

El término “maridaje” es uno de los más profusamente utilizados en los ambientes selectos de la gastronomía patria, nadie que se precie desconoce en qué consiste maridar, pero pocos se han parado a pensar que difícilmente puede encontrarse una palabra castellana más fea para definir una acción tan placentera, tan agradable tan lúdica y tan profesional como es la puesta en armonía de platos y vinos para conseguir un ensamble de sabores y de aromas que hagan más deliciosa una buena comida. Quizás en otros idiomas el vocablo es más exacto, con la acción que quiere definir, que en nuestro país, pues el Diccionario de la Real Academia Española de la Lengua define maridaje como “Enlace, unión y conformidad de los casados”, que deriva de maridar es decir “Casarse o unirse en matrimonio”, y en otra entrada “unir o enlazar”.

Igualmente, el RAE en una segunda acepción considera maridaje como “Unión, analogía o conformidad con que algunas cosas se enlazan o corresponden entre sí; p. ej., la unión de la vid y el olmo, la buena correspondencia de dos o más colores, etc. Aunque esta segunda opción es más acorde con lo que se trata de definir en “los maridajes”, sigue estando lejos de lo que se pretende como objetivo final que es: poner en armonía, o hacer que no discuerden o se rechacen dos o más partes de un todo, o dos o más cosas que deben concurrir al mismo fin, que es precisamente la definición de armonizar. Es decir, maridar significa unir dos cosas, pero sólo por este hecho no necesariamente armonizan y puede que “divorcien”, la prueba es que el principal motivo de divorcio es el matrimonio.

Por tanto, y a pesar de que la palabra maridaje está tan extendida en su uso dentro de la gastronomía, yo propugno que se sustituya maridar por armonizar por ser más correcto, más elegante y más exacto el termino para expresar que una vianda, un plato, un manjar comestible o un dulce están en armonía con un vino apropiado elegido por un experto o preferido por el comensal de acuerdo con sus preferencias gustativas. Qué bonito que un concepto gastronómico tan usado y su correcta definición lingüística puedan estar en armonía algún día. Los gastrónomos tenemos la palabra: armonizar.

Julio Valles Rojo

Febrero 2010