

INTRODUCCIÓN

La gastronomía: documento de cultura, documento de barbarie

La repentina sobrecargada dosis de novedad social y de afán investigador destruye las fuerzas estabilizadoras de la imitación ancestral, lo que origina que el fiel se incline excesivamente en sentido contrario. Esto conduce al desbarajuste cultural y a la desintegración. Afortunadamente, existe la sociedad que tiende al logro gradual de un perfecto equilibrio entre la imitación y la curiosidad, entre la copia sumisa e irreflexiva y la experimentación progresiva y racional.

Desmond Morris (*El mono desnudo*)

El Gran Mono cierra los ojos, vuelve a rascarse y musita: antes de que el sol se hubiese ocultado del todo —ahora corre entre los altos bambúes como un animal perseguido por la sombra— logré reducir el bosque a un catálogo. Una página de enmarañada caligrafía vegetal. Maleza de signos: ¿cómo leerla, cómo abrirse paso en esta espesura? Hanuman sonrío con placer ante la analogía que se le acaba de ocurrir: caligrafía y vegetación, arboleda y escritura, lectura y camino. Caminar: leer un trozo de terreno, descifrar un pedazo de mundo. La lectura considerada como un camino hacia... El camino como una lectura: ¿una interpretación del mundo natural?

Octavio Paz (*El mono gramático*)

De la misma manera que somos la única especie a la que constantemente le crece el pelo, somos también, como dijo Montaigne, el único ser que cocina. Tras *El mono gastronómico*, tal vez el lector escuche la resonancia de dos obras conocidas: *El mono desnudo* y *El mono gramático*. De este doble eco surge mi título, como un cruce, un híbrido, de preocupaciones de variado pelaje, relacionadas con dos habilidades del ser humano que le han permitido evolucionar, mejorar la especie: el arte y la gastronomía.

Para Desmond Morris, la desnudez refleja un secular proceso que hubiera ido acompañando el desarrollo del ser humano, de forma que a mayor desnudez, mayor progreso; o sea, a menos pelo, más salto evolutivo y mayor diferencia con los demás primates. Morris intenta demostrar la hipótesis de que a la vez que el ser humano va

perdiendo el pelo, evoluciona como un ser sedentario y carnívoro. Por tanto, empezamos a ser animales que cocinan a la vez que animales sin pelo: monos gastronómicos y monos desnudos. Lo de «gramático» requiere un salto más en la evolución, pero tiene parecido ancestral origen. De la cocina se salta, con el paso del tiempo, a la gastronomía; y del habla, a la escritura, a la gramática y a la interpretación; es decir, con el sedentarismo, con la elaboración de los alimentos, se acaba necesitando el lenguaje. La irresistible importancia que se le concede en la actualidad a la herramienta, o sea, a la técnica, soslaya a menudo los procesos de transformación de las cosas y con frecuencia tergiversa o enturbia los procesos de aprendizaje y la misma cultura. El hecho de que una herramienta, unos guijarros de filo cortante (*chopping tools*) con los que filetear la carne en finas lonchas, hayan podido ser más determinantes en la evolución humana que el uso del fuego y la cocción en agua, es un asunto más que discutible que se aborda en «El mono gastronómico», paralelamente a la recuperación de la artesanía, entendida como el dominio de los procedimientos, reivindicados en «Cortar un grano de arroz con una cuchilla». El ser o no ser de la pervivencia de nuestra cultura consiste, desde el origen, en ir respondiendo con acierto a esta primigenia disyuntiva: ¿herramienta o proceso?

La obra de Octavio Paz, partiendo de la capacidad del ser humano para investigar, se adentra en la búsqueda de una gramática universal que permita entender dos lugares muy lejanos y distintos: el camino de Galta —un paraíso para los iniciados y para los monos, en la India— y un jardín, en Cambridge. De hecho, toda la obra de Octavio Paz está ensartada, como el espetón de una brocheta, por la preocupación de entender Oriente y Occidente; o, dicho de forma groseramente gastronómica, por el intento de cocinar, en una misma cazuela, productos del mar y de la montaña: unas albóndigas con sepia, por ejemplo. El descubrimiento de la gramática que une esos dos espacios, Galta y Cambridge, el templo y el jardín, la arquitectura y la naturaleza, asegura la durabilidad de la especie, al menos en el planeta de la inteligencia, a través de la superación de las contradicciones; o, mejor, asumiéndolas como intrínsecamente propias, como naturaleza. «Por la escritura —dice Octavio Paz— abolimos las cosas, las convertimos en sentido; por la lectura, abolimos los signos, apuramos el sentido y, casi inmediatamente, lo disipamos: el sentido vuelve al amasijo principal». *El mono gramático* no solo pretende desvelar la sintaxis oculta de esos distantes y distintos lugares, sino expresar su complejidad, incluso volver a ella. No simplificar ni complicar, sino volver al «amasijo principal» y originario. Pero eso roza ya la poesía. De esta «humilde cosa común» —como dijo Gil de Biedma en «Arte poética»— también está hecho este «mono gastronómico». Y además, del intento de entender la gramática oculta de la gastronomía; de comprender la inspiración y la creatividad que puedan encerrarse en una receta o en un objeto que sirve para beber, como el porrón o el botijo: «objetos primigenios». La poesía está, asimismo, en «La última cena», capítulo que descubre el menú de Jesús y sus discípulos en el cuadro de Leonardo, pero, sobre todo, valora el gesto de las últimas cenas de los condenados a muerte y de los mismos grandes *chefs*. *El mono gramático* aborda, además, esa tendencia ecuménica de reconciliación entre

Oriente y Occidente, que se ha impuesto, a veces con manifiesta superficialidad, en la cocina global o en la cocina de vanguardia. Parece una moda pasajera que resucitara el japonismo de finales del siglo XIX y su influencia en pintores como Van Gogh o Manet, autor del que se rescata aquí el minimalismo y la trascendencia de sus últimos cuadros en «El espárrago y el limón». Dentro de ese mismo diálogo entre Oriente y Occidente, «Hierbas de España» aborda la importancia de lo escaso como lujo, el lujo de lo mínimo y la estética de la escasez elegida, de la ilustre pobreza. O la búsqueda de la ataraxia en tiempos de crisis, tras las lecciones del filósofo Epicuro.

El arte es femenino, a pesar de su artículo masculino. Pero ¿por qué el Arte, con mayúscula, es masculino, pero en minúscula es femenino? ¿Está lo femenino excluido de la gastronomía? Estas preguntas se abordan en «El arte ha muerto. ¡Viva la gastronomía!», donde se profundiza en esa provisional adscripción del concepto Arte a la cocina y en el que se analiza por qué la palabra arte, en minúscula, se identifica a menudo con lo femenino, con la simple habilidad manual.

En la divulgación periodístico-gastronómica se va imponiendo una frase universalmente atribuida a Josep Pla, quien, según sus propias palabras, no se consideraba cocinero, ni *gourmet*, ni *gourmand*: «La cocina es el paisaje puesto en la cazuela». Sea o no autor de esta frase, Pla se ha convertido ya en el escritor más citado de la historia de la gastronomía. A veces, las variantes son interesadas, atraídas por lo local y lo nacional, como «La gastronomía de un país es su paisaje puesto en la cazuela», arrimando el ascua a su concreta sardina paisana, a la vez que trasformando cocina en gastronomía. El Institut Ramon Llull, en su web oficial, declara que «las patatas se convierten en reinas del “paisaje puesto en la cazuela”, según la célebre definición de cocina formulada por Josep Pla». El aforismo ha tenido tanto éxito que ha dado y sigue dando lugar a exposiciones, cursos, congresos y reuniones de sabios, como el II Congreso Catalán de Cocina, celebrado en el lejano 1994 bajo el mismo lema; o la exposición «El paisaje en la cazuela», bajo la protección del Món Sant Benet, organizada por la Fundació Alícia y la Fundación Caixa Manresa (marzo 2011). Incluso aquel programa de TVE, *El escarabajo verde*, tituló uno de sus capítulos «El paisaje en el plato». Sin duda la más hilarante perversión de una réplica *memética* de esta frase la ha llevado a cabo el «artista» chino Zhan Wang, que reprodujo el *skyline* de la ciudad de San Francisco usando ollas, coladores, cucharas y cazos de acero inoxidable. La exposición del «genial escultor» pudo verse hasta mayo de 2008 en el Asian Art Museum de San Francisco. Esta confusa confusión, ese viaje de ida y vuelta entre arte y gastronomía, se aborda en varios momentos de este «mono gastronómico», sobre todo, al analizar las expresiones «cocina de vanguardia» y «muerte del arte», y al ponerlas en relación con las vanguardias artísticas históricas y su fracaso, igualmente histórico, en opinión de Eric Hobsbawm.

La frase de Pla puede considerarse, también, un auténtico *meme*, o sea, una declaración formulada con éxito, que se reproduce y extiende con facilidad entre la población y a la que se puede llegar por varios caminos. El de los partidarios del Kilómetro Cero (км0) de la corriente *slow food* cuando defienden el consumo de alimentos orgá-

nicos producidos en un radio menor de cien kilómetros y cuando proponen que si se logra con ello salvar alguna raza o especie en peligro de extinción, pues miel sobre hojuelas. Una variante de este *meme*, ha sido formulada en otros términos: la ecococina como última vanguardia. La frase surgió en el Madrid Fusión de 2010 y se centró en el respeto medioambiental. Desde luego, si los cocineros no respetan el medio ambiente, se van a tener que comer ellos sus platos y sus obras de arte. Aunque, pensándolo bien, al comer una obra de arte no deberíamos esperar ningún respeto al medio ambiente, ni siquiera que nos sentara bien. En aquella Fusión, el «emergente» cocinero japonés Joshiro Narisawa, como una variante creativa y vanguardista del *dashi*, realizó un «caldo de madera» que, en lugar de llevar las clásicas lajas de atún, fue cocinado con auténticas virutas de cedro, mezcladas con serrín de castaño: «una sopa que sabe a paisaje».¹ La propuesta es como para poner los dientes largos a cualquiera que fuera una ardilla, eso sí, vanguardista.

Se podrían mencionar más ejemplos y variantes de este *meme*, pero lo más próximo a esa declaración que yo he leído en Pla es aquello de que «cuando llega su tiempo, el paisaje de este país [Cataluña] se convierte en un gran parque de setas».² En el empeño de convertir a Josep Pla —al que muchos negaron el pan y la sal durante tanto tiempo— en el autor del aforismo gastronómico más citado, recientemente se le acaba de atribuir también el enunciado «somos lo que comemos».³ Pero la frase original, como tal vez sepa el lector, pertenece a Ludwig Feuerbach, quien la usa en su escrito *Enseñanza sobre la alimentación del pueblo*: «El hombre es lo que come». Esta atribución sin duda surge del cruce espurio entre el axioma de Feuerbach y el título de la magistral obra que sobre gastronomía escribió Josep Pla: *Lo que hemos comido*. Conviene recordar que ese principio de Feuerbach fue contestado por el mismísimo Marx en su tesis XXI. A Marx le exasperaba la idea de que la solución del mundo pudiera consistir en una mera cuestión alimentaria. Si eso fuera así, se trataría de un simple hecho económico, que se resolvería mejorando la alimentación de la humanidad, lo que no era ni es ningún desdeñable propósito, todavía pendiente, añadido yo. Pero aquella célebre simplificación de Feuerbach le llevó a declarar a Marx que lo que se necesita es transformar el mundo, cambiarlo, no resolverlo con una universal buena digestión.

Estas dos frases funcionan como verdaderos *memes*, o sea, unidades mínimas de información y replicación cultural que se reproducen de manera similar a la de los genes, según la conocida teoría del biólogo Richard Dawkins. Para que un *meme* sea eficaz, debe transmitirse entre miembros de la misma especie, de cerebro a cerebro, a través del aprendizaje social, de la imitación, de la enseñanza o la asimilación. En esta transmisión o replicación tiene una importancia decisiva la prensa, que, según Umberto Eco, suele dedicarse más a reforzar la opinión circulante que a crear opinión. Por ejemplo, uno de los *memes* más difundidos y replicados y eficaces es la idea de

¹ Rosa Rivas, «Ponga un jardín en su plato», *El País*, Gastronomía (28-1-2010).

² Josep Pla: *El que hem menjat*, Obra completa, vol. XXII, Barcelona: Destino, 2004, p. 401.

³ Màrius Carol, «El paisatge a la cassola», *La Vanguardia*, 1-5-2013.

Dios. Pero, también, una de las características básicas de los *memes* es que no tienen nada que ver necesariamente con la verdad, y esto es fundamental para su tratamiento y uso inteligente. Viven y se reproducen al margen de la verdad y, como sucede con las frases que se atribuyen a Josep Pla, suelen generar una serie de variantes o copias aproximadas que, una vez inoculadas en la sociedad, ocupan e invaden: infectan. Quienes han estudiado esas unidades mínimas de evolución cultural hablan de que se transmiten de forma similar a las epidemias y, por tanto, generan *memes* endémicos. En la fisiología, nos enfrentamos a enfermedades físicas, a epidemias o pandemias. En el caso de la cultura, tratamos con *memes* fabricados para imponer un pensamiento único o sus réplicas, que, como digo, no tienen necesariamente nada de científico ni tienen que ver con la verdad. Estoy convencido de que eso que se llama «gastronomía de vanguardia», «cocina de autor», «creatividad», «emprendeduría», «sociedad del conocimiento» y «arte de la gastronomía» no son más que auténticos *memes*, ocultos bajo las entretenidas máscaras de la esferificación, la deconstrucción, el japonismo, que *El mono gastronómico* desenmascara o contextualiza en diversos lugares. Pero que nadie vea en la crítica a esa gastronomía de vanguardia ninguna enemiga personal, sino, más bien, el análisis de un fenómeno muy amplio que desborda las aportaciones concretas de nuestros mejores cocineros. No se trata, pues, de rebajar la importancia de esas contribuciones individuales, como del estudio, la reflexión y el juicio sobre una inercia económica y cultural que afecta no solo a la estética, las mentalidades y el sentido común, sino que tiende de modo sistemático a elaborar un pensamiento dominante, único y global.

Pero elijamos un caso llamativo: las *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*. Esta obra ha pasado y sigue pasando por ser auténtica cuando solo es un *meme* o, mejor, como se demuestra en el capítulo correspondiente, una broma, un engaño, una impostura. Para saturar el hígado de ese ganso llamado «burbuja gastronómica», resultaba conveniente, útil y necesario que Leonardo da Vinci hubiera escrito un libro de gastronomía. La autoridad de su genio universal nos liberaba de pensar y poner en duda la autenticidad de sus *Notas*. Y lo que puede resultar todavía peor: incluso después de los datos aportados aquí, será difícil o casi imposible evitar que muchos sigan reproduciendo ese *meme* epidémico de que Leonardo escribió aquellas *Notas*. Y lo que resultará ya mortal de necesidad y contra lo que no hay vacuna posible: el *meme* de que Leonardo es el autor de unas *Notas de cocina* se ha reproducido y ha infectado de tal manera la sociedad que alguno puede llegar a pensar que, aunque esas *Notas* no se hayan encontrado, con toda seguridad las escribió y es nuestro problema encontrarlas. Por eso, la credulidad, la memez, está tan extendida. En parecida memez epidémica se encuentran, por ejemplo, los que niegan la teoría evolucionista de Darwin y creen en un motor originario, en una causa primera, los creacionistas, para los que el ser humano es el resultado de un «diseño inteligente».

Pero la frase a la que esta introducción quiere llegar desde su mismo principio, y que ha sido usada tanto para un roto como para un descosido, le pertenece al filósofo Walter Benjamin: «No hay documento de cultura que no sea a la vez do-

cumento de barbarie». Se formula en la reflexión VII *Sobre el concepto de Historia*⁴ y coincide con el epitafio que figura en el monolito erigido en memoria del autor en Portbou. La frase se ha convertido también en un *meme* cultural que, como decía recientemente Jordi Llovet, no tiene nada que ver con los avatares históricos de la Segunda Guerra Mundial ni con el Holocausto, sino con que «a la vez que en una sociedad se instala un hecho de cultura, se dan una cantidad de hechos que pasan desapercibidos, y en eso consiste el acto de barbarie».⁵ De los tres estadios o fases —salvajismo, barbarie, civilización— en los que el fundador de la moderna antropología Lewis H. Morgan dividía la cultura humana, ¿en qué estadio se podría colocar al esnob gastronómico? ¿Es el esnob un nuevo bárbaro? ¿Se debe considerar al esnob como un producto de elaborada civilización y cultura, o como el resultado de una bárbara ignorancia y oportunismo? Probablemente es una especie de bárbaro si consideramos que, en su afán de no parecerse a la mayoría, el esnob consume moda tras moda sin valorar lo que de cultura, de cultivo, tienen las cosas que desprecia por ser tradicionales, comunes o estructuralmente obsoletas, o porque las ignora. El esnob es, además, un imitador compulsivo de «opiniones, actitudes y objetos» que está convencido de la «originalidad de sus atributos», tal como sostiene Ferran Toutain en *Imitació de l'home*, donde reproduce la definición de esnobismo de René Girard: «una mezcla inextricable de altivez y bajeza». Y frente al esnobismo de mucha o toda la gastronomía de vanguardia y a la espuma de su tambaleante arte, este «mono gastronómico» opone, por ejemplo, la actitud comprometida del grupo *Hora de España*, que puso su arte al servicio de la República en los meses finales de la guerra civil, precisamente en ese mismo espacio físico que hoy ocupa el Món Sant Benet, uno de los cuarteles tácticos de Ferran Adrià y de la gastronomía de vanguardia. De nuevo cultura y barbarie.

De la cocina y de su laboriosa excrecencia, la gastronomía como «arte de preparar y apreciar una buena comida», se ha dicho que es un arte, un relato, una historia, un rito cultural; se la ha comparado con la danza, el teatro, la alquimia, un concierto... En el capítulo «En busca del relato gastronómico» se entra a fondo en estas denominaciones y se desvela la futilidad o la falta de sustento de algunas de esas comparaciones por el sencillo método de su contextualización en la historia del arte o en la historia de las ideas. Pero la cocina, la gastronomía, es también un documento; es, sobre todo, un documento. Roland Barthes aplicó la semiología para analizar la comida en «La cocina ornamental». Allí comenta la fotografía de un menú publicado por la mítica revista *Elle*: «perdigones dorados mechados con cerezas, *chaud-froid* de pollo rosado, timbal de langostinos con cinturón de carapachos rojos, Charlotte cremosa adornada con dibujos de frutas confitadas, genovesas multicolores». Sin entrar en el método que aplica Barthes para interpretar el menú, podemos compartir con él

⁴ Walter Benjamin: *Obras*, libro 1, vol. 2, *Sobre el concepto de Historia*, Madrid: Abada edts., 2008, pp. 308-309.

⁵ Jordi Llovet: «Benjamin-Portbou», *El País*, Quadern (22-11-2012).

la idea de que la revista *Elle*, al proponer esta receta, elabora un producto que reproduce «el sueño mismo de lo distinguido», que supone una evolución gastronómica respecto «a la brutalidad de las carnes o lo abrupto de los crustáceos» y que supera la crudeza del plato regional, que es lo más próximo al tradicional. Todos podríamos estar de acuerdo también en que esa cocina que evita «la brutalidad de las carnes» es una cocina culturalmente evolucionada, que es un «documento de cultura». Pero ¿dónde reside su barbarie? Para Barthes, en la coartada que «se esfuerza por atenuar o incluso disfrazar la naturaleza primera de los alimentos».⁶ En su opinión, esta «cocina ornamental» se practica de dos modos diversos: por medio de la mencionada huida de la apariencia natural —«gracias a un barroco delirante»— y también a través de «un artificio burdo»; por ejemplo, al «disponer hongos merengados y hojas de acebo sobre un bizcocho de navidad con aspecto de leño». Este tipo de cocina está pensada para un público «auténticamente popular» porque, al enmascarar la realidad de una cocina económica, se convierte en algo mágico. Precisamente en esto consistiría su «barbarie», en esa huida de la realidad de la comida, en esa vuelta o regreso a lo mágico, lo que le hace concluir a Barthes que «el público de *Elle* solo tiene derecho a la fábula». Mito o fábula: pensamiento primitivo. Reflejos de estos postulados pueden verse al considerar la cocina de vanguardia como una «gastronomía recreativa» que recuerda las transformaciones de la alquimia medieval y bascula entre la industria, o sea, el negocio, y el milagro económico asociado al turismo y a la burbuja inmobiliaria. Cultura gastronómica y barbarie inmobiliaria.

«En busca del relato gastronómico» analiza el hecho de que la cocina de vanguardia, al intentar encontrar su propio discurso, su relato legitimador en la alta cultura, se ha reclinado unas veces en el arte; otras, en la ciencia, en la química, y también en la tecnología y el diseño. Y en esos descansos ha intentado justificar sus pretendidos avances en la incondicional aceptación de la tecnología como progreso, otro *meme* bien urdido. Con estas aproximaciones, la gastronomía intenta legitimarse como un «documento de cultura». Pero, ¿dónde está su «barbarie»? Para responder a esta cuestión, se puede recurrir a las primeras palabras de *Documentos de cultura, documentos de barbarie*, de Fredric Jameson: «Historicemos siempre». Este método, aplicado de forma sistemática, permitirá, al menos, definir y distinguir la cultura de la barbarie, separar el grano de la paja. La clave de la extrema agudeza de la frase de Benjamin, en esa misma VII tesis, una línea antes, reside en la advertencia al historiador de que todas esas cosas denominadas «bienes culturales» —y la gastronomía lo es— tienen su origen y han sido causadas por hechos en los que no se puede pensar sin horror, estético y social. Y añade que la existencia de esos «bienes culturales» se debe «no solo al esfuerzo de los grandes genios que los han creado, sino también, a la vez, a la servidumbre anónima de sus contemporáneos».⁷ Gastronomía y barbarie.

⁶ Roland Barthes: *Mitologías* (1957), Madrid: Siglo XXI, 1980, p. 78.

⁷ Walter Benjamin, o. cit., p. 309.

En alguna ocasión se han usado los términos «Reforma» y «Contrarreforma» como equivalentes aproximados de «cultura» y «barbarie», intentando equiparar la gastronomía de vanguardia con Reforma culinaria y la defensa de la cocina tradicional o la crítica a esa gastronomía de vanguardia con la Contrarreforma, identificada esta con un pensamiento reaccionario. *El mono gastronómico* propone en «Reforma culinaria y Contrarreforma gastronómica» su contextualización: *historizar* para no extraviarse en el bosque de las palabras; por eso conviene regresar al siglo XVI, para no perder de vista la gravedad de lo que supusieron aquellos dos movimientos denominados Reforma y Contrarreforma, sus razones políticas y su compartida «barbarie» religiosa, que nada tienen que ver con las opiniones que se tengan hoy sobre gastronomía, pero sí revelan el pensamiento dominante, tanto de la parte de Europa que quedó en el espacio de la Contrarreforma como de la que fue a parar al territorio de la Reforma. Resultaría ejemplar leer *Castellio contra Calvino*, de Stefan Zweig, para ver los extremos de la intolerancia. En aquel momento también existió una «tercera vía» la que sostuvo, por ejemplo, el humanista Erasmo de Rotterdam. Y hoy, salvadas las diferencias, en gastronomía también se defiende el equivalente de esa tercera vía bajo la etiqueta de «posvanguardia», como ha propuesto el crítico Philippe Regol.

No quiero privarme ni evitar al lector, para acabar, una pequeña paráfrasis y cita del poema «Esperando a los bárbaros». Se trata de uno de los primeros poemas de Cavafis, en el que reconstruye un diálogo, estructurado en forma de pregunta/respuesta. En una ciudad imaginaria, tal vez Alejandría, se ha interrumpido toda actividad: desde el punto de la mañana, todos los habitantes, incluidos el emperador y los senadores y los cónsules y los pretores, se han echado a la calle «porque hoy llegan los bárbaros». Incluso visten sus mejores galas y llevan objetos de oro y plata, «porque esas cosas deslumbran a los bárbaros» a los que, además, les aburren la elocuencia y las arengas. En un creciente estado de ansiedad, al final del poema, todos se disuelven pacíficamente y regresan a sus casas porque los bárbaros no llegan. Algunos dicen que ni siquiera existen. En ese punto, Cavafis cierra el poema con esta contundente reflexión, de tanta profundidad como la frase de Benjamin:

Y ahora, ya sin bárbaros, ¿qué será de nosotros?
Esos hombres eran una cierta solución.

Sant Cugat del Vallès, octubre de 2013