

Nunca es tarde si la sopa es buena

Eva Fernández del Campo

En los últimos años se ha notado un desmesurado y creciente interés por la cultura alimentaria del planeta. Las publicaciones y debates sobre el tema de la comida llenan los espacios comunes, inundan los medios de comunicación de masas y se han convertido en una auténtica obsesión en muchos ámbitos de la vida pública y privada. De siempre sabemos que es en torno a la mesa donde se cuecen los acontecimientos importantes de nuestra vida cotidiana y también donde se tejen los lazos de nuestra vida en comunidad; que los hábitos alimenticios de cada cultura son causa de filias y de xenofobia, e, incluso, que hay alimentos buenos y malos para pensar (Claude Lévi-Strauss). Decía Feuerbach que el hombre es lo que come, y en español tenemos un dicho popular que sostiene que «de lo que se come se cría». Somos, pues, lo que comemos y la comida conforma la sociedad en que vivimos permitiéndonos, como sostenía Octavio Paz, conocer a los pueblos y las culturas de manera incluso más efectiva que las especulaciones místicas.

A nadie se le escapa que los alimentos están cargados de significados simbólicos y también sociológicos y económicos; en la actualidad asistimos, además, al auge de movimientos políticos para los que la alimentación es una de sus prioridades; no me refiero sólo a los movimientos de cooperación al desarrollo y al empeño por acabar con el hambre en las regiones menos favorecidas del globo sino, sobre todo, al importantísimo protagonismo de los movimientos ecologistas y anti-globalización que se han visto impulsados y catapultados por algunos de los desastres alimentarios de los últimos años, y muy especialmente por el asunto de las «vacas locas», la epidemia de encefalopatía bovina espongiforme, que en definitiva vino a confirmar de forma siniestra hasta qué punto algo anda mal con la alimentación. Recordemos, por ejemplo, a figuras como James Petras, uno de los líderes mundiales del movimiento antiglobalización, que escribe la historia de los pueblos del Atlántico Norte a partir de la pesca y el consumo del bacalao; a Vandana Shiva y su discurso sobre la relación entre la preservación de la biodiversidad y los alimentos locales y el equilibrio y la equidad social, manifestada a través de su famoso credo «Think globally, act locally» («Piensa de manera global y actúa localmente»); o la encarni-

zada lucha de José Bové, hoy en la cárcel, en contra de la llamada «comida basura».

Por muy primordial y básico que sea el tema de la alimentación, su estudio no deja de encerrar una gran complejidad y estar teñido de contradicciones. La comida es en sí un hábito paradójico, y en esta moda de la alimentación que experimentamos en nuestros días la paradoja se nos muestra con toda su crudeza; hoy más que nunca podemos afirmar que, como decía Chamfort: «La sociedad está integrada por dos grandes clases: los que tienen más cenas que apetito y aquellos que tienen más apetito que cenas». Hablar de la comida es inevitablemente también hablar del hambre, ingerir obliga a defecar y tratar con los alimentos implica tratar con los desechos, como se encargó de recordarnos el artista Stuart Brisley en una acción de 1973 en la que hacía una crítica a la opulencia de la comida capitalista enfrentando el hambre con la náusea al ayunar desnudo, arrastrándose en una mesa de comida putrefacta. Qué duda cabe, por otro lado, de que comer para vivir obliga a acabar con la vida, una verdad reflejada desgarradoramente en las múltiples imágenes de conejos desollados, aves colgando y peces de grandes cuencas vacías que protagonizan los bodegones de nuestra tradición artística, que han sido copiados y vueltos a copiar (en lenguaje coloquial, «refritos») para decorar las paredes de nuestras casas; o la cantidad de horrores culinarios que llenan las historias que contamos a nuestros hijos: brujas que engordan a los niños para comérselos, manzanas envenenadas y lobos que se han comido a inocentes abuelitas abiertas en canal.

Mientras en algunos países se sigue muriendo de hambre, el mundo bien alimentado se enfrenta a toda una serie de enfermedades y trastornos relacionados con la alimentación: anorexia, bulimia, problemas de obesidad que hacen incluso hablar ya de «epidemia» y, ahora, ortorexia, la obsesión patológica por consumir una dieta saludable. Las bien servidas mesas del mundo desarrollado encierran un peligro a veces mortal: hormonas, alimentos manipulados genéticamente, sabores y olores artificiales, comida rápida. La industrialización de la alimentación ha abaratado costes y aumentado beneficios, dando la razón al antropólogo americano Marvin Harris, que sostiene que las diferencias entre las cocinas del mundo dependen no de las necesidades alimentarias de la población, sino de la rentabilidad de los productos. En beneficio del dinero se olvida que el destino final de esos productos es el ser humano, y esto ha dado lugar a gran cantidad de abusos que se encarnan en lo que Ritzer llama la «macdonalización» de la sociedad; algo que no sólo afecta a los hábitos alimentarios, sino que da lugar a un inquietante proceso mediante el que se impone una nueva forma

de hacer negocios basada en el autoritarismo y en la automatización del comportamiento de los empleados. Mac Donalds no sólo es la compañía más conocida del mundo, que abre mil nuevos restaurantes por año, sino que se asegura la fidelidad de las futuras generaciones gestionando más parques infantiles que ninguna otra empresa en Estados Unidos, donde, además, se ha convertido en la primera distribuidora de juguetes.

Este nuevo panorama alimentario se encarna en una imagen que ha desbancado en efectividad a la de la *Cocacola*: el *Big Mac*, que ya no es sólo una hamburguesa, sino todo un indicador económico. El arte, por supuesto, no ha podido mantenerse ajeno a este potentísimo icono. La exposición que el artista catalán Miralda ha ofrecido en la Fundación ICO de Madrid entre los meses de mayo y septiembre de 2002 con motivo de la presidencia española de la Comunidad Europea, se iniciaba con una pieza llamada *Dream-Mac Map*: un gigantesco mapa de Europa hecho con las engañosas imágenes publicitarias de los Big Macs, que tan poco tienen que ver con el verdadero producto que finalmente se consume; de forma que el mapa, tras su inocente aspecto lúdico, ocultaba algo de amenazador y caníbal. La exposición de Miralda es uno más entre algunos importantes eventos artísticos (exposiciones, acciones o instalaciones) que han tenido lugar desde la segunda mitad de los años 90, y que comprenden muestras tan representativas como la exposición que, desde noviembre de 2002 hasta enero de 2003, se pudo visitar, con motivo de la capitalidad cultural europea, en el centro de Arte de Salamanca con el título *Comer o no comer; Tafelrunden* («banquetes»), que tuvo lugar en 2001, en el Museo de Arte Moderno de Munich, *Mässig und gefrässig* («Frugal y voraz») en 1996 en el Museo Austriaco de Artes Aplicadas de Viena; o el *Food Pavilion* de la Expo de Hannover del 2000, realizado por Arra y Miralda, éste último es uno de los artistas que más se ha dedicado a hacernos pensar sobre este complejo e indigesto matrimonio entre el arte y la comida. Miralda ha trabajado sobre el tema desde los años sesenta cuando, como él mismo cuenta, sus festivas comidas coloreadas provocaban el vómito en sus comensales todavía no acostumbrados a los hoy tan frecuentes tintes alimenticios, o cuando les alertaba del inminente peligro de envenenamiento en acciones como *Red dye=red die* (colorante rojo=muerte roja). Desde 1992 Miralda trabaja en un vasto proyecto llamado el *Food Culture Museum* (el Museo de la Cultura Alimentaria), una especie de memoria poética de las costumbres alimentarias donde se pretenden preservar los particularismos culinarios del planeta al mismo tiempo que se comentan, no sin ironía, pero sí con sutileza y admiración, los productos de la sociedad postindustrial y la imagen del mundo en que vivimos convertida en un auténtico «plato combinado»

como lo es la propia ciudad de Miami, donde el artista reside en la actualidad. Este trabajo de Miralda tiene como símbolo fundamental la lengua: el órgano que nos permite alimentarnos pero también hablar, un motivo que resume el interés de todos estos proyectos volcados en la comida como forma expresiva y de comunicación.

Y es que los vínculos entre el lenguaje, el arte y la comida son muchos y no son nuevos; para empezar, qué duda cabe de que el artista es una suerte de cocinero que va preparando y mezclando sus ingredientes y dándoles un aspecto y un sabor determinados para excitar nuestros sentidos. No es extraño que Junichirô Tanizaki en su bellissimo libro sobre estética japonesa *El elogio de la sombra* se preocupe por narrar de forma minuciosa una receta de *sushi* o que se ocupe en describir el deleite que produce la contemplación de una sopa de miso de color arcilla sobre el fondo de un cuenco de laca negra o la armonía perfecta conseguida por el juego de luces y sombras en un plato de legumbres; tampoco es extraño que muchos escritores y artistas hayan sido también grandes *gourmets*; Marinetti, uno de los protagonistas indiscutibles de la vanguardia, es un claro ejemplo. Por otro lado, la relación entre el artista y el espectador no es muy distinta a la que existe entre el cocinero y su comensal, que debe «degustar» lo que aquel le ofrece percibiendo los distintos ingredientes y los matices y aromas que los acompañan; en este sentido, no resulta chocante que David Hume, en su obra *La norma del gusto*, utilice la anécdota de los dos catadores de vino del *Quijote* de Cervantes para hablar de la sensibilidad especial y el gusto educado del crítico de arte. Y, finalmente, hay quienes consideran que la cocina es un arte y defienden sus posibilidades estéticas; la cocina ha dejado, de hecho, de responder a las necesidades básicas nutricionales; la cocina creativa y la Alta Cocina, que asisten hoy a su mejor momento, no tienen como objetivo prioritario dar de comer, sino más bien permitir saborear, disfrutar, percibir y compartir un nuevo tipo de lenguaje. La comida es pues un importante acontecimiento cultural y sobre todo, un acto social y comunicativo.

Que la comida es parte fundamental de la vida humana y un espejo de lo que al hombre le sucede en cada lugar y momento, es evidente, como lo es el hecho de que a través de la comida se recrea la diversidad y se nos permite reflexionar sobre el sincretismo cultural y sobre la globalización. Por otro lado, el sentido del gusto, que en Occidente ha sido utilizado metafóricamente para aludir a la sensibilidad estética, en otras culturas ha sido empleado en su literalidad; un ejemplo muy significativo de ello es la teoría india de *rasa*, un término que suele traducirse como «el jugo esencial», «el sabor», la experiencia estética que es pura e indivisible, y que aparece