

En la nostalgia del mono gastronómico

De como el sincretismo gastronómico devino en la forma más cruda del gobierno del dinero.

DAMIÀ ALOU

EL MONO GASTRONÓMICO. ENSAYOS DE ARTE Y GASTRONOMÍA. JAVIER PÉREZ ESCOHOTADO. OVIEDO: EDICIONES TREA, 2014

En el siglo XVII, en plena decadencia de la dinastía Ming, su gran historiador Zhang Dei revisó un libro de su abuelo, Zhang Rulin, titulado *Historia de la comida cocinada*, que retituló *La recopilación del viejo glotón*. Del libro solo ha sobrevivido el prefacio; en él describe el refinado apetito de Confucio y afirma que nuestra manera de comer es una suerte de filosofía encarnada de la manera de vivir. De sí mismo relata que era capaz de distinguir el agua del río Sheng de la del río Zi, la carne del ganso negro de la del blanco, o si un pollo había sido criado al aire libre. Un gusto tan sofisticado expresaba el gran desarrollo del saber; no solo el suyo, sino todo el conocimiento acumulado de sus antepasados en geografía, botánica, cría de los animales, técnicas de cocina, tradición, etcétera. La práctica de comer “filosóficamente” también se puede ver como un microcosmos del gobierno ideal, tal como invocan las raíces de la palabra “gastronomía”: la legislación

del estómago, del apetito. Cuando la dinastía Ming tocó a su fin, Zhang Dei tuvo que huir a las montañas, donde se convirtió en un refugiado que acabó muriendo prácticamente de hambre y escribiendo sus recuerdos de ese mundo perdido.

Leí esta historia mientras saboreaba el libro de Javier Pérez Escohotado *El mono gastronómico. Ensayos de arte y gastronomía*, que, entre otras cosas, nos presenta un paisaje gastronómico y social muy alejado de las habilidades de Zhang Dei y de su exquisito paladar, un mundo en el que el comer “filosóficamente” ha dado paso a una mercantilización del acto de comer en muchos sentidos, y donde la gastronomía como compendio del saber y la tradición ha sido sustituida por una amalgama de tradiciones, un sincretismo que no es tanto producto del mestizaje cultural en el que vivimos, sino otra excrecencia más de la moda que, en el fondo, no es sino otra cara del gobierno actual del dinero en su forma más cruda.

Lo confiesa en las páginas de este libro el pintor Antonio López, refiriéndose al otro eje que vertebra sus páginas, el arte, que, según él, “ha tocado fondo. Está en manos del dinero y tiene los fallos de una sociedad prepotente que ha perdido el norte”. La frase es de 2013, aunque el maridaje del arte con el blanqueo de dinero viene de muy atrás y alcanza quizá su apogeo durante la década de 1980, con la incesante invención de “escuelas artísticas” –transvanguardia, posvanguardia, intravanguardia– con que Achille Bonito Oliva obsequiaba a quien tuviera la paciencia de leerle. El arte se convirtió en una inversión, y en medio de la confusión conceptual en que vivíamos, bueno, ¿quién iba a atreverse a afirmar que algo *no* era arte? Muchos artistas plásticos de los ochenta desaparecieron sin dejar rastro, quizá cuando El Dinero descubrió que para blanquearse no tenía por qué tener un adefesio en casa. Y milagrosamente, con la decadencia del arte floreció la gastronomía. Pérez Escohotado nos dibuja un relato preciso y conciso de la ascensión de Ferran Adrià –*er miyó cuïner der món*, en su salerosa pronunciación catalana– a los altares de la Documenta

de Kassel y del suplemento de *The New York Times*. Desde entonces, mucho se ha debatido sobre lo bueno y lo malo de su cocina, y cuando en 2009, en el IV Foro de la Gastronomía de Aragón, el profesor de antropología Jesús Contreras vertió en su ponencia algunas opiniones críticas sobre Ferran Adrià y a la llamada “cocina de vanguardia”, estas “fueron tomadas por cierta prensa como un ataque al país, reacción que recuerda esa unanimidad pasional que les entra a algunos cuando alguna potencia extranjera (...) ataca el buen nombre de la patria”. Ya había probado esta medicina el cocinero Santi Santamaría cuando se había atrevido a criticar, a título particular, la cocina de Adrià. Pero claro, en un país no sobrado de industria como España, la gastronomía se ha convertido en un bien no ya extendido, sino exportable, un producto que llena el orgullo nacional, por muy catalanes o vascos que sean casi todos los cocineros *estrellados* por Mr. Michelin. España, Cataluña, País Vasco: tanto da, es nuestro invento y, por favor, no nos lo fastidien. Por otra parte, relatar que uno ha comido –o comió– en el Bulli, o en Can Roca, o en cualquiera de estos ilustres restaurantes, es un signo de prestigio parecido al de poseer una obra de arte, cuyo nivel aumenta o disminuye con el precio que paguemos. El ostentoso iba a el Bulli, el exquisito visitaba rincones más discretos, pero tan caros o más.

Relata Pérez Escotado otro ejemplo de cómo lo superfluo sustituye a lo esencial: se trata del Bus Alcía, un proyecto itinerante de la Fundació Alcía que “recorre Cataluña y España para informar, educar y hacer reflexionar sobre la importancia de una alimentación saludable”. Este proyecto, que delata la sobredimensión alcanzada por la alimentación y la gastronomía en nuestra sociedad –casi tanto como la obsesión por el reciclaje– transporta atinadamente a Pérez Escotado a un proyecto de la Segunda República: las Misiones Pedagógicas, en las que grupos de actores, poetas, pintores iban por los pueblos de España para hacer teatro, recitar poesía o enseñar la pintura más valiosa del país, explicándosela a la gente. En ellas se implicaron, entre otros,

García Lorca y el pintor Ramón Gaya. La diferencia entre las Misiones Pedagógicas y la Fundació Alcía es doble: la implicación de los itinerantes –ahora el dietista ve necesario propagar su palabra; el artista, ya no–, y la materia divulgada: las fundaciones que sustentan este proyecto consideran esencial divulgar la dietética, pero no la cultura. De hecho, basta encender el televisor para ver cómo los programas de cocina sobrepasan con mucho a los culturales, sean estos aburridos o no.

No es posible ni conveniente agotar los temas que aborda Pérez Escotado en las páginas de su libro, en el que confluyen la reflexión teórica sobre el arte, el detalle culinario –véase el hermoso apartado *El cardo y el queso*–, la crítica a la modernidad, la ironía erudita y un conocimiento enciclopédico de la materia, que consigue resumir en las menos de doscientas páginas de un libro que se divierte y nos divierte, y que nos acerca a este *mono gastronómico*, descendiente del mono desnudo de Desmond Morris y del mono gramático de Octavio Paz, y que se contempla a sí mismo con cierta nostalgia en su banalidad, igual que, probablemente, Zhang Dei contemplaba su pasado en las montañas, reviviendo un saber perdido e irrecuperable.



DAMIÀ ALOU XXXXXX FALTAN DATOS XXXXXXXXXXXX