

NUEVAS Tabúes INQUISICIONES CULINARIAS sin fronteras

TEXTO: **Rafael Chirbes**

ILUSTRACIONES: **José Ramón Ballesteros**

Marvin Harris ha escrito algunos excelentes libros acerca de los tabúes milenarios que marcan la cocina de ciertas culturas. En obras como *Bueno para comer*, o *Vacas, cerdos, guerras y brujas*, avanzó una hipótesis de rigor económico para explicar determinadas normas culinarias que extrañan a un observador ajeno a las sociedades que las practican: el aparentemente incomprensible rechazo de los hindúes a comer carne de vaca o de los musulmanes a cocinar cerdo obedecerían -según esa hipótesis de Harris- no tanto a un despilfarro propiciado por las creencias religiosas, sino más bien al mantenimiento de un sabio y milenario equilibrio ecológico y vital. Harris lo explica de una manera brillante, y apunta teorías que nos instruyen acerca de las pulsiones -de índole político y militar- que llevaron a los estados europeos a perseguir el consumo de carne de caballo, sobre la pasión que sienten los americanos por el vacuno, o acerca del tabú al que se enfrenta el hombre de ciertas latitudes ante la posibilidad de devorar los animales a los que convierte en mascotas (perros, gatos, y demás alimañas familiares).

En 1990, Claude Fischler publicó en Francia un libro imprescindible para los aficionados a la sociología del comer (hay traducción del 95 en Anagrama). El libro se titula *El (h)omnívoro*. El gusto, la cocina y el cuerpo, y prolonga y matiza las investigaciones de Harris, establece una nueva esca-

la de filias y fobias culinarias en el hombre, y, de acuerdo con la escuela histórica francesa, enuncia una progresión que lleva al ser humano desde el estadio de comensal biológico (que come de todo y de cualquier manera) al de comensal social (come lo que debe comer del modo como debe comerlo) y advierte cómo la comida cruza la clara frontera de lo alimenticio para entrar en el misterioso bosque de lo simbólico.

En la visión que ofrecen uno y otro autor (Harris y Fischler), el ser humano parte en la escala zoológica de su condición de omnívoro, con un aparato digestivo adaptado para consumir frutas, verduras, así como animales de todo tipo, incluidos sus congéneres, y son circunstancias culturales las que lo llevan a elegir lo que come y lo que rechaza de cuanto le ofrece esa casi infinita despensa universal, al tiempo que la cocina -el acto de transformación de los alimentos antes de su consumo-, progresivamente desarrollada, se convierte en un preciso termómetro de su nivel cultural. No hay que olvidar que fue en el ámbito de la cocina, con el salto desde lo crudo a lo cocido -que tan bien estudió Levy-Strauss en sus *Mitológicas*- donde se marcó la que seguramente ha sido la mayor revolución cultural humana.

Así, decimos que, en origen, el hombre come todo lo comestible. Pero, al hacer esa afirmación, tropezamos con el primer obstáculo en nuestro razonamiento, ya que antes que nada hace falta definir a qué nos referimos cuando decimos "lo comestible".

dado que, a primera vista, nos damos cuenta de que lo que es comestible para un pueblo resulta repulsivo para otro. Así, y por mirar desde nuestro propio balcón cristiano y eurocéntrico, observamos que el (h)omnívoro europeo no entiende por qué los musulmanes no comen carne de cerdo, privándose de un ingrediente nutritivo y grato al paladar, y, cargado de razón, considera como fanáticos a los fieles de dicha religión por el mantenimiento continuado del absurdo tabú, pero tampoco entiende a los chinos que devoran alegremente perros, ratas, serpientes, alacranes, o babas de pájaro, y los considera bárbaros precisamente por introducir ese variado zoológico en sus sartenes y ollas. Es decir, el europeo ha medido tradicionalmente la botánica y la zoología nutritivas con un metro de platino iridiado que él poseía y que separaba la frontera entre barbarie y cultura, incluyendo en el espacio de la cultura a quienes practicaban sus mismos ritos y sacrificios y dejando a la intemperie de la barbarie a quienes vulneraban ese minucioso ritual, ya fuera por exceso, ya por defecto. Claro que, de puertas adentro, los eurocéntricos también nos hemos mirado unos a otros con desconfianza y un poco de desprecio puesto que, vista de cerca, la cocina europea carece de unidad y no es más que un conglomerado de usos tribales, y cada tribu desconfía de lo que comen sus vecinos. Así, todos sabemos que los ingleses no saben comer; que los franceses comen, con espanto de los ingleses, cosas repugnantes como los caracoles; que los italianos no comen más que pesadas pastas, los alemanes chucrutas y salchichas acompañadas por litros de cerveza. Y decir franceses, ingleses o alemanes es referirse a unidades desmesuradas en esta Europa en la que las tradiciones -incluidas las culinarias- cambian a veces cada cinco o seis kilómetros y enfrentan a una población con otra en largas disquisiciones no siempre pacíficas.

Según ese rasero, en bárbaros se convierten quienes comen cosas que nosotros no comeríamos y en fanáticos e ignorantes quienes pierden la oportunidad de disfrutar de los magníficos platos que nosotros preparamos con los ingredientes vetados por ciertos códigos religiosos, como los que excluyen de las dietas de sus fieles las carnes de cerdos o vacas, que han dado lugar a algunas obras maestras de la culinaria de nuestro continente. Miramos con lástima a quienes se niegan a comerse unas lonchas de jamón ibérico, o un solomillo de vaca. Y con asco a quienes se introducen en la boca esos

crujientes alacranes caramelizados que adornan algunos grandes platos de la cocina de Shanghai, los grasientos saltamontes, las delicadas larvas de ciertos insectos o las dulces hormigas culonas que tanto gustan en algunos países latinoamericanos.

Por si fuera poco, la cocina y su escala de valores no es algo que uno pueda cambiar alegremente por un mero acto de voluntad, como en algunos casos puede cambiarse de pasaporte. El arraigo de los códigos culinarios posee una fuerza telúrica, que va más allá de una simple decantación del gusto, y cuyo extraordinario poder colonizador del ser humano se debe a que la transmisión se produce de un modo que limita con lo genético, ya que es la cocina de las madres la que forma los sentidos relacionados con el gusto en los individuos y, de ese modo, los integra desde el primer momento de su existencia en el grupo social del que ambos -madre e hijo- forman parte. Se trata de códigos a veces sutiles, que tienen que ver con los modos y grados de cocción de los productos, pero también, en el límite, con los productos mismos, que se ordenan en una complicada escala de valores.

Pondré un par de ejemplos de esa sutileza de las fronteras y al mismo tiempo de la fuerza con que han arraigado algunos de esos comportamientos en mí mismo y en la gente de mi entorno.

Hace cuarenta años, en la comarca de la Safor valenciana, la presencia de un pequeño ratón en casa provocaba angustia y asco en buena parte de los moradores, sobre todo en los niños y las mujeres, pero, curiosamente, esos niños y mujeres a quienes tanto asco y miedo provocaba el inocente ratón que se había colado en casa, no tenían ningún reparo en salir al corral a llevarles la ración diaria de forraje a los cobayas domésticos que mantenían enjaulados y que, una vez engordados, servían para preparar unos densos arroces caldosos o unas exquisitas paellas.

Aún más, esas mismas mujeres ponían sus cinco sentidos para conseguir que las anguilas estuviesen en su punto en los all-i-pebres que preparaban, mientras que mostraban repulsión si en alguno de sus paseos por el campo se encontraban con una culebra o con un lagarto. En cambio, buscaban con avidez las ranas para cocinarlas. De nada hubiera servido explicarles que la textura de las carnes de esas cuatro especies animales tienen muchos puntos gustativos en común. Admitían que la anguila y la rana cocieran a fuego lento en

su cazuela, pero no hubieran tolerado que serpientes y lagartos lo hiciesen. Los cobayas, sí; los ratones de campo, no. Incluso si, dotadas de la mejor intención e impulsadas por la mayor voluntad, hubieran intentado comer uno de esos animales, el propio cuerpo hubiera experimentado un visible rechazo fisiológico y hubieran sentido náuseas, porque el código -no lo olvidemos- acaba impregnando los mecanismos del cuerpo (algunos amigos míos musulmanes sentían náuseas ante la sola visión de un pedazo de chacina de cerdo; otros, experimentaban una excitación que rozaba lo sexual, ya que ordenaban el consumo de dicha carne en la misma coordenada de lo prohibido en la que se alineaban esas otras experiencias).

Todos recordamos las dificultades que encuentra el protagonista del Relato de un naufrago de Gabriel García Márquez cuando, para no morir de hambre, intenta comerse un pescado crudo y descubre que le provoca náuseas. No es capaz de masticar esa carne y acaba por vomitarla. Un japonés, un europeo, un latinoamericano de hoy, acostumbrado ya a los carpaccios de carnes y pescados, a los ceviches -eso sí, la carne cruda se alía con grasas y especias para disimular su sabor original, para integrarla en el espacio cultural- seguramente se encontraría mejor preparado para la experiencia que el personaje del libro de García Márquez, o que un marroquí, acostumbrado a comer completamente achicharrada y especiada la carne de los pescados, muy probablemente, por ancestrales razones de higiene. La mundialización (¿qué español no ha comido pescado crudo en un restaurante japonés?) ha comportado notables alteraciones en la consideración de los tabúes culinarios. En realidad, la mundialización -a otro ritmo, claro está- ha formado parte de la historia de la humanidad desde sus orígenes, y la historia de la cocina es, en buena medida, la historia del enriquecimiento de las despensas con productos llegados desde el exterior y que, tras una primera etapa de desconfianza, acaban convirtiéndose en parte esencial del recetario de ese pueblo que, generalmente falto de memoria, acaba considerándolos propios. La berenjena vino de la India, el arroz de China, la patata, el tomate, el pimiento y tantos otros productos llegaron de América y se incorporaron felizmente a las dietas europeas después de avatares más o menos complicados. Lo hicieron de un modo tan profundo que hoy nos permitimos decir cargados de orgullo "tortilla



española", "dieta mediterránea", o "gazpacho andaluz", cuando sabemos el origen americano de buena parte de los productos que cubrimos bajo el manto de esas expresiones.

El orgullo en el enunciado culinario lleva siempre un punto de enfrentamiento con lo exterior (se dice, la dieta mediterránea es mejor que la sajona, la mantequilla es peor que el aceite, ya quisieran los franceses tener unos quesos como los nuestros), y en eso muestra la cocina su arraigo en el subconsciente como una de las fundamentales señas de la tribu. Lo que decíamos antes: el nebuloso bosque de los sím-

bolos. Así, tras años y años de permanencia en el extranjero, los emigrantes, de regreso a su patria, descubren que todo su proceso de adaptación al país en el que durante tanto tiempo han vivido era más frágil de lo que ellos mismos pensaban: el olor de los guisos de su infancia, de los condimentos que estuvieron presentes en su iniciación gastronómica, los apresa de nuevo y los devuelve al viejo orden culinario que creían abolido en un rápido proceso de des-aprendizaje. Conozco bastantes casos.

Durante milenios, la llegada de nuevos y desconocidos productos a la cocina de los

diferentes pueblos ha sido escalonada y lenta, y su integración se ha producido tras varias generaciones en las que ha predominado la vacilación, y a veces hasta la sospecha por parte de los poderes políticos y religiosos que han visto en ciertos ingredientes signos de una amenaza, a lo mejor nada más que por provenir de lo nuevo que les irritaba. La gente de mi generación sabe la cantidad de sospechas que generaba en el entorno -no sólo rural, sino también de los sectores urbanos conservadores- cocinar platos franceses, y no digamos ya marroquíes, hindúes o turcos, cuya degustación se asociaba a cierta degradación

moral, ligándolos inconscientemente a determinadas prácticas sexuales o al consumo de algunos estupefacientes, lo cual no era del todo falso, al menos en la intención. De hecho, los jóvenes sesentayochistas expresaron su rebeldía, además de leyendo ciertos libros, viendo ciertas películas o vistiendo de determinada manera, cocinando esos platos y declarando el placer que recibían al consumirlos. En ciertos ambientes -a tanto llega la intransigencia de los códigos cerrados- eran sospechosas las mezclas de sabores dulces y salados en un mismo plato, quizá como símbolo de otro tipo de promiscuidades, o, en el mejor de los casos, sólo de barbarie. Los anteceso-

en París como en Thailandia, en Madrid como en México. Se diría que los tabúes se han volatilizado. Los turistas viajan a los países que les parecen más exóticos y no quieren marcharse de allí sin probar lo que intuyen más raro y atrevido, para, de vuelta a casa, poder contarles esa experiencia a sus vecinos, familiares y compañeros de trabajo. Desde esa perspectiva, se diría que los tabúes han muerto. Que todo está permitido. Que, apaciblemente, al final de la cadena de la evolución el hombre más refinado se sienta frente al primer homínido para participar en ese gran banquete omnívoro que pueblan frutos, verduras, hongos, peces, mamíferos, reptiles,

Elevándose sobre el alto estrado de la ciencia, los medios pontifican acerca de la salud y, lo que resulta aún más imponente, sobre la longevidad y, para conseguir dichos bienes, solicitan de los adeptos la práctica de una serie de reglas y privaciones que ya no buscan el respaldo de religiones, brujos, sacerdotes y dioses, sino el acuerdo con el único dios que todo el mundo comparte, o debe compartir en este fin de siglo, y que no es otro que ella misma, la ciencia. Los profetas del universal científico asocian salud, belleza y esbeltez con el consumo de determinados productos, y libran una airada batalla contra elementos que durante milenios han formado parte de las cocinas y dietas de la humanidad en los cinco continentes: las grasas y los azúcares en todas sus versiones se sitúan en el punto de mira de los nuevos apóstoles de la ciencia, arquitectos de un modelo que Fischler define en su libro como sociedad lipófoba.

Olvidan los nuevos científicos que la humanidad, además de haber sobrevivido a los supuestos efectos nocivos de grasas y azúcares, ha encontrado en ellos algunas de las pocas razones de felicidad en la trágica historia de su desarrollo. En medio de guerras, plagas y hambrunas, de vez en cuando llegaba la alegría de un banquete en el que uno podía ingerir un buen pedazo de grasienta carne regado con algún líquido fermentado y estupefaciente que hacía olvidar tanta desdicha. Seguramente, los momentos más felices del ser humano hayan estado presididos por esos diablos de la contemporaneidad: la grasa y el azúcar en cualquiera de sus formas incluidas las alcohólicas. Que le pregunten a Sancho. Que hablen con Rabelais.

La segunda serie de tabúes, la que podríamos llamar tabúes de índole moral, también debería relacionarse con las nuevas formas de dominio político (yo la asociaría a la doblez de la moral impulsora de las ONGS). Se basa en la ocultación pudorosa de un hecho decisivo: la permanente existencia de cadáveres de alguna índole en el desarrollo de la cadena trófica. Ya se trate del cadáver de una inocente lechuga, bien el de un cruel cerdo, la alimentación se inicia siempre con un instante de depredación por el que se priva a un ser vivo de su valor supremo. Pero la moderna sensibilidad no quiere sentirse cómplice de esa hecatombe diaria, que comporta el sacrificio criminal de miles de millones de animales y plantas, tan necesario para la supervivencia de la especie, y ha decidido convertir la nutrición en un problema



res de esa manera de ver las cosas no dudaron en relacionar el consumo de patatas -o de trufas- con formas de brujería y la Inquisición recelaba de esos frutos que engordaban bajo tierra. En casos como esos, la cocina muestra con asombrosa nitidez su carácter de signo, su pertenencia, además de al espacio de lo nutritivo, al de lo simbólico.

El final del siglo XX, con su apasionante y a la vez aterradora capacidad de romper la estanqueidad de los hábitos, ha convulsionado también ese orden tribal culinario y el mestizaje se ha apoderado de los dietarios de los hogares y, muy especialmente, de los restaurantes de las grandes ciudades, en las que puede comerse lo que hasta hace poco resultaba inimaginable. En Londres puede comerse como en Shangai,

aves e insectos procedentes de los cuatro puntos cardinales.

Y, sin embargo, cualquier observador un poco atento (Fischler lo es: nos lo cuenta) descubre que la reciente mundialización no ha eliminado los tabúes, sino que ha desplazado los que correspondían a particularidades tribales, para instaurar lo que podríamos llamar el sistema transnacional del tabú, unos códigos alimentarios universales que saltan las fronteras y se implantan por todas partes. Se teje ese nuevo manto de tabúes -y no estaría de más analizar sus relaciones con el discurso político- con los hilos de una doble madeja que, en sus hilos blancos, posee una vertiente científica, y tiene que ver con la salud, y, en los rojos, posee carácter deontológico, y limita con el humanitarismo.

moral. Sectores cada vez más numerosos de la población acusan a los consumidores de algún tipo de carne de ser algo terrible: devoradores de cadáveres. A mí mismo me lo llamaron en unas jornadas que yo creí gastronómicas y a las que sólo asistieron, si se exceptúa al omnívoro que esto escribe, "asesinos unidireccionales", unos tipos que se habían especializado en matar y devorar vegetales.

Como en el no-gubernamentalismo, detrás de la máscara de la piedad, se esconde el fragor de la industria. Imbuidas por esa moral piadosa que impregna sectores crecientes de la sociedad, las grandes cadenas de alimentación ocultan minuciosamente las fases previas a la ingestión: enseñan en sus expositores productos meticulosamente cortados, picados, desmenuzados, maquillados y envasados, en los que resulta evidente la voluntad de hacer desaparecer cualquier huella que remita al crimen inicial. Claro que eso a lo que de verdad lleva al cliente es a un proceso de progresivo desconocimiento de lo que se come. Y, así, por arte de birlibirloque, bajo la exhibición de moral y pudor, se esconde la progresiva manipulación de las materias primas por parte de las multinacionales. De la despensa transnacional se salta a la despensa transgénica.

Unos vecinos míos vivieron hace tres o cuatro años una situación complicada, que quizá venga al caso contar. Una jovencita estadounidense, que había ido a pasar unos meses con ellos beneficiándose de un intercambio, descubrió a las pocas horas de su llegada que, en la cocina de estos vecinos, se guardaba un espantoso miembro obtenido mediante mutilación de un ser que en su día fue vivo: nada menos que una oscura, peluda y añada pata de cerdo ibérico. La muchacha sufrió de histeria, lloró, vomitó, y, lo que fue aún peor, desarrolló en escasos segundos una espantosa fobia hacia sus anfitriones, a quienes, desde aquel mismo momento, consideró poco menos que familiares de Anibal Lecter, el protagonista de El silencio de los corderos. Tuvo que ser reexpedida urgentemente a su país, ya que se negó a comer un solo plato más en aquella mesa y a hundirse en una cama de la que -imaginaba ella- podía emerger con una pierna menos.

Contrasta este modo de ver las cosas con los recuerdos que quienes hemos pasado nuestra infancia en el campo tenemos de la matanza de un ave o de un mamífero de corral. Todo en aquella ceremonia nos parecía limpio y saludable: comentábamos admirativamente el espec-

to de la víctima, el vigor o languidez de sus miembros, seleccionábamos las vísceras que más nos gustaban, los pedazos de carne más apetecibles. Habíamos convivido con aquellos animales, sabíamos su biografía y los consumíamos sin ningún reparo moral; sentíamos en cambio enormes escrúpulos sanitarios cuando nos tocaba consumir una carne cuya historia desconocíamos. Mi abuela se negó a comprar jamás un pollo en un mercado. Mi abuela sabía de pocos productos, pero de esos pocos productos sabía mucho. Hoy, la despensa universal amenaza con convertirnos a los consumidores en ignorantes universales. Conocemos miles de productos "exóticos", que vemos en los grandes mercados y consumimos sin tener ni idea de sus cualidades ni de cómo han sido producidos.

Alguien debería estudiar la relación -que apuntó Victor de la Serna en las jornadas que SOBREMESA organizó para celebrar su XV aniversario- entre el carácter cada vez más etéreo de los platos de la alta cocina y la desaparición de las buenas materias primas: de las piezas de caza y pesca autóctonas, de los mejores peces frescos de nuestras costas y ríos (de las costas y ríos de cada cual), de las buenas aves de corral. En la balanza que valora los diferentes elementos que componen la alta cocina cada vez pesan más la mano de obra, la imaginación y esfuerzo del cocinero, cuyas complejas elaboraciones dejan en segundo plano el producto. Aparentemente, esa cocina estética está relacionada con ciertas formas orientales, pero lo cierto es que, cuando un cocinero chino hace un minucioso trabajo y convierte un pez o un ave en una auténtica obra de arte también por lo que se refiere al diseño, está mostrándole al comensal su habilidad para transformar una cosa en otra. El comensal chino elige a la entrada del restaurante el animal que desea comerse y el cocinero se lo presenta al cabo de un rato convertido en un cuadro, en una acuarela. En cambio, en la nueva filosofía occidental, aunque el resultado sobre el plato se parezca al de los orientales, las premisas de las que se parte son justamente las contrarias: lo que se pretende es que el comensal, deslumbrado por la belleza del plato, ni siquiera se interrogue por lo que hay en él. La cocina da un paso más hacia lo que Guy Déborde, el teórico del movimiento situacionista, llamaba la sociedad del espectáculo, y se sitúa a escasos metros de alcanzar el inocente estadio de lo virtual, en el que nadie es víctima ni verdugo. ■

DISFRUTA
del
pasado
CON

La Música de los Peregrinos

Camino de Santiago

La ruta de los peregrinos que viajaban a Santiago era larga y fatigosa. Durante el viaje, a medida que atravesaban pueblos y villas se encontraban con los trovadores y músicos que soles e en grupos animaban la ruta. Un tiempo cuyo mensaje y riqueza no se han extinguido, y que nos parece un mundo lejano y misterioso, de sonidos e instrumentos que se han perdido.



en CD y MC

- Canciones de los Peregrinos de San Jacinto S-XII
- Cantigo de Alfonso X El Sabio S-XIII
- Avinno Hispano-Jules-Turno
- Avinno Sepulchro, etc.

Ya a la venta en
toda España o
llamando al teléfono:

904 200 300

WEB: www.discoweb.com