Dos recetas de un mismo plato

Posted on 1 de octubre de 2009 by Pilar Bueno

Ediciones Trea, que tanto está haciendo para divulgar la literatura y la historia gastronómica, publicó en 2008 las dos obras sobre la historia de la alimentación y la cocina que ahora me propongo reseñar. Christian Boudan –un economista, psicólogo e historiador de la alimentación y la cocina– publicó en 2004 un interesante tratado sobre lo que denominó la geopolítica del gusto. Nuestro autor sienta pronto las premisas básicas de su planteamiento: en Occidente, afirma, la gastronomía –que acapara la discusión respecto a los placeres y su historia– y la nutrición –que relata la evolución de los conocimientos científicos que conectan alimentación y salud– han desvalorizado el conocimiento de la cocina. En su opinión, la tarea pendiente consistía en situar lo que califica como «espacio culinario» en el centro del análisis. Para ello se apoya en tres pilares: la cocina, el mercado y la mesa, examinados a partir de dos niveles. En el primero se encuentran las materias, o los productos, cuya combinación codificada da lugar a las recetas; en el segundo nos ocupamos del entorno: producción y comercialización de los alimentos, nivel general de las técnicas, mentalidades e instituciones dominantes en cada época.

Con ese planteamiento, el autor francés desarrolla las tres partes que componen su obra. En la primera, «La razón culinaria», pasa revista a los procesos que a lo largo de la historia han originado la asociación de ingredientes, su transformación y el instrumento esencial para ello: la cocción. A continuación, en «Las fuerzas de expansión», discute lo que califica como «el gran mercado planetario de las riquezas», del cual surgen las más relevantes tradiciones culinarias. Concluye con una tercera parte («En la cabeza de los comedores») que indaga la diversidad reinante en las «grandes ideologías históricas» (p. 15) que han configurado los conocimientos relativos a la comida y la salud.

Resulta imposible resumir en la obligada brevedad de una reseña una obra tan ambiciosa como ésta, pero el hilo conductor es claro y se halla cuidadosamente argumentado. Si se acepta que la cocina «es constitutiva de la base más sólida de las identidades colectivas [y] que está anclada en lo más profundo de las representaciones del mundo, de las creencias religiosas y de los orgullos nacionales» (p. 399) y, simultáneamente, que su difusión se debió a un abanico amplio de fenómenos tales como las conquistas militares, los progresos agrícolas, el comercio, las corrientes migratorias o las prescripciones médicas, se impone contar con modelos explicativos –o paradigmas, añade– que ofrezcan una visión de conjunto. El primero de dichos paradigmas entiende la cocina como la reunión de fórmulas destinadas a alcanzar un objetivo a la par sanitario y nutricional. El segundo modelo se interesa por el examen y descripción de cómo se expandieron por el mundo las grandes culturas culinarias.

A riesgo de reducir en exceso la argumentación de Boudan con objeto de plasmar sus conclusiones respecto a los polos actuales en torno a los cuales se mueve «la guerra culinaria» en nuestros días, podríamos identificar como tales los tres siguientes: la cocina china, con su periferia culinaria –Japón, Corea, Indonesia y Malasia–, el sur de la Europa mediterránea –España, Italia y, sobre todo, Francia– liberado tanto del Oriente mítico de las especias como del Oriente real, «fosilizado lentamente a causa del islam» (p. 404), y el nuevo contramodelo industrial que, partiendo de un origen noreuropeo y americano, apoyándose en el cambio de los papeles tradicionales masculinos y femeninos, la urbanización, los medios de comunicación, la desestructuración familiar y el consumismo, ha dado lugar a la desaparición de la cocina cotidiana y su sustitución por el consumo de preparaciones y comidas producidas por la industria.

En un libro tan profuso no es difícil resaltar algún mérito y también algún defecto concreto. Valga como ejemplo de lo primero la atención prestada y lo atinado del análisis de las aportaciones de la cocina inglesa entre los siglos XVII y XIX, algo poco frecuente entre los autores franceses y menos aún entre los españoles e italianos; como muestra de lo segundo, y puesto que esta reseñista es mexicana, lo injustificado de su visión de la cocina de este país como un saber autóctono congelado a partir del primer siglo del virreinato (p. 402). Prueba de la fragilidad de la afirmación es que, entre los cinco estudios mencionados a este propósito en su extensa bibliografía, ninguno sea un tratado de la cocina mexicana actual, que goza de mucha más «capacidad de renacimiento o expansión» (p. 403) de la que Boudan supone. Es de agradecer también el profundo conocimiento que muestra de la cocina y los cocineros españoles hasta el siglo XVIII y que no es habitual entre los expertos franceses. Como la traducción es más que aceptablePor mencionar un reparo sin importancia: en la página 139 se ha traducido «moelle» por médula. Pues bien, aun cuando el *Glosario políglota de términos cárnicos*, de Manuel Barcenilla y otros, editado en 1992 por la Federación Madrileña de las Industrias de Carnes, recoge esa acepción, también incluye la de tuétano, mucho más utilizada tanto en los tratados como por parte de los profesionales de la cocina., la lectura del libro resulta siempre interesante e instructiva, lo cual no es poco en esta clase de obras.

La obra de Rowley –también historiador y coautor, junto con Bernard Droz, de una *Historia general del siglo XX* en cuatro volúmenes y profesor en el Instituto de Estudios Políticos de París– se propone, afirma, analizar la historia de la comida basándose en tres premisas: alejarse de la anécdota, delimitar los objetos de estudio para evitar las generalizaciones y reconstruir las retrospectivas cronológicas precisas para la comprensión de los períodos en que aquélla se aborda. Para ello distribuye la tarea en nueve capítulos que se inician con el «nacimiento de las estrategias alimentarias», pasan por las «derivas culturales» que pautan los conflictos alimenticios fundamentales del espacio mediterráneo, la aparición de los libros de recetas, la llegada de los frutos del Nuevo MundoLa globalización en la cocina, según

Rowley, es un fenómeno mucho más antiguo que el experimentado en las finanzas, del que tanto se habla estos días, y portugueses y españoles contribuyeron a ella decisivamente; véanse, por ejemplo, pp. 157, 217 y 218., la conquista de la cocina por ese «país inimitable» que es Francia y cuáles son y cómo aparecen los productos que se convertirán en los cimientos de la nutrición industrializada, que se combina con un intenso «nomadismo alimentario» (p. 339) configurado por platos congelados y *fusion food* para asegurar el triunfo del conformismo.

El plan está bien concebido, pero otra cosa bien distinta es que esté logrado porque, a diferencia del libro de Boudan, la mayor parte de las veces se queda en una simple exhibición erudita y un muestrario de curiosidades que van desde la hipótesis de que muchos prohombres romanos murieron por ingerir alimentos envenenados con plomo (p. 74) –lo cual hará las delicias de algún cocinero español de nuestros días–, a la actual reconquista de Texas por los inmigrantes mexicanos y la popularización de las «tapas» –error craso, pues mis paisanos las llaman «botanas» (p. 342)–, pasando por los ensayos de cocción de Galileo (p. 165). Pero lo que acaso sorprenda al lector español es que, salvo una referencia a la incorporación de influencias americanas, no se haga una sola mención a la tradición y actualidad de nuestra cocina. No es la única sorpresa, puesto que, en este aspecto en concreto, en ambos libros se advierte una laguna curiosa: sus autores no mencionan en absoluto las cocinas regionales que tanta importancia han tenido y siguen teniendo en Europa, y más aún en las tres grandes cocinas continentales: la francesa, la española y la italianaSi bien es cierto que su examen debería alejarse del tratamiento parcial –sólo se cita el caso de Francia– ofrecido en el capítulo que, con el título «La emergencia de las cocinas regionales», se ocupa del tema en la monumental *Historia de la alimentación* dirigida por Jean-Louis Flaudrin y Massimo Montanari, cuya versión española publicó Trea en 2004..

En resumen, el interesado en la historia de la gastronomía tiene en estas dos obras una abundante fuente de conocimientos, pero si desea economizar su tiempo y su dinero yo le aconsejaría elegir el libro de Boudan. Debo confesar que se me escapan las razones que han llevado a la editorial a publicar dos libros tan semejantes en propósito pero diferentes en calidad.

Autor: Anthony Rowley

Autor-2: Christian Boudan

Edicion: Trea. Gijón

Edicion-2: Trea, Gijón

Paginas: 352 pp.

Paginas-2: 432 pp.
Precio: 45 €
Precio-2: 45 €
Titulo: UNA HISTORIA MUNDIAL DE LA MESA. ESTRATEGIAS DE PALADAR
Titulo-2: GEOPOLÍTICA DEL GUSTO. LA GUERRA CULINARIA
Traduccion-2: Trad. de Marie-Anne Salaün