

textos

el presente

restaurar la indiferencia

Ignacio Castro Rey. Madrid, 11 de mayo, 2015

La comida no sólo nos alimenta; también nos *transforma*. F. Nietzsche

Si la llamada *fast food* fue hace años un signo de éxito para el agresivo *broker*, ahora lo es la ligera comida de diseño, incluso ecológica u orgánica, para el joven emprendedor que quiere mantener su imagen. ¿Se puede ser hoy empresario moderno sin fingir un aire sano, ecológico, incluso vagamente alternativo? Quizás lo importante es que haya socialmente una marca, una cortina que (como en los aviones) separe a la primera clase de la clase turista. En todo caso, para nuestras aspiraciones de clase media, cosmopolita y sin tierra, la comida ha de ser tan sofisticada como nuestra tecnología y nuestras ropas de marca.

I

Es normal que en un régimen cultural profundamente terciario, horadado por la fluidez de la información, apenas se vea en él ninguna materia prima. Del mismo modo que tampoco debe intuirse por ningún lado el maltrato animal; o que el consumidor tenga lo que se dice un alma; o un inmigrante empleado hasta el agotamiento. Los contenidos han de ser adelgazados en aras del medio, de la portabilidad de la comunicación. Tanto o más que los materiales de la comida, con frecuencia invisibles tras una escénica elaboración, lo importante del mensaje culinario ha de ser el diseño del restaurante, la fama del cocinero o el nombre del plato. Qué menos que "Huevos de corral trufados sobre crema de patata" o "Ensalada templada de calamar confitado con vinagreta".

Devoramos marcas, no exactamente productos de la tierra. Por eso todo el mundo, cuando va a un sitio refinado, se hace una foto: Hemingway no estuvo allí, pero sí nosotros, lo cual confirma el ascenso social y nuestro marchamo progresista, lejos de la multitud bárbara del exterior. Y a veces, por cierto, hemos llegado a entrar en esos locales afamados después de una larga espera; no en el próximo cumpleaños, sino en el siguiente. Si es cierto que vivimos en el reino del simulacro, esto significa que, a falta de experiencia en estado bruto (apenas salimos de interiores climatizados), para que algo sea real ha de hacerse visible como un hito de éxito.

Siempre tramada con lo ceremonial, la comida es una preocupación antigua del hombre, una escena real tan venerable como la que más. Ahora bien, parece obvio que con la industria la alimentación pasa a ser, de una ceremonia con la que se bendecía el día, pobre o abundantemente (a veces sólo sopa, leche, verduras, tocino o patatas), a una ingestión rápida de calorías para seguir produciendo. No debe extrañar entonces que, tanto en las fábricas como en el universo moderno doméstico, la comida pase a ser, no un rito comunitario, sino una ingestión de trámite para restaurar fuerzas. Tampoco es raro que subsista en el mundo antropológico de la pobreza y en los pueblos del sur (sea Italia, Colombia, Grecia o España) como un manjar, mientras se transforma en las ciudades del norte en un signo de la soledad productiva.

Por un lado, la monodosis perfectamente empaquetada de café o comida se corresponde en Londres, L.A. o París con el aislamiento perfecto, sellado con conexiones, del ciudadano que camina a solas para consumirla. Por otro, es significativo que parte de los platos codiciados hoy en día en el primer mundo, no sólo el pescado y el marisco (también las migas, las gachas, el cocido, el caldo, la empanada), sean antiguos manjares populares borrados del mapa por la industrialización terciaria.

Lo llamativo es también la evolución de la última comida, esta extensión popular de lo que un buen día se llamó *nouvelle cuisine*. En correspondencia con el turbocapitalismo, era de esperar una mutación que acentuase y democratizase un aligeramiento de los contenidos, así como la mezcla compleja de sabores, mientras se acentuaba la *presentación* en los nuevos platos-pantalla. Lo propio de la época es volcarse en la imagen, pues en la ideología de la comunicación todo entra por la vista. Cualquier existencia ha de ser *probada* por la repetición de una marca y la tautología de un icono. Una vez más, también aquí el medio ha de ser el mensaje, a ser posible con su dosis de masaje. Como en cualquier campo, el sector primario retrocede entonces ante el terciario, eliminando todo lo que huele a materia prima, a animales que sangran, a sabores terrenos. Quedará lo exótico de un nombre, bautizando lo que en el plato apenas es visible como una mancha.

Recuerden aquel viaje cultural por apartadas zonas rurales en la divertida *The trip* (M. Winterbottom, 2010). En un país en vía rápida de desarrollo, y hasta Inglaterra debe estarlo, la ideología terciaria conlleva una paralela dosis de odio a lo natal, aunque teñido de oferta turística, pues la lentitud de lo autóctono parece recordar tiempos de pobreza. ¿Es posible, en este punto, que el eufemismo de la *cohesión territorial* tenga en España un componente culinario? Si, es posible que en algunos territorios ibéricos, con prisas por llegar al capitalismo de servicios, se odie directamente lo primario; mientras que en otros, que son modernos desde antiguo, ya no tenga que ocurrir eso.

De cualquier modo, sea en Barcelona o en Santiago, nadie que se precie de estar al día quiere ser ya un proletario o un simple oficinista, menos aún un marginal. A la anorexia anímica de estos tiempos le corresponde también cuidar la línea en el cuerpo. A ser posible, para que se mantenga la consabida ecuación: vientre planos, pantallas planas, sonrisa fácil, platos ligeros y fluidez constante. Subsistirán naturalmente, en las grandes ciudades y sobre todo en los pueblos, casas de comida *tradicionales*, aunque a un precio no tan tradicional. Pero la penetración de la industria ligera, el imperativo transgénico y el peso del turismo se notarán, bajo las pretensiones sofisticadas de las cartas, en la calidad espantosa de las patatas fritas (¿masa congelada traída desde Bélgica?), en la consistencia indescriptible del pan, en el sabor abstracto del pescado. Hay que reconocer que el turista es en este punto una especie peligrosa, pues aceptará por "pulpo á feira" cualquier masa rojiza sin identificar. Aunque el restaurador sea honesto es difícil, con la débil memoria de un público colonizado por la oferta, no ceder a la tentación de servir en masa un simil que conserva del plato original solamente algo del nombre.

Pensemos ahora en lo que se podría llamar cocina tecnoemocional, antes posmoderna. Se trata en ella, no de limitarse al gusto y al paladar, sino de tocar todos los sentidos. Se busca envolvernos, provocar una *experiencia* en un universo tecnificado que es escaso en ellas. Se busca compensar el supuesto

desierto emocional de ayer, donde nos limitábamos a reparar fuerzas, con una cocina cálidamente invasiva, que nos transporta a un planeta de sensaciones. En estos escenarios de moda lo normal es que sea más bien el plato el que es gigante, mientras la ración es minúscula, mostrando a las claras que uno, aunque trabaje como un condenado, ya ha llegado a ser un parte del público elegido. Seas telefonista o cajera en un de supermercado, ya no eres un obrero, sino un profesional, incluso revestido con un aire *hipster*.

Así pues, igual que las series de la televisión (noticiarios incluidos) están *basados* en una historia real, también la hamburguesa tuvo algún día cierta relación con un mamífero llamado ternera. También la patata frita tuvo algún día, antes de diez procesos de transformación *high tech*, alguna relación con un tubérculo. Es como si todo lo que comemos quisiera imitar el modelo complejo del ordenador: así como en la pantalla no hay ningún reflejo de los circuitos, el exterior del plato tampoco manifiesta ningún interior. No ingerimos ya animales o plantas, a la manera de nuestros toscos ancestros, sino que degustamos una nube de sabores.

Y es cierto que de tal ligereza difícilmente pueden provenir gases. Lo cual se corresponde con el modelo estelar que se nos vende para los humanos. No eres ya un esclavo de nadie en particular, sino un endeudado: como todo el mundo, sociodependiente de la opinión mundial. ¿Acaso 007, con ese ritmo tan trepidante, podría alimentarse con frecuencia de fabada? ¿Podría nutrirse de tortilla de patata, aunque fuese transgénica, la silueta y la sonrisa gráciles de Angelina Jolie? No, como máximo pasta italiana; dos días a la semana y ligera en especias.

Todo lo que en su día explotó y fue hecho añicos, disperso por la fuerza centrífuga de nuestra velocidad mundial, ahora es prensado y reunido de nuevo en una superficie brillante. Tal compacto, reintegrado por la potencia sintética de unas nuevas tecnologías que también han entrado en la cocina, es en cierto modo la sustancia entera de la nueva materia, tanto en la comida como en la música. Esto implica una tolerancia cero (aunque ecológica) a los elementos brutos de la tierra, incluidas las tecnologías intuitivas del hombre. La sustancia única de lo que consumimos es la variación: con otro nombre, el prensado, en alta definición, del millón de astillas antes dispersas. Si estuviéramos hablando de música diríamos que la variación, por no decir la indiferencia, es el tema.

Light and choice, decía Milton de sus viandas. Cierto, la comida no sólo nos conserva, sino que también nos transforma. Eres lo que comes. ¿Qué eres entonces, consumiendo esos platos mutantes donde casi es imposible localizar ninguna material elemental? Mezclamos pollo con harina de pescado, maíz modificado con restos animales, carne de vaca con heces de ave. El éxito mundial de la *fusión*, igual que en la música, encarna un estilizado masoquismo: el espectáculo turístico de los cascotes del viejo mundo, ahora aderezados en una superficie fresca. Al propio autóctono le servirán, transfigurado en un aire internacional, y a otro precio, lo que ha comido toda la vida.

Es indicativo de los tiempos que corren, hay que repetirlo, que en buena medida los platos codiciados de hoy sean antiguos manjares campesinos pasados por la lámina de una cocinero de marca. La alta

definición de la imagen conlleva la creciente indefinición de cualquier referencia analógica. El humano local será tratado en este planeta como extranjero; el inmigrante, igual que un marciano, con guantes de contacto y mascarilla.

Los *pixels* de lo que se licuó a alta velocidad vuelven ahora a reunirse en virtud de la potencia numérica, una informática de la que depende tanto la comunicación como la nueva cocina. Así el capitalismo logra el simulacro de hacerse emocional, convirtiéndose en escenario saludable, integrado, seguro y neuronal. La comida diaria, ayer relegada a la parquedad de un sobrio *tentempié* para aguantar el resto del día, reaparece ahora, sobre todo a la caída de la tarde, como una vibración tibia que consuma nuestras ingravidas horas crepusculares. Es normal que un afamado chef insista en que la comunicación es clave en la nueva empresa restauradora. Una y otra vez, debe ante todo restaurarse la fluidez, la indiferencia de esa religión portátil sin la cual ni siquiera la extrema izquierda puede aspirar a un lugar en la visibilidad. La comunicación es clave ya en la forma del plato, suponiendo que haya más que forma, dado que el mismo público al que sirve no sería nada sin el esquema rápido de la comunicación. Literalmente, tal público está *deconstruido* por ella.

II

Vivimos bajo un orden social para el que la palabra *capitalismo* se queda ya más bien corta, o resulta al menos sospechosa, al poner implícitamente el mal en otros: los empresarios, el gobierno, la macroeconomía, las multinacionales, las castas dirigentes, etc. Cuando lo característico de nuestro orden social es su carácter profundamente *sumergido*, al menos en una elite urbana cuyo estilo de vida es indiferente a las distintas ideologías. Masivamente ficcional, infiltrado en los nervios y la informalidad de las costumbres, nuestra cultura impone ante todo la imposibilidad de pararse y de soportar la duración, lo real que una y otra vez regresa. Esto incluye la aversión sorda a la permanencia, a los dones de la intemperie mortal, de una elementalidad que no es *nuestra*, ni social, ni histórica. En tal aspecto, el aire de nuestros platos, sus nombres, sus sabores y precios, no se entendería sin una vocación global de *ficción* para escapar del atraso de la vida, pasándole el estigma de la supervivencia a otros, esos mudos seres de las afueras que muy bien pueden tomar el aspecto de un camarero.

De manera que el espectáculo de la tele-cocina, también cuando no hay cámaras a la vista (están ya integradas en nuestro modo de mirar y oír), se conjura para que olvidemos una vieja verdad: un poema también es restauración (W. Stevens). Del mismo modo que una caricia, una mirada o una sonrisa son restauración. Cualquier cosa puede alimentarnos, restaurar la fortaleza de una vida en su enigma. Igual que el descanso, las palabras alimentan, no menos que los panes y los peces. Dicho sea de paso, la necesidad y el hambre, o no perder de vista una pobreza esencial, también es algo que alimenta. En el sentido más amplio, el *hambre* (otro nombre para el deseo) no sólo agudiza el ingenio... Al menos en aquel tipo de seres humanos que pueden decir algo así como "en mi hambre mando yo" (A. Gades).

Contra esta inteligencia primitiva está dirigida una cultura culinaria que ya lleva décadas en la empresa deconstructiva. Como tantos edificios imposibles de habitar, pero con forma caprichosamente explosivos, todo es diseño en la penúltima cocina. ¿A qué sabrá esa comida al día siguiente, cuando la química se deteriore? Los nuevos platos son inestables, como la Bolsa, los amores tardíos o las alarmas sociales.

También como los nuevos edificios, que aguantan mal el paso del tiempo y las inclemencias del exterior. ¿Por eso también el pan tiene textura de chicle viejo al cabo de sólo cinco horas de ser comprado como *fresco*? Igual que nuestras enfermedades se han vuelto crónicas, quizás el deterioro de nuestros alimentos también lo ha hecho: desde su génesis hasta la fecha de caducidad, la alteración (por no decir el veneno) es indetectable al coincidir con nuestra fe en la mediación.

Al fin y al cabo, si el arte (y la comida como arte) conserva las cosas amando su finitud, entrando en ella, la industria conserva añadiendo un componente químico que altera el original. Vista así, la "seguridad alimentaria" es en sí misma transgénica, pues se limita a darle forma de ley a la adulteración consensuada que nos hace sentirnos civilizados y libres del *atraso*. No hace falta más que seguir el rastro de las nuevas enfermedades, desde el cáncer a las alergias, para sospechar que una contaminación crónica (e indetectable, por falta de exterior) es algo más que un terror de ficción.

El vistoso cromatismo de los platos se corresponde por otro lado con la estética tranquilizadora de una naturaleza ecológicamente castrada, ordenada y numerada. Los árboles plantados en fila, las flores ultracoloreadas y sin olor, los animales (algunos con chip incorporado) que bajan a comer a horas fijas, existen en paralelo a nuestros alimentos tratados. Vivimos en una naturaleza donde el desorden de lo elemental ha desaparecido, en beneficio del peligro fetal de la seguridad. Así nuestros alimentos. Si el ecologismo completa la labor de la industria, pintando de verde nuestras afueras y parques clonados, la nueva comida completa la labor de la comida basura. Lo nuestro es basura de elite, naturalmente: si tuvieran alguna duda, miren su precio. El nombre de los platos es sofisticado porque el contenido es como un *ovni*, difícil de identificar. A la manera de nuestra entera superficie social, bajo el estruendo de lo diverso alienta el infierno de lo igual.

Extremadamente especializada y fotogénica, la última cocina goza de otro signo atractivo, pues con ella ampliamos la delegación de lo íntimo en nuevos expertos estelares. No basta con amar a los tuyos, con tener una casa y saber buscar materias primas para alimentarla. No basta con comer bien, y en compañía, algo sencillo que te gusta. Tienes además que ser capaz de generar expectación, al menos si quieres ser popular y aspirar a las pantallas. Lo que marca tendencia es que, hasta para relacionarte con tu cuerpo y con tu madre, necesites mediadores. Y puedas pagarlos. En este punto los nuevos chefs son ahora las estrellas de todos los expertos, los magos que una vez al año convertirán al ciudadano consumido en mimado consumidor. Como antes en la misa del domingo, en el restaurante del fin de semana lograremos olvidar el esclavo castrado que somos. La atención constante de los camareros, la presencia del maestro cocinero, la vistosa sofisticación de los platos indica que estamos casi en un plató televisivo. Y como en realidad pagas por estar allí, y trabajo te ha costado, te tienes que hacer además un *selfie*.

Explorando una idea de Hannah Arendt, supongamos que en esto ha concluido nuestra democracia: primero te expropian lo elemental, la salud, la comida y el cuerpo; después te lo reintegra un experto, aunque no siempre a precios asequibles. Devolviendo en pantalla compartida lo que antes se nos ha quitado en la soledad de la carne, el espectáculo sería así el nuevo opio del pueblo. Y además, con otra ventaja frente a la antigua liturgia: la nueva hostia consagrada circula sin horario fijo.

Es así que el éxito de los concursos televisivos más idiotas, con su crueldad dramatizada de triunfadores y expulsados, incluso con su dosis de sonriente explotación infantil, no deja de reflejar la penetración mundial de la imagen. También en el campo culinario, con la rivalidad interminable y la proscripción de lo común a la que se nos empuja. De ahí el concurso perpetuo que es el ritual de salir a comer o cenar. Ya no habrá clases, pero sí castas muy distintas en medio de la gran clase media. Por en medio hay que competir para alcanzar el reconocimiento, un brillo efímero dentro de lo homologado y semejante. En el orden alimentario que nos ocupa, cada uno debe ser reconocido mientras se reconoce en la imagen tipificada de un plato. Hacerse una foto, poder contarlo, guardar la factura. Probando que todavía existimos, la imagen es el Santo Grial del consumo.

¿Cómo el *selfie* no va a ser un signo mundial? Hemos estado allí. Somos elegidos al elegir, nos actualizamos y convertimos en icono proteico al consumir algo diseñado en la vanguardia. Lo que importa, en este concurso social perpetuo que es hoy cualquier chorrada, es no quedarse solo con la tierra, no quedar fuera del grupo ni de la fotografía. El éxito de la imagen es el de un nuevo tipo de segregación. Refleja la voluntad de dividir al mismo individuo; de dejar fuera, a la puerta del restaurante, al atrasado que fuimos, al idiota que tememos ser. Somos así *individuales*. Obligados a exorcizar incesantemente el temor al atraso, expulsando nuestro más inconfesable tercer mundo sensitivo y emocional a la quinta dimensión de lo virtual.

Toda materia prima debe ser cubierta por la cobertura (valga la redundancia) de las salsas coloreadas, exóticas y ligeras. Anímicamente, esto es lo que llamamos estado de bienestar: que por ningún lado nos roce el malestar de lo que un día se llamó existencia, ni la gratuidad de sus materias elementales. ¿La alegría, la tristeza, el rubor, el peso de los cuerpos? Fuera con todo eso. De tal extinción proviene el capitalismo como cultura del tránsito perpetuo: en vez del valle de lágrimas, una cumbre tras otra de felicidad obligatoria. Ya no es la oración de gracias la que santifica la comida, sino el efecto viral de unas redes omnipresentes. Naturalmente, de todo este profundo y correcto racismo hacia lo primario la izquierda nunca dirá nada. ¿Cómo, si es parte crucial del complot terciario? Precisamente en esta evolución cultural consiste la tendencia hacia el centro de cualquier realismo político. Igual que Ciudadanos, también el PP y Podemos se alimentan de lo que circula. En el fondo, ¿cómo vamos a votar distinto, a producir alguna revolución política, si comemos todos de la misma fluidez indiferente?

La digestión ha de ser ligera si queremos que la velocidad continúe. De manera que el imperativo de la fluidez ha de estar en la mesa de cualquier sede donde nos sentemos. Salsas, más que sólidos. Colores, tanto o más que sabores. Y sobre todo *fusión*, fusión por todas partes. Ya que nada se conserva entero (ni animal, ni planta), al menos que la avalancha aromática nos aturda. Igual que en la información, el impacto de la novedad tapa el vacío del simulacro. El predominio del medio sobre el mensaje, igual que el de las normativas sobre el carácter, tiene relación con esta inflación generalizada del metalenguaje culinario. Lo cual explica también que el venerable gin-tonic haya de convertirse hoy en un latoso *trending topic* donde apenas se puede salir de una lenta parafernalia y una ridícula atmósfera.

En cualquier cata de vinos todos nos sentimos guay y casi ricos al darle palabras sofisticadas y expertas a lo que ayer era solamente una sensación, de la que apenas se hablaba. Y esta es la cuestión: para que no haya sensaciones libres de la opinión, el mutismo debe estar prohibido. Es así la escasez inducida de materias primas (entre las primeras, la sensación y la experiencia) lo que nos lleva a hablar sin parar. Mejor todavía, a tapar cualquier sensación posible con una verborrea sin fin. Lo importante es que la rotundidad de los sentimientos sea orillada, marginada en beneficio del experto que nos dirige, del experto que queremos ser. El nuevo centro mundial del consumo, también en el centro de la nueva cocina, expulsa a los extremos lo que antes era común. Dicho de otro modo, el nuevo *centro disperso* logra que la naturaleza misma parezca fundamentalista. Este es el primer mundo, evacuando de nuestro ambiente climatizado todo lo que pueda oler a inmundos.

Somos telegénicos, libres de gravedad, lo cual debe notarse también en lo que ingerimos. Lo que une a la última casta política interclasista es este adanismo sin tierra, al que por ningún lado le tocan lo que podríamos llamar elementos. En esta secta mundial de los elegidos, los que se sienten triunfadores pueden practicar el simulacro de elegir. Son elegidos por el mito de la elección incansable. Si es cierto que el surf bate en todo lugar a los antiguos deportes (hasta el fútbol se ha hecho más *aéreo*), es difícil separar de esta ideología del deslizamiento (que no necesita ideas) a la cocina de vanguardia.

¿Cómo vamos a amar y, lo que es casi tan importante, cómo seremos capaces de odiar si lo que comemos es un residuo de la liquidación general de *existencias*? Lo nuestro no es al amor ni el odio, sino las pasiones débiles de contacto. Es posible, en tal sentido, que la nueva cocina sea hermana gemela de las nuevas modalidades *laminares* de relación. Hasta el sexo parece haber entrado en esta vía atmosférica de la música de ambiente.

Era previsible entonces el éxito de los restaurantes *japoneses*. Platos minimalistas y mutismo en escena, a la manera de nuestras pasiones lábiles, de nuestras mentes y vientres lisos. Comemos con palillos igual que pizcamos la vida también con palillos. O con papel de fumar, pero sin tabaco. Raciones minimalistas como los afectos, o como esas miradas planas que no enfocan, sino que responden al interfaz con las pantallas. El éxito de la mal llamada "americanización" es lograr despreciar con una fluidez *zen* todo el exterior (a veces muy cercano) que ignoramos. Nuestro racismo puede así ser sonriente, casi *indie*. La vocación de limpieza que nos caracteriza no es étnica, sino cultural: todo vale (también las etnias, los dialectos y los platos locales) con tal de que se conserve en modo vibración, como una leve turbación numérica.

Poco subsiste ya sin maquillaje, ni en el plato ni en el *plató* de nuestra vida diferida. La furia de la integración no se dirige hoy contra el arraigo local, ni se basa en la identificación ideológica, sino en el desarraigo constante que producen las nuevas identidades virales. Y esto es compatible, incluso necesita, simulaciones de autenticidad: pan de horno, ladrillos vista, vigas de madera. Es un poco como los nombres en las pantallas de lo virtual (portal, ventana, perfil, sitio, carpeta, escritorio): se trata de un decorado tranquilizador para la clonación numérica de la especie.

Fijémonos en esos dudosos vinos, con la copa llena hasta arriba, que ingieren las estrellas del consumo internacional. La *corrosión del carácter* implica también el predominio de las series televisivas sobre el largometraje de intensidad única. Por todas partes, la variación es el tema. Somos lo que comemos, así de insípidos. ¿Qué habrá comido A. Lubitz, incapaz de *pararse*, los días anteriores al trágico vuelo del AU9525? Lo importante es que la circulación siga, que sea imposible tomar tierra. Se trata de que por ningún lado haya gravedad, punto fijo, ninguna materia prima que se pueda tomar por referencia. Esto es lo que también explica que el capitalismo tenga ya poco que ver con la ideología. Y que la economía se reduzca a la magia blanca de una circulación perpetua. Una expansión constante que coloca a lo primario a la defensiva, pues siempre estará por detrás de las actualizaciones. Es la economía de la expansión sin fin, el fetichismo de lo social como gran mercancía. La *psicopolítica* implica que la ideología se hace invisible al fundirse con los cuerpos. Se encarna en liquidez sustancial, sea informativa o alimentaria.

No olvidemos un dato final que puede ser signo de eterna promesa, garantizando que la mutación seguirá avanzando. A la manera de las marcas blancas, el soporte antropológico de la nueva cocina es también *unciudadano blanco*, de calidad dudosa pero homologada. Siempre traspasado por la ansiedad de la oferta, este ciudadano está deseoso de rellenar de colores y sabores telegénicos su vacío más íntimo, su *tabula rasa*. El espectáculo, violando el viejo ritual silencioso de la comida, seguirá entonces como complementario necesario de la neutralización anímica.