

Comida, alimento y cinematografía

La aparición de la cocina, de lo culinario, en la cinematografía no es reciente pero el aspecto folklórico —por ejemplo *Mystic Pizza* (1988) de Donald Petrie— o inusual —por ejemplo *La Grande Bouffe* (1973) de Marco Ferreri— con que se ilustraba en el pasado inmediato se ha modificado y en la actualidad la cocina es un dominio, un saber, un sector de mercado, etc. La cocina ha adquirido en el cinematógrafo la dimensión de un objeto o valor cultural. Y justamente, esta consideración de la comida como objeto ha posibilitado asimismo un sentido industrializado: se produce comida como se producen automóviles, camisas y zapatos (véase por ejemplo *Fast Food Nation* [2006]). La desacralización de la comida, paradójicamente, es paralela a un movimiento europeo de sofisticación culinaria, de desarrollo de las recetas con metodologías alternativas (véase por ejemplo Ferran Adrià), con revisiones clásicas (véase por ejemplo Paul Bocuse y Juan Mari Arzak). A esta contemporaneidad de dos situaciones diametralmente opuestas algunos críticos y analistas llaman globalización.

Anne Andrew realizó en 2005 el documental *Le cinema passe a table* (60 min.) en donde se refiere a un género llamado “cinegastronomie” y en el cual se desarrolla una arqueología de casi todos los argumentos culinarios tratados en el cine. Aquello que se desprende de este trabajo es que la actualidad en la comida constituye parte del medio ambiente, de la atmósfera. Y ello sucede sobre todo por tres razones: (i) por la creciente cantidad (volumen) de alimentos y comida

que son necesarios preparar a escala planetaria, (ii) por la forma en que la comida se produce y, por último, (iii) por la manera en que la comida se convierte en basura, y estas condiciones no se refieren sólo a la cocina en el cinematógrafo sino también a la cocina en general. Cuantificación, producción y basurización son las tres áreas fundamentales de la comida en términos de logística.

La asociación entre cocina y comida comienza a ser cuestionada o, cuanto menos, suspendida como una forma de significado de asociación inmediata, que era el caso en el pasado, sobre todo por la herencia decimonónica en donde las condiciones sociales de falta de alimento en Europa habían llevado a la creencia que la extracción de los “frutos de la tierra” era la solución a la ausencia de alimentos. Gran número de teorías políticas sociales y económicas, así como trabajos literarios, reflejan esta situación (véase por ejemplo Nestle, 2002). El caso de los fisiócratas como François Quesnay y la teoría de los “falansterios” de Charles Fourier, entre otros, constituyen buenos ejemplos (véase por ejemplo Fourier, 2008). El desarrollo industrial de la comida se opone en principio a los valores que caracterizan a una cocina, es decir, a una metodología artesanal de producción de alimentos. Bajo este contexto la comida se convierte en una cuestión ambiental y logística mientras que la cocina se transforma también en un valor financiero. Aunque parezca paradójico, no obstante la globalización y la creciente circulación de alimentos y de información acerca de ellos, estamos avanzando hacia una regresión en donde existe un abismo entre una noción de comida —en tanto elemento básico, en tanto requerimiento mínimo para sobrevivir— y un sentido de cocina —en donde la *necesidad* de la comida es superada por una elaboración “civilizada”, cultural, estética y hedonista de la misma (véase por ejemplo Menzel/D’Aluisio, 2005).

Aquello que la industrialización de los alimentos genera es una *tabula rasa* con todas las dimensiones antropológicas y culturales de los mismos. Todas las tradiciones culinarias se hallan en este sentido bajo asedio, muchas de las

cuales se refugian en una cocina artesanal como modo de rescatar o proteger esos gustos y significados. El caso de la cocina pre-colombina en México y en Perú constituyen dos ejemplos recientes y pertinentes (véase por ejemplo Buenrostro/Barros, 2002). Por otra parte, los relevamientos antropológicos sobre el particular constituyen otro refugio del fin de los alimentos entendidos en sentido natural a partir de la construcción de un pasado cultural imposible de recuperar (véase por ejemplo Lévi-Strauss, 1964).

La primera y más importante consecuencia de esta situación es la taxonomización generalizada de los alimentos y del consumo de los mismos. Los alimentos son transformados en productos, en objetos fabricados. Los alimentos entendidos como “frutos de la tierra” ya no existen. Todos los alimentos del mundo actual se hallan mediados por la tecnología, sea en su producción, en su elaboración o en su transporte. Los alimentos del mundo actual son artificiales por naturaleza. El consumo de bananas, cuyo crecimiento y maduración es manipulado comercialmente, y las llamadas “chips”, que en su mayoría son realidad producto de una pasta prensada que no contiene papa al natural, son dos ejemplos ordinarios de esta artificialidad.

La histórica y tradicional especificidad de los alimentos en los restaurantes y sitios de consumo alimentario artesanal va en relación inversa a la triple problemática que genera la producción masificada de alimentos, a saber: (i) la cuestión de la sanidad de la cadena alimentaria, (ii) la cuestión de la calidad de las materias primas y (3) el incremento de productos artificiales al mismo tiempo que la desaparición paulatina de materias primas no elaboradas. Vivimos en una época donde es más barato producir artificialmente un alimento que consumirlo al natural. El hecho que la dieta alimentaria actual, sumada a la super-población humana, tengan un impacto directo sobre la evolución corporal de los individuos es algo en lo cual la mayoría de los especialistas de cáncer acuerdan.

La distinción entre alimento y comida se hace cada vez más difícil de establecer, sobre todo porque la comida ha adquirido de reciente el estatus de *marketing* que antes estaba reservado sólo a los alimentos con cualidades culinarias y estéticas. Y sin embargo esta obtención de ciudadanía comercial de la comida no ha sido un progreso de calidad sino un retroceso donde los alimentos son transformados hasta convertirse en objetos y, por ende, posibles a circular como tales, con las consecuencias sanitarias y alimenticias que ello comporta. La anonimidad tradicional de la comida artesanal ha prácticamente desaparecido y es que, justamente, la estandarización publicitaria ha igualado los productos, los ha masificado en sentido literal. Existe una relación directa entre producción industrial de alimentos, creciente circulación de objetos y estandarización comercial a partir del *marketing*.

Y es que los alimentos ya no existen por sí mismos por ello hablamos de gastronomía y no de alimentación. No hay una abstracción de la comida sino, por el contrario, un movimiento que va hacia una creciente localización de los alimentos y hacia elaboración en torno al ambiente inmediato. La creciente movilidad de productos comestibles en este sentido funciona en tanto objeto y no en tanto alimento: las mercaderías no se diferencian entre ellas por su naturaleza sino por su durabilidad, condiciones de venta y expectativa de precio. El acceso ilimitado a alimentos y productos alimenticios fuera de temporada o localización es una ilusión macabra de acceso ilimitado a la comida (*trash food*).

La categoría misma de “mercadería”, que en un momento sirvió para distinguir ciertos productos, para situarlos por encima de una mera existencia como objeto, ya no es viable. Incluso los medios de circulación de la producción alimentaria igualan los mismos a cualquier otro artículo no alimentario. Hasta el llamado *packing* y la forma de circulación en no pocas ocasiones determina la producción misma de la comida, la forma en que debe hacerse.

En un sentido similar, gracias la industrialización alimentaria y al desarrollo masivo del *trash food*, la conformación tradicional de los lugares

públicos de comidas —restaurantes, tabernas, fondas, etc.— se han estandarizado y sólo por excepción los alimentos y platos son realizados de manera tradicional, lo cual, como ya indicamos, tiene una injerencia directa en el precio de los mismos. El funcionamiento culinario de los sitios que sirven comida al público se han modificado por la manera en que los alimentos son distribuidos, excepto, como decimos, por aquellos que aún funcionan de manera tradicional a partir de materias primas básicas.

Hay un equívoco regreso a lo natural —bajo el nombre de “ecológico” o “biológico”— pero paradójicamente es a partir de la elaboración, de la comida que esta naturalización de los alimentos funciona. El restaurante y el productor de comida artesanal funcionan como restauradores de una naturalidad perdida, de una naturalidad que ya no logramos encontrar en los alimentos (véase por ejemplo Mériot, 2002). Y el precio de esta “regreso a la naturaleza perdida” es sólo accesible a unos pocos. El acceso a la comida es un derecho de todos pero la disponibilidad de la cocina artesanal constituye un privilegio de pocos. En el futuro esta brecha se hará más importante aún y no sólo referida a restaurantes sino también a la calidad nutricional y sanitaria de los productos consumidos cada día. La degradación paulatina del ambiente planetario tiene una relación directa con aquello que comemos, cómo comemos y bajo qué condiciones lo hacemos.

Y a partir de esta situación se comprende por qué el consumo de alimentos también ha sido reglado por estas condiciones: las compras en cantidad y poco asiduas no sólo abaratan los productos sino que también, por razones obvias, excluyen otros productos de vida muy percedera. El *stock*, depósito y la cantidad son una necesidad de quienes quieren/deben comprar barato. La compra diaria de comida no elaborada y de calidad es un lujo de pocos, no sólo por razones financieras sino también por empleo y disponibilidad del tiempo. Los conservantes químicos y orgánicos son el pan de cada día de los pobres.

Por otra parte, la generalización de la movilidad a escala planetaria, de la cual el turismo es motor principal, ha también contribuido a la masificación alimentaria (véase por ejemplo Boudan, 2004). El turismo es el primer agente planetario que sin cesar transporta esta contradicción entre condiciones de producción alimenticia industrial y promesa de comida artesanal. Contradicción que sólo puede ser resuelta favorablemente para aquellos viajeros que tienen los recursos financieros suficientes para obtener un servicio artesanal en no importa qué remota localidad. Tal como fuera, aunque sea paradójico, la situación generada por el colonialismo europeo fuera de Europa durante los siglos XVI y XVII.

La cinematografía no hecho sino retomar estas tendencias y las ha introducido en las películas. La gastronomía no es ya un evento secundario ligado al hombre (una cena, un almuerzo, etc.: véase por ejemplo *El Ángel exterminador* [1962]) sino un dominio (cultural, comercial, social: véase por ejemplo *Estomago* [2007]) que genera su propia autonomía y prácticas. La gastronomía —como podríamos llamarle a la elaboración de comida de manera artesanal, a su historia y desarrollo— es en la actualidad una materia, un argumento, un contenido: no complementa a la figura humana o al personaje sino que lo *contiene* (véase por ejemplo *Como agua para chocolate* [1992]). Y esta situación no se vincula sólo a una evolución y desarrollo de la gastronomía como tal sino también, y no menos relevante, al hecho que el ambiente, la atmósfera en general, se ha constituido en elemento indispensable para considerar cualquier cuestión social, cultural, económica o política (véase por ejemplo Ascher, 2005). La gastronomía, como nunca antes, es parte del medio ambiente y, por tanto, es parte solidaria de los los inconvenientes que el medio ambiente presenta (véase por ejemplo *Nos enfants nous accuseront* [2008]).

Bajo estas condiciones existe una relación directa entre poder adquisitivo o situación financiera con calidad de los productos. Situación que el cine no sólo ilustra sino que también reproduce a la perfección: un elemento clásico y

eficaz para establecer una jerarquía social en la trama de una película, por ejemplo, es asociar los personajes a determinados tipos de alimentos (*trash food*, hamburguesa, restaurante, etc.) (véase por ejemplo *It Could Happen to You* [1994]). El cinematógrafo es un medio de confirmación de la condición ambiental de la gastronomía (véase por ejemplo *Babette's Feast* [1987]). Y la noción de calidad aquí va asociada a la condición sanitaria de los productos y sobre todo a la situación de los tres aspectos que, como ya indicamos, caracterizan la logística de la producción alimentaria industrial o de masa. La gran revolución en la gastronomía no es sólo técnica/tecnológica sino también financiera: la calidad de los productos no se refiere ya sólo a una cuestión de rareza (por ejemplo caviar), de gusto/sabor (por ejemplo papaya madura o inmadura) sino también de condiciones sanitarias de transporte y consumo (conservantes, etc.). La dimensión “bio”, que ya ha adquirido su sitio en los supermercados y cadenas de distribución de alimentos y restaurantes, se halla directamente ligada a una hipótesis negativa: los alimentos por naturaleza están contaminados, no son buenos, salvo que hayan sido específicamente seleccionados y producidos. Por ello también es que la calidad de los productos alimenticios se vincula menos a una realidad geográfica que a una posición financiera y simbólica en el mercado. “Comer bien” en términos sanitarios y para la mayoría de los habitantes será un lujo del futuro sólo asequible por medios financieros o privilegios corporativos.

La cinematografía, no obstante, emplea la gastronomía en dos formas. Por una parte como vehículo —metáfora, alegoría, etc.— de otra cosa, de una situación, de la caracterización de un personaje, de una sociedad, de una comunidad. Por otra parte, la gastronomía aparece como telón de fondo, como atmósfera, como *mundo*. La primera forma, en vías de extinción, caracteriza gran parte de la cinematografía del siglo pasado, mientras que la segunda es la tendencia creciente y dominante, es la forma contemporánea de hacer cine. Construir un ambiente, una atmósfera, un medio, constituye ya una manera de

adquirir un relación en relación con la gastronomía. La gran transformación de la primera forma en la segunda se debe asimismo al hecho que todo los elementos de nuestro conocimiento, así como nuestra vida cotidiana, están en el presente determinados por una cuestión ambiental. Es imposible percibir, pensar o producir objetos en el mundo actual sin tener en cuenta la dimensión biológico-ambiental donde los mismos tienen lugar —hipótesis ésta que ya intuyera el francés Jean-Paul Aron en los años 60 del siglo XX cuando asociaba teorías biológicas y desarrollo culinario (véase por ejemplo Arón, 1967 y 1969).

Bruselas, enero 10, 2010.

Referencias bibliográficas

Aron, Jean-Paul. *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIXe siècle* (Paris: Armand Colin, 1967).

———. *Essai d'épistémologie biologique* (Paris: Christian Bourgois, 1969).

———. *Le Mangeur du XIXe siècle* (Paris: Laffont, 1973).

Ascher, François. *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique* (Paris: Éditions Odile Jacob, 2005).

Bell, David/Valentine, Gill. *Consuming Geographies. We are where we eat* (New York: Routledge, 1997).

Boudan, Christian. *Géopolitique du goût. La guerre culinaire* (Paris: PUF, 2004).

Buenrostro, Marco/Barros, Cristina. *La cocina pre-hispánica y colonial* (Mexico, D.F.: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2002).

Contreras Hernández, Jesús/Hernaiz, Mabel Gracias. *Alimentación y cultura* (Barcelona: Ariel, 2005).

Cruz Cruz, Juan. *Teoría elemental de la gastronomía* (Pamplona: Ediciones de la Universidad de Navarra, 2002).

Fourier, Charles. *El valor educativo de la ópera y la cocina* (Madrid: Ediciones Trea, 2008).

Harrus-Révidi, Gisèle. *Psychanalyse de la gourmandise* (Paris: Payot, 2003).

Holley, André. *Le Cerveau Gourmande* (Paris: Odile Jacob, 2006).

Lévi-Strauss, Claude. *Le Cru et le cuit. Mythologies I* (Paris: Plon, 1964).

Menzel, Peter/D'Aluisio, Faith, *Hungry Planet: What the World Eats* (New York: Material World, 2005).

Mériot, Sylvie-Anne. *Le cuisinier nostalgique. Entre restaurant et cantine* (Paris: CNRS Éditions, 2002).

Millán Fuertes, Armando (comp.). *Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine* (Zaragoza: La Val de Onsera, 2005).

Montanari, Massimo (ed.). *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi* (Bari: Laterza 2002).

———. *Il cibo come cultura* (Bari: Laterza 2004).

Nestle, Marion. *Food Politics. How the Food Industry Influences Nutrition and Health* (Berkeley: University of California Press, 2002).

Ogden, Jane. *The Psychology of Eating: From Healthy to Disordered Behavior* (London: Blackwell, 2002).

Onfray, Michel. *La Raison gourmande. Philosophie du goût* (Paris: Grasset, 1995).

Poulan, Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris; PUF, 2002).

———. *Sociologie de l'obésité* (Paris: PUF, 2009).

Poulan, Jean Pierre/Corbeau, Jean-Pierre. *Penser l'alimentation, Entre imaginaire et rationalités* (Toulouse: Privat, 2002).