

Geopolítica del gusto: la guerra culinaria

Christian Boudan

Traducción de M.-A.Salaün. Trea, Gijón, 2008. 427 pp., 45 e.

El espacio gastronómico es muy complejo. Se conforma en la mezcla de numerosos elementos. El gusto y la estética se articulan con la dietética y la industria de la alimentación. Al mismo tiempo, el campo de lo culinario está íntimamente imbricado en la cultura. La historia y las distintas lógicas sociales y políticas cruzan nuestros modos en la mesa, tal como Norbert Elias señaló en su magistral libro *El proceso de la civilización*.

Christian Boudan (París, 1947), inició hace ya más de una década el análisis de lo que ha significado comer a lo largo y ancho de la historia de la humanidad. Ésta es su entrega más ambiciosa. Su pretensión es historiar el desarrollo de las grandes culturas culinarias para hacer ver al lector que la cocina es el soporte central de la identidad colectiva y de las representaciones del mundo de cada uno de nosotros. Creencias religiosas, orgullos nacionales y políticas nutricionales y sanitarias son examinadas por Boudan formando parte desde las culturas culinarias del Neolítico a la actualidad.

Esta historia geoculinaria arranca en las sociedades agrícolas que al socaire de unas buenas condiciones naturales y climáticas florecen con el paso del tiempo. Pese al enorme esfuerzo emprendido por Boudan las ausencias causan cierta inquietud. Las cocinas del África subsahariana, del este o del norte de Europa, de gran parte de Iberoamérica o de Rusia brillan por su ausencia. Más difícil de entender es la falta de reflexión sobre las cocinas italiana y española.

La historia culinaria que presenta Boudan entiende siempre la comida como una doble tensión destinada a cumplir tanto objetivos alimenticios como sanitarios. Dicha tensión ha tenido una larga evolución, y en el siglo XXI ha cristalizado alrededor de tres grandes centros. El núcleo asiático en torno a la cultura culinaria china, Francia como líder europeo en la lucha geoculinaria y el nuevo modelo de la cocina industrial cuyo epicentro está en EE.UU.

Ya al final de esta extensa y documentada obra muestra Boudan su alarma ante el aumento de patologías actuales tales como la obesidad o ciertas enfermedades degenerativas causadas en su opinión por un descenso de la calidad general de la nutrición y de las nuevas formas familiares y sociales de organización. Si la comida rápida lo invade todo, de poco sirve recomendar ensaladas o verduras, con frecuencia demasiado caras, en la dieta de las capas menos favorecidas de la población.

Pese a las lagunas ya señaladas, la estrategia de observación utilizada por Boudan para escribir este libro es potente. Por un lado observa cómo llega la comida al plato y, por otro, analiza el entorno cultural del acto de comer. El lector lo ve todo con mucha claridad. Quizá se podría tildar a Boudan de chauvinista, pero en Francia la gastronomía tiene una importancia capital, como demuestra el último número de "Le Magazine Littéraire", dedicado a "Littérature et gastronomie".

SARABIA, Bernabé