

La cocina ecuménica y la responsabilidad social del alimento: reseña del libro *Comer como acto político* de Alain Ducasse y Cristian Regouby

Luis Alfonso Ramírez Vidal

Mg. en Antropología Social

Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia.

Facultad de Administración. Tecnología en Servicios Gastronómicos. Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia (Medellín, Colombia)

Dirección electrónica: luisvidales@gmail.com

Ramírez Vidal, Luis Alfonso (2019). "La cocina ecuménica y la responsabilidad social del alimento: reseña del libro *Comer como acto político* de Alain Ducasse y Cristian Regouby". En: *Boletín de Antropología*. Universidad de Antioquia, Medellín, vol. 34, N.º 58, pp. 246-248.

DOI: <http://dx.doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a13>

Texto recibido 05/02/2019; aprobación final: 23/05/2019

Introducción

Lo queramos o no, no hay duda de que la cocina está relacionada con la geopolítica.

Ducasse y Regouby

Durante las últimas cinco décadas, han aparecido obras –entre libros y artículos de revistas–,¹ que señalan de manera directa la relación que hay entre comer e identidad, comer y cultura, comer e ideología, comer y poder. El libro de Alain Ducasse y el comunicador Christian Regouby, ganador cuatro veces de las afamadas estrellas Michelin, tratan profusamente esta última relación: comer es un acto político (2018).

¹ Por ejemplo, *La comida como cultura* de Massimo Montanari (2004), *Nacionalismo culinario* de José Luis Juárez López (2008), y *Sabor, poder y saber* de Adolfo Albán Achinte (2013).

Veamos

La gastronomía no es un placer
elitista ni una diversión inútil.

Ducasse y Regouby

El reverendo Robert Malthus (1766-1834)² había anunciado cierta relación entre el crecimiento poblacional y la lucha que esto genera por el alimento, o *ley de la progresión geométrica*. La base biológica de semejante axioma fue tomada, décadas después, por Charles Darwin (1809-1889), sobre la cual él construye su teoría en *El origen de las especies* (1859). Se trata, pues, de una preocupación de vieja data a la Ducasse y Regouby van a aportar desde un análisis de la gastronomía: cómo alimentar a una población en aumento y cuál es la responsabilidad de los cocineros y políticos; la línea de compromiso en ambos casos debe ser por partes iguales, pues las responsabilidades han de ser compartidas, integradas y articuladas.

¿Por qué comer es un acto político? El libro da argumentos de sobra en el tema, pero sobre todo insta a los cocineros, profesionales o no, a tomar cartas en el asunto. Ahora, en la cadena de transformación de los alimentos, los autores no dejan por fuera al comensal, incluyendo, por supuesto, a los políticos; los cocineros no pueden estar de espaldas a este campo y desde allí el cocinero puede cambiar el mundo si se compromete realmente en la producción, distribución, consumo y tratamiento de los desechos de manera responsable. El proceso se lograría gracias al conocimiento en la trazabilidad de los productos. El llamado desde *Comer es un acto político*, es una alimentación dirigida, consciente y responsable, y es preciso recordar que comer y el cocinar son hechos sociales *totales*; el cocinero ha de ser un ilustrado y un maestro en las artes culinarias.

El tono del libro es casi un panfleto, escrito en primera persona, bien argumentado, sin rodeos y para no legos; sin embargo, ello no es óbice para que los autores dialoguen con los teóricos de la alimentación y echen mano de autoridades como Brillat-Savarin, Claude Lévi-Strauss, Pierre Bourdieu y Marcel Mauss. De este último, por ejemplo, toman la noción de *don* para hacer evidente el vínculo que obliga al dador a devolver lo recibido; el alimento como un acto reproductor de la cultura y catalizador de lo humano, de la hermandad de comer en común: todos somos responsables en el acto primario de comer.

El recorrido del libro, *grosso modo*, deja ver con claridad las intenciones de los autores: la revolución de los sabores, el significado de los alimentos, la naturaleza y la calidad de los productos que habrán de transformarse en las manos de

2 *Ensayo sobre las poblaciones*, 1993. Ver especialmente el capítulo dos.

los cocineros, breves anotaciones y consejos para los futuros chefs y, finalmente, el manifiesto para una gastronomía ciudadana. No hay querellas ni diatribas contra nadie, se trata de una invitación a hacer las cosas bien entre los fogones y manteles, a generar una cocina ecuménica, un condomio donde todos coman de acuerdo a cada cultura. De hecho, si hay una diatriba, es justamente contra la monocultura, de allí que defiendan a capa y espada la biodiversidad que se expresa en el plato de cada grupo social. Así, nada más peligroso a esta biodiversidad que el sabor soso de la comida industrial, mal procesada, mal hecha y mal servida: el aburrimiento es signo de la globalización alimentaria que se expresa en la *macdonalización* del paladar. Cada cocinero, en su fuero, debería luchar por evitar pasar de la monocultura a la monoalimentación, la cual se expresa en la comida aburrida y mal lograda, en suma, *chatarra*. Nos recuerdan los autores que todo cocinero debe ser, ante todo, un conocedor de la cultura que alimenta. Aquí citan y recuerdan a Massimo Bottura, chef italiano que insiste que el producto principal de todo cocinero es la cultura.³

Terminaré esta breve reseña citando en extenso a los autores, pero también invitando al leer el libro:

Tampoco hay que ser ingenuo. Cuando, hace unos años, vi cómo la prensa anglosajona publicaba titulares sobre la muerte de la cocina francesa y el ascenso de la cocina española, no pude evitar sonreír. Resultaba fácil detectar las cuestiones económicas y políticas subyacentes. Era 2003. Francia acababa de afirmar en la Asamblea General de las Naciones Unidas su categórica negativa a atacar Irak. Esta postura tuvo una acogida tan mala que algunos periódicos y derecha estadounidense intentaron que, en Estados Unidos, las *French Fries*, fueran rebautizadas como *Freedom Fries* (“Las patatas fritas de la libertad”). Algo a lo que la embajada de Francia en Estados Unidos respondió, lacónicamente: “las patatas fritas no son de origen francés, sino belgas”. Lo queramos o no, no hay duda de que la cocina está relacionada con la geopolítica.

Referencias bibliográficas

- Boudain, Christian (2008). *Geopolítica del gusto*. Trea, Gijón.
- Ducasse, Alain y Regouby, Chistian (2018). *Comer es un acto político*. Txalaparta, Navarra.
- Malthus, Robert (1993). *Ensayo sobre las poblaciones*. Altaya, Barcelona.
- Montanari, Massimo (2004). *La comida como cultura*. Trea, Girón.

3 Léase la entrevista que Massimo Bottura concedió al periodista culinario Mauricio Silva, donde hace la afirmación, la cual también se puede leer en *Comer es un acto político*. [En línea:] <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-16824022>.