La cocina de la identidad. Iñaki Martínez de Albeniz

Sociólogo y profesor de la Universidad del País Vasco.

¿Cuáles son los factores que hacen de la cocina un signo más de la identidad de los pueblos? Esta es una de las cuestiones que se me plantearon cuando fui invitado por *Papeles de Cocina* a reflexionar sobre las complejas relaciones entre gastronomía e identidad.

De un sociólogo, el sentido común esperaría que analizase el papel que la identidad (sea esta individual o colectiva) juega en la gastronomía, esto es, el modo en que la identidad perfila la actividad gastronómica. Pues bien, aun a riesgo de frustrar las expectativas de quienes me lanzaron la pregunta, aprovecharé esta ocasión que me brindan para egoístamente centrarme no en lo que la identidad puede desvelar sobre la cocina, sino en un aspecto colateral pero no por ello menos relevante: qué puede la cocina enseñar a la identidad. Me dispongo, pues, a hablar de la identidad a través de la cocina y no tanto de la cocina a través de la identidad. Adoptaré para ello la perspectiva contraria a la que se espera de un analista de lo social: la cocina será la variable independiente, aquello que explica, el *explanans* de mi argumentación, y la identidad será la variable dependiente, lo que ha de ser explicado, el *explanandum*.

Sigo así el ejemplo del filósofo Michel de Certeau, quien sostenía que las ciencias sociales tienen mucho que aprender de los modos de hacer cotidianos de la sociedad, de sus modos de caminar, hablar, cocinar, etc. Es por ello que no considero tan relevante hablar de la *identidad de la cocina*, de una identidad fija, inalterable, que haría de las diversas actividades humanas –entre otras la cocina– meros signos. Prefiero centrarme en la *cocina de la identidad*, en las prácticas culinarias en tanto que constituyen, para quien quiera escucharlas, señales de un cambio en los modos en que nos enfrentamos a la identidad.

Hay preguntas que llevan incorporada de forma latente su respuesta. Así, la pregunta "¿Cuáles son los factores que hacen de la cocina *un signo más* de la identidad de los pueblos?" arrastra un sesgo claro: la identidad es una certeza de la cual la cocina no sería más que un reflejo. El corolario es que la gastronomía es expresión, signo (cuando no reflejo) de la identidad (de los pueblos).

Esta identidad-fetiche, que todo lo explica, adopta, por lo general, la forma del estereotipo o del tópico. De un conocimiento cristalizado, difícil de modificar. Son de este tenor, por ejemplo, las definiciones que asocian la identidad de los vascos, como si de un automatismo se tratara, con su condición de buenos comedores. Hemos tenido un ejemplo reciente de este tópico en la película *To-*

dos estamos invitados, de Manuel Gutiérrez Aragón (2008), tan sutil en cuanto al modo en el que encara la compleja problemática política del País Vasco como falta de matices y esencialmente burda en cuanto a la relación, casi conductista, que dibuja entre los vascos y el comer.

Para penetrar en los pliegues ocultos de las relaciones entre gastronomía e identidad, comenzaré haciendo alusión a un enigmático refrán de curso común: somos lo que comemos. Quien llevó esta sentencia del dicho al hecho, casi en su literalidad, fue el pintor manierista Giuseppe Arcimboldo (1527-1593), quien en sus lienzos, que resultarán familiares a todo buen aficionado a la pintura, pintaba cabezas humanas sirviéndose para ellos de frutas, mariscos, raíces, verduras o peces. Las naturalezas (no tan) muertas de Arcimboldo podrían interpretarse como un signo de que, en efecto, lo que comemos no sólo nos alimenta, sino que nos constituye.

Sin embargo, no es tan unidireccional la relación que habitualmente se establece entre ser y comer. De ser ésta, sería imposible imaginar un intercambio productivo, abierto a la contingencia, entre identidad y gastronomía. Afortunadamente, que la gastronomía sea un *hacer*, una actividad de orden social y simbólico, y no la mera ingesta de alimentos, facilita las cosas al juego de las identidades.

La identidad se podría equiparar a un juego en el que participan dos contendientes: ser y hacer. No obstante, hay dos formas, radicalmente opuestas, de jugar este juego. La primera es la que corresponde a las identidades esenciales, identidades en las que una forma de ser determina todo hacer como si de un programa se tratara, por ejemplo la forma en la que cocinamos y comemos. Son identidades cerradas en sí mismas y resistentes al cambio. Desde esta perspectiva, toda actividad humana sería un mero síntoma de una identidad previamente existente que no cambia con el tiempo. La segunda se refiere a identidades más abiertas, cuyo hacer no está previamente programado y constituye, además, una apertura al cambio y a la contingencia. Siguiendo con el ejemplo, en este caso, la forma en que se cocina y se come produciría cambios en una identidad que ya no se vive como algo permanente.

La identidad esencial adopta la forma de lo acabado, del producto. Cuando es concebida de esta guisa, como certeza o esencia inalterable, poco sentido tiene observar la actividad que despliega, puesto que está pensada y es vivida como una repetición sin fin de pautas tradicionales incuestionables: "hago lo que hago porque siempre se ha hecho así y porque tengo la certeza de que en el futuro se seguirá haciendo así". La identidad esencial es neófoba. La segunda, la que está sometida a las contingencias del hacer, está, en cambio, abierta a la innovación y a la mezcla. Es neófila.

Pues bien, lo más relevante para nosotros es que los modos de hacer gastronómicos, las maneras de comer y cocinar, pueden jugar un papel esencial en el paso de una identidad a otra. A la identidad esencial le corresponde una gastronomía perezosa e irreflexiva, que no se piensa a sí misma, que es incapaz de escrutar sus propios procesos. Los estudios sociológicos de la ciencia emplean una metáfora que nos puede servir para caracterizar esta cultura gastronómica: la caja negra.

Como es sabido, la caja negra (por ejemplo la de los aviones) es un recipiente que contiene el "secreto" de lo sucedido. Hasta que se abre la caja negra no se puede saber lo que ha ocurrido *realmente*. Las identidades esenciales se han apoyado en una cultura gastronómica que ha hecho de la cocina una caja negra, el lugar en el que ocultar complejos procesos coquinarios. Como ocurre con las cajas negras, se conocía qué entraba en la cocina (la materia prima) y qué salía de ella (el plato), pero poco se sabía o quería saberse de los procesos que ocurrían en su interior. Las viejas cocinas "de la abuela", oscuras, humeantes, abigarradas, de las que aún guardamos un vivo recuerdo, son estos espacios en los que se cuece la tradición a la temperatura del mito y el secreto, caldo de cultivo de identidades fijas e igualmente cajanegrizadas: sabemos lo que hemos sido/comido, lo que somos/comemos y lo que seremos/comeremos, pero no cómo hemos llegado a serlo/comerlo. Al abrigo de la tradición, nos hemos pensado como producto identitario, como ser, pero no como proceso, como hacer. Conocemos el resultado, pero no el *making of* de nuestra identidad, porque probablemente conocerlo transformaría lo que somos o nos haría ser de otro modo.

Esto es lo que hacen las formas identitarias de las sociedades del conocimiento, preguntarse por el *making of* de la identidad, por el proceso a través del cual alguien o algo llega a ser. La cultura gastronómica moderna resulta ejemplar en este sentido, pues ha abierto la caja negra de la cocina, haciendo visible y accesible lo que en ella acontece. Las nuevas maneras de cocinar y comer han procurado una destradicionalización del mundo, superando así determinados tabúes en torno a la tradición y sustituyendo el culto al secreto por el afán de conocimiento, hasta el punto de proclamar abiertamente el carácter inventado y contingente de toda tradición, así la gastronómica. Las cocinas actuales tienen, afortunadamente, paredes de cristal.

Es así como, una vez superado el tabú de la tradición, cambian las tornas y la identidad comienza a verse de otro modo, como un hacer que transforma (potencialmente) el ser. La resultante de todo ello es la actitud con la que de forma creciente se enfrentan las sociedades contemporáneas a la identidad, una problemática que hasta bien recientemente, y aún hoy en muchos lugares, se vivió traumáticamente. Si la sociedad ha derribado muchos tópicos identitarios (por ejemplo los tópicos de la identidad vasca a los que aludí más arriba) ha sido en buena parte porque tiene conocimiento directo de lo que ocurre *en la cocina de la identidad*. Esto significa, entre otras cosas, que mostrar lo que ocurre en la cocina se ha vuelto un objetivo acuciantemente político.

Esta nueva cocina de la identidad, que muestra sin pudor ninguno el *making of* de aspectos y haceres que se tenían por esencias constitutivas de un supuesto ser inalterable, le opone a la identidad vivida traumáticamente, desde una noción de pérdida irreversible, y a las políticas proteccionistas de la tradición, un espíritu eminentemente irónico que sabe que sólo se puede ser en y desde la experimentación y el cambio.

La identidad, ese oscuro objeto de deseo, se debate en la actualidad entre un sentimiento de pérdida que genera zozobra, y una pérdida de sentimiento (o de sentimentalismo) que abre nuevas posibilidades en razón de que fragmenta la identidad en múltiples identificaciones. El mundo global de nuestros días es un buen campo de experimentación del paso de una identidad única y cerrada al más abierto y prometedor juego de las identificaciones, y la llamada nueva cocina uno de sus principales bancos de pruebas.

La cocina de fusión (por descontado, la elaborada con inteligencia, y no como un pastiche que todo lo fusiona) es un juego permanente abierto a nuevas identificaciones que somete a la identidad a un reto constante, interrumpiéndola allí donde quiere hacerse fuerte. Ello no quiere decir que en un mundo global las identidades y las culturas gastronómicas locales vayan a desaparecer, porque sólo desde lo local se puede llegar a ser universal y no, como se ha creído largo tiempo, desde un imposible afán universalista de estar en todos los lugares y en ninguno al mismo tiempo.

Pero, nuevamente, tenemos que mostrar reservas ante una imagen de la globalización que haría de la cocina su mero reflejo, como si los platos fuesen una traducción inmediata de los mapas. También en lo que toca a la globalización y a las identidades globales tiene mucho que enseñarnos la gastronomía. Hoy se confeccionan platos que, leídos de forma desprejuiciada, nos dicen más de las complejas dinámicas sociales del mundo contemporáneo que muchos textos sociológicos. Platos en los que se dan, literalmente, lo que el antropólogo Hulf Hannerz llama conexiones transnacionales. Platos que nos muestran cómo desbordan los límites de nuestra idea de diferencia hacia la hibridación cultural. Prodigios geopolíticos confeccionados a base de alimentos que anticipan nuevas formas de articular culturas de muy distinto cuño.

De las cabezas de Arcimboldo, típicas de una sociedad que comenzaba a encontrar asiento en las ideas homogeneizadoras de modernidad y racionalidad, hemos pasado a los platos globales de una sociedad que ya está dejando de ser moderna para entrar en una era de mayor complejidad e interconexión entre mundos hasta ahora separados. Me refiero, obviamente, a platos que hablan más allá de sus propiedades organolépticas, de sus sabores, olores, texturas, etc. Son proyectos gastronómicos que hacen pensar el mundo en tanto que son condensaciones o metonimias del mismo. Metáforas en sentido profundo. Palabras e ideas que se comen y se piensan a un tiempo.

La cocina enseña porque tiene una extraña capacidad para hacernos ver y sentir cosas que los conceptos no pueden articular. Muchas veces han utilizado las ciencias sociales de forma perezosa imágenes culinarias a modo de metáforas para caracterizar el mundo en el que vivimos. Pondré un ejemplo. Cuando de designar las relaciones entre las diversas culturas, religiones o civilizaciones se trata, se acude a menudo, a falta de conceptos propios, a metáforas como la ensalada, la sopa, el gazpacho, etc. Mejor nos iría a los sociólogos si en vez de emplear metáforas gastadas –que sólo dicen que no dicen nada– nos pusiéramos a cocinar. *Hacer* un gazpacho, observar cómo se mezclan los ingredientes, cómo emulsionan, puede ser más eficaz que toda una retahíla de tópicos sociológicos de cara a esclarecer la compleja red de interconexiones culturales que es la globalización. Esta es la gran enseñanza de la cocina: ayuda a imaginar el mundo con más perspicacia porque nos ofrece paisajes inusitados para (re)pensar no sólo lo que somos, sino también lo que podemos ser y cómo podemos serlo. Simplemente hay que estar atentos a lo que saben los platos. A lo que saben de sabor y de saber.