

¿Puedo invitarte a comer la Playa de Levante?

Alicia Ríos, Madrid, Mayo. 2010

alicia@alicia-rios.com

Comentarios

Pues sí. Tenemos experiencia suficiente para que tú, lector, puedas también empezar a mirar tu playa preferida, o el balcón de tu apartamento, desde la óptica de su comestibilidad. Puedes llegar a domesticar la ilusión de que la única materia plástica que existe en la realidad es la comida. Todo puede sentirse, percibirse, asimilarse, decirse, a través de la pura sensorialidad de la comida que tan profundamente arraiga en los conscientes y en los subconscientes de las personas, y tras definir unas tareas y unas acciones, pasar tranquilamente a zampárselo. Quedan todos invitados al banquete de lo que nos rodea.

Incítate a jugar desde esta dimensión de lo comestible. Esa polisemia de la lectura gastronómica de la realidad es la que nos ha permitido encontrar interlocutores en contextos muy heterogéneos. Cuando dialogues con sus interlocutores, dótalos de herramientas hermenéuticas, teoría y práctica, para aprender a mirar gastrológicamente a la realidad circundante, y circular por la senda de la curiosidad nutritiva con la irrupción final, febril, de lo fabril de querer cocinar y comer la playa de sus sueños. Mirada gastrológica que, ¡oh eureka! decodifica la elocuencia del paisaje e inspira la fórmula de su cocinado para compartirlo, masticándolo, tragándolo. ¡Oh ya veo las texturas de esa arena gruesa que ha de ser de *cous cous*! Llega a la concreción de la idea en receta para arena con conchas y patas de cangrejo.

Ahora toca planificar la ejecución global como banquete temático, sistematizar las aportaciones de los participantes y producir los comestibles: las sombrillas, los chalets, árboles, piedras, ciclistas circulando por la acera junto al semáforo.

No se recurre a recetas ni a manuales de estilo, pero sí hace falta un criterio estético, culinario para pasar a la acción, hay que buscar un lenguaje, un plano de la elocuencia. Paisajes, urbanos o rurales, habitados o vacíos, que se viven, huelen, prueban, creados, producidos entre muchos para ser compartidos por todos con su cocción cognitiva.

El proceso alimentario es necesariamente reductor y destructivo y tiene un lado escatológico incuestionable: todo lo que es comido ha de ser excretado. Considerar el mundo como un banquete es peligroso, por cuanto tendemos a devorarlo todo y producir sólo desechos —como aquellos que se tragaron la Playa de Levante para defecar Marina d’Or—. Existen metáforas más sintónicas que la comida para “sentirse, percibirse, asimilarse” a lo otro. Por ejemplo el amor, como lazo universal; o la transmigración: la capacidad de trocarnos en otros seres, de compartir su substancia, de aprehender su alma. Estos últimos días me hubiera comido el gobierno de Israel. ¿Sería eso coprofagia?

Sabemos que la comida se disfruta en el estómago y la gastronomía, aún no está claro, en algún lugar entre el estómago y la cabeza, quizás en el sitio del alma. Realidades que no son sensoriales, perceptivas o emocionales. Sentir también con la memoria, la cultura, el contexto... Como el arte culinario, la buena arquitectura se ubica en algún lugar inespecífico pero evidente.

Me apunto para la cena. Te llevo algunas cosas para compartir como la vista por mi ventana. Es una vista cuadrada de otras ventanas pegadas en masas de cemento. Menos mal que veo tan sólo los últimos pisos. Balcones, terrazas, algunas chimeneas y varias antenas. Pues si considero mi vista como comida te llevaría entonces, bizcochos un poco quemados por el sol, algunos restos de pescado y las plantas secas que están en mi balcón.

Donde los árboles son de brócoli y sobre una esterilla de palillos de pan forman una estepa... Unos sanos palitos de apio forman una línea de bambús cercanos a una acequia de salsa rosa, mientras que sobre un río de salmón flanqueado por rocas-patatas nadan sinuosos pececillos salados y un dragón de gambas y aceitunas. Ni que decir del chocovolcán con lava de fresas y mango, rodeado de un monte ausente, lleno de troncos cortados de pan y nocilla. Resalta al fondo el roscón Perito Moreno. Y lo mejor de todo es que era todo comestible. ¿nos lo comemos?

Agaángelo
Metáforas

ARRA
Arquitectura
gastronómica

Talk
Claro que sí

CANAPÉ
¿Y yo a ti un monte?