

# Tótem y Tabú de foie: el chef, el padre, la caníbal y sus amantes<sup>1</sup>

Totem and Taboo of Foie: the Chef,  
the Father, the Cannibal and her Lovers

Nieves Pascual Soler

Este ensayo reflexiona sobre el plato ‘Tótem y tabú de foie’ presentado por Elena Arzak en Madrid Fusión 2010, a la luz del libro *Tótem y tabú* de Sigmund Freud y sus teorías sobre la prohibición caníbal de la conciencia totemista. Propongo el sentido del “asco” como principio estructurador del sistema tabú, de donde se establecen diferencias entre las cocinas femeninas y masculinas y se argumenta que la verdadera prohibición totémica consiste no en comer lo idéntico sino en cocinarlo.

---

*This essay reflects on the dish ‘Totem and taboo of foie’ presented by Elena Arzak in Madrid Fusion 2010, in the light of Sigmund Freud’s Totem and Taboo and his theories of cannibal prohibitions around the totemic system. I propose the sense of “disgust” as the structuring principle of the taboo system. From there I differentiate masculine from feminine cooking, and I argue that the true totem prohibition consists not so much of eating what is alike to oneself but of cooking it.*

Fecha de recepción: 10 de junio de 2011  
Fecha de aceptación: 15 de septiembre de 2011

**E**n Madrid Fusión 2010, Elena Arzak presenta el plato ‘Tótem y tabú de foie’, como parte de una “serie multisensorial de platos... diseñados para reaccionar cuando la comida se coloca sobre el plato o cuando se vierte el líquido en ellos. A través de unos hilos de oro, o bien con el peso de los ingredientes, estos platos se iluminan provocando un efecto visual digno del mago Merlín”, lee *El norte de Castilla* en su sección “Aderezo”.<sup>2</sup> Es típico en la cocina postmoderna<sup>3</sup> bautizar los platos con “títulos herméticos que evoquen mucho y no digan

demasiado, que no [nos] permitan adivinar qué [estamos saboreando]”, escribe Mercedes Castro.<sup>4</sup> ¿Cuál es el pretexto del alquímico título de Elena Arzak? La conexión que a primera vista se adivina entre su ‘Tótem y tabú de foie’ y la tesis que Sigmund Freud presenta en *Tótem y Tabú*, referencia obviamente obligada, es el principio de la magia sobre el que descansa tanto el plato de foie como el sistema totémico y de acuerdo con el que, en palabras del psicoanalista vienés, se toma “una relación ideal por una relación real”.<sup>5</sup>

NIEVES PASCUAL SOLER es profesora de Literatura Norteamericana en la Universidad de Jaén. Su investigación se centra en la literatura y los Estudios Culturales. Sobre comida ha publicado *A Critical Study of Female Culinary Detective Stories: Murder by Cookbook (2010)*. Su monografía *del hambre voluntaria como emoción, Hungering a Symbolic Language*, se publicó en 2011.

#### Palabras clave:

- Arte
- Totémico
- Asco
- Tabú
- Cocinero

#### Key Words:

- Art
- Totemic
- Disgust
- Taboo
- Cook

<sup>1</sup> El subtítulo está inspirado en *The Cook, The Thief, His Wife, and Her Lover* de Peter Greenaway.

<sup>2</sup> <http://www.eladerezo.com/curiosidades/philips-design-probes-by-arzak.html> (30 de enero de 2010).

<sup>3</sup> Por cocina “postmoderna” se entiende aquella que liderada por Ferran Adrià incorpora nuevas técnicas para alterar la percepción de la forma y textura del producto. Este tipo de cocina también se conoce como *molecular, new nouvelle, postnouvelle, high-tech, deconstructiva, futurista, avant-garde y tecnoemocional*.

<sup>4</sup> M. CASTRO, *Mantis*, Alfabeta, Madrid, 2010, p.334 (en adelante M y número de página).

<sup>5</sup> S. FREUD, *Tótem y tabú*, trad. Luis López-Ballesteros de Torres, Alianza, Madrid, p. 107. (En adelante TT y número de página.)

*La conexión que se adivina con la tesis que Freud presenta es el principio de la magia sobre el que descansa tanto el plato de foie como el sistema totémico*

En el DRAE la primera acepción del término magia reza: “Arte o ciencia oculta con que se pretende producir, valiéndose de ciertos actos o palabras, o con la intervención de seres imaginables, resultados contrarios a las leyes naturales”. Si el salvaje australiano, objeto del estudio de Freud, pretendía, por ejemplo, “provocar la lluvia [...] reproduciendo artificialmente las nubes y la tempestad” (TT, 109), el cocinero postmoderno pretende crear “nuevas experiencias en la percepción cerebral y sensorial de la comida”<sup>6</sup> mediante representaciones que imitan o recuerdan la comida. El periodista gastronómico Davide Paolini usa el término “metacocina” para referirse a la representación metafórica de la forma y el sabor que caracteriza a la cocina postmoderna.<sup>7</sup> De la misma manera que la metaficción se refiere a la ficción que llama la atención sobre sí misma como artefacto y anula la diferencia entre lo ideal y lo real, la metacocina se refiere a la comida que abole los límites entre lo imaginable y lo mundano.

Freud relaciona la magia con el arte estableciendo una comparación entre la psicología de los pueblos primitivos y la psicología del neurótico en base al “infantilismo psíquico” que los caracteriza. Según él, las prohibiciones y restricciones que el tabú presenta al salvaje no son algo muy distinto de las obsesiones neuróticas y escribe:

Aquel que aborde el problema del tabú hallándose familiarizado con el psicoanálisis [...] Sabe, en efecto, de personas que se han creado a sí mismas prohibiciones, tabús individuales, que observan tan rigurosamente como el salvaje las restricciones de su tribu o de su organización social, y si no estuviese habituado a designar a tales personas con el nombre de *neuróticos obsesivos*, hallaría muy adecuado el nombre de *enfermedad del tabú* para caracterizar a esos estados (TT, 39-40; 27).

Cabe añadir que la neurosis presenta, a juicio de Freud, “sorprendentes y profundas analogías con las grandes producciones sociales del arte” (TT, 101), así que si el salvaje cree en la magia, el neurótico cree en “la ilusión artística... como si se tratase de algo real. Con razón se habla de la magia del arte y se compara al artista con un hechicero”. Pero, “el arte”, continúa, “que no comenzó en modo alguno siendo “el arte por el arte”, se hallaba al principio al servicio de tendencias hoy

extinguidas en su mayoría y podemos suponer que entre dichas tendencias existía un cierto número de intenciones mágicas” (TT, 121-122).

En su mayoría, las prohibiciones de la conciencia tabú, “recaen sobre la absorción de los alimentos” (TT, 34). Con la expresión “animales tótems”, Freud se refiere a los animales que no deben ser muertos ni comidos por hallarse enlazados a los miembros de una tribu totemista. Es ese origen común, el principio de que ningún animal se alimenta de la carne de los de su propia especie, lo que hace incomedible el objeto totémico, pues ello “significaría comerse a sí mismo” (TT, 154). Para ser más precisa, significaría comerse al padre de uno porque el tótem es el antepasado benefactor y protector (Padre/Rey/Dios) que une a los miembros del clan. Esta norma de no comer lo idéntico recae también sobre el comercio sexual, no estando permitido el coito entre los miembros del mismo clan totémico. Esta doble prohibición no debe extrañarnos habida cuenta de la íntima comunión entre el yantar y el folgar. Freud, además, apunta:

Si el animal totémico es el padre, resultará, en efecto, que los dos mandamientos capitales del totemismo, esto es, las dos prescripciones tabú que constituyen su nódulo, o sea, la prohibición de matar al tótem y la de realizar el coito con una mujer perteneciente al mismo tótem, coincidirán en contenido con los dos crímenes de Edipo, que mató a su padre y casó con su madre, y con los deseos primitivos del niño, cuyo renacimiento o insuficiente represión forman, quizá, el nódulo de todas las neurosis (CP, 172-173).

No obstante, existía una ceremonia singular que satisfacía esos deseos primitivos. La llamada comida totémica era parte integrante del sistema, a pesar de que consistía en el sacrificio colectivo de una víctima que se ofrendaba a la divinidad para aplacarla o conseguir su favor y resaltar el parentesco entre la comunidad y el dios: “La víctima pertenecía originalmente a los actos prohibidos del individuo y solo justificados cuando la tribu entera asumía la responsabilidad” (TT, 178). La comunidad, su dios y la víctima sacrificada eran de la misma sangre, como en el sacramento de la eucaristía cristiana. La carne se distribuía y se comía (simbólicamente, se comían los unos a los otros), estableciendo un lazo sagrado entre los comensales. Freud continúa: “El sacrificio era un sacramento; la víctima, un miembro del clan, y en realidad, el antiguo animal totémico, el mismo dios primitivo, cuyo sacrificio y absorción reforzaban la identidad de los miembros de la tribu con la divinidad” (TT, 181). Y concluye: “La significación sacramental del sacrificio parece indudable,

<sup>6</sup> Véase ‘Philips Design y Arzak crean gastronomía multi-sensorial sobre porcelana’, [http://www.newscenter.philips.com/es\\_es/standard/about/news/pressreleases/corporativas/philips\\_y\\_arzak.wpd](http://www.newscenter.philips.com/es_es/standard/about/news/pressreleases/corporativas/philips_y_arzak.wpd) (28 de enero de 2010).

<sup>7</sup> *Comida para pensar sobre el comer*, ed. de R. Hamilton y V. Todoli, Actar, Barcelona, p.239 (en adelante CP y número de página).

como, por ejemplo, los sacrificios humanos de los aztecas” (TT, 182). Así entendida, la comida totemica era, en el fondo, un acto de canibalismo.

Previamente Freud ha apuntado que sobre el sacrificador pesaban algunos ritos. Al haber entrado en contacto con el animal tabú él mismo se hace tabú y acaba poseyendo “la facultad peligrosa de incitar a los demás a seguir su ejemplo. Resulta, pues, realmente contagioso, por cuanto dicho ejemplo impulsa a la imitación y, por lo tanto, debe ser evitado a su vez” (TT, 48). En consecuencia, debía huir una vez consumado el sacrificio, como si hubiese de sustraerse a un castigo, como si hubiese cometido un crimen. ¿Quién era este sacrificador? Freud no está interesado en su identidad, pero todas las evidencias indican que posiblemente se tratara del chamán, curandero o mago que podía comunicarse con el mundo de los espíritus. Arturo Pardos en su excelente *Crítica de la gastronomía pura* identifica al mago con el cocinero: “el sacrificador era, también, el cocinero y el repartidor de las viandas. Es interesante señalar que las voces ‘cocinero’ y ‘mago’ poseían la misma raíz ‘mag’, que significa prodigio, hechizo. El *mágeiros* era, por tanto, alguien capaz de realizar prodigios cocinando, además de ser el sacrificador y el carnicero de la víctima del sacrificio sagrado”.<sup>8</sup>

Con razón se habla del arte de la cocina y se compara al cocinero con un mago, aunque la magia de Merlín se halla hoy por hoy más al servicio de tendencias científicas (esferificación, espumas y nitrógeno líquido) que de las intenciones de seres imaginables, lo que no significa, como veremos, que las tendencias mágicas se hayan extinguido. Con todo, tiene razón Freud cuando dice que el arte no empezó siendo el arte por el arte, al menos en el territorio gastronómico, donde la dimensión estética de la comida, la comida como algo bello, surge a finales del siglo XVIII y principios del XIX cuando en su ‘Of the Standard of Taste’ David Hume marida la capacidad crítica con el sentido metafórico del gusto.<sup>9</sup> Voltaire, por su parte, en ‘An Essay on Taste’ distingue el sentido metafórico o reflexivo del gusto original, literal o directo. El último, “con el que la naturaleza nos ha dotado [...] nos hace saborear con gusto los alimentos adaptados a la salud o el placer”. Frente a este, que es inmediato y debe entenderse a nivel fisiológico, con el gusto metafórico “expresamos nuestra percepción de la belleza, la deformación o el defecto en las diferentes artes”.<sup>10</sup> Este gusto es cognitivo, requiere aprendizaje y experiencia y, además, constituye el fundamento del arte. De esto no se sigue la completa extinción de la dimensión pragmática de la comida, léase el objeto comida en su valor de nutrición y placer sensorial, pero el nuevo paradigma estético sí la sitúa en un segundo plano.

Lo que explica que la cocina postmoderna no siempre desencadene una reacción hedónica. En 2006 el gastrónomo Colman Andrews cena en el Bulli, el restaurante de Ferran Adrià, considerado por muchos el padre de la gastronomía postmoderna. Escribe que le sirvieron 33 metaplattos: “muchos eran impresionantes, otros interesantes y alguno no nos gustó”, como el ‘canapé de flor’ y la ‘anémona de mar 2008’.<sup>11</sup> Lisa Abend, periodista afincada en Madrid, en ‘Espuma de pescado y zumo de mango esferificado’ confiesa que la cocina de Adrià es “a menudo deliciosa”. “Este ‘a menudo’ indica que algunas veces no lo es”.<sup>12</sup> Lo que le interesa a Adrià “no es en primer lugar el sabor agradable, que también, sino la crisis en que se sume el comensal cuando no puede identificar de inmediato lo que hay en el plato” escribe Weber-Lamberdière, especialista en alta cocina (196).<sup>13</sup> En verdad, Adrià, ocupado en alterar la percepción del artefacto comida, “no intenta gustar”, escribe Tim Hupe (CP, 200). El comisario de arte Massimiliano Gioni afirma que el Bulli “es un ataque contra el gusto” (CP, 238). Hu Fang, escritor de ficción y crítico, asegura que para Adrià “el sabor se resiste al sabor” (CP, 203) al objeto de preservar el verdadero sabor del producto, su esencia pura, “la pureza del sabor original” o natural, dice el marchante de arte Massimo de Carlo (CP, 246). Es esta pureza la que alaban Bob Noto y su esposa Antonella. Desde su primera visita a el Bulli en 1973 han cenado allí más de 75 veces. La pareja ha publicado un catálogo con los platos que Adrià les ha preparado bajo el título ingenioso, pero de cuestionable gusto de *Bullimia*: “Es el restaurante con los sabores más puros del mundo”, claman con vehemencia.<sup>14</sup> En 2006, Adrià mismo declaraba en su manifiesto de cocina, mandamiento quinto, que su objetivo era “preservar la pureza del sabor original del producto”.<sup>15</sup>

Es obvio que Adrià apela al sentido metafórico del gusto.<sup>16</sup> No en vano se le considera un poeta, se le califica como el ‘Salvador Dalí de la cocina’ y se le compara a Picasso, Le Corbusier, Charlie Parker y a Gaudí. A menudo, lo que sirve en su restaurante se interpreta a la luz de lo que Richard Hamilton, Claes Oldenburg, Roy Lichtenstein, Andy Warhol, Antoni Miralda, Joseph Beuys, Bruce Nauman, Piero Manzoni, Gordon Matta-Clark, Martha Rosler, Dieter Roth y Marcel Broodthaers sirven en un museo.<sup>17</sup> También es obvio que por medio del arte Adrià recupera el sabor na-

*El asco es el principio fundacional de la prohibición tabú, esto es, que ciertos alimentos se llenan de tabú porque su sabor es nauseabundo y su apariencia nos repele*

8 A. PARDOS, *Crítica de la gastronomía pura: Introducción a la gastronomía*, R&B Ediciones, San Sebastián, 1995, p. 99 (en adelante CGP y número de página).

9 D. HUME, ‘Of the Standard of Taste’ en *Essays, Moral, Political, and Literary*, ed. Eugene F. Miller, Liberty Classics, Indianapolis, 1987, p. 235.

10 VOLTAIRE, ‘An Essay on Taste’ en *Essay on Taste by Alexander Gerard with Three Dissertations on the Same Subject*, Chadwyck-Healey, Cambridge, 1999, p. 213.

11 C. ANDREWS, *Reinventar la cocina. Ferran Adrià: un viaje incesante por la gastronomía*, Phaidon, Londres, 2011, p. 16.

12 L. ABEND, ‘Fish Foam and Spherified Mango Juice’, *Slate Magazine*, marzo 26, 2010, en [http://www.newscenter.philips.com/es\\_es/standard/about/news/pressreleases/corporativas/philips\\_y\\_arzak.wpd](http://www.newscenter.philips.com/es_es/standard/about/news/pressreleases/corporativas/philips_y_arzak.wpd)

13 M. WEBER-LAMBERDIÈRE, *Ferran Adrià: El mago de el Bulli*, Aguilar, Madrid, 2010, p. 196.

14 *Reinventar la cocina*, p. 34.

15 J. SANTISTEBAN ORRANTIA, ‘Los 10 fundamentos de la cocina tecnoemocional’, en <http://deconstrucciongastronomica.blogspot.com/2008/01/los-10-fundamentos-de-la-cocina.html>

16 Es precisamente al sentido metafórico del gusto al que Adrià se refiere cuando incluye en sus creaciones un “sexto sentido”, que define como la cualidad que se basa en “el intelecto, es decir, la capacidad de disfrutar la cocina no solo con el paladar, sino también con la inteligencia” (Ferran Adrià: *El mago de el Bulli*, p. 143).

17 Para reforzar este paralelismo cabe resaltar la participación de Adrià en Documenta 2007, la feria de arte contemporáneo que se celebra en Kassel, Alemania, cada cinco años.

tural, de lo cual se desprende que: (a) los sabores originales de los productos no necesariamente satisfacen el sentido inmediato del gusto y (b) solo a partir del arte se llega a la naturaleza, o, dicho de otro modo, el gusto es anterior a la necesidad; se desprende, por último, que la cultura precede a la naturaleza.

Para que la experiencia artística cumpla el objetivo de enseñarnos a apreciar los sabores originales es necesario que la comida se disocie de la nutrición. Simryn Gill señala que la experiencia en elBulli “no tuvo nada que ver con los alimentos, la nutrición o el sustento” (CP, 140). Russell Storer afirma que elBulli “constituye la transformación del alimento primario y habitual en un objeto mágico, apenas relacionado con el rudimentario proceso de comer” (CP, 141). No es extraño que el arte de la cocina despierte en los comensales no neófitos un sentimiento de culpa: Josephine Seidel-Leuteriz y Leon Grass van a elBulli en su primera cita. Se acomodan en la mesa. De repente, al pensar en comerse el arte contenido en el plato, el plato mismo de Adrià, les invade el remordimiento: “Cada uno de los platos es por sí mismo una pequeña obra de arte que no querríamos destruir. Alguno tenía un aspecto tan exquisito, tan de filigrana que casi no nos atrevíamos a comerlo, pero siempre acaba venciendo la tensión interior” (CP, 194). Es tan bonito que les da pena comerlo, pero lo hacen. El hecho de que al final se decidieran a comerlo indica que el temor no siempre es más fuerte que el deseo, como Freud dictamina. Según él, “de la conservación del tabú hemos de deducir que la primitiva tendencia a realizar los actos prohibidos perdura aún [...]. La temen precisamente porque la desean y el temor es más fuerte que el deseo. Este deseo es en cada caso individual, inconsciente, como en el neurótico” (TT, 47). En este caso, sin embargo, no es ni individual ni inconsciente: Seidel-Leuritz es muy consciente del deseo que comparte con Gras; no obstante, ese deseo —y aquí comulgo con Freud— esconde un temor. Ocurre que, a menudo, el origen del miedo es la culpa. La artista escocesa Anya Gallaccio confiesa sentirse atenazada por el miedo, “aterrada ante esa cosa negra y esponjosa [se refiere a la ‘leche eléctrica’ de Adrià], en realidad no quería cogerla, ¡me asustaba!” (CP, 231). Inevitablemente, el miedo es el motivo de la repulsa. De hecho, “miedo” es la acepción cuarta en DRAE del término “asco”. De forma explícita, Höller escribe que en elBulli: “Surge la idea del miedo, la idea de repulsión. Hubo momentos en los que uno no estaba completamente seguro de querer que continuase y había cosas que no estabas totalmente seguro de querer meterte en la boca” (CP, 229). Sarah Gerats usa la imagen de la anorexia para expresar su rechazo: “Quizás lo que sucedía es que aquella noche no tenía nada que ver con la

función principal de los alimentos, quizá se trataba de tocar a un nivel completamente diferente, quizá el mismo nivel de sutileza que la anorexia” (CP, 169). El nivel de sutileza al que los anoréxicos aspiran es el vacío, en el que Christine Peters cree encontrar la piedra angular de la filosofía de Adrià (CP, 161).

Lo anterior me permite una breve reflexión sobre la concordancia entre las obsesiones neuróticas o salvajes y las prohibiciones anoréxicas, según las cuales ciertos alimentos no deben cruzar el umbral de la boca porque amenazan las fronteras del yo esquelético ideal, fronteras que los anoréxicos perciben como mágicas en cuanto que les permiten defenderse de una realidad insatisfactoria. Muy acertadamente, el psicoanalista alemán Helmut Thomä argumenta que la anorexia es una defensa contra el canibalismo, que define como la fusión de la diferencia o la destrucción de los límites del sujeto.<sup>18</sup> Desde este prisma, la grasa significa, para los anoréxicos y famélicos acomodados a la rutina de una dieta, la desobediencia del tabú y el regreso del deseo reprimido.

He afirmado que el miedo es el motivo de la repulsa. No es mi intención aquí dilucidar el orden de estos factores, pero querría sugerir ahora que el asco es el principio fundacional de la prohibición tabú, esto es, que ciertos alimentos se llenan de tabú porque su sabor es nauseabundo y su apariencia nos repele. Evitamos el contacto con estas sustancias a fin de anular la nefasta influencia de lo prohibido. Puesto que (a) la cultura precede a la naturaleza, dado que (b) las culturas son diferentes entre sí y en el entendimiento de que (c) “Ningún plato es universal” (CGP, 71), es imposible elaborar una lista completa de lo que culturalmente nos da asco. Aun así, consciente de las limitaciones de su propuesta, Carolyn Korsmeyer presenta una lista provisional de alimentos que provocan repugnancia e incitan al vómito. Establece 6 categorías:

1. Hay objetos de sabor repelente como la pastinaca y el aceite de ricino. Este grupo incluye alimentos en estado de descomposición.
2. Alimentos que en pequeñas cantidades son de sabor agradable pero empalagan cuando se abusa de ellos, caso del dulce.
3. Objetos que son repelentes al tacto: arañas o serpientes
4. Objetos que son demasiado parecidos a nosotros. Incluye otros seres humanos.
5. Objetos que parecen estar vivos o nos recuerdan a su forma natural.
6. Objetos que han estado muertos mucho tiempo y empiezan a descomponerse, lo que nos lleva de nuevo al grupo 1.<sup>19</sup>

18 M. ELLMANN, *The Hunger Artists: Starving, Writing and Imprisonment*, Virago, Londres, 1993, p. 42.

19 C. KORSMAYER, 'Delightful, Delicious, Disgusting', *Food & Philosophy: Eat, Think and Be Merry*, ed. de F. Allhoof y D. Monroe, Blackwell, Malden, 2007, p. 149.

Dentro de los grupos 3 y 4 debieran incluirse las vísceras y los órganos en general: callos, sesos, mollejas, riñones, gallinejas, cuadrillas y el foie. Foie: hígado enfermo de un ganso o pato que se ha cebado varias veces al día mediante un tubo metálico de 20 a 30 cms introducido en la garganta hasta el estómago. Su textura, glutinosa y viscosa es desagradable al tacto, por no mencionar su parecido con el hígado de un alcohólico. Y, sin embargo, el hígado cocinado adquiere “una forma adorable” y “nos atraviesa enteramente/ Con un largo escalofrío de placer,” escribe Pablo Neruda en su oda al “hígado de ángel” en el libro *Comiendo en Hungría*, donde conversa con el también poeta Miguel Ángel Asturias.<sup>20</sup> Korsmeyer argumenta que cuando superamos el miedo pasamos de lo literal a lo metafórico y encontramos lo asqueroso delicioso:

En lo que se refiere a la cocina lo asqueroso y lo delicioso no siempre funcionan como opuestos. Gran parte de lo recóndito y sofisticado en la cocina se construye en base a (incluso es una variación de) lo que produce repugnancia, nos pone en peligro o repele. [...] De hecho, gran parte de la *haute cuisine* de una cultura retiene un ingrediente de lo que alguna gente, dentro y fuera de esa cultura, encuentra horrible [...] Algunos de los tipos de cocina más importantes y el cultivo del “buen gusto” surge de sustancias que contienen un ingrediente de asco.<sup>21</sup>

¿Quiere esto decir que el gourmet no respeta la prohibición totémica de no sacrificar al padre y devorar su cadáver y que la *haute cuisine* nace de la transgresión del tabú? Si la civilización se construye sobre la prohibición y la renuncia a los instintos caníbales, se podría argüir que la gastronomía, esto es, el arte de preparar una buena comida, saber degustar y comer regaladamente (DRAE), en cuanto que supera la enfermedad del tabú es poco civilizada. A Adrià, de hecho, el crítico de arte Jerry Saltz lo ha tildado de caníbal (CP, 241). Ahora bien, si pensamos en la existencia de la ceremonia totémica, solo es lícito deducir que el chef postmoderno es un remedo del antiguo sacrificador o carnicero de la víctima del sacrificio sagrado. La semejanza no es perfecta. De un lado, la comida totémica ha dejado de ser singular y acontece de ordinario (pensemos en los muchos restaurantes con tres estrellas Michelin distribuidos por el mundo). Por otro lado, no subyace en el chef conciencia alguna de culpa: la búsqueda del arte por el arte o de la esencia de la belleza entre los fogones no requiere justificación. Sin tapujos, en su manifiesto del arte caníbal Oswald de Andrade aboga por la antropofagia carnal como vehículo hacia lo sublime, la antropofagia “que trae en sí un alto sentido de la vida y evita todos los males de Freud”.<sup>22</sup> Bue-

*La cocina femenina, frente a la masculina que provoca la muerte del padre, sacrifica a la madre para cometer incesto con los hijos*

no, no todos, porque el sacrificio de un ser humano constituye un verdadero crimen, amén de que es altamente tóxico, pensemos en “el mal de las vacas locas”, y el chef, por lo tanto, continúa siendo un criminal, aunque en la actualidad no se le dé caza. Manuel Vázquez Montalbán expresa deliciosamente que toda cocina conlleva un asesinato:

La cocina es una metáfora ejemplar de la hipocresía de la cultura. El llamado arte culinario se basa en el asesinato previo, con toda clase de alevosías. Si ese mal salvaje que es el hombre civilizado arrebatará la vida de un animal o una planta y se comiera los cadáveres crudos, sería señalado con el dedo como un monstruo capaz de bestialidades estremecedoras. Pero si ese mal salvaje trocea el cadáver, lo marina, lo adereza, lo guisa y se lo come, su crimen se convierte en cultura y se hace memoria, libros, disquisiciones, teoría, casi una ciencia de la conducta alimentaria. No hay vida sin crueldad. No hay historia sin dolor.<sup>23</sup>

La historia que Freud cuenta en *Tótem y Tabú* la define el historiador de religiones Mircea Eliade como “un roman noir frénétique” (CGP, 98) por el tema criminal, el elemento de terror, el retrato de un mundo brutal habitado por figuras neuróticas, su tensa atmósfera y el tono sombrío. Si el héroe (Héroe, según Freud, es “el que siempre se subleva contra el padre, el que lo mata bajo uno u otro disfraz”, CGP, 103) de Freud es el salvaje atormentado por sus obsesiones, el protagonista de esta pequeña metahistoria es el sacrificador o chef, ese “bárbaro culto” o “mal salvaje”, como dice Montalbán, que es el caníbal gourmet. El caníbal, señala Mikita Brottman, autora de *Meat is Murder*, ha estado presente en el imaginario popular colectivo desde 1908 con *King of the Cannibal Islands* de Wallace McCutcheon. Hasta los años 50 el interés por el canibalismo es de carácter antropológico, pero en los 60 la inclinación se desvía hacia el canibalismo accidental u obligado por circunstancias como la hambruna. Durante los 80 causan furor los caníbales psicóticos del tipo Ted Bundy y Jeffrey Dahmer en *Motel Hell*, *Eating Raoul*, y *The Cook, the Thief, His Wife, and Her Lover*. En los 90, apunta Brottman, el canibalismo deja de ser el entretenimiento de asesinos en serie de naturaleza grasa para convertirse en “la actividad de rigor del asesino en serie postmoderno”, un

20 M. A. ASTURIAS/P. NERUDA, *Comiendo en Hungría*, Corvina, Barcelona/Budapest, 1972, p. 40.

21 'Delightful, Delicious, Disgusting', pp. 149-50.

22 O. de ANDRADE, 'Manifiesto antropófago', *Revista de Antropofagia*, 1 (1928), en <http://www.histal.umontreal.ca/espanol/documentos/manifiestoantropofago.htm>.

23 M. VÁZQUEZ MONTALBÁN, 'Contra los gourmets', en [http://www.clubcultura.com/clubliteratura/clubescritos/vazquez\\_montalban/gourmet.htm](http://www.clubcultura.com/clubliteratura/clubescritos/vazquez_montalban/gourmet.htm).

hombre educado, un caballero con clase, con estatus y con medios. Lecter, dice Brottman, “pone el canibalismo de moda”.<sup>24</sup> Aunque Brottman no explica la causa, posiblemente esta moda esté relacionada con la fascinación por la cocina erudita que se despierta a finales del siglo pasado y que reclama que seamos expertos en gastronomía.<sup>25</sup> Para entrar en la moda de Lecter se debe compartir su pulsión destructiva y adoptar su gusto por los sesos de los agentes del FBI, las ostras verdes de Girona y el *pâté de foie gras* con trufas e higos remojado con una copa de *Saint Estephe* para despertar los sentidos.<sup>26</sup>

En esta lista Brottman no incluye a ninguna mujer, lo que tiene cierta explicación a tenor de la exclusión de la mujer del mundo de la comensalía y la cocina de autor. Pardos, de hecho, escribe que “no se dio un solo ejemplo de *mágeiros*, de carnicero-sacrificador-cocinero que no fuese del sexo masculino. Incluso, la propia voz *mageiros* no existía en género femenino. En otras palabras, el sistema [...] no permitía pensar en la mujer como carnicera y sacrificadora. El privilegio de derramar la sangre pertenecía exclusivamente al varón” (CGP, 100-101). El campo culinario que se le dejó a la mujer fue el privado o circunscrito al hogar, pero la mujer decidió salir al ámbito de lo público iniciando un viaje “entre machos y ollas” (CGP, 104). En clave de humor y con gran ingenio, Pardos relata: “Así que, un día, harta de aquel padre-patrón, generalmente machista a ultranza [...] lo mató —algo similar a lo que había hecho el hombre con el tiránico jefe de la horda primitiva— y creó su propio restaurante para ser su única cocinera y ama” (CGP, 109). Este viaje de la mujer cocinante nos retrotrae a un sistema matrilineal, existente en un tiempo muy anterior al que considera Freud, basado en la adoración de la Gran Diosa Madre, quien elegía un amante anual entre los jóvenes de su entorno, que habría de ser sacrificado y devorado: “aquellas mujeres-reinas-madres, celadoras del secreto del fuego y los alimentos fueron, sin duda las primeras cocineras... las protococineras” (CGP, 96). Así que, mientras el hombre mata al padre, estas protococineras y sus hijas matan a sus hijos (en el sistema matrilineal donde el predominio es materno se niega la procreación paterna) y con ello anulan “espiritualmente el concepto de maternidad y lo expulsa[n] de sí”, sin renunciar —es necesario hacer esta anotación— a los guisos maternos de siempre que adaptan a los nuevos artilugios y a la invención de nuevas técnicas de cocina (CGP, 110).

De indudable modernidad y gran precisión científica es la cocina de Teresa Sinde Valverde, merecedora con sus platos del Premio Nacional de Gastronomía a la mejor cocinera del año en la novela *Mantis* de Mercedes Castro. En su *royale* de vísceras usa “los huesos, los menudos y todas

esas partes que no resultan fáciles de servir por su aspecto desagradable” (M, 158) del cadáver de su último amante para servirlo, junto a un consomé bajo el título de ‘Sopa de recuerdos amargos con nube de tormenta al aroma de miel, café y menta’, en el contexto de su restaurante Barban-tesca, enclavado en una de las zonas más exclusivas de Madrid. De noble cuna, esta acaudalada y joven chef visionaria, conductora de un exitoso programa de televisión gastronómico, autora de “grimorios” con fórmulas de sabores mágicos, guisos y propuestas prohibidas, brasea la carne de sus amantes, muertos a sus dientes, para aplacar su hambre y la de sus invitados, mientras piensa para sus adentros que todos desearían hacer lo mismo: “Estoy segura de que cualquiera, el ciudadano más honrado, la dama más formal, aspira en lo más recóndito de su interior a hacer algo parecido aunque jamás llegara a reconocerlo” (M, 17).

No le falta razón. Inspirándose en su obra se forma una nueva tribu urbana que no renuncia a sus instintos y la erige como “máxima sacerdotisa”, rogándole “con la mayor devoción que acepte uno de sus brazos, de sus piernas o de [sus] nalgas [...] y disponga de sus cuerpos para cocinarlos como prefiera” (M, 249), asumiendo entre todos la responsabilidad del acto prohibido que ella ejecuta y por el que no experimenta culpa alguna. Su deseo caníbal contagia a humanos y animales. Los gatos que merodean por los jardines de su casa se hacen antropófagos porque comen las sobras de los reos de su pasión. De hecho, toda la economía de la novela es caníbal: las respuestas se paladean, los televidentes se disponen a despedazar a Teresa sin reparo, el suntuoso palacete en el que vive está dotado de “fauces siempre dispuestas a devorarte” (M, 26), la rabia se mastica, los jóvenes se meriendan el universo y devoran el sistema, lo que hace que me pregunte si ese plato *royale*, término que significa “real” no insinúa un sistema donde una relación real se toma como ideal.

Sea como fuere, solo al final de la historia descubrimos que Teresa mató a su madre (M, 380), pero esta permanece aún en la hija y en su cocina. Teresa transforma la antigua escuela de cocina de su madre en restaurante, donde reinterpreta sus recetas y las de alguna otra protococinera como la marquesa de Parabere y Simone Ortega (M, 30) a la luz de los más recientes progresos científicos en materia culinaria.

En resumen y dicho en lenguaje freudiano, aún a sabiendas de que a Freud no le interesaba la mujer sacrificadora-cocinera, la cocina femenina, frente a la masculina que provoca la muerte del padre, sacrifica a la madre para cometer incesto con los hijos. La mujer cocinante los marina, los adereza, los guisa, se los come y los sirve como comida a otros. Con ‘Tótem y tabú de foie’ Elena

24 M. BROTTMANN, ‘Celluloid Cannibals That Feed Our Darkest Fears’, *The Chronicle of Higher Education*, 2 de marzo de 2001, en: <http://chronicle.com/article/Celluloid-Cannibals-That-Feed/16647>

25 N. PASCUAL SOLER, *A Critical Study of Female Culinary Detective Stories: Murder by Cookbook*, Mellen, New York, 2009, p. 34.

26 Para más información, véase R. ROSENBERG, *Sabores que matan: Comidas y bebidas en el género negro-criminal*, Paidós, Buenos Aires, 2007, p. 21.

Arzak nos promete un sabor mágico, despierta nuestro instinto canibal más femenino y aboga por el incesto gastronómico. A la postre, sin embargo, el título sigue sin permitirnos adivinar qué estamos saboreando. Posiblemente si supiéramos lo que oculta no lo comeríamos, ante lo cual es más saludable preparar nuestro propio *royale* de foie y abstenerse de frecuentar restaurantes. Brottman escribe que “las historias del canibal moderno constituyen una admonición estricta contra comer fuera de casa —comer lo extraño, entre extraños”. Teresa Sinde recomienda reconocer nuestros vices cuando nos cruzamos con ellos:

Es algo que todos, no ya los profesionales del ramo sino cualquiera que se alimente del cuerpo de otros, deberíamos ser capaces de hacer. Pasar por todas las fases del proceso, aprender a seguir el rastro de los animales que pretendemos ingerir, cazarlos, degollarlos y desollarlos en el matadero o en la cocina y luego al fin prepararlos para ser consumidos y, por qué no decirlo, devorados. Así aprenderíamos el valor real de llevarse una vida por delante para convertirla en manjar (M, 272).

Las historias de la canibal-chef moderna también constituyen una admonición estricta contra no cocinar. Devorar el manjar de lo auténtico es lícito en *Mantis* (y, para el caso, en cualquier co-

mida totémica: el sacrificador es el único que debe alejarse), solo su preparación es objeto de prohibición expresa. Si el acto de cocinar es el verdadero tabú, Elena Arzak parece, en última instancia, incitar con su título a lo contrario de lo que pretende. Por mi parte, adjunto la receta de “*Royale de foie*” publicada por Albert y Ferran Adrià en su página *Texturas*:

PARA LA *ROYALE DE FOIE*

-300 g de foie gras a 35 °C

-120 g de consomé (receta en Gellan; tagliatelle de consomé)

-0,8 g de iota

-Sal

-Pimienta negra

1. Cortar el foie gras a dados y dejar que se atempere a 35 °C.
2. Mezclar en un cazo el consomé y la iota y calentar a 95 °C.
3. Poner el foie gras en el vaso americano y tirar el consomé caliente.
4. Rectificar de sal y pimienta y triturar hasta obtener una masa lisa y homogénea.
5. Pasar por el colador y dejar gelificar en el plato elegido.<sup>27</sup>

<sup>27</sup> En <http://www.albertyferanadria.com/esp/videos-y-recetas/royale-foie.pdf>.

