



Gastronomía. De la hamburguesa en América

Descripción

Durante el siglo veinte la hamburguesa ha sido el símbolo tanto de la comida norteamericana como de las peculiaridades de su sociedad, tan bien retratada por Tocqueville en su insuperable ensayo *De la démocratie en Amérique*. Incluso Theodore Levitt, el brillante profesor de *marketing* de la Harvard Business School, ilustró con las cadenas de restaurantes de hamburguesas el fenómeno de la globalización de los mercados, en una fecha tan temprana como 1983, es decir, mucho antes de que la *globalización* se convirtiera en el tópico omnipresente. En el mismo tono, el periodista Thomas Friedman, en un libro muy popular publicado en 1999, llega a suponer que la presencia de una de estas cadenas de restaurantes, la de los *arcos dorados* por más señas, es un índice de baja probabilidad de conflictos armados entre naciones. ¿Es la hamburguesa la garante de la paz mundial? Sea cual sea nuestra opinión sobre esta jocosa afirmación, en el libro de Schlosser la hamburguesa ya no aparece dotada de unas propiedades tan benéficas. Precisamente, el libro se subtitula *El lado oscuro de la comida típicamente norteamericana*.

En Europa, acosados por las epidemias alimenticias, la difusión de la comida rápida no es tan grande como en EE UU, donde, según el libro, uno de cada cuatro norteamericanos la consume a diario, pero es creciente. Aquí no merece la atención de los escritores, más ocupados en redescubrir la gastronomía, reinventar los gustos de algún genio, o ponerle salsas a la ópera. Con todo, entre los libros de mayor venta en España y en resto del mundo siempre figuran los repertorios de recetas, aunque no es el caso que nos ocupa, pues desde el principio queda claro al lector que el libro de Schlosser no es un recetario. Tampoco es un alegato contra la celeridad. La rapidez en la preparación de los alimentos no implica mala cocina, más bien es el carácter insano de este tipo de comida lo que se acostumbra a cuestionar.

Es verdad que la comida rápida no es sólo hamburguesas y patatas fritas, y que hay productos saludables que se distribuyen en estos restaurantes, como ensaladas y zumos de frutas, pero el libro que comentamos se centra precisamente en esta sabrosa y perversa combinación de *carne* y *patatas*, y así se titula su segunda parte; la primera, para que no haya dudas, se denomina el *modo (de vida) americano*. El que una obra como ésta haya figurado en las listas de libros más vendidos del *New York Times* es un buen ejemplo de la encomiable capacidad de autoanálisis de la sociedad norteamericana. Una sociedad en la que sus capas más pudientes sueñan con un comportamiento social distinto, casi europeo, aunque también descubran el lado oscuro de los restaurantes de muchos tenedores. En cualquier caso, la alta gastronomía parece ejercer una renovada fascinación.

El libro es un buen relato sobre la «industria de la comida rápida» y su enorme capacidad para

determinar los precios de la carne, modificar los mataderos y destruir el modo de vida tradicional en las zonas rurales, así como ser el principal contratante de inmigrantes de baja o nula cualificación profesional. Es un relato creíble y aparentemente bien documentado, pero no pretende ser un estudio riguroso, ni mucho menos. Su popularidad responde en parte a la búsqueda de comportamientos alimenticios más razonables por las nuevas capas profesionales, y en parte a que lo que se muestra es verdad. Se suele afirmar que la obesidad es una grave epidemia en Norteamérica y que es debida a los hábitos alimenticios que estas cadenas de restaurantes proponen. Pero en el libro se citan numerosos ejemplos de elaboraciones culinarias de estos restaurantes que han fracasado, porque no respondían a los gustos reales de los consumidores. Con lo que más bien parece que la industria de la comida rápida no crea el problema: se adapta a él.

¿Es sólo una cuestión de nutrición? En mi opinión, se trata de algo más profundo, que tendría que ver con la pérdida del sentido que la alimentación ha tenido en todas las culturas. Para recuperar este sentido, se requiere una buena mesa y, sobretodo, una buena sobremesa, donde la calidad de la conversación sea tan elaborada, al menos, como las viandas que se presentan.

BIBLIOGRAFÍA INDISPENSABLE

Ferran Adriá, *Cocinar en 10 minutos*, El Bulli, 1998; y del mismo autor: *Los secretos de El Bullí*, Altaya, 1997.

Donald Altman, *Del cielo a la mesa; El significado espiritual de la alimentación y las fiestas gastronómicas en las culturas del mundo*, Integral, 1999.

Karlos Argiñano, *Recetas ricas, recetas sanas*, Debate, 1999.

Anthony Bourdain, *Kitchen Confidential*, Bloomsbury, 2000.

David Brooks, *BOBOS in Paradise*, Simon & Schuster, 2000.

Debra Ginsberg, *Waiting, the True Confessions of a Waitress*, HarperCollins Publishers, 2000.

Josep Carrera, *Gastronomía musical*, Ediciones Martínez Roca, 2001.

Dawn Davis, *If You Can Stand the Heat, Tales from Chefs & Restaurateurs*, Penguin Books, 1999.

Andrew Dornenburg y Karen Page, *Dining Out*, John Wiley & Sons, 1998.

Thomas Friedman, *The Lexus and the Olive Tree*, HarperCollins Publishers, 1999.

Theodore Levitt, *The Marketing Imagination*, Free Press, primera edición 1983.

Arturo Pardos, *Crítica de la gastronomía pura*, R&B Ediciones, San Sebastián, 1995

Manuel Vázquez Montalban, *Contra los gourmets*, Mondadori, 2001.

Cocina Tradicional Americana, introducción de Anne Magruder, Editorial Optima, Barcelona, 1997.

El Libro de los Libros de Cocina, SPA, S.L., 1992.

Fecha de creación

30/07/2001

Autor

Carmelo Lacaci de la Peña