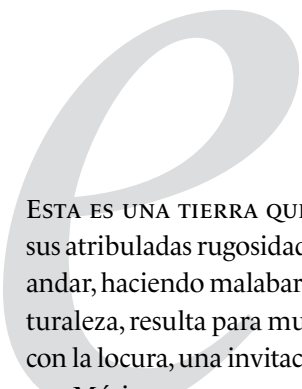


Anthony Bourdain en Nueva York.
(Fotografía: Amy Sussman/Getty Images for Discovery)

*Eat,
drink,
enjoy*

Ramón Castillo



ESTA ES UNA TIERRA QUE SE DEFINE EN EL REFLEJO de sus atribuladas rugosidades históricas. Ese característico andar, haciendo malabares sobre el canto de nuestra naturaleza, resulta para muchos, por cuestiones lindantes con la locura, una invitación seductora y terrible. De ahí que México presuma un prolongado récord de visitantes cuya vida ha corrido bajo el signo de la extravagancia, la desmesura y la irracionalidad. Soñadores, poetas, vagos y drogadictos son habitantes frecuentes de un país que desde siempre ha estado, de igual forma, marcado por los excesos y la contradicción.

El turismo extremo que nos caracteriza es sólo para quienes gustan de las emociones aderezadas con el desgarrador coraje de un chile toreado, la suficiencia de un tequila y los acordes de una canción de José Alfredo, en suma, de la muerte al filo del Tenampa. Entre esa desbandada de gustosos adictos a las mezclas duras no podrían faltar, por supuesto, personajes como Anthony Bourdain, cuyo singular origen y trayectoria lo vuelven particularmente sensible a nuestra excentricidad

Escritor, trotamundos y estrella de la televisión, este neoyorquino se estrelló con la fama gracias a *Kitchen confidential*, un volumen autobiográfico en el que narra su paso por varios restaurantes, las aventuras que ahí sobrevivió, la temporada que estuvo colgado a la cocaína, los aprendizajes que ganó a lo largo de su carrera y, claro está, su amor por ese primer momento en el que, tras probar una ostra cuando era niño, su vida quedó marcada para siempre. Así relata él dicha cicatriz: “Había tenido una aventura, y todas cuantas le siguieron en la vida —la comida, la larga y muchas veces estúpida búsqueda de la próxima experiencia, drogas, sexo o cualquier sensación nueva— todas han sido fruto de aquel momento”.

Así pues, teniendo como antecedentes a un tipo como Bourdain, uno quizá no necesita mucha imaginación para suponer por qué siente predilección por México. Lo cierto es que más allá de los lugares comunes que caracterizan a esta tierra, una de las cosas que ha atrapado su atención es el reconocimiento nacido de entrar en contacto directo con individuos que trabajan

en cocinas calurosas, apretadas, en constante presión por entregar las órdenes a tiempo, maldiciendo y partiéndose la madre por alcanzar el codiciado sueño americano. A diferencia de los flamantes egresados de las mejores escuelas culinarias, Bourdain respeta más a quienes sin arrogancia ni complicaciones se levantan todos los días a hacer lo que es necesario hacer: trabajar, trabajar con intensidad, aprendiendo, chingándole y, como él mismo señala, reuniendo la mezcla justa de rudeza y alegría para saber que ese no es sólo un trabajo, es una forma de vida.

En uno de los capítulos titulado “¿De modo que quieres ser chef? Advertencias previas”, lanza una instrucción a los jefes de cocina del vecino del norte: aprendan español. ¿Por qué? Por la imperiosa necesidad de asumir que mexicanos, salvadoreños, ecuatorianos, etcétera, no únicamente son compañeros de trabajo, es elemental darse cuenta de que ellos también son una de las más importantes piezas de su labor, así que —dice a sus camaradas—, “ demuéstales algún respeto, moléstate en conocerlos. Aprende su idioma. Come sus comidas. Será una gratificación personal y, desde el punto de vista profesional, una ayuda invaluable”.

Gracias a que su primer libro fue un *bestseller*, el buen Tony ha tenido la oportunidad de conducir programas como *No Reservations* o *Parts Unknown*, emisiones donde hemos podido ver la desfachatada imagen del otrora chef del restaurante de cocina francesa *Brasserie Les Halles* echar tragos en cantinas del Distrito Federal; deambular por las dos orillas de la frontera, así como por sus diferencias y muchas semejanzas; empacarse un plato oaxaqueño y hasta tomarse una michelada en Tepito. De esta manera, Bourdain confirma que conocer a una cultura, valorar a la gente y salir del solipsismo al que la actual homogeneización del gusto nos ha llevado tiene que comenzar por la parte más terrenal: la comida, el cuerpo, la empatía.

Celebrar la existencia de una concepción distinta de los alimentos, un acercamiento más lúdico, más libre, más amplio de lo relacionado con el comer, es una proclama que se traduce en una cultura gastronómica

amplia, tolerante, inteligente y razonada. De lo que se trata es de abrazar una relación más profunda o compleja entre el hombre y lo que se lleva a la boca, comprendiendo y experimentando el acto manducatorio como una búsqueda que trascienda lo inmediato de la necesidad y se avoque a la búsqueda de sensaciones y vivencias enriquecedoras.

Bourdain nos recuerda que el conocimiento y la apertura para explorar nuevas posibilidades, el reconocimiento de la diferencia y la disposición a salir de nuestra zona de confort pueden tener una oportunidad, un significativo chance, si comenzamos por la aventura culinaria. Tal vez, con suerte, de ahí podamos brincar a otros campos igual de importantes y necesarios para la convivencia.

Sin duda, “el hastío de la vida se evapora cuando nos encontramos, entre amigos, alrededor de una mesa”, escribe el filósofo Michel Onfray. En el mismo tenor, y en diametral disparidad profesional, Anthony dice, y suscribimos cada palabra, lo mismo, aunque con su peculiar estilo enunciativo: “Cuando nos vemos ante un buen plato de comida desaparece como por encanto —aunque sea un momento, un segundo— la expresión amargada que hemos adquirido todos los cabrones cínicos, cansados del mundo y sus circunstancias, capaces de darle al prójimo contra la esquina”.

A este chef devenido estrella pop, sin duda, le gusta pasearse por este país debido a la tradición antiquísima que tenemos tatuada en nuestro código genético, la bonhomía de algunos de los habitantes de las ciudades que ha visitado, los destinos turísticos que lo mismo atraen a *spring breakers* que a viejos jubilados, la afición por la bebida y la fiesta, o tal vez nuestro perenne afán de contradicción, pero me inclino a pensar que el verdadero motivo es que nos caracteriza, y eso se expresa por entero en nuestros platos, un temple temerario, un pasado para nada apacible y una imaginación desaforada.

A sus ojos, y probablemente tenga razón, los mexicanos gozamos de una altanería vital que se refleja en

esa vocación por jugar con la muerte y sobre todo con la vida misma. Ningún ingrediente nos es ajeno, ni tampoco hay combinación que nos parezca excesiva. Desde el respetable y complejo mole de guajolote hasta los estrambóticos dorilocos, la comida es un elemento que no pasa inadvertido. Ella se recrea, muta, avanza, se mueve en direcciones inesperadas pero sin traicionarse, y mantiene siempre el dejo necesario para mantener su identidad, de la misma forma que lo hacemos nosotros, todos los días y a todas horas.

Bajo la máscara desconfiada y recatada que Octavio Paz señalara como muy nuestra, los mexicanos sonreímos de manera taimada, golosa y carnal, pues hemos elevamos a categoría estética el acto de comer: alimentamos a los dioses con nuestra propia sangre; devoramos a su vez a las antiguas deidades, ya sea en forma de peyote o de hongos, para obtener sabiduría; engullimos al prójimo, como parte de un pozole o sazonando a los tamales; nos agotamos a nosotros mismos mediante el ataque consuetudinario de la propia existencia; saboreamos la otredad de la carne desde el ruedo privilegiado de la buena cama.

Una manera de conocer a la gente es mediante sus gustos alimenticios, máxime cuando confluye el gusto por paladear la fuerza indeterminada que nos anima como género. Y una vía para hacerlo es suscribiendo las palabras de Bourdain: “Como dije antes, tu cuerpo no es un templo, es un parque de diversiones. Disfruta de la salida. [...] ¿Queremos de verdad viajar en papamóviles herméticamente sellados a través de las zonas rurales de Francia, México y el lejano oriente, comiendo sólo en Hard Rock Cafés y McDonalds? ¿O queremos comer sin temor, arremeter con los guisos locales, las humildes taquerías de carnes misteriosas, el regalo sinceramente ofrecido de una cabeza de pescado apenas dorada? Yo sé lo que quiero. Quiero de todo. Quiero probarlo todo, por lo menos una vez”. En conclusión, caemos en la certeza de que la vida misma se resume en tres palabras: come, bebe, disfruta. 