



Revista de Filología y Lingüística de la Universidad de Costa Rica

Publicación Semestral, ISSN: 0377-628X / EISSN: 2215-2628

Volumen 44 - 2

Octubre 2018 - Marzo 2019

RODRIGO GARCÍA: DE LA MIEL A LA CENIZA

Julio Checa Puerta



Doi: <https://doi.org/10.15517/rfl.v44i2.34535>
URL: <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/filyling>

RODRIGO GARCÍA: DE LA MIEL A LA CENIZA

RODRIGO GARCÍA: FROM HONEY TO ASH

Julio Checa Puerta

RESUMEN

El volumen que recoge casi en su totalidad la obra escrita entre 1986 y 2009 por el dramaturgo Rodrigo García lleva por título *Cenizas escogidas* (2009) y en buena parte de su teatro la comida aparece como un elemento central, tanto a nivel textual como en el plano escénico o performativo. Es evidente que pocos temas pueden encontrar en la historia del arte mayor riqueza de posibilidades expresivas como la comida, y esa conexión que tan bien entendió Lévi Strauss entre la comida y la cultura son una constante que explora y explota artísticamente Rodrigo García, para ofrecer una espléndida reflexión sobre la sociedad contemporánea y los individuos que la conformamos. La obra dramática de Rodrigo García (1964) pudiera identificarse con la tendencia denominada por Hans Thies Lehmann *Teatro Posdramático* (Lehmann, 1999). Dentro de esta etiqueta heterogénea encontramos a muchos de los representantes más destacados de la renovación escénica del último tercio del siglo XX, desde Tadeusz Kantor a Robert Wilson, pasando por Heiner Müller, Peter Brook, Pina Bausch, Jan Fabre o Elfriede Jelinek, entre otros.

Palabras clave: Artes escénicas, teatro español, dramaturgia contemporánea, literatura dramática, Rodrigo García.

ABSTRACT

Nearly all of the works written between 1986 and 2009 by the playwright Rodrigo García are included in the volume titled *Cenizas escogidas* (2009) and in a large part of his theater the food appears as a central element, both at the textual level on the scenic or performative plane. It is evident that few themes can find in the history of art greater richness of expressive possibilities than food, and the connection that Lévi Strauss understood so well between food and culture is a constant that Rodrigo García explores artistically in order to offer a penetrating reflection on contemporary society and on the individuals who conform it. Rodrigo García's play (1964) may be identified with the trend that Hans Thies Lehmann has called *Postdramatic Theater* (Lehmann, 1999). Within this heterogeneous label we find many of the most outstanding representatives of the stage renovation of the last third of the 20th century, from Tadeusz Kantor to Robert Wilson, to Heiner Müller, Peter Brook, Pina Bausch, Jan Fabre and Elfriede Jelinek, among others.

Key words: Performing Arts, Spanish Theater, Contemporary Dramaturgy, Dramatic Literature, Rodrigo García.

Dr. Julio Checa Puerta. Universidad Carlos III de Madrid. Director del Departamento de Humanidades: Filosofía, Lenguaje y Literatura. España.

Correo electrónico: jcheca@hum.uc3m.es

Recepción: 17- 03- 2017

Aceptación: 07- 09- 2017

Como se puede suponer, el título de este trabajo parte de uno de los cuatro volúmenes que el antropólogo estructuralista Claude Lévi Strauss reunió bajo el título *Mitológicas*. Tras el magistral *Lo crudo y lo cocido* (1964), que abría la serie, apareció *De la Miel a las Cenizas* (1967), elementos que le servían para oponer simbólicamente lo natural y lo artificial, pero también para expresar el caos que produce su confrontación. A través de este conjunto de ensayos, Lévi Strauss identificó la comida como un campo fundamental para la investigación mediante el que, según afirmaba, se podía esperar descubrir en cada caso la manera con que la cocina de una sociedad se convertía o podía entenderse como un lenguaje que permitía la expresión inconsciente de su estructura (Lévi Strauss, 1964).

Por otro lado, el volumen que recoge casi en su totalidad la obra escrita entre 1986 y 2009 por el dramaturgo Rodrigo García lleva por título *Cenizas escogidas* (2009) y en buena parte de su teatro la comida aparece como un elemento central, tanto a nivel textual como en el plano escénico o performativo. Es evidente que pocos temas pueden encontrar en la historia del arte mayor riqueza de posibilidades expresivas como la comida, y esa conexión que tan bien entendió Lévi Strauss entre la comida y la cultura son una constante que explora y explota artísticamente Rodrigo García, para ofrecer una espléndida reflexión sobre la sociedad contemporánea y los individuos que la conformamos. La obra dramática de Rodrigo García (1964) pudiera identificarse con la tendencia denominada por Hans Thies Lehmann *Teatro Posdramático* (Lehmann, 1999). Dentro de esta etiqueta heterogénea encontramos a muchos de los representantes más destacados de la renovación escénica del último tercio del siglo XX, desde Tadeusz Kantor a Robert Wilson, pasando por Heiner Müller, Peter Brook, Pina Bausch, Jan Fabre o Elfriede Jelinek, entre otros. Dadas las limitaciones de espacio y el propósito de este trabajo, aquí no puedo detenerme en caracterizar este tipo de prácticas escénicas, ni en discutir sobre lo apropiado o no de la denominación, pero sí quisiera introducir, al menos, algunos de los rasgos que comparte la obra de Rodrigo García con esta tendencia, ya que, en mi opinión, sirven para comprender algo mejor el sentido de estas páginas. En primer lugar, habría que atender al hecho de que se trata de un modelo teatral que se aparta de la construcción aristotélica, sustituida ahora por una estructura fragmentaria, abiertamente caótica (Abuín, 2006). En segundo lugar, y frente al carácter jerárquico de la palabra dramática cuando se trata de plantear y resolver dialécticamente un conflicto en el teatro, la mezcla y oposición de códigos es una práctica constante que permite a menudo proponer interesantes juegos de contrarios, contradicciones, rupturas del sentido, etc. No obstante, esto no significa la desatención a una palabra dramática eficaz, polifónica y poética, conformada por una productiva mezcla de registros y de citas; sino una codificación diferente a la convencional, muy determinada por las técnicas de la *performance* y de las artes de la acción, como bien analiza, entre otros, Erika Fischer-Lichte en su *Estética de lo performativo* (2004). En el caso de Rodrigo García, es recurrente el empleo del monólogo frontal en simultaneidad o en contraste con acciones de muy diversa índole, desarrolladas sobre escenarios en los que se va acumulando materia –líquidos, alimentos, objetos...– a modo de *detritus*, y que, a la vez, son la evidencia, la huella, de lo que ha acontecido sobre el escenario, sus cenizas. En todo caso, lo que siempre resulta reconocible es la presencia destacada del cuerpo de unos intérpretes que se muestran a menudo en su fragilidad, y que interactúan entre sí, o con los espectadores, o con el propio espacio y todo aquello que lo habita –como animales vivos, objetos, pantallas, etc.–, o aquello que lo conforma, ya sean unas paredes desnudas, un sonido, o una iluminación rica en matices –desde la sutileza de la pintura y la contundencia de la arquitectura, hasta la equívoca

neutralidad de un falso grado 0 de la iluminación—. No en vano, prevalece en este teatro su carácter relacional (Bourriaud, 2006), o “convivial” (Dubatti, 2003). Mediante este dispositivo, la elección de la primera persona, de la dramaturgia del yo, aproximaría algunos de estos trabajos a la esfera de lo confesional, si bien conviene no pasar por alto el uso de recursos retóricos de distanciamiento como la ironía, además de una postura cínica y transgresora, en muchos momentos de estos espectáculos. Pese a la posible ambigüedad que esa distancia genera, no queda invalidado el empleo de la primera persona como una *tecnología del yo*, según la entendiera Foucault (2008). Frente a la confianza en la capacidad del diálogo para plantear y resolver conflictos, en esta dramaturgia prevalece la expresión de la incertidumbre y la vacilación de un sujeto que únicamente puede exponerse a sí mismo como un ser lleno de contradicciones y de melancolía, ante los otros; no es posible explicar o representar inequívocamente el mundo; lo único que puede hacerse es dar cuenta de uno mismo (Butler, 2009). Atendiendo a esto último, pudiera caerse en la tentación de interpretar esta propuesta escénica como un ejercicio radicalmente nihilista: nada más lejos de la realidad. Si hay algo que confiere acidez y potencia al discurso de Rodrigo García es un posicionamiento, a veces cínico, desde el que se ponen en cuestión valores, lugares comunes o la propia realidad, tal y como la entiende la sociedad actual. Tanto es así, que pudiera hablarse de un continuo ejercicio de provocación que comienza con el propio intérprete, equívoco personaje obligado a decir cosas y a realizar acciones frecuentemente desmedidas que le exigen, necesariamente, una respuesta física, visceral. Poner en duda referencias adquiridas, normas de conducta, o cualquier mecanismo que, supuestamente, permite el pacto social, supone transitar por una zona áspera alejada del confort y de la aceptación pública. En cierto sentido, Rodrigo García, a través de los intérpretes, adquiere por momentos el lugar del *parresíastés* (Foucault, 2017). Es verdad que solo por momentos, pues el discurso generalmente incorpora la desconfianza ante el propio hecho teatral.

Sabemos que existen diferentes posibilidades para mostrar lo humano. El primer problema que se debe resolver consiste en determinar si deben representarse todas ellas sobre un escenario; pero, en último término, la dificultad mayor reside en encontrar la manera apropiada de hacerlo. Toda propuesta teatral se configura sobre dos operaciones: la sustitución y la restitución. Se trataría, por simplificar, de decidir si se propone una representación mimética de la realidad, el comentario, o si se prefiere que emerja lo real, el acontecimiento. Me inclino a pensar que esta dramaturgia opta, en líneas generales, por esta segunda opción. Por ello, se hace preciso aludir al valor de lo obsceno en este teatro. Si la escena occidental ha venido expulsando de la contemplación determinadas parcelas de la experiencia humana cuya exposición pública se consideraba inconveniente, tabú, la escena posdramática elige con relativa frecuencia mostrar precisamente aquellos espacios inapropiados, inconvenientes, perturbadores, los que dan la medida de lo que somos como individuos y como sociedad. El propio autor al que dedicamos este trabajo lo expresa de la siguiente manera: “Podemos permitirnos ser los verdugos de África y América Latina, pero no toleramos una escena en la que mis actores se restriegan comida entre las nalgas; y sí amigos, se trata de la comida que le hemos levantado al resto del planeta” (García, 2009, p. 15).

Pues bien, en estas coordenadas esbozadas apresuradamente podría enmarcarse el trabajo de Rodrigo García. El volumen recopilatorio que recoge su teatro se denomina, como ya anuncié, *Cenizas escogidas* y el propio autor se refiere a estos textos como ‘despojos’. En el prólogo a este volumen citado, Bruno Tackels afirma:

Sobre el escenario, Rodrigo García verbaliza algunas pesadillas recurrentes, tres o cuatro, siempre las mismas, a veces encubiertas hábilmente [...] La comida, tal como la utiliza Rodrigo García en escena, molesta. Y literalmente molesta ya que no se acaba ahí donde estamos acostumbrados a verla acabarse. Es sobre este desplazamiento sobre el que debemos preguntarnos, si se acepta la idea de que no es un asunto gratuito, ¿cuál es entonces su sentido? ¿Por qué la comida desborda su ámbito social? ¿Por qué una ducha de Coca-Cola? ¿Por qué una cama llena de Corn Flakes con leche? ¿Por qué untarse el cuerpo con miel? (García, 2009, pp. 15-16)

Algunas de las preguntas formuladas por Tackels encontraban hace algunos años respuesta en un ensayo firmado por José Antonio Sánchez, quien, además, ofrecía una síntesis descriptiva sobre la presencia de la comida y la bebida en el teatro de Rodrigo García:

La dimensión corporal de la escritura de García se manifestó siempre también a través de la utilización de la comida y la bebida en sus espectáculos. En *Notas de cocina* García parecía establecer un paralelismo entre la pasión culinaria y la pasión sexual, que se basaba en ese constante ir y venir de lo crudo a lo cocido y lo cocido a lo crudo, en ese precario equilibrio entre lo brutal y lo frágil, entre lo físico y lo emocional, en la necesidad de alcanzar o preservar el punto (de frío, de calor, de cocción o de sal). Una opción que derivaba también en la consecución de un equilibrio entre la fragmentación y la acumulación de materiales y motivos y la clausura formal o espectacular [...] El resultado es la contaminación orgánica del texto [...] los textos de García se han ido dejando penetrar por el vino, la comida, la carne, la materia tanto como por la realidad, el deseo y la memoria (Sánchez, 2006, p. 160)

En efecto, la comida ha sido un estilema de indiscutible productividad en el trabajo de Rodrigo García desde el principio de su carrera. Bastaría repasar, por ejemplo, algunos de los títulos de sus textos: *Notas de cocina*; *Agamenón, volví del supermercado y le di una paliza a mi hijo*; *La historia de Ronald, el payaso de McDonald's*; *Accidens. Matar para comer*; *Cruda, vuelta y vuelta, al punto, chamuscada*; *Gólgota Picnic*; *Vino tinto*; *Conocer gente, comer mierda*; *30 copas de vino*, etc., pero las referencias no acaban ahí: la comida aparece recurrentemente en casi todas las obras, aunque no aparezca sugerida en los títulos. Además del nivel textual, los alimentos, la comida y el acto de comer constituyen un recurso performativo y dramático reiterado: acciones, imágenes, uso simbólico de la comida, etc., hasta el punto de ser un mecanismo que permite la transformación del escenario en un espacio orgánico, o la aparición de lo real en escena, como ya he señalado. El empleo de la comida, los alimentos, la cocina y el acto de comer tienen valor expresivo, tanto en su nivel fenomenológico como en su dimensión simbólica o semiótica. Por lo que al plano escénico se refiere, es fundamental la incorporación de acciones relacionadas con la comida; aunque muchas de ellas no aparecen consignadas en el plano textual. Podríamos recordar alguna acción de *Versus*, como la de los actores que comentan la manera de comer la pizza de los niños actualmente, o la de la actriz de *Jardinería humana* que come compulsivamente mientras se escucha en *off* algo parecido a una plegaria. En ambos casos, las prácticas del consumo de alimentos expresan nítidamente otras prácticas sociales, en particular las referidas a mostrar la identidad del moderno turboconsumidor. También son de especial relevancia acciones, como la que constituye la pieza *Accidens*, en la que se incluye la preparación e ingesta de un bogavante delante del público, la acción de comer un bocadillo, como realiza el actor mientras dice el texto de *Prefiero que me quite el sueño Goya a que lo haga cualquier hijo de puta*, o la manzana que come otro de los habituales intérpretes del teatro de Rodrigo García, Juan Oriente, en el texto *Borges*; o diseños escenográficos, como el revestimiento del suelo que cubre el escenario en *Gólgota Picnic*, repleto de pan de hamburguesa. A menudo, la acción simultánea de comer y de hablar potencia esa provocadora asociación entre comida y pensamiento, además de generar diferentes formas de “ruido” en la emisión del contenido verbal y en su correlativa recepción por parte del público. Además de las líneas representadas por estos pocos ejemplos apuntados, en los que se puede intuir la variada producción de significados que permite este uso recurrente de la

comida por parte del dramaturgo Rodrigo García en su teatro, podemos incorporar todavía algo más también en lo referido al plano textual, como bien queda expresado en su texto *A este tipo no queremos volver a verlo*:

Quiero decir que somos lo que ingerimos. Y lo que tragamos (por la boca y por los ojos y por las orejas), curiosamente, insisto, nos hace cada vez más transparentes, traslúcidos, y nos debilita. Gran parte de la población del primer mundo lucha por controlar su sobrepeso y es sorprendente que a más kilos de grasa, sobrevenga un menor espesor del ser. La acumulación de datos banales no tiene nada que ver con el conocimiento. Esto que llamamos información, debilita [...] No creo que un niño, dentro de poco, pueda entender que una lechuga es un cogollo estupendo que crece de la tierra, que suele tener algún gusano entre sus hojas, que es algo frágil que muchas veces se quiebra entre las manos, algo que hay que lavar con cuidado. Los nuevos habitantes del primer mundo pensarán que una lechuga son hojas cortadas y limpias que nacen en una bolsa de plástico que crece a su vez en un gran frigorífico que contiene a su vez otras bolsas de plástico con tomates del mismo tamaño todos, rábanos que ya no pican en la boca, y pedacitos verde oscuro de una cosa llamada desde tiempos inmemoriales espinacas. Y no encontrarán la relación entre conseguir la verdura y hacer un mínimo esfuerzo. Los productos envasados se heredan, no tienes que luchar, trabajar la tierra ni esperar por ellos. Llegan solos. Pues estos chicos y chicas, los de la lechuga en bolsa lavada y cortadita, sin gusanos, son los que van a elegir en un futuro muy cercano a cada nuevo primer ministro, siguiendo el dictado de la moda, la velocidad y una falsa idea de bienestar. (García, 2009, pp. 505-506)

A grandes rasgos, estas serían algunas de las coordenadas en las que se enmarca el trabajo de este dramaturgo. No obstante, pretender abarcar todas las posibilidades expresivas referidas a las relaciones entre comida y cultura sería una tarea excesivamente ambiciosa, y más para el espacio de esta publicación. Por ello, me gustaría ofrecer aquí de manera muy sintética algunos de los temas principales que encontramos en el trabajo de Rodrigo García y algunos ejemplos de los textos en los que dichos temas han ido apareciendo.

Dado que el primer espectáculo al que me he referido, *Accidens*, nos presentaba el proceso de cocinar y comer un bogavante delante del público, podemos comenzar refiriéndonos al tratamiento escénico del maltrato animal y a la obscenidad. En relación con esto, por ejemplo, pensemos en dos artículos de la *Declaración Universal de los Derechos de los Animales* (2007), que nos hablan del progresivo grado de sensibilidad hacia los animales y una tendencia, cada vez más extendida, a reconocerles derechos que, no obstante, todavía encuentra grandes espacios de incompreensión, de rechazo o de indiferencia:

Art. 10: Ningún animal debe ser explotado para esparcimiento del hombre. Las exhibiciones de animales y los espectáculos que se sirvan de animales son incompatibles con la dignidad del animal.

Art. 11: Todo acto que implique la muerte de un animal sin necesidad es un biocidio, es decir, un crimen contra la vida. (p. 108)

Un espectáculo controvertido como *Accidens* nos situaba claramente ante una transgresión de estas reglas. Cuando este trabajo se mostró en Varsovia, después de diferentes muestras de desaprobación y algún altercado serio, el autor decidió presentarlo no como “espectáculo teatral”, sino como “degustación gastronómica”, lo que evitó cualquier posibilidad de conflicto. No parece difícil inferir que no se trata tanto de determinar dónde comienza y termina la práctica de sacrificar animales, cuanto de poner de relieve cuál es el nivel de visibilidad que aceptamos para determinados usos y costumbres y de qué modo podemos codificar socialmente estos usos. Parece obvio que la diferencia entre un espectáculo teatral, así denominado, y una degustación gastronómica no se encuentra tanto en el objeto de la contemplación sino en la propia construcción subjetiva de la mirada.

Además de la hipocresía social, que prefiere “no ver”, la relación entre la alimentación y los animales puede adoptar otras formas y significados. Para no extenderme, apunto

únicamente la idea de contrastar la extraordinaria sensibilidad que podemos desarrollar hacia nuestras mascotas y la profunda indiferencia y falta de empatía que manifestamos hacia otros seres humanos, especialmente cuando se encuentran en lugares que tampoco queremos ver o a los que vamos, directamente, a “consumir”. Veamos tres ejemplos. El primero procede de su obra *Carnicero español*, de 1995; los dos siguientes pertenecen a su obra *Lo bueno de los animales es que te quieren sin preguntar nada*, del año 2000:

Mi madre daba de comer a las gallinas [...] tenía dos formas de matar gallinas... una forma piadosa y otra demencial pero reconocida por la alta cocina [...] Bocuse tiene su forma de matar a las anguilas. Las despelleja vivas. Pero ese es otro tema (García, 2009, p. 136)

Y ni se te ocurra darles restos de carne, yo no me inmuté porque mis perros de la infancia chuchos desgraciados vivieron, murieron y sirvieron comiendo sobras flanes la grasa de la carne cualquier porquería mezclada con arroz ahora se ha llegado a tal punto de anormalidad que, olvidándome de todo lo que me decían mis viejos y del olor espantoso en la cocina de la casa guisando para los perros debo creer que una mierda de pienso duro como cagadas de dinosaurio cachorro se lo va a comer con agrado el bicho que adopté y que espero que me quiera lo come porque no queda más remedio no te jode resulta que no hay nada más equilibrado que este pienso de diez mil pelas, pero la pregunta del millón es: ¿mueve el rabo? ¿se lo pasa bomba? ¡y una polla! el perro quiere volver a las viejas épocas: comida de verdad cuando le echaba un hueso de verdad, ¡me gasto diez mil talegos y el perro no me quiere! (García, 2009, p. 188)

¿cómo pude creerme este cuento del pienso Eukanuba? Es como con los enfermos te enfermas y te llevan al hospital antes, no se los llevaban ni por asomo a otra parte cambiar el agua, la alimentación, lo que ven por la ventana y las caricias ¡sería complicar el cuadro! ¡que mueran en el mismo sitio! ¡o que se salven en el mismo sitio! ¡pero moverlos es absolutamente artificial! A no ser que les muevas hacia un radiante espacio para morir pero les mueven hasta los hospitales: no se permiten visitas, esterilizan los objetos y en vez de comida les meten líquidos en vena ¡así muere la gente! ¡Normal! (García, 2009, p. 189)

Es fácil advertir cómo estas prácticas relacionadas con los modos de alimentar a las mascotas ponen en tensión un tiempo pasado, el de la infancia, y un tiempo actual en el que también la extensión de modas y de consumo superfluo se convierten en un rasgo distintivo. También resulta evidente la posibilidad de leer en clave humana lo que inicialmente parece referido únicamente al mundo animal. En ambos casos, la desatención a los sentimientos y a los afectos parecen una constante. Avanzando en esta analogía, Rodrigo García establece continuas relaciones entre alimentación, cultura y poder, como las que encontramos en su texto *Agamenón. Volví del supermercado y le di una paliza a mi hijo*, del 2003:

y mi hijo entra al Kentucky con dos sacos industriales a reventar de su propia basura y todos empezamos a echar sobre las mesas vecinas a la nuestra kilos de huesos de patas de pollo, huesos de tórax de pollo, huesos de alitas de pollo, pieles, pellejos, croquetas medio mordidas de pollo, bocetos con salsas para pollo, servilletas sucias con pedazos de pollo, vasos de Coca-Cola, pajitas mordidas, helados medio derretidos... y yo les digo: ¡muchachos, ya está! Venid y sentémonos en nuestra mesa. Y están todos como locos de contentos, hasta los cocineros salieron a sentarse con nosotros y les largo: Mirad esta mesa: Alitas de pollo frito: Alemania, Japón, etc. Siete potencias mundiales, siete alitas y mirad alrededor... ¿qué hay? Basura, dicen. ¿Basura? Pero ¿cómo que basura? ¡no me seáis hijos de puta! Y mi hijo me mira y me dice en voz baja: en las demás mesas hay esperanza, que es precisamente lo que no hay en esta mesa [exactamente: en esta mesa está la riqueza y en el resto la esperanza.] (García, 2009, pp. 342-343)

Es obvio que la reescritura del mito de Agamenón lleva implícita una reflexión sobre el poder y sobre el efecto de la guerra y la violencia como métodos de conquista universales. De este modo, la analogía entre la figura de Agamenón (también acompañado por algunos miembros de su familia o por su rival, Egisto), y la comparación con la de los modernos conquistadores, con George Bush a la cabeza (y su séquito: Toni Blair, José María Aznar, Silvio Berlusconi, etc.), encuentra en la comida y en los restaurantes de comida basura

exportados por los Estados Unidos (McDonald's, Kentucky Fried Chicken, etc.), una metáfora degradada de lo que siempre han sido las prácticas imperialistas de conquista. Esa acción dominadora, hecha siempre bajo diferentes pretextos (la religión, el progreso, la misión civilizadora o la democracia), ha producido sistemáticamente una legión de excluidos, de gentes que han perdido todos los recursos para poder alcanzar una vida digna. Nuevamente, ese diseño de un mundo radicalmente injusto se muestra a través de muy diferentes perfiles. Por ejemplo, hablar de comida supone también, necesariamente, hablar del hambre. No deja de resultar paradójico que junto al incontestable éxito de la cocina fusión, elevada a categoría artística, haya zonas del planeta castigadas endémicamente por la falta de alimentos y de recursos para conseguirlos. Esa contradicción se pone de manifiesto, por ejemplo, en un texto como *La selva es joven y está llena de vida*:

Ahora flúan por el Sony Trinitron hipnóticas imágenes de langostas y luego vajillas con chorretes encima, a lo Jackson Pollock, mientras una voz en off que emulaba a la del NODO explicaba: ‘Nuestro compromiso con la ciudadanía es evitar que todo este jaleo y este desajuste económico afecte a la cocina de fusión. Si la crisis alcanza a la cocina de fusión tendremos un problema de dos pares de cojones. Queremos evitar el malestar social. Elena Arzac y el menda del Bulli atraviesan ahora mismo momentos difíciles. Problemas casi irresolubles con el nitrógeno líquido y las altas presiones aplicadas a los rabanillos junto a espumas de trufa blanca que no acaban de casar con el wasabi tienen a estos genios con los nervios destrozados...’ (García, 2015, p. 204)

Esta cita mordaz, que se basta por sí sola para expresar la desatención a los grandes conflictos que atraviesan la sociedad moderna, podría completarse con lo afirmado por Martín Caparrós en uno de los ensayos más esclarecedores que se han publicado sobre la inaceptable realidad del hambre en el mundo y, al mismo tiempo, sobre el problema de la visibilidad o invisibilidad de dicha realidad: “Si usted se toma el trabajo de leer este libro, si usted se entusiasma y lo lee en –digamos– ocho horas, en ese lapso se habrán muerto de hambre unas ocho mil personas: son muchas ocho mil personas. Si usted no se toma ese trabajo esas personas se habrán muerto igual, pero usted tendrá la suerte de no haberse enterado” (Caparrós, 2015, p. 13).

Así, podríamos concluir que uno de los empleos recurrentes de la comida en el teatro de Rodrigo García tiene que ver con su dimensión política. En este teatro, la tragedia puede explicarse con las alitas de pollo de un KFC, como sucede en *Agamenón. Volví del supermercado y le di una paliza a mi hijo*.

Un segundo bloque temático, extraordinariamente productivo, es el que explora diferentes formas de conexión entre la cocina y los procesos culturales. Como señala Massimo Montanari:

En la experiencia humana, los valores esenciales del sistema alimenticio no se definen en términos de naturalidad, sino como resultado y representación de procesos culturales que prevén la domesticación, la transformación y la reinterpretación de la naturaleza [...] incluyéndolo entre los factores de la vida que no pertenecen al orden natural de las cosas sino al artificial [...] La comida es cultura cuando se produce [...] la comida es cultura cuando se prepara [...] la comida es cultura cuando se consume [...] De este modo, la comida se configura como uno de los instrumentos más eficaces para comunicar la cultura. (2006, pp. 9-10)

Entre los aspectos más conocidos, está el hecho de que todas las sociedades tradicionales han visto en el modo de comer una clara señal diferenciadora entre los individuos y los grupos sociales, como ya se encargaban de mostrar los primeros manuales de comportamiento social y urbanidad, aparecidos en los siglos XII y XIII para enseñar las “maneras a la mesa” a los jóvenes de la nobleza, y que tuvieron réplicas bien conocidas durante la época moderna, con textos como *El cortesano* de Baltasar de Castiglione, o el *Galateo* de monseñor Della Casa, entre otras muchas otras obras que circularon por Europa. Con modos y acepciones diferentes, todos son instrumentos destinados a definir, a distinguir quién está

dentro y quién fuera, quién participa y quién está excluido. Por eso los manuales de buenas maneras están dirigidos a la aristocracia y tienen siempre una referencia negativa hacia los campesinos, que se comportan “mal”, que “no saben” cuáles son las reglas, y por eso están excluidos de la mesa señorial. El comportamiento alimenticio se convierte en un símbolo de las barreras sociales, de la imposibilidad de romperlas. Así, el modo de comer está regulado en todas las sociedades por convenciones que, según Montanari, son parecidas a las normas que dan sentido y estabilidad a los lenguajes verbales:

Este conjunto de convenciones, que llamamos Gramática, configura el sistema alimenticio no como una simple suma de productos y alimentos, ensamblados de manera más o menos casual, sino como una estructura en el interior de la cual cada elemento define su significado. (2006, p. 98)

Por ser simbólico, comer es un acto que sirve para funcionar en sociedad: se come con arreglo a normas que se concretan en permisos y prohibiciones tales como horarios, lugares y modales; y se invita a la mesa para compartir, negociar, ostentar o dominar (entre otras posibilidades) (Hernández, 2007). Como se conoce, la frase “Dime cómo comes y te diré quién eres”, atribuida a Anthelme Brillat-Savarin, hacía referencia a una perspectiva psicológica y comportamental según la cual, la manera de comer revela la personalidad y el carácter de un individuo. A estos valores se añade el de la hospitalidad, concebida por algunos como virtud moral (Telfer, 1996), que se refiere a un genuino (no interesado) buen trato dispensado a aquel que está bajo nuestro techo y a merced de nuestra comida, lo cual nos hace “responsables de su felicidad” (Brillat-Savarin, 1999, p. 12). Alrededor de la comida se ha señalado otra virtud: la moderación o templanza (Telfer, 1996). Comer sin moderación puede representar una forma de subversión de todos estos valores. Rodrigo García se sirve a menudo de la idea del banquete para reflexionar no solo sobre las maneras a la mesa, sino también sobre la espectacularización y la banalidad de la vida social moderna:

ningún invitado ha de sentarse en la mesa, ni sobre el regazo de cualquier otro invitado. Tampoco ha de poner la pierna sobre la mesa. Tampoco ha de sentarse bajo la mesa en ningún momento. No debe poner la cabeza sobre el plato para comer. No ha de tomar comida del plato de su vecino de mesa a menos que antes haya pedido su consentimiento. No ha de poner trozos de su propia comida de aspecto desagradable o a medio masticar sobre el plato de su vecino sin antes preguntárselo [...] no ha de escupir al de enfrente. Ni tampoco al de al lado. No ha de pellizcar, ni golpear a su vecino de mesa. No ha de poner los ojos en blanco ni poner caras horribles. No ha de meterse el dedo en la nariz ni en la oreja mientras está conversando. (García, 2009, p. 56)

hay que fijarse dónde va cada palabra y dónde va cada mirada [...] clasifico y puntúo las distintas intensidades de reírse falso o de permanecer en una sostenida seriedad falsa que las va de enigmático... lo hago en cualquier restaurante Tres estrellas en la Guía Michelin o el más curre de los garitos [...] de hecho lo mío no son las cifras sino el catálogo de las estructuras y de cómo afecta el rango al comportamiento en la mesa [...] No disfruto con lo que se sufre en esas comidas de trabajo con sus atracones y sus indigestiones –porque la idea de comida de trabajo o comida con los competidores de trabajo lo dice todo– (García, 2009, p. 179)

En efecto, podría decirse que las maneras a la mesa explican perfectamente los modos de estar en el mundo, pero la realidad se empeña en mostrarnos hasta qué punto esas maneras, que formarían parte de algo comúnmente denominado cultura, no se corresponden con modos de estar en el mundo que claramente identificamos con la barbarie, lo que nos lleva a uno de los signos centrales del denominado fracaso de la modernidad o, al menos, de su idea de cultura como protección contra la violencia y el horror. Visto de este modo, el microcosmos de la mesa sirve para expresar el macrocosmos de la sociedad contemporánea en la que, a menudo, se experimenta un progresivo ensimismamiento del individuo, que puede detectar algunas

de sus causas en el exponencial desarrollo tecnológico, y que se traduce en incomunicación, desatención y falta de empatía:

Antes estabas con una persona y hablabas y esa persona te miraba y pensaba en otra cosa [...] y era soportable. Hablabas y esa persona escuchaba con más atención a otras gente, las conversaciones de las mesas de alrededor [...] tú te dabas cuenta y era soportable [...] tragabas. Ahora la cosa cambió: la misma persona reciba en la mesa y delante de tus narices llamadas de teléfono y manda mensajes. Cada vez que quede con alguien, voy a llevarme el *Viaje al fin de la noche* bajo el brazo. ¡400 páginas! Por si las moscas. (García, 2009, p. 355)

De esta manera, las prácticas a la mesa convencionales reflejan estructuras sociales distanciadoras y embrutecedoras, que contribuyen decisivamente a la domesticación del individuo y refuerzan la banalidad, de la experiencia del hombre contemporáneo:

Es gente que se sienta a la mesa con la única finalidad de llamar la atención, hostias. Como no han hecho nada importante en su vida, se sientan a la mesa y dicen: No gracias, yo no como ensalada. Cuando todo el mundo come ensalada. Y si alguien no come ensalada, se lo calla, hostias. Se lo calla y come, hostias. O no come... Luego el tipo se va a la cama tranquilo porque esa noche al menos diez personas se dedicaron durante una hora a hablar de él y de su puta manía con la ensalada. (García, 2009, p. 397)

Comiendo pasta se habla de pasta, comiendo chocolates se habla de chocolates, en el descanso del partido se habla de fútbol, en la Facultad de Derecho se habla de derecho... y así no avanzaremos nunca. Cursos para cocinar para invitados... Cursos para disfrutar del vino... Cursos para pescar en el río... La mejor forma de aprender es haciendo todo mal. Ahora, con tal de optimizar el tiempo, está prohibido cometer errores. Se vacía de sentido la palabra Experiencia. (García, 2009, p. 480)

Por ello, una de las respuestas habituales de este autor pasa por reivindicar la transgresión de estas maneras, que deben ser sustituidas por un verdadero disfrute a través de lo que pudiera entenderse como la reivindicación del banquete dionisiaco o carnavalesco:

Y de repente oímos los grillos... paramos la música, paramos el motor en medio de la carretera y oímos los grillos, joder, oímos cómo respira de mal todo el mundo en el coche y es una melodía la mar de bonita porque todos estamos inflados a hostias... y nos salimos de la carretera los tres andando detrás del sonido de los grillos. Íbamos a un McDonald's de carretera y estamos metidos en un puto viñedo, joder ¡Íbamos a un McDonald's de carretera y acabamos por ahí! Y oímos los grillos y tiramos entre las vides y las vides son plateadas y la luna es plateada y hay tantas, tantas estrellas que digo ¿veis el cielo, gilipollas?... Vamos a sentarnos entre las vides y a arrancar racimos y vamos a pringarnos enteros, joder dale comer uvas dale arrancar racimos dale pringarnos enteros dale grillos dale contar estrellas guapa velada, joder zampando uvas dulces, charlando, mirándonos sangrar ya sabía yo que iba a ser muy osito salir de casa a perdernos por ahí (García, 2009, p. 335)

Como parece posible concluir, resulta difícil separar la dimensión estética de la cocina de su dimensión ética. Tal vez por eso mismo, se podría advertir que nos relacionamos con la comida de manera paradójica. Por un lado, nos vemos rodeados de escuelas de gastronomía, restaurantes, cafés, revistas y programas de TV en *prime time*; por otro, dietas y enfermedades del comer, obesidad y hambre. Además, esta relevancia de la cocina y la alimentación presenta, al tiempo, otro vector en la dimensión cultural. Según Igor de Garine (1999), la comida en las sociedades desarrolladas se identifica con la ansiedad y la culpabilidad. En cada consumidor coexisten tendencias a satisfacer su gula, tener una dieta sana, demostrar su nivel socioeconómico, su modernidad, al mismo tiempo que su autenticidad cultural. Rodrigo García añade algún elemento más, que parte de lo que pudiéramos denominar “determinismo culinario” y que se concentra en la idea de relacionar comida y pensamiento:

Soñar no cuesta nada, dicen, y me da pena, porque lo que querrían decir es fantasear no cuesta nada y les sale otra frase y eso ocurre por no saber distinguir entre sueño y fantasía... Y cuando Sigmund Freud escribió *La interpretación de los sueños*, no reparó en la génesis, en la razón de ser de los sueños, que es la media ración o ración de callos a la madrileña o el *panino de lampredotto*. De ahí que las fantasías y las desgracias oníricas de un

madrileño del barrio de Chamberí que cenó callos, difieran tanto de las alucinaciones producidas por la indigestión de un bocata de Lampredotto que martirizan de madrugada a un ciudadano de Pistoia o del Sesto Fiorentino... (García, 2009, p. 67)

Siempre desde un planteamiento iconoclasta, de nuevo propone una alternativa, que pasa por llevar a cabo una profunda revisión de la perniciosa represión del instinto. Entre las escenas habituales que encontramos en nuestro entorno audiovisual, está la preparación del desayuno para los niños. El modo de educar en la sociedad actual se identifica claramente con la dieta y las elecciones y prohibiciones, como expresa el dramaturgo en su obra ya citada *Notas de cocina*:

...compro en el mercado todo lo necesario para el desayuno. El desayuno del niño. No me olvido de nada. Galletas dulces galletas sin sal pan con sal pan tostado mermelada de fresa miel enriquecida huevos duros huevos revueltos huevos pasados por agua tocino agua mineral mantequilla naranjas tomates salchichas un litro de leche huevos revueltos con mermelada miel enriquecida con huevos revueltos todo para el niño para el desayuno del niño yo no necesito todo eso yo no desayuno esa porquería que desayunan los niños entro al bar y pido un vermut pido un vermut a las siete de la mañana me lo tomo y me tomo una copa de anís también anís con hielo al niño no se le puede dar un vermut por la mañana es un niño no importa lo llevo al bar... (García, 2009, p. 29)

Mediante la provocación, García invita a una reflexión también sobre las relaciones establecidas entre la educación y la proporción de hábitos alimentarios que, a la vez, son hábitos sociales. Más allá de los datos que revelan un preocupante desarrollo de la obesidad en las sociedades económicamente más desarrolladas, la identificación que se establece entre progreso e hiperconsumo constituye igualmente uno de los signos definidores de nuestro tejido social. Avanzando en este planteamiento, Rodrigo García establece una nítida conexión entre la comida basura y el pensamiento basura:

Yo trabajo de payaso en McDonald's. Le doy a los niños Happy Meals. Con naves espaciales, dinosaurios y comida. Si un niño come esto, está claro que eructa esto. Porque el eructo es la comunicación más evidente entre aparato intestinal y cerebro, ya que nace en las tripas y sale por la boca, o sea, la cabeza. Luego uno piensa según lo que come. O mejor dicho, lo que eructa, que es la síntesis de lo que come. Este es un Happy Meal. Vamos a analizarlo. Aquí están los sucedáneos de lechuga, los sucedáneos de tomate y, sobre todo, este pedazo ovalado de color marrón y duro que pretende pasar por un trozo de carne real. A lo que hay que agregar los líquidos amarillos y rojos que no tienen nada ni de mostaza ni de tomate en su fórmula. Luego la mezcla explosiva de todos estos elementos en esta cajita prodigiosa llamada Happy Meal provoca una gran cantidad de gases nocivos al niño que lo ingiere, con su evidente repercusión eructo-cerebral. Quien coma esto, jamás en la vida podrá volver a pensar correctamente. Y eso puedo demostrarlo científicamente... Por eso, lo mejor es echarle matarratas al Happy Meal y a otra cosa... (García, 2009, p. 404)

Como es bien sabido, esa comida basura está directamente relacionada con las diferentes formas de poder y de control sobre los individuos que ejercen las potencias económicas y sus multinacionales. La comida basura sería una manifestación aterradora del capitalismo y la globalización, entre cuyos objetivos está la sumisión del individuo a través del consumo patológico. Por ello, parece también difícil separar la alimentación y la vida de consumo. De todas las posibilidades de análisis que se abren en este punto, me interesa aquí proponer la que se orienta hacia la idea de melancolía del moderno consumidor, bien evidente en muchas obras de Rodrigo García. Como escribe Zygmunt Bauman:

Yo diría que la idea de 'melancolía' se refiere al fin de cuentas a una dolencia genérica de los consumidores (el homo eligens por decreto de la sociedad de consumo), a una perturbación resultante del choque fatal entre la obligación-compulsión-adicción a elegir y la incapacidad para hacer esa elección [...] La sociedad de consumo medra en tanto y en cuanto logre que la no satisfacción de sus miembros (lo que en sus propios términos implica la infelicidad) sea perpetua. El mecanismo explícito para conseguir ese efecto consiste en denigrar y devaluar los artículos de consumo ni bien han sido lanzados con bombo y platillo al universo de los deseos consumistas. (2007, pp. 65-71)

Además, otra idea muy importante para este trabajo, ligada a la de melancolía, tiene que ver con el concepto de fracaso prometeico, ya apuntado primeramente por Günter Anders y, más recientemente, por Giles Lipovetsky. A juicio nuevamente de Baumann:

La noción de que no nacemos como seres humanos completos, de que todavía nos queda mucho por hacer para llegar a ser verdaderamente humanos, no es un invento de la sociedad de consumidores, ni siquiera de la era moderna. Pero sí lo es la vergüenza de fracasar en la tarea personal de hacerse diferente (supuestamente mejor) de lo que uno 'ha legado a ser', lo que Günther Anders describiera en 1956 como 'vergüenza prometeica'... La vergüenza prometeica es el sentimiento de humillación que embarga a hombres y mujeres al comprobar la altísima calidad de los productos que ellos mismos fabricaron [...] citando a Nietzsche, los cuerpos [...] son la prueba viviente del fracaso, la ineptitud, la ignorancia y la impotencia, y la falta de recursos del yo. (2007, pp. 84-86)

Ciertamente, el goce de los sentidos y todas las satisfacciones que parece producir el consumo, también el gastronómico, genera un sentimiento en el individuo que Lipovetsky ha definido como "felicidad paradójica".

El consumidor que deambula por los grandes centros comerciales, compra marcas internacionales, mira si los productos son 'light' o 'bio', exige etiquetas que garanticen la calidad, navega por las redes y descarga melodías en el móvil es un consumidor de tercer tipo... [En esta fase de la historia del consumo], el Consumo Emocional, identificado por la pasión por las marcas y por el consumo democrático, Hiperconsumo y Ansiedad van de la mano. Lo que impulsa la espiral consumista ya no es tanto el deseo de representación social como el deseo de gobernarse a uno mismo, de ampliar la capacidad organizadora del individuo (2007, p. 20)

De esta manera, podría entenderse la propensión a comprar como otro opio del pueblo destinado a compensar las frustraciones del trabajo fragmentado, las insuficiencias de los cambios sociales, la desdicha de la soledad. En opinión de Lipovetsky:

Somos testigos de todo un conjunto de comportamientos desestructurados, de consumos patológicos y compulsivos. Por todas partes van de la mano la tendencia a la desreglamentación de uno mismo y la cultura de libre disposición de los individuos abandonados al vértigo del actual supermercado de los modos de vida [...] Así, otra de las paradojas que se producen reside en el hecho de que Confort y Placer se excluyen mutuamente. Es significativo, en efecto, que en nuestros días las decepciones procedan menos de los bienes duraderos que de los fungibles, en particular los alimentarios. Lo demuestra la multiplicación de las quejas contra los alimentos industrializados, contra las frutas y verduras sin sabor. Y las comidas que dan en los restaurantes distan mucho de despertar el entusiasmo [...] la relación con la comida se convierte en fuente permanente de ansiedad, de desánimo. (2007, p. 157)

Estas ideas que acabo de esbozar se encuentran a menudo en textos y acciones en las obras de Rodrigo García relacionadas con la vida de consumo:

Al ser humano, solo le interesa la hora de la comida igual que a los animales más tontos de la escala animal. Solo les interesa la hora de la comida. Empiezan el día pensando en la hora del desayuno y cuando dan el último mordisco al cuarto o quinto cruasán ya están pensando en la hora del almuerzo (García, 2009, p. 388)

Así como con la melancolía, la caracterización del moderno turboconsumidor y su experiencia de fracaso prometeico:

Y me como el tarro y me vuelvo loco y me voy a la cama llorando y cuando desayuno, joder, desayuno llorando y pongo las tostadas perdidas, hostias. ¿y sabes por qué? Porque no inventé nada, hostias. Ni inventé nada No participé en la creación de nada de lo que me rodea ni de los vasos en los que bebo agua a diario ni del avión que me trajo hasta aquí no sé nada de cartografía no sé cómo funciona mi ordenador no construí con mis manos mi casa no he plantado ni criado nada de lo que como a diario me encontré todo hecho no sé cómo se fabrica el papel de los libros que he leído no hice vino... no descubrí el huevo frito... solo manejé información... no inventé la pizza... jamás se me habría ocurrido a mí pescar por primera vez... por supuesto, no descubrí el fuego ni supe hacer grapa con los pellejos de las uvas (García, 2009, p. 356)

Como resultado de esta configuración de la identidad contemporánea, nos encontramos con un sujeto desequilibrado: a veces alienado, a veces resentido. Unos se abandonan al consumo

de comida basura; otros, los que pueden permitírselo, degustan con fruición los platos de la nueva cocina, pero unos y otros son víctimas del mismo sistema: dos aspectos devastadores de una alienación que no permite al individuo ser feliz. En el caso de la comida basura, además de eliminar el valor nutricional del alimento, incide muy negativamente sobre la salud (diabetes, enfermedades coronarias, hipertensión, problemas de la vesícula, osteoartritis, tres tipos de cáncer –pecho, colon y endometrio–). Se caracteriza por la omnipresencia de alimentos baratos, sabrosos e hiperenergéticos en raciones excesivas. Según señala Michael Moss,

como cultura, nos indignamos cuando las compañías tabaqueras dirigen su publicidad a los menores, pero, en cambio, ni nos inmutamos cuando el sector alimentario hace exactamente lo mismo. Y podríamos afirmar que el precio que paga la salud pública por culpa de una dieta pobre rivaliza con el que paga por el tabaco... la gente elige los productos de los estantes del supermercado basándose en sus expectativas de sabor y sensaciones que les aportarán, por no hablar de los síntomas de placer que sus cerebros emitirán como gratificación por haber elegido los alimentos más sabrosos. La nutrición no es lo que impera en la mente de las personas cuando eligen un alimento, sino el gusto, el sabor, la satisfacción sensorial. (2016, p. 134)

Como sabemos, la experiencia legal de las multinacionales tabaqueras se ha utilizado ampliamente en la gestión de los diferentes altercados relacionados con la alimentación. No en vano, una de las principales multinacionales de la alimentación es la propia Philip Morris, de ahí que Rodrigo García se sirva de esa conexión para proponer una solución en apariencia extravagante, pero que pone el acento en este sistema de alimentación que atenta contra la salud de las personas:

Me grabo en video todas las mañanas comiendo un Dunkin Donuts. Y si llego a una ciudad donde no hay Dunkin Donuts yo calculo los días que voy a estar fuera y me llevo los Dunkin Donuts necesarios para comer cada día un Dunkin Donuts. Y lo grabo, cuando me como un Dunkin Donuts. Porque sé que en cualquier momento y que por cualquier razón va a venir el cáncer o cualquier otra forma de enfermedad y de muerte, me da lo mismo. Entonces quiero estar preparado ante el caso de enfermedad terminal y no puedo fiarme del Estado, de la sanidad pública, porque mis aportaciones al Estado siempre han sido una mierda y lo que el Estado me va a dar sé que será insuficiente si un día me dicen: usted tiene cáncer o una de esas enfermedades que en un pispás le llevan a la muerte, es por esto que grabo en video cada día que me como un Dunkin Donuts. Y me grabo con una referencia clara, por ejemplo el periódico de ese día... Y llevo haciendo esto ya 26 años, desde que cumplí los 7 (cuando tomé conciencia de mi muerte y de la poca fiabilidad del Estado en estos asuntos) [...] y yo pueda responder: La enfermedad mortal es por culpa de los Dunkin Donuts... Y ese juicio lo voy a ganar con absoluta facilidad, ya que es imposible culpar a la pescadera de mi pueblo que trae pescado fresco todos los días de mi cáncer o alguna enfermedad que me lleve en poco tiempo hacia una muerte segura por uno de sus pescados frescos (García, 2009, p. 413)

Pudiera pensarse que todo el discurso de Rodrigo García está dirigido contra esa forma de entender determinadas prácticas de fabricación y consumo de alimentos relacionadas con la idea de “basura” y, por tanto, definidoras por extensión de un modelo de sociedad a la altura de dichas prácticas. Sin embargo, sabemos que en las últimas décadas se ha desarrollado igualmente una cocina de extrema sofisticación, que ha dado lugar a que se incluya entre las manifestaciones artísticas de la vanguardia, como probaría la invitación del cocinero Ferran Adrià a participar en la *Dokumenta* de Kassel. La escuela de Adrià ha sido objeto de una interesante fundamentación teórica y estética, en la que la cocina fusión es reconocida como “cocina tecnoemocional”, para la cual disponemos, por ejemplo, de la siguiente definición:

Movimiento culinario mundial de principios del siglo XXI, cuyo principal representante es el cocinero Ferran Adrià. Está formado por cocineros de distinta edad y tradición. El objetivo de sus platos es crear emoción en el comensal y para ello se valen de nuevas técnicas y tecnologías, siendo ellos los descubridores o simplemente los intérpretes, recurriendo a sistemas y conceptos desarrollados por otros. No plantean ningún enfrentamiento con la tradición – puesto que muchos de los platos son evolutivos– sino, al contrario, muestran deuda y respeto por ella. Han iniciado un diálogo con los científicos, pero también con artistas plásticos, novelistas, poetas, periodistas, historiadores, antropólogos... (Antoja, 22 de julio de 2013, párr. 7)

Frente a esta cocina también se manifiesta airadamente Rodrigo García, como ha quedado ya recogido en algunas de las citas que hemos incorporado a este trabajo. Así, la equidistancia crítica hacia estas dos formas de expresión culinaria (comida basura vs. cocina fusión) refleja un profundo malestar, no exento de humor e ironía, hacia tendencias culinarias características de estos tiempos hipermodernos que reflejan, a través de sus excesos, y tan bien como cualquier otra forma de expresión, las contradicciones de una sociedad en la que el individuo se siente a medio camino entre la enajenación y el ensimismamiento, entre la melancolía y la rabia.

Bibliografía

- Abuín, A. (2006). *Escenarios del caos*. Valencia: Tirant lo Blanch.
- Antoja, J. (22 de julio de 2013). *La cocina tecnoemocional. ¿Qué es?*. Recuperado de <http://www.apicius.es/articulos/2531/la-cocina-tecnoemocional-que-es/>
- Bauman, Z. (2007). *Vida de consumo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Bourriaud, N. (2006). *Estética relacional*. Buenos Aires: Adriana Hidalgo.
- Brillat-Savarin, A. (1999). *Fisiología del gusto*. Barcelona: Iberia.
- Butler, J. (2009). *Dar cuenta de sí mismo*. Madrid: Amorrortu.
- Caparrós, M. (2015). *El Hambre*. Barcelona: Anagrama.
- De Garine, I. (1999). Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura. *Actas del Congreso Internacional*. (pp. 14-16). Madrid: Museo de Antropología.
- Declaración Universal de los Derechos de los Animales (2007). *Eikasia: revista de filosofía*, (11). Recuperado de: <http://www.revistadefilosofia.org>
- Dubatti, J. (2003). *El convivio teatral: teoría y práctica del teatro contemporáneo*. Buenos Aires: Atuel.
- Fischer-Lichte, E. (2004). *Estética de lo performativo*. Madrid: Abada.
- Foucault, M. (2008). *Tecnologías del yo*. Barcelona: Paidós.
- Foucault, M. (2017). *La verdad y las formas jurídicas*. Barcelona: Gedisa.
- García, R. (2009). *Cenizas escogidas*. Segovia: La Uña rota.
- García, R. (2015). *Barullo. Un libro dodecafónico*. Segovia: La Uña rota.
- Hernández, M. (2007). Deleite y sinsabores de la comida y el comer: situando el tema. *Revista Atenea*. 496, 41-54.
- Lehmann, H. T. (1999). *Postdramatisches Theater*. Frankfurt: Verlag der Autoren.
- Lévi-Strauss, C. (1964). *Mitológicas I: lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Lévi-Strauss, C. (1967). *Mitológicas II: de la miel a las cenizas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Lipovetsky, G. (2007). *La felicidad paradójica. Ensayo sobre la sociedad del hiperconsumo*. Barcelona: Anagrama.

Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Gijón: Ediciones Trea.

Moss, M. (2016). *Adictos a la comida basura. Cómo la industria manipula los alimentos para que nos convirtamos en adictos a sus productos*. Barcelona: Deusto.

Sánchez, J. A. (2006). *Artes de las escena y de la acción en España (1978-2002)*. Madrid: Artea.

Telfer, E. (1996). *Food for Thought: Philosophy and Food*. New Jersey: Routledge.