

SLOW FOOD: PER A UNA ÈTICA ALIMENTÀRIA DEL CARGOL POSTMODERN

Ramon ALCOBERRO

L'any 1986 va aparèixer a Itàlia arran de la protesta contra la instal·lació d'un *McDonald's* a la Piazza di Spagna de Roma, un moviment d'epicuris encantats de ser-ho que, com no podia ser menys tractant-se d'italians, va prendre un nom en anglès. Són els "slows", els lents. Un moviment ecogastronòmic -i darrerament també ecoturístic- que es reclama partidari de la lentitud, entesa com a estil vital. L'estil "slow" enfronta els partidaris de la "cuina de sempre", ecològica, feta amb temps, amb amor i amb bons productes naturals, al "fast food" industrialista, instantani i sense arrels. I reivindica les ciutats petites, però humanes, contra les megalopolis industrials. Al cap de vint anys els "slows" han esdevingut una de les branques més discutides del moviment ecologista, amb presència creixent arreu del món i amb uns postulats que, si més no, conviden a la reflexió.

Considerats *ecopijos* per bona part del món verd, els "slows" tenen fins i tot una mena de bíblia: *Slow Food: The Case for Taste* (Columbia University Press, 2003), escrita pel gastrònom i líder del moviment, Carlo Petrini. El concepte "slow food" inclou, en primer lloc, una reivindicació explícitament hedonista del gust –o millor del "bon gust"– contra la massificació de la gastronomia. És també un crit de revolta contra el concepte industrial de la manduca ràpida i de la digestió instantània propi del nostre temps. Tristament, la degeneració del que era un plaer civilitzat (dinar a poc a poc) en una obligació pesada (nodrir-se industrialment) és una de les característiques del present. Recuperar el plaer de la cuina contra el deure de la nutrició significa, doncs, reconstruir una relació harmònica no sols amb l'aliment sinó amb la vida.

Menjar i el ritual que l'envolta: la bona companyia, la taula ben parada, i la digestió assenyada, han estat sovint objecte d'una reflexió, si no filosòfica, al menys filosofable. Hi ha filòsofs gourmets (Kant, Diderot, Marx quan s'ho podia permetre...) i d'altres (generalment cristians) que han considerat el fet de menjar com una desagradable obligació contrària a la suposada puresa de l'esperit. Hi ha també partidaris de la simplicitat per motius polítics, com el vell Antístenes que quan li van

preguntar "a quina hora cal menjar?" va respondre, cínicament com és obvi: "si ets ric quan vulguis i si ets pobre quan puguis". Curiosament, els epicuris de l'Antiguitat eren coneguts per la seva contenció en el menjar; el mateix Epicur només bevia aigua i consideraven el formatge com un producte propi dels dies de festa.

La comunitat "slow", cada cop més organitzada i pròspera, reivindica una ètica en el menjar –i en el viure– que en l'essencial correspon a una estètica del gaudi. Mentre el món de la tècnica industrialitza el sabor, ells proposen recuperar les tradicions gastronòmiques, descobrir el gust de cada producte de la terra i, sobretot, reapropiar per als humans la funció socialitzadora de la bona taula. Com que, segons una profunda intuïció de Feuerbach, "l'home és allò que menja", els ecogastrònoms consideren que malmenjar és un símptoma o un indicador del mal viure que ens dona el món que ens ha tocat de viure. Militar per una bona alimentació inclou recuperar una "bona vida", pacífica, contemplativa i moderada i, per tant, constitueix una pràctica altament moral.

Un "slow" defensa la biodiversitat perquè, senzillament, produeix plaer –en un sentit estrictament sensitiu. Contra la tendència creixent a devorar àvidament i a cruspir-se qualsevol cosa en cinc minuts, els "slows" proposen la calma, la prudència i l'anar fent xino-xano, sense angoixes. Contra el vici de la rapidesa, ens recorden la virtut de la vida pausada i del menjar fet amb amor. És a dir, el valor de l'escala "micro" de la vida, humil i poderosa alhora.

Slow Food, i el seu homònim CittaSlow (que reivindica les ciutats petites, sense cotxes i amb encant, és a dir aquelles en què encara es pot fer una bona migdiada sense presses) són moviments interessants en la mesura que ens fan adonar d'un problema que el moviment ecologista denuncia des de fa anys. Ens hem acostumat equivocadament a creure que podem imprimir cada cop més velocitat a la natura, a la tècnica i a les relacions humanes. Estem accelerant els cicles vitals de totes les coses sense respectar el seu ritme intern; i per això vivim angoixats. Però resulta que la velocitat no és el llenguatge de la vida que més aviat tendeix a regir-se per cicles lents, sovint centenaris. Ni tampoc la velocitat no fou el temps de la cultura clàssica, que reclamava una lenta digestió de les idees. No debades, pensar es diu també "rumiar". Quan els antics, com Virgili a les *Geòrgiques*, constataren allò del "*fugit irreparabile tempus*" (3, 284) ho deien per lamentar-se'n. L'emperador August fins i tot usava una dita, "*Festina lente*" (en català: "apressa't a poc a poc", "no vulguis anar de

pressa”), per referir-se al ritme que calia imprimir al treball i a la política. En canvi, als moderns el pas tranquil del temps ens produeix angoixa. Precisament perquè tenim una mala relació amb el temps –i amb el menjar– portem una vida desestructurada. Una CittaSlow en què no hi ha cotxes –o gairebé– i en què la gent encara té temps de fer la migdiada, o un dinar Slow Food en bona companyia, resulta quasi un exotisme. I òbviament els exotismes surten cars i estan a l’abast només de minories. Del que es tracta, doncs, en l’ètica “slow” és de reapropiar-nos del temps i del menjar com a formes de resistència, ben concreta i a l’abast, contra l’uniformisme social imperant.

Els aliments “slow” ha de complir tres condicions: ser bons, nets i justos. “Bons” perquè han de produir plaer, “nets” perquè no poden ofendre la naturalesa i “justos” perquè qui treballa la terra té dret a un bon jornal i no ha de ser explotat. És també la dèria de voler productes barats la que ha produït una menja incomedible de plàstic i de química. “Slow food” no té res a veure, però, amb la suposada dieta mediterrània, un concepte propi de dietistes d’origen nord-americà, que passa per alt la diferència entre les cuines locals. És senzillament una reivindicació ultralocal de la natura i del menjar. Que té molt a veure, en canvi, amb el mode de vida del Sud, una mica dropo. Ja ho deia Plini: *“Amor, qui magister est optimus”* (Epístoles 4, 19, 4). L’amor és el millor dels mestres. I fer l’amor demana, òbviament un temps “slow” i bons aliments. Així l’ecologisme recupera l’hedonisme.

Publicat a **USERDA**, suplement ecologista de **EL TRIANGLE**, Bcn, maig de 2006.