

“La cocina del siglo XXI está basada en el sabor, en el origen de los alimentos, en la ecología”

Entrevista con el director de cine Bigas Luna

Texto: Redacción y Mariano Bueno

La búsqueda de belleza le llevó a dejar de lado sus estudios universitarios de economía para adentrarse en la expresión plástica: pintura, diseño, audiovisuales... empleando siempre las últimas tecnologías. Lo que le ha hecho famoso es el cine, pero no ha perdido el contacto con lo real y palpable, con la tierra. Como su admirado Miró –mallorquín internacional–, ha descubierto la verdad que encierra el proverbio chino: “si quieres ser feliz toda la vida, planta un huerto”. En su gusto por lo auténtico, estaría ese interés por los alimentos originales, por la ecología y por ser mejor persona; por las semillas y por el futuro que encierran. Plantó un huerto y está feliz, y así se unieron el videoarte y la agricultura

El secreto de tanta actividad y tanta creatividad es que siempre ha buscado hacer las cosas por ilusión, no por obligación. En el 2003 sorprendió de nuevo. Con su primo Jordi Bigues y el agricultor ecológico mallorquín Gaspar Caballero de Segovia filmó paso a paso la creación de un huerto ecológico en la Fundación Miró para acercarlo al Arte. Un huerto que hacía las veces de jardín y que deleitó tanto a los visitantes que se prorrogó su instalación, además el propio Bigas le encargó a Gaspar que le preparase uno, con cuatro bancales –que hoy ya son ocho– y que sigue creciendo, con algunas gallinas, una pequeña viña... y un taller: Seeds and Bits, en el que la implicación de los alumnos es total. Les ha puesto a todos a tocar la tierra (la del huerto) y de ahí, al cielo.

Nuestro colaborador Mariano Bueno se acercó hasta Tarragona para hablar con Bigas Luna y traernos estas jugosas y sinceras respuestas.

La experiencia del huerto ¿por qué lo haces, qué te aporta?

“Creo que cuando te inicias a hacer un huerto te inicias un poco a entender la vida. Para mí se ha convertido en una cosa fundamental. No sólo por todo lo que representa la comida que sale del huerto, que es importantísimo, sino incluso como forma de vida y de trabajo. Gracias al huerto he aprendido a trabajar, he aprendido a esperar, he aprendido a saber tratar a una gente diferente de otra. Un pintor que admiro muchísimo, Miró, hablaba de sus cuadros como si fueran alcachofas o lechugas y a mí me está pasando lo mismo, delante de cualquier cosa la extrapolo al huerto y si estoy haciendo una película y tengo una gente joven, ellos son unas semillas y todo tiene su proceso... Estoy aprendiendo muchísimo del huerto”.

¿Y por qué el huerto ecológico?

“Hay muchas razones. Una, quizá la más egoísta en el buen

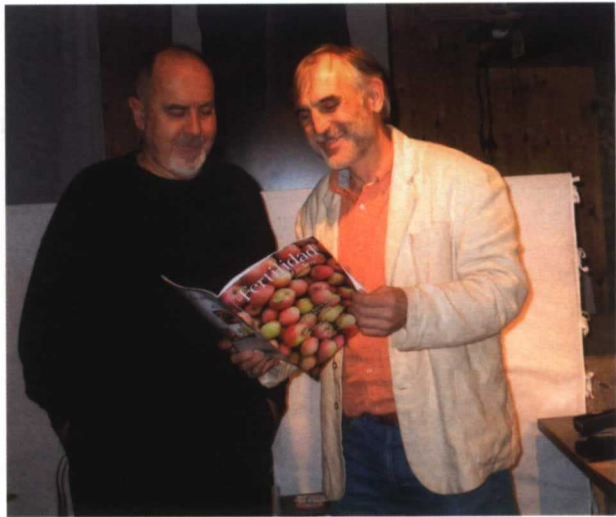
sentido, un poco hedonista, es que una vez que pruebas el sabor de una lechuga ecológica ya no puedes comer otra cosa. He descubierto el sabor que tiene una lechuga de verdad, que no lo sabía, ahora lo sé y es el sabor que a mí me interesa. Las comparaciones no me gustan, pero por ejemplo antes quizá valoraba más una ostra que una lechuga. Ahora para mí la lechuga tiene tanto o más valor. Hago bromas con mis amigos y les digo que tengo las mejores lechugas del mundo. Las mezclo con calçots (una cebolleta que se come en ensalada o asada), troceando un poco la parte verde y es una maravilla. Estoy muy interesado en la alimentación, en la salud".

Aparte de lo que cultivas en el huerto, ¿compras alimentos ecológicos?

"Sí. Ahora tengo incluso un vino ecológico, de una viña pequeña. Intento que, básicamente, el huerto me suministre lo que necesito. Tengo cuatro gallinas, cada una con su nombre: la Juani, la Vane, la Mercie y la Beaucoup. También compro unas cajas semanales de suministro ecológico, con alguna hamburguesa vegetal por ejemplo (porque yo no soy vegetariano, lo sería si no fuera por el jamón serrano, no puedo prescindir del bocadillo de jamón serrano) pero tengo una colaboradora, Carmen Chaves guionista de "Yo Soy La Juani", que sí es vegetariana y suele tomar una hamburguesa de estas hechas con tofu. También compro harinas de espelta ecológicas, de Albacete del "Rincón del Segura", y estoy empezando a hacerme el pan. Porque hay dos cosas en las que estoy muy sensibilizado, creo que no están todo lo controladas que deberían estar y que tomamos mucho, el vino: simbólicamente es la cosa más maravillosa que hay. El vino, la viña, la tierra... hay vinos magníficos que son las buenas noticias, y luego están las malas noticias, y es que se bebe demasiado. Estamos en una cultura en la que el consumo es excesivo. Del vino de mi viña estamos pensando en hacer botellas más pequeñas. Y no le pongo etiqueta porque si la pusiera sería "bebe con moderación". La otra es el pan, me interesa el pan ecológico y lo hago para diez días como recomienda Lionel Poilâne en su *Libro del amante del pan*. Dice que no hay que hacerlo cada día, sino que hay que hacerlo para diez días y explica cómo comerlo, las maneras de guardarlo. El mejor dice que es el del décimo día. Hay que hacer 7 u 8 kilos de pan para ti y tus amigos".

De los alimentos que compras fuera, ¿cuáles crees que merece la pena que sean ecológicos?

"Me gusta que todo sea ecológico. Siempre hablo de las tres eras, la era agrícola, la era industrial y la era de las nuevas tecnologías, que es la de hoy. Un futurólogo americano, Alwin Toffler, hablaba de estas tres grandes eras que hemos vivido. Sería maravilloso tener una sociedad tecno-agrícola, pero el problema ahora es la era industrial, de la que somos hijos. Gracias a ella estamos donde estamos, pero nos ha dejado una serie de cosas que están muy mal, y una de las más graves creo que ha sido la de industrializar la comida. La comida no se puede industrializar. Ahora que tengo un huerto ecológico y que tengo huevos ecológicos, sé lo que cuesta tener un huevo ecológico. ¡De entrada es tremendo lo que me ha costado tener gallinas con pico! He tenido que comprarlas de semanas y dejarlas crecer hasta que han puesto huevos, porque ahora todas las gallinas que encuentras las pobres están sin pico, mutiladas al nacer, porque dicen que se pican entre sí y se comen los huevos... y mis gallinas nunca se



Bigas Luna y Mariano Bueno la tarde de la entrevista



El huerto de Bigas en sus inicios

han picado entre sí ni se han comido ni un huevo. Así que creo que el huevo es barato, que lo ecológico es barato sabiendo lo que cuesta y lo que es. Pero ¿cómo se integra esto en nuestra sociedad?

Ese es el problema y creo que tiene dos soluciones, difíciles las dos. Una es filosófica, es un cambio social filosófico de actitud, que es en el que estoy, pero claro, no puedes imponer una actitud a todo el planeta o a la gente, es muy difícil. La gente tiene que entenderlo y gustarle –y fundamentalmente es lo que estáis haciendo vosotros con vuestras publicaciones–, pero requiere un proceso lento y seguramente no tiene que ser rápido. Y la otra solución es política. Cuando hablo con los pageses, con los que ahora soy amigo, y les hablo de la ecología, un vecino que tiene casi ochenta años acaba dándome la razón, entiende lo que es, pero se pregunta: "nosotros ¿cómo lo hacemos esto?" Creo que es un problema político y que los gobernantes deberían estar muy sensibles a estos problemas, apoyar la ecología y a la gente que la practica muchísimo más, ayudar a los campesinos que quieren cambiar, porque no se le acaba de dar importancia al tema".

En este contexto ¿qué te parece que existan los certificados ecológicos?

"A mí me parece muy bien. La gente te dice, "¡pero vete a saber si es verdad!" ¡Vaya!, yo confío. De entrada prefiero confiar en



A los alumnos también les hace trabajar en el huerto

la vida y más con los productos ecológicos. Prefiero ir de buena fe en la vida y ser cariñoso y querer a la gente. ¡Me han hecho putadas y me han hecho muchas y me seguirán haciendo!, pero me sale más a cuenta soportar los engaños que he sufrido que no vivir desconfiando constantemente y ser un desgraciado ya de salida. Si un producto me dicen que es ecológico yo por naturaleza me lo creo".

Lo mismo si te dicen que es un Cariñena o un Ribera del Duero...

"No es sólo con las etiquetas de ecología, es con la vida. Me compensa ser así porque vivo mejor".

¿Te gusta cocinar?

"Me gusta cocinar pero cocino muy poco. Porque siempre vivo rodeado de grandes cocineros y cocineras. Estoy muy sensibilizado por el tema de la alimentación. Cada vez creo más en la calidad de la materia prima, en la elaboración muy sencilla de la comida, que mantenga los gustos originales. No tengo nada en contra de la gran cocina de hoy, una cocina que ha llegado muy lejos en cuanto a presentación y en cuanto a descubrir la sofisticación de los gustos. Los grandes cocineros de hoy me parecen magníficos pero aún no han entrado en la cocina del siglo XXI que está basada en la salud, en sabores originales y en la ecología. Es una cocina en la que me gustaría más hablar de cocción o elaboración de los alimentos que de cocina. Me gusta mucho saber el origen de las cosas. Cuando la gente viene a casa les digo, esta lechuga ha sido plantada por mí, de una semilla ecológica y les cuento el origen de todo lo que se come".

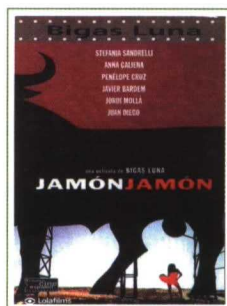
Valorar el alimento, no sólo el comer comida

"Y el origen. Saber de dónde viene todo esto. Creo que en el siglo XXI la gente tiene que saber el origen. Ahora elegimos que una camiseta sea de algodón, que lo ha diseñado fulanita... Y claro, yo me como una lechuga y no sé si es ecológica o no, ni de dónde es, ni cómo se llama el que la ha plantado, y eso me interesa mucho. En Valencia estamos haciendo un experimento, la cena del siglo XXI, en la que se explicaría el origen de todo lo que estás tomando. Estoy haciendo un estudio sobre las aguas minerales que hay, por dónde han salido, los carbones que las purifican. Masaru Emoto y sus experimentos de cristalización de las aguas, en los que demuestra que un agua bien tratada cristaliza mejor que una mal tratada, es un pionero de lo que será el desarrollo de los alimentos en este siglo".

De la pintura al cine

En los 70 fue "Tatuaje", basada en la novela de Vázquez Montalbán, luego "Bilbao" y "Caniche"; en los 80 (en Los Angeles) "Reborn", "Lola", "Anguish" y "Las edades de Lulú"; en los 90 la trilogía ibérica, "Jamón Jamón", "Huevos de oro" y "La Teta i la Lluna", luego se traslada a Roma y a París, donde dirige "La camarera del Titanic", la más premiada internacionalmente. Con "Volaverunt" se instala de nuevo en Tarragona, donde rueda "Son de Mar", basado en la obra de Manuel Vicent e inicia sus Talleres Bigas Luna, dedicados a la investigación digital y a ayudar a nuevos talentos, además de componer una película para internet; un montaje multidisciplinar titulado Comedias Bárbaras (inspirado en Valle Inclán); exposiciones videográficas y pictóricas para la Universidad de Valencia; la videoinstalación Espacios Comunes. Está preparando una nueva película, "Yo soy la Juani"; y una exposición para la Galería Bitforms en Nueva York.

www.tallerbigasluna.com



Cuatro películas de la filmografía de Bigas Luna

Posiblemente sea esa desconexión con el origen lo que nos ha desconectado de la vida

"Exacto. Es también un exceso de cosas, hoy se cocina con demasiados elementos y como no tienen sabor hay que mezclarlos. La de hoy es una cocina con cuarenta sabores, cuarenta cosas, y nuestro estómago y nuestra salud lo sufre. A mí me gustan los sabores originales y sin mezclas, pan, lechuga, brócoli, mandarina. Hay un francés que ha hecho un libro sobre la nutrición, Jean Seignalet *La Alimentación, la tercera Medicina* que ha muerto hace dos años o así y es un libro donde se muestra la comida antigua, que él dice es a lo que hay que volver, ¡porque la forma de comer ahora genera muchas enfermedades, mientras que la comida antigua no! Es un libro muy interesante, altamente recomendable para entender lo que está pasando con la comida hoy". ■