

“Comimorias” (*foodoirs*)

Podría escribir aquí mis memorias gastronómicas (“comimorias” o *foodoirs*), pero no ha llegado todavía el momento. Solo explicaré algunas de las razones de este libro, que es fruto de un interés personal por asuntos del comer. Mi madre no era una buena cocinera, aunque dominaba con suficiente pericia algunos platos básicos (gazpacho en versión sevillana, tortilla de patatas sin cebolla, macarrones a la italiana, entre otros). Mi padre solo sabía abrir latas de conserva, pero desde mi juventud, en sus períodos de “rodríguez”, me llevaba a algún buen restaurante y también a casas de comidas. Como *boy scout* conseguí la especialidad de lector y cocinero (básico) de supervivencia, una buena preparación para lo que vendría. He inventado solo dos platos: la tortilla de patatas exprés, preparada con patatas de bolsa Matutano. Fue en el lejano 1979 con Toia Pi-Sunyer. No lo inventó como pretende por ahí un chef estrellado porque creo que por entonces no había hecho ni la primera comunión. El otro es una muestra de cocina fusión: gambas al ajillo con arroz salvaje canadiense. Mi abuelo materno, vegetariano converso al final de su vida, decía (contra la opinión de Molière, “Il faut vivre pour manger et ne pas manger pour vivre”) que “hay que comer para vivir y no vivir para comer” y ese principio he procurado aplicarlo a lo largo de mi vida. Pero cuando en 1986 me trasladé a vivir a Nueva Inglaterra sufrí una especie de choque emocional por la falta drás-

tica de alimentos esenciales. A mediados de la década de 1980, los supermercados norteamericanos ofrecían una oferta muy limitada en términos de dieta ibérica y mediterránea: el pan era de molde, el aceite de girasol, blanquecino y de origen incierto. Una solución de urgencia era poner a secar en el *basement* de la casa el *chouriço* estilo portugués, confiando que a ningún murciélago le apetecería comerlo. Productos gastronómicos portugueses se encontraban en cantidades razonables. Hasta la crisis del 2008 existían en Nueva Inglaterra cuatro consulados de Portugal. La colonia llegada desde las islas Azores era y es muy numerosa. Mis amigos Jon Knudsen y Onésimo T. Almeida me organizaban *tours* gastronómicos por Cambridge y Providence, que eran auténticos salvavidas. Unos pocos libros de cocina (*The Foods and Wines of Spain* [1982] de Penelope Casas y *Catalan Cuisine. Europe's Last Great Culinary Secret* [1988] de Colman Andrews) y la contribución de algunos buenos amigos (Jon Knudsen y Óscar González) y una amiga (Montse Monné, excelente cocinera de quien aprendí tanto) me ayudaron a salvarme y reconstruir —inventar, aunque todavía no sabía qué era eso— un *foodscape* esencial. En veladas de “mureo”¹ y confesiones sobre los problemas de la epistolaridad (y su edición), Andrés Soria Olmedo se reía de mí porque me encantaba comer las tapas más típicas en las tabernas de Madrid. Ya en Providence, Rosi Song fue una genial guía a la comida coreana. Desde hace tiempo la reflexión sobre —no solo degustación—, el cocinado de manjares, se ha unido a mi experiencia personal. Vivir en Italia es un lujo —*malgré tout*— desde el punto de vista gastronómico. Es un subidón de grandes dimensiones. Cada día aprendo algo. Es imborrable el recuerdo de uno de los mejores restaurantes del mundo, el Arzak de Donosti. Se me borró el recuerdo de El Racó de Can Fabes, entre otros restaurantes de gran renombre y estrellas.

En mi vida norteamericana se produjo un paso del ecuador cuando, en 1992, con motivo de los JJ.OO. de Barcelona, muchas revistas

1 “Por las mañanas íbamos de Mureo (palabrita que te propongo, estilo Joyce, hija de Museo y bureo)” (Salinas 2007c, 1312-1313).

de gastronomía de aquel país descubrieron el mundo de las tapas y otras maravillas gastronómicas peninsulares.² Cambió radicalmente el paisaje, la oferta gastronómica en supermercados y restaurantes se revolucionó con la aparición de muchos restaurantes especializados en tapas. Con el paso del tiempo, cuando abandoné los EE.UU., parecía vivir en otro país. El recurso a La Española Meats Inc. (unos alicantinos radicados en California) ya no era el único modo de conseguir comida e ingredientes ibéricos, puesto que se podían encontrar en muchas tiendas de charcutería.

La revelación llegó en Melbourne, donde en 2016 pronuncié una conferencia plenaria en la que incluía comentarios sobre comida en textos y filmes. Lara Anderson estaba entre el público y muy amablemente me hizo unas observaciones que me abrieron un mundo que hasta el momento conocía solo en modo latente, pero que su intervención me ayudó a sistematizar. Así iniciamos una amistad, entre textos, platos y copas, que dura hasta hoy. También debo a Rosi Song y Bob Davidson, dos auténticos *foodies*, haber compartido mesa en varios lugares con la excusa de congresos de alto nivel intelectual.

Saber y sabor: escritura y comida. Acerca de los paisajes alimentarios (foodscapes) ibéricos estudia aspectos de los paisajes alimentarios (*foodscapes*) peninsulares desde una perspectiva ecocrítica. La comida es uno de los componentes clave y más evidentes de nuestra identidad: explica quiénes somos, dónde vivimos, de dónde venimos. El sistema alimentario es depositario de tradiciones e identidad colectiva y es un extraordinario vehículo de autorrepresentación e intercambio cultural. Este libro se abre con una extensa reflexión teórica sobre las cuestiones más importantes para los estudios alimentarios desde una perspectiva de las humanidades y la ecocrítica. Quiero ir más allá de un simple estado de la cuestión, indicando algunos problemas pen-

2 Sandra Gilbert aporta una “comimoria” (“Tales of American Culinary Transformation”) en el primer capítulo de *The Culinary Imagination: From Myth to Modernity* (2014), que confirma la gran transformación del *foodscape* de los EE.UU. desde la década de 1960.

dientes. A continuación se propone una serie de ejemplos de estudio —*case studies*— que no pretenden en absoluto ser exhaustivos, pero que sí son representativos de la identidad ibérica: los relatos de exploración de la proximidad en clave gastronómica; la crónica de la pérdida de las colonias a partir de los conflictos gastronómicos en Emilia Pardo Bazán; unos pocos ejemplos de textos clásicos leídos bajo nueva luz que pueden ser indicativos de las inmensas posibilidades de los estudios alimentarios; una indagación sobre la entidad fluida de la llamada “paella” a propósito de Manuel Vázquez Montalbán; y una incursión en varios ejemplos de poesía gastronómica, entre la comida y el afecto, en poetas como Josep Carner, Bartomeu Rosselló-Pòrcel, Vicent Andrés Estellés, Pablo Neruda, Julio Novoa y Miguel Hernández. Son propuestas de posibilidades que no cubren el infinito campo de los estudios alimentarios, un incipiente campo de estudio que nos deparará todavía muchas sorpresas.

Es cierto que estamos viviendo una época de gran interés por los temas culinarios que Aldo Buzzi definiría como un tiempo de decadencia, cuando el culto a la cocina se vuelve excesivo. La cantidad de programas televisivos, secciones especiales de periódicos, montañas de libros que encontramos en cualquier librería o quiosco, es literalmente apabullante. Van del recetario más tradicional, tipo las recetas familiares de Eladia Martorell en *Carmencita o La buena cocinera*, (1899) a las recetas normales de Ferran Adrià, *La comida de la familia. Coma lo que se comía en El Bulli de seis y media a siete* (2011), que es un libro que se lee y aplica con gran provecho.

Tengo para mí que programas de éxito en las cadenas de telebasura como *Masterchef* y otros derivados son de los que más daño han hecho, modificando el gusto de las personas sin experiencia *gourmet*. ¿Quién comería ninguna de los platos cocinados en ese programa-tortura, basado en la vejación por parte de unos supuestos expertos hacia unas víctimas que se presentan voluntarias a un sacrificio vergonzoso?³

3 No incluyo expresamente los efectos perniciosos de *Masterchef*. Formatos de pasatiempo basados en el talento y hechos reales “designed to create dramatic arcs and produce story lines” en las que “the narrative arc is based on the journey that

La finalidad de la masculinidad heroica es ganar la competición convirtiéndose en “el mejor”, lo que significa ascender en la jerarquía de género, transformarse de cocinero (femenino) en chef (masculino). Cuando esto ocurre, el delantal (femenino) es sustituido por el trofeo fálico (masculino), el último símbolo del *agón*. El espectáculo impulsa una transformación fundamental de género, que es profunda, minuciosa y maliciosa (Grindstaff y Grosplik 2022: 640-643; Carlsson y Svensson). El tipo de comida que se ofrece en ese programa es una variante del *foodporn*, o pornografía gastronómica, un estilo provocativo y sexi de presentar los alimentos, a través de fotos retocadas. Los alimentos suelen ser muy grasos y calóricos, o exóticos y tentadores, glorificando la comida de forma sexual (Cockburn; Malvern). No hace mucho, en un pequeño restaurante en Calanda, nos ofrecieron algo incomedible, mezcla imposible de ingredientes que seguramente estaba inspirada en algún engendro del programa televisivo. Pero, por suerte, aunque a veces cuesta de localizar, existe todavía el sentido común, que se traduce en bares y restaurantes que practican una cocina sin excesos, fundada en la tradición con algunos pocos toques modernos.

No me resta sino desearles buena lectura y buen provecho.

the contestant makes which, in the most dramatic cases, transforms their lives” (Chalaby 2011: 294). También Haarman 2015.