

Las salsas y las letras

Posted on 17 de febrero de 2014 by Francisco Fuster

En una de la varias entrevistas que le hizo a lo largo de su vida, el periodista murciano Joaquín Soler Serrano preguntó a Josep Pla qué había de cierto en aquello de que, además de un maestro del adjetivo, el autor de *El quadern gris* era también un consumado gourmet. La respuesta del escritor catalán, quizás algo exagerada, encerraba, sin embargo, una gran dosis de verdad: «¡Pobre de mí! Yo soy uno de los hombres que menos comen en este país. Debo de tener un estómago muy pequeño. Pero quizá porque he vivido en el extranjero y he visto lo que come la gente, el ardor y la vitalidad que tienen a consecuencia de la comida, la cocina ha llegado a producirme una gran impresión imaginativa»Joaquín Soler Serrano, *Conversaciones con Josep Pla*, Barcelona, Destino, 1997, p. 100..

Y digo que la afirmación era muy certera porque de la pluma Pla, que siempre renegó de la etiqueta de «experto en cocina» que sus amigos quisieron colgarle, salieron algunas de las mejores páginas jamás escritas sobre nuestra gastronomía. Páginas publicadas originalmente en catalán que, pese a no haber sido traducidas en su totalidadQue yo sepa, las páginas sobre gastronomía incluidas por Pla en los volúmenes VII (*El meu país*) y XXXVIII (*Escrits empordanesos*) de su *Obra Completa*, publicada por Destino en catalán, jamás han sido traducidas al castellano., son accesibles al lector en castellano a través de la obra en la que el ampurdanés concentró su amplio y erudito saber en la materia. Me refiero, por supuesto, a

El que hem menjat, un libro que el periodista escribió expresamente –y en respuesta a la insistencia del historiador gerundense Jaume Vicens Vives, que se lo pidió en repetidas ocasiones– para ser incluido en ese magno proyecto editorial que fue su *Obra Completa*, concebida por Josep Vergés y publicada en cuarenta y seis volúmenes (más un anexo), entre 1966 y 1992. *El que hem menjat* fue traducida por primera vez al castellano en 1997, cuando Destino publicó en la conocida colección «Ancora y delfín» una especie de antología con los mejores capítulos, seleccionados y prologados por Manuel Vázquez Montalbán (otro gran gastrónomo de nuestras letras). Años después, en 2005, el mismo sello editó la primera y única versión íntegra del texto en castellano, con prólogo del desaparecido cocinero Santi Santamaría, pero el elevado precio de aquella edición ilustrada y su escasa manejabilidad (tamaño grande y tapa dura) hicieron que pasara totalmente inadvertida. Por suerte, los responsables de Austral, que siguen con su plan recuperar algunos títulos de la bibliografía planiana en ediciones de bolsillo más económicas, han tenido el buen gusto –nunca mejor dicho– de recordar esa faceta menos conocida de nuestro autor, reeditando no el texto íntegro de *Lo que hemos comido*, sino aquella primera versión preparada por Vázquez Montalbán y traducida por Pedro Gómez Carrizo.

Como ya señaló el creador de Pepe Carvalho en su prólogo, quizá lo más importante de Pla es que su aportación a nuestra literatura gastronómica –cuya deuda con la de otros gastrónomos ilustres, como el gallego Julio Camba, jamás fue negada por su autor– prendió la mecha para la aparición de toda una «escuela de *teóricos del comer*»Manuel Vázquez Montalbán, «El profeta de la dieta mediterránea en el supuesto caso de que exista la dieta mediterránea», en Josep Pla, *Lo que hemos comido*, Barcelona, Destino, 2001 [1997], p. 9. en la que destacaron «discípulos» de la talla de Néstor Luján, Joan Perucho, Xavier Domingo o Llorenç Torrado (yo añadiría a esa lista el nombre del madrileño Víctor de la Serna). Y es que, en efecto, la publicación en 1972 del libro que me ocupa fue recibida por los jóvenes escritores y periodistas aficionados a la cocina como la prueba definitiva que venía a demostrar lo que todos sabían: que Pla era un auténtico especialista a la hora de maridar las salsas y las letras. Si en la reseña que le dedicó en la revista *Destino*, Luján dijo de *El que hem menjat* que era «el gran libro de gastronomía que todos esperábamos de él»Néstor Luján, «El paso de los días», *Destino*, núm. 1.823, 9 de septiembre de 1972. , Perucho sentenció, por su parte, que, con esta obra, Pla había «elevado un monumento literario a la cocina general del país»Joan Perucho, *Estética del gusto*, prólogo de José-Carlos Mainer, Huesca, La Val de Onsera, 1998, p. 38..

En uno de sus conocidos escritos sobre el tema, Curnonsky«Curnonsky» es el seudónimo de Maurice Edmond Sailland (1872-1956), apodado «el príncipe de los gastrónomos». La clasificación a la que me refiero, así como las citas que reproduzco, proceden de su obra

Recuerdos gastronómicos, trad. de Gabriel Hormaechea, Barcelona, Parsifal, 1991 [1958], pp. 22-23. estableció una clasificación en la que dividía a los gastrónomos en un total de cinco categorías, que iban desde los de «extrema izquierda» hasta los de «extrema derecha», según su grado de conservadurismo o su rechazo de la novedad en materia culinaria. En esa «extrema izquierda», decía el célebre crítico gastronómico francés, hallaríamos a «os fantasiosos, los inquietos, los innovadores»: esos gastrónomos curiosos por la cocina exótica y extranjera que siempre andan detrás de las «nuevas sensaciones» y de los «placeres desconocidos». En el lado opuesto del arco se situarían aquellos críticos más fundamentalistas y partidarios de esa «cocina sabia, refinada, un tanto complicada, que exige una gran chef y una materia prima de primera calidad, de esa cocina que podría llamarse cocina diplomática: la de las embajadas, los grandes banquetes y los palacios». En el «centro» estarían los aficionados –más transigentes– a la cocina burguesa y regional que, sin renunciar a comer en un restaurante o un hotel, «exigen que las cosas "tengan el sabor de lo que son" y que jamás estén adulteradas ni alambicadas».

En mi opinión, la cocina descrita en *Lo que hemos comido* se encontraría en esa zona intermedia entre la que habitan los gastrónomos «centristas» y la cubierta por aquellos que, siguiendo el esquema de Curnonsky, ocupan la «derecha» no extrema: los defensores de una cocina tradicional y de la costumbre de comer siempre en casa, en una mesa familiar sin demasiados comensales. O, dicho de otra manera, en esa dialéctica constante entre los valores de tradición e invención que, según Jean-François RevelJean-François Revel, *Un festín en palabras: historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*, trad. de Dolores Gavarrón, Barcelona, Tusquets, 1996 [1995], pp. 260-261., domina la historia de la cocina europea desde el alborear del siglo XIX, Pla se posiciona claramente en el primero de los bandos: «Frente a la cocina, pues, soy un tradicionalista recalcitrante, un conservador enconado. No aspiro a contribuir a ninguna revolución culinaria, sino todo lo contrario: a salvar todo lo que sea salvable»Josep Pla, «Sobre la cuina», en *El meu país*, *Obra completa*, vol. VII, 1968, p. 299 [la traducción del catalán al castellano es mía].. Para que el lector pueda conocer mejor alguna de las premisas que articulan su discurso en torno a la buena praxis culinaria, enumeraré los tres pilares básicos sobre los que construye Pla ese monumento a la gastronomía de su país.

El primero de estos principios elementales en los que se asienta el pensamiento gastronómico planiano es que la cocina es un arte normativo (de ahí la importancia de las recetas, forjadas en la experiencia de lo que ha funcionado a lo largo del tiempo) que no admite experimentos y en el que siempre deben imperar la razón y el sentido común:

> No busquen en la cocina nada más de lo que el horizonte inmediato puede generalmente ofrecer. La cocina lujosa, única, excepcional, basada en algún romántico

> sacrificio, en algún esfuerzo inusitado o en algo nunca visto es una fuente de enormes desilusiones y desengaños. La cocina es perfectamente compatible con un punto de decorativismo exterior, pero de aquí no se pasa. La cocina, toda forma de cocina, es limitada. Convertir las liebres en gatos o los gatos en liebres por razones de distinción, de esnobismo o de romanticismo es un error garrafal, una absoluta insensatez. En la cocina, el trasfondo de normal demencia humana es inadmisible: se puede hacer el loco en cualquier otro ámbito vital, jamás en la cocina (p. 52).

La segunda idea importante que querría destacar es que, al decir de Pla, sucede en la cocina que, muy a menudo, «menos es más», lo que se traduce en su consejo de prescindir de barroquismos innecesarios en favor de la sencillez y la ligereza: «Mi ideal culinario es la simplicidad, compatible en todo momento con un determinado grado de sustancia. Pido una cocina simple y ligera, sin ningún elemento de digestión pesada, una cocina sin taquicardias. El comer es una mal necesario y, por tanto, se ha de airear» (p. 18). Y por último, *last but not least*, *Lo que hemos comido* es también un alegato en defensa del localismo y de la cocina regional, hecha con las materias primas de cada región y los productos frescos de temporada, como un valor seguro frente al peligro de esa cocina exótica y multiétnica que hoy llamaríamos «de fusión»:

> Nunca he creído en la cocina de exportación. Las cosas realmente sensibles no pueden exportarse, de la misma manera que la literatura de calidad nunca se ha podido traducir. Eso que dicen los italianos: *traduttore, traditore*…, es una verdad como un templo. De paella, lo que se dice paella, no hay más que una, y es la valenciana. Una paella en Valencia o en Alicante, en el paisaje de Castellón, en una casa tradicional del país, saturada de amor al terruño –porque sin esos sentimientos no hay cocina posible– es en verdad algo importante. Su falsificación en ámbitos foráneos e internacionales, ¿qué resultado puede dar si no es nefasto? (p. 52).

Y es que, en el fondo, la razón gastronómica planiana es un ejercicio de nostalgia que busca rescatar del olvido esos sabores de la infancia –cuya importancia ya nos reveló Marcel Proust– que el pequeño Pla descubrió por primera vez en la famosa masía de Llofriu en la que se crió, al lado de Palafrugell, en la comarca del Bajo Ampurdán. Para él, que ejerció durante tantos años como corresponsal de prensa, viajando por medio mundo y conociendo mil formas distintas de entender la gastronomía, la auténtica cocina debía ser, por fuerza, una cocina del recuerdo basada en la máxima según la cual las sensaciones que producen los alimentos en nuestra memoria son las más indelebles y duraderas:

> Mi idea, modestamente expresada, es ésta: cuando una sensación palatal es susceptible de convertirse en un incentivo de la memoria, en recuerdo y, en definitiva,

> en añoranza, en nostalgia, es que el alimento que la ha generado, por local que sea, encaja perfectamente con la más vasta y general naturaleza humana. Las mujeres y los hombres no solemos tener mucha memoria. Todo se disuelve y pasa. Las formas de memoria más susceptibles de pervivir son las relacionadas con las sensaciones palatales y con el erotismo (pp. 168-169).

Como sintetizaba muy acertadamente Vázquez Montalbán en su ya citado prólogo, «si la boina de Pla era una declaración de principios cósmicos, su paladar pertenecía a la infancia como casi todos los paladares, infancia ampurdanesa al calor de una cocina marcada por las texturas de tierra y mar, por el sustrato de una memoria culinaria ensimismada»Manuel Vázquez Montalbán, *op. cit*., p. 7.. Porque, en efecto, y en esto coincido plenamente con el escritor barcelonés y con el propio Pla, que se definía a sí mismo –ya lo hemos visto– como conservador y tradicionalista, de la lectura de *Lo que hemos comido* se desprende un mensaje muy escéptico –por no decir pesimista– sobre el futuro de la cocina catalana. En ciertos pasajes de su ensayo, Pla parece insinuarnos que ya no espera nada bueno del porvenir; que cualquier tiempo pasado fue mejor y que la «edad de oro» de la cocina terminó en el momento exacto en que la industrialización y el capitalismo impusieron su precipitado estilo de vida (para Pla, no hay peor ingrediente en un plato que la prisa con la que se ha hecho), acabando de un plumazo con toda una manera de comer y, por consiguiente, de entender la vida.

Creo no descubrir nada si digo que *Lo que hemos comido* no es una obra a la altura de *El quadern gris*: en eso, supongo, existe un consenso generalizado. En lo que no sé si hay el mismo acuerdo es en que, desde mi punto de vista, y dejando a un lado a los lectores más incondicionales de su autor, el libro que acaba de reeditar Austral no ha alcanzado todavía el reconocimiento que merece. Y es que, pese contar con una larga y rica tradición, jalonada por nombres de escritores ilustres y por obras hoy convertidas en clásicos del género, la literatura gastronómica española jamás ha atraído la atención de un lector que bien no ha sabido apreciar en dicha producción su innegable valor literario, bien ha ignorado su existencia. Desde esta perspectiva, incluso me atrevería a decir que es una asignatura pendiente para filólogos e historiadores de la literatura, que tienen ahí, si no un terreno virgen para la investigación, sí un campo de trabajo que, en algunos de sus rincones y vericuetos, sigue todavía inexplorado.

Decía Alejandro Dumas que para conocer bien el arte de la cocina, «no hay nadie como los hombres de letras: habituados a todas las exquisiteces, saben apreciar mejor que nadie las de la mesa»Alejandro Dumas, *Diccionario de cocina*, trad. de Esther Falomir, Madrid, Gadir, 2011, p. 6.. No se me ocurre mejor ejemplo para corroborarlo que el de ese escritor irrepetible que fue Josep Pla, uno de los autores –por no decir el autor– que más en serio se

tomó esto de la gastronomía: «La cocina es la más arcaica de todas las artes. Se han consagrado a su elaboración personas de gran inteligencia y de agudeza incomparable. Si la política hubiese llegado a los momentos estelares a que llegó la cocina, otro gallo le hubiese cantado a la pobre y triste humanidad" (p. 176). A manera de anécdota curiosa, y para terminar con una de esas paradojas tan de su gusto, puede decirse que lo único que le faltó a Pla fue predicar con el ejemplo y ponerse, de vez en cuando, al otro lado de los fogones. Lo digo porque, ya en el ocaso de su existencia (tenía casi ochenta años), contaba con cierta resignación que vivía solo en casa y que, después de una vida intensa y fecunda, lo único que lamentaba en esos años finales era, precisamente, no haber aprendido a cocinar: «Ya no tengo ni servicio, ni cocinera, ni nada; nada, a lo último tendré que hacerme la cama y la tortilla y la única cosa que me sabe mal es no haber aprendido a cocinar un poco, al menos saber hacer una sopa de verduras, una tortilla y una pequeña cosa. Le hablo con toda franqueza»Joaquín Soler Serrano, *op. cit*., p. 259..

Francisco Fuster es doctor en Historia Contemporánea por la Universidad de Valencia. Su principal línea de investigación se centra en la historia de la literatura española de la Edad de Plata (1900-1936), con especial interés en las obras de Pío Baroja, Azorín y Julio Camba, a las que ha dedicado distintos trabajos. Es autor del blog *El malestar en la (in)cultura*.

Autor: Josep Pla

Edicion: Barcelona, Austral, 2013

Paginas: 352 pp. 8,95 €

Titulo: Lo que hemos comido