

Introducción: La gastronomía como acto cultural y político

JOSÉ COLMEIRO Y H. ROSI SONG (EDS.)

La única revolución cultural de fondo que ha aportado la democracia en España ha sido la recuperación de la memoria del paladar, que goza de mucha mejor salud que la memoria histórica.

M. Vázquez Montalbán, “Pasodoble de aniversario”

A partir de la publicación en 1977 de *L'art del menjar a Catalunya* y la aparición del personaje Pepe Carvalho en sus novelas negras, Manuel Vázquez Montalbán se va a constituir como un referente fundamental en la cultura gastronómica española del siglo XX. Su gran afición por la comida y extraordinario conocimiento culinario, cualidades que comparte con su globalmente famoso personaje, han producido abundantes reflexiones sobre la comida y los ritos y tradiciones que la acompañan. El trabajo intelectual sobre gastronomía que poco a poco se estaba haciendo en el ámbito de la cultura española contemporánea a través de textos fundacionales como los de Néstor Luján, Álvaro Cunqueiro o Josep Pla, adquiere en Vázquez Montalbán tintes específicos, con una dimensión excepcional en cuanto a su influencia y difusión.

Los libros y recetarios, ensayos y artículos sobre la gastronomía como acto cultural y político, así como una práctica de memoria e identidad, quedan manifiestos en la labor intelectual de este escritor que sigue vertebrando su visión del mundo desde la práctica concreta de lo cotidiano. La aportación de Vázquez Montalbán a la cultura culinaria española (y global) nos ofrece una amplia oportunidad para examinar las diferentes intersecciones culturales y políticas que se dan entre nuestras maneras de alimentarnos y el mundo que nos rodea. No sorprende que el interés en esta conexión se traslade al trabajo de otros escritores del género policia- co como Leonardo Padura o Andrea Camilleri, pero también que su trabajo pueda conectarse a movimientos alimentarios como el Slow Food o iniciativas como Alimentos Kilómetro Cero. El saborear platos tradicionales o reflexionar sobre su preparación y consumo no solo son momentos de añoranza o memorias formativas de identidad y de educación sentimental, sino que también se convierten en momentos de aprendizaje

que nos dejan entrever las estructuras sociales y políticas que mantienen diferentes jerarquías de coexistencia.

Se podría argumentar que la vena política siempre presente en su escritura se va entrecruzando con sus gustos culinarios y, de hecho, alimentándolos, ya que el comer no puede entenderse en su caso como simple acto cotidiano. Su posicionamiento ante el quehacer culinario adelantaba un reconocimiento y activismo *avant la lettre*, que se ven articulados hoy día desde las páginas de publicaciones como la revista *Fuet*, donde se define explícitamente el comer como un acto político, ya que “no sólo es uno de los actos más cotidianos que realizamos, sino uno de los pocos comunes a toda la humanidad, cuyos efectos se pueden contemplar a escala global. Por eso, es también uno de los más interesantes para analizar bajo la lente de lo político” (106).

Esta idea y principio que era ya evidente en la obra gastronómica de nuestro escritor deja como legado la capacidad de vertebrar una visión del mundo desde la práctica concreta de lo cotidiano. Los pilares que sostienen su creatividad literaria, el de la memoria e identidad, se manifiestan en sus novelas también en los platos preparados y compartidos con familiares y seres queridos, desde donde se capturan eficazmente situaciones y momentos que exigen del lector una mirada crítica. Desde el hambre y la escasez material de los años de la posguerra que sirven para ilustrar y recordar el devastador efecto de las políticas autárquicas y en particular la experiencia de aquellos que perdieron la guerra, hasta los años de la Transición en que la aparente normalidad e indicios de una exuberancia material se presentan como evidencias de un olvido destructivo. Las conversaciones que acompañan las comidas de sus personajes o la reflexiones que se articulan en sus ensayos tanto culinarios como políticos sirven para trazar y capturar las ideas y las experiencias más significativas del franquismo y la trayectoria hacia la democracia española.

Es útil recordar que esta original mirada política aparece ya desde las primeras líneas de su mencionado *L'art del menjar*, traducida al castellano como *La cocina catalana*, donde afirmaba que “[a] la gente de izquierdas suele no importarle gran cosa si el menú del día consiste en un bocadillo de huevo duro o en una *queue de boeuf grillée à la Sainte-Menehould*” (*La cocina catalana* 17). Comentaba, asimismo, de manera inusual para la época, que su aprendizaje político no le impedía disfrutar platos como aquel y, tal vez, el haber aprendido paralelamente a tomar

conciencia política y a apreciar este tipo de cocina le había enseñado a reconocer el valor de ciertas señas de identidad. Por ejemplo, en el mismo texto observaba que “buenas gentes sensibilizadas por la cuestión catalana” reconocían la desigualdad que sufría la región en términos económicos pero que no entendían que “entre las señas de identidad catalana destruidas están las señas gastronómicas” (17). Si bien la inversión económica desde el centro hacia Cataluña era injusta, resultaba especialmente problemático para Vázquez Montalbán el paisaje catalán pintado desde la propaganda desarrollista, anunciada en carteles donde la riqueza cultural catalana quedaba reducida en dos tristes signos culinarios: el pan con tomate con jamón y el conejo a la brasa con ajoaceite. La capacidad reductiva de este lenguaje preocupaba a nuestro escritor, quien no podía dejar de sospechar que los signos del progreso que se avecinaban en estos años representaban, en realidad, un grave peligro para la memoria y la historia de una región. Lo que criticaba a la izquierda política era, al final, no sólo la falta de una imaginación culinaria sino la incapacidad de entender la fuerza y el valor de su cultura.

El interés del autor por la cocina y la cultura se expresan en una enorme variedad de formatos y contextos, pero cuantitativamente se manifiestan sobre todo a través de un gran compendio de recetas. Si bien textos como *Contra los gourmets* o *Reflexiones de Robinsón ante un bacalao* reúnen en formato de ensayo sus reflexiones más agudas sobre la actividad cultural que define la civilización, el uso del fuego para cocer alimentos y sus consecuencias culturales y antropológicas, su labor culinaria es el conocimiento que llega a acumular de la cocina española a través de sus recetas y recetarios, que se expanden y multiplican, cubriendo toda la península ibérica y sus cocinas y vinos, como quedan bien documentados en la gastrobibliografía que ofrecemos en este número especial. Es importante reconocer y valorar esta labor porque, como ya han apuntado Janet Floyd y Laurel Forster, las innumerables recetas que nos rodean, y que frecuentemente entran en debates culturales y sociales –ya sea por cuestiones de salud, individualismo o identidades colectivas que tienen que ver con conceptos de nación– iluminan las culturas desde las cuales se originan (1). De hecho, como expone Andrea Borghini las recetas funcionan como receptáculos de memorias colectivas, transmitiendo información sobre cómo preparar un plato, pero también cómo consumirlo (742). Para filósofos como Borghini y Nicola

Piras, es preciso entender la comida desde la perspectiva de su producción, consumo y comunicación para elaborar un análisis que pueda producir un amplio mapa conceptual. Este interés ha resultado en la revaloración de las recetas como útiles instrumentos de investigación, ya que permiten interrogar las prácticas culinarias desde su preparación, así como el de su contexto. Desde esta perspectiva, las recetas deben entenderse como artefactos sociales complejos que tejen cultura, política y valores socioeconómicos (Borghini y Piras vi). Es más, las recetas se pueden concebir no sólo como la base de culturas culinarias, sino como transmisoras de conocimientos que recorren múltiples generaciones y pueden acaparar diferentes culturas y geografías. Más allá de una serie de instrucciones que resultan en un plato, las recetas pueden valorarse como entidades sociales que representan culturas, medio ambientes, normas sociales y, por su intertextualidad, son capaces de ofrecer una narrativa desde la cual se puede interpelar al lector o al cocinero a entablar una conversación sobre la cultura y la historia de la receta y los contextos particulares en los cuales esta se origina (Floyd y Forster 2). Es así como las recetas nos permiten examinar críticamente nuestra relación con nuestra sociedad, nuestros valores y nuestras culturas.

Las recetas que recoge, discute, recuerda y narra Vázquez Montalbán tanto en su ficción como en sus ensayos y textos periodísticos (además de los propios recetarios que publica), son importantes precisamente por el saber cultural, político e histórico que acumulan. El acto de comer los resultados de estas preparaciones, el significado o el valor de una receta se convierten en su obra en manifestaciones personales y colectivas, de memoria, trauma, compromiso, política e historia. Los ensayos que recogemos en este número especial sobre la aportación de Vázquez Montalbán a la cultura española (y global) para examinar las diferentes intersecciones culturales y políticas que se dan entre nuestras maneras de alimentarnos y el mundo que nos rodea entablan, precisamente, este diálogo entre receta (o recetario) y cultura. Empezando con el ensayo de Enric Bou, en el cual se debate la autenticidad (o incluso la existencia) de la *paella*, partiendo de una de las escenas más citadas de la serie Carvalho de la novela *Los mares del Sur*, en el cual los personajes Fuster y Beser discuten los ingredientes del plato. Desde la idea del paisaje gastronómico y el concepto de *Food Studies*, Bou traza un itinerario tanto culinario como cultural de la *paella*, como mito y plato, pero sobre todo

como metáfora cultural cuyo significado y reconocimiento dependen de factores que contradicen, precisamente, la búsqueda de estos personajes.

Si la autenticidad es un tema debatible en términos culinarios, también lo es la identidad, especialmente cuando esta debe cabalgar entre culturas o moverse tras etiquetas que sirven para diferenciar y, sobre todo, para discriminar. Inés Butrón nos invita a una fascinante lectura de lo charnego en la obra de Vázquez Montalbán y cómo las recetas y platos que aparecen en sus obras detectivescas dejan importantes señas de identidad sobre la experiencia de un grupo marginado y borrado, cuya única salida se define en términos de asimilación dentro de la cultura catalana.

Las recetas y, en este caso, la enseñanza que conlleva su conocimiento es el enfoque del trabajo de Rebecca Ingram, quien a través del interés de Vázquez Montalbán y su temprano reconocimiento del valor cultural que tuvo el chef Rondissoni a principios del siglo XX en la ciudad de Barcelona, nos presenta un paisaje gastronómico que recupera muchas de sus historias, especialmente aquellas no siempre visibles o plenamente comprensibles, como es el caso de la labor femenina dentro del ámbito de la gastronomía.

En manos de Vázquez Montalbán, la gastronomía se convierte en un acto de provocación, al equiparar la importancia del goce individual con el compromiso político. Eloi Grasset propone una lectura de *L'art del menjar a Catalunya* que va más allá de la anunciada e incuestionable "recuperación de las señas de identidad gastronómica catalana", centrándose en el valor políticamente subversivo que esconde el libro, desde una postura crítica anclada en el antidogmatismo, la heterogeneidad y la ironía frente a los discursos oficiales, la jerarquización y el esencialismo cultural.

Desde la teoría del afecto, Yanet Acosta se centra en la caracterización del personaje más conocido del autor, el detective Pepe Carvalho, y la articulación de las emociones a través de la gastronomía. Por medio del lenguaje culinario, el autor logra comunicar el mundo interior del protagonista, sus sentimientos y emociones, y dar sentido a sus silencios, que son una marca biopolítica de la educación franquista que negaba estas características en los hombres.

La dimensión internacional del interés por la gastronomía de Vázquez Montalbán ha sido un aspecto hasta ahora poco tratado por la crítica.

Marina Castrillo analiza la especial importancia de la gastronomía italiana en la obra del autor, tanto creativa como ensayística, como parte de su educación sentimental, prestando especial atención a los aspectos gastro-políticos, el impacto de las políticas en las prácticas alimentarias, el surgir del gastrofascismo y el fenómeno de *Slow Food* como forma de activismo y resistencia política en el contexto de la globalización.

En este monográfico sobre gastronomía y política hemos querido establecer puentes de diálogo entre el mundo académico y el mundo de la cultura. Además de los ensayos que exploran los textos gastronómicos de Vázquez Montalbán, para este número hemos intentado recuperar el significado que tuvo este escritor no sólo como autor de textos culinarios, sino como impulsor de nuevos hábitos y prácticas culinarias y como personaje importante dentro del ámbito gastronómico de Cataluña y España. Con este fin, hemos recuperado y traducido para este número varios textos periodísticos de Quim Aranda y Toni Massanés que aportan una visión original sobre la obra gastronómica de Vázquez Montalbán como creación literaria y su impacto en la sociedad. Igualmente, hemos preparado una encuesta e invitado a periodistas, autores, cocineros y restauradores a que compartan sus recuerdos y reflexiones sobre el legado de Vázquez Montalbán. Finalmente, publicamos una entrevista con Toni Massanés, Director de la Fundació Alicia, hoy día uno de los centros de investigación más importantes de la gastronomía y la cultura alimentaria de Cataluña y de España, sobre lo que ha significado la labor de Vázquez Montalbán para la gastronomía y la política del país. Como parte de este número especial, ofrecemos asimismo una extensa gastro-bibliografía de Vázquez Montalbán, incluyendo fuentes primarias y secundarias, a cargo de José Colmeiro.

Bibliografía

- Borghini, Andrea. "What Is a Recipe?" *Journal of Agriculture and Environmental Ethics* 28 (2015): 719-36. Impreso.
- Borghini, Andrea y Nicola Piras. "The Philosophy of Food. Recipes between Arts and Algorithms". *Humana.Mente. Journal of Philosophical Studies* 38 (2020): III-XIII. Impreso.
- Cunqueiro, Álvaro. *Na mesa con Cunqueiro. Antoloxía gastronómica e literaria*. Ed. de Miguel Vila Pernas. Santiago de Compostela: Consello de Cultura Galega, 2011. Impreso.

- Floyd, Janet y Laurel Forster. *The Recipe Reader. Narratives, Contexts, Traditions*. Lincoln y Londres: University of Nebraska Press, 2010. Impreso.
- Fuet Magazine*. Spain: Agpograf, 2013. Impreso
- Luján, Néstor. *Vint segles de cuina a Barcelona*. Barcelona: Folio, 1993. Impreso.
- Pla, Josep. *El que hem menjat. Obra completa. Volum XXII*. Barcelona: Destino, 1972. Impreso.
- Vázquez Montalbán, Manuel. *L'art del menjar a Catalunya. Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana*. Barcelona: Edicions 62, 1977. Impreso. [Traducción castellana: *La cocina catalana. El arte de comer en Cataluña*. Barcelona: Ediciones Península, 1979. Impreso.]
- . *Contra los gourmets*. Barcelona: Editorial Mondadori, 1997. Impreso.
- . *Reflexiones de Robinsón ante un bacalao*. Madrid: Difusión Directa Édera, 1998. Impreso.