

El charnego Manolo: la búsqueda de la identidad a través de la cocina en Manuel Vázquez Montalbán

INÉS BUTRÓN

Sánchez Bolín prepara pan con tomate delante de los invitados a la celebración del premio.

-¿Y está bueno eso?- Preguntó la señora del académico.

-Es curioso, simplemente, Dulcinea. Curioso y patriótico para los catalanes. Pero usted que es mestizo, querido Sánchez Bolín y autor al que las más veces aprecio, ¿cómo es posible que se solace con este emblema de patriotería?

-Mudarra, tiene usted ante sí un prodigio de Koyné cultural que materializa el encuentro entre la cultura del trigo europea, la del tomate americano, el aceite de oliva mediterráneo y la sal, esa sal de la tierra que consagró la cultura cristiana. Y resulta que este prodigio alimentario se les ocurrió a los catalanes hace poco más de dos siglos, pero con tanta conciencia de hallazgo que lo han convertido en una seña de identidad equivalente a la lengua o a la leche materna.

-¡Qué banalidad!

-Hasta tal punto asistimos a un prodigio cultural que nosotros los mestizos, los charnegos, los inmigrantes catalanizados, adoptamos el pan con tomate como una ambrosía que nos permite la integración.

Manuel Vázquez Montalbán, *El Premio* (74).

La cocina española en el contexto sociocultural de la Transición política. Un nuevo estado plurinacional entre fogones.

La Constitución española del 1978, aceptada de buen grado o por imperativo legal, fue el texto legal sobre el que se erigió una nación que debía seguir siendo única a la par que plural, diversa y solidaria. La Transición y sus actores principales debían, pues, conseguir la cuadratura del círculo sin asomarse al abismo del federalismo. Tenían ante sí la ardua tarea de conseguir *la convivencia pacífica de todos los españoles*, vertebrar el territorio y conseguir un *ejercicio democrático de los poderes públicos del Estado* con pocos ciudadanos que recordaran haber vivido en democracia, unas periferias subyugadas al monolingüismo con enconados rencores hacia la Patria por imposición, una crisis económica que abonaba el terreno a los nostálgicos del Régimen y un imaginario de libertades relatadas por los inmigrantes que trabajaron al norte de los Pirineos en sus viajes de regreso a España. Aunque se consiguió el con-

senso, la espada de Damocles de la violencia caía a veces en forma de coches bomba en cuarteles, en hipermercados llenos de carritos de la compra semanal, o se desquitaba en matanzas de letrados dedicados a la defensa de los derechos laborales desde los recién recuperados sindicatos. España, la entelequia, la nación de naciones, debía educarse a sí misma sobre qué era y hacía dónde quería ir, si es que algún destino le esperaba que no fuera el de dismantelar industrias a precios de saldo para seguir siendo los camareros de Europa y aceptar propinas en forma de subvenciones para el campo. Obviamente, la vía del progreso rápido, con nuevo parque móvil incluido, fue demasiado tentadora como para no aceptarla, de manera que las costas se deconstruyeron como las menestras de *El Bulli*, la especulación llenó de chalets adosados los parques naturales y se instalaron nuevos restaurantes para ofrecer esa “gastronomía española” que nadie sabía en qué consistía, pero que había que recuperar a toda prisa revisando antiguos recetarios,¹ haciendo “arqueología gastronómica” para *limpiar, fijar y dar esplendor* a esos patrimonios culturales, pilares de una civilización, ergo, señas de identidad.

A la primera mesa redonda celebrada en Madrid por la revista *Gourmets* en 1977, justo el año de las primeras elecciones democráticas tras cuarenta años de dictadura, acudió lo más granado del periodismo gastronómico español así como los pioneros de una *Nouvelle Cuisine* – Paul Bocuse, Raymond Oliver, Michel Guérard– de cuyas aportaciones y enseñanzas bebieron los nuevos marmitones vascos y algunos catalanes que ya apuntaban maneras hacia la recuperación de los estratos más profundos de la cocina de cada terruño, adaptada según las nuevas técnicas del *savoir faire* galo. Los tiempos habían cambiado y, consecuentemente, los modos de comer. De los hartazgos de otros tiempos, fruto del hambre de posguerra, los españoles más pudientes demandaban un salto –tal vez una pirueta sin red– hacia una cocina más estilizada, ligera y etérea acorde con los cuerpos que nos servían de modelo según tenden-

¹ La España de los años ochenta vive una verdadera revolución gastronómica gracias al trabajo de investigación y recuperación de productos y recetarios de la tradición culinaria. La Nueva Cocina Vasca y, posteriormente, la nueva hornada de cocineros catalanes, protagonizan este paso de “la fonda al restaurante” (Butrón 101).

cias de allende los Pirineos. En esta mesa redonda se habló de productos esenciales en la gastronomía española, como el vino, y la necesidad de potenciar su conocimiento y venta bajo el paraguas de las denominaciones de origen y el márketing gastronómico aún en pañales. Víctor de la Serna moderó la mesa y el adalid de la *Nueva Cocina Vasca*, Juan Mari Arzak, disertó sobre la necesidad de formar y dignificar la cocina y los cocineros, además de señalar los fogones vascos como el caldo en el que se cocían las raíces de la identidad euskalduna. Desterrar de una vez por todas el lastre del menú turístico impuesto en los sesenta por el Ministerio de Información y Turismo, abrirse al mundo aportando algo más que amarillentas paellas con trazos de pimiento rojo, tortillas de patatas apelmazadas y gazpachos con sombreros cordobeses era una tarea titánica, por lo que, en primer lugar había que rebuscar en los antiguos cajones de las alacenas y dar voz a los cocineros llamados a ser el motor de un mapa confeccionado por *Michelin*, rutilantes estrellas del nuevo firmamento mediático cocinero.

Unos años más tarde, el tema había alcanzado una importancia tan crucial para la modernización del país y sus arcas públicas que en el año 1981 la Universidad Menéndez Pelayo celebró unas *Conferencias Culinarias*. Se invitó a las cabezas pensantes de lo gastronómico en España a esclarecer el revuelto y desolador panorama, a aportar innovaciones y sapiencia en magníficos artículos, como el de Manuel Vázquez Montalbán que destacamos en el siguiente fragmento, pues hace referencia al atraso de una coquinaria que necesitaba unas obras de reforma más una buena limpieza general:

He aquí una excelente descripción de lo que son tapas que poco o nada tienen que ver con las tapas reales de aquellos aparadores de la autarquía en los que se ofrecía al público sardinita frita con aceite de colza sin apenas adulteración de aceite de oliva, horrendas cabezas asadas de corderos fusilados durante la guerra civil, morcillas sospechosas de sangre humana, atunes nada claros en escabeches que olían a inglé, patatas bravas por el procedimiento de irritarlas con pimentones rojos tan eficaces como el ácido nítrico, tortillas de patatas que parecían viviendas protegidas por la obra social del hogar, tortillas de patatas sin huevo, en las que las patatas tenían moretones de palizas, durezas de heladas y sabores dulces de tubérculos hermafroditas. Frente a estas tapas realmente existentes, que eran una propuesta para el ocio gastronómico pobre de las masas urbanas que se lanzaban a la calle en busca del sol de España, las cartas de los mesones que

jalonaban las rutas inaugurantes de pantanos ofrecían otro cuadro de la situación: Jarrete de ternera vinatero, Pierna de cordero braseada, Contrafilete de ternera con puré de castañas, Becadas asadas sobre costrón relleno, Faisán en salmi con castañas, Tordos al espetón, Hígados de cabrón con ruibarbo, Igualones de perdiz a la mesonera, Perdices a la cartuja. Sospecho, y tengo algún testimonio, que la enjundia de las cartas sufría el correctivo moral de las cruces “hoy no tenemos de esto” y empezaban a sentarse los cimientos de un paisaje de corderos y lechones asados, como épica final y reconfortante para una gastronomía imperial de decorado. (“Una interpretación...” 128)

Obviamente, esta descripción de la comida autárquica, cuya lucecita iluminadora eran las tristes bombillas cagadas de moscas, los suelos tapizados de colillas, papelillos de servilleta y cáscaras de habas, era el hábitat culinario de las clases populares, trabajadores del campo y ciudad que frecuentaban bares y tascas. Mientras, el burgués, de cuna o de adopción, se sentaba en mesas con mantelería de hilo y servicio de guardarropía, haciéndose evidente la brecha social y cultural que en tantas ocasiones señaló Manuel Vázquez Montalbán. La cocina, una vez más, dejaba de ser una anécdota simpática y curiosa, *un saber menor*, un paisaje costumbrista o un apunte psicológico del personaje para cumplir una de las funciones socioculturales más importantes de la cocina descritas por los antropólogos de la alimentación Jesús Contreras y Mabel Gracia: ejercer de marcador social (35). Manuel Vázquez Montalbán insiste en las implicaciones sociopolíticas de la cocina en otro de los fragmentos de su conferencia ofrecida en la Universidad Menéndez y Pelayo en el año 1981:

En el terreno de la gastronomía, la clase dirigente buscaba los foiegrases de paloma y la langosta termidor, como corresponde a toda clase dirigente que se precie de serlo, y los ‘económicamente débiles’, según un curioso eufemismo de la época, rescataban las señas de identidad de la cocina española a base de potajes de berzas e hidratos de carbono. Aquellos platos únicos y hondos hicieron más por la unidad de la familia española, unidad tan sólida, fatal e inapelable, como un plato de gachas con tocino, que todas las medidas oficiales y la presión omnipresente de la Iglesia. (“Una interpretación...” 130)

En Catalunya, tal y como bien ha relatado Néstor Luján,² el abandono de la tradición culinaria de base popular por parte de las élites desde finales del XIX hasta los años treinta del siglo XX era más que evidente en restaurantes como La Maison Dorée, El Suizo, El Continental o el Lyon d'Or. Siempre proclive a las novedades galas desde el glorioso *Fin de siècle* barcelonés, época de esplendor de la cultura y el arte modernista en todas sus manifestaciones, la burguesía catalana se dejaba deslumbrar por todo cuanto luciera cierto barniz internacional en su afán constante de cosmopolitismo frente a los modos de comer populacheros y localistas de los estratos inferiores de la pirámide social.³ A esto se unía el hecho de que, en las últimas décadas, estas bases estaban formadas por la amalgama de autóctonos e inmigrantes que fusionaron la clásica cocina catalana de fonda con elaboraciones rotundas, sabores ancestrales de una Península que se alimentó con platos de pura subsistencia, metáfora perfecta del mestizaje profundo que había transformado la sociedad catalana desde 1929 y, sobre todo, tras la Guerra Civil, momento en que los emigrantes castellanoparlantes son en su mayoría jornaleros del sur de la Península.

Rescatar, pues, las señas de identidad catalanas fue el eje del primer libro enteramente gastronómico de Manuel Vázquez Montalbán, un gesto de claro posicionamiento político-gastronómico, en un acercamiento a las clases populares y a la memoria de las múltiples manifestaciones de su cultura. *L'art del menjar a Catalunya. Crònica de la re-*

² Véase en *Mil anys de gastronomia catalana* (56-69).

³ Un aspecto controvertido de la serie Carvalho es, precisamente, la supuesta “negatividad” adherida a los personajes pertenecientes a la burguesía, y, por extensión, para algunos críticos, a la cultura catalana. En el artículo, “Carvalho y Catalunya: la subjetividad de los márgenes”, Stewart King estudia las acusaciones de críticos como Joan Ramon Resina, para quien la serie, además de estar escrita en castellano –la lengua de los colonizadores culturales del país–, “expresa actitudes centralistas y anticatalanas en su ridiculización de la burguesía autóctona” (28). King llega a la conclusión de que los diferentes personajes catalanes y su cultura “no asume[n] la función de marca negativa” ni expresan actitudes centralistas y anticatalanas, y la serie no “criminaliza la burguesía autóctona” o “ridiculiza la cultura catalana”, “sino que sirve para articular la complejidad social y cultural catalana tras el franquismo” (28). Una obviedad cuya ocultación no mejoraba en absoluto la construcción de una futura nación democrática.

sistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana fue, en su primera edición de 1977, un libro poco halagüeño, muy crítico con la situación del ámbito culinario catalán, cuyo objetivo, claramente indicado en la introducción por el propio autor, era el “servicio cultural y político” para que sirviera “de catecismo a blandir ante las barbas de mesoneros traidores, mercantilizadores del pan con tomate y conejo a la brasa, que a veces han montado sus negocios en tierras que cuentan con platos excelentes sepultados bajo distintas capas de destrucciones bárbaras” (mi traducción, 16).

Siete años más tarde, Vázquez Montalbán, en la segunda edición de *L'art del menjar a Catalunya*, reconocía su pesimismo anterior frente al cambio que auguraba la generación de jóvenes cocineros, en un momento en que la cocina catalana tomaba impulso (13). No obstante, este apoyo incondicional a la evolución de la cocina en Catalunya pasaba por la aceptación de que esta sería profundamente trasformada desde su raíz, al igual que lo había hecho en siglos anteriores, por influencias foráneas que acabarían formando parte de una identidad gastronómica cambiante, poliédrica y mestiza. Una cocina y una nación que para sobrevivir al futuro debía asumir la cultura charnega en el más amplio sentido de la palabra.⁴

“Som una nació”: La Catalunya de los charnegos y su encaje en la realidad sociopolítica catalana postfranquista.

La “marginalidad deliberada” de Carvalho –siguiendo el estudio de King⁵ es el punto de vista literario perfecto para observar la compleja realidad de la sociedad catalana que rodea al escritor pero sin el com-

⁴ Véase el texto “Presentación” en *La cocina del mestizaje* de Vázquez Montalbán (11).

⁵ Como hijo del patrón genérico que es, Carvalho se sitúa en la frontera entre culturas. Esta “marginalidad deliberada” por parte del detective ofrece a Carvalho la posibilidad de investigar e interrogar la sociedad tanto catalana como española sin formar parte totalmente de ellas. De hecho, aquí se interpreta que, además de ofrecer una dura crítica de la nueva democracia española, la serie Carvalho deliberadamente articula y afirma la diferencia cultural, lingüística e histórica de Catalunya (King 30).

promiso emocional de un escritor como Marsé.⁶ Sin embargo, en muchos de los momentos en los que el personaje de Carvalho se autodefine, casi siempre en torno a una mesa o a colación de una opinión relacionada con sus preferencias culinarias, la palabra *charnego*, con todas sus connotaciones negativas, y su sinónimo mestizo surge con una aparente espontaneidad que denota un posicionamiento político claro.⁷ En *Asesinato en el Comité central* un ex compañero suyo le pregunta si es gallego y Carvalho responde que es “mestizo,” en *La soledad del manager*

⁶ El autor se refería a este mismo respecto en *La literatura en la construcción de la ciudad democrática*: “Es decir, la complicidad de no llevar la complicidad hasta las últimas consecuencias a partir de la arbitrariedad del punto de vista impuesto por el arbitrario Carvalho. El personaje va perfeccionando su extranjería novela a novela y en *La soledad del manager*, ya no es solamente el ex comunista y ex agente de la CIA, sino que mantiene un juego de relaciones personales atípicas: afectivas con una prostituta de teléfono; informativas con un limpiabotas ex miembro de la División Azul; mayéuticas, es decir, ese coloquante que siempre se necesita en una novela indagación, el doctor Watson para entendernos, con un gestor; nutritivas con Biscuter, la madre nutridora, un ex presidiario que le cocina y lo cuida como una madre. Todo lo que en la vida real hubiera hecho inverosímil a Carvalho, lo hacía verosímil en novela” (144).

⁷ Francesc Candel en *Els altres catalans* corrobora cuán ligados van los términos charnego y castellanoparlante: “Matisem sobre la paraula *xarnec*, *xarnego* o *charnego*. Ningú no està d’acord sobre el seu significat. Per al meu amic Jordi Delprat, *xarnego* és tot aquell qui viu a Catalunya i no és català ni parla l’idioma català. Segons ell, de seguida que aprenen la llengua, deixen de ser *xarnegos*. Com veurem, aquesta definició, si la comparem amb altres, és d’una gran amplitud de mires, perquè segons ell ofereix la possibilitat d’èsser admès com a català mitjançant l’aprenentatge de la llengua. Hi ha qui diu que *xarnego* és tot aquell que viu a Catalunya sense ésser català. D’altres, que és el fill d’inmigrant nascut aquí, la qual cosa ve a significar que en el fons ho és tothom, que no hi ha escapatorià. És l’antic ‘murcià’ o ‘coreà’; el ‘pa i ceba’, el ‘no heu bufat mai cullera’, etc. [...] Nosaltres hem buscat aquesta paraula als diccionaris. Al castellà hem trobat ‘*charniego*’, que en germania vol dir ‘grillo’ y ‘grillete’. No ens serveix. Al català trobem ‘*xarnec*, ga: mestís de català i francesa’. [...] Després s’ha anat ampliant el concepte. Si acceptem el seu sentit de ‘mestís’ haurem descobert que no cal fer massa escarafalls a l’entorn d’això de *xarnego*, perquè tots els catalans, per poc que s’enfilin pel seu arbre genealògic, en són. No manca qui assegura que la paraula ‘charnego’ és castellana i vol dir «borrego»” (199).

cuando le preguntan si es catalán contesta que es más bien “charnego” y en *El premio* responde con evidente ironía con un slogan político aséptico, de notable voluntad inclusiva y escaso éxito que fue repetido hasta la saciedad durante la primera etapa del Pujolismo: “vivo y trabajo en Catalunya” (frases citadas en King 29). El encaje de los charnegos, pues, tenía raíces estructurales e ideológicas que no se abordaron en profundidad, tal vez por temor a no contar con el número suficiente de “charnegos agradecidos” en palabras de Gregorio Morán.⁸ O quizás tal vez porque para olvidar el desprecio étnico y cultural se necesitan varias generaciones.⁹ En el mismo prólogo del libro de Carlota Solé, *Los inmigrantes en la sociedad y en la cultura catalanas* (1982), Vázquez Montalbán no duda en señalar cuáles fueron los incitadores de tamaña disfunción social:

Los inmigrantes que llegaron atraídos por las luminarias de la exposición de Rius i Taulet o por las de 1929 y las obras del Metro se metían en barrios donde se relacionaban directa y naturalmente con proletariado catalán. Las oleadas inmigratorias propiciadas salvajemente por el franquismo finalmente desbordaron los límites físicos de las comunidades catalanas y se establecieron en barrios-ghettos discriminatorios, sin posibilidad de contacto estable con los catalanes de origen o con los antiguos inmigrantes ya integrados. En esos barrios-ghettos el inmigrante ha padecido y padece unas condiciones de vida más duras que las que experimenta el trabajador catalán de origen y además, por el sistema de vida derivado de la organización capitalista, no está en condiciones de emplear su tiempo libre en saltar la muralla e irse

⁸ Gregorio Morán señalaba en *La decadencia de Cataluña contada por un charnego*: “En mi caso no tiene el más mínimo sentido lo de sentirse integrado en la sociedad donde se vive, cosa que tampoco me ocurriría en París, Roma o Lisboa, porque no aspiro a ser ‘charnego agradecido’. Ni ellos me regalan nada ni yo les bendigo por su benevolencia” (segunda página del Prólogo).

⁹ Jordi Pujol escribió en 1976 en *La inmigració, problema i esperança de Catalunya* su negativa opinión sobre los inmigrantes andaluces:

“...l’home andalús no és un fet coherent, és un home anàrquic. És un home destruït. [...] ... és, generalment, un home poc fet. És un home que fa centenars d’anys que passa gana i qui viu en un estat d’ignorància i de misèria cultural, mental i espiritual. És un home desarrelat, incapaç de tenir un sentit una mica ampli de comunitat. [...] Si per la força del nombre arribés a dominar, sense abans haver superat la seva pròpia perplexitat, destruiria Catalunya” (65, 67-68).

al encuentro de la Catalunya establecida. En consecuencia tiende a hacerse autosuficiente dentro del ghetto y perpetuar allí las pautas de conducta que ha traído desde su origen... (“Para una nueva...” 9-10)

El barrio de San Magín, el lugar donde el especulador Stuart Pedrell encuentra la muerte a manos de su propio *boomerang* humano, en *Los mares del Sur*, es quizás el mejor ejemplo literario del fracaso de las políticas integradoras propuestas por las nuevas clases políticas al frente de las recién recuperadas instituciones, como se desprende del siguiente fragmento:

Las aristas de hormigón cortante dolían en los ojos y no compensaban el intento de humanización de las mujeres vestidas con batas de nailon acolchadas, ni el sordo rumor que olía a humanidad que salía de cada nicho, un rumor que olía a sofrito y a humedad guardada en armarios empotrados. Repartidores de butano, mujeres en seguimiento de una cotidiana senda de supermercados, pescaderías llenas de peces con ojos grises y tristes, Bar el Zamorano, El Cachelo, Tintorería Turolense. Ocasión: hay blancos murcianos, Libertad para Carrillo, Vosotros, fascistas, sois los terroristas, Clases particulares para niños atrasados, Parvulario Hamelín. Cada una de estas palabras era un milagro de supervivencia, como si fueran vegetación crecida del hormigón. (Vázquez Montalbán, *Los mares* 110-11)

Encontramos, pues, una identificación premeditada con los adjetivos *mestizo* y *charnego* que ya aparecía en *Els altres catalans* de Candel, cuando el malestar de unos y otros –los autóctonos por lo que se concebía como una invasión premeditada y los foráneos por el desprecio que suscitaban los inocentes peones de una estrategia política y económica orquestada desde las propias entrañas del Régimen– no era un problema prioritario a resolver en una Catalunya bajo la dictadura. Sin embargo, en la época siguiente, el solitario e independiente Carvalho, y por ende, también *todos los que viven y trabajan en Catalunya*, están condenados a crear una nueva generación de ciudadanos libres sin estigmas étnicos, a asumir la diferencia como elemento de engranaje indispensable en una auténtica fusión cultural cuya expresión más perfecta en una sociedad democrática en permanente transformación es la cocina, y la mesa, el lugar donde se manifiestan las *koynés*, las lenguas comunes entre los diferentes dialectos comestibles. Así, de la misma manera que existe una *koyné* gastronómica que ejemplifica el pan con

tomate, cuya defensa como elemento integrador hemos visto en *El premio*, Vázquez Montalbán vuelve a utilizar el término *koyné* en el prólogo al libro de Carlota Soler, esta vez como metáfora en un sentido cultural más amplio como única forma de encaje en una nación pluricultural, plurilingüística y democrática:

Habría que afrontar este tema con toda su complejidad, huyendo de la reducción a la dialéctica de dos supuestas culturas impermeables: la catalana y la española, y partiendo del hecho incontestable de la necesaria convivencia histórica, aunque el pasado haya sido a regañadientes o bajo el látigo... Partiendo también del hecho, no menos incontestable, de la necesaria intercomunicación cultural por encima de cualquier tentación de colonización que ha de caracterizar la *koyné* cultural... Habría que empezar a escuchar a la gente que habla *como un catalán* y distinguirla de la que no habla como un catalán aunque hable en catalán. (“Para una nueva...” 12)

Els de pà amb ceba: ciudadanos de barrio versus charnegos de ghetto

Los ecos de Candel que resuenan en las obras de Vázquez Montalbán son un soterrado homenaje a aquel tibio y primer intento de abordar el problema de la inmigración interior y su estigmatización. En *Els altres catalans*, publicado originalmente en 1964, sin embargo, Candel no escatimó en fragmentos en los que eran los propios charnegos que vivían en barracas o en los terrenos “donde la ciudad pierde su nombre” los que manifestaban su malestar y sufrimiento ante las actitudes discriminatorias, al igual que no son pocos los testimonios de aquellos que sentían que Catalunya dejaría de serlo ante la avalancha de jornaleros andaluces, analfabetos y hambrientos que abarrotaban los descampados de la urbe. Los fragmentos extraídos de la obra de Candel evidencian diferentes sentimientos por parte de los autóctonos –malestar, miedo, compasión– ante la llegada de los inmigrantes:

‘... [N]o seria de més que despertés una mica de consciència de tants catalans que miren els seus germans andalusos amb indiferència i aire de superioritat...’;

‘...[E]l problema racial es poco interesante en España. Pero los “charnegos” trabajan solo de peones y limpiabotas, aguantan inundaciones y campañas prodamnificadas, y terminan por marchar a Alemania’,¹⁰

Em diu un senyor que és català que, quan veu un foraster, sense voler-ho, s’indigna. Sobretot davant la proliferació de l’andalús. No hi pot fer res. És una cosa més forta que ell, una cosa instintiva. Comprèn que no ha d’èsser així. Per això, quan ho rumia bé, ofega aquest sentiment pernicios. Aleshores s’indigna contra la seva propia indignació. Però no pot evitar de pensar que Catalunya va deixant de ser Catalunya. (197-98)

La disparidad gastronómica era un factor de diferenciación cultural. Entre los calificativos con los que se tildaba a la turba de inmigrantes del sur de la Península no faltaban aquellas que hacían referencia a las hambrunas que les habían obligado a dejar sus lugares de origen. *Els de pà amb ceba* (los de pan con cebolla) o *Els que mai han bufat olla* (los que jamás han soplado una cuchara), expresiones recogidas por Candel todas ellas humillantes, dividieron la población en bandos separados según el origen, la lengua propia y la cultura, entre cuyas expresiones se encuentran los modos de comer y su función de marcador social.¹¹ No es de extrañar pues, que a menudo, Carvalho se decante por recetas y elaboraciones más próximas a la cocina de subsistencia, platos contundentes de raíz popular, sea cual sea su procedencia. Sus preferencias gastronómicas, a pesar de sus conocimientos sobre la gran cocina francesa que había dominado los paladares burgueses durante más de dos siglos, corroboran un posicionamiento más identitario y político que culinario. Vázquez Montalbán es consciente de que el saber gastronómico no es *un saber menor*, y que cada uno de sus personajes, incluso su propio *alter ego*, está condicionado socioculturalmente ante una mesa, como claramente ocurre en *Los mares del Sur* o en *Tatuaje* donde cada comida es un tratado sociológico en sí misma. En *Los mares del Sur*, entre el menú de lentejas estofadas y ternera a la jardinera del pequeño restaurante de San Magín, la obsesión por la delgadez de Isidre, la exquisita elección

¹⁰ Cita en castellano en el original.

¹¹ La literatura picaresca o literatura del hambre, más los años de racionamiento y posguerra, son el sustrato sobre el que se hilvanan estas expresiones a todas luces clasistas que denotan un sentimiento de superioridad de la Catalunya industrial frente a la España miserable y agrícola.

de un morteruelo de Cuenca, verdadera arqueología gastronómica propia de un *connoisseur*, maridado con Chablis o la repugnancia por la comida de la joven huérfana y cocainómana, cada personaje expone un complejo universo comestible tan o más interesante desde el punto de vista literario que una detallada descripción de las condiciones de vida en sus respectivos barrios o guettos, como ocurre en *Últimas tardes con Teresa*. La comida ha superado aquí la barrera del detalle naturalista. Si comparamos a Juan Marsé con Manuel Vázquez Montalbán, dos de los grandes escritores catalanes en lengua castellana, ambos marcados por las Barcelonas de la posguerra divididas en barrios, barracas y guettos, la novela de este último tiene una ventaja respecto a la de su colega de generación. La cocina es tremendamente evocadora, rezuma memoria, frustraciones, deseos, elecciones sutiles que definen, identifican y condicionan. Tal y como indica Joaquim Ventura en “La Barcelona charnegá”, la gastronomía permite a Montalbán recordar su parte de murciandad en el reconocimiento de platos rústicos como el atascaburras, el arroz con sardinas o unos simples mejillones, casi siempre en algún lugar del extrarradio (63). Igualmente, puede lanzar una mordaz crítica a los *botiflers* (traidores) de la oligarquía catalana como los Güell, Bertrán, Samaranch, Porta o los Valls i Taberner, que habían hecho el caldo gordo al franquismo abandonando el uso del catalán como prueba de su adhesión al nuevo Régimen, con la simple descripción de una cena insulsa sin señas de identidad propias: “Un ochenta por ciento de la burguesía de esta ciudad cena espinacas rehogadas y una pescadilla que se muerde la cola, a manera de señal identitaria de un cierto puritanismo calvinista” (Vázquez Montalbán, *Saber o no saber* 44).¹² En el barrio catalán burgués o en el ghetto proletario inmigrante, el mundo se ve con apetitos distintos.

Las señas de identidad: La normalización de la lengua y la normalización gastronómica. De Ferran Agulló a Manuel Vázquez Montalbán.

Paseando por las diferentes Barcelonas, todas las voces se confunden, se mezclan, están condenadas a interactuar en pro de un futuro que es inevi-

¹² La crítica a la cocina dietética es uno de los caballos de batalla gastronómicos de Vázquez Montalbán.

tablemente “mestizo”, el único viable, el único posible. Las lenguas que conviven, para algunos muy a su pesar, se autoprotegen. Las políticas lingüísticas levantan proclamas de asimilación, integración, aculturación, incluso. Y los supervivientes del barraquismo y los diminutos pisos más allá del Besós o el Llobregat, en pro de una prosperidad anhelada, se adhieren al “sueño catalán” y abrazan la nueva normalización lingüística. Pero la cocina, que es permeable, realista, pragmática y generosa pretende una *koyné*, difuminar las líneas divisorias entre los más lejanos fogones mientras, a la par, se mantiene tenaz, atávica, como en el recuerdo de sus muertos. Ferran Agulló, prohombre de la Lliga Regionalista y cocinillas aventajado, ya lo había dejado escrito en su *Llibre de cuina catalana*: “Cataluña, igual que tiene una lengua, un derecho, unas costumbres, una historia propia y un ideal político, tiene una cocina” (11, mi traducción). Y añade, como característica particular, su gran poder de asimilación:

Hay regiones, nacionalidades, pueblos que tienen un plato especial, característico, pero no una cocina, Cataluña sí la tiene, y tiene más aún. Tiene un gran poder de asimilación de platos de otras cocinas, como la francesa o la italiana, hace suyos los platos de aquellas cocinas y las modifica según su estilo y su gusto. (11, mi traducción)

Obviamente, no hay nada que objetar respecto a la existencia de cocinas y lenguas propias, ni del “poder asimilador” de las mismas. De hecho, tal y como señala Massimo Montanari, la cocina ha sido comparada frecuentemente con el lenguaje (11). Ambas expresiones culturales están permanentemente conectadas con las prácticas lingüísticas y gastronómicas de otros grupos humanos cercanos con quienes mantienen contactos e intercambios, por lo que es lógico que se entremezclen ingredientes y técnicas en los usos culinarios, así como vocablos y expresiones en el ámbito lingüístico. La analogía, siguiendo a Montanari, no solo funciona sobre el plano técnico-estructural, sino también para los valores simbólicos que portan ambos sistemas. Las cocinas, como las lenguas, son en sí mismas variedad y fusión, un extraordinario vehículo de auto-representación y de comunicación (Montanari 11-12). Ambas suman, superponen a un estándar común diferentes estratos sincrónicos y diacrónicos que las enriquecen y a menudo suelen ser el principal camino para entrar en contacto con culturas diferentes. En el ámbito lingüístico es necesario que los hablantes tengan garantizada la interco-

municación a pesar de las diferencias. En el espacio culinario es necesario que el comensal acepte como propias y se sienta reconocido en elaboraciones comestibles a priori extrañas en su acervo gastronómico, lo cual sucede con facilidad cuando hay un vínculo de unión entre distintos universos comestibles, como la escasez y la clase social. Las mismas estrategias para vencer al hambre usadas por grupos humanos muy distintos en épocas muy diferentes.

La dificultad, pues, de asumir como válido este texto de Agulló más allá del momento de su creación, en 1928, estriba en la profunda transformación demográfica de una comunidad que poco tiene que ver con las primeras décadas del siglo XX, cuanto menos en tiempos de mezcolanzas, globalizaciones y movimientos demográficos a gran escala. Enarbolarlo como estandarte de un imaginario culinario nacionalista sin fisuras, tal y como hizo Xavier Domingo en *Mil anys de gastronomia catalana*,¹³ no solo no responde a la realidad de la Transición española de finales de los setenta. Aceptarlo como piedra angular sobre la que construir una cocina que se transforma a la velocidad de la luz es darle la espalda a la evidencia del mestizaje, del catalán y el de cualquier otro pueblo, para evitar preguntas incómodas como cuál es el criterio utilizado según el cual hay *pueblos con cocina* y pueblos con un solo plato representativo, naciones con verdaderos corpus gastronómicos y regiones con legados insustanciales, de pobre contenido. Todo ello no hace sino presuponer cierta superioridad moral en sus juicios de valor respecto a la cocina catalana y desconocimiento respecto a la de sus vecinos fronterizos. En cualquier caso, el fragmento de Agulló estudiado dentro de su contexto histórico tiene un valor esencial como texto “fundacional” de las implicaciones sociopolíticas de la cocina. Sin embargo, la dificultad de comulgar con sus palabras no estriba tanto en discutir si la cocina tiene valor o no como eje teórico vertebrador de una diferenciada identidad catalana, sino preguntarnos a día de hoy qué entendemos por identidad, sobre qué pilares gravita, qué entendemos por propio, cuáles

¹³ Xavier Domingo escribe en 1989: “Per a Ferran Agulló, que pensava en la nació com un fenomen global, llengua, ideals polítics, cultura i cuina eren els fets que identificaven Catalunya com a tal. Les batalles de la normalització de la llengua, dels ideals polítics i de la cultura, no estan encara del tot guanyades. La de la cuina, sí. Totalment” (104).

son los límites de lo nuestro frente a lo foráneo, lo tradicional y lo genuino versus la novedad superpuesta.¹⁴ Los constantes intercambios demográficos y la confluencia de diversas comunidades lingüísticas y culinarias a lo largo del siglo XX en Catalunya dejan las palabras de Agulló en un cierto grado de obsolescencia.

En resumen, a finales de los setenta, en plena Transición, Catalunya, al igual que el resto de las regiones de España, debía revisar los esquemas historicistas y los imaginarios sobre los que se construyó para reactivar procesos políticos de *reconstrucción nacional* en los que el encaje y la aceptación por parte de todos los ciudadanos, fuera cual fuera su origen, eran la clave del éxito.¹⁵ La cocina propia, obviamente, no quedaba al margen en todo este proceso, habida cuenta ya no solo de las aportaciones de los charnegos, sino de los efectos de la cultura del *Fast Food* sobre las nuevas generaciones, la pérdida de los saberes culinarios y, por tanto, la necesidad de recuperar un corpus en cuya labor ocupó Vázquez Montalbán buena parte de su trabajo como escritor y divulgador gastronómico. Su apuesta por las cocinas populares, mestizas/charnegas, su recuperación y defensa frente a los valores del neocapitalismo liberal aplicados al sistema alimentario —engullir a toda prisa comida procesada a gran escala para seguir siendo sujetos consumidores productivos para el sistema— sitúan a Manuel Vázquez Mon-

¹⁴ Jesús Contreras y Mabel Gracia discuten en su libro *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas* qué es lo que permite identificar una cocina propia de un país, dónde están las fronteras y los límites entre una cocina regional, local y familiar, habida cuenta de que entre la unidad y la discontinuidad hay solo un paso. Entre dialectos e idiolectos culinarios, se preguntan cómo reconocer el conjunto de un sistema culinario, su gramática, su sintaxis, especialmente en el capítulo 5, «Cocina», identidad cultural y *mestizajes* alimentarios” (168-217).

¹⁵ Carmen Ortiz García hace hincapié en este aspecto en su trabajo “Cocina nacional y cocinas regionales”: “La construcción democrática de 1978 primó el principio ‘étnico’ por encima de otros en la definición política del estado. Ello desencadenó un proceso general en que todas las regiones, incluidas las nacionalidades históricas, en su búsqueda de autonomía política, profundizaron en sus procesos de refuerzo, o adquisición de las identidades propias... En este proceso de creación de la identidad es necesaria la transmisión de valores, creencias y prácticas de una cultura común, previamente seleccionados y dotados de significado relevante” (314-15).

talbán en la posición de lo que hoy sería un “activista alimentario”. Sus líneas de actuación son, en el fondo, tanto políticas como gastronómicas, pues contienen varias ideas claves: la defensa de una cocina catalana de sabor popular reconstruida con los saberes charnegos de todos los ciudadanos integrantes de una nueva Catalunya, la promoción de los conocimientos y las formas de vida que la retroalimentan y la reivindicación del hedonismo, el placer gastronómico y comunicativo como fin último de toda mesa que se precie, frente a la desintegración de las propias raíces por el efecto aculturador del *Fast Food* norteamericano o el de una nueva cocina dominada por dietistas entre fogones y vendida al culto al cuerpo y la belleza.¹⁶

De este modo Vázquez Montalbán inicia una serie de obras de divulgación cuyo primer título, *L'art del menjar a Catalunya*, resultó pionero y crucial para la evolución de la gran cocina que vendría más tarde, y fue adentrándose en todas las cocinas del Estado siempre con la bandera del mestizaje como epicentro de su manera de concebir cualquier cocina y cualquier pueblo.¹⁷ Publicado originalmente en 1977 con el explícito subtítulo de *Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastro-*

¹⁶ Cualquiera de sus novelas de Pepe Carvalho contiene varias escenas y observaciones al respecto, al igual que la serie de entrevistas publicadas bajo el título de *Mis almuerzos con gente inquietante* (1984). Los personajes pertenecientes a la alta burguesía sucumben con facilidad a la estética de la *Nouvelle Cuisine* y al escaso placer de una *cuisine minceur* (cocina adelgazante o baja en calorías), la antítesis del hedonismo gastronómico para un autor cuya memoria del hambre está latente en todo cuanto come, cocina y escribe. Como el autor ha señalado, de la observación constante de los modos de comer de las oligarquías, su indiferencia ante la cocina propia frente al brillo desmesurado de “las barbaridades tópicas incubadas, sobre todo en Francia” surgen la mayoría de las tesis defendidas en *Contra los gourmets* (citado en Viladot, 80).

¹⁷ En *Carvalho Gastronómico. La cocina de los mediterráneos, viaje por las cazuelas de Catalunya, Valencia y Baleares* (2002), Vázquez Montalbán señala que las cocinas de Catalunya, Valencia y Baleares mantienen una evidente relación tanto por el substrato histórico-cultural como por el marco geoproductivo común, pero que el adjetivo “mediterráneos” podría ampliarse a las cocinas de Murcia, Almería y Málaga, e incluirse en esta integración de posibles cocinas mediterráneas, habida cuenta de que se integran dentro del mismo código de paladares mestizos, con toda la riqueza que el mestizaje ofrece en un patrimonio colectivo acumulado durante décadas (10-11).

nòmica catalana, se presentó con el objetivo, cultural y político, de rescatar las genuinas recetas de aquellas que se servían habitualmente para el disfrute de una población urbana desconocedora de la tradición, elaboraciones mal ejecutadas que habían desvirtuado la cocina catalana popular convirtiéndola en una caricatura de sí misma. Es obvio, y a ningún lector se le escapa, que la reivindicación de esas señas de identidad que habían “resistido” bajo la dictadura iba más allá que el de la mera curiosidad culinaria por rescatar del olvido un puñado de recetas. Se trataba de ordenar los restos de un naufragio como demostración de un patrimonio cultural ocultado bajo capas de ocupación e indiferencia. La segunda edición del 1984, mucho menos pesimista con la situación culinaria, se publica con el nuevo subtítulo de *El llibre roig de la identitat gastronòmica catalana*, haciendo un guiño irónico clarísimo a los íconos intelectuales de la cultura de izquierdas del siglo XX. Y creemos que ello no es gratuito, ya que la gastronomía, y la nación mestiza y democrática que el autor esperaba, empiezan a teñirse de un desencanto que no le abandonará hasta el final de sus días. La imaginación y la cultura intrínsecas a la cocina estaban siendo difundidas por más y mejores cocineros, estudiada por buenos gastrónomos, todos ellos, eso sí, de derechas, desde su propio mentor, Néstor Luján, hasta Josep Pla o Xavier Domingo. El “milagro económico español” que estudia Javier Murillo (179), apuntando hacia el bienestar en una recién estrenada aunque endeble democracia, se hacía patente en el consumo de una cocina más luminosa, entusiasta, influenciada por la gala costumbre propiciada por Paul Bocuse de buscar productos de mercado preparados con las mejores técnicas, de las que rápidamente se hicieron eco los marmitones vascos y los del Empordà catalán. Sin embargo, la vida política tras las primeras elecciones fue convulsa y vivió bajo la permanente amenaza de nuevos golpes de estado y atentados terroristas de diferente signo y, en general, no cumplió con las expectativas de solidaridad y justicia social en un contexto de paro y crisis económica que afectaba especialmente a los habitantes de los espacios marginales de la Ciudad Condal. Los ciudadanos catalanes, la mitad charnegos, no se reconocían en unas instituciones gobernadas por la burguesía de derechas, la ciudad de Barcelona a ambos lados de las Ramblas deja de ser el microcosmos de apetecibles personajes arrabaleros y libertarios que la Barcelona preolímpica ha barrido de un nuevo plumazo urbanístico para

teñirla de un cosmopolitismo más efectista que efectivo. Este sería un terreno perfectamente abonado para las corruptelas. En su libro *Barcelonas*, Vázquez Montalbán nos dejó esta magnífica descripción de aquel Barrio Chino inspirador, su cuna identitaria, hoy en vías de extinción:

...esta reserva de la sordidez de Europa, auténtica fuente de divisas para la ciudad y de espectáculos estimulantes para todas sus progresías intelectuales, que han utilizado el Barrio Chino no sólo para perder... a veces la virginidad entre el abundante, varicoso, experimentado, canalla, tierno puterío que da al Barrio Chino su mejor común denominador a lo largo de más de cien años. A pesar de que algún higienista franquista trató de arrasarlo, el Barrio Chino permaneció como el necesario negativo de la virtud de la ciudad. (178-79)

Un barrio, dicho sea de paso, donde aún era posible –y así lo demuestra la lista de establecimientos que frecuentan tanto el personaje como su creador, con *Casa Leopoldo* a la cabeza– disfrutar de esa mezcolanza gastronómica que cada grupo de inmigrantes había aportado a la cotidianidad de la ciudad, convirtiendo su cocina mestiza en un ejemplo de que la urbe podía ser un lugar de encuentros más que de conflictos. Dentro del barrio las prácticas alimentarias reflejaban el flujo constante de movimientos migratorios. En su aceptada mezcolanza era habitual y natural poder comer unos boquerones adobados, un gazpacho, un pescadito frito o platos como las migas, el pote gallego o unas morcillas de arroz, junto al *cap i pota* o la *escudella catalana*. Mientras desde la frontera del Eixample y la Diagonal se vetaban las suculencias de las diferentes clases populares, el Barrio Chino era el reducto donde esta pervivía, en una trinchera sociogastronómica.

En los primeros años de la Transición, tan solo la educación pública cumplía el potencial papel de puente, de mano tendida, entre el inmigrante del suburbio y el autóctono de clase media baja que no llenaba las aulas de las escuelas internacionales donde se preparaba para el futuro la prole de los recién nombrados oligarcas. Bajo el paraguas de la Ley de Normalización Lingüística de 1983 se trataba de evitar la escisión histórica de los catalanes en dos comunidades y dos realidades lingüísticas y culturales separadas. Obviamente, los antiguos charnegos y los nuevos *nouvinguts* (recién llegados) abrazaron los planes de inmersión con en-

tusiasmo, ya que el uso real de la lengua catalana en todos sus ámbitos era la única vía posible hacia un progreso social deseado: el “sueño catalán” de la “Catalunya próspera en oposición al modelo de la Andalucía del paro y del Aragón sediento...” (Vázquez Montalbán, “Para una nueva...” 10). La inmersión lingüística tuvo tantos detractores como una legión de fervientes sociolingüistas que apoyaron con toda clase de argumentos y ejemplos basados en comunidades como el Quebec canadiense o la Suiza multilingüe. El caballo de batalla era revertir el proceso de diglosia que padecía una lengua minorizada, que no minoritaria. También en este delicado y espinoso tema, el escritor comprometido que fue Manuel Vázquez Montalbán opina al respecto:

El problema de la lengua ha de integrarse dentro de ese marco de dificultades. No hay una resistencia apriorística de asimilación lingüística por parte del inmigrante, sino una variada gama de dificultades materiales y culturales para que esa asimilación lingüística pueda producirse al ritmo deseado. En el contexto de crisis generalizada es muy fácil desencadenar una guerra de lenguas en la que están interesados los enemigos de que fragüe un catalanismo de progreso hegemonizado por los trabajadores. Esos enemigos del alma de la Catalunya del futuro son básicamente dos: el estalismo centralista y el catalanismo chauvinista decantado hacia un racismo disfrazado de desquite histórico. (“Para una nueva...” 11-12)

La Normalización Lingüística pensada para ser un elemento integrador y aplicable sobre todo en las áreas cuyas competencias pertenecían a la Generalitat catalana —educación y medios de comunicación, especialmente— se aplicó, obviamente, a unas segundas generaciones que ya no mantenían vínculos emocionales con el pasado de sus padres.¹⁸ Los niños de este país, catalanes del futuro, obtuvieron su primeras clases en catalán como lengua vehicular en los ochenta y noventa, un carnet oficial en el *Club Super 3*, otro en el *Futbol Club Barcelona* y fueron “Amigos para siempre” a ritmo de una rumba catalana cantada en inglés y castellano por *Los Manolos*, una expresión de folklorismo de cartón piedra creado ex profeso para el espectador o turista extranjero, más cercano al Peret de Eurovisión que a la realidad sociocultural catalana

¹⁸ Ver el documento que recoge la ley de la normalización del catalán: https://llengua.gencat.cat/web/.content/documents/legislacio/llei_de_politica_linguistica/arxiu/llein183.pdf

de los noventa. La Barcelona postolímpica perseguía la universalidad desde un localismo mestizo fabricado a medida para la ocasión. Obviamente, no era la primera vez que los poderes políticos se acercaban tímidamente a las expresiones culturales híbridas, como la rumba catalana, o, incluso, a las puramente foráneas, como las Ferias de Abril de Santa Coloma de Gramenet, epicentro del andalucismo en Catalunya. Siempre, eso sí, en busca de votantes.

La cocina, la alta cocina, por su parte, resurgía en una fascinante historia de progresión sin precedentes, creación, recreación o invención de instituciones, congresos, fundaciones, academias, publicaciones de todos tipos, corpus gastronómicos incluidos, llevados a cabo por académicos y estudiosos, críticos y mecenas que propiciaron a su vez el nacimiento de rutilantes estrellas de un *Nueva cocina española* según el *New York Times*,¹⁹ gurús de un país de gourmets ilustrados llamado a ser el destino turístico por excelencia. Sobre qué se debía servir en las mesas de la España de los saraos gastronómicos, sobre todo en la Catalunya postolímpica, los grandes chefs no se ponían de acuerdo y hubo diversos encontronazos. Por un lado, neotradicionalistas como Santi Santamaría, de corte escofferiano²⁰, que blandieron *senyeres* y ensayos premiados *ex profeso*, libros cargados de polémicas que generaron grandes ventas y avivaron aún más los fuegos.²¹ Y, por otro lado, vanguardistas intrépidos poco amigos de la memoria gastronómica por considerarla un escollo para la creatividad —así lo afirmaba en una entrevista radiofónica realizada por mí en diciembre del 2004—, que procuraban escurrir el bulto del espinoso problema de las raíces —no olvidemos que Ferran

¹⁹ En 1981 tuvo lugar el primer Congreso catalán de la cocina; en 1989 Néstor Luján funda L'Academia Catalana de Gastronomia i Nutrició; en 1996 se crea el Institut Català de la Cuina; y, finalmente, la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronmica y la Fundació Viure el Mediterrani editan conjuntamente el *Corpus Culinari de la Cuina Catalana* ampliado y mejorado en el 2011 bajo el título de *Corpus del Patrimoni Culinari Català*. Por otra parte, en el año 2004, la revista norteamericana *Times* señala a Ferran Adrià como una de las figuras influyentes del año.

²⁰ Véase Georges Auguste Escoffier (1846-1935). El término se refiere a la cocina clásica francesa.

²¹ Santi Santamaría recibió el premio de ensayo Temas de Hoy por *La cocina al desnudo. Una visión renovadora del mundo de la gastronomía* (2008).

Adrià nació en el Hospitalet de los años sesenta, en pleno extrarradio barcelonés, hábitat de inmigrantes– que se dieron un baño de masas en un pequeño rincón de la costa catalana a golpe de espumas y esferificaciones.

Sin embargo, las clases inmigrantes del extrarradio seguían nadando en esa extraña simbiosis de aguas turbulentas de gazpachos, *botifarres amb “monchetas”*, pizzas industriales y hamburguesas de multinacionales elaboradas con carne de vacuno estabulado y hormonado, un *way of life* a la americana para los mismos desarraigados de siempre. Ni las muchas emisiones televisivas, ni la ingente cantidad de papel impreso que se le dedicó a la cocina consiguieron salvar el verdadero reducto de la cocina como seña de identidad para estos grupos: la práctica doméstica.

Mi única patria es gastronómica: El desencanto final

Agut d’Avignon (Barcelona)

Tras la centésima reflexión masoquista sobre dónde estarían los calamares de antaño, Carvalho decidió compensarse a sí mismo comiendo en el Agut d’Avignon, restaurante que le complacía por la bondad de sus guisos y le desagradaba por la poquedad de sus raciones. (34)

(...)

El dueño del Agut d’Avignon parecía un señorito de los años veinte completamente arruinado en una noche loca de bacarrá y salvado para la normalidad gracias a las raíces de un restaurante llevado personalmente, como si fuera una mujer o una pluma estilográfica. Carvalho lo recordaba vagamente disfrazado de tuno vagante por los claustros de la universidad del terror, con la bandurria en bandolera y el bigote de joven crápula convertido en un reclamo para muchachas locas por la música. Una noche debió de entrar en este restaurante con la tuna y entre canción estúpida y canción estúpida comprendió que un restaurante es una patria, probablemente la mejor de las patrias, y se quedó para siempre. (34)

(...)

La calidad de lo comido y lo por comer disculpaba la poquedad de la ración, que Carvalho atribuía menos a la usura que al deseo del patrón de que todos sus clientes estuvieran tan delgados como él, y aunque era evidente el fracaso de esta cruzada personal e intransferible, la clientela de médicos salía del restaurante satisfecha porque le habían dado la oportunidad de

respetar el principio de dejar alguna hambre para la cena. Otro aforismo odioso para Carvalho. (35) *La soledad del manager*²²

Si la única patria de un escritor es su infancia, la de Manolo, el charnego, estuvo marcada por la comida o, mejor dicho, por su escasez. La memoria de este hecho o “trauma español” no le abandonó jamás (Song 620). Tampoco una buena lista de mesas donde lo comido y lo bebido tuvieran la suficiente solidez como para devolverle la fe en una cultura gastronómica que no fuera, como señala Miquel Sen, la justificación para la petulancia y la adulteración fruto de la gandulería nacional (15).

El hambre de la posguerra fue el acicate por ahondar en este ámbito de conocimiento que había unido en la necesidad a grupos de personas de diferentes procedencias. Su reivindicación, una excusa para hilvanar una crónica social, *unas historias de política ficción* que se expresan en forma de recetas, platos y costumbres cuyas aparentes diferencias territoriales se diluyen entre fogones. Las mesas del proletariado autóctono y del foráneo no solo no eran tan diferentes, sino que, posiblemente, eran el mejor espacio de entendimiento y comunicación, la mejor vía, tal vez la única, donde el mestizo, el charnego Manolo observaba cómo una nueva identidad se estaba fraguando en Catalunya. Los modos de comer de sus compatriotas no solo no se contradecían con su “murcianidad” o con las raíces gallegas de su padre, republicano represaliado, sino que reafirmaban el espacio de mestizaje que representa el universo comestible de toda cocina e, incluso, podía ser extrapolable a otros aspectos de las identidades que pretenden ser monolíticas. Las diferencias existentes eran, en todo caso, debidas a las diferencias entre clases sociales, más que a los distintos orígenes. De ahí el continuo posicionamiento del autor en pro de una cocina local, de sabor popular que se alimenta de las foráneas aportaciones con total normalidad y su constante reivindicación del vocablo charnego como autoapelativo frente al desprecio y desinterés de los burgueses por el propio patrimonio, siempre más partidarios de un cosmopolitismo sin arraigo.

²² Fragmentos reunidos en el artículo de Quim Aranda, “Los restaurantes de Pepe Carvalho”, en los que Vázquez Montalbán rescata momentos memorables vividos en diferentes restaurantes catalanes y madrileños..

Este sentimiento de solidaridad forjado en las mesas de las clases más populares chocaba profundamente con la ignorancia, cuando no verdadero desprecio, de las clases altas hacia todo lo que recordara vagamente un estilo de vida que en España iba unido inevitablemente a la del bando de los perdedores. El hambre huele y sabe a ajo, cebolla, tocino y pan negro.

Sin embargo, después del franquismo, ambos mundos, el del suburbio y el de la ciudad asfaltada, debían reencontrarse por el bien común y trazar un mapa con líneas a seguir en la misma dirección. Aunque hubo al principio una fugaz explosión de euforia con la vuelta de algunos exiliados, como Josep Tarradellas, *el esperado*, lo cierto es que la Transición hacia el nuevo Estado de las Autonomías era un verdadero campo minado donde las expectativas de unos y otros no se materializaban, ni en la Constitución que no aceptaba más nación que la española, ni en el Estatut que se quedó parco en competencias y pobre en sinónimos para la autodeterminación.

El Manolo desencantado desde su ya lejana militancia en el PCE ve como la única revolución que se está llevando a cabo en este país es la gastronómica (Butrón 152), donde, por otra parte, y dicho sea de paso, los camareros seguían siendo de la misma casta que en los sesenta, década prodigiosa del Turismo según Fraga Iribarne, y los que se sentaban en la mesa estaban más dispuestos a aplaudir a los chefs franceses que a apoyar una cocina nacional sin fuelle ni autoestima. Una cocina nacional que languidecía desde que Luján y Perucho escribieran el *Libro de la cocina española* (1970), sobre las cocinas de las diferentes regiones de España, a falta de un movimiento unificador al modo francés, como lamentaban algunos.

Con todo, Vázquez Montalbán no estaba por la labor de un movimiento que hiciera tabula rasa del enorme patrimonio de esas culinarias regionales. Eso representaría la burocratización de la cocina al estilo galo, coincidente con su desdén por lo *patois*. La centralización político-culinaria al modo de la *grandeur* francesa no era su objetivo, sino la reivindicación de las “cocinas” de todas las autonomías, tal y como correspondía al nuevo Estado plurinacional que se gestaba desde la consti-

tución del 1978.²³ Sin embargo, esta poca predisposición a llevar a cabo una buena labor de divulgación sobre la cocina y catalana se topaba, además, con otra batalla, esta sí, mucho más dura y destructora de las señas identitarias que tanto habían ocupado la labor del escritor, pues se trataba de una verdadera guerra entre David y Goliat: el imperialismo del *Fast Food*.

La Barcelona postolímpica, imbuida de un nuevo *nouçetisme*, se debatía entre su destino universal (“*La feina ben feta no té fronteres*”, decía el slogan del Pujolismo) y las ráfagas localistas provenientes de la Catalunya profunda que miraba con recelo a los habitantes de las ciudades satélites, inmigrantes en su mayor parte, responsables del voto pro PSC/PSOE. Con todo, lo importante es que Barcelona había sufrido un *Sabotaje olímpico* de cuyas consecuencias aún no eran conscientes los barceloneses eufóricos. O quizás algunos sí, pero lo importante era que el suelo se encarecía y que al Poblenou de las casas baratas y protegidas se le había hecho una cirugía estética perfecta para entrar de pleno en la “cultura de simulacros a lo Walt Disney,” así en la tierra como en las cocinas (Vázquez Montalbán, *Sabotaje* 19).

Los anhelos de modernidad de la antigua Ciudad Condal dejaron de nuevo a Vázquez Montalbán, como siempre, en “su exilio interior de forastero ideológico”, desencantado, lúcido (Colmeiro 189). Mientras la nueva burguesía de *las mordidas al 3%* llenaba los restaurantes *post-nouvelle* y la primera vanguardia culinaria, la clase popular, el proletariado catalán y el expulsado de las viejas regiones de España, aquel que comía en las bodegas de los barrios, en los suburbios o junto a los mercados compartiendo el pan y la sal, aquel que había contribuido al sincretismo, a la *koyne* de los mediterráneos, se rinde ante las propuestas de

²³ Manuel Vázquez Montalbán escribe en su introducción a *L'art del menjar a Catalunya*: “Un altre instrument possible de reconquesta seria la intervenció decisiva d'entitats com l'Institut d'Estudis Catalans o l'Òmnium Cultural per a crear una xarxa de restaurants representatius del passat gastronòmic, ubicats precisament a les zones més adulterades, a manera de missions gastronòmiques en terra de pagans. I no seria cap despropòsit que les associacions que lluiten per la Catalunya del futur, incloguessin a les seves reivindicacions el respecte a les normes gastronòmiques, encara que dolgués a companys de viatge engatjats exclusivament en reivindicacions polítiques homologades” (14). La introducción también está disponible en: <https://www.vespito.net/mvm/intmenj.html>.

la cocina de la eficacia y de las prisas del Fast Food *made in USA* (Vázquez Montalbán, *Saber o no saber* 144-45). Estos restaurantes, muchos de ellos posteriormente reconvertidos en tiempos de pandemia en siniestros y oscuros lugares, cambiarían la fisonomía de la ciudad para siempre. Las clases sociales de la Catalunya del nuevo milenio se dividirían a partir de entonces entre los que filosofaban sobre la deconstrucción de una menestra en los tiempos de gloria de *El Bulli*, el eclecticismo gastronómico y colorista de sus imitadores del *Eixample* tras la caída del *Imperio* Adrià y los que se zampaban un Big Mac en un centro comercial, el patio de recreo para los “normalizados” hijos de los charnegos. La era del consumidor y la aculturación estaba servida en bandeja de plástico:

La antigua “juventud proletaria” que tanto excitaba a los profetas de la revolución dedica buena parte de su pobre tiempo muerto a contemplar escaparatés y a estar al día en las tendencias del vestuario en concreto y en todas las modas complementarias en general mientras convierte la “comida basura” en parte de su mitología. (Vázquez Montalbán, *Contra...* 182)

A día de hoy, la ecléctica Barcelona vive momentos de incertidumbre y vaivenes políticos que es posible vislumbrar también en sus estilos culinarios, una amalgama de estereotipos gastronómicos sin identidad propia que varían según las tendencias del márketing y los deseos – dicen– de un turista atraído por la imagen de modernidad culinaria vendida al exterior. Pero lo cierto es que el becerro de oro en el que se convirtió la marca cocina catalana ha vendido mejor el continente que el contenido. Las nuevas generaciones barcelonesas (la Catalunya interior y rural se rige por otros parámetros socioculturales), especialmente, ha crecido sin referencias culinarias en un inusual episodio histórico de vacas gordas. Como apunta Miquel Sen, “han pasado del potito a la esferificación,” por lo que absorben y dan su visto bueno a cualquier exotismo, siempre y cuando tenga el brillo necesario para quedar bien en las redes sociales.²⁴ La cocina catalana, salvo honrosas excepciones, ha hecho mutis por el foro. Lo que al comensal de la Barcelona actual le suele llegar al plato es una suma de ingredientes de orígenes diversos

²⁴ Expresión recogida de nuestras conversaciones personales y que también ha aparecido en algunos de sus artículos publicados.

que el comensal aplaude como muestra de la indiscutible creatividad del chef y de su gran capacidad, auspiciada por la alabada globalización, de la gran fusión asiático-mediterránea. El resultado, muchas veces inarmónico, pero estéticamente correcto, no busca la función identificadora de la cocina, sino la expresión de la inividualidad del chef, el nivel sociocultural del comensal –déjenme que ponga esto último en duda– y la puesta en escena de una experiencia lúdicogastronómica no exenta de vanidad y petulancia.

Hoy en día es posible rastrear las huellas de la cocina de vanguardia, tanto en los supermercados como en los más loados restaurantes, pero no ha sido posible llevar a la práctica un corpus que ha quedado en papel mojado. La mercantilización de la cocina y su visión ociosa para las élites y los aspirantes a ellas han impedido esa cocina mestiza, criolla incluso, –al modo de Brasil, Perú o Luisiana– con la que Vázquez Montalbán soñaba. Una cocina que hubiera sido la amalgama de las aportaciones de los charnegos de entonces y *els nouvinguts* de ahora como metáfora de un pueblo que tiene una identidad poliédrica y en constante evolución. Es cierto que la calidad de los productos y las técnicas empleadas, es decir, la formación del cocinero, es mucho mejor que hace cuatro décadas, pero el objetivo ya no es reconocerse en el plato, sino aplaudir todas las osadías.²⁵

Mientras tanto, los habitantes de los suburbios, las nuevas comunidades de inmigrantes extracomunitarios, como en su día lo hicieron los charnegos, separados de la urbe por las dos fronteras fluviales del Besòs y el Llobregat, mantienen formas alimentarias peculiares como lazo de unión y autoprotección, o se dejan seducir por la macdonalización alimentaria, su imaginario cultural y sus imbatibles precios. *Nihil novum sub sole*.

Bibliografía

- Agulló, Ferran. *Llibre de la cuina catalana*. 1928. Barcelona: Editorial Alta Fulla, 1999. Impreso.
- Aranda, Quim. “Los restaurantes de Pepe Carvalho.” *Vespito*, 14 Oct. 2001. <https://www.vespito.net/mvm/restcarv.html>. Web.

²⁵ Pau Arenós tildó a esta cocina como “la cocina de los valientes.” Véase su libro del mismo título publicado en 2012.

- Arenós, Pau. *La cocina de los valientes*. Barcelona: Ediciones B, 2011. Impreso.
- Butrón, Inés. *Comer en España. De la subsistencia a la vanguardia*. Barcelona: Ediciones Península, 2011. Impreso.
- Candel, Francesc. *Els altres catalans*. 1964. Barcelona: La Butxaca, 2020. Impreso.
- Colmeiro, José F. *Crónica general del desencanto: Vázquez Montalbán: historia y ficción*. Barcelona: Anthropos Editorial, 2014. Impreso.
- Contreras Hernández, Jesús y Mabel Gracia Arnáiz. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005. Impreso.
- King, Stewart. “Carvalho y Cataluña: La subjetividad de los márgenes.” *Cuadernos de Estudios Manuel Vázquez Montalbán* 1 (2013): 28–45. <https://journals.uio.no/MVM/article/view/578/598>. Web.
- Luján, Néstor, et al. *Mil anys de gastronomia catalana*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1989. Impreso.
- Luján, Néstor y Juan Perucho. *El libro de la cocina española: gastronomía e historia*. Barcelona: Danae, 1970. Impreso.
- Montanari, Massimo. *El mundo en la cocina: historia, identidad, intercambios*. Buenos Aires: Paidós, 2003. Impreso.
- Morán, Gregorio. *La decadencia de Cataluña: Contada por un charnego*. Barcelona: Debate, 2013. Impreso.
- Murillo Arroyo, F. Javier. “Impacto salarial del milagro económico español, 1994-2007.” *Análisis económico*, 25. 59 (2010): 179–204. <https://www.redalyc.org/pdf/413/41315994011.pdf>. Web.
- Ortiz García, Carmen. “Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España.” *Alimentación y cultura: actas del congreso internacional, 1998, Museo Nacional de Antropología, España*. Huesca: La Val de Onsera, 1999. 301–24. Impreso.
- Pujol, Jordi. *La immigració, problema i esperança de Catalunya*. Barcelona: Editorial Nova Terra, 1976. Impreso.
- Santamaría, Santi. *La cocina al desnudo: una visión renovadora del mundo de la gastronomía*. Barcelona: Planeta, 2012. Impreso.
- Sen, Miquel. *Luces y sombras del reinado de Ferrán Adrià*. Barcelona: La Esfera de los Libros, S.L., 2007. Impreso.
- Solé Puig, Carlota. *Los inmigrantes en la sociedad y en la cultura catalanas*. Barcelona: Península, 1982. Impreso.

- Song, H. Rosi. "Historias de Política Ficción de Manuel Vázquez Montalbán o La indagación de un trauma español." *Revista de Estudios Hispánicos* 48. 3 (2014): 619–41. Impreso.
- Vázquez Montalbán, Manuel. 1977. *L'art del menjar a Catalunya. El llibre roig de la identitat gastronòmica catalana*. Barcelona: Salsa Books, 2004. Impreso.
- . *La soledad del manager*. 1977. Barcelona: Planeta, 1995. Impreso.
- . *Los mares del Sur*. 1979. Barcelona: Planeta Booket, 2003. Impreso.
- . "Para una nueva conciencia nacional catalana." *Los inmigrantes en la sociedad y en la cultura catalanas* de Carlota Solé. Barcelona: Ediciones Península, 1982. 9–13. Impreso.
- . *Mis almuerzos con gente inquietante*. 1984. Barcelona: Planeta, 1984. Impreso.
- . *Contra los gourmets*. 1985. Barcelona: Epulibre, 2015. E-book.
- . *Barcelonas*. 1987. Barcelona: Editorial Empúries, 1990. Impreso.
- . *La literatura en la construcción de la ciudad democrática*. 1992. Barcelona: Crítica Grijalbo Mondadori, 1998. Impreso.
- . *Sabotaje olímpico*. 1993. Barcelona: Planeta, 2002. Impreso.
- . *El premio*. 1977. Barcelona: Planeta, 2001. Impreso.
- . *Saber o no saber. Manual imprescindible de la cultura gastronómica*. 2002. Barcelona: Zeta, 2008. Impreso.
- . "Una interpretación de la autarquía en la cocina española." *Conferencias culinarias. Universidad Internacional Menéndez y Pelayo 1981-1982*. Barcelona: Tusquets, Los 5 sentidos, 2002. 123–36. Impreso.
- . *La cocina de los mediterráneos. Viaje por las cazuelas de Cataluña, Valencia y Baleares*. 2003. Barcelona: Zeta, 2008. Impreso.
- . *La cocina del mestizaje. Viaje por las cazuelas de Murcia, Andalucía, Extremadura y Canarias*. 2003. Barcelona: Zeta, 2008. Impreso.
- Ventura, Joaquim. "La Barcelona charnega: geografías urbanas en Manuel Vázquez Montalbán y Juan Marsé." Eds. Javier Sánchez Zapatero y Álex Martín Escribà. *Historia, memoria y sociedad en el género negro: literatura, cine, televisión y cómic*. Santiago de Compostela: Andavira, 2013. 61-70. Impreso.
- Viladot, Maria Angels. *Letras con sabor*. Barcelona: Editorial Aresta, 2009. Impreso.