

Con las manos en la masa: El menú gastro-político italiano de Manuel Vázquez Montalbán

MARINA CASTRILLO

“Cambiaba a todo Rembrandt por un culo femenino hermoso o un plato de spaghetti a la carbonara” (Pepe Carvalho en *Tatuaje*).

La gastronomía es uno de los territorios del placer, la memoria sentimental y la resistencia política a los que Manuel Vázquez Montalbán nos invita a través de sus escrituras culinarias. En este artículo voy a examinar el lugar especial que ocupa la cocina italiana en la obra y vida de Manuel Vázquez Montalbán. Así me propongo delinear una visión de la gastronomía italiana a lo largo de su obra, incluyendo novelas y ensayos, con especial atención a los aspectos gastro-políticos.

La crisis de la carbonara

En octubre del 2021, la revista italiana *Gambero Rosso* publica un largo artículo titulado “Assalto alla carbonara. Breve storia dell’intransigenza culinaria in Italia, ma non solo”, con la colaboración de antropólogos, chefs, profesores de historia, filosofía y ciencias de la alimentación.

Más allá de la revista, *Gambero Rosso* es un grupo editorial y mediático que constituye una de las instituciones gastronómicas más importantes y prestigiosas de Italia, y a su vez un conjunto financiero cotizado en la bolsa de Milán. La carbonara es una receta de espaguetis con huevos, queso, chacina de cerdo llamada *guanciale* y pimienta negra, que en Italia se considera típica de la gastronomía romana. El 19 de febrero 2021, la experta de cocina internacional del *New York Times*, Kay Chun, había publicado una receta que denominó “Smoky Tomato Carbonara”. Introducir la salsa de tomate como variación de la receta original pareció imposible de digerir para muchos italianos: discusiones e insultos por internet, polémicas en toda la prensa, políticos y expertos gastronómicos interpelados, como también opinionistas de cualquier otro ámbito dispuestos a defender las tradiciones culinarias italianas ante el ataque gourmet estadounidense. Comenzaron entonces las tensiones comerciales y diplomáticas. Ocho meses después se siguen analizando las consecuencias de la “Smoky Tomato Carbonara” y la Cámara de comercio

italiana se plantea cómo depositar/patentar y explotar nombres de recetas italianas como propiedad intelectual.¹

En el artículo mencionado, los expertos de *Gambero Rosso* reflexionan sobre la reactiva conducta de los italianos, definida como intolerancia, intransigencia, gastropurismo, ortodoxia y extremismo, calificándolos como los talibanes de la cocina italiana, y hacen referencia a un *disturbo ossessivo nazionale*. Durante los meses de la crisis “Smoky Tomato Carbonara”, y en especial cada 6 de abril (fecha elegida en Italia como “Día nacional de la carbonara”), canales de gastronomía, periodistas, cocineros escritores y usuarios de las redes sociales repiten en italiano una reflexión de Pepe Carvalho, de la novela *Tatuaje* (1974): “Cambiable a todo Rembrandt por un culo femenino hermoso o un plato de spaghetti a la carbonara” (117). La frase escrita por Manuel Vásquez Montalbán en 1974 llega a convertirse en slogan de los ortodoxos y voz de los adictos al *food porn* de la Italia de hoy.²

¹ Varias instituciones gubernamentales italianas reaccionan con fuertes declaraciones ante la “Smoky Tomato Carbonara”, en especial *Coldiretti*, que representa a agricultores y a productores de alimentos de todo el país y que emite un comunicado de prensa con los siguientes datos: “La carbonara al pomodoro è la punta dell’iceberg della falsificazione del Made in Italy a tavola che nel mondo ha superato i 100 miliardi di euro con gli Stati Uniti al primo posto (...) La mancanza di chiarezza sulle ricette Made in Italy offre terreno fertile alla proliferazione di prodotti alimentari taroccati all’estero dove (...) L’agropirateria internazionale infatti utilizza impropriamente parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette” (La carbonara con tomate es la punta del iceberg de la falsificación del Made in Italy en la mesa, que en el mundo ha superado los 100 billones de euros con los Estados Unidos en primer lugar (...) La falta de transparencia sobre las recetas Made in Italy ofrece un terreno fértil para la proliferación de productos alimentarios falsificados en el exterior donde (...) [l]a ‘agropirateria’ internacional de hecho utiliza impropriamente palabras, colores, localidades, imágenes, denominaciones y recetas”). La declaración de *Coldiretti* aparece en todos los diarios italianos y agencias de prensas, cito *Il Corriere della sera* (Fiorentini, 2021). Todas las traducciones del italiano al castellano, excepto cuando indicado, son mías.

² Si bien ya en los años setenta la publicidad y la comunicación de la gastronomía comienza a caracterizarse por cierto erotismo, por una fotografía que se va sensualizando, es en las décadas posteriores que el erotismo culinario adquiere un espacio cada vez más significativo en los medios tradicionales y sucesivamente en internet. La gastronomía es entretenimiento, tópico explosivo en todas

Espaguetis a la carbonara es la primera receta italiana que Pepe Carvalho prepara en una novela, pero habrá muchas pastas y fideos a lo largo de la serie. Es un plato representativo de la cocina romana y del restaurante *Checchino dal 1887*, y es allí donde el detective reserva mesa y asiste a algo más que una cena, durante su viaje de despedida final por Italia en *Milenio Carvalho* (2004). En esa noche ficticia en el restaurante romano la pandilla de Pepe Carvalho se cruza con una secta de “gastrósofos” italianos de izquierda, vocablo que el autor catalán utilizaba con frecuencia en sus libros y columnas gastronómicas, que en castellano actual suena a mezcla de gastrónomo y filósofo. En *Saber o no saber* se explica la diferencia entre gastrónomo y gastrósofo:

El término *gourmet* luchó durante el siglo XIX con el de gastrósofo o el de *gourmand* para designar a los supuestos expertos de las fijaciones y de fluctuaciones del gusto en el comer. Originalmente, según Brillat-Savarin se considera *gourmet* el experto en vinos, y *gourmand*, al entendido en comidas (...) *gourmand* tuvo durante un tiempo cierta connotación peyorativa porque suponía un placer más relacionado con la cantidad que con la calidad, mientras se esperaba del *gourmet* un placer más esteta y refinado. Desde hace unos años la palabra *gourmand* tiene connotaciones más bien positivas, por la sensualidad que presupone. El *gourmet* sería pues el intelectual y el *gourmand* el sensual. (...) Manuel Vázquez Montalbán publicó en 1990 *Contra los gourmets*, en el inicio de su cruzada contra la teología de la alimentación, libro que fue repetidamente quemado por Carvalho en su chimenea debido las perversas relaciones que siempre tuvo con el autor. (98-99, cursivas del autor)

¿Como puede ser Italia, al mismo tiempo, territorio de una secta de gastrósofos de izquierda, pero también un país de intolerantes, intransi-

las redes sociales, con nuevos expertos del sector como *food bloggers*, *influencers* y adictos al glamour gastronómico. Abundan hoy las *food-apps*, ya sean de las revistas o asociaciones del sector, las dietas personalizadas y los fórums culinarios de vecinos durante la pandemia de Covid-19. El *food porn* es un fenómeno, síndrome o adicción de la era digital, pero el “comer con los ojos” es un concepto antiguo, teorizado ya en el imperio romano, que interesa hoy a los neurocientíficos (Spencer, 2005), quienes, como los filósofos de la alimentación (Teti, 2007), demuestran que el color rojo en la gastronomía logra una estimulación de nuestros sentidos como ningún otro. Este color identifica muchísima comida italiana y es el ingrediente de la discordia en la “Smoky Tomato Carbonara”.

gentes, gastropuristas, ortodoxos, extremistas, talibanes que se sienten avalados por las palabras de Pepe Carvalho? ¿Gastrósofos de izquierda o gastrofascistas?

En *Milenio*, Italia comienza por Génova donde un inesperado compañero de viaje presenta la ciudad y el país a Biscuter y Carvalho, testificando la transformación de una cultura de izquierda reconvertida en neoliberalismo posfascista:

¿Saben que la única victoria abierta de los partisanos contra el ejército nazi durante la segunda guerra mundial se produjo aquí, en Génova? Esta ha sido una de las cunas más singulares de la izquierda italiana, ¿y que es ahora? El exponente mismo de una Italia que pasa del sueño de Berlinguer a la realidad de Berlusconi y los posfascistas. Este país está en plena involución difícil de explicar habida cuenta del nivel de conciencia política con el que llegamos a los años setenta cuando incluso era posible *Il sorpasso*, que los comunistas fuéramos la primera fuerza electoral (*Milenio* vol. I, 20)

En las siguientes secciones abordaré el menú gastropolítico italiano a partir de un collage de referencias y memorias italianas en la obra de Manuel Vázquez Montalbán, lo que me servirá de base para proponer una lectura crítica del síndrome gastrofascista italiano.

Manolo e Italia

Es sabido que las escrituras gastronómicas de Manuel Vázquez Montalbán son de lo más variadas y prolíficas: artículos, recetarios, historias de las tradiciones culinarias ibéricas, ensayos gastronómicos, guías de restaurantes y prólogos a libros de chef y otros escritores. Vázquez Montalbán ha sido un escritor gastronómico enciclopédico, creando espacios culinarios en su serie criminal, en sus novelas, incluso en su poesía y, al mismo tiempo, un espacio de reflexión en los estudios culturales. Como sintetiza José Colmeiro:

Para Vázquez Montalbán la gastronomía siempre ha sido testimonio antropológico de la cultura de un lugar, de un pueblo y de una identidad colectiva (...) A lo largo de toda la obra de Vázquez Montalbán destaca su concepción de la gastronomía como metáfora de la cultura y de la sociedad. Para Vázquez Montalbán la gastronomía es una parte fundamental de la experiencia del individuo y de la cultura ya que su identidad viene marcada por la conformación del "paladar de la memoria". Así, desde una

postura de concienciación política, Vázquez Montalbán propone una reivindicación de la gastronomía tradicional popular (“Pan blanco y aceitunas negras” 228)

El “paladar de la memoria” constituye una geografía emocional de sabores y lugares gastro-literarios; son imágenes repetidas, aderezadas y reinterpretadas obsesivamente en sus escrituras, caracterizadas por un mosaico de *leitmotifs* musicales, cinematográficos y culinarios.

Italia ocupa un lugar importante en la memoria gastropolítica de Vázquez Montalbán. En su obra *El escriba sentado* el autor presenta la “especial biografía de un escritor a través de la lectura de otros escritores” (123) y dedica varios artículos y apartados a algunos escritores italianos. La primera reflexión-confesión sobre Italia, ya en el título del capítulo, nos invita a lugares del “paladar de la memoria” italiano: “Italia y yo: Cuarenta y cinco años después de la lectura de *Corazón*. Treinta y cinco años después de la lectura de *Lavorare stanca*.”

El libro *Corazón* de Edmundo de Amicis fue publicado en 1886 y ha sido considerado un clásico de la literatura juvenil por generaciones. Probablemente leído por Vázquez Montalbán a los once o doce años, es parte sustancial de su educación sentimental, dejando en el “paladar de la memoria”, en el mapa gastro-literario del autor, una imagen que se convierte en *leitmotiv* de felicidad y plenitud en sus escrituras: los niños de excursión en la montaña después de tantas penurias y una comida frugal con pan y vino, salchichón y rodajas de calabazas.³

Vázquez Montalbán reitera muchas veces la descripción de la merienda en los Alpes en la serie Carvalho —es parte de la memoria del paladar del detective también; igualmente reaparece en otras novelas como

³ Vázquez Montalbán define la escena de De Amicis como “alegría de la naturaleza y de la comida espontánea. Literariamente no hay otro acto de comer tan hermoso hasta Hemingway” (*Saber o no saber*, 115), por lo tanto, la comparto: “Garrone llevaba una calabaza con vino blanco; Coretti, la cantimplora de soldado de su padre, llena de vino tinto, y el pequeño Precossi, con su inseparable blusa de herrero, tenía bajo el brazo una hogaza de pan de dos kilos (...) Desde allí se divisaba una llanura inmensa, viéndose al fondo los Alpes azulados, con sus cimas siempre blancas. Teníamos un hambre atroz y el pan desaparecía como por encanto. Coretti padre nos daba lonchas de salchichón en hojas de calabaza. Empezamos a hablar de todo: de los maestros, de los compañeros que no habían podido participar en la excursión y de los exámenes. Precossi se avergonzaba algo de comer en presencia de los demás, y Garrone le ponía en la boca lo mejor de su fiamblera, haciéndoselo comer a la fuerza”. (De Amicis, 297)

El pianista, obra que es parte de la memoria colectiva de las clases populares y de su gastro-resistencia. En el extenso trabajo introductorio a la novela, José Colmeiro considera que:

A través de la comida se muestra la capacidad de resistencia y solidaridad entre los perdedores del barrio, como las referencias al salchichón con calabaza de De Amicis, el plato de arroz para la mujer mendiga y la mitificada historia del jamón de los maquis (...) Así, pues, a través de la comida, se expresa la desgana y el desencanto, la derrota y la solidaridad, la tradición y la exquisitez; a través del paladar se revela también la memoria y la esencia de la identidad (Colmeiro 2017, 68-69)

Corazón es el sabor de las aventuras de la infancia, el recuerdo del hambre placada por una merienda de rodajas de pan, calabazas de color naranja, salchichón rosa-bordó, todo rodeado por los Alpes azules y el verde de las montañas. Los colores, como la amistad y el sabor de la resistencia, también colman el hambre. Significativamente, cuando el escritor catalán conoce a Umberto Eco, recuerda el libro *Corazón*, reconociendo el profundo impacto del libro en su educación sentimental:

Mi encuentro con Eco como ensayista me removi6 el recuerdo más antiguo de la italianización de mi conciencia, la lectura de *Corazón* [*Cuore*, 1886] d'Amicis [sic], un libro determinante en mi educación sentimental, como lo fue en la de sucesivas promociones de europeos desde comienzos de siglo hasta la guerra de Corea. (*El escriba sentado*, 125)

Años después de ese primer momento de italianización con el libro *Corazón*, Vázquez Montalbán ha casi finalizado los estudios universitarios y está en la cárcel junto a otros estudiantes universitarios pertenecientes al partido comunista. El poemario de Cesare Pavese, *Lavorare stanca* (1936), le llega a la cárcel, es un regalo de su amiga de toda la vida Myriam Sumbulovich, desde Italia, quien será la introductora y traductora de su obra en Italia. En una conferencia sobre Pavese, Vázquez Montalbán subrayaba el enorme impacto de su lectura desde la cárcel:

Algunos poemas de *Lavorare stanca* eran extraordinarios, se te quedaban fragmentos enteros. Yo recuerdo uno que decía «el hombre que ha estado en la cárcel, regresa a la cárcel cada vez que muerde un pedazo de pan» (...) y

comprendí el sentido de aquellos versos (...) El pan es la magdalena de Proust del preso. (“Cesare Pavese”)

La cárcel es una experiencia de su biografía política que cambia para siempre la vida, modifica el “paladar de la memoria”, y marca el final de la inocencia juvenil para el autor. De *Amicis* representa la plenitud de una merienda en los Alpes, pero Pavese da sentido al sabor amargo de quien se ve privado de la propia libertad bajo la dictadura.

En “Italia y yo” Vázquez Montalbán define como territorio de “influencia italiana” tanto la literatura como la gastronomía, las novedades poéticas y la costumbre de comer pastas, que se incorporan a las tradiciones de la cocina catalana:

Ya en el Renacimiento nos llegó la propuesta del endecasílabo a través de Andrea Navagero, el metro llamado italiano que generó agrias disputas contra los poetas tradicionalistas españoles, aferrados al octosílabo. (...) Pasaron los años, incluso los siglos, y a fines de XVIII la burguesía catalana empezó a aficionarse a la pasta italiana y al queso parmesano como indispensable aderezo. Al puerto de Barcelona llegaban mercantes italianos cargados con tan exóticos placeres y desde entonces la cocina de la pasta se ha incorporado a la cocina catalana en mucha mayor medida que a otras cocinas de España. Quisiera que estas anécdotas llevaran a la categoría de la influencia italiana, fuera en el territorio de la poesía, como en el de la gastronomía. (*El escriba sentado*, 123)

El autor enumera escritores y experiencias literarias itálicas, pero nos deja del todo en ayunas respecto a sus experiencias literario-gastronómicas, ya que apenas saboreamos las obvias influencias de Pavese y De *Amicis*. Para Vázquez Montalbán, Italia fue un escape durante el franquismo hacia escrituras políticas democráticas y hacia literaturas de resistencia, estéticas de vanguardia y sex symbols. Las influencias políticas comienzan con las interpretaciones que Antonio Gramsci hace de *Il Principe* de Maquiavelo y después con sus *Lettere dal carcere*, y abarcan todo tipo de revistas y periódicos de izquierda como *Rinascita*, *Critica Marxista*, *Il manifesto* o *La Repubblica*. El mapa literario emocional de Vázquez Montalbán está marcado por versos de Ungaretti, Elio Vittorini y Eugenio Montale; novelas de Ítalo Calvino, Carlo Emilio Gadda y Alberto Moravia. Todo Pier Paolo Passolini: el *Gruppo 63*, las novelas, el cine y su activismo como intelectual comprometido con la

historia. Y las actrices Gina Lollobrigida y Laura Antonelli. Un espacio especial está dedicado al siciliano Leonardo Sciascia; tres novelas de este representan para Vázquez Montalbán otro momento de concienciación, de cambio de piel. Se trata de las obras *Il contesto*, *Todo modo* y *L'affaire Moro*. La escritura es en Sciascia un modo de decodificar el caos de la sociedad, una forma de activismo, de búsqueda de justicia, utilizando tanto géneros literarios históricos como ficcionales. ¿Marca Sciascia un lugar en esa “memoria del paladar” de influencia italiana? La crítica italiana Ricciarda Ricorda divide el amplio discurso gastronómico literario del siciliano en variadas áreas de significado:

un'ampia gamma di occorrenze, iscrivendosi in aree di significato diversificate, ma sempre di forte pregnanza: se ne possono identificare tre principali, la prima ancora collegata a un ambito che si potrebbe definire sociologico-antropologico, una seconda di carattere memoriale, ove la memoria può avere una dimensione individuale oppure collettiva, la terza a connotazione affettiva (Ricorda, 2017).⁴

Las áreas de significado que adquiere la gastronomía en la escritura de Sciascia –análisis de la sociedad, memoria individual y colectiva, memoria emocional– coinciden con las de la militancia gastronómica de Manuel Vázquez Montalbán. Las visiones y concientizaciones gastro-literarias de influencia italiana están del todo incorporadas en las escrituras del autor catalán.

Italia y Manolo

En 1982 se traduce por primera vez al italiano *Los mares de Sur* (1979) con el título *Un delitto per Peppe Carvalho*, y menos de diez años después Manuel Vázquez Montalbán contaba ya con otras muchas obras más publicadas en italiano. Sus colaboraciones con la prensa italiana se hicieron regulares al igual que sus participaciones en eventos y festivales literarios en toda Italia. Así recuerda Hado Lyria, seudónimo literario de Myriam Sumbulovich, el éxito y el afecto de los lectores italianos:

—
⁴ Una amplia gama de ocurrencias, que se inscriben en áreas de significado diversas, pero de fuerte estilo: se pueden identificar tres principales, la primera conectada a un área que se podría definir sociológico-antropológica, la segunda sobre la memoria, individual o colectiva, la tercera de connotación sentimental.

Y es que, en Italia, Manolo se ha hecho querer por todos. Su nombre es un mito. Lo reconocían por la calle y lo querían tocar. Lo invitaban a todas partes. Cosechó todos los premios más importantes del país, el último de ellos fue el Premio Grinzane Cavour a su carrera literaria. El interés, sino el amor, demostrado por Manolo hacia Italia en toda su obra provocó un enamoramiento general. En Italia se leían sus colaboraciones en el periódico *La Repubblica* o en *Il manifesto* como si fueran oráculos capaces de delucidar cualquier problema, incluso a nivel local (...) Cuando Manolo viajaba por Italia, había cola de periodistas para entrevistarle. Llenaba con su sola presencia teatros de mil y pico de personas. (“El estigma”, 277)

Italia también se expresa a través de la amistad (las cenas, los almuerzos) con Andrea Camilleri que, sin conocerle, y debido a las “deudas” literarias que sentía hacia Vázquez Montalbán, decidió honrarle y llamar Montalbano al inspector protagonista de sus populares novelas criminales, otorgándole así aún más popularidad al escritor de Barcelona.⁵ A principio de los años noventa las apariciones de títulos de Vázquez Montalbán en las librerías y en la prensa izquierdista están consolidadas, así como su sabiduría gourmet y sus simpatías por las nuevas formas de militancias gastronómicas italianas, que lo consideran un innovador. En una entrevista con *Il Manifesto* para recordar a Vázquez Montalbán nos cuenta Hado Lyria:

«Oggi a sinistra sembrano tutti gourmet ma allora in certi ambienti non si parlava di gastronomia. Manolo mi aveva raccontato che in Germania il suo primo editore aveva eliminato, nella traduzione, quasi tutte le parti legate al cibo, proprio perché considerate poco interessanti e non letterarie», ricorda Hado Lyria.

⁵ Manuel Vázquez Montalbán y Andrea Camilleri se habían conocido literariamente a través de Leonardo Sciascia, que le dio a Camilleri la novela *I mari del Sud*, retraducida por Hado Lyria. Es el político Massimo D'Alema quien propone a Camilleri participar en una charla con Vázquez Montalbán sobre su novela *O César o nada* (1998) durante la Festa dell'Unità en Bolonia el 12 de septiembre de 1998. Un mes antes de convertirse en el primer postcomunista elegido como jefe de gobierno de Italia, D'Alema cree que la novela sobre la familia Borgia es una metáfora gramsciana sobre el partido comunista italiano –idea que el autor no comparte (“D'Alema”, 1998). Manuel Vázquez Montalbán y Andrea Camilleri compartieron pasiones gastronómicas durante cenas y charlas en festivales y congresos.

Naturalmente uno volta scoperto l'inganno aveva immediatamente cambiato casa editrice. «Il sesso e la gastronomia, ripeteva Montalbán [sic], sono le cose più serie che esistono» (Malatesta, 2016)⁶

Curiosamente, es dentro de esa izquierda italiana tradicionalmente poco gourmet –que Vázquez Montalbán empieza a conocer personalmente y que se convierte en ámbito de trabajo y continua reflexión política– donde nace *Gambero Rosso*. En principio aparece como inserto regular de pocas páginas del diario *Il Manifesto*, publicado entre 1986 y 1992, para después independizarse y convertirse en la institución descrita anteriormente.

El menú italiano que podría elegir, guisar y poetizar Manuel Vázquez Montalbán, tanto en su obra como en su vida, es mucho más amplio de lo que consideraba al principio de esta investigación. El escritor gourmet es capaz de preparar y servir un banquete itálico sobre mesas de diferentes épocas culinarias de la península.

En sus obras culinarias más enciclopédicas o teóricas como *Saber o no Saber* (2002) y *Contra los gourmets* (1990) los recorridos históricos de las tradiciones, ingredientes y evolución de las recetas europeas son minuciosos. El autor reconoce en el Imperio romano el primer mercado global de la historia, la Europa mediterránea como espacio del sincretismo gastronómico que originó, y a Apicio y su obra *De re coquinaria libri decem* (v) como uno de los textos fundamentales del saber gastronómico. Recomienda también la lectura de los banquetes de Luculus, las dietas de Plinio y a otros autores latinos. Hay recetas de la antigua Roma y de la cocina judío-romana –como las entradas *melanzane all'alessandrina* o *fritelle di fiori di zucca*, que se siguen cocinando hoy en día y que son de las preferidas por el autor⁷.

⁶ «Hoy en la izquierda todos parecen gourmets, pero entonces en ciertos ambientes no se hablaba de gastronomía». Manolo me había contado que en Alemania su primer editor había eliminado en la traducción casi todas las partes sobre comida, por considerarlas poco interesantes y no literarias. Obviamente, apenas descubierto el engaño había cambiado editorial de inmediato. «El sexo y la gastronomía, repetía Montalbán, son las cosas más importantes que existen».

⁷ En el libro *Recetas inmorales* (1988), tal vez la obra gastronómica más eróticamente atrevida del autor catalán, las recetas de *melanzane all'alessandrina* y *fritelle di fiori di zucca* se presentan una después de la otra, con las páginas sir-

Vázquez Montalbán reconstruye las influencias gastronómicas de varias regiones italianas en las cocinas de España, y en Cataluña particularmente, reconociendo en las pastas, los fideos, el encuentro culinario y las tradiciones compartidas:

La pasta forma parte de la dieta catalana desde hace siglos, la palabra fideo o fideu aparece en un documento catalán del 1429, casi un siglo antes que, en Italia, de la misma manera que en recetarios del resto de España aparece la aletría como fideo extraitaliano. Son muy habituales los fideos en cazuelas, que son como unas sopas espesas con queso rallado y picada. También son muy típicos los canelones de carne y los macarrones, ambos platos de influencia italiana, pero con características de su preparación típicas de Cataluña. La pasta se asentó definitivamente en la región en el siglo XVIII, cuando los acomodados de la ciudad iban al puerto a la espera de la llegada de los barcos italianos, en busca de las remesas de pasta y los quesos de Parma (*La cocina de los mediterráneos*, 24)

Los fideos aparecen como *fidei* en las lenguas de Génova y como *vermicelli* en Nápoles, en las lenguas del sur de los siglos XV-XVI. Hay debates infinitos entre los historiadores, muchos de los cuales creen en un origen romano y/o árabe de los fideos. Vázquez Montalbán considera que las pastas “según la tradición” se difundieron en Europa a través de Marco Polo tras su regreso de China (*Contra los gourmets*, 129).

Sin embargo, en la única novela del autor que se puede definir propiamente como “italiana”, *O César o nada*, cuyo tiempo histórico-ficcional es finales del siglo XV, principios del siglo XVI, durante los años del poder de la familia Borgia en Italia, no hay ninguna referencia a los fideos. La novela representa un desplazamiento espacio temporal posthistórico en la que el autor experimenta con técnicas narrativas del presente para contar las dinámicas corruptas del poder político religioso

viendo como bandejas. Para el autor, las *frittelle di fiori di zucca* son *poesía frita*, plato digno de una tragedia de Tennessee Williams o García Lorca. Las *melanzane all'alessandrina* son un resumen de gastronomía mediterránea a través de sus ingredientes y, además, el autor anticipa el uso del emoji de la berenjena como símbolo sexual fálico: “tratándose de una cena de homosexuales masculinos, a la que este plato viene a la medida, no está mal una pizca de erudición y en un momento determinado, al tiempo que se glosa el aspecto fálico demoniaco de la berenjena negra” (*Recetas inmorales*, 3).

del pasado, en una época de cambios radicales para la humanidad, con claros paralelos con los que está experimentando la sociedad globalizada de fin de milenio. La escena inicial de la novela, con Nicolás Maquiavelo jugando a las cartas en una posada, recuerda la composición del cuadro *I bari* de Caravaggio (1595). Las reflexiones del filósofo renacentista sobre la costumbre de comer el salchichón de Toscana llamado *finocchiona* y el vino trebbiano que abren el relato delimitan una italianidad que en cierto sentido se conecta con la merienda de los niños de De Amicis. Las rodajas de *finocchiona* y el vino funcionan también a lo largo del libro como imagen de transición entre escenas, símbolo de identidad culinaria para Maquiavelo:

...incluso cuando come rodajas de “finocchiona” o bebe vino trebbiano rebajado con agua lo hace como si pensara sobre el origen y la finalidad de la “finocchiona” en el mundo y por qué razones objetivas los vinos trebbianos le gustan más que los de Cinqüeterre, mal que les pese a los genoveses (...)
(11)

Lo que a mí me gusta de verdad es jugar a las cartas en mi casa de la Toscana y comer nueces o “finocchiona” acompañada de vino trebbiano. Pero lo que me seduce es vivir las acciones del poder desde cerca. (78)

La atención en *O César o nada* a las comidas del principio del Renacimiento es muy marcada, reflejando las características de la gastronomía europea del periodo (que abundaba de especias orientales desde los tiempos de Roma) antes de que los nuevos productos de las Américas revolucionaran las cocinas del viejo continente. Ese rigor histórico no permite ninguna atrevida e/o indocumentada aparición de fideos. La acción de la novela se desarrolla en gran parte en Roma. En los comedores pontificios se narran escenas culinarias de gran crudeza –tal vez de las más macabras escritas por Vázquez Montalbán– y se cita en latín el libro *Registrum Coquine* de Johannes von Bockenheimer, cocinero del papa Martín V. También son extremadamente crueles las formas de tortura culinaria que Joan Borja impone al príncipe turco musulmán Djem, rehén por años del papado, a base de ayunos y banquetes de carne que,

sin que el príncipe lo sepa, son de cerdo. Es un juego perverso de anorexia/bulimia infligida al prisionero.⁸

Otra personalidad histórica que aparece como personaje de la novela es Leonardo da Vinci, el cual, si bien se reúne junto a Maquiavelo y los Borgia para decidir estrategias militares, parece estar siempre enfocado en la comida, en los consejos para alcanzar una vida sana y en las discusiones sobre la autoría de algunas recetas que mantiene con su asistente/amante masculino Salai, cuyos huevos pasarán irónicamente a la historia.⁹ Vázquez Montalbán elige al Leonardo da Vinci de *La última cena* y de los misterios y debates gastronómicos: ¿Era o no vegetariano? ¿Cuál era la relación con el mundo de los animales? ¿Cuáles de sus recetas manuscritas son auténticas?

Il sugo della storia

Hasta aquí he tratado de identificar características de la italianización gastropolítica de Manuel Vázquez Montalbán, su geografía literaria italiana y la presencia de Italia como lugar en sus propias escrituras, como es el caso de *O César o nada*. “Il sugo della storia” (la salsa de la historia) es una expresión idiomática italiana que significa síntesis, resumen, en cierto sentido es un “ir al grano” en castellano. Siguiendo la escritura

⁸ Para Vázquez Montalbán, la cocina es una forma de crueldad, de “la hipocresía de la cultura, porque se basa en un asesinato previo, sea una alcachofa o de un jabalí, asesinato enmascarado gracias a la cultura, gracias a la práctica culinaria” (*Saber o no saber*, 76). Podría haber citado cualquier obra, el concepto se repite en todos sus ensayos culinarios y en la serie Carvalho. En *Quinteto de Buenos Aires* la alcachofa/jabalí se convierte en vaca en el medio de la Pampa (108) pero en *Saber o no saber* hay una entrada titulada “crueldad, cocina de la”, en la que se refiere a varias formas de maltrato de animales con finalidades gastronómicas. En *O César o nada* las torturas y crueldades gastronómicas son entre humanos.

⁹ Se dan varios dobles sentidos culinarios/sexuales entre el castellano y el italiano que divierten a Vázquez Montalbán, comprensibles sólo para quien habla las dos lenguas. Hado Lyria ha tenido que explicar en varias notas del traductor como en italiano leche (*latte*) nunca significa, ni se asocia, a esperma, a diferencia del castellano. Lo mismo sucede con el binomio huevos/testículos: no funciona en italiano, lengua cuya metáfora gastrotesticular es *maroni* (castañas). Por ello, los diálogos “subnormales” entre Leonardo Da Vinci y su amante sobre la autoría de los huevos son intraducibles.

del autor, intento ahora reconstruir momentos/ingredientes esenciales del “sugo della storia” de la gastronomía de la Italia nación.

La historia de la gastronomía italiana se fragmenta según sus múltiples realidades regionales y lingüísticas: la tradición oral es la fuente principal del saber culinario campesino y popular, cuyas lenguas muy pocas veces se escriben. La unidad de Italia de 1861 se firma entre banquetes regionales con Giuseppe Garibaldi como anfitrión y comienza a surgir la idea de una cocina nacional, conmemorativa de la nueva nación. Treinta años después, en 1891, Pellegrino Artusi publica en Florencia *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, un libro que inaugura un diálogo nuevo entre el gastrónomo y el lector, un discurso coloquial, simpático y con pocos imperativos, convirtiendo a su autor en “profeta, senza saperlo, del livellamento borghese della tavola” (profeta, sin saberlo, del equilibrio burgués de la mesa, Camporesi, XIV). La obra, celebrada por Vázquez Montalbán en *Contra los gourmets*, que la compara a la canónica *Fisiología del gusto* (1825) del francés Brillat-Savarin, con más de 700 recetas de toda Italia, era una publicación destinada a las neo-burguesías de la península itálica que hablaban y leían italiano, una verdadera minoría en aquella época, pero el libro se vendió desde Florencia hasta Palermo y Milán y tuvo decenas de reediciones en los años posteriores. El antropólogo de la alimentación Piero Camporesi¹⁰ así explica la relevancia de la obra:

L'importanza dell'Artusi è notevolissima e bisogna riconoscere che *La Scienza in cucina* ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare *I Promessi Sposi*. I gustemi artusiani, infatti, sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani. Ciò, si capisce, anche perché non tutti leggono mentre tutti, al contrario, mangiano Camporesi, XVI)¹¹

¹⁰ Piero Camporesi (1926-1997) se ha ocupado de la alimentación como antropólogo, filólogo e historiador. Es citado por Vázquez Montalbán en muchas de sus obras, en especial por sus teorías sobre la necesidad de una ciencia de la digestión.

¹¹ La importancia de Artusi es notable y hay que reconocer que *La Scienza in cucina* ha hecho por la unificación de Italia más de lo que ha logrado la canónica novela histórica *I promessi Sposi* (1827) de Alessandro Manzoni. Los gustemas artusianos, en efecto, han podido crear un código de identificación nacio-

Por primera vez con Artusi se divulgan recetas regionales de *spaghetti*, *ravioli*, *gnocchi*, *cappelletti*, *maccheroni* y *vermicelli*. En toda la península, comienza un proceso de ‘nacionalización’ de la gastronomía, favorecido por el desarrollo de una red de conexiones comerciales nacionales. Artusi con su recetario crea *gustemi* nacionales –(*gustemas*, unidades mínimas de significado gustativo, como los fonemas del sonido)– aunque en el proceso quizás “ha imbrattato di salsa e spaghetti al pomodoro tutta la penisola” (Camporesi, *Introduzione*, XIV).¹²

Tan solo treinta años después, la península se tiñe de negro y el gobierno fascista de Mussolini interviene en todos los aspectos agroalimentarios del país, persiguiendo una utopía autárquica en un principio, perseguido por el hambre de las sanciones internacionales y de las restricciones provocadas por la Segunda Guerra Mundial al final. Durante los años del fascismo se fundan las primeras academias y revistas italianas de cocina (en 1929), se difunden las publicaciones gastronómicas, los panfletos, almanaques y las columnas de recetas en los diarios, según la exigencia de la propaganda gubernativa. Se distinguen periodistas y escritoras, entre ellas Ada Boni (1881-1973), Lidia Morelli (1871-1946) y Amalia Moretti Foggia (1872-1947), que apoyan las políticas fascistas de varias formas, promoviendo la autarquía, con su retórica de la superioridad de los productos y tradiciones italianas¹³. Ese proceso de ‘nacio-

nal donde fallaron los estilemas y fonemas manzonianos, Esto, se entiende, porque no todos leen, pero, al contrario, todos comen.

¹² Ha pintarrajeado con salsa de tomate y espaguetis la península. Piero Camporesi (1926-1997) se ha ocupado de la alimentación como antropólogo, filólogo e historiador. Es citado por Vázquez Montalbán en muchas de sus obras, en especial por sus teorías sobre la necesidad de una ciencia de la digestión.

¹³ El estado fascista interviene en cuestiones como maternidad, políticas de la infancia y planes alimentarios como ningún estado antes. Diana Garvin, en su interesantísimo libro *Feeding Fascism. The Politics of Women Food Work* lo resume así: “...the Italian Fascist regime went further in its attempt to harness the biopolitical power of food in preparation for political dominance. First, alimentary autarky promised economic self-sufficiency, the first step to diplomatic impunity. More infants born today meant more Fascists to support state ambitions tomorrow. Second, the regime promoted its own ideas of what healthy bodies looked like and what kinds of foods could create those bodies. Nutritional science promised to build ideal mothers and soldiers, the two demographic roles that the regime considered to be the most critical for success in war” (17).

nalización' por *gustemi*, fragmentario y primerizo, de la gastronomía italiana llega a su apogeo con la obra de Ada Boni *Talismano della felicità* (1929). El libro se convierte en un clásico de la gastronomía italiana, propone diferenciados itinerarios regionales, y se contrapone al de Artusi porque se dirige a un público femenino. Propone platos menos sofisticados, los espaguetis comunes en las casas aristocráticas y burguesas, y para ocasiones o celebraciones especiales en las clases populares y campesinas. Este libro aparece precisamente en la novela *El laberinto griego* como un regalo recibido por Pepe Carvalho, que conserva y consulta en su biblioteca, y es considerado como

la biblia de la divulgación culinaria italiana, de la especialista Ada Boni, un regalo que había recibido de un matrimonio hispano-italiano con el que había trabado conversación sobre cocina e imperialismo en un vuelo Roma-Barcelona. Incluso se lo habían dedicado: del matrimonio Corti-Pellejero a Pepe Carvalho después de una conversación difícil... (*El laberinto griego*, 100)

No es enteramente extraño que *Il talismano della felicità* sobreviva a la piromanía literaria del detective, como muchos otros libros de cocina de su biblioteca, aunque la relación con Ada Boni sea complicada, al tratarse de una escritora proto feminista, fascista y autárquica, pero también simpática y práctica en sus escrituras culinarias durante la guerra.

Los espaguetis nacionales tienen celebres opositores, ante todos, el vanguardista Filippo Tommaso Marinetti, que en 1932 escribe el *Manifiesto de la cocina futurista*. Según Vázquez Montalbán, los menús futuristas proponen denominaciones de platos poéticas e intentan una violenta ruptura creativa de la masificación de las costumbres gastronómicas, por oposición a los espaguetis nacionales, como indica irónicamente el autor: “en nombre de un nuevo comportamiento más belicoso, desde las sospechas de que los espaguetis eran los causantes de la ponderación y las tendencias pacifistas del pueblo italiano, demostradas durante la primera guerra mundial” (*Saber o no saber*, 97).

El futurismo culinario apoya las políticas gastronómicas de la dictadura. El manifiesto futurista pide la abolición de los espaguetis y sugiere en su lugar *il risotto*, publicando varias recetas en el mismo momento que la dictadura fascista, frente a la crisis de la importación del grano,

promueve el consumo de arroz, con campañas fotográficas que presentan a Mussolini en los campos cosechando con las trabajadoras agrícolas.

Al final de la década de los años treinta se agudece la situación y la segunda guerra mundial conlleva una enorme crisis alimenticia nacional y el principio del mercado negro. En septiembre de 1943, cuando Mussolini rompe el *Patto d'Acciaio* con el nacionalsocialismo de Hitler, las tropas alemanas se retiran de Italia. Tal operación se denomina *Tabula Rasa* y, entre los múltiples crímenes de guerra, se debe destacar la aniquilación de todos los animales de las granjas y la quema de los campos cultivados, para que los sobrevivientes padezcan hambre. El cine neorrealista documenta las problemáticas del hambre de los primeros años de posguerra de la república italiana y la creatividad del pueblo para subyugarla. Manuel Vázquez Montalbán, que nace en 1939, comenta así esos años y los primeros recuerdos audiovisuales de Italia, en una identificación emocional a través de la experiencia del hambre y la posguerra:

Desde mi perspectiva de español que había perdido la Guerra Civil antes de nacer, tuve que soportar algunos años de cultura parafascista italiana residual (...) y si [el franquismo] toleraba el cine neorrealista crítico de los primeros años fue porque lo utilizaba como demostración de que no sólo en España se pasaba hambre y frío y teníamos que recurrir al pan con fantasía. (*El escriba sentado*, 123)

La película a la que se refiere, *Pane, amore e fantasia*, de Luigi Comencini, gran éxito de taquilla de 1953, se convierte en un *gustema* o lugar del paladar italo montalbaniano. *Pan y fantasía* es un *leitmotiv* que atraviesa las escrituras del autor, una idea (un *gustema* tal vez) que explica la magia del pan con tomate catalán y se va ampliando con los años, presente en *La cocina catalana* (1979, 49) o *Contra los gourmets* (28). El mismo año del estreno de *Pane, amore e fantasia*, se funda en Bolonia *La Accademia italiana della cucina*, y durante toda la década se define y desarrolla masivamente la industria de la pasta, patentándose nombres, formas y medidas de los fideos. Y comienza también el éxito, el misterio, la leyenda de los *spaghetti alla carbonara*.¹⁴

¹⁴ La primera aparición documentada de la palabra *carbonara* en Italia es del 26 de julio de 1950 en *La stampa*, periódico de Turín. La noticia es que el papa está en Trastevere para comer *spaghetti alla carbonara* (Cesari, 99). En la película

¿Por qué se denomina *carbonara*? Una hipótesis dice que se debe a que los trabajadores de las minas de carbón llevaban consigo pasta condimentada con ingredientes mínimos, rápidos, como huevo y queso, para las pausas. Otra porque en el lenguaje romano, durante y después de la guerra, el mercado del contrabando se llamaba *mercato nero* o *carbonaro*, tal vez porque una de las sedes en Roma era plaza Michele la carbonara o por la asociación negro/carbón.

Es una curiosa coincidencia encontrar el personaje de la *carbonera* en uno de los pasajes más significativos de la identidad y la memoria gastronómica de Manuel Vázquez Montalbán. Me refiero al “binomio poético del pan blanco y las aceitunas negras (...) de estirpe tan literaria como cinematográfica” (Colmeiro, “Pan blanco y aceitunas negras”, 226). Un recuerdo de la infancia del autor que se convierte en un *gustema*, en un *Rosebud*, para continuar con la interpretación de José Colmeiro. Si bien en el relato “1945” de *Pigmalión y otros relatos* (1987), la *carbonera* es efectivamente una mujer que vende carbón, también sugiere alguna relación con el mercado negro: “la carbonera me dio pan recién comprado, crujiente, negro, caliente y un puñado de aceitunas negras de las llamadas ‘de Aragón’” (*Pigmalión*, 15).

Pero tal vez lo más curioso sobre los *spaghetti alla carbonara* es que la primera receta completa fue publicada en 1952 en Chicago por Patricia Bronté, en el libro *Vittles and Vice: An Extraordinary Guide to What's Cooking on Chicago's Near North Side*. Una guía de cocina de uno de los 77 barrios de Chicago, en ese entonces el más poblado de la ciudad y sede de la comunidad italiana, con una zona llamada *Little Sicily*, lo que subraya la futura importancia de esta receta más allá de la península itálica y su implantación a escala mundial.¹⁵

Sobre la conexión estadounidense hay más. En 1954 por ejemplo, el artículo del *New York Times* (que el público italiano adora) “When you are in Rome you eat magnificent meals in simple restaurants”, de Heb-

del 1951 *Cameriera bella presenza offresi*, dirigida por Giorgio Pastina, algunas preguntas sobre la receta son parte de la entrevista de trabajo de la muchacha del título, pero la receta no es completa.

¹⁵ La receta de la carbonara aparece por primera vez en la reedición *Il talismano della felicità* de Ada Boni recién en 1967.

bert Matthews, es un elogio de la cocina y de las plazas romanas, donde la carbonara se presenta como:

the newest fashion in spaghetti: sauce-spaghetti allá carbonara. It's not really new but there is a sort of fad for it now, a sauce whose peculiarity is chopped bacon, not to mention the usual eggs, butter and cheese. For the best spaghetti alla carbonara -or at least as good as you can get- one goes to another Alfredo, the one in that marvelous old square near the Vatican in an ancient part of Rome, Piazza Santa Maria in Trastevere (Mathews, 1954).¹⁶

Existe también la extendida teoría/leyenda de la conexión entre un joven cocinero en Roma y el ejército estadounidense, de alguna forma de colaboración en la cocina con pocos ingredientes a disposición: *bacon* y huevo deshidratado en el caso de los norteamericanos; espaguetis y queso de los italianos. Para *Carbonara Day*, en 2021, la empresa multinacional con base en Parma, *Barilla* (productores de pasta desde 1877), junto a varias fundaciones de derechos y cultura alimenticia, lanza una significativa campaña publicitaria internacional con el anglosajonizado slogan *CareBonara*, que incluye el estreno de un cortometraje del mismo título en el que se reconstruye la leyenda del cocinero creativo y los soldados, presentado a festivales publicitarios. La carbonara aparece también en la reedición *Il talismano della felicità* de Ada Boni por primera vez en 1967.

Pepe y las pastas

“Cambiaba a todo Rembrandt por un culo femenino hermoso o un plato de spaghetti a la carbonara” es una provocación gastronómica de Pepe Carvalho que se corresponde con un Manuel Vázquez Montalbán consciente y fascinado por los misterios y polémicas de la “receta de las rece-

¹⁶La última moda en espaguetis: salsa-espaguetis a la carbonara. No es realmente nueva, pero ahora es muy buscada, una salsa cuya peculiaridad es el tocino troceado, sin mencionar los habituales huevos, mantequilla y queso. Para comer los mejores espaguetis a la carbonara -o por lo menos tan buenos como se pueden conseguir- vas al otro Alfredo, el que está en esa maravillosa vieja plaza cerca del Vaticano, en una parte antigua de Roma, la Piazza Santa Maria en Trastevere.

tas” italianas. La primera aparición de Pepe Carvalho como investigador privado es en la novela *Tatuaje* (1974), que, entre otras cosas, representa lo que se podría denominar el Manifiesto gourmet o Panfleto gastronómico del detective. Aquí se desvelan sus posiciones culinarias, las de “un ex poli, un ex marxista y un gourmet” (176) y sus teorías, como la de la koiné gastronómica del Mediterráneo, o sea el pan con tomate como base y símbolo de la dieta y de la identidad de la región, en todas sus variantes. Teresa Marsé, amiga/cliente del detective y coprotagonista de *Tatuaje*, representa todo lo que culinariamente horroriza a Pepe Carvalho, la burguesía indiferente ya a los sabores, aburrida y resignada a “comer cualquier cosa”, lo que el detective jamás quiere comer. Pepe y Teresa:

quedaron citados dos horas después en una cafetería de la calle Muntaner. Frente a “Bocaccio”, aclaró Teresa Marsé como definitivo punto de referencia. Carvalho pensó que de lo perdido saca lo que puedas. Frente a la cafetería que le indicaba Teresa había una tienda ejemplar dedicada a productos alimenticios italianos. Podía escoger una magnífica cena que le consolara de los horrores de «cualquier cosa». Fue hacia allí y primero contempló con astucia las pastas recién hechas que se exhibían en el aparador. No sabía si inclinarse por los fetuccini o por los cappelletis. Una vez dentro abandonó la lucha por la primera fila a unas cuantas compradoras con evidentes prisas. Examinó las estanterías de los vinos por si encontraba un Marcelli. Localizado el vino, sus ojos se hundieron en los muelles montoncillos de cappelletis. La elección estaba hecha. Pero aún examinó el jamón de Parma, la mozzarella, los tarros con la salsa. Ya tenía la cena en la imaginación e hizo el pedido con una total seguridad. (*Tatuaje*, 150)

El lugar es altamente simbólico. Bocaccio fue un experimento de club cabaret patrocinado por la izquierda antifranquista catalana inaugurado en 1963, localizado en la calle Muntaner 505, que se convirtió en lugar de referencia y símbolo de la llamada gauche divine. En la misma época, en el número 515 de la calle Muntaner, estaba la tienda Els Italians de la familia Dessi, emigrantes piemonteses, que coincide con la descripción del negocio donde entra Pepe Carvalho.¹⁷ La “tienda ejem-

—
¹⁷ Hoy la tienda de la calle Muntaner ha desaparecido, pero el heredero, Sandro Dessi, manteniendo la tradición familiar, está al frente de una academia de cocina italiana y de una fábrica de pastas con distribución en toda España, Francia y Portugal.

plar” de productos italianos es deseo, reconciliación y consuelo para Carvalho. El detective examina productos y estanterías, deteniéndose para admirar las especialidades italianas, empezando por las pastas, reactivando el placer de la memoria de los sabores. El autor también parece recrearse, usando siempre rigurosamente palabras en italiano para describir los alimentos, bebidas y platos del país. La explícita mención del club Bocaccio “como definitivo punto de referencia” establece una referencia que es más que meramente geográfica: las descripciones gastronómicas italianas se ven implícitamente asociadas con las nuevas pautas de consumo de la izquierda catalana de los últimos años del franquismo. Los propios extranjerismos lingüísticos son una marca del cosmopolitismo político y cultural de aquella vanguardia de la recta final del franquismo, de finales de los 60 y principios de los 70.

En la novela *Los pájaros de Bangkok* (1983), asistimos a un verdadero “Homage to Pasta” literario, tal vez porque, para Vázquez Montalbán, el origen de las pastas es Asia, y porque el viaje a Tailandia de Pepe Carvalho produce muchos momentos y reflexiones gastronómicas. Pepe Carvalho prepara espaguetis caseros, siguiendo un ritual personal que comienza con la búsqueda de la caja mágica donde está guardada la máquina para hacer pasta en casa:

Carvalho experimentaba una emoción que él suponía similar a la de Dios cuando hizo evolucionar al rape y lo convirtió en el primate del que saldría el hombre. Harina y agua y el prodigio de una mutación infravalorada por la banalidad que el uso había otorgado a la palabra spaghetti, pero si estos maravillosos filamentos de textura mágica tuvieran un nombre alemán, griego o latino, los tres idiomas no banalizables, serían apreciados como se merecían y dispondrían de un lugar de honor en cualquier Museo del Hombre (*Los pájaros de Bangkok*, 31).

De entre todos los fideos que se nombran, se cocinan y se saborean con gusto en la serie Carvalho, hay dos recetas italianas que tienen un lugar especial porque sus nombres cuentan una historia o nos incitan a imaginarnos algunas: *spaghetti alla checca arrabiata* (*Asesinato en el comité central y Recetas inmorales*) y *spaghetti all'Annalisa* (*Los pájaros de Bangkok*). La primera tiene por autor al actor Ugo Tognazzi y, según Vázquez Montalbán, “se ha convertido en una exquisita demostración de que cualquier cosa con pasta da un resultado mágico de auténtica

transformación cualitativa (*Recetas inmorales*, 23). Se trata de una mutación representada por la frescura del tomate y la albahaca junto a la agresividad de las guindillas y el ajo. En cambio, de la segunda, no se conoce ni al autor ni a la Annalisa que da su el nombre del plato, pero se revela su historia a través de sus ingredientes. Los espaguetis a la Annalisa cuentan la llegada de los vikingos al Mediterráneo, reflejada en la mezcla de los componentes de la salsa: salmón, crema de leche y albahaca.

Otra obra de Vázquez Montalbán en la que se encuentran otros elementos de ese “Homage to Pasta” es *Reflexiones de Robinsón frente a un bacalao* (1995). El protagonista, un obispo corrupto responsable de lavado de dinero para el Vaticano que ha naufragado en una isla desierta después de haberse escapado con su amante, solo y hambriento recuerda comidas, restaurantes de lujo y chefs internacionales, un digno castigo divino como ejemplo de justicia poética. El obispo de las finanzas corruptas católicas arregla las guerras de las familias mafiosas del Vaticano, del Opus Dei contra los jesuitas, por ejemplo. Por supuesto, debido a su trabajo para el Vaticano, no es raro que el obispo tenga una relación especial con la cocina romana:

no olvidaré la cocina romana, que gusté profusamente como crisol de las diferentes cocinas regionales de Italia, así como la cocina conventual italiana entre las más nobles del mundo. Rodeado de mar por todas partes, ¿cómo no recordar los *Farfalloni con anemoni di mare e funghi porcini* que tantas veces he comido en Roma en Agata e Romero, una sutileza del espíritu basada en la modificación de las anémonas? ¿Y los *Fusilli bucati corti con zucchini, gamberi e olive nere allo zafferano*, degustados en Al Ceppo? Azafrán. Azafrán. Azafrán, piden mis cinco sentidos ante las posibilidades aromáticas que introduciría en mi dieta crudívora. Y si exalto estos platos de la gran cocina romana de autor, no desmerezco las posibilidades que ofrece la capital de Italia de saborear platos romanos como los del [C]hecchino dal 1887, restaurante situado junto al matadero, en el que suscribí un importante pacto de no agresión entre las finanzas del Opus Dei y las de los jesuitas, ante un plato glorioso de *Rigatoni con la pajata*, una de las glorias de la cocina del despojo. (25)

El protagonista de *Reflexiones* recuerda el caso de Roberto Calvi (1920-1982), presidente del Banco Ambrosiano del Vaticano, misteriosamente desaparecido en 1982 en Milán y luego encontrado muerto en Londres, en el puente de Blackfriars (frailes negros). El matadero de

Roma parece un lugar simbólicamente apropiado para firmar un acuerdo de paz entre pecadores de gula y la mafia financiera vaticana, que no se diferencia de las firmas de otros acuerdos de otras mafias. El autor señala la importante relación entre la comida y la mafia en otras obras: “La comida está ligada a la historia de la mafia porque se utilizaban los almuerzos o las cenas para llegar a acuerdos, para romperlos o para asesinar a los comensales como consecuencia de los acuerdos incumplidos” (*Saber o no saber* 117).

Desde la lejana isla desierta del nuevo Robinson, Vázquez Montalbán nos invita nostálgicamente a un verdadero festín de pastas italianas, con referencias históricas concretas y verificables, incluso a los barrios de los restaurantes nombrados. Cocina popular o de autor, con platos de nombres y apellidos completos, en italiano y/o romano, los restaurantes *Al Ceppo* y *Checchino dal 1887* siguen abiertos, en las mismas direcciones. *Agata e Romero* ha cerrado en 2017.

Las pastas italianas se difunden en Cataluña a fines del siglo XVIII, convirtiéndose en parte integral de la gastronomía catalana. Pepe Carvalho cocina, pide y come muchos fideos a lo largo de la serie. Y hay una receta en particular que Carvalho (como también Biscuter y otros personajes) prepara muchas veces: el guiso de espaguetis, un plato que se puede decir popular en toda España e igualmente en América Latina.¹⁸ Me atrevería a decir que en la obra del autor los platos y recetas de fideos catalanes son más numerosos que los italianos. La apoteosis catalana del guiso de espaguetis es la *fideuà* (original de la zona valenciana, fideuá en castellano): a base de gambas, mero, cigalas en salsa de tomate y pimentón, caldo de pescado y fideos espaguetis, gordos en algunas recetas o muy finos en otras (cabello de ángel).

En la gastronomía italiana el guisar no es un procedimiento específico como en español, y este verbo se traduce con los genéricos *cucinare*,

¹⁸ Vázquez Montalbán cuenta que Fidel Castro era un especialista del guiso de espaguetis (*Saber o no saber*, 182). Spaghetti risottati, la receta de Fidel Castro, suena a contradicción en italiano. Risottare gli spaghetti sugiere arroz con espaguetis, ingredientes que nunca se mezclan. Un plato pobre, como un reflejo de la gastronomía del periodo especial. Podría haber causado mucho debate en la izquierda italiana, ¿uso impropio de los espaguetis o del risotto de parte del líder cubano? ¿el país no puede preparar un plato completo de arroz y/o de pasta y tiene que juntar los ingredientes?

preparare y a veces *stuffare*, *cucinare a fuoco lento*. En las dos lenguas existe la palabra *guisa*, de la que en español surge un verbo y que se pierde en el italiano. En realidad, hay un *guisar* en italiano, cuya traducción es complicada porque conlleva otro problema: el verbo en italiano es *risottare*, usado solo en la industria gastronómica y asociado en el imaginario popular al *risotto*, *riso* (arroz).

Guisar es cocina lenta y meditativa, representa un acto de resistencia de la tradición popular frente a la colonización de las cocinas rápidas. En realidad, para Carvalho guisar es a menudo algo más que cocinar, es una necesidad del espíritu, es meditar sobre sus investigaciones y la sociedad, y también decidir qué libro quemar. En *Contra los gourmets* Vázquez Montalbán se horroriza frente a los zombis de las hamburguesas de Nueva York que en el documental de Martin Scorsese *Italianamerican* (1974) prefieren el ritual de la comida de McDonald's al ritual de la pasta con *ragù* de los domingos en familia. En Italia la colonización de la hamburguesa comienza algo más tarde que en los Estados Unidos y otros países europeos, ya que es a mitad de los años ochenta que abren los primeros restaurante McDonald's en Italia: Milán (1984), Bolzano (1985) y Roma (1986). Y en 1986 también se organiza la resistencia italiana a la comida rápida, a la colonización de los monocultivos en defensa de la biodiversidad regional, con la asociación/movimiento *Arcigola*, que a los diez años de su fundación Vázquez Montalbán recordaba así:

Arcigola, un curioso movimento gastronomico, attivamente militante che tanto ha fatto perché la memoria delle differenti cucine italiane potesse essere di interesse e di attualità. Tanto da poter dire che un buon risultato di questa operazione apparentemente nostalgica o ludica, di salvare i sapori minacciati dall'appiattimento uniformante e dalla cucina della fretta, è senz'altro l'aver suscitato una positiva reazione che ha coinvolto sia i produttori che i consumatori (...) Quella che allora fu una operazione ideologica, sentimentale e culturale, oggi è già una consapevolezza che mobilita molti professionisti del settore e che ha coinvolto larga parte del pubblico consumatore, forse non la più ricca ma certamente la più sensibile e culturalmente esigente. (*La memoria del palato*, 1)¹⁹

¹⁹ Arcigola es un curioso movimiento gastronómico activamente militante que ha hecho mucho para que la memoria de las diferentes cocinas italianas pudiera ser de interés y actualidad. Tanto que se puede decir que un buen resultado de

Vázquez Montalbán conocía profundamente la cocina italiana, y sus aventuras y colaboraciones gastronómicas a lo largo de la península constituyen una increíble y acertada intuición político-visionaria sobre el futuro de la resistencia culinaria italiana y de su economía.

Pepe, Papa, Petrini: la última cena en Roma

Milenio Carvalho (2004) es la última novela de la serie del autor, la despedida del detective, que constituye una fuga alrededor del mundo con Italia y Génova como primera etapa. Allí Carvalho y Biscuter encuentran a una inesperada y generosa guía militante en la izquierda italiana que les regala todo tipo de conservas de pescado para llevar en el viaje. En Roma, la siguiente ciudad donde paran, Pepe Carvalho reserva una mesa en *Checchino 1887*, el mismo restaurante de *Reflexiones de Robinsón ante un bacalao*, sede “de las glorias de la cocina del despojo”, como fue mencionado anteriormente, entendida quizás como oposición a la cocina de autor. Es importante destacar que el restaurante *Checchino 1887* se encuentra en el barrio del primer matadero romano, Testaccio, inaugurado en 1891. La cocina “del despojo” en Roma es la del *quinto quarto*: en el matadero una res se divide en cuatro partes, y la quinta parte sería todas las entrañas que las clases altas y las pequeñas industrias de entonces despreciaban. Pepe Carvalho deambula por Roma, los aromas de las frituras por Trastevere lo seducen, pero la cita en el restaurante de Testaccio es más importante. El narrador indica que la escalera de entrada representa un

acceso al imaginario de una cocina romana donde el camuflaje conducía a platos como bucatini a la griglia, abbacchio alla cacciatora, gnocchi alla romana, coda a la vaccinara, o el extraordinario fritto misto alla romana, verdadera ceremonia de la confusión en la que sesos, hígados, calabacines, alcachofas, ricota, manzanas y peras rebozados adquirirían una falsa unifor-

esta operación aparentemente nostálgica o lúdica, de salvar los sabores amenazados por aplastamiento uniforme y por la cocina rápida, es la de haber creado una reacción positiva tanto en los productores como en los consumidores (...) La que en su momento fue una operación ideológica, sentimental y cultural, es hoy la conciencia que moviliza a muchos profesionales del sector y que incluye a gran parte del público consumidor, tal vez no la más rica pero sin duda la más sensible y culturalmente exigente.

midad compensada por la riqueza de las texturas y los sabores interiores. (*Milenio Carvalho I*, 27)

El lugar está lleno y al fondo tiene un espacio delimitado para un evento gastro-político, cuyos rótulos anuncian: *Arcigola*, *Slow Food*, *Il lardo di colonnata*, *Vacca Chiannina* y *Biodiversità*. Se trata de algo inesperado para Carvalho y que entusiasma a Biscuter, que informa a su jefe:

-Se trata de una secta de gastrósofos, así me lo ha dicho el camarero, que se originó en la izquierda italiana, sobre todo en el PCI, y ha acabado convirtiéndose en un importante movimiento reformador del gusto y protector de variedades autóctonas frente a las incomprensivas normativas agrícola ganaderas del Mercado Común. Están en la fase de defensa de algo que llaman la Biodiversidad. (*Milenio*, 27)

Las palabras de Biscuter, seguidas por versos de Catulo que Carvalho pronuncia en latín y las cucharillas en las copas de los activistas crean un efecto teatral durante la presentación oficial del *Mesías* Carlo Petrini, fundador y presidente de Slow Food. Carvalho, el asistente de Petrini y los demás comensales desaparecen por completo de la escena durante el discurso de Petrini que se extiende a lo largo de cinco páginas en defensa de la biodiversidad y contra las monoculturas de la Comunidad Europea, explicando como salvando a los animales de la extinción (aunque sea para comérserlos) se salva a la humanidad y al planeta.

En otras ocasiones se ha analizado como diferentes técnicas de la narrativa cinematográfica son una característica de la escritura de Vázquez Montalbán: los diálogos, las transiciones musicales o visuales entre las escenas, la narrativa por episodios o los saltos temporales. Es interesante destacar que no ha sido parte de estas consideraciones el uso de la técnica del *product placement*, como forma de marketing y como estrategia narrativa, es decir, la ubicación en la historia del producto que se desea promover: un diario, una bebida, una ciudad. Esa ubicación en la obra literaria representa valores diferentes que no conllevan contraprestaciones económicas, como en una producción cinematográfica, pero que refieren a un “producto” real que es publicitado. La aparición de *Arcigola* y *Slow Food* en *Milenio Carvalho* es una operación distinta de *product placement*, mucho más profunda que el simple elogio o publicidad

al restaurante *Checchino 1887*. Aquí Vázquez Montalbán ofrece un espacio global a la resistencia gastronómica italiana, a su lucha por la biodiversidad. Pero no se trata de una mera referencia documentalista, sino que podría entenderse como un compromiso político gastronómico con los proyectos de *Arcigola* y *Slow Food*.

Biscuter queda conquistado por los gastrósofos ecologistas de izquierdas que recompensan su entusiasmo con el regalo de dos guías gastronómicas de Italia publicadas por Slow Food, *Il buon paese* y *Salumi d'Italia*. No le sucede lo mismo a Carvalho, que cínicamente comenta con Biscuter:

—Me falta fe. En el fondo, estos gastrónomos ecólogos militan en una religión. Son optimistas, tienen el futuro como religión, aunque sean materialistas. Se creen capaces de salvar a la vaca *chianina* de la indiferencia de millones de tragones de proteínas, vengan de donde vengan, incluso de las hamburgueserías de McDonald's. frente a ese optimismo sostengo mi pesimismo original (...)

—Recuerde el ejemplo del poeta comunista que ha citado el jefe de todo esto. ¿Malgastaba la carne de racionamiento para dársela a un perro o exaltaba así la vida misma, el derecho a vivir? (*Milenio*, vol I, 32)

Carvalho no contesta. Su lado más humano se ha manifestado en su relación con la perrita Bleda, y Biscuter lo sabe. La pregunta cierra el capítulo dejándola en el aire, y creo que refleja el punto de vista de Vázquez Montalbán e inspira esa misma cuestión en los lectores. La escena siguiente es en la plaza de San Pietro, de mañana, esperando ver a Juan Pablo II desde el icónico balcón. Y Biscuter, ante la impaciencia del detective sugiere un mántrico *Slow Food*. Según Pepe Carvalho, el papa “[t]ambién forma parte del *star system* y del marketing. El mercado de las religiones es cada vez más competitivo, y para los católicos el gran problema es encontrar otra figura del espectáculo como este papa polaco que se les está acabando” (*Milenio* vol. 1, 34).

El papa polaco muere en 2005, lo prosigue el alemán Benedicto XVI, que en 2013 renuncia al pontificado. El 13 de marzo del 2013 el consejo vaticano elige al sucesor, Jorge Bergoglio, obispo de Buenos Aires, que asume el nombre de papa Francisco. El 13 de septiembre del 2013, seis meses después de su elección, el papa Francisco llama por teléfono al *Mesías* de la religión del futuro Carlo Petrini. A partir de esa llamada

comienza una amistad y colaboración (Petrini, 17). El ecologismo del papa se revela en la encíclica *Laudato si* del 2015, cuyo título es hoy el nombre de una red de comunidades/organizaciones ecológicas promovidas por la iglesia católica y Slow Food en toda Italia. Carlo Petrini reconstruye las conversaciones con el papa Francisco y las experiencias de *Laudato si* en el libro *Terrafutura, diálogos con el papa Francisco de ecología integral* (2020). ¿Qué agente profeta del destino los habrá juntado en este plan de marketing?

Carlo Petrini es del Piemonte y el papa argentino es nieto de emigrantes piemonteses; en esas conversaciones hay un momento para recordar los *cappelletis* (Petrini, 54-55), la memoria del paladar que los acerca, que es parte de la tradición e identidad de las familias piemontesas transatlánticas.

La pasta emigra con los italianos, pero también sin ellos. Catalunya tal vez sea el mejor ejemplo de ello. El escritor gastronómico estadounidense Colman Andrews, en su libro *Catalan Cuisine* (1997), coincide con Vázquez Montalbán sobre la aparición de la palabra *fidei* en 1429, y la presencia de las pastas como parte integral de la dieta catalana. Pero a diferencia de nuestro autor, Andrews defiende el origen árabe de los fideos (365) y también diferencia las pastas catalanas de ascendencia italiana, como los canelones, de las catalanas propias, como la *fideuá*, de ascendencia árabe, cuya preparación y cocción son diferentes de las recetas italianas:

In any case, *fideus* isn't prepared like Italian pasta at all. To begin with, it is never cooked *al dente*, and if it is sometimes firm to the tooth, it's only because it has been over-cooked and hardened a bit in the oven. And it isn't boiled separately in water and then moistened with sauce as most Italian pasta is, but rather thrown into the pot with the other ingredients and cooked along with them. (212)²⁰

²⁰ En todo caso, la *fideuá* no se prepara como las pastas italianas. Para empezar, nunca se cocina al dente, y si alguna vez se siente dura, es solo porque ha sido cocida demasiado y se ha pasado un poco al horno. Y no se hierve en agua separada y después se mezcla con la salsa como casi todas las pastas italianas, se echa en cambio en la cazuela con los otros ingredientes y se cocinan juntos.

La *fideuá* es una cuenta pendiente entre Manuel Vazquez Montalban y el detective Pepe Carvalho, desde la novela *Los pájaros de Bangkok*. En la introducción a las *Las recetas de Carvalho* el autor escribe con sorna:

...merece reprobación la fideuá que [Carvalho] realiza en *Los pájaros de Bangkok*, verdadero atentado contra este exquisito plato, que él convierte en un extraño hormigón compuesto de masas de harina de arroz y toda clase de bestias, cuando la *fideuá fideuá* se hace con pasta de harina de trigo, a ser posible con fideos del tipo «cabello de ángel», y los tropezones han de ser escasos, según la receta que aportó, la única de mi cosecha, profundamente correctora de la que describe Carvalho en la citada novela. (9)

En *Milenio*, Pepe Carvalho y Biscuter se embarcan en Singapur como empleados en el crucero *Queen Guillermina*, como agente de interacción comunicacional y cocinero respectivamente. Al comenzar el trabajo Carvalho percibe que Biscuter está afrontando algún tipo de rebelión gastronómica, y las bandejas de pan con tomate y tortillas que se cuelan en el menú del barco lo confirman. Carvalho tiene que intervenir, profesionalmente, como comunicador en la cocina del crucero entre el cocinero chef y Biscuter:

...encontró a Biscuter ante una gran pizarra en clara y no demasiado amable discusión con el chef italiano. Estaba el señor Monti indignado porque Biscuter pretendía introducir una variedad de pasta llamada fideuá elaborada con los fideos mas finos, de cabello de ángel repetía Biscuter, de *capello d'angelo*, traducía al italiano irritado porque esa variedad no se conocía en Italia o no se llamaba así. Biscuter repasaba los libros que le habían regalados los de Slow Food en Roma, buscando ratificación para su criterio (...)
– ¡Jefe! Dichosos los ojos. Estoy convenciendo a este tío para que me deje hacer doscientas raciones, al menos, de fideuá, y ya lo ve: es como si le hubiera quitado el cargo.
– ¿Le has dicho que a los holandeses les gusta mucho? (*Milenio vol II*, 67)

Carvalho se presenta como jefe de traductores del crucero, se comporta cariñosamente con el chef Monti, le recuerda que son una compañía holandesa, y le advierte que los futbolistas holandeses Johan Cruyft y Louis Van Gaal son culpables de la difusión de la fideuá en su país, por los años pasados con el equipo catalán. El señor Monti es un gastrofascista, cree en la inferioridad del paladar de los holandeses, y Carvalho lo

sabe. Pero puede con él en menos de una página: *¡Avanti la fideuá!* ordena a Biscuter (68).

Entiendo el *gastrofascismo* como un síndrome político-culinario italiano, que considera las propias tradiciones culinarias como superiores, discriminando las de otros países. Responde a una actitud cultural, parte del inconsciente culinario colectivo italiano, que niega la gastronomía como fenómeno de fusión plural. Tiene que ver con la infiltración de las mafias y la extrema derecha en la industria y cultura alimenticia, pero también con la herencia de la cultura autárquica de Mussolini, de la exaltación del etnopatriotismo. Es la religión de la superioridad itálica del paladar.

El *gastrofascismo* es un síndrome de negación nacional porque el término no ha surgido en el italiano. Los italianos siguen cocinando palabras, amasando definiciones: gastro-ortodoxo, intolerancia culinaria, gastropurista, entre los términos más utilizados, como se define en el libro *Storia della pasta in dieci piatti* (2020)

Un particolare tipo umano (una legione, in verità) che nel corso del libro chiameremo «il gastropurista». Il gastropurista è il nuovo sacerdote della tradizione culinaria italiana. Il gastropurista sa (crede di sapere) sempre quali sono gli unici e insostituibili ingredienti ammessi in ogni ricetta tipica. Perché sua nonna, la nonna di sua nonna, i suoi più remoti antenati «la facevano così» (Cesari, 9).²¹

Diana Garvin alude también a esta problemática y a la continuidad de ciertas prácticas y narrativas heredadas del fascismo, que en el fondo son reflejo de un tradicionalismo conservador:

After the fall of Fascism, however, the terms reversed: what has been known as Fascist foodways returned to being understood as traditional Italian foodways. This conservatism illustrates a broader theme in Italian food history: Italian cuisine is itself conservative, resisting drastic change to its core ingredients and preparations. (...) [W]hile the regime's political goals of pro-

²¹ Un particular tipo de humano (una legión, en verdad) que en el curso del libro llamaremos gastropurista. El gastropurista es el nuevo sacerdote de la tradición culinaria italiana. El gastropurista sabe (cree que sabe) siempre cuáles son los únicos e insustituibles ingredientes admitidos por cada receta típica. Porque su abuela, la abuela de la abuela, sus remotos antepasados “la hacían así”.

natalism, rationalism and autarky ultimately failed, the means the regime used to achieve such goals persisted. (Garvin, 214)²²

Claro que Italia cuenta con ciudades cosmopolitas en las que se puede encontrar cocinas de todo el mundo y personas culinariamente curiosas, viajeras de los sabores. Garvin habla de términos de la gastronomía fascista que se han traducido hoy en términos de la gastronomía tradicional. Yo creo que no se trata de términos sino más bien de narrativas. Pero la narrativa gastronómica nacional es gastrofascista y capitalista, como lo demuestran las crisis diplomáticas de la carbonara. La fideuá catalana es la pasta de la resistencia. Tal vez mucho más de lo que Vázquez Montalbán hubiese pensado. Como diría Pepe Carvaho, *¡Avanti la fideuá!*

Boquiabiertos

El 25 de septiembre de 2022 el partido de extrema derecha *Fratelli d'Italia* (aliado del partido español Vox en el parlamento europeo) gana las elecciones, junto a *La Liga* de Matteo Salvini y a *Forza Italia* del anciano Silvio Berlusconi. Giorgia Meloni es la primera mujer que dirige un gobierno italiano, que tarda en definir y formar. A fines de octubre, comunica los nombres de su equipo y los cambios, como el establecimiento del nuevo *Ministero delle politiche agricole, della sovranità alimentare e delle foreste*. La soberanía alimentaria es un concepto y una batalla desarrollada por los campesinos latinoamericanos en los años 90, en defensa de su biodiversidad devastada por las multinacionales estadounidenses, que se internacionaliza e intensifica y hoy cuenta con portavoces internacionales como la activista y escritora hindú Vandana Shiva. ¿Es la denominación *pasta alla carbonara* una de las batallas por la soberanía italiana del nuevo gobierno?

Carlo Petrini (que ha dejado la presidencia de Slow Food al ugandés Edward Mukibi) está presente en todos los diarios de derechas y de iz-

²² Después de la caída de fascismo, sin embargo, los términos se invirtieron: lo que había sido conocido como formas de comer fascistas volvió a entenderse como formas tradicionales italianas. Este conservatismo ilustra un tema más amplio en la historia de la cocina italiana: la cocina italiana es en sí misma conservadora, resistiendo a cambios drásticos en sus ingredientes y preparaciones principales (...) Si bien los objetivos políticos del régimen de natalidad, racionalismo y autarquía finalmente fracasaron, los significados que el régimen usó para lograr tales objetivos persistieron.

quierdas, parece ser el único italiano que conoce el significado y la historia de la soberanía alimentaria, porque no está claro cuál es el plan del gobierno. Slow Food defiende la biodiversidad italiana desde sus inicios, lo que significa que lucha contra los monocultivos que destruyen el territorio nacional a favor de las exportaciones certificadas del *Made in Italy* (el vino *Prosecco* en Veneto, por ejemplo). Y eso es lo que preocupa a Carlo Petrini, como declara en una entrevista al *Corriere della Sera*:

ha apprezzato la nuova denominazione dell'ex ministero delle Politiche agricole, ribattezzato ora dal governo Meloni dicastero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare. Con un appunto: "Questo però non è un ministero in funzione della produzione del Made in Italy"²³.

No queda claro si Slow Food está por colaborar con el gobierno Meloni. ¿El *compromesso storico* italiano podría ser gastronómico? ¿Qué hubiera escrito Manolo en su columna de *El País* al respecto? ¿Qué menú saborearían los representantes de Slow Food y el gobierno de extrema derecha italiano después de la firma de un acuerdo de colaboración? ¿Serían recetas políticamente inmorales para el autor catalán? Las preguntas se repiten incesantes, como dice Pau Arenós en una de las últimas ediciones de *Las recetas de Carvalho*:

En esta realidad vil y zaherida, la pregunta se repite como adivinanza infantil: ¿Qué hubiera escrito Manolo sobre esto y aquello? Como niño de la posguerra y tanguero de El Raval no era fácilmente impresionable, aunque tal vez hubiese movido un pelín el bigote, definitivamente depilado en los últimos años, ante las paladas de inmundicia que nos sepultan. (Arenós, 2012)

¿Los italianos eran gastrófagos de izquierda y ahora son inevitablemente gastrofascitas? A Manolo se le hubiese caído el bigote otra vez ante este posible *compromesso storico* en Italia, pero ¿cómo hubiese sido su menú de la resistencia, su *Bella ciao* culinaria, él que estaba tan con las manos en la masa de la gastronomía italiana? ¿Volvería al pan de la

—
²³ Ha aparecido la nueva denominación del exministerio de agricultura, rebautizado ahora por el gobierno Meloni como de Agricultura y Soberanía Alimentaria. Con una observación: "Este no es un ministerio en función de la producción del Made in Italy". (Moro)

cárcel de Pavese, o al pan blanco y las aceitunas negras de la postguerra, o la fideuá y los canelones catalanes? Seguramente respondería con ironía, con memoria y con historia. Frente al gastropurismo, la mezcla y el mestizaje. Frente al sacerdocio culinario, la resistencia. Y frente a una mala entendida tradición ensimismada, la revolución de los fogones. *Avanti la fideuá!*

Bibliografía

- Andrews, Colman. *Catalan Cuisine, Europe's Last Great Culinary Secret*. Londres: Grub Street, 1998. Impreso.
- Arenós, Pau, "El mundo está bien hecho", prólogo a *Las recetas de Carvalho*. Planeta, Barcelona, 2012. Impreso.
- "Assalto alla carbonara. Breve storia dell'intransigenza culinaria in Italia, ma non solo". *Gambero Rosso*, octubre 2021. Web
- Camporesi, Piero. Introducción en *La scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*. Turín: Einaudi, 1970. VII-LXX. Impreso.
- Cesari, Luca. *Storia della pasta in dieci piatti. Dai tortellini alla carbonara*. Milán: Il Saggiatore, 2021. Impreso.
- Colmeiro, José. "La conexión italiana: novela posthistórica y anacronismos necesarios en *O César o nada* de Manuel Vázquez Montalbán." *Orillas* 4, 2015: 1-21. Impreso.
- . *Introducción a El Pianista*, Manuel Vázquez Montalbán. Madrid: Cátedra, 2017. Impreso.
- . "Pan blanco y aceitunas negras: gastronomía y memoria cultural en Manuel Vázquez Montalbán". *Cultura Gastronómica: Representaciones Identitarias en España*. Ed. Jorge González del Pozo. Valladolid: La Nueva Literatura Hispánica, 2019: 223-238. Impreso.
- De Amicis, Edmundo. *Corazón*, Traducción de H. Giner de los Ríos, Madrid: Librería y casa editorial Hernando, 1886. Ebook.
- Fiorentino, Flavia. "Carbonara al pomodoro? Rivolta social contro il New York Times". *Corriere della Sera*, 25 febrero 2021. Impreso.
- Garvin, Diana. *Feeding Fascism. The Politics of Women Food Work*, Toronto: U of Toronto P, 2022. Impreso.
- Lyria, Hado. "El estigma de aquella adolescencia". *Manuel Vázquez Montalbán: El compromiso con la memoria*. Ed. José F. Colmeiro. Londres: Tamesis Books/Boydell & Brewer, 2007. 273-78. Impreso.

- Matthews, Herbert L. "When in Rome you eat magnificent meals in simple restaurants", *New York Times*, 12 julio 1954.
- Malatesta, Giuliano. "Un tavolo riservato per Montalbán". *Il manifesto* 3 Febrero 2016. Web
- Moro, Benedetta, "Carlo Petrini: La sovranità alimentare aiuterà i contadini e i prodotti locali, ma non sarà autarchia", *Corriere della Sera*, 18 noviembre, 2022. Web
- Petrini, Carlo. *Terrafutura. Dialoghi con papa Francesco sulla ecologia integrale*. Giunti/Slow Food, Florencia/Bra, 2020. Impreso.
- Ricorda, Ricciarda. "«Pane e coltello». Leonardo Sciascia e il cibo" en *A tavola con le Muse Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità*. Ilaria Crotti e Beniamino Mirisola, Eds. Venecia: Edizioni Ca' Foscari, 2017. 57-68. Impreso
- Spence, Charles et al. "Eating with our eyes: From visual hunger to digital satiation". *Brain and Cognition* 110 (diciembre 2016): 53-63. Web
- Teti, Vincenzo. *Il colore del cibo*. Roma: Meltemi, 2007. Impreso
- Vázquez Montalbán, Manuel. *La cocina catalana*, Barcelona: Península, 1979. Impreso.
- . *Los pájaros de Bangkok*. Barcelona: Planeta, 1983. Impreso.
- . *Recetas inmorales*. Barcelona: Dolce Vita, 1988. Impreso.
- . *Contra los gourmets*. Barcelona: Muchnik, 1990. Impreso.
- . *Reflexiones de Robinsón ante un bacalao*. Madrid: Difusión Directa Edera, 1998. Impreso.
- . "La memoria del palato o il palato della memoria", prólogo a *Pane e companatico*, de Marco Noferi y Luca Fabbri. Edizioni Cartaverde, 1996. Reproducido en www.vespito.net. Web.
- . *El escriba sentado*. Barcelona: Grijalbo-Mondadori, Crítica, 1997. Impreso.
- . *Quinteto de Buenos Aires*. Barcelona: Planeta, 1997. Impreso.
- . "D'Alema", *El País*, 1 noviembre 1998. Impreso.
- . *Tatuaje*. 1974. Barcelona: Planeta, 1998. Impreso.
- . *O César o nada*. Barcelona: Planeta, 1998. Impreso.
- . *Pigmalión y otros relatos*. Barcelona: Mondadori, 2000.
- . *Milenio Carvalho*. Barcelona: Planeta, 2004. Impreso.
- . *Las recetas de Carvalho*. Barcelona: Planeta, 2005. Impreso.
- . *La cocina de los mediterráneos*. Barcelona: Zeta, 2008. Impreso.
- . *Saber o no saber*. Barcelona: Zeta, 2008. Impreso.

- . *El laberinto griego*. Barcelona: Planeta, 2017. Impreso.
- . "Cesare Pavese: La complicidad adolescente". *Revista literaria Taller Igitur*, 23 Junio 2020. <https://tallerigitur.com/ensayo/cesare-pavese-la-complicidad-adolescente-por-manuel-vazquez-montalban/3064/>. Web.