

## Manuel Vázquez Montalbán y José Carvalho Tourón contra los gourmets, o la vindicación ética del placer gas- tronómico<sup>1</sup>

TONI MASSANÉS

Hacia el final de la dictadura, con un Franco de salud agónica pero que moriría en el poder, la izquierda estaba aún muy influida por un moralismo obrerista de vía estrecha. En general continuaba con una actitud ascética que ya había ridiculizado Santiago Rusiñol en *La Merienda Fraternal* [1907]: “*L'arròç és un plat reaccionari... Amb una arengada en tenim prou...*” [“El arroz es un plato reaccionario... Nos basta con una sardina salada...”]. En esta línea de pensamiento, los valores estéticos de la comida se consideraban aún una rechazable señal de aburguesamiento. Habría de ser un militante de izquierdas convencido quien sacara el refinamiento culinario del pozo de la condena progresista. “Ya han pasado aquellos tiempos en los que la izquierda intelectual del país (...) sentía cargo de conciencia si alguno de sus miembros tomaba de vez en cuando una copita de coñac francés” [*L'art de menjar a Catalunya*] escribía Manuel Vázquez Montalbán, que empezó a cocinar en la cárcel en un hornillo hecho con latas de conserva.

En sus novelas y ensayos, la cocina – “metáfora de la cultura” – tiene siempre un papel predominante. Sobre todo, en la serie de Carvalho, el famoso detective gourmet, que no se entendería sin sus frecuentes visitas a restaurantes de la geografía urbana barcelonesa o de las demás geografías noveladas. Ni sin las continuas prácticas culinarias, delegadas en Biscuter en la oficina de la Plaça Reial o de su propia mano en su casa. Carvalho fue desgranando todo un corpus de pensamiento gastronómico a lo largo de sus novelas, pero Vázquez Montalbán solía negar que Carvalho fuera él. Quizás no lo fuera como personaje, a pesar de que a sus lectores siempre nos ha sido imposible –por mucho que lo ha intentado la televisión– no ver al detective como una figura pelona con bigote y gafas, algo más alta que Manolo si acaso. Ambos quizá no se identifi-

---

<sup>1</sup> El texto original (2003) ha sido traducido por Cristina Fernández Recasens

quen como personaje, decíamos, pero sí como entidad que cocina, que come y que después reflexiona sobre lo que ha comido.

Se puede demostrar: Carvalho es Vázquez Montalbán cuando, para despejarse, prepara cualquier cosa e invita a unos cuantos amigos a Vallvidrera: “Carvalho cocina por un impulso neurótico, cuando está deprimido o crispado, y casi siempre busca compañía cómplice para comer lo que ha guisado, para evitar el onanismo de la simple alimentación y conseguir el ejercicio de la comunicación” [*Las recetas de Carvalho*]. Carvalho es Vázquez Montalbán cuando, como él, reconoce que aprendió en un convento que los “fideus a la cassola” mejoran un montón con cuatro trozos de “botifarra negra”. Carvalho es Vázquez Montalbán porque los dos conocieron en la facultad de Derecho a aquel tuno que casi con treinta años seguía cantando por el bar de la Universidad unos clavelitos que entonces sonaban aún más reaccionarios que ahora. Aquel tuno pasado de edad se convertiría con el tiempo en uno de los líderes de la recuperación culinaria catalana en la restauración pública, como el propio Vázquez lo fue en el discurso gastronómico; era Ramon Cabau (la Boquería, *la Catedral dels Sentits*, los añorará siempre). Finalmente, Carvalho es Vázquez Montalbán cuando ambos declaran que su único patriotismo es gastronómico, aunque sea mentira, porque después se les descubren muchas más patrias leyéndoles: la infancia, los paraísos perdidos, el Raval de la añoranza y las otras Barcelonas posibles, la Cataluña real, la España realmente plural, la América que sufre, el mundo solidario, el universo de los librepensadores auténticos y comprometidos... A pesar de todas estas evidencias y muchas más, Manuel Vázquez Montalbán continuaba negando la identificación gastronómica con su famoso detective, seguramente para excusar algún atrevimiento culinario no demasiado ortodoxo de Carvalho, como hacer una fideuá sincrética en Bangkok, con fideos de arroz. En realidad, también en eso Manolo fue un avanzado a su tiempo, porque la hizo mucho antes de que triunfara la moda de la cocina-fusión.

“Franquismo, cocina del: Se asocia con la escasez alimentaria de las capas populares y con el mal gusto ostentoso de la nueva clase, creada por los vencedores de la guerra civil, nuevos ricos beneficiados por la victoria y las complicidades con el nuevo poder político” [*Carvalho gastronómico. Saber o no saber*]. Al morir, el dictador había conseguido dejar una sensación de desierto cultural y, por tanto, también gastronó-

mico. Manuel Vázquez Montalbán empezó enseguida una empresa urgente y necesaria: realizar, en sus palabras, una “Crónica de la resistencia de las señas de identidad gastronómica catalana”. Si era prioritario “salvar els mots”, salvar las palabras, como pedía Espriu, también había que revitalizar, mientras todavía se pudiera, los símbolos culinarios catalanes que el franquismo había intentado hacer desaparecer. “Está muy bien preocuparse por las lenguas de las naciones sin estado, pero ¿y las cocinas de las naciones sin estado?”. Por eso publicó en 1977 *L'art del menjar a Catalunya*, un libro de referencia para nuestra historia de la cocina que compuso conscientemente “con la voluntad de prestar un servicio cultural y político”. Un trabajo de recetario hecho por todo el territorio catalán y una introducción gastronómica con postulados que, hoy todavía, tienen absoluta vigencia. Después vinieron muchas otras publicaciones, artículos y conferencias, como el imprescindible *Contra los gurmets*, que comienza afirmando: “El gourmet jamás olvida el nombre del muerto” y que “...fue repetidamente quemado por Carvalho en su chimenea debido a las perversas relaciones que siempre tuvo con el escritor”. Por fin, en *Carvalho Gastronómico*, repasa enciclopédicamente las cocinas pasadas, presentes y futuras de España, quienes las hacen, los que se las comen, los que hablan de ellas. Y también se acaba de desmascarar declarando que “aquí se ha recopilado no sólo lo que Carvalho dice sobre cocina si no también lo que piensa”, porque ya en *Las recetas de Carvalho* había reconocido que “Carvalho carece de una teoría de la cocina que no sea la mía...”

Decididamente, la aportación de Vázquez Montalbán a la normalización de la cultura alimentaria todavía no está suficientemente valorada, porque su maestría ha sido clave para despenalizar el placer gastronómico en nuestro país. Manolo Vázquez, “nada partidario de ninguna teología de la alimentación” [*Carvalho gastronómico: Saber o no saber*], fue evolucionando con el tiempo desde el carnivorismo heterodoxo al filo-vegeterianismo ético y libertario. Puesto que era capaz de ver más allá, fue abriendo caminos nuevos durante toda su vida. Continuó hasta el fin, con sus palabras y sus actitudes, enseñándonos a comer, a pensar y a vivir. Lo seguimos necesitando.