

## En la mesa con Manolo: Recordando un legado gastronómico

**Participantes:** ADA PARELLADA, ALEXANDRA SUMASI, ANNA RIERA, CARMÉ RUSCALLEDA, MIQUEL SEN, PACO SOLÉ PARELLADA, QUIM ARANDA y TONI POLO BETTONICA

*Ada Parellada* nació en 1967 en la Fonda Europa de Granollers, establecimiento con más de 250 años de historia. En 1993 empezó su aventura culinaria en solitario abriendo Semproniana en Barcelona. Ha escrito una veintena de libros de recetas e incluso una novela, *Sal de vainilla* (2012). *Sopas* (2022) es el más reciente. Ha colaborado en diversos medios de comunicación, transmitiendo la necesidad de recuperar los hábitos culinarios en los domicilios. Ha impartido numerosas charlas y talleres de cocina, destacando una larga trayectoria dedicada a la educación en alimentación a niños. En 2020 comisarió una exposición que pretende responder a la pregunta ¿Por qué comemos cómo comemos? actualmente expuesta en el Museo Torre Balldovina en Santa Coloma de Gramanet. Es muy activa en la lucha contra el despilfarro alimentario. Es patrona de la Fundació Espigoladors y ha participado en diversas acciones para denunciar este problema mundial. También es patrona de la Fundació ASCA, Acció Solidària contra l'Atur. Recibió la Cruz de Sant Jordi en 2016.

### ¿Cómo recuerda el panorama culinario en España/ Catalunya etc. al final del franquismo y comienzo de la Transición?

**AP:** Nací a finales de los años sesenta, en la Fonda Europa de Granollers, un establecimiento familiar de larga tradición (MVM era un buen amigo de la Fonda). La vida familiar pivotaba alrededor de la gastronomía, los productos y el oficio de fondista. De hecho, vivíamos en las habitaciones encima del comedor y de la cocina. Desde que nos levantábamos hasta que nos acostábamos nuestra banda sonora era el bullicio de las ollas y la música de los cubiertos. En la fonda convivía la cocina tradicional y la cocina francesa. El “cubierto”, el menú económico para los viajeros y los “fijos” (el maestro, el notario, el médico... que vivían en la fonda) era rigurosamente cocina catalana. La carta, que se servía en el comedor prin-

cial, combinaba los canelones y los arroces con la *crème de crevisses* y el *chateaubriand*. Recuerdo una cocina que reverenciaba la francesa, que la creía superior pero que, en nuestro caso, mantenía el cordón umbilical bien atado a la cocina catalana.

Este era nuestro caso, pero creo que los restaurantes de postín se escoraban totalmente hacia la cocina francesa. Se acentuó la influencia con el movimiento “la *nouvelle cuisine*”, en el que un grupo de cocineros jóvenes revisó con firmeza el recetario tradicional y proclamó un decálogo estableciendo los límites y las normas del movimiento. Ordenar y dictar como se debía y que se debía cocinar hizo mella entre las nuevas hornadas de cocineros del Catalunya y se implementó su estilo en los restaurantes urbanos.

### **¿Qué cambios fundamentales se han dado en la gastronomía en España en las últimas décadas?**

**AP:** Un cambio fundamental, total. Recuerdo que cuando yo empecé en Semproniana, el 1993, la clientela buscaba la mejor elaboración de los platos de siempre. Oía como elogiaban este o aquel restaurante porque era dónde se elaboraba el mejor cordero, el mejor pescado o el mejor arroz. Los platos que ofrecíamos tenían que ser reconocidos por el nombre. Nosotros fuimos un poco anárquicos en este aspecto y nos ceñíamos poco al corsé clásico, pero sí recuerdo los comentarios de los clientes que, a veces, me decían: “en aquel restaurante sí que cocinan bien los caracoles!”.

A principios del 2000, ya nadie hablaba de la buena ejecución de los clásicos y la mayoría de los clientes buscaban la sorpresa y la emoción. ¿Con qué nos sorprenderás en la nueva carta? Que todo fuera nuevo y desconocido era el deseo predominante. Fue una clara consecuencia de la eclosión de la cocina creativa y de autor, liderada por Ferran Adrià. Fue el momento culminante de la fama del chef.

Cuando la sorpresa ya dejó de ser sorpresa, se empezó a defender y a valorar el producto y a presentarlo desnudo, sin decoración ni elementos superfluos. La cocina nórdica, la influencia del restaurante danés Noma ha tenido mucho que ver, ha sido bien acogida entre los cocineros locales a partir de la década del 2010.

Creo que ahora la tendencia va hacia recuperar el patrimonio culinario local. Está tan abandonado y olvidado que ha pasado a ser exótico y novedoso.

**¿Por qué cree que las reflexiones sobre gastronomía en España han estado tradicionalmente vinculadas a intelectuales de derechas?**

**AP:** No he reflexionado nunca sobre este aspecto, pero entiendo que tiene que ver con la ostentación y el poder adquisitivo. No quiero decir que los intelectuales de izquierdas no tuvieran poder adquisitivo, pero quizás no se sentían tan cómodos frecuentando según qué restaurantes.

La gastronomía, más que a la cultura, se ha asociado al hedonismo y al lujo. En según qué círculos se la ha considerado frívola o anecdótica. No es un arte ni un estudio digno de sabios.

**¿Cuál cree Ud. que ha sido la importancia de la contribución de Vázquez Montalbán a la gastronomía (catalana, española)?**

**AP:** Creo que ha sido una contribución necesaria. Realizó la importancia de preservar el patrimonio culinario del país, considerándolo imprescindible para generar sentimiento de pertenencia a un territorio, y necesario para construir la identidad de un pueblo. Vázquez Montalbán nos hizo entender que la gastronomía era una parte muy importante de nuestra cultura. Una parte viva. Comiendo podías ayudar a reforzar la identidad cultural de un territorio.

Además hizo arqueología gastronómica, rescatando establecimientos de restauración abandonados por la crítica. Fue el defensor de los bares, las fondas y los restaurantes populares, familiares y que defendían la cocina tradicional. Aún así no era tan necio como para no entender y alabar la cocina de Ferran Adrià.

**¿Qué textos de Vázquez Montalbán relacionados con la gastronomía recuerda con especial interés?**

**AP:** Me encanta un pasaje de *Los mares del Sur* donde habla de la cebolla en la paella: “-Tenías razón. En la paella de los pueblos de Castellón no se pone cebolla. Ha sido un lapsus. Un catalanismo. He de volver a Morella urgentemente para un reciclaje”. El hecho de asociar la receta de

la paella al territorio con raíces tan fuertes que genera visceralidad y sentimiento de traición. Es la cultura en estado puro.

En *Las recetas de Carvalho* hay un fragmento que me ha ayudado mucho a comprender de qué hablamos cuando hablamos de cocina. “Yo suelo plantear la cocina como metáfora de la cultura”. “Comer significa matar y engullir a un ser que ha estado vivo, sea animal o planta. Si devoramos directamente el animal muerto o la lechuga arrancada, se dice que somos unos salvajes. Ahora bien, si marinamos a la bestia para cocinarla posteriormente con la ayuda de hierbas aromáticas de Provenza y un vaso de vino rancio, entonces hemos realizado una exquisita operación cultural, igualmente fundamentada en la brutalidad y la muerte. Cocinar es una metáfora de la cultura y su contenido hipócrita”

**¿Ha probado alguna receta de Pepe Carvalho o de Vázquez Montalbán?**

**AP:** En el libro *Tatuaje* descubrí una receta que me apeteció muchísimo probar porque me pareció muy atrevida. Se trata de un arroz con sobrasada y bacalao. Sabores fuertes, untuosos y contrarios (aunque el bacalao con sobrasada no es ninguna novedad). El resultado fue un éxito rotundo.

**¿Qué movimiento e iniciativas contemporáneas dentro de la gastronomía le parecen más interesantes?**

**AP:** Creo que tras años intentando dar el salto mortal con la creatividad, intentando sorprender a cada comensal, me parece muy sensato el momento actual en el que vislumbro mucho interés en la cocina local.

**¿Qué efectos ha tenido la pandemia sobre la gastronomía?**

**AP:** La pandemia ha tenido más efectos sobre la restauración que sobre la gastronomía, creo yo. La restauración sufrió un fuerte golpe económico durante más de un año de parón. Algunos restaurantes cerraron definitivamente y otros han reducido equipos y han adaptado los horarios de apertura y cierre al reducido equipo. Algunos propietarios o directores de restaurantes han reconsiderado su dedicación al trabajo y lo han racionalizado. Creo que la pandemia ha ayudado a mejorar las con-

diciones de trabajo de los equipos con un impacto directo a los horarios de apertura y cierre. Aun así, creo que pronto nos olvidaremos de la pandemia y de sus consecuencias.

**¿Cuáles son los retos de la gastronomía en España, y en el mundo, de cara al futuro?**

**AP:** Tenemos que conseguir adaptar nuestra gastronomía al impacto medioambiental que provoca. De hecho, la cocina española y catalana es muy sostenible, medioambientalmente hablando, puesto que es una cocina rica en hortalizas y cereales, con aportes de proteína animal. La fruta es el postre cotidiano y se reserva el dulce para los días festivos o las fiestas de guardar. Sólo los días festivos se come proteína animal como plato principal. El problema es que hemos trasladado los excesos de los días festivos a la alimentación cotidiana, desequilibrando la dieta y el planeta. El reto es retornar a la sensatez de comer productos de temporada, de productores de proximidad y siguiendo una dieta basada en cereales, legumbres y hortalizas, con algo de proteína animal.



*Alexandra Sumasi es periodista especializada en gastronomía. Estudió en la Universitat Autònoma de Barcelona, y tiene experiencia en medios de comunicación de más de 20 años. Ha trabajado en radio, televisión y prensa escrita, siempre enfocada en gastronomía. Ha sido guionista del programa Origen de La 2 de RTVE, centrado en el producto gastronómico español, coordinadora de la revista gastronómica Beef!, y ahora redactora de gastronomía de Fuera de Serie, corresponsal de Food & Wine edición en español para el sur de Europa, es columnista en Bon Viveur, y moderadora / presentadora en distintos encuentros gastronómicos.*

**¿Cómo recuerda el panorama culinario en España/ Catalunya etc. al final del franquismo y comienzo de la Transición?**

**AS:** En esa época era muy pequeña: justo al morir Franco cumplí 7 años. Recuerdo domingos de vermut, con conversaciones en el bar. En mi familia era clásico salir a tomar el vermut, pero aparte de eso, no

frecuentábamos restaurantes. En verano sí hacíamos barbacoas con mis tíos y mis primos. Y eran muchos los días de sol, playa y bocatas junto al mar.

Los sábados por la mañana iba siempre con mi madre al mercado. En esa época los mercados bullían. Apenas había supermercados, lo habitual eran los colmados, mucho más caros que los supermercados actuales, muy poco surtidos, y bastante menos económicos que los mercados. Recuerdo con 9 o 10 años vivir la apertura de un supermercado en mi barrio con gran expectación: fue un fin de semana pleno de actividades.

En líneas generales, la oferta en productos era muy pobre, se comían muchos guisos y caldos, en verano mucha ensalada de pasta y/o legumbres o arroz, mucho filete empanado y similar.

Mi madre se crió en Montevideo y para poder comprar piezas de carne típicas de Uruguay (tira de asado, entraña o vacío) teníamos que ir al mercat de La Boquería (que no estaba cerca de casa) una vez al mes. No había en ningún otro lugar. Eso sí, excepto la tira de asado, las otras dos piezas se vendían en los puestos de despojos.

Aunque yo no soy especialmente golosa, sí recuerdo las pastelerías de mi barrio bien nutridas: brazos de gitano de distintos rellenos, xuxos, croissants, croissants rellenos de nata y tartas con azúcar quemado eran piezas habituales.

El pan cotidiano era de barra o de pagès, también de barra sin sal. No sé por qué recuerdo que en esa época a la mayoría de la gente de cierta edad le obligaban a comer ese pan sin sal espantoso.

En casa, las que cocinaban eran las mujeres. En la mía y en la de todos. Había algunas excepciones como, por ejemplo, mi padre o mis tíos eran los amos de la barbacoa.

En el colegio, literalmente, la comida era espantosa. Recuerdo vívidamente una sopa llena de unos fideos absolutamente cocinados, un asco.

Otro apunte: los mercados y muchas casas de barrios populares, a la hora de comer olían a sardina, uno de los pescados más consumidos, imagino que por precio.

**¿Qué cambios fundamentales se han dado en la gastronomía en España en las últimas décadas?**

**AS:** Una depuración de todo: contenido, continente, entorno... Qué duda cabe que la cocina española se volvió más elegante a partir de los 80, aunque fue un avance lento e irregular. También se idearon técnicas y algunos cocineros crearon escuela. Se abrazaron también tendencias, técnicas y productos foráneos. También España salió fuera de nuestras fronteras.

Por otro lado, ya de un modo más reciente, se ha tendido a una uniformidad de la cocina y a una búsqueda de la excelencia mal entendida. Esto es, querer hacer 'alta cocina' aplicando miles de técnicas para transformar productos que no requieren ninguna transformación. Todos quieren ser como Adrià, los más jóvenes como David Muñoz..., la extrema creatividad es lo que una gran mayoría busca encontrar, y no hay ni espacio ni la suficiente creatividad en el mundo para que todos puedan estar en la élite.

Respecto a las mujeres, poco a poco se van viendo más cocineras, pero donde veo realmente la pujanza femenina es en las salas.

**¿Por qué cree que las reflexiones sobre gastronomía en España han estado tradicionalmente vinculadas a intelectuales de derechas?**

**AS:** Supongo que ha sido porque el dinero ha estado, mayoritariamente, en las personas de derechas y en su momento eran las que podían gastar en restauración y productos premium. Pero cuando una persona de izquierdas ha ganado lo suficiente (el ejemplo claro es Vázquez Montalbán) no le ha hecho ningún asco a la gastronomía, más bien al contrario.

Quizás también porque los intelectuales de izquierdas han podido ver la gastronomía como una frivolidad, y que la derecha estuviera muy volcada a las cosas del comer, no ha contribuido a que la izquierda se quitará el prejuicio.

**¿Cuál cree Ud. que ha sido la importancia de la contribución de MVM a la gastronomía (catalana, española)?**

**AS:** Enlazando con la pregunta anterior, creo que Vázquez Montalbán le quitó caspa a la cosa gastronómica. No había que ser de origen burgués o aristocrático para saber de gastronomía y comer bien.

**¿Qué textos de MVM relacionados con la gastronomía recuerda con especial interés?**

**AS:** Sin duda, las novelas con Pepe Carvalho. La precisión con la que detalla recetas y escenas gastronómicas, y la afirmación continúa a que se puede vivir en el lumpen (en sentido figurado no físico) y comer de puta madre.

**¿Ha probado alguna receta de Pepe Carvalho o de MVM?**

**AS:** Sí, en Casa Leopoldo, en Barcelona. Un clásico que se retroalimentaba con el escritor. En casa nunca he intentado recrear nada, no es el tipo de cocina que me gusta en casa.

**¿Qué movimiento e iniciativas contemporáneas dentro de la gastronomía le parecen más interesantes?**

**AS:** Sin duda, la cada vez mayor presencia de alimentos de origen vegetal, y un difícil equilibrio que conseguirá que el peso de los restaurantes se sustente por igual en la cocina y la sala.

**¿Qué efectos ha tenido la pandemia sobre la gastronomía?**

**AS:** Un parte del público busca proyectos más sostenibles, en todo lo que conlleva la palabra (medioambiente, empleo, economía...). Por otro lado, también el efecto contrario: lo importante es divertirse y gastar como si no hubiera un mañana y los recursos fueran infinitos.

**¿Cuáles son los retos de la gastronomía en España, y en el mundo, de cara al futuro?**

**AS:** Me parece muy nociva la idea de algunos de que la gastronomía es gastar y cuanto más, mejor. También tildarla de experiencia. Vargas Llosa escribía en su ensayo de 2012 “La civilización del espectáculo” que estábamos asistiendo a una banalización de la cultura. Eso mismo pienso yo que está ocurriendo con la gastronomía. Una banalización que, uno de sus frutos es la inclusión de la palabra experiencia para cualquier actividad relacionada con la gastronomía.



Dicho esto, el reto es que logre ser parte de la sociedad como una disciplina cultural.



*Anna Riera es periodista, escritora y profesora universitaria. Escribe sobre gastronomía en el Periódico de Catalunya desde hace casi dos décadas, dónde coordina los contenidos del suplemento Gourmet's del Periódico de Catalunya. Es co-autora del libro A Taste of Barcelona: The History of Catalan Cooking and Eating (Rowman and Littlefield 2019) y dirige el primer Postgrado en Marketing y Comunicación Gastronómica y Enológica de España, en la Universidad Abat Oliba de Barcelona, donde también imparte clases de historia de la gastronomía. Ha sido miembro del jurado internacional en el World Cheese Competition en Suiza, en el Concurso Habano Sommelier del Festival del Habano en la Habana y en la World Class Cocktail Competition.*

**¿Cómo recuerda el panorama culinario en España/ Catalunya etc. al final del franquismo y comienzo de la Transición?**

**AR:** La gastronomía española tocó fondo en esos momentos. Veníamos de una época de escasez y restricciones en lo que a alimentos se refería. En este contexto nació la Nueva Cocina Vasca, en 1976 en Guipúzcoa inspirándose en los principios de la *nouvelle cuisine* francesa.

Este es un momento en el que se quieren recuperar las recetas tradicionales, se busca autenticidad en los ingredientes y se empieza a hablar de la cocina de mercado y el producto de temporada. Ocurre en Guipúzcoa y también en Catalunya, dónde Josep Mercader el que fue el cocinero y primer propietario del Motel Empordà, inaugurado en 1961, innova en el recetario tradicional de la cocina catalana y por ello es considerado el fundador de “la cocina catalana moderna”.

**¿Qué cambios fundamentales se han dado en la gastronomía en España en las últimas décadas?**

200 Ada Parellada, Alexandra Sumasi, Anna Riera, Carme Rusalleda...

**AR:** En las últimas décadas ha ocurrido “todo” en la gastronomía española. Se han sentado las bases de la “cocina moderna” que ha situado España en el mapa gastronómico mundial.

**¿Por qué cree que las reflexiones sobre gastronomía en España han estado tradicionalmente vinculadas a intelectuales de derechas?**

**AR:** Porque tradicionalmente este ha sido el perfil de cliente de los restaurantes de alta gastronomía desde dónde se innovaba y se reflexionaba sobre la gastronomía. En las últimas dos décadas esto ha cambiado, el acceso a la restauración del país a la gastronomía en general se ha democratizado al igual que el acceso a los productos de calidad, de km 0, de cultivo ecológico. Hay más cultura gastronómica que nunca y también más oferta que nunca.

**¿Cuál cree Ud. que ha sido la importancia de la contribución de MVM a la gastronomía (catalana, española)?**

**AR:** Dejó testigo de una época, del momento en el que la *Gauche Divine*, en el que intelectuales de Barcelona solían reunirse en los bares. Él describió el escenario gastronómico de la ciudad de Barcelona a través de su serie de libros protagonizados por el detective Pepe Carvalho, que era un gran *foodie* amante de comer y cocinar. Además a través de su literatura hizo viajar la gastronomía española por el mundo, ya que sus novelas han sido traducidas a diversas lenguas y adaptadas al cine y a la TV.

**¿Qué textos de MVM relacionados con la gastronomía recuerda con especial interés?**

**AR:** El primero que leí y en el que descubrí a Pepe Carvalho, *Yo maté a Kennedy*.

**¿Ha probado alguna receta de Pepe Carvalho o de MVM?**

**AR:** Sí, el “Arroz con bacalao y sobrassada” que aparece en *Tatuaje*, es un mar y montaña que me fascina.

**¿Qué movimiento e iniciativas contemporáneas dentro de la gastronomía le parecen más interesantes?**

**AR:** Dos muy básicas, y a la vez necesarias. La primera; visibilizar el papel que ha jugado la mujer en la gastronomía española, en la Barcelona de Pepe Carvalho por ejemplo fueron las emprendedoras que montaron sus paradas de alimentación en los mercados públicos, que tuvieron un papel tan importante durante la guerra y la postguerra, proveyendo de alimentos frescos a la ciudad condal. Y la segunda; “la artesanía de la cocina” con cocineros haciendo su propia cocina, sin ánimo de aparentar, una cocina franca sincera y posibilista, bien pensada y sentida por sus protagonistas.

**¿Qué efectos ha tenido la pandemia sobre la gastronomía?**

**AR:** Por un lado, un efecto negativo, en el sentido que con los locales que han cerrado, como uno de los preferidos de MVM Can Lluís, hemos perdido un importante patrimonio alimentario con cierre de locales históricos como este. Y por otro, uno positivo, los cocineros y cocineras que empujan nuestra gastronomía se han dado cuenta de que tanto ellos como su equipo deben conciliar mejor su vida profesional y la personal, por ejemplo, en muchos locales hay dos turnos para comer y cenar y otros cierran para cenas y sólo abren para comidas o bien cierran los fines de semana para dar fiesta a su personal. Esto era impensable antes de la pandemia. Otro efecto, es la estandarización de la cocina, se busca rentabilizar y eso genera una pérdida de nuestra identidad culinaria con cartas parecidas y fondos sacados de un brick o un sobre de 4ª gamma de una marca industrial.

**¿Cuáles son los retos de la gastronomía en España, y en el mundo, de cara al futuro?**

**AR:** No perder su identidad culinaria, su patrimonio alimentario. Darle a la comida el valor que tiene, que es mucho. Valorar a los agricultores y payesas que cuidan de nuestra salud desde el campo, aportando bienestar a sus rebaños, nutriendo a la población. Y mantener un estilo de vida que prioriza comer productos frescos, sentados en una mesa, compartiendo

los platos entre varios, la libertad de comer así nos caracteriza y debemos preservarlo de cara al futuro.



***Carme Ruscalleda** nació en Sant Pol de Mar (1952) en una familia campesina y comerciante que le transmitió los valores de la tierra y de la cocina de kilómetro cero. Con inclinaciones artísticas, desde pequeña se sintió atraída por la cocina, pero aceptó estudiar comercio mercantil y formarse como cocinera para ponerse al frente del negocio familiar. Gracias al apoyo incondicional de su marido, Toni Balam, Ruscalleda transformó la tienda de los padres, un supermercado con sección de carnicería, en una delicatessen de éxito comarcal. En 1988 el matrimonio siente la fuerza de los emprendedores para atravesar la calle y convertir el antiguo Hostal Sant Pau en un restaurante gastronómico, abierto hasta el año 2018. Carme Ruscalleda es una cocinera autodidacta y perfeccionista. Su discurso gastronómico se articula en un diálogo constante con el recetario tradicional, que reinterpreta con imaginación y un escrupuloso respeto por el producto. Ha publicado varios libros de cocina, y es infatigable en la difusión de hábitos alimenticios saludables en las escuelas. Su restaurante Sant Pau de Sant Pol de Mar ha obtenido los máximos galardones profesionales. En 2004 abre un restaurante en Tokio y obtiene la Cruz de Sant Jordi. En 2009, junto a su hijo, Raül Balam, abre el restaurante Moments en el hotel Mandarin Oriental, Barcelona, donde desde 2017 es también responsable del área de gastronomía. Al abrigo de la “marca” CR, ha obtenido 7 estrellas Michelin, 3 en Sant Pol, 2 en Tokio y 2 más en Barcelona. Ruscalleda cree con firmeza que la cocina es cultura, en 2019 recibió el Premio Nacional de Cultura. También cree que la gastronomía nos proyecta en el mundo. Su apuesta por una cocina saludable, en sintonía con el paisaje y su entorno, es un reflejo de su compromiso con la sociedad.*

**¿Cómo recuerda el panorama culinario en España/ Catalunya etc. al final del franquismo y comienzo de la Transición?**

**CR:** La recuerdo como una época llena de posibilidades, llena de luz, arrancaban nuevos proyectos en todos los campos, había una complici-

dad general por ponernos las pilas, ser creativos y modernos. La cocina empezó a tomar cariz lúdico y cultural y la figura del cocinero empezó a salir en la foto de los intereses sociales.

**¿Qué cambios fundamentales se han dado en la gastronomía en España en las últimas décadas?**

**CR:** Principalmente en la aparición de establecimientos con autoría y singularidad. La cocina gastronómica ha pasado a ser considerada por el gran público como una acción cultural y ello se debe a una evolución natural alimentada por:

1. los chefs entregados a ofrecer una cocina con carácter,
2. los medios de comunicación difundiendo el trabajo de todos ellos
3. un público deseoso por conocer y visitar los establecimientos.

Los Restaurantes se han convertido en lugares de culto y motor económico de su entorno.

**¿Por qué cree que las reflexiones sobre gastronomía en España han estado tradicionalmente vinculadas a intelectuales de derechas?**

**CR:** Probablemente podemos vincularlo con el poder económico. Tengo vivencias juveniles de visitar establecimientos gastronómicos, y sentirme observada y cuestionada tanto por el staff de la casa como del público de la sala del restaurante, como que no me correspondía estar ahí. Hoy, en cambio, “se ha socializado la gastronomía”, naturalmente continúa costando dinero disfrutarla, pero ya nadie cuestiona una pareja joven en un restaurante top o un comensal de izquierdas disfrutando y defendiendo la gastronomía.

**¿Cuál cree Ud. que ha sido la importancia de la contribución de Vázquez Montalbán a la gastronomía (catalana, española)?**

**CR:** Un personaje de izquierdas como Manuel Vázquez Montalbán difundió el valor de la gastronomía en pro de la calidad y la cultura. Estoy

segura que “la socialización de la gastronomía” empieza con MVM. Publicó varios libros sobre cocina y gastronomía incluso en sus novelas, el personaje Biscuter cocinaba para Carvalho.

**¿Qué textos de Vázquez Montalbán relacionados con la gastronomía recuerda con especial interés?**

**CR:** Me emocionó que en su libro *La cocina de autor* de la colección *Carvalho Gastronómico* publicó con todo detalle una “coca de recapte” que dediqué en su día a Joaquín Sabina. Y en textos de las novelas de Pepe Carvalho nombra en más de una ocasión, recetas de Carme Ruscalleda del Sant Pau.

**¿Ha probado alguna receta de Pepe Carvalho o de Vázquez Montalbán?**

**CR:** ¡Sí! De su libro *Recetas inmorales*, el “Fricasé de pies de cerdo”.

**¿Qué movimiento e iniciativas contemporáneas dentro de la gastronomía le parecen más interesantes?**

**CR:** Son muy interesantes los Congresos Gastronómicos, las asociaciones de cocineros relacionados con la zona que habitan. Son importantísimas las escuelas profesionales, de cocina, de camareros, de sumilleres. Son también interesantes las asociaciones de Gourmets. Así como los periodistas especializados, las revistas, los programas de radio y TV.

**¿Qué efectos ha tenido la pandemia sobre la gastronomía?**

**CR:** Sin duda, la pandemia ha perjudicado al motor económico del sector. Pero el carácter profesional y emprendedor de la gastronomía se ha puesto las pilas para trabajar mejor que nunca!

**¿Cuáles son los retos de la gastronomía en España, y en el mundo, de cara al futuro?**

**CR:** Por mi parte, creo que debemos encarar el futuro con la más alta calidad posible relacionada con la explotación de nuestro negocio. Calidad en el producto, en las elaboraciones, en los equipos y en la atención al respetable público.



*Miquel Sen nació en Barcelona en 1946. Estudió biología en la Universidad de Barcelona. Su actividad periodística le ha llevado a interesarse por la gastronomía y su historia, publicando numerosos libros: Viaje por los vinos de España, Les cases de menjar, El país del cava, Paseo por los restaurantes de Cataluña, Les receptes de la nova cuina catalana, Enciclopedia del cava, Comer por cuatro pesetas, más una biografía: El escultor Emili Armengol, y distintes novelas: La noche siempre llega, Un artículo de encargo, y La memoria muda. Luces y sombras del reinado de Ferran Adrià supone una ampliación de su registro literario hacia el ensayo. Confieso que he comido, una reflexión autobiográfica sobre la gastronomía. Su última publicación es una novela: El gato de Balzac. Es colaborador de las revistas: Vinos y Restaurantes. Hasta el año 2012 ha colaborado en La Guía del Ocio, donde escribió durante 24 años una crónica semanal y del diario Avui en el que ha mantenido durante ocho años una sección en el Suplemento Dominical. A partir de julio de 2006 es columnista de El Periódico de Cataluña. Ha sido director del programa Cuines de la televisión autonómica catalana TV3 durante 15 años. Ha realizado más de 3800 programas, situándose ininterrumpidamente entre los ocho programas más vistos de la cadena, por lo cual ha recibido el premio de la Academia Catalana de Gastronomía al mejor programa de divulgación. Miquel Sen detenta también Le Prix France de Gastronomie.*

**¿Cómo recuerda el panorama culinario en España/ Catalunya etc. al final del franquismo y comienzo de la Transición?**

**MS:** A la muerte del dictador, la izquierda estaba anclada en una posición jesuítico-antiburguesa que condenaba los excesos. El placer no era revolucionario, por lo tanto, la buena mesa formaba parte del paisaje franquista. Existen innumerables chistes (por ejemplo, en *La Codorniz*) en la que el opresor es un banquero con frac y puro habano, sentado fren-

te a un banquete opíparo. Al contrario, la clase obrera era ascética por inspiración marxista-leninista. Escribir sobre gastronomía siendo de izquierdas equivalía al anatema inmediato. Faltaban 20 años para la gauche caviar.

Aunque se ha escrito reiteradas veces, MVM al margen, en Madrid en estos años se comía muy bien en cuatro o cinco restaurantes que disponían de todos los ingredientes sujetos a racionamiento o carentes de permisos de importación. En uno de ellos, Horcher, especializado en caza, lucía a la entrada de la cocina un inmenso retrato de Göring convenientemente dedicado.

Ninguno de los cuatro o cinco grandes de la cocina de la capital fue del gusto de MVM, incluso en democracia.

Sería interesante disponer de una guía “sentimental” de los fogones preferidos por MVM, Casa Leopoldo en primer término, El Caballo Rojo, La Odisea, del cocinero-poeta Antonio Ferrer. Me mencionó varias veces sentirse feliz en El Rincón de Pepe, de Murcia. De hecho, le gustaban aquellos establecimientos discretos en los que el ambiente no lo inquietara.

### **¿Qué cambios fundamentales se han dado en la gastronomía en España en las últimas décadas?**

**MS:** Infinitos. La profesión de cocinero ganó el prestigio que no tenía. El público le dedicó atención. La imaginación, con sus virtudes y defectos, se convirtió en el ingrediente principal. A partir de las dos últimas crisis económicas las técnicas culinarias más elitistas han perdido protagonismo, manteniéndose dentro de parámetros más estrictos.

### **¿Por qué cree que las reflexiones sobre gastronomía en España han estado tradicionalmente vinculadas a intelectuales de derechas?**

**MS:** Por las razones señaladas en la pregunta uno. La gastronomía y el sexo gozaban de una exquisita represión en la izquierda. También hay que recordar que muchos escritores de derechas, concretamente Luján y Xavier Domingo, utilizaron la literatura gastronómica para evadirse de la censura. Las mejores páginas sobre el tema escritas por Néstor Luján se las debemos a las tijeras del ministro Fraga Iribarne. A partir de los años



90, coincidiendo con una mayor apertura social y económica, la culinaria de cada pueblo se ensalzó como bandera antifranquista. Cada aldea tenía un poeta y un recetario por descubrir. Llegado el cambio de siglo, se impusieron las tendencias más creativas, potenciadas por la joven burguesía y los “revolucionarios”, ya con cargos en la administración, se lanzaron al banquete con la pasión de la novedad. Tenían que conquistar los nuevos territorios del gusto.

**¿Cuál cree Ud. que ha sido la importancia de la contribución de MVM a la gastronomía (catalana, española)?**

**MS:** Fue el relevo al brillante historiador y articulista Néstor Luján. Ante el historicismo gastronómico de Luján, MVM planteaba un discurso puesto al día, abierto a comentar platos y recetas que no tenían demasiado interés para Luján, inmóvil en sus principios exquisitos. MVM dio el salto adelante, sobre todo cuando escribió su recetario que desbancaba el hasta entonces imprescindible *El que hem menjat* (Lo que hemos comido) de Josep Pla. A partir de sus escritos se sustentaron intelectualmente muchas tentativas culinarias.

**¿Qué textos de MVM relacionados con la gastronomía recuerda con especial interés?**

**MS:** Soy crítico con MVM en sus novelas policíacas. Años después de su publicación tienen una segunda difícil lectura. Con *Galíndez* y *Los alegres muchachos de Atzavara* sucede exactamente al revés.

Los libros gastronómicos estrictos como *Saber o no saber*, o *La cocina del mestizaje* son MVM en su mejor y más puro estilo, por lo tanto, imprescindibles.

**¿Ha probado alguna receta de Pepe Carvalho o de MVM?**

**MS:** No. Quedamos buen número de veces para probar las suyas y las mías, pero, cosa curiosa, no coincidimos jamás. No dudo que era un buen cocinero. Compartimos mesa mano a mano en numerosas ocasiones y sus comentarios sobre recetas, ingredientes, tradiciones y guisos demostraban sus profundos conocimientos. Exactamente donde residía el pro-

blema de cada uno de ellos. Era evidente que no hablaba de oídas. Realmente me he quedado con ganas de probar su cazuela de bacalao.

**¿Qué movimiento e iniciativas contemporáneas dentro de la gastronomía le parecen más interesantes?**

**MS:** La búsqueda de ingredientes de proximidad es la gran aventura que nos espera. La vuelta al km 0, los cultivos bio serán fundamentales en los años que vienen. Estamos lejos de saber quién es el productor de lo que nos comemos, pero llegará el momento (ya está llegando) en que horticultores, ganaderos y pescadores tengan su lugar en la carta de los restaurantes como muestra de su reconocimiento. La materia prima tendrá autoría.

Paralelamente se perderán muchas de las técnicas superfluas que solo tienen sentido en muy pocos platos y en manos de cocineros superdotados. Los de alto nivel serán cada vez más caros y elitistas, mientras se crearán muchos establecimientos con distintas ofertas culinarias, entre ellas la de llevar o finalizar el plato en casa.

**¿Qué efectos ha tenido la pandemia sobre la gastronomía?**

**MS:** Ha dejado como un hecho evidente que comer es un acto social, de lo más divertido, intrínseco a la manera de vivir de las tribus, tanto las aficionadas a los pubs como los locos de las tapas a la manera mediterránea. Fue MVM el que escribió que una comida en solitario era un acto de onanismo. Me temo que tenía razón.

Paralelamente, el terror a quedarse sin dinero, el control de los gastos en alimentación, siempre por debajo de lo que se invierte en electrónica, formará un grupo de consumidores que tengan muy en cuenta el precio de los menús, lo que puede dar lugar a un negocio floreciente basado en platos populares. Lo malo es que estas tendencias siempre acaban arropadas por la industria, que da carácter de cocina casera a cualquier miseria elaborada en cadena.

Otra repercusión puede extenderse al diseño y distribución de las viviendas, en las que la cocina recupere una mayor importancia que la convertirá en la pieza fundamental de la casa.

**¿Cuáles son los retos de la gastronomía en España, y en el mundo, de cara al futuro?**

**MS:** El más importante es la sostenibilidad. Es cierto que esta directriz la tenemos todos muy clara en teoría, pero solemos fracasar en cuanto nos encontramos ante una oferta variada. Aun así, una mayoría cada vez más amplia de sectores próximos a los 40 años presta atención al origen, al tiempo que no quieren que se desvirtúen los platos con ingredientes de atrezzo. Una postura que es válida para el consumo del vino. Cada vez tendrán mayor salida los de precio medio elaborados con garantía, dentro de denominaciones de origen muy precisas. Algunas de las mayores y más conocidas de España deben variar el rumbo de sus políticas al tiempo que aparece una nueva generación de consumidores con criterios rompedores.



*Paco Solé Parellada es ingeniero industrial, licenciado en Ciencias Económicas y Máster en Gestión de la Tecnología. Actualmente es catedrático emérito de la Universitat Politècnica de Catalunya y vicepresidente de la Fundación Conocimiento y Desarrollo. Durante su vida académica ha ejercido, entre otros, los cargos de Vicerrector, impulsor y director de la Cátedra UNESCO de Dirección de Universidades, Programa Innova y Parque Científico, entre otros. Ha ejercido la docencia en la UPC y en la Universidad de Quebec. Ha escrito numerosos libros y artículos sobre desarrollo, emprendimiento, gastronomía e innovación. Desde 2014 dirige la Colección de Recetarios Históricos. Medalla, a título individual, al Mérito Turístico del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo; Medalla Narcís Monturiol en el Mérito Científico. Miembro, entre otras instituciones, de la Real Academia Española de Economía y Finanzas y de la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición. Propietario del Restaurante 7 Portes en el que nació y que ha regentado desde los 28 años.*

**¿Cómo recuerda el panorama culinario en España/ Catalunya etc. al final del franquismo y comienzo de la Transición?**

**PSP:** No recuerdo un cambio drástico de comportamientos. No había razón para tal cambio. Entiendo que el cambio en los gustos de los clientes y en la oferta había sido paulatino sin grandes revoluciones hasta la llegada de Josep Mercader fundador del Hotel Empordà (Motel), en los años 60, por lo tanto, previos a la transición y desde luego en la gran revolución de Ferran Adrià ya en los 90.

El panorama era muy segmentado y regionalizado. Los Restaurantes de nivel, los restaurantes de clase media y de celebraciones y las casas de comida. Todavía se comía en casa. Las recetas tradicionales no parecían realmente amenazadas. Paellas y canelones, zarzuelas y platillos. En todo caso la modernidad iba erosionando costumbres y gastronomía. Néstor Luján publica su libro *Diccionari Luján de gastronomia catalana* en el 1990 y *El libro de la cocina española* con Juan Perucho en el 1970. Ambos libros son culinariamente clásicos tanto en las recetas como en su concepción. Vázquez Montalbán escribe su libro *L'art del menjar a Catalunya* en el 1977 y *Contra los gourmets* en el 1985. Su lectura nos da pistas sobre la evolución de la oferta culinaria en Catalunya. Contemporáneas son las obras de Josep Lladonosa que nos ayudan a entender la resistencia de la cocina tradicional.

**¿Qué cambios fundamentales se han dado en la gastronomía en España en las últimas décadas?**

**PSP:** En las últimas décadas (habría que decidir cuántas) el cambio ha sido formidable debido a la interrelación entre los siguientes factores: la generalización del “comer fuera de casa”, el acceso a la restauración de todo el mundo, la disminución relativa del dinero disponible para la restauración con el aumento de los deseos de disfrutarla, la disminución del margen para el restaurador con el estancamiento, cuando no disminución de los precios, los cambios en los gustos de los consumidores, el cambio de la manera de comer en relación a la oferta del sector, la internacionalización de la oferta y el aumento de la literatura y de la presencia de la comida en los medios. El cambio ha sido formidable aunque paulatino.

**¿Por qué cree que las reflexiones sobre gastronomía en España han estado tradicionalmente vinculadas a intelectuales de derechas?**

**PSP:** No sé si la definición de derechas es suficiente para enmarcar a todos. En cualquier caso, la situación política daba más visibilidad a los “menos disconformes” que a otros. La transición cambia los equilibrios. En todo caso el advenimiento, en muchas partes de España, de clases medias con capacidad de gasto también influye.

**¿Cuál cree Ud. que ha sido la importancia de la contribución de MVM a la gastronomía (catalana, española)?**

**PSP:** Significativa. Es importante que alguien reconozca un arte como el culinario como popular y como objeto de análisis y discusión cotidiana. Comer lo hacemos todos al menos tres veces al día... por lo tanto...

**¿Qué textos de MVM relacionados con la gastronomía recuerda con especial interés?**

**PSP:** Los dos citados anteriormente: *L'art del menjar a Catalunya* en el 1977 y *Contra los gourmets*, en el 1985. Especialmente el último. El título es fantástico, el discurso es más profundo.

**¿Ha probado alguna receta de Pepe Carvalho o de MVM?**

**PSP:** No lo recuerdo.

**¿Qué movimiento e iniciativas contemporáneas dentro de la gastronomía le parecen más interesantes?**

**PSP:** Me parecen muy interesantes las soluciones que da la restauración a los retos de los cambios en el presupuesto, en el tiempo disponible y ... en las nuevas formas de comer.

El compartir, el comer en un bar de tapas de una manera natural es una ruptura con el pasado de primer plato, segundo plato, postres, café y copa. La oferta es muy imaginativa y cambia porque el sector de la gastronomía es el que unos copian más de los otros.

Las croquetas viven una época de esplendor, las patatas bravas solucionan los presupuestos de los bares y de las casas de comida con te-

212 Ada Parellada, Alexandra Sumasi, Anna Riera, Carme Ruscalleda...

rza, los tartares y los mil hojas, los presupuestos de los restaurantes y en definitiva se trata de adaptarse a la demanda.

**¿Qué efectos ha tenido la pandemia sobre la gastronomía?**

**PSP:** Han convencido a muchos cocineros amateurs que hacer un plato a través de una receta no es nada fácil, pero han construido nuevas vocaciones y en general el país ha mejorado sus conocimientos gastronómicos.

**¿Cuáles son los retos de la gastronomía en España, y en el mundo, de cara al futuro?**

**PSP:** La adaptación a una demanda cambiante y al dinero disponible.



*Quim Aranda es periodista, actualmente corresponsal en el Reino Unido del diario ARA. Entre sus numerosos trabajos sobre la obra del escritor barcelonés, destacan el libro-entrevista Què pensa Manuel Vázquez Montalbán? (Dèria Editors, 1996), una serie de epílogos a las ediciones conmemorativas del 25 aniversario del nacimiento de Pepe Carvalho y el prólogo a la también edición conmemorativa de Los mares del Sur. Igualmente, es autor de El país de la infancia. Viaje de Ida y Vuelta, biografía novelada de Pepe Carvalho, bendecida por el propio Montalbán y publicada por Planeta (1997), dentro del estuche conmemorativo del 25 aniversario del detective. Además, ha escrito tres novelas: El avión de madera que logró dar media vuelta al mundo (Candaya, 2007, premio Nuevo Talento FNAC), La noia d'Aberdeen (RBA, 2014) y Els tres cognoms de Lucía Van Haart (Columna, 2021).*

**¿Cómo recuerda el panorama culinario en España/ Catalunya etc. al final del franquismo y comienzo de la Transición?**

**QA:** Lo recuerdo como algo personal. La cocina que yo conocía era la de mi madre. Sus potajes y sus platos que había traído con ella de Andalucía a Cataluña, donde se estableció en los años sesenta. Gastronomía

no era una palabra conocida en el diccionario familiar. Cocina, potajes, lentejas, las quieres y si no las dejas, eran mi experiencia. Hasta los años ochenta, por ejemplo, no probé nunca la comida china. Barcelona era entonces una ciudad sin restaurantes exóticos, y lugares para la Gauche Divine de los 60, como el Flash Flash o el Giardinetto Notte, no estaban a mi alcance, ni económicamente ni mentalmente. La gastronomía popular de los sesenta y setenta en España era el *pollo a l'ast* y los *frankfurts*, otra de las innovaciones de la época. La cocina, la relación con la comida, es siempre una experiencia personal. La construcción colectiva, el discurso, llega mucho después.

**MVM dijo que la única revolución que se dio en España fue la gastronómica. ¿Qué le sugiere esta frase?**

**QA:** Que la transición no fue política, sino gastronómica. Del jamón del país y del jamón de Teruel, a veces salado como los perros, hemos pasado al jabugo y al de bellota, a la tienda gourmet de El Corte Inglés y a la afición por la cocina de los hombres... La frase puede tener dos lecturas. Las democracias son aburridas y las excitaciones posibles han de ser aquellas que no produzcan demasiados riesgos; nada de revoluciones que amenacen un buen plato; los experimentos están bien, pero en la cocina, no en la política. Socialdemocracia o liberalismo y la Termomix solo para las salsas.

**¿Qué cambios fundamentales se han dado en la gastronomía en España en las últimas décadas?**

**QA:** Saber elevar la cocina del día a día a producto comercial, a alta cultura. Desconozco, por lo demás, la historia de los fogones en España, pero diría que otro cambio relevante ha sido también elevar a la categoría de estrella a cocineros y cocineras, pero menos.

**¿Por qué cree que las reflexiones sobre gastronomía en España han estado tradicionalmente vinculadas a intelectuales de derechas?**

**QA:** Durante siglos, comer bien fue cosa de Obispos. No se comía por placer, los manjares de Dioses eran reservados para sus representantes en

la tierra y para los escribas sentados, de derechas, claro, de esos representantes en la tierra. No por ello han dejado de hacer aportaciones tan brillantes como suculentas. Lo cortés no quita lo valiente.

**¿Cuál cree Ud. que ha sido la importancia de la contribución de MVM a la gastronomía (catalana, española)?**

**QA:** Introducir el gusto por el buen gusto a través de literatura popular y hacer de la cocina más popular la verdadera esencia de cualquier desviación futura. Ni más ni menos que lo que ha hecho en la literatura: reivindicación de la memoria, en este caso culinaria, como en la literatura ha reivindicado la memoria de los vencidos del franquismo.

**¿Qué textos de MVM relacionados con la gastronomía recuerda con especial interés?**

**QA:** Son tantos que no puede destacar ninguno en especial.

**¿Ha probado alguna receta de Pepe Carvalho o de MVM?**

**QA:** Sí, he probado muchas recetas de Carvalho, que he cocinado yo mismo, y también he tenido la suerte de probar recetas de Manolo cocinadas por él mismo; incluso de Carvalho cocinadas por algunos de sus personajes, como por ejemplo Antonio Ferrer, el chef de La Odisea, que abre *La Rosa de Alejandría...*

**¿Qué movimiento e iniciativas contemporáneas dentro de la gastronomía le parecen más interesantes?**

**QA:** Ni idea, sinceramente. Lo que más me preocupa es la sofisticación por la sofisticación. Y la charlatanería por la charlatanería. Y los chefs de los suplementos dominicales son otras de las amenazas más inquietantes. Ejemplos, Jamie Oliver y su paella con chorizo o Yotam Ottolenghi, y su calamar también con chorizo. Un atentado, sin duda; dos, mejor dicho.

**¿Qué efectos ha tenido la pandemia sobre la gastronomía?**



**QA:** Que todo el mundo ha creído que, además, podía hacer buen pan en su casa. Y posiblemente un alza de precios, escasez de alimentos... A saber.

**¿Cuáles son los retos de la gastronomía en España, y en el mundo, de cara al futuro?**

**QA:** Comer bien, comer sano y sostenible y no perder la perspectiva que no se come para vivir, sino que se debería vivir para comer y disfrutar.



*Toni Polo Bettonica (Barcelona, 1969) es periodista y escritor. Estudió en el Liceo Italiano de Barcelona, se licenció en Historia contemporánea en la Universitat de Barcelona y cursó el Máster de Periodismo del diario El País y la Universidad Autónoma de Madrid. Ha colaborado en distintos medios de comunicación y actualmente trabaja en la unidad de Edición de El País, donde también colabora con la sección de Cultura desde la redacción de Barcelona. Antes fue el responsable de la sección Culturas del diario Público en Cataluña. Es cofundador de la plataforma digital para la divulgación de las artes escénicas Recomana.cat. Ha publicado, junto con el biólogo Sergio Rossi, Medusa y El cementerio de icebergs (ambas en Plaza y Janés), dos novelas con trasfondo ecológico y las novelas juveniles Los vagabundos del hielo y El pez de oro (Ediciones B), también con un importante mensaje medioambiental.*

**¿Qué cambios fundamentales se han dado en la gastronomía en España en las últimas décadas?**

**TPB:** El cambio en la gastronomía española ha sido enorme. Se ha pasado de una cocina tradicional, rústica, de cocciones largas... (y buenísima, por supuesto), a un arte culinario que busca más la esencia de un producto que, además, es ya de mayor calidad. Por suerte, no se ha abandonado esa primera cocina: "Es posible que el morteruelo sobreviva, porque últimamente la izquierda está empeñada en recuperar las famosas 'señas

de identidad popular' y la cocina popular es una de ellas”, dice Vázquez Montalbán en *Los mares del Sur*. Hay que destacar la importancia de la nueva cocina que pasaron a liderar cocineros (y alguna cocinera) españoles en el cambio de milenio.

**¿Por qué cree que las reflexiones sobre gastronomía en España han estado tradicionalmente vinculadas a intelectuales de derechas?**

**TPB:** No estoy tan de acuerdo, si hablamos de esa cocina humilde, tradicional, de toda la vida. Vázquez Montalbán, en *Saber o no saber. Manual imprescindible de la cultura gastronómica*, recoge “lo que llamamos 'cultura gastronómica' (...) sin caer en la dictadura del 'gourmet', que suele convertirse en un teólogo poseedor de la verdad revelada sobre los sabores”. Otra cosa, es, pues, que ese 'gourmet', que ha tenido siempre espacios donde reflexionar y púlpitos desde donde sentar cátedra, haya pertenecido hasta hace muy poco a las clases pudientes y haya sido, efectivamente, de derechas. Claro que en *La soledad del manager* leemos: “-¿Pertenece usted a la célula de detectives privados del Partido Comunista? -No. A la célula de gastrónomos”. O sea, que gastrónomos de izquierda... ¡haberlos, haylos! Desde luego, Carvalho deja clarísimo en incontables ocasiones que se puede ser un gourmet de izquierdas: “Marx dijo que solo se conoce un país cuando se come su pan y se bebe su vino”. “-¿Marxista? -Facción gastronómica” (*Quinteto de Buenos Aires*). O cuando dice, en *Asesinato en Prado del Rey*: “Fuera bajo el franquismo, fuera bajo la democracia, aún abundan demasiado los tipos dispuestos a comer cualquier cosa o algo, desde un total desprecio a miles de años de evolución de la cocina”.

**¿Cuál cree Ud. que ha sido la importancia de la contribución de Vázquez Montalbán a la gastronomía (catalana, española)?**

**TPB:** Uno de los hechos más importantes es que Vázquez Montalbán (sobre todo a través de un personaje como Carvalho, pero también en muchas otras obras y artículos) humaniza la cocina, la respeta, la divulga y la acerca a todo el mundo. Y hablamos, sobre todo, de cocina catalana o española. En cualquier parte del mundo: recuerdo entre risas la *fideuà* que prepara en *Los pájaros de Bangkok* en una precariedad total, con

fideos de harina de arroz y un aceite de oliva que allá en Tailandia se vendía en farmacias como tónico capilar.

Vázquez Montalbán crea escuela al parir al detective gastrónomo en un género (la novela negra) en el que, con la excepción de Maigret y alguna más, “los personajes comen poco y mal, como Marlowe, una víctima de las hamburguesas”. Desde el Salvo Montalbano de Camilleri hasta el sibarita inspector Caldas de Domingo Villar, en la novela negra se come mucho mejor.

**¿Qué textos de Vázquez Montalbán relacionados con la gastronomía recuerda con especial interés?**

**TPB:** Me quedo, en el aspecto teórico, con la serie *Carvalho gastronómico*, donde repasa, a través de su detective, la cocina española de arriba a abajo (y de izquierda a derecha) en cinco volúmenes: el citado *Saber o no saber y Beber o no beber*, *La cocina del mestizaje*, *La cocina mediterránea* y *La cocina de los finisterres*. En el aspecto práctico, las recetas del propio Carvalho o de Biscuter en sus libros, claro.

**¿Ha probado alguna receta de Pepe Carvalho o de Vázquez Montalbán?**

**TPB:** Me he quedado siempre con las ganas de poner en práctica alguna, cualquiera, pero no se me dan bien los fogones...

**¿Qué movimiento e iniciativas contemporáneas dentro de la gastronomía le parecen más interesantes?**

**TPB:** Me parece, más que interesante, imprescindible, la cocina de Kilómetro 0 (cero), por cuestiones lógicas y de sostenibilidad. El llamado 'Slow Food' creo que ha sido un movimiento relevante ante la cultura de la comida rápida/comida basura. E insisto en la importancia de no descuidar las raíces culinarias del lugar a la hora de innovar.

**¿Qué efectos ha tenido la pandemia sobre la gastronomía?**

218 *Ada Parellada, Alexandra Sumasi, Anna Riera, Carme Ruscalleda...*

**TPB:** Además de enseñar a mucha gente a hacer bizcochos y galletas de confinamiento... La divulgación por redes sociales de recetarios ha sido brutal. Con el tiempo, en breve, se verá si esa inquietud que despertó el confinamiento en tanta gente da sus frutos de alguna forma...