

Crítica de la razón gastronómica

Javier Pérez Escohotado

Global Rhythm. Barcelona, 2007 173 págs, 18'50 euros

ROMÁN PIÑA | 07/06/2007 | Edición impresa

Javier Pérez Escohotado es poeta, filólogo y autor de varios estudios que se han dado a la imprenta en libros como *De milagros y fronteras*, Antonio de Medrano, alumbrado *epicúreo*. *Proceso inquisitorial*", o *Donjuanes, bígamos y libertinos: el filo de la Historia en Los olvidados de la Historia. Rebeldes*. También ha sido articulista de opinión en diferentes periódicos y colaborador de revistas culturales. Con este libro del que nos ocupamos, cuyo título trastruca los clásicos de Kant y Sartre, intenta abrir en la gastronomía un espacio de curiosidad para situarla en la historia del pensamiento y recuperar su memoria. Para recordar, por ejemplo, que en la península ibérica hubo un tiempo en que convivieron no sólo tres religiones, sino tres cocinas. No se queda ahí: estudia la influencia de los milagros en la reconstrucción de un paraíso dietético y acaba rescatando el caso de su muy estudiado Antonio de Medrano, perseguido por la Inquisición por mostrar excesivo interés por la comida.

Pérez Escohotado ha optado por reunir varios estudios en este ensayo misceláneo que combina historia, reflexión e investigación. Se suma así modestamente a la nómina de escritores españoles que se han dedicado a estudiar y cantar las alabanzas de la comida: Dionisio Pérez, Ignacio Doménech, Néstor Luján, Álvaro Cunqueiro, Josep Pla, Joan Perucho, Julio Camba, Manuel Vázquez Montalbán etc. Con ánimo de superar la máxima de Feuerbach "el hombre es lo que come", propone la de "la mujer y el hombre son lo que saben cocinar". Será por el talante que asoma en esta formulación bisexual y políticamente correcta y de moda por lo que presta atención a Ferrán Adrià, "este genial cocinero", en el capítulo "Gastronomía recreativa", el primero del libro. Al cocinero catalán lo entiende como un alquimista, casi con el don de hacer milagros. Si duda uno de los valores del libro de Pérez Escohotado es su aportación al desenmascaramiento de esos ilusionistas que saben resucitar un pollo cocinado en el plato, o, como Adrià, mousse de humo, puré de limón, lentejas confitadas o croqueta de pollo líquida. Si Ferrán Adrià es lo que sabe cocinar, como propone Escohotado, no vamos nosotros a discutirlo. A lo mejor se ha pasado de metafísico, como Rocinante, que le contestaba a Babieca, en El Quijote, que estaba metafísico de no comer. O a lo mejor es un santo, como San Alberto Magno, que recogió la receta para que "un pollo o bien otra cosa salte del plato". Ferrán Adrià más que hacer saltar la comida la evapora.

0

Un repaso histórico siempre instructivo es el que nos ofrece este libro a cuenta del vino y su

consumo según costumbre judía, musulmana o cristiana. O en la parte dedicada a Antonio de Medrano, que intentaba automedicarse en la cárcel inquisitorial mediante las “cédulas” gastronómicas, “el grito dramático de un enfermo del corazón”. Leyendo dichas cédulas, intuimos que la cárcel da hambre de aceitunas como los pistachos dan sed de “Trinaranjos”. Es loable el ataque a las franquicias, su apasionada reivindicación de la tapa y de Vázquez Montalbán.