

En la gastronomía, asistimos a un empacho mediático"

ENTREVISTA A JAVIER PÉREZ ESCOHOTADO

Javier Pérez Escohotado (Logroño, 1951), afincado en Barcelona, es doctor en Filología Hispánica, escritor y profesor de Lengua castellana y Literatura. Autor de numerosas obras y libros de poesía como *Laura Ilueve* o *Papel japonés*, ha escrito artículos de opinión y crítica para publicaciones como *La Vanguardia*, *Diario 16*, *El Independiente* y *El Periódico*, además de otras revistas. En los últimos años, movido por una constante curiosidad por la gastronomía ha escrito varios ensayos sobre esta temática que reúne y presenta ahora en **Crítica de la razón gastronómica**, de la mano de Global Rhythm.



Javier Pérez Escohotado

- Has escrito varios libros, pero éste es el primero de tema gastronómico?

- Con título gastronómico sí; lo que ocurre es que tenía nueve ensayos escritos previamente sobre el tema y estaban pidiendo un buen título que los unificase, como un buen aceite en una ensalada. A partir de un ensayo inicial, seguí escribiendo e investigando, y el año pasado comprobé que estos nueve tenían una suficiente coherencia temática, y, digamos, he completado el trabajo actualizándolos y unificando el estilo.

- ¿Cómo es tu relación personal y profesional con el mundo de la gastronomía?

- Entendida como el arte de cocinar, mi experiencia ha sido como la de muchas personas que hemos tenido la suerte de ver cocinar a madres y abuelas, que en muchos casos han sido muy buenas cocineras. Yo me intereso de una forma profesional desde que descubrí un día unas notas que escribió Antonio de Medrano a su hermano en 1530 cuando estaba encarcelado en Toledo, víctima de la Inquisición. En esas cédulas le pedía a su hermano un buen vino y una serie de alimentos que parecían una dieta, con la que, al parecer, se podía estar medicando para sobrellevar la enfermedad que padecía: tremor cordis o palpitaciones cardíacas. Y a partir de estas notas gastronómicas escribí "Cárcel y dieta de Antonio de Medrano, alumbrado epicúreo". A raíz de publicar el artículo en una revista, comenzaron a llamarme para dar conferencias, y eso me empujó a interesarme por otros temas relacionados con la gastronomía, por ejemplo, el uso del vino entre judíos, moros y cristianos en la España medieval, tema que trató en el segundo ensayo del libro. Me interesó después la persecución de Epicuro y de sus seguidores, a los que acusaban de preocuparse sólo por comer y beber, cuando en realidad Epicuro era de una parquedad exagerada y su plato preferido era queso, aceitunas y vino tinto. Más adelante, fui estudiando otros textos, como *Contra los gourmets*, de Manuel Vázquez Montalbán o el milagro del peregrino ahorcado y el portento de la resucitación del gallo y la gallina, un clásico del Camino de Santiago, atribuido a Santo Domingo de la Calzada. La investigación de este portento me lleva a comprobar que se trata de un juego de entretenimiento que proviene de la alquimia degradada, una desviación de la ciencia, que estaba preocupada, entre otras cosas, por encontrar una buena anestesia. Desde el siglo XIII, he seguido el texto de una receta que especifica cómo se puede hacer que un pollo "asado" salte del plato y cacaree. Esa receta, que como digo pertenece a la alquimia degradada, se convierte en el siglo XVI en física recreativa, es decir, un juego de manos que aparece en el libro *Probadas flores romanas*. Esto lo pongo en relación con la cocina de Ferran Adrià, que, aun siendo de una creatividad extraordinaria, recuerda este mismo mecanismo de la alquimia o, mejor, la utilización recreativa de la química actual cuando crea platos con nombres

como mousse de humo o croqueta de pollo líquida, que, personalmente me interesan sobre todo por el nombre. Yo si voy a comer y veo este nombre, seguramente elijo comer unas pochas.

- ¿Qué lugar te parece que ocupa la gastronomía en nuestra sociedad? ¿Cuál merece, según tu opinión?

- Tiene un papel importantísimo hasta el punto de que en todos los telediarios –y desde luego en la prensa- aparece al menos una noticia diaria que va ocupando el espacio de otros temas que hasta ahora se veían más; no es el caso de los deportes, que ocupan un espacio mucho mayor, pero sí, por ejemplo, el de la moda. Ya decía Juvenal: “sólo dos cosas desea el pueblo con ansiedad: pan y circo”. Si observas, antes, la mayoría de los días cerraban los telediarios con alguna información sobre moda y ahora es la gastronómica la que se mantiene en la parrilla del telediario. Me parece muy bien que se le preste atención, pero ha llegado un momento en que ha adquirido una ocupación mediática que parece exagerada. Porque cuando el espectador tiene al cabo del día tal oferta de programas de cocineros y recetas espectaculares, creo que no sirve para nada, porque los que estamos en casa no podemos aprovecharnos de ello y los que no están, tampoco. Una presencia me parece bien, pero creo que está extralimitada. Considero más importante saber qué se come y por qué es bueno tomar unos productos y no otros para cuidar la salud. Desde luego me interesa la cocina como reflejo cultural de un país, algo que permite reconstruir la historia de su alimentación. Un jamón ibérico es un producto cultural acabado que ha resultado de un proceso de selección y experimentación hasta que ha llegado a su punto perfecto. La experimentación como la innovación y evolución son imprescindibles, por eso he querido reivindicar en *Crítica de la razón gastronómica* ese equilibrio entre tradición e innovación. Yo creo, y los profesionales lo saben muy bien, que la experimentación en la cocina tiene que ser muy seria, y que lograr la creación de un plato nuevo y conseguir que entre en las casas, que se divulgue, cuesta muchísimo.

- ¿Cuál te parece que es la salida a esta situación?

- Mantener los foros y revistas de información sin pasarse. Más que una invasión, es positiva una presencia eficaz. Con esto acaba sucediendo como con los programas del corazón. Acaso uno está bien para comprobar el grado de imbecilidad del país, pero cuando hay 25 iguales... La competencia se pierde en el ruido mediático y, siendo algo positivo el programa de cocina, con la sobreabundancia deja de serlo. En la gastronomía, asistimos a un empacho mediático, por lo que habrá que relajarse para dominar y ampliar las cuatro cosas que sabemos hacer. Yo, particularmente atiendo a los programas de cocina, pero el hecho de verlos no me ayuda a hacer lo mismo en mi casa. Aprendo más con un libro o leyendo una receta.

- Por lo que entiendo y el título de tu libro, lo que falla aquí, el origen de este mal, es la razón gastronómica o el sentido común.

- Sí. El título es un guiño a las obras de Kant y a la *Crítica de la razón dialéctica*, de Sartre. He aprovechado estos títulos para explicar que habría una razón práctica en la gastronomía, que consiste en cubrir la necesidad de comer, y que está obviamente justificada; pero que detrás de ella hay unos excesos que pueden llevarnos por caminos equivocados. Me sonroja moralmente leer, por ejemplo, que hace poco se organizó una comida de catorce platos distintos y otros tantos vinos; a mí esto me recuerda las bacanales de los romanos, una exhibición insultante y un orden social injusto. Supongo que, al final, los convidados pasarían al vomitorium. Aborrezco esa exhibición del exceso. Una sana preocupación por comer y beber bien es la raya que no deberíamos cruzar.

- ¿Hay algún plato o vino que te ha sugerido un poema?

- No, pero al estudiar el conocido poema “Pandémica y celeste”, de Jaime Gil de Biedma, pude comprobar que tanto el diálogo de Platón, *El Banquete*, como este poema, que es también un diálogo sobre el amor, suceden ambos al final de un banquete, al final de una cena. De mis poemas, sólo puedo rescatar uno que tenga alguna referencia gastronómica. Es una imitación de la llamada “sextilla búdica”, incluida en mi libro *Papel Japón*, que dice:

*Por la mañana,
Sales tú de la ducha,
Temblor bizcocho,
Inquieta gelatina,
Mermelada con pan.
Volvamos a la cama.*

