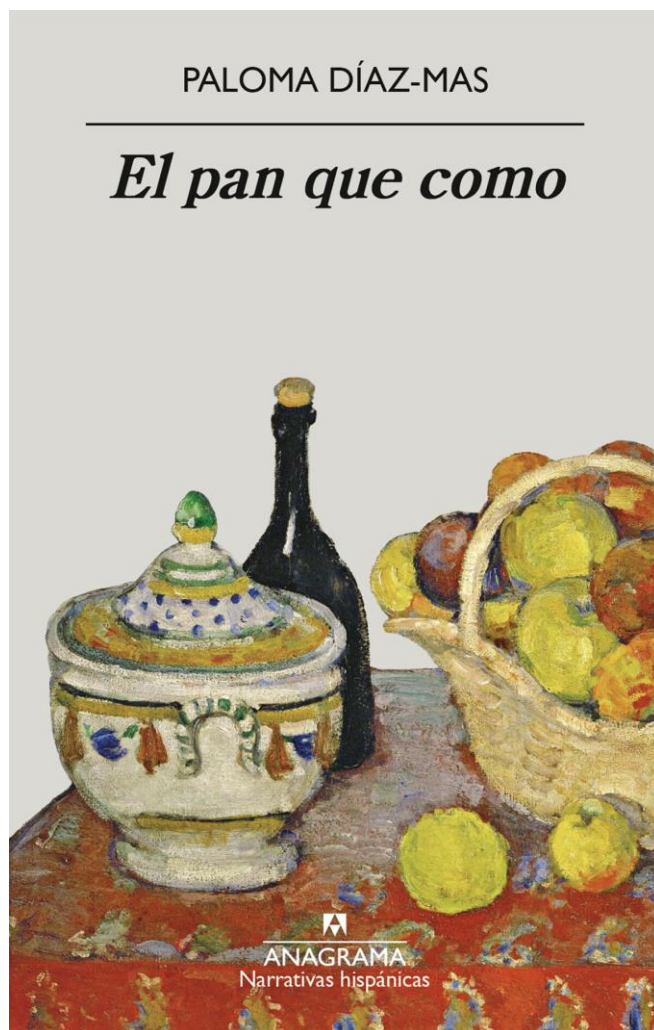


# El pan que como, de Paloma Días-Mas

Por Andrés Barrero - 25 junio, 2020



Hay a quien le podría sorprender que alguien se disponga a comer un cocido adquirido en una pequeña tienda de comida preparada de su barrio y de las reflexiones que le surgen nazca un libro de casi trescientas páginas. Eso es sin duda porque no ha probado el cocido de mi suegra, las sensaciones que experimento yo cada vez que yo disfruto uno me darían para cientos o miles de páginas, pero carezco del talento de Paloma Díaz-Mas para discurrir entre ellas con esa inteligencia brillante y apacible con la que ella convierte su viaje en una experiencia literaria tan serena como apasionante a la que el lector llega como cuando regresa a la casa familiar, a ese territorio en el que todo le suscita un recuerdo, una emoción, donde se siente a gusto, se

reconoce porque todo lo reconoce y es capaz de mirar desde la concordia y no desde la crispación.

El pan que como no habla del pan que come la autora, o mejor dicho, no habla solo de eso, tampoco del cocido, ya que nos ponemos, sino que con una filosofía más propia de miradas orientales, lo abarca todo desde lo pequeño y sobre todo con respeto. Uno de los hallazgos (para mi) de este libro es itadakimasu, ese concepto japonés que tan bien ejemplifica la diferente filosofía vital de oriente y occidente. Nosotros decimos “que aproveche”, es decir, ponemos en el centro de la comida al comensal y su disfrute, mientras que ellos utilizan un término que sirve para agradecer su esfuerzo a todos quienes han hecho posible que la comida llegue a la mesa, por un lado, y a los seres vivos que han perdido su vida para que nosotros mantengamos la nuestra. Ese respeto está presente en todo el libro y en estos días resulta especialmente gratificante leer algo escrito en ese tono. El mundo necesita leer así, pensar así, independientemente del tema del que se hable. Baste señalar que la autora es capaz de exponer los argumentos de los veganos y de los omnívoros, cuyas posturas habitualmente no confrontan pacíficamente, de forma comprensible para todos, integradora y amable. El respeto obra milagros.

El cocido de Paloma Díaz-Mas, que por cierto, no podría haber sido una elección mejor, se permite una licencia (como receta, no como experiencia) y es que el ingrediente central no son los garbanzos, las verduras o las carnes, sino nuestras raíces. El cuarto vuelco (o tal vez el vuelco cero) del cocido. A través de todos los aspectos que intervienen en el acto de comer, desde los ingredientes a los manteles, leemos nuestra historia, recordamos de dónde venimos y reconocemos, a menudo con cierta tristeza, dónde estamos. La autora tiene 17 años más que yo y me resulta curioso reconocerme mucho más en sus palabras, recuerdos y experiencias de lo que probablemente me encontraría en los de alguien 17 o 27 años menor. Salvo la fresquera y la cocina económica leo mi casa en el hogar que ella escribe, leo mi infancia en la suya. Se ve que el tiempo se ha acelerado y este de ahora pasa mucho más deprisa.

Hay reflexiones sumamente interesantes sobre el papel de las mujeres, algo debe querer decir que la cocina de vanguardia sea mayoritariamente masculina y la doméstica femenina, pero la que más me ha impactado es la que brillantemente resume en una poderosa imagen cuando habla de los riesgos que acechan a las mujeres cuando van en busca de agua (allá donde no la hay corriente, se entiende): África estaría llena de pozos si fueran los hombres los encargados de llevar el agua a las casas.

El pan que como es una lectura apasionante, no sólo porque uno aprende a mirar con respeto, a identificar todo el esfuerzo que hay detrás de cada gesto cotidiano y a valorarlo como se debe, si hablara de otro mundo y nos presentara otras realidades sería igualmente enriquecedor, porque en la forma de narrar de la autora se esconde una verdad tan valiosa como aquello que cuenta. Es un texto mediante el que uno se reconcilia con esta vida que llevamos que tanto y tan a menudo puede resultar desquiciante.

Reivindica Paloma Díaz-Mas la cocina no sólo como acto social, sino también como acto íntimo, y es algo en lo que difícilmente podría estar más de acuerdo. A mi me encanta cocinar, leer sobre cocina, aprender y también compartir mis platos, cómo no, pero estoy convencido de que la revolución que precisa la gastronomía no es molecular ni de producto o técnica, sino devolverle su carácter íntimo, de hogar, despojarla de los fuegos artificiales, o mejor, dejarlos para las ocasiones especiales en las que la cocina es una experiencia no necesariamente ligada a la alimentación. El acto íntimo de cocinar para uno mismo o para alguien querido, igual da que sea una fabada que kimchi o una esferificación, no es un acto de lucimiento, pero sostiene el mundo y nos conecta con cuántos lo hicieron antes que nosotros.

Hay cocina, historia, ciencia, literatura, tradición, hay muchas cosas en *El pan que como*. Y no sabría con cual quedarme, sinceramente, porque todas ellas contribuyen a que el lector se sienta heredero del esfuerzo, el saber, el sacrificio y la vida de las generaciones que le precedieron y también beneficiario y partícipe del esfuerzo colectivo que mantiene la sociedad en marcha.

Hay muchas formas de mostrarse agradecido con un libro, de una forma u otra casi todos lo merecen pero algunos muy especialmente, y este es el caso. La principal, sin duda, es leerlo y a mí personalmente me encanta, además, compartirlo. Recomendarlo. Pero en este caso no puedo resistirme a hacerlo también de otra manera y es cerrar esta reseña exactamente con lo mismo que le dije al libro al cerrarlo y que pienso convertir en una suerte de mantra de aquí en adelante: itadakimasu.