

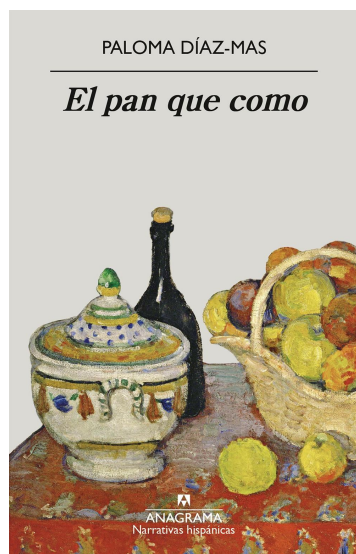
Paloma Díaz-Mas al ritmo del cocido

El pan que como es hermano mellizo de los *Usos amorosos de la postguerra*, de Carmen Martín Gaité, aunque ahora los usos sean culinarios

La autora señala que comer es un acto primitivo y refinado, a la vez que nos recuerda el trabajo y sacrificio que hay detrás de los alimentos que tomamos a diario

Fernando Valls Publicada el 17/07/2020 a las 06:00

El pan que como
Paloma Díaz-Mas
Anagrama
Barcelona
2020



Este libro no es una novela, ni un ensayo, ni una biografía, pero tampoco es un libro de cocina, ni un simple recetario, aunque algo tenga de todos ellos. Podría decirse, por tanto, que se trata de un succulento guiso literario, un plato de cuchara, compuesto por ingredientes diversos bien salpimentados, hermano mellizo de los *Usos amorosos de la postguerra*, de **Carmen Martín Gaité**, aunque ahora los usos sean culinarios.

Narrado en primera persona por la misma autora, que se declara omnívora, se compone de 25 capítulos titulados de manera brevísima y sencilla, pues la mayoría no pasa de una palabra (por ejemplo: "Agua", "Vino", "Pan", "Carne", "Fruta"...), mientras que el capítulo que lleva el título más extenso, el primero, nos advierte de que "*Itadakimasu* no significa *que aproveche*".

El libro empieza con un párrafo que anuncia escuetamente: "Voy a comer". Y así se cumple, en efecto, a lo largo de estas páginas, pues la narradora prepara en su casa un cocido, no sin antes habernos contado sus ingredientes (carne, legumbres y verduras) y peculiaridades, como si se dirigiera a alguien que desconoce los platos que componen los tres vuelcos tradicionales. Antes confiesa que, para ella, comer es un acto primitivo y refinado que siempre procuramos hacer acompañados, a la vez que nos recuerda el trabajo y sacrificio que hay detrás de los alimentos que tomamos a diario.

El libro, por tanto, versa sobre casi todo lo que tenga que ver con la comida, incluso relacionando el fuego con la mitología. Ya sea sobre la transmisión oral de las recetas ancestrales; ya sobre lo difícil que resulta que no cierre una pequeña tienda que vende comida casera preparada, como esas que hay en nuestros barrios. Pero también recuerda las historias de lucha y sufrimiento que hay detrás de esas pequeñas empresas que a menudo llevan *mujeres tan fuertes* como las que aparecen en la *Biblia*; o aquellas otras mujeres que se jugaban la vida —y más cosas— acarreado agua para abastecer a los suyos; o a los mineros que trasegaban con el carbón, alimento indispensable de las cocinas tradicionales.

La narración aparece respunteada, ilustrada y enriquecida por veinte textos casi siempre literarios, a menudo fragmentos, que unas veces proceden del libro de los *Proverbios*, otras de una novela de **Concha Espina**, o del *Lazarillo de Tormes*; pero también de una canción de bodas sefardí, unos poemas de **Juan Ramón Jiménez** y **Juana de Ibarbourou**, un texto de **Elena Fortún**, otro del *Libro de buen amor*, e incluso de una canción de Los Toreros Muertos. No en vano la autora, hasta su jubilación, ha sido profesora e investigadora universitaria muy destacada, especialista en la literatura española medieval y en la literatura sefardí, de ahí las numerosas alusiones a las fiestas, los ritos y la comida judía.

Pero **Paloma Díaz-Mas** nos habla, asimismo, de los distintos tipos de cocinas, a través del tiempo; del cocer y del asar; de los recipientes que utilizamos para cocinar; de los componentes de la mesa y de cómo ponerla, empezando por los manteles; de los trucos para quitar las manchas que quedaban en la mesa; de la competencia entre dos marcas de gaseosa: La Revoltosa y La Casera (también en mi casa, como en la de la autora, preferíamos la segunda), o entre dos marcas de quina: San Clemente y Santa Catalina; de la matanza del cerdo (recuerdo una memorable que se relata en *Malena es un*

Infolibre - Los diablos azules 17/07/20

nombre de tango, de **Almudena Grandes**). Además, cuenta la historia de la patata y la de una joven obsesionada con adelgazar; recuerda las frutas que corresponden a cada estación, y su —a veces— lejana procedencia; y nos habla del lenguaje, del léxico gastronómico (estoy seguro de que ustedes saben lo que es un *plato de cuchara* o las *lentejas viudas*, ¿pero saben acaso que es *asustar un guiso*, cómo es un *cuchillo cebollero*, o en qué consiste el *agua de boca*, o una *palomita*?), expresiones como *huele que alimenta*, que seguimos utilizando; o refranes como *uvas y queso saben a beso*, que solía decir también mi padre, muy aficionado a ambos manjares.

Paloma Díaz-Mas confiesa que forma parte de "la cadena de mujeres guisanderas", no en vano su libro tiene algo de autobiografía, pues nos cuenta, por ejemplo, que en los ochenta llegó a Vitoria para trabajar como profesora y allí se quedó 18 años; que era una niña nerviosa que pasó varios veranos en O Grove, en una casa de colonias infantiles; o comenta: "me gusta guisar para él y para mí", pues considera la autora que "guisar [es] como una forma de comunicarse, de demostrar amor" (pp. 28, 54, 93, 99, 200, 242, 288 y 289).

En esta obra se cuentan numerosas historias, acierta con un buen final, y diría que también es un libro reivindicativo, pero no a la tosca manera que suele ser habitual, sino con una sutileza más efectiva, pues no va en menoscabo de la firmeza de sus nobles convicciones. La prosa es sencilla y perfecta. El estilo conjuga lo serio y lo jocoso, mientras que en la narración convive en armonía lo personal, lo social y lo cultural. Una y otra vez aparece el humor, un humor leve, inteligente, más de suave sonrisa cómplice que de carcajada, como cuando comenta que en el camino de Santiago aparecen imágenes del apóstol en que se le ve disfrazado de peregrino de sí mismo; o bien cuando rememora las prescripciones dietéticas del catolicismo; se burla de una receta mal traducida, con lo que se vuelve ininteligible; o cuenta cómo el ideal de belleza del Hollywood clásico, la talla 44, convertiría hoy a aquellas diosas en mujeres gordas (pp. 56, 221, 222, 225, 229, 247 y 277).

Creo que el título del libro proviene de la *Biblia*, de aquellas palabras que Jesús le dirige a sus discípulos: "Tomad y comed todos de este pan..." (*Mateo*, 26: 26). El último párrafo de ese capítulo se inicia diciendo: "Este pan que como me pone a mí también bajo la protección de los que han trabajado para elaborarlo..." (p. 142). El caso es que este libro hubiera hecho las delicias de **Max Aub**, **Álvaro Cunqueiro**, **Juan Perucho**, **Néstor Luján**, **Vázquez Montalbán** o **Leila Guerriero**, quien a veces nos cuenta en sus artículos lo que cocina; en uno de los últimos, dulce de pera, la *birne torte* alemana. Los académicos de la lengua, incluidas las mujeres, a veces parecen devanarse los sesos en busca de candidatas: Paloma Díaz-Mas tiene méritos de sobra para serlo, como también los tiene **Cristina Fernández Cubas**. Y, como dicen los *modelnos*, ¡ya están tardando!

El libro podría leerse también como un homenaje a tantas madres, como la de muchos de ustedes, como la mía, que se pasaron una buena parte de sus vidas en la cocina, haciendo un arte de sus platos más o menos sencillos, pero sabrosos: las croquetas de pollo, los pescados fritos y a la plancha, el potaje de hinojos, las sesadillas, los riñones al jerez, el rabo de toro, los alfajores... Disfruten del libro. ¡Ya pueden empezar a chuparse los dedos!

Fernando Valls es profesor de Literatura Española Contemporánea en la Universidad Autónoma de Barcelona y crítico literario.