

La escritora, experta en literatura española y sefardí y antigua catedrática en la Universidad del País Vasco, cuenta cómo ve el arte de la cocina, los banquetes y los rituales navideños. En su última obra, 'El pan que como' (Anagrama, 2020), Díaz-Mas (Madrid, 1954) comparte con el lector un viaje por los sabores de la infancia, la tradición y la vida cotidiana usando como hilo conductor un simple cocido.

«Las cenas de Nochebuena no eran grandes mogollones»

EVA CANTÓN
Madrid

— **Hace usted un elogio de lo humilde y lo tradicional ¿Hemos perdido el gusto por lo sencillo?**

— En la cocina quizá sí. La cocina era una cosa tradicional, artesanal y doméstica. Ahora se ha sofisticado, y a medida que en las casas se cocina menos y se come fuera (o se comía, antes de la pandemia) por razones de trabajo, se ha sustituido la relación artesanal con la cocina por una comida hecha fuera. Ahora hay mucha gente que no sabe guisar.

— **¿Qué perdemos cuando no sabemos cocinar?**

— Conocimiento, por increíble que parezca. Ese conocimiento que han transmitido las mujeres en el seno de las familias ahora está un poco en vías de extinción. Es una sabiduría de transmisión oral. Y perdemos autonomía. Imagínate que una persona dice que no sabe ducharse. Una forma de ser independiente es atenderte a ti mismo y cubrir tus necesidades básicas, una de las cuales es alimentarse. Saber cocinar es ser independiente.

— **Sin embargo, hay mucho interés. No hay más que ver el éxito de algunos concursos televisivos.**

— Sí, pero se convierte en un conocimiento especializado, cuando antes era un conocimiento al alcance de todo el mundo. En programas tipo *Masterchef* se preparan platos que seríamos incapaces de hacer en casa.

— **¿Han tenido que llegar los grandes chef para que se valore el trabajo en la cocina?**

— Elegir los ingredientes, comprar y hacer la comida formaba parte de los cuidados que tradicionalmente hacían las mujeres, que hoy siguen siendo las grandes cuidadoras. La profesionalización de la cocina se la han dado los grandes chefs, que siempre han existido. Los que en el siglo XVIII cocinaban



«Se ha sustituido la relación artesanal con la cocina por comida hecha fuera»

«Como la Navidad era la época más fría, comer dulces era tener energía para el invierno»

«Antes el vino estaba en todas partes; a los niños les daban sopitas de pan con vino»



'El pan que como'

PALOMA DÍAZ-MAS

Editorial Anagrama.

296 páginas

Precio: 18,90 euros



Paloma Díaz-Mas, en Barcelona, en una foto de archivo.

para la aristocracia francesa eran hombres, aunque tuvieran como pinches a una legión de mujeres. Hay una división de género. La cocina profesional y valorada es de hombres, y la cocina cotidiana, de mujeres.

— **Puede que en su libro haya una clave para saber qué debemos hacer este año con los banquetes navideños.**

— Quizá tengamos que volver a unas Navidades más tradicionales. Banquete en latín se dice *convivium*, y de ahí viene la palabra convivir, así que, literalmente, los que conviven son «los que comen juntos». Antes no se hacían cientos de kilómetros. Se juntaba la familia que convivía habitualmente. Podemos recuperar esas cenas de Nochebuena, reuniones íntimas, no grandes mogollones que a veces son motivo de disputas. Este año nos las podemos ahorrar.

— **Pero no deja de ser un ritual...**

— Sí, claro. Los ritos son necesarios, sirven para organizar nuestra vida, nuestra mente y nuestras relaciones, pero también pueden modificarse a lo largo del tiempo. Por ejemplo, en España, Halloween era un rito ajeno a nuestra tradición y ahora se ha integrado, en parte sustituyendo a otros, como la celebración de los difuntos.

— **Y también están los productos típicamente navideños.**

— En este caso, como la Navidad era la época más fría del año, en el medio rural, donde las casas no tenían calefacción, comer dulces era tener energía para el invierno. Alimentos que antes eran estacionales ahora se pueden conseguir en cualquier momento, pero siguen vinculándose a una celebración.

— **¿Le sorprendió que durante el confinamiento la gente se pusiera a hacer pan?**

— No. Creo que para muchos supuso descubrir su capacidad para alimentarse por sí mismos, de sentirse autosuficientes, de sobrevivir. Me parece simbólico haber elegido el pan, las galletas y los bizcochos. Es decir, los dulces como forma de darse ánimo. Psicólogos y antropólogos deberían hacer un estudio.

— **¿Le sorprendió que durante el confinamiento la gente se pusiera a hacer pan?**

— No. Creo que para muchos supuso descubrir su capacidad para alimentarse por sí mismos, de sentirse autosuficientes, de sobrevivir. Me parece simbólico haber elegido el pan, las galletas y los bizcochos. Es decir, los dulces como forma de darse ánimo. Psicólogos y antropólogos deberían hacer un estudio.

— **Del pan vamos a pasar al vino, que en su juventud se asociaba típicamente a la militancia política. Ahora eso no pasa...**

— Antes el vino estaba presente en todas partes. A los niños les daban sopitas de pan con vino o torrijas empapadas no en leche sino en vino, y bebían vino con gaseosa. Lo de la militancia es que, durante el franquismo, las reuniones políticas en la facultad estaban prohibidas, así que ir de vinos servía de cobertura. Recorriamos las tabernas de Madrid y discutíamos sobre capitalismo, socialismo y comunismo. Éramos muy pedantes (risas).

— **¿Tiene algún mito favorito relacionado con la comida?**

— Me gusta mucho lo que se cuenta en el Libro de Rut, de la Biblia. Una mujer se casa con un judío, se queda viuda y se hace cargo de su suegra. Como no tienen qué comer recogen las espigas que se les van cayendo a los segadores, para hacer pan. Es una historia muy bonita de solidaridad femenina. ■

Joan Puig