

ENSAYO

DÍAZ-MAS Y EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

Su libro analiza el arte de la comida y recorre numerosos aspectos referidos a la gastronomía



«EL PAN QUE COMO»
Paloma Díaz-Mas
ANAGRAMA
224 páginas,
18,90 euros

En 1985, el antropólogo estadounidense Marvin Harris publicaba «Bueno para comer», un ensayo donde evidenciaba que el hecho de alimentarse no es solamente una función biológica, sino una manifestación cultural de primer orden donde intervienen las tradiciones populares, el gusto estético y la identidad social. Escritores como Josep Pla, Camilo J. Cela, Álvaro Cunqueiro, Néstor Luján, Joan Perucho y, más recientemente, Ignacio Peyró, han testimoniado en su obra la importancia literaria de la gastronomía, el juego intelectual provocado por las costumbres culinarias.

Ahondando en esta temática, Paloma Díaz-Mas (Madrid, 1954) publica «El pan que como», un libro que participa del ensayo divulgativo, el relato autorreferencial, la ficción narrativa y el discurso cultural. Partiendo del criterio de que comer es un acto «a la vez primitivo y refinado»,

se recorre la cotidianidad ligada a la comida, los ritos de la fraternidad gastronómica, el simbolismo atribuido a los alimentos o la trayectoria histórica de la condimentación de los mismos. Como aquí se detalla, en latín se designa a un banquete como «convivium», «cum-vivere», es decir, convivir en torno a una mesa bien servida.

El origen etimológico nos da la pista de un escenario que trasciende con mucho el simple acto de comer, porque esa convivencia gastronómica nos lleva a la transmisión oral de saberes, la conversada parsimonia de la sobremesa, la glosada impresión del refinado paladar o la complacida demora del buen vivir.

Es de temer que las actuales presas tecnológicas y laborales amenacen este modesto sibirismo. Se abordan otras no menores cuestiones, como el alarmante cierre de los colmados de barrio, la proliferación de un ocio de comida rápida y la pérdida de una



SOBRE LA AUTORA

Es una novelista de muy variados registros, aunque siempre vinculada a un estilo de realista y sensible intimismo. Fue Premio Herralde de Novela con «El sueño de Venecia»

IDEAL PARA...

Valorar la comida más allá del factor nutritivo, como una forma de cultura y civilización

UN DEFECTO

Ninguno particularmente destacable

UNA VIRTUD

La ocurrence amabilidad con la que se recorren los más diversos aspectos relacionados con la gastronomía

PUNTUACIÓN

9

cierta liturgia de la alimentación. En este sentido, se alaba, avalado por el refranero –«La comida del hidalgo: poco pan y manteles blancos», así como el delicado detallismo de elaboradas manteleñas y cuberterías.

Las recurrentes legumbres

Sin olvidar la nobleza del agua fresca, el pan recién horneado, las recurrentes legumbres o la humilde casquería, con su persistente imaginario de postguerra; y costumbristas referentes de época, como el castizo vino con gaseosa o aquellas quinas reconstituyentes que incrementaban, con su insólito componente alcohólico, el apetito de la infancia.

No faltan tampoco las alusiones históricoliterarias como la relacionada con el pan como símbolo de pleitesía feudal, y en relación al Cantar de Mío Cid: «Tornados son a mio Cid los que comiën so pan»; ni la irónica mirada sobre la actual cocina de laboratorio, con su esnobista química de liofilizaciones y esferrificaciones. En suma, la comida como mucho más que un alimento: «Dar comida como forma de comunicar amor. Insinuar en los manjares lo que no se dice con palabras pero se entiende. Ofrecer un plato como quien se ofrece a sí mismo». Un curioso, sensible e inteligente libro.

Jesús FERRER