

Paloma Díaz-Mas: “Cocinamos para compartir”

La escritora reflexiona en ‘El pan que como’ sobre la comida y la historia. “Los países que se toman la gastronomía en serio pueden entenderse mejor”, afirma

Madrid 31 JUL 2020 - 00:08 CEST



La escritora Paloma Díaz-Mas posa en un parque de Vitoria el pasado 18 de julio. L. RICO

[Paloma Díaz-Mas](#) (Madrid, 1954) ha construido una de las obras más originales de la literatura reciente en castellano, toda ella publicada en Anagrama. Después de novelas históricas o, mejor dicho, que juegan con la historia como *El sueño de Venecia* o *El rapto del Santo Grial*; relatos autobiográficos como *Lo que olvidamos* o *Como un libro cerrado* o el ensayo *Lo que aprendemos de los gatos*, acaba de publicar *El pan que como*, un original relato donde, a través de la comida (concretamente de un cocido), reconstruye a la vez su memoria personal y la historia de España. Además de escritora, Díaz-Mas, que reside en [Vitoria](#), ha sido profesora universitaria e investigadora del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), especializada en la literatura oral y en el [mundo perdido de los sefardíes](#). Esta entrevista se realizó por videoconferencia.

Pregunta. ¿Cómo surgió la idea de contar la historia de España y también su propia historia personal a través de algo tan cotidiano como un cocido?

Respuesta. Mi intención no era contar la historia de España, ni mi propia biografía, sino hacer una reflexión tomando como hilo conductor la comida, porque tiene muchas implicaciones culturales. La idea era reflexionar también sobre el proceso que logra que la comida llegue hasta nuestra mesa. No sé la verdad como llegué a esa idea japonesa de *itadakimash*, que es la palabra que se dice antes de comer, como agradecimiento a la comida misma y a las personas que han hecho posible que llegue a la mesa. Me daba pie a plantear toda la

cuestión del proceso y de todas las personas que intervienen hasta que la comida llega hasta nosotros.

P. María Ángeles Pérez Samper publicó hace no mucho un libro, *Comer y beber*, en el que explicaba que la cocina española es resumen de todas las civilizaciones que han pasado por España o por las que ha pasado España. ¿Está usted de acuerdo?

R. Creo que ocurre con todas las cocinas. La gastronomía o los hábitos alimentarios son el resultado de una serie de influencias a lo largo del tiempo. Eso se puede decir de cualquier país, región, ciudad, grupo humano... Rastrear un poco esas influencias es también rastrear nuestros orígenes. La cocina son una serie de saberes acumulados, de cosas que se van incorporando. Cómo comemos es la consecuencia de procesos e influencias.

P. Su libro arranca con una palabra japonesa y una cosa en la que se parecen España y Japón, como Italia o Francia, es que se toman muy en serio la comida. ¿A usted le interesan los países que les da igual lo que comen?

R. La gastronomía es producto de una mentalidad y somos más afines las culturas que le prestan atención a lo que comen, a la calidad de los ingredientes, a su variedad, a ese tipo de cosas. No diría que me interesan más o menos, pero sí diría que esa atención a la variedad de la comida y lo que llama tomarse en serio la comida indica también una mentalidad afín. Los países que se toman la gastronomía en serio pueden entenderse mejor. Los países que se toman la comida menos

en serio van muy a lo práctico, a lo productivo. Esa atención a la comida también tiene un componente de saber disfrutar de la vida, de convertir en un placer algo que es necesario.

P. ¿Cree que se están perdiendo viejas tradiciones de las recetas españolas, que se ha roto la transmisión de la cultura del plato de cuchara de la dieta mediterránea?

R. Sería una pérdida enorme para nuestra propia cultura, pero sobre todo para la salud. Se unen dos cosas. Por una parte, una cierta pérdida de tradición cultural y de estandarización de la cultura en general, que abarca también la cultura culinaria. La comida basura, los platos preparados, todo ese mundo de la estandarización, que permite que puedas comer lo mismo en Estados Unidos o en Japón. Luego hay otro elemento que ha contribuido a eso: las malas condiciones laborales. Cuando los horarios son abusivos y larguísimos, cuando la gente necesita dos o tres horas diarias de transporte público para ir y volver de su trabajo, además de una jornada laboral de ocho horas, ese tipo de cosas han hecho que se haya perdido mucha tradición de guisar. También por los problemas de conciliación. No es que a la gente le haya dado por no hacer platos de cuchara, es que ni tiene tiempo, ni tiene ocasión, porque sus obligaciones laborales le impiden conciliar. Eso influye también en su salud. Nunca ha habido tanta obesidad en España.

P. Habla en su libro de cómo ha cambiado nuestra relación con el pan, de la pistola industrial de los años setenta a los 300 tipos de pan que se

ofrecen actualmente en cualquier panadería. ¿Cree que tiene que haber un término medio?

R. Prefiero que haya 300 tipos de pan a que exista solo la pistola. También hay un problema: los panes exquisitos de masa madre son más caros que los industriales. Es importante que haya una cierta accesibilidad a productos de buena calidad. Hubo un momento en que parecía que el pan artesanal, de más calidad, iba a desaparecer porque todos los panes que te vendían en las tiendas parecían de cartón. Se ha recuperado ese interés por comer panes de más calidad.

R. ¿Refleja la relación con el pan un cambio profundo en la sociedad, porque en España por ejemplo ha dejado de ser la base de la alimentación?

P. Cuando yo era pequeña la relación con el pan era distinta de la que, por ejemplo, mantenía la generación anterior. Es cierto que hay un cambio fundamental: en las sociedades tradicionales el pan era la base de la alimentación y la comida era fundamentalmente pan con algo. En cambio, ahora se come algo y si acaso pan.

P. ¿Tiene que ver la comida con lo sagrado?

R. En todas las culturas existen pautas alimentarias marcadas por la religión. En el cristianismo ha sido esta especie de sacralización del pan y el vino, en otras culturas puede ser la prohibición de comer algunos animales o de no mezclar determinadas cosas. Todas las religiones han tenido un elemento culinario. Eso marca mucho la

mentalidad de la gente. La alimentación es un elemento fundamental en la vida y las religiones tienden a organizar y dirigir la vida de los fieles que siguen esa religión. Uno de los elementos en los que lo tienen que encauzar es qué se come, qué se puede comer, qué alimentos son sagrados o tienen consideración elevada.

P. ¿Cocinar es siempre un acto de amor como afirma al final de su libro?

R. Cocinamos para compartir. A las personas que viven solas, les cuesta muchísimo cocinar. Cocinar para uno solo es un rollo, es muy aburrido, demasiado esfuerzo para tan poco resultado. Las personas que viven solas acaban comprando la comida preparada. Tendemos a comer acompañados y a compartir la comida. *Convivium* era como se llamaba en latín un banquete y de ahí viene la palabra convivencia. Los que conviven son los que comen juntos fundamentalmente. Comer es un acto de convivencia.



BUSCA ONLINE ‘EL PAN QUE COMO’

Autora: Paloma Día-Mas.

Editorial: Anagrama, 2020.

Formato: tapa blanda (296 páginas, 18,90 euros)