

Jean-Pierre Ostende
BREVE TRATADO
COCINADO A FUEGO LENTO

TRADUCCIÓN DE VANESA GARCÍA CAZORLA

EDITORIAL PERIFÉRICA

NO DIGA: «ESTABA MALO».
DIGA: «FUE UNA EXPERIENCIA»

Más de una vez he oído a alguien afirmar que Dios creó el cielo, la tierra, el mar y todo lo que hay en ellos en seis días (y aún hay quienes se impacientan con él).

El séptimo día descansó.

Luego llegó el sacerdote.

Dentro del sacerdote, el médico.

A continuación, el cocinero.

Después se instaló el director de cine.

Llegó también el guerrero, pero eso es otra historia.

Tomemos *ataya*.

El *ataya*, el tradicional té negro de Senegal, se reduce en un hornillo de carbón, se sirve espumoso y cada vaso se rellena tres veces, según la costumbre. El primero es «amargo como la

muerte»; el segundo, «dulce como la vida», y el tercero, «almibarado como el amor».

Soy un crédulo.

E influenciable. Y los *influencers* pululan por todas partes.

Solía pensar que el lujo era la causa del hambre hasta que una *influencer* me dijo: «El lujo es el exceso, la desmesura, la grandeza, la ensoñación. Haríamos mal en ser siempre razonables, algo que sólo nos llevaría a ser unos mediocres y, en última instancia, unos mezquinos».

Los *influencers* inducen al FOMO (del inglés *fear of missing out*, el miedo a perderse algo).

«Influencia mental de nivel tres –me dijo el director del Explorateur club.¹ Y añadió: En gastronomía, el FOMO causa tantos estragos como nuestra permanente pulsión de

¹ Así lo explica el propio Jean-Pierre Ostende: «El Explorateur club es un grupo de empresas ficticias que creé en 2003 durante una serie de lecturas públicas en Aquitania. La primera aparición del club tuvo lugar en 2003, en el Museo de Arte Contemporáneo de Burdeos. Desde entonces, ha habido varias lecturas públicas del Explorateur club en Francia y en el extranjero (Alemania, Canadá, China, Cuba, Italia, Siria, Suiza). [...] En 2007 Gallimard publicó la primera novela en la que aparece el Explorateur club, *La Présence*». [N. de la T.]

cotillear y comentar. Todo el mundo acabará advirtiéndolo y poniendo notas a los demás, y se inquietará por haberse perdido algo que le haya pasado inadvertido.»

No soy sibarita y tiendo a llenarme el plato, pero me alegro de estudiar y trabajar para el Explorateur club.

Mi ingenuidad no tiene límites.

¿Un ejemplo?

Creía que el Mediterráneo existía.

Pero el Mediterráneo no existe.

Hay una plétora de historiadores serios que lo prueban.

No es más que una invención de los geógrafos.

En la revista *Vingtième siècle*, se puede leer un artículo firmado por Anne Ruel y titulado «L'invention de la Méditerranée» [La invención del Mediterráneo].²

También está Piero Camporesi, que habla sobre la invención del campo, así como John

² El artículo se puede consultar en línea en www.persee.fr [N. del A.]

Grand-Carteret, sobre la invención de las montañas, y Alain Corbin, sobre la del mar.

Me pasé mucho tiempo creyendo que el Mediterráneo existía.

Por pura credulidad.

Y no soy el único. Mire a su alrededor: seguro que hay más gente que lo cree.

¿Acaso no llamamos *cuna* a esa cuenca nuestra de aguas poco profundas?

Pues bien, al parecer, el Mediterráneo es una invención.

El Mediterráneo no significa otra cosa que «mar en medio de tierras».

El latín *mediterraneus*, «en medio de tierras», se forma a partir del griego μεσόγαιος, «situado en medio de tierras», de μέσος, «situado en medio», y de γήινος, «terrestre».

Entonces, ¿cualquier mar interior podría ser mediterráneo?

Eso sería fingir que tanto el mar Egeo como el mar de Liguria, el Tirreno, el mar de Creta o el mar Negro nos parecen iguales.

Nos hemos inventado que este mar es nuestra cuna. ¡Y heme aquí utilizando ahora un *no-sotros*! Debe de ser el entusiasmo del nuevo converso.

El arroz es mediterráneo, como la paella o el *risotto*.

Nos hemos inventado que el Mediterráneo es la cuna de nuestra historia y también de la democracia.

¿Y nosotros? ¿Acaso existimos?

¿La gastronomía tampoco existe?

¿La cocina francesa, tampoco?

¿La realidad, tampoco?

Vivimos rodeados de invenciones.

O de misterios.

Es angustioso.

Según afirma Paul Jorion en su libro *Comment la vérité et la réalité furent inventées*,³ los griegos inventaron la realidad.

³ Gallimard, «Bibliothèque des Sciences humaines», 2009.
[N. del A.]

Es en el Explorateur club donde por primera vez oigo hablar de la Philip K. Dick Society.

¿También la inventarían los griegos?

¿Una triquiñuela más de los griegos?

¿Quién se inventó a los griegos?

¿Quién, hombre o mujer, se inventó a los griegos?

¿O se trata de la invención de una banda organizada?

Para empezar, conozco a una chica que actualmente está investigando sobre la gastronomía francesa en cuanto construcción imaginaria. Se apoya en los trabajos de Ezra Suleiman, quien en su libro *Schizophrénies françaises* demuestra que los países, utilizando mitos y símbolos, crean comunidades imaginarias con el fin de garantizar la unidad nacional.

Cuanto más débil es un país, más ha de reforzar sus mitos.

Algunos historiadores sitúan la creación del mito gastronómico francés a principios del siglo XIX, tras el hundimiento del Imperio napoleónico.

Durante ese período, comienzan a colarse en los periódicos los articulistas culinarios, quienes intentan hacer de la gastronomía una ciencia.