

## CULTURA Y OCIO

## CRÍTICA DE LIBROS

● Periférica edita 'Nagori', de Ryoko Sekiguchi, libro entre la gastronomía y la estética, donde se ocupa de un término japonés que hace referencia a la nostalgia por el tiempo que se va



# El sabor del tiempo

Ryoko Sekiguchi  
(Tokio, 1970)

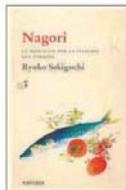
Manuel Gregorio González

SEGÚN se nos advierte en el subtítulo, el término japonés *Nagori* señala "La nostalgia por la estación que se va". Esta nostalgia, sin embargo, no es expresiva solo de un vago sentimiento de melancolía, sino que viene asociada estrechamente al paisaje; esto es, a su modulación y a sus frutos, a la sensación de fugacidad que de ello se deriva. En tal sentido, *Nagori* puede considerarse un libro de gastronomía que excede, no obstante, el ámbito de lo culinario. Se trata, en efecto, del tiempo que se va. Pero en igual modo, de la materialización plástica de tal alejamiento. Decía Bianchi Bandinelli, en su estupendo *Del helenismo a la Edad Media*, que le hubiera gustado investigar el misterio "por el que la civilización artística china llegó a descubrir el espacio pictórico y, en consecuencia, la pintura paisajística, en los siglos X y XI"; esto es, medio milenio antes de que el paisaje fragüe como motivo pictórico en Occidente. Dicha exterioridad también es válida, como nos recuerda Sekiguchi, para la formulación del *haiku* japonés, donde la estacionalidad y su huella, donde el sentimiento de *nagori*, establece un paralelo anímico con el poeta.

¿A qué se refiere, exactamente, Ryoko Sekiguchi con esta melancolización del tiempo aplicada a la comida? En términos gastronómicos, a la posibilidad de saborear, mediante los frutos más tardíos, algo así como el aroma último de la estación que se

marcha. Esta imagen crepuscular de la gastronomía, alberga, no obstante, algunas consideraciones, expuestas aquí por Sekiguchi, que escapan al ámbito de lo estético. Con esto nos referimos a que, mediante el *nagori*, Sekiguchi aborda una cuestión hoy postergada por motivos técnicos. Esto es, la estacionalidad de los alimentos, la temporalidad del fruto de "temporada", cuya milenaria rotación se ha visto desnaturalizada por dos fenómenos confluente: por la capacidad de producir alimentos todo el año, mediante selección de cultivos, invernaderos, etc. Y por la facilidad de traer, desde las grandes lejanías del globo, productos que suplen o se añaden a los que la temporada ofrece. Esta distorsión del *nagori* (el sabor de las últimas naranjas, de la uva tardía, del último faisán, cuyo consumo *faisandé* es ya una forma de *nagori*...), esta interrupción o este desvío del orden *natural* de las cosas,

no es, sin embargo, una mera alteración de lo tradicional; como recuerda Sekiguchi, es también el modo principal en que el hombre ha sorteado la climatología; vale decir, la escasez y el hambre que siguen a una cosecha malograda. Vinculado a todo esto, hay dos apreciaciones de Sekiguchi de sin-



## EL 'NAGORI' OCCIDENTAL

### Don Carnal y doña Cuaresma

En la iconografía continental, este batallar del tiempo que se desprende del 'nagori', la torna de los frutos del jardín mundano, la encontramos en el imaginario medieval bajo la figura tumultuaria de los súbditos de don Carnal ("muchos buenos faisanes, los lozanos pavones", dice nuestro grande y acalorado Arcipreste), que se enfrentan a la tropa piscícola y a la melancólica verdulería: "Vino luego en ayuda la salada sardina, / ferió muy resiamiento a la gruesa gallina". Y es este mismo expositivo de la variedad del mundo el que encontramos, unos siglos después, en la fantástica escritura de un médico por Montpellier: Francois Rabelais, autor del 'Pantagruel' y padre del 'Gargantúa'. Como gran gastrónomo del XVII, en España tenemos a Martínez Montañón, cocinero de los Habsburgo desde Felipe II a Felipe IV, y su *Arte de Cocina*, donde se pondera mucho el orden y la limpieza. Es en el XX, sin embargo, donde encontramos a los grandes escritores coqueiros: Camba, Pla, Nestor Luján, Álvaro Cunqueiro y Xavier Domingo, quien denigraba injustamente al gran Brillat-Savarin para avalorar con justicia el 'Manual de anfitriones de Grimod de la Reynière', amigo que fuera de Restif de la Bretonne, autor de 'Las noches revolucionarias'.

gular interés y que trascienden, como ya hemos dicho, lo meramente gastronómico. Una primera es la extraña posición en la que lo humano se despliega, entre el tiempo circular del agro y de las estaciones, y aquel otro, propio del hombre, que es el tiempo lineal, unidireccional, de nuestras vidas. La colusión entre

ambas formas de temporalidad, irreductibles una a la otra, es ese punzante aroma del mundo, al momento de irse, que es el *nagori*. Pero también, y por similares motivos, el *hashiri* ("los primeros frutos") y la "plena temporada" del *sakari*. Es esta validación o este contraste entre ambas formas de pertenecer al tiempo, el que produce esa sensación crepuscular, pero vivísima y difusa, del *nagori*; expresión que podríamos traducir por nuestra melancolía occidental, y que desde el siglo XVII se ha representado con poética insistencia en la iconografía europea. Baste con remitirnos a la luz convaliente, promisoría y dulce de Claudio de Lorena. Lo cual nos lleva a otra cuestión que no se trata en esta obra: la representación –o la ausencia– de una representación visual del *nagori*, que sin embargo articula la naturaleza misma del *haiku*, y que se halla muy presente, según la autora, japonesa residente en París, en las costumbres, no solo culinarias, de su país. En este sentido, uno estaría tentado de escribir que *Nagori* es el esbozo o la promesa de un ensayo, más que un ensayo mismo. Pero acaso sea un ensayo que se quiere regido por el espíritu sintético y sutil del *haiku*, y en consecuencia, una enunciación del problema; vale decir, una duplicación literaria del *nagori*, en la que tiembla –formulada apenas– esa sed de infinito, una vaga desesperanza, hermana del crepúsculo.

*Nagori* Ryoko Sekiguchi. Trad. Regina López Muñoz. Periférica. Cáceres, 2023. 136 págs. 16,50 €