



El tiempo detenido de las estaciones

Detengámonos en las estaciones. Josep Pla habría descrito el tiempo muy recientemente pasado como el momento invernal de los huertos y los bancales. De las coles que se redondean con su burbuja declamatoria y pedantesca; de la coliflor con un velo de color de nieve sobre la piel cándida y dura, granulada, o de las hojas de zanahoria, menudas y ribeteadas, de una caligrafía fina que se engogen; o de las hierbas acuáticas, sobre la balsa adormecida, formando un recodo violáceo, malva y verde. Todo esto lo escribió el solitario de Llofriu en «Las horas», uno de sus libros más hermosos sobre el sentido del tiempo.

Ryoko Sekiuguchi, crítica gastronómica, ha reducido la temporalidad a una atractiva creencia en su último libro «Nagori». Entiendo que, aun siendo japonesa, de un país donde los ciclos de la vida se diferencian tanto y tengan tanta importancia para sus habitantes, pretenda excluirlos del rigor dado que los mejores momentos acuden en cada instante, intemporalmente. En su libro, que acaba de publicar Periférica, cuenta cómo el chef Tokuyama le dijo un día que en otoño, los árboles, con sus hojas muertas parecen menos presentes en la

vida, pero que, bajo tierra, sus raíces acumulan energía. No se puede afirmar, sigue Sekiguchi, que las raíces no sean de temporada. Durante el periodo en que se nos niega su riqueza, el árbol sigue haciendo su vida; de esa forma podremos reencontrarnos con él una vez más en otro momento del año.

«Nagori» es, al mismo tiempo, un hermoso libro que niega algunos de los mitos ligados a la temporalidad mostrando a la vez un amor por ella. Las estaciones son para Sekiguchi un sentimiento, una emoción. Entablamos con cada una de ellas una relación íntima y personal. Puede que sentir ese vínculo sea pertenecer a esa estación, en el sentido de la expresión francesa être de saison, estar en el instante, en la vida, que la autora domiciliada desde hace muchos años en París acierta a descifrar. En cualquier caso, no hace más que preguntarse para responder siempre a medias, dejando en el aire el suspense que otros autores japoneses han sabido sembrar a lo largo de los años en la literatura.

Y ¿qué significa nagori? Su etimología se relaciona con nami-nokori, el resto de las olas, la huella que dejan estas después de retirarse de la playa. A Ryoko Sekiguchi le gustaba contem-

En «Nagori» se halla la nostalgia de las separaciones, Ryoko Sekiguchi rinde homenaje a la temporalidad en la comida y en la vida

La mirada de Lúculo

Crónicas gastronómicas



♦ Luis M. Alonso

plarlas de pequeña. Le fascinaba, podía pasarse horas mirando las ondulaciones sobre la arena normanda, notando sus diferencias, tocando los bultos formados, dejando allí la marca del dedo. Era quizás su manera

de querer detener el tiempo. Si los japoneses están familiarizados con términos más fáciles entre ellos de explicar, hashiri, el equivalente de tempranero, y sakari, que define la temporada alta para las frutas y las verduras, nagori resulta difícil de entender, o en todo caso está menos presente en la cultura, en el vocabulario nipón. Sin embargo, como cuenta Sekiguchi, se puede imaginar fácilmente una fruta nagori, que quizás no es tan jugosa como la fruta sakari ni tan crujiente como la temprana, pero ha ganado en gravedad y profundidad. Es tardía, madura, pero sin que eso se acerque a la caducidad.

Cada vez somos más conscientes y sensibles a las frutas y verduras de temporada. Pero, ¿qué es realmente una temporada? En algunos países no existen, solo hay tiempo de frío o de calor, en otros son diferentes. Conocí a alguien que decía que en Bogotá, Colombia, la temperatura es siempre la misma. Todos tenemos una experiencia personal de las estaciones y, por lo tanto, un apego, una nostalgia distinta dependiendo del lugar donde vivimos. Cada viaje es, pues, un descubrimiento de otras estaciones.

En la angustia de nuestra temporalidad lineal, a veces tra-

amos de detener el tiempo, cocinamos salazones, confituras, encurtidos, fermentaciones, con el fin de ralentizar el tiempo, jugar al alquimista, buscar una forma de inmortalidad en los métodos de conservación. Hacemos cohabitar diferentes temporalidades en nuestros platos. Conjugamos, en definitiva, las estaciones. Esas estaciones en la cocina son la felicidad de los cocineros de buen criterio y felices. Ryoko Sekiguchi en su libro, como en otros anteriores escritos sobre el gusto, nos hace salvar una vez más al evocar platos deliciosos de temporada. Todo es nostalgia del tiempo, incluso cuando el viejo cocinero de la taberna a la que siempre acudía en sus viajes de vuelta a Japón le ponía un plato con verduras que no parecían ser de temporada y ella, intrigada, le preguntaba por qué. Y él respondía: «Señorita, soy mucho mayor que usted y no sé si podré volver a saborear esta hortaliza el año que viene». O la propia nostalgia de las despedidas que entre japoneses no se saldan con un beso, sino con la mirada (omiukuri) del que te despide acompañándote hasta que desapareces de su vista como sucede en algunos restaurantes tradicionales.