



La escritora M.F.K. Fisher, en la cocina

/ En Francia, Fisher descubrirá restaurantes y aprenderá sobre productos locales, elaboraciones y vinos

/ Las guerras mundiales la llevarán a viajar repetidas veces en barcos y a comer en solitario

Laurie Colwin,  
autora de  
'Una escritora  
en la cocina'



DOCUMENTO

## La cocina de la vida, o una educación gastronómica

**Las obras de M.F.K. Fisher y Laurie Colwin, ambas fallecidas en 1992, están llenas de experiencias vitales vinculadas a la comida, con humor y modernidad**

MEY ZAMORA

M.F.K. Fisher (1908-1992) fue una escritora estadounidense que trató en más de una veintena de libros el tema de la cocina y la comida, una pionera en la forma de abordarlo, lejos de estereotipos tradicionales o recetarios. Aparece ahora en catalán el que está considerado el más representativo de su producción, *El meu jo gastronòmic*, una suerte de autobiografía, de ensayo y memoria gastronómica marcada por el cosmopolitismo y los viajes frecuentes en los años de las dos contiendas mundiales.

Nacida en Michigan, se mudó con su familia a California y con apenas veinte años se instaló en Dijon con su primer marido. En los sucesivos capítulos de este volumen conocemos la trayectoria de una mujer independiente, rompedora, que relata episodios vitales –hasta 1941 cuando recaló en México, tras la muerte de su segunda pareja– de una forma cautivadora, con hondura y una mirada personal que rompe moldes. Su modernidad es de

nuestros días pero la publicación del libro data de 1943.

A Fisher le gusta viajar –tendrá los medios para embarcar y atravesar el océano en numerosas ocasiones–, relacionarse con gente variopinta –predilección por cocineros y camareros con quienes establecerá relaciones de complicidad–. Es una mujer que se interesa por los productos locales, por los restaurantes y por la bodega, que valora lo genuino y que sabe disfrutar de un festín en solitario (“A les persones que em veuen en trens i vaixells o en restaurants, els provoco un cert ressentiment, perquè m’he ensenyat a estar bé sola”).

La cocina jalona una vida donde siempre hubo una mirada gastronómica: el pudín con moras o los “huevos hindús” en la infancia, la degustación de la primera ostra en el internado, Francia y sus productos de mercado, el trabajo en el huerto de Suiza y la cocina abierta al salón donde un ragout cocido a fuego lento deslumbró a un grupo de invitados exquisitos.

“Si uno de los grandes placeres de esta vida es compartir una comida con amigos, hablar sobre comida le sigue muy de cerca. Para rizar el rizo, nada como hablar sobre comida mientras compartes mesa con amigos”, escribía hace más de treinta años, en 1988, la neoyorquina Laurie Colwin (1944-1992) en *Una escritora en la cocina*. Colwin, que murió prematuramente y de forma inesperada, había publicado re-

latos y novelas (*Tantos días felices* o *Felicidad familiar* están traducidas al castellano) antes de escribir sobre gastronomía –el libro que nos ocupa y *More home*, además de sus columnas en la revista *Gourmet*–.

La autora de Manhattan comparte en este divertido y ameno libro retazos de su vida doméstica vinculados a la cocina desde su infancia hasta la crianza de su hija. Lo hace de forma desenfadada y fresca, cercana y divertida (la hermana con Nora Ephron el hecho de ser judía y el tono de su sentido del humor y de análisis del entorno). Sorprende

aquí también la contemporaneidad de estas páginas, donde se cuestionan dietas, modas, costumbres y maneras de hacer en los fogones.

Este libro tiene el tono de una charla informal entre amigas mientras se elabora un plato, donde son frecuentes las risas y los comentarios francos (“las barbacoas son como tomar el sol: todo el mundo sabe que es perjudicial para la salud pero nadie se priva”).

Es un libro hogareño, como el caldo de la infancia. La autora alaba el caldo casero y considera que la sopa es el símbolo supremo de protección y consuelo. Exalta también la vida sencilla frente a “la era de la comida de alta costura”, cuidada, donde se impone el sentido común, los afectos y las elaboraciones a fuego lento, como la velada del sabbat o la receta –hay muchas en el libro– del pollo frito de la que Colwin dice poseer el método irrefutable para un resultado óptimo (“puedo llegar a rozar el fanatismo”). /

### Modales y costumbres en la mesa

La autora sudafricana Margaret Visser (1940), que vive entre Canadá y Francia, ha trabajado desde el punto de vista antropológico los rituales en torno a la comida. Autora de diversos libros sobre el tema, ha participado en programas de radio y televisión. Nos llega ahora *Los rituales en la mesa*, en el que repasa de forma exhaustiva hábitos y costumbres en diferentes épocas y culturas.

En estas páginas conocemos que la denominación cubiertos se remonta a tiempos de Luis XIV, al que le servían la cuchara y el cuchillo envueltos en una servilleta; también que el tenedor es un utensilio que se incorporó en el s XIX (“un signo de propagación de una actitud social”), asociado al individualismo y a la forma de acercarse a la comida a la boca.

Visser incide en el hecho de que sentarse a comer juntos presupone una contención de la violencia lo

que implica, por ejemplo, el correcto uso y disposición del cuchillo. Margaret Visser explica que los manteles aparecen en la época del imperio romano y que fue en la edad media cuando se consolidaron como un signo de prestancia y privilegio. De ahí la expresión “compartir mantel”.

Las páginas dedicadas a los roles de anfitrión e invitado son especialmente entretenidas. Esta relación se basa en la aceptación de una serie de códigos compartidos que han ido adaptándose y que afectan a la forma de convocar –con antelación y por escrito–, la puntualidad –en Japón es tradición llegar una hora tarde–, los obsequios –no excesivamente valiosos– o la conversación, que siempre debe rehuir el conflicto. /

Margaret Visser *Los rituales en la mesa* Traducción de D. Otero-Piñero. Antoni Bosch. 468 páginas. 29,50 euros

Laurie Colwin  
**Una escritora  
en la cocina**  
Traducción de R. López Muñoz  
Libros del Asteroide  
248 páginas  
19,95 euros

M.F.K. Fisher  
**El meu jo gastronòmic**  
M.F.K. Fisher  
Traducción de Alba Dedeu  
L'Altra Editorial  
320 páginas  
20,90 euros

/ Para Colwin la cocina debe ser placentera y entrañable, como la cena previa al sabbat o la receta del pollo frito

/ En sus páginas la sopa representa la conexión con la infancia y proporciona protección y consuelo