

-DOSSIER DE PRENSA-



COMER CON LOS OJOS

Un viaje culinario al mundo del cine

Daniel Vázquez Sallés

Precio: 15 euros / Páginas: 192

Saborear un exquisito manjar o deleitarse con una magnífica película son dos de los grandes placeres que puede disfrutar el hombre, placeres que pueden degustarse en soledad o en compañía y que incluso pueden celebrarse a la vez...

El libro

El cine nos ha dado mucho, estamos en deuda con él. La cocina nos ha dado grandes placeres, estamos en deuda con ella. Utilizando el celuloide como vehículo, *Comer con los ojos* es un viaje lúdico por el cine y cómo éste nos adiestra a la hora de comer. Sin la existencia del séptimo arte, sin esas películas que nos invitan a viajar por los continentes con un cuchillo, una cuchara y un tenedor en la mochila, no hay duda de que comeríamos, beberíamos y amaríamos de una manera muy distinta.

El libro comienza diciendo: «El único dios que debe regir al hombre es el placer», dice el Marqués de Sade. Muchos damos la razón al marqués, incluso algunos beatos, y sin un Dios en quien ampararnos, nos conformamos con elementos plenamente telúricos. **Saborear un exquisito manjar o deleitarse con una magnífica película son dos de los grandes placeres que puede disfrutar el hombre, placeres que pueden degustarse en soledad o en compañía y que incluso pueden celebrarse a la vez, gozos inventados por y para el ser humano que ayudan a hacer mucho más llevadero el viaje que va del nacimiento al óbito y del óbito al más allá, y que esta pantomima llamada existencia sea mucho menos perjudicial para la salud.** «Substine et abstine» (Aguanta y resiste), afirman los estoicos. La gastronomía y el cine son verdaderas piedras donde amarrarse cuando llegan las borrascas que llaman con insistencia a nuestras puertas, y cuando éstas intercambian saber se produce un gozo en estado puro. Cuántas veces hemos dicho: **«he comido de película»**. Cuántas veces, ver una película nos despierta una voracidad que nos lleva en procesión a un restaurante o a los fogones de una cocina con succulentos productos dispuestos en el mármol.

A pesar de que la edad de algunos actores que aún circulan por la constelación cinematográfica puede crear confusiones cronológicas, la pregunta: ¿qué fue antes, la gastronomía o el cine? es innecesaria, la respuesta es obvia. La evolución de ambos placeres es distinta, empero. Si la necesidad de comer derivó en el arte de la gastronomía, la necesidad de contar derivó en el arte visual a veinticuatro fotogramas por segundo.

Arte es una palabra en mayúscula, y ni toda gastronomía ni toda película se pueden catalogar como tal, ya que lograr la categoría de lo imperecedero dependerá de la mano maestra del artesano que las practica. **Pero cuando estos dos placeres alcanzan lo sublime, ambos alborozos sensoriales son una clara muestra de que por mucho que creamos en un dios y que este dios nos prometa el paraíso previo peaje y mucha misa, nos lo montamos como podemos para, al menos, encontrarle un sentido a la vida.**

El autor

Daniel Vázquez Sallés -Barcelona, 1966- se licenció en Ciencias de la Información por la Universidad Autónoma de Barcelona. Estudió cine en la Universidad de Nueva York y estuvo vinculado a este mundo durante muchos años: fue auxiliar de dirección, creó su propia productora, realizó cortometrajes y escribió guiones. Desde hace unos años es colaborador habitual de *El País*, *Fotogramas*, *Clío* y *Qué leer*. Es autor de *Flors negres per a Michael Roddick* (2003) publicado también en español, alemán, italiano y portugués. En 2004 obtuvo el Premio Juan Mari Arzak.

Entrevista con el autor

(Esta entrevista se puede reproducir total o parcialmente)

Pregunta: ¿Cómo surgió la idea de escribir este libro?

Respuesta: Hablándolo con una amiga, aunque la idea era huir del típico libro película-receta, receta-película y hacer algo más personal.

P: Cuéntenos el proceso de elaboración y documentación para hacerlo.

R: El proceso de elaboración ha sido muy complejo. Ver y volver a ver mucho cine, leer y releer muchos libros y meterse en la máquina del tiempo para recuperar experiencias guardadas en la memoria.

P: ¿Cómo recuerda que surgió su afición por la gastronomía y la influencia de su padre, Manuel Vázquez Montalbán?

R: Básicamente por lo vivido en casa de mis padres y más tarde, cuando ya vivía por mi cuenta, al descubrir la magia del sofrito. Observar como, por un proceso físico, químico y emocional, van mezclándose los ingredientes en una sartén, no tiene precio.

P: ¿Y por el cine?

R: Mis padres trabajaban y la forma de distraer al niño era encargar a mis tías menores que me llevaran a los típicos cines de dos películas al precio de una.

P: Al principio del libro usted nos recuerda la expresión “comer de película”, cuéntenos qué tienen en común estos dos placeres.

R: Es una expresión moderna. Cuando vivimos una experiencia que sale de lo común, suele decirse “he comido”, “he viajado”, “he...” de película. El cine es pura luz, y la vida, en general, tiene muchos más claroscuros.

P: ¿Cree que la presencia de la comida en el cine ocurre de igual manera en todos los países? ¿De qué manera la cultura determina esa presencia?

R: No todas las culturas entienden la comida de igual modo y el cine refleja la idiosincrasia de cada territorio. Algunos países entienden mucho mejor el placer de la sobremesa.

P: ¿Y también cambia con la época?

R: Claro. Una película es un reflejo de la época en que está rodada. Si vemos una película que explica como vive la burguesía británica de hoy en día, veremos que esa clase social come mucho mejor que la burguesía retratada en una película de hace treinta años.

P: ¿Cómo ha ocurrido en España? Porque aquí hay una gran gastronomía, pero también ha habido mucha hambre, ¿de qué forma el cine ha recogido esa experiencia?

R: El cine en España, con excepciones, ha retratado mucho mejor la carestía de comida que el placer de comer. En eso, en el placer de comer como parte fundamental para encontrar el sentido a la vida, los franceses y los italianos son los reyes.

P: ¿Hay también una transposición de la fantasía y la realidad en la relación cine y gastronomía?

R: El cine te permite viajar a mundos increíbles. Algunos platos son capaces de producirte el mismo placer; con sólo cerrar los ojos, el gusto, el tacto y el olfato te pueden convertir en el naufrago más feliz del universo.

P: Háblenos de sus películas favoritas, las que se comen con los ojos.

R: *La gran comilona, El festín de Babette, Amici Miei, Comer, beber y amar, Milou en Mayo*, etc, etc, etc.