

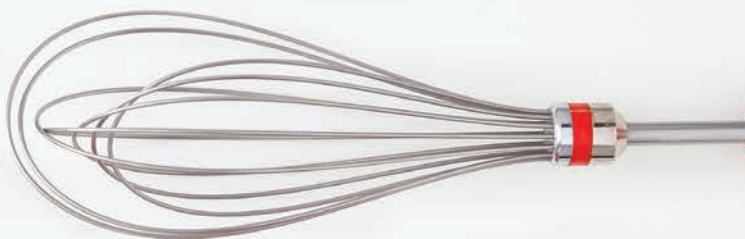
«Una obra concisa, ilustrativa
y eminentemente práctica
sobre los secretos de la escritura
gastronómica profesional».

—ANTHONY BOURDAIN



HABLEMOS

de



COMIDA

*La guía definitiva
para escribir libros
de cocina, blogs
memorias, recetas
y mucho más*



DIANNE JACOB

LIBROS CÚPULA

HABLEMOS DE COMIDA

La guía definitiva para escribir
libros de cocina, blogs, memorias,
recetas y mucho más

Dianne Jacob

«Una guía concisa, ilustrativa y eminentemente
práctica sobre los secretos de la escritura
gastronómica profesional».

ANTHONY BOURDAIN

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal). Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Publicado originalmente en 2015 por Da Capo Press, miembro de Perseus Books Group con el título *We will write for food: the complete guide to writing cookbooks, blogs, memoir, recipes, and more*.

© del texto: Dianne Jacob, 2005, 2010, 2015, 2018

Diseño de Pauline Brown

© de la traducción: Carme Font, 2018

© Editorial Planeta, S. A., 2018

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

Este libro se comercializa bajo el sello Libros Cúpula

Primera edición: enero de 2018

ISBN: 978-84-480-2387-4

Depósito legal: B. 25.005-2017

Impreso en España – *Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.

ÍNDICE

Introducción	VII
1. ¿Qué es exactamente la escritura gastronómica?	1
2. El gastrónomo que hay en ti	21
3. <i>La mise en place</i> del autor gastronómico	35
4. Sobre comida y blogs	59
5. Hazte un escritor autónomo	119
6. Salir a cenar	165
7. El libro de cocina que siempre has querido escribir	195
8. Dominar el arte de los recetarios	221
9. El arte de la memoria y el ensayo	255
10. Una receta para la buena literatura	279
11. Cómo publicar tu libro	301
12. Ganarse el pan	347
Agradecimientos	389
Bibliografía	391
Apéndice: selección de recursos para autores gastronómicos	409
Índice onomástico	417

CAPÍTULO I

¿QUÉ ES EXACTAMENTE LA ESCRITURA GASTRONÓMICA?

Una receta de *fetuccine* con jamón, crema de leche y nuez moscada. La historia del té. Una entrada en un blog sobre el Barrio Chino de Toronto. Un paseo para conocer los mejores bocadillos de Nueva York. Una guía para la cocina sostenible. Una muestra de marcas de pescado en las tiendas de ultramarinos. La escritura culinaria aborda infinidad de temas; el arte de los escritores aún a todas estas cuestiones. Centenares de personas publican libros y artículos sobre cocina, y algunas de ellas escriben por vez primera. Una de ellas podrías ser tú. Es más fácil elegir lo que te propongas escribir si entiendes por qué quieres escribir sobre cocina en primer lugar. Según el autor David Leite de Leite's Culinaria, «el rostro de las personas se ilumina cuando dicen: “Quiero convertirme en autor gastronómico”. Es lo que corresponde a esta carrera de muchos frentes y con encanto». ¿Qué razón puedes tener para escribir sobre cocina?

- Quieres escribir la historia de tu vida y legar recetas de cocina a los miembros de tu familia.
- Eres proveedor de alimentos, chef, o regentas un restaurante cuyos clientes han pedido tus recetas.
- Sientes fascinación por la historia de ciertos alimentos y quieres investigar sobre este tema.
- Quieres escribir un libro de cocina basado en las experiencias que has acumulado.
- No encuentras ningún blog que aborde las alergias de tus hijos y puedes proporcionar uno que ayude a otros padres.

- Quieres captar la esencia de la cocina de un país y de las personas a las que amas.

Sea lo que sea lo que te motive, la escritura culinaria cumple un requisito irresistible: te encanta la comida y escribes sobre aquello que pruebas. ¿Acaso hay algo mejor? Hoy en día es un buen momento para ser autor gastronómico. En su faceta más básica, la escritura culinaria abarca recetas y reseñas de restaurantes, y puedes abordarla desde cualquier tema y forma, como, por ejemplo:

- blogs,
- recetas,
- restaurantes, chefs y productores,
- ensayos y memorias,
- novelas,
- historia,
- política,
- noticias y tendencias,
- viajes,
- ciencia.

Este primer capítulo explora la escritura en blogs, periódicos, revistas y libros como punto de partida para definir la literatura gastronómica. Pedí a algunas de las mentes más creativas en este campo que me dijeran qué significa para ellos la buena escritura culinaria. ¿Es solo buena literatura? ¿O es el elemento más importante que despierta el apetito en el lector? ¿Incita al placer del paladar, activa sus sentidos, y evoca imágenes de determinados lugares y momentos?

LA BUENA ESCRITURA ES LA ESENCIA

Considero que la buena escritura es el factor determinante de la literatura gastronómica de calidad, y me propuse determinar lo que los demás tenían que decir. El cofundador de la revista *Saveur*, Colman Andrews, actual editor del sitio web *The Daily Meal*, lo expresa con absoluta claridad: «Si no tienes capacidad para ser un buen escritor,

no puedes ser autor gastronómico. Hay que buscar la claridad de la expresión, el estilo, la voz, el rigor, el conocimiento de la estructura y el ritmo del lenguaje. La idea de que la escritura gastronómica es una disciplina independiente es falsa». Ruth Reichl, antigua editora de la revista *Gourmet* y autora de varias memorias y una novela, es aún más contundente. Me comentó que el concepto de *autor gastronómico* es despectivo, como el de *mujer escritora*. Ella es escritora, y punto.

Soy una gran admiradora de Calvin Trillin, que lleva escribiendo sobre gastronomía desde hace décadas en la revista *The New Yorker*. Él se niega en rotundo a describir su trabajo como literatura gastronómica. Él lo denomina «escribir sobre comida» y no lo distingue de cualquier otro tipo de no ficción. Insiste en que no es cocinero, carece de conocimientos sobre cocina, y no pone nota a los platos que prueba. «Seguramente, lo más justo sea considerarme un aficionado», asegura.

Con el fin de llevar a la práctica sus palabras, Trillin me contó que no describe los alimentos en ninguno de sus escritos. A mí me costaba creerlo. ¿Cómo puede alguien escribir sobre gastronomía sin recurrir al adjetivo? Consulté rápidamente la biblioteca de mi casa para recuperar algunas de sus reseñas. He aquí un ejemplo de su libro *American Fried: Adventures of a Happy Eater*: «Como estoy en el negocio de los viajes, conozco el problema de pedirle a alguien en una ciudad desconocida que me recomiende el mejor restaurante de la zona, para acabar en algún palacio de color violeta que sirve platos de “cocina continental” y tiene como a responsable creativo a un autor de menús y no a un chef. He comido en estos lugares en calidad de inocente viajero que lee una descripción de tres párrafos acerca del relleno de una trucha, su tiempo de salteado, la provincia de la que procede su salsa y qué tipo de chisporroteo tendrá sobre mi plato: una descripción en la que solo falta mencionar que antes de que el pobre pez tuviera que someterse a ese proceso permaneció congelado durante ocho meses y medio».

Para Trillin, la parte más importante de este oficio es la «escritura cuidada, asegurarse de que cada palabra es la elección correcta». Dice que aprendió de A. J. Liebling, un colaborador de la revista *The New Yorker* y autor de *Between Meals: An Appetite for Paris*, un célebre relato de la buena mesa en el París del año 1959.

Pues bien, si eres un autor de temas gastronómicos, ¿cuáles son los elementos de este género? Explica Leite: «Como la mejor escritura culinaria es evocadora, tiene una voz inconfundible y un sentido inmutable de lugar, puede cumplir con todos los propósitos de la buena literatura. Algunas personas pueden escribir sobre cómo cambiar el aceite de tu motor con la misma sensualidad que cuando lo hacen sobre cómo comer un melocotón. Se trata del uso que le des al lenguaje, cómo te comunicas».

«La literatura gastronómica es una pasión extraña y maravillosa», añade la bloguera y autora Shauna James Ahern, galardonada con el Premio Beard, de Gluten-Free Girl. «Puedes dejar a un lado los artificios y las pretensiones para empezar a escribir sobre lo que te gusta, aunque sea lo que has tomado en el desayuno. Si tienes una voz propia y contundente, y la has perfeccionado, los lectores tendrán la sensación de que te conocen. Sabes que has logrado el éxito cuando la gente quiere conocerte.»

Al igual que otros tipos de escritura de calidad, hay mucho margen para la creatividad, según dos autores independientes con varios premios a sus espaldas. Jeffrey Steingarten, un antiguo columnista de *Vogue*, asegura que sus ensayos se caracterizan por dar saltos hacia adelante y atrás en el tiempo. Según el colaborador de la revista *GQ*, Alan Richman, la cocina culinaria ofrece más posibilidades de expresión libre que cualquier otro tipo de periodismo. «Cuando escribo una reseña o una crítica gastronómica, la experiencia es subjetiva, así que siempre puedes decir lo que quieras. Puedes ser atroz, divertido o profundo —explica—. Cuando se trata de una pieza sobre un cogollo, o la inauguración de un restaurante o una tienda, estás escribiendo sobre un tema del que se ha hablado miles de veces, y por tanto tienes la oportunidad de tratarlo desde otro ángulo. La naturaleza repetitiva de la literatura gastronómica debería incitar la creatividad, no impedirla.»

LOS PUNTOS BÁSICOS DE LA BUENA LITERATURA GASTRONÓMICA

Algunos autores defienden que la buena literatura gastronómica se caracteriza por elementos muy concretos, que como mínimo debe

estimular los sentidos y abrir el apetito. «El requisito fundamental de la buena literatura sobre cocina es saber abrir el apetito —escribe Liebling—. Sin ello, resulta imposible acumular, en un breve espacio, la suficiente experiencia culinaria para tener algo interesante que decir. Cada día solo nos ofrece dos oportunidades para el trabajo de campo [es decir, dos comidas en restaurantes], y estas no pueden desaprovecharse por querer reducir la ingesta de colesterol.»

Luego están factores como el placer y el disfrute. Según la autora de libros de cocina Darra Goldstein, galardonada con varios premios y fundadora de la ya desaparecida revista *Gastronomica*, «la literatura gastronómica es casi utópica. Comunicar el placer y el gozo es parte de ella».

La escritura culinaria suele evocar un lugar o un recuerdo, o bien la inmediatez de un momento. Judith Jones, vicepresidenta y editora de Knopf, que ha publicado a leyendas del sector como Julia Child y James Beard, asegura que la escritura gastronómica describe «el gusto, las texturas, los sabores, los olores, y da a la experiencia de comer un contexto más amplio al escribir sobre una experiencia común, apelando a algo universal que habla a todas las personas». Nos remite a un ensayo escrito de M. F. K. Fisher, de quien también fue editora, titulado *P Is for Peas (G de guisantes)*, en el que nos explica cómo la autora y su familia recogen guisantes en unos campos de Suiza. He aquí una de las frases: «Subía y bajaba de unas escaleras anchas y empinadas con mis cestos, y mi madre gemía y luego canturreaba cuando le traía un nuevo cesto. Más abajo, podía oír a mi padre y a nuestros amigos quejándose simpáticamente de sus espaldas y caderas doloridas, mientras arrancaban los guisantes de los tallos y los arrojaban a los cestos con un leve sonido audible en las alturas, situados como estábamos a varios centenares de metros por encima del lejano y silencioso lago Lemán».

Esta es la clave, precisamente, de la escritura gastronómica: los guisantes son el tema. Pero tenemos otros muchos elementos: un escenario, un terreno, un ambiente, relaciones, y todo ello cobra vida propia. Estás con ella allí en la montaña, contemplando la escena.

UNA EDITORA QUE CULTIVÓ A TODA UNA GENERACIÓN DE BRILLANTES AUTORES GASTRONÓMICOS

JUDITH JONES, vicepresidenta y editora jefe de Knopf, ha marcado una profunda influencia en la cultura culinaria norteamericana al publicar a excelentes autores, entre ellos Julia Child, M. F. K. Fisher, Edna Lewis y Laurie Colwin. Cuando le pregunté a Jones cómo llegó a trabajar con ellos, me dijo con toda la modestia: «Sigue tus instintos, las cosas que te gustan. Si te sientes muy atraída por un libro, seguramente habrá otros como tú que también se sentirán así. Pensé que, si quería saber tanto sobre comida, entonces es que otras personas buscaban lo mismo».

He aquí más información sobre estos autores de referencia y de cómo Jones empezó a trabajar con ellos.

JULIA CHILD. En 1960, Jones recibió un manuscrito que acabaría convirtiéndose en el libro *El arte de la cocina francesa*. «La primera opción había sido Houghton Mifflin, pero cuando la editora de esa casa leyó el manuscrito, su reacción fue: "¿Por qué los americanos querrían saber tanto sobre cocina francesa?".» Jones acababa de volver de una estancia de tres años y medio en París, y Knopf la había contratado como editora de libros franceses para que tratara con los traductores. Ella presionó para convertirse en editora del libro de Child, y Alfred Knopf le dio una oportunidad. El resto es historia.

M. F. K. FISHER. Jones se hizo amiga de Fisher después de varios años de enviarle las pruebas y galeradas de sus libros con Knopf. Fisher ya era conocida, y Jones quería que respaldara a Knopf. En la década de 1960, Jones viajó a California con su marido, Evan, un destacado crítico gastronómico. Fisher los invitó a su casa de Santa Helena para almorzar. «Hacía tanto calor que comimos en el sótano», recuerda Jones. Fisher preparó un «almuerzo provenzal, con ensaladas frías y otros platos. Ella le debía otro libro a su editor de ese momento. Y luego hicimos un libro juntas». *Entre amigos* se publicó en 1971, seguido de *A Considerable Town* en 1978, *Sister Age* en 1983, y *As They Were* en 1982.

W. H. Auden comentó en una ocasión que no podía pensar en nadie de Estados Unidos que escribiera una prosa más bella que Fisher, pero como eligió convertir la comida en su tema principal, su público era muy limitado. Tal vez fuera así, pero es una de las escritoras gastronómicas más conocidas de Estados Unidos y cuenta con un nutrido grupo de fieles lectores que disfrutan de su voz sensual, divertida y hermosamente

melancólica. El texto más citado de Fisher es la introducción de *The Gastronomical Me*, que empieza así:

— La gente me pregunta: «¿Por qué escribes sobre alimentos, comida y bebida? ¿Por qué no escribes sobre la lucha por el poder y la seguridad, y sobre el amor, como hacen tantos otros?». La respuesta más sencilla a esta pregunta es que, al igual que la mayoría de los seres humanos, tengo hambre.

Os cuento mi vida, y de cómo comía pan en la ladera de una montaña, o bebía vino tinto en una sala que ahora está destrozada, y todo eso ocurre sin que yo quiera realmente contar esas cosas sobre las personas que me acompañaban en ese momento, así como de sus otras necesidades profundas de amor y felicidad.

EDNA LEWIS. En la década de 1970, Lewis regentaba un restaurante en Nueva York frecuentado por escritores de renombre como Truman Capote y Tennessee Williams. Jones sentía curiosidad. «En seguida me di cuenta de que ella tenía una historia que contar sobre su relación con la comida, con su familia, y que eso formaba parte de la experiencia americana —recuerda Jones—. Tenía una forma muy hermosa de hablar sobre los alimentos. Era una cocinera con instinto. Le dije: “Escribe tu libro, tu propia experiencia, y hagámoslo juntas”.»

El resultado de ello fue el clásico *The Taste of Country Cooking*, publicado en 1976. Nunca dirías que Lewis tenía un restaurante en Nueva York. El libro celebra cómo su familia preparaba y disfrutaba de la comida americana en una localidad rural de Virginia fundada por esclavos liberados. Su prosa era elegante e informada, Lewis era capaz de expresar su placer por los sabores frescos y naturales, evocando a la vez un tiempo pasado en el que las personas vivían de la tierra, cuando las hortalizas venían del jardín, la carne de la granja, la fruta de la huerta, y las mermeladas y condimentos se conservaban del verano anterior.

En su prólogo, Lewis explica por qué escribió *The Taste of Country Cooking*: «Cuando voy a visitar a mis hermanos y hermanas, recordamos los viejos tiempos, el pasado, y entonces salimos juntos a recoger bayas, las enlatamos, hacemos manteca de cerdo, vamos a recoger nueces, caquis, hacemos compota, y me doy cuenta de que gran parte de los lazos que nos unen se sustentan en la comida. Puesto que somos la última generación de las familias originales, sin hijos a los que legar nuestros recuerdos, decidí que quería escribir exactamente lo que hacíamos cuando éramos jóvenes en Freetown, cuando la vida nos resultaba tan gratificante».

LAURIE COLWIN. Se dedicaba a la literatura y escribía sobre amor y familia, y gracias al boca a oreja fue ampliando un nutrido nicho de lectores. En sus novelas, sus personajes son personas caseras y sensuales que

disfrutan con la cocina sencilla y los platos rebosantes. Escribió dos libros sencillos y sin pretensiones sobre cocina y alimentos, *Home Cooking: A Writer in the Kitchen* y *More Home Cooking: A Writer Returns to the Kitchen*. La lectura de estos libros te hace sentir como si estuvieras hablando con tu amiga más querida y simpática que te ofrece sabios consejos sobre cómo agasajar a invitados, al tiempo que te confiesa cuánto le gusta cocinar y comer con su familia y amigos.

Jones seguía sus libros. En una ocasión, mientras almorzaba con el editor de *Gourmet*, le propuso el nombre de Laurie Colwin como nueva y contundente voz para la revista. «Había leído todas sus crónicas, y siempre había algo de comida en ellas, así que pensé que tenía que ser buena.»

Colwin escribió *Home Cooking* y *More Home Cooking* bajo la dirección editorial de Jones. En *Home Cooking*, escribe sobre su acogedora casa de Nueva York, donde preparaba platos sencillos y de toda la vida como pollo asado, judías verdes, tarta de limón y café. «Uno de los placeres de la vida es sentarse a comer con amigos; después viene hablar sobre comida», empieza uno de los párrafos de la introducción de *Home Cooking*. «Y el placer más intenso de todos es hablar de comida mientras estás comiendo con amigos.» Colwin falleció prematuramente por un ataque al corazón en 1992. Sus libros siguen reeditándose.

Otros autores galardonados con premios que ha editado Jones son Lidia Bastianich, James Beard, Marion Cunningham, Marcella Hazan, Ken Horn, Madhur Jaffrey, Irene Kuo, Joan Nathan y Claudia Roden.

ESCRIBIR SOBRE LOS SENTIDOS

Tal como habrás leído en alguno de los ejemplos que he proporcionado, la escritura gastronómica suele centrarse en los sentidos: el tacto, el olor, el oído, la vista y el gusto. Muchos recién llegados a este género se centran en los sentidos vinculados a los alimentos y escatiman en cuanto a la incidencia del resto. Los alumnos de mis clases siempre se emocionan al ver el listado de adjetivos que les presento (véase la página 181), pero la escritura gastronómica no trata solo de descripciones. Lo más importante es saber colocar la comida en un contexto. Permitidme que haga referencia a un pasaje erótico de Ruth Reichl en *Comfort Me with Apples*: «Me dio un beso y me dijo “cierra los ojos

y abre la boca”. Reparé en el sabor del aire; olía a una combinación de violetas y bayas, con un toque de cítrico. Cerré la boca a algo muy pequeño y bastante blando, del tamaño de una uva pequeña, pero con una superficie irregular. “¿Te gusta?”, me preguntó ansioso. Tenía el sabor de la primavera. “¡Son fresas silvestres de Francia!” Me colocó otra fresa en la boca». He aquí nuestras cuatro experiencias con los sentidos en cuatro frases.

El olfato es el sentido más importante, porque la mayor parte de lo que pruebas lo has olido primero. Por eso no te apetece comer cuando tienes un resfriado. Jean Anthelme Brillat-Savarin, abogado y gastrónomo, ya lo tenía muy claro cuando escribió en su libro de 1825, *La fisiología del gusto*: «Por mi parte, no solo estoy convencido de que sin la cooperación del olfato no puede existir una degustación completa, sino que también me veo tentado a creer que el olfato y el gusto son en realidad un mismo sentido, cuyo laboratorio es la boca y cuya chimenea es la nariz; o, para ser más precisos, la boca se encarga de la degustación de los cuerpos táctiles, y la nariz de la degustación de los gases» (Brillat-Savarin fue autor del famoso comentario «dime lo que comes, y te diré quién eres»).

El olfato también puede inducir emociones, sentimientos de nostalgia y recuerdos involuntarios, una reacción conocida como *efecto proustiano*. Seguramente lo has experimentado cuando un olor evoca en ti el recuerdo de un gusto de tu infancia, y entonces te embarga una fuerte emoción que impacta en tus entrañas.

Identificar los olores y los gustos es una tarea huidiza, y escribir sobre ello también cuesta lo suyo. Diane Ackerman escribe en *Una historia natural de los sentidos*: «El olfato nos abriga, nos envuelve, penetra en nuestros cuerpos, y emana de nosotros. Vivimos en un efluvio constante de olores. Aun así, cuando intentamos describirlo, nos fallan las palabras porque resultan artificiosas». La mayoría de los autores transmiten un sabor o un aroma recurriendo a la analogía, donde algo se «parece» a otra cosa. Pero no deja de ser tramboso. «Podrías decir que la albahaca sabe un poco a menta —propone Colman Andrews—. Pero ¿y si nunca has probado la menta?»

¿Cómo se describe el gusto de los alimentos? Tal como mencioné anteriormente, la atención se centra demasiado en el gusto a expensas de otros sentidos. Jennifer McLagan abordó este problema directamente en su libro de cocina *Bitter (Amargo)*. «Lo amargo,

aunque es un gusto bien recibido en muchas culturas, no lo es entre los anglosajones —escribió—. Resulta muy difícil evocar la imagen de un gusto positivo referido a lo amargo. Astringente, acre, agri-dulce, amargo como la bilis o como la hiel, punzante, cáustico, agrio, astringente, áspero e intenso son algunas de las expresiones que encuentras en un tesoro cuando buscas la entrada *amargo* —escribe—. No es un listado muy apetecible.»

Pero, como mínimo, el listado es específico. Eso es lo que buscan los buenos escritores para evitar quedar reducidos a adjetivos como *delicioso*, *buenísimo* y *sorprendente*, que no dicen nada a los lectores, salvo que ese plato gustó al autor. Siempre es preferible ser concreto en la escritura, porque quieres que los lectores se imaginen la comida, y no pueden hacerlo sin una palabra como *picante* en vez de *sabroso*.

Resulta muy fácil dejarse llevar por los adjetivos cuando escribimos sobre los sentidos, ya que los adjetivos son un vehículo perfecto para describirlos. Si nos excedemos en ellos, se debilita la escritura, ya que adopta un tono sentimental. ¿Es realmente necesario que los lectores sepan que un *brownie* era esponjoso y decadente? Busca adjetivos originales y no los unas en cadena. Es algo que veo muy a menudo, hasta el punto de creer que los adjetivos son el punto débil de los autores culinarios.

Darra Goldstein nos recomienda la lectura de M. F. K. Fisher, que recurre a «un adjetivo perfecto que consigue abarcar toda una amplia gama de sensaciones, o crea un clima que te permite entender en qué consistía esa sensación». Nos ofrece un ejemplo de ello a partir de un ensayo de *The New Yorker*: «Resultaba muy reconfortante sentarse en esa estancia casi vacía, decorada en un estilo casto rococó sobre el cual se filtraba la luz del sol del mes de junio, con ese generoso cubo de auténtica delicia entre nosotros: mamá vertiendo el vodka que, gracias a nuestros sorbos, recorría nuestras venas a la espera de que llegaran las auténticas fresas silvestres, de modo que nos sintiéramos niños otra vez, y no semidioses». El estilo rococó es todo menos casto, dice Goldstein. «Es algo exagerado, pero Fisher consigue transmitir la sensación de inocencia infantil que se deriva de un único adjetivo en la frase.»

Aunque el gusto y el olor son muy importantes en la escritura gastronómica, también lo es el tacto. El tacto informa al lector sobre el grado de maduración de un cantalupo, o de cómo juzgar la firme-

za de un bistec. «Cada cultura tiene su propia manera de apreciar los alimentos —escribe McLagan—. Un estudio comparativo de las palabras empleadas para describir texturas alimentarias descubrió que [los japoneses] cuentan con más de cuatrocientas palabras para describir la textura de sus alimentos. Los chinos tienen unas ciento cuarenta y cuatro, mientras que los anglosajones no pasamos de los setenta y siete vocablos. ¿Acaso es que no nos interesa la textura, o es que comemos demasiados pudings y purés de guisantes? Los franceses, cuya cocina es famosa por sus salsas, tienen más de diecinueve palabras para describir solo la viscosidad de una salsa.»

Steingarten considera que deberíamos prestar atención a otras sensaciones físicas, como el sentido del movimiento al remover un recipiente, donde puedes detectar los cambios físicos y la sensibilidad a la temperatura a medida que la salsa se va espesando. El chef y autor Anthony Bourdain explora el sentido del texto en *Viajes de un chef: en busca de la comida perfecta*. «Tuve que aprender a emplear pedazos de pan para pellizcar la comida entre los dos dedos —y solo dos— y el pulgar de la mano derecha, mientras los dedos quedaban protegidos por una capa de pan doblado... Abdul (estaba) arrancando los interiores blancos de cada pequeño triángulo de pan, creando así un falso bolsillo... lo llamé a la mesa, acusándolo juguetonamente de hacer trampas mientras yo luchaba para hacerme con los pedazos más gruesos que apenas permanecían doblados.»

Luego está el aspecto visual. Algunos autores ofrecen descripciones insuperables de los rasgos físicos de los alimentos recurriendo a símiles y metáforas en vez de emplear adjetivos. Los símiles comparan, utilizando *como* y *al igual que*. Pero la metáfora requiere otras cosas. En *An Omelette and a Glass of Wine*, Elizabeth David describe el cilantro recubierto de azúcar y las semillas de alcaravea «brillantes como si fueran pequeños destellos de estrella». Esto es un símil. En *Between Meals*, Liebling escribió que las judías blancas que acababa de servir «se parecían a los bigotes descompuestos de una barba postiza de atrezo». Esto también es un símil. Ahora fijémonos en una metáfora. Nigella Lawson escribió acerca de las tartaletas de chocolate con zarzamoras: «Con sus corazas de chocolate negro y un relleno de mascarpone de chocolate blanco, tenían un aspecto estupendo, pero cuando las comes te sorprende su simplicidad en perfecto equilibrio». Naturalmente, la pasta de la tartaleta no es una cáscara de

verdad, pero es una forma muy hábil de no repetir la palabra *tartale-ta*. Aunque estos ejemplos evocan inmediatamente imágenes mentales, fijémonos en que dos de ellas suenan deliciosas, mientras que no es así en la tercera. La escritura gastronómica no siempre funciona con rapsodias.

Elizabeth David, una autora británica que educó primero a Inglaterra y luego al mundo entero sobre cocina mediterránea, escribe con un estilo sensual, estimulante e intelectual. Aquí se centra en la vista, el olfato y el gusto: «Ahora se perciben las señales del otoño en las hojas de algunos almendros. Han adoptado un tono castaño rojizo transparente, y esta mañana cuando me desperté devoré dos de las primeras mandarinas de la temporada. Durante el amanecer, su olor era penetrante y su sabor intenso».

Autores como Jane y Michael Stern ofrecieron un ejemplo elegante de cómo combinar el tacto y la escritura visual. Fijémonos en la belleza de su descripción de una exquisita tarta de manzana. Puedes ver cómo sus mentes funcionan a cámara lenta para describir la experiencia. «La pasta es tan crujiente como una galleta de mantequilla, tan quebradiza que cruje cuando ejerces presión sobre ella con un tenedor; los granos de azúcar de canela salen volando de la superficie al partirla. La corteza inferior es más blanda que la superior, pero está tostada y puede romperse. En el punto de unión entre las dos partes, encontramos un nudillo de masa impregnado del punto justo de relleno de fruta para que resulte más dúctil al masticar. En el interior encontramos un conglomerado de medias lunas de manzana de la marca Ida Red bañadas en sirope.» La concreción de las palabras, unida a verbos dinámicos como *salir volando*, *partirse* y *romperse*, hacen que esta descripción sea más evocadora. Fijémonos también en el uso del símil «crujiente como una galleta de mantequilla», y la metáfora «nudillo de masa».

Algunos autores creen que el sentido menos importante es el oído. Pero pensemos en cómo infunde vida a la experiencia de Alan Richman en su colorido ensayo titulado «The Great Texas Barbecue Secret» («El gran secreto de la barbacoa texana») publicado en *Bon Appétit*: «Puesto que la carne apenas se pincha durante la cocción, la grasa se acumula, chisporrotea y burbujea. Pero si la cortas, es un drama. Piensa en cómo revienta una cañería. Mejor aún, imagina a un explosivo toro Brahman ante las compuertas de un rodeo».

Describir tus percepciones con acierto es difícil. La mayoría de autores poco experimentados tienden a exagerar. En el peor de los casos, asegura el columnista culinario del *Los Angeles Times* Russ Parsons, las descripciones pueden ser empalagosas, gratuitas y lascivas. «La idea no es ser gráfico, sino elegante. Quieres utilizar un lenguaje lo suficientemente sensual que transmita tu placer e involucración en el tema, pero no quieres exagerar la nota de manera que parezca un texto barato y poco convincente. Escribe y repasa tu texto, eliminando el máximo posible de palabras de manera que te quedes con lo esencial.»

Tal vez la mejor manera de acceder a los sentidos es no darlos por sentado. Me gusta el modo en que Richman y los Stern se detienen para describir cada momento a medida que va aconteciendo. La editora Judith Jones aconseja a los escritores que recurran a los sentidos como punto de partida, que busquen el elemento evocador, y que luego se adentren en el tema más amplio o el contexto.

INFUNDIR PASIÓN

Al igual que los sentidos, la pasión es una parte fundamental de la escritura gastronómica, aunque no es fácil de incluir en el texto. Los sentimientos intensos pueden confundir. Es más fácil decirles a tus lectores que algo te ha entusiasmado en vez de revelarlo a través de tu elección de palabras. La clásica norma de la escritura, «muestra, no cuentes», también se aplica aquí, donde tu labor consiste en demostrar tu devoción en vez de decirle al lector que eres un devoto. Es un desafío en toda regla. Cuando enfocas la cámara a las personas para captar su pasión, explica Andrews, se quedan paralizadas, recurren a palabras grandilocuentes, y el resultado parece impostado, especialmente cuando sienten un vínculo afectivo con el tema en cuestión.

«No puedes limitarte a abrir una vena y dejar que la sangre salga a borbotones. Si te apasiona un plato maravilloso, debes contener tu pasión para poder escribir sobre ella, o de lo contrario sonará absurda.»

La intensidad de la escritura puede ser variable, como el enamoramiento, explica David Leite. «A veces, me pongo a llorar —reconoce—. Me sale todo. Estoy canalizando algo. Tan pronto como llega, me levanto un día y desaparece. Tengo que aceptarlo. La única forma de hacer que regrese y se quede es sentarme a escribir cada día.» A veces, se pasa seis horas escribiendo y solo le satisface la última frase de ese día, según explica. Pero cuando eso ocurre, «me basta para que quede como volando, y eso me da la energía suficiente para retomar el texto al día siguiente». Lo más importante de la pasión, dice, es aprovecharla cuando está, porque no puedes acceder a ella por medios convencionales.

La obsesión puede derivarse de ello, y a muchos editores les encantan los escritores que conocen todos los detalles y datos sobre el tema que tratan, hasta el punto de dominar el tema y reírse de su propia compulsión. Pero la compulsión también puede hacer que te enamores de tu tema, lo cual de vez en cuando implica incluir demasiados datos. Para más información sobre cómo editar tu trabajo, véase el capítulo 5.

ENCONTRAR TU VOZ

Los grandes escritores, incluidos los que se dedican al género gastronómico, dedican años a perfeccionar su voz. La voz combina estilo de escritura con punto de vista. Es lo que conocemos como *estilo*. En *The Elements of Style*, un libro esencial para todo aquel que quiera escribir, se define la voz en términos muy sencillos, como «el sonido que hacen las palabras de un escritor sobre el papel». Es lo que te hace auténtico. Transmite tu personalidad, don y originalidad. «La voz existe para que la pieza que escribes sea más legible, más placentera, para explicar o esclarecer conceptos difíciles sin parecer seco —explica Andrews—. Se puede explicar un tema difícil, y si adoptas un modo coloquial, se acaba entendiendo mejor.»

No se puede inventar una voz, dice la mayoría. En una ocasión le pregunté a un profesor de escritura creativa cómo podía adoptar una voz lírica. Me propuso un ejercicio en el que uno copia el estilo de un escritor parodiándolo, lo cual te permite ver los entresijos de ese estilo. Yo lo hice analizando una pieza de Reichl. La encontraba

sensual, visual, evocadora, poética y reflexiva. Asimismo, advertí en ella su uso de la personificación, la aliteración e incluso la violencia. Luego realicé un ejercicio de escritura empleando algunas de sus técnicas y lo encontré muy liberador.

Pero la editora Jones no está de acuerdo. «Malo es si un escritor intenta imitar la voz de otro —advierte—. No se trata de pedir prestado o de hacer algo por imitación. Se trata de ti. Describe exactamente tus sentimientos. La voz convierte al autor en un ser único.»

Sin duda alguna, leer a otros autores puede llegar a influenciar tu trabajo. Cuando Molly Wizenberg abrió su blog, Orangette, estaba leyendo a Steingarten, Trillin y M. F. K. Fisher. «No lo hice por voluntad de imitarlos, pero noté algunos rasgos de los autores que leía, como, por ejemplo, la estructura oracional sencilla de Trillin. No prestaba atención a las florituras ni a la poesía. Alguien con un espíritu más lírico hacía gala de las emociones, como M. F. K. Escribía sobre temas filosóficos, como, por ejemplo, el modo en que trazamos vínculos entre comida y amor. Todo ello se ha reflejado en mi escritura.» Trillin, asegura, realiza una labor importante de «advertir los detalles que suelen ser universales en nuestras vidas», como su obsesión con la barbacoa de Kansas City. «También nosotros nos acabamos obsesionando con ello —explicó Wizenberg—. Me encanta su sentido del humor, su habilidad para crear su propio entusiasmo patológico. Nos lleva inmediatamente a su terreno. Sus detalles son vivos, sensuales, y apelan a los sentidos.»

La voz ayuda a los lectores a formarse una idea del escritor. En términos de jerga comercial moderna, es como si estuvieras creando una marca. Es posible escribir un relato sin tener voz alguna, especialmente en periódicos y revistas, donde la escritura se ciñe a ciertas convenciones de la voz colectiva de una publicación. Cuando redacté mi primer ensayo después de varios años de escribir para la prensa, me sorprendí ante el descubrimiento de mi propia voz. Me preguntaba si estaría revelando demasiados datos sobre mi personalidad.

Pero para que los lectores se queden con buena parte de una historia, primero deben entender quién eres para que puedan confiar en ti, independientemente de si les gusta o no. Tu voz aporta unidad y fuerza a la narrativa, asegura Goldstein. «Los autores noveles tienen miedo de que su voz se note demasiado. Creen que otras

personas la criticarán o que no les gustará. Pero sin ella, tu escritura puede pecar de insulsa, y se convierte en un texto que puede escribir cualquiera. La voz te aporta seguridad en ti mismo.» Así que no te preocupes por ser correcto o parecer «un escritor», porque eso hace que tu obra adopte un tono más sobrio y aburrido. Escribe del mismo modo que hablas.

Tu escritura expresa tu unicidad. «La voz es el sonido, el ritmo y el punto de vista que inequívocamente evoca el autor —escribió Leite en eGullet Forums—. Es algo que salta a la vista cuando lo lees. Y lo que es aún más importante, nunca puedes confundirte ni intercambiarla. Bourdain no es Steingarten, y ellos no son Trillin ni Reichl.»

«A veces la gente confunde el concepto de voz —explica Russ Parsons, del *Los Angeles Times*—. La gente suele creer que debe revelar sus secretos más íntimos, y que se trata de una cuestión profundamente personal. Pero la voz no tiene nada que ver contigo, sino que es el ritmo del lenguaje, los recursos estilísticos, la elección de palabras.»

Tal vez la manera de hallar tu propia voz es exagerarla, especialmente si escribes un ensayo personal o una memoria. Amanda Hesser, fundadora de Food52 y autora de las memorias *Looking for Mr. Latte: A Food Lover's Courtship, with Recipes*, dijo que ella exageraba sus rasgos y los de su novio para que las voces de ambos se apreciaran mejor, y lo hacía sin preocuparse de que la historia derivara en un relato de ficción. «Ella era la gastronoma esnob y voluble que alguien tenía que poner en su lugar; él era el héroe reflexivo», explicó en una entrevista.

Así que conviene captar la emoción auténtica del momento, el tono de lo que está pasando en ese momento, y de cómo te sientes físicamente. Si tienes problemas para encontrar tu voz, consulta el listado de descripciones de la página 17 como punto de partida. Pídeles a tus amigos que describan tu voz por ti. A menudo lo hacen mejor que tú, puesto que podías pensar que esa voz eres «solo tú», y que por tanto no es descriptible.

Otras formas de hacer que tu voz se haga oír en la escritura tienen que ver con el lenguaje y las referencias culturales. Analiza la elección de tus palabras, y juega con ellas. ¿Empleas palabras grandilocuentes, por ejemplo, o referencias a la cultura popular, la ar-

quitectura, las películas antiguas o la música rap? Tu voz puede demostrar edad, ubicación geográfica, género, o incluso tu filiación religiosa. Este es el modo en que el crítico gastronómico Jonathan Gold empieza una reseña: «Si creciste comiendo perritos calientes en la trepidante década de los años setenta en el Valle de San Fernando, seguramente tu familia sentía debilidad por establecimientos como Hot Dog Show, Flooky's, Wiener Factory, que eran tan irreprochables e inevitables como la cuestión de si uno es ortodoxo, conservador o partidario de una reforma». Sin mencionarlo explícitamente, el lector puede deducir que el autor es judío, que creció en Los Ángeles, y que probablemente tiene cuarenta y tantos años. Sin una voz intensa, uno se arriesga a convertirse en un narrador superficial.

LOS AUTORES DESCRIBEN SUS VOCES

ALAN RICHMAN. Editor colaborador de la revista GQ. «Soy un neoyorquino malhumorado e inseguro que entra en un restaurante y espera a ver cómo van a abusar de él. Soy un tipo pasivo-agresivo que siempre quiere tener la razón. Soy alguien al que le pasan cosas. Los autores deberían asumir un papel pasivo para que los lectores se sientan representados».

CLOTILDE DUSOULIER. Autora y bloguera en Chocolate & Zucchini. «Al principio mi voz era puro entusiasmo y alegría por el tema en cuestión. Estos sentimientos no me han abandonado, aunque probablemente ahora me haya calmado un poco. No puedes mostrarte empático todo el tiempo. Al cabo de un rato, si continúo en estado efervescente, la gente puede empezar a creer que me he tomado algo. Me subestimaban. Ahora me siento más madura. Mi estilo de escritura es más amigable, cercano y comprensible.»

DAVID LBOVITZ. Autor y bloguero. «Amistoso, divertido y accesible».

DAVID LEITE. Autor y editor de Leite's Culinaria. «Escribo como hablo, gracias a la influencia de toda una vida de escuchar el sentido del humor de mi madre. A veces puedo ser un poco malvado. En la adolescencia me volqué en el sentido del humor. Fui desarrollando esa personalidad que acabó reflejándose sobre la página escrita».

CALVIN TRILLIN. Autor y redactor *freelance*. «Glotón genial».

MOLLY WIZENBERG. Autora y bloguera. «Me gusta pensar que mi voz es divertida y caprichosa. Es muy importante también para mí ser honesta».

MICHAEL RUHLMAN. Autor y bloguero. «Me gusta el sentido de autoridad, como, por ejemplo, dejar claro que he estudiado ciertos temas, que he estado en escuelas de cocina, que he trabajado con los mejores chefs del país. Tengo mis opiniones».

RUSS PARSONS. Columnista de temas gastronómicos del *Los Angeles Times*. «Soy cargante por naturaleza. No intento marcarme más puntos que los demás cuando escribo en primera persona. Es importante darse de menos, y no tender a agradar al ego. Presto mucha atención al ritmo, a la longitud de las frases y a la estructura».

RUTH REICHL. Autora y editora. «Directa».

DESCRIBE TU PROPIA VOZ

La escritura cobra fuerza cuando sabes quién eres. Si decides ser sarcástico, por ejemplo, entonces tienes a tu disposición una herramienta con la que medir tu escritura de modo que te asegures de que tu voz se escucha de esa manera determinada. Repasa el siguiente listado y elije los cinco adjetivos más importantes que creas que te describen a ti y a tu voz. Si tienes algunos problemas para identificarlos, pregunta a tus amigos y que elijan algunos adjetivos por ti:

amistosa	confesional	informada
autocrítica	creíble	misteriosa
autorizada	divertida	relajante
cercana	experta	tranquilizadora
competente	humilde	vulnerable

EJERCICIOS DE ESCRITURA

- 1.** Este ejercicio permitirá que tu escritura cobre vida. Escribe un párrafo largo sobre tu plato favorito, utilizando los cinco sentidos. Incluye un símil y una metáfora (un símil cuenta al lector cómo es algo, por ejemplo, «las uvas brillaban *como* un collar de perlas negras»; una metáfora asimila directamente una cosa con otra, como, por ejemplo, «me metí una de esas borlas pegajosas en la boca»). Cuando acabes, vuelve a repasar el párrafo, y busca nombres genéricos, sustituyéndolos por otros más concretos. Por ejemplo, podrías sustituir el sustantivo *fruta* por *arándano*. Proporciona de inmediato información visual al lector, mientras que *fruta* es más difuso. Cuando ya hayas hecho algunos reemplazos, repasa de nuevo tu escrito y fíjate en la estructura de la oración. ¿Te sales de lo habitual, con frases de un tirón? Ajústalas de modo que sean más concisas y tengan la misma longitud. De este modo, verás que emerge una voz más contundente y distintiva de tu escritura.
- 2.** Más formas de emplear el símil y la metáfora: llena los espacios vacíos al comparar los siguientes alimentos con objetos no comestibles: «El queso era tan tierno como...»; «El donut olía a rancio, como...»; «El bocadillo de rosbif tenía un gusto parecido a...». Opta por el atrevimiento, y luego prueba también a resultar sensual.
- 3.** Revisa antes de escribir para comprobar que utilizas las técnicas descritas en este capítulo. Procura reescribir un párrafo de manera inusual.
- 4.** Desarrolla tus dotes de escritura para mostrar en vez de contar. Elige un alimento que te guste. Dedicar dos párrafos a explicar por qué te encanta. Haz que tu pasión se palpe en el ambiente sin recurrir a oraciones como, por ejemplo, «no podía dejar de...». Si te encanta el regaliz,

muestra tu devoción hacia él describiendo la longitud de los tallos que deseas, o bien especificando cuán a menudo lo consumes. Los lectores pueden deducir que te encanta sin decirlo explícitamente.