

Prólogo

DANIEL INNERARITY

*Catedrático de filosofía política e investigador Ikerbasque
en la Universidad del País Vasco*

Este libro es un vendaval de ideas. Algunas de ellas se limitan a describir e interpretar los hechos que han tenido lugar en torno al *boom* gastronómico de los últimos años; otras vienen impulsadas por un deseo crítico que, cuando menos, dará que pensar a muchos de sus protagonistas. En él se da un repaso a cuanto hay de tópico, de *marketing*, de esnobismo, de espectáculo y de banalización en la actual moda gastronómica, pero también de oportunidad y grandeza. La casualidad quiso que mientras lo leía en un largo viaje, esperando en Barajas mi avión de regreso a casa, me topara con un ilustre cocinero, aquí varias veces mencionado. Al contarle lo que estaba leyendo y las pretensiones un tanto iconoclastas de su autor, mi amigo cocinero me tranquilizó diciendo: «Necesitamos sacudidas de este estilo. Lo que sea bueno resistirá las críticas; lo que pueda mejorar, mejorará y lo malo se vendrá abajo. Además, como sueles decir, lo mejor de nosotros se lo debemos a nuestros críticos». Recordé entonces que Kafka aseguraba que sólo valían la pena aquellos libros que nos daban un mazazo en la cabeza; que para los masajes y la confirmación de lo que ya sabíamos están otras cosas.

La gastronomía anda actualmente en busca de una teoría, de un plan estratégico, de una visión de futuro y sostenibilidad, de un relato; y este libro puede servir para poner en marcha esa reflexión colectiva. Su autor ha sido capaz de activar las múltiples perspectivas que se requieren para entender esa realidad de la cocina como un *hecho social total*, por decirlo con Marcel Mauss. El raudal de información y cultura con el que se encontrará el lector en estas páginas le permitirá comprender por qué, más allá de las modas y los eventos, estamos ante un fenómeno que tiene una gran trascendencia e involucra todas las dimensiones de lo humano, desde la estética y la cultura hasta la política y la economía.

Tuve la suerte de conocer de primera mano algunas de las reflexiones que componen este libro cuando ambos coincidimos en una estancia de docencia e investigación

en Washington DC. En algunos paseos, compartiendo hallazgos gastronómicos (que también son posibles en esa ciudad) y hablando siempre sin parar, pude comprobar hasta qué punto José Berasaluce es un depredador de sabores y saberes. Me enseñó su puesto en la Biblioteca del Congreso con la misma fruición con la que compartía el descubrimiento de unos puestos en los que degustar marisco barato en las orillas del Potomac. Y haber podido leer el manuscrito que ahora presento es otro regalo más que continúa aquellas revelaciones. Espero que el lector o la lectora disfrute tanto como yo lo he hecho; que acepte el mejor regalo que puede alguien hacernos: darnos que pensar.