


ENTREVISTA A FRANCISCO FUSTER

Cinta Moreso

 FRANCISCO FUSTER es profesor en el Departamento de Historia Contemporánea en la Universidad de Valencia y especialista en la historia de la cultura española de la Edad de Plata (1900-1939), con especial interés en las figuras de Pío Baroja, Azorín y Julio Camba, a cuyas obras ha dedicado distintos trabajos.

En Buenos Aires, Camba es un anarquista radical. ¿En qué momento se transforma en un bon vivant?

Es imposible poner fecha exacta porque no se trata de un cambio brusco e inopinado, sino de una evolución personal e intelectual que le llevó desde el anarquismo a posiciones primero progresistas o republicanas (durante sus primeros años en Madrid, tras volver de su experiencia argentina), y después mucho más moderadas o, finalmente, conservadoras. Con respecto a su afición a la buena cocina y, en general, a la buena vida, es algo que fue con él siempre. No hay que olvidar que estamos ante un hombre que, en contra de lo que a veces se ha dicho (quizá porque no estudió nunca en la universidad, o porque apenas cultivó otros géneros literarios más «serios», como la novela), poseía un importante bagaje cultural, alcanzado de forma autodidacta, eso sí,

y un grado de cosmopolitismo —tamizado por su españolismo, pero cosmopolitismo en definitiva— muy superior al de la inmensa mayoría de compatriotas suyos de la época.

¿Cómo se inserta la obra gastronómica de Julio Camba dentro de su obra periodística?

De manera natural. Camba escribió más de cinco mil artículos en varios periódicos, buena parte de los cuales contienen referencias, más o menos explícitas, al mundo de la gastronomía. Al margen de eso, pero directamente relacionado, está la publicación de su ensayo *La casa de Lúculo o el arte de comer* (reeditado en 2015 por la editorial Reino de Cordelia), que es el único libro de Camba escrito expresamente para ese formato (el resto son antologías de artículos aparecidos antes en prensa). Sabedor de su afición al tema, Pedro Sáinz Rodríguez (un erudito y bibliófilo que a finales de los años veinte ejercía como director literario de la Compañía Iberoamericana de Publicaciones) le propuso escribir un libro monográfico sobre gastronomía. Aunque Camba se negó en primera instancia, porque iba contra su naturaleza someterse a la rutina que supone escribir un libro, finalmente le convenció el hecho de que Sainz Rodríguez —que

conocía perfectamente el carácter pezeoso y poco propicio al compromiso del gallego— le garantizase un sueldo mensual, similar al que podía percibir de un periódico, a condición de que Camba le fuese enviando regularmente los distintos capítulos. El libro se publicó en 1929 y fue un éxito de crítica y ventas, hasta el punto de que, posiblemente, se trata del libro cambiano que más veces se ha reeditado.

¿Cuál es la importancia del cosmopolitismo en la obra gastronómica de Camba?

Tan decisiva como que no se entiende la una sin el otro. Es verdad que Camba escribió sobre la cocina gallega o la española que conoció mientras estuvo en Madrid y, por supuesto, a través de sus viajes por nuestro país. Sin embargo, lo que enriquece la literatura gastronómica de Camba —y aquí podemos recurrir al recién citado *La casa de Lúculo*— es, precisamente, su amplitud de miras. Como se puede comprobar en mi antología *Crónicas de viaje: impresiones de un corresponsal español* (Fórcola, 2015; segunda edición), durante sus estancias en distintas ciudades europeas, Camba frecuentó bares y restaurantes de los que, evidentemente, después opinaba en sus columnas (un cóctel que había descubierto, una comida que le había

fascinado o un antro que le había horro-rizado). Si cualquier aspecto de la vida cotidiana era para él materia digna de figurar en un artículo de periódico, el sustento diario —sólido y líquido— no tenía por qué ser una excepción.

Camba tiene siempre una forma particular, personalísima, de ver el mundo (no es un relativista); ¿es posible que por eso tenga esa gran sintonía con el lector español de la época?

No necesariamente. De hecho, cuanto más personal es el estilo se supone que menos se parece a la «regla general» o al gusto mayoritario del lector. Hay que tener en cuenta que no es lo mismo escribir un libro que escribir en un periódico. El autor de libros no necesita adaptarse al público (se conforma con sus lectores fieles) porque sabe que es una batalla perdida: nunca llueve a gusto de todos. El columnista también tiene un público «fijo», pero lo cierto es que Camba escribió en muchas cabece- ras distintas, de ideologías a veces opuestas, y siempre tuvo éxito. Yo creo que el secreto de esa sintonía lograda por Camba reside en el hecho de que él supo ver, mejor que nadie, cuáles eran las demandas del lector español de la época. En un momento —primeras décadas del siglo XX— en el que la mayoría de la población española no había salido de España (muchos, ni siquiera de su pueblo), Camba retrataba el mundo con su mirada y lo hacía siempre a través del contraste entre lo español y lo extranjero, entre el casticismo y el cosmopolitismo. Evidentemente, la información sobre Europa o sobre los Estados Unidos era mucha y toda muy nueva para ese lector común español, por lo que había que

dosificarla y, sobre todo, administrarla de forma que le fuera inteligible y fácil de digerir. En eso Camba fue el mejor porque fue el corresponsal que más se apartó de la ortodoxia del oficio y que más contenido autobiográfico y subjetivo puso en sus crónicas.

¿Cuáles son los principales rasgos de estilo del periodismo gastronómico de Camba?

Los mismos que caracterizan su periodismo no gastronómico. Un estilo ágil y sencillo, nada pretencioso, basado en una regla de oro según la cual más no siempre es mejor. Azorín, que de escribir en los periódicos sabía algo, decía que un artículo no puede contener más de una idea, y Camba aplicó ese principio a rajatabla. Hay otros libros sobre cocina que contienen mucha más sabiduría (en el sentido erudito) que el que escribió Camba, pero el suyo tiene el valor de contener la información justa (allí se habla de vinos, de carnes, pescados, etc.) y de presentarla de forma amena, combinando lo que serían datos objetivos con comentarios de tono provocador y sarcástico, en la línea de esa ironía tan reconocible en él. Más que un libro de cocina al uso, en el sentido tradicional, es un manual de buenas maneras en el que no sólo se habla de comida o de vinos, sino que también se nos explica cómo hay que comportarse en la mesa o se nos dan consejos sobre cómo actuar cuando nos invitan a un banquete.

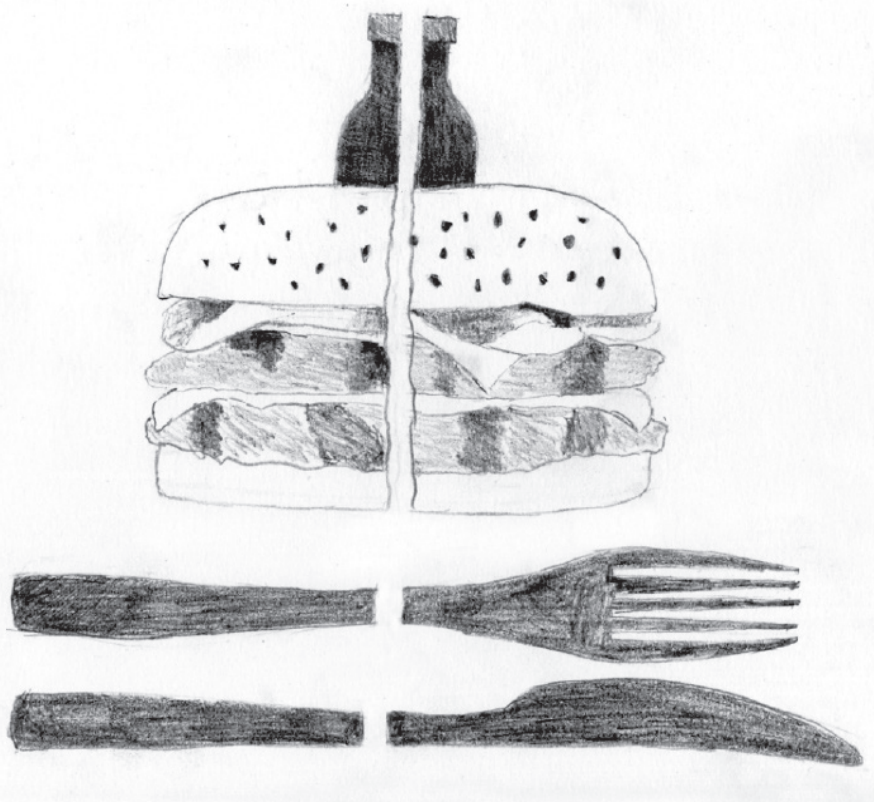
Como Valle-Inclán, Camba es de Vilanova de Arousa y, como este, también utiliza un humor muy gallego, irónico, sarcástico y a veces con un punto de mala leche (no tanta como Valle, por descontado). ¿Cómo marca esa «galleguidad» la obra de Camba?



Fernando Fuster ©

En la introducción a *Galicia* (Fórcola, 2015), una antología en la que he reunido sus cincuenta mejores artículos sobre Galicia, intenté explicar la peculiar relación de amor-odio que Camba mantuvo con su tierra natal y con sus gentes. Por resumirlo en una frase, se podría decir que Camba ejercía como gallego en Madrid y como madrileño en Galicia. Y me explico. Como cualquier gallego emigrado, Camba tenía «morriña» y echaba de menos todo lo relacionado con su región: se juntaba con otros gallegos emigrados en la capital y, si leemos sus artículos, veremos que jamás tuvo una mala palabra hacia Galicia. Sin embargo, tenía un defecto para el galleguismo «oficial», y es que no era un gallego regionalista o nacionalista (por ejemplo, no escribió nunca en gallego, si exceptuamos un puñado de poemas que redactó siendo apenas un chaval). Eso propició que, para muchos de sus paisanos, Camba fuese considerado —y, por desgracia, lo sigue siendo— como un autor «madrileño» o «españolista», en el sentido más peyorativo. Si a eso sumamos el hecho de que el propio Camba no se cortaba un pelo a la hora de criticar lo que no le gustaba

Pol Grau Budia ©



(esto se entiende perfectamente si se lee esa antología que acabo de citar), el resultado es una falta de entendimiento mutua, no con el conjunto de la sociedad gallega, ni mucho menos, pero sí con ese sector nacionalista que jamás entendió esas críticas.

¿En qué pilares se asienta el pensamiento gastronómico de Camba?

No se asienta en ningún pilar, en el sentido de que lo de Camba no es un «pensamiento» teórico elaborado, sino que es más bien un saber adquirido de forma autodidacta, a base de su propia experiencia. Camba leía mucho y, naturalmente, también leía libros de cocina porque era un tema que le interesaba. Hablaba con cocineros, *maîtres* y camareros, y siempre que probaba un plato nuevo trataba de averiguar qué era

lo que había comido o bebido. Dicho esto, su principal referencia siempre fue la cocina francesa, que es la que más le gustaba y la que él pensaba que había alcanzado un grado mayor de sofisticación, apostando por la innovación, pero sin renunciar a la tradición y los sabores más auténticos.

¿Cuáles son las principales críticas de Camba a la cocina española?

Su principal crítica, muy conocida por otra parte, es la que tiene que ver con el uso —y abuso— que se hace en España del ajo, como un condimento que sirve para enmascarar el sabor de ciertos alimentos. También rebate el tópico de que el aceite de oliva es un ingrediente excepcional que sitúa la cocina mediterránea por delante del resto. En este punto, reconoce que el aceite es inme-

jorable para las frituras de pescado, pero opina que, a la hora de cocinar la carne (no de freírla, cosa que consideraba un crimen), siempre es preferible la manteca, puesto que esta restituye a la carne las sustancias perdidas durante su proceso de obtención. En general, la crítica principal tiene que ver con el hecho de que, al depender tanto del aceite y de los condimentos, la española es una cocina que, por regla general, obliga a digestiones pesadas, lo que ha convertido el bicarbonato o la sal de frutas en casi un ingrediente más de nuestra gastronomía, cosa que no ocurre en otras, donde el producto es mucho más natural.

Pese a sus críticas, Camba es un optimista de la cocina. ¿Cuáles son las causas de ese optimismo?

Supongo que tienen que ver con el hecho de que, para un *dandy* escéptico y perezoso como él, tan propenso a la queja y el lamento por la falta de buen gusto general y la preponderancia del elemento gregario, la buena cocina era uno de los pocos placeres no excesivamente caros que podían disfrutarse en esta vida. En el prólogo a *La casa de Lúculo* dice que «la gastronomía es un arte de clases medias», en el sentido de que no se necesita ser especialmente rico para gozar de un buen bistec o de unas sardinas asadas. De hecho, en ese mismo texto dice que él es el mejor ejemplo de que, con pocos recursos, se puede comer bien en cualquier punto del mundo, porque es justamente esa falta de recursos la que nos obliga a aguzar el ingenio y a buscar un sitio decente en el que cubrir nuestras necesidades. El apetito, dice Camba, es la base de toda gastronomía.

¿Qué diferencia a Camba de los escritores gastronómicos que le son contemporáneos?

Lo mismo que le diferencia del resto de escritores de su época. Como he dicho, Camba no es un escritor gastronómico en el sentido de haber sido un autor preocupado por dejar una obra coherente y perdurable. Es un hombre que escribe en los diarios y que, como tiene esa libertad, se permite hablar de las cosas que le interesan, entre ellas la cocina. Francisco Umbral decía que el escritor «de firma» puede hacer lo que le dé la gana con su columna porque tiene un prestigio adquirido que le autoriza a ello. Camba sabía que sus artículos no debían ser textos al uso, parecidos a los de otros compañeros de la profesión, sino crónicas en las que hacer de un hecho cotidiano materia literaria. Si alguien quisiera escribir una historia de la literatura gastronómica española más ortodoxa, no leería a Camba, sino a los muchos cocineros y escritores que nos dejaron tratados voluminosos llenos de datos y recetas. Camba no es eso, como tampoco lo son Josep Pla, Álvaro Cunqueiro, Néstor Luján, Víctor de la Serna, Xavier Domingo o Manuel Vázquez Montalbán; escritores y periodistas que han escrito algunas de las mejores páginas sobre el asunto que nos ocupa.

¿Cuáles son las principales similitudes y diferencias entre la visión de la cocina de Camba y Pla?

La principal similitud es que, a pesar de lo diferente de sus estilos, los dos son periodistas que construyeron lo mejor y más perdurable de sus obras sobre ese efímero soporte que son las volanderas hojas del periódico. Más allá de eso, Camba tiene una visión de la cocina mucho más cosmopolita

o internacionalista que la de Pla, que también tenía en alta estima la cocina francesa, pero abominaba de otras cocinas más exóticas a las que no encontraba ningún mérito. En eso Camba era más transigente. La cocina de Pla es una cocina de la nostalgia que pretende rescatar del olvido esos sabores de la infancia —cuya importancia ya nos reveló Marcel Proust— que el pequeño Pla descubrió por primera vez en la famosa masía de Llofriu en la que se crió, al lado de Palafrugell, en la comarca del Bajo Ampurdán.

¿En qué pilares se asienta el pensamiento gastronómico de Pla?

Como he dicho, para Pla —que escribió un libro inmenso, cuya lectura recomiendo, titulado *El que hem menjat* (1973), además de otros muchos textos dispersos en ese universo que es su «obra completa»— la auténtica cocina debía ser, por fuerza, una cocina del recuerdo, basada en la máxima según la cual las sensaciones que producen los alimentos en nuestra memoria son las más indelebles y duraderas. Como conservador y tradicionalista, Pla tenía una visión muy escéptica del porvenir y consideraba que una de las consecuencias más funestas de la vida moderna (hoy diríamos «globalización») era la muerte de la cocina catalana que él había conocido. La industrialización y el capitalismo del siglo XX habían impuesto su precipitado estilo de vida, acabando de un plumazo con toda una manera de comer y, por consiguiente, también de entender la vida.

Efectivamente, es verdad que, frente a ese relativo optimismo de Camba, Pla es un pesimista convencido y un nostálgico de la cocina española y catalana pretérita;

pero teniendo en cuenta que el libro lo publica en 1972 y que los últimos treinta y seis han sido de guerra civil, posguerra y desarrollismo (no precisamente propicios para la aventura gastronómica), ¿de qué cocina tiene nostalgia?

De la cocina catalana más modesta y casera que él había disfrutado cuando era un niño, mucho antes de la guerra. En el prólogo que escribió para ese libro, Vázquez Montalbán dice que «su paladar pertenecía a la infancia como casi todos los paladares, infancia ampurdanesa al calor de una cocina marcada por las texturas de tierra y mar, por el sustrato de una memoria culinaria ensimismada». Aquí hay que tener en cuenta que, como Camba, Pla fue un hombre muy viajado que vivió en distintos países y que tuvo que comer de todo, bueno y malo. Mientras que el gallego se supo adaptar a ese contexto e hizo de la necesidad virtud, Pla nunca perdió de vista sus raíces y prefirió un plato sencillo, sin ningún tipo de aderezo, a una combinación elaborada y especiada que le resultase pesada de digerir. Él sí era un amante del aceite de oliva (Vázquez Montalbán lo considera el precursor de la dieta mediterránea) y de los productos naturales, cuanto menos cocinados, mejor. Si uno lee *Lo que hemos comido* entiende que, para Pla, la comida no era algo secundario, sino un elemento consustancial a la cultura al que había que prestar la máxima atención. La cocina requiere su tiempo, porque es una actividad que define una forma de vida y que tiene valor por sí misma, independientemente de que satisfaga, además, una necesidad biológica. En eso —en que cocinar es un arte y comer un placer— coincidieron ambos: Camba y Pla. ●