

«La buena mesa es un preámbulo amoroso»

Maruja Dagnino Periodista y cocinera



IRATXE LÓPEZ

En 'Los alimentos del deseo' analiza la capacidad de la gastronomía para estimular emociones y sentidos

BILBAO. Maruja Dagnino (Caracas, 1964), periodista y cocinera, estaba llamada a escribir sobre gastronomía a pesar de haberse especializado en periodismo de investigación, «un género para detectives obsesivo-compulsivos, sobre todo en un país donde reina la opacidad». El paro cívico y petrolero que paralizó la economía venezolana en 2002 la apartó de la pluma para enfundarse el delantal. «Tuve que abandonar mi puesto y estudiar cocina». El primer servicio de la empresa de catering que fundó fue una boda con menú afrodisíaco. Y ahí sigue, dando vueltas a la restauración erótica en su libro 'Los alimentos del deseo' (Turner, 2017). Una investigación dividida en pequeños ensayos -con recetas- que muestra el valor simbólico de los alimentos a la hora de estimular emociones y sentidos.

– ¿La buena mesa es sustitutiva del sexo?

– Podría ser, pero la buena mesa es un preámbulo amoroso. Hay alimentos que solo por su nivel simbólico expresan lujuria. El chocolate, por

ejemplo, estimula la oxitocina, la hormona que se libera cuando estamos enamorados.

– ¿Pero después de comer no entra el sueño?

– Por eso un aspecto esencial de la cocina afrodisíaca es su ligereza.

– ¿Una propuesta infalible para servir la antes de una cita de amor?

– La champaña. Su burbuja es una fuente de euforia.

– Con tantos estimulantes, ¿los restaurantes tienen algo de sex-shop?

– Desafortunada o afortunadamente, no todos. Pero ninguna cocina creativa funciona si al comensal no le gusta comer, si no aprecia los matices ni tiene espíritu de aventura.

A menos que en ese restaurante sirvan 'rompe colchón', una sopa de mariscos venezolana que va directa a los genitales.

– Lo de incitar viene de lejos, la humanidad se lanzó al vicio tras morder una manzana.

– La literatura cristiana está llena de consideraciones que aluden a la gastronomía en el amor, más allá de que nos parezcan tontas, como la de tener a una fruta tan anodina como la manzana como símbolo del deseo.

– ¿Somos antropófagos? Una mujer tiene piel de melocotón, labios de fresa, ojos color avellana...

– Te besaré hasta que tus labios sangren. Te como todo. Déjame morder esa boquita... De eso está lleno el lenguaje erótico popular. A Borges le preguntaron en una entrevista si era verdad que en su país todavía había caníbales e, inmutable, respondió que «ya se los habían comido a todos». El canibalismo es uno de los tormentos de la humanidad.

– ¿Lo sagrado y lo obsceno son compatibles?



Maruja Dagnino propone reinterpretar antiguas recetas «con imaginación». :: EUSEBIO MONTILLA

LA CLAVE

Recetas para cada día

«Mira en tu nevera y encuentra texturas, aromas y sabores que armonicen por contraste»

– Sin duda. Nada más obsceno que lo sagrado vinculado a lo erótico. Erotismo y misticismo son lenguajes afines. No digo el sexo a secas, tan sobrevalorado desde el siglo pasado, sino el erotismo como lenguaje del cuerpo, concebido como unidad con el espíritu.

– Los aztecas se excitaban con la vainilla. ¿La erótica de los alimentos cambia según época y lugar?

– Seguramente sí, pero un chef puede reinterpretar antiguas recetas, por muy toscas que sean, aunque se necesita imaginación y conocimien-

to. Si a mí me dicen que me van a cocinar un menú de Apicio, el gran cocinero del Imperio Romano, solo con eso ardo en deseo.

El cebiche peruano

– ¿La comida basura puede ser afrodisíaca?

– Basura no es una palabra afrodisíaca.

– Relacionamos gastronomía francesa y sexualidad...

– Diría que en muchos aspectos es más erótica por ser muy refinada. Pero no quiero olvidar las culturas del Oriente. Corea, Tailandia, Irán, Pakistán y todo lo que se ha hecho desde la fusión. Perú es uno de los países con la cocina del mar más afrodisíaca; comer en la sencilla cebichería 'La Mar', de Gastón Acurio, es una experiencia muy estimulante. Incluso en cualquier sucucho (chiriguito para ustedes), el cebiche peruano es una bendición.

– ¿Deseamos más con sabor sala-

do o dulce?

– Lo importante es que ni sal ni azúcar opaquen los sabores, sino que los intensifiquen.

– Me ha surgido una noche traviesa... ¿Podría cocinar un plato erótico con lo que tengo en la nevera?

– Siempre. Encuentra texturas, aromas, sabores que armonicen por contraste más que por analogía. Recuerda que las especias se usan con prudencia (hazte con una despensa de especias exóticas). Pon nombres seductores a tus recetas. Y trata de tener siempre buen vino, champaña, prosecco o cava.

– ¿Pez globo y sexo extremo hacen buena pareja?

– Deben hacerla. A mí me da pánico, jajajaja. Jamás lo he comido, puede ser mortal. Creo que es el único ingrediente de mi libro que no he probado. Tal vez en algún viaje a Japón, si uno de esos cocineros con licencia para prepararlo me invita, acepte el reto.

ARCO

organiza



Madrid
21 — 25
Feb

Abierto al público 23, 24 y 25
de 12 a 20 h

Feria Internacional
de Arte Contemporáneo
International
Contemporary Art Fair
arcomadrid.es