

Gastromimix

Un espacio independiente nacido en el 2007 para compartir con amigos experiencias del mundo de la gastronomía y de la cultura del comer. Se escribe a 4 manos y 2 cabezas. Xesco desde BARCELONA y Pantxeta desde BOGOTÁ. Libros, opiniones, restaurantes, anécdotas, historia y cosas del más variado bebercio y comercio.

MARTES, OCTUBRE 12

El Gourmet, de Lu Wenfu



Hace unos días **Yvonne** nos explicaba, a su padre y a mi, que una de sus profesoras afirmaba que los americanos nos estaban “invadiendo”... que se habían metido en nuestra cultura con los McDonalds, la CocaCola y demás marcas y productos de consumo. Que nos habían comido el coco con su marketing y su publicidad. Yvonne, muy inteligentemente y contra todo pronóstico de respuesta adolescente, replica que es decisión de cada uno consumir o no dichos productos, entre otras cosas porque existen alternativas, y no solo yanquis, sino francesas, rusas, mexicanas, italianas, colombianas, inglesas, brasileñas, y sobre todo, chinas!

Además, la susodicha maestra les animaba a estudiar francés en lugar de inglés. Y digo yo,

¿acaso no se ha dado cuenta nuestra desubicada docente de que la verdadera “invasión” viene actualmente de China? ¿Cuántos restaurantes chinos hay en España?, ¿cuántos falsos restaurantes japoneses redecorados y regentados por chinos?, ¿cuántos bazares de “todo a cien”? (sí, me encanta seguir utilizando el concepto peseta para estos adictivos locales), ¿cuántos bares de barrio traspasados y servidos por chinos? Señorita, señorita, ¿no sería mejor entonces aprender chino mandarín, japonés, alemán o ruso? Partiendo de la base de que **se debería exigir hablar y escribir correctamente el castellano**, a parte del omnipresente e internacional inglés, of course!

Cuidado, que nadie se lleve a engaño y me tilden ahora de “**CHenófobo**” (ver *El Intermedio de ayer 11-10-10*), como dice el fascista **alcalde de Vic**. Adoro lo oriental, me pierden los “todo a cien” y suelo comer en falsos y verdaderos restaurantes chinos y japoneses, tengo amigos filipinos y un catalán en Shangai vendiendo vinos españoles desde hace más de una década. Es más, me homenajeo de tarde en tarde con una excelente **cecina de León** en un cutrebar de Sant Cugat donde **Lyn**, la simpática chinita de la barra, me pregunta si quiero “**pa amb tomàquet**” (*estoy seguro que ella no se ha leído el libro de Leopoldo Pomés...*) Olé tus huevos! A ver quien es el guapo que se larga a China, trabaja en una tasca de chinos y les ofrece tapas chinas con acento “*spanishchinil*” lo más aceptable posible...

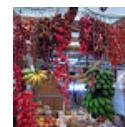
Poco sabemos de los chinos y ese poco es reciente, sobre todo gracias a la XXIX Olimpiada de Pekín – Beijing 2008, algún **best seller novelístico** y algún que otro programa de televisión que nos acerca a los españoles que pululan por aquellos lares. Pero prefiero dejar los debates de idiomas e “invasiones” a un lado y presentar un delicioso libro titulado “**Mei shi jia**” 美食家 y escrito por **Lu Wenfu** 陆文夫.

En España fue editado en castellano por **Seix Barral** en mayo de 1994 con el título de **El Gourmet**. Ya en su portada nos avisa: “*cuarenta años de la historia reciente de China en una novela que debería leerse con una servilleta alrededor del cuello*”.

LO MÁS COCIDO



Estofar vs Guisar



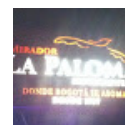
La guindilla



Costilla de Adán



Cocina Cómica - Juan Pérez Zúñiga - 1897



Mirador La Paloma, asalto sin mano armada en Bogotá

ESCANDALLO

- ▶ 2016 (1)
- ▶ 2015 (9)
- ▶ 2014 (47)
- ▶ 2013 (51)
- ▶ 2012 (58)
- ▶ 2011 (57)
- ▼ 2010 (61)
 - ▶ dic (6)
 - ▶ nov (6)
 - ▼ oct (5)

Panellets, palabras, curiosidades y receta persona...

Sibarita que es uno

Tots Sants, Panellets!

El Gourmet, de Lu Wenfu

Blackout restaurant, in trance, y no son discos de...

▶ sep (5)

▶ ago (5)

Transcribo de la contraportada: "El Gourmet es una breve e insólita obra maestra: una sátira social, un apólogo moral, un estudio psicológico y casi una alegoría, que resume cuarenta años de vida en China a través de las difíciles y ambivalentes relaciones que la gastronomía establece entre dos personajes antagónicos, pero acaso simétricamente complementarios, un reaccionario sibarita y un joven revolucionario, quien termina por comprender que la cultura gastronómica es una necesidad absoluta para el pueblo, y en tal descubrimiento halla finalmente su perdición, así como una posterior rehabilitación en la que irónicamente los conocimientos culinarios de su antiguo enemigo vuelven a ser decisivos".



Quizás deberíamos dejar de quejarnos tanto de los "invasores", vengan de donde vengan, dejar de escondernos en típicos tópicos, dejar de proyectar hacia los demás nuestros propios miedos y complejos de inferioridad, dejar de chupar tanto del bote y de la picaresca que nos caracteriza y dedicarnos a arrimar más el hombro con nuestro trabajo diario que resulte en productividad REAL. **Menos lloros y lamentaciones**, más tener criterio y aprender cada día independientemente de donde nos venga la información y la enseñanza. Que comemos lo que comemos porque existen y existieron gentes que defendieron recetas ancestrales y productos "km 0" pero también tuvieron las miras bien amplias para absorber y transformar nuevos productos y recetas de países lejanos, muy lejanos en el espacio y en el tiempo.

Y empieza el libro: "Gourmet... ¡Qué bien suena esta palabra, como si fuera un bocado exquisito que se derrite en la lengua! Y, no obstante, designa algo muy profano: a alguien... que adora comer".

Publicado por [Pantxeta](#)

Post-gusto: salado (0) ácido (0) dulce (0) agrio (0)

Etiquetas: [¿tú qué piensas?, libros](#)

4 comentarios:

 **starbase** 12 de octubre de 2010, 22:18

Bien, en efecto mi impresión es de que el partido del triunfo económico se juega también en el ámbito cultural y de forma de vida. Me gustaría conocer que % del dinero en la balanza comercial de los USA representa Walt Disney y McDonalds.

Sin embargo, lo mismo hace España con la América hispánica o por lo menos se intenta. Si quieres mis productos, te los puedo vender.

El mundo bipolar acabó y ahora el transtorno ha devenido más plural, así que son muchos mas los comerciales que nos venden formas de vida y cada uno con técnicas distintas. Queda desfasada la manía persecutoria contra el malvado amigo yanqui.

Yo no tengo problemas con la mezcla y el intercambio, al revés. El problema lo tengo cuando me colocan mercancía defectuosa. Y sobre todo tengo problemas con un país que vive del cuento, que no funciona, que se ha acostumbrado al lloro y la acusación - contra el malvado invasor o el sedicioso interno-

En definitiva, si vivimos en un país que no funciona porque nuestra cultura es condescendiente con la picaresca y nuestra heroína (YES,pun inteded) es una princesa del pueblo... pues vendrán los chinos, los yanquis i el sum-sum corda y nos comerán la tostada.

Veo que al final me queda un tono ligeramente amargo y me falta claridad en el discurso.... pues como diría el sabio galego 'eche o que hai'... :-P

[Responder](#)

Pantxeta 13 de octubre de 2010, 20:14

Qué casualidad!!!

- ▶ jul (1)
- ▶ jun (6)
- ▶ may (7)
- ▶ abr (7)
- ▶ mar (5)
- ▶ feb (4)
- ▶ ene (4)

- ▶ 2009 (38)
- ▶ 2008 (21)
- ▶ 2007 (5)

ÚLTIMA HORNADA

2,379

FRESQUERA

Gastronomía y Cía.

Brochetas de pollo con queso halloumi y hierbas aromáticas, un aperitivo delicioso

Salsa de chiles

Marea Alta, el mejor pescado en Barcelona

David de Jorge

Carmelita

Observación Gastronómica

NEIGE d' ÉTÉ . (Paris)

decuina.net (blog de cuina, gastronomia i...alguna coseta més)

de recepta: torrija de pebrot escalivat

gominolasdepetroleo

Cumplimos ocho años...

Cuina Cinc

Magdalenes clàssiques d'Amanda Laporte amb farina d'espelta

cuina generosa

Cremes, truites, arrossos, capipota

www.sumitoestevez.com

BACHELET, LOS DERECHOS HUMANOS Y VENEZUELA

GASTROPITECUS GLOTÓN

HUEVOS EN TU SARTÉN

Un blog para comerselo

When Cooking Looks Like a Struggle: Four Quick Dinner Recipes

El Blog de Bertus

Descarga el Meat Processor's Journal Volume 4

Tiritinyam

Històries de cuina. Plats i relats. De Òscar Gómez i Lluís Rey

Regusto

Un plato popular entre cien: el pisto

Pingue

Casado come en un "fast food". ¿Y qué?

Enric Herce

Marc Ribas: el cuiner que Catalunya necessitava

Sabor de España