



CHAT Z EKSPERTEM: Dr Alfons Gregori i Gomis

CHAT CON EXPERTO: Dr. Alfons Gregori i Gomis

Rozmowa zrealizowana w dniu 14 grudnia 2012 na stronie OJH na portalu społecznościowym Facebook.

Conversación realizada el día 14 de diciembre de 2012 en la página de la OJH en Facebook.

Temas:

1. La gastronomía española: costumbres, platos, vinos típicos de España
2. Los medios de comunicación en España: los diarios principales, los canales de TV, las emisoras de radio y su orientación política, la prensa rosa

Dr. Alfons Gregori i Gomis, profesor de lengua catalana e historia y cultura de España en la Universidad Adam Mickiewicz de Poznan; se especializa en estudios literarios, culturales y traductológicos; le interesan especialmente las cuestiones relacionadas con la ideología y los procesos dialécticos en la cultura.

OLIMPIADA JĘZYKA HISZPAŃSKIEGO:

- ¡Hola a tod@s! Estamos a punto de empezar el segundo chat dentro de la "Olimpiada Języka Hiszpańskiego". Tenemos con nosotros al dr. Alfons Gregori i Gomis, nuestro experto de la Universidad Adam Mickiewicz. Hoy se va a tratar el tema de la gastronomía española.
- Primero queríamos introducir unas reglas generales y, además, daros algunos consejos:
 - * Aunque a veces sepáis responder a la pregunta hecha por algun@ de vuestro@s compañer@s, por favor, tened en cuenta que sólo el experto puede contestar y disipar las dudas expuestas por los participantes.
 - * Podéis hacer vuestras preguntas de 2 modos:
 - a) escribir la pregunta como una inscripción ('wpis'), si introducís un tema nuevo;
 - b) o escribirla como un comentario ('komentarz'), si vuestra pregunta alude a algo que se ha dicho antes dentro de un mismo hilo ('wątek').

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





- * Por favor, escribid en español. Es una buena oportunidad para practicarlo :)
 - * En cada 2-3 minutos, hay que REFRESCAR la pantalla para ver las respuestas del experto o las nuevas preguntas que aparezcan. Si todo el mundo lo hace, podremos evitar el riesgo de repetir las preguntas.
 - * A veces, tras publicar vuestra pregunta, tendréis que esperar un momento. El experto contesta a las preguntas en el orden de su aparición.
 - * Algunas preguntas las recibimos antes: fueron enviadas por el correo electrónico. Los organizadores del chat van a publicarlas en los momentos que consideren oportunos.
- Ahora podéis hacer vuestras preguntas!:)

MAGDALENA KAZIMIERUK:

- ¡Hola! Tengo una pregunta: ¿se puede notar en la gastronomía española influencias de otros países? ¿Cuáles son?

DR. ALFONS GREGORI I GOMIS:

- Bien, en realidad no hay ninguna cocina de ámbito nacional que no haya tenido contacto con otras realidades gastronómicas. La característica del Estado español es que estas influencias han sido muy variadas y abundan en la historia del territorio. Aunque desconocemos los detalles de las dietas de los pueblos prerromanos (íberos, celtas, celtiberos, vascones, etc.), seguramente ya sufrieron ciertas influencias de aquellos que vivían en la costa, influencias fenicias y griegas. Estos últimos, además, contribuyeron a la producción y consumo de las aceitunas y del aceite de oliva, algo que se considera fundamental en nuestra dieta. Con la conquista romana se introdujeron algunas de las prácticas más propias de este pueblo latino, por ejemplo, la salsa garum, que se elaboraba con entrañas de pescado, tenía un sabor muy fuerte, y la producida en Hispania se exportaba a la metrópoli romana.
- Posteriormente tenemos los visigodos, que seguramente introdujeron las espinacas y las alcachofas. La alcachofa, bastante desconocida en Polonia en su forma natural, es una hortaliza muy habitual en los platos de cada día de las familias española. Después vendrían los judíos y los árabes, que tuvieron una repercusión enorme en el ámbito de la repostería, es decir, en los postres. Estos pueblos semíticos son los responsables que hoy en día en España se comen turrone, que son muy consumidos por Navidad. La almendra y la miel concentrados en esos dulces tan empalagosos suponen un antes y un después del último de los platos de una buena comida hispánica.





KRYSTIAN KARPOWICZ:

- ¿Cuáles son los factores que deciden que la gastronomía tenga tanta importancia en España?

DR. ALFONS GREGORI I GOMIS:

- En España la gastronomía es realmente muy importante, es cierto. En primer lugar, el acto de comer se consolidó y se desarrolló en su aspecto social, es decir, como forma de socialización. Es decir, el hecho de pasar un buen rato delante de un plato en compañía de familiares, amigos o conocidos fue aumentando de importancia, combinándose -e incluso identificándose- con el placer de la buena compañía con el placer de la buena comida. Por otro lado, esta importancia se trasladó al sector de la hostelería, es decir, las comidas pasaron a ser un gran negocio. Esto lo convirtió en uno de los motores del sector económico de los servicios. En relación con estos dos factores, la socialización y el negocio, hay que decir que son muy importantes las comidas populares, en que grupos muy diversos (vecinos de un barrio, socios de un club, aficionados a un deporte, habitantes del mismo pueblo, etc.) se organizan para preparar una comida conjunta de decenas o centenares de personas. Suelen ser comidas de poco lujo, pero donde lo más importante es entablar buenas conversaciones y pasar un rato entretenido con sus semejantes (aunque a veces sean personas a quien no conocíamos personalmente antes). Pero en todo ello no podemos olvidar la diversidad gastronómica, un factor clave, que ha hecho que el paladar de muchos españoles este adaptado a probar platos nuevos, muy cambiantes, y esta aptitud hacia la pluralidad gastronómica seguramente ha aumentado la voluntad de aprender más sobre otros platos y otras maneras de cocinar. De hecho, una de las cosas que más sorprenden a los extranjeros en una mesa española es que los hispánicos se pasan la comida... hablando de comida!

KRYSTIAN KARPOWICZ:

- Muchas gracias.

MARTYNA HOFFMANN:

- ¿Se puede distinguir algún plato típico para toda la España o sólo se diferencia la comida propia de cada región?

DR. ALFONS GREGORI I GOMIS:

- Es una muy buena pregunta. Las fronteras de un Estado son el producto de avatares políticos, sociales o religiosos que en buena parte tienen poco que ver con la realidad gastronómica de los pueblos que han habitado o habitan ese Estado. La composición del actual Estado español se debe a factores históricos, de intereses

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





dinásticos, etc. que han construido una unidad política por encima de una amalgama de pueblos y culturas muy diversas. La diversidad gastronómica de las comunidades que habitan el Estado español es increíble, asombrosa. Hablar de un plato que sea 'típico' de todas partes es descabellado, absurdo o demagógico. Ahora bien, los países también construyen su propia imagen al exterior a partir de ciertos elementos que consideran de interés para el bien general. Es por ello que la paella, por ejemplo, se ha convertido en un referente para muchos como plato nacional español. Pero es superficial y de escaso valor histórico, ya que en Galicia o en Canarias la paella es tan ajena o extranjera como la pizza. En muchos hogares españoles se preparan paellas, especialmente los domingos, pero también en muchos hogares españoles se preparan espaguetis a la boloñesa o hamburguesas con ketchup. Por otro lado, la paella es originaria de Valencia, y allí se prepara con verduras y carne de ave o de conejo, principalmente, mientras que la versión que se ha 'oficializado' es con marisco, una versión bastante más moderna que cambia el sabor completamente de la típica y original paella valenciana. Es decir, los platos, sobre todo en sitios con tanto interés gastronómico como el Estado español, cambian, evolucionan, y es difícil decir a veces cual es la versión mas típica...

- Un comentario final: hablar de cocina española a veces se hace tan complicado como hablar de cocina europea... Incluso dentro de cada región hay una variedad increíble, que tiene que ver con la diversidad climática y de productos de la tierra... Sería larguísimo escribir sobre cada rincón. Muchas regiones en el Estado español son como verdaderos países a nivel gastronómico.

MARTYNA HOFFMANN:

- Gracias por su ayuda.

EVITA LUNA:

- Buenas tardes a dr Gregori i Gomis y a todo el mundo! He leído un poco sobre la cocina de autor y me gustaría saber si este arte culinario está tomando importancia en España. ¿Es posible que un día sea más influyente que la cocina típica de las regiones españolas, representada por platos como la tortilla o la paella?

DR. ALFONS GREGORI I GOMIS:

- Primero un apunte: es cierto que la tortilla es un plato muy recurrente en la mayoría de hogares hispánicos (aunque no sólo en los hispánicos). Pero su elaboración puede ser extremadamente variada: desde la tradicional tortilla de patata hasta la tortilla de berenjena, calabacín y pimiento, pasando por la tortilla de queso, la de ajo tierno o las que incluyen carnes... Riquísimas. Sin embargo, no son consideradas un plato en si mismas, sino que son más bien un acompañamiento,





para un bocadillo, una ensalada, un trozo de carne a la brasa. La tortilla como plato único es de cena 'ligera', en esas tierras hispánicas donde la cena consiste en dos o tres platos...

- Respecto a la cocina de autor, la verdad es que no creo que se deba tomar como una rival de la cocina tradicional. Algunos cocineros de cocina de toda la vida, asustados por perder su ámbito de poder, han criticado con fuerza la cocina de autor, como si fuera algo poco saludable o simplemente una pijada... Sin embargo, la cocina de autor sólo es comprensible, sólo se puede entender, si hay la base tradicional, esa base tradicional tan variada y diversa que ya he ido comentando. Es decir, buena parte de la cocina de autor se basa en variaciones sobre texturas, formas de condimentar, formas de elaboración tradicionales, que ya existían. El comensal descubre esto, y lo disfruta más porque conoce los sabores precedentes. Es como la pintura de Picasso, vanguardista e innovadora, que no tendría sentido aislada, única. Sólo se puede apreciar con la base de la pintura de los grandes clásicos (Velázquez, Goya, etc.). Plantear una lucha de influencias me parece tan poco lógico como enfrentar el Partenón con la Sagrada Familia de Gaudí...

EVITA LUNA:

- Además, me gustaría saber si es posible para todos comer algo en el único restaurante español que tiene 3 estrellas Michelin, de Ferrán Adrià, el mejor cocinero del mundo de Cataluña; o si esta oportunidad la tienen sólo las personas 'muy importantes'.

DR. ALFONS GREGORI I GOMIS:

- Bien, agradezco la pregunta, pero debo hacer un par de aclaraciones. El Bullí de Ferrán Adrià no es el único restaurante con 3 estrellas Michelin en España. Es, sin duda, el más famoso, el más relevante y el más revolucionario de todos los restaurantes de España, eso sí. Y no dudaría a calificar a Adrià como el cocinero más revolucionario e influyente del mundo desde la época medieval. En el Estado español hay unos cinco restaurantes con esta categoría, tres en el País Vasco y dos en Cataluña (que ha perdido dos de golpe, por la muerte de Santi Santamaría, por ejemplo). ¿Quién puede comer en el Bullí? Pues ahora ya nadie, porque hace unos meses el Bullí cerró sus puertas. Adrià quiere dedicar el 100% de su tiempo a la investigación y la divulgación gastronómica de alto nivel. Hasta entonces, sin embargo, cuando todavía existía el Bullí, había una lista de espera que podía llegar a más de un año de cola. Y podían entrar en ella personas 'corrientes', que estuvieran





dispuestas a pagar los 300 euros del menú degustación... Había personas de todo el mundo que viajaban a Roses, la costa catalana donde se encontraba el Bullí, para poder disfrutar de ello...

KAMILA SZYMAŃSKA:

- ¿En qué consiste el éxito de Adrià?

DR. ALFONS GREGORI I GOMIS:

- Adrià ha triunfado porque ha revolucionado el mundo de la cocina. Muchas veces usamos la palabra "revolución" con demasiada ligereza, sin pensar en las consecuencias reales de este concepto. No obstante, en el caso de Adrià, no hay que tener miedo a usarla. Adrià es un revolucionario, en la misma medida que las corrientes artísticas de finales del siglo XIX y principios del XX, tendencias abstractas, impresionistas y expresionistas, revolucionaron una historia del arte basada en la representación mimética, la proporción y el decoro. Adrià es un cocinero catalán ('Ferrán' es la forma catalana de Fernando o Ferdynand) que ha introducido un cambio de paradigma en la cocina: la cocina ya no es una experiencia de paladar más o menos agradable (ese gran lomo de cerdo de la abuela) o un lujo que sólo pocos pueden pagar por la exclusividad de la materia primera (caviar, langosta, etc.), sino que es un producto en dialéctica constante con la tradición culinaria para crear efectos intelectuales, lúdicos, etc. Una textura que nos recuerda a un plato típico pero que no es el mismo, una impresión visual de un plato que nos lleva a pensar que tendrá un sabor, pero que tiene otro, etc. Todo esto significa que para apreciar y disfrutar la cocina de Adrià el comensal necesita tener una inmensa cultura gastronómica, que es más fácil de tener en el Estado español por la diversidad y la afición a la comida que comentaba antes. Por otro lado, Adrià ha querido integrar la ciencia en la cocina, es decir, en un mundo en que todo dependía de cantidades y cocciones aproximadas, jamás exactas, él ha logrado investigar al máximo posible para obtener fórmulas de cocciones que dan resultados idénticos, investigando sobre materia primera. Por ejemplo, más de cien formas diferentes de cocer azúcar en el horno, sólo para ver como reacciona y poder llegar a conclusiones. Es decir, utiliza el método experimental en cocina, y también maquinaria inimaginable antes en una cocina. Así, el nitrógeno líquido que usa para cocinar en frío, es decir, congelando la superficie de algunos productos y creando juegos de sensaciones inauditos.

KAMILA SZYMAŃSKA:

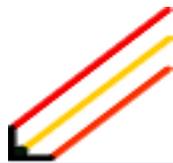
- ¡Qué interesante! Gracias.

EVITA LUNA:

- ¡Y qué hambre!

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





KAMILA SZYMAŃSKA:

- ¿Quiénes son los que más cocinan en España, los españoles o las españolas? Hay platos que son un arte exclusivo de hombres o mujeres? Me parece que en Valencia las paellas las preparan los hombres más que las mujeres.

DR. ALFONS GREGORI I GOMIS:

- No dispongo de cámaras en todos los hogares españoles 😊, pero la verdad es que los roles han ido cambiando con el tiempo. Mientras que en las generaciones de más de 40 años solía ser sólo la mujer la que cocinaba en el día a día (el hombre podía dedicarse a elaborar el gran plato del domingo, y no más), ahora el interés por la cocina es casi tan alto entre los jóvenes españoles como entre las jóvenes españolas, aunque también abundan los y las jóvenes que pasan olímpicamente de cocinar: lo encuentran una pérdida de tiempo.
- Respecto a qué platos son exclusivos o no, es verdad que algunos platos de fin de semana, de celebración doméstica del día de fiesta semanal, han sido habitualmente preparados por hombres, como la paella, o las carnes a la brasa. Sin embargo, los platos que exigían más elaboración, y que se preparaban en fechas señaladas, en fiestas, como estofados y guisos, eran cocinados por mujeres, las abuelas o las madres...

KAMILA SZYMAŃSKA:

- Gracias.

MARTYNA HOFFMANN:

- ¿Existe alguna clasificación oficial de vinos en España y qué regiones de España son las más famosas por los mejores viñedos?

DR. ALFONS GREGORI I GOMIS:

- ¡El vino! Por fin. Si, hay una clasificación, que se basa en las características singulares de los terrenos en que se cultiva la uva y en la calidad de la producción y elaboración de vino. Hay tres categorías a tener en cuenta: el vino de mesa, que es la más baja y raramente tenemos vinos de calidad entre ellos (permite a los elaboradores muchas actuaciones que no buscan la calidad, sino el bajo precio); la D.O., que indica que el terreno es singular y que debe pasar por una serie de requisitos de producción que garantizan un mínimo de calidad del vino, como por ejemplo Ribera de Duero, Somontano, Montsant, etc.; y finalmente la DOC, que es Denominación de Origen de Calidad, que integra a dos regiones, la famosa Rioja y el pequeño pero prestigiosísimo Priorat. La DOC requiere altos esfuerzos y muchos requisitos para lograr la máxima calidad de los caldos (trunki). Respecto a la segunda pregunta, en general, las DOs y DOCs que he mencionado son famosas y se puede

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego





confiar en ellas para adquirir un buen producto. Sin embargo, hay decenas de DO, muy variadas. Yo recomendaría probar vinos canarios tintos, vinos del Bierzo, vinos gallegos blancos como los elaborados con la uva albariño, vinos andaluces del tipo Jerez o vinos de la zona catalana de Costers de Segre, muy elegantes y sugerentes.

MARTYNA HOFFMANN:

- Gracias.

OLIMPIADA JĘZYKA HISZPAŃSKIEGO:

- Hemos recibido dos preguntas de Gabriela sobre los medios de comunicación en España: "Hola, mi pregunta es: ¿hay medios que apoyen algunos partidos políticos oficialmente, o políticos que se identifiquen con un cierto canal de TV?"

DR. ALFONS GREGORI I GOMIS:

- El País, desde su nacimiento en 1976, ha dado voz a la izquierda socialdemócrata y socialista española (o incluso españolista), y, siendo el periódico generalista más leído en el Estado español, es el único gran periódico que se sitúa claramente en esta orientación política, aunque en ocasiones ha sido crítica con el PSOE. Por otra parte, tanto el ABC como La Razón representan el conservadurismo patriótico español, siendo el segundo de los mencionados una 'escisión' del primero. El Mundo, el segundo periódico generalista más leído, se quiere situar como liberal, pero a menudo se aúna como el ABC y la Razón para apoyar al Partido Popular. Es decir, la opción de lectura de derechas a nivel estatal es más variada. Con todo, el Periódico, que es de ámbito catalán, se sitúa entre los 10 primeros periódicos más leídos y es de izquierdas, como el País. Respecto a las televisiones, resulta más difícil identificarlas ideológicamente, pero la Sexta parece tener un perfil más progresista y socialdemócrata, mientras que Antena 3 o Tele 5 resultan más próximas a la derecha españolista. Todas ellas son privadas. En principio, las televisiones autonómicas, muy vistas y en algunos casos de calidad, tienden a favorecer el partido en el gobierno, de forma más o menos encubierta, aunque hay casos claramente de apoyo institucional al partido gobernante, como en Tele Madrid o el Canal 9 valenciano. Semejantes tendencias se dan en la 1 de TVE, la gran cadena pública estatal.

OLIMPIADA JĘZYKA HISZPAŃSKIEGO:

- Y ahora la segunda pregunta de Gabriela: "Me gustaría saber quiénes son los personajes más seguidos por los españoles. ¿Quiénes son los protagonistas más frecuentes de artículos en prensa rosa? ¿Todo el mundo está interesado en la vida de





la familia real?

DR. ALFONS GREGORI I GOMIS:

- Belén Esteban, famosa por haber estado casada con un torero, es la protagonista de los programas dedicados al mundo de los famosos y de la farándula (artistas), programas que además son los más vistos en las televisiones de ámbito estatal (tanto públicas como privadas). Sin duda, los españoles identifican más eficazmente a Belén Esteban que a personajes como Gandhi o John Lennon. Ella es la representante principal de un grupo de famosos que son famosos y populares por el hecho de haber conseguido la fama por matrimonio o casualidades de la vida, sin disponer de más talento propio que una imagen construida y una capacidad infinita de criticar a los demás. La agresividad verbal y psicológica en estos programas a menudo es espeluznante.
- Respecto a la familia real, hasta ahora había un grupo importante de personas que la admiraban incondicionalmente, pero a causa del matrimonio morganático del príncipe Felipe con una periodista divorciada, la separación de la infanta Elena de Jaime de Marichalar y, sobre todo, de las oscuras tramas financieras de algunos miembros de la familia (I. Urdangarin) han levantado muchas dudas y suspicacias entre la población, especialmente entre aquella que antes era indiferente y apoyaba pasivamente a la familia real.

OLIMPIADA JĘZYKA HISZPAŃSKIEGO:

- Bueno, gracias a tod@s por vuestra participación. Muchas gracias al dr Alfons Gregori i Gomis por su ayuda. Esperamos que este chat os sea útil :)

DR. ALFONS GREGORI I GOMIS:

- ¡Gracias a todos/as por la atención!

