

Isabel Bernardo / Escritora

‘GTB 2.0,’ novela que es una aventura gastrohistórica

CHARO ALONSO
 La tarde en el Casino de Salamanca tiene una cualidad cálida y hospitalaria de columnas de piedra, terciopelo rojo, aroma a charla sosegada y al café que se bebe la escritora Isabel Bernardo. Afuera, lluvia y promesa de setas, otoño, hojas volanderas, volutas de humo y de sabores marcerados de afecto. Isabel acaba de sacar del horno un libro crujiente en el que se mezclan la gastronomía y la novela histórica, maridaje de distopía y aventura en un relato rápido pleno de humor que nos devuelve el gusto por la sorpresa de lo que va a pasar después, con una pizca de modernidad informática y un fondo de viaje por el espacio y el tiempo alrededor de una mesa exquisitamente preparada.

Charo Alonso: ¿De dónde viene tu fecundo interés por la gastronomía como arte? Eso sí, no deo de pensar que hay cierta saturación mediática con el tema.

Isabel Bernardo: A mí el interés me viene por mi afición a la cocina y a los libros. Ya en mi época como universitaria organizaba miércoles gastronómicos en mi casa. Solo sabía cocinar berenjenas con queso pero, a juzgar porque nadie fallaba a la cita, debían estar buenísimas. Años después hice veladas literario-gastronómicas. Recuerdo una en la que invité a Alejandro Cuevas y Antonio Colinas; fue, precisamente, una comida de otoño. Y en cuanto a la saturación mediática, así parece ser. Las productoras agotan los temas hasta el infinito porque la audiencia manda y los dineros hay que rentabilizarlos.

Ch.A.: Has trabajado la gastronomía antes de que fuera un fenómeno tan mediático, pero en España la cocina siempre ha sido un asunto muy importante ligado con la cultura.

I.B.: Si tradicionalmente Francia enarbolaba la bandera de la revo-

lución gastronómica, España más tarde cogería el testigo y, con una fuerza increíble, se impondría en el orden internacional gastronómico por la excelencia de sus productos y la capacidad de investigación e innovación de sus cocineros. Esto ha generado una nueva inercia en los hábitos de los españoles, y la mesa comienza a ser un espacio de ocio

.....
 “Cada registro te exige una forma diferente de pensar, sentir y contar tu alrededor

y de encuentro social. Los platos, además, dejaron de servir solo olla para disponer lienzos comestibles exquisitos, llenos de creatividad.

Ch.A.: Esos bodegones barrocos, claro que luego llegó la tele casi a los postes...

I.B.: Luego llegaron los programas de televisión y los canales expresamente dedicados a la cocina; y comenzó a dársele también importancia a la vajilla, la cristalería y todo lo que tiene que ver con la decoración de la mesa. Esto repercute muchísimo en las formas de hacer y presentar la cocina más doméstica y familiar. Especialmente entre la gente joven. Masterchef, como programa líder de audiencias televisivas, ha acabado por hacer de la gastronomía un templo de conocimiento y diversión, un estilo casi de vida.

Ch.A.: Uno de los aciertos del libro es tu enorme erudición, tu conocimiento enciclopédico de la historia y de la gastronomía y, sin



Isabel Bernardo estrena libro a final de año | FOTOS: CARMEN BORREGO

embargo, la lectura es ágil, divertida, es un plato condimentado con una pizca de humor ¿Cómo lo has conseguido?

I.B.: Con muchos años de estudio. Me pregunté qué podía hacer con tanta historia gastronómica como tenía acumulada y me decidí a escribir esta novela. El género de aventura y ficción, además, te permite licencias que otros géneros no tienen. Me alegra saber que la lectura de GTB2.0 es ágil y divertida como tú dices. Es una de las inquietudes que tenemos los es-

critores cuando sacamos un libro a la luz. Espero que otros lectores puedan decir lo mismo.

Ch.A.: ¿Y si hay alguno que se siente un poco abrumado?

I.B.: A veces me encuentro con gente que, después de leer mis columnas, me comenta que tiene que buscar algunas palabras en el diccionario, y yo de eso me alegro porque tenemos la obligación de aprender algo cada día. Si alguien no es capaz de seguir el libro desde los datos históricos, que espero que

no sea así, puede disfrutarlo de otro modo, divirtiéndose con la aventura. El público lector es muy plural y cada cual interpreta y comprende la lectura a su manera. Pero al final lo que importa es que se emocione. La poesía, por ejemplo, hay quienes reconocen que no saben leerla e interpretar sus metáforas, pero sí se emocionan con ella. Esto es lo que desea el poeta, que los que le leen sientan alguna emoción, que su poema transmita algo.

Ch.A.: Poeta, de hondo calado además, autora de libros para niños, columnista muy pegada a la realidad... ¿Cómo consigues tocar todos los palos, tener tantos registros tan diferentes?

I.B.: Cada registro te exige una forma diferente de pensar, sentir y contar tu alrededor. Lo único que busco es tener en cada tipo de literatura cierta coherencia. Es innegable, o así lo creo yo, que dentro de nosotros coexisten el contrario y el complementario. Somos naturaleza paradójica a la que tenemos que poner un poco de coherencia.

Ch.A.: Estamos en un tiempo de discrepancia y de crispación ¿Cómo consigues mantener alto ese humor con el que te manejas por el mundo político, informático, histórico, gastronómico...?

I.B.: Intentando soñar un mundo mejor al que tenemos. Para la herida, ya tengo la poesía. Aunque siempre procuro colgar una estrella en la oscuridad. Las negruras absolutas me dan mucho miedo. Y en cuanto al humor que tiene la aventura terrenal de Gaby, mi personaje transmutado en la novela, es intencionado. Era la forma de que los dos nos lo pasáramos bien. Al fin y al cabo, íbamos de la misma mano.

Ch.A.: Has cocinado una novela histórica en la que tiene cabida también nuestra Universidad. ¿Tenemos la obligación



COMPROMETIDOS CON LA EMPRESA
 COMPROMETIDOS CON EL TRABAJO
 COMPROMETIDOS CON LA SOCIEDAD

ENTIDAD TÉCNICA DE PREVENCIÓN

Servicio de Prevención de Riesgos Laborales

C/ San Pablo, 53, 37008 Salamanca • 923 21 49 03 @ www.etprevencion.com

> de festejar su cumpleaños?

I.B.: Claro que sí. La Universidad de Salamanca nos ha universalizado y trascendido. Ahí está toda esa gran cantidad de Literatura que ha hablado de nosotros por allá y acullá, y lo seguirá haciendo. Cuando yo escribí GTB2.0 no sabía que la publicación de mi novela iba a coincidir con el acontecimiento del VIII Centenario. Uno de los capítulos transcurre en el Colegio Mayor de San Salvador, el que también fue conocido como Colegio de Oviedo por eso le pedí a José Revilla que una de las ilustraciones tuviera como fondo la Universidad de Salamanca. Al fin y al cabo podemos presumir de que aquí se escribió uno de los primeros tratados de cocina de España: El Libro de arte de cozina de Domingo Hernández Maceras. Me alegra muchísimo tan feliz coincidencia. Por eso le pedí a la editorial Reino de Cordelia que reflejara este hecho en el colofón de la novela. Era mi particular forma de sumarme al VIII Centenario.

Ch.A.: Tu dibujante es un auténtico lujo. ¡Y no sabíamos que era mirobrigense!

I.B.: Lo conocí en mi etapa como concejal de Cultura. Le pedí que ilustrara uno de los botijos de aquella colección que rindió homenaje a Tejares. Yo en aquel momento tampoco sabía que el dibujante de El Jabato era de Ciudad Rodrigo. Hoy además de dibujante es guionista de la serie. Y también del nuevo Capitán Trueno.

Ch.A.: Sus dibujos y sus colores nos son muy familiares, todo un lujo, repito.

I.B.: Sí, que haya ilustrado mi novela, ciertamente, es todo un lujo. José Revilla es cercano y generoso. Uno de esos artistas genios que tenemos entre nosotros y que pasan desapercibidos. Él, su mujer – una gran entendida en literatura de ficción- y yo, nos lo hemos pasado muy bien hablando de nuestro Gaby. Porque era nuestro Gaby. Yo lo escribí y él le puso cara. Cuando pusimos frente a frente a uno y otro nos dimos cuenta que era el mismo tipo que habíamos imaginado en la historia. Revilla además conoce muy bien cómo dibujar los escenarios históricos y sus personajes. Tuve que esperar unos meses para que me hiciera el trabajo, pero ha merecido la pena.

Ch.A.: No estás mal acompañada en este viaje, te prologa un cocinero mediático, Pepe Rodríguez.

I.B.: Otro lujo. Lo más de este “boom” mediático de la cocina. Le agradezco muchísimo que haya escrito el prólogo. Él es mucho más conocido que yo y todo ayuda. Cuanta gratitud quiera expresarle, siempre se quedará corta. Al igual que a mi sobrina Macarena Rey, CEO de Shine

.....
“...llega un momento en el que el personaje le dicta al autor lo que tiene que hacer

Iberia, la productora de Masterchef. Una mujer muy inteligente, muy trabajadora y además guapísima.

Ch.A.: Un paseo por el pasado con vocación de modernidad. Te manejas con la informática, sin embargo pienso que tu novela es el triunfo de lo humano frente a lo virtual...

I.B.: Un poco sí. No nos olvidemos de una cuestión, Gaby llega a la tierra como un castigo. Se le transforma a ser humano pero solo para trabajar y transmitir a la Red lo que aquí sucede en asuntos relacionados con la cocina. Sin embargo, y aunque eso no estaba señalado en su oficio, llega a conocer los sentimientos, los afectos, los celos, la envidia, las ansias de poder... ¡Un chasco! Pero tampoco sale muy bien parado el mundo virtual, tiene sus cosas. Digamos que quedan un poco en evidencia los dos mundos, aunque uno, hoy por hoy, no puede vivir sin el otro. De todos modos, merece la pena apostar por el mundo de los hombres.

Ch.A.: Isabel, me ha gustado mucho que te refieras al Poema del Gilgamesh, es una de las primeras cumbres de la literatura universal pero como es mesopotámica, no es tan conocida.

I.B.: Es una obra interesantísima y en ella aparece Siduri, la primera



tabrera de la historia. Los mesopotámicos fueron una civilización muy avanzada que hemos estudiado poco.

Ch.A.: Los personajes que aparecen en el libro son un hallazgo, la protagonista femenina, los espacios en los que se mueven, la ambientación ¡Los devoro con fruición en el glosario que finaliza la obra!

I.B.: Al personaje femenino hay que entenderlo recordando que desde siempre ha habido gente que tiene poderes y se ha hablado de la existencia de espíritus. Eso me lleva al tiempo en que Torres Villarreal fue a comprobar si existían duendes en casa de la Condesa de Arcos. No llegó a verlos pero creyó que los había. Y respecto a los espacios en los que se mueven los personajes, me gusta ese del ciudadano Merlín del París de la Revolución, que deja de construir mesas para los nobles para hacer ataúdes. Recorrí los espacios de ese capítulo en mayo pa-

sado, con motivo de un viaje a París, y me parecía estar viendo todo lo que yo había escrito. Hay tal complicidad entre el autor y el personaje que llega un momento en el que el personaje le dicta al autor lo que tiene que hacer. A mí Gaby, en el soliloquio del Paleolítico se me empe-



zó a ir de las manos. Es como si me dijera, deja, que ya me manejo yo.

Carmen Borrego: ¿Quién te enseñó a cocinar?

I.B.: Mi madre ha sido una grandísima cocinera, y también he aprendido de Aurora González, mi amiga farmacéutica. Viajábamos juntas y ella me ponía de pinche a pelar cebollas, patatas... ella me transmitió cosas como saber manejar la cuchara de palo: “No le puedes dar una paliza al guiso”. Yo sigo cocinando platos que me recuerdan a ella.

Ch.A.: ¿Cocinar es un acto de amor que guardamos desde siempre en la memoria?

I.B.: Todo tiene que tener memoria, no puedes catar un vino y decir que tiene olor a vainilla si no has probado la vainilla. Todos los productos deben tener un proceso de memoria personal. A mi marido le gusta como cocino. Yo cuido mucho el diario de la cocina, porque puedes poner lo más sencillo, unas patatas con costilla, por ejemplo, cuidando los detalles, los platos, la manera de servir.

Ch.A.: Y el lenguaje, es muy rico el lenguaje culinario.

I.B.: El vocabulario de la cocina es muy rico, como el lenguaje taurino. Está lleno de metáforas, usa muchísimos registros.

Ch.A.: Este libro tuyo está servido por una editorial de ámbito nacional.

I.B.: Es un trabajo muy cuidado, pero yo quiero dar las gracias a mi editor de siempre, a Juan Antonio Hernández quien, en Globalia primero y en Antema después, ha puesto mucho mimo en mis libros. Es obligado, ninguno somos nada sin esas personas que nos han llevado de la mano. Se me hace imprescindible darle las gracias. Somos nosotros y los que nos ayudan a ser, que son los demás.

Un libro que es un banquete, recorrido gozoso por la historia de lo más humano que es el alimento. Empeño de alegría, nutrición solidez de lo bueno. Savia que alimenta, trigo de cada día. La lluvia fecunda el otoño y huele a humus, a castañas, a lumbre a la que acercar el pan y las manos. Como ha sido siempre, desde el paleolítico al que cae Gaby como un ángel virtual entre nosotros. Nosotros, los que sentimos hambre. Nosotros, los que sabemos que las palabras, alimentan.

Peletería CABEZAS

José Agustín Cabezas

Ventas, Arreglos, Transformaciones
 Capas Charras y Españolas

No deje su prenda de piel en el armario, nosotros por poco dinero se la reformamos y actualizamos

C/ Vasco de Gama, 22. Salamanca. 666 776 721

Bufete Enrique de Santiago
 ABOGADOS

Su caso es nuestro caso, atendiendo de modo constante todas las inquietudes, interrogantes y estableciendo una auténtica relación personal.

Enrique de Santiago. ABOGADO

C/ Velázquez, 53 -2º Izq - 28001 Madrid.
 Puerta Zamora, 4-6, Entrepantalla 5
 37005 Salamanca.

Telf.: 923 26 65 36 - 669 40 30 31
 Fax: 923 27 12 01
www.bufeteenriquesantiago.es