

Matar al padre empezó en Lima hace seis años o quizás mucho antes. Trabajo como periodista agroalimentaria desde que comencé mi carrera de periodista cuando aún estudiaba en la Universidad Complutense. Ese trabajo me abrió los ojos a una realidad subyacente a mi pasión, la cocina. Gracias a él me di cuenta de la importancia de la agricultura y de la distribución alimentaria y de la influencia de la industria en un proceso que finalmente nos comemos diariamente y del papel que cumple el agricultor o campesino. Más tarde evolucioné hacia el periodismo gastronómico, pero siempre he tenido presente preguntas como: ¿Qué hay detrás del plato? ¿De dónde viene lo que comemos? ¿Cómo se hace?

Estas preguntas, sin embargo, no se suelen escuchar en boca de los cocineros de la vanguardia española, más centrados en la creatividad y en la divulgación de la sofisticación de los platos. No obstante, este movimiento que enarbola la libertad creativa se fue expandiendo por el mundo y se recogió con fuerza en el Perú donde ya los chefs habían empezado a mover ficha en búsqueda de su propia identidad. Pero allí el discurso es otro, pues incluye una visión política y social a través de la cocina.

En 2011, tras publicar *El chef ha muerto* –novela en la que abordé las bambalinas de lo que fue el estallido de la cocina de vanguardia en España– fui a cubrir un afamado congreso gastronómico en Lima. Me sorprendieron los discursos tan distintos a los que se escuchaban en España, con un claro cariz político y social: “Un plato no es bello si lo que hay detrás no lo es”, escuché y mientras me paseaba por una exposición de productos del altiplano re-descubrí la quinoa. Se había puesto de moda en España tras la boda de la infanta Cristina e Iñaki Urdangarin en 2006 porque fue uno de los platos del menú de la celebración real: Sorpresa de quinoa real con verduritas. Desde ese momento los precios de este producto comenzaron a subir y se empezó a hacer conocido. Hoy por hoy, es un alimento habitual en los lineales de los supermercados, en los platos del menú del día de un restau-

rante y no falta en la despensa de cualquier casa que esté a la última en tendencias de alimentación. Y aunque en mi redacción en Madrid había escrito artículos para dar a conocer este producto y colaborar así, aunque fuera sin pretenderlo, con ponerlo de moda, no era consciente de lo que al otro lado del mundo, en su lugar de origen, estaba ocurriendo hasta que comencé a hablar en Lima con los campesinos que llevaban sus granos de diferentes colores y potentes sabores a esta muestra gastronómica para defender la agricultura tradicional de lo que creen un regalo de los dioses frente a la industrialización del cultivo, la extensión a zonas no habituales y la aparición de plagas por ello, la utilización de agroquímicos en un cultivo que jamás lo necesitó, el endeudamiento del campesinado para hacer frente a esos nuevos gastos e inversiones, etcétera.

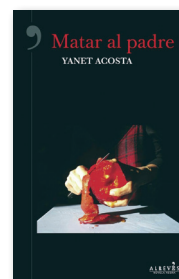
Regresé a Madrid con todo esto latiendo en el corazón y dando vueltas por el cerebro y estrené el 2012 con una dura situación personal y profesional debido al recrudecimiento de la crisis económica en España. Mi Madrid había dejado de brillar: desahucios, impagos de alquiler, emigración masiva de jóvenes y el comienzo del destape de una corrupción política, económica y empresarial generalizada. Sin embargo, el discurso en España no cambia: los políticos hacen lo mejor por nosotros, los poderes económicos, también, y hasta el empresario que acaba de contratarte asegura que vela por tu bienestar aunque con lo que ganas apenas puedes pasar dos de las cuatro semanas que tiene el mes. Este discurso también se puede extrapolar a otros ámbitos como el alimentario: la industria siempre cuida de tu salud y las empresas de semillas investigan para eliminar el hambre en el mundo. Todo siempre por nuestro bien. Pero yo me pregunto, ¿alguien nos preguntó si era eso lo que nos venía bien? ¿Está interesada la autoridad realmente en ayudarnos? ¿Nos quiere escuchar? ¿Es cierto que un padre sabe qué es lo mejor para sus hijos sin antes preguntarles? ¿Es cierto que el Estado legisla por nuestro bien? ¿Es por nuestro bien que se están desarrollando organismos genéticamente modificados? Y noso-

tros, ¿creemos que es por nuestro bien? ¿Por qué? ¿Actuamos nosotros también de la misma manera? Además, y debido a la situación de crisis otras preguntas me asaltaron: ¿Quién te queda cuando te quedas sin nada? ¿Qué hay detrás de la amistad, de las relaciones de trabajo o de las familiares?

Y con todas estas preguntas armé una novela con tantos prismas como la propia vida en la que el argumento principal es la desaparición del padre de la nueva gastronomía del Perú tras su incendiaria intervención en un congreso gastronómico en Lima. Su familia teme que haya sido secuestrado y encargan el caso a una agencia española de detectives.

Para escribir *Matar al padre* recuperé al investigador Ven Cabreira, un tipo peculiar, pues pese a tener una enfermedad que le provoca la pérdida ocasional del sentido del gusto y siempre comer fabada en lata, siempre se ve envuelto en casos de alta cocina. Ha superado la cincuentena y su huida siempre le deja en el mismo lugar. También recuperé a Lucy Belda, una periodista gastronómica en la treintena cuya huida personal y espacial –le lleva a cruzar el Perú.

Matar al padre saca a flote una realidad a través de una historia en la que prima la aventura y el viaje tanto físico como personal de los personajes y su búsqueda vital y todo aderezado con los sabores de una nueva cocina peruana, de la cocina de la calle y de las ganas de llegar a un bocado que no siempre es tan fácil de alcanzar, un nuevo tipo de “hambre” de las sociedades occidentales. ■



Matar al padre
Alrevés
208 págs. 17 €.