



El mono gastronómico.

Ensayos de arte y  
gastronomía

**Javier Pérez Escohotado**

Colección: **La Comida de la Vida**

Materias: **Gastronomía y alimentación**

---

Edición en papel

Formato: 17 x 24

Páginas: 184

Peso: 0.38

ISBN: 978-84-9704-818-7

Año: 2014

**25,00€**

---

De la misma manera que somos la única especie a la que constantemente le crece el pelo, somos también el único ser que cocina. Tras *El mono gastronómico*, el lector escuchará la resonancia de dos obras conocidas: *El mono desnudo* y *El mono gramático*, de Desmond Morris y Octavio Paz, respectivamente. De este doble eco surge el título de este libro, como un cruce, un híbrido, de preocupaciones de variado pelaje, relacionadas con dos habilidades del ser humano que le han permitido evolucionar, mejorar la especie: el arte y la gastronomía.

El hecho de que una herramienta, unos guijarros de filo cortante con los que filetear la carne, haya podido ser más determinante en la evolución humana que el uso del fuego y la cocción en agua, es un asunto discutible que, paralelamente a la recuperación de la artesanía como el dominio de los procedimientos, se aborda aquí.

Se intenta entender la gramática oculta de la gastronomía; comprender la inspiración y la creatividad que puedan encerrarse en una receta o en un objeto que sirve para beber, como el porrón o el botijo: «objetos primigenios». De la poesía se ocupa en el capítulo dedicado a «La última cena», que descubre el menú de Jesús y sus discípulos en el cuadro de Leonardo, pero, sobre todo, valora el gesto de las últimas cenas de los condenados a

muerte y de los mismos grandes *chefs*. *El mono gastronómico* aborda, además, esa tendencia ecuménica de reconciliación entre Oriente y Occidente, que se ha impuesto, a veces con manifiesta superficialidad, en la cocina global o en la cocina de vanguardia.

Igualmente, trata la confusión entre arte y gastronomía, al analizar las expresiones «cocina de vanguardia» y «muerte del arte», y al ponerlas en relación con las vanguardias artísticas históricas y su fracaso. Y analiza también el intento de la cocina de vanguardia de encontrar su propio relato legitimador en la alta cultura. Lo que se llama «gastronomía de vanguardia», «cocina de autor», «creatividad», «arte de la gastronomía»..., no son más que auténticos *memes* (declaraciones formuladas con éxito, que se reproducen y extienden con facilidad entre la población) ocultos bajo las entretenidas máscaras de la esferificación, la deconstrucción o el «japonismo», que *El mono gastronómico* desenmascara o contextualiza en diversos lugares, entre otros asuntos de indudable interés que el lector encontrará en los ensayos que constituyen este volumen.

**Javier Pérez Escohotado**, ensayista, poeta y crítico, es doctor en Filología Hispánica por la Universidad de Barcelona y profesor del Máster de Traducción Literaria del idec/Pompeu Fabra; sus investigaciones se orientan hacia la gastronomía, la Inquisición y la vida cotidiana.

Autor de los poemarios *Laura llueve* (2000) y *Papel japon* (2002), ha publicado, entre otros, los siguientes libros: *Sexo e Inquisición en España* (1998), *Antonio de Medrano, alumbrado epicúreo. Proceso inquisitorial, Toledo 1530* (2003), *Donjuanes, bígamos y libertinos. El filo de la Historia* (2005), *Crítica de la razón gastronómica* (2007).

Asimismo, ha colaborado en *Poemas memorables: antología consultada y comentada 1939-1999* (1999); ha editado y prologado *Jaime Gil de Biedma. Conversaciones* (2002) e *Inventario de disidencias, suma de calamidades* (2010). Ha publicado artículos de opinión y crítica en diversos diarios y revistas.