vinetur

Ponte da Boga entrevista a Carlos Román

viernes 6 de junio de 2014

ESCRITO POR PONTE DA BOGA



Hay una época en la vida en la que todo humano se mira al espejo y ve en su cuerpo un cambio. A veces, ese cambio es la simple respuesta de su organismo al paso del tiempo y otras... son tuppers. Sí, tuppers. Porque, ¿quién no ha cargado durante un período (¿universitario?, ¿de estrenada independencia?) con una cantidad de tuppers que podría ser considerada industrial?. O una nueva extremidad. Quién sabe. Lo cierto es que lo primero que echamos de menos cuando comemos fuera de casa es: la comida casera. Y hasta que nuestros propios platos lleguen al nivel de los preparados por mamá... el duelo entre ingenio y cocina lleva nuestro nombre.

O el nombre de **Carlos,** el creador, junto a Marc y Adrià, de un blog gastronómico muy especial "No más de mamá", desde el 15 de mayo del 2011, la pesadilla de todos los fabricantes y vendedores de tuppers. Persigue que sus lectores coman bien, que se valgan por sí mismos para cerar platos dividido en distintos grados de dificultar y que , por el camino, se entretengan. Nos entretengamos. Y es que, además de ser un blog atractivo en cuanto a diseño, la forma en la que nos llegan las recetas también llama la atención. La llama el texto, la llama el vídeo… ¡y la música!.

Hoy Carlos, que actualmente lleva solo el blog "Marc y Adrià han fundado un estudio de diseño gráfico con unos amigos que lo va a petar cosa fina, Josefina", está virtualmente en nuestra bodega..

Ponte da Boga.- Queremos los inicios. Porque sabemos que en este "No más de mamá" … ¡tuvo que haber "mucho de mamá" antes!

Carlos Román.- Está claro. El nombre del blog no es un ataque contra mi madre ni su comida. Todo lo contrario, es la manera de demostrarle lo muchísimo que la quiero y lo agradecido que estoy por haber puesto siempre delante de mí platos deliciosos. Es una especie de homenaje, ya que quiero que sepa que puedo valerme por mí mismo y, llegado el caso, servirle yo un plato. Con algo de suerte, estaré a la altura de las circunstancias. Para mí, no hay mejor cocinera en el mundo que ella. Es la persona que me hizo amar la gastronomía.

PdB.- ¿Crees que los jóvenes cargan con más fama que tuppers? Es decir… quizá "los demás" exageran un poco cuando hablan de "dependencia" o de "mamitis" en su área gastronómica… ¿no?

CR.- Tengo sentimientos encontrados en ese sentido. Al principio, te habría dicho que sí sin dudar ni un segundo, ya que empecé este proyecto cuando estaba terminando la Universidad y en esa época tenía un buen puñado de amigos que tiraban de los envases herméticos de plástico llenos de comida de sus madres. Sin embargo, con el tiempo, he visto más y más gente de mi edad —aparte de más joven y algo mayor— que se mete en este barrizal y lo goza cosa bárbara. Supongo que es una cuestión de madurar y aprender a desenvolverte por ti mismo.

PdB.- ¿Quién te enseñó a cocinar?

CR.- Mi madre, por supuesto. También tuve algo de autodidacta, pero ella siempre ha sido mi gran referente.

PdB.- ¿Recuerdas tu primer plato?

CR.- Cuando era pequeño y vivía en México, mis hermanos y yo hacíamos unas pizzas con tortillas de harina, salsa de tomate, queso y jamón. Supongo que no cuenta mucho. Más adelante, allá por 2001 o 2002, me dio por preparar una ensalada de cuscús, atún y albahaca. Diría que esa fue la primera vez que hacía algo verdaderamente solo.

PdB.- Y de repente... si pasamos la cámara rápidamente... ¡un blog!, ¡un fantástico blog de recetas! ¿Por qué esta aventura?

CR.- Creo que por frustración con la carrera, por aburrimiento y, sobre todo, por ganas de mezclar cocina y fotografía. En el fondo, creo que tenía algo de inquietud creativa y no sabía enfocarla de otra manera. Soy nefasto dibujando.

PdB.- "No más de mamá" no es un blog de recetas digamos "corriente"... A parte del diseño (cuidado hasta el detalle), está ese toque musical que le dais... ¿Se casa la música para toda la vida con la gastronomía?

CR.- No lo sé, eso tiene que decidirlo cada uno. Para mí son cosas diferentes, pero no excluyentes. Para entendernos, no soy capaz de meterme a cocinar sin ponerme música, pero puedes extender esa idea al resto de cosas que hago en mi vida: limpiar, trabajar, hacer ejercicio, conducir, leer, etc.

PdB.- ¿Por qué un plato suena a una canción en especial y no a cualquier otra? ¿Cómo es esa elección?

CR.- Si te soy sincero, es algo aleatorio. No busco una conexión concreta entre el plato que publico y la canción que elijo para acompañarlo. Solo en ocasiones muy contadas lo hago, pero, por lo general, prefiero que sea una decisión de última hora.

PdB.- Seguro que te lo han preguntando tantas veces que ya te hueles que la siguiente pregunta va a ser: ¿a qué sonaría el plato que consideres más típico de Galicia?

CR.- Haremos una excepción: hablamos de lacón con grelos —me PIERDE— y le pondría de banda sonora algo tranquilote, como Everyday Robots, de Damon Albarn.

PdB.- ¿De dónde proceden las recetas que compartes?

CR.- De todas partes. Sobre todo, de mi madre, pero también hay muchas de cocineros a los que admiro (Jamie Oliver o David de Jorge), periodistas y blogueros gastronómicos cojonudos (Mikel Iturriaga, Mònica Escudero) y grandes amigos (como Alberto, que es una fuente inagotable de sabiduría).

PdB.- ¿Hay algo que nunca te hayas "atrevido" a cocinar?

CR.- Las croquetas. Las carga el diablo y les tengo auténtico pavor. Supongo que tiene que ver el hecho de que en casa nunca o casi nunca se hayan hecho. Tirando de memoria, diría que no recuerdo a mi madre preparándolas.

PdB.- En "No hay más de mamá" cada receta parece tanto o más sencilla de preparar que la anterior. Me pregunto cuánto trabajo hay detrás de cada una…

CR.- Todo va según el día y el trabajo que tenga. Intento cocinar a diario, pero hay veces en las que me lo curro más o tras en las que lo hago menos. Cada publicación me supone, más o menos, unas tres o cuatro horas de trabajo. Con excepciones, claro.

PdB.- Ya hemos comentado que la imagen del blog llama la atención, pero también las palabras (o su ausencia). ¿Cómo entran mejor las recetas?

CR.- Con mucho humor. Ya está bien de tantas malas noticias.

PdB.- Por último, siendo una bodega como somos... no podemos despedirnos sin pedirte un consejo o recomendación: ¿con qué maridamos un mencía?

CR.- Con unas buenas carrilleras guisadas o un platazo de albóndigas con sepia, sin duda.

Y como muestra… una ensalada: http://vimeo.com/54513011