

Tapas Magazine Interview | Carlos Herrera

«¿Quién ha dicho que yo soy un seductor? Soy un pobre señor de provincias que bastante tengo con mantener la verticalidad»

La fama de bon vivant que precede a Carlos Herrera se la ha ganado tan a pulso como su respeto como periodista. Es capaz de disfrutar por igual de la cocina más sofisticada como de la más humilde y, además, presume de ser tan buen cocinero como comensal. Siempre y cuando no haya queso cerca.

A Carlos Herrera le gustaría haber nacido en Bilbao y ser médico, pero nació en Almería hace 65 años, vivió en Barcelona y en Sevilla y es el líder de la radio generalista en nuestro país con su programa *Herrera en la Cope*. Conocedor de la responsabilidad que esto implica, cada día se empeña en ser respetuoso con su audiencia. El humor es imprescindible en su mundo, y no tiene previsto retirarse en breve. Se define como hombre prudente, razonablemente humilde y pretende no hacer daño a nadie. Es padre de dos hijos, y sólo le pide a la vida conservar la salud para conocer a sus nietos y disfrutar de ellos. Dicen de él que es un disfrutón, porque disfrutar al máximo de la vida, es, para él, una aventura apasionante.

¿Algún consejo para entrevistar al mejor entrevistador?

He tomado una decisión en mi vida que es no dar consejos. Primero, porque no sé; segundo, porque no te hacen caso; tercero, porque no sé si funciona y cuarto, porque cuando me los han dado a mí, me los han dado tan regulares, que creo que el mundo del consejo está sobrevalorado. Sí creo en las palabras de consuelo, de ayuda o de afirmación. Yo tengo mi gracia, pero no sé si soy el mejor entrevistador.

Es usted un estupendo *showman*, ¿se nace así o se hace con el tiempo?

Ya apuntaba maneras cuando era chico, el que más hacía el tonto era yo. Me gustaba el teatro, me gustaba el micrófono, hacía todo el pequeño espectáculo que puede hacer un chico de 20 años y siempre actuaba, porque no me dejaban tocar, y ahora soy un estupendo guitarrista eléctrico. Siempre me ha gustado el espectáculo, pero lo que más me gusta es la intimidad de un estudio de radio con poca luz.

¿Qué le ha dado y que le ha quitado esta profesión? Porque usted podría haber sido médico que es para lo que estudió.

Yo habría sido un médico mucho más regular que periodista. La medicina se ha librado de algún que otro desastre. Y tengo que decirte que yo he sido muy feliz en la radio, la radio me lo ha dado todo. No sólo la oportunidad de hablar y que te escuchen tus vecinos. Lo que más valoro es que me ha dado la posibilidad de conocer a la gente de tu tiempo, a los protagonistas de tu país, a los escritores, los artistas más singulares, a los políticos, a los jóvenes periodistas. Haberles dado la mano en vivo y en directo y haber sido testigo de la gente de tu tiempo. Para mí eso es trascendental.

¿Le llaman muchos políticos para tratar de influenciarle?

No, pero si llaman, son bienvenidos. Me llaman normalmente para darme información y yo les atiendo y luego valoro si lo que te han contado tiene interés. No me preocupa que me envíen mensajes para darme su versión incluso de algo que yo haya dicho, diciéndome que me falta información. Luego está mi criterio para ver si lo compro o no.

De esas llamadas, ¿cuál es la tontería más gorda que le han pedido que haga o que no haga?

No puedo decírtelo porque se sabría quién es y me lo impide mi sentido de la discreción. No te piden cosas raras, lo que te piden normalmente es aire para su argumentación política. Pero de esa forma tienes información útil.

Sabemos que tiene muy desarrollado el sentido del gusto y el del oído, ¿cómo tiene los demás?

Tengo nariz como para tener buen olfato, pero no suele estar ajustado al tamaño de la nariz. Sobre el tacto, no soy un manitas, pero las papilas gustativas las tengo bien entrenadas, porque me gustan los sabores puros, tradicionales y, a su vez, me gusta la innovación de sabores. Ayer me hicieron un *cocktail* de brandy de Jerez con algunas mezclas que nunca hubiera dicho que pegaban. Era una de las cosas más buenas que he probado en mi vida. Pero una de las cosas que más me gusta es el sabor puro del aceite; el sabor que le aporta a los alimentos. Para mí, el aceite es la savia de la vida, sin aceite no habría nada.

¿Ya de pequeño era un *gourmet* o la gastronomía irrumpe en su vida cuando ya es mayor?

Se va puliendo. De pequeño no había probado el jamón ibérico, por ejemplo. Los que somos de mi edad y no pertenecemos a una familia pudiente, comíamos jamón serrano y no con mucha frecuencia. Cuando probé el jamón ibérico, que tenía unos 19 años, dije: "Esto es otra realidad". No comí angulas hasta los 20 años más o menos, el caviar lo probe tardísimo. No hace falta irse a la excelencia privativa para educar en el gusto de las cosas el paladar. En mi casa se comían migas, papas a lo pobre, arroz calduo, fideos con costillas o cerdo y esos son sabores tan poderosos, tan fascinantes, que en ninguna de las experiencias culinarias que he tenido después, muchas y muy buenas, he vuelto a encontrar. El sabor de esos fideos con costillas que hacía mi abuela Cecilia creo que está muy por encima de cualquier experiencia filo química que pueden elaborar en los grandísimos restaurantes que tenemos en España.

¿Le gusta la cocina moderna o cocina fusión?

Claro, la cocina en España es bella, los cocineros punteros son extraordinarios. A mí la innovación en la cocina me fascina, me encantan los menús degustación largos, porque seguro que de los 20 platos que te ponen, 18 son maravillosos. Pero como me decía un día Ferran Adrià, yo cuando me siento a comer, me hago fideos con costillas. Él, cuando viene a Sevilla, va al restaurante Alhucemas, que es el restaurante que mejor fríe el pescado en todo el mundo. El truco es sencillo: buen pescado, bien seco, aceite limpio, con la harina en su punto y el tiempo justo. Los grandes cocineros preparan cosas espectaculares que a mí me entusiasman y me parecen superiores, pero luego comen fideos con costillas.

Sabemos que le gusta mucho comer y que tiene un paladar muy fino, pero ¿sabe cocinar?

¡Muy bien! Presumo de cocinar con mucha solvencia y de sacar partido a lo poco que haya. El que de verdad sabe cocinar, es el que hace como hacían nuestras abuelas que con lo poco que tenían, hacían cosas insospechadamente buenas.

¿Ha llegado a sentir alguna especie de éxtasis con algún sabor, bien sea de comida o de bebida?

Sí, me gusta mucho el jamón, cuanto más bueno, mejor, pero fíjate a mí el éxtasis me lo da la combinación de tres elementos que son los que hacen el plato casi nacional de Almería, que es donde yo me he criado. Son las papas a lo pobre: y eso es, pimiento, patatas y aceite, esa combinación de las tres no la ha podido superar nada de lo que haya probado en el mundo.

¿Le gusta más el sabor dulce o salado?

El salado, el dulce y yo tenemos una relación cordial, pero no familiar.

Con la mantequilla tiene muy mala relación.

Sí, con los lácteos en general, la participación de los lácteos en la cocina me parece repugnante. Es verdad que a veces tengo que utilizar leche, pero tiene que ser poca y desnatada. Con el queso me pasa lo mismo. Sé que el queso culturalmente es una potencia, y a la gente le gusta mucho, pero yo no puedo. Si no huele, puedo tenerlo cerca; si huele, me tengo que ir a otra habitación.

¿Tiene alguna anécdota curiosa relacionada con la gastronomía?

Muchas, pero ahora me acuerdo de una con un político muy querido, con el que había tenido alguna diferencia, y un amigo común nos juntó y me propuso que yo hiciera la comida. Le hice unos buñuelos de bacalao con miel de caña de Frigiliana extraordinarios, pero yo no sabía que odiaba el bacalao, y a mí nadie me lo había dicho. Parecía que lo había hecho adrede para decir: "Ahora te vas a comer el bacalao". Y fíjate si era educado, que se los comió. Si eso me lo hacen a mí con el queso, ya te digo que no me lo como.

Hablemos de vino, que también forma parte de nuestra cultura, ¿qué tipo de vino le gusta más?

Todos. Si tengo un preferido, es el de la denominación Jerez y Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda. Creo que tiene los vinos más excelentes de España, sin dejar de reconocer que tenemos muchas denominaciones y todas muy buenas. Pero el fino, el amontillado, el oloroso, la manzanilla, el palo cortado, el cream, el Pedro Ximénez... son otro mundo. Como con vino de Jerez. Hay quien cree que es para el aperitivo, pero no es así. Luego hay muchas denominaciones que me entusiasman tanto en blanco como en tinto más allá de las de Rioja y Ribera, como pueden ser Toro, Cigales, Jumilla, Utiel-Requena, Priorato, todos.

Hace poco ha viajado a Abu Dabi para visitar a su amigo el rey Juan Carlos I. ¿Dónde le llevo a comer?

Un día le hice yo de comer un arroz que no salió mal. Allí hay un excelente supermercado, pero ni los langostinos ni el rape saben como los de aquí. Y él me llevo a un restaurante italiano, a Cipriani.

¿Le dieron negocio a su yerno, el novio de su hija Rocío?

Sí, porque la gran expansión de los restaurantes Cipriani es obra de un chico de 33 años, que es uno de los empresarios más serios y trabajadores que conozco, y es el muchacho que se habla con mi hija Rocío.

¿De dónde viene su amistad con el rey?

Yo no puedo decir que soy amigo del rey, eso sería una pretensión muy petulante, yo tengo el honor de que en alguna ocasión me ha dado muestras de confianza, que han servido para tener un criterio algo más formado de la vida de D. Juan Carlos.

¿Usted ha escrito un libro sobre él, cuando se publicará?

No está terminado, quedan detalles. La distancia hace más difícil el trabajo. Le quedan unos días.

¿Qué le debe usted al Apóstol Santiago que va todos los años verle y hace todas las rutas que existen?

Sí, pero alguna vez me acuerdo de sus mulas. Yo tengo una edad que no aparento con este rostro aniñado que tengo, y me gusta mucho caminar, pero hay etapas con mucho desnivel y con 9 kilos en la espalda, no es fácil. He llegado a la conclusión, con el perdón del apóstol, no hacer jornadas más allá de los 20Km. Hacer el camino son mis auténticas vacaciones, es cuando de verdad dispongo de mi tiempo.

¿Cómo celebra usted la Navidad? Porque son fiestas que se basan en comer bien y eso usted lo hace todo el año.

No hombre, la Navidad tiene otro sentido más fraternal y multitudinario, donde comes parecido al resto del año, quizás abres una botella un poco más guardada para el momento. Pero, sobre todo, es memoria, fraternidad, cordialidad con la gente que quieres.

Le he visto en una foto con un panettone en Aspe.

Es un panettone que se llama *crusset*, lo hicieron en honor a mi madre. Una vez lo probé y ya no quiero nada más. De los dulces de Navidad me gusta un poco de turrón, me gusta el mundo del polvorón y el mantecado y el roscó de vino, que son sabores muy ligados a la memoria.

¿Y el champán?

No soy champanero, si puedo evitarlo, no lo tomo.

¿Con qué brinda con las campanadas de fin de año?

Con un sorbito de champán.

Si algún día la comida se redujera a una pastillita, ¿qué haría?

Yo no lo haría, salvo en alguna urgencia, porque te quita la ceremonia de abrir un vino, del olor a la comida, de hablar entorno a la comida, la conversación en torno a lo que tomas. La diferencia de los lugares y la forma de hacer la comida en cada una de ellas es de una riqueza cultural que una pastilla difícilmente sustituye.

Usted es un gran seductor, ¿en torno a una buena mesa y un buen vino se seduce mejor?

Desde luego quien quiera seducirme a mí, sí tiene algo ganado. Pero yo no soy un gran seductor. ¿Quién ha dicho que yo soy un seductor? Yo soy un pobre señor de provincias que bastante tengo con mantener la verticalidad. Seducir a las personas es convencerlas de algo, y es verdad que una buena comida ayuda a convencer de algo que tú quieras. Es por eso que yo aconsejo no hacer negocios en una comida, porque la comida ablanda muchas posiciones duras de negociación. Eso se hace con una botella de agua y luego nos vamos a comer.

Si le dieran a elegir una vida con sexo, pero comiendo fatal, o una vida sin sexo, pero comiendo fenomenal, ¿con qué se quedaría?

Como no está escrito en ninguna parte que sea incompatible lo uno con lo otro, y como no es un escenario realista, si tienes que comer o practicar sexo, no me lo planteo. A veces el paso de los años te lleva a comer menos y a practicar menos sexo. Pero son compatibles y conllevables.

No le he visto entre los más ricos de España de la revista Forbes, ¿qué le parece?

Es intolerable, no sé qué criterios siguen, estoy dispuesto a presentar una querrela formal...(ríe).

Si le dieran a elegir entre una gran fortuna y una gran audiencia, ¿qué prefería?

Una gran audiencia. Si tienes una grandísima audiencia no te va a ir mal. Aspiro a vivir bien sin demasiadas alharacas.

¿En la Cope se come como un cura?

Yo he comido una vez en la Cope y fue con el cardenal Rouco, al que tenía muchas ganas de conocer. Siendo la comida correcta, sabrosa, la conversación tan fascinante que mantienes con una persona de la densidad intelectual y espiritual de Rouco te hace olvidar lo que estas comiendo.

¿Cuál es la mentira más grande que ha dicho en su vida?

Yo estoy reñido con la mentira. Alguna vez que habré dicho alguna, pero como no estoy acostumbrado se me pilla enseguida. No estoy biológicamente capacitado para la mentira, se me produce una hiperemia facial que parece que me haya tomado veinte copas de vino.

¿Por qué dicen de usted que es un *disfrutón*? ¿Será que le gusta mucho ir a la feria de Sevilla?

Porque el día tiene 24 horas y, dejando 8 para dormir, quedan muchas para hacer muchas cosas. Unas para trabajar y las otras hay gente que disfruta no haciendo nada. En mi caso, me gusta salir a la calle, caminar, conocer, ver, entrar en un comercio, tomarme un vaso de vino, ir a ver el atardecer en una población y tengo la suerte de vivir en una ciudad que tiene los mismos días de fiesta que las demás, pero los sabe aprovechar muy bien. A la feria de Sevilla yo no voy, ya sabes que tengo alergia al albero. (Ríe).

¿Cualquier tiempo pasado fue mejor o prefiere pensar que hoy es el primer día del resto de su vida?

La tendencia del ser humano es a borrar de la memoria lo malo y por eso pensamos que cualquier tiempo pasado fue mejor. Y no, en todo tiempo pasado lo que pasa es eras más joven y se suele envidiar más. En cualquier tiempo

pasado sé lo que sucedió gracias a la historia, pero me inspira mucha más curiosidad saber cómo seremos nosotros dentro de 500 años.

Ahora que tiene la oportunidad de preguntar algo interesante a Carlos Herrera, ¿qué le preguntaría?

Que cuando se va retirar de la radio, pero me contestaría que no lo sabe.

BELÉN QUIJADA - 2 DICIEMBRE, 2022