

C

papeles de cocina
Euro-Toques · julio 2008





Edita: Euro-Toques. Comunidad Europea de Cocineros.
Redactor jefe: Raúl Nagore
Editor: Andoni Luis Aduriz
Diseño y maquetación: Deunor Bregaña & Anne Ibañez Guridi
Ilustración: Guillermo Ganuza
Agradecimientos: Yayo Galiana, Mayre Modrego

Euro-Toques. Villa Yeyette. Pº Zubiaurre 84. 20015 Donostia San Sebastián. Gipuzkoa.
Tel.: 943 272 166 · Fax.: 943 276 617
www.euro-toques.es
comunicacion@euro-toques.es

D.L.: SS-240-2007
Tirada: 10000 ejemplares

VI Asamblea Nacional de Euro-Toques

Logroño. 7 de abril de 2008.

El pasado día 7 de abril celebramos en Logroño nuestra asamblea nacional, una intensa jornada que sirvió para repasar todo lo acontecido en el último año y muy especialmente para sentar las bases del futuro inmediato a través de una serie de iniciativas que ya han empezado a dar sus frutos.

Entre los asuntos tratados en la reunión hay que destacar la recuperación de las becas Euro-Toques, que no fueron convocadas en el 2007 debido a la falta de un patrocinador y que gracias al generoso respaldo de Elena Zulueta, directora de la Escuela de Hostelería Harina Blanca de Vigo, han vuelto a ponerse en marcha. A finales del pasado mes de junio el jurado seleccionó a los cuatro ganadores, que realizarán sus prácticas en los restaurantes El Racó d'en Freixa (Barcelona), Adolfo (Toledo), Casa Gerardo (Prendes) y Ake-larre (San Sebastián). La continuidad de las becas a partir del año 2009 también quedó garantizada después de que Lorenzo Cañas, socio fundador de Euro-Toques, se ofreciese para asumir su patrocinio. De este modo

continúa en funcionamiento un importante semillero de profesionales de la cocina que en muchos casos han seguido desarrollando su carrera en los restaurantes donde cursaron su beca.

En cuanto a los proyectos para este año 2008 destaca la propuesta de colaboración con la Agencia de Seguridad Alimentaria (AESAN), que también fue expuesta durante la sesión. Básicamente se trata de ampliar las actividades del Día del Gusto a través de una acción que tenga una continuidad en el tiempo. Según este acuerdo, 25 cocineros de Euro-Toques se desplazarán a otros tantos colegios para impartir una vez al mes una clase sobre la alimentación saludable. Esperamos que el programa piloto se ponga en marcha el próximo mes de septiembre.

La asamblea de Logroño contó también con la presencia de Daniel Rameau, presidente de Euro-Toques Internacional, que en su intervención repasó las últimas actuaciones de la asociación en Europa, con especial deteni-

miento en la celebración del Día del Gusto, el día 8 de noviembre de 2007, y el patrocinio del Comité de Regiones de Europa, con la coordinación de un paseo gastronómico que bajo el título "Regiones y Gastronomías, un paseo a través de las particularidades y las riquezas de la cocina europea" profundizó en la gastronomía del continente a través de siete bufets. Daniel Rameau comentó que la de La Rioja había sido una de las mejores asambleas a las que había asistido en los últimos años.

Durante la jornada tomaron la palabra, entre otros, nuestro presidente, Pedro Subijana, que fue el encargado de abrir y clausurar la sesión, y Andoni Luis Aduriz, que explicó la evolución de este periódico, *Papeles de cocina*, e invitó a los socios a participar en la segunda edición de *Diálogos de cocina*, que se celebrará el próximo año. Francis Paniego nos habló de la colaboración de Euro-Toques La Rioja con la Escuela de Hostelería de Santo Domingo a través de la creación del Aula Euro-Toques, un modelo que podría

"exportarse" a otras comunidades. También dentro del ámbito de la formación, Francisca Arbizu y Susana Villarroel, ambas del Instituto Nacional de Cualificaciones (INCUAL), hablaron sobre las cualificaciones del área profesional de la restauración y propusieron una vía de comunicación más fluida entre el citado instituto y nuestra asociación

Tras la reunión se acordó conceder el I Premio Compromiso Euro-Toques a la asociación Slow-Food. El galardón, recién creado, reconoce la labor de instituciones o personas que hayan destacado en la defensa de la cultura gastronómica y del medio ambiente y cuya actitud constituya un ejemplo para el oficio culinario y la sociedad. Sin duda es el caso del movimiento fundado por Carlo Petrini. La jornada se cerró con la postulación de dos candidatas a la organización de la próxima asamblea, Murcia y Cataluña, que ya han empezado a preparar sus respectivos dossiers. Esperemos que, sea cual sea la elegida, lleve a cabo un trabajo tan brillante como el que se desarrolló en La Rioja.





Identidad. Pedro Subijana

Chef del Restaurante Akelarre.

Vamos ya por el tercer número de *Papeles de Cocina* y creo que el giro que esta publicación ha dado como nuestro medio de comunicación escrito constituye todo un impulso hacia la consecución de la que debe ser nuestra identidad como cocineros. A ello contribuirá también, en marzo del próximo año, la segunda edición de uno de nuestros nuevos eventos: Diálogos de Cocina. El gran éxito de la primera entrega nos animó a repetir con una periodicidad bienal. Os pido de todo corazón que hagáis llegar a nuestra oficina cuantas iniciativas se os ocurran al respecto para que se les pueda dar curso si es posible, porque Euro-Toques necesita vuestra concurso. Nuestra asociación tiene que ser cada vez más ese lugar en el que cualquier cocinero pueda participar y sentirse en familia —con todo lo que esto implica en cuanto a relación, respeto, apoyo y formación—, como un miembro más de una misma entidad en la que todos tenemos intereses comunes y problemas parecidos que requieren soluciones similares. Unidos estaremos más protegidos

y conseguiremos muchas más cosas.

El tema central de este tercer número de *Papeles* es el de las relaciones entre gastronomía e identidad. En un mundo globalizado que tiende a la uniformidad, tenemos que mantener nuestra identidad como artesanos de los alimentos. Nuestros mejores aliados: los productores. Nuestro mayor enemigo: el fraude, el engaño. Por ello nos hemos dado la facultad de ser prescriptores de muchos productos, en tanto en cuanto sabemos algo más que el común de los mortales sobre aquellos que manejamos y más aún sobre los que son estandarte y orgullo de nuestro entorno y cuya trazabilidad conocemos a la perfección. Recordad: nuestro Patrimonio Culinario.

Pero, evidentemente, con esto no basta. Los cocineros somos además especialistas en el gusto y tenemos que saber distinguir claramente entre lo malo, lo mediano, lo bueno y lo excelente. Tenemos que dominar la técnica y ponerla a nuestro servicio para mejorar

en lo que seamos capaces las cualidades de los ingredientes hasta convertirlos en platos excelentes. Un mal sazónamiento puede dar al traste con el mejor alimento. Por eso en el equilibrio y el buen hacer del cocinero está el toque final que remata la excelencia del producto adquirido.

¿Alquimia? Claro que sí. Todo es en este mundo química o física; lo importante es saberlo y, si no lo sabes, dejar que te lo explique quien posea el conocimiento o la formación adecuados. Esta es una posibilidad que hemos estado añorando durante años y que por fin hoy se ha convertido en realidad. En la actualidad un cocinero puede contar con la colaboración de un sinfín de técnicos que le ayuden a saber más. Hace no demasiados años esto era impensable, no nos tenían en consideración y simplemente no nos atendían.

Pero también nos hemos liberado de academicismos y normas establecidas, gozamos

de mucha más libertad que nunca para cuestionarnos cómo hacer las cosas, podemos intentar otros caminos que pueden o no mejorar los resultados, pero somos más libres que nunca para hacerlo. Que cada uno practique la cocina que le plazca, regional, antigua, moderna, ligera o contundente, de fusión, tecnoemocional, tradicional o casera. Pero que la lleve a cabo con honestidad y, por encima de todo, que el resultado sea bueno. Que cada uno haga lo que sabe hacer y no se vea obligado a abrazar una tendencia por prescripción de nadie. Que cada cual sea fiel a sus convicciones y disfrute haciendo lo que le gusta y sabe.

Y para terminar, una consigna, un ruego, un consejo: hablad con vuestros colegas, opinad sobre lo que queráis, pero no critiquéis al compañero fuera de casa. ¿Recordáis? Como una familia. Entre nosotros lo que sea, pero contra los ataques externos, una piña.



Perú: unidos por la cocina. Gastón Acurio

Chef del restaurante Astrid & Gastón (Lima, Perú).

Ubicado sobre un desierto al norte de Lima, Nuevo Pachacutec es lo que en el Perú se conoce como un asentamiento humano, un lugar aún más pobre que una favela brasileña o una villa miseria argentina. Allí viven más de cien mil personas en las condiciones más adversas que uno pueda imaginar. No cuentan con agua, ni desagüe, ni luz eléctrica y la mayoría de sus pobladores son niños con serios problemas de desnutrición o jóvenes a los que las puertas del futuro parecen haberseles cerrado para siempre.

Pero este inmenso grupo de peruanos no siempre estuvo allí. Antes estuvieron al sur de la capital, en unas tierras en las que habían depositado todas sus esperanzas hasta que el dictador Fujimori, asegurándoles la tierra prometida, los obligó a desplazarse al otro extremo de la ciudad. Para su mala suerte, una vez instalados salió a la luz toda la inmundicia de aquel régimen y Fujimori huyó del país abandonando Nuevo Pachacutec a su suerte, allí, en medio del desierto, de la niebla, de la nada.

Sin embargo, han pasado ocho años de aquella fatal decisión y algunas cosas buenas em-

piezan a suceder en este pueblo de valerosos hombres y mujeres en el que la carencia material se ve compensada por una indolegable dignidad y nobleza de espíritu. Hoy aparecen ya las primeras pistas, los primeros postes de luz y, en sus extramuros, allí donde las últimas casas se confunden con el arenal, gracias al apoyo de personas y empresas de buena voluntad, algunas de ellas españolas, se ha inaugurado una escuela de gastronomía en la que los hijos de Pachacutec, además de recibir una sólida formación culinaria, empiezan a cocinar sueños. Sus vidas finalmente empiezan a tener sentido.

Allí encontramos a Sonia, una joven de 17 años llena de ilusiones, que nos cuenta que desde siempre le gustó cocinar. “Cocino desde los cinco años”, comenta riéndose. “Mi padre y mi madre salían a trabajar hasta muy tarde. A mí me dejaban con mi abuelita enferma y un día, muriéndome de hambre, me animé a preparar unos tallarines que, si bien salieron horribles, despertaron en mí esta pasión que hoy finalmente hago realidad”. “¿Y qué piensas hacer cuando termines la carrera?”, le preguntamos. “Lo primero será viajar por el Perú, aprender de su biodiversidad,

de sus cocinas regionales, de sus ingredientes por descubrir y poner en valor. Luego regresar aquí a Pachacutec, enseñar gratuitamente para devolver en algo la oportunidad que recibí y luego, si tengo suerte, poner mi restaurante. Un restaurante de cocina peruana”. Su respuesta me roba el aliento.

La otra cara de la moneda está en el extremo opuesto de la ciudad, en Miraflores, quizás el distrito más rico del Perú. Allí 500 jóvenes provenientes de las familias más pudientes de Lima se preparan, al igual que Sonia, para ser cocineros. Pero claro, ellos lo hacen en la afamada escuela Le Cordon Bleu de París, sucursal Perú. Dicen que es la única de América del Sur y una de las Cordon Bleu más grandes del mundo. Su infraestructura es imponente, realmente digna de las ciudades más importantes del mundo. Decenas de aulas prácticas con todos los adelantos tecnológicos que hoy rigen en la cocina moderna, aulas demostrativas con capacidad para cien personas, un restaurante donde los estudiantes hacen sus prácticas diarias y profesores venidos de los mejores restaurantes de Europa. Un lujo para una ciudad emergente como Lima.

Allí los alumnos –al igual que Sonia, debo decir– lucen immaculados y sonrientes. Al ingresar por primera vez se les entrega un envidiable *set* de cuchillos y utensilios europeos; la materia prima que les brinda la escuela es de la mejor calidad y pertenecer a ella les garantiza prácticas en los mejores restaurantes de la ciudad. Mientras paseo por sus instalaciones se me acerca Mauricio, un joven de 20 años que, decidido a ser cocinero, abandonó la carrera de ingeniería industrial luego de tres años de estudio en la universidad de Lima, una de las universidades privadas más caras del país. Me cuenta que el bicho de la cocina le entró desde hace unos 6 años, justo cuando se iniciaba el denominado *boom* de la cocina peruana, el mismo que hoy ha convertido a Lima en la indiscutible capital gastronómica de América y, entre muchas otras cosas, en la ciudad con la mayor cantidad de escuelas de cocina del mundo: 36. Cuenta que al comienzo dudaba mucho por temor a defraudar a sus padres y sobre todo por aquello que aún persiste de que sólo una carrera tradicional puede ser garantía de éxito económico y reconocimiento social. Pero finalmente se decidió y aquí está, sacándose la mugre para ser algún día un gran cocine-

ro. Y le pregunto lo mismo que a Sonia. ¿Y luego qué? No duda. “Primero recorrer el Perú, aprender de su biodiversidad, de sus cocinas regionales, de sus tradiciones, de sus ingredientes por descubrir, luego salir fuera, aprender de otras culturas y luego regresar sin duda. A devolverle al Perú la suerte que tuve. Poner mi restaurante en Lima. Un restaurante peruano. Hacer empresa en mi país”.

Diferencias entre Sonia y Mauricio hay muchas. Sociales, raciales, culturales, económicas, geográficas. Diferencias como las que siempre han habitado y desgarrado al Perú a lo largo de su historia. Diferencias que, en lugar de verse como una oportunidad, fueron siempre la razón para que este Perú, lleno de todas las riquezas y recursos naturales que cualquier país de Europa soñaría tener, se haya convertido en un país aparentemente predestinado a ser el eterno candidato a liderar el tercer mundo.

Sin embargo, Sonia y Mauricio revelan una coincidencia que hace tiempo viene siendo un tema de discusión en el país y se está convirtiendo en una luz de esperanza a tanta

desunión. Y es que a pesar de las inmensas distancias que los separan, y salvando las particularidades, Sonia y Mauricio sienten lo mismo por lo que hacen, los mismos deberes y compromisos para con su suerte y su patria. Ambos se sienten orgullosos de ser cocineros peruanos y sobre todo están agradecidos a su país, que puso en sus manos el que quizás es el único producto en el cual los peruanos un día decidieron unirse para crear ese universo fantástico de cebiches, tiraditos, causas, anticuchos, leches de tigre, chupes, aguaditos, sudados, y al que luego de 500 años de asimilar cuanta influencia foránea fue llegando le dieron como nombre y apellido “cocina peruana”.

Y así es. Hoy la cocina peruana se ha convertido en la punta de lanza de muchas cosas en el Perú. Es para empezar un producto inventado por los peruanos en un país acostumbrado a creer que su destino estaba sólo en las materias primas extraídas de la tierra y el mar sin ningún valor agregado. Es además un producto exclusivo del Perú que empieza a tener reconocimiento internacional, ayudando de esta forma a que la marca país tenga una mejor valoración y por ende que las

cosas que el Perú produce tengan en general un mayor valor. Por otro lado el hecho de que este producto llamado cocina peruana se expanda por el mundo abre un sinfín de oportunidades a los productos agrícolas, artesanales y pesqueros de una clase trabajadora históricamente golpeada o traicionada. Y finalmente, lo que es más importante: todo lo anterior está refrendado por un pueblo históricamente desunido que de pronto se une como un cuño en torno a su cocina. Ricos y pobres, costeños, andinos y amazónicos, unidos alrededor de ese producto peruano que inventaron juntos y que hoy el mundo aplaude. Todos orgullosos de ser peruanos, intentando cerrar una etapa oscura en la que del Perú solo se oían bombas, fraudes y desgracias, para salir a contarle a todos que hoy los peruanos finalmente han encontrado un destino sin retorno. Un destino en el que su cocina no sólo no elude su rol, sino que además se pone al frente para liderarlo.

Sonia y Mauricio aún no se conocen, pero estoy seguro de que un día no muy lejano lo harán. Cuando ese día llegue, ya no habrá diferencias entre ellos. Quién sabe, quizá ella termine siendo jefa de él o él de ella. No lo

sé. Solo sé que afortunadamente esto ya no será relevante. Lo realmente importante es que gracias a la cocina peruana ellos y los jóvenes de su generación ya no serán más dos caras de una misma moneda y sus diferencias serán simplemente de estilo u opinión, las mismas que hoy puedan tener dos grandes de la cocina mundial como Juan Mari Arzak o Ferran Adrià. Es probable que cuando llegue ese día, el drama de un Perú fragmentado se haya esfumado para siempre y, quién sabe, tal vez la distancia entre Nuevo Pachacutec y Miraflores termine siendo tan sólo la de una verde y perfumada alameda.



La cocina de la identidad. Iñaki Martínez de Albeniz

Sociólogo y profesor de la Universidad del País Vasco.

¿Cuáles son los factores que hacen de la cocina un signo más de la identidad de los pueblos? Esta es una de las cuestiones que se me plantearon cuando fui invitado por *Papeles de Cocina* a reflexionar sobre las complejas relaciones entre gastronomía e identidad.

De un sociólogo, el sentido común esperaría que analizase el papel que la identidad (sea esta individual o colectiva) juega en la gastronomía, esto es, el modo en que la identidad perfila la actividad gastronómica. Pues bien, aun a riesgo de frustrar las expectativas de quienes me lanzaron la pregunta, aprovecharé esta ocasión que me brindan para egoístamente centrarme no en lo que la iden-

tidad puede desvelar sobre la cocina, sino en un aspecto colateral pero no por ello menos relevante: qué puede la cocina enseñar a la identidad. Me dispongo, pues, a hablar de la identidad a través de la cocina y no tanto de la cocina a través de la identidad. Adoptaré para ello la perspectiva contraria a la que se espera de un analista de lo social: la cocina será la variable independiente, aquello que explica, el *explanans* de mi argumentación, y la identidad será la variable dependiente, lo que ha de ser explicado, el *explanandum*.

Sigo así el ejemplo del filósofo Michel de Certeau, quien sostenía que las ciencias sociales tienen mucho que aprender de los

modos de hacer cotidianos de la sociedad, de sus modos de caminar, hablar, cocinar, etc. Es por ello que no considero tan relevante hablar de la *identidad de la cocina*, de una identidad fija, inalterable, que haría de las diversas actividades humanas –entre otras la cocina– meros signos. Prefiero centrarme en la *cocina de la identidad*, en las prácticas culinarias en tanto que constituyen, para quien quiera escucharlas, señales de un cambio en los modos en que nos enfrentamos a la identidad.

Hay preguntas que llevan incorporada de forma latente su respuesta. Así, la pregunta “¿Cuáles son los factores que hacen de la

cocina un signo más de la identidad de los pueblos?” arrastra un sesgo claro: la identidad es una certeza de la cual la cocina no sería más que un reflejo. El corolario es que la gastronomía es expresión, signo (cuando no reflejo) de la identidad (de los pueblos).

Esta identidad-fetiché, que todo lo explica, adopta, por lo general, la forma del estereotipo o del tópico. De un conocimiento cristalizado, difícil de modificar. Son de este tenor, por ejemplo, las definiciones que asocian la identidad de los vascos, como si de un automatismo se tratara, con su condición de buenos comedores. Hemos tenido un ejemplo reciente de este tópico en la película *To-*

dos estamos invitados, de Manuel Gutiérrez Aragón (2008), tan sutil en cuanto al modo en el que encara la compleja problemática política del País Vasco como falta de matices y esencialmente burda en cuanto a la relación, casi conductista, que dibuja entre los vascos y el comer.

Para penetrar en los pliegues ocultos de las relaciones entre gastronomía e identidad, comenzaré haciendo alusión a un enigmático refrán de curso común: somos lo que comemos. Quien llevó esta sentencia del dicho al hecho, casi en su literalidad, fue el pintor manierista Giuseppe Arcimboldo (1527-1593), quien en sus lienzos, que resultarán familiares a todo buen aficionado a la pintura, pintaba cabezas humanas sirviéndose para ellos de frutas, mariscos, raíces, verduras o peces. Las naturalezas (no tan) muertas de Arcimboldo podrían interpretarse como un signo de que, en efecto, lo que comemos no sólo nos alimenta, sino que nos constituye.

Sin embargo, no es tan unidireccional la relación que habitualmente se establece entre ser y comer. De ser ésta, sería imposible imaginar un intercambio productivo, abierto a la contingencia, entre identidad y gastronomía. Afortunadamente, que la gastronomía sea un *hacer*, una actividad de orden social y simbólico, y no la mera ingesta de alimentos, facilita las cosas al juego de las identidades.

La identidad se podría equiparar a un juego en el que participan dos contendientes: ser y hacer. No obstante, hay dos formas, radicalmente opuestas, de jugar este juego. La primera es la que corresponde a las identidades esenciales, identidades en las que una forma de ser determina todo hacer como si de un programa se tratara, por ejemplo la forma en la que cocinamos y comemos. Son identidades cerradas en sí mismas y resistentes al cambio. Desde esta perspectiva, toda actividad humana sería un mero síntoma de una identidad previamente existente que no cambia con el tiempo. La segunda se refiere a identidades más abiertas, cuyo hacer no está previamente programado y constituye, además, una apertura al cambio y a la contingencia. Siguiendo con el ejemplo, en este caso, la forma en que se cocina y se come produciría cambios en una identidad que ya no se vive como algo permanente.

La identidad esencial adopta la forma de lo acabado, del producto. Cuando es concebida de esta guisa, como certeza o esencia inalterable, poco sentido tiene observar la actividad que despliega, puesto que está pensada y es vivida como una repetición sin fin de pautas tradicionales incuestionables: "hago lo que hago porque siempre se ha hecho así y porque tengo la certeza de que en el futuro se seguirá haciendo así". La identidad esencial es neófoba. La segunda, la que está sometida a las contingencias del hacer, está, en cambio, abierta a la innovación y a la mezcla. Es neófila.

Pues bien, lo más relevante para nosotros es que los modos de hacer gastronómicos, las maneras de comer y cocinar, pueden jugar un papel esencial en el paso de una identidad a otra. A la identidad esencial le corresponde una gastronomía perezosa e irreflexiva, que no se piensa a sí misma, que es incapaz de escrutar sus propios procesos. Los estudios sociológicos de la ciencia emplean una metáfora que nos puede servir para caracterizar esta cultura gastronómica: la caja negra.

Como es sabido, la caja negra (por ejemplo la de los aviones) es un recipiente que

contiene el "secreto" de lo sucedido. Hasta que se abre la caja negra no se puede saber lo que ha ocurrido *realmente*. Las identidades esenciales se han apoyado en una cultura gastronómica que ha hecho de la cocina una caja negra, el lugar en el que ocultar complejos procesos coquinaros. Como ocurre con las cajas negras, se conocía qué entraba en la cocina (la materia prima) y qué salía de ella (el plato), pero poco se sabía o quería saberse de los procesos que ocurrían en su interior. Las viejas cocinas "de la abuela", oscuras, humeantes, abigarradas, de las que aún guardamos un vivo recuerdo, son estos espacios en los que se cuece la tradición a la temperatura del mito y el secreto, caldo de cultivo de identidades fijas e igualmente cajanegrizadas: sabemos lo que hemos sido/comido, lo que somos/comemos y lo que seremos/comeremos, pero no cómo hemos llegado a serlo/comerlo. Al abrigo de la tradición, nos hemos pensado como producto identitario, como ser, pero no como proceso, como hacer. Conocemos el resultado, pero no el *making of* de nuestra identidad, porque probablemente conocerlo transformaría lo que somos o nos haría ser de otro modo.

Esto es lo que hacen las formas identitarias de las sociedades del conocimiento, preguntarse por el *making of* de la identidad, por el proceso a través del cual alguien o algo llega a ser. La cultura gastronómica moderna resulta ejemplar en este sentido, pues ha abierto la caja negra de la cocina, haciendo visible y accesible lo que en ella acontece. Las nuevas maneras de cocinar y comer han procurado una destradicionalización del mundo, superando así determinados tabúes en torno a la tradición y sustituyendo el culto al secreto por el afán de conocimiento, hasta el punto de proclamar abiertamente el carácter inventado y contingente de toda tradición, así la gastronómica. Las cocinas actuales tienen, afortunadamente, paredes de cristal.

Es así como, una vez superado el tabú de la tradición, cambian las tornas y la identidad comienza a verse de otro modo, como un hacer que transforma (potencialmente) el ser. La resultante de todo ello es la actitud con la que de forma creciente se enfrentan las sociedades contemporáneas a la identidad, una problemática que hasta bien recientemente, y aún hoy en muchos lugares, se vivió traumáticamente. Si la sociedad ha derribado muchos tópicos identitarios (por ejemplo los tópicos de la identidad vasca a los que aludí más arriba) ha sido en buena parte porque tiene conocimiento directo de lo que ocurre *en la cocina de la identidad*. Esto significa, entre otras cosas, que mostrar lo que ocurre en la cocina se ha vuelto un objetivo acuciantemente político.

Esta nueva cocina de la identidad, que muestra sin pudor ninguno el *making of* de aspectos y haceres que se tenían por esencias constitutivas de un supuesto ser inalterable, le opone a la identidad vivida traumáticamente, desde una noción de pérdida irreversible, y a las políticas proteccionistas de la tradición, un espíritu eminentemente irónico que sabe que sólo se puede ser en y desde la experimentación y el cambio.

La identidad, ese oscuro objeto de deseo, se debate en la actualidad entre un sentimiento de pérdida que genera zozobra, y una pérdida de sentimiento (o de sentimentalismo) que abre nuevas posibilidades en razón de que fragmenta la identidad en múltiples identificaciones. El mundo global de nuestros días es un buen campo de experimentación del paso de una identidad única y cerrada al más

abierto y prometedor juego de las identificaciones, y la llamada nueva cocina uno de sus principales bancos de pruebas.

La cocina de fusión (por descontado, la elaborada con inteligencia, y no como un pastiche que todo lo fusiona) es un juego permanente abierto a nuevas identificaciones que somete a la identidad a un reto constante, interrumpiéndola allí donde quiere hacerse fuerte. Ello no quiere decir que en un mundo global las identidades y las culturas gastronómicas locales vayan a desaparecer, porque sólo desde lo local se puede llegar a ser universal y no, como se ha creído largo tiempo, desde un imposible afán universalista de estar en todos los lugares y en ninguno al mismo tiempo.

Pero, nuevamente, tenemos que mostrar reservas ante una imagen de la globalización que haría de la cocina su mero reflejo, como si los platos fuesen una traducción inmediata de los mapas. También en lo que toca a la globalización y a las identidades globales tiene mucho que enseñarnos la gastronomía. Hoy se confeccionan platos que, leídos de forma desprejuiciada, nos dicen más de las complejas dinámicas sociales del mundo contemporáneo que muchos textos sociológicos. Platos en los que se dan, literalmente, lo que el antropólogo Hulf Hannerz llama conexiones transnacionales. Platos que nos muestran cómo desbordan los límites de nuestra idea de diferencia hacia la hibridación cultural. Prodigios geopolíticos confeccionados a base de alimentos que anticipan nuevas formas de articular culturas de muy distinto cuño.

De las cabezas de Arcimboldo, típicas de una sociedad que comenzaba a encontrar asiento en las ideas homogeneizadoras de modernidad y racionalidad, hemos pasado a los platos globales de una sociedad que ya está dejando de ser moderna para entrar en una era de mayor complejidad e interconexión entre mundos hasta ahora separados. Me refiero, obviamente, a platos que hablan más allá de sus propiedades organolépticas, de sus sabores, olores, texturas, etc. Son proyectos gastronómicos que hacen pensar el mundo en tanto que son condensaciones o metonimias del mismo. Metáforas en sentido profundo. Palabras e ideas que se comen y se piensan a un tiempo.

La cocina enseña porque tiene una extraña capacidad para hacernos ver y sentir cosas que los conceptos no pueden articular. Muchas veces han utilizado las ciencias sociales de forma perezosa imágenes culinarias a modo de metáforas para caracterizar el mundo en el que vivimos. Pondré un ejemplo. Cuando de designar las relaciones entre las diversas culturas, religiones o civilizaciones se trata, se acude a menudo, a falta de conceptos propios, a metáforas como la ensalada, la sopa, el gazpacho, etc. Mejor nos iría a los sociólogos si en vez de emplear metáforas gastadas —que sólo dicen que no dicen nada— nos pusiéramos a cocinar. *Hacer* un gazpacho, observar cómo se mezclan los ingredientes, cómo emulsionan, puede ser más eficaz que toda una retahíla de tópicos sociológicos de cara a esclarecer la compleja red de interconexiones culturales que es la globalización. Esta es la gran enseñanza de la cocina: ayuda a imaginar el mundo con más perspicacia porque nos ofrece paisajes inusitados para (re)pensar no sólo lo que somos, sino también lo que podemos ser y cómo podemos serlo. Simplemente hay que estar atentos a lo que saben los platos. A lo que saben de sabor y de saber.



Manuel Harina es Profesor de la Escuela de Turismo de la Universidad de Deusto y fundador y primer director de la Escuela Superior de Cocina de San Sebastián.

Valores y tradiciones_costumbres_trasmisión de competencias familiares_memoria_cocina popular_autenticidad_preservación_conservación_nostalgia de universo perdido_patrimonio cultural_diversidad_mediaticización_fast food_multinacionales_obesidad_denominación de origen_recursos naturales_nuevas tradiciones_sostenibilidad_investigación y desarrollo_biotecnología_orgullo nacional_etnocentrismo_flujos migratorios_rechazo a lo desconocido_xenofobia_gastronómica_cocinas étnicas_gastronomía molecular_alimentos transgénicos_mutaciones_moda_nuevas técnicas_productos perecederos_curiosidad_exotismo_intercambio de productos_excepcionalidad_gastronómica_chauvinismo_reacciones identitarias_autoafirmación_pluralización de identidades_reconstrucción de identidades_opportunidades_riesgos_recetas como piezas de museo_industrialización alimentaria_alteración status quo_imagen de marca_negocio_ocio_diferentes velocidades_ritmos de desarrollo_crisis alimentarias_catering_buffets_diferenciación_dispersión_hibridación_descontextualización_liderazgo empresarial_trusts_marketing_industrias culturales_ciberspacio y TIC's_de aquí_mestizajes_calidad_pérdida de autenticidad_enriquecimiento_color_comunicaciones interculturales_multiculturalidad_nuevas composiciones_uniformización_homogeneización de gustos y sabores_deslocalización_consumidores_turismo internacional_producción intensiva_estereotipos_ghettos_productos de proximidad_cosmopolitismo_evolución en los gustos_química

Diálogos en una cálida tarde de verano. Marga Otaegi & Manuel Harina

Manolo: Complejo el tema que nos han planteado para esta conversación, Marga; pero debemos afrontarlo. Globalización y Gastronomía. Yo comenzaría por definir otro término para mi relacionado: la Identidad.

Marga: Es un tema que está muy manoseado. Si quieres encontrar una definición conceptual de la identidad hay infinidad de trabajos e investigaciones, que se han realizado desde múltiples puntos de vista y disciplinas científicas. Si quieres hablar de la identidad, hay que tener en cuenta que no se trata de una noción estática sino de un fenómeno que se va conformando y modificando, porque no tienen nada que ver las identidades del siglo XVIII con las de ahora.

Manolo: Es cierto. Creo que si queremos hablar sobre la identidad antes debemos hablar del fenómeno que estamos viviendo de unos años hacia aquí: la globalización.

Marga: Sí, la globalización tiene mucho que ver.

Manolo: En sí, la globalización no la veo como un fenómeno nuevo, quizás la denominación, el concepto o la idea puede ser del siglo XXI. Pero es un fenómeno que ha ocurrido desde siempre.

Marga: Entonces ¿cómo interpretas tú la identidad?

Manolo: Pienso que es un concepto variable, se forma y transforma a lo largo de nuestra vida, cada día, y quizás el fenómeno de la globalización hace que esos cambios sucedan en espacios de tiempo mucho más cortos que los que se habían dado hasta ahora, ¿te parece?

Marga: Para mí es un fenómeno de carácter fundamentalmente económico, pero que incide en todas las esferas de la vida cotidiana.

Manolo: Absolutamente. Y además te diría que, según lo que se oye (de hace diez años a esta parte), parece que nos ha caído como una losa, como algo negativo, pero es que no se trata de un fenómeno nuevo, porque desde siempre ha existido el mestizaje, la fusión...

Marga: ...como quieras llamarlo.

Manolo: Creo que la gran diferencia con otras épocas es la velocidad con que se produce. Por una parte tienes que los flujos de personas se desplazan con mayor velocidad (el avión en la actualidad está al alcance de muchos), nosotros viajamos con mucha más facilidad (eso hace que probemos productos de fuera y si nos gustan los incorporemos a nuestras dietas) y la emigración internacional es mucho mayor, con lo que las empresas que se dedican a la alimentación comienzan a importar productos que tienen una nueva demanda. Por otra parte está el flujo informativo...

Marga: Es cierto, lo de las TICs ha sido una verdadera revolución.

Manolo: ¿Te acuerdas de cuando vimos las primeras calculadoras? Yo recuerdo que siendo profesor me compré mi primera calculadora. Mis alumnos de hoy en día no se creen muchas cosas de las que les cuento de cuando éramos jóvenes (risas). ¿Quién se iba a imaginar las cosas que a día de hoy son habituales?

Marga: Simplemente a nivel visual, ahora,

cuando sales a la calle, puedes ver muchísima diversidad entre las personas.

Manolo: Es verdad, ya no te extrañas de ver personas de distintas razas por la calle. Antes eran cosas que nos parecían "exotismos" de grandes ciudades como París, Londres, Nueva York... La primera vez que fui a visitar a mi tía en París me pareció algo maravilloso poder ver tantas personas diferentes en el metro. Hoy en día, si entras en el metro de Madrid, la mezcla multirracial es evidente. Y no te extrañas de que en hostelería la mayor parte de las personas que atienden al público sean sudamericanas o que la mayoría de las heladerías estén regentadas por argentinos, que, por cierto, son especialistas en un producto de origen chino que llegó a Argentina a través de los italianos, más globalizado imposible... (risas).

Marga: Eso de las cosas que a nosotros nos resultan un tanto extrañas pero que para los jóvenes son algo "de toda la vida" lo noto en algo tan sencillo como la merienda de los niños. A ningún niño o niña le parecerá raro que le den un kiwi para merendar.

Manolo: ¡Yo lo conocí en el mercado con 40 años!

Marga: ¿Y el plátano?

Manolo: Para mí era habitual de pequeño, pero si hubiéramos preguntado a nuestros padres... Ellos lo conocieron en su juventud.

Marga: Es que si empezamos así, la famosa alubia de Tolosa, el tomate, el pimiento, la patata... apenas tienen cinco siglos entre nosotros y son productos que identificamos

como absolutamente nuestros. Lo que sucede es que actualmente casi todo (por no decir todo) lo que encontramos en el mercado, bien sea un alimento, un espectáculo de danza, un concierto, un libro... están influenciados por estas inercias.

Manolo: Volvemos a la idea de la velocidad, esa velocidad que imprime nuestra vida actual. Vivimos más rápido, viajamos más y más rápido, y hay más movimientos en nuestra economía porque los problemas económicos de otros países nos influyen de una manera brutal e impredecible, como sucede en este momento con la economía de EE.UU.

Marga: Como la moda... antes el centro de la moda era París, y para cuando llegaba de París a otros lugares, ¡ya estaba pasada! Hoy en día es algo impensable, porque vives las noticias a tiempo real, y te fijas en los modelitos, el peinado, el maquillaje de las famosas cuando van a tal o cual evento.

Manolo: Y el vivir a tiempo real lo que sucede en cualquier parte del mundo hace que las personas tengan más opciones y puedan cambiar más rápido

Marga: Pues yo creo que eso es muy positivo porque enriquece a las personas y no por ello pierden su identidad. Ya sabes que desde joven he viajado mucho y que he estudiado en varios países, así que tuve que aprender a transformarme según el protocolo de las personas que tenía delante, pero no por ello he perdido nada de mi identidad. Por el contrario, me siento beneficiada del intercambio, porque cuanto mayores son mis experiencias, más profundamente siento mi identidad. Repito, la identidad no es estática,



Marga Otaegi es gestora cultural y coordinadora del Centro de Idiomas de la Universidad de Deusto (campus de San Sebastián).

sino que se trata de una esencia con multitud de matices, de colores, esencias y sabores...

Manolo: Pero es que nos adaptamos a todo, en todos los aspectos. Aunque a veces dudo, porque no sé si efectivamente somos pro o contra globalización. Lo que tengo claro es que no puede ser que la globalización sea mala "per se".

Marga: Yo no lo sé. A mi me resulta difícil hablar de que esto o aquello sea malo, bueno, positivo, negativo... Hay muchos factores a tener en cuenta antes de lanzar un juicio.

Manolo: De acuerdo. Centrémonos en el modo en que la globalización incide en aspectos cercanos a nosotros, como la gastronomía. En lo que incida para bien, en mantener, en respetar nuestra identidad y por tanto nuestra cultura gastronómica, ¡bienvenido sea! Si en una receta tradicional el cambio una materia prima por otra de mayor calidad no desvirtúa para nada la filosofía o la idea o la identidad de un plato que poco a poco se va transformando, me parece muy bien.

Marga: Pero tradicional... ¿a qué le llamamos tradicional? En ese sentido tenemos que tener en cuenta la memoria colectiva. Tenemos que fijarnos en nuestro entorno, sociedades que tienen un idioma propio, o una cultura muy enraizada, creo que tratan de preservar y transmitir aquello que sienten como propio.

Manolo: Mencionas la memoria, te voy a contar algo relacionado con el famoso espárrago de Navarra. Yo soy descendiente de labradores navarros y he conocido quitar en todas las tierras de mi familia los olivos para poner espárragos porque eran mucho más

rentables (y eso dejó muchísimo dinero en Navarra). Pero es que ahora los fabricantes de espárragos se han dado cuenta de que es mucho más rentable cultivar espárragos en Perú y en China, envasados por empresas navarras. Así que donde mis tíos quitaron los olivos para poner espárragos se han vuelto a plantar olivos, porque no nos olvidemos del auge en el consumo de aceite de oliva; podemos llegar a encontrar establecimientos con cartas de aceites diversos para aliñar una simple ensalada.

Marga: Eso es un ejemplo de globalización, donde se ve todo un ciclo productivo: el cultivo del espárrago, el transporte, el manipulado, el envasado y finalmente el punto de venta.

Manolo: Otro ejemplo que me gusta mucho es el del gazpacho. Es curioso cómo un plato típicamente andaluz, que surge de la necesidad de la gente del campo por alimentarse con lo que tenía a mano, con restos de pan duro, agua y alguna hortaliza que encontraban en la huerta, se ha transformado en un plato con las más maravillosas versiones en las cartas de los mejores restaurantes de cualquier parte del mundo, o en (algo que me deja boquiabierto) una bebida en tetrabrik que puedes encontrar en un supermercado alemán.

Marga: Me parece un aspecto importante ligar esto que comentas con las formas de vida de antaño. Cómo platos que surgen de las formas de vida de las personas, con las características territoriales de clima, orografía, costumbres... platos que normalmente eran económicos, a través de la globalización se han convertido en productos al alcance de casi cualquiera. Ha cambiado la identidad

del plato, porque ¿qué tiene que ver el significado del gazpacho de hace décadas (ese que hacía el labrador), con ese que compra el alemán en el supermercado?

Manolo: Algo que me llama también la atención es el tema de los puntos de venta de alimentos, que van desde establecimientos de "delicatessen", por su origen, calidad o cultivo, hasta, en el otro extremo, el pan precocido y regenerado que compras en el mismo lugar donde te venden gasolina para el coche. Creo que las cosas tienen que encontrarse en un punto intermedio.

Marga: Pero lo que está en los extremos es lo que más se nota. Es como ir a comprar café...(risas).

Manolo: ¡Desde luego!

Marga: Ahora resulta que tienes que hacer una tesis doctoral para poder comprar café. Debido a esta suerte que tenemos de poder escoger entre tantísimas opciones, te puede surgir un problema si no recuerdas si tu cafetera es de émbolo francés o prusiano...

Manolo: Eso es porque tienes acceso a una cafetera francesa de diseño italiano, fabricada en China, ¿qué identidad puede tener ese artefacto? (risas).

Globalización e identidad

"Los dos amigos bajan del coche en el aparcamiento, después de buscar afanosamente un hueco entre los muchos automóviles y sobre todo autobuses con matrícula del otro lado de los Pirineos; el de casa quiere hacer participe al foráneo de una ceremonia única: una cena en una sidrería, acontecimiento gastronómico propio, singular e irrepetible en otro contexto geográfico."

De pie, y esperando la llegada del condumio, se acercan a las 'kupelas' (en euskera "cubas"), y uno con la maestría que da la costumbre y el amigo intentando aprender, recogen en sus vasos un "culín" de sidra elaborada con manzanas del país y de Asturias o de Normandía.

Saciada la sed, comienzan con una espléndida tortilla de bacalao - huevos de una granja de Burgos y bacalao noruego - y una fuente de gustoso bacalao frito acompañado de pimientos verdes - de Almería, Italia o Marruecos.

La chuleta troceada viene a continuación. Es jugosa, sabrosa y bien tratada en la parrilla, procede de ganado seleccionado de origen alemán, danés o irlandés.

Para terminar queso - de oveja de variados orígenes -, membrillo (de Navarra, Córdoba, Ávila) y nueces del país".

La autenticidad de la ceremonia gastronómica viene dada por la conservación de la cultura, de la tradición y del ritual. Lo irrepetible y único es la elaboración, el mimo, la transmisión de nuestras costumbres. Si la globalización nos va a ayudar a mantenerla con un mejor nivel de calidad en el producto, bienvenida sea. Nos gusta la ceremonia anual de la sidrería y eso es lo que debe permanecer y debemos potenciar.

Las cocinas del país, el país de las cocinas

Siete cocineros de distintas regiones responden a un pequeño cuestionario para reflexionar sobre las bases de la identidad de la cocina en sus respectivos lugares de origen.

Antonio Rodríguez. Restaurante La Gran Taberna (Murcia)

¿Existe la cocina murciana? ¿Si es así, qué es lo que la define?

Evidentemente la cocina murciana existe. Tal vez no se la nombre tanto como a otras cocinas regionales españolas, pero esa circunstancia no implica demérito alguno al buen hacer de los fogones locales y se debe sin duda a que los murcianos no practicamos el chauvinismo, que siempre conduce a malos caminos, el pretender que la cocina propia es la mejor del mundo y las demás son bazofia. El murciano es por naturaleza sencillo, y tal vez demasiado cómodo. A lo mejor no sabe “vender” su cocina pero la ama profundamente y la conserva, la protege y la disfruta a diario. Murcia mantiene sus orígenes culinarios intactos, aunque se abre a otras experiencias y conocimientos exteriores, admitiendo las bondades que estos pueden reportar sin reservas, pero repito, manteniendo su carácter personalísimo. La cocina murciana, “la bella desconocida”, como dijeron en su día Néstor Luján y Juan Perucho, tal vez no sea tan conocida como merecería, pero sorprende y enamora a quienes la disfrutan por vez primera.

Murcia tiene el privilegio de poseer una despensa realmente envidiable. Sus proveedores fijos son la zona del noroeste, que aporta caza y quesos y recios guisos, su ubérrima huerta, que propicia enorme variedad de verduras, frutas y legumbres, y sus dos mares (Menor y Mediterráneo) que proporcionan pescados y mariscos de dos ecosistemas distintos. En definitiva, dispone de todo lo necesario para practicar la saludable dieta mediterránea y un sinfín de platos con los que se puede recorrer toda la gama de sabores y texturas deseables. Esta riqueza de productos describe a la perfección el mundo de la cocina murciana, pero es preciso resaltar, además, el omnipresente amor de los murcianos por lo auténticamente sabroso, es decir, por los sabores armónicos pero acusados, cualidades que ofrece la sugestiva variedad de sus salazones (mojamas, huevas, sardinas de bota, etc), que tan adecuadamente “abren boca” en los ágapes de esta tierra. Este punto de sabor es sin duda un diferenciante esencial entre la cocina murciana y el resto de sus homónimas mediterráneas.

¿Qué plato escogerías para representarla?

Es prácticamente imposible elegir un plato, porque habría que escoger uno por cada una

de las bien diferenciadas zonas de nuestra región: litoral, huerta y montaña. Es decir, Murcia no es como Castilla, donde el lechazo y el cochinillo asados son míticos estandartes de su cocina, es más polifacética en función de los entornos señalados. Si empezamos por el litoral, hemos de resaltar el arroz al caldero, que forma parte del espléndido trío de arroces regionales y que sintetiza los matices más marineros de nuestra cocina costera; el pastel Cierva, original de la zona del Mar Menor, que se empieza a conocer en toda España, y los salazones, esencial y sabrosa aportación de nuestra costa. En la huerta, el pastel de carne, que en su día fue objeto de reglamentación para su elaboración en las ordenanzas del rey Carlos II; el segundo arroz del trío antes citado, el que tiene como acompañamiento las impresionantes verduras de nuestra huerta y que se enriquece en ocasiones con bacalao desalado y desmigado; los guisos, como el de trigo, la olla gitana y el potaje de garbanzos con espinacas e hinojo, y la inacabable serie de ensaladas huertanas, elaboradas con los más inimaginables ingredientes. Y la montaña, donde la cocina gana en contenido calórico debido a la menor temperatura de la zona: el tercero y último de nuestros arroces, con conejo y caracoles serranos, la olla de cerdo, el ajoharina, el jallullo y los andrajos, platos contundentes y sabrosos como pocos, todo ello con el denominador común de los productos del cerdo, tanto en fresco como en chacinadas de las más variadas modalidades, personalizadas por nuestra cocina.

¿La identidad de los pueblos sigue manifestándose en las nuevas creaciones culinarias o es algo que sólo se encuentra en las recetas tradicionales?

No cabe duda de que en las recetas tradicionales, heredadas de generación en generación, es donde reside la base de las cocinas. Ahora bien, en el tratamiento de esas recetas de siempre es, en mi opinión, donde se manifiesta y proclama la identidad de las distintas cocinas. Se dice que la cocina de un pueblo es fiel reflejo de su cultura, y en efecto, la historia nos ratifica que las culturas más avanzadas fueron siempre acompañadas de las cocinas más sofisticadas. Sin embargo, no sólo de sofisticación vive el hombre, y desde un punto de vista estrictamente gastronómico, no es mejor aquella cocina que mayor barroquismo y extravagancia derroche en sus elaboraciones, sino la que conjuga, en las proporciones adecuadas para cada momento, creatividad, investigación, acertada elección

de materias primas y, por encima de todo, un enorme cariño en la realización de sus preparaciones. La creatividad es necesaria porque sin ella no hay progreso gastronómico. A veces, sobre todo antiguamente, se manifiesta como resultado de la escasez y necesidad que agudizan el ingenio, y a veces como idónea combinación de unos ingredientes sabiamente escogidos, resultado de una investigación previa. La elección de materias primas ha de regirse por criterios absolutamente independientes del precio o abundancia del producto a elegir. Y el amor a los fogones, absolutamente imprescindible. La cocina es mujer y como tal hay que tratarla: armonía, delicadeza y mimo son cualidades necesarias para cualquier buena cocina. Y Murcia pone en estas premisas “toda la carne en el asador”, y en ese cariñoso empeño es donde se manifiesta la identidad de nuestra gastronomía.

Fernando Bárcena. Restaurante Aldebarán (Badajoz)

¿Existe la cocina extremeña? ¿Si es así, qué es lo que la define?

Más que hablar de culinaria extremeña, hoy día cabría más referirse a la cocina que se hace en Extremadura. Cuando los tiempos eran otros y la tarea agraria ocupaba a los extremeños, no con tantos recursos como hoy en día, las elaboraciones eran recias y nutritivas, con el pan y el cerdo como base de sustento, sin olvidar nunca el cordero. Entonces sí había una cocina local, pobre y repetitiva para los menos acaudalados y más refinada y diversa para el señorito. Pero aquí también llegó el desarrollo y la globalización: las amas de casa ya no lo son tanto porque trabajan por cuenta ajena y prefieren complicarse menos la vida en sus quehaceres; y el profesional o ha salido fuera o ha venido de otras zonas o no se ha dejado influir por modas más o menos pasajeras.

El cerdo ibérico debe ser el eje de nuestra cocina, mucho más ahora, que tan de moda está. También el cordero, aunque el merino, tan gustoso, no acaba de entrar en nuestro paladar. Nuestra rica despensa incluye además la caza y los hongos, entre los que cabe destacar las criadillas de tierra, tan denostadas por algunos, pero ligadas a nuestra tradición. Quesos tan peculiares como la torta del Casar o de la Serena. Podemos decir que esta tierra ofrece productos procedentes de un medio natural, por eso no se nos puede olvidar el buen resultado que dan esas vacas

retintas cuando han sido criadas en libertad. Con todo ello y algunos productos más, los profesionales harán sus elaboraciones culinarias más o menos sensatas y con cierto toque de modernidad, porque de los clásicos ya quedan pocos y es una clase en extinción. Por desgracia, todo sea dicho.

¿Qué plato escogerías para representarla?

La perdiz al modo de Alcántara puede erigirse en un buen ejemplo: cocina conventual, de mucha implantación en Extremadura. Esta preparación reúne lo que la naturaleza da, es decir, un animal criado en libertad, aromatizado con hierbas y engrasado con cerdo ibérico y no con hígado de pato, que es lo que utilizaría un francés. Plato refinado, culto y sabroso, digno de las mejores mesas y que pertenece sin ningún género de dudas a nuestra tradición gastronómica.

¿La identidad de los pueblos sigue manifestándose en las nuevas creaciones culinarias o es algo que sólo se encuentra en las recetas tradicionales?

Qué buena idea tenía aquel que proponía un viaje, con los ojos tapados claro, en el que ir descubriendo el lugar en el que se encontraba a través de lo que comía. ¿Es eso posible hoy en día? Resulta al menos complicado y más valdría mirar de relleno por debajo del antifaz. La globalización ha hecho que haya de todo en todas partes, pero aun así y contando siempre con la colaboración del comensal, siempre podríamos identificar cada pueblo con sus materias primas, sobre todo en casas de gran nivel. En cambio, el recetario tradicional quizás deban aportar esas casas más humildes, pero que, cargadas de dignidad, siguen siendo un reflejo de lo que esa zona es. Ejemplos de ambas situaciones hay en todas las comunidades y más vale disfrazarlas cuanto antes porque los tiempos venideros no presagian nada bueno.

Hilario Arbelaitz. Restaurante Zuberoa (Oiartzun)

¿Existe la cocina vasca? ¿Si es así, qué es lo que la define?

Existe, porque hay una tradición y una cultura desde hace muchos años. Existe porque la merluza en salsa verde, los txipirones en su tinta, el bacalao al pil-pil, a la vizcaína, etc. son platos que identifican a una cocina, a un pueblo y a una gente que siempre respeta el pasado mirando al futuro.

¿Qué plato escogerías para representarla?

Los citados anteriormente. En la mente de los cocineros vascos de hoy está mantener la base de la cocina tradicional, trasladarla con la mente abierta a nuestros días y seguir cocinando con ese espíritu de cocina de corazón, buscando la mejor textura y el máximo sabor en los platos.

¿La identidad de los pueblos sigue manifestándose en las nuevas creaciones culinarias o es algo que sólo se encuentra en las recetas tradicionales?

En las recetas tradicionales se encuentra siempre. Para cocinar nuevos platos, aunamos el conocimiento y una nueva visión sin olvidar nuestras raíces. Es muy importante que cada cocinero trabaje con sus productos, con su propia personalidad.

Isabel Alonso. Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife

¿Existe la cocina canaria? ¿Si es así, qué es lo que la define?

La cocina canaria es muy diversa, dependiendo del clima y la zona de cada isla, pero existen numerosos denominadores comunes: las verduras, hortalizas y cereales, que intervienen en los platos más representativos, como los potajes de muy distintas variedades y pucheros, en la mayoría de los casos acompañados con nuestro gofio y los quesos isleños; las carnes de cerdo, cabra, conejo y res, con platos tan significativos como el conejo en salmorejo, la carne fiesta, la asadura, los guisos de cabra, el baifo en adobo, la ropa vieja, las carajacas y otros muchos; la gran variedad de pescados, fruto de la riqueza de las aguas canarias, que sirven para elaborar platos como la cazuela de pescado, los tollos, las jareas asadas, las viejitas sancochadas, el atún en adobo, los chicharros fritos, o las lapas entre otros muchos. Todos estos platos se guarnecen con nuestra variedad de papas, sean arrugadas o sancochadas, acompañadas por nuestros mojos canarios, en sus distintas elaboraciones. La repostería y pastelería de las islas ha constituido una base fundamental de nuestra gastronomía desde hace siglos, con postres tan exquisitos como el frangollo, el bienmesabe, el Príncipe Alberto, las truchas de batata, los almendrados, las rapaduras, el queso de almendras, los alfeñiques o los marquesotes, sin olvidar la miel de palma procedente del tradicional guarapo. Todo regado con nuestros vinos canarios, el moscatel y las mistelas. Como se ve, sí hay una cocina Canaria, caracterizada fundamentalmente por la sencillez de sus recetas y la variedad de los productos de la tierra y el mar de las islas. No podemos negar que la cocina canaria está influida por otras cocinas, debido a los múltiples aportes culturales que ha recibido a lo largo de su historia, pero ¿qué cocina no lo está, en mayor o menor medida? La nuestra tiene la influencia de la gastronomía española, la herencia de los guanches y por último, reminiscencias de la gastronomía africana.

¿Qué plato escogerías para representarla?

La carne de cabra en salsa, porque ha sido desde época aborigen un alimento muy consumido por las familias canarias. Se elabora en los pueblos del interior de las islas, especialmente en la isla de Fuerteventura, y es muy apreciada en celebraciones significativas. En su elaboración hay que quitar el sabor peculiar del “baifo” –cabra en Canarias– a través del método de cocción, para posteriormente prepararlo en salsa. Cada pueblo tiene su propia costumbre en la elaboración y se acompaña con una “pella” de gofio y papas sancochadas o arrugadas.

¿La identidad de los pueblos sigue manifestándose en las nuevas creaciones culinarias o es algo que sólo se encuentra en las recetas tradicionales?

Según las teorías más acertadas, los guanches fueron un pueblo nómada de origen bereber, que se desplazó a las islas con sus rebaños y cultivos. El gofio, harina obtenida de la cebada tostada, era su alimento principal. Lo portaban en un zurrón, lo mezclaban con agua y lo amasaban hasta obtener una pasta que hoy llamamos gofio amasado. Este producto se ha mantenido en la gastronomía canaria como elemento fundamental de la misma, preparándose de diversas formas y elaborándose a partir de distintos granos, como el trigo y el millo. Los aborígenes canarios tenían en los productos cárnicos una parte importante de su dieta, procedente de los rebaños de cabra, oveja y cerdo, así como en la leche, la manteca, los higos y los mariscos recogidos en las costas. Los romanos, con sus contactos esporádicos con la población indígena, permitieron la llegada de productos como las aceitunas y los higos. Con la conquista castellana en el siglo XV, Canarias se convierte en escala obligatoria para los viajes a América, y cobran importancia las recetas elaboradas con productos traídos de las Indias, como la papa. A lo largo de los siglos se ha seguido manteniendo esa identidad, que se manifiesta en cada pueblo, en cada casa del que se siente canario; la gastronomía canaria siempre está presente, conservando las raíces de esa herencia, con recetas que no son publicadas, que sólo están en el alma.

Hoy por hoy el trabajo de mis antepasados se ve reflejado en mí, que como profesional de la restauración, me esfuerzo por aprender, innovar y recuperar todo aquello que mi familia se preocupó por transmitir. Mi tatarabuela, que ya era cocinera en el siglo XIX, fue la encargada de iniciar el proceso formativo de los miembros de mi familia, que supieron transmitir todos sus conocimientos. El oficio pasó de madres a hijas y mi madre fue la encargada de continuar con la herencia que mi abuela le legó, la tradición de la cocina canaria, manteniendo las usanzas y costumbres, sin perder la identidad de nuestro pueblo. Hoy en día me esfuerzo por seguir con el legado de mis antepasados y he encontrado en la formación la fórmula perfecta para transmitir a mis alumnos todo aquello de lo que me siento orgullosa; la fusión entre el presente y el pasado, la nueva cocina canaria.

José Antonio Rivera. Restaurante Chef Rivera (Padrón)

¿Existe la cocina gallega? ¿Si es así, qué es lo que la define?

Sí. La define la materia prima de calidad, las formas sencillas y los sabores claros y contundentes.

¿Qué plato elegirías para representarla?

La empanada de maíz con berberechos o zamburiñas. Refleja el campo gallego por las harinas utilizadas (maíz y centeno). La farsa de cebolla ajo y el pimentón son productos fundamentales sin los cuales sería incomprendible nuestra cocina. Y por último, el mar, representado por las zamburiñas o los berberechos.

¿La identidad de los pueblos sigue manifestándose en las nuevas creaciones culinarias o es algo que sólo se encuentra en las recetas tradicionales?

La identidad siempre estará presente en las creaciones culinarias. Es algo lógico e inevitable por dos motivos fundamentales: es

mucho más fácil trabajar con productos que llevas saboreando toda la vida; el bagaje culinario de estos es mucho mayor que el de los foráneos. La materia prima no es sólo una cuestión económica, la ubicación geográfica es decisiva a la hora de decidir las más adecuadas por su calidad y frescura.

M^a Luz Lorenzo Marcos. Restaurante El Mesón de M^a Luz (La Alberca-Salamanca)

¿Existe la cocina castellana? Si es así, ¿qué es lo que la define?

La cocina castellana no sólo existe, sino que su existencia y descripción se pierde en la noche de la historia. Pero todos sabemos que “ancha es Castilla”, y hablar de un concepto tan extenso es desvariar y decir poco y de manera vaga. De este modo tan impreciso, sí podemos asegurar que estamos en zona de asados y de pucheros, al igual que otras regiones de España son zonas de fritos, de arroces, de chilindrones, de ahumados, de salazones, de potes... De la cocina castellana existe memoria gráfica desde el siglo V a. de C., pues ya la menciona el *Deipnosophistai* (*De los festines sabios*), donde se elogia su variedad. También Apicio Cayo, que frecuentó Hispania en el periplo de Rufo Festo Avieno, alababa la calidad y abundancia de la cocina vetona. A su regreso a Roma escribió en *De re culinaria* sobre su naturaleza y peculiaridades. Pero quien la menciona de manera más amplia y amena es Plinio, en un enjundioso pasaje que no tiene desperdicio. Cuenta que un ilustre y munificentísimo hijo vetón, a quien Plinio llama «nepotum omnium altissimum gurgis», una vez dilapidada su fortuna en fastuosos convites hasta dejarla reducida a unos millones de sestercios, se suicidó, temeroso de verse obligado a morir de hambre. A partir de este momento, mencionar a cuantos han escrito sobre nuestra cocina, de la cocina del sur de Salamanca, sería en exceso aburrido.

Una vez dicho esto, es conveniente aclarar el significado de lo que yo llamo “sur de Salamanca”, pues me estoy refiriendo a una región peculiar y distinta a las demás regiones naturales del sur de Salamanca, pongamos por caso Ciudad Rodrigo. Yo hablo de “mi” cocina, de la cocina de la Sierra de Francia, y más especialmente de la que mejor conozco, de la cocina de La Alberca, pues albercana soy. Tenemos una forma original de tratar y de curar los embutidos y jamones, de cocinar y apañar la carne de morucha, de amasar, cocer y presentar los dulces, como las floretas que se ofrecen la noche de boda, el bollo maimón que los novios ponen en las ventanas de las novias, los mantecaos ofrecidos a nuestros amigos de la sierra cuando suben a ver la comedia del Solano y La Loa, por decir algo sin entrar en honduras, aunque en este asunto habría mucha tela que cortar.

A pesar de ser La Alberca un municipio de unos mil habitantes, poco más; a una hora por carretera de Salamanca, resulta difícil sacar adelante una cocina diversa, actual y moderna, acorde con los tiempos que corren. Los visitantes, que afluyen en cantidad, sobre todo los fines de semana, tienen ideas preconcebidas sobre nuestra cocina, ideas que son difíciles de cambiar. Cierto es que somos los serranos, descendientes de arrieros, maestros en el arte del asado, de asar carnes a la brasa. Pero no sólo sabemos asar carne, tenemos un repertorio lo suficientemente amplio como para complacer los gustos más exigentes y modificar nuestra cocina tradicional de acuerdo con las exigencias de los tiempos.

¿Qué plato escogerías para representarla?

La sopa de ajo, un plato bien conocido por

todos, pero para mí de singular y especial significado. Asocio este plato con una de las personas que más he querido y quiero: mi abuela Teresina, con quien me crié. Hacíamos las sopas de ajo en una cazuela de barro a la lancha de la lumbre, las noches lluviosas de invierno, siempre para cenar, y las comíamos allí mismo, al amor de la lumbre. En una cazuela de barro, puesta al fuego, rehogamos con un poco de grasa de tocino, un ajo, unos tacos de jamón y unos rescasos de hogaza. Una vez rehogado, ponemos una cucharada de pimentón dulce; añadimos un vaso de agua; cuando hierve, le echamos un huevo, lo removemos bien y lo retiramos del fuego. He escogido este plato, las sopas de ajo, a propósito, pues a pesar de ser un plato conocido en toda España, estoy segura de que en cada lugar lo cocinamos en distintos recipientes a distintos fuegos, con diferentes ingredientes y añadidos en distinto orden.

¿La identidad de los pueblos sigue manifestándose en las nuevas creaciones culinarias o es algo que sólo se encuentra en las recetas tradicionales?

La identidad de los pueblos sigue manifestándose en su diversidad. Esta diversidad es característica esencial de España, diferencias condicionadas o causadas por los accidentes geográficos, las cadenas montañosas que configuran las distintas regiones naturales, los ríos, las costas y los mares, que determinan nuestro clima, tan diverso, todo lo cual hace que nuestra cocina sea tan rica y diversa. En esto como en todo lo que atañe a España su esencia consiste en su unidad en la diversidad. Y esto atañe a nuestra cocina: peculiar y diversa.

Ramón Freixa. Restaurante El Racó d'en Freixa (Barcelona)

¿Existe la cocina catalana? ¿Si es así, qué es lo que la define?

Sí, es una cocina que existe desde la época medieval. Se trata de una cocina muy rica en productos de todas las zonas. Cataluña es una región con climas muy distintos de norte a sur y de este a oeste, cocina del mar, de interior, de la huerta... La cocina catalana tiene grandes platos marineros, arroces, verduras, todos los productos del cerdo, así como una gran variedad de dulces.

¿Qué plato escogerías para representarla?

Yo escogería el pan con tomate. Es un plato perfectamente exportable: buen pan, buen tomate, aceite de oliva y sal. Si lo acompañáramos con una buena “llonganissa” de Vic, sería un plato 10. Otro podría ser el “frincadó”, que en origen era francés, pero fue adoptado y adaptado por la cocina catalana, que ha conseguido hacerlo suyo.

¿La identidad de los pueblos sigue manifestándose en las nuevas creaciones culinarias o es algo que sólo se encuentra en las recetas tradicionales?

Por supuesto que sí. Realmente, en las nuevas creaciones de platos se adaptan las bases de la cocina tradicional. Hay una frase de Pla muy adecuada que se refiere a que la cocina de un país es como el paisaje a la cazuela, y esto no depende del estilo de cocina que se haga, sea tradicional o creativa. Las dos cocinas deben convivir con el mayor respeto la una hacia la otra.



Kombu de azúcar
(*Laminaria saccharina*)

Algas

Información facilitada por la empresa Porto-Muiños (Cambre. A Coruña).

Desde muy antiguo el hombre ha utilizado las algas con distintas finalidades. Su diversidad y cualidades las hacen susceptibles de ser utilizadas en sectores tan distintos como la alimentación, la agricultura, la cosmética y la medicina. Hoy sabemos que ya el hombre prehistórico supo apreciar la bondad de las algas como alimento: sanas, ricas y nutritivas. A lo largo de la historia algunas sociedades las fueron incorporando a su dieta habitual y se convirtieron así en un alimento común y tradicional en su cocina, como ocurrió en grandes áreas del continente asiático, en Chile o en la Bretaña francesa, por ejemplo. En la industria alimentaria es muy común y está ampliamente extendida la utilización de extractos de algas (E-400, E-405) como ingrediente en la elaboración de alimentos como yogures, mermeladas, etc.

Las algas destacan por su gran riqueza en vitaminas y minerales, algunos de ellos (calcio, magnesio, hierro, fósforo, potasio, yodo) en cantidades suficientes para cubrir un amplio porcentaje de la cantidad que se recomienda ingerir diariamente. También aportan vitaminas A, B y C y algunas son muy ricas en proteínas, por lo que se recomienda su inclusión en dietas vegetarianas o dietas pobres en proteínas animales. Son ricas en fibra y fitocoloides, sustancias que actúan favoreciendo la movilidad intestinal y además sacian, por lo que son adecuadas en las dietas de adelgazamiento. Son pobres en grasas e hidratos de carbono, lo que las hace recomendables en dietas hipocalóricas.

Las algas tienen un carácter propio y una gran versatilidad, lo que les permite adaptarse bien a la cocina tradicional, al tiempo que abren nuevos caminos a la cocina moderna, que precisa de ingredientes capaces de suministrar nuevos y originales sabores, colores y texturas. Las algas deben utilizarse en poca cantidad cuando se combinan con otros alimentos, ya que si se emplean en exceso su sabor puede enmascarar el del resto de componentes del plato. El agua en la que se cuecen las algas lleva en solución muchas de las vitaminas y minerales que contienen. Es preciso buscar el tiempo de cocción más adecuado en función de la especie de la que se trate y del uso que se le vaya a dar. Las algas deshidratadas aumentan mucho de volumen cuando se hidratan; así, 5 g. de alga seca equivalen a 50 g. de alga hidratada.

He aquí algunas de las variedades más utilizadas en cocina:

Wakame (*Undaria pinnatifida*)

Es un alga que se ha naturalizado en nuestras costas. Se trata de la tercera especie más empleada en alimentación a nivel mundial. Aparece a finales del otoño, en el momento en el que nuestras aguas están más frías, sobre las rocas poco profundas de localidades batidas por el oleaje. El mes de marzo es el idóneo para su recolección. Llega a medir más de 2 m. de longitud y desaparece a principios del verano. La parte aprovechable de esta alga es su gran lámina en forma de doble peine y con un característico nervio medio que no suele consumirse.

En fresco presenta un aroma suave y peculiar y su sabor recuerda al de la ostra. Su textura delicada, ligeramente crujiente, es muy agradable al paladar. Por su especial riqueza en ácido glutámico potencia mucho el sabor de los alimentos a los que acompaña. Cruda es excelente y resulta muy sabrosa aliñada en ensaladas. Cocida o salteada adquiere una suave consistencia y un bonito color verde oscuro, por lo que recuerda a las espinacas, a las que puede sustituir en infinidad de recetas. Asimismo se puede utilizar como guarnición o lecho en platos de mariscos y pescados, que también mejoran si el wakame se añade a las aguas de cocción. Asimismo se utiliza como ingrediente en la preparación de sopas, arroces y potajes, así como en la elaboración de croquetas y empanadas. Si se quiere realzar su sabor, puede tostarse ligeramente en el horno y, así preparada, puede también consumirse directamente como aperitivo o triturarse para utilizarla como condimento.

Como la mayoría de las algas marinas, es rica en proteínas, fibra, vitaminas y minerales. Destaca sobre todo por su alto valor proteico y riqueza en calcio, magnesio, potasio, fósforo, hierro, vitaminas del grupo B y niacina.

Espagueti de mar (*Himantalia elongata*)

Es una bonita y peculiar alga atlántica que abunda sobre las rocas que baña la marea en las costas limpias y batidas por las olas. Aparece cada año como por arte de magia en pleno invierno. Crece vertiginosamente

y alcanza su máximo desarrollo y calidad comercial a mediados de primavera, época en la que sus largas cintas son más tiernas, sabrosas y nutritivas.

Esas carnosas cintas poseen un delicado sabor a mar, muy parecido al de las almejas o berberechos. Por su sabor, forma y consistencia es una de las algas marinas que más aplicaciones gastronómicas tienen. Es excelente por sí misma al natural o aderezada con ajos tiernos. Combina muy bien con arroces, pastas y legumbres. Puede emplearse también en guarniciones de platos de pescado o como un atractivo ingrediente en la preparación de sopas y entrantes. Como la mayoría de las algas marinas, es rica en proteínas, fibra, vitaminas y minerales. Destaca sobre todo su gran riqueza en vitamina C y hierro asimilable.

Kombu (*Laminaria ochroleuca*)

Es una especie atlántica que forma bosques submarinos de gran belleza en costas rocosas, limpias y batidas por las olas. La parte comercial de esta especie es su lámina palmada, dividida en varias cintas, que nace de un largo y grueso tallo firmemente fijado a las rocas. Puede llegar a medir más de tres metros de longitud.

Las cintas de Kombu tienen un delicado sabor a mar y son de consistencia gruesa y carnosa. Se pueden utilizar como guarnición o lecho tanto en platos de carne como de pescado. También pueden ser usadas para envolver arroz, pescado o carne y constitu-



Lechuga de mar
(*Ulva rigida*)

yen un buen ingrediente en la preparación de guisos, sopas y arroces, así como en la elaboración de croquetas y hamburguesas. Por su gran poder espesante son especialmente útiles en la elaboración de salsas. También pueden tostarse ligeramente en el horno, lo que realza su sabor, y, tras triturarlas en el mortero, utilizarlas como condimento.

Por su riqueza en ácido glutámico potencian el sabor de los alimentos y también tienen gran capacidad espesante por su alto contenido en fibra soluble. Destaca por su gran riqueza en calcio, magnesio, potasio, fósforo, yodo, vitaminas del grupo B y vitamina C.

Kombu de azúcar (*Laminaria saccharina*)
Es una especie de aguas frías que forma bellas praderas submarinas, presentes todo el año en costas arenosas, de aguas limpias y fuerte corriente. Posee un corto tallito fijado a las rocas del que nace una larga lámina sencilla, de superficie corrugada, márgenes ondulados y crecimiento continuo desde su base, que puede llegar a medir más de 3 m. de longitud y 30 cm. de ancho. Esta lámina es la parte del alga que se utiliza en alimentación.

Destaca ante todo su suave sabor marino, algo dulce, y su consistencia carnosa, ligeramente crujiente, muy agradable al masticar. Además de utilizarse como guarnición o lecho, por su forma puede emplearse, después de cocerla, para envolver arroz, pescado, carne o cualquier otro relleno, como si se tratase de pasta de canelones. También interviene en guisos, sopas, arroces, croquetas y ham-

burguesas y puede usarse como condimento tras ser tostada y triturada en el mortero.

Destaca su riqueza en proteínas, fibra, vitaminas (B y C) y minerales (calcio, magnesio, potasio, fósforo, yodo).

Lechuga de mar (*Ulva rigida*)

Es un alga laminar muy atractiva, de pequeño porte y brillante color verde. Tiene un desarrollo espectacular sobre las rocas del litoral en primavera, en aguas muy iluminadas y ricas en nutrientes. En fresco presenta una textura delicada y un succulento sabor que recuerda al de los mariscos crustáceos. Resulta muy sabrosa en crudo, consumida en ensaladas, pero también es excelente tostada o frita. Tras tostarla ligeramente en el horno puede emplearse para enrollar arroz con pescados crudos o marinados, el conocido sushi verde de la cocina japonesa, consumirse directamente como aperitivo o, triturada con los dedos antes de que se humedezca de nuevo, como un original y vistoso condimento para platos y sopas de pescado o marisco. Por supuesto, también nos podemos servir de ella como guarnición y para elaborar sopas, cremas, potajes, croquetas y empanadas. Tiene un alto valor proteico y es rica en calcio, magnesio, potasio, vitamina C y niacina

Nori (*Porphyra purpurea*)

Es un alga laminar de consistencia muy delicada que presenta tonos rojos o violáceos y un intenso brillo metálico. Durante la mayor parte del año está presente de ma-

nera microscópica sobre las primeras rocas del litoral colindantes a las extensas y limpias playas atlánticas de mar abierto, donde las aguas son frías, ricas y muy agitadas. En primavera, despierta de su letargo y alcanza un desarrollo espectacular, para más adelante decolorarse y morir por exceso de luz y temperatura.

Aunque se trata de una lámina muy fina, es también muy consistente, por lo que precisa ser cocida, tostada o frita para poder ser saboreada. Su procesado industrial más habitual es la fabricación de láminas a partir del alga triturada que, más o menos tostadas, sirven para enrollar arroz con pescados crudos o marinados, el conocido sushi de la cocina japonesa. Los copos secos y horneados pueden consumirse directamente como aperitivo, añadirse a las ensaladas una vez rehidratados o, triturados con los dedos antes de que se humedezcan, usarse como un original, vistoso y sabroso condimento para platos y sopas de pescado o marisco.

Por su intenso sabor a mar y excepcionales cualidades nutritivas es el alga que más se consume en el mundo. Destaca sobre todo por su alto valor proteico, que puede llegar en algunos casos al cuarenta por ciento, así como su riqueza en fósforo, hierro, vitaminas A, B, C y niacina.

Musgo de Irlanda (*Chondrus crispus*)

Es un alga roja, pequeña, de hasta 15 cm. aproximadamente. Vive sobre las rocas, a las que se fija a través de un disco del que par-

ten tallos que se ensanchan en láminas varias veces divididas para conformar un abanico. Forma densas y extensas poblaciones en las rocas del litoral inferior y primeros metros del infralitoral en aquellas zonas que está expuestas al oleaje. Es perenne, por lo que puede ser recolectada en cualquier época del año. Generalmente se extraen las frondas más desarrolladas y se deja el disco basal, con el fin de asegurar y conservar los bancos de esta codiciada alga.

Es una de las especies de las que se tienen referencias más antiguas sobre su uso en la alimentación humana y actualmente constituye una de las materias primas más importantes en el Atlántico Norte para la obtención industrial de carrageninas, sustancias especialmente útiles como espesantes y gelificante en la industria alimentaria, y particularmente en la láctea, por su efecto estabilizante de las proteínas de la leche.

Presenta un bonito color rojo intenso, un sabor fuerte y una textura crujiente. Su uso más frecuente en la cocina es como espesante, principalmente en la elaboración de postres, aunque también se emplea en sopas, cremas, potajes y guisos.

Manuel de la Osa vs. Isabel Álvarez

¿Qué hizo que te decidieses a convertirte en cocinero/a?

M.O Mi familia se ha dedicado durante toda la vida a la hostelería, todavía recuerdo cuando mi madre y mi abuela cocinaban en casa y yo me acercaba a oler esos estupendos guisos y a ver si podía arañar algo de comida. Por eso me convertí en cocinero, y porque veía en cocinar algo diferente a lo demás, me maravillaba la posibilidad de convertir una cosa que en apariencia era horrible en algo riquísimo y el placer que ello provocaba en la gente que lo degustaba.

I.A Lo mío fue un flechazo. En mi familia no existe, hasta donde yo sé, ningún precedente dedicado por oficio a la cocina. Ni siquiera durante los cinco años en los que estudié Hostelería hice mucho caso a la cocina, me gustaba más Servicios. Pero...¡Zas! Un día saltó la chispa y se me encendió la pasión. Confieso que incluso tuve un momento de abandono, que intenté dejarla... pero me he ido dando cuenta de que estamos hechos la una para la otra. Son ya veinte años de buena relación. La fidelidad de mis clientes para mí es buena muestra de la validez de mi trabajo.

¿Cuál ha sido el mejor momento de tu carrera hasta la fecha?

M.O Mi carrera ha tenido grandes momentos, los premios y distinciones recibidos, momentos con mi equipo... pero lo mejor es ver que una persona ha disfrutado en mi casa y que se marcha con una sonrisa de oreja a oreja.

I. A Espero que esté aún por llegar. No pretendo ser negativa, de hecho miro hacia atrás con orgullo, pero anhelo cumplir mayores objetivos.

¿Y el peor? ¿Algún día especialmente complicado en la cocina?

M.O Malos momentos ha habido tantos o más que buenos, pero lo importante es saber sobreponerse, arreglar los problemas y mirar siempre adelante.

I. A Uno de los peores momentos es cuando te das cuenta de que por mucho interés, trabajo e ilusión que pongas en una idea no siempre salen las cosas. Recuerdo un día en

el que trabajaba en un restaurante y todos los clientes pidieron arroz. Me comentaron que estaba pasado y así era, estaba...¡pasadísimo! ¡Todos! Se me cayó el alma a los pies. Nos habían cambiado el tipo de arroz y para cuando quise darme cuenta era demasiado tarde.

¿Hay algún cocinero que te haya servido de inspiración, de guía, de modelo?

M.O Mi madre y mi abuela han sido el mejor modelo a seguir en toda mi carrera, por la honestidad con la que cocinaban.

I. A ¡Son tantos...! Siento especial debilidad por Andoni Luis Aduriz, creo que su trabajo es pura poesía.

¿Qué herramienta no puede faltar en tu cocina?

M.O El amor por cocinar, que es el único y verdadero ingrediente de la cocina.

I. A Como buena hija de afiladores, un cuchillo bien afilado. Pienso que sin él seríamos como un futbolista sin balón.

En pocas palabras, tu cocina es...

M.O Definir la cocina de uno mismo es muy difícil, prefiero que lo hagan por mí otras personas que puedan ser más objetivas.

I. A Una cocina hecha con cariño. Aparentemente sencilla, pero con gran complejidad para conseguir esa sencillez. Respeto los sabores auténticos de los alimentos.

¿Tu libro de gastronomía de cabecera?

M.O No voy a negar que tengo muchos libros de cocina y que de vez en cuando los consulto en busca de ideas pero me es imposible decidirme por uno u otro.

I.A ¡Uf! Tengo una gran colección de libros de gastronomía y son muchos los favoritos. Os diré el que estoy leyendo estos días: *Cocina y Alimentación en los siglos XVI y XVII* de Julio Valles. Estoy encontrando en él inspiración.

¿Qué opinión te merecen los críticos gastronómicos?

M.O Considero que son necesarios para evaluar el trabajo de los profesionales de la hostelería, pero también creo que a veces tienen demasiado poder en sus plumas y que los cocineros estamos un poco indefensos en ese aspecto.

I. A Les tengo un gran respeto. Sin ellos no existirían las guías, ni la aparición de nuestro trabajo en los medios. Son un complemento a nuestro trabajo y aunque a veces te pueden dar duro también podemos conseguir el éxito gracias a ellos.

¿Tienes predilección por un producto en particular?

M.O Cualquier producto puede dar lugar a un magnífico plato, no me gusta encasillarme con ninguno, aunque también es cierto que en mi casa hay algunos que no pueden faltar nunca, como las ostras, el ajo, la caza...

I.A Me encantan los tomates que cultiva Alfonso, nuestro hortelano, porque saben a tomate.

¿Qué ingrediente evitas utilizar siempre que puedes? ¿Por qué?

M.O El que sea de mala calidad, ya sea una patata o caviar.

I.A Lo siento por quien se pueda ofender, pero no soporto el Calvados. No me gusta nada su olor.

¿Qué suena en la sala de tu restaurante?

M.O Música relajada de cualquier tipo, pero, eso sí, muy muy suave.

I. A Música clásica, jazz y blues.

Recomiéndanos un vino que te guste especialmente.

M.O Si me permitís voy a recomendar el vino que elaboro yo mismo, se llama como yo: Manuel De La Osa 2004.

I.A ¡Qué difícil de contestar! Soy riojana y vivo en Castilla y León a unos pocos kilómetros del río Arlanza y el Duero. Mis vinos favoritos son los blancos y los cavas.

¿Cuál crees que debe ser la función principal de Euro-Toques?

M.O Unir a todos los cocineros para mejorar la gastronomía.

I.A Seguir adelante con los objetivos que ya se han determinado en la última asamblea.

Aquel cliente no tenía la razón...

M.O El cliente no siempre tiene la razón, pero también es verdad que si no la tiene hay que dársela.

I.A Tengo un gran cliente y amigo que se empeña en llamar "bomba" a un *soufflé* de chocolate que preparo en el restaurante. Aunque le explico siempre la diferencia no me hace caso.

¿Recuerdas cuál fue la mejor comida de tu vida?

M.O Ha habido muchas grandes comidas en mi vida, unas por la comida, otras por la compañía y otras por las dos cosas, esas son las mejores.

I.A En el restaurante de Carme Ruscalleda en Sant Pol de Mar (Barcelona).

Imagina un simple huevo. ¿Qué es lo primero que se te ocurre hacer con él?

M.O Lo mejor es freírlo en abundante aceite de oliva y acompañarlo de patatas fritas y trufa negra.

I.A Comprobar su frescura y hacer un revuelto con morcilla de Burgos, mi tierra adoptiva.

¿Cuál es tu sueño dentro del mundo de la gastronomía?

M.O Llegar a viejo cocinando y teniendo el mismo espíritu de jovencuelo que tengo en estos momentos.

I. A Conseguir disfrutar tranquila en cualquier establecimiento de hostelería con mi hijo. Es celíaco y, por el momento –cada vez menos, por suerte– es complicado que se conozca esta enfermedad.



Pichón en dos cocciones con alcachofas y patatas huecas

Manuel de la Osa. Restaurante Las Rejas. Las Pedroñeras (Cuenca).

2 pichones. 8 alcachofas, 16 patatas Ralte, 100 ml. de vino tinto, 20 ml. de vino oloroso, 20 ml. de salsa de soja, 50 g. de champiñón. tomillo, romero, 2 ajos morados, harina, germinados, 1 limón, 1 manojo de perejil, 200 ml. de caldo de cocido, aceite de oliva, harina de tapioca.

Extraer todas las vísceras del pichón, dejándolo sin nada de sangre. Rellenar el hueco que ocupaban las vísceras con un diente de ajo, tomillo y romero. Reservar los hígados y el corazón. Dorar el pichón por todas las caras en un poco de aceite de oliva hasta conseguir un bonito color dorado. Dejarlo reposar en una zona caliente para que se siga atemperando y se ablanden las carnes.

Por otra parte limpiar las alcachofas a la manera tradicional, quitándoles bien los pelos interiores y cortándolas en cuatro trozos cada una. Cocerlas también a la manera tradicional, con un poco de limón, perejil y harina, hasta que estén tiernas pero no deshechas. Reservar. En caso de tener un baño maría de temperatura controlada, cocerlas envasadas al vacío con un poco del caldo blanco a 86 °C durante unos 35 minutos, enfriarlas y reservar.

Cortar las patatas Ralte por la mitad y vaciarlas con un sacabolos dejando solo la piel, Cocer en el caldo de cocido durante unos 15 minutos y reservar.

Extraer las pechugas y las patas traseras del pichón y dejarlas en un sitio caliente. Saltear la carcasa sobrante y pochar en el mismo lugar los champiñones finamente cortados. Desglasar con el oloroso y el vino tinto, añadiendo el diente de ajo, el romero, el tomillo y la salsa de soja. Agregar un poco de agua y dejar cocer a fuego suave durante 1 hora, añadiendo más agua si fuese necesario. Colar esta salsa y ponerla a punto de sal y pimienta, pero dejándola un poco sosa. Dividirla en dos partes: reducir la primera un poco mas y ligar la segunda con harina de tapioca hasta conseguir una densidad adecuada para napar. Incorporar a esta salsa las patatas huecas y dejar cocer por espacio de otros 5 minutos para conseguir un buen napado con mucho brillo.

Saltear las pechugas levemente en una sartén y atemperarlas en el horno a 130 °C hasta conseguir el punto de cocción deseado (aconsejamos dejar el pichón prácticamente crudo, sólo caliente). Enharinar las patas del

pichón y freírlas. Saltear las alcachofas en un poco de aceite de oliva y emplatar. Ligar la primera salsa añadiendo los hígados y el corazón del pichón, lo que engordará un poco la salsa y le dará un poco más de profundidad de sabor. Rectificar de sal si fuese necesario.

Disponer alternativamente las alcachofas y las patatas huecas napadas en el plato, reser-

vando el centro para el pichón. Colocar las patas apoyadas entre sí para obtener volumen y la pechuga con la carne hacia arriba para que se vea el punto de cocción. Salsear levemente con la salsa que teníamos reduciendo y decorar con germinados.



Una olla podrida distinta

Isabel Álvarez. Restaurante Fábula (Burgos).

500 g. de alubia de Ibeas de Juarros (Burgos), ½ mano de cerdo fresca, 200 g. de costilla de cerdo adobada, 200 g. de panceta de cerdo adobada, 2 chorizos ahumados, 2 morcillas de Burgos, 1 oreja de cerdo fresca, 1 cebolla ronal, 1 cabeza de ajos, 1 hoja de laurel, 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 6 guindillas verdes, 50 g. de alga wakame, 50 g. de lechuga de mar, 50 g. de fideos de mar, sal, 2 cucharadas de pimentón dulce, 6 hojas de papel de arroz para rollitos.

Preparar un caldo con los siguientes ingredientes: oreja, panceta, costilla, mano de cerdo, ajos, cebolla y chorizos en 3 litros de agua. Queremos concentrar el sabor del cal-

do. Una vez elaborado, retirar la carne, deshuesarla y cortarla en trocitos de 1 x 1 cm. aproximadamente. Reservar. Refrigerar el caldo para enfriarlo y poder después retirar la grasa de la carne que no nos interesa.

Lavar las alubias y dejarlas en remojo durante 8 horas. Poner en una cacerola a fuego suave el caldo con las alubias y el laurel, sin añadir sal (lo haremos al final) Las alubias deberán estar cociendo entre 1 y 3 horas. Son varios los factores que influyen en el tiempo de cocción, que cada uno deberá establecer. Lo más habitual son 90 minutos. Rehogar cebolla en una sartén con aceite y pimentón. Incorporarla a las alubias. Escurrir el caldo

de la cocción y reservarlo para posteriormente reducirlo y obtener la salsa.

Mezclar las alubias con la carne cortada en trocitos y la morcilla desmenuzada. Hacer los rollitos de primavera envolviendo la mezcla. Freírlos a fuego vivo en una sartén con abundante aceite. Reservar. Por otra parte, desalar las algas, hervirlas unos minutos y aliñarlas como si fuera una ensalada. Disponer en el plato las algas, la guindilla y el rollito y decorar con la salsa reducida de la cocción.



Toño Pérez. Restaurante Atrio. Cáceres

Desde 1986, Toño Pérez y su inseparable socio José Polo han venido ofreciendo lo mejor de sí mismos en un restaurante que pronto se convertirá en algo más. El propio Chef extremeño nos comenta su trayectoria profesional a través de este pequeño recorrido bio-fotográfico.



Esta foto está tomada en 1986, el año del nacimiento del restaurante Atrio. En ella aparecemos José Polo –mi socio y amigo desde la infancia– Juan González Cobo, que entonces era jefe de cocina, y yo mismo. La media de edad de los que estábamos involucrados era muy baja y Juan era el único que provenía del mundo de la restauración. Yo tenía tan sólo 22 años, me había matriculado en Bellas Artes y no sabía nada de este negocio. Poco a poco comenzamos a formarnos y a introducirnos en este mundo, a conocer sus entresijos.



Aquí estoy preparando el servicio con Pepa Giraldo, mi jefa de cocina. Pepa es uno de los pilares del restaurante Atrio, una persona llena de fuerza, pasión y cariño, sin la que nos resultaría imposible alcanzar los objetivos que nos marcamos día tras día. Está con nosotros desde que abrimos, en 1986. Entonces tenía tan sólo 16 años y entró como ayudante de sala. Su capacidad de trabajo y su saber estar la convierten en una auténtica joya. Después de tantos años trabajando codo con codo nos entendemos con sólo mirarnos.



Siempre hemos querido dar a nuestra casa un toque distinto, buscar piezas especiales que poder ofrecer a nuestros clientes: vajillas, cuadros, objetos de arte... En esta foto vemos un detalle de nuestra colección de decantadores. Hemos sido aficionados a coleccionar de todo, a buscar objetos especiales alrededor del mundo para crear una atmósfera especial y cálida, con personalidad. Incluso tenemos algunas piezas de vajilla que pertenecieron a los zares de Rusia. La nuestra es una casa viajada ante la que no te quedas indiferente.



Caramelos, tejas y crujiertes. Esta imagen despierta el recuerdo de mi infancia. Mi familia tenía un obrador, así que crecí rodeado de ese aroma a bizcochos y a bollería recién horneada. En aquella época, si no estudiaba, tenía que ir al obrador a ayudar, a echar una mano mientras mis amigos jugaban en la calle. Y ya desde entonces quería innovar, hacer cosas distintas, pero el maestro pastelero me decía que fuese despacio, que no tuviese prisa. De algún modo mi paso por la pastelería ha marcado mi forma de trabajar en la cocina y de entender la gastronomía.



La imagen recoge mi participación en el Bocuse d'Or de 1993, al que acudí tras ganar el Campeonato de España de Jóvenes Cocineros. Aquí estoy junto a José Polo, Tomás Herranz, jefe de cocina de El Cenador de El Prado, Paco Rubio, jefe de cocina del Palace, y Juan Mari Arzak, que fue mi maestro. Tomás, fallecido hace un par de años, sabía de cocina más que nadie y Paco había sido el primer representante español en el Bocuse d'Or. A partir de aquí comienzan los reconocimientos, empezamos a salir de casa y a indagar en otras cocinas y otras técnicas.



José Polo rodeado de lo que más le gusta: sus vinos. Es mi socio, la otra mitad del Atrio. Desde que abrimos, Jose se ha venido encargando de la bodega, la sala y el servicio, mientras yo me centraba en la cocina. Sin él las cosas se habrían desarrollado de otra manera. Llevar a cabo este tipo de actividad en nuestra tierra era complicado y él fue capaz de transmitir el trabajo que estábamos haciendo, convertir en cómplice a la gente. La bodega es algo muy importante en nuestro restaurante, algo muy especial. Nuestra pasión por el vino nos ha llevado a poseer una extraordinaria colección de verticales de bodegas míticas (tenemos la vertical de Yquem más importante del mundo).



Cuando montamos el negocio Jose estaba estudiando Filosofía y yo Bellas Artes. Abandoné la carrera, pero conservé esa inclinación hacia el arte. He seguido pintando y haciendo cositas, y la propia cocina tiene su parte creativa que me sirve para escapar. La imagen refleja una muestra de esa afición: una de las pinturas que realicé para la bodega Enate, que tiene una colección de cuadros a partir de la cual crea las etiquetas de sus vinos.



En el año 92 reformamos el espacio de la cocina, doblamos su tamaño y la dotamos de la tecnología y los equipos que nos ayudasen a seguir avanzando, a desarrollar mejor los conceptos de cocina en los que queríamos profundizar. Incluimos la recepción en la sala y redondeamos el servicio. Al año siguiente nos concedieron la primera estrella Michelin.



El equipo de Atrio es como una gran familia en la que las relaciones humanas y las profesionales se funden de un modo sorprendente. El ochenta por ciento de nuestra plantilla sigue siendo la misma con la que empezamos en 1986, cuando todos éramos unos críos. Y ahí seguimos, con ese espíritu familiar que continúa instalado en nuestra casa y que también caracteriza a nuestro servicio. Pretendemos que todo en Atrio resulte confortable y cálido y que la gente se sienta cómoda.



La imagen recoge uno de mis platos, el Bino de torta del casar, que sirve para definir conceptualmente nuestro trabajo, arraigado en nuestra tierra y siempre en busca de despertar sensaciones en el comensal. Consiste en una cuchara de torta natural a temperatura ambiente acompañada con helado de torta regado con aceite de vainilla. Es un plato que refleja nuestras raíces (yo soy casareño) y que al mismo tiempo juega con las temperaturas y el contraste salado/dulce, sabores que te van acercando al postre manteniendo la personalidad de la torta.



Los viajes han sido otra de nuestras grandes pasiones y siempre nos ha gustado acercarnos a otras culturas, otras formas de vivir, de relacionarse y de comer. Tenemos una especial predilección por oriente que nos ha llevado a recorrer toda Asia: China, Japón, Filipinas, Tailandia, Indonesia... Y de todos los viajes nos traemos algo (de Tailandia nos trajimos mil porcelanitas pequeñas en la maleta). Me encanta la cocina oriental, conceptualmente trabajan de otra manera y a partir de otros productos. Supongo que hay una influencia oriental en mi cocina, aunque la cribo mucho. Cocino poco arroz, no soy muy arrocero –al menos tal como se entiende el arroz en España–, pero, por ejemplo, me encantan esos arroces perfumados que se hacen en oriente.



Siempre hemos intentando crear una atmósfera acogedora en el restaurante, conseguir una luz y una identidad propias, proponer un espacio en el que el comensal pueda sentirse como en su casa. Nos gusta que la sala resulte confortable, con muchos elementos que te puedan recordar a un comedor de siempre, un lugar en el que te sientas arropado. Lo más importante es que cuando el cliente salga del restaurante haya pasado dos o tres horas fantásticas.



Nos gusta jugar conceptualmente con los productos, importar cosas que no tenemos en Extremadura, como pescados o mariscos, y dotarlas de un toque extremeño, jugando con la combinación de mar y montaña. En este caso se trata de un rape asado con salteado de brotes tiernos silvestres, salseado con un jugo de merino, criadillas y trigueros silvestres. Nos gusta aliarnos con los productos de fuera, hacerlos nuestros combinándolos con los extremeños. Intentamos hacer una cocina muy amable. Otro de los platos que se inscriben en esta forma de trabajar es la cigala asada con caldo ibérico y careta crujiente.



Esta foto habla del futuro, del proyecto en el que llevamos involucrados cinco años. Para redondear nuestro trabajo quisimos completar el servicio gastronómico con la hotelería. La idea de tener habitaciones siempre nos había apetecido, y después de muchos años detrás de ella, encargamos a Tuñón y Mansilla, unos arquitectos fantásticos, el proyecto. Cuando las obras terminen, dispondremos de catorce suites además del restaurante, con un jardín maravilloso en el que poder tomar el aperitivo o una copa después de cenar en verano... y todo en la plaza de San Mateo, en el corazón del casco histórico de Cáceres. Va a ser algo mágico. Creo que con este proyecto habremos cerrado la evolución de Atrio. Y seguiremos haciendo lo que siempre hemos hecho: vender ilusiones y cariño.



La literatura y la gastronomía

José María Pisa, editor y librero (www.derecoquinaria.com)

Había enhebrado unas cuartillas con las que pretendía dar una visión sobre la literatura gastronómica de nuestros días. A decir verdad, me sentí insatisfecho, y tras avisar a nuestro redactor, me concedió unos días más de plazo para hacer lo que ahora estoy haciendo, aun a sabiendas de que tampoco me satisfará del todo, pero, al menos, me libero del compromiso de contribuir a una idea que no acabo de ver con claridad: por qué nos empeñamos en que exista la “literatura gastronómica”, o que haya un cordón umbilical en las relaciones entre literatura y gastronomía. Me gusta toparme con descripciones o reflexiones del tipo que sean en las obras literarias como tales y que aludan a la cocina o la gastronomía. Si alguien relee este año a don Benito Pérez Galdós, observará con qué maestría domina la cocina o la gastronomía en sus Episodios Nacionales.

Acepto que existan antologías sobre el tema y que sean útiles y hasta beneficiosas. Sólo citaré una, ya histórica, la del aragonés don José García Mercadal, trescientas cuatro páginas, con ilustraciones de Chumy Chúmez, y que con intención, supongo, tituló *La cocina y la mesa en la literatura* (Madrid, Taurus, 1962). Aunque ahora haya que buscarlo en

las librerías de libros raros, creo que somos muchos los que hemos disfrutado con la selección de textos que el polígrafo don José nos facilitó. Sobre todo si, a continuación, un día u otro, damos con la lectura de la obra completa de alguno de los autores citados en ella. Por ejemplo, si leemos al bilbilitano y romano M. Valerio Marcial y sus deliciosos *Epigramas*, breves y más explícitos que muchas de las obras actuales que pretenden divulgar la cocina romana: “(...) La granjera me ha traído malvas / buenas para el vientre / y variadas verduras de mi huerto. / Hay entre ellas lechugas de hojas anchas, y puerro / para cortar, ni falta menta que produce eructos / ni la ruqueta que excita el amor; / rodajas de huevo duro guarnecerán anchoas / sobre un fondo de ruda perfumada, y habrá / mamas de cerda, humedecidas con salsa de atún”. (Libro décimo, 48: *¿Venís a cenar?* Traducción de Esperanza Ducay)

En realidad estoy marcado por la pretensión de intentar conseguir una colección de obras de “literatura gastronómica”. Y a fuer de ser sincero, no lo he conseguido. En su momento le puse nombre a la Colección, y para que cupieran los más diferentes temas y autores la titulé “La Olla podrida”. El diseño del

continente lo realizó nada menos que Isidro Ferrer. Acogió como primer título, el que puso en marcha esa pequeña máquina editorial, *Cuarto y mitad* (1997), escrito por Paco Catalá. Una obra de un escritor y una persona verdaderamente singular, con quien mantuve una amistad verdadera y largas conversaciones. Singular para mí, porque descubrí a una gran persona, que había vivido mucho y poseía una vasta cultura. Cada semana escribía una crónica sobre restaurantes. Publicó más de quinientas. Pero quería saber mucho más de gastronomía, sobre todo a través de los libros, y había llegado a crear unos relatos que cobijó bajo el título antes referido y que serían para él el inicio de nuevos proyectos editoriales. Era ibicenco, aunque vivía en Madrid y era madrileño. Entre otras muchas cosas fue productor de películas como *Amanece que no es poco* (José Luis Cuerda) o *La casa de Bernarda Alba* (Mario Camus). Gran parte de su vida la dedicó al cine. Y le gustaba escribir en revistas, o libros con los que obtuvo, por ejemplo, el premio Sésamo, o fue finalista del Leopoldo Alas. En realidad se llamaba Jaime Borrell, y un maldito y persistente infarto se lo llevó cuando quería dedicarse de lleno a la gastronomía. “Los intelectuales de la cocina, los poetas del guiso

o los ensayistas del revuelto de perrechicos son peligrosos. Del único de quien debe uno fiarse es del cocinero, que puede aportar matizaciones a la idea fija con que se entró en el restaurante. Hay que escucharle. Con reservas, claro”. Su obra vive en nuestro catálogo, formando una estalactita, pues gota a gota aparece algún lector que la solicita.

Otro proyecto que me ilusionó en la búsqueda de “literatura gastronómica”, fue la edición de los diferentes escritos que de “tema gastronómico” aparecían a lo largo y ancho de la fantástica obra de Juan Perucho (1920-2003). A don Juan le gustó que yo preparara esa selección que él revisó con entusiasmo. Recuerdo que en una entrevista que le hizo Gonzalo Sol elogió el título “Estética del gusto” (1998) que me atribuyó. En realidad fue consensuado. El subconsciente nos había traicionado a los dos, pues la colección que él fundó, dirigió y le costó unos cuantos dineros en su editorial Taber (con otros socios y amigos, que algún día contaré) y donde se editaron por primera vez *Las recetas Pickwick* (1969), de Néstor Luján (1922-1995), *La cocina cristiana de Occidente* (1969), de Álvaro Cunqueiro (1911-1981), o *Nuevas recetas de Pickwick* (1970), de Néstor Luján,

Perucho la había titulado “Colección Estética del Gusto”. No hace muchos años pude comprarlas en la sala de subastas de Soler y Llach, a buen precio, gracias al oficio del librero de cabecera que tengo, Mariano Castell, de Aristeuco. Lo sabe todo sobre libros de cocina –también de otros temas, por supuesto– y no voy a detallar lo que tiene para que la cochina envidia no carcoma a nadie. Es buen amigo y jamás escatima una ayuda. Disfruta. Yo temo a los bibliómanos. Pero él es un artista, un bibliófilo.

Para hacer la selección paseé largo tiempo por la obra de Perucho, disfrutando de su imaginación, su artístico uso del lenguaje y su invitación a soltar la fantasía. Me pidió que en lugar de hacer él mismo una introducción buscara a alguien que le conociera bien y le solicitase un prólogo. No me fue difícil. Un profesor y escritor de gran reconocimiento, y también amigo de ambos, accedió encantado: José Carlos Mainer, buen conocedor de la obra de Perucho, escribió un brillante Prólogo en el que entre tantas cosas de las que avisa al lector me gusta destacar lo que Perucho, en su Discurso de la Aquitania, dice de Burdeos, ciudad “con gran sentido del pudor”. Nunca ha sido mejor definida, afirma Mainer.

Después de tratar a don Juan durante unos cuantos años aprendí mucho, de cocina y de gastronomía. Y a pesar de los malos recuerdos que le traía la editorial Taber no logró que desistiera del oficio de editor. En torno al tema de la gastronomía puedo decir que me hablaba de Jacinto Miquelarena, o de Pedro Mourlane de Michelena (amigo confesado de Cunqueiro, de quien dice que escribía “sin vino no hay cocina, pero sin cocina no hay salvación, ni en este mundo ni en el otro”), que elogiaba cuanto leía de Sánchez-Ostiz y que disfrutaba recordando las huellas de los clásicos como los anónimos *Llibre de Sent Soví* o el *Llibre de totes maneres de confits* (siglo XIV) sobre todo porque los había traído a la luz moderna su predecesor en su sillón de la Reial Acadèmia de Bones Lletres, el general Faraudo de Saint Germain.

Con qué entusiasmo saltó de su butuca para enseñarme el retrato que conservaba encima de la repisa de la biblioteca, en su despacho. Con el mismo entusiasmo que buscaba en su rica biblioteca un determinado título para tocarlo y olerlo. Invitación que siempre secundé. También le encantaba el Dr. Thebussem. Y su colección de “Menús” depositada en la Biblioteca Museo Víctor Balaguer de Vilanova i la Geltrú. No pudo verla ordenada y clasificada. Ahora ya están todos los “menús”, según creo, inventariados y digitalizados. Y por supuesto Perucho hablaba mucho de Néstor Luján, su amigo, con quien tanto habían viajado por Francia y por España. Menos mal que todavía está viva su obra *El libro de la cocina española, gastronomía e historia*, originalmente editada por Danae (1972), con recetas redactadas bajo la supervisión del gran cocinero Alejandro Domènech, a quien ambos admiraban y elogiaban como uno de los grandes cocineros españoles (aunque hoy no lo parezca), recuperada por Tusquets (2003), editor que también reeditó, bajo la dirección del gastrólogo y escritor inevitable Xavier Domingo, las obras que Perucho editó en Taber. Al hablar de *El libro de la cocina española* me viene a la memoria que no llegué a tiempo de decirle a Manuel Vázquez Montalbán (1939-2003) (¡Quién no relee a menudo *Contra los gourmets!*) que en su prólogo escrito para la edición de Tusquets echaba yo de menos un mayor entusiasmo por la literatura de Juan

Perucho, sobre todo por el contraste que en dicho prólogo evidencia ante la admiración mostrada hacia Néstor Luján. Espero que no fuera un prejuicio por la admiración que Perucho también sentía por Eugeni D’Ors, ahora que sin embargo está de actualidad.

A Juan Perucho en sus últimos años le gustaba decir que había descubierto el “trinchat”, y el agua. No obstante un día le envié, tras un riguroso aprovisionamiento, una botella de Monbazillac, evocación de esa Aquitania añorada. Guardaré para siempre sus líneas manuscritas. Era un caballero, también “cavalier seul”, y buen amigo hasta de quien le conoció tan tardíamente, como yo. Hace pocos días compartí mesa con una de sus hijas, y en la mesa vecina también estaba su esposa, María Luisa, sin la que jamás gustaba salir de viaje. Les confié que si algún día termino algún trabajo sobre unos temas que él me incitó a bucear por bibliotecas sentiré un gran alivio. Y lo diré. Será una modesta contribución a la cocina española. Cuenta Perucho que en una ocasión que tuvo que ir a buscar a Cunqueiro al avión avisó para que le acompañara a Néstor Luján. Cunqueiro llevaba “entre las manos una ligera caja de madera en cuyo interior dormía un ‘salmón curado con aguardiente’, fórmula ignorada por nosotros. Al llegar a mi casa, recomendó a María Luisa la inmediata colocación en el refrigerador, no fuera a dañarse tocado por el aire mediterráneo. Fue una pura maravilla de imaginación y de gracia gastronómica. Atesoraba tantos saberes de este arte, que pude editarle ilusionado “La cocina cristiana de Occidente”, y aún hoy, no sé si esta historia culinaria es real o inventada por su poética capacidad de poética y arrebatada imaginación”.

Perucho era catalán, aunque escribía con igual maestría en castellano y en catalán. Por ello autorizó al editor de El Medol, visto que en ese momento nadie reeditaba *El libro de la cocina española* escrito con Luján, que viera la luz la parte de dicha obra de la que él era autor. Y se editó en catalán, bajo el título *Gastronomía i cultura* (1999). No obstante, a Perucho, no sin segunda intención, le gustaba proclamar que su segundo apellido era Gutiérrez, el de su madre, nacida en Medina del Campo. Nunca se resignó a que la Generalitat no le otorgase el reconocimiento que, como otros, y con más mérito, debió recibir, a pesar de tanto reconocimiento universitario, de otros premios, y, sobre todo, el Nacional de las Letras (2002). Intentó morir y ser enterrado en la más absoluta privacidad. Y prácticamente lo consiguió.

Me vengo refiriendo a dos autores tan contrapuestos entre sí, por muchas razones. Un libro de Paco Catalá contra decenas de obras de Juan Perucho traducidas a decenas de idiomas diferentes (Harold Bloom lo distinguió y comparó sus *Historias naturales* con Calvino). Los dos son bien queridos y conocidos por mí y seguramente me sirven para evitar cualquier teorización que pudiera plantearse sobre el binomio literatura y gastronomía. Paco Catalá sólo escribió *Cuarto y mitad* y es un ejemplo de “libro gastronómico”. La vida se le fue y no tuvo, por ejemplo, la suerte de la joven escritora Muriel Barbery (1969) cuyo primer libro también es aparentemente de literatura gastronómica, *Une gourmandise* (Gallimard, 2000), traducido al español como *Una golosina* (Zendrer Zariquiey, 2002), y a once lenguas más. Evidentemente lo que Barbery hace es literatura. Y lo viene a probar el éxito de su segunda novela *La elegancia del erizo* (Seix Barral, 2007), calificada ya de *bestseller*.

De ahí viene mi necesidad de reiterar lo aludido al principio, sobre todo tras conocer la obra de Juan Perucho y las conversaciones sobre gastronomía de otro escéptico como Paco Catalá. Porque los capítulos de la “Estética del gusto” se encontraban en las obras más diversas obras, que no puedo menos que recomendar a quien quiera conocer la obra de Perucho, a pesar de que ahora se hable poco de él. Aunque ahí están las opiniones incitantes de José Carlos Mainer, Carlos Pujol, Juan Manuel Bonet y otros.

Lo que no puede ser es que algunos escritores o periodistas de gastronomía cuando juntan a los grandes escritores españoles de la cosa hablen de Cunqueiro, Julio Camba, Néstor Luján, Josep Pla, Manuel Vázquez Montalbán, y otros (menores), olvidándose de Juan Perucho. Inexplicable. Inaceptable. Quienes sean lectores de otras publicaciones, destinatarios naturales, como puede ocurrir con estos PAPELES DE COCINA, difícilmente pueden ignorar a Paco Catalá o a Juan Perucho. Y perdón por hablar de quienes he editado. Podría haberlo hecho con otros autores. Pero si quieren disfrutar del socorrido “placer de la lectura” es necesario conocer su obra total. O casi toda. O una buena parte de ella. Aunque a veces los editores con sentido de oportunidad recurramos a la selección o a la antología.

Por cierto si lo hubiera hecho con otros escritores podría haber recurrido a algunos que han merecido cierto reconocimiento bajo el premio Sent Soví de Freixenet, ejemplo de literatura gastronómica efímera, cuando la impaciencia del editor los ha llevado ya al saldo. Suplicio del que tampoco se han visto libres otros escritores, ya que algunos potentes editores no pueden soportar los costes de almacenamiento (?) por una falta de rotación, lo que les obliga a retirar de la circulación obras que antes se calificaban “de fondo”. Por ejemplo, M.F.K. Fisher, no se puede leer hoy en español, pero sí en inglés o en francés. O la escritora y editora de la poderosa revista estadounidense *Gourmet*, Ruth Reilch; en poco tiempo sus títulos en español *Lo más tierno* (2002) o *Del buen amor y el buen comer* (2006) también han recorrido el fatal camino del saldo. Lo que supone hoy en día, dada la política cultural y bibliotecaria de nuestras administraciones, que tal vez no estén ni en las bibliotecas de préstamo. ¡Qué fatalidad!

Voy a terminar recurriendo, buscando ser más explícito, a un escritor en este caso indiscutible para mí, y a una de las obras en las que a veces me refugio. *Los alimentos terrestres y los nuevos alimentos* (Losada, 1953), del Premio Nobel André Gide. Si pudiera –lo digo por razón de espacio– transcribiría su prólogo a la edición de 1927. Lo haría ahora mismo. Lirismo juvenil por el que el autor no aceptaba ser juzgado. “Me he puesto en él sin aderezos, sin pudor; y si a veces hablo en él de países que no he visto, de perfumes que no he oído, de actos que no he realizado, no es por hipocresía (...) cuando me hayas leído, arroja este libro... y sal. Quisiera que te hubiese dado el deseo de salir, de salir de no importa dónde, de tu ciudad, de tu familia, de tu habitación, de tu pensamiento. (...) Que mi libro te enseñe a interesarte por ti más que por él mismo, y luego por todo lo demás más que por ti”. Este texto pertenece a una especie de advertencia introductoria a Natanael. Ya en pleno libro se encuentra la “Ronda de la Granada”: “Natanael, ¿te hablaré de las granadas? / Las vendían por unos céntimos en aquella feria oriental, / sobre cañizos en que se habían

desmoronado. / Se veía algunas que rodaban por el polvo / y que niños desnudos recogían. / Su jugo es algo agrio como el de las frambuesas no maduras / Su flor parece hecha con cera; / tiene el color de la fruta. / Tesoro guardado, tabiques de colmena, / abundancia de sabor, / arquitectura pentagonal. / La corteza se abre; los granos caen, / granos de sangre en copas de azul; / y otros, gotas de oro en platos de bronce esmaltado.”



Gestión de Comensales

La herramienta de la hostelería

Una aplicación que, a través de **Internet**, le ayudará a **administrar eventos** tipo bodas, banquetes, comuniones, homenajes, etc.

Gestión de Comensales permite a su Restaurante delegar en los anfitriones la **gestión de la lista de invitados**, así como la **ubicación** de los mismos en las mesas.

Puede crear **diversas distribuciones de mesas** para diferentes comedores y guardarlas para próximos eventos.

Todo el proceso se realiza bajo un **intuitivo entorno gráfico** y utilizando un simple navegador web. No son necesarias instalaciones.



Visite nuestra demo: www.dedonet.net