

C

papeles de cocina

Euro-Toques · febrero 2007



Arzak, Juan Mari  
Subijana, Pedro  
Argiñano Urkiola, Karlos  
Castillo, José Juan  
Alza Lekuona, José Miguel  
Arana Beaskoetxea, Sabin  
Arellano Herranz, Petronilo  
Barcena Haboutin, Fernando  
Bermejo Del Val, Mikel  
Berriozabal Mendizabal, J.R.  
Cañas Metola, Lorenzo  
Cuadrado Gómez, Ángel  
Deulovol, Luis  
Dominguez Cidon, Carlos  
Dominguez Miguel, Santiago  
Echave Zulaika, Félix  
García García, Gonzalo  
González Frutos, Raimundo  
Ibáñez Saez, Francisco  
Idoate Vidaurre, María Pilar  
Larumbe Gorroitz, Pedro  
Lasa Onaindía, Koldo  
López Cuervo, Cándido  
Macías Madoeño, José Carlos  
Macías Valls, José  
Salcedo Martínez, Pedro  
Martínez Soto, Gil  
Morán Quiros, Pedro  
Neichel Deck, Jean Louis  
Oscariz, Juan  
Revuclto Lanaspá, M.A.  
Salvador Macías, Víctor  
Subiros, Jaime  
Torres Pacheco, Pedro  
Vandelle Bruch, Jean Pierre  
Velasco Moreno, Jesús  
Vicens Mayol, Benito  
Vicente Rodríguez, Antonia  
Viñas Cos, Joan  
Abadín Blanco, Cristina  
Alcaraz Pérez, José María  
Aranburu Agirre, Pello  
Arzak Espina, Elena  
Batiz Cano Cantera, Gorka  
Bru Llecha, Antonio  
Camba Izeta, Iñaki  
Coarasa Jiménez, Gabriela  
De La Osa Moya, Manuel  
Deymier, Gerardo  
Duque Pascual, Julián  
Freixa Riera, Ramón  
Fuentes Bordas, Fernando  
Gallastegui, José Miguel  
Garrido Carrasco, Félix  
Garzón López, Juan José  
Gascons Palagos, Eduardo  
Gómez Canora, Juan José  
Gómez Muñoz, Emilio  
Gorria Segura, Javier  
Herederero Sanz, Justo  
Hofmann Roldós, Mey  
Lax Baños, Juan  
Martínez Asensio, Francisco  
Martínez Martínez, Eladio  
Martínez Hernández, Florencio  
Mestres Pons, Xavier  
Mujica Zabaleta, Alex  
Otaegi, María Carmen  
Pedraza Velázquez, José  
Rafecas Casals, Antonio  
Royo Coloma, Koldo  
Schwaiger, Gerhard  
Vilella Carbonell, Sonia  
Vilella Fructuoso, José Antonio  
Yañez Rodríguez, José  
Albacar Campdera, Bernabé  
Ballester Ribelles, Vicente  
Balza De Vallejo Arana, E.  
Berasategui Olazabal, Martín  
Calabuig Guerola, José Rafael  
Canales Extanobe, Fernando  
Fombellida Cortázar, M<sup>a</sup> Jesús  
Freniche Martínez, Francisco  
Gallego Jiménez, Salvador  
García Arranz, Francisco  
López Peña, Samuel  
Merino Nuñez, Antonio  
Oleaga Elorriaga, Jesús  
Pérez Martín, Ricardo  
Pérez Pozo, Toño  
Perpet, Juan  
Rubio Mangado, Joaquina  
Sánchez Vizcaino, V.M.  
Soriano De Mingo, Antonio  
Soriano Fiallega, Javier  
Torras Perramón, Jaime  
Zapirain Arbidé, Xabier  
Aguilar Boullosa, Argentino  
Aparici Barreira, Iñigo  
Arbelaitz Irastorza, Hilario  
Artega Peña, Eduardo  
Baviera, Xemi  
Bengoa Murguía, Koldo  
Carmona Baraza, Antonio J.  
Chiva Belles, Santiago  
Domingo Moreno, M<sup>a</sup> Carmen  
Felipe Tablado, Juan Pablo  
García Fernández, Jorge  
Hernando Torrego, Oscar  
Lemos Domínguez, José Carlos  
Martínez Abascal, Luis Alberto  
Martínez García, Francisco  
Martínez García, Pedro  
Rumi Martos, Francisco

Niño Abad, Marcelino  
Pastor Pastor, Pablo  
Romero Pozo, Sebastián  
Ruiz Benito, José María  
Salvador Pascual, M<sup>a</sup> Dolores  
Sanz Serrat, Jaime  
Simo García, Fernando Agustín  
Tresgallo Aldazabal, Cristina  
Vanhoren, Jacques  
Aizpuru Iribarren, Fco. Javier  
Alonso García, Manuel  
Anton Pertierra, Conrado  
Blanco Barrios, Francisco  
Blanco Santana, Carlos  
Conde Arrieta, Ángel  
Dopazo Seoane, José Manuel  
Fernández Fernández, Eugenio  
Galea Rocha, Antonio  
Gómez Martínez, José  
Guillem Bosch, Jordi  
Llitas Espinosa, Margarita  
López Sánchez, Félix  
Martín Rodríguez, Cruz  
Martínez Aparicio, Pedro  
Martínez Espinosa, J.R.  
Martínez García, Tomás  
Molina De La Paz, Salvador  
Navarro Gimeno, V. Vicente  
Pérez Alonso, Pedro Mario  
Roig Sabate, Marc  
Torras Anguera, José  
Gómez Fernández, Víctor  
Flores Antigüedad, Rosa María  
García Domínguez, Gregorio  
Glez.-Solla y González, José  
Lezama Barañano, Patxo  
Marcos García, Juan Manuel  
Peláez Ruiz, Alberto  
Rubio Prieto, Lorenzo  
Tetard, Gerard Charles  
Expósito Argos, José Manuel  
Fontanet Vives, Juan Antonio  
González Molina, Miguel  
Moreno Rojas, Manuel  
Martínez Dlecha, Vicente  
Fernández Sevilla, Jesús Javier  
Humada Hidalgo, Juan Mari  
Díaz Hernández, Gerardo  
Andrés Lorenzo, Paulina  
Lera Blanco, Cecilio  
García García, Alfonso  
Cuesta Modino, Gregorio  
Saez Monge, Jesús  
Domínguez Olloqui, Noe  
Vidal Suarez, Ángel Marcos  
LarRamóna LarRamóna, J.M.  
Bracero Robledo, Jesús  
Sáez Manzanos, Vicente  
Sainz Díaz, Eladio  
Gamonal Jiménez, Carlos  
Dacosta Vadillo, Enrique  
Celorio Labra, Ramón  
Bergoño Sánchez, Ignasi  
González Glez. de Mendoza, R.  
Salamanca Glason, Santiago  
Frasquet Vidal, Vicente  
de Pablo Ortega, José Carlos  
Hernández Maluquer, Joaquim  
Jordán de Prado, Montserrat  
Rivera Casal, José Antonio  
García González, Fulgencio  
López Pascual, José Luis  
de Sancho Marcos, F.J.  
Villate Ruiz de Gordejuela, R.  
Álvarez Gómez, Juan Carlos  
Ramos Martínez, Luis  
Simón Maroto, Antonio E.  
Morganti, Flavio  
Muño Naveira, José Antonio  
Rodríguez López, Rafael  
Pérez Andrés, Fatima  
Torres López, Antonio  
Quiles López, Raúl  
Amuchastegui Arregui, Iñaki  
Castro González, M<sup>a</sup> Jesus  
Barcenilla Ibáñez, Alex  
Fernández Gutierrez, Antonio  
Rodríguez Alonso, Emilio J.  
Casero Quevedo, José Antonio  
Aguirre Lakidain, Jokin  
Novoa Nouvelle, Manuel  
Ramiro Pastor, Jesús  
Madrigal García, Andrés  
Irizar Zamora, Luis  
Esteban Torres, José Antonio  
Escobar Hernández, Leandro  
Escamilla Quintana, Felipe  
Pedrosa Albina, Pilar  
Tejero Castro, José  
Latorre Millán, Victoriano  
Abbane, Momo  
García Martínez, Luis Carlos  
Fraile Morin, Pedro Rogelio  
Alarcón García, Manuel  
Prieto Marquigui, Jesús  
Portoles Fabra, César  
Otero Perardones, E.M.  
Elorza Ayastuy, Alberto  
Díaz Izquierdo, M<sup>a</sup> del Carmen  
Pérez Alonso, Oscar Manuel  
Alja Fernández, Miguel  
Calvo Redondo, Fernando  
Lorenzo Lorenzo, Luis  
Fernández Méndez, Elias

Sánchez González, Juan Ramón  
Terente González, Abel  
Loya García, Miguel Ángel  
Lombas Fernández, Antonio  
Bango Vega, Víctor Raimundo  
Barrugue Barrera, Raúl  
Santamaría Puig, Santi  
Ureña González, Eufrasio M.  
Cerro Rimbau, Joan  
Escartín Sese, José Antonio  
Rodríguez Fortes, Mariano  
Padilla Torres, Julio  
Lozano González, José  
Adria Acosta, Ferrán  
Payeras Salas, Gabriel  
Barrio Domínguez, Darío  
Paniego, Francis  
Forcadell Pinyol, Joan Antoni  
Romero Belloso, José  
Izaguirre Arruabarrena, Iñaki  
García Gómez, Daniel  
Díaz Ros, Susi  
Fernández Sutil, Nicolás  
Elizguez Alberdi, Aitor  
Martín Muñoz, José  
Martín Muñoz, Primitivo  
Ortega Calixto, Ramón  
Armenariz Sanz, José Luis  
Montero Caballero, José M.  
Reveret, Nathalie  
Frind, Klaus  
Salaberria Bengoetxea, Isaac  
Roca Fontane, Joan  
Bermúdez Posse, M<sup>a</sup> Carmen  
Sánchez Sánchez, Maudilio  
Salinero González, Luis  
Jardón González, Belén  
Méndez Glez., Teobaldo Rubén  
Sánchez Sainz, Jesús  
Silguero Sánchez, Juan Manuel  
Palma Ortiz, Emilio José  
Palma Arin, Emilio  
Sánchez García, Luis Miguel  
Lorences Menéndez, José P.  
Rubio Quintana, Luis  
Moreno Gaya, Félix  
Méndez Fernández, José  
García Urrutia, Alejandro  
Balbona de la Fuente, Pablo  
Lera Blanco, Miguel Antonio  
Paradelo Ferruelo, Gloria  
Rodríguez Sánchez, José María  
Irisarri Paderna, Patxi Xabier  
Rubio Domene, Juan Fernando  
González Jiménez, Gabino  
Herrera Plascencia, Fidel  
Mills, Alain  
Mendez Hernández, Pedro  
Méndez Pozo, Amador  
Díaz González, Josétxo  
Mencia Calabuig, Juan José  
Díaz Zalduendo, Javier  
Pérez Arcos, Javier  
Pérez Bernabeu, Francisco  
Quintero Montesdeoca, R.M.  
Álvarez Baena, José  
Mendiola Musika, José Mari  
Francceena, Miguel Ángel  
Bartra Gracia, Gabriel  
Martínez Gómez, Virgilio  
León Romero, Luis  
Alonso Hevia, Amado  
García Larenas, Antonio  
Videgain Soria, Jesús  
López Duque, Pedro Pablo  
Bolaños Bolaños, Luis  
Domínguez Rey, Francisco  
Rodríguez Cabrero, Isidoro  
García Gurdíel, Manuel  
Hernansaiz Clemente, Antonio  
Vilalta Ciurana, Pere  
Martínez Mora, José Luis  
Pérez Sánchez, Antonio  
Gómez Monedero, Jesús Ángel  
Merchan González, Alberto  
Campos Cortés, Juan Pedro  
Gayubo Rojo, Carlos  
Yanci López, Juan M<sup>a</sup>  
Ustariz García, José Antonio  
Pedraza Velázquez, Miguel  
Oruezabal López, Luis  
Busto Otero, Rafael  
Suarez Noval, José Alberto  
González de las Heras, A.J  
Fragua Herranz, Jesús  
Amenedo Janeiro, Antonio  
Álvarez Pérez, Víctor Ramón  
Ayaso Sainz, Carlos  
Ferracuti, Alejandro  
Mercadal Alsina, Hipolito  
Gáldez Ceballos, Javier  
Sancho Rivero, Carles  
García de la Puente, Juliana  
Alarcón García, Manuel  
Aznal Arurtagoyena, J.A.  
Rodríguez Soria, Miguel  
Astorga Muñoz, Manuel  
Fuentes Tabero, Fernando  
Oliver Servera, Bartolomé  
Velasco Bermejo, Abilio  
Castrodeza Benito, José Ignacio  
Gracia Gonzalo, Nuria  
González García, Javier  
Alonso Alcon, Francisco Javier

Llobera Riera, Juan  
Santos Esteban, Luis María  
Chavarría Casado, Benedicto  
Molto Domench, Ricardo  
Iturralde Tormo, Alvaro  
Guerin, Philippe Georges  
Masip Pérez, Pedro  
Nales Ruckauer, Juan  
Andrés Yusta, Luis Fernando  
Echepresto García, Ignacio  
Arechinolaza Sábado, Diego  
González González, J.J.  
Zaiño Goye, José Antonio  
Cantos Ibáñez, Andrés  
Pérez González, Gregorio  
Menéndez Rogríguez, J.C.  
Balboa Ayán, José  
Sandoval Huertas, Mario  
Fernández Macías, David  
Martínez de Lizarrondo, J.E.  
Romero Abajo, Antonio  
Fdez. Vázquez, Santiago Elías  
Bravo Mingorance, Miguel  
Alonso Bello, M<sup>a</sup> Isabel  
Rubio Sánchez, Francisco  
Herrero Sánchez, Carlos A.  
Obregon Polidura, Miguel A.  
Menendez Menendez, David  
Tortajada García, Juan Jesus  
Casado González, Alfredo  
Rodríguez Campuzano, A.  
González Flores, Pedro  
Castro Terán, María Yanira  
Bravo Pérez, María Dolores  
Girado González, Gustavo  
Fdez. Eugenio  
Martín Durán, Miguel  
Rodríguez Rey, José  
Lacal Arantegui, Natividad  
Solana Pérez, Ignacio  
Muñoz Manzano, David  
Martínez Martínez, Ventura  
Arizcuren Alberdi, Alberto  
Coque Peña, Francisco Javier  
Martínez Glez., Santiago José  
Seijas García, María Dolores  
Galbis Olivares, Juan Carlos  
Gutiérrez Valles, V.M.  
Martínez Gallego, V.M.  
Tomás Villas, Pablo  
Arola Martínez, Sergi  
Lorente Polaina, José  
Pérez Quesada, Francisco  
Jiménez de Jiménez, Joseph  
Vaquerizo García, Raúl  
Navas Martos, José Luis  
Santos Alonso, Jesús  
Carrasco Glez., Luis Ramón  
Hernández Usallan, Nicolás  
Carrillo Vargas, José  
García Páez, Eduardo  
Huertas Muñoz, Javier  
Gil, Juan Carlos  
Fargallo Seco, Miguel Ángel  
Álvarez Almeida, Silverio  
González Lorenzo, Domingo  
Ruiz Bustos, Antonio  
Santana Suarez, David  
Sánchez Belmonte, Carmen  
Aragón Díez, David  
Lozano La Peña, Jesús  
Sánchez Adan, Erika  
Castillejo Moreno, Adolfo  
Fernández-París de la Fuente,  
J.J. Hdez. Caballares, Germán  
Rodríguez García, M<sup>a</sup> Amparo  
Fernández García, Cipriano  
Duarte Vergara, Pablo  
Rodrigo Villanueva, Pablo  
Vélez Campos, Mari Carmen  
López Martínez, Alfonso  
Carques Vilches, Santiago  
Hernández Guzmán, Antonio  
Moreno Lorenzo, José Ramón  
Jiménez Cambra, José Mari  
Fierro Pedrosa, Alfonso  
Lera Collantes, Luis Alberto  
Marrero Ortega, Juan María  
Nuez González, José Miguel  
Ojeda Nanranjo, Orlando Luis  
Vernaillen, Cedric  
Sinovas Ramírez, Javier  
Aranega Cayuela, Jean Claude  
Fernández Fdez., Juan José  
Izquierdo Herrera, Cristo Rey  
Gil Cabrera, Luis  
Martín Guerrero, Florentino  
Grether Gianello, Raúl  
Barragán Palacios, Imanol  
Balada García, Jaime  
Etizarrreta Alonso, Santiago  
Martínez Díaz, Diego  
Martín Fontecha, Javier  
Sicilia Vico, Rafael  
Botas González, Paco  
Cantalapiedra Sánchez, Javier  
Pérez Martínez, Teresa  
San Ginés Hernández, José  
Navarro Fuster, Antonio  
Ron Linde, José  
Rodríguez Mena, Rafael  
García Redondo, Nuria  
Rodríguez Díaz, Avelino  
Pérez García, Juan Ramón

Fortea Dalmau, Vicente  
Figueroa Sánchez, Carlos  
Asensio Ruiz, Mari Carmen  
Pantani, Pascale  
Dairiam, Albin  
Martínez Galdón, Ignacio  
Cabrera Moreno, Jeronimo  
Portero Gómez, Ángel  
Zambrano de la Cruz, Manuel  
Lobato Álvarez, Salvador  
Fernández Balboa, Fernando  
Etherington, Richard  
Mantilla Rodríguez, Martín  
Aguar García, Antonio  
Galan Rebollo, Pedro  
San Román Pérez, María José  
Gorrea Collado, Juan  
Luis Aduriz, Andoni  
Domínguez Fdez., Alberto  
Pueyo Lanau, José  
Zulueta de Madariaga, Elena  
Basurto Gómez, Nacho  
Luna Pueyo, Laura  
Zamora del Collado, Emilio  
Ognerero Ramos, Antonio  
Ráez Merchan, César  
Rodríguez Medina, Manuel  
Terradillos Morales, Carlos  
De Lucas Hernández, Mario  
García González, Alejandro  
García Burlo, M<sup>a</sup> Luz  
De la Cruz García, M.Ángel  
Bencomo López, José Ángel  
Caballero Larios, Pablo Ramón  
Martínez Solano, Juan Antonio  
Alves Magallanes, Duarte  
López Domínguez, Luis M.  
Chacon Domínguez, Sebastián  
Costas Casqueiro, Sergio Raúl  
Camín Castro, Joaquín  
Ariza Benítez, Prudencio  
Rodríguez Cabanellas, Concha  
Castañeda Sánchez, Rufino  
Barreiro Suero, Silverio  
Claver Álvarez, Carlota  
Rodríguez Cámara, Jesús  
Prieto Vielba, Luis Indalecio  
Crespo Dueñas, Cristóbal  
García Pérez, Gregorio  
Albors I Selles, Daniel  
Acosta Medina, Rosario  
Hernández Castillo, Pedro José  
Álvarez López, Daniel  
Sánchez Barreno, Eduardo  
Santiuste Sebastián, Santiago  
Pozo Caballero, Francisco J.  
Teja Sainz, Óscar  
Marcos Sánchez, José  
Glez.-Conejero Hilla, Pablo  
González González, Benigno  
López Ruiz, Oswaldo  
Hernández Fdez, Salvador  
Abenza Puente, José Antonio  
García Martínez, José Miguel  
Barroso Estévez, Rocío Tamara  
Gamonal Díaz, Carlos  
Gallud Bevia, Ernesto  
Prieto Juarez, Miguel  
Padilla Torres, Ildefonso David  
Limas Martín, Roberto  
De Miguel Esteban, Rufo  
Gamazo Martín, Agustín  
Ramoz Alda, Arturo  
Jañez Juan, Manuel  
Sánchez González, Fernando  
Camacho Salvador, Javier  
Aguilar Fernández, J.A.  
Moreno Moreno, Gregorio  
Lorenzo Marcos, M<sup>a</sup> de la Luz  
Fernández Hernández, J.C.  
Ureña González, Ramón  
Álvarez Ribes, Isabel  
Arca Pérez, José Javier  
De Castro Martín, Macarena  
Gutiérrez Comas, Jordi  
Castillejo Castillo, G.A.  
Ruscalleda Serra, Carme  
Esteban Jiménez, Juan Carlos  
Tobajas Pérez, Orlando  
Barroso Urbano, Sergio  
Moreno Sánchez, José Alberto  
Iglesias González, José Luis  
Vidal Barrantes, Claudio  
Catalina Estrada, A.V.  
Davi Llorca, Antonio  
Padrón León, Jonathan  
Padrón León, Juan Carlos  
Horga SantaMaría, Roberto  
Rodríguez Correa, Baltasar  
Quiros Sánchez, Francisco J.  
Ibáñez Jiménez, José  
Pérez Saiz, Enrique  
Pérez Martínez, Enrique  
Luz. Martín, Carlos Tomás  
Sánchez Elvira, M<sup>a</sup> Isabel  
Barcos Jiménez, Francisco  
Ramírez Moya, Miguel  
Lupion, Philippe  
Almagro, Jesús  
Lara Conde, Rafael M.  
Samarini Cifre, Joan Enric  
Rivas Ruiz, Francisco  
Navarro Puntas, Manuel  
Pérez Sánchez, Cecilio

Hallouch, Javier  
Acedo Fajardo, David  
Navas, Inaxio  
Girolimini, Giorgio  
Llamas Conde, Fernando  
Muñoz Martín, Adolfo  
San José Prieto, Matías  
Gil Martin, Francisco  
Muñoz Muñoz-Cobo, Diego  
Martínez Herrero, Daniel  
Gómez Antuñano, J.A.  
Echeverri, Jorge  
Silguero Oliva, Carlos  
Montes Paniceres, F. Javier  
Meneses Lopez, Alfonso  
Nogué I Puigvert, Josep  
Del Río Brossier, Stephane  
Suarez de las Heras, Francisco  
Castellano Marín, Alfonso  
Revuelto Fernández, Miguel  
Álvarez Álvarez, Hilda  
Pardo Álvarez, Jesús Ángel  
Mora China, José Fabian  
Ortiz Pereira, Alicia  
Mate Garaialde, Iban  
Durán Herrera, Carlos  
Fernández Luis, María  
Nistal Alonso, Carmen  
Santos Jiménez, Roberto  
Toro Fuentes, Juan Manuel  
Estevan Mataix, José Luis  
Gallego Antolínez, Salvador  
Méndez Fernández, Luis  
Martínez Vázquez de Parga, F.  
Cabrera Portillo, D.F.  
Mariscal Calleja, Javier  
Romans Miñana, Pepa  
Romero Caballero, Serafín  
García León, Javier  
Gil Imaz, Teresa  
Boldova Gros, David  
Anglada Pérez, Silvia  
Tarrago Costa, Antoni  
Pedraza, Marcos  
Martínez López, Josefa  
Lerma Rueda, Fernando  
Valero Martínez, Domingo  
Tejedor Montades, Carles  
Jiménez López, José Luis  
Santacreu Font, Pedro  
Correro Najera, Lorenzo  
Nogueron Blasco, Julián  
Álvarez Caballero, David  
Santos Argañin, José Luis  
Del Amo Rubio, Manuel  
Luengo García, José Antonio  
Espinosa Sánchez, Juan Pedro  
Diez Maestro, Roberto  
Escalante Arcos, Althay  
Roca Romalde, Pedro  
Sanz Bonfill, Jordi  
González Salazar, Jorge  
De Justo Villena, Juan Carlos  
Roig Cuccala, Joan  
Egea Valero, Alfonso  
Álvarez Tejada, Javier  
Garza Rodríguez, Luis  
García Espinosa, Pedro Luis  
Fajardo Ruiz, Manuel  
Martínez García, Odón  
Anton Escobar, José Pedro  
Fernández Alonso, Sergio  
Roy Pérez, Carlos  
Gómez Garrido, José Juan  
López López, José  
Jimenez-Cruz García, F.  
Estopiñan Navarro, L.I.  
Alonso Martín, José Manuel  
Díaz González, Víctor M.  
González González, César José  
Orhuela Sánchez, Álvaro  
Oyarbide, Iñaki  
Hormaechea, Sacha  
Álvarez Vera, Benito  
Almandoz de la Cruz, Peru  
Escudero Zulueta, Gaizka  
Lera Galindo, Ernesto  
Carracedo Abadía, Víctor  
Torrent Borrás, José  
Porteró Martín, Juan Manuel  
Marquiegui Olias, César  
Megia Moreno, Javier  
Schimarro, Leonardo  
Arenas García, José Antonio  
Barragán Cotán, Antonio  
Jaumain, Stephane  
Llanes Gutiérrez, Fernando  
Lorenzo Sandianes, Javier  
González Morales, F.M.  
López Vega, Agustín Domingo  
Serrano García, Javier  
Gual Rodríguez, José Manuel  
López San José, Jesús Manuel  
Glez. Valiente, José Julio  
Regalado García, Manuel  
González Castro, Ángel  
Honorio Guisado, José Esteban  
Mercin, Sebastián  
González Carballo, M<sup>a</sup>.A.  
Conejo Afonso, Sebastián  
Blanco Hernanz, José Ignacio  
Cabezudo Monescillo, F.  
Sánchez Fdez. Checa, Javier  
Pérez Fernández, Alfredo

Varela Froiz, Marco  
Shial Taidi, Jaime  
Gutiérrez Gutiérrez, Nieves  
Rodríguez Arribas, A.D.  
Romero Urbano, José  
Diez Ramírez, Manuel  
Cuevas Cervero, María José  
Hernández Silvestre, José  
Sánchez-Beato Gómez, Víctor  
Regalado García, Tomás  
Santana Rodríguez, Omar  
Devincenzi, Carlos  
Sánchez Colmenar, José Miguel  
Pérez de la Cruz, Antonio  
Morán Suarez, Marcos  
Álvarez Fleitas, Alesix  
Piñero Redondo, Carlos  
Mera Gamallo, Casimiro  
Fernández Moreno, Sergio  
Fernández Alonso, Jesús  
Simo Simo, Francisco  
Roncero Fernández, F.J.  
Ramírez Jiménez, Nicolás  
Gómez Crespo, Ángel  
Espelleta Campanario, Miguel  
De la Rubia González, Iván  
García González, Domingo  
Otero García, Salvador  
Navarro Navarro, Juan A. De  
Dios Quevedo, José Manuel  
Jimenez García, Raúl  
Sinnig, Eric  
Rodríguez Álvarez, José M.  
Nehr, Pierre-Yves  
Barguño Martínez, Modesto  
Llorden Romero, Javier  
Adán Caro, José Luis  
Monge Martín, Diego  
Otal Faba, Mariano  
Palencia García, Tomás  
Villar Quesada, Raúl  
Gálvez Samanez, Sandro  
Sánchez Roca, Eduardo  
Rama Toribio, Rubén  
Lugo Franco, Ernesto  
Vargas Valencia, Osiris  
Pino Bravo, Juan Carlos  
Bueno Sander, Marcos  
Fernández Muñoz, Raúl  
Rodríguez de la Paz, Carlos  
Calixte, Christophe  
León Amado, Adrian  
Pedraza Caballero, David  
Santos Argañin, José Luis  
Del Amo Rubio, Manuel  
Luengo García, José Antonio  
Espinosa Sánchez, Juan Pedro  
Diez Maestro, Roberto  
Escalante Arcos, Althay  
Roca Romalde, Pedro  
Sanz Bonfill, Jordi  
González Salazar, Jorge  
De Justo Villena, Juan Carlos  
Roig Cuccala, Joan  
Egea Valero, Alfonso  
Álvarez Tejada, Javier  
Garza Rodríguez, Luis  
García Espinosa, Pedro Luis  
Fajardo Ruiz, Manuel  
Martínez García, Odón  
Anton Escobar, José Pedro  
Fernández Alonso, Sergio  
Roy Pérez, Carlos  
Gómez Garrido, José Juan  
López López, José  
Jimenez-Cruz García, F.  
Estopiñan Navarro, L.I.  
Alonso Martín, José Manuel  
Díaz González, Víctor M.  
González González, César José  
Orhuela Sánchez, Álvaro  
Oyarbide, Iñaki  
Hormaechea, Sacha  
Álvarez Vera, Benito  
Almandoz de la Cruz, Peru  
Escudero Zulueta, Gaizka  
Lera Galindo, Ernesto  
Carracedo Abadía, Víctor  
Torrent Borrás, José  
Porteró Martín, Juan Manuel  
Marquiegui Olias, César  
Megia Moreno, Javier  
Schimarro, Leonardo  
Arenas García, José Antonio  
Barragán Cotán, Antonio  
Jaumain, Stephane  
Llanes Gutiérrez, Fernando  
Lorenzo Sandianes, Javier  
González Morales, F.M.  
López Vega, Agustín Domingo  
Serrano García, Javier  
Gual Rodríguez, José Manuel  
López San José, Jesús Manuel  
Glez. Valiente, José Julio  
Regalado García, Manuel  
González Castro, Ángel  
Honorio Guisado, José Esteban  
Mercin, Sebastián  
González Carballo, M<sup>a</sup>.A.  
Conejo Afonso, Sebastián  
Blanco Hernanz, José Ignacio  
Cabezudo Monescillo, F.  
Sánchez Fdez. Checa, Javier  
Pérez Fernández, Alfredo



Edita: Euro-Toques. Comunidad Europea de Cocineros.  
Redactor jefe: Raúl Nagore  
Redacción: Mayre Modrego, Yayo Galiana & Andoni Luis Aduriz  
Publicidad: Euro-Toques España · publicidad@euro-toques.es  
Suscripciones: suscripciones@euro-toques.es  
Diseño y maquetación: Deunor Bregaña & Anne Ibañez Guridi  
Ilustración: Guillermo Ganuza  
Fotografía: José Luis López de Zubiria

Colaboradores: Santos Bregaña, Philippe Régol, Carlo Petrini, Carlos Trisancho, Igor Calzada, Bénédicte Beaugé, Harold MacGee, Davide Cassi, Manuel Carmona, Eneko Atxa, Toñi Vicente, José María Pisa, Álvaro Díaz Huici, Cristóbal Pera, Ángel Salvador, David Figueras, Melisa Teo, Francisco Marfull, David de Jorge, *Euskal abereak*.

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

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



Grupo Faustino



750 razones para decir gracias



## Sueños impresos Andoni Luis Aduriz

Chef del Restaurante Mugaritz.

Tienes entre tus manos un sueño materializado. Hace ya unos meses salimos del encuentro de Eurotoques con energías renovadas y el propósito de cambiar de dirección. *Papeles de cocina* es un ejemplo de que las ilusiones alimentadas con voluntad se pueden realizar.

Estos nuevos papeles pretenden hacerse un hueco para servir de voz en los temas primordiales a un colectivo responsable, fuerte y cohesionado. Un colectivo que aspira a convertirse en interlocutor válido ante instituciones y organismos para conseguir que, por ejemplo, leyes tan polémicas como la aprobada en diciembre para luchar contra el anisakis se consensúen antes de ver la luz.

Pero el periódico va a navegar también en el campo de lo intangible, de los valores. No serviría de nada cimentar una organización que, además de unir y fortalecer, no pensara en aprender, compartir y, sobre todo, motivar. Tenemos una oportunidad, quizás la última de esta brillante etapa que estamos viviendo, para, con cordura, solidaridad y atrevimiento, convertirnos en un ejemplo de respeto e integridad, las únicas armas reales que podemos utilizar contra los que pretenden arbitrar o desestabilizar nuestra profesión.

Puntualmente publicaremos artículos de opinión, reportajes sobre atractivos productos y recetas que ayudarán a describir la realidad gastronómica de este momento en plena ebullición en el que parece que claro

que la diferencia es nuestro fuerte.

Este primer número presenta también un ambicioso proyecto que se va a llevar a cabo en Donostia durante el próximo mes de marzo. Vamos a constituir un pequeño gran observatorio gastronómico, una incubadora de ideas, un espacio para la reflexión y los diálogos creativos. Un encuentro organizado por cocineros y para cocineros que va a estar liderado por la innovación y aspira a convertirse en un referente internacional.

Investigadores, filósofos, creativos, científicos, productores, seres inquietos e individuos instruidos en campos variados nos van a dar otra versión de las cosas. Los cocineros, esta vez, estaremos presentes exclusivamente como alumnos. Una serie de mesas redondas al final de cada turno de conferencias permitirán debatir sobre lo tratado y allí nos

acompañarán colegas de prestigio como Heston Blumenthal y Michel Bras.

Cuando se cumplen 20 años de la creación de Eurotoques, con nueva directiva, publicación y proyectos, el mejor de los homenajes que podemos rendir a sus visionarios fundadores es no dejar de imaginar espacios mejores.

La palabra es importante, pero los sueños lo son más. Estos últimos motivan y generan la voluntad necesaria para alcanzar las metas que uno se propone. Desgraciadamente, las razones que nos obligan a imaginar otro escenario se deben a veces a causas de fuerza mayor, ajenas a nuestros estímulos naturales. Sólo deseamos que el motor de nuestros proyectos futuros sea, como hasta ahora, la pasión.



Diálogos gastronómicos creativos: alimentando el conocimiento.  
Encuentro internacional de cocina Euro-Toques.

Los días 12 y 13 de marzo tendrá lugar en Donostia-San Sebastián la primera edición de los Diálogos de Cocina Euro-Toques, una iniciativa que persigue sentar las bases de un encuentro internacional entre sectores de la alta cocina y la hostelería de calidad, notables prescriptores del medio, pensadores, redes y diversos grupos de investigación.

El fin de esta reunión es crear un foro de discusión y análisis que pueda convertirse en motor de ideas y generador de conocimiento a través de un programa que escapa a los cánones habituales y que se articula en torno a tres conceptos básicos asociados a la arquitectura de un plato: producto, materias primas, medio ambiente, entorno y cultura; tecnología, técnica y ciencia, y visiones, valores y alma.

Se trata de plantear y debatir las cuestiones que más nos preocupan a los profesionales: tecnología, innovación, desarrollo de tendencias, análisis profundos de cuestiones que entorpecen el desarrollo de una cultura gastronómica, etc. El encuentro se desarrollará en el Parque Tecnológico de Miramón a lo largo de un día y medio durante el cual se impartirán 14 ponencias de 30 minutos de duración y se organizarán tres mesas redondas.

Técnicos en alimentación, productores, representantes institucionales, directores de centros tecnológicos, químicos y físicos, prescriptores gastronómicos, cronistas y cocineros se darán cita en la capital guipuzcoa-

na para tomar parte en un intenso programa de conferencias y mesas redondas que contará con ponentes de prestigio internacional de la talla del francés Luc Dubanchet, el italiano Davide Cassi o el estadounidense Harold McGee.

**Lunes, 12 de marzo,**

08:45 h. Presentación del encuentro y de sus contenidos a cargo de presidente de Euro-Toques.

09:00 h. Producto, materias primas, medio ambiente, entorno y cultura.

09:00-09.30 h. Identidad y medio. Razas autóctonas y productos de calidad. Mariano Gomez (*Euskal abereak*).

09.40-10.10 h. "Bueno, limpio y justo". Piero Sardo (*Slow Food. Terra madre*).

10.20-10.50 h. Pausa para café

11.00-11.30 h. Distribución. Redes de desarrollo alternativo. Carlos Tristancho PQ (*el país donde habitan las Quercus*).

11.40-12.10 h. Compromiso y entorno. Jose Uranga (Productor biológico).

12.20-12.50 h. Labels, *Kalitatea* y denominaciones. Alazne Uribarri (Directora de Dinamización y Promoción de *Kalitatea*

*Fundazioa*).

13:00-14:00 h. Mesa redonda. "Producto y productores característicos y de calidad ¿Un imposible?"

Mariano Gomez (*Euskal abereak*).  
Piero Sardo (*Slow Food. Terra madre*).  
Carlos Tristancho PQ (*el país donde habitan las Quercus*).  
Jose Uranga (Productor biológico).  
Alazne Uribarri (*Kalitatea Fundazioa*).  
Joan Roca (chef).

14:30-15:30 h. Comida de trabajo.

16:00 horas. Tecnología, técnica y ciencia.

16.00-16.30 h. Otras formas de pensar. Toni Massanes (*Fundación Alicia*).

16.40-17.10 h. Otras formas de entender. Antonio Duch (*Fundación Azti*)

17.20-17.50 h. Otras formas de hacer. Harold MacGee.

18.00-18.30 h. Otras formas de ver. Davide Cassi.

18:40-19:40 h. Mesa redonda. "¿Qué nos puede aportar la ciencia además de técnicas y tecnología?"

Toni Massanes (*Fundación Alicia*).  
Antonio Duch (*Fundación Azti*)  
Harold MacGee.

Davide Cassi.  
Heston Blumenthal (chef).

**Martes, 13 de marzo,**

09:00 h. Visiones, valores, alma.

09.00-09.30 h. Innovación. José Luis Larrea (Presidente de *Ibermática*).

09.40-10.10 h. Creatividad. Igor Calzada (*Mik*).

10.20-10.50 h. Pausa para café

11.00-11.30 h. Interculturalidad. Santos Bregaña (*Tabula*).

11.40-12.10 h. Debate e intercambio. Luc Dubanchet (*Onnivore*).

12.20-12.50 h. Fusión y mestizaje. Bénédic Beaugé.

13:00-14:00 h. Mesa redonda. ¿Qué valores queremos promover en la gastronomía de hoy y del mañana?

José Luis Larrea (Presidente de *Ibermática*).  
Igor Calzada (*Mik*).  
Santos Bregaña (*Tabula*).  
Luc Dubanchet (*Onnivore*).  
Bénédic Beaugé.  
Michel Bras (chef).



Gipuzkoako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Gipuzkoa

**EUSKADI**  
atsegin handiz  
con mucho gusto



# “Comer debe convertirse en un acto creativo y responsable” Carlo Petrini

Según la filosofía de Slow Food, todo el mundo tiene derecho al placer, pero ese derecho implica la responsabilidad de proteger la herencia de alimentos, tradición y cultura que posibilita ese placer. ¿Cree que los gourmets del mundo están suficientemente concienciados de esto?

Creo que todavía estamos muy lejos de que los gourmets de todo el mundo tomen conciencia de esta responsabilidad, pero no hay que negar que las más que justificadas alarmas con respecto al estado de salud del planeta y a la sostenibilidad de la producción de la comida están cambiando la situación. Dentro del mundo de la gastronomía hay cada vez más gente que tiene que darse cuenta de que muchos productos están desapareciendo, de que la calidad mediana de los alimentos va bajando y que se queja de una peligrosa homologación. Creo que hay un aumento de esta conciencia, especialmente en Europa y en los Estados Unidos, e irá creciendo cada vez más, dado que hay mucha gente empeñada en que estas ideas se difundan.

**¿Comer bien es un acto moral, además de placentero? ¿Se puede contribuir a mejorar el mundo comiendo bien?**

Por supuesto. Nosotros, los consumidores, debemos ser los primeros en asumir la res-

pensabilidad de nuestras elecciones. Si no preferimos productos sostenibles, nos hacemos cómplices de un sistema que ya no tiene razón de existir, que puede causar la destrucción de muchas cosas buenas y bellas de este planeta. Creo que tenemos que abolir el término “consumidor”, una palabra que indica gasto, consunción, uso desconsiderado de los recursos. Propongo que sea sustituida por la palabra “coproductor”, para que destaque nuestra responsabilidad y la capacidad de influir en los procesos de producción. El “comer” tiene que ser el acto final, creativo y responsable de un largo proceso productivo del que tenemos que saberlo todo.

**Parece que precisamente las personas que más aprecian una buena comida, compuesta por los mejores productos y preparada en los mejores restaurantes, son profesionales cultos y urbanos que, curiosamente, han perdido totalmente la conexión con el mundo rural...**

Yo no lo plantearía de esa manera. Pueden existir unas contradicciones desde este punto de vista, pero no me parece que se pueda categorizar así. Durante un cierto período se produjo una suerte de paradoja: por un lado había gente rica que comía muy bien y por otro gente con poca disponibilidad económica que consumía productos de calidad baja, elaborados por campesinos “industria-

lizados” y muy ricos. Ahora esta dualidad va atenuándose cada vez más, y tanto en las ciudades como en el campo ha llegado a ser una cuestión de opciones de vida. Hay jubilados que hacen sacrificios para comprar mejores alimentos y “managers” que comen como si la comida sólo fuera gasolina que el cuerpo necesita para seguir adelante. Entre los productores hay quien es consciente de que tiene que producir según criterios de calidad y que lo hace muy bien, mientras que hay también quien no se preocupa de esto. La realidad es muy muy compleja.

**¿Las instancias políticas, y particularmente la Unión Europea, están abiertas a las propuestas de Slow Food o les consideran simplemente un grupo de *bon vivants* con conciencia ecológica?**

Aquí también es difícil generalizar. En todo caso hay que decir que buena parte de la política ha perdido la conciencia del papel central que la comida tiene en nuestras vidas y ya no entiende la estrecha conexión entre los problemas agrícolas, ecológicos y gastronómicos. Por eso los políticos de la Unión Europea tienden a menudo a simplificar, confiando en los “consejos” de representantes de los poderosos *lobbies* de la industria alimentaria. No les atribuyo la culpa de esto, pero aquí también la realidad es compleja y ellos tendrían que ser un poco más curiosos

y entender que las exigencias de los productores son muy diferentes dependiendo de si se hacen las cosas a nivel industrial o a pequeña escala. Es muy difícil, si no imposible, legislar homologando los cánones de la industria: se corre el riesgo de borrar para siempre ciertas economías locales.

**En su novela *La lentitud*, Milan Kundera dice que la velocidad es la forma de éxtasis que la revolución técnica ha brindado al hombre, que cuando va deprisa (en una moto, por ejemplo), sólo puede concentrarse en el presente, está fuera del pasado y del futuro, fuera de sus problemas... y por tanto no tiene miedo. Quizá lo que demanda Slow Food es que la gente se pare un momento y piense, tanto hacia adelante como hacia atrás, e incluso que sienta miedo...**

Diría que la cita es perfecta. A menudo nos acusan de que somos nostálgicos del pasado y de las tradiciones y de que soñamos con un mundo tal como era hace más de cincuenta años, incluso de que rechazamos el progreso. No es así, a nosotros nos gusta pararnos y mirar hacia atrás para salvar lo precioso que hubo alguna vez, para aprender del pasado y poder fijar la vista en el futuro con mayor conocimiento. A mí me parece un enfoque muy moderno, incluso posmoderno. ¡No lo llamaría nostalgia!

El fundador y presidente de Slow Food valora la trayectoria de un movimiento que lleva 20 años abogando por la ética y los placeres de la lentitud.



**Al igual que ocurre con el sexo virtual, parece que nos estamos acostumbrando a sensaciones “light”, preferimos antes la representación que la realidad y eso está contribuyendo a cambiar nuestro paladar. ¿Esta tendencia es un problema de falta de curiosidad? ¿De miedo a las emociones fuertes?**

Creo que si de verdad existe esta tendencia a buscar sensaciones “light”, esto se debe al hecho de que nuestros sentidos están continuamente bombardeados. A todos los niveles. Desde el punto de vista del gusto ocurrió lo mismo con la llegada y la gran difusión de los aromas artificiales o de síntesis, que tuvieron, por un lado, el efecto de levantar nuestro umbral de percepción hasta el punto de que los otros sabores parecían menos “interesantes”, y por otro el de homologar esta percepción, de manera que ya un amplio abanico de cosas confluye en pocos sabores diferentes. Quiero decir que cuando se dice “sabe a manzana”, se olvida que hay cientos de tipos de manzanas que tienen sabores distintos.

**¿Hasta qué punto los cocineros están implicados en la causa de Slow Food? ¿Cree que pueden funcionar como elemento para concienciar de forma más masiva a los consumidores de la necesidad de cuidar los productos tradicionales y la cultura de la comida?**

Por supuesto que sí. Para contestarle es suficiente que diga que Ferran Adrià fue elegido para hablar en nombre de los mil cocineros presentes en Terra Madre, el encuentro mundial entre las comunidades del alimento que tuvo lugar a finales de octubre en Turín. Los cocineros llegaron desde todo el mundo y fueron invitados para que pudieran encontrarse y estrechar lazos con los 5.000 productores llegados de 150 países en representación de sus comunidades alimentarias.

**¿Qué repercusión tiene el movimiento Slow Food en los EE.UU., el país que inventó la *fast food*?**

Después de Italia, que es donde empezó todo, los EE.UU. son el segundo país donde Slow Food tiene un mayor número de socios. Es verdad que es el país donde se inventó la *fast food*, pero por esta misma razón la contratendencia es muy fuerte en un amplio espectro de población que está dándose cuenta a sus expensas de la falta de sostenibilidad del modelo. Desde ciertos puntos de vista en los EE.UU. hay una conciencia aún más acusada que en Europa.

**Desde enero de 2003 está en funcionamiento la Universidad de Ciencias Gastronómicas, auspiciada por Slow Food. ¿Qué clase de personas se acercan a ella a estudiar y cómo valora su funcionamiento hasta la fecha?**

Hay estudiantes de todo el mundo, la mitad italianos, la mitad extranjeros. Todos pueden acudir, el derecho a estudiar está garantizado por becas que cubren hasta el importe total de los gastos universitarios. Este es su tercer año de actividad y debo decir que, aunque sea un nuevo tipo de universidad, con un sistema didáctico caracterizado por un modelo multidisciplinar, está funcionando bien. Todos los estudiantes que acabaron el máster anual ya están trabajando y este año saldrán los primeros licenciados. Estoy muy satisfecho de cómo se está desarrollando esta aventura y creo que en el futuro será aún mejor.

**Tras veinte años de trabajo con Slow Food, ¿cuáles son los mayores logros de la organización y cuáles los mayores retos para el futuro?**

Lo que me satisface más, junto a las cosas materiales que realizamos (grandes eventos internacionales, como el Salón del Gusto y Terra Madre, o las obras de salvaguarda, como los “Baluartes” y el “Arca del gusto”), es que hemos conseguido incidir en la opinión pública, tanto en Italia como en el mundo. En veinte años la comida ha vuelto a ser poco a poco un elemento cultural y económico central en nuestras vidas, la gente está descubriendo que es fundamental volver a conocerla en profundidad y saber comerla.

El nivel no es aún el que desearíamos, pero si pensamos en cómo era la situación hace veinte años, podemos decir que hubo casi una pequeña revolución que nos gustaría seguir desarrollando, *slowly*, en el futuro.

**¿Recuerda la mejor comida de su vida?**

Tengo muchos recuerdos estupendos desde este punto de vista, pero no me gusta hacer clasificaciones. La mejor comida es la que se celebra entre amigos, con productos locales y con recetas de la tradición. Siguiendo esta fórmula es difícil equivocarse.

*Razas para cuyo desarrollo y expansión trabaja Euskal Abereak*

<i>Bovinas</i>	Betizu, Monchina, Pirenaica y Terrena.
<i>Caprina</i>	Azpi Gorri
<i>Ovinas</i>	Carranzana Cara Negra y Sasi Ardi
<i>Equinas</i>	Asno de las Encartaciones, Caballo de monte del País Vasco y Pottoka.
<i>Porcina</i>	Euskal Txerria
<i>Caninas</i>	{ Erbi Txakurra, Euskal Artzain Txakurra Gorbeiaiko e Iletsua, Villano de las Encartaciones y Villanuco de las Encartaciones.
<i>Aviaries</i>	Euskal Antzara, Euskal Olioia (beltza, gorria, lepassoila, marraduna y zilarra).

# Los guardianes de la despensa

Desde el año 2000 la asociación Euskal Abereak dedica sus esfuerzos a promover la conservación de las razas autóctonas vascas. Gracias a su trabajo con productores e instituciones, las especies han superado en la actualidad el estado crítico en el que se encontraban en el arranque del milenio y los alimentos tradicionales de calidad han empezado a hacer ruido en el mercado.

Hay sabores que son historia, que sólo perviven en la memoria y el relato melancólico de quienes tuvieron el privilegio de disfrutarlos en su momento, sin saber entonces que algún día dejarían de excitar su paladar. La máquina implacable del mercado, las modas y ciertos errores de apreciación en cuanto a la salubridad de determinados alimentos acabaron para siempre con las especies que los hacían posibles. Estas circunstancias han motivado que animales como el chato vitoriano o el cerdo de raza baztanesa sean hoy tan mitológicos como el minotauro o el hipogrifo. Y estos últimos, que se sepa, nunca dieron buen tocino.

La asociación Euskal Abereak, que agrupa a 20 asociaciones de productores del País Vasco, está empeñada en que esto no vuelva a ocurrir, a través de la defensa de los intereses de sus 912 socios, propietarios de más de 15.000 animales correspondientes a 17 razas diferentes. Cuando comenzó su trabajo, en el año 2000, la situación de la mayor parte de las razas autóctonas vascas era, según la clasificación establecida por la FAO, “crítica”, es decir, había menos de 100 hembras y de 5 machos por raza, lo que supone estar al borde de la desaparición. Mariano Gómez, máximo responsable de Euskal Abereak, mira hacia atrás y muestra un cierto optimismo tras el trabajo realizado en los últimos seis años aunando el esfuerzo de los ganaderos y la colaboración de las instituciones: “Desde un punto de vista censal, el panorama es algo mejor que en aquella época, lo que ya es mucho. En general, hemos conseguido pasar de ese estado crítico a una situación de “peligro de extinción”, lo que quiere decir que disponemos de entre 100 y 1.000 hembras y entre 5 y 20 machos por raza. Cada año tenemos más animales que el anterior y ya no sufrimos las urgencias de épocas pasadas.”. Además, hay una serie de razas que están fuera de peligro debido a la aceptación que sus productos encuentran

entre los consumidores: la vaca pirenaica, de carne muy apreciada, y las ovejas carranzana de cara rubia, latxa de cara rubia y latxa de cara negra, cuya leche se utiliza para elaborar el queso Idiazabal. Desde Euskal Abereak se reconoce el buen hacer en este campo de las instituciones públicas: “Tanto los departamentos de agricultura del Gobierno Vasco como las tres diputaciones y los distintos ayuntamientos han mostrado una gran sensibilidad por este tema, han sabido ver que conservando las razas autóctonas se conserva parte de la cultura de este pueblo”.

## Excelencia protegida

Uno de los objetivos que persigue la asociación es dar una salida comercial a las razas a través de productos de calidad organoléptica. “Así se abre un nuevo horizonte para los productores de estos animales –comenta Mariano Gómez– que de este modo pueden afrontar el futuro con un poco más de optimismo”. Tras el inventario y censo de las razas autóctonas, el proceso comienza con un estudio pormenorizado de cada animal, en el que se analiza su origen, su tipo de alimentación, su manejo, la época en la que su carne presenta un estado óptimo... Los resultados se someten al criterio de un comité científico, que dictamina si se trata o no de un producto susceptible de ser tratado con excelencia. De este modo se ha conseguido incluir los embutidos del cerdo Euskal Txerria y, dentro del mundo vegetal, la alubia de Tolosa en el proyecto “Baluarte” de la organización Slow Food, dedicado al asesoramiento de productores artesanales y a la promoción y garantía de futuro de los alimentos tradicionales. Del mismo modo, productos como el queso de carranzana de cara negra, la cebolla morada de Zalla, la sal de Salinas de Añana o el guisante lágrima de la costa de Gipuzkoa han entrado en el “Arca del gusto” de la misma organización, que se preocupa de recuperar y catalogar sabores olvidados y alimentos de excelencia contrastada que se encuentran en

trance de desaparecer.

Después, por supuesto, se trata de que estos productos lleguen al consumidor, que tengan la oportunidad de ser conocidos y degustados, y, según Mariano Gómez, nos encontramos en un momento óptimo para que esto ocurra: “el nivel de vida se ha incrementado y la gente gasta cada vez más en alimentación y se interesa por lo que come, por su origen, por las materias primas”. El papel de los cocineros en la consecución de este objetivo es fundamental, “porque hoy es posible conseguir productos de todo el mundo y cada uno elige libremente la materia prima, y el hecho de que muchos chefs se preocupen por conocer a los productores e incluyan en sus cartas platos elaborados a partir de una raza autóctona es el termómetro de que las cosas se están haciendo bien y de que los cocineros son honestos con los productos que tienen más cerca de su restaurante. Y da pena cuando algunos ellos no los utilizan, cuando después de tantos años de trabajo ni siquiera saben que existe una raza de cerdos como Euskal Txerria, con varios premios internacionales”.

## Contarlo para vivir

Para poder llevar a cabo con éxito esta labor de “relaciones públicas” de sus estrellas agrícolas y ganaderas ante los maestros de los fogones resulta fundamental la presencia de Euskal Abereak en los foros de encuentro internacionales, tal como ocurrió en la pasada edición del Salón del Gusto y Terra Madre en Turín, donde se dieron cita más de mil cocineros de todo el mundo y los miembros de la asociación pudieron entrar en contacto con algunos de los primeros espadas del panorama gastronómico. “Se trata de que hacerles ver que incluir este tipo de productos en sus platos repercute en la genialidad de sus creaciones. Todos los pasos del viaje entre el campo y el plato han sido minuciosamente controlados. Los

animales se alimentan naturalmente, sin mezclas ni manipulaciones, lo que da unas características a su carne que desde luego no posee la de un animal encerrado que sólo ve cemento. La elaboración de los productos derivados es completamente artesanal, respetuosa con la estacionalidad y los ciclos de cada materia prima. Y, por si fuera poco, el pastoreo es una actividad que contribuye a conservar la biodiversidad y a limpiar los montes. Todo esto tiene que conocerse para que el consumidor sepa lo que puede exigir en un restaurante”.

La necesidad de colarse en la conciencia del consumidor hace que Euskal Abereak dedique gran parte de su tiempo a la divulgación de su trabajo, a dar a conocer las razas con las que trabajan al mayor espectro posible de receptores a partir de paneles, folletos informativos, charlas en colegios y universidades, presencia de los animales en ferias... Internet se ha convertido en un arma muy efectiva dentro de este campo: “Gente de todo el mundo se pone en contacto con nosotros a través de la red, especialmente las euskal etxeas (casas vascas) de los distintos países. Y tenemos personas interesadas por el comportamiento ecológico de nuestros animales en Japón, Chile, EE.UU., Oceanía...”. Con todo, Mariano Gómez tiene claro que el contacto real con los animales sigue siendo fundamental y defiende la importancia de su presencia en las distintas ferias: “Si queremos que sigan existiendo, es importante que la gente vea las razas, y muy especialmente los niños. Si no trabajamos una raza con los más pequeños, mal futuro le auguro. En el fondo, lo que tenemos en nuestras manos es un préstamo heredado de nuestros antepasados, un legado muy valioso que debemos entregar a nuestros hijos en las mejores condiciones. Por eso es emocionante ver en las ferias a los abuelos hablando con los nietos, transmitiéndoles historias de su infancia, una infancia rodeada de animales”.



## El país (virtual) de las maravillas

Carlos Tristanco, responsable de País de Quercus, nos habla de este peculiar territorio que no se encuentra en los mapas y que pretende crear una red de relaciones entre los productores agropecuarios y el consumidor final, saltándose intermediaciones poco deseables. Con base “analógica” en Extremadura y abierto virtualmente al mundo a través de internet, este proyecto trata de controlar y garantizar la calidad del producto en todos los puntos del recorrido, desde su origen hasta su llegada al destinatario.

**¿A qué necesidades responde el nacimiento de País de Quercus?**

Básicamente a dos necesidades. Por una parte, en el mundo de la alimentación hay normalmente tanto especulador que el posible tramo de valor añadido del producto cae en sus manos en lugar de ir a parar a quien en justicia más lo merece: el productor, que por otro lado es el único que reinvertirá en el sector parte de la riqueza que genere este tejido de economía productiva que es el ámbito agropecuario. En segundo lugar, al haber tanto intermediario en el sector, garantizar la salubridad y calidad de un alimento que pasa por tantas manos se convierte prácticamente en una utopía.

**País de Quercus no existe físicamente, pero su geografía cambia constantemente...**

Es una geografía independiente, en continua metamorfosis, que se apoya en la mecánica de asociación tan compleja que tenemos. Conforme se van asociando nuevas ideas, productos, productores, etc., nuestro país, que no está sujeto a límites geográficos o políticos, sino al filtro de la imaginación, el sentido común, la honestidad y el respeto por la naturaleza, crece o merma.

**En País de Quercus hay tres tipos de**

**“ciudadanos”: fundadores, nativos y residentes. ¿Por qué se ha establecido esta diferenciación?**

Tenemos miembros “fundadores” porque hubo quien ideó el proyecto y apostó por la utopía, “nativos” porque hubo quien nació en una precaria realidad y “residentes” porque queremos conocer a fondo con quién trabajamos en la construcción de este país inventado, con cimientos tan frágiles en primera instancia como la calidad y la garantía. Los habitantes del País de Quercus tienen una única obligación y un sinnúmero de derechos que van creciendo conforme evoluciona y se desarrolla el concepto y la marca. Quienes se han acercado a nosotros y se han convertido en ciudadanos son personas que se identifican con nuestra filosofía de marca, gente con inquietud por este tema y que ambiciona calidad y garantía en los alimentos.

**¿Cómo se garantiza la calidad y el trato proporcionado a cada producto en los diversos pasos de esa “ruta biológica” que habéis establecido?**

La ruta biológica comenzó siendo una intención y cada día que pasa esa intención va transformándose en una realidad, conforme vamos controlando directamente la mayoría

de los eslabones que componen la cadena alimenticia. Nuestra pretensión inicial se concluirá cuando definitivamente cubramos los pocos huecos que faltan para cerrar el ciclo.

**¿Por qué se elige internet como medio de conexión y venta de los productos?**

Nosotros definimos País de Quercus como una geografía independiente compuesta por territorios analógicos y virtuales. Los primeros se refieren a nuestras fincas, estructuras de transformación, etc. y las segundas, entre otras, a internet. No se puede dar la espalda en los tiempos que nos ha tocado vivir a una herramienta de comunicación como ésta.

**Habéis recibido un premio e-Mobility por un proyecto en colaboración con la Universidad de Extremadura que aplica la tecnología GPS al control de las explotaciones ganaderas. ¿Qué importancia tiene la investigación en la forma de trabajar de País de Quercus?**

Dentro de nuestro equipo hay gente que se dedica a la investigación agropecuaria en el ámbito académico en relación con las nuevas tecnologías. No hay por qué despreciar estos instrumentos, que aplicados con sentido común, honestidad, imaginación y respeto por la naturaleza pueden ayudarnos en nues-

tros objetivos.

**¿Mantiene País de Quercus relación con las diversas asociaciones dedicadas a la conservación de la biodiversidad y a la lucha contra la desaparición de especies agrícolas y ganaderas?**

En nuestro recorrido ya hemos colaborado o pedido su colaboración a entidades como Slow Food o Adenex, entre otras.

**¿Qué relación tiene País de Quercus con el mundo de la gastronomía?**

Entre otras cosas, podemos proporcionar a un restaurante de, por ejemplo, el País Vasco, una finca con ganadería o una huerta en Extremadura y dejarle permanentemente abierta una ventana abierta a la dehesa en sus negocios y para sus clientes. Servimos con regularidad a restaurantes en Madrid, Cataluña, Levante, País Vasco, Andalucía...

**¿Cuáles son los principales objetivos de País de Quercus de ahora en adelante?**

Consolidar en esa realidad analógica y virtual y lo que hasta hace no mucho era utopía inalcanzable.

Más información en [paisdequercus.com](http://paisdequercus.com)

# “Nuestra gastronomía no debe caer en la autocomplacencia y olvidarse de la autocrítica”

Igor Calzada

En algunas intervenciones usted ha afirmado que las sociedades necesitan consolidar su capital creativo. ¿En qué consistiría ese “capital creativo” aplicado a las empresas dedicadas a la gastronomía?

El capital creativo se puede definir como los activos combinados de la sociedad que permiten y estimulan a personas, empresas y territorios a ser más creativas y, por ende, innovadoras. Es decir, cada vez es más evidente que las sociedades avanzadas se están apalancando en la variable creatividad por lo que ello reporta. Por ello cada empresa de restauración debe capitalizar esa creatividad en función de dónde esté localizada; dicho de otra forma, deben identificar en primer lugar cuál es su diferencial y competencia esencial que les va a permitir ser sostenibles en el mercado, observando el entorno y territorio en el cual operan para ofrecer una experiencia (no sólo servicio) única y auténtica. ¿Dónde está la novedad? En que muchas empresas obvian que las capacidades dinámicas con base en la creatividad en la gastronomía están exactamente en la combinación de disciplinas, materias, perspectivas y visiones. Tal y como dice Johansson, autor del best-seller *The Medici Effect*, “la innovación a lo largo de la historia en la mayoría de los casos se ha producido fruto del hallazgo consciente o inconsciente en las intersecciones”. Dicho esto,

el capital creativo aplicado a las empresas dedicadas a la gastronomía consistiría en consolidar y aprovechar la capacidad creativa y el talento de todas las personas de la organización en la búsqueda de la intersección entre creatividad tecnológica (ciencia y técnica), creatividad empresarial (experiencia y servicio) y creatividad artística (estética y arte).

**Innovación, creatividad y calidad han colocado a la gastronomía española en primer plano a nivel mundial. ¿Cuáles cree que han sido las claves de este “boom” de nuestra cocina?**

En primer lugar me permito diferenciar por una parte la calidad y por otra parte la creatividad y la innovación, puesto que considero que ni podemos utilizar todos los conceptos de manera similar ni las consecuencias de los mismos son idénticas. Calidad, en cualquier actividad empresarial, ha sido seguida durante décadas como la última tendencia en gestión que ha enfatizado hacer las cosas bien a la primera (según unos estándares). Según Wikipedia, calidad se puede definir como “la capacidad de un producto o servicio para satisfacer las necesidades del cliente”. En este sentido, parece evidente que ha habido una evolución positiva en la cocina española, en gran medida por el intensivo esfuerzo que se ha realizado

por consolidar una cocina dentro de unos parámetros de excelencia. Pero no podemos generalizar. Existen contados casos todavía en los que podemos hablar de una ruptura o de “revoluciones pausadas” en la gastronomía española como exponente de una innovación con mayúsculas. Me refiero a casos como el de Ferran Adrià (que en el verano de 2003 fue elogiado por el suplemento dominical del *New York Times* como uno de los mejores cocineros del mundo), o al de Andoni Aduriz (genio alquimista de la cocina vasca), entre otros. Esa innovación viene en gran medida por la importancia de la creatividad combinada, como apuntaba con anterioridad, entre la ciencia, el arte y la experiencia; el resultado como innovación se viene denominando gastronomía molecular o posmoderna. Los valores que se enfatizan son la importancia de estimular todos los sentidos humanos, la vuelta a lo auténtico y natural en las materias primas, la relevancia que tiene conocer el origen de estas (investigando sus raíces más profundas), supeditar la ciencia y el arte a la experiencia humana (no al revés), utilizar en todo momento un enfoque transdisciplinar, jugar con todos los elementos al alcance para estimular sensaciones,... Esto es lo que considero que es innovación mediante la creatividad combinada. Me quedo con la siguiente definición simple pero completa de gastronomía posmoderna: “el arte

y ciencia de elegir, preparar y comer una buena comida” (Thorvald Pedersen).

**¿Qué riesgos puede tener esta situación, en principio idílica, de nuestra gastronomía? ¿Qué puede hacerse para no perder esta posición de privilegio?**

Cierto es que estamos viviendo una época dorada en la gastronomía. Y los riesgos son dos, claramente: por una parte, caer estrepitosamente en una euforia desmedida, en la autocomplacencia, básicamente a raíz de la poca presión del público y de la masiva audiencia; y, en consecuencia, no tener la humildad suficiente para aplicar la autocrítica en todo lo que se hace sin perder un mínimo de rigor.

En la Escuela de Verano 2007 Capital Creativo ([www.elcapitalcreativo.org](http://www.elcapitalcreativo.org)), que celebraremos entre el 23 y el 25 de julio, se propondrán medidas de actuación para sectores empresariales que, como el gastronómico, han hecho que la innovación deje de ser un simple discurso y haya pasado ya hace tiempo a una praxis cotidiana. Allí se enfatizará la necesidad de que la creatividad, siendo una combinación entre arte, ciencia y tecnología, sea más socializada que nunca. Ese es el verdadero reto de la creatividad para los siguientes años y a corto plazo, ya que la sociedad no espera y las personas, como siempre, van por delante de las ideas.

*Especialista en innovación y gestión aplicada al sector cultural y al ámbito de la empresa, Igor Calzada ejerce actualmente su labor como director de proyectos e investigador senior en el Centro de Investigación en Gestión de MCC, MIK S.*

*Coop y desarrolla proyectos para diversas instituciones públicas, como la Unión Europea o el Gobierno Vasco. En la siguiente entrevista analiza el comportamiento que deben seguir las empresas dedicadas a la gastronomía para sacar el máximo partido a su capacidad creativa.*



Por tanto, la consigna para la disciplina gastronómica y para los profesionales de la misma no parece ser otra que la de pasar de buscar la generalización del arte a la culturización de los ciudadanos. Dicho de otra forma, debe haber un trabajo intensivo en crear vanguardia gastronómica atendiendo a la tríada arte/ciencia/tecnología en la gastronomía, pero únicamente si va unido inequívocamente a la democratización de la cultura, entendiendo la gastronomía en sí misma como un hecho cultural pleno. En última instancia, y también en gastronomía, la última palabra en innovación la tiene el ciudadano de a pie. Ahí es donde hay que trabajar y diferenciarse.

**En cuanto a creatividad económica, ¿cuál es la dirección que deberían seguir las empresas dedicadas a la gastronomía para hacer que un producto innovador y de calidad resulte, además, rentable y competitivo?**

Tal y como lo están haciendo empresas en cualquier sector económico, se trata de dibujar empresas de restauración como organizaciones ambidiestras. Es decir, la actividad de la empresa debe estar orientada en dos direcciones paralelas: por una parte, instaurando rutinas operacionales y de mejora continua para poder buscar la eficiencia, la rentabilidad y el ser competitivo; y, por otra parte, cultivando a lo

largo y ancho de la cadena de valor las rutinas creativas para poder lograr una organización basada en la innovación y en las capacidades dinámicas. Lo que está claro es que cualquier gestor debe tener esa visión ambidiestra de la empresa. La estrategia empresarial que debe ponerse en acción, una vez que la estructura tiene una personalidad ambidiestra, es producto de las siguientes variables: Imaginación, Simple vs. Complejo y mucha pedagogía ciudadana + socialización/democratización del saber gastronómico.

**Ante la globalización la gastronomía parece haberse convertido en una de las últimas fronteras. A partir de productos locales se ha conseguido una repercusión global. ¿Puede constituir un ejemplo para otro tipo de disciplinas?**

Así es. La globalización económica y cultural ha afectado fuertemente a la práctica gastronómica. Las fronteras gastronómicas no existen pero en contraposición existe una gran importancia, por su potencial diferenciador, de los productos locales en el escenario global. Vivimos en un equilibrio entre la diferenciación mediante productos locales vs. fusión y mestizaje mediante la apertura a otras prácticas y formas de entender globales de la gastronomía. Aquí cada uno debe elegir dónde y con qué

quedarse en ese continuo local (diferenciación) vs. global (fusión). La clave en última instancia siempre será no perder la personalidad o la competencia esencial, que es lo que nos hará ser sostenibles y perdurar en el mercado. Efectivamente, la gastronomía nos está enseñando mucho y creo que es un foco a investigar por las prácticas y el discurso que está elaborando como disciplina desde el punto de vista del capital creativo (arte, ciencia, tecnología y sociedad).

**¿Qué reflexión le merece el hecho de que el “arte” gastronómico se haya acercado a la “ciencia” y que de esta colaboración entre cocineros y científicos hayan surgido innovaciones tecnológicas y nuevas formas de trabajar en la cocina?**

No estamos más que volviendo a los orígenes de los saberes y la interrelación de disciplinas. En el pasado, ciencia, arte y técnica estaban construidas la una apoyada en la otra. Las problemáticas se veían desde un enfoque sistémico y multidisciplinar. Luego, en el siglo XX, vendría Taylor con su división clásica del trabajo, la especialización de las tareas y las disciplinas; y es cuando el saber se empezó a diseccionar y a perder su relación con los otros saberes, perdiendo así el enfoque sistémico. Hoy en día, lo único que estamos evidenciando es la

necesidad de recuperar esa interrelación entre los saberes, ese enfoque sistémico y multidisciplinar; y no por razones de tipo estético únicamente, sino porque las realidades de las sociedades avanzadas contemporáneas requieren cada vez más respuestas desde esa perspectiva. Necesitamos unir de nuevo la ciencia, la tecnología y el arte en uno, esa es la perspectiva posmoderna que debemos adoptar para encarar los retos actuales.

Evidentemente, Adrià, Blumenthal, Aduriz y otros son los que están devolviendo a la gastronomía el lugar que tuvo en el pasado, entre la ciencia, la tecnología y el arte. La gastronomía molecular (o posmoderna) no es más que una vuelta a los orígenes, respetando escrupulosamente el rigor, lo auténtico, la esencia y la experiencia humana. Me parece maravilloso que podamos ver esa relación, tan lógica por otra parte en gastronomía, donde cocineros están ya colaborando con científicos, investigadores, tecnólogos, diseñadores, artistas, escritores, sociólogos, economistas... No es un sueño ni una utopía, es una realidad que tenemos delante. Y la gastronomía está demostrando ahí una madurez increíble desde el punto de vista de la gestión; haciendo de la innovación algo más que un simple discurso, llevando a la praxis todo el capital creativo que rodea a la cocina con mayúsculas.

DIÁLOGOS DE COCINA



# Michel Bras, el chamán del Aubrac

Bénédict Beaugé \*

*\* Es el gran cronista de la gastronomía francesa desde 1945 hasta hoy. Su libro *Les Aventuriers du Goût* es un recopilatorio exhaustivo, lúcido y a veces crítico del medio siglo más glorioso de la cocina gala. Su admiración por todas las formas del arte (estudió arquitectura) le da una perspectiva muy particular a la hora de analizar una cocina o un simple plato y le lleva a establecer bellas correspondencias con otras facetas de la expresión artística. Es un hombre del Renacimiento en cuanto a su extensa cultura gastronómica. Ha escrito libros sobre la cocina inglesa (¡Sí, existe!) y traducido libros de cocina italiana. Cada 2 años organiza un encuentro de críticos gastronómicos y gastrónomos de todo el mundo llamado "Gourmet Voice".*

Philippe Régol ([observaciongastronomica.blogspot.com](http://observaciongastronomica.blogspot.com))



Michel Bras permanecerá sin duda alguna en la historia de la cocina por enseñarnos a mirar la naturaleza. Más allá de sus hallazgos técnicos y de sus recetas, que algún día serán verdaderos hitos, la aportación de este chef es descubrir magistralmente la relación que existe entre la cocina y la tierra, el paisaje, el tiempo y el clima. Esta fusión, que sin duda marca una época, rebasa la simple sensibilidad un tanto ecologista post-hippy de los años 70-80, para alcanzar, de alguna manera, la quintaesencia de la cocina de la tierra. El porqué no se esconde en que se trata del fruto de una tradición, de una lenta simbiosis entre producciones agrícolas y prácticas culinarias locales o de la expresión radical del ecosistema, sino en que, de forma simbólica, ofrece para comer la propia tierra. En la bandeja, el soplo del Ecir no reprime su fuerza y descubre el ser secreto de las cosas. Estamos atentos a la germinación, a la floración de las plantas. Puede que la cocina

de Michel Bras sea compleja, algunas veces técnica, pero nada de esto queda reflejado en el plato: todo parece espontáneo y ser solamente el resultado de esta mirada sobre la naturaleza. Quizás más que otros platos, su ahora famoso gargouillou (una variedad de verduras de estación cortadas, en rodajas, crudas o cocidas por separado, pero siempre de forma muy sencilla, que se mezclan con hierbas salvajes y semillas germinadas en un caldo delicadamente perfumado con jamón un poco rancio y flores repartidas en el plato) ofrece esa extraña sensación de comer el paisaje. Extraña, pero solamente al principio: en cuanto nos paramos a pensar, estamos en comunión con la naturaleza. En realidad, intervienen curiosas sensaciones de resonancia que modifican (o parecen modificar) la percepción que tenemos del sabor de los platos y despiertan el sentimiento primitivo de probar por fin un tipo de comida esencial, de probar el sabor de la misma tierra.

El hecho de que Michel Bras haya abierto un restaurante en el norte de Japón es menos sorprendente: el sintoísmo no está lejos. Sin embargo, no parece que haya existido un puente o un pasadizo secreto entre Hokaïdo y Aubrac; aún así, esta filosofía parece impregnar toda su cocina, no solamente por la mirada tan particular que posa sobre la naturaleza. La armonía, otro de sus principios, también está presente en su visión personal (la página web de Michel Bras se titula de hecho «Bras - la armonía»). El cocinero también mantiene una extraña relación con el pasado y posee una curiosa facultad para modernizar la tradición. La forma en la que ha sabido involucrar a su familia en la empresa, ahora en manos de su hijo Sébastien, demuestra la importancia que esta idea de transmisión tiene para él. El gargouillou, volvamos a él, es un buen ejemplo: ¿cómo convertir esta receta de campo en un plato moderno? Pero no es el único: toda la

cocina de Bras refleja esta búsqueda. ¿Cómo traducir con palabras de hoy el espíritu de esta tierra, su verdad profunda?

Sin embargo, no hay que buscar nada anecdótico en esta actitud que quizás se apoya en la influencia de la cultura y de la filosofía japonesa: estamos muy lejos de los improbables *sushi-bars* presentes en nuestras ciudades. Parece que su cocina pone en juego las asonancias más que una verdadera consonancia. Poco a poco, se crean lazos que abren la perspectiva en lugar de cerrarla. Lo que podría haberse limitado a una pálida imitación se transforma, sin embargo, en un trampolín para saltar hacia otra dirección, llevando la imaginación del comedor hacia tierras inesperadas. El Aubrac es ahora cósmico.



#### Harold McGee

Estadounidense. Autoridad de renombre mundial en el campo de la química de los alimentos y la cocina. Estudió Ciencia y Literatura en Caltech y Yale y ha escrito dos libros fundamentales, *On Food and Cooking* (1984, revisado y reeditado en 2004) y *The Curious Cook* (1990), así como diversos artículos en revistas especializadas. *On Food and Cooking* se ha convertido en la Biblia de los amantes y profesionales de la gastronomía de todo el mundo porque explica de dónde vienen los alimentos, cómo los transforman los métodos de cocción y cuál es el camino para convertirlos en algo nuevo.

# física & química

## Fragmentos de un diálogo a través del ciberespacio

Lo que sigue es parte de un diálogo “virtual” entre Harold McGee y Davide Cassi, establecido a través de internet gracias a un vuelo de ida y vuelta de e-mails entre Italia y los Estados Unidos con escala en *Papeles de Cocina*. La conversación arranca a partir de una cita, quizás apócrifa, de Harold McGee en la que este afirmaba que “la temperatura es el ingrediente básico de la cocina”...

**Harold McGee:** ¿De verdad dije yo eso? Si realmente lo dije tengo que estar en desacuerdo conmigo mismo.

**Davide Cassi:** Yo creo que sin duda la temperatura es uno de los factores más importantes en la cocina, pero hay por lo menos otros dos que tienen la misma relevancia: el tiempo y la geometría, entendiendo por geometría las formas y los tamaños. Por otra parte, si por ingredientes entendemos sustancias, creo que el más importante es el agua.

**Harold McGee:** Como dices, la temperatura es sólo uno de los factores básicos. Lo curio-

so es que a los cocineros les ha llevado mucho tiempo medirla y utilizarla con la misma precisión que los pesos y los volúmenes de los ingredientes materiales. El control preciso del calor ha tenido consecuencias revolucionarias en la cocina de carnes, pescados y huevos. Las cosas han cambiado mucho a este respecto en los últimos veinte años. En 1984, cuando salió la primera edición de mi libro *On food and cooking*, la perspectiva científica sobre el mundo de la cocina resultaba muy extraña a la mayor parte de la gente. Los chefs de la vieja escuela me decían que la cocina es un arte, así que su comprensión científica sólo tendría una relevancia limitada.

**Davide Cassi:** Pero la ciencia no va en contra del arte, de la emoción.

**Harold McGee:** La ciencia sólo va en contra de la ignorancia y el mal entendimiento del funcionamiento del mundo material. Es el mejor aliado de la creatividad y la expresión efectiva de las emociones.

**Davide Cassi:** Claro, ayuda a la creatividad, aporta nuevas herramientas y abre nuevos caminos.

**Harold McGee:** La nueva generación de chefs se dio cuenta de ello y si quería saber por qué ciertas preparaciones se hacían

como se hacían y si había posibilidad de que se hiciesen mejor.

**Davide Cassi:** Yo estoy convencido de que existe una necesidad real de “cocina científica” hoy en día. El modo de vida ha cambiado dramáticamente en las últimas décadas y las necesidades nutricionales también han variado: el arte culinario necesita evolucionar en concordancia con ello y sólo la ciencia puede permitirle seguir el ritmo de cambios tan rápidos.

**Harold McGee:** Ahora el punto de vista científico sobre la cocina ha llegado a ser mucho más apreciado y respetado e incluso

**Davide Cassi**

Italiano. Profesor de Física Teórica en la Universidad de Parma, es uno de los padres de la cocina molecular italiana. Desde 1995 forma parte del grupo de trabajo internacional sobre gastronomía molecular y física, que organiza cada dos años el Congreso de Gastronomía Molecular en Erice (Italia). Es autor de, entre otros, el libro *La ciencia en los fogones de la cocina molecular italiana* (2005), donde narra, de forma amena, asequible y fácilmente practicable, la colaboración que ha establecido con el chef Ettore Bocchia a lo largo de los últimos años.



se ha puesto de moda. Esto es bueno y no tan bueno. Muchos cocineros entienden ahora la química básica de lo que hacen y utilizan esa información para mejorar e innovar, pero, como ha dicho Ferran Adrià, la llamada “cocina molecular” es más un término de marketing que una auténtica descripción de un estilo o un movimiento.

**Davide Cassi:** Estoy de acuerdo, no me gusta la palabra “molecular”. Además, por ejemplo, como físico, me interesan particularmente las texturas de los platos y el modo de obtenerlas, así como su influencia en el resto de características sensoriales de la comida. Y la textura depende mucho más de la “arquitectura” microscópica, de la geometría de la organización molecular, que de la naturaleza de las moléculas en sí.

**Harold McGee:** El término “molecular” tiene un significado muy específico en ciencia y no hay nada de “molecular” en la moderna cocina experimental, que está basada en la química alimentaria aplicada a la cocina de restaurante en lugar de a la fabricación industrial.

**Davide Cassi:** Yo prefiero hablar de “cocina científica”, porque la ciencia aplicada al arte culinario no puede ser reducida a una sola disciplina, como la química, la física

molecular o cualquier otra. Y estoy convencido de que la “cocina científica” puede ser realmente una nueva disciplina y no la simple aplicación del conocimiento científico estándar a la cocina. Me refiero a un nuevo campo de investigación que se dirija a la búsqueda de nuevas técnicas y nuevas clases de platos, utilizando no sólo el conocimiento científico, sino también el método científico, basado en la observación, la formulación de hipótesis generales y su comprobación a través de experimentos. Y esta cocina científica tiene menos que ver con las disciplinas científicas a las que se refiere que con un nuevo punto de vista que yo llamo “el punto de vista gastronómico”. Puedo estudiar la comida y la cocina desde un punto de vista físico, químico, nutricional... pero cuando utilizo todas estas ciencias para obtener platos más agradables, cuando mi objetivo es conseguir algo “bueno para comer”, entonces sí que estoy haciendo “cocina científica”. Los restaurantes deben, por encima de todo, elaborar buenos platos y la ciencia puede ayudarles en ese propósito.

**Harold McGee:** Exacto, en los restaurantes la ciencia está al servicio de la creatividad, de la excelencia y del placer. La ciencia puede ayudar al cocinero creativo a provocar efectos mágicos en la mesa, y eso forma parte del encanto de la experimentación en la cocina.

Pero para mí no tiene importancia cómo un plato ha sido concebido o logrado en términos técnicos. Lo que realmente importa es que esté delicioso. Por otro lado, una teoría o un análisis pueden ser científicamente correctos, pero una comida sólo puede estar bien o mal cocinada para un determinado comensal. Una pieza de carne cocinada al vacío a 57 grados durante 48 horas ha sido preparada de forma precisa, pero a una persona le puede gustar y otra pensar que es horrible. Los alimentos son muy complejos y la percepción que de ellos tiene cada persona es también compleja e impredecible.

**Davide Cassi:** Porque no existe una comida “científicamente correcta”. La ciencia debe simplemente permitir al cocinero obtener los resultados que persigue o sugerirle nuevas posibilidades.

**Harold McGee:** Últimamente la mejor comida que he disfrutado ha sido un simple urogallo asado, hecho de forma muy tradicional. No había nada de “científico” en él, pero la ciencia podría decir mucho acerca de por qué estaba tan delicioso. Cocinar es la transformación física y química de materias naturales de forma que estimulen nuestros sentidos químicos del gusto y del olfato. Por tanto, la química está en la base de la cocina.

Pero puedes ser un cocinero fantástico y no tener ni idea de cómo funciona la química de un plato si dispones de un paladar excelente y dominas la técnica, del mismo modo que puedes ser un gran músico sin conocer la física acústica de tu instrumento o del auditorio en el que vas a tocar.

**Davide Cassi:** Y por todas estas razones los “instrumentos” del cocinero deben ser fundamentalmente conceptuales. Aunque si hablamos de instrumentos científicos, yo recomiendo en primer lugar una balanza y después un termómetro y un higrómetro. Personalmente utilizo también un medidor de pH, un conductímetro y un refractómetro, pero no aconsejo su uso si no se dispone de una profunda formación científica.

**Harold McGee:** Por mi parte, cuando cocino en casa aplico mis conocimientos científicos tanto para intentar cocinar mejores platos como para simplificar al máximo el proceso de elaboración, más que nada porque soy un tipo ocupado y, además... ¡muy vago! En todo caso, la herramienta más importante para preparar una comida excelente es la mente del cocinero, la atención y el cariño que ponga en lo que haga, en las deducciones a las que llegue y en las decisiones que tome.



# Azafrán (del árabe za'fran, derivado de la raíz semítica SPR, que significa “es amarillo” o “se convierte en amarillo”).

Manuel Carmona, Amaya Zalacain y Gonzalo L. Alonso (Universidad de Castilla-La Mancha)

*Lo conocemos de milagro, porque proviene de una planta estéril que ha conseguido sobrevivir gracias a su cohabitación con el hombre, que florece cuando el resto del mundo vegetal se prepara para sufrir los rigores del invierno y que parece empeñada en cuestionar una y otra vez la lógica de las cosas.*

El azafrán es una de las más antiguas especias de las que se tiene constancia y una de las pocas capaces de transferir a los alimentos color, sabor y aroma. El Código Alimentario Español define el azafrán especia como “los estigmas desecados de *Crocus Sativus L.*”, una planta herbácea del género *Crocus* que agrupa alrededor de 85 especies distribuidas por la Europa mediterránea y Asia occidental. Presenta una altura de entre 10 y 25 cm. y se desarrolla a través de cormos (un tallo corto y grueso, parecido al bulbo de una cebolla, pero dotado de una estructura maciza y no constituido por

capas concéntricas). Cada planta posee un único estigma que se divide en tres filamentos. El origen de su cultivo no se conoce con certeza y aunque hay diversas culturas que se lo atribuyen, lo más probable es que se originase entre el Tigris y el Eufrates.

El concepto de azafrán especia no es el mismo en todos los países. Las diferencias surgen por la forma en la que es producido en cada lugar. Por ejemplo, en Grecia la flor se recoge abierta y se corta el tubo del periantio en su parte superior empleando el dedo índice y la uña del pulgar. De este modo las flores se dismantelan con facilidad y dejan caer los estigmas durante el proceso de separación, en el que las flores se aventan con un ventilador. Todo lo contrario sucedía hasta no hace mucho en Irán e India, donde se intentaba recoger la flor con la mayor parte posible del tubo del periantio para permitir obtener el estigma unido a una gran parte

del estilo, que luego sirve para agrupar los estigmas en mazos que se anudan dando lugar a las características madejas. Cada vez es más difícil encontrar estas madejas en un mercado que exige que los azafranes se parezcan más a los de alta calidad, que siempre se han producido en Grecia o España.

El cultivo del azafrán requiere gran cantidad de mano de obra. Esto ha hecho que la producción haya disminuido en los países tradicionalmente productores del Mediterráneo (España, Grecia e Italia), donde el nivel de vida ha crecido notablemente en las últimas décadas, y se haya incrementado de forma muy considerable en Irán. En la actualidad en España sólo se cultiva en Castilla-La Mancha y, en menor medida, en Aragón. El consejo regulador de la Denominación de Origen Protegida Azafrán de La Mancha prohíbe expresamente el comercio del azafrán a granel: el envase de mayor

tamaño que pueden distribuir los envasadores adscritos a este consejo es de 100 g. A pesar de su reputación mundial, el azafrán Mancha tiene dificultades para competir en un mercado saturado de azafrán iraní.

## **Recogida, monda y deshidratación**

Empeñado en llevar la contraria al mundo vegetal, el azafrán florece a finales de octubre, cuando el resto de las plantas se prepara para enfrentarse a los rigores del invierno. La tarea de la recogida de la flor es, junto con la de la monda posterior, la que más mano de obra requiere y la que más influencia tiene en el precio final del azafrán. Es sin duda la labor más dura, debido a que las condiciones de su recogida son extremas. Por un lado, la flor apenas levanta unos centímetros del suelo, nunca más de 10, lo que obliga a adoptar una posición forzada, con la espalda completamente flexionada, durante varias horas. En gran parte de Castilla-La

Mancha se intenta recoger la flor cerrada para evitar que los rayos solares dañen la calidad de la especia. Para ello hay que comenzar a trabajar muy temprano, en condiciones de frío muy intenso y precipitaciones frecuentes (recordemos que nos encontramos a finales de octubre). Cuando la flor se encuentra cerrada se coge entre los dedos y se empuja ligeramente hacia el suelo, con lo que se consigue que el tubo del perianto se rompa muy por debajo de la parte aérea que asoma.

La manera en la que los estigmas se separan del resto de la flor determina su aspecto y calidad final. Los diversos métodos aplicados en las distintas zonas productoras han ido confluendo poco a poco ante la demanda del mercado internacional de un producto homogéneo y que se asemeje en lo posible a lo que siempre se ha conocido como azafrán Mancha. Las flores recogidas en el campo se transportan en cestos de mimbre evitando su aplastamiento hasta el lugar donde se producirá esa separación, proceso que se conoce en Castilla-La Mancha con el nombre de “monda”. En caso de estar húmedas por la lluvia o el rocío, se suelen extender sobre sacos o lonas en capas no muy gruesas mientras se procede a la monda.

En Castilla-La Mancha la operación de monda se lleva a cabo en recintos cerrados, alrededor de grandes mesas donde se sientan las mondadoras, que, salvo algunas excepciones, son siempre mujeres. Las mondadoras diestras apoyan la mano izquierda sobre la mesa y con la derecha cogen una flor que llevan a la mano apoyada. Con la uña del pulgar de la mano diestra y el dedo índice cortan la porción del tubo de perigonio sobrante para eliminar el estilo, pero dejando la menor parte amarilla posible del estigma que une los tres filamentos, para que estos no se separen. De forma casi simultánea deslizan la flor entre los dedos con una pequeña presión para que se abra ligeramente y se pueda extraer el estigma completo, que si es de buena calidad ese año, suele asomar ligeramente con la flor totalmente cerrada. Los dedos de la mano derecha recogen el estigma y lo llevan al plato mientras la mano izquierda lanza el resto de la flor al regazo de la mondadora. Dependiendo del tamaño de la flor y del consiguiente peso del estigma, se necesitan entre 150.000 y 300.000 flores para obtener 1 kg. de azafrán. Una mondadora experimentada es capaz de mondar una onza de azafrán (28 g.) en fresco por hora. Si se tiene en cuenta que tras la deshidratación el azafrán pierde un 80% de su peso, se puede tener una idea del bajo rendimiento obtenido en este proceso manual y artesanal. Se trata de una tarea minuciosa y muy delicada, pues de ella también dependerá la calidad obtenida.

Simplificando, se puede decir que existen dos formas de deshidratar el azafrán. La primera de ellas consiste en desecarlo a temperatura ambiente, extendiendo los estigmas en grandes superficies, bien exponiéndolos al sol, bien a la sombra, en un lugar ventilado. Este proceso es el que se emplea en países como India, Irán o Marruecos. La otra posibilidad consiste en someter al azafrán a temperaturas elevadas mediante flujos de aire caliente o colocándolos sobre una fuente de calor. El uso de temperatura elevada genera mayor cantidad de compuestos aromáticos y sápidos. Este es el método empleado en España, Grecia e Italia.

La forma de realizar el proceso de deshidratación en Castilla-La Mancha le ha conferido su reputación mundial como productora de azafrán. El procedimiento consiste en extender una capa de estigmas frescos de entre 1 y 2 cm. sobre un cedazo harinero de tela de seda. Este cedazo se coloca a una distancia que depende del tipo de fuente de calor empleada. La más habitual es la cocina de gas, seguida de las ascuas de carrasca y sarmiento y, en menor medida, fuentes eléctricas. Más o menos a la mitad del proceso, transcurridos 10 o 15 minutos, se da la vuelta a toda la masa con mucho cuidado con ayuda de otro cedazo del mismo tipo, que se vuelve a colocar sobre la fuente de calor para terminar el secado. Son muchos los argumentos que demuestran que es el proceso tradicional que se lleva a cabo en Castilla La Mancha a elevada temperatura el responsable de generar un azafrán muy valorado a nivel internacional. Además del cuidado en el campo, que permite obtener un azafrán de una hebra muy grande y un color atractivo, el proceso de tostado genera más aroma y sabor.

#### Antes de llegar a la mesa

Al tratarse de una especia tan rica, capaz de transmitir a los alimentos tan amplia gama de tonos y matices gustativos, es fundamental conocer cómo se puede optimizar la extracción de todos ellos. No sólo es importante conocer cómo obtener el mayor rendimiento, sino también aprender a manejar estas cualidades.

En Castilla La Mancha el azafrán en hebra se somete a elevada temperatura poco antes de su uso, un procedimiento que se conoce con el nombre de “retostado”. Para ello se emplea un horno o, de forma más habitual, se introduce el azafrán en papel de aluminio y se coloca sobre una fuente de calor, una sartén o directamente sobre el fuego de forma intermitente. Retostar el azafrán introducido en papel aluminio, bien sobre una placa eléctrica o en una sartén, no es la mejor manera de hacerlo, porque resulta muy difícil disponerlo en una capa homogénea. El que está en contacto con la superficie caliente llega a quemarse a temperaturas de 150° o superiores, mientras que el de la superior apenas sufre cambios. Por el contrario, el horno se muestra como una herramienta mucho más útil por la homogeneidad que proporciona.

Uno de los propósitos del retostado es, además de generar más sabor y aroma, eliminar parte de la humedad que posee el azafrán, lo que favorece su molienda posterior, un proceso muy simple pero muy importante para conseguir la máxima extracción de los compuestos responsables del color, sabor y aroma. Tradicionalmente, una vez que el azafrán se ha retostado y molido, se suspende en agua, caldo o alguna bebida alcohólica de baja graduación para permitir la extracción de los compuestos durante unos minutos, antes de añadirse a la comida cuando el proceso de cocción se encuentra avanzado. La extracción varía mucho dependiendo del momento en el que se añade el extracto al alimento, del tiempo de extracción, el tipo de solución y su temperatura.

Las diferencias existentes en los procedimientos de cultivo y los posteriores procesos de deshidratación y conservación dan lugar a azafranes con características organolépticas distintas, dependiendo de dónde se hayan producido. Los distintos pueblos tienen de-

terminadas costumbres en el uso del azafrán. Generalizando, se puede decir que su utilización se da de forma más extendida en sopas, arroces, panes y pasteles. En cantidades pequeñas, el azafrán enriquece las recetas con su precioso color y característico aroma y sabor. Y a concentraciones todavía más pequeñas actúa como la sal o el glutamato, potenciando los sabores aportados por otros alimentos sin que se detecte su presencia. En todo caso, es muy probable que el encanto y la magia que rodea a la especia le permita acompañar a todos y cada uno de los alimentos.

#### Y sin embargo... ¡VIVE!

La planta de la que se obtiene el azafrán especia es estéril. El azafrán se ha mantenido durante siglos gracias a una cadena ininterrumpida de jardineros, agricultores, viajeros y comerciantes que lo han utilizado por sus propiedades medicinales y colorantes, además de por su sabor. Cientos de especies animales y vegetales dotadas de un sistema reproductor completo han desaparecido del planeta y, sin embargo, esta pequeña planta estéril se ha mantenido hasta nuestros días sin la menor evolución. Sin la mano del hombre, no perdura: no existe de forma silvestre. Y al tratarse de una planta estéril, todo el material vegetal cultivado en el mundo podría provenir de un único antecesor y, por tanto, no existirían diferencias genéticas.

El hombre se encarga de extraer los cormos del suelo separarlos, manteniendo así su reproducción vegetativa para poder extraer los estigmas y usarlos como especia. Se sabe que esta ha sido su forma de multiplicación desde al menos el año 300 AC, aunque casi con toda seguridad la selección llevada a cabo por el hombre es muy anterior. Mediante este proceso de multiplicación se mantienen las características genéticas de la planta, pero no se produce mejora genética alguna. Por tanto, la planta depende totalmente del hombre para su reproducción, aunque, curiosamente, sigue atrayendo con sus flores a polinizadores como abejorros y abejas melíferas, a pesar de la absoluta inutilidad del proceso.

Las plantas emplean diferentes mecanismos para atraer a los insectos polinizadores. En la mayoría de los casos producen soluciones azucaradas conocidas como néctar para atraerlos. También se sirven de su color y forma como sucede en el caso de algunas orquídeas, que adoptan un aspecto casi idéntico a los abejorros que las polinizan. En ocasiones en las que su belleza no es suficiente reclamo, producen aromas embriagadores que señalizan su posición y atraen a distancia al tipo de insecto adecuado. Otras producen polen en grandes excesos que les aseguran la polinización cruzada con otras plantas de su especie y al tiempo contribuyen de forma importante al desarrollo del insecto debido a su alto contenido proteico. Muchas plantas emplean más de un mecanismo al mismo tiempo para asegurarse la autoprotección y aunque no son estas todas las estrategias desarrolladas por las plantas para atraer a los polinizadores, sí son las más habituales.

La rosa del azafrán destaca por su color y rareza, muy pocos pueden decir que la conocen, y su belleza ha sido cantada en

odas, canciones populares y zarzuelas. El color de las flores del azafrán parece haber sido escogido a propósito para atraer a las abejas. Mucho más si se tiene en cuenta que prácticamente es la única flor en el campo en noviembre. El espectro de visión de las abejas se encuentra, respecto al de los humanos, desplazado hacia el ultravioleta. Esto significa que no son capaces de percibir el rojo pero por el contrario perciben colores en el ultravioleta que son inalcanzables para el ojo humano. Esto hace que se sientan atraídas por los colores violáceos, blancos y amarillos.

Parece descartado que su atracción se deba a la producción de néctar puesto que estos insectos poseen una lengua relativamente corta, incapaz de alcanzar los nectarios de esta planta que se encuentran en las proximidades del ovario, cerca del nivel del suelo. Autores especializados no le conceden ninguna importancia melífera a las especies del género.

Por el contrario, el intenso e inconfundible aroma de la rosa del azafrán, una mezcla de rosas, miel y caramelo, podría ser el responsable. El componente mayoritario que forma parte del aroma de la flor es el 2-feniletanol, presente también de manera importante en la miel y probablemente la sustancia que hace tan irresistible esta flor para las abejas. Por otro lado, la producción de polen por parte de *Crocus sativus* L. es grande y resulta un engorro para los comercializadores de azafrán especia, puesto que la norma internacional de control de calidad ISO 3632 establece un límite a la presencia de polen y restos florales en el azafrán que se comercializa. También podría ser un acicate para los insectos. Aunque durante el otoño ralentizan la puesta de huevos con vista a poder mantenerlos calientes y alimentados durante el invierno con mucha menor cantidad de alimento en el campo, un suplemento extra de proteínas en forma de polen podría ser muy bien recibido por la colonia.

En cualquier caso, son demasiadas coincidencias para que se den al azar, el momento de floración, el atrayente color de los tépalos, el embriagador aroma de la rosa y la excelente producción polen. Cualquiera de las peculiares características del azafrán que hemos citado podrían seguramente explicarse de forma científica y coherente, pero, ¿y todas ellas de forma conjunta? ¿Cómo puede explicarse que una planta dedique tanto esfuerzo a algo tan efímero y de lo que no obtiene ninguna contrapartida más que la agradable compañía? ¿No se ha dado cuenta de que ahora es estéril y sigue empleando las mismas armas de “mujer” para asegurarse la conquista o se hace la tonta porque disfruta con el juego?

De las pocas cosas que se saben con certeza alrededor de esta mágica planta es que la belleza de sus flores, el aroma que exhalan, la abundante producción de polen o, en nuestro caso, la magia que contienen sus estigmas, producen felicidad por igual a insectos y humanos. Ha encontrado una estupenda simbiosis con el hombre para poder dedicar todos sus esfuerzos a enamorar al mundo.

## ¿Más caro que el oro?

El lastre más pesado que arrastra el azafrán es el mito de que resulta muy caro. Por un lado, una parte importante del azafrán que se encuentra en los comercios es de bajísima calidad. Por otro, el consumidor desconoce por completo la forma más adecuada de emplearlo. Por ambos motivos, tanto el ama de casa como el cocinero profesional se ven obligados a añadir enormes cantidades de azafrán para llegar a percibir las cualidades organolépticas que proporciona a los alimentos.

En tiempos de Marco Polo el azafrán llegó a ser más caro que el oro. Hoy no es así. Mientras un gramo de oro cuesta algo menos de 20 euros, un gramo de azafrán de la mejor calidad, amparado bajo la denominación Azafrán de La Mancha, puede oscilar entre 3 y 6 euros. Pero mientras con 1 g. de oro es imposible fabricar un anillo, con 1 g. de azafrán se pueden preparar entre 8 y 10 comidas para 4-6 personas. Esto supone que el coste de añadir azafrán a un guiso es de 0,30 a 0,60 euros, menos de 10 céntimos por comensal. Por tanto, el elevado precio del azafrán es relativo a su dimensión culinaria. Es cierto que 1 kg. de azafrán es caro, pero cocinando todas las semanas con él, una familia media tardaría más de 200 años en emplear esa cantidad.

**El mito del discóbolo y el de la zarzaparrilla**  
La potente actividad farmacológica que presenta el azafrán ha llevado desde antiguo a que distintas culturas le hayan atribuido propiedades mágicas y lo hayan relacionado con los dioses. Su valor y belleza han contribuido a acrecentar las leyendas que lo rodean.

Dentro de la mitología de la antigua Grecia, se cuenta que existió un joven apuesto llamado Krokos, en torno al que giran diversas leyendas. Estas tratan de explicar tanto el origen del azafrán como sus peculiares características. Algunas de ellas afirman que el desafortunado destino de Krokos fue morir accidentalmente a manos de su amante, el dios Hermes, mientras practicaban lanzamiento de disco. De cada gota de sangre derramada nació una flor de azafrán. De esta manera, el color de los estigmas estaría relacionado con el rojo de su sangre. La planta también habría heredado la esterilidad del joven.

Otra versión, no tan dramática, cuenta que Krokos estaba locamente enamorado de la ninfa Smilax. Se dice que fue tal la ternura de aquel amor que, a su muerte, los dioses, conmovidos, transformaron a Krokos en

azafrán (*Crocus Sativus L.*) y Smilax en una planta homónima (*Smilax aspera*), conocida popularmente como zarzaparrilla.

### ¿Sumerio? ¿Griego? ¿Egipto?

Son varios los orígenes propuestos para el nacimiento del azafrán, desde las regiones montañosas de Asia Menor a Grecia, el Oeste de Asia, Egipto o Cachemira. Para algunos expertos no hay duda de que el azafrán era conocido por la civilización sumeria (VI milenio a.C.), y que Grecia fue el puente físico por el que llegó a Europa. En la abundante documentación sumeria transcrita de tablillas de arcilla del período Ur (3.000-2.800 a.C.) se encuentra al azafrán entre una lista de alimentos y más tarde, alrededor del 2.400 a.C., aparecen referencias a su uso como colorante para las túnicas que vestían. También fue importante en la cultura acadia (2.350-2.150 a.C.). Su primer rey digno de mención fue Sargón, nacido en "Azupiranu", un núcleo de población a orillas del río Eufrates cuyo significado podría ser "ciudad del azafrán".

La importancia del azafrán en Mesopotamia continuó tras la desaparición de las culturas sumeria y acadia con el desarrollo de la cul-

tura babilónica. Diversos textos hablan de su utilización como condimento durante el reinado de Hammurabi (1.800-1.700 a.C.) y también de la importancia que le otorgaban tintoreros y pintores para otros fines. Por la importancia que el azafrán tuvo en las diferentes culturas que se establecieron en aquella región, Mesopotamia podría ser el verdadero origen del nacimiento de esta planta, aunque también pudo encontrarse en Egipto, donde según dataciones de algunos expertos ya aparecía representada en la escritura pictográfica alrededor del 4.000 a. C. Lo usaron con profusión en Medicina, en especial para el tratamiento de problemas oftalmológicos, como lo demuestra el que aparezca citado en los papiros médicos más importantes descubiertos.



Cuadro de variedades del azafrán.  
Fotografía: José Luis López de Zubiria

# Eneko Atxa vs. Toñi Vicente

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

E En mi casa mi ama y mi amama siempre cocinaron para nosotros y a mí me encantaba pasar las horas en la cocina con ellas, siempre enredando. Fue así como comencé a amar la cocina y a interesarme por ella. Después llegó la escuela, donde me di cuenta de que era un mundo desconocido para mí, lo que me convirtió en un apasionado del tema. Creo que hoy es el día en el que sigo aprendiendo y creciendo dentro de mi profesión.

T Mis padres tenían un restaurante, con lo cual nací en una cocina. Lo peor es cuando te independizas y sientes el peso de responsabilidad, pero siempre estuve muy arropada por la familia y eso ayuda.

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

E Hay muchos grandes momentos, pero sin duda alguna el más emocionante fue el día que abrimos el Azurmendi. Me emocionó ver que por fin podía plasmar en este proyecto muchas de las ideas que había ido trabajando en el pasado.

T Creo que todos los momentos son buenos, pero recuerdo con cariño los comienzos, cuando empiezas a medir tus fuerzas. Pero siempre conseguí lo que quise.

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

E La verdad es que no son muchos, pero también existen. No apreciaríamos los buenos momentos si no hubiese malos...

T En la cocina hay muchos días complicados, días con mucha tensión. Pero también es cierto que sin tensión no hay cocina.

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

E Hay varios. Me gusta Arzak por su sabiduría, Martín Berasategui por su perfección, Andoni Luis Aduriz por su sensibilidad y su modo de entender la cocina, Pedro Subijana por su dedicación, constancia y saber estar siempre entre los grandes. Y muchísimos más que no podría terminar de nombrar. De todo el mundo se aprende algo.

T Mi modelo y mi guía ha sido mi madre, pero evidentemente hay algunos cocineros,

que además son amigos, que también han supuesto un referente para mí.

**¿Qué herramienta no puede faltar en tu cocina?**

E Me resulta muy difícil elegir una sola, pero ahora mismo no me puede faltar mi máquina centrifugadora. Estamos trabajando en un nuevo concepto con ella y estoy como loco con los resultados.

T Ahora mismo hay muchas herramientas de trabajo de las que ningún cocinero podría prescindir, pero a mí no me puede faltar un molinillo de pimienta, porque me encanta aromatizar los platos con un toque de esta especia en el último momento.

**En pocas palabras, tu cocina es...**

E Nos gusta definirla como cocina de raíz evolutiva. Trata de rescatar aquellos sabores que nos son familiares y que hemos heredado a lo largo de los tiempos y actualizarlos con nuevas técnicas, que sean ellas el elemento transmisor. En definitiva, queremos que los sabores sean auténticos y que el comensal pueda disfrutar con la puesta en escena, con una nueva visión, otras sensaciones... El objetivo es convertir al comensal en nuestro cómplice.

T Hago una cocina muy pensada y basada en el producto y en la temporada. En este momento acabo de incorporar a la carta de invierno cuatro mariscos, porque están en su mejor momento.

**¿Tu libro de gastronomía de cabecera?**

E Leo y releo todo lo que pasa por mis manos. Creo que todos los libros pueden aportar conocimiento. Me apasiona todo lo que tenga que ver con la gastronomía y todos los libros que puedan aportarnos algo a los cocineros.

T Tengo un buen montón de libros predilectos en mi biblioteca gastronómica. Me encanta leer a Álvaro Cunqueiro, Castroviejo, Alejandro Dumas..., pero sobre todo a Julio Camba: me gusta viajar con él, me gusta su chispa y hasta su mal carácter.

**¿Qué opinión te merecen los críticos gastronómicos?**

E Es un trabajo que respeto y que creo que nos puede ayudar a superarnos. Me gusta la

crítica constructiva, bien intencionada y hecha desde la educación. Y matizo: no quiero decir que alguien que visite mi restaurante deba hablar o escribir bien sobre él, pero sí quiero que lo haga desde el respeto a todo un equipo que día a día trabaja para superarse, sincera y honestamente. El objetivo tanto de críticos como de cocineros debe ser trabajar conjuntamente en una misma dirección.

T Siento mucho respeto por ellos si son honestos.

**¿Tienes predilección por un producto en particular?**

E Por los productos de nuestros baserritarraz, arrantzales... creo que son los viejos olvidados y los que realmente miman el producto que hace grande nuestra gastronomía.

T Por los productos de temporada corta, de los que puedes disfrutar durante poco tiempo y siempre te quedas con la ilusión de que el próximo año vuelvan a llegar. Por ejemplo, el membrillo, la castaña, el cabello de ángel... .

**¿Qué ingrediente evitas utilizar siempre que puedes?**

E No lo evito, pero no cocino mucho con café, algún plato aislado. No tengo ninguna razón de peso para no utilizarlo, simplemente que no me gusta, aunque, sinceramente, envidio a todos aquellos que disfrutan de su sabor y su aroma.

T Evidentemente hay productos con los que te gusta trabajar más que con otros, pero no evito utilizar ninguno. Si desconozco un producto, me informo sobre él y decido si voy a utilizarlo o no.

**Recomiéndanos un vino que te guste especialmente.**

E Baigorri Reserva 2002. Es un vino elegante, vivo y potente en nariz, recuerda a aromas de cuero, regaliz y notas de pimienta negra.

T El champán y nuestros Albariños (cosechero).

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

E El intercambio de conocimientos, compartir nuestra pasión por la cocina, la ver-

dadera amistad... Dicen que la unión hace la fuerza y creo que los cocineros necesitamos formar una "cuadrilla" de gente apasionada por lo que hace y que además esté dispuesta a acogerse a responsabilidades comunes por el bien del oficio.

T Creo que Eurotoques esta haciendo una gran labor, a veces poco entendida, una labor muy altruista en favor de la gastronomía, sus regiones y sus productos.

**Aquel cliente no tenía la razón...**

E Mi objetivo principal es satisfacer a mi cliente. En muchas ocasiones puedes no estar de acuerdo con el cliente, pero no soy una persona rencorosa. Escucho a mi cliente, tomo nota de lo que me dice y valoro su opinión con serenidad.

T El cliente casi nunca crea conflicto si se le trata con profesionalidad, cariño y respeto.

**¿Recuerdas cuál fue la mejor comida de tu vida?**

E Hay muchas comidas que no olvidaré nunca. Nombrar solo un restaurante no sería ni sincero ni justo.

T Sí, fue en mi casa.

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

E Pues se me ocurre el último plato que acabo de sacar a la carta: kokotxas a baja temperatura con su caldo concentrado inyectado en el huevo de caserío, tomates secos piparras y pan de maíz a la brasa.

T Romperlo

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

E Ser feliz haciendo feliz a las personas que pasan por nuestra casa.

T Seguir soñando

## Hojaldre de peras y pichón de Navaz

Rte. Toñi Vicente, Santiago (Coruña). (seis comensales)

*Hojaldre de peras:* 3 peras, 400 g. de hojaldre, azúcar glas

*Adobo de pichón:* 6 pichones, 1 dl. de aceite, tomillo, pimienta, cilantro, bayas de ginebra

*Fondo de pichón:* las carcasas de los pichones, 1 puerro, 1 zanahoria, 1 cebolla, hierbas aromáticas

*Hojaldre de peras:* Hacer el hojaldre o comprarlo ya hecho y estirarlo hasta obtener un grosor de tres milímetros. Pincharlo y colocar encima las peras, cortadas longitudinalmente a 1 mm. de espesor. Espolvorear azúcar glas por encima e introducir en el horno a 160° durante 18 minutos. El azúcar debe caramelizarse.

*Adobo de pichón:* Limpiar el pichón, separar los muslos de las pechugas y adobar con el aceite, el tomillo y las especias machacadas *grosso modo*. Dejar macerar durante 12 horas. Retirar el pichón del adobo y brasear rápidamente en una sartén. Introducirlo después en el horno durante 5 minutos. Reservar.

*Fondo de pichón:* Introducir todos los ingredientes en una asadera y dejar dorar a horno fuerte. Pasar todo el conjunto a una tartera, cubrir con agua y dejar reducir a fuego lento hasta un tercio de su volumen.

Colocar en el plato los muslos de pichón y el hojaldre, cortar las pechugas y distribuir en el plato. Salsear con el fondo del pichón.



## Lubina confitada en aceite de chipirón con pil-pil de su cabeza y guisantes

Rte. Azurmendi, Larrabetzu (Bizkaia). (cuatro comensales)

*Lubina:* 200g. de lubina

*Aceite de chipirón:* 1kg de chipirón, 1 l. de aceite de oliva virgen extra, 3 dientes de ajo sin pelar, 1 guindilla

*Pil-pil de cabeza de lubina y guisantes:* 3 cabezas de lubina, 1 ½ l. de aceite de oliva, 2 dientes de ajo, zumo de ½ limón, aceite de cebollino, 1 cucharada sopera de guisantes repelados, 1 bolsa de vacío grande

*Atadillo de chipirón:* 1 kg. de chipirón, panceta ahumada

*Aceite de chipirón:* Saltear el chipirón y a continuación introducirlo en el aceite con el ajo y la guindilla. Confitar durante 2 horas y después infundir durante 12 horas. Colar y reservar.

*Pil pil de cabeza de lubina y guisantes:* Limpiar la cabeza de la lubina quitando los dientes. Introducir la en una bolsa de vacío, junto con el ajo chafado y el aceite, y envasar al 90%. Introducir la bolsa en el horno a vapor a 65°C durante 1 hora. Refrescar y colar. Decantar la gelatina y, con el aceite, montar un pil pil.

*Atadillo de chipirón:* Cortar el chipirón en rectángulos de 5 x 5 x 4 mm. Colocar 5 tiras de chipirón en una loncha de panceta y hacer un atadillo con cuerda de bridar. Reservar.

Introducir la lubina en bolsas de vacío, previamente salada y con aceite de chipirón. Envasar al vacío e introducir en la Ronner a 50°C durante 15 minutos. Sacar de la bolsa, escurrir el aceite y marcar la lubina por el lado de la piel en una sartén durante 2 minutos. Terminar el pil pil de lubina añadiéndole una cucharada sopera de guisantes repelados, el zumo de ½ limón y el aceite de cebollino. Emplatar la lubina sobre el pil pil de guisantes y colocar al lado el atadillo recién asado en la plancha.



# Cuestionario libresco

Siete editores de diverso pelaje nos hablan del complejo oficio de publicar libros, de sus pasiones gastronómicas y sus vicios literarios, y analizan las dificultades y satisfacciones que implica la edición de libros de género culinario.

## ¿Es usted un editor vocacional?

**JOSE MARÍA PISA** *Editor de La Val de Onsera. Librero de De Re Coquinaria.*

No es cuestión de debatir ahora qué se entiende por vocacional. Personalmente me encontré con el mundo editorial por necesidad. Me inicié como corrector en Salvat en los dulces años sesenta: era joven, a ratos daba clases, y el mundo editorial en Barcelona entonces era fulgurante. El caso es que ya no supe salir de él. Pude dejarlo en algún momento por opciones más ventajosas económicamente. Pero no lo hice. Seguramente sería la vocación...

**ÁLVARO DÍAZ HUICI** *Director editorial de Ediciones Trea.*

Sí, mis primeras ediciones ya las realicé mientras estaba en la universidad.

**CRISTÓBAL PERA** *Director Editorial de Random House Mondadori México*

Creo que primero soy un lector vocacional, lo cual me llevó a los libros, lo cual me llevó a escribir y a enseñar literatura, lo cual me llevó a colaborar con editoriales y a acabar como editor, trabajo en el que seguía rodeado de libros.

**ANGEL SALVADOR** *Director editorial de Buffet & Ambigú.*

Pues no. Cuando abrí la librería empecé a ver el gran hueco editorial que existe, e intento cubrirlo día a día con libros interesantes.

**DAVID FIGUERAS** *Editor de Planeta.*

Si por vocacional entendemos que uno disfruta haciendo aquello a lo que se dedica cada día, sí lo soy. Hubiera preferido ser jugador de fútbol o cantante de rock, pero la vida no me ha querido dar las suficientes oportunidades para demostrar mis dotes. No obstante, y a pesar de ello, en el mundo editorial me he realizado profesionalmente.

**MELISA TEO** *Directora Ejecutiva de Editions Didier Millet.*

Sí, desde los 12 años

**FRANCISCO MARFULL** *Montagud.*

Sí.

## ¿Se puede obtener rentabilidad editorial siendo un editor bibliófilo, apasionado de los libros y lector voraz?

**JOSE MARÍA PISA**

No es nada fácil. Ahora bien, si se mantiene dentro de los límites de un negocio familiar, su dimensión es posible que permita vivir decentemente, teniendo en cuenta que, además de los necesarios resultados económicos, existen también otras compensaciones no mensurables en términos materiales, de carácter intangible, que representan muchísimo.

**ÁLVARO DÍAZ HUICI**

Si se lleva a cabo esta actividad con los planteamientos adecuados, se puede obtener una rentabilidad suficiente para continuar en ella.

**CRISTÓBAL PERA**

Con la primera condición es difícil obtener una gran rentabilidad editorial. Las dos últimas son fundamentales para ser un buen editor.

**ANGEL SALVADOR**

La verdad es que la rentabilidad editorial de libros muy especializados cuesta, no sólo porque las tiradas son pequeñas, sino porque la distribución especializada no existe en España.

**DAVID FIGUERAS**

El mercado manda. Una cosa es el placer y otra la rentabilidad. Lamentablemente, hay libros deliciosos que hemos editado o que nos gustaría editar con unas expectativas de ventas demasiado bajas como para hacer viable el proyecto. Esto es un negocio, apasionante y culturalmente enriquecedor, pero un negocio, y la ley de la oferta y la demanda rige igual para todos.

**MELISA TEO**

Sí, siempre que tengas contenidos potentes y un modelo empresarial fiable.

**FRANCISCO MARFULL**

Si usted quiere ser editor, olvídense de ganar dinero. Puede aspirar a vivir de ello dignamente siempre y cuando aplique una correcta política editorial y sea muy cuidadoso en la gestión empresarial.

## ¿Qué autores le parecen imprescindibles para tener una visión cristalina de la gastronomía de los últimos dos siglos?

**JOSE MARÍA PISA**

Pensando en España: Berchoux, Brillat-Savarin, el Dr. Thebussem, Pérez Galdós, Juan Valera, Julio Camba, Dionisio Pérez Gutiérrez, Teodoro Bardají e Ignacio Doménech, Josep Pla, Alvaro Cunqueiro y Juan Perucho, Néstor Luján, y todavía más. Pero de momento, vale.

**ÁLVARO DÍAZ HUICI**

Es una pregunta de imposible respuesta. Pero, por responder, Savarin y, en España, Néstor Luján.

**CRISTÓBAL PERA**

Rabelais, Brillat-Savarin, Julio Camba, Vázquez Montalbán.

**ANGEL SALVADOR**

Savarin, Ignasi Doménech, Pellaprat, Bocuse, Josep Plà, Néstor Luján, Carlos Capel.

**DAVID FIGUERAS**

No estoy lo suficientemente ilustrado como para responder a esta pregunta. Más allá de los últimos diez años soy un completo ignorante, gastronómicamente hablando.

**MELISA TEO**

En cuanto a *fast food*, Eric Schlosser; Carlo Petrini en lo referente a *Slow Food*, y Ferran Adrià en el campo de la gastronomía molecular.

**FRANCISCO MARFULL**

Muy fácil: la cocina de Ferran Adrià, en su primera época, es una filogénesis de la cocina occidental de los dos últimos siglos. En su etapa de madurez, es una foto de la coquina de los próximos doscientos años.

## ¿Qué opinión le merece el desinterés general por el ensayo y las obras clásicas de género culinario?

**JOSE MARÍA PISA**

Una vez confirmado mi acuerdo en el absoluto desinterés, no tengo opinión. Afirmo que resulta imposible entender de gastronomía si eso ocurre. Culturalmente imposible, aunque resulta fácil decir que la gastronomía, la cocina, etc. es cultura. Y que sin tradición no se puede innovar...Pero del dicho al hecho...¡Vaya trecho!

**ÁLVARO DÍAZ HUICI**

En España, a pesar de la moda culinaria, la falta de recorrido de la misma. Hay, además, en general un déficit cultural considerable en el que hay que incluir al género culinario.

**CRISTÓBAL PERA**

En general, el gran público prefiere un buen libro de recetas sencillas que un libro que racionalice un placer tan inmediato y gratificante. Pero hay una minoría que puede dar el salto y seguir disfrutando de un ensayo culinario y sentirlo en las papilas gustativas.

**ANGEL SALVADOR**

Supongo que el desinterés es debido a la falta de costumbre y tiempo de leer en general, aunque los fans de la lectura gastronómica son bastante incondicionales.

**DAVID FIGUERAS**

No estoy de acuerdo. No existe en absoluto un desinterés por el ensayo; todo lo contrario, las obras de no ficción tienen una cuota de mercado cada vez más amplia. Sí es verdad que la mayoría de las novelas importantes acostumbran a venderse bastante bien casi todas, pero las cifras de venta de obras de ensayo pueden dispararse si se reúnen los suficientes ingredientes. Y la realidad inmediata nos demuestra que así ocurre.

**MELISA TEO**

La culpa es de la *fast food* y de la televisión

**FRANCISCO MARFULL**

No percibo tanto el desinterés general como la incapacidad de autores y editores por captar la atención de su público objetivo.

## ¿Lee a la crítica gastronómica? Si la respuesta es afirmativa, es usted un verdadero héroe. Sea honesto, ¿Qué le parece la calidad de la escritura de la prensa gastronómica que usted frecuenta? ¡Mójese!

**JOSE MARÍA PISA**

Naturalmente que la leo. Y no sólo la española. En general no se trata de crítica gastronómica *stricto sensu*, ya que suele ser más algo parecido a una crónica en la que se hace glosa de lo comido y bebido y se emiten algunos juicios. La calidad, si se compara con algunos de los maestros de la crítica internacional, en España deja bastante que desear. Se nota la falta de «cultura gastronómica».

**ÁLVARO DÍAZ HUICI**

No la leo. No me interesa la crítica gastronómica oportuna o puntual sobre un restaurante o un vino. Mi interés se centra más en aspectos históricos, antropológicos, culturales...

**CRISTÓBAL PERA**

Me atrevo con la crítica gastronómica de cierta prensa, pero suelo encontrarla decepcionante y en muchas ocasiones más preocupada por la decoración y el servicio que por transmitir sensaciones.

**ANGEL SALVADOR**

Recibo bastantes revistas, diría que la mayoría, pero leo pocos artículos realmente interesantes. En muchas revistas los artículos están relacionados con la publicidad o los anunciantes. Supongo que el anunciante asegura la vida de la redacción. Las revistas gastronómicas buenas no han funcionado y muchas han cerrado, ¡una lástima! Una revista como *vino+gastronomía* está aportando buenos artículos desde su último cambio, pero pocas cosas más podemos encontrar en los quioscos. La verdad es que son bastante comerciales. El periódico *SIC* queda excluido, me parece una excelente iniciativa, muy romántica, por decirle algún piropo. Pero espero que vaya creciendo en paginación y podamos gozar un poco más.

**DAVID FIGUERAS**

No es mi terreno tampoco. No soy lector de prensa gastronómica más allá de los periódicos y los magazines.

**MELISA TEO**

He leído reseñas de todo tipo, algunas bien informadas y precisas, otras pretenciosas, escritas por gente que no tiene ni idea y que se limita a rellenar su columna. Lo que no es justo es que estos últimos tengan el poder de ensalzar o destruir un negocio o, peor aún,

de hacer pedazos la confianza en sí mismo de un cocinero.

**FRANCISCO MARFULL**  
La calidad de la escritura gastronómica que yo frecuento es excelente, sobre todo en nuestro país. Es más, creo que ha colaborado eficazmente a levantar nuestro nivel gastronómico, consolidando una posición que es admirada en todo el mundo.

#### ¿Qué títulos le habría gustado editar?

**JOSE MARÍA PISA**  
*The Oxford Companion to Food*, y también *Ma Gastronomie* de Fernand Point. Tal vez algún día los pueda traducir para los gastronomos de habla hispana.

**ÁLVARO DÍAZ HUICI**  
*Cocinar hizo al hombre*, de Faustino Cordón y *La cocina cristiana de Occidente*, de Alvaro Cunqueiro, entre otros.

**CRISTÓBAL PERA**  
El único libro que me habría gustado publicar es uno escrito por David de Jorge y Hasier Etxeberria, donde encontré una auténtica traducción del lenguaje de la cocina a las palabras: *Porca Memoria*.

**ANGEL SALVADOR**  
*Cocina al vacío* de Joan Roca y Salvador Brugués, *El sabor del Mediterráneo* de Ferran Adrià y *Le Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse*.

**DAVID FIGUERAS**  
La obra completa de elBulli.

**MELISA TEO**  
La saga de Harry Potter al completo, porque así podría financiarme los títulos que realmente quiero publicar.

**FRANCISCO MARFULL**  
Todos los títulos de elBulli books.

#### ¿Puede hoy permitirse el lujo de editar un libro olvidado o descatalogado sin entrar en compromiso con su línea editorial?

**JOSE MARÍA PISA**  
Un buen libro de cocina o de gastronomía, olvidado o descatalogado, cuando esté en mis manos lo editaré y gustosamente comprometerá mi línea editorial. Ese es mi problema: que mi línea es muy fina. Los raros y descatalogados de cocina los busco con linterna....

**CRISTÓBAL PERA**  
Sí, de hecho es algo que queda muy bien.

**ANGEL SALVADOR**  
Mi línea editorial es muy amplia, no veo contradicción alguna, lo tengo claro es que si el libro es bueno, voy a por él.

**DAVID FIGUERAS**  
Sí cumple con la rentabilidad mínima, sí. Tenemos margen para las apuestas y para libros de calidad, por muy olvidados o descatalogados que estén, si es que aún pueden tener recorrido.

**MELISA TEO**  
Sí, si confío en su contenido. Pero hay algunos libros olvidados o descatalogados que probablemente deberían seguir así.

**FRANCISCO MARFULL**  
Sí.

#### ¿A qué editores admira?

**JOSE MARÍA PISA**  
Alan Davidson, a quien recuerdo como si viviera, y sus aparentemente modestos PPC (Petits Propos Culinaires)

**ÁLVARO DÍAZ HUICI**  
Herralde y Gaston Gallimard, por citar sólo dos.

**CRISTÓBAL PERA**  
Admiro a Jorge Herralde y a editores americanos clásicos que han sabido hacer un buen catálogo combinando la mejor literatura con textos más comerciales de calidad sin perder su orgullo.

**ANGEL SALVADOR**  
Como línea editorial ... y trabajo final ... unos de Donostia, que se llaman Gourmandia, editores de los libros de Mugaritz y Martín Berasategui... la verdad es que son inimitables.

**DAVID FIGUERAS**  
Vallcorba, Herralde, Siruela, Tusquets.

**MELISA TEO**  
A los editores que se atreven a publicar libros en los que creen aunque quizá no vayan a vender mucho.

**FRANCISCO MARFULL**  
En el terreno literario me gusta mucho Jacobo Siruela; en gastronomía me fascina el trabajo que dejó el desaparecido Bruno Hausch en The Culinary Chronicle de Opt Art.

#### ¿Eche los tejos! ¿Con qué autor le gustaría trabajar?

**JOSE MARÍA PISA**  
Recuerdo que igual que Pedro Sáinz Rodríguez logró que Julio Camba dejara sus colaboraciones periódicas durante un tiempo y escribiera *La casa de Lúculo*, se me ocurre que podría pasar algo parecido con Miguel Sánchez-Ostiz, y que, entre novela y novela, escribiera sus visiones sobre gastronomía y cocina. Creo que serían interesantes y muy bien escritas.

**ÁLVARO DÍAZ HUICI**  
Christian Boudan

**CRISTÓBAL PERA**  
La verdad es que mi sueño se cumplió el día que trabajé con Gabriel García Márquez como editor de sus memorias.

**ANGEL SALVADOR**  
Joan Roca, Juan Mari Arzak, Manolo de la Osa, me gusta lo que cocinan. Intento editar a cocineros que admiro por su trabajo. Si hiciese falta llegaría incluso a entenderme con ellos trabajando en los fogones. Mi formación es de cocinero, 20 años de oficio a mis espaldas. Así que mi visión al hacer un libro, siempre bajo el prisma profesional, es ejercer de librero y luego de editor, que es el orden natural con el que he llegado a la edición.

**DAVID FIGUERAS**  
De cocina, Arzak y Arguiñano.

**MELISA TEO**  
Susur Lee, para la secuela de mi libro sobre la Nueva Cocina China. Es uno de los chefs más creativos y originales del mundo.

**FRANCISCO MARFULL**  
Me gustaría mucho volver a realizar un proyecto con Quique Dacosta.

#### ¿Qué país es punta de lanza en calidad de contenidos gastronómicos editados?

**JOSE MARÍA PISA**  
Sin ninguna duda, Francia.

**ÁLVARO DÍAZ HUICI**  
Quizás Francia

**CRISTÓBAL PERA**  
No lo sé, pero supongo que Francia, Italia y Estados Unidos.

**ANGEL SALVADOR**  
Actualmente, España. No conozco ningún país que edite tantos libros profesionales y para cocineros. Se editan muchos libros en el mundo, pero incluso los chefs más famosos dedican su primer libro a los aficionados, es una cuestión de números. España es pionera. Espero ayudar a que esto siga así muchos años.

**DAVID FIGUERAS**  
En España se editan los mejores libros de cocina que he visto. Y en Estados Unidos también.

**MELISA TEO**  
Los editores de España tienen acceso a grandes contenidos, ya que los chefs españoles están a la cabeza en lo que respecta a la cocina experimental.

**FRANCISCO MARFULL**  
España.

#### Descúbranos un librero apasionado y una librería ejemplar.

**JOSE MARÍA PISA**  
Nach Waxman y su Kitchen Arts and Letters, en Nueva York. Le conozco por referencias y por sus declaraciones. Y porque mi hija ha estado ahí y me lo ha contado.

**ÁLVARO DÍAZ HUICI**  
Concha Quirós (Librería Cervantes, de Oviedo)

**CRISTÓBAL PERA**  
Antonio Ramírez, director de la librería La Central, en Barcelona.

**ANGEL SALVADOR**  
La verdad, de cocina no te diré ninguna, aunque sí especializada. En Barcelona tenemos la suerte de contar con la librería Negra y Criminal, todo un descubrimiento que merece elogiarse.

**DAVID FIGUERAS**  
Ramón Caselles de la librería Caselles de Lleida; Toni Cantó de la Robafaves, Mataró; Guillem Terribes de la Llibreria 22, Girona. La librería La Central de Barcelona, por la exquisitez de su calidez, su decoración, la disposición de sus contenidos y la calidad de su fondo editorial.

**MELISA TEO**  
Books for Cooks, en Londres, tiene todos los libros de cocina imaginables y su equipo conoce a la perfección las obras y los autores, por muy raros que sean.

**FRANCISCO MARFULL**  
Un librero apasionado: Joan Tharrats. Una librería gastronómica ejemplar: La Casa del Libro.

#### ¿Qué personaje literario le habría gustado ser?

**JOSE MARÍA PISA**  
Como me interesa mucho estudiar la gastronomía española en el siglo XIX, sobre todo en el intento de sacudirse el yugo francés, salvando las distancias y el contexto sociopolítico, hay un personaje galdosiano que me gusta mucho, y es D. José de la Riva y Guisando. En un diálogo interesantísimo concluye el citado: «Es verdad -dijo Guisando-: reconozcamos una de las deficiencias que nos ponen a la cola de las demás naciones. Los españoles no saben comer».

**ÁLVARO DÍAZ HUICI**  
Nunca me paré a pensar tal cosa; ninguno.

**CRISTÓBAL PERA**  
El protagonista de *El gran Meaulnes*.

**DAVID FIGUERAS**  
Sin duda, James Bond, por las chicas que frecuenta...

**MELISA TEO**  
Ninguno en particular. Sus historias ya se han contado. Soy muy feliz siendo quien soy y sin saber qué me deparará el futuro.

**FRANCISCO MARFULL**  
Jean Valjean.

#### ¿Le gustaría añadir algo? No se corte un pelo, usted dir\*...

**JOSE MARÍA PISA**  
Tal vez recordar algo ya irreversible. Que el acto de comer, al ser un hecho cultural, es objeto de estudio de diferentes disciplinas y no se puede vivir de espaldas a ellas, sólo a base de recetas. Sobre la cocina y sus técnicas gravita la visión y los estudios de antropólogos, historiadores, sociólogos, etc, cuyas contribuciones aportan algo esencial para que la cocina sea algo más que recetas (Alain Chapel).

**CRISTÓBAL PERA**  
Gracias por la atención y buen provecho.

**ANGEL SALVADOR**  
Gracias por acordaros de nosotros e insistir más de una vez, el trabajo se nos acumula y no tenemos ni 5 minutos para escribir cuatro líneas, espero haber sido lo más preciso posible.

**DAVID FIGUERAS**  
Mi jaca, galopa y corta el viento...

**MELISA TEO**  
Por favor, ¡que alguien invente una comida fabulosa con cero calorías!

**FRANCISCO MARFULL**  
Auguro importantes cambios en la gastronomía mundial; nuevas evoluciones/revoluciones de los conceptos, las ideas y los gustos. Queremos dar testimonio de ello a través de *Apicius*, en sus versiones española, italiana, francesa y americana.

# vanidad

pastel jugoso de chocolate, crema fría de leche, fondos dorados y pompas humo y cacao.

Rte. Mugaritz (cuatro comensales)

## *Bizcocho:*

80 g. yemas de huevo.  
125 g. de azúcar.  
30 ml de agua.  
125 g. de claras.  
110 g. harina.  
15 g. de cacao en polvo.  
Sal.

## *Almíbar de ron:*

65 g. de agua mineral.  
17 g. azúcar.  
5 g. de glucosa.  
14 g. de ron.

## *Mousse de chocolate:*

110 g. de nata al 32% de MG.  
20 ml. de leche.  
10 g. de tremolina.  
1/2 unidad de vaina de vainilla.  
20 g. de yemas.  
50 g. de cobertura al 70% de cacao.

## *Glaseado negro:*

55 g. de agua mineral.  
65 g. de azúcar.  
10 g. de leche en polvo 0 % MG.  
15 g. de cacao en polvo.  
45 g. de nata.

2,5 g. de gelatina, tipo cola de pescado.

## *Pastel de bizcocho glaseado:*

Bizcocho (elaboración previa).  
Almíbar de ron (elab. previa).  
Mousse de chocolate (elab. previa).  
Glaseado negro (elab. previa).

## *Pompas de cacao:*

1000 ml de agua mineral.  
100 g. cacao en polvo.  
20 g. clara de huevo en polvo.  
1 g. goma xantana.  
100 g. azúcar blanca.  
0,5 g. sal.  
Viruta de haya.

## *Crema de almendras:*

50 g. almendra marcona.  
130 ml de leche de vaca.  
8,8 g. de kuzu.  
5 g. de azúcar.  
Sal.

## *Brillo dorado:*

Oro en polvo de uso alimentario.  
Vodka.

## *Bizcocho:*

Montar en la batidora las yemas con la mitad de azúcar. Añadir el agua, que deberá estar tibia, poco a poco.  
Aparte, montar las claras y, cuando comiencen e esponjar, incorporar el azúcar restante.  
Montar hasta obtener un merengue, pasar a un bol y añadir las yemas.  
Mezclar bien e incorporar la harina tamizada.  
Añadir al final el cacao en polvo. Escudillar en planchas finas y cocer a 250° C durante 5 minutos. Enfriar y reservar.

## *Almíbar de ron:*

Llevar a ebullición en un cazo el agua con el azúcar y la glucosa. Enfriarla y añadir el ron. Reservar el líquido tapado y frío.

## *Mousse de chocolate:*

Hervir 25 de los 110 g. de nata, con la leche, la tremolina y la vaina de vainilla abierta y rasgada.  
Para obtener un sabor más intenso es recomendable preparar esta infusión el día anterior a su uso y dejar madurar la mezcla al menos 12 horas.

Montar por otro lado los restantes 85 g. de nata en un cuenco.

Partir en pequeños trozos la cobertura de chocolate.

Batir ligeramente las yemas y verterlas sobre la infusión madurada. Cocer esta mezcla a modo de inglesa hasta alcanzar los 85° C. Retirar del fuego la cazuela, verter su contenido sobre la cobertura troceada e introducir el conjunto en un vaso de triturado con calor a unos 30 ° C para homogeneizar la mezcla y obtener así una ganache suave.

Incorporar una pequeña parte de esta nata montada a la ganache y mezclarla cuidadosamente con una espátula de silicona. Añadir esta mezcla finalmente al resto de nata montada y acabar de mezclar suavemente para obtener una crema lisa y brillante.

## *Glaseado negro :*

Hidratar las colas de gelatina en una pizca de agua fría durante 5 minutos y escurrirlas entre hojas de papel absorbente.

Poner a calentar el agua con el azúcar y la leche en polvo y remover bien. Cuando la mezcla esté caliente y se haya disuelto la leche en polvo, añadir el cacao en polvo y la nata. Calentar la mezcla hasta alcanzar los 102° C. Retirar la cazuela del fuego.



Fotografía: José Luis López de Zubiria

Cuando la mezcla anterior baje hasta los 50 ° C, incorporar suavemente la gelatina escurrida sin agitar el conjunto en exceso para no crear burbujas.

*Pastel de bizcocho glaseado:*

Cortar los bizcochos en rectángulos de 7 cm. de largo y 1x1 de ancho y alto. Sumergir estos lingotes alargados en el almíbar de ron durante 20 minutos. Extraerlos del almíbar y escurrirlos en rejillas. Disponer la mousse de chocolate en unos moldes rectangulares de silicona de 8 cm. de largo, 3 de alto y 3 de ancho, hasta una altura de 1 cm. Hundir suavemente en cada una de las 4 formas a rellenar, un trozo de bizcocho tallado. Volver a añadir mousse de chocolate hasta alcanzar la altura de la forma del molde y cubrir del todo el relleno de bizcocho borracho. Reservar en el refrigerador. Calentar suavemente justo hasta fundir la mezcla de glaseo negro. Bañar con esta los bizcochos cubiertos de mousse de chocolate. Se obtendrá de esta manera un pastel compuesto de bizcocho borracho, mousse de chocolate y glaseo brillante.

*Pompas de cacao:*

Unir el cacao a 950ml. de agua en un cuenco

y mezclar con suavidad sin crear espuma. Colar por un fino o tamiz. Incorporar la goma xantana, junto con el azúcar y la sal. Introducir la mezcla en un vaso mezclador y poner a marcha muy suave la hélice de la máquina para homogeneizar el conjunto. El giro de la hélice tiene que ser tan suave que el líquido apenas debe crear un remolino con el vaso.

En un cuenco de metal, incorporar la clara en polvo. Con el brazo del mortero que se ajusta a las paredes del cuenco, ir incorporando muy despacio el agua restante (50ml.) servida en hilo, aplastando la pasta que se forma contra las paredes. Dejar reposar la mezcla durante 10 minutos y volver a aplastar el conjunto homogeneizándolo sin generar burbujas de aire. Añadir esta mezcla al vaso mezclador con el líquido anterior y dejar agitar 20 minutos más. Envasar esta mezcla al vacío para retirar las burbujas que haya formado. Guardar en refrigerador hasta su uso a unos 8-10 ° C.

*Crema de almendras:*

En una máquina apta para hacer leche de semillas, introducir la almendra en el cacillo receptor de sólidos y la leche con el azúcar en el de líquidos. Triturar el conjunto hasta

que el fruto seco transmita toda su esencia a la leche. Dejar macerando el líquido durante al menos 12 horas. Pasar el contenido a una estameña de malla fina y escurrir todo el jugo obtenido libre de posos. Enfriar. Este proceso también se puede completar con un vaso triturador.

En una cazuela, dispersar el kuzu en el jugo de almendra obtenido (aproximadamente 100ml.) añadiendo una pizca de sal. Acercar esta cazuela a una plancha muy suave y remover con una espátula de silicona sin dejar que se pegue al fondo. Sacar del fuego cuando el jugo haya adquirido textura de crema untuosa. Cubrir con film plástico en contacto a temperatura ambiente.

*Brillo dorado:*

Mezclar el oro con el vodka e introducir el líquido en un recipiente tapado sin agujeros.

Realizar una incisión con la forma deseada en una lámina de PET, a modo de plantilla. Colocarla sobre el ala del plato. Pintar este con una esponja pequeña mojada en el líquido de oro y vodka.

En un recipiente provisto de una tapa con

un orificio de un diámetro de 3 cm. introducir humo de viruta de haya con una pipa de fumar. Taponar el agujero de la tapa con un tapón a medida para mantener el humo creado dentro del recipiente.

En los platos pintados, colocar un buen trozo de pastel de bizcocho glaseado. Al lado, y reposada, colocar una cucharada de crema de almendras.

Servir un poco de jugo de cacao en la base del plato.

Introducir el extremo absorbente del tubo de un expulsor de aire de peceras en el recipiente con humo y el de expulsión en un cuenco con el caldo de pompas de cacao. Así se crearán pompas de cacao rellenas de humo. Con ayuda de una espumadera, recoger las pompas y colocarlas en el plato de manera que cubran el conjunto anteriormente creado. Servir inmediatamente. Las pompas se irán reventando delante del comensal.

# leed, leed malditos!

David de Jorge E. ([www.gourmandia.es](http://www.gourmandia.es))

## Destilación

Debo avisaros, no me queda más remedio. Quien en estas líneas hará de guía no es un lunático, ni un iluminado, pero sí un obseso. ¡Ojo, pues! Simplemente ejerce de cocinero en el exilio o, si soy capaz de resolver una imagen menos tragicómica, siente su espíritu herido, como el de Petitrenaud, aquel cónsul francés que encontró refugio en Constantinopla entre sus viejos libros mientras ardían en enormes y oscuras columnas de humo las mejores ideas y todo el pensamiento acumulado por el siglo de los siglos, amén, digo, francés: el XVIII. Queridos lectores, lo advierto, él insistirá: *¡estamos asistiendo a la deshumanización de la gastronomía!*, os dirá una y mil veces. No os estremezcáis. Si os percibe débiles, temblaréis.

## Impregnación

Las variaciones Goldberg son muy peligrosas, no me cabe la menor duda. Si uno las escucha del piano de Rosalyn Tureck y se dispone a preparar un *steak tartare*, por poner el caso, siente irremediables ganas de asesinar al primero que se cruce en su camino. Siempre he pensado que es necesario crear el ambiente apropiado para disfrutar de todo lo que a uno le rodea, incluso si eso puede provocar dolor o muerte. Qué más da. Una especie de culto a la belleza al más puro estilo de Gabriel Matzneff, que, para que os hagáis una idea, sentiría desmedida

predilección por una estética a caballo entre Lord Byron y la rasmia de Ciorán. ¿¡Qué miedo, no!?

Desde luego, no puede considerarse como objeto doméstico aquello que, además de hermoso, no se emplee con asiduidad y tenga una función concreta. ¿De qué sirve guardar esos trapos de estampado imposible que olvidó una vieja novia en los cajones de la cocina? ¿O almacenar ese plato de loza imposible que deja a la vista horribles grabados celestes de escenas de caza del zorro inglés, cuando uno apura la terrina de *paté de campagne* que arrincona en el fondo de la heladera? Es mejor desprenderse de todo aquello que hace daño a los ojos y de todos esos objetos que se hicieron para poblar los estantes de espíritus baldíos abandonados del elemental y único sentido del buen gusto. A mí me ponen muy nervioso. Pero sigamos con ese *steak*, no desviemos la atención del verdadero asunto a tratar, ese que ocupa todos y cada uno de los segundos de mi vida: la preocupación por el mínimo detalle.

Las notas del piano sobrevuelan lastimeras por la cocina y, en mi caso, con un cuchillo de acero alemán bien afilado en la mano y un pedazo de espaldilla de vaca sobre la tabla de cortar, recuerdo esos personajes de Lovecraft (imaginad un sueño de horrores sin fin), que siempre tememos aparezcan en

cuanto uno baja la guardia y pasa confiado la página de uno de sus libros. Deslizar el cuchillo sobre el músculo y hacer un corte limpio es puro gozo, al igual que sentir la carne picada en minúsculos dados bien regulares, acomodados en un bol de porcelana immaculada. Limpiamos el rastro de sangre dejado sobre la tabla y seguimos con el ceremonial, mientras sobrevuela Bach el terrible. Apuramos el filo. Cortamos pepinillos encurtidos (nunca entendí qué pintan la cebolleta cruda picada y las alcaparras en un *steak*), y los añadimos a la carne. Vuelta de molinillo de pimienta, sal, una pizca de mostaza de *Dijon*, salsa de soja, *Worcestershire*, yema de huevo cruda, aceite de oliva virgen y una punta de salsa mahonesa. Mientras damos vueltas con una cuchara y espolvoreamos una generosa cantidad de cebollino finamente picado, uno ha de tener la precaución de no subir la intensidad de la música para no volverse loco y comenzar con la sangría que desea, pero no es capaz de provocar. Aún.

El hombre es el más curioso de los animales, pienso. Ha inventado la cocina y considera la muerte un arte, incluido el enterramiento, una auténtica ceremonia cargada de hermosas imágenes mechadas con el más terrible de los ruidos: el silencio. El verdadero enigma es saber por qué nosotros, que vivimos en un mundo preocupado constantemente en la producción masiva de cuerpos para los

campos de combate, consideramos a los humanos buenos para matar pero malos para ser guisados (Marvin Harris). Yo no tengo agallas, me digo rechinando los dientes, no sería capaz de cocinar a un semejante. Aunque pensándolo bien, lo guisaría si me lo dieran deshuesado. Entonces sí lo haría.

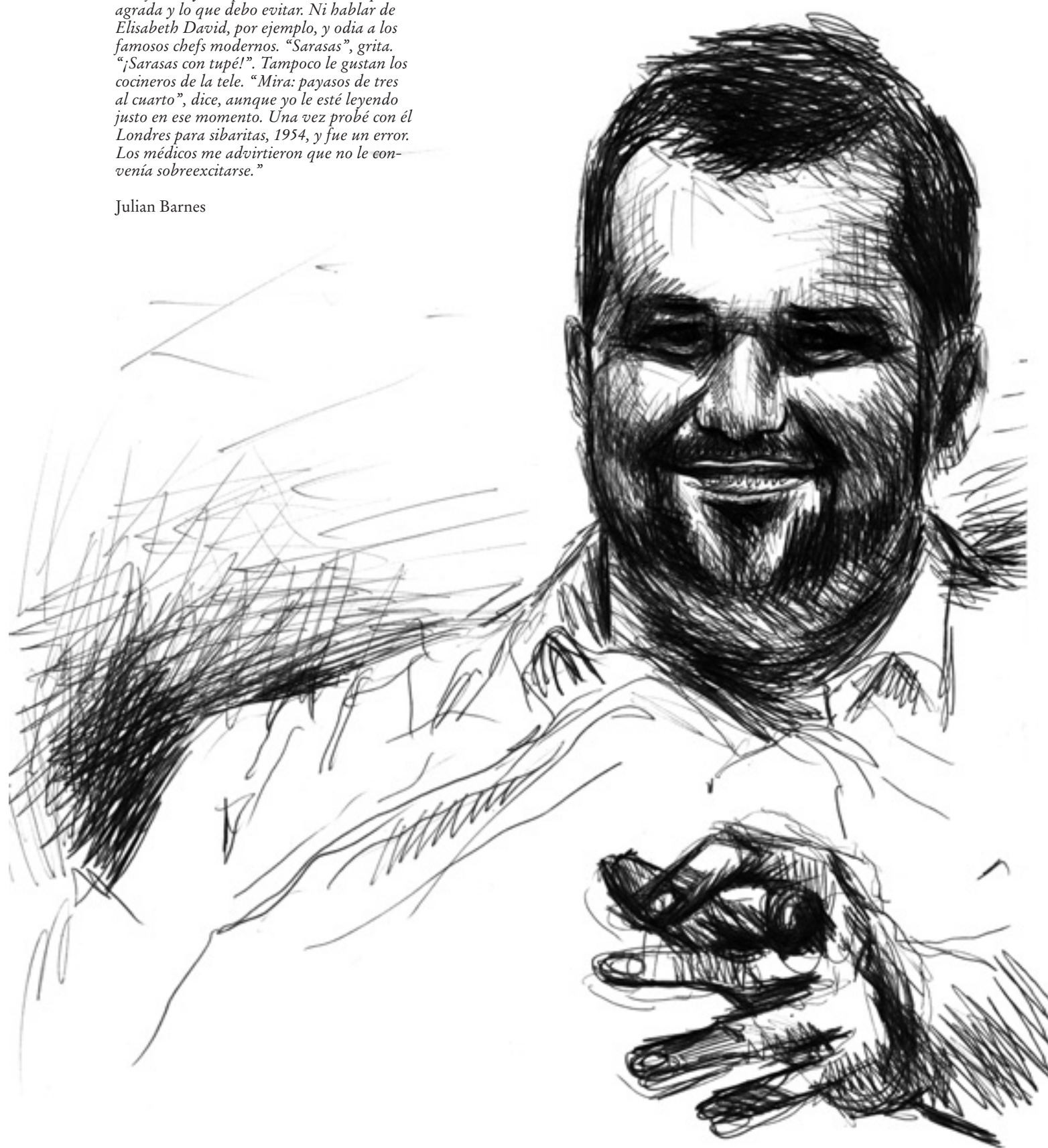
## Gelificación

Hay ciertos platos que John Lanchester define como agresivos, rápidos y sangrientos que se guisan en primavera, el momento en el que el suelo brota tierno, renace la vida y parece que la cocina debiera ser amable, renovada y luminosa. Es cierto. La literatura te muestra el verdadero sentido de todo aquello que, a pesar de llevar una eternidad ante ti, no eres capaz de alcanzar a descubrir. El detalle amigos, no lo olvidéis. En mi caso, la bonanza de la primavera ha sido siempre incuestionable y, a lo sumo, el único rastro de crueldad latente en esa estación es el obseso rito de sacrificio que se aplica a ciertas criaturas fetales que terminan irremediablemente en la cazuela, estofadas en menestra, asadas o guisadas de alguna forma obtusa.

La embriaguez de un placer conduce al placer siguiente. Yo sigo con mi razonable culto a la hermosura, al reencuentro del feliz objeto, del utensilio apropiado que debe rodear cualquier preparación en los fogones. Una cazuela *Le Creuset* es fundamental para

*“Los días buenos le leo en voz alta. Le leo alguno de sus preferidos: El placer de cocinar, El recetario de Constante Spry, Cocina de Margaret Costa para las cuatro estaciones. No siempre dan resultado, pero son los más fiables y he aprendido a saber lo que le agrada y lo que debo evitar. Ni hablar de Elisabeth David, por ejemplo, y odia a los famosos chefs modernos. “Sarajas”, grita. “¡Sarajas con tupé!”. Tampoco le gustan los cocineros de la tele. “Mira: payasos de tres al cuarto”, dice, aunque yo le esté leyendo justo en ese momento. Una vez probé con él Londres para sibaritas, 1954, y fue un error. Los médicos me advirtieron que no le convenía sobreexcitarse.”*

Julian Barnes



lograr un tacto que amanse al monstruo que llevo dentro y evite así que salga y monte una de la suyas. Esas ollas del color del infierno son recias, solemnes, tienen algo de terapéutico como si uno supiera que todo va a salir bien antes de arrancarse con el dorado de una pieza de tamaño indefinido. Su fondo pétreo permite colorear de manera generosa, dorar las piezas de forma homogénea, dejando pequeños restos adheridos que se tuestan y requeman, permitiendo recuperar posteriormente un jugo dorado por el que Julian Barnes, estoy seguro, hubiera entregado al fuego cualquiera de sus libros. ¡De cuánta sabiduría nos priva la cocina, ella que repleta está de culto y ciencia! A muchos les impide hasta leer, de rendidos que caen en sus camastros. ¡Excusas! ¿Cuánta sabiduría hay encerrada en el hombre dichoso que sabe hacer un jugo bien domado, sabroso y sazonado?

Siempre me asombran esos cocineros que son capaces de preparar infinidad de caldos prudentemente elaborados, lípidos, casi cristalinos, que transforman en salsas bien reducidas teniéndolas horas y horas hirviendo lentamente, de manera imperceptible, tornándose, a fuerza de concentrar su colágeno y gelatina natural, en salsas untuosas, densas, con espíritu malévolo acrecentadas por esos toques de genialidad que sólo un *chef* de buen criterio y excelente buen gusto es capaz de emplear: una pizza de mantequilla *Echiré*, unas gotas de viejo *Cognac*, *Armagnac* u *Oporto*, vinagre de venerable vino anciano reducido a sirope, sangre aún caliente aligerada con vinagre blanco, vísceras convenientemente salteadas y hechas puré o golosinas de este estilo. Muchos, capaces de este tipo de imposibles, se entregan al sumo arte de sentirse ya saciados de su propio *culto et cultus*. Ya está. Yo ya hice. Yo, mi, me, conmigo. No sienten empacho de ellos mismos. Se retiran a sus aposentos, a rumiar. Aquí os hablo de *steak tartare*, de *steak tartare*, de *steak tartare* y es la muerte, la muerte, la muerte, quien viene hacia mi. Hacia ti. Hacia todos vosotros.

Cocinando y comiendo, morimos irremediablemente. Si leyéramos más, nuestro seso no necesitaría blanquearse para hacerse rebozado. Las venillas que atraviesan sus lóbulos serían tan finas que pasarían inadvertidas bajo una fina capa de tenue rebozado. Y viviríamos mejor. Me río yo del *gellan*, la *kappa*, la *iota*, el *agar* y su primo el *metil*. Leer sí que es gelatinoso: si te lo propones.

#### Esferificación

Escriben Jean-Marie Amat y Jean-Didier Vincent en su Nueva Fisiología del Gusto, que el cocinero cuando escucha a los pedantes de la cocina, siente el mismo cansancio que experimenta el profesor Vincent con la lectura de un mal libro o escuchando una pregunta mal formulada. El deseo de estos dos energúmenos es compartir su saber con el lector, si por casualidad hay un lector, o con el comensal si se da el caso. Hartos de escuchar siempre las mismas monsergas reivindicando el buen gusto en la mesa, la receptividad, la mente abierta, el sentido del humor y buenas dosis del mejor aliño: litros de literatura y el hábito de la lectura que convierte el ejercicio de cocinar en algo más que puras y duras recetas repetidas una y mil veces hasta la extenuación. O el aburrimiento. *La cuisine c'est beaucoup plus que des recettes*, nos lo dejó bien escrito Alain Chapel, el desaparecido chef de Mionnay. Ahora bien, a mí no me queda claro qué quiso decirnos el buen hombre. Aunque lo intuyo, si me pongo en plan Nero Wolfe (Rex Stout).

Efectivamente, cuando uno navega en barca destartada por una vida de lecturas, relecturas y libros repletos de caviar, trufa, sopa juliana, *Aigobulido*, cebollas tiernas, *Vichyssoise*, Bullabesa, foie gras, timbales de macarrones, *Cassoulet*, lubina al hinojo, *Chateaubriand*, *steak* a la pimienta, patas de cerdo a la *Sainte-Menehould*, *Ossobuco*, liebre a la Royal, ortolanes y quesos de *Brie*, *Camembert* o *Roquefort*, se acumula, además de mucha hambre, un suma y sigue de escritores cuerdos, muchos de ellos, y dementes, la mayoría, que espesan esa pegajosidad a través de la cual la cocina se vislumbra, bien humana, lozana, auténtica y todo tipo de palabras que queráis adjudicarle. Más que hablar de filosofía y de todas esas cantinelas, a la hora de hablar o escribir de gastronomía, convendría echar mano a toda esa fauna literaria, que a fin de cuentas, también debe considerarse *ingrediente principal*, como los puerros. Todos sabemos que en la buena cocina hay ciencia y poesía, álgebra y fuego, deseo y memoria, además de todo aquello que uno quiera meter en el saco, un fardo que muchos creen que no tiene fondo de la de trastos que cargan en él. Sor Juana Inés de la Cruz descubrió en los fogones los secretos naturales y se lamentó de que Aristóteles no cocinara nunca. *Si hubiera guisado, mucho más hubiera escrito*, afirmó la inteligente monja, para quien la cocina era, sí, un espacio filosófico, metafísico e incluso místico.

Entre lo poquito bueno que le hemos oído a Arturo Pérez Reverte, respondía rotundamente a la curiosidad de quien lo interrogaba sobre sus escritores contemporáneos favoritos: *Mientras queden clásicos por leer, tengo lectura de sobra*. ¡Vaya filibustero! La enciclopedia francesa define al ilustrado como aquel que, pisoteando todo prejuicio, tradición, consenso universal, autoridad, en una palabra, todo lo que esclaviza a la mayoría de las mentes, se atreve a pensar por sí mismo. En las cuestiones que aquí se tratan, a pesar de que los tiempos que corren no sean del todo propicios debido al alboroto, la lectura es una *herramienta* fundamental para que el cocinero pueda crear con más jolgorio sus propios espacios de libertad y devolver así al palabra *cocina* esa humanidad que se descomulgaba, como los viejos y enfermos muros de piedra. La herrumbre y la humedad terminan de rematar cualquier cazuela.

Se debiera hablar más de literatura en todos estos congresos de reciente cuño que abundan por la estepa. Al más puro estilo *Celtiberia Show* (Luis Carandell), estas manifestaciones de júbilo gastronómico podrían reclamarse mucho más reflexivas, sesudas e intensas y se me antoja que el lugar destacado para tanto y tanto párvulo cocinero debiera ser la butaca, bien sentados, peinados con la raya al medio y con predisposición para el disfrute y las ganas de aprender.

Haciendo gala de esa falta de prejuicios que muchas veces se reclama al feliz comensal y con una buena dosis de humildad, ansío la llegada del día en el que pueda reconciliarme definitivamente con el debate público sobre asuntos del comer. A las pruebas me remito: conforme he ido echando al macuto libros de Dumas padre e hijo, Grimod de la Reynière, Montaigne, La Bruyère, Voltaire, Prosper Mérimée o Colette, los guisos me salen mejor. Parece como si el don celestial del buen gusto habitara de pronto en tus entrañas y se acomodara para no abandonarte jamás. Pero no sólo de literatura francesa puede uno alimentarse con excelentes resultados: Don Pedro, que era un cura de esos de sotana

de sastrer, fijador de pelo y abrótno macho en sus cabellos, siempre me advirtió de la presencia de la gastronomía en las Sagradas Escrituras. ¡Qué canalla! Creo que aquel tipo tentó al diablo para lograr que me interesara por los cuentos que leía y releía una y mil veces en el momento de la Eucaristía y pensó que sólo lograría retener mi atención en ellos si conseguía transmitirme la bondad culinaria del viejo pueblo hijo de Leví. Evidentemente, el tiempo me ha demostrado todo lo contrario, no sólo que el clero ha sido incapaz de predicar con el ejemplo, sino que las escrituras sagradas están repletas de cautela, intimidación y austeridad, sacrificio y mortificación, toda una parafernalia de actitudes absolutamente contradictorias con el deleite, la voluptuosidad y la buena mesa. Si las doce tribus de Israel hubieran buscado una tierra prometida de paisajes más grasientos y alcohólicos que unos simples arroyos de leche y miel o campos de trigo y mijo, me lo habría pensado. Os recuerdo que el pecador Zaqueo esperó a Jesús en una higuera. ¿Casualidad? ¿Qué es lo que buscaba el jodido en realidad?

Ya en aquella época de pantalones cortos, esas esperas bajo una higuera me sonaban a pamplinas, mis lecturas, además de los comics de Gallardo y Mediavilla, se reducían a viejos volúmenes que con discreta mano dejaban en casa a mi alcance en lugares de fácil acceso, como tentando a mi destino: sobre la mesilla, cerca de la Nocilla, junto a los guantes de fútbol, entre las tetas de los Entreviús, en lugares estratégicos. Se produjo así el feliz encuentro con Luján, de la Serna, los hermanos Domingo, Cunqueiro, Muro, Perucho, Chirbes, Pla, Camba, Escoffier, Monselet, Brillat-Savarin o Careme. Me convertí en un yonqui del libro, la letra impresa y la tinta en vena. Mi destino cambió la ruta: pasé de la lucha libre, la zancadilla, la ahogadilla, el balón y la zambomba a adoptar una postura más estática, sentado con la columna bien erguida y al abrigo de toda contaminación sonora, o sea, la típica postura del tocado mental que lee.

Ya por entonces, creí adivinar en mis entrañas a un apóstata en potencia, pero me obligaban a creer en Dios a base de buenas tortas con la mano abierta. E insistían en que buscara en la sabrosura del papel de Biblia las primeras normativas dietéticas de la cultura occidental escritas en clave religiosa: debes ir al Antiguo Testamento y leer el Éxodo y el Levítico, me decía el de la mano abierta, retirándose sus pequeñas gafas de las cuencas de los ojos. Pero yo, que para entonces ya estaba seducido por el exceso de verborrea ilustrada de la sucia literatura francesa, no comulgué con todo aquello. ¿Qué incauto podía imaginar que cualquier libro que sugiriera tanta corrección y la prohibición de anudarse un babero para dar cuenta de un lechón asado o unas gambas al ajillo iba a formar parte de mis libros de cabecera? Allí dejaban claro que ese último percebe tibio cogido de la fuente o esa patata frita comida con pocas ganas, pero sin desmayo, tras dar buena cuenta de un par de huevos, era la señal del diablo: gula. Puse pies en polvorosa.

#### Texturas

*Leopoldo Bloom comía con entrega órganos internos de bestias y aves. Le gustaba la sopa de menudillos, las mollejas de ternera, el corazón relleno y asado, los filetes de bigado fritos y las huevas de bacalao. Pero más que nada, le gustaba el riñón de cordero asado, que impartía a su paladar un fino saborcillo a orina.* James Joyce nos presenta de este modo al protagonista de su *Ulises*, artefac-

to literario que transcurre en un fatídico y extraordinario dieciséis de junio de 1904. Pero desde mucho antes de 1922, año en que Joyce decide ofrecernos su obra, literatura y gastronomía han ido de la mano. Desde las viejas cantigas en las que el receloso amante solicita con evidente impotencia *verme necesitado de alimentar mi espíritu con pan y cuartillo de vino, pues a falta de los frutos del amor, confortadme con buenos condimentos*, la escritura ha estrechado sus brazos al buen yantar o la gastronomía ha abierto su corazón a la literatura, vaya usted a saber si es antes el huevo o la gallina, la ignorancia humana o la crucifixión. No podría ser de otra manera, pues la literatura no refleja más que ese ansia de toda condición humana por comer caliente y entregarse a los ardores del amor de alcoba. ¿Cómo escapar al alimento, si la falta de comida consume al hombre desde mucho antes de que supiera sentarse y dejar constancia de su hambre por escrito?

Del siglo XV para acá, hay una tribu de escritores en lengua inglesa, francesa, italiana, alemana o rusa en cuyas obras se olfatea la gastronomía, breve o extensamente, abarcando desde la ficción al ensayo, del juicio culinario inteligente a la narración histórica o el pensamiento filosófico: Chaucer, Andrew Marvell, John Milton, Shakespeare, Swift, Ben Jonson, Henry Fielding, Samuel Johnson, Sir Walter Scott, William Thackeray, Charles Dickens, John Donne, Herman Melville, D.H. Lawrence, William Blake, Vladimir Nabokov, Roald Dahl, Thomas Pynchon, M.F.K. Fisher, Alan Davidson o Charles Lamb.

¡Quietos parados! Un inciso. Efectivamente, desdichadas listas, pensaréis, de qué sirven estas citas de libros, tantos autores y esta murga de referencias de ejemplares que, si algún inquieto pretende comprar se las verá y deseará con un librero que poco más hará que mamporrear en un teclado. ¡Desdichados! Qué más da. Si sirve para que en uno solo de vosotros se despierte a su monstruo, lector voraz y despiadado, entonces, sólo en ese momento mi misión divina en *Papeles de Cocina* se habrá cumplido. Y os engancharéis a esa puñeta de apagar la luz a las tantas de la madrugada.

#### Xantana

Pero sigamos con nuestra búsqueda de la hermosa bien trabada, que en apariencia de libro adopta la más perversa de las formas. Sigamos con esta aventura de Cosaco del Kazán, que sobre caballo va, sin temor y sin desmayo. Busqué refugio en recetarios comme il faut y tropecé con George Blanc, Pampille, Michel Guérard, Picadillo, Pierre Gagnaire, Abraham García, Apicio, Bocuse, Sarah Dudley y Elizabeth O'Brien, las hermanas de Azcaray y Eguileor, Don Teodoro Bardají y Edouard de Pomiane, al que por cierto, Julian Barnes en su *Perfeccionista en la Cocina*, dedica el capítulo *El maestro de los diez minutos*, una diminuta obra maestra de observación perspicaz. Después de recrearme con tanto guiso, tropecé con *el Festín en Palabras* de J.F. Revel, un encuentro electrificante. El escritor marsellés comenzó su carrera literaria cambiando su verdadero apellido, Ricard, por el de un *chef* de un sucio barrio de París, propietario de un restaurante llamado *Chez Revel*. Buena declaración de intenciones. Él reafirmó mi fe en la buena literatura gastronómica y todavía hoy me hace obviar la desangelada prosa de nuestros historiadores locales de la alimentación, tan carentes de gracia a la hora de escribir sabroso. Son peores que el pan de gasolinera, mire usted, oiga que se enfría y luego no hay

quién se lo coma. Encontré en su libro una hermosa aproximación a la buena cocina que no se esconde jamás y que reivindica con orgullo su procedencia campesina, su conexión con el fuego, sin dejar de renovar o de enriquecer, al paso del tiempo, todo lo que toca: *lo difícil es reencontrar, detrás del aparato verbal de las cocinas de artificio, la cocina popular anónima, campesina o burguesa, que exige su punto y sus pequeños secretos, que evoluciona lenta y silenciosamente y donde no hay un inventor particular. Es esta cocina media, el arte gastronómico de las profundidades, la que explica que en unos países, se coma bien y, en otros, se coma mal.*

A toda esta gente la llevé en la mochila en mi particular periplo por cocinas pomposas y comedores de guarro malecón. Me empaché de cocina y como un personaje de mi propia novela que es mi vida (*David Copperfield*), presto hoy más atención a lo escrito que a la propia pirueta gastronómica. Y el panorama es bastante desolador, para qué nos vamos a engañar. Hoy, mis queridos libros, cuanto más grandes y más ilustrados son, peor me saben. Le dan ganas a uno de meterse en la cama sin cenar. Menos mal que Baudelaire, Rimbaud o Verlaine dedicaron también tinta china a comer, beber y sus placeres aledaños que se extienden, por lo general, hasta la posición horizontal con los calzones o las bragas en la mano y terminan con el cigarro colgando de la comisura de los labios.

Flaubert, Maupassant, Proust, Daudet, Hugo, Valéry y mi querido Barthes, que, en ese intento de evitar el asesinato como norma, acumulando cadáveres por las calles, las cunetas, los cafetines y hasta en los despachos de pan, tropezando con tanto malaje que atenta sin piedad contra la razón y la belleza, optó por convertirse en un liberal contumaz para hacer oídos sordos a esa llamada a la muerte de todo bicho viviente que lo perseguía allá por donde pasaba.

¿Será la ausencia de prejuicio gastronómico una falsa conducta refleja, propia del exaltado que sólo tolera el cocido de su abuela, la tortilla de su madre o las lentejas de su tía la del pueblo? Seguro que Arturo Pardos estará totalmente de acuerdo con el francés. Yo también. Si no me hubiera convertido también en un liberal que todo lo tolera y aguanta, mataría todos los días a decenas de personas. A pesar de que mi caso debe ser para gabinete de investigación médica, pues la belleza del piano de Tureck también me incita a la puñalada, como os adelanté al principio. Decididamente, debo de ser un vicioso incurable. Pero a lo que iba. En sus *Mythologies*, Barthes, como os contaba, profundiza bastante en la deconstrucción de los mitos gastronómicos franceses. ¿Os suena el palabra deconstrucción, no? ¿No queríais, congresistas que calzáis zueco de Bragard y os ocultáis bajo un gorro que cuece al vapor vuestras ideas, no queríais, os decía, herramientas que os sirvan para destripar tanto concepto en estado gaseoso y hacer balance de hacia dónde vamos y de dónde venimos? En los libros encontraréis todo lo que necesitáis para conseguir humanizar ese fogón que está tan necesitado de palabras, caricias, sujeto, sonrisas, verbo, miradas y predicado.

#### Surprises

Ahora que aflora este espíritu de espadachín que calza bota alta de cuero, hago memoria y os cuento que Alejandro Dumas no deja pasar muchas páginas, en las gloriosas sagas de los mosqueteros (que os recuerdo, no se llamaban Algic, Citras, Eines y Gluco), sin recordarnos el insaciable apetito del vanido-

so (este sí) Porthos, como tampoco Rabelais permite obviar el hambre del gigante Gargantúa y su hijo Pantagruel (*me empapuzo, humedezco y bebo, todo por miedo a morir*), siendo así como el adjetivo pantagruélico se aplica a lo excesivo, opíparo y abundante. Una lástima que tanto gacetillero desalmado se apropie de tan hermoso vocablo para emplearlo a su capricho y antojo: me suben ahora a la cabeza (como las burbujas de la gaseosa, ásperas y toscas) las infumables crónicas escritas de la prensa gastronómica española en las que se emplea tanto adjetivo superlativo con resultados poco hermosos, cierto. Aprovecho la ocasión para decir a tan consideradas plumas que jamás se vio tal disparate: el terror de aquellos que temen leerse en sus escritos, pero más por miedo a las represalias de sus dementes juicios, que de verse rodeados de tanto exabrupto y sujeto y predicado peor hilados. Aplíquense ese *minimalismo* (horrible palabro, excusez-moi monsieur Wolheim) que tanto exigen a voz en grito les sea servido en bandeja de plata o sobre plato e inyéctenlo a sus propias plumas: intenten escribir con deleite, ausencia de contenido formal, de estructuras relacionadas y abstracción total, con máxima sencillez, procurando encontrar esa perfección que tanto exigen en el fogón pero nos niegan en sus columnas. Y busquen esa belleza en sus teclados, la misma que muchos *chefs* son capaces de resolver con una pizca de aceite de oliva, mucho tiento y su sartén. Cada uno con sus armas, pero dando por sentado que no puede uno manillar al contrario si no lo hace con estilo apropiado, educación y sin errar el disparo. Les insisto amigos, empleen buena letra y repasen lo escrito muchas veces, dejen el texto en reposo como el escabeche de perdiz, antes de poner en marcha el cartucho de impresora.

Ya que hablamos de demonios, nuestro admirado Dante puso un lugar con vistas en su *Inferno* para los que abusaron de la gula y no tuvo reparos para escribirnos de sus faltas, defectos y pecados, que son también las nuestras y las de toda la humanidad. Hay que reconocer que esa confesión de las debilidades propias ha sido y es un filón para cientos de atormentadas plumas que nos han escrito ayer y hoy sus mejores páginas. Ahora mismo, me acuerdo de dos libros: *Eat this Book*, de Ryan Nerz y *Horsemen of the Esófagus*, de Jason Fagone. Estos dos autores forman parte del jurado de la Federación Internacional de Comilones Competitivos y cuentan en clave literaria, las aventuras de David Coondog, campeón del torneo de salchichones de Ohio, de Tim Janus, campeón del mundo de comedores de tiramisú (obviaré la cantidad de pastel para no quitaros las ganas de comer tan delicado dulce veneciano), o de Hill Simmons, un camionero campeón de la *Copa Ala*, una especie de Premio Nadal de la jamada, que consiste en competir por comerse la mayor cantidad posible de pollo frito. O ese otro escritor, Stefan Gates, preocupado por hilar como es debido una frase tras otra, que nos cuenta en *El Gastronauta*, cómo dora en la sartén un gusanito *cheeto barbacoa* u obtener posibilidades gastronómicas de la cera y de las uñas cortadas de los pies. Fue apartando durante semanas sus uñas en un sobre y luego, utilizando el ancestral mortero, las molió y convirtió en un crujiente polvo que metió en un *pudding*. *Tuve una ligera sensación de asco al morder las uñas más hermosas y el lejano recuerdo de sabor del peor pastel centro europeo que pueda uno comprar en el snack-bar de una estación, pero aparte de eso, el experimento culinario no sirvió de mucho*, escribe. Les recomiendo, remata el

autor, que no lo intenten.

Otros títulos como *Two for de road*, de Jane y Michael Stern, son un claro ejemplo de honestidad hilada con escritura fina como la más dulce mermelada. ¿Es la comida misma, o la idea de la comida, lo que le gusta al escritor? Desde luego, no esconden un secreto a todas luces inaceptable entre nuestros resabiados escritores gastronómicos: a la señora Stern no le gusta el pescado ni la mayoría de especias, un obstáculo profesional que desaparece en cuanto aflora la buena literatura. ¿Qué más nos da? ¿Qué nos importa la historia, lo sucedido, la descripción de lo visto o lo comido, aquello que ingerido está y reposa en el fondo del estómago? ¿A quién importa que un gazpacho de melón merezca una calificación de ocho sobre diez o que un sorbo de granizado de *Campari sea sibarítico* y pleno de *manjarosidad*?

Algunos deberían confesar a voz en grito sus defectos en la mesa, ya que son incapaces de hacerlo por escrito. Como hicieron Lampedusa, Moravia, Calvino, Turgenyev, Chejov, Tolstoi o José Lezama Lima en su *Paradiso*, tan lleno de delicadeza y de hervor pausado. O confesar su hambre, como Brecht, capaz de hacer poesía metafísica escribiendo sus ganas de hincar el diente a algo tierno, soñando con una mesa bien dispuesta.

Casualidades de la vida, los libros que tanto me gustan, los autores que aquí estoy teniendo el gusto de citar, se preocupan tanto o más de la forma que del asunto que tratan, sabiendo que la batalla de la vida está perdida. Y debatir las cuestiones del comer no conduce a ningún sitio, es asunto hartito cansino. Tanto como quitarles la piel a dos cubos llenos de habas o comerse los corchos que hacían tragarse a aquel personaje ciego de Guy de Maupassant. Toda la literatura gastronómica de cualquier condición o lugar está reunida en aquel gazpacho que sorbía Sancho Panza antes que *estar sujeto a la miseria de un médico impertinente que lo matara de hambre*. Hablamos de literatura de mantel: Gourmandía, un mundo feliz, de clima benigno, donde la gastronomía puede ser herramienta auxiliar de la narrativa o convertirse en su principal objetivo; desde *la Fisiología del gusto* de Anthelme Brillat-Savarin hasta *The Art of Eating* o el *Sírvase de inmediato* de M.F.K. Fisher, que Mario Muchnik tuvo a bien editarnos a comienzos de los noventa. Un compendio extraordinario el de la Fisher, en el que nos describe con pluma de vieja dama (Virginia Wolf) qué sintió aquel cavernícola cuando la primera ostra, resbaladiza y yodada, bajó por su gaznate o nos instruye sobre cómo cocinar un lobo y nos distingue los distintos tipos de felicidad que uno es capaz de experimentar cuando come en grupo o en la más absoluta soledad.

Estos libros nos reflejan el salto que da el alimento, pasando por varios grados de necesidad percibida. Desde el pan como mero sustento hasta el banquete como derroche máximo, nos coloca en el centro de nuestro universo un insignificante pedazo de queso. Nos place la comida, la bebida y la compañía, no como simple alimento, para apagar la sed o esconderse de uno mismo sino con irrefrenable hedonismo y deleite. A fin de cuentas y con mucho arte, convertimos esas necesidades fisiológicas en una manera más de hacer llevadera nuestra existencia, permitiéndonos vivir y morir con elegancia. Como *Tristram Shandy* (Laurence Sterne).

#### Emulsificación

A lo largo de la evolución histórica, la casa

siempre se asimiló con el hogar, es decir, con la cocina. En los albores del tercer milenio, la alimentación se identifica cada vez menos con el universo doméstico, que es el hábitat natural de nuestra literatura. Una cocina artificial que reuniera en la mesa todos los alimentos posibles y anulara la identidad local, percibida como signo de limitación, era el primer deseo de las élites, el signo principal del privilegio alimentario. *Sólo el hombre común se conforma con los alimentos que el país puede ofrecerle*, escribía Casiodoro, por boca de su soberano Teodorico en la Italia gótica del siglo VI: mil años después, el cocinero de la casa de Gonzaga, Bartolomeo Stefani, explica en su tratado de cocina que el señor no debe preocuparse del carácter estacional de los alimentos ni de los límites impuestos por el país, porque con *buena bolsa y buen caballo de batalla* se puede tener de todo en cualquier momento del año. (Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari). Combinar la relación del presente con el pasado, la tradición con el cambio, es una tarea que le corresponde a nuestra generación y a las precedentes. Hacerlo razonablemente, de manera equilibrada, es ante todo una muestra de inteligencia, porque también permitirá enriquecer nuestro patrimonio gastronómico y profundizar en esa *honesta voluptuosidad* a la que el humanista Platino dedicó muchas páginas.

La mejor maestra del gastrónomo es la vida misma: viajar, conocer, probar, amar, cocinar, leer. Estas son las herramientas fundamentales que alimentan la pasión. Comemos libros, leemos sobremesas, bebemos destilados que nos enseñan a comer y vuelta a empezar. Pero no es más que en ese cocinar, olfatear, masticar, saborear y deglutir, que llegamos a conocer nuestro propio espíritu, reconocernos en el personaje de esta gran comedia humana: haciendo discretas paradas frente al huerto, el puerto, la lonja, el bosque o la bodega, la olla, el horno o la botella. Nos detenemos ante un libro fragante, aspiramos profundo, ajustamos las gafas y elegimos los ingredientes que hacen falta para la olla (¿vainilla de Tahití o de Madagascar, ficción o recetario, *Entre-deux-mers* o *Sauternes*, nos preguntamos?)

Haré una última reflexión en torno a Julian Barnes, el autor de *El perfeccionista en la cocina*, una paja en el ojo de la literatura gastronómica actual. Un raro avis. Un libro que aburrirá con sopor hasta al más reputado de los *chefs*. Me apuesto un pie con su juanete. Hoy, la edición contemporánea está más preocupada en el derroche de medios de la propia edición que en la enjundia de los mismos. De ahí que Barnes ironice con cuestiones contenidas en este tipo de libros huecos, que tanto abundan, y que no conducen más que a la frustración del propio lector. ¿Cómo de grande es una cebolla mediana? ¿Qué significa fuego medio? ¿Cuánto cabe en una pizca? Todo son esforzados intentos en la cocina, dice el inglés, para terminar maldiciendo los recetarios profusamente ilustrados que no coinciden con el despachurrado *soufflé* que uno no es capaz de hacer levantarse unos milímetros. Hacer literatura de la buena con esas pequeñas cosas que pasan desapercibidas. Es la clave. Efectivamente, no es necesaria una propuesta culinaria de calidad para escribir con hermosa. Pero buena literatura y buena cocina hacen música celestial cuando suenan al unísono, bien complementadas.

#### Birlibirloque

Ha sido un verdadero problema conseguir hablar de unos pocos autores: son muchos

los que me hubiera gustado citar. Un día, un buen amigo con el que preparaba una conferencia, me sorprendió en mi cocina con una tonelada de libros sobre la mesa. ¡Todos estos!, *le dije ilusionado*, todos estos son los libros de los que quiero hablar en la conferencia. Pero insistió en que estaba loco e intentó persuadirme de cometer tamaño despropósito: no puedes meter todos. Matemos a nuestra audiencia. Le hice caso y el día de la charla lo contó en público, dijo a quienes nos escuchaban que los había librado de una buena, evitando que cayeran sobre ellos tantos y tantos títulos elegidos de los estantes de su biblioteca por un demente. Al fin y al cabo, para hablar de escritura gastronómica es suficiente poner unos pocos ejemplos, al igual que no es necesario disponer de todos los ingredientes de un mercado de abastos para explicarle a alguien los rudimentos elementales de la cocina.

Debo reconocer, ahora que estoy sólo y nadie me acompaña en estos folios, salvo ese asesino que llevo dentro, un apóstata y un obseso, que estas líneas quedarán mucho más lucidas, crecidas y apañaditas si las acompaño de un regalo que encontraréis un poco más abajo. En el fondo bastará con recordaros que para hacer buena literatura gastronómica hay que hacer, sobre todo, buena literatura. Y el resto es lo de menos, aunque lo suyo cuenta. No son lo mismo,

ni pesan igual en el recuerdo, un pincho frío post-moderno servido en copa de Martini y adornado de lonjas de mortadela cristalizadas que unas gordas becasas asadas al espeto. Pero creedme, ambas sirven si a escribir bien se acierta.

No os dejéis despistar por la cita de grandes platos, mesas y cocineros. Observad si el artefacto desarrollado es superfluo. Apreciad si la prosa está justificada y os conmueve, si está a la altura de lo servido o lo bebido. Todo lo demás es pura falacia. Tampoco os dejéis llevar por el lujo editorial al que acostumbran los libros de esta especie. No forzosamente las fotos más hermosas o el diseño gráfico más florido, han de llevar el texto más dichoso. Pero sobre todo desconfiad de los libros que traten al texto como puro adorno, o que impreso esté en pequeños caracteres de tinta invisible que no se alcance a leer sin el telescopio de un astrónomo. Cuando un texto se escribe de veras, se escribe en tinta oscura, para que alguien la lea con deleite sin provocar mucho a sus dioptrías.

Acabo ya. Aquel amigo, para convencerme de que no debía cometer el crimen que me proponía, tuvo que repetirme un millón de veces que sólo disponíamos de una hora de parlamento e insistió en que no hacía falta aburrir ni desesperar a nadie con tanto dato,

tanto libro y tanta tinta. Nada, no hubo manera. Seguí erre que erre hasta que se me ocurrió una idea: hacer un regalo a la audiencia, poner en un listado todos esos libros imposibles, todos los autores y citas que no cabían en la conferencia, imprimir unas copias bien bonitas y entregarlas en propia mano. El asunto no prosperó. Leímos una charla de la que prefiero no acordarme, pues aunque a hombros nos sacaron del coso, como a los buenos rejoneadores, perdimos la voz y las ganas de hablar durante una semana al menos. Así que recupero aquella genial idea de mi amigo Etxeberria y os adjunto unas líneas más abajo, ahora sí, un documento que titulo *libros de recomendada lectura*, que en realidad me gustaría titular *libros de obligada lectura*.

#### Finis terrae

Bebe, come, duerme, ronca y sueña. Si alguna vez piensas en algo que te plazca, que sea entre libro y libro, vive siempre el placer del momento presente y ansía el goce del momento siguiente. Pero si no contento con destacar en el gran arte de la obscenidad, la infamia, la falsedad, la crápula y el desenfreno de la gastronomía que hoy nos toca vivir, tú sigues revolcándote en ese lodo, como los cerdos, seguirás siendo feliz a tu manera. La literatura y los buenos libros están ahí para tu participación gloriosa en otras cuestiones mucho más importantes. Por lo

demás, no te estoy diciendo nada que no te aconseje ese monstruo que también tú llevas dentro si lo sabes escuchar. Nada te sugeriré que no sea bueno para ti, querido amigo y nada mejor que a la lectura puedo invitarte. Efectivamente, todos los medios posibles he empleado: la exageración y la abundancia, la reiteración y el horror, las citas y mis libros, nuestras fobias y mi propia memoria: todo lo que hice de más fue pensado en modo de inspirarte horror, no sé si me entiendes. ¡Sólo quiero que leas!

Mi anciana madre, mi mujer y mis hijas dicen que soy un exagerado, pues en el desayuno mezclo café y chocolate en la misma taza. Lo hago para disfrutar de las dos bebidas y todas insisten una y mil veces en recriminarme que eso no es más que una porquería. Me advierten de que en la mezcla se pierde el valor, el gusto y la fortaleza que los dos ingredientes tienen, sí, pero por separado. Perdería mi tiempo y mi esfuerzo si dijese otra cosa: todas las mañanas cuando bebo de mi taza pienso que sugerirle castidad a un libertino o invitar a ser prudente a un valiente es como hablar de humanidad a un tirano.

# ¡Sólo quiero que leas!

Libros de recomendada lectura.

**Una nueva fisiología del gusto**  
Jean-Marie Amat y Jean-Didier Vincent. RBA.

**La mesa limón**  
Julian Barnes. Ficción. Anagrama.

**El perfeccionista en la cocina**  
Julian Barnes. Ficción. Anagrama.

**Una historia natural de los sentidos**  
Diane Ackerman. Ficción. Anagrama.

**Carnet de ruta. Las recetas de Pickwick**  
Néstor Luján. Tusquets.

**Parada y fonda**  
Víctor de la Serna. Tusquets.

**Conferencias culinarias**  
vv.aa. en la Menéndez y Pelayo, 1981-1892; Luján, Martínez-Llopis, Vázquez Montalbán, Bettónica, Cela, Sol, & c. Tusquets.

**La mesa del buscón**  
Xavier Domingo. Tusquets.

**El gran arte de los fondos, caldos, adobos y potajes**  
Antonin Carême. Tusquets.

**Cocinar hizo al hombre**  
Faustino Cordón. Tusquets.

**Un artículo de encargo**  
Miquel Sen. Ficción. RBA.

**Les bons plats de France**  
Pampille.

**Le code de la bonne Chère. 700 recettes simples**  
Edouard de Pomiane. Albin Michel.

**La cocina práctica**  
Picadillo. Prólogo de la Pardo Bazán.

**La cocina de ellas**  
Teodoro Bardají. La Val de Onsera.

**El Amparo, sus platos clásicos**  
Hermanas de Azcaray y Eguileor. Kriselu.

**Le livre de recettes**  
Mrs Sarah Dudley et Elizabeth O'Brien. Éditions du Laquet.

**Manual de anfitriones y guía de golosos**  
Grimod de la Reynière. Tusquets.

**La razón del gourmet**  
Michel Onfray. Ediciones de la flor.

**Recuerdos gastronómicos y literarios**  
Curnonsky. Parsifal / Albin Michel, 1958.

**Escritos gastronómicos**  
Ángel Muro. La Val de Onsera.

**Estética del gusto**  
Juan Perucho. La Val de Onsera.

**La penúltima copa de Champagne**  
Luis Marcel "Gastrófilus". Océano.

**La cocina caníbal**  
Topor. AHR.

**La cocina de los filósofos**  
Francisco Jiménez Gracia. Ediciones libertarias.

**Viaje por las cocinas de España**  
Luis Antonio de Vega. Colección las paredes.

**Teatro venatorio y coquinario gallego**  
Castroviejo, Cunqueiro y Álvarez. Ediciones Ézaro.

**La cocina impúdica. Recetas secretas de una mujer de mundo reveladas a quien pretenda serlo**  
Anónimo. Trea.

**Historia de la alimentación**  
Flandrin y Montanari. Trea.

**Poesía a la carta. La gastronomía en el arte y la literatura**  
Revista Litoral.

**El vientre de París**  
Emile Zola. Ficción. Alianza Editorial.

**Lo que hemos comido**  
Josep Pla. Destino.

**La casa de Lúculo**  
Julio Camba. Temas de hoy.

**Mi cocina**  
Augusto Escoffier. Flammarion

**La cocina de mercado**  
Paul Bocuse. Argos Vergara.

**De re coquinaria**  
Apicio.

**La cocina de los caseríos**  
**Manual de cocina económica vasca**  
José Castillo. Ttartalo.

**Recetas para quitarse el sombrero**  
Abraham García. Siruela.

**El prácticón**  
Ángel Muro. Tusquets.

**A pedir de boca**  
José Manuel Fajardo. Ficción. Ediciones B.

**La cuisine c'est beaucoup plus que des recettes**  
Alain Chapel. Robert Laffont

**La cocina suculenta**  
Michel Guérard. Robert Laffont

**La cocina inmediata**  
Pierre Gagnaire. Robert Laffont

**Ma cuisine**  
Joel Robuchon. Robert Laffont

**La nature dans l'assiette**  
George Blanc. Robert Laffont

**La casa del rojo**  
Miguel Sánchez-Ostiz. Diarios. Península.

**Un festín en palabras**  
J.F. Revel. Tusquets.

**Tabula bacalao**  
vv.aa. Montagud editores

**El Barón Rampante**  
Italo Calvino. Ficción. Siruela.

**Historia ética y moral de los alimentos**  
Maguelone Toussant Samat. Alianza Editorial.

**Bon appétit messieurs!**  
Leo Fourneau. Editions Grasset.

**Demasiados cocineros**  
Rex Stout. Ficción. Molino.

**Lord Byron. La perversión diaria**  
Gabriel Matzneff. Laia editores.

**Comer y beber a mi manera**  
Manuel Vicent. Alfabuara.

**Blue Trout and Black Truffles: The Peregrinations of an Epicure**  
Joseph Wechsberg. Academy Chicago Publisher's.

**Sírvase de inmediato**  
MFK Fisher. Anaya y Mario Muchnik.

**Bestiarium Gastronomicae**  
Andoni Luis Aduriz, Gyula Madarasz, José Belmonte. Gourmandia

**El hombre máquina. El arte de gozar**  
Julien Offray de la Mettrie. Valdemar.

**En deuda con el Placer**  
John Lanchester. Anagrama.

**Una humilde propuesta y otros escritos**  
Jonhatan Swift. Alianza.

**Nose to tail eating**  
Fergus Henderson. Macmillan.

**De la mer a l'assiette**  
Gerard Allemandou. Les Editions du Pacifique.

**O Melhor da Gastronomia e do Bem-Viver**  
Luiz Horta. DBA.

**Le Meilleur & le plus Simple de Robuchon**  
Joël Robuchon. Robert Laffont.

**Le Gibier et sa Cuisine**  
Christian Guillerand y Jean-Jacques Brochier. Albin Michel.

**La Cuisine en Liberté**  
Michel Trama. Olivier Orban.

**Cocinar en Familia**  
Heston Blumenthal. Val de Onsera.

**El gusto del vino**  
Emile Peynaud. Mundi-Prensa.

**La Cuisine de Passion**  
Marie-Claude Gracia. Olivier Orban.

**Les Fêtes de mon Moulin**  
Roger Vergé. Flammarion.

**Secrets Gourmands**  
Pierre Hermé. Larousse.

**El ocaso de las paellas**  
Arturo Pardos. RB.

**Bueno para Comer**  
Marvin Harris. Alianza editorial.

**Les Dimanches de Joël Robuchon**  
Joël Robuchon. Chêne.

**Le Cuisinier Landais**  
Anónimo. Éditions Confluences.

**Festins Gascons**  
Christian Coulon. Éditions Confluences.

**Confesiones de un Chef**  
Anthony Bourdain. RBA.

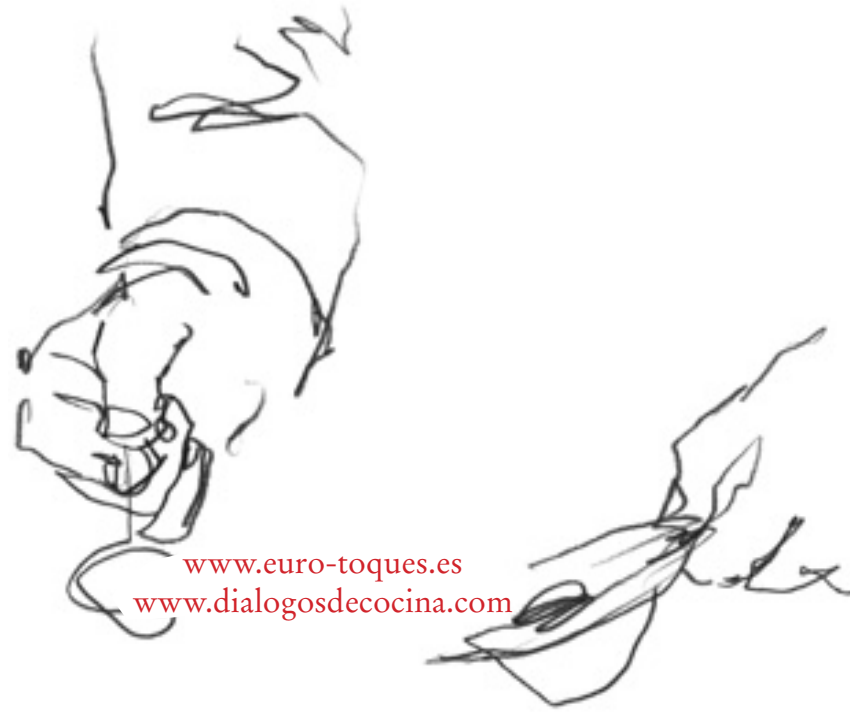
**Porca memoria**  
H. Etxeberria y D. de Jorge E. RBA

**Le livre de Michel Bras**  
Alain Boudier, Michel Bras y Christian Millau. 1994, Rouergue.

**Tabula sic (sensus, intelligentia et cultus: sic transit gastronomia mundi)**  
vv.aa. publicación trimestral. Formato sábana.

**El primo Pons**  
Honoré de Balzac. Pre-Textos.

**Alfabeto para gourmets**  
MFK Fisher. Anaya y Mario Muchnik



[www.euro-toques.es](http://www.euro-toques.es)  
[www.dialogosdecocina.com](http://www.dialogosdecocina.com)