



Juan Manuel Bellver

CONTRA LOS *FOODIES*

y otros textos comestibles



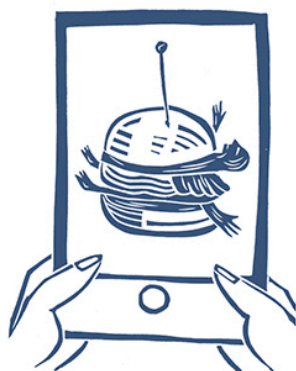
Ilustraciones de
Carlos Baonza

Siruela

Juan Manuel Bellver

CONTRA LOS *FOODIES*

y otros textos comestibles



Ilustraciones de
Carlos Baonza

 Siruela

Libros del Tiempo

Edición en formato digital: febrero de 2026

Diseño gráfico Gloria Gauger © Juan Manuel Bellver, 2026
c/o DOSPASSOS Agencia Literaria © De las ilustraciones, Carlos Baonza © Ediciones
Siruela, S. A., 2026

Todos los derechos reservados. Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Ediciones Siruela, S. A.
c/ Almagro 25, ppal. dcha.
www.siruela.com

ISBN: 979-13-88032-39-4

Conversión a formato digital: María Belloso

ÍNDICE



ANTES DE PASAR A LA MESA...

Usted también puede tener sus cinco minutos de fama

AMUSE-BOUCHES

Contra los *foodies*

La cocina del tiquitaca

Me declaro afrancesado

Sobre la invención de algunos platos ilustres

La fascinación de Occidente

Elogio de la cocina lunática

ENTREMESES

La cocina inquietante de las ostras

La vulgarización del caviar

La guerra del pan (y cómo ganarla)

Un paté de campeonato

La cocina del aprovechamiento

Adictos al picante

La cocina silvestre

¡Qué buen año para las trufas!

Un banquete erótico por San Valentín

PLATOS FUERTES

Embriones en el cocido

Al calor del amor del *hot pot*

La tentación de la carne

El embrujo de la parrilla

Los placeres de la caza

FINAL FELIZ

Sobredosis de chocolate

Dulces con bula religiosa

El dichoso *panettone*

Un verano color pistacho

SOBREMESA

Para qué sirve un congreso gastronómico

El *copyright* de las recetas

El precio lógico de las cosas

Peligrosos flambeados

Los tomates de la discordia

Apuntes sobre el origen vasco de la paella

Una conversación de sobremesa acerca de la *gastrificación*

Omakase is dead

BIBLIOGRAFÍA CITADA

AGRADECIMIENTOS



*Para Almudena y Manuel, por todos los ratos
que les he escamoteado mientras escribía estas páginas*



ANTES DE PASAR A LA MESA...

Usted también puede tener
sus cinco minutos de fama



Como dirían los Rolling Stones en *Sympathy for the Devil*, permítanme que me presente: me llamo Juan Manuel Bellver, tengo 60 años, vivo en Madrid y soy periodista, aunque últimamente mi principal fuente de ingresos es el comercio del vino. Durante casi toda mi carrera en el citado oficio me he dedicado —salvo una feliz etapa como corresponsal político en París— a la información de Cultura, Espectáculos y Ocio. Desde 1991, fecha en que publiqué mi primera crítica gastronómica en *Diario 16*, vengo cultivando además una segunda actividad como cronista culinario y de vinos en diversos medios, que me ha deparado muchísimas satisfacciones personales y profesionales.

En enero de 2008 me presté a escribir la siguiente columna para la recién fundada revista digital gastronómica *7 Caníbales*, en la que colaboraban algunos amigos, porque me apetecía tratar un tema que se salía entonces de mi rutina informativa habitual. Se trataba de cómo las nuevas tecnologías habían creado un nuevo modelo de aficionado, *gourmet*, catador y hasta líder de opinión. Y creo sinceramente que todo lo que expongo en los siguientes párrafos no ha perdido vigencia —ni capacidad de debate— en los dieciocho años que han transcurrido.

Me explico. Cuando comencé a interesarme por el trago y el

bocado, hará más de dos décadas, resultaba difícilísimo, incluso en una ciudad como Madrid, encontrar almas gemelas para compartir la creciente vocación. Además, para formarse debidamente y lograr ser respetado por los *gourmands* ilustrados de más edad, tenías que haber leído un centenar (o más) de libros clásicos del género, tanto españoles como extranjeros; algunos, incluso, descatalogados. Había que saber parafrasear convenientemente a Brillat-Savarin, Grimod de La Reynière, Apicio, Carême, Escoffier, Ruperto de Nola, la Marquesa de Parabere, Picadillo, Julio Camba, Álvaro Cunqueiro, Josep Pla, Néstor Luján, Juan Perucho, Xavier Domingo, Martínez Llopis, M. F. K. Fisher, Alejandro Dumas, Curnonsky, Jean-François Revel, Alexis Lichine, Émile Peynaud, Hugh Johnson, el recetario atrabiliario de la Sección Femenina y hasta *La cocina del mercado*, de Paul Bocuse.

También, por supuesto, el gastrónomo novato debía acreditar públicamente un conocimiento del producto digno de un asentador de frutas o un subastero de lonja galaica; técnica de cocinilla equivalente al nivel de un jefe de partida de entonces, y, por supuesto, haber visitado la mayoría de las grandes mesas del mundo occidental (las alemanas se perdonaban por la lejanía) y algunos santuarios del tipismo culinario del tercer mundo.

Después de eso, te dejaban escribir unas líneas sobre una modesta hamburguesería que acababa de inaugurar; momento que tú aprovechabas para citar mitos modernos estadounidenses como el Club 21 neoyorquino o el Mel's Drive-In de San Francisco y demostrar que poseías cierto barniz cosmopolita. Después de muchos años de pedantería ocasional, lograbas que, a pesar de tu precocidad, algún pope de la vieja guardia te concediera algo de crédito. Poder alternar con aquellos pioneros del gourmetismo, capaces de abrir incontables botellas de champán Salon aunque no tuvieran un duro para pagar la calefacción de su casa, resultaba siempre una experiencia vital enriquecedora y un raro privilegio gremial.

Ahora todo ha cambiado mucho. Para bien y para mal. No voy a ponerme nostálgico con los viejos tiempos, habiendo formado parte del relevo generacional. Pero es innegable que la gastronomía está de moda y eso ha atraído a este terreno a mucho caradura y mucho buscavidas que consideran el asunto como lo más *trendy* del

momento. Este marchamo de actividad glamurosa, sofisticada y *à la page* dista mucho de la etiqueta que te colgaban antaño cuando, en un acto de sinceridad, te declarabas *gourmet*. «O sea, un tragaldabas», murmuraban por lo bajini. Y te miraban como alguien poco *fashion* y escasamente espiritual, más bien dado a la glotonería, la gula y los bajos instintos. O sea, un friki o un marginal.

Hoy, con el *boom* gastronómico que está viviendo este país, la cosa ha tomado otros derroteros: los grandes medios han empezado a prestarle un mínimo de atención al tema y hasta los críticos, de antiguo más bien trincones, se van profesionalizando bastante. Queda, por supuesto, el reto de que un cronista culinario cobre igual que otro deportivo o parlamentario y disponga de las dietas adecuadas para el ejercicio digno de su profesión. Pero todo se andará...

Por contra, me preocupa la influencia de internet en el sector. Gracias a la red, he conocido a muchos amigos con los que comparto afición. Pero también, por culpa de la red, poca gente lee libros referenciales ni estudia conceptos básicos. Ni los *amateurs* ni los comunicadores profesionales. Total, ¿para qué? Cuando necesitan pronunciarse sobre algo, copian el dossier que mandan las cada vez más numerosas agencias de prensa o fusilan en cinco minutos una web cualquiera, sin contrastar su rigor.

Ahondando en el tema y a modo de ejemplo: hace dos o tres lustros, para entender algo de vinos, había que visitar en vacaciones los grandes viñedos mundiales y probar botellas míticas, pero también mediocres; añadas viejas y jóvenes; bodegas clásicas o rupturistas. Así es como uno podía atreverse a discutir sobre Châteauneuf-du-Pape: habiendo pateado sus terruños de cantos rodados o ascendido al castillo en ruinas desde el que se divisa el Ródano. Hoy, gracias a Robert Parker y otros gurús de la opinión numérica, todo se reduce a puntuaciones, añadas y marcas de moda que cualquiera puede memorizar y repetir como un papagayo.

Y lo mismo podría aplicarse a la restauración de vanguardia. No se escarba en las raíces de una cocina autóctona ni en la trayectoria de un chef. Muchos opinan por lo que han visto en una revista, un libro, una web o un congreso, por lo que han leído a terceros de

credibilidad nada contrastada y que, en estos chats, blogs y foros, se ocultan a veces bajo un anonimato cobarde para tirar la piedra y esconder la mano.

Tampoco piensen que albergo algo personal contra los blogs. Algunos amigos tienen el suyo y me agrada leerlos de vez en cuando. Pienso sinceramente que cumplen una función encomiable, como en la cultura pop de los ochenta hicieron los fanzines. Encarnan un nuevo modelo de intercambio informativo global rápido, fácil, democrático, dinámico, espontáneo y bastante divertido para los fans. Pero me resisto a conceder el estatus de sabio —y el respeto y la credibilidad correspondientes— a cualquiera que entre y se anime a soltar un exabrupto. Y esa, mal que nos pese, es la tendencia al alza: la de los foros psicóticos con muchos opinadores desorientados reclamando por un día sus cinco minutos de fama warholiana.

Por otro lado, nunca me han gustado los críticos profesionales en cuyos artículos pesa más el veredicto que la información. Creo que la primera misión del que escribe es suministrar descripciones precisas, datos complementarios que enriquezcan al lector, detalles que le transmitan la sensación de haber estado allí y, solo al final, algún guiño cómplice sobre lo que nos emocionó o nos defraudó. La opinión sin información me aburre, porque pienso que se acerca al lenguaje binario y nos retrotrae a la visión simplista de la infancia: me gusta/no me gusta, bueno o malo, blanco o negro, uno o cero. Si jamás he comulgado con ideologías demagógicas, ustedes me disculparán si no lo hago ahora con todos estos recientes aspirantes a gurús justicieros de la era gastrodigital. Señores, por favor, menos divagación y más argumentación.

Los estadounidenses, en ocasiones tan pragmáticos, tienen acuñada una frase que dice: «Show me the money». O sea, antes de empezar a pontificar, cuéntame algo que no sepa, dame un argumento, demuéstreme que tienes lo que hay que tener. A los administradores de contenidos digitales todos estos fanáticos de la sentencia sin matices les chiflan, porque con su contribución entre insultante y lisérgica van sumando entradas en la página y, además, suelen provocar chismes, habladurías, promoción gratuita, mucho

revuelo. A mí, al principio me fascinaba su descarro mayormente inconsistente, pero según pasa el tiempo me aburren sus valoraciones huecas y su ausencia de discurso. Ya he dejado de leerlos y recomiendo a los amigos que exploren otras vías para enriquecer sus conocimientos gastronómicos. Si nunca ves los *reality shows* de la tele, ¿por qué cuanto más chabacano es un foro especializado más te gusta?

Ya lo dijo Bob Dylan en *Subterranean Homesick Blues*: «Don't follow leaders / Watch the parking meters». O sea: «No hagas caso de los líderes y vigila la cuenta del parquímetro». Pues, a fe mía, seguimos igual. Si son ustedes de los que piensan parecido —o albergan al menos algunas dudas al respecto—, sigan leyendo, por favor...

AMUSE-BOUCHES



CONTRA LOS *FOODIES*



¿Cuál es la sartén más adecuada para hacer una tortilla? Como si se tratase de un tema trascendental, Peter Mayle evoca, en *Lecciones de la buena vida: aventuras con cuchillo, tenedor y sacacorchos* (2001), una disputa encarnizada entre dos ciudadanos franceses acerca del material idóneo con el que debe estar fabricada una *sauteuse* como Dios manda. «El cobre recubierto de estaño es superior al hierro colado en todos los sentidos —señala uno de los personajes—. Es más liviano y el fondo conduce mejor el calor. Eso hace, *cher monsieur*, que la *omelette* se cueza de manera uniforme».

«Mi sartén es de aluminio. ¿Qué opinan ustedes?», interviene entonces el autor del libro. «Monsieur Hierro Colado y Madame Fondo de Cobre dejaron de lado sus diferencias y cerraron filas para atacar el aluminio. Negaron con la cabeza, hicieron chasquear la lengua, sonrieron con lástima. *Non. Jamais*», resume el escritor británico. Y es que no hay nada mejor para conciliar dos opiniones divergentes más o menos doctas que una tercera en discordia probablemente indocumentada. Así funcionan las cosas en la vida y, por ende, en la gastronomía.

Sucede lo mismo en el histórico debate entre los *gourmets* y los *gourmands*. Según el diccionario Larousse de la lengua francesa, el primero es una «persona que sabe distinguir y apreciar la buena

cocina y los buenos vinos»; mientras que el segundo término designa a aquel «que ama comer en cantidad las cosas buenas». Resulta un matiz bastante sutil, pero importante.

Hablando en plata, el *gourmet* es un sibarita con buen apetito, un tipo discreto y contenido que busca el placer sin ansiedad, come y bebe con la elegancia de un dandi y posee el conocimiento y las vivencias suficientes para no dejarse impresionar por cantos de sirena. No es ostentoso y mantiene un sentido del disfrute casi íntimo, aunque le encanta compartir mantel y más aún narrar *en petit comité* sus experiencias culinarias.

En cambio, el *gourmand* es un estómago sin fondo, un glotón irredento, dotado de una voracidad insaciable que trata de contagiar a su círculo más íntimo porque la perspectiva de encargar muchos platos y descorchar infinitas botellas en una mesa comunal aplaca su ansia vital y le parece casi una forma de vida. No tiene pudor de atiborrarse en público hasta reventar como aquel personaje del filme de Monty Python, moja pan en las salsas con abrumadora delectación y hasta lame el plato haciendo ruidos estentóreos en señal de disfrute absoluto. Sin miedo al exceso o al qué dirán, está más cerca de Pantagruel o de Falstaff que de David Niven o Bryan Ferry. ¡Y a mucha honra!

Hay días en que me siento un refinado *gourmet* y otros que me identifico plenamente con el más asilvestrado *gourmand*. Debe de estar relacionado con las fases de la luna —creo en el calendario biodinámico— o con los compañeros de viaje, que no siempre son de la misma estirpe o calaña. Pero quizá en la variedad está el gusto...

Últimamente, ha surgido un nuevo estereotipo en el universo de los aficionados al buen comer y mejor beber. Se trata de los *foodies*, una tribu emergente que ha tomado al asalto ruidosamente los comedores públicos, aupada por las redes sociales, en cuyo advenimiento hallaron su imprescindible caldo de cultivo y donde se sienten como peces en el agua porque viven por y para conquistarlas.

Aunque dicha palabra, que españolizada sería *fudi*, no ha sido admitida aún en el *Diccionario de la lengua* de la Real Academia

Española, sí la recoge el *Webster* desde su edición 2001, indicando que se aplica a personas «que tienen un interés especial en la preparación y el consumo de *fine dining*». Ya Ann Barr y Paul Levy la adoptaron como *leitmotiv* en su libro *The Official Foodie Handbook* (1984) y, desde entonces, el término no ha parado de popularizarse, como si anteriores sustantivos relacionados con el amor a la papea hubieran perdido su sentido con el advenimiento de la era digital.

Un amigo filólogo me indica que la gran diferencia entre el *foodie* del siglo XXI y el *gourmet* del siglo XX radica en que el primero no solo se pirra por la buena comida —como el segundo—, sino que ansía aprender a prepararla como un profesional y desea además saberlo todo acerca de su historia, origen geográfico y componentes nutricionales. Y añadiría a todo esto el seguimiento casi enfermizo de las tendencias y la obsesión cotidiana de difundir por medio de imágenes lanzadas a la blogosfera sus experiencias, opiniones y hallazgos. ¿Es ello negativo? No necesariamente.

Sin embargo, a mi modo de ver, la sobreexposición insistente de cualquier bocado que el *foodie* ingiera en casa o en la calle, aquí o acullá, termina siendo una trampa para él mismo, un deseo fatuo de compartir, una adicción que le conduce irremediablemente a perder el sentido de lo-que-vale-la-pena-contar. El ritmo infernal de publicaciones que se ha autoimpuesto puede hacer perder a nuestro personaje su capacidad selectiva —si algún día la tuvo— e, influido por el culto a la imagen, termina prestando más atención a que un plato sea *instagrammeable* que a su valor real por calidad del producto, originalidad de la receta, punto de cocción y equilibrio de sabores.

Es el fin del componente analítico en beneficio del lado más social de esta afición. Como dicen que dijo el torero Luis Miguel Dominguín después de acostarse con la despampanante Ava Gardner, lo importante es contarlo. Y así nos va.

«La divulgación del saber, la socialización del patrimonio, han relativizado el papel del crítico en todos los territorios de creatividad. Pero donde sigue ejerciendo de intermediario indispensable es en el territorio de la gastronomía, tal vez porque el saber gastronómico se ha masificado más tardíamente [...]. El *gourmet* ha creado mitos

gastronómicos, deificado cocinas nacionales, introducido modas que a veces se convierten en hábitos no replanteados y fomentado, en su aportación más positiva, una curiosidad del paladar, tan necesaria como la curiosidad de la retina», opinaba Manuel Vázquez Montalbán en su fundamental ensayo *Contra los gourmets* (1990).

Como mi admirado Manolo, yo quiero pronunciarme aquí en contra de los *foodies*. No tengo nada personal hacia ellos, pero, como los gatos, me producen una alergia casi intolerable. Lo primero que me molesta es el anglicismo. Y tampoco se arregla remplazándolo por la voz *comidista*, como promueve la Universidad Pompeu Fabra.

No estoy en contra de ellos por oposición a los *gourmets*, que también me resultan a veces demasiado relamidos; o en contraposición a los *gourmands*, tan fervorosos como entrañables. Lo estoy porque, quizá como Montalbán, no logro entender su frivolidad ni su misión social. Y no soy precisamente un seguidor del análisis estructuralista. «Castilla miserable, ayer dominadora, envuelta en sus harapos desprecia cuanto ignora», escribió Antonio Machado. ¿Me habré vuelto uno de esos tipos anticuados e intolerantes? Espero que no.

Donde el *gourmet* de siempre conoce sus propios gustos —con sus pros y sus contras—, ha leído lo suyo, viajado bastante y no deja de investigar porque ansía ampliar sus conocimientos, el *foodie* es un espécimen simpático que cree tener conocimiento, pero sigue en el fondo las modas a través de internet. No es un creador de tendencias, sino que se fabrica a sí mismo por empacho mediático. Básicamente, sabe estar a la última y le gusta lo que debe gustarle para ser guay. Consume más información que comida.

Por otro lado, también tienen su parte positiva: resultan estupendos como herramientas de promoción y son clientes fidelísimos cuando se les sabe conquistar. No dejan de ser loables su energía, su apertura a nuevas experiencias y esas ganas de compartir cualquier vivencia como si fuera un descubrimiento trascendental.

Como el protagonista de la canción de los Kinks *Dedicated Follower of Fashion* (1966), el *foodie* es una víctima de las modas que se apasiona fácilmente, repite discursos ajenos, busca la luz de los

focos y vive del *postureo*, con conexión wifi y ansias de trascender y figurar. A pesar de todos esos deslices, su entrega a la causa le hace merecedor de nuestra empatía, aunque quizá no tanto de nuestra admiración.

Además del hecho de contarlo (Dominguín *dixit*), su principal placer es poner una cruz en su lista de deseos pendientes de realizar antes de morir: el concepto británico de *bucket list*, pero llevado a los restaurantes que has visitado o las botellas de bodegas icónicas que has abierto. Desde luego, lo que no fotografías y compartes no existe. Eso me hace recordar aquellas parejitas intragables que, después de invitarte a cenar (mal) en su casa de recién casados, te enseñaban durante no menos de dos horas el álbum de fotos de la luna de miel...

Por supuesto, un *foodie* no suele ir jamás a contracorriente, so pena de ser considerado excéntrico o demodé. Y, cuanto más en la onda, mejor. Según mi amigo @bombibendum, hay un puñado de cosas que te tienen que gustar para poder formar parte del club. A saber: los vinos viejísimos de Jerez, los platos «exóticos» muy picantes, el cóctel Negroni, los vinos del Jura, las carnes rojas con muchísima maduración, el pan de masa madre y los cocineros cuyas cocinas no entiendes. Pero mañana serán otras filias.

Otro personaje entrañable al que sigo en redes, @donatodream, ha tenido a bien compartir su lista de las expresiones que desterrar —por manidas— en el vocabulario *foodie*: el uso de la palabra *champú* para referirse a un champán u otro vino espumoso; llamar *chuchería* a cualquier botella cara; describir como «un festival» todo menú degustación de más de treinta platos y otros tantos vinos del que hayas salido literalmente enfermo o a cuatro patas; llenarse la boca hablando de *civilización* cuando se quiere reivindicar la presencia de manteles de hilo sobre las mesas de un restaurante burgués... Y es que a veces del apasionamiento al esnobismo más ridículo hay un solo paso.

«La gastronomía es un saber que solo se puede reivindicar desde un espíritu lúdico y, en cuanto el *gourmet* cae en la tentación del dogma, se convierte en un pedante árbitro de la nada», nos recordaba Montalbán hace más de dos décadas. ¡Qué grande,

Manolo! Parafraseándole, creo que el *foodie* es «un sacerdote ensimismado, esclavo de la drogadicción del sabor singular y envilecido a partir del momento en que se socializa». Y, aunque no todos responden a ese modelo un tanto exagerado, lo mejor que pueden hacer es ir madurando y ser menos intensos. Desde el momento en que se toman demasiado en serio, desaparecen la diversión y el placer y —como diría Javier Krahe— todo es vanidad.

LA COCINA DEL TIQUITACA



Un amigo me ha regalado *El engaño de la gastronomía española* (2018), un ensayo de José Berasaluce Linares (Cádiz, 1970), historiador, periodista cultural y gastronómico afincado en Washington, que repasa con talante asaz crítico la fenomenal progresión de las cocinas públicas patrias en las últimas décadas.

En las 128 páginas de la obra, el autor —acaso imbuido por el espíritu de Althusser o de Žižek— ataca frontalmente al *establishment* del sector, acusándolo de autocomplaciente, excluyente, mesiánico, esclavo del capitalismo y falto de ideas; sobre todo tras la retirada de Ferran Adrià y el cierre de elBulli para convertirse en fundación. Berasaluce pone en duda la existencia misma de la «cacareada revolución culinaria», que considera un *boom* temporal, ajeno a la cultura y a la verdadera creatividad, con un discurso narrativo vacío y banalizado, lastrado por el *marketing* y el esnobismo. Parece, como diría Bruno Latour, que nunca fuimos modernos.

Sin estar de acuerdo con él en su pesimista visión general ni en numerosos detalles particulares —ilos hermanos Pourcel como ejemplo de vanguardia francesa!—, no puedo ocultar cierta simpatía hacia nuestro ensayista, que se ha atrevido a meterse con todas las vacas sagradas y a poner en duda el fenómeno en su conjunto, como antes ya lo hicieran con mayor o menor gracia Santi

Santamaría en *La cocina al desnudo* (2008), Miquel Sen en *Luces y sombras del reinado de Adrià* (2007) o Jörg Zipprick en *¡No quiero volver al restaurante!* (2009). La disidencia, que diría Brecht, siempre es positiva para prevenir los abusos del poder, el dirigismo cultural y las triquiñuelas mercantiles. Pero resulta menos simpática cuando tiene un trasfondo oportunista.

De Berasaluce, aprecio su enfoque estructuralista del lenguaje y los signos, y su visión ética del oficio. Dicho lo cual, a estas alturas parece demasiado fácil arrojar sospechas sobre el congreso internacional Madrid Fusión o la Real Academia de Gastronomía, burlarse de la ascensión al *star-system* de los cocineros o denunciar el talante circense de los *reality shows* televisivos, con *MasterChef* a la cabeza. El problema principal es que sean esas las claves que quedarán en la retina del lector más simplista y las que ciertos medios de comunicación difunden en busca de titulares fáciles. Y no es eso.

En lo que a mí respecta, empecé a escribir de gastronomía y vino en 1991, en *Diario 16*, gracias a la confianza que otorgó a un precoz periodista veinteañero el entonces redactor jefe del dominical, Antonio Iborra. Entonces, lejos de crear tendencia, esto era una vocación mal pagada y peor considerada, un oficio sin el menor estatus profesional o social, en el que se mezclaban —tanto en el bando de los protagonistas como en el de los cronistas— artesanos concienzudos y charlatanes sin escrúpulos.

Ha sido un privilegio haber vivido de cerca (y haber podido relatar) esta fantástica aventura. Porque tengo memoria de cómo eran la alimentación y los bares y restaurantes en la España del posfranquismo, puedo afirmar que nuestro país ha experimentado en corto tiempo una extraordinaria progresión en ese aspecto. Hoy se come aquí mejor que nunca.

De ahí que no esté de acuerdo con quienes ahora menosprecian los logros de una generación de mesoneros probablemente irrepetible. Claro que no todo es de color de rosa. Pongamos, si me permiten, las cosas en su contexto.

En 1997 elBulli obtuvo su tercera estrella Michelin. Pocos en el mundo (y en España) habían oído hablar de este restaurante y su

cocina. Dos años después, Joël Robuchon visitó Cala Montjoi y vaticinó que Adrià sería el nuevo rey de los fogones. Esa misma temporada, el *New York Times* comparó a nuestro héroe con Salvador Dalí. En 2002 fue el jurado —entonces mayormente anglosajón— de la lista The World's 50 Best Restaurants quien puso el restaurante de Rosas en el trono mundial. Honores que recibiría hasta cinco veces en el periodo 2006-2009.

Como proclamaba un libro de recetas recopilado en 2006 por José Carlos Capel y Lourdes Plana —a la sazón, fundadores de Madrid Fusión—, la «revolución de la cocina española» estaba en marcha. Y no se redujo exclusivamente al caso *bulliniano*, estudiado más tarde en escuelas de negocios como ESADE y difundido por la Harvard Business Publishing, sino a numerosos coetáneos y discípulos de todo el país que se beneficiaron del ruido mediático y el viento a favor.

¿Qué ha quedado de todo aquello? Sin duda, un legado inmenso y una situación ventajosa para la restauración patria, que ya no es vista fuera de nuestras fronteras con el pavor con que antiguos viajeros melindrosos como Alejandro Dumas o la baronesa d'Aulnoy describieron nuestras frituras indigestas y nuestra devoción casi religiosa por el ajo.

En los últimos tiempos, España ha llegado a contar con diez establecimientos (¡tantos como Francia!) en el controvertido —pero muy influyente— top 100 planetario que patrocina San Pellegrino. Y hay más. En la edición 2025 de la proverbialmente rácana guía roja de Michelin, aparecían dieciséis comedores con la máxima distinción de tres estrellas; lo cual es un progreso notable comparado con los tres únicos representantes (Arzak, El Racó de Can Fabes, elBulli) que teníamos en el Olimpo *triestrellado* cuando comenzó todo este follón, circa 1999.

Es solo la punta del iceberg. El caso es que la gastronomía se ha popularizado en nuestro país hasta límites que nuestros padres nunca hubieran sospechado cuando se esforzaban por que, en plena pubertad, aprendiéramos a freír un par de huevos.

Ahora los concursos televisivos baten récords de *share*, como demostraron esos 5,5 millones de espectadores (33 % de la audiencia

en *prime time*), conseguidos en la gala final de la primera temporada (2013) de *MasterChef*.

Según un estudio sobre «Hábitos digitales de los españoles» difundido por Gastromedia, un 66,4 % de los encuestados confiesa que su interés por la gastronomía ha aumentado en los últimos años gracias a todos estos estímulos. Desde aquella mítica mesa redonda de la revista *Gourmets* celebrada en Madrid en 1976, donde los novatos Arzak o Subijana conocieron a Bocuse, Troisgros y Guérard —y se prendió la mecha de la nueva cocina vasca—, hasta el éxito catódico de Arguiñano, Chicote o Diego Rodríguez Rey y sus compinches, pasando por las jornadas de Vitoria, Madrid Fusión o la labor prescriptora de medios como *Sobremesa* o *Metrópoli*, de un tiempo a esta parte los españoles se han preocupado cada vez más de lo que comen y beben. Y el aumento de la demanda (Marshall *dixit*) suele ampliar y mejorar la oferta.

Apoyándose en esta era de comunicación sin precedentes y en la imaginación desbocada de una camada única de chefs, con el cambio de siglo nuestra alta cocina llegó a romper los códigos establecidos y abrirse al mundo, con una huella estilística que se extiende, a través de los cientos de discípulos directos e indirectos de Adrià, Berasategui y compañía, mucho más lejos de lo que podíamos soñar: de São Paulo a Chicago pasando por Singapur o Copenhague.

Así lo han narrado, con inquebrantable convicción, cronistas como Pau Arenós en *La cocina de los valientes* (2011) o Rafael Ansón en *La cocina de la libertad* (2016), poniendo el foco principalmente en las hazañas de los paladines de la llamada cocina *tecnoemocional* —un palabro feo e inoperante para describir la diversidad del movimiento—, que han hermanado una creatividad sin límites con un tremendo desprejuicio a la hora de deconstruir platos y alimentos o emplear sofisticados robots de cocina.

Inspirados por ese concepto del nuevo lujo vinculado a lo auténtico y lo artesanal —que han desarrollado en sus ensayos Lipovetsky o Yves Michaud—, el vino de pequeño productor y los productos de calidad se hallan hoy en mejor forma que nunca. No es que hayamos recuperado algo que se perdió, sino que estamos

desarrollando, con loable sentido de sostenibilidad, un potencial que estaba ahí por nuestra diversidad cultural, tradición agrícola y diversidad climática. Aunque su presencia en el consumo diario de las clases medias sigue siendo todavía escaso. Pero todo se andará...

A pesar de tantísimos logros, queda mucho por hacer. Al elevar la cocina a arte de vanguardia (Adrià en la Documenta 12 de Kassel 2007), y una cena maravillosa a la categoría de experiencia, hemos intelectualizado tanto el simple acto de comer y pasar un buen rato en el restaurante, que los *gastroinfluencers* de nuestros días ya solo hablan —cual alumnos aventajados de Arthur Danto— de «la experiencia de la experiencia». Y algo se nos está perdiendo en el camino, como ha afirmado en alguna ocasión Philippe Regol en su recomendable blog *Observación Gastronómica*, aludiendo a «la necesidad de conocer y respetar el producto antes de atreverse a hacer experimentos» y ensalzando «la reivindicación del mismo que realizó El Bulli en sus últimas campañas y que ahora ha tomado por bandera —con una nueva visión, claro— su *spin-off* natural, el restaurante barcelonés Enigma de Albert Adrià».

Pero ¿quién quiere estudiar sobre huertos o granjas pudiendo sacar buena nota a base de simple apariencias? Y es que en estos últimos lustros, en nuestro país, se ha vendido cada vez mejor el oficio de cocinero televisivo y *runner*, mientras que faltan vocaciones para el servicio de sala y no digamos para la agricultura, la ganadería o la elaboración de alimentos artesanales/ecológicos de alta gama en un pueblo perdido. Tomen ejemplo, por favor, de la familia Rovira en su voluntario recogimiento de Sagàs. ¡Qué pocos hay como ellos!

Entre tanto, en las grandes urbes se inauguran cientos de nuevos establecimientos con vocación multifacética y ambiente cosmopolita, donde la mayor inversión es el interiorismo y las relaciones públicas, pero las cartas —dignas de una pesadilla futurista de Huxley— son peligrosamente miméticas. Se abren por doquier coquetas panaderías de masa madre, pero el ciudadano medio ya no sabe preparar en casa un simple bollo.

Hemos perdido el conocimiento de las estaciones —que tanto defendió el sabio Josep Pla— y hasta del origen de las cosas. El

éxodo del desarrollismo ha terminado generando una peligrosa desconexión con el paisaje, que pensadores como Thoreau y su *Walden* (1854) ya denunciaron en el pasado. Huyendo del hambre o el caciquismo, varias generaciones españolas dejaron atrás el sentido de las temporadas y de los productos que van parejos. Y la querencia hípster por el huerto urbano, los *gourmets locávoros* y el incipiente *neorruralismo*, todas actitudes encomiables pero muy minoritarias, no van a devolvernos de momento esa parte cuasi atrofiada de nuestro ADN.

Por poner un ejemplo de la ciudad donde vivo actualmente, Madrid: los aspirantes a *foodies* que dedican su ocio a disertar en las redes sobre el último local de moda capitalino y su decorado *trendy* deberían quizás preocuparse de conocer mejor productos de su entorno amenazados de extinción como las habas de Tajuña, el garbanzo de Navalcarnero, los ajos de Chinchón, los melones negros de Villaconejos o los vinos blancos de la variedad malvar... antes de que caigan, ¡ay!, definitivamente en el olvido.

Acaso por ahí debe discurrir la siguiente etapa de esta innegable revolución gastronómica, si no queremos que todo este pimpampún creativo y mediático quede en simple alucinación y agua de borrajas. No aspiro, como el libro al que hemos aludido al comienzo, a que los chefs superestrellas se relacionen con la intelectualidad para dar mayor sentido humanista y reflexivo a sus recetas (aunque sería bonito verlos leer a Deleuze). Es fantástico hasta dónde hemos llegado. No lo duden. Era inimaginable unas décadas atrás.

Ahora hay que dejar en el sitio que le corresponde la llamativa cocina de las texturas y la deconstrucción molecular, para dar sentido práctico a muchas de las técnicas que este movimiento nos ha enseñado, buscar quizá otras vías de exploración (la naturaleza, el mar, la antropología, los aliños y especias...) y reforzar, por encima de todo, algunos cimientos básicos que, en la construcción de la casa culinaria común, ni las instituciones ni la sociedad civil ni nuestros talentosos mesoneros se han preocupado de cuidar.

Para empezar, ¿qué tal si logramos que Madrid y otros grandes núcleos urbanos peninsulares alberguen un mercado semanal bío y de pequeños productores kilómetro 0 al estilo de los que hay en

Nueva York, Londres o París? En la capital francesa, donde tuve la fortuna de residir unos años, hay actualmente tres. Yo me conformo con uno, pero que tenga regularidad semanal, emplazamiento inamovible y cuente con el debido apoyo municipal.

Y para continuar, ¿qué tal si las autoridades se deciden de una vez por todas a introducir —como propone la Fundación Española de Nutrición—, en los planes de estudios de primaria y secundaria, una asignatura obligatoria de educación alimentaria? En Japón funciona desde hace tiempo y se ha reducido, gracias a ello, la obesidad infantil en un 15 %.

Siguiendo con la formación y la investigación. El Basque Culinary Center, creado en 2009, está muy solo sin otros centros similares en el resto de la península. ¿Es que únicamente a Euskadi le interesa tener una fundación de ese nivel que pueda codearse con la transalpina Università di Scienze Gastronomiche de Pollenzo (fundada en 2004) o con el estadounidense Culinary Institute of America (1946)? ¿Dónde están la iniciativa pública y privada cuando hay que picar duro, lejos de los *flashes*, para que nuestros jóvenes aprendan algo más allá de los espacios patrocinados de *MasterChef*? En los últimos años, han surgido encomiables casos aislados, como el Gasma de Castellón, el Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria de la Universidad Pontificia Comillas o el doble grado de ADE-Gastronomía de la Universidad Francisco de Vitoria en Madrid, pero aún les falta recorrido...

Otrosí. Dejen de adorar a los chefs o a los bodegueros top españoles como si fueran ídolos del *rock* o del balompié. Dejen de admirarlos como si hubieran descubierto una vacuna contra el cáncer. Llevados por una mezcla de orgullo patriótico —como si esto fuera una competición deportiva—, de búsqueda constante de la novedad y de esos cinco minutos de fama para todos que propugnó Warhol, hemos terminado por creernos que la cocina española ha conquistado la galaxia. Pero no es verdad.

¿Conocen esa admirable cadena de ultramarinos con restaurante que difunde en el mundo las bondades de nuestra dieta mediterránea y nuestros productos más excelsos de primera y segunda gama? Se llama Eataly y no es, lamentablemente,

española, sino italiana. En apenas diez años, el avezado piamontés Oscar Farinetti ha abierto cuarenta sucursales en Occidente de un auténtico santuario del sabor meridional que todo buen aficionado al trago y el bocado haría bien en visitar una vez en la vida. En cuanto al Mercado Little Spain, fundado en 2019 en Nueva York por José Andrés, los Adrià y sus socios, cuando tenga filiales por medio mundo, podremos situarlo al mismo nivel.

Entre tanto, no dejamos de ponernos medallas. Lo malo es que elBulli cerró hace ya siete años y, aunque su herencia es colosal, queda mucho por hacer. En vez de seguir festejando (o criticando) el camino recorrido en tan corto espacio de tiempo, deberíamos estar trabajando en cómo aprovechar cuanto hemos logrado para crear un tejido y unas bases sólidas de cara al futuro. Igual que nuestra selección nacional de fútbol. Aunque todo haya sido maravilloso, no podemos seguir viviendo de los (gratos) recuerdos del tiquitaca.

ME DECLARO AFRANCESADO



«Tengo dos amores: mi país y París», cantaba en 1931 la estadounidense Joséphine Baker, ayudando con aquel estribillo a crear el mito de la metrópoli occidental libertaria y esplendorosa, abierta a todas las ideologías, razas y credos. Hace tiempo que la capital francesa se ha transformado en una Disneylandia del lujo para adultos y hasta a los parisinos de varias generaciones les cuesta reconocerse en esta versión caricaturesca de una Ciudad de la Luz que olvidó sus valores cegada por el consumismo y la globalización.

La carrera al Elíseo nos recuerda, cada cinco años, al resto de los ciudadanos comunitarios aquello de que «cuando Francia estornuda, Europa se resfría». Y eso que la influencia política y cultural del Hexágono ha remitido bastante en los últimos lustros y hasta el fulgor de París como ciudad-faro de los movimientos ideológicos y las movidas culturales en el Viejo Continente se ha puesto en duda ante el empuje de Berlín, Lisboa o Madrid.

El caso es que, por mucho que se diga, Francia sigue fascinando por su tradición humanista y hedonista, sus iconos pop, su *savoir vivre* y su habilidad para convertir en glamur casi cualquier tontería que produce. Hoy como ayer, se mantiene como el primer destino turístico del mundo, según los datos de la OMT, con más de cien millones de visitantes en 2024. Así que, a pesar de que nuestros

vecinos galos andan un poco perdidos pretendiendo mantener en el siglo ^{XXI} una calidad de vida escandinava en plena Europa meridional, aún tenemos bastante que aprender de ellos.

Piensen en el sector del vino, que tanto nos apasiona. Recientemente en nuestro país se ha producido un movimiento de renovación que ha puesto en el foco de actualidad a cientos de nuevos viñadores que reivindican las prácticas agrícolas ecológicas elaborando vinos donde priman la acidez, la fruta, el terruño, la frescura, el equilibrio y el bajo grado alcohólico. Para explicar sus logros, solemos recurrir al tópico de que dichos vinos poseen un corte muy borgoñón. Esto es, que se acercan de un modo u otro a ese modelo que tenemos establecido como el ideal de grandeza vinícola.

¡Y qué decir de la gastronomía! La cocina francesa forma parte, desde 2010, de la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Es, por su calidad e historia, una de las mejores del mundo y sin duda la más influyente a lo largo de los siglos.

Cuando Madrid era poco más que un poblachón manchego convertido en capital del reino, llegó Émile Huguenin Lhardy en 1839 para instalarse en la carrera de San Jerónimo y enseñarnos a comer el *canard à l'orange*, terminando por convertir el restaurante que lleva su apellido en uno de los más afamados de la Villa y Corte, al tiempo que hacía suyas recetas tan castizas como el cocido o los callos.

Tres décadas más tarde, otro ciudadano del Hexágono apareció por estos lares huyendo de la represión tras la caída de la Comuna de París. Y el exiliado insurrecto halló en el pasaje de Matheu el lugar idóneo para fundar el Café de Francia, con su barra de zinc, su mesa de billar y una terraza exterior que fue pionera en la historia del terraceo madrileño.

Sin tener que retrotraernos al siglo ^{XIX}, los comensales capitalinos más veteranos todavía recordarán aquellos años ochenta y noventa en que el recetario galo tenía aquí mucha más presencia que el japonés —hoy tan en boga—, en establecimientos de todo pelaje, ya fuera bistró romántico, *brasserie* encanallada o lujoso comedor de

hotel.

Para alto *standing* hotelero, Didier Montarou cocinaba en el Castellana-Intercontinental, y Frédéric Fetiveau, en el Villamagna. Para una cita íntima, estaban El Viejo León de Dominique Garde, La Esquina del Real de Marcel Margossian o El Comité, donde oficiaba el chef Claude Maison d'Arblay. Para cocina mediterránea en la onda Roger Vergé-Alain Ducasse, no fallaba El Olivo de Jean-Pierre Vandelle. Para los cachorros de la movida, el Apriori de Jacques Devaux. Para noctámbulos irredentos, el Caripén de Daniel Bouté. Y para recetas imaginativas, La Gastroteca de Stéphane Guérin (y su ditirámico compañero Arturo Pardos).

Y en Cataluña ocurría tres cuartos de lo mismo, con una larga tradición de profesionales galos o afrancesados, que les enseñaron a nuestros primos del noreste a comer *foie* y solomillo Wellington, reivindicando a Escoffier, Bocuse y compañía. Para el recuerdo quedan pioneros como Chez Bernard et Marguerite (Villanueva y Geltrú) o El Racó d'en Binu (Argentona) y figuras y establecimientos que triunfaron posteriormente, como Jean Louis Neichel, Jean-Paul Vinay, Jaume de Provença, Jean-Luc Figueras, La Maison du Languedoc Roussillon y Romain Fornell. Mención aparte merece el corajudo Albert Boronat, que, en su Ambassade de Llivia (Girona), ha estado revindicando tercamente hasta hace nada todas las viejas recetas de la *haute cuisine* con un *pâté en croûte* deslumbrante o un babá al ron canónico.

Ha pasado el tiempo y el *steak tartar*, las patatas *soufflées* y las crepes se han vuelto tan españolas como la paella, mientras el gusto de los comensales celtíberos evolucionaba hacia cocinas más exóticas. Pero todo vuelve, como nos enseñan la teoría de los ciclos económicos o los vaivenes de la minifalda. Así que, tímidamente, han ido abriendo aquí o allá locales interesantes con innegable marchamo gabacho, como los madrileños Lafayette y Le Bistroman Atelier o los barceloneses Café Emma o Bistrot Bilou.

Así que retornan con fuerza las ostras Gillardeau y los *escargots à la bourguignonne*, la sopa de cebolla, el *confit* de pato, las vieiras a la bretona, la raya a la mantequilla negra, la bullabesa en dos vuelcos, el lenguado *à la meunière*, el pato a la prensa, el pichón en

salmís o la molleja de ternera con colmenillas en salsa de *vin jaune*... Una fiesta para los *gourmets* —desterremos ya de una vez el sustantivo *foodie*— de paladar orgullosamente viejuno.

Y el último en apuntarse a la tendencia fue Dani García, con un establecimiento bautizado como Babette en el lujoso Puente Romano Beach Resort de Marbella, con el cual el chef-empresario malagueño rendía tributo al inolvidable filme danés *El festín de Babette* (Gabriel Axel, 1987), basado en un relato de Isak Dinesen, acerca de una cocinera parisina que en 1871 llega huyendo de la guerra a una remota aldea pesquera de la costa danesa, donde es acogida como sirvienta por dos hermanas solteras de convicciones religiosas puritanas. Allí, Babette terminará correspondiendo a la amabilidad de sus benefactoras preparando para ellas un deslumbrante banquete con las mejores recetas y vinos de la gran tradición culinaria francesa.

Lamentablemente, esta propuesta tan *vintage* y tan inverosímil, en plena milla de oro marbellí, con la que el laureado chef quiso recordar sus años de formación en la escuela de hostelería La Cónsula (Málaga), donde aprendió básicos atemporales de la cocina de los grandes *palaces* europeos como el *vol au vent*, el *chateaubriand*, el bogavante Thermidor o la merluza al champán, resultó efímera, a pesar de incluir en su carta una sopa de cebolla hojaldrada, que era una adaptación de aquella antológica receta con trufas que el añorado Paul Bocuse creó especialmente para el que fuera presidente de la República, Valéry Giscard d'Estaing. Y con este giro inverosímil del relato, volvemos al Elíseo y a esa *grandeur* de Francia siempre puesta en entredicho.

El término «afrancesado» siempre ha sido un poco despectivo en nuestro país, desde que en el siglo XVIII se aplicaba de forma peyorativa a los seguidores de todo lo francés, ya fuera en clave filosófica, ideológica o incluso frívola. Tildados de traidores por los mismos patriotas atolondrados que aplaudieron el retorno del rey felón Fernando VII y la disolución de las Cortes de Cádiz, muchos tuvieron que huir al exilio y desde entonces a los fans del Hexágono se les define en la piel de toro un tanto benévolamente como francófilos, para no confundirlos con los otros, puestos para siempre

bajo sospecha.

Pues bien, yo me declaro afrancesado o francófilo hasta la médula, en el sentido de que no solo amo los vinos y las cocinas (en plural) del país vecino, sino que siempre me he sentido cercano a la historia, los modales y la cultura de esa nación.

Aunque pocos de mis amigos lo saben, tengo en mis venas un octavo de sangre gabacha, ya que mi bisabuelo Clemente Foy, originario del Valle del Marne, vino a la península a finales del siglo XIX con la intención de vender burdeos y algún coñac. No prosperó en ese negocio, pero, a cambio, se casó con una guapa española y se quedó aquí. Podría decir que de ahí viene mi amor por el Hexágono, pero sería restar mérito a mis padres, que en la época de Franco quisieron que mi hermano y yo estudiáramos en el Liceo Francés y allí nos empapáramos de humanismo y racionalismo y aprendiéramos los valores de libertad, igualdad y fraternidad...

En las aulas de Marqués de la Ensenada y luego de Conde de Orgaz, caí también fascinado por la *chanson* francesa y el cine de la *nouvelle vague*, la pintura posimpresionista, los poetas decadentes y los parnasianos, los existencialistas, Boris Vian y los patafísicos, los cafés de Saint-Germain, Mayo del 68, los bistrós canallas, el borgoña, el champán...

Quizá la Francia actual ya no sea exactamente la misma que me ha tenido engatusado durante la mayor parte de mi vida, pero sigue siendo un país fascinante e inabarcable en todos los sentidos. Tengo la suerte de haberlo recorrido de punta a punta desde muy pequeño y haber vivido allí más de cinco años en los que ejercí de corresponsal político. Entre reportaje y entrevista, me dio tiempo a flipar bastante con sus recetas ancestrales, sus vinos de leyenda y sus productos del *terroir*, sus restaurantes familiares centenarios, sus decadentes *châteaux* reconvertidos en hoteles románticos y esos pueblos con encanto en los que uno querría sentarse en un banco y dejar correr el tiempo. Con que quede aún la mitad de todo aquello, a mí me vale.

SOBRE LA INVENCION DE ALGUNOS PLATOS ILUSTRES



«¿Sabes quién inventó los *nuggets* de pollo? Sin duda fue un genio, pero la industria alimentaria no le dio el menor reconocimiento», le dice un *camello* a otro mientras engullen pollo rebozado en el segundo episodio de la serie *The Wire* (David Simon, 2002). El diálogo entre estos dos delincuentes juveniles, que controlan el tráfico de crack en la barriada McCulloh Homes de West Baltimore, es una escena intrascendente en la trama de uno de los grandes éxitos de la ficción televisiva de las últimas décadas. Sin embargo, me llamó la atención porque llevo unos días leyendo el libro *Platos con firma*, de Christine Muhlke y seis autores más, publicado por Phaidon Press en 2019 y traducido al español por Planeta Gastro.

En busca de una respuesta al misterio de los malditos *nuggets*, acudí a este vademécum de 450 páginas bellamente editado, que recopila más de doscientas recetas icónicas que han sentado las bases de la restauración moderna. Pero no la hallé.

Explorando un poco en internet, logré averiguar finalmente que este clásico del *fast food* estadounidense fue inventado en los años cincuenta por Robert C. Baker, un profesor de Tecnología de los Alimentos de la Universidad Cornell (Ithaca, Nueva York), que lo publicó como trabajo académico, pero no lo patentó. Así que, cuando en 1979 McDonald's encargó a Tyson Foods que desarrollasen para ellos el concepto de los McNuggets y dicho producto empezó a

comercializarse al año siguiente, Baker —como era de esperar— no se llevó un centavo.

Por cierto, Tyson Foods es uno de los cuatro gigantes de la explotación avícola que fueron denunciados en 2014 por la ONG Oxfam debido a las condiciones de trabajo que imponían a sus empleados para aumentar la productividad, privándolos del derecho a usar el inodoro y forzándolos a reducir la ingesta de líquidos. O sea que no todo en este sector es tan glamuroso como se creen algunos *foodies* imberbes. Pero volvamos a nuestro asunto...

Bajo el título original de *Signature Dishes That Matter* —¿por qué habrán eliminado del encabezamiento español la coletilla «que importan»?—, el libro de Phaidon-Planeta Gastro presenta algunos de los bocados dulces y salados más emblemáticos e influyentes de los últimos trescientos años, desde los primeros restaurantes del siglo XVIII hasta el escenario gastronómico actual. Y lo hace de forma cronológica, por lo que se puede hojear en ratos muertos por puro entretenimiento o leerlo disciplinadamente de corrido, como si fuera una pequeña historia de las cocinas públicas a través de sus mayores hitos.

¿Quién ha seleccionado esos *signature dishes* que han dado la vuelta al mundo de los fogones? Evidentemente, Christine Muhlke, que es además quien firma todos los textos. Pero la excrítica gastronómica del *New York Times* y exdirectora de la revista *Bon Appétit* no ha afrontado sola la tarea, rodeándose de otros seis reconocidos expertos: Susan Jung (Hong Kong), Howie Kahn (Nueva York), Pat Nourse (Melbourne), Andrea Petrini (París), Diego Salazar (Lima/Ciudad de México) y Richard Vines (Londres). O sea, ningún español, que no hacía falta...

Cada cual ha elaborado su propia lista de platos icónicos y luego las han puesto en común, para terminar escogiendo dos centenares largos de creaciones culinarias que los autores consideran las más influyentes o populares de estos tres últimos siglos: esas que, como sugiere el texto de presentación de la obra, «han marcado el devenir de la gastronomía y han sentado las bases de la restauración tal y como la conocemos hoy en día».

Ahí están, como no podía ser de otra forma, las patatas *soufflées*

(1837) de Collinet, el turnedó Rossini (1859) de Casimir Moisson, la ensaladilla rusa (1860) de Lucien Olivier, el melocotón Melba (1893) de Escoffier, las crepes Suzette (1895) de Henri Charpentier y tantísimos bocados legendarios copiados hasta la saciedad en las cartas de Oriente y Occidente.

Por supuesto que la lista es francamente discutible. Si me disculpan el tono refranero, ni son todos los que están, ni están todos los que son. Y si me permiten que me ponga un poco patriótico —iprecisamente yo, tildado siempre de afrancesado!—, me parece lamentable que nuestros eminentes críticos hayan seleccionado únicamente quince platos de nuestro país, firmados por chefs de incuestionable proyección internacional como Juan Mari Arzak, Joan Roca, Jordi Roca, Andoni Luis Aduriz, Ferran Adrià, Albert Adrià o Bittor Arginzoniz. Vamos, que los autores han investigado poco o nada, limitando el *made in Spain* a lo que conocen por congresos o por figurar en el top planetario 50 Best, del cual la mayoría son jurados prominentes.

Pero no vale la pena insistir en una queja tan estéril, igual que tampoco obtenemos nada cada mes de diciembre cuando protestamos por la cicatería de la guía Michelin al conceder sus preciadas estrellas a los restaurantes de la piel de toro. El contenido de los libros pertenece a quien los ha ideado; nuestro es tan solo el placer de leerlos y, eventualmente, criticarlos.

En este caso, me rechina bastante que la chinoamericana Susan Jung asigne la invención de la tortilla en 1888 a Annette Poulard, cuando en el tratado *De re coquinaria* de Apicio ya aparece la receta de *ova spongia ex lacte* y Enrique de Villena se refiere específicamente a unos *huevos en tortilla* en su *Arte cisoria* de 1423.

Me ocurre lo mismo cuando el australiano Pat Nourse señala ese templo romano que es Checchino dal 1887, en el divertido barrio del Testaccio, como el origen del rabo de buey guisado, cuando este manjar de toma pan y moja viene cocinándose en Córdoba desde el siglo XVI. Quizá si, en vez de traducir al castellano los platos, los editores hubieran conservado su nombre autóctono —en este caso, *coda alla vaccinara*—, se entendería mejor que se refieren a una versión del mismo concerniente a un lugar y una época muy

concreta que, por alguna razón, se ha difundido en todo el orbe.

O sea que, cuando Howie Kahn atribuye con desfachatez la popularización del *cassoulet* a Caroline Fidanza, del restaurante Diner de Brooklyn (Nueva York), los ciudadanos de Castelnaudary, Carcasona y Toulouse —las tres localidades galas que se disputan el nacimiento de este guisote occitano— han de callar y asentir. Del mismo modo que el cochinillo asado debe su universalidad, según Susan Jung, a la familia Wai-Kwan de los restaurantes hongkoneses Fook Lam Moon y Seventh Son, que lo pusieron de moda en los años setenta. ¡Como si el tostón no formara parte de la historia secular de nuestros celtibéricos mesones y Cándido no hubiera recibido en su asador segoviano a Orson Welles o al emperador de Japón!

Salvando elecciones tan desastrosas como estas, debo reconocer que llevo varios días pasándomelo pipa con *Platos con firma*, no solo porque descubro algunas recetas que no conocía —en realidad, no soy tan sabihondo—, sino porque redescubro otras que en alguna ocasión he tenido la suerte o el empeño de ir a probar al mismísimo establecimiento donde surgieron.

Ahí están, por ejemplo, las ostras Rockefeller, pergeñadas en 1889 por Jules Alciatore en Antoine's, recordándome aquel verano de 2005 en que me obligaron a ponerme una americana encima de la camiseta y los pantalones cortos para acceder a este templo culinario de Nueva Orleans. ¡Menudo *look* y qué felices recuerdos de aquellos días previos al desastre del huracán Katrina!

El suflé Alaska (1867) de Charles Ranhofer todavía se sirve en el neoyorquino Delmonico's, igual que la ensalada Waldorf (1893) o los huevos Benedict (1894) —ambas, creaciones de Oscar Tschirky— se mantienen como clásicos del Waldorf Astoria en Manhattan. Hasta allí fuimos en tiempos pretéritos para disfrutar la receta original, como también acudimos con la mayor ilusión a descubrir la ortodoxia del pato a la prensa (1890) de Frédéric Delair en La Tour d'Argent parisina o la pularda de medio luto (1921) de Eugénie Brazier en La Mère Brazier lionesa.

Lamentablemente, algunas de estas delicias ya no se pueden probar en su lugar de origen, sea por cierre, jubilación o decisión de los propietarios. Por eso este compendio, con todas sus carencias,

tiene el mérito de hacérselas revivir y disfrutar. Sirve, además, como testimonio impreso de quién hizo qué en qué momento, ayudando a reivindicar la autoría de tantísimas recetas gloriosas —o el papel jugado por algunos en su revitalización—, tras décadas de abusos indiscriminados en que la copia o apropiación estaba a la orden del día en la alta cocina. De aquí a los derechos de autor para los chefs, hay un paso. Pero sobre este tema peliagudo del *copyright* gastronómico les hablaré, si no les importa, en una próxima ocasión.

LA FASCINACIÓN DE OCCIDENTE



¡Qué putada, Kei! En el año de su consagración, cuando Michelin decide otorgar por primera vez tres estrellas a un chef japonés que oficia en Europa, la prensa nacional e internacional solo habla del degradado restaurante de Paul Bocuse. Incluso después de muerto, el Emperador sigue reinando. Y eso que la empresa de neumáticos se las ingenió para dar de qué hablar con su guía roja de Francia 2020. ¡Nada menos que tres nuevos establecimientos triestrellados!

Como bien señaló entonces Óscar Caballero en *La Vanguardia*, «este es el bálsamo para cicatrizar la sonada defenestración del restaurante de Bocuse dos años después de su muerte». Una degradación convenientemente filtrada a la prensa diez días antes de la aparición de la nueva biblia roja, quizá para que el resquemor del sector no enturbiara la fiesta. O, en clave más maquiavélica, para tener dos bombazos informativos seguidos ligados a una misma publicación.

En cualquier caso, bienvenidos sean al Olimpo de la alta restauración planetaria Christopher Coutanceau, Glenn Viel y Kei Kobayashi. Tres cocineros con *storytelling* suficiente para hacer olvidar la afrenta al difunto chef de chefs.

Desde 2007, cuando fueron promocionados a la vez los parisinos Astrance, Le Meurice y Le Pré Catelan, la compañía de Clermont Ferrand no había ascendido a los altares en el mismo año a tres

restaurantes del país vecino. Así que el gesto daba para titulares. Y el trío protagonista justificaba, además, cualquier reportaje culinario o de interés humano, con sus historias de superación, transmisión y búsqueda de la excelencia. Valores humanistas y gremiales venerados tanto en la vieja Francia como en la nueva.

La historia de Coutanceau es la del hijo que vuelve al restaurante gastronómico familiar de La Rochelle tras formarse en grandes *maisons* y termina comprándoselo a sus padres —una práctica habitual en el sector— para reformarlo, actualizando su cocina atlántica mayormente ictiófaga (atención a su «sardina de la cabeza a la cola») y consiguiendo en pocos años lo que soñaron durante décadas sus antecesores.

Por su parte, la de Viel va ligada a una casa legendaria de la Provenza interior, L'Oustau de Baumanière, que ya ostentó los preciados tres *macarons* entre 1954 y 1991, cuando este albergue-restaurante de lujo atraía hasta Les Baux de Provence a estrellas y aristócratas gracias al mimo absoluto en los detalles que había puesto en su proyecto postrero el exbanquero Raymond Thuillier. Desde aquella traumática bajada de puntuación, su sobrino nieto, Jean-André Charial, luchó durante lustros por recuperar los blasones perdidos hasta conseguirlo al tercer intento, dejando libertad total al bretón Glenn Viel, que se tomó como propio el difícil reto y lo apostó todo a unos platos campesinos y hortícolas tan simples y minimalistas como emocionantes.

Han pasado más de tres décadas, pero por fin se ha hecho justicia, como en un wéstern de John Ford. Y esa terquedad en recuperar con éxito el paraíso perdido —cuando ya nadie apostaba por ello— solo la hemos visto recientemente en las cocinas públicas galas en los casos de Ducasse con Le Louis XV monegasco y Anne-Sophie Pic con el restaurante familiar de Valence.

En cuanto a Kei Kobayashi, ¿qué mejor tema para un guion cinematográfico que el de un chaval nacido en un pueblo de la provincia nipona de Nagano e hijo de un cocinero *kaiseki* que decide romper con lo previsto para irse con veinte años a aprender el arte galo de los fogones? Nuestro hombre terminó recalando en el equipo de Ducasse, a las órdenes de quien estuvo ocho años hasta

ascender a subchef del Plaza Athénée. Cuando decidió independizarse, la fortuna le sonrió como en una novela dickensiana: el venerable Gérard Besson se jubilaba y deseaba traspasar su local burguesón próximo a Les Halles. En apenas nueve años, y merced a platos tan armónicos y coloridos como el jardín de verduras crocantes con salmón y emulsión de rúcula, Kobayashi ha ingresado en la élite.

La parábola de Kei y su fascinación por Francia es la de muchos otros profesionales japos en periodo de formación, que han terminado viniendo a aprender y ejercer el oficio a estos lares, pero no elaboran *sushi*, sino cocina gala más o menos clásica. Parece como una revisión a la inversa de aquella fascinación por Oriente que cultivaron, durante la Ilustración y la era romántica, tantísimos literatos y artistas europeos, que viajaron hasta Asia deslumbrados por el exotismo y en busca de inspiración. Poetas, novelistas o pintores convertidos muy a su pesar en exploradores y que no veían en la diferencia de culturas una amenaza, sino una oportunidad de enriquecimiento interior.

Chateaubriand fue de los primeros en lanzarse a recorrer el Mediterráneo oriental, desde Grecia hasta Túnez, para luego contarlos en un libro de vivencias. Muchos otros compatriotas le siguieron a lo largo del siglo XIX, envalentonados por la mejora de los transportes, buscando vivir en horizontes lejanos las más insólitas aventuras. Lamartine se fue a Beirut y Gérard de Nerval a El Cairo, en tanto que Gautier recaló en Constantinopla y Gustave Flaubert terminó en Jerusalén. Cada cual sacó partido a su manera de la experiencia, destacando quizá como la mejor obra influida por este embrujo orientalista el *Salambó* (1862) de Flaubert.

Y la misma epidemia benigna atacó a algunos maestros del pincel, que hallaron en la acuarela la mejor herramienta para recorrer esos mundos fascinantes y plasmarlos al instante con toda su luz, misterio y colorido. Delacroix, Chassériau, Fromentin, Vernet o Ingres retrataron desiertos y medinas, mercaderes y odaliscas, contagiando la seducción de Oriente a varias generaciones en los albores del colonialismo.

Ahora, en cambio, son los asiáticos quienes han caído bajo el

embrujo de Occidente, y más concretamente los nipones, que vienen por cientos a cocinar a Francia y se han dejado los palillos y los cuchillos de *sashimi* en su tierra natal. Y la fiebre no afecta solo a los que vienen. Recorran el barrio más esnob de Tokio, Daikanyama, y verán más cafés con cruasanes y *macarons* que salones de té. Eso sí, aquellos que terminan estableciéndose en Francia aplican con admirable disciplina el culto nipón a los productos de temporada, las cocciones precisas y las combinaciones de sabores equilibradas. Y así les va de bien.

Además de nuestro amigo Kei, tomen nota de otros profesionales de ojos rasgados que se han convertido en el último lustro en notables ejecutores (y modernizadores) del *bœuf bourguignon*, el *foie* o los *escargots* a orillas del Sena: empezando por la parejita formada por Ryunosuke Naito y Kwen Liew (Pertinence, 7.^{ème} *arrondissement*) y siguiendo con Nobuyuki Akishige (Automne, 11.^{ème}), Takayuki Nameura (Montée, 14.^{ème}), Yoshiaki Ito (L'Arche, 16.^{ème}), Keisuke Yamagishi (Étude, 16.^{ème}) o Hideki Nishi (Neige d'Été, 15.^{ème}). Este último, por poner un ejemplo, se formó en templos culinarios como Taillevent o Le George V antes de abrazar la *bistronomie*. Y el currículum de los demás va en la misma línea.

Pero además la tendencia se extiende profusamente fuera de la Ciudad de la Luz, con más de una veintena de chefs nipones estrellados que están poniendo toda su sensibilidad sintoísta y su filosofía laboral *kaizen* en reivindicar las técnicas y la despensa gabachas: desde Takao Takano en el local que lleva su nombre en Lyon (dos estrellas Michelin) hasta Masafumi Hamano en el Au 14 Février de St-Amour-Bellevue (otros dos *macarons*), pasando por Kunihisa Goto en L'Axel de Fontainebleau, Takashi Kinoshita en el Château de Courban o Kazuyuki Tanaka —iel antiguo segundo de cocina de Regis Marcon!— en el Racine de Reims. Todos debidamente *estrellados* y todos brindando a su manera por la *grandeur*. Si Chateaubriand o Flaubert resucitaran, tal vez no entenderían nada.

ELOGIO DE LA COCINA LUNÁTICA



«¿Qué es para ustedes la luna?», preguntaba en 2021 el chef Mauro Colagreco al público de Madrid Fusión. Su ponencia sobre la influencia de las fases lunares y el calendario biodinámico en los nuevos menús del restaurante Mirazur (Menton, Francia) fue lo más sonado en aquella edición de la cumbre internacional de gastronomía. Y yo tuve la suerte de presentarla. Acaso los astros se habían conjugado para ello...

Me explico: soy seguidor —no fanático— de las enseñanzas de Rudolf Steiner desde hace más de veinte años, y la mayor parte de los vinos que bebo siguen de un modo u otro la agricultura biodinámica, de la cual les hablaré luego. Me han criticado por ello en infinidad de ocasiones, pero me da igual. Que los escépticos sigan bebiendo sus vinos traficados y yo seguiré a lo mío.

Lo más curioso es que algunos de los que me atacaban con más saña en el pasado ahora veneran a ciertos productores pertenecientes a la asociación internacional Demeter o afines al movimiento de los vinos naturales (esto es, con mínimo añadido de SO₂ durante la elaboración o en el embotellado). ¡Cómo me alegra que se hayan convertido o, al menos, que hayan abandonado sus prejuicios!

Por otro lado, la biodinámica en Madrid Fusión no es cosa nueva,

sino que yo mismo entrevisté en 2012, en ese marco, al legendario Nicolas Joly (Coulée de Serrant, Loira), uno de los primeros bodegueros que aplicó esta filosofía al viñedo y autor del fundamental *El vino, del cielo a la tierra* (1997), por cierto, libro traducido al español por Ricardo Pérez Palacios. Así que un respeto.

Conozco a Mauro Colagreco desde hace algunos años. He tenido la suerte de comer en Mirazur mucho antes de que obtuviera la tercera estrella Michelin y se convirtiera en el restaurante número uno del mundo según la lista anual de The World's Best 50 Restaurants. Incluso he colaborado con el chef en la selección de vinos de Jerez que ofrece en su carta... Pero, cuando llegué aquella mañana al *backstage* del auditorio instalado en la primera planta del pabellón 14 de Ifema, no tenía ni idea de qué sorpresa nos iba a deparar su ponencia.

«Voy a contar cómo hemos estructurado los cambios del menú en Mirazur, no solo a partir de las temporadas, sino de la influencia del ciclo lunar —me adelanta—. Mira, este es nuestro libro de reservas. Hoy, 2 de junio, como indica el dibujo, es día *flor*. Ayer fue un día *raíz* y mañana toca día *hoja*, pero el domingo será día *fruta*». O sea, el almanaque biodinámico, que estudia la influencia de las fases lunares en el crecimiento de las plantas, aplicado a la cocina. ¡Qué feliz ocurrencia!

«Colagreco ha contratado a la luna como jefa de orquesta de su cocina», rezaba el teletipo de la Agencia Efe, indicando que a partir de su reapertura el restaurante de Menton cambiaría totalmente el menú, la vajilla y la decoración de las mesas cuatro veces por semana «basándose en la armonía cósmica de culturas ancestrales y en la relación de la naturaleza con la luna nueva, creciente, menguante o llena».

«Nuestra cocina está totalmente inspirada en el trabajo que hacemos en nuestros jardines y huertos, respetando los ciclos de la vida según los principios biodinámicos», explicaba Mauro desde un escenario de Madrid Fusión repleto de hierbas aromáticas —dos ramas de lavanda a ambos lados del atril— y las más coloridas flores primaverales. «Durante el primer confinamiento pasé tanto tiempo en mi jardín observando todo que, en el momento de pensar en la

reapertura del restaurante, me pareció totalmente coherente seguir en cocina esa misma cadencia. Es un gran desafío, pero también un hermoso ejercicio de conexión con la tierra y con la sabiduría de nuestros antepasados, que sabían comunicarse con las plantas, observar los astros y honrar la naturaleza».

Puedo imaginarme perfectamente un almuerzo en Mirazur disfrutando del menú *flor*, empezando por el aperitivo a la sombra de los limoneros y continuando en la sala, con vistas al Mediterráneo: gamba roja de San Remo marinada con pétalos de rosas en fermentación láctica, leche de almendras, ruibarbo y gotas de esencia de rosas; flores de borraja de Liguria sobre flan de navajas, alcaparras y alcachofas servidas sobre tartaleta de carbón vegetal; remolachas amarillas, mejillones y salsa de su cocción con azafrán infusionado; flor de banano a la brasa con salsa de mantequilla y huevos de trucha; salmonete con popurrí de flores y consomé de cabezas de gamba roja; pichón a la manteca con una salsa ligada con su sangre e interiores, puré de flores de hibiscus y tartaleta de begonias; helado de flor de capuchina; o el último plato, homenaje a esos «seres sagrados para la biodinámica» que son las abejas, donde se utilizan todos los elementos de un panal: miel, propóleo y polen... Si estos son los platos del día *flor*, ¿cómo serán los del día *raíz*?

«Me juego el cuello a que más de un superrico viene en *jet* privado desde Rusia o Estados Unidos a Mirazur a probar los cuatro menús distintos. Póker de sostenibilidad», ironiza Miguel Ayuso en la web *Directo al Paladar*. Y no le falta razón en este comentario, aunque la pierde al tildar la agricultura biodinámica de pseudociencia, difícil de justificar en viticultura y aún más en cocina: «Colagreco, lejos de vender esta como un ejercicio creativo de inspiración mística más o menos inocente, ha insistido en dibujarla como la salvación, no ya de la gastronomía, sino del mundo [...]. No hace falta llamar al CSIC para saber que esto es una estupidez esotérica».

Efectivamente, a lo largo del tiempo las enseñanzas del filósofo austriaco Rudolf Steiner (1861-1925), fundador de la antroposofía, la educación Waldorf, el concepto artístico de la eurytmia y —por descontado— la agricultura biodinámica, han sido tachadas de

charlatanería por miles de detractores con mayor o menor base científica. La biodinámica, que es la que nos ocupa aquí, relaciona la vida vegetal con las fases lunares, que determinan el momento óptimo para labores del campo como la poda o la cosecha, así como para acciones posteriores, como —en el caso del vino— la fermentación, los trasiegos, el embotellado e incluso el consumo del mismo.

Yo siempre he considerado la biodinámica como un paso más allá de la agricultura ecológica, que tiene en cuenta la posición lunar y otras energías del ecosistema que influyen en el desarrollo vegetativo. Pueden ustedes verlo como un camelo druídico, aunque, como apunta Guillermo Elejabeitia en su crónica de Madrid Fusión para el diario *Las Provincias*, «dejarse gobernar por la luna en un mundo dominado por algoritmos puede parecer de locos, pero es de una sensatez irrefutable».

La observación de la naturaleza que practicaban nuestros abuelos, unida a la intuición de los hombres de campo, nunca ha tenido demasiado predicamento entre la comunidad científica ligada al sector primario, cuyas becas de investigación pagan en muchos casos —mira por dónde— los gigantes de la química agrícola y la biotecnología.

Abonos minerales, fertilizantes inorgánicos con base de nitrógeno, fitorreguladores, herbicidas e insecticidas de síntesis, vegetales modificados genéticamente... ¿Acaso Steiner ya preveía la industrialización de los cultivos hasta los niveles actuales? El tipo estaba convencido de que la mala calidad de las prácticas agrícolas iba a producir un descenso de los nutrientes y de la fuerza vital de animales y plantas, lo que conduciría a nuestro declive espiritual.

El caso es que, en 1924, respondiendo a la petición de ayuda de un colectivo de agricultores, dictó ocho conferencias en las que proponía «influir en la vida orgánica de la tierra a través de las fuerzas cósmicas y terrestres». Estas conferencias serían publicadas más tarde en un librito con tapa verde bajo el título de *Agricultura* y son el origen de este movimiento. La noción fundamental era que una tierra saludable produce comida saludable, y la comida saludable, a su vez, mentes saludables.

Además de ideas controvertidas, como el influjo lunar o los cuernos de vaca enterrados —que funcionan como antena para captar energías cósmicas—, aconsejaba cosas bastante sensatas, como la autosuficiencia de las explotaciones, combinando agricultura y ganadería para abastecerse de su propio forraje, estiércol y compost; o como el cuidado de la tierra empleando hasta siete tipos distintos de preparados a base de cuarzo, sílice molida, cenizas o infusiones de plantas (milenrama, manzanilla, diente de león...), inspirados en la medicina homeopática, para restablecer la biodiversidad y la calidad del suelo. Por cierto, consciente de que sus ideas no tenían una base empírica sólida de ensayos previos, el bueno de Rudolf incitó a sus seguidores a verificarlas por el método heurístico de ensayo-error.

Yo me hice adepto del movimiento precisamente de esa forma: a base de probar vinos que me gustaban y descubrir posteriormente que eran, en mayor o menor medida, biodinámicos. Como buen agnóstico, ni creo ni dejo de creer, pero disfruto del producto resultante y tengo un enorme respeto por los elaboradores que siguen esta filosofía al pie de la letra. Donde algunos ven superchería, yo admiro su esfuerzo y su espíritu.

No estoy de acuerdo en absoluto con el M. W. Tim Atkin cuando, en un artículo publicado en 2001 en *The Observer*, comparaba a Nicolas Joly con Chance Gardiner, el protagonista de la novela *Desde el jardín* (1970), de Jerzy Kosinski, que inspiró el filme *Bienvenido, Mister Chance* (1979, Hal Ashby), por el cual obtuvo un Globo de Oro Peter Sellers en una de sus últimas y menos histriónicas interpretaciones. «“La armonía es cuestión de tiempo” es una frase digna de Chance», sentenciaba malévolamente Atkin, refrendando cuanta animadversión provoca esta corriente en el *establishment* del sector.

Para empezar, Steiner era abstemio. ¿Qué sabría él de vino? Muy cierto. Pero no es menos verdad que el filósofo consagró aquellas charlas de 1924 a la agricultura en general. No menciona el vino ni una sola vez y la viña tan solo aparece cuatro o cinco veces como un cultivo más. Así que fueron luego, en los años ochenta, pioneros como el citado Joly, Anne-Claude Leflaive, Lalou Bize-Leroy, Michel

Chapoutier, André Ostertag, Dominique Lafon, Aubert de Villaine o Eloi Dürnbach quienes aplicaron con devoción sus enseñanzas a la viticultura.

«El propietario de un *château* francés califica con desdén la biodinámica de *ciencia vudú*, pero cuando se examina la lista de viñedos en los que se utiliza no hay más remedio que tomársela, al menos, un poco en serio», concede Atkin. Creamos o no en la biodinámica, Joly dice cosas interesantes sobre el estado de los viñedos del mundo. Sostiene que el uso excesivo de productos químicos está acabando con la individualidad y divide los vinos del mundo en dos tipos: el vino verdadero, que refleja la peculiaridad del terruño en la copa, y el vino industrial, en cuya producción se utiliza química. La biodinámica no es imprescindible para hacer el primero, pero según Joly ayuda a los elaboradores a expresar el «verdadero espíritu del lugar», concluye el crítico británico.

Si aún no están convencidos, permítanme sacar de la hemeroteca un artículo de Bibi van der Zee publicado en 2005 en *The Guardian*, en el que cita dos estudios con sólida base científica: «En 1993, en una investigación publicada en la revista *Science* y realizada en Nueva Zelanda por el profesor John Reganold, de la Universidad Estatal de Washington, se llegó a la conclusión de que el abono biodinámico es realmente de mejor calidad que el utilizado en las explotaciones convencionales. Y en 2002, el Instituto Suizo de Investigación de Agricultura Orgánica (FiBL) publicó igualmente en *Science* unas pruebas que concluían que los suelos biodinámicos muestran mayor biodiversidad y mayores niveles de actividad microbiana que los suelos convencionales o de agricultura orgánica». En fin, que el padre de la antroposofía no debía ser tan farsante.

«Para Steiner, la tierra es un ser vivo, al que hay que tratar como tal», comenta Luis Gutiérrez en un texto publicado en 2001 en *elmundovino.com*. «Además es muy importante la interrelación entre los minerales, las plantas, los animales y el ser humano con los ritmos y las actividades del cosmos. Hay que tener una visión y una actitud global: todo influye. Maria Thun, discípula suya, desarrolló un calendario que se publica cada año, por el que se guían los agricultores respecto a cuál es el mejor momento para realizar cada

labor».

Ese calendario es, precisamente, el mismo por el que se está guiando Colagreco a la hora de decidir los próximos menús de Mirazur y que siguen al pie de la letra —aunque no todos lo confiesen— numerosos bodegueros y viticultores españoles. Pues bien, Mauro no está solo en esta cruzada, puesto que ya hay algunos otros chefs de primera fila inspirándose en la biodinámica para la creación de sus platos o sus menús, empezando por Ignacio Echapresto (Venta Moncalvillo, Rioja). Y más que vendrán...

«Cuanto más afinemos nuestros sentidos, más capacidad tendremos para construir relaciones íntimas con nuestro entorno, entablar estos diálogos y crear puentes entre nuestro mundo interior y el exterior. La Tierra y sus elementos, los astros y su ritmo, son aliados para afinar nuestras sensaciones y así conectar con la naturaleza que nos rodea, compartir el sentimiento de ser parte de todo —concluye Colagreco—. Creo que es un momento especial para cuidar de la vida. Es lo que las generaciones que van a seguirnos ya nos están reclamando desde el futuro. Por eso la naturaleza debe estar en el centro de nuestras cocinas y estas deben volverse circulares, respetuosas de los ciclos de la vida. No deberíamos perder esto de vista, aunque nos tomen por lunáticos».

Pues yo me declaro lunático y a mucha honra, ¡oiga!

ENTREMESES



LA COCINA INQUIETANTE DE LAS OSTRAS



Septiembre es el primer mes con erre del calendario gregoriano y el arranque oficioso de la temporada de las ostras, según la antigua creencia española que sugería no consumir este molusco durante los meses que no tuvieran esta consonante en su ortografía y que, en el hemisferio norte, son los más cálidos del año: mayo, junio, julio y agosto.

Una regla anticuada, de los tiempos en que dichos bivalvos llegaban desde la costa a las mesas públicas y privadas de interior sin la menor refrigeración, transportados en carros de caballos a temperatura ambiente, con el peligro evidente de desarrollar cualquier bacteria. Para colmo, la mayoría de las ostras —salvo las de la variedad *triploide*— viven con la dicotomía permanente de escoger entre alimentarse y reproducirse. En verano, claro, prefieren dedicarse a lo segundo, así que suelen andar más escasas de carne en esos días por la falta de ingesta.

Dicho todo esto, son ustedes muy libres de pegarse un atracón ostrícola en plena canícula. Y, si las van a disfrutar al natural —o sea, crudas—, pongan el mayor cuidado en que no se corte en ningún momento la cadena de frío.

No vamos a extendernos aquí sobre el alto valor nutritivo de este molusco de concha, sus diferentes variedades, su crianza y sus mejores zonas de producción. Pero baste recordar que la vasta

familia de las ostras incluye subespecies tan distintas como la plana europea (*Ostrea edulis*), la hueca portuguesa (*Crassostrea angulata*), la hueca japonesa (*Crassostrea gigas*), y muchas otras que no viene a cuento citar ahora para no aburrir.

Con este adictivo bivalvo, la única verdad incuestionable es una frase atribuida al escritor satírico irlandés Jonathan Swift, que calificó de valiente al primer ser que se atrevió a comerlo. No hay demasiada información sobre su origen en tal o cual continente, pero sí restos arqueológicos que indican que los hombres primitivos del litoral ya se alimentaban con ellas.

Lorenzo Millo, en *El banquete del mar* (1995), nos recuerda que en la antigua Atenas se utilizaban sus conchas para que los electores emitieran en ellas sus votos. Y de aquel país y aquellos tiempos viene igualmente el término helénico ὀστρακισμός, traducido más tarde al castellano como *ostracismo*, que, según el *Diccionario de la lengua* de la Real Academia Española, alude al destierro político o al «apartamiento de cualquier responsabilidad o función política o social».

Las ostras están presentes en numerosas obras literarias de la Antigüedad, siendo mi favorito Matrón de Pítane, que en *Un banquete ático* parodia en versos hexámetros los poemas homéricos, describiendo certeramente a la ostra como «la trufa del mar». Nada más acertado, puesto que ningún otro producto de aguas saladas puede rivalizar con la ostra en encarnar la quintaesencia marítima.

En su *Cuento de cuentos: origen y aventura de ciertas palabras y frases proverbiales* (1993), Néstor Luján explica que las ostras eran una debilidad del emperador Trajano y que el poeta Juvenal les atribuía propiedades eróticas. «Es nuestra obligación señalar que la ostra es una hermafrodita genial que no ve, ni oye, ni huele, ni sabe leer», indica en un artículo el gastrónomo Antonio Vergara. «En las mesas romanas, los capitostes de la *lyra*, el *triclinium* y la *summa cena* eran capaces de engullir alrededor de ocho docenas. No se asusten. ¡Era solo el aperitivo!», prosigue el socarrón periodista valenciano, para terminar con una cita de Quintiliano II: «Una docenita de ellas, frescas y virginales, al día siguiente de una juerga

cabezona, ponen el cuerpo a andar, como si de un remedio medicinal se tratase».

En la misma línea se expresaba el galeno Dífilo de Sifnos, en el siglo III a. C., al afirmar que dicho molusco era «de fácil digestión y bueno para los intestinos». Pero el mayor experto en ostras de aquella era fue sin duda Cayo Licinio Muciano, senador romano de los tiempos de Claudio y Nerón, quien en su autobiografía —a menudo citada por Plinio el Viejo— abunda en la historia natural, preocupándose de compartir sus reflexiones sobre los diferentes sabores de las ostras en función de su origen, en pleno siglo I d. C.: «Las de Cyzicus son mayores que las del lago Lucrino, más dulces que las británicas, más suaves que las de Medullis, más sabrosas que las de Efeso, más llenas que las de Ilice —actual Elche—, menos salinas que las de Coryfea, más tiernas que las de Istra y más blancas que las de Circeia». ¡Eso sí que era un sibarita con conocimientos cosmopolitas y no los *foodies* de ahora!

En los festines romanos, las ostras solían servirse crudas dentro de sus conchas, rodeadas de nieve, y proponer menos de una docena a un invitado se consideraba una grosería. «Si Voltaire era capaz de zamparse hasta doce docenas de *fine de claire* durante el aperitivo, el aristócrata Grimod de la Reynière —reconocido como el primer crítico gastronómico de la historia— llamaba a la moderación, sugiriendo que a partir de la sexta docena resultaba difícil apreciar sus virtudes», bromea al respecto Julia Pérez en *GastroActitud*.

«Comiendo las ostras con su fuerte sabor a mar y su deje metálico que el vino blanco fresco limpiaba, dejando solo el sabor a mar y la pulpa sabrosa, y bebiendo el frío líquido de cada concha y perdiéndolo en el neto sabor del vino, dejé atrás la sensación de vacío y empecé a ser feliz y a hacer planes», recordaba Ernest Hemingway en *París era una fiesta* (1964). Como él, otros ilustres vividores con buena prosa han evocado —cual magdalena de Proust— sus primeras experiencias con estos moluscos, desde Peter Mayle hasta Anthony Bourdain pasando por M. F. K. Fisher. Pero pocos han consignado en papel otras formas de disfrutarlas que al natural, a pesar de que los cocineros han ido inventando, con el transcurrir de los siglos, recetas para conservarlas y consumirlas de otra manera.

Y es que la cocina regional ha hecho siempre de la necesidad virtud, como bien sugería Jorge Víctor Sueiro en *El libro del marisco* (1990), señalando que desde tiempos inmemoriales, en su querida Galicia, no era descabellado comer las ostras rebozadas y fritas, cuando no guardarlas en escabeche. Del mismo modo, otros estudiosos señalan que, ya en el siglo XVI, las ostras de Vilanova de Arousa o de Combarro se enviaban escabechadas a la Villa y Corte para ser consumidas en el Palacio Real.

Como bien indica Julia Pérez en el artículo citado más arriba, Alejandro Dumas ya informaba en su *Diccionario de cocina* (1873) de que «Galicia es el único lugar donde se elaboran ostras escabechadas, que se expiden en pequeños barrilitos a toda Europa». Y esta costumbre fue recogida igualmente por Néstor Luján al referirse al libro *Los papeles póstumos del Club Pickwick* (1837) de Charles Dickens: «Desde Pontevedra y Bayona, salían barrilitos de ostras escabechadas para Inglaterra, aquellos que el protagonista de la obra, Mr. Pickwick, llevaba como regalo navideño a Mr. Wardle y a su familia en la primera mitad del siglo XIX».

Escabechadas, con buen aceite de oliva, vinagre de Jerez y laurel, es como las prepara mi amigo Sacha Hormaechea en el bistró madrileño que lleva su nombre. Y las sirve —lo pida el comensal o no— con una jarra de cerveza negra irlandesa, a la manera de los *pubs* dublineses que frecuentaba James Joyce. Si no lo han probado nunca, no se me ocurre una forma más divertida y gratificante de pegarse un atracón ostrícola evitando la opción en crudo. Si albergan dudas, tengan presente que era uno de los platos fetiche del poeta Oscar Wilde, aquel que dijo que «la única forma de superar una tentación es sucumbir a ella». Aunque a él le gustaba asimismo una versión algo más alambicada, con coñac, nata líquida y trufa...

En nuestro país, mantenemos la opinión chovinista de que la mejor ostra del mundo es la gallega, ignorando que cada vez hay menos ejemplares autóctonos y cada vez más de origen foráneo, cultivados hasta cinco años en las rías. Los franceses, que han hecho de la ostra un auténtico rito, distinguen las *plates* de las *creuses* en las cartas de sus *brasseries* y las cobran en función de su origen o del

tiempo de crianza. Allí aprendí a comerlas crudas, con unas gotas de limón o vinagre y acompañadas de pan de centeno con mantequilla, bebiendo una copa de muscadet de Sèvre-et-Maine o de afilado champán.

En mis viajes por el mundo, sin embargo, me he encontrado con recetas de todo pelaje que contravienen esta ortodoxia gabacha aplicándole incluso salsa tabasco al pobre bicho, como gustan hacer en el mítico Oyster Bar de la Grand Central Station de Nueva York. Menos atrevidos, en Boston, me las han puesto rebozadas y con salsa bearnesa. Y en los clubes londinenses más exclusivos de Pall Mall, en esa brocheta con crujiente beicon que ellos llaman *angels on horseback*.

Otra de mis recetas favoritas son las ostras Rockefeller, que he tenido la suerte de probar varias veces en el lugar en que fueron creadas por Jules Alciatore en 1889: el restaurante Antoine's de Nueva Orleans. La última vez fue aquel verano de 2005 en que me obligaron a ponerme una americana encima de la camiseta y los pantalones cortos para acceder a este templo culinario en los días previos al desastre del huracán Katrina.

¿En qué consiste este icono de la *creole cuisine*? Pues, aunque la receta es secreta, resulta obvio que los moluscos se gratinan con espinacas, un chorrito de Pernod y bastante mantequilla y se les agrega quizá algo de nuez moscada. El invento era, al parecer, un homenaje al magnate John D. Rockefeller. «Tienen ese color verde en alusión al dinero», nos contó entonces medio en broma un veterano camarero del histórico establecimiento de la calle Saint Louis.

Otra colega del gremio, Marta Fernández Guadaño, nos recuerda en *Fuera de Serie* que existen múltiples formas de elaborarlas: desde rebozadas hasta escabechadas, pero también asadas como en la antigua Grecia, a la plancha, a la crema, guisadas o incluso en ceviche, como está de moda hoy debido a la influencia mundial de la cocina novoandina, «acompañadas de leche de tigre, el aderezo de lima, jengibre y ají».

Para más preparaciones, les sugiero que se descarguen el manual *El cultivo de la ostra rizada en Galicia: pasado, presente y futuro*

(2017), publicado por el Centro Tecnológico del Mar-Fundación CETMAR de la Xunta de Galicia, que consagra su último capítulo a la cocina de las ostras. «Un manjar con mil posibilidades», afirman los autores, para explicar después la forma de cocción de las ostras al vapor y compartir seguidamente recetas más convencionales (sopa, empanada, ostras con fabas de Lourenzá) o más atrevidas, como el salpicón agri dulce de ostras, las ostras en *bloody mary* de tomates negros de Santiago y ribeiro, las ostras con crema de pimientos de Padrón y ají amarillo, las ostras en escabeche de ajo negro, las ostras en salsa agri dulce o las ostras a la parrilla con cilantro y patatillas.

«La aventura creativa es el único acto de resistencia contra la muerte», afirmaba Gilles Deleuze. Por eso, aunque yo en cuestión de ostras me declaro conservador, no puedo dejar de fascinarme, en mis viajes, ante la imaginación desbordante que algunos chefs han mostrado al aplicar a este molusco los tratamientos más arriesgados, como si hubieran tenido una epifanía leyendo *La melancólica muerte del chico ostra* (1997), ese maravilloso libro de poemas naifs e ilustraciones oníricas firmado por el cineasta Tim Burton. Algunos de esos platos me parecieron tan intrigantes como fascinantes.

Helos aquí: ostra a la vainilla de Madagascar, de Alexandre Couillon en La Marine (isla de Noirmoutier, Países del Loira); ostras templadas al curri y al comino, de Mathieu Guibert en el restaurante Anne de Bretagne (La Plaine-sur-Mer); ostras salvajes de la Camarga, con salsa XO y tocino, de Florent Pietravalle en La Mirande (Aviñón); quisquilla de Santa Pola con emulsión de ostras y bullabesa, de Fran Martínez en Maralba (Almansa); ostras, manzana y jugo de pepino y apio, de Pepe Solla (Poio, Pontevedra); ostra con remolacha y polvo helado de yogur, de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, en Disfrutar (Barcelona); y ostras con algas y cítricos, de Elena y Juan Mari Arzak.

Otros, por el contrario, no me impresionaron tanto o, si lo hicieron, fue más bien negativamente: creaciones como la ostra Gaya con chalotas, gel de limón y jengibre, *rillettes* de sardinas y lámina de plátano helado, de Pierre Gagnaire; el gazpacho de remolacha con ostras y vainilla de Dani García o el tartar de ostras al yuzu con

lechuga de mar, de Stéphane Haissan en 7 Mers (Saint-Malo, Bretaña).

Claro que si hay una elaboración con ostras que ha logrado provocarme pesadillas son aquellas ortiguillas de mar con sesos de conejo y ostra licuada de la temporada 2008 de elBulli, donde Ferran Adrià y los suyos jugaban con las texturas babosas buscando literalmente sacar de su zona de confort al comensal. Ni el mejor champán —un *blanc de blancs millésimé* de 1983— pudo entonces consolarme. Mira que he disfrutado como un chiquillo en todas las visitas que hice en mi vida a Cala Montjoi, pero aquello fue demasiado inquietante para mí. Solo de recordarlo, me aferro al hedonismo decadente de Oscar Wilde y llamo a Sacha para pedir mesa.

LA VULGARIZACIÓN DEL CAVIAR



¿Han estado ustedes recientemente en Nueva York? No hemos visto nunca una ciudad tan devotamente rendida al caviar. Esta fiebre no es reciente, pero va en aumento a medida que abren más locales que tienen como *leitmotiv* dicho producto: desde el histórico Petrossian (52th Street), a dos pasos del Carnegie Hall, hasta el moderno Pearl Street Caviar en Brooklyn, pasando por Caviar Russe (Madison Avenue), Caviarteria (Tribeca), Russian Samovar (52th Street), Russian Vodka Room (52th Street) o los dos locales de Olma Caviar Boutique & Bar en la 59th Street y Amsterdam Avenue... Un placer al alcance de pocos comensales, por cierto, dado que los treinta gramos de beluga imperial se cobran en la web de Petrossian a 312 dólares.

Mi amigo Fede acaba de volver de allí contando que la última moda en los restaurantes y bares más *trendies* es sustituir los clásicos blinis por vulgares patatas fritas de bolsa. El otro día probamos tan insólito emparejamiento con unas *chips* artesanas, primorosamente elaboradas por el maestro Paco Patón en su Fonda de la Confianza, y el resultado fue más que satisfactorio.

Nuestra única salvedad: en vez de acompañar las exquisitas perlas negras con el preceptivo champán o con una copa de vodka, optamos por no arriesgar eligiendo un opulento blanco borgoñón de Meursault que resultó inmejorable. «Me contaron una vez que hoy el

lujo en Nueva York ya no es lo que era», cantaba Iván Ferreiro en 2008 en el tema *Rocco Sigfredi*. Y así anda de revuelta y caprichosa la escena gastronómica de la Gran Manzana, desde que marcan tendencia esos nuevos millonarios veinteañeros que pagan en bitcoins y gustan exhibirse descorchando las botellas más caras para regar una latita de caviar autóctono de granja de la variedad *Scaphirhynchus albus* que inmediatamente fotografiarán para compartir en sus redes sociales.

Existen alimentos que el peso de la historia ha situado a la cabeza del agasajo y el lujo. Además de su rico sabor, su principal atractivo es su escasez y su elevado precio, pues, como bien escribió Lorenzo Millo, «halagan al mismo tiempo la vanidad de quien los adquiere y de quien los consume».

El caviar, como es sabido, proviene del esturión: un feo pescado azul, de la familia de los acipenséridos, que ya elogiaron en la Antigüedad griegos y romanos, y tiene dos temporadas de consumo óptimo al año, otoño y primavera. Sus huevas, filtradas, lavadas, saladas, sometidas a maduración y envasadas en lata o en tarro de cristal, constituyen un preciado manjar que se elaboraba históricamente en países como Rusia, Irán o Azerbaiyán.

¿Por qué tiene precios tan elevados? «Los esturiones tardan quince años en llegar a la madurez y las hembras solo desovan cada dos años, por eso es un capricho carísimo. La familia de estos peces prehistóricos está compuesta por más de veinticinco especies. De ellas, solo cuatro viven en libertad y son aptas según la FAO para la obtención del caviar», explica Julia Pérez.

Antaño antojo exclusivo de los zares, el empleo de la refrigeración para su conservación, a partir del siglo XIX, abrió las puertas para su exportación a las grandes mesas europeas, a donde llegaría en los años veinte, junto con la nobleza rusa que se exilió a París. Apenas un siglo atrás, el respetado chef Antonin Carême lo había despreciado en su manual *L'art de la cuisine française* (1833): «Con las huevas de esturión los rusos preparan el caviar, del que son grandes amantes; lo envían en pequeños barriles a todo el Imperio ruso, a Alemania y a Italia; pero este *ragoût* de huevas de pescado no encaja en absoluto con el paladar de los franceses». ¡Menudo

visionario!

Con la revolución bolchevique y la diáspora de la aristocracia moscovita, el caviar se universalizó. Los hermanos Petrossian lo pusieron de moda en la Exposición Universal de París de 1925 y luego en su lujoso ultramarinos del boulevard de la Tour-Maubourg a orillas del Sena; mientras que Charles Ritz consolidó su mito de alimento de lujo convirtiéndolo en plato inamovible en la carta de su aristocrático hotel de la Place Vendôme. Desde entonces, en las capitales del primer mundo existen tiendas para *gourmets* e incluso restaurantes y lujosos salones de té que han hecho de este producto su santo y seña.

La variedad de caviar y de otros productos de nombre asimilado presentes en el mercado actual invitan muchas veces a la confusión. El auténtico solo es de esturión, que puede venderse en grano (el mejor) o prensado (el más barato).

Del primero existen diversas calidades, en función de la subespecie, del tamaño de las huevas y del periodo del año en que han sido capturados. Identificados por el profano gracias al color de la tapa de las latas (azul, roja, amarilla...), conviene distinguir entre el beluga, el osetra y el sevruga. El cotizado beluga procede de la especie *Huso*, que llega a vivir cien años y a medir más de dos metros, y proporciona huevas negras o perladas de sabor complejísimo y grano variable, según sea de la calidad 000 (máximo lujo), Imperial o Royal. El osetra, por su parte, viene de la familia *Acipenser gueldenstaedtii*, de tamaño mediano y longevidad media, con huevas de color gris y dorado y delicioso sabor. Mientras que el más asequible sevruga corresponde a la raza *Acipenser stellatus*, de menor dimensión y vida más corta, con granos grisáceos menudos y algo más salados.

Cuenta José Carlos Capel en su *Manual del pescado* (1982) que, muchos siglos antes de que los gastrónomos occidentales tuvieran que estudiarse dichas etiquetas de consumo, estas huevas se consumían popularmente en algunos lugares de España, dado que el Ebro y el Guadalquivir tuvieron en su época esturiones, y hasta Sancho Panza come huevas de esturión, que él llama *cabial*, en un capítulo del *Quijote*. Tal vez por eso, desde hace un par de décadas

varias empresas españolas perseveran en la producción de un dignísimo caviar sostenible nacional.

No está de más cuando, desde los años noventa, dos de las principales potencias mundiales que explotaban el esturión salvaje han perdido paulatinamente presencia en el mercado internacional debido a la sobrepesca, la polución y la geopolítica. ¿Qué tiene que ver la política en todo esto? Pues miren: el delicioso caviar iraní que ya se menciona en *Las mil y una noches* fue vetado en 1983 por el ayatolá Jomeini, ya que, al parecer, los pescados sin escamas son considerados impuros por el Corán, debido a su semejanza con las víboras: encarnación terrenal del demonio. En cuanto al de la otra orilla, el desmantelamiento de la Unión Soviética sembró el caos en la cadena de producción y dio lugar al comercio clandestino.

Ya en 2002 Inga Saffron daba la voz de alarma sobre el futuro incierto del esturión salvaje en su tratado *Caviar: The Strange History and Uncertain Future of the World's Most Coveted Delicacy*, llegando a afirmar que su generación podría ser la última que probase el auténtico caviar. Y no le faltaba razón. Para colmo, en 2008 la CITES (Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres) empezó a regular con mano firme la extracción y exportación de dicho producto ante los abusos de la sobreproducción y el peligro de la pesca ilegal, como cuenta Penny D. Nichols en la monografía *The Caviar Savant: 100 Facts about this rare delicacy and what every connoisseur should know* (2023). Cuando por fin se recuperaron las buenas prácticas, el estallido de la guerra ruso-ucraniana trajo nuevas restricciones comerciales. Y en esas estamos.

En ese contexto, el mercado internacional lleva varias décadas implementando la acuicultura de agua dulce, siendo China el mayor productor de caviar de granja en la actualidad, según un informe del Observatorio Europeo del Mercado de Productos de la Pesca y la Acuicultura. Su variedad kaluga (*Huso dauricus*), procedente del río Amur y conocida como caviar del Tíbet, presenta granos de volumen considerable con textura mantecosa y reflejos verdosos; mientras que el schrenckii (*Acipenser schrenckii*), de idéntico origen geográfico, tiene un calibre más reducido y ribetes dorados.

De Siberia viene, por su parte, el caviar *baerii* (*Acipenser baerii*), de grano oscuro y menudo, que se ha expandido igualmente en las granjas de Aquitania (Francia). Pero no hace falta recurrir a estas alternativas foráneas para darse hoy un pequeño banquete en nuestro país, puesto que los caviars españoles de piscifactoría de la variedad *Acipenser naccarii*, procedentes de Riofrío (Granada) o del Valle de Arán, son más que satisfactorios, además de sostenibles y casi asequibles.

«Si algo cambió la historia del caviar fue el abismo hacia la extinción del esturión —narra Laia Shamirian en *Bon Viver*—. Para evitar su completa desaparición, se prohibió su pesca, lo que conllevó la creación y proliferación de criaderos. La posibilidad de tener el control sobre su crianza aumentó las variedades de caviar disponibles y abrió las puertas de su consumo a aquellos que antes tan solo soñaban con probarlo».

Negro, marrón o dorado, con finos aromas yodados, amaderados o mantecosos, el caviar revela aromas potentes y sabores suaves a través de esos granos que se deshacen en la boca o crujen bajo la lengua. Contiene fósforo, hierro, calcio, magnesio, potasio, vitaminas A, D y E e incluso grasas saludables del tipo omega-3, consideradas apropiadas para elevar el estado de ánimo. Según cierta leyenda, la concupiscente Catalina de Rusia se lo hacía comer a los guardias que hacían turno de noche ante su puerta y esa fama afrodisíaca, asociada a su propio nombre original (*chav-jar*, es decir, «concentrado de fuerza»), no admite dudas.

En términos culinarios, se trata de una semiconserva delicadísima, que debe almacenarse siempre a salvo del aire o el calor y se sirve como entremés frío, ya sea sobre tostadas con (poca) mantequilla, sobre huevos revueltos o sobre blinis con crema agria y unas gotitas de limón, pero siempre acompañado de vodka, sake o un gran champán. Las reglas de la buena mesa mandan, además, que se tome únicamente con cuchara de oro, plata o nácar, para evitar el gusto no deseado de algún cubierto de metal innoble.

Con patatas *chips*, como lo toman los neoyorquinos más indocumentados, entra en la categoría de símbolos legendarios del lujo desacralizados por la chabacanería de los *foodies* pujantes en

este siglo *xxi*. Aunque el bocado no me pareció incomible, me resisto a adoptarlo como norma de consumo para ágapes futuros. Ya me parece bastante tontería la creciente manía de muchos chefs de agregar unos granitos de caviar a cualquier plato —tartares, *carpaccios*, incluso croquetas— para elevar innecesariamente la factura de la comida. ¡Solo faltaría ahora degradar este manjar a la categoría de *fast food* de a millón para hípsters fofisanos!

LA GUERRA DEL PAN (Y CÓMO GANARLA)



¿Recuerdan cómo era el pan de nuestra infancia? Para quienes crecimos en el Madrid de los setenta, se trataba de unas barras de harina blanca apenas horneadas, de apariencia industrial y textura chiclosa, francamente horribles, que se tornaban pétreas al caer la tarde y cuya única finalidad era la de saciar el apetito.

Todo cambió al llegar el siglo **xxi**, con la aparición de tahonas artesanas y la reivindicación de un modo de hacer más cuidadoso: harinas de fuerza, piezas bien reposadas y debidamente fermentadas, horneados más suaves y prolongados. Hoy las hogazas de masa madre se ha impuesto en la capital, certificando el crecimiento imparable que viene experimentado la panadería artesana en la Villa y Corte.

Desde hace ya casi una década, el Club Matador viene convocando un concurso presidido por el eminente crítico gastronómico José Carlos Capel, en el que he tenido la suerte de ejercer como jurado en varias ediciones. Allí se escoge mediante cata a ciegas «el mejor pan de Madrid» y el premio para el ganador —además de la valiosa repercusión pública— consiste en proveer al club durante toda la temporada. Una treintena de obradores que van variando presentan cada año sus hogazas de un kilogramo de peso, elaboradas únicamente con harina de trigo, levadura, agua y sal, que los jueces

prueban y puntúan sin conocer la procedencia, fijándose en detalles como el aspecto externo, el alveolado y punto de cocción de las migas, la textura y firmeza, los aromas y sabores de cada pieza. Entre los triunfadores que me vienen a la cabeza, se hallan el Obrador Abantos (2024), Novo Mundo (2023), Marea Bread (2022), Acid Bakehouse (2021), Cientrotreinta Grados (2020) y Panem (2019).

«Los resultados del concurso y el interés que está generando son la prueba de cómo ha progresado el pan en España —y particularmente en Madrid— en los últimos años, tras décadas de decadencia de las elaboraciones artesanas y de auge de los formatos industriales precocinados o congelados», me comentaba Capel al final de una de las ediciones. Palabras sabias de quien ha sido autor de sólidos tratados sobre el tema como *La tradición del pan artesanal en España* (1994) o *El pan nuestro* (1998), ambos actualmente descatalogados y pasto de coleccionismo.

Cuando yo vivía en París, el pan era para mí casi una religión. Un capricho al alcance de cualquier bolsillo, un pecado venial que justificaba atravesar la ciudad para comprar el favorito de cada cual. Recuerdo una vez que el actual presidente del Club Matador, Telmo Rodríguez, pasó por allí y le llevé a cenar al hoy *triestrellado* Kei, cuando estaba empezando y aún no había sido descubierto ni por la guía roja. Después de un menú memorable, ¿fuimos a tomar una copa? Para nada. Le conduje dando un breve paseo a conocer mi *boulangerie* de referencia, Du Pain et des Idées, en la Rue Yves Toudic.

La tienda estaba cerrada, claro. Lo dábamos por hecho, dadas las horas intempestivas. Pero el horno funcionaba a pleno rendimiento y expelía un gozoso aroma tostado por toda la calle. Como nosotros, otros transeúntes se acercaban atraídos por ese olor como de cebada malteada y castañas calientes que caracteriza la corteza del llamado *pain des amis*. Son esa clase de cosas que hacían tan especial la vida en tiempos de paz en la capital francesa.

«Lo que distingue el buen pan artesano es el uso de harinas ecológicas y de masa madre, evitar las levaduras industriales —que aceleran todo el proceso— y alargar los tiempos de fermentación y de horneado», me explicó Christophe Vasseur, el dueño de aquel

obrador con el que era imposible no soñar, cuando le fui a ver unos meses después con mi amigo Juan Luis Martín y las cámaras de *Madrileños por el mundo* (Telemadrid). «El resultado es un pan más saludable y que se conserva bien durante días, pero también una miga muy sabrosa y una corteza más gruesa, oscura y llena de matices». Casi adictiva, añadiría yo.

París ha cambiado mucho —a peor— en estos últimos años, pero sigue manteniendo cerca de trescientos obradores muy notables que se enorgullecen del trabajo bien hecho, cada uno con sus especialidades, desde el cordón borgoñón de trigo candeal moreno hasta la trenza de Toulouse o la *fougasse* provenzal, pasando por la rústica *miche* (u hogaza) y la universal baguete. Esta última, por cierto, es objeto de una competición anual que organiza desde 1994 el ayuntamiento de la Ciudad de la Luz y que aporta al ganador —además de un crecimiento exponencial de su cifra de negocio— una medalla, un premio en metálico de 4000 € y ser nombrado proveedor durante los doce meses siguientes del palacio presidencial del Elíseo. Ahí es nada.

Durante el lustro que estuve viviendo a orillas del Sena, tuve ocasión de probar cada una de las piezas ganadoras y doy fe de que eran perfectas en el crujiente de su corteza, finura de sabor y absoluta ligereza, que es lo que se le pide a una baguete como Dios manda. No es que me reclutaran para participar en el tribunal —aunque una parte de los jueces se eligen por azar entre los internautas—, sino que adopté esa divertida tradición de los parisinos consistente en ir a descubrir las tiendas y mercados de otros barrios cuando los quehaceres cotidianos los obligan a desplazarse a tal o cual *arrondissement*.

Basta con tener buena memoria o una pequeña agenda y reservarse quince minutos libres para uno mismo en medio de la frenética actividad urbanita. Llámenle calidad de vida, pero confieso que, con mis antecedentes de madrileño hiperactivo y estresado, a pesar de entenderlo a la primera, me costó un rato aplicármelo.

Gracias a aquellos itinerarios improvisados marcados por la agenda profesional de la jornada, cuando tocaba ir al Grand Palais me acercaba al Fournil des Champs; cuando era el Ministerio de Asuntos

Exteriores, iba a Le Moulin de la Vierge; cuando tenía que coger el tren en la Gare du Nord no dejaba de pasar a visitar a Thierry Breton en La Pointe du Groin. Y así sucesivamente... ¡Hasta llegué a crear un mapa en mi perfil de Google con las panaderías y pastelerías más prestigiosas de cada zona, que ya he tenido que compartir con numerosos amigos!

No me miren con severidad creyendo que París era una fiesta. El oficio de corresponsal no daba pie entonces —ni probablemente ahora, tal como está el sector— a demasiados ratos de ocio, debido a la competitividad enfermiza que provocó la aparición de las noticias *online*. Las disputas conyugales eran el menú diario de no pocos colegas y resultaba, además, tremendamente fácil caer en el *burn out*. Pero no cambiaría casi nada de aquello.

Hubo una época feliz en que Madrid también tuvo sus tahonas antañonas abiertas toda la noche, y los asiduos del circuito de conciertos y clubes solíamos pasarnos por la de la calle Bárbara de Braganza a comprar panes calientes o bollos recién horneados para empapar los tragos y reponer fuerzas en el camino de vuelta a casa. En aquellas inolvidables madrugadas golosas, nos cruzábamos con los policías nacionales —entonces de uniforme marrón— que custodiaban el Tribunal Supremo, tempraneros paseadores de perros y profesionales de la restauración que iban camino de abrir sus negocios para iniciar el turno de desayunos.

Desde hace tiempo, por orden administrativa, hay cada vez menos hornos funcionando en el centro de nuestra ciudad, y aquellos que lo hacen no pueden vender el género a los transeúntes fuera de su horario comercial diurno estipulado. ¡Qué poca gracia tiene tanta regulación en una actividad como la panificadora, que hunde sus raíces en la parte más atávica de nuestra existencia como raza humana!

Si cocinar hizo al hombre, como afirmaba Faustino Cerdón parafraseando a Lévi-Strauss, parte de este recorrido hacia la civilización se lo debemos a la conversión de los cereales en alimento procesado. Y, en ese sentido, el pan ocupa un papel estelar, protagonizando el milagro de transformar granos minúsculos en un alimento voluminoso gracias a la voluntad de nuestra especie y la

participación del agua, el calor y la levadura. ¡Menuda aventura!

Aunque lo típico es atribuir el mérito pionero a los antiguos egipcios, a mí me gusta fijarme más en el momento histórico en que los panes ácimos de Oriente Medio se topan con una levadura y se inventa espontáneamente el pan que ha llegado hasta el presente. No hay constancia del dónde, cuándo y cómo de aquel acontecimiento prodigioso, pero el profesor de Oxford Felipe Fernández-Armesto, en su fundamental *Historia de la comida* (2001), se interroga sobre qué llegó primero, si el pan o la cerveza, puesto que muchas civilizaciones precristianas cultivaban gramíneas comestibles no solo para la alimentación, sino para generar excedentes destinados a hacer bebidas alcohólicas que se servían en los banquetes de los caciques o en ceremonias religiosas.

«El éxito del trigo sobre otros cereales —indica Fernández-Armesto— se halla en su mayor contenido en gluten, un complejo proteico que se combina con el agua para que la masa sea panificable y cuya consistencia contribuye significativamente a que la pasta atrape los gases liberados por la levadura». Y de aquellas aguas vienen estos lodos.

Cuenta Maguelonne Toussaint-Samat en su *Historia natural y moral de los alimentos* (1987) que ya en la Roma de Octavio Augusto se contaban por cientos las panaderías de la ciudad del Tíber, y cada una tenía su especialidad. Y lo mismo ocurría en aquella Sevilla imperial que describía Lope de Vega, a donde en el Siglo de Oro llegaban en carro diariamente los afamados panes de Utrera, Gandul o Alcalá de Guadaíra, que luego pintaría maravillosamente Zurbarán en su comedor de la Cartuja.

Hogaza, mollete, rosca, libreta, oblada, corrusco, pistola, zatico, cantero, bodigo, leutado, candeal..., en la piel de toro se podían encontrar en el pasado panes de nombres, formas y elaboraciones muy diversas, destacando la calidad de algunas especialidades andaluzas, mesetarias o gallegas. Pero todo cambió después de las hambrunas de la posguerra, con el desarrollismo y la industrialización de los procesos productivos.

«Es ese producto de panificadoras que los españoles han ido aceptando sin casi rechistar, un pan con aspecto y sabor de serrín

que tantos almuerzos y meriendas amarga a quienes recordamos aquel otro pan. Pero ya va esbozándose un movimiento de difícil retorno al pan de antes», anunciaba en su libro *Como piñones mondados* (1994) el gran Néstor Luján, que gustaba referirse al pan como «alimento puro y sabroso, comida antigua y favorecedora del hombre, vínculo de amistad [...] porque el pan compartido entre amigos tiene un sabor como ningún otro».

Tal movimiento de recuperación del pan auténtico parece haber llegado por fin en los últimos años a nuestro país, incluida la reivindicación oficial de panes muy peculiares amparados por una Indicación Geográfica Protegida (IGP), como son el pan de Cruz de Calatrava (Ciudad Real), el pan de Alfacar (Granada), el pan de Cea (Orense) o el pan payés catalán. ¡No dejen de probarlos si pasan ustedes cerca de su lugar de elaboración!

Eso sí, poco ha favorecido a la creciente reivindicación de la masa madre esa fenomenal alta cocina de vanguardia propugnada por Ferran Adrià y sus discípulos —muy meritoria, salvo en esto— que desterraba el pan (¡y el queso!) de la mesa para que los extenuantes menús degustación resultaran más livianos. ¡Como si no fuera suficientemente intenso y cansino para el paladar deglutir veinte o treinta platos!

Declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2010 por la Unesco, el pan vive a pesar de todo tiempos convulsos. Para empezar, su consumo no ha dejado de descender en nuestros hogares. Échenle la culpa al ritmo de vida urbano o a la globalización, pero lo cierto es que en 1964 un españolito medio ingería anualmente 134 kilos, mientras que en 2019 solo eran 31 según el último informe sectorial del Ministerio de Agricultura, y bajando (−1 % respecto al ejercicio anterior). ¿Será la fijación enfermiza por la esbeltez o que nuestro ingrediente predilecto ha perdido protagonismo en los clásicos desayunos y meriendas?

No lo consideren, desde luego, como un hábito saludable, puesto que están aumentando al tiempo las ventas de galletas y bollería industrial (+5 % respecto al ejercicio anterior y 13,4 kilogramos de consumo anual per cápita). Lo cual no es precisamente guay para nuestros hijos.

Los cereales, por cierto, son ricos en fibra, vitaminas, minerales con acción antioxidante como calcio, fósforo, hierro y potasio. Además, tienen todas las vitaminas del grupo B, especialmente la B1, que se conserva en el salvado. Y, según un estudio de la Universidad de Navarra, incluir en nuestra dieta una mayor proporción de carbohidratos procedentes de cereales de grano completo se asocia con un menor riesgo de enfermedad cardiovascular.

Eso sí, en beneficio de su salud, hará bien el amable lector en huir de esas barras y chapatas blanquecinas que ofrecen muchos supermercados de barrio (52,9 % de cuota de mercado) y donde se intuyen las peores artimañas de las grandes corporaciones: desde harinas ultrarrefinadas hasta levaduras que aceleran los procesos de fermentación y cocción, pasando por aditivos, conservantes y hasta blanqueadores de miga. Menos mal que, en abril de 2019, entró en vigor la norma de calidad del pan (Real Decreto 308/2019), para actualizar un texto que tenía ya treinta y cinco años, definir tipologías y poner coto a algunos desmanes.

Con todo y esas, lo más sensato para el paladar y más prudente para el organismo es buscar en su barrio o ciudad un pequeño obrador con vocación de hacer bien las cosas —ya explicamos antes cómo—, aunque el precio de la hogaza de trigo, espelta o centeno sea dos o tres veces superior al de una barra ordinaria (también pesa el doble). Si viven en la capital, anoten algunas de mis direcciones favoritas: además de los citados vencedores del concurso de Matador, personalmente soy adicto a las elaboraciones de Panadarío y Panic y también resultan bastante fiables Pandelirio, La Miguña, Quadra Panis, El Horno de Babette o Viena la Baguette.

Claro que también pueden ustedes dejarse tentar por la moda de hacer el pan en casa, que experimentó un inusitado impulso durante la pandemia, aunque no representa gran cosa a nivel estadístico. «Ese entretenimiento está sirviendo al menos para poner en valor el trabajo de quien, día a día, se dedica en cuerpo y alma a este producto emblemático», señalaba Felipe Ruano, presidente de la patronal del sector (Asemac).

¡Qué gran verdad! Prueben a hacer (y conservar) su propia masa

madre, aprendan a controlar el proceso de fermentación y háganse íntimos amigos de su horno, para que luego venga un presunto amigo o un familiar cercano —esos son los peores, por sus comentarios poco sutiles— a valorar con displicencia el resultado. Pero no hay que amilanarse.

En la guerra del pan, artesano o casero, lo esencial es plantar cara a la industrialización y defender, además del placer culinario y el componente salutífero, la supervivencia del pequeño comercio de proximidad y la recuperación de un oficio tan venerable como simbólico. Y no andamos sobrados de símbolos unificadores estos días...

UN PATÉ DE CAMPEONATO



En diciembre de 2019 tuve el honor de asistir en Lyon a la final del XI Campeonato Mundial del Pâté en Croûte. En aquella edición, los franceses salieron trasquilados y heridos en lo más hondo. Un japonés los había vencido en uno de los concursos anuales más representativos de su *grandeur* culinaria. Y era ya el tercero que lo lograba. Solo que los dos anteriores fueron cocineros radicados en el Hexágono, mientras que este último venía directamente del país del sol naciente.

El triunfador, Osamu Tsukamoto, del restaurante del Cerulean Tower Tokyu Hotel de Shibuya (Tokio), se alzó con la victoria gracias a un paté al *foie gras* con sangre de pato de Challans cuya receta llevaba paletilla y papada de cerdo, muslo de pintada, hígado de cerdo y de ave, pechuga de pato y de pintada, oporto, coñac, higos y pasas.

Tsukamoto llegó a concursar en Lyon tras haber superado la semifinal asiática celebrada en octubre en Japón, imponiéndose sobre los otros once aspirantes con un paté horneado en molde tradicional rectangular, que impresionó profundamente a un jurado formado por prestigiosos profesionales del sector y presidido por el chef *triestrellado* René Meilleur (La Bouitte, Saboya). Las cualidades de un *pâté en croûte* campeón, según el miembro del tribunal Gabriel Paillason, son las siguientes: una carne de textura suave,

una gelatina casi derretida y una corteza bien crujiente.

Era la segunda vez en once ediciones que un chef de fuera se coronaba campeón, después de que Karen Torosyan, del restaurante Bozar, se llevara el trofeo a Bruselas en 2015. Creado en 2009, por iniciativa del empresario y reputado *gourmet* Gilles Demange y con el patrocinio de la bodega M. Chapoutier de Tain-L'Hermitage, el Campeonato Mundial del Pâté en Croûte viene reivindicando desde hace más de dos lustros la charcutería artesanal y el arte culinario en general, así como la presencia de esta receta histórica en los templos de la *haute cuisine*.

Según el *Larousse Gastronomique*, indiscutible biblia del saber culinario traducida por primera vez al español en 2004, el paté es «una preparación cocida de cocina o charcutería, caliente o fría, típica de Francia, tan variada como todas las regiones donde se prepara». Más allá de los distinguos relativos a su composición cárnica, sazonamiento, vinos o aguardientes con los que haya sido aromatizado, existen, en términos generales, dos grandes familias de patés: el envuelto en una masa de harina y luego cocido al horno, dentro de un molde de metal, y el envuelto en lonchas de tocino o gelatina y luego cocido en un molde de barro, porcelana o metal. Entre los iniciados, al primero, cocinado en costra de pan, hojaldre o pasta brisa, se le llama *pâté en croûte*, y al segundo, simplemente terrina.

Al parecer, el paté era ya conocido en la Antigüedad por los romanos, que lo elaboraban sobre todo con cerdo o lenguas de ave maceradas y especiadas. Cuenta Néstor Luján en sus míticas *Recetas de Pickwick* (1980) que, durante la Edad Media, la dificultad para conservar la caza se solventaba aprovechando los excedentes de los festines que seguían a cualquier cacería para elaborar pastelones salados que días después se servían fríos o recalentados. Y María Mestayer, Marquesa de Parabere, añade en su *Historia de la gastronomía* (1943) que fue el famoso pastelero alsaciano Jean-Pierre Clause, el mismo que difundió las virtudes del *foie gras micuit* de oca entre la aristocracia gala del siglo XVIII, quien, una vez establecido por su cuenta en París, en 1780, propagó por toda la capital (y, por ende, por todo el país) las suculencias de sus diversos

pâtés en croûte: desde el más suave de hígado de ave hasta el más rústico, dicho *de campagne*, con tropezones de distintos animales.

El principal hallazgo que Clause dejó para la historia fue disponer entre el paté y la corteza una capa de picadillo a base de menudillos, tocino, jamón, especias e incluso nata o vino, para evitar que el pastel final resultara demasiado seco. Y la aportación de otro gran cocinero contemporáneo suyo, el bordelés Doyen, fue añadir al hígado, en su cocción, unas finas láminas de trufa negra, inventando así el inmortal paté estilo Périgord.

Desde entonces, este plato de sabor rotundo e innegable aportación calórica, reconfortante, untuoso y altamente adictivo, se ha difundido por todo el mundo occidental gracias a los avances de la refrigeración y de la industria conservera. Muchas recetas regionales francesas, otrora perecederas, han saltado así del ámbito local a los anaqueles de los supermercados y, como la variedad de sabores y texturas invita a consumirlo en platos surtidos, se han puesto de moda, en las últimas décadas, las llamadas tablas de patés, que se pueden improvisar comprando al corte en las mejores tiendas *delicatessen* o pedir para compartir en los restaurantes y tabernas afrancesados, donde es norma servirlos con pepinillos, cebollitas encurtidas, mermeladas de frutos rojos y el imprescindible pan tostado. Una aberración en la que todos hemos caído alguna vez, cuando éramos unos gourmetillos novatos y casi imberbes.

Caído en desgracia debido a la pujanza de la dieta saludable y la invasión del mercado por insípidos e indigestos productos industrializados, el grandioso *pâté en croûte* había pasado en los últimos tiempos de ser uno de los manjares que Claude Monet pintó en su icónico óleo *El almuerzo sobre la hierba* (1863), que hoy admiran diariamente miles de turistas en el Museo de Orsay, al destierro más absoluto de las grandes mesas de moda finiseculares. Pero los devotos de esta gloria nacional nunca se rindieron, como atestigua su presencia constante en la carta de casas venerables como Paul Bocuse, La Tour d'Argent, George Blanc o Bernard Loiseau y de los bistrós parisinos más canallas, desde Le Repaire de Cartouche hasta Le Boudoir, pasando por Le Verre Volé o Chez Casimir. Incluso la Cofradía del Pâté en Croûte —estos gabachos

tienen asociaciones para todo— ha publicado un libro con todas las recetas ganadoras del campeonato, que ya me he pedido para Reyes.

Cuando vivía a orillas del Sena, iba a comprarlo regularmente a los mejores *traiteurs* de la ciudad, empezando por Lastre Sans Apostrophe en la Rue de Grenelle y continuando con la Maison Verot en la Rue de Notre-Dame des Champs, que por cierto es el proveedor oficial de los diversos *pâtés en croûte* y terrinas de campaña que sirven en sus comedores más asequibles de diversas metrópolis occidentales chefs de fama mundial como Yannick Alléno o Daniel Boulud. También me permitía reservar ocasionalmente en L'Arpège o en el menos oneroso Au Bascou de Renaud Marcille esa exuberante versión decimonónica graciosamente llamada L'Oreiller de la Belle Aurore (la almohada de la bella Aurora), que el ilustre tratadista Brillat-Savarin bautizó así en honor a su madre, Claudine-Aurore Récamier. Un pastelón absolutamente gargantuesco, con forma (y tamaño) de almohada, que es obligatorio compartir para no terminar estallando como el protagonista de aquella famosa escena del filme *El sentido de la vida* (1983) de Monty Python.

En la restauración pública madrileña, reticente a lo afrancesado desde la posguerra, el *pâté en croûte* ha sido siempre un bocado difícil de encontrar, aunque últimamente lo hemos podido disfrutar en versiones bastante dignas en el extinto Desencaja, Dani Brasserie o Saddle, por no hablar de la variedad de registros —todos notables— que ejecuta Stéphane del Río en Le Bistroman Atelier.

Fuera de la capital, el maestro incuestionable es el chef Albert Boronat: un ex-Ducasse que durante lustros suscitó fidelidades en su Ambassade de Llivia (Llivia, Girona) y que ahora vende *online* su *pâté en croûte* a través de The Butcher Society. Si pasan por Barcelona, pueden probar versiones también muy dignas en Bilou o en el Al Kostat de Jordi Vilà. Me viene a la memoria, igualmente, una adaptación del plato deconstruido, que preparaba el talentoso Albert Adrià en la primera época Enigma, con carne de *wagyu* y el pan aparte. Pero no creo que lo siga haciendo en nuestros días. Además, les confesaré que yo, con una receta que amo tanto, prefiero abstenerme de esa clase de bromas.

LA COCINA DEL APROVECHAMIENTO



El otro día me topé en mi biblioteca con un libro de Alberto Chicote titulado *Cocina de resistencia* (2021), que el mediático chef había tenido la gentileza de enviarme y dedicarme. El libro tiene la personalidad de su autor, a quien mi colega Alberto Luchini llegó a definir como «el Pepe Isbert de la cocina española» tras verle en una escena del magnífico documental *El pollo, el pez y el cangrejo real* (2008) de José Luis López-Linares. Genio y figura.

En *Cocina de resistencia*, Chicote ofrece 150 recetas para todos los días, así como consejos para aprovechar los ingredientes de la nevera, entremezclados con risueñas anécdotas y reflexiones personales. La base para todo ello son los vídeos hogareños que nuestro amigo compartió en redes sociales durante la pandemia, trasladados al papel con sus dosis y tiempos de cocción, aderezados con consejos para hacer la compra y para tener un buen fondo de nevera.

Me encanta que el presentador de *Pesadilla en la cocina* (La Sexta) sea tan maniático como yo al hacer el cocido en varias etapas y usando numerosas cacerolas. Pero lo que más me gusta de esta obra —además de que todos los derechos de autor vayan a parar a la ONG World Central Kitchen de José Andrés— es su tozuda reivindicación de las sobras, destacada en la misma portada con ese

subtítulo que anuncia *Recetas para no desperdiciar nada*.

No desperdiciar nada. He ahí una filosofía de la cocina —y acaso de la vida— que Chicote y yo compartimos porque somos casi de la misma generación. Esa cocina del aprovechamiento que los niños nacidos en el Madrid de los años sesenta aprendíamos en casa ya no se estila en estos días, quizá porque buena parte de lo que se sirve en los hogares españoles del siglo XXI son alimentos precocinados, «listos para comer», como suele decir la publicidad.

Entre todos esos productos de conveniencia, creados por la industria para facilitar la vida cotidiana a los profesionales urbanos que cada vez tienen menos tiempo libre —o menos voluntad— para ir a la compra y cocinar, los de cuarta y quinta gama, en conserva, refrigerados o congelados, que solo requieren el proceso de «abrir, calentar y servir», representan ya el 50 % de la dieta de los ciudadanos británicos y ocupan el 80 % del espacio expositivo en los supermercados estadounidenses.

En cuanto a nuestro país, dicha categoría supone más de un 4 % del gasto total en alimentación y bebidas de los españoles, según datos del Informe sobre Consumo Alimentario del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. O sea, que cada uno de nuestros compatriotas ingiere quince kilos de comida precocinada al año. Y la cifra va en aumento, muy a nuestro pesar.

Con tanta aversión a colgarse el mandil y quitar el polvo al cuchillo de cortar y pelar, los habitantes de la piel de toro parecen haber desterrado el buen hábito de los fogones al ocio del fin de semana, y pasan la mayor parte de sus días laborables insensatamente entregados a la comodidad del microondas y la molicie de una dieta hipercalórica. Dirán que exagero, pero hagan examen de conciencia.

Usted que tanto presume de cocinillas, ¿cuántas veces recurre a productos industriales preelaborados para agilizar el tiempo de preparación de sus recetas? Bases de masas y *pizzas*, croquetas, empanadillas, caldos, cremas y sopas envasados, guisos enlatados o en conserva, salsas de bote. Quien esté libre de pecado, que tire la primera piedra.

Por supuesto que luego le damos nuestro toque personal, en forma de ingrediente secreto —yo le suelo poner *harissa* y comino a las

latas de callos—, pero tanto evitamos ensuciarnos las manos que vamos a terminar adoptando la dieta de los astronautas, a base de ingredientes liofilizados y deshidratados. Por eso me entusiasma el *leitmotiv* de Chicote («¡En casa no se tira nada!») y su defensa de ese «aprovechamiento de las sobras» al que dedicó páginas gloriosas nuestro admirado José Manuel Vilabella en su tratado *La cocina extravagante o el arte de no saber comer* (2001).

«El reciclaje de lo cocinado y no consumido —proclama el erudito asturiano— ha sido una de las preocupaciones permanentes de los expertos en alimentación. Amamos al cerdo por las muchas horas de satisfacción que nos proporciona, pero le respetamos porque no tiene desperdicio».

Y prosigue Vilabella, con su peculiar socarronería: «Los tratadistas de las sobras, los ingenieros de los desperdicios, escriben sus ensayos pensando en mejorar la vida de los pobres cuando, en realidad, es una filosofía que han descubierto los pudientes para que no se desperdicie su patrimonio... A rico se llega cortando en finas rebanadas el pan duro para hacer torrijas. Los pobres, por el contrario, no reciclan nada porque se lo comen todo y hacen de ese hábito un lema y una forma de comportamiento que gritan como un himno desaforado: “¡Antes reventar que sobre!”», exclaman enardecidos la noche de las cuchipandas».

Yo no sé si será cosa de comensales millonarios o de muertos de hambre, de trepas *gourmets* o de *foodies* advenedizos, pero siempre he admirado eso que mi madre llamaba economía doméstica, que les enseñaron a la fuerza a tantas jovencitas de la posguerra en los cursos de la Sección Femenina. Según narra Enrique Moradiellos en *La España de Franco* (2000), aquella organización franquista tuvo en sus manos, desde 1939, el Servicio Social de la Mujer, prestación obligatoria equivalente al servicio militar masculino en la cual, además de realizar distintas labores en hospitales, escuelas, orfanatos, comedores infantiles o bibliotecas, las chicas aprendían nociones de costura, limpieza, plancha y, por supuesto, cocina.

A pesar de ser hija de militar republicano condenado, privado de sus derechos y apartado de la carrera de las armas, mi madre guardó como oro en paño aquel tétrico *Manual de cocina (recetario)*

de la Sección Femenina (1950), creado por Ana María Herrera, que enseñaba la manera de limpiar despojos, modos de conservación como el escabeche o la salmuera, y aportaba ideas para hacer una tortilla sin huevos.

Hoy Chicote me ha hecho recordar aquellos días de mi infancia en que el cocido daba pie, al día siguiente, a unas ricas croquetas de jamón y una receta llamada ropa vieja, que no es otra cosa que rehogar los garbanzos sobrantes con cebolla picada, ajos, pimentón y lo que haya quedado de carne mechada y tocino hasta que queden bien crujientes. Sigo apegado a esas preparaciones antañonas de los tiempos del desarrollismo, y mis croquetas de cocido favoritas en Madrid son las de la taberna El Quinto Vino, igual que la mejor ropa vieja que he probado últimamente la servía José Luis García-Berlanga en el restaurante capitalino que llevaba su segundo apellido.

Con los garbanzos del cocido restantes, por cierto, también se puede hacer humus, triturándolos con un poco de *tahini* (crema de sésamo), aceite de oliva virgen, sal, ajo, comino y zumo de limón. Resulta un aperitivo estupendo, sazonado con pimienta, cilantro y pimentón; aunque me gusta igualmente como lecho para un taco de bacalao pasado levemente por la sartén en compañía de unas alcaparras.

Podría seguir hablándoles durante horas de esa cocina del reciclaje o *trash cooking* que tanto he disfrutado, incluso en algunos restaurantes, cada vez que me servían un aperitivo de espinas de sardina fritas en el motel Ampurdán o de mondas de patatas fritas en el madrileño Casa Benigna. ¡Qué gran cosa que los chefs sean los primeros en aplicar su ingenio a dar ejemplo!

Con ese mismo espíritu, en casa aprovechamos un táper sobrante de pisto para elaborar una coca con anchoas. Con los recortes de una corvina o una lubina, hacemos un ceviche. Con el caldo de pescado que ha sobrado de una bullabesa o un *suquet*, preparamos un arroz o una fideuá. Y si ha quedado media rodaja de merluza cocida, se convierte en pasta para sándwich, convenientemente triturada con mayonesa, alcaparras y piparras.

Pasando a las carnes, con el solomillo de vaca o incluso de cerdo

ibérico del día anterior, inventamos un *vitello tonnato*. Con una pizca de rabo de toro, rellenamos unos piquillos. Con la punta de un *magret* de pato frío, nos sacamos de la manga una ensalada de las Landas, añadiendo daditos de *foie* y pepinillos. En cuanto a los restos del pollo asado, lo típico es improvisar una ensalada César, pero nosotros preferimos un buen curri amarillo estilo *thai*. Y, ya si estamos caprichosos, una tinga de pollo con tomate, cebolla morada y chile chipotle para alegrar unos tacos mexicanos. En ocasiones, de un plato que se hizo el sábado estamos comiendo versiones tuneadas o recetas derivadas durante toda la semana. Y tan ricamente, oiga.

«Todo puede tener otra vida: ¡recicla!» es un eslogan que he oído frecuentemente en los últimos tiempos. Pero nada se dice de la cantidad de alimentos mal aprovechados que terminan en el apartado de la demarca de las cuentas de explotación de tantas casas de comidas pijas, o en el cubo de basura de muchos hogares por falta de conocimiento o de ganas de sus moradores. Acaso sin pretenderlo, Chicote nos recuerda con ese libro imperecedero no solo que tirar comestibles es antiecológico e irresponsable, sino que la cocina de los restos, la gastronomía de los desheredados, es una forma divertida y concienciada de aprender platos nuevos aguzando nuestro ingenio.

ADICTOS AL PICANTE



El mundo de los comensales se divide entre los que adoran el picante y quienes lo disfrutan poco o nada. Hoy está de moda, entre los *foodies* de cualquier pelaje, flipar con platos que, para el común de los mortales, resultan casi intragables debido a su elevada puntuación en la escala Scoville. ¡Pobres! Esa voluntad demostrativa de fingir ser gente viajada terminará llevándolos a hacer alguna tontería grave.

Yo en este tema, como en el de la carne de vacuno sobremadurada, me declaro equidistante. Esto es: ambos productos me gustan en su justa medida. Del mismo modo que reniego de los pusilánimes que hacen aspavientos ante la sola idea de consumirlos, sencillamente me abstengo de hacer estúpidas demostraciones públicas con un alimento o aderezo que me produce más dolor que placer. ¡Y tan feliz, oiga!

Se ha publicado en nuestro país el libro *Mejor si pica*, de Anilú Cigüeñas (Planeta Gastro, 2023), que lleva por subtítulo *Un viaje por el mundo de los ajíes, chiles y guindillas*, y recorre con bastante humor el universo del picante para enseñarnos que no todos los chiles son iguales, y explicarnos el uso gastronómico de cada cual en cada momento por medio de noventa recetas aportadas por chefs y *bartenders* profesionales o aficionados de todo el orbe.

«Desde la bebida hasta el postre, los ajíes, chiles o guindillas

tienen la capacidad de elevar cualquier receta a otro nivel, de hacernos beber y comer en 3D. Al igual que el tomate y la patata, son uno de los grandes aportes de la despensa sudamericana a la humanidad y lo cierto es que muchas cocinas del mundo se sentirían incompletas si les faltaran. No es difícil entender por qué. A fin de cuentas, ¿qué otro ingrediente tiene esa capacidad de perfumar, dar sabor, colorear nuestras mejillas y acelerar nuestro corazón?», sugiere la autora peruana.

En su periplo editorial, Cigüeñas parte de México y Perú con sus clásicos ceviches y moles, recalca luego en Europa, donde el pimiento desecado se convierte mayormente en especia (pimentón en España, páprika en Hungría), para culminar en Asia, donde esos frutillos que llevaron a Oriente los misioneros terminaron integrándose en fermentos, salsas e irresistibles curris. Además, nos enseña a deshidratar, confitar, encurtir, ahumar, rostizar o fermentar cada una de las variedades más populares: desde los aztecas jalapeño, chipotle, poblano, ancho, serrano, habanero, guajillo o chile de árbol, hasta los andinos rocoto, amarillo, limo, panca o mirasol, pasando por la guindilla o cayena peninsulares, los *peperoncini* calabreses o los temibles *red chili*, *green chili*, *bird's eye* y *naga jolokia* asiáticos. ¡Quién dijo miedo!

Una obra, esta, absolutamente necesaria, dado que la oferta de los ultramarinos peninsulares se ha convertido en un fascinante escaparate de todos los sabores y aliños de la aldea global. Y hay que reconocer que los españoles, fuera de las guindillas vascas, el pimentón picante de la Vera o los indecisos pimientos de Padrón, no tenemos cultura del picante, quizá porque no forma parte de nuestro acervo culinario.

Como cuenta la historiadora Esther Katz en *Chili Pepper: From Mexico to Europe* (2009): «Los pimientos cruzaron el Atlántico, pero no así las mujeres que poseían los conocimientos culinarios para prepararlos». Así que estas hortalizas fueron llevadas inicialmente a los jardines palaciegos como planta ornamental o bien empleadas para elaborar fórmulas medicinales mezcladas con vinagre o cocidas con agua y azúcar. O sea que no empezaron a usarse hasta siglos después en los recetarios populares del Viejo Continente.

El adjetivo *picante* se refiere, según el *Diccionario de la lengua* de la Real Academia Española, a cualquier cosa que pica. Pero también, en otras ocasiones, a aquello «que tiene cierto carácter mordaz u obsceno que resulta gracioso» o a un mensaje u obra «que expresa ideas o conceptos un tanto libres». Por fin, la cuarta acepción lingüística describe la «acerbidad o acrimonia que tienen algunas cosas, que avivan el sentido del gusto».

O sea que el picante, del origen que sea, sirve para realzar algunos platos. Y ese factor corrector o mejorador suele hallarse en las salsas, especias y otros condimentos, que son los verdaderos responsables de que algo pique o, como dicen nuestros primos latinos, esté sabroso.

Pimienta, jengibre, mostaza, cardamomo, ajo... Antes del descubrimiento de América, los cocineros europeos tiraban de raíces, bulbos, hojas y especias para dar alegría a sus recetas. De hecho, fue la búsqueda de una ruta alternativa a las Indias Orientales la que sirvió de coartada a Cristóbal Colón para surcar el Atlántico con financiación española, dado que por aquella época la citada pimienta era un ingrediente exclusivo y muy cotizado. No habiendo hallado el atajo que buscaba para llegar a Asia ni tampoco variantes de la familia piperácea, se trajo a la península el fruto de unas plantas solanáceas (*Capsicum annuum*) que bautizó como pimienta. «El *axí* es su pimienta y toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana», anotó el almirante el 15 de enero de 1493 en su diario de a bordo.

A su llegada a España, Colón se lo dio a probar a los Reyes Católicos y a estos «les quemó la boca», como atestigua el clérigo Francisco López de Gómara en su *Historia general de las Indias* (1553). «Lo que pica del *axí* es las venillas y pepitas, lo demás no muerde; cómase verde y seco; molido y entero, en la olla y en el guisado. Es la principal salsa y toda la especiería de Indias. Comido con moderación, ayuda al estómago para la digestión, pero si es demasiado tiene ruines efectos», apuntaba igualmente el sacerdote José Acosta en su *Historia natural y moral de las Indias* (1590).

Como ya habrán deducido, *axí* era el nombre original taíno de este producto, que pronto pasó a llamarse *ají* en Perú, *chile* en México y

pimiento en la piel de toro, para no contradecir al ilustre navegante que lo trajo a Europa. En cuanto a la observación del padre Acosta sobre las partes más picosas del fruto, es absolutamente cierta, siendo la carne y la punta razonablemente suaves y la placenta interior la mayor fuente de *capsaicina*.

¿Hemos dicho capsaicina? Exactamente. Se trata de un compuesto químico (8-metil-N-vanillil-6-nonenamida) con forma de extracto o aceite que funciona como principio activo de los pimientos picantes (*Capsicum*), que no tiene olor ni sabor y que se activa al entrar en contacto con la boca o con la piel, produciendo una sensación de ardor. En función del nivel de capsaicina presente en cada variedad de ají, estos pican más o menos. Y su nivel de pungencia se mide en SHU (*Scoville heat units*) o unidades Scoville, una escala de reconocimiento organoléptico diseñada en 1912 por el químico estadounidense Wilbur Scoville en colaboración con la compañía Parke-Davis (filial del gigante farmacéutico Pfizer), que, aunque ya ha sido superada por análisis más precisos, sigue de moda.

Para realizar este examen se diluye una solución del extracto del ají en agua azucarada hasta que el picante ya no puede ser detectado por un comité de examinadores. Y así un chile poblano (1000-1500), un jalapeño o un pimiento de Padrón (2500-5000) se hallan en la zona más amigable de la tabla, mientras que raros ejemplares — generalmente de laboratorio— como el Pepper X, el Death Strain, el Dragon's Breath, el Carolina Reaper, el Naga Viper o el Trinidad Scorpion Butch alcanzan puntuaciones por encima del millón y hasta de los dos millones de SHU.

Al friki estadounidense Ed Currie, propietario de la PuckerButt Pepper Company en Fort Mill (Carolina del Sur), debemos el dudoso mérito de haber creado una salvajada como el Carolina Reaper, cruzando en 2013 un chile originario de Paquistán con otro caribeño de Saint-Vincent. Cuando perdió el récord Guinness del ají más picante del mundo en beneficio del Dragon's Breath (Aliento del Dragón) del galés Mike Smith, se puso tan celoso que se lanzó inmediatamente a crear Pepper X, que es desde 2017 la mayor salvajada (3,18 millones de SHU) que existe sobre el planeta.

Dichos ejemplares no se encuentran, claro, en la frutería del barrio,

en la misma balda que simpáticas marcas como el tabasco, el Piri-Piri Ai Ai, la Huy Fong Sriracha o el Frank's Red Hot, sino que se venden en forma de salsas para administrar con cuentagotas a través de páginas web para iniciados como *Heatonist*. Si se atreven a probarlo, háganlo por su cuenta y riesgo. Yo no me responsabilizo de nada.

«La capsaicina entra en contacto con el cuerpo. Se produce una sensación de ardor en labios, lengua, garganta [...]. Sube la temperatura del cuerpo. Nuestras mejillas se ruborizan. Nuestro cerebro interpreta el picor como calor y activa un plan defensivo para *apagar el fuego*. Lagrimeo, secreción nasal, salivación, sudores. Se acelera el ritmo cardíaco. Fluye la adrenalina, se liberan las endorfinas desvaneciendo el dolor y se genera un deseo casi irrefrenable de repetir», explica Anilú Cigüeñas acerca de los distintos estadios que siguen a la ingesta de picante.

Yo me he enchilado —como dicen los mexicanos— solo una vez en mi vida. Fue por pura casualidad, en el restaurante limeño Costanera 700 del añorado Humberto Sato. Mastiqué sin querer un ají entero con toda su placenta y sus semillas y literalmente la boca me ardió, la cabeza se me fue del revés, me puse a sudar y empecé a marearme. «¡Agua! ¡Rápido!», sugirió un amigo presente. Pero otro más avezado terció: «¡De ningún modo! Mejor que beba un *pisco sour*, coma algo de pan y salga a que le dé el aire». Aquella experiencia terrible nunca me quitó el deseo de seguir comiendo sabroso. Simplemente, empecé a ser moderado y precavido.

¿Y por qué no bebió agua?, se dirán ustedes. Atención a lo que cuenta la experta peruana en su manual: «Beber agua para alejar el ardor es tan inútil como tratar de memorizar tu número de asiento antes de subir al avión. La sustancia que provoca el picor, la capsaicina, no es soluble en agua. Al beber agua lo que estaremos haciendo es esparcir el picor por toda la boca. Ya que la capsaicina es liposoluble, cualquier bebida o alimento graso (leche, yogur, queso, frutos secos o aceite) ayudará a calmar el fuego. Sin embargo, el antídoto para calmar el picor también es algo cultural. En algunos países se calma con arroz, con dulce o con alcohol. Pero la premisa común es... ¡nunca con agua!».

Además del innegable placer culinario que aportan —y el paladar de fuego en caso de consumo impropio o excesivo—, los ajíes son una fuente importante de vitamina C, ricos en fibra, vitamina A, vitamina E y en oligoelementos como el magnesio y el hierro. Tienen propiedades analgésicas y anticoagulantes, favorecen la quema de calorías e incluso algunos estudios médicos los señalan como secreto de longevidad.

Cuando se les pierde el miedo, se convierten en un ingrediente indispensable en la despensa de cualquier disfrutón que se precie, y ya no hay marcha atrás. Pero atención: como tantas otras cosas ricas, generan adicción. Y la peor parte de la misma no es ningún síndrome de abstinencia, sino la triste sensación de que todos los platos sin la debida dosis de picante terminan resultándonos sosos, insulsos, casi sin alma.

LA COCINA SILVESTRE



Permítanme, por una vez, arrancar con una anécdota familiar. Hará cincuenta años, teníamos en casa una sirvienta entrañable que, cada vez que veía a mi padre comer espinacas, exclamaba impresionada: «¡Caray con el señorito! Siempre comiendo verde, como las vacas».

En su visión simplista de la alimentación de posguerra, aquellas hojas no eran dignas (y menos tras tantas hambrunas) de ser ingeridas por un hombre hecho y derecho, urbano, ilustrado y bien situado. Tal era el desconocimiento o el desprecio —los dibujos animados de Popeye se encargarían de hacernos cambiar de opinión— que había entonces en algunos estratos de la España rural desplazada respecto a determinadas verduras.

Viene al caso esta historia porque, poco antes de las vacaciones estivales, cayó en mis manos el libro *Silvestre* (2022), un proyecto del Basque Culinary Center en el que se condensan investigaciones científicas recientes y toda la sabiduría ancestral sobre la influencia de las plantas en la gastronomía occidental. Una obra coral, dirigida por Sasha Correa y Raúl Nagore, que ni cuenta con firmas mediáticas ni se perfila como superventas, pero que merece sin duda ocupar un espacio destacado en la biblioteca de cualquier *gourmet* leído —*foodies* abstenerse—, ya que es el trabajo más riguroso y documentado que se ha publicado hasta ahora en nuestro país sobre el tema.

El Basque Culinary Center, huelga presentarlo, es una institución

académica y de investigación, con sede en San Sebastián, que está integrada por dos centros: la Facultad de Ciencias Gastronómicas, adscrita a la Universidad de Mondragón, que imparte un grado en Gastronomía y Artes Culinarias —con sus consiguientes másteres—, y el centro de investigación BCC Innovation. Este último trabaja relacionando la cocina con la ciencia y el emprendimiento, además de desarrollar proyectos como este libro, que incluye —junto a consejos de recolección y algunas recetas— un extenso catálogo de 180 plantas y hierbas silvestres de la península ibérica, «analizadas desde la mirada y el conocimiento compartido de botánicos y cocineros, fruto de años de investigación, con el que invita tanto a curiosos como a profesionales de la restauración a salir a la naturaleza a buscar tesoros en una despensa insospechada».

Por supuesto, existen manuales previos sobre el tema bastante aceptables, como *Cocinar con hierbas de muchas maneras*, de Karin Leiz (2013), o *Herbarium* de Caz Hildebrand (2017), que se alejaban del estilo de los herbarios decimonónicos para modernizar el discurso con simpáticos platillos y trucos. También profeso un gran respeto por la vocación investigadora de Rodrigo de la Calle, el chef de la revolución verde, que ha plasmado sus hallazgos en recetarios tan interesantes como *Gastrobotánica* (2010), *Cocina verde* (2017) o *Amor por la tierra* (2020).

Y qué decir de las varias publicaciones de Andoni Luis Aduriz, desde *Clorofilia* (2005) hasta el *Diccionario botánico para cocineros* (2007), en colaboración con el fitólogo François-Luc Gauthier, que han contribuido, en tiempos oscuros, a ensanchar la mente de muchos aprendices de guisanderos verdes que no llegaban más allá de echar perejil a todos los platos, al más puro estilo Arguiñano. ¡*Chapeau* por su visión precursora y su dedicación! Pero este libro es otra cosa, puesto que se centra en las plantas más indómitas, desde el abedul hasta el zumaque.

En palabras de Joxe Mari Aizega, «desde el comienzo de su andadura, en el Basque Culinary Center nos esforzamos por estar al tanto de las tendencias que van pautando el devenir de la gastronomía y por ser parte de esa evolución, por promoverla e impulsarla». Por eso, hará unos seis años, viendo la relevancia que

había adquirido el mundo de las plantas silvestres, se pusieron manos a la obra para explorar sus aplicaciones culinarias y las técnicas más adecuadas para sacar partido a cada una de ellas, lo que ha desembocado en este libro.

«Esa investigación, que sigue abierta actualmente, está dando lugar a un conocimiento que no se queda en el laboratorio, sino que también ha entrado en nuestras aulas», explica el director del BCI en el prólogo de *Silvestre*. «Estamos convencidos de que la mejor manera de contribuir a la evolución de esta corriente es educar en ella a las futuras generaciones. Este libro aspira a brindar una herramienta útil para todos aquellos que se animen a internarse en el mundo de las plantas silvestres, bien de forma activa, saliendo al monte a recoger hierbas sobre las que poner en práctica los usos y las técnicas que aquí se explican, bien como fuente de información para comprender el verdadero potencial que ofrecen los paisajes que nos rodean».

Comparto con el director del BCI la fascinación por una actividad, la de la recolección de plantas para su consumo, «que nos había acompañado desde la noche de los tiempos y se está convirtiendo en todo un emblema de la innovación y la vanguardia». Ahí está, para demostrarlo, la labor constante de chefs de influencia planetaria como Michel Bras, Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), René Redzepi (Noma) o Virgilio Martínez (Central), que han demostrado a lo largo de las últimas décadas cómo el empleo de las hierbas salvajes en cocina resulta no solo un elemento diferenciador, sino el reflejo fiel de un paisaje y de su cultura botánica, además de una prueba incuestionable de sensibilidad con el medio ambiente y conexión con el entorno.

«Hubo un tiempo en el que nuestros mayores no distinguían entre gastronomía, farmacopea y magia. Pusieron nombre a todo aquello que les era útil para la vida incluidas las plantas que por sus cualidades eran curativas, terribles venenos o simplemente deliciosas. La domesticación de las plantas mediante la agricultura ha destruido en parte esta relación tan íntima entre el hombre y la naturaleza», apunta el prefacio del libro *Clorofilia*, donde Andoni y su equipo quisieron reivindicar una selección de variedades silvestres

para entablar un nuevo diálogo con la clorofila. Y de eso trata una de las corrientes coquinarias que más satisfacciones me ha dado desde finales del siglo pasado, surgida paralelamente a la cocina molecular, pero más apegada al suelo.

Aún recuerdo mi primer encuentro con ella, primavera de 2000, en un pueblito perdido de la Provenza interior. En la villa de Lourmarin, en esa fascinante zona del Luberon que el novelista británico Peter Mayle se encargó de poner de moda a través de numerosos libros de vivencias. No había cumplido treinta años y Édouard Loubet ya era el más joven dos estrellas Michelin de Francia, oficiando en la cocina de Le Moulin de Lourmarin. Probamos el *foie* con sirope de pino y el cordero servido en una cacerola de cobre sobre un nido de tomillo de monte. Y aquello fue una revelación. Al día siguiente, recorrimos con Édouard el campo circundante y su huerto, confirmandose el encantamiento al probar diversos brotes *in situ*: sabores salvajes y penetrantes que poco o nada tenían que ver con las hierbas domesticadas de producción masiva que llegaban a los supermercados de nuestra ciudad. ¿De dónde venía todo eso?

Supe luego que Loubet había sido alumno aventajado del conflictivo Marc Veyrat, en la montañosa Saboya. El cual, a su vez, debía algo de enseñanza y complicidad —hasta que se enemistaron por una cuestión de egos— a Michel Bras, el filósofo ermitaño residente en la célebre población navajera de Laguiole. Y fui tirando de la manta, visitando y conociendo a ambos, como impulsado por una cruzada en pos del conocimiento botánico, sin más objetivo que el propio disfrute.

«Loubet es solo un copión, me imita hasta en el sombrero —me espetó un día Veyrat, en un arranque de sinceridad y bravuconería—. Yo llevo estudiando el campo toda mi vida y creo que no he asimilado ni un veinte por ciento de las posibilidades culinarias que nos ofrece. Hay que leer, ser humilde, pasear, observar». Atendiendo a las palabras del pendenciero Veyrat, en mi siguiente viaje a Provenza opté por recalar en otras *maisons*, lo cual me permitió descubrir dos de mis direcciones favoritas de la región, ambas con cultivos propios y una soleada *cuisine du potager* que conquista a cualquiera: La Fenièrre (Lourmarin) y La Chassagnette (Le Sambuc),

dos templos del producto hortícola donde quizá no realicen destilaciones de bulbos —ni falta que hace—, pero sí son capaces de proponer una docena de variantes antiguas de tomate y otro tanto de albahacas que creíamos perdidas. O sea, amor por el terruño y empeño en la recuperación de una flora en peligro de extinción.

Me decidí luego a estudiar un poco y compré el *Herbier gourmand* (1997), tratado de plantas que Veyrat había escrito junto al científico François Couplan. Ahí descubrí los asombrosos usos de la artemisa, el salsifí, la acémila y otras maravillas. Prosiguiendo en mi investigación, leí después *La cuisine vagabonde* (1999), de Jean-Philippe Derenne, un profesor de medicina, amigo de Bras y de Alain Passard, que logra reflejar en sus páginas la ensoñación de recorrer los prados mirando hacia abajo. Y, por fin, visité a Bras en su santuario minimalista y zen.

Cuenta la leyenda que nuestro hombre recolectaba sus vegetales más asilvestrados durante sus sesiones diarias de *jogging* por el Aubrac. Y probablemente, en sus orígenes, fuera verdad. El caso es que se inspiraba en el paisaje regional hasta para hacer un rape pochado en aceite de olivas negras —«reflejo de los cielos nublados de mi valle», solía narrar—; mientras que su obra cumbre, piedra filosofal del movimiento, el famoso *gargouillou*, combinaba en total libertad, según las estaciones, verduras, hierbas, hojas, flores, frutas, granos germinados... «Solo tienes que confiar en la inspiración para jugar con las tonalidades», sentenciaba. El resultado es un plato casi espiritual, que nunca sabe igual, pero que siempre transmite la misma sensación de reencuentro.

Después, las ganas de seguir aprendiendo me llevaron a recorrer algunos países más, tras la pista naturalista, visitando a mesoneros escandinavos tan mediáticos como Rasmus Kofoed (Geranium), Magnus Nilsson (Fäviken) o el citado René Redzepi (Noma), hasta estadounidenses como Dan Barber (Blue Hill at Stone Barns), con el mayor huerto que he visto jamás a disposición de un chef, o el chicagüense Charlie Trotter (RIP), el cual acababa de lanzar en 2003 el movimiento *raw* (crudo), con un recetario iconoclasta firmado en comandita con Roxanne Klein. «Se trata de crear platos con verduras, hojas, raíces, frutos secos... servidos en crudo. A partir de

cierta temperatura, la cocción rompe las enzimas y resta gran parte de los nutrientes a los alimentos. Por eso, en vez de cocinarlos, resulta mejor laminarlos, deshidratarlos o incluso licuarlos», me aclaró entonces.

«Hace quince años que las verduras son el alimento que más disfruto cocinando, porque ofrecen complejidad, profundidad, sabor, texturas, por no mencionar una extraordinaria gama de colores y formas. En cualquier restaurante del siglo XXI se tendría que prestar atención a esta corriente», añadía Trotter. ¡Qué gran visionario y cuánto echamos de menos su rigor y su compromiso en estos tiempos ridículos de postureo innecesario y quinoa transgénica!

Aproveché igualmente los años que viví en París para entrar en el círculo de Alain Passard, el famoso chef que, en plena crisis de las vacas locas, anunció que dejaba de servir carne para consagrar su menú a los productos de la huerta. Fue «la revolución de las verduras», como proclamaba en un titular el periódico parisino *Libération*. «Quiero ser el primer tres estrellas que solo sirva hortalizas en su restaurante», anunciaba el cocinero en una entrevista.

En enero de 2001, aquella declaración de intenciones marcó el inicio de algo mucho mayor. Y, aunque nuestro hombre ha vuelto a servir un poco de carne en sus menús, es constante la presencia de los productos que le llegan diariamente desde sus magníficos viveros en el Château du Gros Chesnay: dos hectáreas de terreno en Fillé-sur-Sarthe, a 220 kilómetros de París. Cada día, de madrugada según la leyenda, un empleado de L'Arpège acude en tren de alta velocidad hasta este vergel del valle del Loira para traer a la rue de Varenne los productos de temporada recién cortados y en sazón. ¿Se imaginan poder visitar dichas instalaciones con su propietario y darse luego un pequeño banquete informal en el propio *château*, en compañía de amigos comunes descorchando algunos vinos *gluglú*? Pues, bien, también lo hice. Pero no daré detalles para no avivar las envidias.

Desde hace ya dos décadas, dos jardineros se ocupan a tiempo completo de las dieciséis parcelas simétricas del Gros Chesnay, siguiendo un sistema de rotaciones. Agricultura ecológica y

respetuosa con la biodiversidad. Nada de productos químicos de síntesis, nada de tractores. Sí, en cambio, pesticidas e insecticidas de origen vegetal y caballos para arar sus tierras, que acogen alrededor de ciento cincuenta tipos de vegetales, frutas y hortalizas, así como una treintena de plantas aromáticas y flores comestibles, con las que el chef hace maravillas.

«En las hierbas y verduras —me instruía— he descubierto una paleta de colores y sabores fascinante. Pretendo hacer de ellas un producto noble, realzar su finura gustativa con cocciones muy simples. En ese sentido, el trabajo del fuego es crucial para no perjudicar la textura de los vegetales y evitar que se evaporen sus esencias, jugar con el calor para que las hortalizas conserven su luminosidad y su transparencia».

Por fin, un día llegué a visitar a un émulo de druida como es el suizo Stefan Wiesner (Gasthof Rössli), que aún oficia en la casa en la cual nació en el centro del pueblo de Escholz matt, mientras recolecta hojas, brotes y tallos en la Reserva de la Biosfera de Entlebuch, a los pies de los Alpes. Y allí tuve una revelación en forma de plato: sopa de nieve al humo de la hoguera. Un bocado atávico con aroma a agujas y brotes de abeto, aderezado con espuma de leche y caldo de rebeco, que te trasladaba muy lejos de lo que entendemos en la era actual por un restaurante sofisticado de alta cocina de vanguardia. Un maldito mesón pueblerino pleno de au-ten-ti-ci-dad.

Luego, el carnet de ruta me conduciría por tierras españolas, donde pude descubrir la influencia de todos los maestros antes citados en las nuevas generaciones de cocineros españoles comprometidos con el entorno, desde Aduriz hasta Rodrigo de la Calle, pasando por Fernando del Cerro (Casa José, Aranjuez), Dani Ochoa (Montia, San Lorenzo de El Escorial), Oriol Rovira (Els Casals, Sagàs), Nandu Jubany (Can Jubany, Calldetenes), Miguel Ángel de la Cruz (La Botica, Matapozuelos), Lucía Freitas (A Tafona, Santiago de Compostela) y tantísimos otros. ¡Qué maravilla haber visto crecer y desarrollarse —cual planta— esta tendencia vegetal en nuestro país!

Hoy se cuentan por docenas los restauradores que cultivan su propio huerto y le dan el consiguiente protagonismo en sus platos, empezando por la televisiva Pepa Muñoz (El Qüenco de Pepa,

Madrid). Hasta la guía roja de Michelin ha desarrollado un galardón, la Estrella Verde, que distingue desde hace un par de años el compromiso de numerosos establecimientos con el medio ambiente y la sostenibilidad. Y sin caer en el radicalismo de la clorofila, quien más quien menos se enorgullece últimamente —sobre todo en los pueblos— de practicar una cocina de kilómetro cero. O sea que esto no hay quien lo pare.

Al final de tan fenomenal recorrido, la única verdad que he encontrado es el poderoso influjo de la naturaleza sobre las personas, esa vida secreta de las plantas a la cual Stevie Wonder dedicó un álbum magistral en 1979, que servía como banda sonora de un documental de Walon Green, basado en el libro *The Secret Life of Plants* (1973) de Peter Tompkins y Christopher Bird.

«El hombre —me dijo un día Aduriz— debe tratar de entender la naturaleza para estar en paz consigo mismo». Acaso el misterio de la cocina de los vegetales y las plantas (silvestres o cultivadas como es debido) radica en algo tan simple como esa necesidad vital, esa búsqueda del equilibrio interior que entronca con el entorno, las raíces y las energías cósmicas. O bien, simplemente, como bromeaba Joan Roca, es que de pequeños nos atrevimos un día a probar la hierba fresca o incluso la tierra del jardín y, desde entonces, se nos quedó ese sabor grabado obsesivamente en la memoria gustativa y el ADN del paladar.

¡QUÉ BUEN AÑO PARA LAS TRUFAS!



¿Les gustan a ustedes las trufas? Supongo que sí. No me refiero a esos deliciosos dulces de chocolate, similares a un bombón, inventados en 1895 por un pastelero francés llamado Louis Dufour que oficiaba en la ciudad de Chambéry. Estoy hablando del hongo subterráneo en cuya búsqueda se emplean cerdos y perros adiestrados, que detectan por el olfato su presencia hasta a 30 centímetros de profundidad. Un comestible muy cotizado, que crece en terrenos calcáreos o arcillosos y vive en simbiosis con algunos árboles (roble, castaño, nogal, haya), cuyo nombre procede del latín *tuber* y que está viviendo una temporada memorable.

«What a good year for the roses», cantaba en 1970 el ídolo del *country* George Jones. Pues bien, yo esa balada romántica sobre una relación sentimental que se rompe la reformularía estos días cambiándole el estribillo: «¡Qué buen año para las trufas!», podríamos decir. Y no estaríamos desacertados.

Será porque llovió abundantemente antes de Navidad o porque el invierno se prolonga más de lo habitual... El caso es que la cosecha trufera 2024-2025 está siendo abundante y sobresaliente, tras una serie de temporadas francamente malas, marcadas por la sequía. Lo cual se traduce en que la *Tuber melanosporum* se halla ahora en plena madurez y aún podremos disfrutar de ella hasta bien entrado abril. Y, además, a precios más asequibles de lo habitual: entre 850 y

700 euros el kilo en origen, según los últimos datos del Mercado de Graus (Huesca).

España, por si no lo saben, es líder mundial en la producción de trufa negra, y la localidad turolense de Sarrión (1133 habitantes), la meca oficiosa de la truficultura planetaria. Nuestro país exporta más de la mitad de su producción, especialmente a Francia e Italia, donde hacen pasar por suyas las *Tuber melanosporum* españolas.

Y es que la región francesa del Périgord se considera, desde hace siglos, la zona trufera más prestigiosa de Europa (con permiso de la piamontesa Alba). Incluso existe una salsa propia de allí, la llamada *sauce Périgueux*, ampliamente citada por Escoffier y otros maestros de la cocina decimonónica, que lleva caldo, trufas, *foie* y setas. Pero la realidad es que muchos de los ejemplares que se comercializan internacionalmente con este marchamo proceden de la península ibérica y más concretamente de provincias como Teruel, Huesca, Soria, Lérida o Castellón. ¡Un truco comercial venial! Peor es la trampa de vender como *melanosporum* imitaciones insípidas originarias de otras latitudes como la *Tuber brumale*, la *Tuber indicum* o la *Tuber himalayensis*...

Algo parecido sucede con la trufa blanca de Alba o *Tuber magnatum*, cuyo origen histórico se ha situado siempre en el Piamonte, aunque se da igualmente en Umbría, Las Marcas, Croacia y muchos otros países del arco adriático. Eso sí, como grandes expertos en *marketing* que son, los italianos fomentan su leyenda organizando subastas como la que se celebra cada año en el Castillo de Grinzane Cavour (a veinte kilómetros de Alba), retransmitida en directo a Asia y América, donde se han llegado a pagar auténticas fortunas; véase 184 000 € el año pasado, por un imponente ejemplar de *magnatum*.

¿Qué tiene la trufa, que enamora a tantos sibaritas? Ciertamente, la escasez y los altos precios contribuyen al mito. Pero no es una moda de nuestra época. Plutarco atribuía su origen al rayo cuando choca con el suelo, y Alejandro Dumas proclamaba que la trufa «vuelve tiernas a las mujeres y amables a los hombres».

La «gema de las tierras pobres», como la bautizó Colette, puede ser de distintas tonalidades, dependiendo de su origen geográfico y

de la estación, pero la negrísima *Tuber melanosporum* es, para mí, la reina indiscutible del invierno por su inimitable intensidad aromática, toda vez que su prima hermana blanca (*Tuber magnatum*) pierde gracia tras el año nuevo y resulta demasiado cara.

Alimento cada vez más escaso debido a la deforestación, una hectárea produce entre 40 y 60 kilos de trufas al año, que se pagan por encima de los 1000 euros el kilo en las grandes ciudades y aún más caro en años de sequía. Si la comercialización de este hongo subterráneo ha estado siempre rodeada de un halo de misterio, con encuentros clandestinos en cruces de carreteras comarcales y operaciones con billetes y sin factura, su consumo lleva emparejada igualmente un aura de lujo, exclusividad e incluso sensualidad.

Las trufas se pueden consumir en casa, en recetas sencillas, asociadas al huevo y la patata. También alegran platos de pasta y de arroz, «siempre que no se mezclen con otros ingredientes de sabores potentes —advierte Julia Pérez—. Resultan deliciosas laminadas sobre el pan con un chorro de buen aceite de oliva. También hacen buenas migas con los quesos frescos o de pasta blanda, ralladas sobre ellos. Van de maravilla en preparaciones dulces como la *panna cotta*», prosigue la periodista gastronómica en un artículo de *GastroActitud*. «Para limpiarla, lo mejor es ponerla debajo del grifo del agua fría. No pasa nada por mojar las trufas, siempre que después se sequen bien... En el momento de consumirla puede cortarse con la mandolina, en lascas finas o con un rallador tipo *microplane*. Este sistema hace que cunda más, el aroma sea más intenso en un primer momento, pero también desaparezca con más facilidad».

Saliendo de la cocina hogareña, la trufa es un ingrediente de lujo desde las antiguas civilizaciones: en Egipto las tomaban con grasa de oca, cocidas en papillote; en Grecia, aderezaban con ellas las pechugas de faisán; en la Roma imperial, Marco Gavio Apicio propone en su tratado *De re coquinaria* hasta seis recetas con trufas, consideradas entonces afrodisiacas. Durante la Edad Media, estos mal llamados tubérculos fueron considerados diabólicos y cayeron en el olvido hasta que se volvieron a poner de moda en el

Renacimiento y ya nunca abandonaron las mesas de alcurnia.

Desde entonces, el pavo trufado es un fijo de los menús palaciegos europeos, igual que el *foie gras truffé*, que apasionaba en sus últimos años parisinos al compositor Gioachino Rossini. Por cierto, si descubren ustedes en algún recetario antañón una preparación que lleve el apellido del autor de *El barbero de Sevilla*, no duden de que incluirá trufas a tutiplén. Por ejemplo, el turnedó Rossini, que consiste en una punta de solomillo brevemente pasada por el *grill*, servida con un *foie* marcado a la plancha y láminas de *melanosporum*.

La tradición en Italia es agregarla a un *risotto*. A mí me gusta igualmente sobre una simple tostada de pan de pueblo con el mejor jamón ibérico, con un buen puré de patatas al estilo de Joël Robuchon —esto es, con mucha mantequilla francesa—, o con el mismo puré y unos huevos *pochés*, como la sirven en Madrid mis amigos de La Buena Vida. Fuera de la capital, en temporada me complace escaparme a comerlas al restaurante Baluarte de Soria, donde Óscar García Marina las prepara de mil formas. Y tampoco descarto una visita a La Lobita (Navaleno, Soria), a Can Jubany (Calldetenes), a Lillas Pastia (Huesca) o a La Trufa Negra (Mora de Rubielos, Teruel), que con ese nombre ya entenderán cuál es su *leitmotiv*.

Claro que, si tuviera que repetir un plato inolvidable, este sería el de Abraham García en el añorado Viridiana, donde la trufa negra se rallaba abundantemente a la vista del cliente sobre una sartén con huevos en salsa de *foie* y *Boletus edulis*. Y, de mi querida Francia, no puedo olvidar mis dos recetas clásicas preferidas: la pularda de medio luto de La Mère Brazier y la sopa de trufas con costra de hojaldre creada por Paul Bocuse en honor del que fuera presidente de la República Francesa, Valéry Giscard d'Estaing. He tenido la suerte de probar ambas en sus restaurantes originales, en Lyon, y aquello fue como viajar en el tiempo.

Aprovechando que la *melanosporum* se halla en estos momentos en plena sazón y a precios casi razonables, antes de que termine la temporada voy a darme el gusto de comprarme una bien hermosa y llamar a unos amigos para laminarla sobre unos huevos fritos con

patatas. Quizá guarde una parte para rallarla sobre un tartar de vaca vieja a la manera de la *fassona* piemontesa: apenas aliñado con flor de sal, pimienta negra recién molida y el mejor aceite de oliva virgen extra. Mi única duda es si regaré el menú con un gran borgoña tinto, un barolo, un Côte Rôtie o un pomerol...

UN BANQUETE ERÓTICO POR SAN VALENTÍN



¡Feliz San Valentín! Cada 14 de febrero, me siento como un personaje de *El día de la marmota*. Los ramos de rosas rojas, las cajas de bombones con forma de corazón, las tarjetas de felicitación con dibujos de Cupido, la cena con velas en un restaurante íntimo, las recetas pretendidamente afrodisíacas para avivar el deseo de las parejas de enamorados... ¿Quién carajo inventó este infierno?

Para quienes tenemos una idea del romanticismo más cercana a aquel movimiento artístico originado en Alemania y en Reino Unido a finales del siglo XVIII, que reaccionó contra la Ilustración reivindicando la prevalencia del individuo y el poder de los sentimientos, esta festividad cristiana en memoria de un mártir romano ejecutado en tiempos del emperador Claudio II es casi una afrenta a nuestra inteligencia, cargada de almíbar y papel de regalo rosa. ¡Donde esté un poema de Shelley o Keats, una sonata de Beethoven o un lienzo de Friedrich, que se quiten los osos de peluche fucsias y las baladas melifluas de solistas engominados con orquesta!

Me gustaría echar la culpa de esta sobredosis de cursilería social y mediática a la mercadotecnia anglosajona —que siempre ha sabido rentabilizar el lado emotivo del consumidor—, pero parece que fue el papa Gelasio I quien, alrededor del año 497, ya decidió hacer santo a

aquel médico romano convertido a la fe que se dedicaba a casar legionarios en secreto, contraviniendo las órdenes del emperador, quien por cierto los obligaba a permanecer solteros para concentrarse debidamente en la defensa del imperio. Y de aquellas fervorosas aguas vienen estos empachosos lodos.

En cuanto a la cocina de tintes eróticos que tratan de vendernos cada año por estas fechas, para que la velada con la persona amada resulte perfecta —o sea, que acabe en fornicio—, permítanme albergar dudas sobre la capacidad de ingredientes y condimentos para estimular el apetito sexual de los amantes. A mí también me gustaría creer que el chocolate, las ostras, el jengibre o los higos tienen ese poder euforizante que les atribuye la creencia popular. Pero no hay evidencia científica de ello y pienso sinceramente que son solo una parte más de la exquisita puesta en escena.

Así que no existen verdaderos atajos culinarios para agilizar el rito de la seducción cual fuéramos protagonistas de aquella desternillante novela de Roald Dahl titulada *Mi tío Oswald* (1979). ¡Ya nos gustaría! Pero siempre se puede confiar en el efecto placebo de los alimentos más sofisticados, puesto que ningún hedonista que se precie dudaría jamás de la vinculación entre los refinamientos gastronómicos y los placeres del sexo. Y hay mucha literatura al respecto.

«En cocina, como en amor, una ayudita no hace daño. Si el hombre solo contara con sus recursos personales, no podría gozar de todo lo que se ofrece a sus sentidos. Los estimulantes son, pues, no solo útiles, sino necesarios», escribió en el siglo XVIII el gran Grimod de la Reynière en su libro *Manual de anfitriones y guía de golosos* (1808). Y prosigue el maestro: «Hay muchas circunstancias en las que el amante y el *gourmet* quedarían por debajo de sus posibilidades si el arte no viniera en ayuda de la naturaleza. Pero el *gourmet* no acude a las farmacias a buscar afrodisíacos. Si las circunstancias le obligan, los encontrará más fácilmente en la cocina».

Efectivamente, una de las más recónditas aspiraciones del hombre que comprueba con angustia cómo se amortigua su apetito venéreo es hallar algún elemento prodigioso que posea la virtud de reavivar

ese fuego que comienza a decrecer. «Empujado por esa esperanza —apunta el gastrónomo historiador Manuel Martínez Llopis—, desde tiempos muy remotos ha multiplicado sus investigaciones para encontrar la relación que pudiera existir entre los alimentos que ingiere y la potencia de su libido».

Dando vueltas al tema, repaso mi biblioteca a la caza de títulos consagrados al erotismo en la gastronomía y me topo con un ejemplar de *Abre la boca: las mejores recetas sexuales para gourmets* (2003), de la psicóloga y periodista catalana Carmen Freixa, prologado por Ferran Adrià. «Comer y hacer el amor son actividades tan intensamente relacionadas que, a veces, se confunden —comenta Ferran—. Carmen ha tenido la valentía de adentrarse en nuestro subconsciente sexual, incitándonos a liberar nuestras fantasías más sibaritas».

Pero, más que un tratado sobre platos estimulantes, lo que la autora propone es un recetario de numeritos eróticos con la comida en primer plano, desde los untos dulzones para amenizar el sexo oral hasta los besos con fresa, pasando por una ensalada servida sobre el cuerpo desnudo del amante. Y a fuer de ser sinceros, lo más atractivo de esta loa surrealista al sexo en la cocina es un guiño, más bien poco culinario, que alude al programa de centrifugado largo de la lavadora.

Más serio me parece *Venus en la cocina: libro de recetas para el amor* (1952), de Norman Douglas, un delicioso compendio de ideas culinarias recopiladas concienzudamente durante años de viajes por un flemático caballero escocés con fama de vividor. La edición española de Siruela (2024) posee el encanto añadido de una invitación a la lectura firmada por Isabel Coixet, que a fuer de cineasta admirable es una reconocida hedonista. «La comida puede inspirar, estimular, calmar mientras evoca hermosos recuerdos e imágenes con cada sabor y perfume —afirma—. Dependiendo de dónde te encuentres en tu relación y con quién estés, hay un plato para complacer a cada amante, desde aquellos que buscan un afrodisíaco serio hasta otros que buscan un dulce recordatorio de que la buena comida es una gran compañera para amar y siempre lo ha sido». Amén a eso.

En busca de algo aún más sustancioso, recurro a una autoridad incuestionable en asuntos del paladar, Brillat-Savarin y su *Fisiología del gusto* (1825), donde aparece aquella cita magistral que decía: «Comer es el único placer que puede mezclarse con todos los demás e incluso consolarnos de su ausencia». O esta otra: «Después de una comida, el cuerpo y el alma gozan de un bienestar especialísimo. En lo físico, al mismo tiempo que el cerebro se refresca, la fisionomía se ensancha, el color sube, los ojos brillan y por todos los miembros se extiende un suave calor. En lo moral, el ingenio se aguza, la imaginación se caldea y las palabras agradables surgen y circulan».

Sigo revisando mis estanterías y descubro que albergan no pocos títulos donde se relaciona el hecho culinario y el acto carnal, ya sea en clave de manual de alimentos, índice de recetas o ensayo literario. Estos últimos, por cierto, suelen tener un tono edulcorado deudor del realismo mágico, destacando *Las recetas del amor* (2000), de Max de Roche, por su sublimación de los productos raros o exóticos. Y tampoco hay que olvidar, con un mayor nivel literario, las *Íntimas succulencias* (1998) de Laura Esquivel o *Afrodita* (1996) de Isabel Allende.

«En la cocina se concilian los cuatro elementos de la naturaleza en un platillo, más un quinto que es la carga sensual —escribe la primera—. Esta energía es la que convierte el acto de comer en un acto de amor. La energía de la mujer, mezclada con los olores, los sabores, las texturas, penetra en el cuerpo del hombre, calurosa, voluptuosa, haciendo uno el placer gastronómico y sexual». Y apunta la segunda: «No puedo separar el erotismo de la comida. El placer carnal más intenso, gozado sin apuro en una cama desordenada y clandestina, combinación perfecta de caricias, risas y juegos de la mente, tiene gusto a *baguette*, *prosciutto*, queso francés y vino del Rin».

Sin ánimo de seguir explorando esa poética desbocada, acudo al que es quizá el más serio tratado sobre el asunto escrito en castellano, *De cocina erótica* (1983), de Martínez Llopis, plagado de lúcidas reflexiones, leyendas de otros tiempos o recetas amatorias originarias de la antigua Grecia, China, la India, el islam... El autor

nos habla de oscuras y peligrosas sustancias como la cantárida, el yohimbé o la corinantina, de la dieta que seguía Casanova o de aquella entusiasta afirmación de Curnonsky, otrora autoproclamado príncipe de los gastrónomos, que decía en *La table et l'amour: nouveau traité des excitants modernes* (1950): «La boca nos ha sido dada para comer, pero también para acariciar. Todos los grandes enamorados que he conocido eran auténticos *gourmets*. El amor es como una golosina».

Si aún quedan lectores prejuiciosos o descreídos —como yo mismo —, nada mejor que un repaso del sorprendente *Dictionary of aphrodisiacs*, publicado por H. E. Wedeck en 1962 y jamás traducido a nuestra lengua, fuente de toda sabiduría en lo concerniente a comidas, bebidas, plantas y sustancias químicas alguna vez tenidas por erotizantes.

Claro que, para no perder demasiado el norte, mejor quedarse con el hedonismo escéptico y socarrón del añorado Vázquez Montalbán y sus *Recetas inmorales* (1981): «No se trata de buscarle los tres pies al gato de una supuesta cocina afrodisíaca inexistente —apuntaba—, sino de concebir la operación de comer en compañía como una situación afrodisíaca en sí misma, sobre todo si la buena química de los alimentos se corresponde con la de los comensales. Comer bien y beber bien afloja los esfínteres del alma, desorienta los puntos cardinales de la cultura represiva y condiciona la aparición de una comunicabilidad que no debe desperdiciarse». Y ahí lo dejo...

PLATOS FUERTES



EMBRIONES EN EL COCIDO

(La cocina como arte o provocación)



«El día que no haya gente que no se marche molesta de Mugaritz significará que nos hemos vuelto convencionales o nos hemos hecho mayores», declaraba Andoni Luis Aduriz en 2019 a la web gastronómica *Directo al Paladar*. Las redes sociales llevan días ardiendo debido a un plato que el chef donostiarra sirvió durante un almuerzo celebrado en la capital: una adaptación del cocido que incluía una simulación de un embrión humano flotando en el caldo.

La excusa gastronómica era una nueva jornada de *El cocido de todos*, un programa de almuerzos con *guest stars* ideado por Juanjo López Bedmar (La Tasquita de Enfrente) para promocionar su restaurante La Cocina de Frente invitando a sus amigos cocineros a preparar *in situ* su versión más personal de la clásica olla de garbanzos con carne y verduras. Y la coartada creativa de la estrella invitada de aquel día: «Conceptualizar qué es un cocido, que es la génesis, el embrión de la cocina».

Lo más llamativo es que, en uno de sus vuelcos, el peculiar cocido de Aduriz incluía la reproducción gelificada de un embrión humano de tres meses, elaborada a base de caldo de garbanzo con jugo de avellanas, donde una almendra servía para simular el cerebro en formación y unas huevas de caviar hacían las veces de meconio. Dicha receta «no tiene por qué gustar a todos», explicaba el dueño

de Mugaritz a la Agencia Efe. Y así ha sido.

En cuanto varios de los asistentes a la comida difundieron la imagen en redes, la polémica estaba servida. «¿Hemos llegado demasiado lejos con la cocina creativa?», se interrogaba un usuario en X. Y otro echaba más leña al fuego: «Es asqueroso. Si me lo ponen a mí, me levanto de la mesa y me voy».

Para la periodista gastronómica Carmen Alcaraz del Blanco, «la aportación de Aduriz ha sido tomada como una provocación, concepto que a estas alturas es más que familiar para el chef y para su equipo de I+D, quienes acostumbran a recibir tal calificativo temporada tras temporada». La directora de la web *Hule y mantel* nos recuerda, además, que «a pesar de la sorpresa que está generando su propuesta, este plato es heredero de una idea ya trabajada entre 2015 y 2017».

Efectivamente, Andoni y su gente ya habían presentado en aquella época un concepto similar que nunca se incorporó al menú degustación de su legendario establecimiento de Rentería, pero que sí se atrevieron a mostrar en el evento Growing Young organizado por el centro científico y tecnológico AZTI, así como en una sesión monográfica en torno a los platos tabú de Mugaritz organizada por la *Guía Repsol*.

En aquellas dos ocasiones, el feto estaba hecho con gel de habas, mientras que el cordón umbilical era un filamento de achiote y una solitaria almendra ya ocupaba entonces el lugar del cerebro. ¿Les incomoda? Pues no se han enfrentado ustedes a esa *goma de lácteos* con que nuestro protagonista rompía los esquemas de sus clientes en 2017, poniendo sobre la mesa un bocado con la apariencia —y la textura!— de un preservativo blanquecino.

Considerado por el top anual 50 Best entre los mejores restaurantes del mundo, Mugaritz es, a decir de los votantes de dicho anuario, «lúdico, vanguardista y muy innovador... Una experiencia creativa desarrollada con el objetivo de abrir mentes; Aduriz admite abiertamente que no todos sus platos están pensados para ser disfrutados». Patrono del Basque Culinary Center, el cocinero explica, en su libro *Puntos de fuga* (2019), que Mugaritz defiende «un modelo de pensamiento que consiste en mover a la

gente la silla». Esto es, sacar al comensal de su zona de confort, aunque a veces sea a hostias.

«Para muchos, Mugaritz es un restaurante culto, y, para otros, el infierno más grande de la historia de la humanidad; y yo, un monstruo», había declarado años atrás nuestro protagonista a *The Objective*. Un amigo y yo ya tenemos mesa reservada para junio.

«Hola, quizá pienses que has realizado una reserva para un restaurante. En realidad, acabas de abrir una puerta. Al otro lado encontrarás sorpresas, dudas, algunas respuestas, historias e ideas comestibles. Te invitamos a fugarte con nosotros hacia nuevos espacios, pero, sobre todo, a escribir sobre nuestra mesa tu propio desenlace: tu complicidad es indispensable, solo tú podrás dar forma a tu experiencia», es el misterioso mensaje de confirmación que hemos recibido.

Eso de «abrir puertas» podría sonar un poco a Aldous Huxley, por *Las puertas de la percepción* (1954), su ensayo contracultural sobre las experiencias alucinatorias que le produjo el consumo de mezcalina. Pero no veo a Andoni en ese rol, sino que me resulta más coherente asociarlo al poeta visionario británico William Blake, quien en su icónico compendio de ilustraciones, poesía y prosa *El matrimonio del cielo y el infierno* (1793) ya vaticinaba que «si las puertas de la percepción se purificaran, todo se le aparecería al hombre como es: infinito».

¿Me estoy poniendo demasiado estupendo? Perdonen los habituales ofendidos, pero es la única forma de abordar con un poco de perspectiva la transgresión en el arte. Y Andoni es, para el caso, un artista que busca, con sus creaciones, provocar una reacción en su público.

No piensen en él como un brillante discípulo de Adrià y Berasategui o como uno de los líderes de la generación de profesionales de la piel de toro que rompió los moldes de la *nouvelle cuisine* con la deconstrucción y la cocina de las texturas. Más allá de todos los mayúsculos logros de esa cocina del tiquitaca que ya hemos analizado anteriormente, Aduriz es quizá la figura que mejor encarna en el oficio eso que el eminente Raimundo García del Moral definió en un histórico ciclo de conferencias sobre los paradigmas

gastronómicos como la abstracción culinaria, más cercana al expresionismo pictórico estadounidense y el informalismo europeo que a los recetarios de Bocuse o de Escoffier.

Ya no estamos hablando de Jacques Derrida, que sin querer proporcionó el ideario estético para la revolución coquinaria de elBulli, sino de la búsqueda de la integración entre cocina y artes plásticas tomando como modelos a auténticos maestros en el ejercicio de romper moldes: desde el conceptualismo de Malévich en su *Cuadrado negro* (1915), hasta el trazo indómito de Pollock en *Eyes in the heat* (1946), pasando por barbaridades más recientes y perturbadoras como la *Merda d'artista* de Piero Manzoni (1961), el *Piss Christ* de Andrés Serrano (1987) o el *My Bed* de Tracey Emin (1998); y, sin llegar a semejantes cotas escatológicas, obras y performances más o menos transgresoras de Duchamp, Beuys, Damien Hirst, Matthew Barney o Paul McCarthy.

Hace ya muchas décadas que, en el campo del arte contemporáneo, la belleza se hizo sospechosa —por aburrida— y la fealdad, en su faceta más perturbadora, adquirió carta de nobleza por resultar más auténtica para la experiencia estética, y todo lo abyecto, lo informe y lo feo pasó a ser *sublime*, de acuerdo con las teorías disruptivas de Edmund Burke. En su *Indagación filosófica sobre el origen de nuestras ideas acerca de lo sublime y lo bello* (1757), el perspicaz filósofo irlandés se atrevió a proclamar que «todo lo que resulta adecuado para excitar las ideas de dolor y peligro, lo que es de algún modo terrible o actúa de una manera análoga al terror es fuente de lo *sublime*». Y de aquellas aguas vienen estos lodos.

Cocina transhumanista, lo llama Julián Otero, el responsable de I+D de Mugaritz, habitual colaborador del *International Journal of Gastronomy and Food Science*, la revista líder del devenir científico-gastronómico, que vaticina como futuras tendencias de la restauración de vanguardia la inteligencia artificial, la realidad aumentada y las experiencias inmersivas. No sé si el cocido con embrión es sublime o transhumanista, pero desde luego que ha logrado desasosegar a más de uno.

«¿Os acordáis cuando íbamos a los restaurantes simplemente a

comer, beber y pasar un rato divertido entre amigos?», sugería alguien en X. ¡Claro que nos acordamos! Pero ya no se trata de eso...

AL CALOR DEL AMOR DEL *HOT POT*



El *hot pot* es tendencia culinaria en Occidente. Esta peculiar olla hirviente china, ideal para compartir en los restaurantes en un ambiente distendido, está ganando adeptos de un tiempo a esta parte en las grandes metrópolis del Viejo Mundo, y Madrid no iba a ser la excepción.

No es de extrañar, puesto que se trata de un plato festivo, que guarda relación con el *shabu-shabu* nipón o el *lok lok* malayo por el estilo de cocción, y con la *fondue bourguignonne* o la *raclette* por la forma de consumirse, en grupo reunido alrededor de una perola común. ¿No lo han probado aún? Pues ya están tardando....

La (mal) llamada *fondue* china o *huo guo* —como le dicen ellos— tiene la ventaja de ser baja en calorías, al no llevar aceite ni mucho menos queso. Su origen se sitúa en Chongqing, una de las mayores municipalidades del centro de China, enclavada a orillas del Yangtsé, en la región de Sichuan. Allí se hizo popular hace un milenio, durante la dinastía Song, que fue por cierto el primer gobierno en usar papel moneda en la historia mundial.

Esta olla caliente primigenia, que se escribe 老重庆火锅 en los sinogramas *hànzì*, era inicialmente un guiso muy picante a base de despojos hervidos en un fondo de carne, bayas de goji y azufaifas, consumido sobre todo por los más humildes trabajadores sichuaneses para saciar el apetito y paliar el inclemente frío invernal

de esta provincia vecina del Tíbet. Con el tiempo, se fue sofisticando, dando lugar a ollas más elegantes, como la *fondue* de Beijing, que lleva carne de cordero, o la *fondue* de pescados y mariscos cantonesa, que recuerda lejanamente a un *suquet* o a una bullabesa provenzal.

El fundamento culinario es similar al de la olla castellana, el *haggis* escocés o el *pot au feu* galo. Consiste en echar indiscriminadamente diversas carnes y verduras en una olla que hierve a fuego vivo en el centro de la mesa y alimentarse con ello. Aquí no existen los tres vuelcos preceptivos de nuestro nutritivo cocido madrileño, sino que cada comensal escoge a su antojo el orden de las piezas y el tiempo de cocción.

Yo descubrí el *hot pot* sichuanés en los primeros años noventa en el Chinatown neoyorquino y me las arreglé para salir indemne del lance durante un almuerzo con miembros de la prensa internacional destacados en Manhattan. Ya no recuerdo el nombre de aquel restaurante de Canal Street, pero sí el olor a casquería y especias que emanaba toda mi ropa al llegar al hotel.

Y es que —¿no lo hemos dicho antes?— el *huo guo* de los verdaderos *connaisseurs* se nutre de cortes innobles como intestinos de oca, aorta de cerdo, librillo de vaca, sangre de pato, patas de pollo, lengua de ternera, sesos porcinos, filetes de riñón o de hígado... Claro que ustedes no tienen por qué hacerse los valientes y pueden pedir ingredientes más amables, como un surtido de setas y verduras, finas lonchas de *angus beef*, tallarines, *gyozas* o tofu frito.

En mi último viaje a China, tuve la ocasión de disfrutarlo en dos establecimientos pequineses de primerísima fila, ambos en el distrito residencial de Xicheng: el más accesible, Niujie Halal Man Heng Ji, y el radical, Bao Du Jin Sheng Long, que propone como plato estrella para sumergir en el succulento caldo un surtido de trece clases diferentes de casquería de vaca y cordero, destacando el corte de rumen, o toalla, de este último.

Si han llegado leyendo hasta aquí es que son ustedes unos *gourmets* irredentos, y ya deben de estar salivando ante la posibilidad de ir a zamparse una olla china en su establecimiento asiático favorito. Sean precavidos, porque este plato fascinante no se

ofrece en cualquier establecimiento ducho en el recetario cantonés, como son la mayoría de los que pueblan la península ibérica.

Los restaurantes de *hot pot* solo sirven eso y en Madrid existen desde hace lustros unos pocos comedores humildes conocidos por ello, frecuentados por una clientela mayormente china y algunos iniciados. Me refiero al Yue Lai de Hermosilla, La Olla de Sichuán en la calle Veneras, el Casa Lafu de Flor Baja o el Mr. DouLao en el barrio de Usera. El primero fue el pionero en proponer este plato en la Villa y Corte, allá por 1998, mientras que el segundo —que cuenta con una sucursal barcelonesa— presume de ser el único local por estos lares regentado por genuinos sichuaneses especializado en *huo guo*.

A esta lista de notables especialistas del tema viene a unirse ahora el Xia Long Kan de la calle Ventura Rodríguez, que es el más lujoso y cuidado de todos. Perteneciente a una cadena presente en diez países y con más de ochocientos negocios en cuatrocientas ciudades de China, hace ya unos años que abrió una sucursal en Legazpi. Pero esta de Ventura Rodríguez, a un tiro de piedra de la plaza de España, ofrece realmente otro nivel por el decorado con farolillos rojos, el servicio joven y eficaz y el cuidado en los detalles.

Las mesas están dispuestas como si fueran compartimentos privados que pueden aislarse del resto de la sala con una conveniente cortina. Al llegar, el personal propone al cliente guardar los abrigos en una bolsa para preservarlos de olores impertinentes. La carta es amplia y muy bien explicada, con cinco clases de caldo más o menos picantes a elegir —todos con base de cerdo cocinado a fuego lento veinticuatro horas— y una olla provista de una divisoria que permite hervir tres líquidos diferentes.

Además de las especialidades antes citadas, se pueden pedir bocados tentadores, como lonchas de panceta, salchicha ahumada, ancas de rana, brotes de bambú, setas *enoki*, verdura *dong gua*, tendón de ternera, albóndigas de gamba o porras chinas. Los ingredientes llegan a la mesa debidamente cortados y listos para ser cocinados. Una vez cocidos brevemente —las finas lonchas de carne, apenas quince segundos—, los alimentos se bañan (o no) en algunas de las salsas que propone la casa, ya sea de cacahuete y

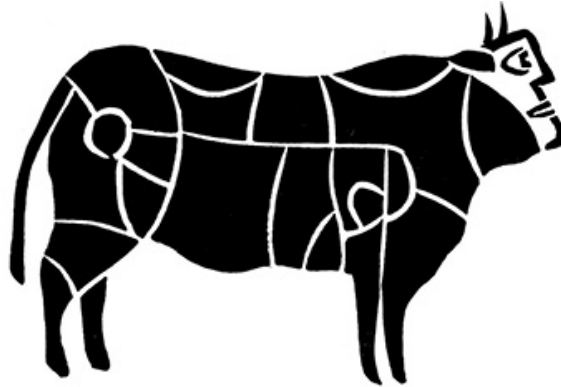
sésamo tostado o con hierbas y chiles picantes. Además, el comensal puede recurrir a un pequeño bufé con condimentos, fermentados, hierbas y especias para crear su propia salsa, que es algo francamente divertido.

Plato estacional y familiar donde los haya, el *hot pot* se degusta mejor sin prisas y en compañía, siendo un guiso que incita a propasarse en la ingesta e incluso a beber más de lo que habíamos previsto. Así que tengan cuidado si se juegan un aumento de sueldo con el jefe o un negocio importante con un cliente o proveedor.

En caso de cita amorosa, mejor si ya han adquirido cierta intimidad previa, puesto que el rito se inicia poniéndose torpemente un ridículo delantal y cabe la posibilidad de hacer el patoso con los palillos, mancharse, terminar ingiriendo la comida ajena y otras irregularidades que infringen las reglas mínimas de etiqueta durante un ágape.

En cuanto al acompañamiento líquido, la tradición sichuanesa manda regar el *huo guo* con un té local criado en las laderas de la montaña Mengding, como un Mao Jian o un Pi Lo Chun, acaso un zumo de ciruelas o una simple cerveza. Pero tampoco le va nada mal un tinto de Rioja servido a una temperatura fresca, sobre todo si van ustedes a propasarse con el adictivo aceite de ajo molido y chile rojo ahumado.

LA TENTACIÓN DE LA CARNE



«La Tierra nunca ha sustentado tantos seres humanos como hasta ahora y nuestra expansión agrícola amenaza el planeta», señalan Bob T. Rosier y Sandra Carbó Ramírez en un artículo publicado en *The Objective*. «Investigadores de la Universidad de Oxford calcularon que el 83 % de las tierras de cultivo globales están destinadas a la obtención de productos de origen animal, mientras que el aporte calórico para los humanos es únicamente del 18 % y el proteico del 37 %. Se trata, por tanto, de un uso de superficie ineficiente y de bajo rendimiento».

Efectivamente, cada vez deforestamos más, y la culpa ya no es exclusiva de la industria del mueble o los editores de libros y periódicos, que apenas causan el 13 % de las talas de árboles que se producen en el planeta. La responsabilidad del 41 % de la destrucción de selvas tropicales hay que atribuírsela, ya sea directa o indirectamente, a las explotaciones ganaderas.

Según el informe de WWF sobre los Frentes de Deforestación 2021, que analiza veinticuatro grandes áreas amenazadas, en los trece últimos años han sido despejadas, solo en esas zonas, 43 millones de hectáreas de bosque: una superficie del tamaño de California! Al principio, fueron Amazonia, África Central, Mekong e Indonesia. Pero el frente de batalla se ha extendido ahora a Liberia, Costa de Marfil, Ghana, Madagascar, Guyana, Venezuela, México, Guatemala...

Magníficas zonas boscosas que están siendo devastadas, fundamentalmente, para dejar sitio al ganado y a los cultivos necesarios para alimentarlo.

Para muestra, el Cerrado brasileño, que alberga el 5 % de la biodiversidad mundial, ha perdido un tercio de su superficie vegetal entre 2004 y 2017 en favor de los cultivos extensivos de soja. No la soja que se usa para hacer tofu o se fermenta para elaborar esa salsa oscura y salada que mi hijo le echa a casi todo, sino la que se emplea para la fabricación de piensos destinados a alimentar el ganado.

Así que el culpable final de este sindiós es el ser humano, cuyo consumo irresponsable de carne —de acuerdo con el reportaje de Rosier y Carbó— se ha cuadruplicado en el último medio siglo hasta alcanzar los 100 kilos por persona al año, lo que supone un tremendo impacto ambiental. ¿Quién nos iba a decir que estábamos matando el planeta?

No voy a entrar en el lío causado por el ministro de Consumo español, sugiriendo *motu proprio* que los españoles reduzcamos al mínimo la manduca carnívora. Ni tampoco en la réplica esperpéntica de nuestro presidente del Gobierno, alabando «un buen chuletón al punto». ¡Menudos cracs!

Lo cierto es que la recomendación de Alberto Garzón ya figuraba en el Plan Estratégico España 2050 que fue presentado por Pedro Sánchez. En las páginas 171-172, 190 y 515 de este entretenido tocho se cita un estudio sobre Indicadores Alimenticios de la FAO, así como el Informe de Hábitos de Consumo que realiza anualmente el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para afirmar que nuestro país «es hoy el segundo de Europa en mayor consumo de carne, con una ingesta de entre dos y hasta cinco veces más de lo recomendado por la Organización Mundial de la Salud».

Casi sin darnos cuenta, nos hemos alejado de esa fantástica dieta mediterránea que forma parte de nuestro ADN alimenticio. De acuerdo con el trabajo de Alejandro Blas y otros, «A comparison of the Mediterranean diet and current food consumption patterns in Spain from a nutritional and water perspective», publicado en el volumen 664 de la revista *Science of the Total Environment*, «la dieta

española actual está cambiando el modelo mediterráneo recomendado por una alternativa que contiene tres veces más carne, productos lácteos y azucarados, y un tercio menos de frutas, verduras y cereales».

O sea que no solo estamos renunciando a nuestra cultura ancestral y a una nutrición más saludable, sino que además estamos atentando contra el planeta y el futuro de nuestros hijos. Suena algo exagerado, ¿verdad?

Yo nunca he sido un carnívoro militante, de esos que llegan a los restaurantes pidiendo un *tomahawk*: ya saben, ese corte de chuleta que incluye el hueso de la costilla y tiene la apariencia de la temible hacha de guerra de los indios del Viejo Oeste. A mí, que me pongan dos kilos de buey poco hecho encima de la mesa me produce cierta pereza. Sensación que no me provoca, en cambio, la contemplación de un rodaballo gigante salido de las parrillas de Elkano (Getaria) o de un virrey primorosamente asado a la brasa por Abel Álvarez en Güeyu Mar (Ribadesella).

Puestos a elegir, muy por encima de ese chuletón madurado en seco durante algunos meses que apasiona a nuestro jefe del ejecutivo, yo sitúo en el Olimpo cárnico exquisiteces como el pincho de lechazo, la molleja de ternera, el cochinillo asado, las chuletillas de cabrito, la pularda en *cocotte*, la perdiz en escabeche, la liebre a la royal, la becada en salmís, el pato a la sangre, el civet de ciervo o un simple y reconfortante tartar como el que hacen en Les Fines Gueules de París.

Sin embargo, en medio de esta creciente corriente de opinión que demoniza el consumo de vacuno, me declaro férreo defensor del derecho a comer res, aunque con la moderación debida. No se trata, como dice el ministro, de evitar la proteína bovina dos veces por semana. Ni mucho menos de remplazar la típica hamburguesa por una de esas ridículas imitaciones que, en lugar de carne picada, llevan tofu, seitán, lentejas o cualquier otro sustitutivo vegetariano torpemente aliñado para engañar a la vista y mortificar el paladar.

Cuenta Andrew F. Smith en su *Encyclopedia of Junk Food and Fast Food* (2006) que ese invento diabólico, propio de las sociedades femíneas de temperancia y otros grupos prohibicionistas del pasado,

fue creado en Londres en 1982 por un tal Greg Sams, que lo llamó «VegeBurger». A mi modo de ver, el propietario de restaurante macrobiótico Seed —un *must* de la escena psicodélica de Paddington en los años sesenta— le hizo un flaco favor a sus semejantes. Y no me extraña que, últimamente, por iniciativa de la organización interprofesional Provacuno y su campaña www.buscalesunnombre.com, los aficionados al auténtico *burger* se esfuercen en rebautizar con cualquier otro apelativo este inaceptable sustitutivo *veggie*. Pero nos estamos yendo del meollo...

La tentación de la carne —en el sentido menos pecaminoso del término— no se combate echando al sector ganadero a los leones o afeando la conducta del consumidor, sino impulsando prácticas alimenticias sanas, empezando por los ágapes familiares y los comedores escolares, y siguiendo por esos menús degustación que proponen tantísimos restaurantes gastronómicos, pensados más para la exhibición del chef que para la supervivencia de la Tierra y la buena digestión del comensal.

«Yo busco en mis platos sabor, equilibrio, ligereza y estética», me explicaba el añorado Charlie Trotter cuando estuve con él en Chicago en 2005. Efectivamente, el más influyente cocinero estadounidense de su generación se había alineado entonces con el movimiento *raw* y reivindicaba la presencia de verduras, hojas, raíces y frutos secos preparados en crudo como integrantes fundamentales de unas recetas donde había reducido la proporción de proteínas a un 30 % del plato —o menos— y remplazado las pesadas salsas tradicionales por vinagretas, aceites esenciales, infusiones de hierbas, jugos o caldos reducidos, siempre con un afán de pureza.

Antes de cruzarme con Trotter, otros cocineros visionarios galos como Michel Bras, Marc Veyrat o Alain Passard ya me habían contagiado su filosofía de situar los vegetales en primer plano, sin renegar de la carne o el pescado. Y las siguientes hornadas de chefs finiseculares supieron tomar el testigo con la mayor naturalidad, particularmente en España, donde destaca el compromiso de Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Josean Alija (Nerua), Eneko Atxa (Azurmendi), Javier Olleros (Culler de Pau), Fina Puigdevall (Les Cols), Miguel Ángel de la Cruz (La Botica de Matapozuelos), Ignacio

Echapresto (Venta Moncalvillo), Fernando del Cerro (Casa José), Rodrigo de la Calle (El Invernadero), Daniel Ochoa y Luis Moreno (Montia) y muchos otros que ahora no nos vienen a la cabeza, pero que están ahí.

«¿Renuncias a Satanás y a todas sus obras y seducciones?», era una parte de la liturgia del sacramento del bautismo en la Iglesia católica. Pues bien, yo no los animo en absoluto a renunciar a los placeres carnales, pero sí a practicar el arte de la moderación, en la más pura escuela aristotélica, al decidir el número de lonchas de panceta entreverada que meten en su bocadillo de media mañana. Un poco más de pimientos verdes bien jugosos y un buen pan integral de masa madre harán que su bocata sea más armónico y sano, además de contribuir a un mundo verde.

Y si, en el fondo, esta dichosa polémica anticarnívora iba simplemente de la preservación del entorno, permítanme recordarles que el bienintencionado plan estratégico España 2050 de nuestro Gobierno considera la generalización de la moda rápida y barata (*fast and low cost fashion*) y el gasto disparado en dispositivos electrónicos tanto o más peligrosos para las futuras generaciones que el incremento del consumo de productos de origen animal.

«Para que España se convierta en una sociedad sostenible no bastará con transformar la forma en que producimos los bienes y los transportamos, sino que también habrá que cambiar la forma en que los consumimos [...]. En los países europeos se compra en la actualidad un 40 % más de prendas de vestir de las que se compraban en 1996, lo que ha contribuido a aumentar drásticamente la huella ecológica del sector textil. Al mismo tiempo, la generación de residuos eléctricos y electrónicos per cápita se ha más que duplicado durante la última década, fruto del aumento del consumo de estos dispositivos, cuya vida útil es cada vez más corta», reza el informe.

«En España, al igual que en el resto del mundo, se ha ido consolidando un modelo de economía lineal basado en el patrón de *extraer, producir, consumir y tirar*. Este modelo resulta totalmente insostenible en el futuro. Si toda la humanidad consumiese como la sociedad española, harían falta dos planetas y medio para satisfacer

sus necesidades», concluye. Así que, en vez de culpabilizarse por comer un simple *carpaccio* de ternera (100 gramos por comensal), eviten ir tanto de rebajas a adquirir ropa que no necesitan y empiecen a cuidar mejor sus *smartphones* para no tener que cambiarlos tan a menudo. Las vacas se lo agradecerán...

EL EMBRUJO DE LA PARRILLA



En marzo de 2004, el magacín de *El Mundo* me encargó un reportaje sobre los chefs españoles con más futuro. A la cabeza de aquella generación, destinada a mantener nuestra cocina en el podio mundial, tras el bum protagonizado por Adrià, Berasategui o Roca, yo situé entonces a Bittor Arginzoniz, del asador Etxebarri en Atxondo (Vizcaya).

«Un asador oculto en un bello caserío en el centro de un valle, donde Bittor Arginzoniz cultivaba con esmero el manejo de la parrilla y su devoción por las materias primas de su tierra, hasta que, un día, se lanzó a inventar —escribí entonces—. Primer hallazgo, sustituir el habitual carbón vegetal por diversas maderas aromáticas que alterna en función del alimento que va a echar al fuego: encina para los pescados, sarmientos para la carne... El segundo, fabricar una serie de ingeniosos instrumentos (coladores con forma de sartén, parrillas planas diminutas) que le permiten cocinar gloriosamente a fuego vivo cocochas, angulas, *espardenyes* y, por supuesto, los mejores chuletones del mundo», proseguía el texto, para terminar definiendo a nuestro protagonista como un auténtico «alquimista del humo».

Desde hace algunos años, Etxebarri figura en los primeros puestos de The World's 50 Best Restaurants, el directorio planetario que reúne los votos de chefs, empresarios, periodistas y reconocidos

gourmets internacionales en busca de la excelencia en las cocinas públicas. ¡Bravo por Bittor! Además de constatar la pujanza incuestionable de las modernas cocinas española, danesa y peruana, lo que más llama la atención de las últimas ediciones de 50 Best es la presencia creciente de negocios consagrados fundamentalmente a la parrilla. Para muestra, en 2025, figuraban situados muy arriba Extebarri (en el número 2 del *ranking*), el bonaerense Don Julio (10), A Casa do Porco de São Paulo (27) o Elkano (28), todos ellos con el *grill* como principal protagonista.

Por si fuera poco, en 2021, a Arginzoniz sus compañeros de profesión le concedieron el Chef's Choice Award, trofeo especial que reconoce al cocinero favorito de los demás cocineros. «Es el premio más importante de mi carrera», declaraba el parrillero al conocer la noticia. No es para menos, puesto que Bittor encarna la antítesis del chef mediático: a diferencia de muchas estrellas del circuito, él no suele acudir a congresos, ni cruza el globo para dar de cenar a millonarios, ni gusta alejarse de su valle.

O sea que el culto al fuego sube puntos en la apreciación de los líderes de opinión mundiales del hecho culinario; no en la de *foodies* e *influencers* de medio pelo, sino en la de gente que lleva mucho tiempo visitando las mejores mesas de medio mundo. Como en los vaivenes habituales de las modas —falda larga o minifalda— y en la teoría de los ciclos económicos, parece casi natural que, tras varios lustros encandilados por la vanguardia tecnológica, la deconstrucción y las texturas, el gusto de (casi) todos esté fluctuando hacia un enfoque más naturalista, devoto de las estaciones, los productos de proximidad excelsos y las técnicas de cocción básicas.

En *Cocinar hizo al hombre* (1980), Faustino Córdón ya aventuraba que el fuego supuso el primer paso entre lo crudo y lo cocido y debió de llegar parejo al uso del lenguaje para marcar la transición del estado salvaje a la civilización primitiva. Así que la parrilla tiene desde entonces un no sé qué atávico, ligado a los primeros ritos sociales: reunirse en torno al fuego para calentarse, protegerse de los animales salvajes, alimentarse en grupo y confraternizar.

Para las diferentes culturas de la Antigüedad, el fuego era símbolo de vida, voluntad y pasión; pero también de cambios y de

purificación. Para los poetas románticos, una buena excusa para esbozar metáforas en torno al deseo y el amor. Para los filósofos estoicos o místicos, supone una suerte de hipnosis cercana a la ensoñación, que viene provocada por la contemplación relajada de las llamas. Un embrujo al cual no es ajeno el trabajo metódico y concentrado ante una barbacoa o parrilla.

Dejó escrito Brillat-Savarin, en su *Fisiología del gusto* (1825), que «el parrillero nace y el cocinero se hace». Según nuestro colega David de Jorge, «aquel magistrado zampón catapultó a los parrilleros a una constelación genética y sobre todo intuitiva, empírica e individual». «Ciertamente es que, muchos años más tarde, seguimos desconociendo qué compuesto químico debe llevarse en la sangre para que las brasas se constituyan en una extremidad más del cuerpo, pero intuimos que haber estado rodeado de leña de encina o de carbón vegetal desde la más tierna infancia suma puntos», prosigue el simpático creador de Robin Food.

Según otro buen amigo, el periodista Luis Cepeda, «asar es una acción casi científica, emparentada con la metafísica». «El parrillero se mete en el producto, siente su evolución ante la lumbre e intuye su punto con la sensibilidad insólita de un titán ebrio de fuego», añade.

Los habitantes de la península ibérica debemos tener genes de parrillero en nuestro ADN, que se remontan quizá a los tiempos de Juan Sebastián Elcano, cuando los marineros vascongados se llevaban pequeñas rejillas de hierro forjado para cocinar los pescados que iban capturando en sus travesías por los océanos. Precisamente, aquel heroico explorador que dio la vuelta al mundo entre 1519 y 1522, en la nao Santa María de la Victoria, legó en su lecho muerte sus preferencias más queridas de a bordo, entre las que se hallaban «tres sartenes de hierro, tres asadores y unas parrillas». De ahí al éxito mundial del asador para ictiófagos que lleva su nombre en Getaria, solo median quinientos años.

En el libro *Elcano: paisaje culinario* (2016), Juan Pablo Cardenal y Aitor Arregi nos recuerdan que «durante siglos, el principal instrumento de cocina a bordo era un recipiente de madera y hierro que contenía una cama de arena en la que se encendían las brasas y

sobre las que se disponían las rejillas». «Estas cocinas se ubicaban en la cubierta superior de las embarcaciones, en su banda de estribor», prosiguen los autores, para señalar también que «fueron los pescadores quienes desembarcaron la parrilla a tierra firme e hicieron de su rutina a bordo una forma socializada de comer».

Pero la parrilla, en su vertiente más canalla, aún tardaría un tiempo en conquistar las mesas de ringorrango, dado el proverbial apego de la aristocracia y la alta burguesía occidentales al recetario y los modales afrancesados. Así que el vacuno mayor —olvídense del rodaballo o las cocochas— que ingerían nuestros bisabuelos se servía en restaurantes ilustrados bajo cortes de nombre galo como el *chateaubriand*, el turnedó o el *filet mignon* y acompañado de patatas *soufflés*, guisantes rehogados con cebollitas y mantequilla, arroz pilaf o aros de cebolla empanados. Una escuela carnívora asociada a recetas como el solomillo Wellington, el turnedó Rossini o el rosbif británico...

«No hay cosa tan antigua ni tan moderna, tan fácil ni tan difícil, tan sencilla ni tan complicada, tan conocida ni tan sugerente» como el uso de este utensilio de hierro en forma de rejilla, solía comentar Julio Camba. Para este escritor y humorista, bohemio de salón que pasó los últimos trece años de su vida residiendo en la habitación 383 del capitalino hotel Palace, siempre ha hecho falta un auténtico maestro para no acabar carbonizando las succulentas piezas de res o de pescado.

En aquellos hotelazos imponentes de la *belle époque* que montaron César Ritz, Auguste Escoffier y sus coetáneos, por los que Camba se movía como pez en el agua, solían tener un comedor de gala con menú extenso y otro menos ceremonioso, llamado el *grill*, donde no se exigía etiqueta, se comía más rápido y el menú estaba protagonizado indefectiblemente por entrecots o lenguados a la parrilla. Hoy, en nuestra añorada Londres, todavía sobreviven el Grill del Dorchester o el Savoy Grill —que gestiona Gordon Ramsay—, con sus cortes tradicionales de *rib-eye*, *sirloin* o *rump-steak*.

Es este arte del fuego una disciplina coquinaria primitiva y un tanto hombruna, propia de pueblos luchadores con dentaduras firmes y estómagos voraces, que trajo a Madrid en los años sesenta José

Mari González Barea, alias Currito, cuando pasó por la Villa y Corte para trabajar una temporada en la Casa de Vizcaya de la Feria del Campo. Y terminó quedándose con el antiguo pabellón vizcaíno en 1975, a través de una subasta, abriendo el camino para el triunfo de los asadores vascos a orillas del Manzanares.

A partir de Currito, llegaron a estos lares los Ansorena con su Asador Frontón y muchos otros euskaldunes como Julián de Tolosa o Pelotari, hasta los tiempos actuales, en que cualquier carnívoro capitalino que se precie se sabe de memoria el camino que conduce a La Taberna de Elia, en el municipio residencial de Pozuelo de Alarcón. Allí imparte su magisterio Aurelián Catalin, el que es quizá el mejor parrillero del centro de la península. Y, para sorpresa de los *gourmets* menos avezados, no es vasco, sino de origen rumano.

La Taberna de Elia no figura en el World's 50 Best Restaurants y seguramente nunca entre en ese selecto club. Pero tiene poco que envidiar a la flor y nata de los asadores de la piel de toro, que además de los laureados Etxebarri y Elkano, incluye grandísimas casas carnívoras como Alameda (Fuenmayor), Casa Nicolás (Tolosa) y El Capricho (Jiménez de Jamuz), o marineras como Kaia-Kaipe (Getaria), Hondartzape (Gorliz), Kaian (Plentzia) y Güeyu Mar (Ribadesella).

Hoy resulta asaz difícil conseguir una mesa sin la debida recomendación en la mayoría de esas direcciones, mientras que otros establecimientos más proclives a los fuegos de artificio coquinaros, en versión irreconocible —la copia de la copia—, sufren y padecen para que les salgan las cuentas a fin de mes. Será porque, como explica Juan Manuel Benayas en la monografía *Entre brasas: los secretos de la cocina del fuego* (2018), los españoles hemos descubierto un poco tarde el culto al humo, pero ya no hay vuelta atrás.

Para el fundador de la primera escuela de barbacoa de España y proveedor de carbón y utensilios de más de 250 asadores, en la parrilla se puede cocinar casi cualquier cosa. El secreto para la perfección, según Pedro Arregui, añorado fundador de Elkano, es comprar la mejor materia prima y no estropearla. Benditos sabios de la brasa que, eludiendo los cantos de sirena de la aldea global,

conservan para nosotros el fuego vivo de la llama sagrada.

LOS PLACERES DE LA CAZA



«Nunca se miente tanto como antes de las elecciones, durante la guerra y después de la cacería», solía decir Otto von Bismarck. El viejo canciller sabía de lo que hablaba, puesto que los alemanes rinden un culto desaforado a la caza y la cocina cinegética, a pesar de que el número de piezas abatidas en su geografía no llega ni de lejos a cubrir la demanda nacional. ¡Menos mal que, para suplir esa carencia, cuentan con España!

Efectivamente, nuestro país es un paraíso para los cazadores, debido a la cría en extensivo, la variedad de especies y un ecosistema tan privilegiado como los montes mediterráneos. Contamos incluso con una escuela culinaria única en el mundo como es el Centro Internacional de Gastronomía Cinegética (VENARI), ubicado en el palacio de los Condes de Valparaíso (Almagro, Ciudad Real), que ofrece a chefs y profesionales del sector formación avanzada sobre el *arte cisorio* y la cocina venatoria.

Para colmo, el españolito medio consume muy poca carne de tiro, así que el 90 % de lo que abatimos —según datos recientes de la Asociación Interprofesional de la Carne de Caza (Asiccaza)— se destina a los mercados foráneos, especialmente centroeuropeos: Alemania, Francia, Bélgica, Holanda...

Eso que nos perdemos, ya que —a decir de los expertos— la carne silvestre posee unas características nutricionales bastante

respetables, que implican un alto contenido en proteínas, calcio, hierro, selenio, fósforo, magnesio y zinc, así como una presencia de grasa menor que otras carnes de animales de abasto que habitualmente consumimos. Por no hablar de un sabor más intenso, que permite prescindir de salsas y acompañamientos innecesarios. Eso sí, cuidado con aficionarse en exceso, si tienen problemas con el ácido úrico...

Me vienen a la cabeza estas ideas ahora que faltan unas semanas para el fin de la temporada de caza y, cuando menos lo esperemos, nuestros restaurantes favoritos dejarán de ofrecernos esos succulentos platos de cocina venatoria.

Para los neófitos, explicaremos que, aunque ya terminó la temporada de caza de pluma y de liebre, la caza mayor prosigue en la Península durante casi todo febrero y, en algunas regiones como Cataluña, cabe tirar al jabalí hasta mediados de marzo. Así que pueden seguir soñando con deliciosas recetas que tengan como protagonista al puerco montés y a todos los cérvidos de rigor: corzo, gamo, ciervo...

«La caza establece por sí sola una temporada en las mesas», escribió Miguel Delibes. Y, a veces, se nos olvida honrar debidamente esta tradición cultural y alimenticia de nuestros ancestros, ocupados como estamos por visitar comedores de moda que rara vez respetan las estaciones.

Quizá algún lector simpatizante del Partido Animalista me tilde de maltratador de animales. Pero les diré la verdad: salvó en la mili — quince meses infernales en la primera mitad de los años ochenta—, no he pegado un tiro en mi vida, ni tengo interés en hacerlo. Sin embargo, soy tolerante con la actividad cinegética amparada por el Consejo Superior de Deportes, regulada por las comunidades autónomas, respetuosa con el medio ambiente, responsable y sostenible.

Y con ese espíritu acudo a mis cocineros de confianza, cada invierno, para pedirles que me reserven sus mejores piezas de caza de pelo, con el fin de organizar un pequeño festín entre amigos antes de que la primavera tome el relevo estacional, con sus alegres y coloridos alimentos. No es que me chiflen su aroma y sabor

montaraz: más bien me gusta seguir el ritmo del calendario y adaptarme a la despensa propia de cada mes.

«Aunque la presión del paso del tiempo es dolorosa y a veces insoportable, soy partidario de no eludirla, porque mi experiencia me lleva a creer que solo quienes sienten ese dolor aprovechan la vida», dejó escrito Josep Pla en *Las horas* (1953). O sea que yo sigo a pies juntillas los consejos de uno de mis autores favoritos —igual que el de acudir a la costa en junio a comer sardinas—, para no perder la conexión con el entorno y el planeta en estos tiempos hipertecnológicos y globalizados.

Además, para los bebedores de trago largo como yo, acostumbrados a descorchar durante los meses templados botellas de vinos *gluglú* —esto es, vinos sin maquillaje, con mucha expresión frutal, bajo grado alcohólico, ni un atisbo de madera y poco color debido a la falta de extracción—, el invierno y la caza representan una ocasión inmejorable para permitirnos tintos más recios e indómitos, que acompañen debidamente sus carnes prietas y regusto agreste. Piensen en Hermitage o Châteauneuf-du-Pape, Barbaresco, Brunello di Montalcino, Toro, Jumilla, Calatayud, el Priorat, el Douro o Madiran...

Con uno de estos últimos disfrutaría yo mucho un jabalí estofado. Este bicho, permítanme recordarlo, es un puerco en estado salvaje. «Sus partes más honorables son el solomillo y los cuartos delanteros. Por su origen porcino, se le pueden aplicar todas las técnicas culinarias que se emplean con el cerdo, a excepción de la morcilla, debido a la dificultad de sangrarlo», explicaba Alejandro Dumas en su *Diccionario de cocina*.

Gran erudito en temas alimenticios, Dumas proporciona diversas recetas para cocinar el rudo cochino, pero apenas si lo menta en su obra novelada. Y eso que el *Sus scrofa* o jabalí salvaje europeo tiene gran tradición en las mesas francesas desde la Antigüedad. Lean, lean, si no, las andanzas de Astérix y Obélix, por cortesía de Uderzo y Goscinny.

También Horacio y Marcial loaron sus carnes vigorosas; entre los trabajos de Hércules figuraba la captura del jabalí de Erimanto y, en Macedonia, según cuenta Lorenzo Millo, «no se concebía que un

varón tomara parte en un simposio si previamente no había sido capaz, al menos una vez en su vida, de dar muerte a un jabalí en campo abierto». Y es que este bicho se caza en el Viejo Continente desde muchos siglos atrás, siendo quizá su momento de gloria la Edad Media, cuando un banquete no era tal si en la cocina del castillo no había uno de estos cuadrúpedos dorándose en un espetón.

La carne del jabato —que los franceses llaman *marcassin* si tiene menos de seis meses— es realmente tierna, mientras que los ejemplares más viejos deben ser colgados al menos una semana y luego adobados o marinados antes de ver la lumbre. Estos ariscos animalitos han abundado siempre en nuestro país, prodigándose en sierras y zonas de huertos que devastan a placer, como pudimos ver en el filme *Tierra* (1996) de Julio Medem.

Cerca de Madrid, se multiplican por miles en los montes de El Pardo, donde su caza está hoy vedada, habiendo sobrevivido sin embargo la tradición de cocinarlos en los restaurantes de este pueblo absorbido por la capital, en recetas muy *old school*: a la húngara, con salsa de frambuesas o con compota de manzana... Pero no se crean que es fácil comer jabalí en la Villa y Corte, ya que, a decir de un chef amigo, «tiene un sabor fuerte que asusta a la clientela». ¡Tonterías! Cuando vivía en París, la *daube* de jabalí al estilo de la abuela Andrée de Bruno Doucet en La Régalade era uno de mis favoritos invernales: pura *bistronomie*, oiga. Hoy me quito el mono, a orillas del Manzanares, yendo a Lakasa o a Treze. Y, si tengo ocasión de viajar, acudo a El Fogaril en Benasque (Huesca) o a Casa Irene, en Artiés, para disfrutar de su civet.

En cuanto a la cocina venatoria, siempre me ha hecho gracia esa estética un poco trasnochada de los cuernos colgados en la pared, antaño tan socorridos para decorar bibliotecas de rancio linaje o fantasmagóricos caserones campestres dedicados a la montería, y en virtud de los cuales más de un lector gracioso caerá en la tentación del chiste fácil. Piensen en la disparatada saga cinematográfica de *Patrimonio nacional*, por obra del glorioso tándem Berlanga-Azcona.

Conviene apuntar al respecto unas leves nociones de zoología.

Llamamos venado a la carne de cualquier animal perteneciente a la familia de los cérvidos: mamíferos artiodáctilos rumiantes, cuyos machos se caracterizan por su cornamenta, que varía según la especie, muda anualmente después del celo y crece en función de la edad. El corzo es el más pequeño, apenas mayor que una cabra, con astas erectas; el gamo es más alto y esbelto, y sus palas grandes y anchas le otorgan el popular sobrenombre de paleta; el ciervo, el de más tamaño, puede llegar a los 1,30 metros y pesar hasta 200 kilos, y su cornamenta, estriada y ramosa, alcanza los dieciocho candiles.

El venado, ya lo sabrán ustedes, se colgaba, aireaba y marinaba otrora con gran mimo, pero todo eso se ahorra en la actualidad gracias a la congelación, que rompe el tejido muscular ablandando la carne, mata las bacterias y es obligatoria por ley. La caza mayor se remonta a nuestros ancestros cavernarios y ya los sabios de la Antigüedad opinaron sobre ella. El galeno Celso, discípulo de Hipócrates, recomendaba el ciervo y el corzo, menos exóticos que antílopes y gacelas, pero «más fortificantes, sobre todo para las damas», como cuenta Maguelonne Toussaint-Samat en su *Historia natural y moral de los alimentos*.

En la Vieja Europa, el venado se ha reservado siempre para reyes y aristócratas. En Inglaterra se ahorcaba a los furtivos, y Juana la Loca, más condescendiente, les hacía amputar la mano derecha. Algo más tarde, el *Libro del Abad* describía su carne como «dura, melancólica y de difícil digestión». De ahí que los manuales clásicos siempre la asocien con aprestos que la suavizan: Escoffier con salsa de grosellas, Bocuse con compota de manzanas...

En toda la geografía española se puede tomar venado hoy de muy diversas maneras, aunque personalmente creo que las mejores recetas son las más apegadas a la tradición. En esto de la caza mayor, creo más en la cocina de evolución que en la rupturista, quizá porque un producto con tanto carácter solo necesita un chef hábil que sepa darle el punto y la textura adecuados, sin demasiados sabores complementarios ni efectos especiales que nos distraigan.

Por eso venero el trabajo que hacen con estas piezas establecimientos tan diversos como Lera (Castroverde de Campos, Zamora), Retama (Torrenueva, Ciudad Real), Molino de Alcuneza

(Guadalajara), Arrea! (Kanpezu, Guipúzcoa), Can Jubany (Calldetenes, Barcelona) o BonAmb (Jávea, Alicante); y, en mi ciudad, Horcher, Saddle, Santerra, La Buena Vida o La Montería. Si se deciden a acudir a cualquiera de ellos, pidan que les hagan un menú venatorio sin trampa ni artificio. Y descorchen sin dudarlo el tinto más noble que pueda permitirse su bolsillo, para honrar al animal caído en aras de una cultura gastronómica que no debería desaparecer jamás.

FINAL FELIZ



SOBREDOSIS DE CHOCOLATE



Sábado de Gloria en el supermercado de mi barrio, el año de la pandemia. La zona del chocolate está parcialmente devastada y la marca de tabletas que consume la familia habitualmente, Lindt Excellence, aparece protegida con carcassas de policarbonato antihurto. ¡Vaya! Ni que fueran las ediciones más buscadas de Godiva, Neuhaus, Valrhona o Michel Cluizel. No sé si un PVP de 2,49 € justifica tales medidas de seguridad. «No paran de robarnos — explicaba un empleado—. Nunca habíamos tenido que poner alarmas a las tabletas. Debe de ser cosa del confinamiento».

Efectivamente, desde que se decretó el estado de alarma sanitaria, los hábitos consumistas del español evolucionaron drásticamente, pasando de acaparar papel higiénico y lejía a poner el foco en vituallas más hedonistas, como revela un informe sobre ventas del sector publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Según dicho estudio, se disparó la demanda de cerveza en un 70,01 %, y la de bebidas espirituosas, en un 79,3 % (¡en plena vigilia pascual!), así como la de otros productos «reconfortantes» como los *snacks* (78,2 %), el vino (62,6 %) y las tabletas de chocolate (63,6 %). Como bien señaló a *El País* el sociólogo de la Universidad Autónoma de Madrid Josep Lobera, en esas circunstancias de encierro «el chocolate amortigua la ansiedad y es una forma de escape». O sea,

que las penas con cacao son menos. O bien que la cuarentena ha terminado definitivamente con lo que quedaba de la cuaresma.

«Vendo sueños, pequeñas tentaciones, mercancías inofensivas que logran seducir a la gente más piadosa, que cae rendida ante la mezcla de cacao, frutos secos y caramelo», anuncia la protagonista del filme *Chocolat* (Lasse Hallström, 2000). Esta comedia romántica, basada en la novela homónima de la escritora inglesa Joanne Harris, cuenta cómo una madre y una hija de origen norteamericano —acaso belga— se instalan en la austera y tradicionalista localidad gala de Lansquenet para inaugurar una chocolatería que revolucionará a los vecinos con sus irresistibles golosinas. Y es que, desde su llegada al Viejo Continente, hace algunos siglos, el cacao y sus derivados no han dejado de suscitar adhesiones y adicciones entre la población de todas las edades y condiciones.

Se trata de un vicio apto para cualquier bolsillo, que no exige aprendizaje previo y ofrece un placer instantáneo que se puede compartir o incluso regalar. Para colmo, en plena era de la alimentación sana, los nutricionistas nos han descubierto que, en su vertiente más pura, no resulta tan peligroso como lo pintaban. Además, las nuevas tecnologías culinarias permiten realizar con él auténticas filigranas con el mínimo contenido calórico. ¿Quién puede resistirse?

Como es sabido, nuestro ingrediente preferido posee un tremendo valor nutricional, además de calcio, magnesio, hierro, vitamina D y potasio. Cien gramos suponen alrededor de 500 calorías: el equivalente a nueve huevos y tres lonchas de jamón. ¡Poca broma! Pero también aporta una notable cantidad de teobromina, el mejor aliado contra el agotamiento y la fatiga mental, y dosis elevadas de triptófano: un aminoácido que contribuye a subir la serotonina, esencial en la regeneración hepática y la regulación del sueño. Por no hablar de su alto contenido en feniletilamina y anandamida, que ayudan a crear endorfinas: esa sustancia que los científicos vinculan con la felicidad y que el cuerpo humano produce de forma natural cuando hacemos ejercicio, bailamos o practicamos sexo. De ahí su tradicional leyenda de alimento afrodisíaco.

Eso sí, cuidado con ingerir en exceso bombones y chocolatinas

industriales, que pueden originar una digestión pesada y el efecto radicalmente contrario al deseado. ¿Por qué? Porque además de una cantidad testimonial de cacao pueden contener harinas, féculas, almidones, sacarosas, mantecas, grasas lácteas o vegetales, y hasta sucedáneos del más dudoso origen. Por eso, los iniciados procuramos leer detenidamente la letra minúscula de las contraetiquetas, con la vacua intención de tomarlo negrísimo y sin adulterar. Como lo consumían los indios en tiempos precolombinos... O casi.

Cuenta la leyenda que el árbol del cacao o *cacahuaquahitl* (de nombre científico *Theobroma cacao*) fue un regalo del dios Quetzalcóatl a los pueblos indígenas de Centroamérica: mayas, aztecas, toltecas y demás. Según parece, el emperador Moctezuma lo consumía en infusión de sus bayas, antes de irse de caza, y los colonizadores españoles que llegaron a Yucatán en 1523 lo probaron sin demasiado entusiasmo.

Solo los religiosos que acompañaban la expedición hallaron en esta bebida motivo de interés, por sus cualidades reconstituyentes. Y así decidieron traer las cotizadas habas a la Península, para difundir su consumo primero en los monasterios y luego, en las cortes de Carlos I, tanto en España como en Flandes (de ahí la pericia belga en este terreno).

A pesar de su sabor fuerte, amargo y levemente picante, el chocolate tuvo éxito por tratarse de una novedad cara y exótica, y por haberse labrado en aquel tiempo fama de producto medicinal. No olvidemos que Jean Neuhaus, uno de los más reputados pioneros de Bruselas, era un farmacéutico...

Después, el florentino Ailtonio Carletti lo introdujo en Italia, y Ana de Austria, hija de Felipe III, lo llevó a Francia al desposarse con Luis XIII. Al mismo tiempo que los mejores cocineros de palacio iban sofisticando la receta a la taza añadiéndole al polvo tostado del cacao ingredientes como canela, nuez moscada, jengibre, almizcle o ámbar, surgieron las primeras alabanzas. La ilustre cortesana Madame de Sévigné lo recomendaba como digestivo, pero también como estimulante amoroso, advirtiéndole sobre su abuso y desaconsejándolo a las jóvenes encintas; mientras que el

legendario gastrónomo Brillat-Savarin lo ensalzaba cual droga como «el mejor remedio contra la fatiga física y mental y la melancolía», llegando a bautizarlo en sus escritos como «el chocolate de los afligidos». Para entonces, incluso la Santa Iglesia había tenido que pronunciarse sobre su consumo en tiempos de vigilia, con una sentencia del cardenal Brancaccio astutamente contemporizadora: *Liquidum non frangit jejunum* (o sea, «el líquido no rompe el ayuno»).

Extendido por Europa a lo largo del siglo XVIII, los ingleses adoptaron la costumbre de tomarlo con leche, mientras surgían leyes estrictas que regulaban su producción. Luego, los franceses Lombard y Pelletier construyeron en 1760 y 1770 las primeras fábricas, que funcionaban con vapor, y el químico holandés Van Houten inventó, en 1828, la técnica de la «solubilización», que abrió el camino de las tabletas y del cacao instantáneo.

En paralelo, fueron naciendo compañías elaboradoras como Tobler, Suchard, Nestlé o Lindt & Sprüngli, en Suiza; Meurisse o Delannoy, en Bélgica; Barry, Valrhona o Weiss, en Francia; Cadbury, en Gran Bretaña; Hershey, Mary See o Ghirardelli, en Estados Unidos... Todas contribuyeron a la democratización de este manjar, en forma de figuritas o de las tabletas que hoy conocemos: ese irresistible rectángulo cuya invención siguen disputándose hoy los británicos J. S. Fry & Sons y el belga Berwaerts.

¿Y en España, qué? Pues Can S'Aigó (Palma de Mallorca) presume de ser la más antigua chocolatería de la piel de toro, sirviéndolo a la taza desde comienzos del siglo XVIII, seguida por Doña Mariquita, en la madrileña calle de Alcalá, y Can Culleretes en el casco viejo barcelonés. La irunesa Elgorriaga, por su parte, es la decana de nuestras fábricas de cacao en pastilla, seguida por otras marcas venerables como Valor (Alicante), Zahor (Guipúzcoa), Cibeles (Asturias), o las más confidenciales Brescó (Huesca) y Santocildes (León).

En apenas un siglo, el chocolate se convirtió en el rey de los postres y las merendillas, tanto en los hogares como en locales públicos. Mientras los reposteros de Centroeuropa ideaban tartas universales como la Selva Negra alemana o la Sacher austriaca —

inventada en el hotel vienés del mismo nombre—, al otro lado del Atlántico, en el hotel Palmer House de Chicago, surgía el *brownie*. Por nuestro lado, en la Villa y Corte, triunfaba la costumbre entre los señoritos calaveras de culminar una noche de farra, según cuenta Galdós, con un chocolate caliente —engordado entonces con harina de algarrobas— en el que se mojaban porras o churros y luego se echaba un chorrito de anís para enfilear al alba el camino de la cama.

Hoy las elaboraciones industriales de cacao ocupan un lugar destacado en nuestra dieta familiar: desde el ColaCao y el Nesquik solubles en leche, hasta la Nutella y la Nocilla —descendientes modernos del *giandujot* piamontés— que se untan en tostadas y galletas, pasando por las recurrentes tabletas para mordisquear a solas con no poca culpabilidad o esos bombones que han terminado por convertirse en un presente infalible —por aséptico— cuando haces una visita hospitalaria o te invitan a una cena con desconocidos.

En el siglo xx, hemos visto nacer postres míticos franceses con el cacao como principal actor: desde la tarta Ópera de Dalloyau hasta la *feuille d'automne* de Gaston Lenôtre, pasando por la tarta de chocolate sobre *pâte sablée* de Robert Linxe o el *gâteau coulant* de Michel Bras (y su primo hermano estadounidense: el *molten chocolate cake* de Jean-Georges Vongerichten), que los chefs de varios continentes han imitado hasta la saciedad en los últimos lustros.

Mientras en las confiterías de París o de Bruselas, artistas como Patrick Roger o Dominique Persoone realizaban las más asombrosas esculturas figurativas o esotéricas con rellenos inimaginables, para epatar al cliente más exigente, en nuestro país, una nueva camada de reposteros mayormente catalanes, con Antoni Escribà —y luego su hijo Christian— a la cabeza, prefirió sacar partido de los avances tecnológicos y conceptos de vanguardia culinaria, como la deconstrucción o la cocina molecular, para redefinir la forma de trabajar el chocolate: Enric Rovira, Oriol Balaguer, Jordi Butrón (Espai Sucre), Albert Adrià o Jordi Roca han contribuido a llevar el cacao a una dimensión más sorprendente y lúdica, compartiendo su filosofía con fabricantes como Cacao Barry y Chocovic y bombonerías

de nuevo cuño como Sampaka o Xocoa.

Sin duda empujadas por esta tendencia imparable del cacao *gourmet*, las grandes casas internacionales han ido ampliando en la última década su abanico de productos para atraer al consumidor *foodie* mediante chocolates extrarrefinados con menor dulzor, mayor contenido de materia seca de cacao, distinción de variedades (criollo, trinitario, forastero...) o de orígenes geográficos (los llamados *grands crus*), entre los cuales nuestros favoritos son el Guanaja de Valrhona (obvio), el Mangaro de Cluizel, el Mahali de Sampaka y el Amazonia de Lindt (misteriosamente inencontrable en España).

Al hilo de esta *chocofiebre*, incluso el sector de los destilados ha apostado por promocionar bebedizos asaz discutibles, como un dulzón licor de cacao Rubbens o un tequila Olmeca al cacao, como si ignorasen que los mejores acompañantes alcohólicos para el succulento tanino especiado de nuestra sobremesa favorita son y han sido siempre el coñac, el café y el oporto *vintage*. ¡Herejes!

Más le valdría, en medio de esta cuarentena apenas aliviada por algunas fruslerías gourmetistas, sumergirse en la lectura de dos libros: *Chocolate*, de Sandra Mangas (2015), recetario y anecdotario de la conocida *foodie* autora del blog *La receta de la felicidad*; y, sobre todo, *Casa Cacao* (2018), de Jordi Roca e Ignacio Medina, un viaje desde los orígenes hasta la creación coquinaria de vanguardia, cuyo título es también el nombre del último proyecto de los hermanos Roca en Girona: un hotel *boutique* que alberga un obrador de fantasía en el más puro estilo de *Charlie y la fábrica de chocolate*, el famoso relato de Roald Dahl llevado al cine por Tim Burton en 2005 y Mel Stuart en 1971.

Si Willy Wonka, el extravagante protagonista de dicho relato, pudiera ver hoy sus queridas tabletas de chocolate en nuestras tiendas, protegidas por una antipática caja de plástico rígido con alarma, probablemente no creería el mundo en que vivimos. Como tampoco yo consigo entenderlo muchos días...

DULCES CON BULA RELIGIOSA



España es el país más saludable del mundo. Lo proclama con la mayor seguridad el índice Bloomberg Healthiest Country, que analiza cada dos años los datos positivos y negativos de 169 naciones. Entre los indicadores favorables se hallan los hábitos alimenticios, la calidad del sistema sanitario, el medioambiente o la esperanza de vida, y, entre los desfavorables, la obesidad, el tabaquismo y otros excesos. Ya hemos adelantado a Italia en el podio y alguna prensa anglosajona, proverbialmente irónica, atribuye la hazaña al gazpacho, mientras que los habituales patriotas de salón sacan pecho como nunca.

¡Esta gente no está al tanto de los últimos informes sobre obesidad infantil!, me digo a mí mismo. Efectivamente, no hace falta irse muy lejos para poner en cuarentena el optimismo de los sabios investigadores internacionales. Según un informe difundido en 2018 por la Organización Mundial de la Salud (OMS), los países mediterráneos, con Chipre, Italia y España a la cabeza, son líderes en sobrepeso entre los menores de edad, con un 40 % de los pequeños fuera de su volumen idóneo y un 18 % (19 % niños; 17 % niñas) señalados tajantemente como obesos por culpa de los bajos niveles de actividad física e ingesta de fruta y verdura, así como un consumo exagerado de chucherías industriales, comida ultraprocesada y bebidas azucaradas.

Es posible que los eruditos de Bloomberg no hayan leído ninguno de estos dossieres inquietantes, pero me resisto a creer que no hayan pasado jamás unas navidades en la península ibérica, donde, con el aval sagrado de la Nochebuena, la Navidad y la Epifanía y el aval profano del fin de año, se excusan todos los excesos en cuanto a los menús familiares, el trago festivo y la sobremesa hipercalórica.

Turrone, mazapanes, polvorones, alfajores, peladillas, glorias, roscones y otras golosinas reservadas para estas fechas han sido consideradas siempre como pecados (alimenticios) veniales. Resulta cuando menos curioso teniendo en cuenta que, en siglos pretéritos, la costumbre judeocristiana mandaba ayunar durante toda la vigilia de Navidad, hasta después de asistir a la misa del gallo, cuando se realizaba una colación a base de longaniza con un trozo de roscón bendecido en los oficios de medianoche, dulces típicos y aguardiente.

Hace tiempo que nadie ayuna en Nochebuena por estas latitudes y, en mi ciudad natal, puestos a olvidar, pocos recuerdan ya el menú clásico madrileño, consistente en col lombarda rehogada con ajo, el besugo que llegaba a la corte desde los puertos cantábricos de Bermeo y Castro Urdiales, un pavo relleno con almendras y piñones y, antes de los turrone, esa bandeja de frutos secos conocida por «cascajo».

Como es sabido, el origen de la repostería navideña se remonta a las culturas precristianas, y está ligado al significado del trigo u otros cereales como alimento primario divino, símbolo de la vida y el ciclo de la fertilidad. Hasta hace un siglo, según cuenta Pepe Rodríguez en su libro *Mitos y ritos de la Navidad* (1997), «se mantuvo vigente en Europa, durante el solsticio hiemal, reservar el grano de la primera gavilla de cereal recolectado durante la siega para elaborar con esa harina el pan navideño, un alimento cargado de propiedades mágicas». También existía la creencia de que dicho pan, bendecido en la misa del gallo y conservado todo el año en lo alto de un armario, protegía a la familia de todo mal.

De aquella tradición vienen los roscones, que las mujeres portaban al templo colgados del brazo. Mientras que el turrón alicantino y el mazapán toledano se introdujeron como tales en la mesa navideña a

partir del siglo XVI, igual que la confitería andalusí o las frutas escarchadas y la sopa de almendras castellanas han sido adoptadas en todo el país como postres propios de estas fechas. El origen mozárabe o judío de estos productos no está demostrado —los italianos, menudos son, reivindican la etimología de *torroni*—, y es un debate cada vez más innecesario, pero existen incontables establecimientos que han hecho de ellos su santo y seña en la Villa y Corte y sus aledaños.

Las almendras garapiñadas —con una sola erre, por favor— son el orgullo de Alcalá de Henares y de su convento de las clarisas de San Diego. Los azucarillos, que se toman disueltos en un vaso de agua después del espeso chocolate caliente, todavía se elaboran en El Riojano. En la centenaria Casa Mira desde hace seis generaciones preparan todo el año una variedad asombrosa de turrone.

En cuanto al roscón, no me lo tomen a mal, pero yo nunca he sido fan. Ese rito social tan español de pegarse un último atracón con bollos y chocolate caliente en la Epifanía me ha resultado siempre cansino y empachoso. Después de tanto jamón, salmón, langostino, besugo, pavo, cordero y demás viandas, bien regadas con tinto y espumoso, la clásica merendilla de la Noche de Reyes, con presentes para los niños, vino dulce para los adultos y roscón para todos, pone a prueba el entusiasmo del glotón más irredento.

Quizá por este motivo, nunca en mi vida he hecho una cola para comprar roscón. Y eso que las he hecho casi para cualquier cosa: en el cine, en conciertos, en aeropuertos, en oficinas de las Administraciones y hasta en la pastelería de Pierre Hermé en la parisina rue Bonaparte (esta última, la más justificada).

Esas colas interminables que se producen, llegadas estas fechas, ante las confiterías famosas de cada ciudad forman ya parte de la tradición y me consta que algunas damas de la generación de mi abuela solían darse cita, décadas atrás, para recorrer los comercios más acreditados del barrio, enlazando turnos de espera como quien pide la vez, henchido de paciencia e ilusión, frente al mostrador de lotería de Doña Manolita. Solo que aquí el premio gordo (por goloso) estaba al menos asegurado.

El roscón de Reyes, como es sabido, consiste en un bollo dulce en

forma de rosca grande que se consume cada año en los hogares españoles para conmemorar el 6 de enero, día de la Adoración del Niño Jesús por parte de los llamados Reyes Magos. Esta festividad en honor a Gaspar, Melchor y Baltasar fue adoptada por la liturgia cristiana desde los primeros siglos de nuestra era. Pero el bizcocho de la suerte no figura en ninguna de las santas escrituras y tiene más de símbolo pagano que de otra cosa, habiendo llegado a la península ibérica por influencia francesa —el delicioso *gâteau des Rois*—, aunque nos estamos desviando...

Lo cierto es que, desde tiempos inmemoriales, el pan del solsticio invernal es un alimento simbólico común a toda la Europa occidental. Ya en las saturnales romanas se preparaban unas tortas circulares en las que se introducía un haba seca. Este bollo mágico era cortado en porciones para ser repartido entre los asistentes al festejo y aquel que se topaba con el haba en cuestión era nombrado rey de la fiesta, teniendo potestad por un día para cometer todos los excesos. Luego el rito pagano se extendió por el continente, transmutando su tono pecaminoso en caritativo, de acuerdo con la moral cristiana. ¡Qué fastidio!

A veces dichos panes, bollos o tortas se llevaban a la misa del gallo para ser bendecidos y se repartían luego entre los miembros de la familia, dejando un remanente que se conservaba encima de un armario envuelto en tela para que diera suerte todo el año. De ahí surge nuestro dichoso roscón —elaborado en forma de rosca para ser portado más cómodamente en el brazo hasta la iglesia—, que incorpora el agua de azahar como influencia de la bizcochería mozárabe, así como ralladura de naranja o limón en la masa y la típica decoración de almendras laminadas o picadas, fruta escarchada y azúcar en su superficie.

Si viven ustedes en Madrid y quieren la mejor versión de este bollo insoslayable, sepan que se sigue haciendo estupendamente en establecimientos más o menos históricos, como la Antigua Pastelería Del Pozo (fundada en 1830), El Riojano (1855) o La Mallorquina (1894); pero también hay una nueva generación de reposteros, como Moulin Chocolat, El Horno de Babette, Pomme Sucre, Panem, Panod o Panadarío, que han demostrado su habilidad en la elaboración del

más simbólico pan dulce del solsticio invernal. Mención especial merece La Duquesita, establecida en 1914 y gestionada desde hace un lustro por el brillante pastelero catalán Oriol Balaguer, que no solo prepara un canónico roscón de Reyes, sino que también juega la baza cosmopolita con un adictivo *panettone* de frutas escarchadas, chocolate y castañas.

Y es que el roscón no tiene la exclusividad, ni mucho menos, de la gula que se propaga desde hace siglos por Occidente con trasfondo eucarístico o saturnal. Piensen en Cataluña y sus variantes navideñas, desde las *neules* hasta el tronco, pasando por el *tortell* de Reyes —habrá que cambiar esa nomenclatura monárquica cualquier día de estos—, hecho con delicioso mazapán, que no deben dejar de encargarse en auténticas instituciones dulceras barcelonesas como Escribà, Baixas, Hofmann, Canal, La Pastisseria o la muy respetable cadena Fargas.

¿Acaso no sabían ustedes que los mejores turrónes del orbe se elaboran en la tierra de Josep Pla? Anoten la marca Vicens de Agramunt, con tiendas en Estados Unidos, Japón y hasta Madrid, que no conforme con su perfecta ejecución del blando y el duro, se puso un día en manos del talentoso Albert Adrià para modernizarse con creaciones como el turrón de cerveza, el de vermut, el de coco-*thai*, el de mojito, el de té matcha, el de pipas de calabaza o el de curri-fresa, cuyos sabores, no por ocurrentes y asaz logrados, resultan menos prescindibles.

Para los amantes de los territorios sápidos ignotos, mejor explorar las especialidades foráneas dando un toque de originalidad a la preceptiva sobremesa o merendilla familiar con alguno de los numerosos bollos navideños europeos que se consiguen fácilmente en las tiendas especializadas de grandes ciudades o en la web.

Sepan los *foodies* trotamundos o simplemente curiosos de tradiciones foráneas que nuestro entrañable bollo tiene parientes más o menos lejanos por todo el orbe, desde el citado *gâteau* o *couronne des Rois* galo hasta la *cassata* siciliana. Entre todos esos panes sagrados cuyo origen se remonta muchas veces a las culturas precristianas, donde el trigo es símbolo de vida y de inmortalidad, tengo cierta debilidad por el germánico *lebkuchen* con almendras y

chocolate, originario de Silesia, y por el *christstollen*, un pan dulce con pasas propio de Dresde. Me gustan como dulce final tras de un menú cinegético abundantemente regado con borgoña, servidos al mismo tiempo que el café junto a la imprescindible copa de *schnapps*.

Punto y aparte merece igualmente el *Christmas pudding* británico: pesada tarta elaborada con pasas, almendras, canela, grosella, grasa de riñón de buey y un buen chorro de *whisky* o de brandi, que suele venir antecedita en las mejores mesas del Reino Unido por ensalada de arenques, pastel de riñones y el preceptivo *roastbeef*. Un *Christmas pudding* como es debido se sirve caliente, acompañado de crema —ino vaya a resultar ligero!—, y la costumbre en otros tiempos mandaba que cada miembro de la familia participase en la elaboración batiendo durante unos instantes la masa mientras formulaba un deseo.

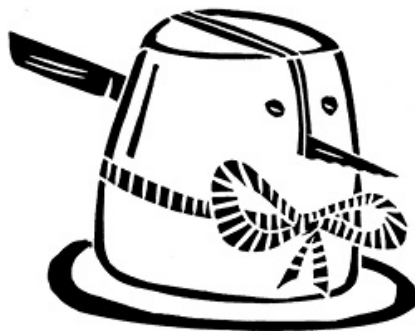
Pero el ciudadano celtíbero más carpetovetónico no cambia por nada del mundo su amado roscón, ya sea el tradicional sin rellenar o bien colmado de nata o crema de chocolate; con verdadera agua de azahar o aromatizante químico; con cobertura de frutos secos o de las malditas frutas escarchadas —iun horror con textura dura y sabor artificial!—; artesano o industrial...

Para nuestro colega José Carlos Capel, el secreto de un buen roscón artesanal radica en «el delicado sabor del bollo y su textura jugosa y suave, elegante, aromática». ¡Ahí es nada! «En el aspecto positivo destaca la total desaparición de la insidiosa agua de azahar sintética, esa colonia insoportable antaño omnipresente en los roscones navideños que aún se deja notar en tantos industriales —apunta en *El País*—. A la evolución tampoco han sido ajenas las coberturas, factor decisivo, sin rastro de las frutillas de colorines teñidas con productos químicos de antaño. En su lugar, frutos secos picados y una propensión a incorporar la misma cobertura crocante de los *panettones*, con almendras, pistachos, avellanas, piñones tostados, cacao y, en ocasiones, clara de huevo».

O sea que en esto del roscón para sibaritas todavía tenemos mucho que avanzar o que recuperar, según se mire. Como a mí es un tema que me resulta más social y antropológico que

verdaderamente tentador, mi única preocupación suele ser decidir qué jerez u oporto de tronío descorcharé el día de autos para ayudarme a deglutir las golosas rebanadas.

EL DICHOSO *PANETTONE*



¡Enhorabuena a Roberto Moreschi! Este pastelero lombardo ha sido proclamado rey del *panettone* en un certamen nacional que se celebra anualmente el último fin de semana de noviembre en el Parco Esposizioni Novegro de Milán. El propietario de Roberto Pastry & Bakery en Chiavenna (Sondrio) se alzó no solo con el premio del jurado al Mejor *Panettone* Clásico, sino también con el del público, en Re Panettone: una cita ineludible en el calendario de los *gourmets* italianos más golosos, creada por el escritor Stanislao Porzio al poco de publicar su libro *Il panettone: storia, leggende, segreti e fortune di un protagonista del Natale* (2007). ¿Pensaban ustedes que en España nos habíamos vuelto locos con el dichoso *panettone*? Pues siempre hay alguien que lo vive con más intensidad...

Los italianos, claro, son los inventores de este bollo navideño que va camino de desplazar al roscón en nuestro país y cuya elaboración suscita últimamente sospechas y debates, hasta el punto de que en paralelo a Re Panettone se presentó en Milán el movimiento PAART (Pasticceria d'Arte Ente del Terzo Settore), un colectivo que tiene como objetivo «salvaguardar la enorme riqueza de conocimientos y prácticas en cuestión de pastelería tradicional, que deben partir siempre de materias primas naturales». «Esta riqueza está en grave riesgo por la difusión de productos precocinados, que privan de

profesionalidad a los trabajos del pastelero», advierte su comunicado fundacional. Y no les falta razón.

Hoy llamamos *panettone* a cualquier masa esponjosa alta y redonda, rellena de frutos secos o frutas confitadas, de corteza dorada y textura aireada gracias a un proceso de fermentación prolongado. Según un informe reciente de la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU), la calidad de los *panettones* que se venden en los supermercados españoles es bastante decepcionante, tras haber realizado un estudio de dieciséis elaboraciones industriales disponibles en nuestro país en el cual se detectaban sobre todo irregularidades en la información sobre ingredientes de los etiquetados. Así que la OCU española y el PAART transalpino coinciden en la misma preocupación: no debemos demonizar los *panettones* de producción masiva, sino estar vigilantes para que no terminen rebajando sus estándares de calidad por raspar unas décimas de margen empresarial.

Dicho esto, conviene recordar de qué estamos hablando. El panetón o panettone —términos incluidos recientemente por la Real Academia Española en su *Diccionario de la lengua*— es, según nuestros sabios lingüistas, un «bollo navideño de origen italiano, de consistencia esponjosa y en forma de cúpula, generalmente relleno de pasas y frutas confitadas».

La receta tradicional, como explica *GastroActitud*, «es como un brioche cilíndrico que se elabora con ingredientes naturales, masa madre —por eso sus grandes alveolos interiores—, se trufa con fruta (pasas, frutos secos, frutas glaseadas), se mete en una elegante caja y dura varias semanas tierno y jugoso. Requiere paciencia para que fermente muy lentamente. Hay que utilizar harina de fuerza, mantequilla, huevos frescos, vainilla en rama y ralladura de naranja, nada de esencias artificiales. Los *panettones* parecen enormes magdalenas (de 500 gramos es lo habitual) que se inflan y esponjan al calor del horno. Antes de que se enfríen hay que atravesarlos con varillas metálicas y suspenderlos invertidos durante ocho horas para que no pierdan volumen. Todo un arte».

Mis amigos José Carlos Capel y Julia Pérez citan la receta tradicional según se la enseñó el venerable maestro de Brescia Iginio

Massari a nuestro campeón de repostería Paco Torreblanca, que fue uno de los primeros españoles en dedicarle a esta receta la atención que merecía a finales del siglo xx. Y es que hacer un *panettone* como es debido no es tan fácil. Su preparación exige paciencia y conocimiento.

«Para hacerlo, se debe partir de una masa madre trenzada con fermentos de uva y manzana, que ha de controlarse hasta que su pH se estabiliza en torno a 3,9», indica Capel. No sirven, pues, las típicas levaduras de cerveza tan populares en la bollería clásica peninsular. Solo así se consigue lo que Jaime de las Heras explicaba hace poco: «Los alveolos deben ser grandes, irregulares, y la miga ha de ser tierna y ligeramente húmeda. No dura, seca ni compacta». O sea, un currazo que los cientos de miles de aficionados a hacer pan casero que surgieron en la piel de toro durante la pandemia harían bien en esquivar. Como dice el viejo cartel anglosajón: «Don't try to do it at home».

Para aportar un poco de contexto, recordemos que esta receta es originaria de la región norteña de Lombardía, y existen no pocas leyendas sobre su nacimiento. Yo otorgo mayor verosimilitud a la que atribuye su creación a un aprendiz llamado Toni que oficiaba en las cocinas palaciegas de Ludovico Sforza, alias «el Moro», que fuera duque del Milanésado en la segunda mitad del siglo xv. Al parecer, al repostero titular se le había quemado su postre en el horno y el novato logró salvar la situación *in extremis* improvisando un pan dulce con lo que encontró en la despensa: huevos, harina, manteca, cítricos y uvas. Al ser presentado el invento a los invitados, lo bautizaron como «il pane de Toni», nombre que terminó derivando en «il panettone». Si acudimos en busca de la verdad a la monografía de Stanislao Porzio, este no confiere el menor rigor histórico a dicho cuento. Pero, como dicen por allá: si no es cierto, está bien urdido.

La única verdad, en cuestión de *panettone*, es que la primera cita conocida de este vocablo se encuentra en el *Diccionario de vocabulario milanés-italiano* (1814) de Francesco Cherubini, donde se explica que sus ingredientes son harina, agua y fruta, que se fermenta de manera natural y se le da forma cilíndrica.

Según Porzio, en Milán ya era costumbre en 1470 colocar tres grandes panes de trigo en la mesa navideña de los Sforza. Dos se repartían entre los comensales y el tercero se guardaba hasta el año siguiente, como augurio de continuidad. Y de ahí podría venir la relación del *panettone* con estas celebraciones tan entrañables. Claro que la tradición, ajena a las creencias judeocristianas, de honrar el solsticio de invierno y el final de las vendimias con fiestas familiares y populares en las que el pan compartido poseía una carga simbólica se remonta a los albores de la humanidad.

El *panettone* alto que ha llegado hasta nuestros días, sin embargo, data de 1920, cuando el pastelero y político democristiano Angelo Motta, a la sazón dueño del Caffé Motta milanés, reemplazó la manteca por mantequilla y extendió entre sus compañeros de oficio el hábito de recoger la masa en un papel de estraza para conferir al bollo resultante una altura de entre doce y quince centímetros y su característica forma de seta esponjosa. Al parecer, Motta se inspiró en el *kulich*, un postre tradicional ruso que se suele preparar para la Pascua. Y de aquellas aguas vienen estos lodos.

Hoy el panettone Motta es, junto con Bauli, Gran Ducale o Tre Marie, una de las numerosas marcas industriales que invaden los comercios de la piel de toro cada noviembre y diciembre para inculcarnos la *dolce vita alla italiana* cual maná de imperialismo gastrocultural. Es un fenómeno que se remonta ya a casi dos décadas y que no remite como cualquier moda estacional, sino que parece haber arraigado por estos lares tanto o más que el *sushi* o el *gin-tonic*.

Según un informe difundido por el Gremio de Pasteleros de Barcelona, su consumo se ha multiplicado por diez en nuestro país desde 2014, habiendo pasado de ser un producto para *gourmets* viajados a un alimento popular. La *panettonemanía* tiene, por supuesto, sus pros y sus contras.

En el lado positivo de la balanza, que cada vez hay más profesionales españoles que preparan por estas fechas elaboraciones artesanales más o menos creativas, pero siempre siguiendo la más estricta ortodoxia repostera (a partir de 20 € el kilo), destacando Oriol Balaguer, Moulin Chocolat, Raúl Asencio, Casa Losito, L'Atelier,

Tugues, Sabors, Rocambolesc, Vallflorida Xocolaters o el pionero Torreblanca. En el lado negativo, que la mayoría de los consumidores de a pie solo han probado los industriales (10 € el kilo), con miga tirando a pétrea y exceso de aditivos artificiales. Y eso ni es *panettone* ni es nada.

Para los gastrónomos que no se arredran ante los desafíos, existe una tercera vía algo más difícil, pero altamente reconfortante, que es buscar en los ultramarinos patrios aquellos que traen de importación las elaboraciones artesanales de reposteros prestigiosos del país de la bota, como Dolcemascolo, De Vivo Pompei, Loison, Vergani, Fiasconaro o ese que vende Negrini con marca propia, pero que le manda un pastelero amigo en piezas contadas.

Últimamente, algún colega indocumentado me ha alabado la calidad del *panettone* Dolce & Gabbana con miel y canela (49 € la lata de un kilo) y no le voy a contradecir porque en estos temas fashionistas prefiero evitar el debate. Como el vodka de Roberto Cavalli (37,90 € la botella), me inclino por valorar tan celebradas marcas de lujo italianas por sus prendas de vestir y complementos. Y, entre tanto frenesí por esos *panettones* gomosos insoportablemente cargados de vainillina o agua de azahar, me aferro a mis adorados polvorones de San Enrique a la espera del preceptivo roscón con chocolate a la taza de la Epifanía, que uno en estas cuestiones de la despensa navideña —pero solo en estas— se declara conservador e incluso nacionalista.

UN VERANO COLOR PISTACHO



Hay veranos que uno recuerda por una canción, otros por un cóctel o por el estampado de una camisa hawaiana. Yo el de 2025 lo recordaré, con toda probabilidad, por un color: el pistacho.

Los gurús de la moda llevan años jugando con el sistema de identificación cromática Pantone, dictando qué tonalidad debe invadir los escaparates cada temporada. Precisamente, para esta, el Pantone Color Institute había seleccionado el Mocha Mousse (Pantone 17-1230), descrito en su web como «una cálida tonalidad marrón imbuido de una riqueza inherente que transmite la deliciosa calidad del cacao, el chocolate y el café, apelando a nuestro deseo de bienestar». Igual que en años anteriores apostaron por el melocotón Peach Fuzz (Pantone 13-1023) o el Viva Magenta (Pantone 18-1750). ¡Qué equivocados están!

Y es que el incuestionable Color of the Year de 2025, por aclamación popular, es el Pistacchio Green (Pantone 13-0221), un tono verde suave, a medio camino entre lo primaveral y lo refinado, entre lo fresco y lo *gourmand*, que se ha ganado un lugar en la iconografía *fashion* debido a una ola de glotonería magnificada por las redes sociales. Así, marcas como Prada, Bottega Veneta o Jacquemus (iesos bolsos!) lo han adoptado como uniforme de *influencers*, símbolo de naturalidad chic o guiño al frescor vegetal en plena canícula. Y nosotros, ávidos compradores, hemos caído en la

trampa del deseo estético, convencidos de que nuestro armario pedía a gritos una camisa pistacho o unas deportivas con ribetes en verde helado.

En estas circunstancias, el pistacho se ha convertido recientemente en un *must* de pasarelas y *lookbooks*, pero no por imposición de los guardianes del estilo, sino por culpa de un dulce viral nacido en Dubái. Ni Prada ni Pantone, sino TikTok. El pistacho reina, más que en el *catwalk*, en las vitrinas de pastelerías y en los *hashtags* golosos de Instagram. El origen se halla en el llamado chocolate Dubái, erigido en una tendencia que está arrasando heladerías y confiterías de medio mundo. Una tableta de chocolate rellena de crema verde y crujiente pasta *kataifi*, que ha logrado lo que parecía imposible: hacer de un fruto seco ancestral un fetiche global. Y más desde que Lindt & Sprüngli ha lanzado a nivel mundial su propia versión industrial del producto, prometiendo a los consumidores «una experiencia inigualable de sofisticación y calidez en el paladar». ¡Tenían que haber visto el otro día, en la *duty free shop* del Aeropuerto Internacional de São Paulo-Guarulhos, el inmenso altar que la poderosa *maison* chocolatera suiza había montado a mayor gloria de este incontenible fenómeno consumista!

La historia, como tantas modas de este siglo, comienza con un antojo. Sarah Hamouda, británicoegipcia residente en Dubái (Emiratos Árabes Unidos), buscaba en 2021 un dulce que le evocara los postres de su infancia durante el embarazo. Inspirada en el *knafeh* libanés —ese pastelillo empapado en almíbar con masa *kataifi* crujiente y pistachos—, improvisó en su cocina una tableta casera: interior de crema de pistacho, capa de pasta filo en hilos tostada y cobertura de chocolate con leche. Lo bautizó con humor «Can't get knafeh of it» y empezó a venderlo bajo la marca Fix Dessert Chocolatier. Lo que parecía una peculiaridad local acabó conquistando las redes sociales.

El detonante llegó en 2023, cuando la *influencer* Maria Vehera (tres millones de *followers* en TikTok) probó la tableta en un vídeo ASMR —hechos con finalidad relajante para antes de dormir—, que sumó en poco tiempo más de cien millones de visualizaciones. El crujido del *kataifi* al romperse entre los dientes y el brillo verde del pistacho

se convirtieron en gancho sensorial y casi sensual para una generación fascinada por los *reels* de quince segundos. De repente, el chocolate Dubái era objeto de deseo mundial: imitadores, tutoriales, contrabando —hubo quien lo revendía en Alemania a 100 € la tableta— y, por supuesto, versiones industriales a cuál más anodina.

En España, la moda entró por dos vías: las confiterías siriolibanesas, como Sham en Madrid, que vieron en el invento un primo lejano del *baklava*, y los heladeros artesanos, que enseguida olieron el filón. Hoy, en ciudades como Barcelona o Valencia es fácil encontrar helado de chocolate Dubái, cruasanes con esa mezcla o tabletas de diseño firmadas por maestros como Josep Maria Rodríguez o Lluç Crusellas. Como siempre, las redes sociales lo amplificaron hasta el infinito y, este verano, quien no ha probado una de estas combinaciones de chocolate, pistacho y *kataifi* es poco menos que un exiliado del dulce contemporáneo.

El fenómeno invita a mirar con otros ojos al protagonista involuntario de esta fiebre: el pistacho. Según la RAE, la palabra viene del griego *pistákion* y designa al fruto del alfóncigo (*Pistacia vera*), árbol originario de las montañas de Siria, Turquía, Irán y Afganistán. Los romanos ya lo cultivaban y se cuenta que la legendaria Reina de Saba lo consideraba privilegio exclusivo de la realeza. De ahí que a veces se hable del pistacho como «oro verde»: pequeño, ovalado, con cáscara dura que se abre al madurar y un interior verde intenso, con aroma resinoso y sabor oleaginoso, casi adictivo.

Hoy sus grandes productores son Irán, Estados Unidos (California), Turquía y Siria, aunque su cultivo se ha expandido por el Mediterráneo y hasta por La Mancha o Extremadura, donde empieza a considerarse alternativa agrícola. Nutricionalmente, el pistacho es una bomba: 630 calorías por cada 100 gramos, pero cargadas de grasas saludables, vitaminas B6 y E, fósforo, magnesio y hasta selenio, un oligoelemento que explica quizá su fama de afrodisíaco en la tradición árabe. Se dice que su consumo favorece la fertilidad masculina, lo cual añade un halo erótico a un fruto seco que ya de por sí remite a los festines orientales de *Las mil y una noches*.

En cocina, su versatilidad resulta asombrosa. El *Larousse Gastronomique* lo menciona en galantinas francesas, en la mortadela italiana, en salsas griegas, en arroces indios, en guisos persas. Dulce o salado, tostado como aperitivo o molido en cremas, se trata (casi) de un comodín universal, que aviva la creatividad de los chefs más atrevidos. ¡Cómo olvidar, por ejemplo, aquellos bocaditos de atún levemente rehogados con semillas de cilantro y pistachos machacados que fueron un favorito de los parroquianos de La Taverna Siciliana en el Madrid finisecular!

En heladería y pastelería, su color verde es tan atractivo que a menudo se acentúa artificialmente: basta pensar en el helado de pistacho, que rivaliza con el de chocolate en popularidad, o en el *nougat*, el *baklava*, los mazapanes, las cremas untuosas que coronan cruasanes parisinos o tartas sicilianas. Alberto Ortega le dedicó en 2023 un libro entero, *Libro de cocina de la obsesión del pistacho*, con cien recetas de lo más variopintas: desde un simple helado hasta un pollo en costra de pistacho.

Más allá de lo nutricional, este fruto seco que nunca figuró en la dieta de nuestros padres o abuelos se ha incrustado —como el kiwi o el aguacate—, quizá para siempre, en nuestro inconsciente colectivo. Cuando estuve viviendo en París, hará tres lustros, había un local en la Place de l'Alma (*8.ème arrondissement*) llamado La Pistacherie donde el producto de marras se servía —y creo que aún se sirve— en todas sus variantes: salado, dulce, aromatizado y hasta en una crema que brotaba de una fuente como si fuese chocolate fundido. Entre las especialidades *pistacheras*, despachaban mazapán, *malban*, *dukma*, *nougat...*, amén de 35 frutos secos tostados o sin tostar, de distintas variedades y orígenes, destacando los pistachos griegos de la isla de Egina en el golfo Sarónico o los iraníes de la variedad Akbary, que podían venir aromatizados con sal y limón, curri, azafrán, páprika, (falsa) trufa y hasta hierbas provenzales.

En Italia, las pastelerías de Bronte, en Sicilia, lo veneran como patrimonio local y le han otorgado un sello de calidad (*pistacchio verde di Bronte DOP*), siendo ingrediente de pastas, *cannoli*, *pasticciotti* y *gelati*. En Londres, los *coffee shops* compiten en

inventiva con *pistacchio croissants*, *doughnuts*, pastas verdes y hasta *lattes instagrameros*. En Estambul, los *lokum* (delicias turcas) serían inconcebibles sin nuestro fruto seco preferido, igual que los helados árabes de textura elástica. Y en Estados Unidos, Starbucks reintrodujo en 2023 su *pistacchio latte*, pronto convertido en *trending topic* global.

Algo tiene este alimento que fascina a los cocineros modernos. Quizá sea su color, tan fotogénico en la era del *show off*. Tal vez su sabor, que equilibra dulzura y grasa con un punto terroso. O acaso esa mezcla de glamur y popularidad: no es tan caro como la trufa ni tan banal como el cacahuete. Está justo en ese término medio que permite convertirlo en objeto de culto masivo.

Lo cierto es que el pistacho ha invadido todas las capitales occidentales. En Madrid, La Pistachería del Mercado de Antón Martín vende crema molida al instante, *snacks* de pistacho caramelizado y pesto verde con tomates *cherry*. En París, la pastelería de Pierre Hermé provoca colas interminables con su orondo pastel individual *Infiniment Pistache*, que lleva *pâte sablée* y praliné, además de sus *macarons* y cremas irresistibles. En Londres, Cédric Grolet prepara *cookies trompe-l'œil* de pistacho, mientras Hans & Gretel vende cucuruchos bañados en crema verde fosforescente. En Nueva York, los *cronuts* de Dominique Ansel han tenido (claro) su versión pistacho. Y en Dubái, el epicentro de todo, Fix Dessert sigue limitando su producción a quinientas tabletas al día, generando filas, especulación y hasta intentos de contrabando fronterizo.

Nuestro entrañable y verdoso fruto seco ha pasado de ingrediente marginal a icono planetario, capaz de encarnar lujo asequible y exotismo al mismo tiempo. Como suele ocurrir, las redes han hecho el resto: *#pistachio* acumula millones de menciones y el fenómeno trasciende lo gastronómico para convertirse en estético. Pasteles verdes, helados verdes, chaquetas verdes, emojis verdes. Un *boom* sin visos de remitir.

Quizá dentro de un tiempo el pistacho sea reemplazado por otra moda —el yuzu, el sésamo negro, el calamansi—, habida cuenta de que las tendencias gastronómicas se consumen tan rápido como los *stories*. Pero este verano el pistacho ha conquistado algo más que

las vitrinas *gourmets*: ha coloreado el imaginario social del primer mundo.

Un verano color pistacho: fresco, goloso, viral, ligeramente *kitsch*, con un punto afrodisíaco y chic. Así es como recordaremos el 2025, entre bocados de chocolate Dubái y cucuruchos de helado verde, convencidos de que pocas cosas hay tan irresistibles como un fruto seco que ha sabido pasar de las huertas persas a los escaparates *trendies* y a las pantallas de nuestros móviles. El pistacho, en fin, como símbolo de nuestro tiempo: un capricho antiguo reencarnado en tendencia efímera. Hasta mi amiga Ángeles hace en casa un helado francamente irresistible con pistachos frescos, nata líquida y la Thermomix, que es la envidia de todo el vecindario... Curioso que, cuando éramos niños, no existía este alimento en nuestro acervo culinario. Otro hallazgo —no sé si para bien o para mal— de la era de las redes sociales y la globalización. ¡Ya podían haber sido las chufas valencianas!

SOBREMESA



PARA QUÉ SIRVE UN CONGRESO GASTRONÓMICO



En poco más de dos décadas, los congresos gastronómicos se han convertido en un escaparate imprescindible de las tendencias culinarias del siglo XXI. En teoría, todo empezó en España, donde los encuentros organizados en los años noventa por Gonzalo Antón y Rafael García Santos, en el restaurante Zaldiarán de Vitoria, abrieron las puertas a las demostraciones coquinarias de creadores de vanguardia. Pero el de mayor repercusión mediática, institucional y popular ha sido siempre Madrid Fusión, quizá por el tirón incuestionable de la capital y su vida cultural y noctámbula, así como por su capacidad para convocar chefs y periodistas de todo el orbe en torno al escenario central de Ifema, además de haber acogido ponencias irrepetibles que han pasado a la posteridad.

Hoy el proyecto sigue creciendo y expandiéndose, aunque haya perdido parte de la magia inicial, cuando se celebraba en el Palacio Municipal de Congresos, donde tantas vocaciones se han forjado y tantas aventuras vivimos en aquellos primeros diez años en los que Ignacio Medina y yo fuimos los presentadores oficiales de una aventura única que pronto se lanzaron a copiar en todos los rincones del país y del planeta.

Ahora hay tantos simposios parecidos, aquí y acullá, que Madrid Fusión ya no ostenta el papel predominante de otras épocas, quizá

también porque la cocina de vanguardia no resulta tan epatante en la era de las redes sociales, el *streaming* y la rabiosa inmediatez. Muchos chefs repiten sus presentaciones en Barcelona, San Sebastián, Nueva York o Milán. Los patrocinios resultan cada vez más visibles y la necesidad de financiación influye a veces demasiado en la elaboración del programa. Pero quien tuvo retuvo...

Como tengo una innegable debilidad por esta clase de foros, permítanme que les enumere un puñado de razones más o menos serias que justifican la asistencia a dichos eventos. Estos son mis motivos y los de algunos colegas del sector a los que he sondeado.

Para compartir (o copiar) hallazgos y descubrimientos

Según el *Diccionario de la lengua* de la Real Academia Española (RAE), un congreso —del latín *congressus*— es una «reunión o junta de varias personas para deliberar sobre algún negocio». En segunda acepción, se trata de una «conferencia periódica en que los miembros de una asociación, cuerpo, organismo o profesión se reúnen para debatir cuestiones previamente fijadas». Y de eso va esto básicamente: de que más de un centenar de ponentes compartan hallazgos y descubrimientos sobre el oficio de los fogones ante un auditorio integrado fundamentalmente por profesionales o aspirantes a serlo que pagan por la inscripción. La feria y otras actividades populares que se celebran en paralelo pueden hacer mucho ruido, pero lo mollar para aprender y luego copiar sin pudor está en el escenario.

Para detectar (y poder hablar de) las últimas tendencias

Los primeros espadas de cualquier actividad saben que resulta imprescindible estar al tanto de las investigaciones de vanguardia para conservar el prestigio. Si los médicos y nutricionistas solo juran por los artículos que han leído en *The Lancet* y los políticos y empresarios de talla mundial acuden cada año al Foro de Davos, de ninguna manera pueden perderse la cita con las últimas técnicas coquinarias o el debate sobre el *neuromarketing* aplicado a los pucheros la mayoría de profesionales y *amateurs* vinculados al sector de las mesas públicas: cocineros, camareros, sumilleros,

alumnos de escuela de hostelería, proveedores, productores, consultores, agencias de comunicación, estudiosos del mercado, periodistas no remunerados y *foodies* con o sin criterio, pero muy activos en redes sociales. Si no acudes un rato a Ifema o al Kursaal donostiarra, con qué autoridad vas a hablar mañana de ese restaurante minúsculo en la frontera del círculo polar ártico al que jamás podrás ir.

Para descubrir nuevas estrellas con (mayor o menor) talento

De mi época como crítico musical en los años ochenta recuerdo la obsesión de la prensa especializada británica por encontrar a los nuevos Beatles. Por aquel entonces, las revistas eran impresas y cabeceras como *Melody Maker* y *New Musical Express* tenían una periodicidad semanal que las obligaba a llevar en portada, en ocasiones, al primer payaso que con su *look* y sus gorgoritos llamaba la atención de los cazatalentos multinacionales. Hoy la globalización facilita que el talento (confirmado o en ciernes) se dé a conocer rápidamente, venga de donde venga. Así que no resulta tan complicado elaborar cada año el cartel de un festival que nació inicialmente con vocación bienal. Y aunque nunca es oro todo lo que reluce, los verdaderos fieles de la cumbre —esos puristas que no salen del auditorio ni para ir al baño por miedo a perderse una sublime verónica o una chicuelina— siempre terminan descubriendo, cual ojeadores de un club balompédico, a un *rookie* que apunta maneras de estrella. Y, para algunos, eso compensa los ratos de letargo y expectativas no cumplidas en el tendido 7.

Para hacer negocios

En cualquier congreso (culinario o no) que se precie de unas cuentas saneadas, las ponencias y mesas redondas llevan pareja un área de feria de muestras donde ir a gorrear copas de vino o platillos de jamón, cuando no un *gin-tonic* en toda regla. Entre las demostraciones prácticas en los *stands* y la cata de las últimas novedades de las firmas más *premium*, el paseante ferial pasa estupendamente las horas intercambiando tarjetas de visita en aras de futuras relaciones comerciales o simplemente curioseando. Al

final —me dice un anunciante fijo desde la primera edición—, los clientes nuevos que se generan no justifican la inversión, pero se ha convertido en un clásico de su presupuesto anual de *branding*. Se trata, en suma, de cuidar la imagen de marca y hacer relaciones públicas en un prestigioso evento de *marketing* BtoB.

Para ver y ser visto (sobre todo, si no eres nadie)

La gente del séptimo arte anglosajón lo sabe de siempre. No hay mejor escaparate (gratuito) para un novato con ambiciones o una vieja gloria semiolvidada que la alfombra roja de Cannes o los *after-parties* de los premios Emmy o los Óscar. Para llamar la atención del sector y de los medios en esos días sobrados de figurones, basta con tener contactos entre las empresas patrocinadoras o ser coleguilla de un ayudante de producción o una azafata. Incluso cuando no has sido invitado como espectador —ya no digamos como ponente—, lo primero es colarse sin pudor y lo segundo echarle morro. Cada cual tiene su táctica, pero yo he visto a chefs defenestrados concediendo entrevistas en la zona vip de un congreso donde ni siquiera eran bien recibidos. Asombrosamente, el truco suele funcionar.

Para alimentar la red social o hacerse selfis con los famosos

Foodies del mundo, ahorrad durante todo el año para acudir a un congreso o inventaos cientos de miles de seguidores para engatusar a la oficina de prensa del evento. Las cumbres gastronómicas son el mejor aliado de vuestras cuentas de RR. SS. y un recurso ilimitado para publicar imágenes propias y ajenas o contar experiencias —vividas o no tanto— durante toda la temporada. La inmediatez de la noticia es lo de menos si la instantánea es suficientemente cuqui y tiene *likes* en Facebook, X, Substack, Instagram, Pinterest, Cookboth o Foodinterest. Hasta los periodistas de carrera aprovechan estos días para hacer nevera —iqué expresión más afortunada en este contexto!—, con visos a rentabilizar el tiempo dedicado preparando temas para vender en el futuro. Aunque las disertaciones sobre la maduración de los pescados parezcan plomizas, siempre se pueden aprovechar los encuentros fortuitos en los pasillos o los aseos para hacerse selfis con chefs ilustres, apalabrar futuras entrevistas u

obtener invitaciones a restaurantes. Y las chicas con desparpajo lo tienen doblemente fácil en este entorno proverbialmente machirulo.

Para irse de fiesta con coartada profesional

En Estados Unidos, país con el récord anual de eventos asociativos y divulgativos, saben cómo montar estas cosas. La mayoría de los simposios profesionales se organizan en Chicago, Nueva Orleans o Las Vegas, metrópolis con notable pedigrí hedonista donde la diversión posrecinto ferial está garantizada en restaurantes canallas, salas de fiestas, casinos y clubes de alterne. «Cariño, me voy unos días a un congreso», suele ser la coartada que nuestros profesionales más insignes sueltan en casa para acudir a Madrid, Barcelona o Donostia, a pegarse tres días de atracón y desfase con la excusa de estar trabajando.

Para ligar

Según el diccionario de la RAE antes citado, una antigua acepción del término *congreso*, ahora en desuso, es la de «cópula carnal». Todos los congresistas lo negarán, pero en las citas gastronómicas el nivel de flirteo y lubricidad es casi tan descarado como el de una boda. La mayoría de los asistentes se hallan fuera de su entorno laboral o familiar. El ambiente es festivo, la bebida circula con alegría y resulta fácil entablar relación con el pretexto del *networking*. En pocos segundos, la reacción al primer contacto y el lenguaje visual indican si puede haber final feliz. Como en el filme *Up in the Air* (Jason Reitman, 2009), también en el sector de la alta cocina hay auténticos expertos, solteros y casados, en las relaciones *one-shot* al abrigo de estas reuniones gremiales, ya sea en el hotel después de la intensa jornada o incluso en el propio recinto. En el Palacio Municipal de Congresos existe un camerino de artistas accesible desde el *backstage* del escenario principal, con un sofá de cuero muy demandado, que solo unos pocos iniciados conocían. Desde que Madrid Fusión se mudó hace años al pabellón 14, los asiduos han tenido que buscarse la vida...

EL *COPYRIGHT* DE LAS RECETAS



Hace poco estuve de Gerona y me llevé una grata sorpresa. En el restaurante Normal de los hermanos Roca, proponían como entrante una tortilla Sacha de *carpaccio* de gamba roja, jugo de su cabeza y piparras. ¡Bravo por los propietarios de El Celler! Además de grandes cocineros y mejores personas, son empresarios honestos que saben reconocer la autoría de los platos ajenos. Algo poco habitual en este desmemoriado siglo *XXI*, donde el relato suele imponerse demasiadas veces a la simple verdad, ya sea en la escena hostelera o en otros aspectos más trascendentes de la vida.

El tema no es baladí y ya ha suscitado anteriormente tibios debates en congresos culinarios y artículos denunciando —a veces con demasiada prudencia— tal o cual usurpación. Antes de entrar en materia, conviene señalar para el lector neófito que la tortilla Sacha que homenajean los Roca en el enunciado de su menú es una variante de la celeberrima *tortilla vaga* creada por Sacha Hormaechea en el bistró madrileño que lleva su nombre y copiada hasta el infinito en los últimos lustros, casi siempre sin citar la fuente de inspiración.

Ya lo proclamaba Antonio Hernández-Rodicio en un artículo publicado en noviembre de 2022 en la web de Tele 5: «Una de las creaciones más copiadas o recreadas es la tortilla vaga de Sacha. Se ha preparado con mil variantes y puntos de cocción, con

ingredientes, tamaños y formas singulares, pero siempre cuajada por una sola cara». Y se interrogaba al respecto el periodista gaditano: «¿Es posible proteger las recetas con derechos de autor? El debate jurídico se cruza con la vindicación del hecho cultural que representa la gastronomía [...]. El caso es que la propiedad intelectual de los platos no es algo que haya reocupado históricamente a los chefs. Pero de un tiempo a esta parte el debate se ha abierto, especialmente a partir del desarrollo de una potente cocina de vanguardia en España, de la globalización de la gastronomía, así como de la incorporación de la tecnología y la investigación».

Cualquier habitual de Sacha sabe que su tortilla vaga es una tortilla cuajada por un solo lado, sin darle la vuelta, que admite cientos de variedades en función de la despensa estacional o el capricho de cada cocinero. «Me parece fantástico que la receta se haya popularizado hasta este punto», señala el célebre tabernero con una mezcla de orgullo y socarronería. Y es que cuando Albert Adrià, José Andrés, Dani García o los hermanos Roca incluyen tu receta en las cartas de sus establecimientos más informales significa que has pasado definitivamente a la posteridad. «No creo mucho en el *copyright* de las recetas, pero sí que agradezco cuando alguien cita la autoría del plato», añade.

Dándole vueltas al tema, me viene a la memoria el discurso pronunciado en 2023 por Andoni Luis Aduriz durante la entrega del Premio Rodrigo Uría Meruéndano de Derecho del Arte, que en aquella novena edición recayó en Pablo Muruaga por su trabajo «Tournez-moi le dos! La protección jurídica de las obras gastronómicas». En su alocución, el chef y propietario de Mugaritz abogó por la protección legal de los platos de autor al considerar que se nutren de «trabajo creativo y una expresión personal y subjetiva».

«Tras la *gargouillou* de Michel Bras, el *ravioli aperto* de Gualtiero Marchesi, la espuma de humo de Ferran Adrià, el arroz con plancton de Ángel León, las salazones de Quique Dacosta, la ensalada al revés de Dabiz Muñoz o las cocochas en bambú de Elena Arzak hay análisis, estudio, mensajes subyacentes impregnados por su

personalidad, imaginación, creencias, valores e intenciones. Si avenimos que la tan humana característica de pronunciarse a través de diferentes manifestaciones expresivas repletas de subjetividad es una herramienta que puede cambiar o educar a una sociedad, determinaremos que hay que protegerlas», sostenía Aduriz.

Y el premiado Pablo Muruaga ¿qué propone al respecto? Pues durante la ceremonia de entrega del galardón, este investigador universitario de Derecho Civil incitó a reflexionar sobre la inexistente protección jurídica de las creaciones gastronómicas y buscar en nuestro ordenamiento jurídico actual cuáles son los utensilios más adecuados para proteger dichas obras: desde los derechos de autor hasta las patentes, diseños, modelos de utilidad, marcas o secretos empresariales.

Haciendo *flashback* hasta enero de 2018, recuerdo aquella 16.^a edición de Madrid Fusión en la que José Carlos Capel moderó un taller que llevaba por título «El *copyright* de los platos», en el cual críticos, profesionales y letrados debatieron sobre este espinoso asunto. «Se copia con descaro e impunidad absoluta, sin citar jamás el origen de una receta o un plato, aquí, en Singapur, en París y en Pekín. Nadie se libra. Es un tema acre, ácido y complicado: una historia para no dormir», denunciaba el presidente de la citada cumbre internacional.

Entre los ponentes, estaba Santiago Robert Guillén, autor de la tesis *Alta cocina y derecho de autor* (2017). «Lejos de un mero *savoir-faire*, una verdadera actividad intelectual se da en la creación de una obra culinaria, en los mismos términos que en la creación de una obra musical o de una obra plástica», sostiene este doctor en Derecho por la Universidad Autónoma de Barcelona, cuyo trabajo concluye que no existe ningún obstáculo inherente en la Ley de Propiedad Intelectual española, como tampoco en las leyes de los países de nuestro entorno, que impida que las obras culinarias accedan y se beneficien de su protección.

«Nadie está a salvo. En Berna se explota lo que se hace en Málaga con los salmonetes. En San Petersburgo se copia a la cocina canaria y en Singapur te ponen la langosta de Subijana», recalca Capel, para lamentarse de que «ni siquiera suele haber denuncias de los

cocineros afectados» e «incluso las víctimas parecen restarle importancia».

Para Jordi Butrón, presente en aquel taller pionero, la primera medida para evitar esta tendencia es la cita. «Yo soy maestro y cito siempre en mis clases. El pecado no es reproducir, es no citar ni reconocer la fuente original. Nadie crea a partir de nada, pero si modificas citando la fuente es un homenaje», argumentaba el fundador de la escuela de cocina barcelonesa Espai Sucre para lamentarse luego de que «los críticos son en su mayoría cómplices al no denunciarlo».

¿La solución sería patentar los platos más icónicos de ciertos chefs de fama mundial? Santiago Robert Guillén no lo veía demasiado claro por aquel entonces, puesto que una patente sirve generalmente para reconocer técnicas o productos concretos, igual que un *copyright* resulta complicado de aplicar en alta cocina, al no existir una reproductibilidad exacta de la obra. Ahora bien, los derechos de autor serían un campo por explorar jurídicamente, con el fin de «reconocer al menos la condición de autor», según apuntaba el abogado.

Un año antes, el propio José Carlos Capel había publicado un artículo en *El País* bajo el título de «Creatividad, copias y derechos de autor en la alta cocina», en el que denunciaba la «falta de seriedad de quienes fusilan técnicas, composiciones estéticas o armonías en la sombra». Y citaba algunas reflexiones muy acertadas de Butrón: «¿Se puede hablar de derechos de autor en la alta cocina? De derechos éticos sí, en lo relativo a los aspectos legales no entro, son cuestiones distintas. Quien logra algo merece reconocimiento. ¿Por qué no se cita a los creadores? Hay falta de honradez y ausencia de conocimientos. Lo veo en mis alumnos a diario. Muchos carecen de la cultura necesaria para saber de dónde provienen determinadas creaciones».

Como bien dice este repostero con alma de filósofo, hoy «las recetas circulan por las redes a la velocidad del rayo» y no es fácil saber quién imaginó una presentación o una combinación de ingredientes determinada. Por eso me resulta admirable aquella norma que, según el abogado Julio González Soria, imperaba en la

colonia griega de Síbaris —actual costa calabresa—, en el año 510 a. C.: cuando alguien creaba un plato nuevo, tenía derecho a explotarlo en exclusiva durante un año. ¡Qué tipos más sensatos estos helénicos!

«Crear es no copiar», le explicó en 1987 Jacques Maximin a Ferran Adrià. Y, desde aquel encuentro con el mítico chef provenzal, en elBulli dejaron de hacer imitaciones más o menos conseguidas de recetas de Trama o de Guérard para hallar su propia inspiración en un proceso creativo sistemático y multidisciplinar, buscando romper con las convenciones culinarias. Así logró Adrià pasar a la historia como el chef más influyente de las últimas décadas. Lo malo es que muchos de sus seguidores, en vez de inspirarse en sus métodos de reflexión disruptiva, prefirieron tomar el atajo de fotocopiar sus recetas, cambiando —casi siempre para peor— tal o cual ingrediente. Busquen ustedes en internet técnicas como la esferificación o bien recetas como el caviar vegetal o la menestra en texturas... ¡Y pásmense al descubrir que los cocineros de aquí y acullá no tienen la menor vergüenza a la hora de apropiarse de las ideas ajenas!

Otra cosa más peliaguda de juzgar es la regla no escrita por la cual, cuando un profesional se integra en la brigada de un restaurante, sus hallazgos pasan a formar parte del acervo culinario de la casa. Ese curioso ejercicio de apropiación puede hacerse con elegancia y naturalidad o de forma algo más displicente y sibilina.

A modo de ejemplo, citaremos el caso notorio de la tortilla deconstruida de elBulli, una creación de 1996 que consistía en preparar por separado una cebolla picada y confitada, un sabayón de huevo casi líquido y una espuma de patata caliente, para servirlo todo luego en capas en una copa de Martini. «Se comía con cuchara de abajo arriba, a fin de que la tortilla se acabe de integrar en la boca con la mezcla de los tres sabores y las tres texturas», según explicaba Albert Molins. Pues bien, aquel plato copiado en medio mundo hasta la saciedad no fue obra de Adrià, sino de Marc Singla, un miembro del equipo de cocina del restaurante Talaia, en el puerto olímpico de la Ciudad Condal, que hacía las veces de taller creativo de elBulli. La historia no se contó así de inicio, pero cuando llegó el

momento de publicar los recetarios de aquella época prodigiosa, la autoría fue debidamente atribuida.

En el otro extremo se halla uno de los platos más representativos del restaurante Martín Berasategui en Lasarte-Oria: el milhojas caramelizado de anguila ahumada, *foie gras*, cebolleta y manzana verde, que el chef multiestrellado incluye todavía hoy, cual clásico irrenunciable, en el menú degustación de su buque insignia.

¿Han oído hablar ustedes de Alex Montiel? Si la respuesta es negativa, acudan a su librero de confianza para encargarle *No soy uno de los vuestros: contra la gran mentira de los genios en la cocina* (2024), donde el periodista Marc Casanovas recuerda aquella vanguardia coquinaria surgida en la Barcelona preolímpica a través del retrato sin filtro de este cocinero que, con apenas 18 años, tomó las riendas del restaurante L'Aram, donde uno de sus platos estrella era precisamente el milhojas de marras. Creada por Montiel en 1993, la receta se fue con él cuando cerró las puertas de L'Aram para irse a trabajar como jefe de cocina a Lasarte. Desde 1995, Berasategui viene sirviendo dicho plato en su menú, a pesar de que Alex abandonó la casa hace lustros para abrir La Cuchara de San Telmo en Donostia: un restaurante de guisos populares en la ciudad del *pintxo*. Hoy este cocinero de vocación punk vive en Boston con su familia, retirado del circuito. Mientras, durante este tiempo y gracias a Martín, esta combinación imposible y genial de dos ingredientes ultragrasos con elementos ácidos y dulces que le aportan un inusitado equilibrio se ha hecho universal. ¡A mí me la han servido en Alemania y en la Costa Azul! Pero de Montiel no se acuerda casi nadie, ni pienso que a él, espíritu libre, le importe demasiado.

Quien sí se acordaba de los autores de los cuales tomaba prestadas recetas para su restaurante madrileño La Gastroteca era la singular pareja formada por Arturo Pardos y Stéphane Guérin: dos personajes imprescindibles de la escena culinaria capitalina finisecular que, en 1986, fueron los primeros del mundo en pagar derechos de autor culinarios (DAC) a ocho grandes chefs franceses *triestrellados* de los que, supuestamente, habrían copiado sus creaciones.

Paul Bocuse, Michel Guérard, Pierre Troisgros, Alain Senderens y

otros quedaron asombrados cuando empezaron a recibir cada mes un giro postal correspondiente al 1,25 % de los ingresos de los platos de su autoría servidos en La Gastroteca. Alguno lo devolvió, otros sonrieron y decidieron no ingresarlos en sus cuentas...

«El 8 de junio de 1985, inauguramos, en la plaza de Chueca de Madrid, La Gastroteca de Stéphane y Arturo. Por esas fechas, se publicó en Francia que unos ilustres chefs protestaban por lo que ellos consideraban un abuso intolerable: sus colegas japoneses les copiaban los platos más afamados, con la desfachatez de no citarlos como autores de los mismos. Los chefs galos se preguntaban, irritados, si no era ya hora de que los plagiarios les abonasen los correspondientes derechos de autor por los platos tan impunemente copiados», rememora Pardos.

«Para enmarcar en sus justos lindes la creación culinaria, sentamos al alimón José María Rodríguez Oliver, letrado del Consejo de Estado y catedrático de Derecho Administrativo, y yo las bases del Derecho Gastronómico—prosigue el inimitable Arturo—. 1) Reconocimos que copiábamos platos de estos cocineros. 2) Confesamos la vileza de nuestro comportamiento. 3) Les pedimos perdón. 4) Decidimos abonarles los derechos de autor culinarios, DAC (*Le Copyright des Fourneaux*, [El *copyright* de los fogones]). 5) Fijamos el monto de los *royalties* en el 1,25 % del precio (en nuestra carta) del plato supuestamente copiado, multiplicado por el número de platos vendidos a lo largo del mes. 6) Les enviamos mensualmente la cantidad resultante».

¡Benditos Arturo y Stéphane! Nosotros debatiendo desde hace décadas sobre el *copyright* de las recetas y ellos ya lo habían resuelto en los años ochenta de forma unilateral, justa y meritoria, contando con la aquiescencia benévola de tantísimos maestros galos. Ojalá alguien lea esto, lo encuentre inspirador y, cualquier día, mi coleguilla Sacha reciba un bízum por las innumerables tortillas vagas que circulan por las mesas públicas del planeta tierra.

EL PRECIO LÓGICO DE LAS COSAS



«Noticias obscenas e impúdicas de las élites españolas ricas en dinero y en tontería. DiverXO sube el precio del menú de 250 a 365 euros. Mientras, los bancos de alimentos recogen comida para cientos de miles de españoles que no tienen recursos suficientes para comer», denunciaba en noviembre de 2021 en X, con bastante desatino, la periodista política Lucía Méndez. Cuando tienes 100 000 seguidores en una red social tan dinámica y llena de *haters* como esta, un tuit así de áspero no suele pasar desapercibido.

«¡Cuánta demagogia y poca vergüenza!», le respondía entonces el chef riojano Francis Paniego (Echaurren). «Demagogia barata, ignorancia absoluta, estupidez supina», añadía en la misma línea el indomable tabernero y comentarista radiotelevisivo Alberto Fernández Bombín. No puedo estar más de acuerdo, aunque yo no habría empleado las mismas palabras.

«DiverXO es muy positivo, no una lacra social», resumía acertadamente el añorado maestro Víctor de la Serna en las páginas del diario *El Mundo*, el mismo —por cierto— en el que Lucía Méndez ejercía como redactora jefa de Opinión. Afortunadamente, queda algo de pluralismo en la atribulada prensa española.

Ha transcurrido ya tiempo desde el inicio de este embrollo y sigo sin salir de mi asombro por la bola de nieve (des)informativa que suscitó el hecho de que Dabiz Muñoz fuera a aumentar en un 46 % la cuenta

fija de su restaurante. No voy a asumir aquí la defensa del chef capitalino, ni a explicarles lo que significa para Madrid (y para España) la existencia de un establecimiento como este, bendecido por las tres estrellas Michelin y situado desde hace algunos años en los primeros puestos de la lista anual 50 Best.

Supongo que la mayoría de los que ladran no han ido jamás a DiverXO ni a ningún otro de los templos gastronómicos enclavados en las grandes capitales del primer mundo. Pues bien, es imposible que esos sitios sean baratos, y más aún si practican una cocina de vanguardia que exige largos procesos de elaboración y dos o tres veces más mano de obra —en DiverXO, sesenta empleados— que la gastronomía clásica o la *nouvelle cuisine* del siglo pasado.

En España vivimos un poco engañados con las tarifas de los menús degustación más largos —también los hay cortos— de nuestros restaurantes *triestrellados*, que se hallan entre los más asequibles del universo culinario Michelin: desde los 220 hasta los 310 euros con la excepción de DiverXO, que al cierre de este texto ya andaba por los 450. Y digo que vivimos engañados porque casi todos nuestros chefs de primera fila tienen otras líneas de negocio asaz lucrativas, que compensan sobradamente los menguados beneficios o incluso las pérdidas del buque insignia.

Comparen los precios anteriores (sin vino) con los de otros templos culinarios internacionales. Echen un vistazo a lo que te quitan por un menú de ringorrango en algunas grandes casas parisinas: Plénitude, 480 €; L'Arpège, 590 €; Guy Savoy, 677 €... Ciertamente es que algunos establecimientos de la Ciudad de la Luz ungidos con los tres *macarons* de la guía roja proponen también una fórmula corta de mediodía por importes algo más sensatos, pero no es la tónica dominante. Y la capital francesa no resulta, ni mucho menos, el lugar más excesivo para sumergirse en un festival *gourmet* de altos vuelos.

Vayan a Tokio, donde una experiencia *kaiseki* en toda regla se pone fácilmente en los 77 000 yenes (470 €) en Ryugin. Por no hablar del Ginza Kitafuku, que, de noviembre a marzo, propone un menú consagrado al cangrejo de la variedad Echizen Kiwami (*Chionoecetes opilio*), antaño reservado a la familia imperial, que asciende a la

poco hospitalaria suma de 300 000 yenes (1800 €) por comensal. Sin sake ni propinas, claro.

¡Y qué decir de Nueva York! En la ciudad de los rascacielos, comer en Chef's Table at Brooklyn Fare sale por 395 \$ (350 €), bebidas no incluidas, pero a eso hay que agregarle los impuestos (8,875 % adicional), y la preceptiva gratificación al personal (20 % adicional). Mientras que en el muy exclusivo Masa, el menú *omakase* arranca a partir de 650 \$ (575 €) y la Hinoki Counter Experience no baja de 800 \$ (707 €) por cabeza, más los extras ya citados.

¿Son estos los restaurantes más caros del mundo? Ni siquiera, cuando tenemos en cuenta que el Sublimotion que Paco Roncero monta todos los veranos desde 2014 en el Hard Rock Hotel de Ibiza es una auténtica *performance*, no solo culinaria, sino también de efectos especiales sonoros y visuales, reservada cada noche para una mesa de doce afortunados, al precio nada suave de 1900 € por comensal.

Volviendo a lo nuestro, estamos hablando de sumas que parecen casi irracionales. ¿Hay gente dispuesta a pagar eso?, se preguntará el lector. Por supuesto que sí, ya que existen más de sesenta millones de multimillonarios en el orbe, según el último Global Wealth Report de la consultora financiera Credit Suisse. Pero no hemos venido a tratar aquí sobre las desigualdades sociales, ni sobre los caprichos extravagantes de tantísimos nuevos ricos, ni sobre el precio justo de las cosas, sino sobre el precio lógico o desproporcionado de las mismas. Y eso lo marcan fundamentalmente los condicionantes de producción y las simples reglas de la oferta y la demanda.

Así que olvidémonos por un momento de la actualidad: el encarecimiento de las materias primas, el incremento del coste de la luz y del transporte y la inflación siempre amenazante. Al margen de ciclos y tendencias macroeconómicas, un menú de quince, veinte o más pases, firmado por un cocinero galáctico, ejecutado y servido primorosamente en un entorno —las más de las veces— palaciego, no puede ser de ningún modo asequible para el común de los mortales. Ni ayer ni hoy ni mañana.

El lujo ha estado siempre basado en lo excepcional, que suele ser

también exclusivo o escaso. Si alguien se escandaliza por el precio es porque ese concepto no está hecho para él, sino para otro perfil de cliente que busca esa vivencia inolvidable o ese producto único y está dispuesto a pagar por ellos. La ironía es que muchos de los que se rasgan hoy las vestiduras con esto no discutan la factura de un coche de alta gama o de un reloj de colección, como tampoco ponen en entredicho el sueldo —y las triquiñuelas de evasión fiscal— de ciertos ídolos de los estadios o de los campeones alevines de *gaming*.

«Que un restaurante cobre 400 € por un menú es lo mismo que un bolso cueste 5000 €. Se llama lujo y es un mercado que existe. Luego dependerá de si puedes, o no, pagarlo, si te merece la pena, si es tu sueño, la razón de tu ahorro», resume con no poco sentido común el bloguero Pingüe Gourmet. «Un menú de un restaurante de este tipo supone un producto único, una atención sin parangón y un entorno a la par. Eso vale mucho dinero. Es como el bolso: la piel es la mejor, los artesanos son los mejores, la garantía... Estos restaurantes también corren riesgos: puede que su propuesta no enganche y se vean en problemas económicos serios. ¿Es para todo el mundo? No lo creo. No a todo el mundo le gustaría poseer un bolso de Hermès o un Rolex, y no por eso dejarán de tener admiradores y clientes. Esto, quitando todo aquello de la experiencia, la emoción y el recuerdo imborrable», añade. Nada más cierto.

Decía Gilles Lipovetsky en *El lujo eterno* (2013) que, en los tiempos actuales, «ya no es defendible la interpretación del lujo en términos de luchas simbólicas entre las clases sociales, con sus estrategias de distinción y de ostentación por parte de los dominantes». Para el autor de *El imperio de lo efímero* (1987), la expansión contemporánea del fenómeno obliga a reconsiderar su propia naturaleza. «Con la generalización del consumo, el lujo ha adquirido nuevas proporciones en nuestra sociedad. Ya no se trata de un fenómeno marginal, sino de un sector de la economía por derecho propio». O sea, que el lujo es para quien lo necesita por estatus o quien lo ansía porque sueña con él. ¿Y quién se atreve a discutir el precio de los sueños realizados?

Quienes no albergan el menor interés por el lujo ni desean visitar

—aunque sea una vez en su vida— DiverXO, harían bien en adoptar como propia la simpática reflexión que compartía hace poco en redes un conocido: «Estoy muy contento con la subida del precio del menú de Dabiz Muñoz. Antes, por no ir, me ahorraaba 250 €; mientras que ahora ime ahorro 450!». Una pizca de ese sentido del humor les vendría bien a algunos...

PELIGROSOS FLAMBEADOS



¿Cómo de peligroso es un flambeado? Mucho, a juzgar por lo ocurrido en un restaurante madrileño cerca de mi casa. Dos muertos y doce heridos fue el resultado del incendio que se produjo en el establecimiento Burro Canaglia, de la plaza de Manuel Becerra, por culpa de una de sus especialidades más demandadas, la llamada *pizza* Inferno Carnívora. «Las primeras investigaciones apuntan a que dicho plato rozó la decoración vegetal de plástico que había en el local y prendió a toda velocidad», indicaba entonces *El País*, para señalar a continuación que «según la normativa municipal vigente, existen serias restricciones a la hora de usar material inflamable en techos y paredes».

Inaugurado en enero de 2022, el local en cuestión era una franquicia del grupo sevillano Burro Canaglia, que ofrecía en su carta varias propuestas servidas en llamas, desde la citada *pizza* hasta algunos postres. Para ello, un camarero acudía a la mesa con un soplete y encendía el plato, que ardía en presencia de los comensales. Una práctica algo en desuso en nuestros días, pero que tiene un innegable atractivo visual, sobre todo en el turno de cenas, cuando el fuego llama la atención de las mesas circundantes en un comedor medio en penumbra.

Menos mal que había un cuartel de bomberos a cien metros de su emplazamiento, que acudieron prestos y lograron apagar el fuego en

poco más de diez minutos, porque, si no, estaríamos hablando de una tragedia aún mayor, puesto que el siniestro se originó cerca de la puerta y la rápida propagación impidió salir a muchos de los presentes con la debida celeridad.

Según el *Diccionario de la lengua* de la Real Academia Española, *flambear* es un verbo que procede del término francés *flamber*, que consiste en quemar algo o pasarlo por la llama. Más preciso, el *Larousse Gastronomique* señala que lo que se suele exponer brevemente al fuego son las patas, alas y cuello de las aves recién desplumadas para eliminar cualquier rastro de plumón antes de cocinar la pieza. El vademécum de la cocina francesa acepta también como segundo significado el de rociar un alimento con licor para luego prenderle fuego.

Al margen del tema plumífero, cada vez más en desuso, el flambeado forma parte de las técnicas de cocina y, sobre todo, de los ritos del servicio de sala. Durante la preparación de una receta, suele calentarse algún aguardiente (coñac, armañac, calvados, ron, *whisky*) para ayudar a desglasar el fondo de una sartén o cacerola y elaborar luego una salsa. Cuando se ejecuta en el comedor ante el comensal, lo suyo es llevar una mesa de apoyo y un hornillo especial para darle el toque final a un plato, de acuerdo con la noble tradición de *cuisine de maître d'hôtel* que mi querido y admirado Abel Valverde llama en su blog y sus libros «el espectáculo de la sala»: una práctica «en peligro de extinción, que forma parte del legado de nuestros antepasados hosteleros y ya solo quedan cuatro que se atrevan a hacerla».

Según la leyenda, el primer caso de flambeado se produjo de modo accidental en el Café de París de Montecarlo (Mónaco). En 1896, el aprendiz de camarero Henri Charpentier prendió fuego por error a la sartén en la que preparaba unas crepes con brandi para Eduardo, príncipe de Gales, el hijo de la reina Victoria, un dandi seductor y creador de tendencias que más tarde reinaría con el nombre de Eduardo VII.

No había tiempo para repetir la preparación, así que el joven quinceañero tuvo la osadía de servírsela a su alteza explicando que se trataba de una nueva receta. Al heredero de la corona británica le

encantó y el atrevido camarerito sugirió que le pondría su nombre al plato. Pero el príncipe donjuán prefirió que lo bautizase con el patronímico de su acompañante femenina en aquel ágape, llamada Suzette.

«Charpentier trabajaría después en comedores tan célebres como el del londinense Hotel Savoy o el Maxim's de París, perfeccionando su receta de crepes a la vez que decidía saltar el Atlántico e instalarse en Estados Unidos. Allí daría de comer a clientes de la talla de Theodore Roosevelt, el barón Rothschild, Sarah Bernhardt, Ingrid Bergman, John Wayne, Woodrow Wilson o los Rockefeller, escribiría un libro de recetas, otro de memorias (*Life à la Henri*, 1934) y protagonizaría también campañas publicitarias de productos de alimentación», explica en un artículo Ana Vega Pérez de Arlucea.

Como todas las leyendas, siempre existen teorías alternativas. Una bastante plausible es que el mismísimo Auguste Escoffier, que fue maestro del chico, inventase conscientemente el plato, que luego consignaría en su *Guide culinaire* (1903). Nuestra colega Ana Vega concede mayor crédito a la que esboza Xavier Marcel Boulestin en *The finer cooking: dishes for parties* (1937), afirmando que la tal Suzette era la actriz Suzanne Reichenberg, quien en 1897 representaba una obra de teatro en la Comédie-Française de París, en la que hacía el papel de criada y tenía que servir unas crepes que se comían en escena.

«Se los llevaban preparados desde el cercano restaurante Marivaux y, para que no estuvieran fríos, se flambeaban sobre el escenario con el consabido efecto dramático. El cocinero del Marivaux era un tal Monsieur Joseph, chef a quien le robó los laureles el astuto Charpentier. Al menos a este último le queda el mérito de haber sabido rentabilizar como nadie el plato», afirma.

Sea como sea, esta forma de cocinar se impuso a comienzos de siglo xx para conferir una textura crujiente a ciertos alimentos e introducir un efecto espectacular en la presentación de los platos. El secreto, claro, es no quemar en demasía el producto y mucho menos el comedor entero, como sucedió tristemente en Burro Canaglia.

Cuando yo era niño y mi familia celebraba un festivo especial en algún restaurante de ringorrango, no podían faltar un par de postres

que incluyeran el *show* de las llamas y el peculiar aroma a espirituoso evaporado y caramelo tostado. Recuerdo con cierta añoranza aquellas sartenes de cobre con sus fascinantes crepes al Grand Marnier, pero también el adictivo suflé Alaska o incluso los plátanos flambeados con Cointreau.

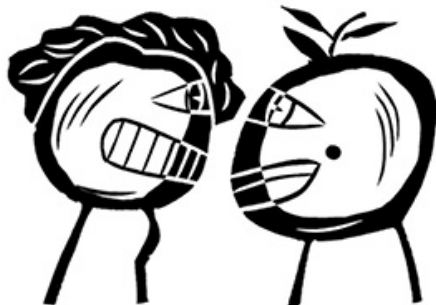
Si el espectáculo y el inevitable toque *brulé* me resultan simpáticos en el apartado dulce, lo pongo mucho más en duda en el salado, por más que numerosos cocineros se empeñen en hacerme probar sus langostinos flambeados con tomate, ajo y brandi o su solomillo al *bourbon*. Sencillamente, no me interesan.

Con la llegada de la cocina molecular, hace algunos lustros que se impuso el soplete como una herramienta más a la altura del sifón, la Thermomix, el Roner o la Pacojet. Hoy se venden estos adminículos hasta en El Corte Inglés o Amazon, y uno puede elegir entre marcas como Bonjour, Hotery o Mastrad. ¡Incluso hemos visto a los concursantes de *MasterChef Celebrity* enfrentarse al reto de su uso!

Puedo admitir el soplete como un recurso ocasional para gratinar suavemente en el acto unos *nigiris* en algún *sushi bar* creativo, pero una vez me han puesto más de dos o tres piezas con olor a etanol, llamo al orden al *sushiman*. En cuanto a las *pizzas* en llamas, no concibo la manía de intentar sofisticar un bocado tan simple y reconfortante. Dudo que ningún *pizzaiolo* napolitano que se precie se preste al juego.

Hoy semejante tontería nos ha servido para evocar algún plato viejuno y reflexionar sobre dónde está el límite del sentido común en este oficio. Mis respetos a las familias de las víctimas de Burro Canaglia y, por favor, como indica el dicho anglosajón, *don't try to do this at home*. Nunca.

LOS TOMATES DE LA DISCORDIA



En febrero de 2024, decidí enviarle a Ségolène Royal una caja de nuestro mejor tomate de temporada. Fueron tres kilos de raf pintón *premium* de <www.soloraf.es>, que le mandé a la sede parisina de la ONG que presidía, Désirs d'Avenir pour la Planète, en el número 38 de la Rue du Faubourg Saint-Martin. Un pequeño gesto, poco o nada oneroso, con el fin de enseñar algo a esta ilustre ignorante.

Como es sabido, madame Royal se había cubierto de gloria en aquellas fechas con sus torpes declaraciones acerca de los tomates españoles. Y lo hizo, para mayor escarnio, por partida doble. Todo empezó cuando la que fuera candidata socialista al Elíseo puso en duda la normativa celtíbera referida a la agricultura ecológica durante una entrevista con el canal televisivo BFM: «¿Han probado esos tomates españoles que ellos llaman ecológicos? No se pueden comer. Yo sostengo que el tomate orgánico de nuestro país vecino es falso y no cumple las mismas normas que el francés».

Primera reacción de Pedro Sánchez a las palabras de su correligionaria gala: «Ségolène no ha tenido la fortuna de probar el tomate español, yo la invito a venir a España a probar cualquiera de nuestras variedades de tomate y verá que el tomate español es imbatible», comentó desde Bruselas el jefe del Gobierno.

Respuesta de la exministra: «Construyamos juntos en lugar de dejar que la competencia desleal destruya nuestra vitalidad y

autenticidad rurales. Seamos transparentes en cuanto a la igualdad de normas y controles, ya que va en el interés común de la salud en Europa», sentenció más tarde en su cuenta de la red social X.

¿Cuál fue la reacción del titular de Agricultura, Luis Planas, ante la insistencia de la veterana dirigente gabacha? Pues organizar aquel mismo día en el ministerio una cata de tomates españoles ecológicos aliñados con aceite de oliva extra, tras reunirse con las principales organizaciones agrarias después de que estas reclamaran medidas de apoyo para el campo.

«Con esta degustación, van a comprobar que esas lamentables manifestaciones no solo no son ciertas, sino que podemos vanagloriarnos de lo contrario —afirmó el ministro—. Somos el segundo país en producción de la UE y quinto del mundo en producción ecológica».

¡Pobre Ségolène! Siempre ha sido un poco gafe. Al poco de perder las elecciones presidenciales contra Sarkozy en 2007, la dejó plantada su compañero sentimental, François Hollande, tras casi veinte años de relación. Cuando en 2012 aspiraba a ocupar la presidencia de la Asamblea Nacional, contando con el apoyo tácito de su ex —recién nombrado jefe de Estado—, no pudo conseguirlo al perder en la segunda vuelta de las legislativas el escaño de La Rochelle, ique fue a parar a un disidente de su propio partido!

Las carteras ministeriales no le duran mucho: ni bajo el mandato de Pierre Bérégovoy (once meses en Medio Ambiente), ni con Lionel Jospin (dos años en Educación y dos años en Familia), ni con Manuel Valls (otros tres años en Medio Ambiente). El Parlamento tampoco es lo suyo —la última vez que fue elegida diputada fue en 2002— y, a pesar de su admirable currículum en la función pública, para el cual se preparó en la Escuela Nacional de Administración, su último cargo gubernamental, en la época en que se produjo el *affaire tomate*, había sido el de embajadora encargada de la Negociación Internacional para los polos Ártico y Antártico (2017-2020). O sea, una broma.

¿Por qué los medios le hicieron caso entonces a esta mujer y qué sabe ella de tomates? Respondo yo mismo a ambas preguntas: 1) Por lo que fue. 2) Probablemente poco.

Para darle un poco de contexto, las declaraciones de madame Royal llegaban en plena escalada de protestas del sector agrícola en Europa. Y, en medio de este lío, los hombres y mujeres del campo galos se pusieron a bloquear autopistas al sur del Hexágono y a atacar nuestros camiones de fruta y verdura denunciando lo que consideraban como competencia desleal por parte de los productores españoles.

Lo explicaba muy bien David Vigario en *El Mundo*: «Las producciones del Levante español, sobre todo en invierno, con un clima benigno comparado con el francés, permite cultivos muy rentables a los que se les aplica, especialmente en los invernaderos de Almería, una alta tecnología en el ahorro de agua. Así, los precios de nuestros productos son muy competitivos, mientras en el país galo luchan en invierno contra las enfermedades que se multiplican en suelos húmedos».

¿Cuál era el origen del malestar de los agricultores y ganaderos de Europa?

Pues una suma de factores: la subida de los costes de producción debida a los precios alcistas de la electricidad y el gasóleo, el aumento de los impuestos y las cargas sociales, sumados a las normas medioambientales que desde el año pasado ha impuesto la UE para otorgar las ayudas al campo. «Uno de cada cuatro agricultores se han quedado sin estas subvenciones por incumplir la reglamentación», agregaba Vigario. Y de aquellas aguas vinieron estos lodos.

En cuanto a nuestro querido tomate, para refrescar la memoria de Ségolène, diremos que se trata del fruto de una planta solanácea conocida por el nombre científico de *Solanum lycopersicum*, que es originaria del Perú, donde lo llamaban *tomatl*. En el siglo XVI, los conquistadores españoles lo trajeron al Viejo Continente y castellanizaron su nombre azteca, difundiendo su consumo por toda la cuenca mediterránea. Al principio, la creencia general en Europa era que esta especie de baya, grandota y roja, ácida y llena de jugo y de semillas, tenía propiedades venenosas o alucinógenas, y solo servía como planta ornamental. Por eso en el Midi francés la llamaron *pomme d'or* (manzana de oro) y de allí pasó a Italia bajo el

apelativo de *pomodoro*.

En la actualidad, existen nueve familias botánicas del género *Lycopersicon* que se agrupan en función de su diámetro, color de la piel y otras características, siendo la *Lycopersicon esculentum* la más extendida en nuestras tierras. De las cuatro mil variedades de tomates que hay en la Unión Europea, 502 de ellas se cultivan en la piel de toro, treinta y siete de las cuales llegan con regularidad a nuestros mercados y supermercados.

Abundante en agua, poco energético (veintitrés calorías por 100 gramos), rico en vitaminas A, B y C, laxante y diurético, el tomate estimula el apetito y, aparte de lo indigesto de su piel, solo tiene una pega, que a veces es virtud: esa acidez que muchos *cocinillas* compensan añadiendo una cucharada de azúcar a la cocción. Asociado al aceite, la cebolla y el pimiento, el tomate está en la base de la cocina mediterránea: *caponata*, *ratatouille* (pariente cercano del pisto), *esqueixada*, *pizza* (y su prima catalana, la coca), *daube*, *shakshuka*, *pa amb tomàquet*, la ensalada de queso feta y los tomates rellenos griegos, la *mozzarella* con albahaca (y tomate, claro), o lo que a usted se le ocurra. Tiene su momento álgido de consumo en el verano, pero esa regla de la estacionalidad de los alimentos ha ido matizándose con el auge de los cultivos de invernadero y, más recientemente, con el cambio climático.

Antaño, nos enseñaban que el estío era la mejor época para disfrutarlo en todo su esplendor, en ensaladas o sopas frías, por no hablar de ese maravilloso cóctel de aperitivo llamado *bloody mary* (¡prueben a cambiar el vodka por fino de Jerez y verán!). Así, desde muy joven he aprendido que cada variedad tenía su momento y, con los primeros calores, echábamos mano del alargado *andine cornue* y el *marglobe* en rama para hacer gazpachos, el Roma para freír, el moruno de la vega de Tajuña, el pezón de Venus malagueño y el muchamiel alicantino para ensaladas... Según terminaba agosto, recurriamos a los cultivos del norte, con piezas más voluminosas y carnosas, como la tomata riojana, el rosado de Aretxabaleta, el rosa de Barbastro o el feo de Tudela. Y, llegado el invierno, nos consolábamos con el bola canario.

Durante los cinco años que residí en París, seguí aprendiendo de

tomates, porque los españoles no tenemos tampoco el monopolio del conocimiento en este campo. Allí me compré el libro *Tomate* (1999) de Lindsay y Patrick Mikanowski, gracias al cual me interesé por otras especies más extendidas en el Hexágono, como el *marmande*, el *grand zebra*, el *noir de Crimée*, el *Odessa*, el *cœur de bœuf*, el *black prince*, el *principe Borghese* o el *double rich*, algunas de las cuales se ven ya habitualmente en la Península. Michel Bras me enseñó a amar la variedad *cereza barbaniaza*, Yves Camdeborde el *monte Athos* y Alain Passard el *ropreco* de origen transalpino, que cultivaba en sus huertos del Loira y de Normandía y que podíamos encargarnos para casa vía internet.

Yo siempre he estado muy orgulloso de nuestro raf, también llamado «pata negra», pero en aquel periodo parisino ningún profesional a orillas del Sena o en Provenza —donde solíamos veranear— había oído hablar del tal hallazgo almeriense, cuyo acrónimo significa «resistente al *fusarium*» (un microhongo altamente contaminante), de carnes apretadas y sabor dulcísimo que no tiene rival entre los meses de febrero y mayo. Aprendí a disfrutarlo y a distinguirlo de las imitaciones de variedades híbridas gracias al profesor de Anatomía Patológica y gran *gourmet* Raimundo García del Moral, que en febrero de 2009 escribió un artículo magistral sobre el tema: «El raf es el producto hortícola más grandioso del sureste andaluz —sentenciaba—. Sobre él existen atractivas leyendas, descripciones interesadas, revelaciones maliciosas, fallidas catas de los numerosos sucedáneos existentes, desinformación a raudales e innumerables comparaciones con los tomates del huerto familiar, que, cómo no, para casi todos son mejores, pues sensorialmente acabamos viviendo más del olor de nuestros recuerdos que de la monótona realidad diaria».

Raimundo me enseñó que el mejor raf es de aspecto achatado, cuello asurcado con hombros de color verde negruzco y cuerpo de verde a rojo-anaranjado según su estado de madurez. Al corte, es carnoso y no libera agua. En boca, muestra una deliciosa textura crujiente —rasgo inexistente en imitadores como la marmandina o el tigre verde— e intenso sabor agridulce.

«La implantación del tomate raf en Almería comenzó a finales del

siglo xx cuando las infecciones por hongos impedían la adaptación de las variedades tradicionales de tomate a las condiciones de alta humedad existentes dentro de los invernaderos —prosigue García del Moral—. Por entonces, algunos agricultores de la zona conocieron que la empresa francesa de semillas Clause-Tezier había desarrollado por genética tradicional de cruces entre razas un tipo de tomate de la variedad *marmande* que era resistente al *fusarium*, de ahí las siglas RAF acuñadas para designarlo... Distinguir entre el tomate raf genéticamente intacto y la variedad híbrida no es fácil, pues poseen características morfológicas externas similares. La prueba del algodón es la cata, ya que el híbrido tiene menos sabor y muestra textura menos crujiente que el verdadero pata negra».

Cuando un tomate sale bueno, no hay nada mejor que comerlo solo, al natural, realzado por un hilo de aceite de oliva virgen extra y una pizca de flor de sal. Espero que Ségolène apreciase mi envío y le hiciera descubrir la bondad de nuestros productos del huerto y de este en particular. Pensando en ella, me vino a la cabeza una copla andaluza algo soez, de la cual solo reproduciré el principio (busquen ustedes la continuación): «Qué culpa tiene el tomate, que está tranquilo en su mata...».

APUNTES SOBRE EL ORIGEN VASCO DE LA PAELLA



¡Osti, tú! Ahora resulta que la paella es más euskalduna que el bacalao al pilpil. Lo anunció en abril de 2023 Alberto Fernández Bombín en *El Programa de Ana Rosa* (Telecinco) y, pocas horas después, en las redes sociales le llamaban de todo menos bonito. El cabreo monumental de los fundamentalistas del arroz valenciano me recordó aquel día aciago de octubre de 2016 en que el chef mediático británico Jamie Oliver colgó en X su versión de este plato y la receta incluía chorizo.

«España se mofa de la paella de Oliver», titulaba *ABC*, señalando que algunos usuarios la calificaban de «insulto» o «declaración de guerra». ¡Pero si incluso el también televisivo Alberto Chicote, con su socarronería habitual, reaccionó compartiendo en su cuenta la imagen de una auténtica paella sobre un fuego de sarmientos, y diciéndole al bueno de Jamie «Estás *invitao*»!

Sin llegar a igualar dicha polémica, Fernández Bombín ha desatado la furia de miles de nacionalistas levantinos, así como la de otros tantos *gourmets* autoproclamados ortodoxos, que creen que la pureza se escribe con sangre. ¡Pobres indocumentados! Si hay algo que he aprendido desde que empecé a escribir sobre esto en 1991 es que no hay verdades absolutas acerca del origen de los platos y que la historia se escribe a veces con renglones torcidos.

Para entrar en situación, diré que no existe en la gastronomía

peninsular una receta más popular y controvertida que esta. Su preparación, teóricamente sencilla, y su aspecto multicolor la han convertido en favorita del guiri enamorado de la España soleada y cañí. Y su vocación de plato único, que admite (casi) todos los ingredientes y del cual lo mismo comen tres que cinco, le ha conferido un carácter dominical, familiar y festivo. Es un manjar, como bien cuenta el ilustre Arturo Pardos en *El ocaso de las paellas* (1997), rústico y diurno, un poco machista, de los que se cocinan al aire libre y se comen rodeados de hormigas. Maleable, porque lo acepta todo, y polémico porque muchos son los que, en lo relativo a su elaboración, creen haber alcanzado la borla de doctores.

En cuestión de paella yo me considero integrista. No tanto por los ingredientes, sino por la forma de hacerla. No basta con cocinar el arroz en esa sartén con asas llamada paella para que se produzca el milagro de la metonimia. Hay que hacerlo de la mejor forma posible: con buen arroz de grano medio en vez de ese largo que no se pega; azafrán en vez de colorante; fuego constante desde abajo en vez de dejar la cocción a medias para rematarla luego con un terrible golpe de horno cenital. Ustedes dirán que soy un exagerado, pero este es el uso frecuente de bastantes mesoneros farsantes a la hora de preparar eso que ellos llaman paella.

Ya decía el gastrónomo valenciano Lorenzo Millo que «la paella es, más que un arroz cocido, un arroz frito» y que «para conseguirla seca y suelta, la capa de arroz en el recipiente debe ser lo más delgada posible; por ello es prudente valerse de vasijas de un diámetro mayor del aconsejado». Y yo abrazo dicho axioma como única fe: que el cereal ya cocinado no alcance el dedo de altura, quede un poco *socarrat* y esté hecho, a ser posible, con fuego de sarmientos.

«¿Por qué la primera receta de paella fue vasca? —se interrogaba el pasado mes de febrero Paco Alonso en *La Vanguardia*—. Puede que alguien se sorprenda por la juventud de la paella —indica el gastrónomo valenciano—. Es un invento reciente y su uso se populariza cuando la siderurgia llega al pueblo llano. Y ahí los vascos jugaban con cierta ventaja. Eso no quita que en tierras valencianas se hayan hecho buenos arroces toda la vida, pero eran al horno y en

cazuela de barro. Evidentemente, la paella supone un cambio radical al ser un artilugio de mayor diámetro y durabilidad, y eso permite cocinar en cualquier lugar, para más gente y en menos tiempo. Súmenle a esto un resultado final idéntico, con un grano de arroz entero, suelto, seco y sabroso. Todo vino rodado para la expansión definitiva de la paella con la tecnología y la electricidad que perfeccionaron el pulido del grano de arroz. Habría que ver cómo eran las paellas de nuestros tatarabuelos. Se sorprenderían».

«La paella es un invento vasco», proclama igualmente el escritor Emili Piera en su libro *La cocina de la Albufera y los marjales* (2016) y lo razona apuntando que «no puede existir la paella como plato popular hasta que la siderurgia vasca fue capaz de fabricar paellas —esas sartenes grandes con dos asas— a un precio asequible. Puede que anteriormente familias de la alta burguesía y de la nobleza hicieran paella, pero una familia corriente, pobre, no se podía pagar una paella hecha por un herrero a golpes de martillo», añade.

Efectivamente, existen recetas documentadas de arroz con cosas que tenían su epicentro en las comarcas de L'Horta y la Ribera de la Albufera valenciana: arroces con anguila, llobarro, lisa o mújol; pero también con embutidos como el *blanquet* o toda suerte de carnes de animales de proximidad. «Solo hay que echar un vistazo a los recetarios influyentes en la primera mitad del siglo xx —recalca Alonso—. En todos hay más animales que en el arca de Noé: cerdo, aves de todo tipo, mariscos, moluscos y legumbres variadas. La paella ha tenido más banquillo donde elegir que Barça y Real Madrid juntos». La más antigua que conocemos data de 1818 y se trata de un hallazgo reciente que le debemos a Luis-Martín Ramírez, a la sazón comisario de la exposición «Arròs a la valenciana per a la reina d'Espanya» que acogió en su día el Museu Comarcal de L'Horta Sud Josep Ferrís March (Torrent, Valencia).

«Estamos ante un importante hallazgo, que significa retroceder treinta años en la primera referencia escrita que se tenía», señala Ramírez. Concretamente, se refiere al clásico del siglo xvi *Agricultura general*, de Gabriel Alonso de Herrera, en cuya reedición actualizada a cargo de Francisco de Paula Martí Mora (1818), este último hace

referencia al procedimiento de cocción de la gramínea: «Para que el arroz a la valenciana salga como lo hacen aquellos naturales, es preciso que cueza a fuego muy activo». Nótese que dice «arroz a la valenciana» y no paella.

¡Menudo lío! ¿Pero qué es, a fin de cuentas, una paella? Pues, según el *Diccionario de la lengua* de la Real Academia Española, se trata de un «plato de arroz seco, con carne, pescado, mariscos, legumbres, etc., característico de la región valenciana, en España» y, en su segunda acepción, de una «sartén en que se hace la paella».

En mi modesta opinión, quizá los sabios lingüistas se equivocan al ordenar así ambas definiciones, puesto que no podría existir jamás la primera sin el invento de la segunda. Y es que se da aquí un caso de metonimia: figura retórica que consiste —entre otras variantes— en designar el contenido con el nombre del continente. A tal efecto, hay que recordar que el castellanismo *paellera* queda reservado para designar, parafraseando a Lorenzo Millo, «a la señora que, por voluntad, precio o promesa remuneratoria, guisa un plato de arroz en su correspondiente sartén».

En noviembre de 2021, el Diari Oficial de la Generalitat Valenciana proclamó la paella como bien de interés cultural inmaterial. Según una investigación reciente de la Universidad Católica de Valencia, dirigida por el antropólogo Pablo Vidal, se ha confirmado científicamente que la auténtica paella valenciana lleva diez ingredientes esenciales: «arroz, agua, aceite de oliva, sal, azafrán, tomate, judía verde plana, *garrofó*, pollo y conejo». A los cuales, puestos a ser inflexibles, yo añadiría otras legumbres que intervienen habitualmente en los arroces secos levantinos como *tavella*, *ferradura*, *roget*.

Pero atención a lo que apuntaba hace tiempo Paco Alonso en su blog *Paco a la Naranja*: «A lo largo de los últimos años ha habido intentos por estandarizar esta receta, pero tanto instituciones como particulares han topado con una realidad poliédrica y con aristas, donde no todos los valencianos se identifican, y mucho menos alicantinos y castellonenses. Existen infinidad de variaciones sobre la paella dependiendo de la localidad, comarca y sobre todo estacionalidad de ciertos productos. El común denominador y gran

valor añadido que tienen todas estas formas de interpretar la paella es que están elaboradas precisamente en una paella y con productos frescos de proximidad, sean de la huerta, del corral, del mar o de la montaña».

Cuenta la leyenda que las primeras paellas vascas se fabricaron a mano, a comienzos del siglo xx, aprovechando los barriles de alquitrán que se empleaban para la construcción de las líneas férreas del Cantábrico. Las tapas de hierro se cortaban, se les soldaban dos asas y ya teníamos una sartén para asar lo que hiciera falta.

El caso es que la metalurgia ligera se desarrolló en Euskadi a partir de 1914 y, con ella, la fabricación en cadena de utensilios de hierro colado que democratizaron nuestra querida paella, cuyo origen etimológico no es precisamente vascuence, sino que procede del latín *patella*, pero que caló hondo en su momento entre las guisanderas vascongadas, como explica Ana Vega Pérez de Arlucea en *El Correo*.

«El arroz comenzó a triunfar en Euskadi en el siglo xix de la mano de los ultramarinos y coloniales, tiendas que vendían productos importados y/o manufacturados. La paella, nacida en tierras valencianas, se hizo popular en toda España en la misma época, dando pie a distintas versiones autóctonas (andaluza, riojana, zamorana...) hechas con ingredientes locales muy distintos de los originales. Por ejemplo, la de la bilbaína Vedia tenía manteca de cerdo y jamón, arroz, caldo y chorizo», cuenta esta investigadora del devenir culinario patrio.

Y sigue: «Mientras los valencianos se tiran de los pelos con ella, aviso que su autora no la llamó *paella*, pero sí lo hicieron las hermanas Azcaray en su famoso libro de *El Amparo* (1930). Es más, daban dos versiones tituladas *Sopa de arroz paella* y *Paella a la valenciana*, que se diferenciaban únicamente porque además de jamón, chorizo, menudillos de ave, pollo y pimiento, la segunda tenía alcachofas, guisantes, puntas de espárrago y chirlas. Se ve que entonces nadie se rasgaba las vestiduras por lo de paella o arroz con cosas, y así, poco a poco, la paella a nuestra manera fue introduciéndose en las cocinas vascas. Tanto que en 1951 se organizó el primer concurso de paellas de Getxo y en los caseríos sustituyó al

cocido dominical. Además del *arroskoletxe* y el *arrosopa* (arroz caldoso), el *arrosikua* o arroz seco se convirtió en un plato habitual de los hogares vascos en torno a los años cuarenta. *La alimentación doméstica en Vasconia*, un libro monumental publicado en 1990 bajo la dirección de José Miguel de Barandiarán, indica que el *arrosikua* se comía con trozos de chorizo cocido».

¡Válgame el cielo! Así que la paella, además de ser medio vasca, admite chorizo o lo que cada cual quiera ponerle. Tendremos que disculparnos con Jamie Oliver...

UNA CONVERSACIÓN DE SOBREMESA ACERCA DE LA GASTRIFICACIÓN



Desde hace unos años, funciona frente a mi casa un restaurante de una popular cadena con decoración *cuqui* y una carta repleta de platos con descriptivos sugerentes: tortitas de *tataki* de atún sobre aguacate y mahonesa de *wasabi*; pulpo sobre alioli de patata con aceite de pimentón y crujiente de jamón; tempura de verduras con mahonesa de *kimchi*; ensaladilla rusa con mahonesa de piparras; *poke* de atún con aguacate, *wakame*, cebolla crujiente y mahonesa de Sriracha; pollo *teriyaki* sobre arroz *basmati* con mahonesa de sésamo y ajos tiernos; berenjena asada con salsa *unagi*, granada, huevo poché, queso ricota y *wasabi*...

Albergo ciertas dudas sobre si le va bien el *wasabi* a una berenjena asada, pero como no me animo a probarlo, seguirá siendo para mí un misterio. Lo que más me fascina de dicha carta es la abundancia de mahonesas de distintos sabores en muchos de los platos, así como la presencia de ingredientes y técnicas que se han convertido en omnipresentes en la restauración con aspiraciones *fashionistas* de tantísimas ciudades españolas: *tataki*, tempura, *poke*, *kimchi*, la salsa Sriracha —escrita así y con mayúsculas, que es una marca registrada— o el cada vez más insoportable aguacate.

«Con una oferta tan llena de tópicos, esto será un fracaso seguro», me dije a mí mismo el día que abrieron. ¡Craso error! El citado

establecimiento sigue funcionando e incluso llena algún fin de semana. La clientela está compuesta fundamentalmente por veinteañeros y treintañeros urbanitas que se gastan sus primeras nóminas en alternar en un comedor con interiorismo firmado por Tarruella Trenchs Studio y donde lo que llega en el plato debe de ser asequible, sabroso, resultón e *instagramable*.

«Platos de pizarra, decorados minimalistas y sabores que, de tan parecidos, terminan siendo familiares... Es la *gastrificación* que siguen muchos restaurantes en las grandes ciudades», denunciaba hace no tanto un reportaje del telediario de TVE. «La oferta gastronómica se vuelve homogénea y con ello se pierde buena parte de la identidad cultural de un lugar. Ya casi no hay mesones de toda la vida. Las franquicias, cebadas por el turismo, están detrás de este empacho».

«Es un fenómeno que resulta preocupante por cuanto la oferta, muchas veces de platos precocinados o quinta gama, se está volviendo mimética, y eso puede confundir a las nuevas generaciones interesadas por la gastronomía, que tienden a olvidarse de las recetas tradicionales y los productos de temporada. Por culpa de esa moda, no estamos valorando uno de los bienes más preciados que tenemos, que es la dieta mediterránea», añadía Luis Suárez de Lezo.

La aparición del presidente de la Real Academia de Gastronomía (RAG) en el citado informativo, en horario de máxima audiencia, venía precedida por la publicación, unos días antes, de un artículo de Anxo F. Couceiro en *eldiario.es* en el cual se preguntaba: «¿Por qué acabamos comiendo exactamente lo mismo en cualquier restaurante?». Ese tartar de salmón, ese bao de *pulled pork*, ese *bruncheable* y fotogénico *bagel* de aguacate. La gentrificación ha llegado también a la gastronomía. Tanto, que podríamos hablar de *gastrificación*: platos cuya apariencia superficial es tan tentadora al primer vistazo como vacua, repetitiva y cutre al paladeo; y que se sirven en restaurantes de clónica decoración».

¡Bien por Couceiro! Si nadie más se atribuye la autoría del término, debemos felicitarle por este hallazgo lingüístico que enriquece el español adaptándolo a la forma de hablar y de vivir de nuestros

paísanos en este convulso siglo XXI. Otra vuelta de tuerca a ese neologismo de origen inglés que es la gentrificación.

Si ya están familiarizados con dicho concepto, pueden ustedes saltarse el siguiente párrafo, publicado por una agencia internacional tan seria como Habitat, el Programa de Naciones Unidas (ONU) para los Asentamientos Humanos, que tiene como objetivo promover ciudades y pueblos social y ecológicamente sostenibles.

«La gentrificación sucede cuando un proceso de renovación y reconstrucción urbana se acompaña de un flujo de personas de clase media o alta que suele desplazar a los habitantes más pobres de las áreas de intervención. Hoy en día, muchos centros urbanos están presenciando un retorno de los suburbios a la ciudad debido a varios factores, entre los que se encuentran el descontento con la vida alejada y un decreciente interés de pasar una buena parte del día trasladándose de casa al trabajo y del trabajo a casa. Igualmente, el deseo por vivir una vida más amigable con el medio ambiente o el creciente gusto por disfrutar las oportunidades culturales y educativas y la variedad de elecciones y que la ciudad puede ofrecer. Sin embargo, muchos han señalado que este movimiento de regreso a la ciudad ha sido acompañado por el bien conocido fenómeno de la gentrificación, que lleva a la expulsión de los supervivientes urbanos, descendientes de los residentes que originalmente se quedaron atrás en la carrera de las familias más acomodadas hacia los suburbios, y que habían logrado permanecer aprovechando el bajo costo de la vivienda y las oportunidades generadoras de ingresos típicas de los vecindarios densamente contruidos: puestos de periódicos, tiendas de conveniencia, pequeñas librerías, pequeños cafés y restaurantes, tiendas especializadas, talleres de reparaciones, tiendas de descuento, etc.; es decir, las mismas características pintorescas que contribuyen a hacer atractivas las ciudades y que, por cierto, hacen que las calles sean elementos urbanos disfrutables».

Una vez que ya tenemos claros los pros y los contras de la gentrificación, ¿en qué consiste exactamente la *gastrificación*?

«El sentido arácnido del *gourmet* primermundista se ha acostumbrado a ver multiplicadas las franquicias en la restauración,

normalizando la permuta de las casas tradicionales del comer por un magma de multinacionales. Pero hay otro fenómeno latente en nuestro espacio urbano más preocupante todavía: el de los restaurantes que, sin ser franquicia, lo parecen. Hablamos de la tendencia de algunos establecimientos a ofrecer cartas clónicas sin personalidad, te encuentres en Sevilla o Santander. Siempre las mismas bravas, las mismas croquetas “de boletus”, la misma ensalada con queso de cabra, las mismas modas que afloran de repente como una primavera de tópicos en nuestros manteles... Hablamos de salir del local masticando la rara culpabilidad de haber pagado demasiado por lo de siempre —apunta Couceiro—. Con frecuencia se prima el relumbrón y poner en la carta la última moda, como la burrata; ahora todo el que quiere ser alguien tiene burrata en la carta, como hace años el vinagre balsámico», añade en el mismo artículo la divulgadora gastronómica Miriam García. Y el sociólogo Daniel Sorando, coautor del libro *First We Take Manhattan: la destrucción creativa de las ciudades* (2016), apunta que «en tiempos de incertidumbre, prevalece el consumo previsible como una especie de ansiolítico. Tranquiliza saber que puedes pedir en cualquier local de cualquier ciudad una de chipis o un tartar de salmón que sean exactamente como esperas, del mismo modo que tranquiliza ir al cine para ver una de Spiderman que te dé el abecé conocido y sedante. O sea que a la pillería de algunos restaurantes se le une una falta de riesgo endémica del consumidor».

Días después de la publicación del reportaje, nos reunimos unos cuantos miembros de la RAG en torno a una mesa —nada gentrificada, por cierto, ya que el menú incluía morros, conejo, torreznos, molleja— y el tema de marras acaparó toda la conversación durante el largo rato que duraron el almuerzo y la sobremesa.

—Esa *gastrificación* no aporta nada a la gastronomía y amenaza con destruir el patrimonio, al desplazar otros negocios y sus tradiciones con mayor valor. El efecto es el mismo que en la gentrificación urbanística. Aunque al principio cabe apreciar algunos elementos positivos de regeneración, se acaba destruyendo la ciudad auténtica. Y esto se percibe cuando ya no hay marcha atrás y

el patrimonio está arrasado. La dificultad añadida es que resulta difícil que las políticas públicas puedan ponerle freno, ya que la libertad de empresa para orientar tu oferta o negocio es total —alertaba Luis.

—Es un fenómeno dramático, una auténtica plaga, muy preocupante —comentaba pensativo Miguel—. Creo que se debe también a un intrusismo salvaje de antiprofesionales en el sector de la hostelería. Todo el mundo ve fácil instalar cualquier tipo de local de restauración y replicar menús con propuestas manidas de quinta gama. Sin embargo, los locales en manos de profesionales acreditados no suelen caer en el mismo defecto. O no con tanta intensidad.

—En las ciudades con turismo esto es especialmente acusado —añadía José María—. Fijaos en los bares de San Sebastián: muchos están siendo comprados por grupos que, aunque generalmente mantienen los nombres y decoración, montan cocinas industriales en las afueras desde las que sirven a todos sus establecimientos. Al igual que ocurre con la vivienda, los bares de la parte vieja han subido precios y se han llenado de extranjeros que hacen cola como si fuera un Starbucks y te miran mal si, en vez de ponerte a la cola, te instalas en un hueco de la barra y pides, como se ha hecho toda la vida. Consecuencia: el público local termina yéndose a otros barrios.

—Es cierto que hay una tendencia en esa línea, pero siguen existiendo establecimientos familiares que intentan operar apartándose de las cartas clónicas —respondía Luis—. El fenómeno no deja de ser una característica de las ciudades cosmopolitas y esa convivencia debería de ser razonable. Lo importante, en cualquier caso, es que todos esos grupos que abren esta clase de locales sean profesionales y cuiden producto, servicio y calidad antes que cualquier otro aspecto. Además, el patrimonio y la cultura gastronómica que tenemos en España van a hacer que siempre haya establecimientos familiares que procuren trabajar bien.

—Pues yo creo que estos sitios no existirían si no tuvieran un público encantado con su burrata o su tartar de salmón y aguacate, y que prefiere lo regular conocido a lo bueno por conocer —terciaba

José María.

—Pero no se puede culpar a la clientela —respondía Miguel—. La clientela se merece que exista una buena oferta y no se le debe exigir un determinado nivel de información o conocimiento. Más aún si se trata de un público extranjero, que quizá no conoce nuestra cultura y no se da cuenta de si está ante un restaurante gentrificado... Es cierto que hay una clientela ignorante, a la que todo le da igual, pero también los hay deseosos de que surjan cosas auténticas.

—Al final la gastronomía se mueve con la sociedad y esto sucede igualmente en muchas otras actividades como el cine, la moda... —sentenciaba Ángel—. Es un problema cultural y estoy de acuerdo en que hace falta educar y promocionar. Es muy difícil combatir la *gastrificación* cuando la gente no sabe distinguir entre sabores auténticos y los que proporcionan levaduras, excipientes, etcétera.

—Pues yo comparto totalmente la visión de Miguel sobre el intrusismo salvaje de los no profesionales y la banalización de la figura del cocinero... ¡En las chaquetillas de algunos chefs deberían poner «comprador de quinta gama»! —intervenía Rosa—. También debemos reconocer que la oferta de platos precocinados es cada vez más espectacular. Su sofisticación, variedad y presentación me dejan muchas veces atónita.

—Totalmente de acuerdo —respondió Miguel—. El engaño es perfecto. Al consumidor menos cualificado le desorientan por completo con el envoltorio y los artificios. ¡Y puede incluso acabar contento!

—En ese sentido, Francia lleva tiempo movilizándose para insuflar más transparencia al sector —intervine yo—. Hace unas semanas, Olivia Grégoire, la secretaria de Estado para las Pymes, el Comercio, la Artesanía y el Turismo, ha anunciado un plan para defender a aquellos restaurantes que elaboren auténtica comida casera respecto a los que sirven, sin indicarlo, la dichosa quinta gama. El objetivo es obligar a los hosteleros a indicar en sus cartas aquellos platos que no preparan en sus restaurantes, para que los consumidores tengan toda la información. Igual que ocurre con los alérgenos. Se trata no solo de proteger al comensal, sino de defender al restaurador

esforzado que ofrece sus propias elaboraciones.

—Creo que la defensa del patrimonio es sustancial, queridos amigos —intervino por fin Almudena—. Y a la sociedad la movemos las personas concienciadas. Pero hay que cuidar a los jóvenes, enseñarles y establecer planes para ellos... La revolución del siglo **XXI** será la de volver a cocinar en los hogares. Porque, de esta forma, se conoce el producto, el patrimonio y la temporada. Se resguarda la tradición y se obtiene salud.

Y así nos dieron las seis de la tarde, tomando café y soñando con arreglar el mundo o, al menos, con enderezar la oferta culinaria de los comedores públicos de nuestra tierra. Entre otros temas, nos dejamos en el tintero la moda de los decorados miméticos y las escuelas imperantes de interiorismo (minimalista, industrial, nórdico, exótico...), los falsos mobiliarios *vintage* y los camareros y chefs indocumentados, modelados en la estética hípster. ¿Qué responsabilidad tienen las redes sociales en todo esto? Sin duda, mucha. Pero ese es otro tema...

OMAKASE IS DEAD



Lisboa siempre ha tenido el don de adelantarse a los tiempos con su melancolía insolente y su aire de ciudad abierta al mundo. Junto al bullicioso Cais do Sodré, donde se mezclan la modernidad líquida de los bares hípster con el eco de los transbordadores que cruzan el Tajo, un pequeño restaurante japonés se ha convertido en declaración de principios: Ryoshi. Allí, entre *sashimis* de *carapau*, sándwiches de lengua de ternera y *french toasts* con helado de aceite de oliva virgen portugués, lo que más llama la atención no está en el plato, sino en la pared. Un luminoso rosa proclama: «Omakase is dead». La frase, que en redes sociales se comparte como si fuese grafiti urbano, funciona como epitafio anticipado de un formato que dominó la alta cocina mundial durante dos décadas: el menú degustación maratoniano de treinta países o más, esa secuencia interminable que convirtió al comensal en rehén de un relato culinario tan brillante como, a veces, agotador.

Omakase (お任せ) es, según el *Larousse Gastronomico*, una expresión japonesa que significa «lo dejo en tus manos», mediante la cual los clientes de algunos restaurantes nipones especializados en *sushi* le indican al *itamae* que prepare lo que él quiera, como muestra de confianza. El menú resultante se traduce generalmente en una sucesión de veinte bocados o más. En los últimos tiempos, el término se ha extendido a Occidente, especialmente a los

restaurantes de alta cocina, para denominar el menú sorpresa, en el que los comensales no saben qué platos van a probar. Por ejemplo, Enrique Olvera en Pujol (Ciudad de México) ofreció durante un tiempo un menú «*omakase* de tacos».

Sin ánimo de corregir a mi reverenciado *Larousse*, hace décadas que en España inventamos una manera propia de designar esta experiencia, antes de que cualquier *foodie* imberbe se llenase la boca con el vocablo japo de marras. Fue el visionario restaurador riojano-cántabro Víctor Merino quien puso de moda en los años ochenta encargar en su restaurante madrileño Cabo Mayor un menú «largo y estrecho».

Como contaba en su día el añorado Cristino Álvarez, «sin ser cocinero, Víctor fue uno de los protagonistas de la primera revolución de la cocina española, la que siguió al impacto de la *nouvelle cuisine*. Su Cabo Mayor fue el primer restaurante moderno de la capital. De su cocina surgían propuestas prudentemente innovadoras, que entonces se consideraban osadías. Fue un auténtico pionero».

Merino había viajado bastante por Francia antes de abrir su negocio más ambicioso en la Villa y Corte. Como Arzak, Subijana, Oyarbide, Neichel o Mercader, supo adaptar a la piel de toro las nuevas corrientes impuestas en el Hexágono por Bocuse y sus coetáneos, poniendo el foco en la variedad de sabores y texturas a través de porciones pequeñas, revolucionando la experiencia culinaria y consolidando los menús degustación como una práctica común en la alta cocina. Por aquel entonces, aquellos ágapes solían consistir en diversos aperitivos, seguidos de seis medias raciones servidas a un ritmo continuo. Algo fácilmente tolerable e incluso disfrutable, hasta que la siguiente generación de chefs vanguardistas, con Adrià a la cabeza, triplicó o cuadruplicó la cantidad de pases, elevando el concepto al formato maratón. Y de aquellas aguas vienen estos lodos...

Durante años, ese ritual fue sinónimo de prestigio. Ferran en Cala Montjoi demostró que la cocina podía ser un laboratorio, un juego de texturas imposibles, una narración conceptual en cuarenta bocados servidos entre espumas, sifones y sorpresas. Los hermanos Roca en

Girona refinaron la dramaturgia hasta la emoción lacrimógena, con menús que eran óperas en varios actos, donde la mesa acaba llena de copas de los más variados diseños porque cada etapa del ágape iba acompañada por su correspondiente vino primorosamente elegido. En Rentería, Andoni Luis Aduriz convirtió Mugaritz en un seminario filosófico donde cada plato era también una pregunta incómoda. Y en paralelo, Thomas Keller en Napa Valley, Heston Blumenthal en Bray, Grant Achatz en Chicago, René Redzepi en Copenhague o Virgilio Martínez en Lima erigieron templos donde la duración de la cena equivalía al valor de la experiencia. La liturgia era incuestionable: cuatro horas, treinta bocados, diez o veinte copas de vino, el comensal convertido en peregrino. Cuanto más largo, creativo y rupturista, más digno de figurar en lo alto de los *rankings* y las guías.

España multiplicó la fórmula con entusiasmo patrio: desde Martín Berasategui hasta Quique Dacosta, pasando por Dani García o Ángel León, el menú degustación XL ha sido el pasaporte para entrar en la élite. No solo en nuestro país, sino en todo el orbe conocido, desde Londres hasta Tokio, pasando por Nueva York, Estocolmo o Singapur, la marca de la excelencia se medía por la capacidad de aguante del cliente. Nadie se planteaba si de verdad era placentero cenar treinta miniaturas encadenadas durante una eternidad.

Hasta que empezaron a sonar las campanas. Los primeros en alzar la voz fueron los críticos. Pete Wells, desde las páginas de *The New York Times*, confesaba sentirse «como un engranaje en una máquina invisible, tan víctima como invitado». En otra crónica reconocía la «sensación atrapada, indefensa» que lo invadía frente a esos banquetes obligatorios. El británico Samuel Muston, después de una cena en Per Se (Nueva York), admitía en *The Independent* que, aun siendo un despliegue técnico, aquel menú se convirtió en «un suplicio, aplastante para el paladar, una noche en la que la conversación se rompe constantemente por las interminables atenciones del personal». Y Rebecca Burr, editora de la Guía Michelin en Gran Bretaña, alertaba por su parte de que los menús kilométricos se habían convertido en una «camisa de fuerza» para el comensal, que ya no tiene ni voz ni voto en la experiencia.

La prensa internacional empezó a detectar el cansancio colectivo. William Sitwell, del *Telegraph*, se mostraba tajante: «I can't stand it [no puedo soportarlos]», proclamó refiriéndose a los menús interminables que consideraba destinados a desaparecer. Victoria Blamey, cocinera chilena afincada en Brooklyn, hablaba en el *Financial Times* de un formato «anticuado», donde los platos de caviar y *wagyu* ya no sorprenden porque se han vuelto previsibles.

El fenómeno ha trascendido, en los últimos años, a las élites. Varios restaurantes de Nueva York han abandonado el formato por falta de rentabilidad y por la fatiga de una clientela que no desea ya invertir cinco horas en una cena por muy estrellada que sea la casa. El precio desorbitado, la digestión interminable y la ausencia de convivialidad fueron debilitando el prestigio del menú interminable. Ya no se trataba solo de probar, sino de resistir.

En España también se han encendido luces de alarma. «¿Se ha cansado la gente del menú degustación? —se preguntaba Elena Arzak en su ponencia de San Sebastián Gastronomika 2022—. Todos conocemos a *gourmets*, *foodies* o *instagramers* jóvenes, a los que no les gusta que les impongan lo que van a comer —añadía la célebre cocinera donostiarra—. El tamaño, algunos ingredientes o el importe final son condicionantes para un nuevo público, que busca mayor flexibilidad en un restaurante y ve el menú degustación como una imposición del cocinero».

Por su parte, Rosa Molinero escribió recientemente: «Dicen que tocan a muertos las campanas de la gastronomía. Entre los expertos se comenta que el menú degustación tendría que pasar a mejor vida, que ya hemos tenido suficiente y que estamos cansados». En su análisis, la periodista barcelonesa recordaba cómo, durante años, hemos ido a los restaurantes «esperando que en cada plato hubiera una historia comestible, que la carne no fuera carne, que todo pareciera otra cosa que no era, para divertirnos, para sorprendernos, porque en este juego encontrábamos la inteligencia y la técnica del cocinero». Y añadía con ironía que «si haces más de tres al mes, es posible que ya estés harto».

No puedo estar más de acuerdo. Como Rosa, no reniego del legado, ya que el menú degustación extralargo ayudó a ponernos en

el mapa gastronómico mundial, pero pienso, como ella, que la «infraestructura que requiere la creatividad es mastodóntica y sostener en el tiempo una cocina creativa efectiva puede resultar extenuante». Quizá por eso estamos detectando un giro hacia una nueva tradición tamizada, donde un fricandó bien afinado o una *intxaursaltsa* reinventada valen tanto como la espuma de humo de un calamar conceptual.

La reflexión se amplía cuando quienes se declaran hartos no son los comensales, sino los propios cocineros. José Carlos Capel, en las páginas de *El País*, confesaba en diálogo con Nacho Manzano: «Cada vez soporto peor los menús largos y estrechos, apenas disfruto con las raciones mínimas y me aburro con los menús extenuantes. Acudo a los restaurantes dispuesto a disfrutar y mi paladar termina agotado, incapaz de acumular tal cantidad de registros. Raras veces llego con ganas al final».

Y Manzano, a la sazón chef de Casa Marcial, respondía sin rodeos: «A mí me sucede algo parecido. Salgo a comer con colegas y todos opinamos igual. En el fondo, los menús con decenas de pasos de tamaños ridículos gustan poco dentro de la profesión. ¿Por qué no los cambiamos?».

El asturiano iba más allá: reconocía sofocarse cuando al leer la carta descubría que aún le quedaban cuatro pases y sufrir cuando los anfitriones añadían más platos para agasajar. Denunciaba también los desfiles de miniaturas exiguas: «Esas tapitas apenas permiten disfrutar de recetas de alta cocina. Si me ha gustado algo y quiero paladearlo de nuevo, el bocado ya ha desaparecido». Y apuntaba hacia otra dirección: «Llevo tiempo pensando en sustituir los menús largos y estrechos de Casa Marcial por otros cortos y anchos», con medias raciones y platos al centro para compartir. Una idea que ya había propugnado hace algunos años el *enfant terrible* de la nueva cocina italiana Paolo Lopriore en Milán y que hoy se nos antoja cada vez más razonable.

Más radical aún parece la propuesta de Nacho Manzano de dar la vuelta al menú. En una cena de caza, el chef asturiano decidió servir primero la liebre a la royal y luego ir descendiendo en intensidad hasta terminar con ostras y un jugo de becada. El efecto fue

revelador: los comensales disfrutaron más y comieron mejor. «No es lógico que las sugerencias de más peso se presenten al final, cuando el paladar está saturado», reflexionaba. Bastó invertir el orden para reconciliar placer y saciedad, demostrando que la rigidez del formato había sido más imposición que convicción.

Lo interesante de todas estas voces es que convergen en un diagnóstico común: el menú kilométrico, esa ortodoxia de la alta cocina contemporánea, ya no encandila a nadie. Fue necesario en su tiempo, nos hizo grandes, educó al comensal neófito, permitió a los cocineros expresar narrativas complejas. Pero hoy genera más cansancio que fascinación. El cliente busca otra cosa: tiempo para charlar, hambre saciada, platos memorables que no desaparezcan en un bocado.

El luminoso de Ryoshi en Lisboa no es, por tanto, un chiste pasajero, sino el reflejo de una fatiga compartida. Allí, Lucas Azevedo ofrece cocina japonesa de confort con mirada contemporánea, platos pensados para ser disfrutados sin sometimiento. El «Omakase is dead» escrito en neón funciona como epitafio generacional: ya no queremos ser prisioneros de un relato de cuatro horas, sino cómplices de una experiencia que nos alimente el cuerpo y el ánimo.

Que nadie se equivoque: no se trata de enterrar los logros de Adrià, los Roca, Redzepi o Achatz. Su revolución ha quedado inscrita en la historia de la gastronomía. Y aún hay aficionados dispuestos a peregrinar a DiverXO, Geranium, Central, Disfrutar y otras catedrales recientes del *tasting menú* para vivir unas horas inolvidables dejándose llevar por la orgía de creatividad. Pero cada vez más comedores públicos optarán por versiones más cortas, menús más anchos, cartas flexibles. Y los parroquianos lo agradeceremos. Porque comer, al fin y al cabo, debería ser una celebración compartida, no una prueba de resistencia.

Por eso conviene leer la proclama mural de Azevedo no como un certificado de defunción, sino como una advertencia con un guiño humorístico. El *omakase* no ha muerto, pero su época dorada ha pasado. Ahora toca escribir otra página. Lo que viene es un nuevo pacto entre cocineros y comensales: una propuesta culinaria con

menos pasos, que recupere el placer de la conversación, el tiempo humano, la saciedad real. En resumen, volver a la esencia de lo que siempre fue sentarse a la mesa con ganas de disfrutar.

BIBLIOGRAFÍA CITADA



- Abollo, E. *et al.* (2017): *El cultivo de la ostra rizada en Galicia: pasado, presente y futuro*. Vigo: Centro Tecnológico del Mar-Fundación CETMAR de la Xunta de Galicia.
- Acosta, J. (1979 [1590]): *Historia natural y moral de las Indias*. México: FCE.
- Aduriz, A. L. (2019): *Puntos de fuga*. Barcelona: Planeta Gastro.
- (2005): *Clorofilia*. Donostia: Imagen Mab.
- y Gauthier, F.-L. (2007): *Diccionario botánico para cocineros*. Donostia: IXO.
- Allende, I. (1996): *Afrodita*. Barcelona: Plaza & Janés.
- Ansón, R. (2016): *La cocina de la libertad*. Madrid: La Esfera de los Libros.
- Arenós, P. (2011): *La cocina de los valientes*. Barcelona: Ediciones B.
- Arregi, A. y Cardenal, J. P. (2016): *Elkano: Paisaje culinario*. Barcelona: Planeta Gastro.
- Azcaray, U., S. y V. (1930): *El Amparo*. Bilbao: Diputación Foral de Gipuzkoa.
- Barandiarán, J. M. de (1990): *La alimentación doméstica en Vasconia*. Vitoria-Gasteiz: Gobierno Vasco.
- Barr, A. y Levy, P. (1984): *The Official Foodie Handbook*. Londres: Arbor House.
- Basque Culinary Center (2022): *Silvestre*. Barcelona: Planeta Gastro.
- Benayas, J. M. (2018): *Entre brasas: los secretos de la cocina del fuego*. Barcelona: Planeta Gastro.
- Berasaluce Linares, J. (2018): *El engaño de la gastronomía española*. Gijón: Trea.
- Blas, A. *et al.* (2019): «A comparison of the Mediterranean diet and current food consumption patterns in Spain from a nutritional and water perspective», *Science of the Total Environment*, n.º 664, pp. 1020-1029.
- Boulestin, X. M. (1937): *The finer cooking: dishes for parties*. Londres: Cassell & Company.
- Brillat-Savarin, J.-A. (2012 [1825]): *Fisiología del gusto*. Gijón: Trea.
- Calle, R. de la (2020): *Amor por la tierra*. Almería: Primaflor.
- (2017): *Cocina verde*. Barcelona: Planeta Gastro.
- (2010): *Gastrobotánica*. Madrid: Martínez Roca.
- Capel, J. C. (1998): *El pan nuestro*. Donostia: Oria Edizioak.
- (1994): *La tradición del pan artesanal en España*. Barcelona: Àmbit.
- (1982): *Manual del pescado*. Madrid: Penthalon.
- Carême, A. (1994 [1833]): *L'art de la cuisine française*. París: Payot/Rivages.
- Casanovas, M. (2024): *No soy uno de los vuestros: contra la gran mentira de los*

- genios en la cocina*. Logroño: Pepitas.
- Charpentier, H. y Sparkes, B. (2011 [1934]): *Life à la Henri*. Londres: Gollancz.
- Chicote, A. (2021): *Cocina de resistencia. Recetas para no desperdiciar nada*. Barcelona: Planeta.
- Cigüeñas, A. (2023): *Mejor si pica. Un viaje por el mundo de los ajíes, chiles y guindillas*. Barcelona: Planeta Gastro.
- Cordón, F. (1980): *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Tusquets.
- Curnonsky (1994 [1950]): *La table et l'amour: nouveau traité des excitants modernes*. París: Arsenal.
- Derenne, J.-P. (1999): *La cuisine vagabonde*. París: Fayard.
- Douglas, N. (2024 [1952]): *Venus en la cocina: libro de recetas para el amor*. Madrid: Siruela.
- Dumas, A. (2011 [1873]): *Diccionario de cocina*. Madrid: Gadir.
- Escoffier, A. (1903): *Le guide culinaire*. París: Bibliothèque Professionnelle.
- Esquivel, L. (1998): *Íntimas succulencias*. Madrid: Ollero y Ramos.
- Fernández-Armesto, F. (2001): *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets.
- Freixa, C. (2003): *Abre la boca: las mejores recetas sexuales para gourmets*. Madrid: Martínez Roca.
- Grimod de la Reynière, A. B. L. (1980 [1808]): *Manual de anfitriones y guía de golosos*. Barcelona: Tusquets.
- Herrera, A. M. (2019 [1950]): *Manual de cocina (recetario) de la Sección Femenina*. Madrid: La Esfera de los Libros.
- Herrera, G. A. (1818 [1513]): *Agricultura general*, ed. de Francisco de Paula Martí Mora. Madrid: Imprenta Real.
- Hildebrand, C. (2017): *Herbarium*. Barcelona: Libbooks.
- Huxley, A. L. (1992 [1954]): *Las puertas de la percepción*. Barcelona: Edhasa.
- Joly, N. (1997): *El vino, del cielo a la tierra*, trad. de Ricardo Pérez Palacios. Estella: La Fertilidad de la Tierra.
- Katz, E. (2009): «Chili Pepper: From Mexico to Europe». En F. Xavier Medina, Ricardo Ávila e Igor de Garine (coords.), *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in Honour of Helen Macbeth*. Guadalajara (México): Universidad de Guadalajara, pp. 213-232.
- Larousse (2019): *Larousse Gastronomique en español*, trad. Josep Maria Pinto González, 5.^a ed. Barcelona: Larousse.
- Leiz, K. (2013): *Cocinar con hierbas de muchas maneras*. Barcelona: RBA.
- López de Gómara, F. (2021 [1553]): *Historia general de las Indias*. Barcelona: Linkgua.
- Luján, N. (1994): *Como piñones mondados*. Barcelona: Folio.
- (1993): *Cuento de cuentos: origen y aventura de ciertas palabras y frases proverbiales*. Barcelona: Folio.
- (1980): *Carnet de ruta. Las recetas de Pickwick*. Barcelona: Tusquets.
- Mangas, S. (2015): *Chocolate*. Madrid: Aguilar.

- Marquesa de Parabere (1943): *Historia de la gastronomía*. Madrid: Real del Catorce.
- Martínez Llopis, M. (1983): *De cocina erótica*. Barcelona: Argos Vergara.
- Mayle, P. (2001): *Lecciones de la buena vida: aventuras con cuchillo, tenedor y sacacorchos*. Barcelona: El Aleph.
- Mikanowski, L. y P. (1999): *Tomate*. Krefeld: Augustus.
- Millo, L. (1995): *El banquete del mar*. Barcelona: R&B.
- Moradiellos, E. (2000): *La España de Franco*. Madrid: Síntesis.
- Muhlke, C. et al. (2019): *Signature Dishes That Matter*. Londres: Phaidon Press. Edición en español: *Platos con firma*. Barcelona: Planeta Gastro, 2021.
- Nichols, P. D. (2023): *The Caviar Savant: 100 Facts about this rare delicacy and what every connoisseur should know*. Orlando: Parker Publishers.
- Ortega, A. (2023): *Libro de cocina de la obsesión del pistacho* (autopublicado).
- Pardos, A. (1997): *El ocaso de las paellas*. Barcelona: R&B.
- Piera, E. (2016): *La cocina de la Albufera y los marjales*. Valencia: Perifèric.
- Porzio, S. (2007): *Il panettone: storia, leggende, segreti e fortune di un protagonista del Natale*. Milán: Guido Tommasi.
- Robert Guillén, S. (2017): *Alta cocina y derecho de autor*. Madrid: Reus.
- Roca, J. y Medina, I. (2018): *Casa Cacao*. Barcelona: Planeta Gastro.
- Roche, M. de (2000): *Las recetas del amor*. Madrid: Everest.
- Rodríguez, P. (1997): *Mitos y ritos de la Navidad*. Barcelona: Ediciones B.
- Saffron, I. (2002): *Caviar: The Strange History and Uncertain Future of the World's Most Coveted Delicacy*. Nueva York: Broadway Books.
- Santamaría, S. (2008): *La cocina al desnudo*. Madrid: Martínez Roca.
- Sen, M. (2007): *Luces y sombras del reinado de Adrià*. Madrid: La Esfera de los Libros.
- Smith, A. F. (2006): *Encyclopedia of Junk Food and Fast Food*. Westport: Greenwood.
- Sorando, D. y Ardura, Á. (2016): *First We Take Manhattan: La destrucción creativa de las ciudades*. Madrid: Libros de la Catarata.
- Sueiro, J. V. (1990): *El libro del marisco*. Madrid: Alianza.
- Tompkins, P. y Bird, C. (1973): *The Secret Life of Plants*. Londres: Allen Lane. Edición en español: *La vida secreta de las plantas*, trad. Andrés Mateo. Madrid: Capitán Swing, 2016.
- Toussaint-Samat, M. (1987): *Historia natural y moral de los alimentos*. Madrid: Alianza.
- Vázquez Montalbán, M. (1990): *Contra los gourmets*. Barcelona: Muchnik.
- (1981): *Recetas inmorales*. Barcelona: Sauce.
- Veyrat, M. y Couplan, F. (1997): *Herbier gourmand*. París: Hachette.
- Vilabella, J. M. (2001): *La cocina extravagante o el arte de no saber comer*. Madrid: Alianza.
- Wedek, H. E. (1962): *Dictionary of aphrodisiacs*. Londres: Peter Owen.
- Zipprick, J. (2009): *¡No quiero volver al restaurante!* Madrid: Foca.

AGRADECIMIENTOS



Este libro no habría sido posible sin la ayuda de Palmira Márquez, Miguel Munárriz, Olga Jiménez y todo el equipo de la agencia literaria DOSPASSOS.

Gracias a Ofelia Grande y Julio Guerrero de Siruela por confiar en el proyecto. A Fernando Rimblas y Olaya González Dopazo por la edición. Y a Carlos Baonza por sus atinadas ilustraciones.

Mi agradecimiento también para Cristina de Alzaga, Juan Carlos Laviana, Iñaki Gil, Alberto Luchini, Rocío Navarro, Cristina Jolonch, Yaiza Saiz, Ignacio Peyró, Paula Quinteros y Álvaro Nieto, porque algunos de estos textos se gestaron en las publicaciones que dirigían o dirigen.

En memoria del maestro y amigo Víctor de la Serna, que debería haber escrito el prólogo.

