

Es el producto, estúpido

Texto—Andrés Sánchez Magro

A vueltas con la definición de la cocina española, en especial en estos tiempos de tribulación identitaria, es conveniente salir un poco de nuestro corralito gastronómico. Por aquello de Baroja, que el carlismo (o el apego a la tradición y al nacionalismo) se cura viajando y leyendo. Vivimos un justificado momento de autocomplacencia refrendado por listas como The Fifty Best, que no dejan de aupar a nuestros restaurantes en la parte alta del escalafón. Por ello, nada hay tan saludable, con permiso de la economía y otros avatares laborales, como darse un garbeo por cocinas internacionales, en especial fuera de nuestro entorno más inmediato. La primera conclusión de urgencia es que esto de la globalización es más cierto que la falta de palabra de quien no quiero acordarme. Los menús, precisamente con olvido de la carta y la apetencia del viajero, son ley universal. La concebida como experiencia del chef, vocablo de todo el planeta, es un todo o nada. Esa necesidad de que la personalidad del cocinero, la tenga o no, esté presente en cada uno de los platos, condiciona mucho la saga de bocados por lo común acentuados. Y esa beatería laica de asistir sonrientes y privilegiados porque nos pone de comer el artista. Por las esquinas del planeta, hay guisanderos con ínfulas. Otra línea de fuerza es la estandarización de la propia estructura de los



©XIMENA MAIER

entrantes, platos principales, por lo general en orden piscícola y cárnico, y los remates del queso y el dulce. Algún listillo me dirá que es lo lógico y para el equilibrio estomacal, nada mejor que esta secuencia. Pero quién dijo que el hedonismo tuviera que respetar al estómago, pues vaya gracia, ni que los genios de la chaquetilla tuvieran que ser galenos. A excepción del mundo oriental que sigue sus liturgias, en la generalidad de los restaurantes más reputados de la tierra, hay mucho mimetismo, hasta el punto de que podemos taparnos los ojos y equivocarnos de continente.

Las organizaciones de sala y de sumillería también adolecen de protocolos parecidos, con la explicación de los relatos que inspiran la cocina, unas coreografías repetitivas, y el “que lo disfruten” en cualquier lengua. Francia sigue siendo la reina del vino en las cartas internacionales, y sí que es detectable la apuesta de los diferentes camareros

especializados por lo autóctono y producciones experimentales, que puede ser uno de los hechos más diferenciales en los restaurantes en cualquiera de los bares planetarios.

Pero todo esto, en auténtico cante de ida y vuelta, nos reconforta porque prácticamente cualquier cocinero sabe y domina la salsa bearnesa, juega con las especias y anhela meter trufa en algún plato importante. Pero ninguna de las casas a las que se viaja tienen nuestro lujurioso producto. Y esa y no otra es la verdadera identidad de la gastronomía celtibérica. Nuestra fenomenal despensa, tratada excepcionalmente por cocineros que ya se las saben todas, marca la calidad. Como decía el otro, uno siempre tiene ganas de viajar y probar otras cocinas, para así volver a Casa Rafa a comer una ensaladilla rusa, o a Etxebarri por unas angulas. Al final todo se resume en lo que dijo Bill Clinton, “es la economía ...perdón, el producto, estúpido”. ●