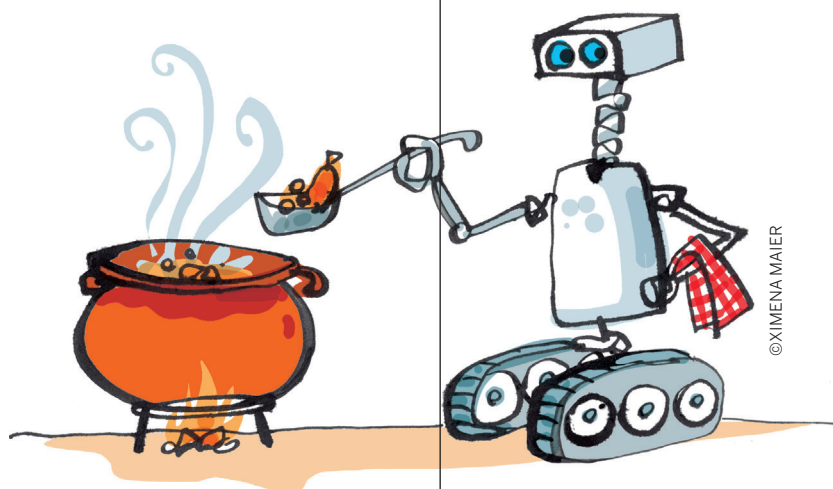


¿Es el fin de la cocina creativa?

Texto—Andrés Sánchez Magro

Los cocineros de nivel llaman cariñosamente dios a Ferran Adrià. El creador de elBulli es el verdadero icono de admiración mundial para todos los que han hecho de la creación culinaria su vida. En realidad, el catalán más que una divinidad es un profeta. No de esos que etimológicamente habían tenido contacto precisamente con el ser sobrenatural, sino de los que a modo de revelación anuncian lo que está por venir. El impulsor de la Bullipedia se ha convertido desde que bajó la persiana del restaurante de Rosas en el auténtico analista de por dónde van los tiros de lo gastronómico. Hace no muchas fechas, en el sarao organizado para reconocer a los mejores cocineros del mundo ha participado de manera inesperada en un debate sobre el respeto a las tradiciones culinarias por parte de los restaurantes de alta gastronomía y su defensa de lo autóctono y lo sostenible. Y ha lanzado cual bomba que ha saltado como una onda expansiva, la idea de que hay que apostar por la cocina tradicional. La verdad es que esto es una conclusión de una reflexión allí pronunciada, para reivindicar el conocimiento de la



historia culinaria frente a una tradición que puede ser cambiante. Con independencia de este matiz, resulta sorprendente que el verdadero apóstol de la cocina creativa declare la necesidad de la calificada como tradicional. La verdad, es que coincide la opinión evangélica de Adrià, con el manifiesto agotamiento de muchos restaurantes del estereotipo del menú degustación y de la letanía presuntamente innovadora. No hay tantos cocineros con capacidad creativa como podría deducirse de las nóminas estelares y del interés mediático de los nuevos héroes sociales dedicados a los fogones. Ya lo dijo Eugenio d'Ors, todo lo que no es tradición es plagio. Los laboratorios de nuevas ideas parecen en muchas ocasiones más cercanos a las tormentas de ideas creativas de los guionistas audiovisuales y, en consecuencia, máquinas para construir relatos.

Ello sin olvidar, que hay una defensa del producto autóctono, que como también ha precisado el astronómico cocinero, resulta paradójica ante la evidencia de su escasez. Nos emociona la trufa y no el hidrógeno, al igual que los cortes de bisturí del omakase de cualquier región del mundo. Toda esta argumentación, además, la ha pronunciado quien fue invitado a la documenta de Kassel, verdadero certamen de ideas artísticas. Después de todo, si la gastronomía ya no es arte, porque la innovación y talento imaginativo no están al alcance de cualquiera salvo para algunos privilegiados y sus imitadores, acabaremos concluyendo que no deja de ser más que una manifestación artesana. En ésta, adquiere más sentido la tradición. Y aquí, es donde aplica esa sentencia que dice: por sus obras, en este caso sus palabras, los conoceréis. ●