

# La dictadura de la quinta gama

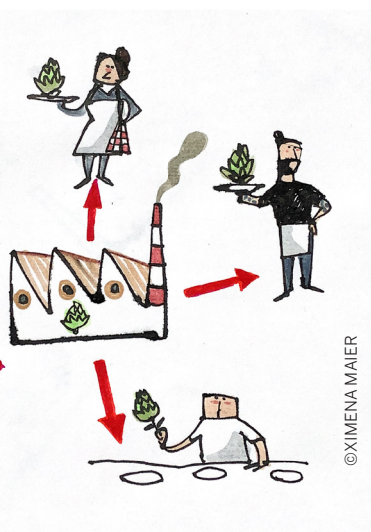
Texto—Andrés Sánchez Magro

Si hay una irrefrenable tendencia en la hostelería española actual, es la denominada quinta gama. La proliferación de establecimientos como setas y la falta de profesionales del sector, de la que ya hemos opinado incluso en exceso en esta Ley, apareja por lo común la necesidad de recurrir a cocina preparada y envasada al vacío. De modo peyorativo se conoce como quinta gama, o el furgón de cola de la gastronomía. Podría ser quinta o vigésimo novena, que es como decir el desecho de las comidillas para el público selecto.

Como igualmente hemos opinado, tampoco hay tanto público elitista que sepa comer en este viejo país. Hay un notable desfase entre el nivel esplendoroso de muchos cocineros, algunos con dimensión planetaria y restaurantes de impresionante presentación, con el comensal medio cuyo hecho gastronómico común es el timbrazo del ciclista con un paquete o el pozo sin fondo de los congelados en los

supermercados. En este contexto, muchos pequeños chiscones del comercio y el bebercio, para cuadrar ofertas y balances laborales, necesitan el expediente de una cocina negra que le sirva puntualmente los bocados de su carta. Y como en la viña del Señor o en las boticas, hay de todo. Se confunde bajo este concepto también las cocinas centrales de los grupos de restauración que hacen economía de escala para poder tener muchos locales y mantener un estilo uniforme de la benemérita ensaladilla rusa o el inevitable pulpo con revolconas y pimentón de La Vera. De manera simultánea hay bares o tabernas que juegan sin salida de humo ni licencia de cocina, pero con aliciente histórico, poseen un despacho singular de bebidas o son destino de ambiente y necesitan profundizar su oferta con manduca de compañía.

En ese totum revolutum de la cocina previamente ejecutada y luego re- calentada, las calidades varían. Uno recuerda algunos guisos como callos



a la madrileña de chuparse los dedos, procedentes de la gama inconfesable y que en una cata a ciegas sonrojarían a más de un jurado de la cosa. Como somos comistrones liberales y la única norma que nos sirve es que nos masajee las emociones de manera simpática, solo respetamos la calidad y la coherencia. Por ello, otra cosa pensamos de aquellos restaurantes con aspecto de serlo donde la cocina casera es siempre de otro. Tampoco nos gusta que, por el efecto simpático de la cocina estandarizada, las cartas se parezcan tanto unas a otras. Todo previsible. La prueba del nueve para el detector de la quinta suele ser, además del pulpo que por otra parte es igualmente africano en casi todos los sitios, la cacareada alcachofa confitada. Para muestra y saber lo que es el original y no el tijeretazo de la bolsa, pídaslas en la madrileña Rafa. Busquen, comparen y coman felices. ●