La gastronomía del chollo

Texto—**Andrés Sánchez Magro**

©XIMENA MAIER

Mi amigo Fernando Huidobro ha puesto sobre la mesa una cuestión bastante menos inocente de lo que parece: la nueva tarifa plana de la gastronomía. Queremos comer de puta madre, beber mejor, que nos atiendan como marqueses y pagar como si estuviéramos de excursión con bocadillo de tortilla. Todo a cien. El restaurante, la taberna, el vino, la copa, el menú, el aperitivo y, si pudiera ser, hasta el taxi de vuelta. Nos gusta salir. Muchísimo. España tiene una vocación de comedor público que ya quisieran otros países para sus museos. Salimos a desayunar, a tomar el aperitivo, a comer, a merendar, a cenar y luego a tomar una copa porque la noche, a esas horas, todavía parece joven. Lo que ya no nos gusta tanto es la parte administrativa del asunto: pagar la cuenta. Ahí comienza el festival. Sacamos el móvil, hacemos cuentas, dividimos entre cuatro, calculamos lo que habría costado en casa y pronunciamos esa frase que se ha convertido en el Padrenuestro del comensal contemporáneo. "para lo que era, me parece caro". Para lo que era. Una fórmula magnífica. Sirve para un rodaballo, una tortilla, un vino de Jerez y hasta para un entierro. Hemos convertido la relación calidad-precio en una religión. Y como toda religión tiene sus sacerdotes, sus herejes y sus tablas de la ley. ¿Cuánto cuesta? ¿cuánto lleva? ¿cuánto placer produce? ¿cuánto cuesta cada bocado? ¿cuánto cuesta cada copa? Y ¿cuánto me cobrarían por hacerlo en casa? Pues hágaselo usted en casa. Compre el producto. Busque la botella. Enfríela. Cocine. Friegue. Limpie. Tire la basura. Y, sobre todo, consiga que seis personas hablen durante tres horas sin que nadie mire el reloj ni se levante para recoger los platos. Porque quizá hemos confundido el precio con el valor. Un restaurante no vende solamente comida. Vende trabajo, tiempo, oficio, producto, alquiler, electricidad, vajilla, copas, vino, personal y una cosa que no figura en ninguna factura: la posibilidad de sentarse y que durante unas horas otro se ocupe de nosotros. ¿Es caro comer fuera? Naturalmente. Lo raro sería que no lo fuera. Lo verdaderamente curioso es que pretendamos que todo sea cada vez más barato mientras exigimos cada vez más. Queremos producto de lujo, servicio impecable, vinos de culto y cocineros que hagan virguerías, pero luego miramos la cuenta con la expresión de quien acaba de descubrir que el caviar no crece en los geranios. Mi amigo Fernando Huidobro ha abierto el melón. Habrá que comérselo. Y pagarlo. Porque quizá el problema no sea que la gastronomía esté cara. Quizá el problema sea que nosotros queremos seguir comiendo como ricos con presupuesto de pobres. Y eso, querido comensal, sí que es una tarifa plana. De caradura. ●