

Comer en Madrid: un repaso a la crítica gastronómica

Pilar Bueno / Raimundo Ortega

La cocina madrileña ha vivido instalada en el tópico, en parte como resultado de las lagunas en el estudio de su historia y en parte por el disfraz a que su condición de capital política, cultural y financiera ha sometido, y sigue sometiendo, a sus restauradores y a sus críticos. Empecemos con una breve reseña histórica.

De los alimentos se sabe, por ejemplo, que la carne de cordero fue, hasta mediados del siglo XIX, la más frecuente en la dieta de los madrileños, siendo paulatinamente sustituida por la de vaca. Sabemos también que, a pesar de considerarse un artículo de lujo, a finales del siglo XVIII se consumían cantidades muy apreciables de pescado, que llegaba a la capital del reino fundamentalmente de los puertos del Cantábrico. Gracias a las huertas cercanas no faltó una rica variedad de legumbres, verduras y frutas en sus mesas y si bien la popularización del aceite fue un fenómeno tardío, desde mediados del XVIII se cuenta con estadísticas que avalan el rápido incremento en su consumo. Es también conocido que los madrileños solían beber abundantemente los vinos del año y «de la tierra» -ya fuese ésta Barajas y Móstoles o Cebreros, Esquivias y la Mancha. No sólo el agua de Madrid era objeto de alabanzas sino que su pan mereció elogios de los visitantes más exigentes; sabemos que, como en el resto del país, los madrileños eran muy aficionados al chocolate y, por último, que poco a poco Madrid se fue convirtiendo en el mejor y más surtido mercado de España.

Autores muy diversos coinciden en que Madrid ha tenido siempre dos cocinas: la preferida por la realeza y seguida por los nobles y altos funcionarios, financieros y hombres de empresa, y la de la clase media y baja. La primera fue de indiscutible inspiración francesa y la segunda estuvo más asentada en los patrones tradicionales y siempre rechazó aquélla, como lo demuestra que ya en 1789, en sus *Cartas marruecas*, el ilustrado José Cadalso no ahorrara críticas al afrancesamiento que dominaba el lenguaje gastronómico, dando así fe de un conflicto que dura hasta casi nuestros días. Para los profesionales de antaño, los tratados de cocina más respetados y consultados fueron por mucho tiempo el *Nuevo Arte de Cocina* (1745) de Juan de Altamiras y el *Arte de Repostería* (1746) de Juan de la Mata. Ya en el siglo XIX vendrían otros, como *La Cocina Moderna* (1857) de Garcíarena y Muñoz, *El Cocinero práctico* (1892), de autor anónimo, y el famosísimo *El practición* (1894) de Ángel Muro.

Siempre abundaron las posadas, algunas de gran notoriedad, que ya en los siglos XVI y XVII ofrecían comida a los madrileños y visitantes, apareciendo más tarde mesones como los de la Cava Baja de San Francisco, el de El Peine y el de Paredes. En el primer tercio del siglo XIX, Larra somete a una crítica inmisericorde no sólo a las casas de comida de Madrid -el término «restaurante», de filiación francesa, se implantaría posteriormente- sino también a los madrileños como gastrónomos: «El público [en las fondas de Madrid] gusta de comer mal, de beber peor, ya aborrece el agrado, el aseo y la hermosura del local». Otro crítico exigente, Pérez Galdós, dejó años después noticia precisa de la inauguración, en 1840, de la *Fonda Española*, que no era el restaurante

más antiguo de Madrid pues le habían precedido Botín, fundado en 1725, y *Lhardy*, que abrió sus puertas en 1839. Hubo en Madrid otros locales que después desaparecieron: Genieys, Farrugia y los introductores del menú a precio fijo, los italianos Perote y Lopresti.

Con el transcurso de los años van apareciendo nuevos restaurantes. Algunos de ellos, como *Tournier*, con calidad suficiente para hacer sombra, hasta su desaparición, al mismísimo *Lhardy*. Pero los dos hitos fundamentales en la restauración madrileña a principios de siglo son la apertura en 1910 y 1912, respectivamente, de los hoteles Ritz y Palace. No sólo por ser los auténticos creadores de una hostelería de calidad internacional sino por albergar cocinas notables, capaces de competir con las de los restaurantes más acreditados, y en ciertos momentos superarlas; y eso que en las primeras décadas del siglo XX el panorama coquinaro de la capital siguió enriqueciéndose. En 1917 se abre *Casa Ciríaco* y algo después *Jai Alai*, *La Barraca*, *Casa Maxi*, *La Bola*, *La Hostería del Laurel*, *Edelweiss*, *Paul* -uno de los más célebres antes de la guerra civil-, *Trabuko*, *El Bilbaíno* y *El Segoviano*.

En 1936 (no podemos decirlo con seguridad por no estar fechada la edición) aparece la primera Guía Michelin de España y Portugal, que menciona y clasifica los ocho siguientes restaurantes en Madrid:

**** *Maison Tournier*, Calle Mayor, 16.

*** *Molinero*, Gran Vía, 1.

*** *Bufete Italiano*, Carrera de San Jerónimo, 37.

** *La Viña*, P. Núñez de Arce, 13.

** *Casa Botín*, Pl. Herradores, 7.

** *Bilbaíno*, Calle Victoria, 1.

** *Casa Botín*, Camino de Valdeconejos, 15 (Dehesa de la Villa).

* *Excelsior*, Calle Príncipe, 27.

Los criterios de la conocida Guía para recomendar los restaurantes eran éstos:

***** Restaurante de primer orden (gran lujo).

**** Restaurante de buena apariencia, cocina renombrada.

*** Restaurante renombrado por la buena cocina.

** Restaurante con buena cocina.

* Restaurante modesto pero bien puesto.

En cuanto a los precios, la Guía precisa que un desayuno costaba 1,50 pesetas; una comida 5 y una cena 6; todo ello sin vino, naturalmente.

Pero no puede hablarse de cocina sin detenerse en la crítica gastronómica. Y es que en nuestra opinión casi tan importante como unos buenos cocineros son unos críticos solventes e imparciales. Ya hemos dicho que el primer crítico de los fogones madrileños fue Mariano José de Larra. Posteriormente hubo otras dos grandes figuras: el gaditano Pardo y Figueroa –el Doctor Thebussem– y el canario Pérez Galdós. Sus huellas las seguirán en la primera mitad del siglo XX Dionisio Pérez y Julio Camba, y a caballo entre aquélla y estos últimos cincuenta años, Joaquín de Entreambasaguas.

Al terminar la guerra civil abrieron sus puertas dos establecimientos que marcarían durante muchas décadas la gastronomía madrileña: *Horcher* en 1943 y *Jockey* dos años después. Sólo en 1973, con la inauguración de *Zalacaín*, las cocinas madrileñas registraron una revolución semejante. Pero sin negar la relevancia que *Horcher* y *Jockey* tuvieron en la historia de la actual cocina capitalina, la trascendencia de *Zalacaín* reside en el intento de insertar a Madrid y su cocina en el movimiento de renovación iniciado en Francia y que establecería el patrón de referencia que, con algunas modificaciones, ha seguido configurando la gran cocina moderna europea hasta finalizar el siglo XX .

Algunas opiniones incluidas en sendos artículos que Víctor de la Serna publicó con el pseudónimo «Punto y Coma» en el diario *El País* en marzo y abril de 1979 nos revelan el peso que por entonces seguían teniendo *Horcher* y *Jockey*. En el primero de ellos, titulado «*Horcher*: de la Selva Negra al Retiro», se afirma rotundamente que «como restaurante de lujo [*Horcher*], es imbatible no sólo en Madrid, sino en muchas ciudades del mundo... incluido París» y se describe la elegancia de la mesa, la profesionalidad del servicio y, sobre todo, lo que califica como «revolución culinaria» en su tiempo. Dos semanas después, en la colaboración «*Jockey*: de Salamanca a Nueva York», el mismo crítico liga la cocina de *Jockey* con la «gran cocina clásica que basa su excelencia en seguir el ritmo del mercado». Como explica De la Serna, Cortés –a quien compara con Paul Bocuse– comprendió la importancia de la materia prima y abrió su propia granja; la «*cuisine du marché*» estaba así servida en el centro de Madrid.

Pero no todo eran excelencias prometedoras a mediados de la década de los setenta en Madrid, pues la cocina de la capital empezaba a estar sometida a la misma presión devastadora que en el resto de España. De la Serna la resumía afirmando que en aquella época los restaurantes «tienen prisa, quieren servir el mayor número posible de cubiertos y no pueden o no quieren perder horas y elaborar unos platos que requieran paciencia y lentitud». Es, en su propia definición, una cocina de «mucho túrmix y salsas en technicolor». Afortunadamente, en Madrid se habían asentado desde hacía años un elenco de buenos restaurantes: *El Bodegón* y *Príncipe de Viana* primero, y después *El Amparo*, *Cabo Mayor*, *Jaun de Alzate*, *Lúculo*, *Fortuny*, *El Olivo*, *El Cenador del Prado*, *Nicolás* y, sobre todo, *Zalacaín*.

En este punto conviene detenerse en el papel que la crítica ha desempeñado en la evolución de la cocina en Madrid, particularmente desde el final de la guerra civil hasta hoy. En este proceso de reconstrucción del papel de la crítica gastronómica conviene partir de un esfuerzo de comprensión, lo cual equivale a una interpretación de las

circunstancias históricas en que aquélla se llevó a cabo. Decimos esto porque, con algunas excepciones, buena parte de los críticos de antaño erraron en el enfoque de su labor y contribuyeron al afianzamiento de una coquinaria adocenada, que ni supo alcanzar una auténtica originalidad ni tampoco quiso preservar la tradición.

A principios de los años cuarenta, el ilustre gastrónomo guipuzcoano Busca Isusi comenzó en Radio Bilbao una serie de charlas culinarias. Madrid, por su parte, conservaba el regusto dejado por algunas incursiones en la materia nada menos que de Ortega y Gasset y Gómez de la Serna, que intentaron continuar elegantemente un bilbaíno como Zunzunegui, un madrileño como Entreambasaguas y dos barceloneses como Luján y Perucho. Entre ellos había bastantes puntos de acuerdo: hasta mediados de los setenta no sólo se comían bien en Madrid platos esenciales de las principales cocinas regionales españolas sino que la propia cocina madrileña merecía su respeto. Respeto un punto condescendiente, todo hay que decirlo, como lo demuestra su famosa definición de la cocina madrileña, «de meseta, más pastoril que agrícola, muy sugestiva por su misma depuradísima pobreza». Por lo general había mucha erudición en aquellas críticas, bastante descripción, recetas no pocas veces... pero, por desgracia, poca crítica auténtica. Quizás el ejemplo más excelso de esa forma de ser crítico sin criticar fuera el renombrado *Savarín*, sobrenombre con el cual el conde de los Andes desarrolló durante algunos años su labor como crítico en el diario *ABC*.

El conde tenía un paladar afinado y una afable bonhomía que creó escuela: nada menos que la Cofradía de la Buena Mesa. Algunos años antes, Víctor de la Serna había iniciado en *Informaciones* una tarea que proseguiría en diversas revistas y, ya en los años setenta, en el recién aparecido diario *El País*. El caso es que, poco a poco, la crítica gastronómica iba ganando peso gracias a las aportaciones de nombre como José Carlos Capel, los hermanos Domingo, Cristino Álvarez, Nines Arenillas, Gonzalo Sol, Fernando Point, y M^a Jesús de Antuñano, por mencionar algunos, y de revistas como *Club de Gourmets* y *Sobremesa*. La crítica adoptó también formas colectivas. A las tradicionales *peñas* -como la de «Amigos de Julio Camba», fundada en 1962- y *tertulias* -como «Los cocidos de Zarraluqui»- se unieron iniciativas ambiciosas como la citada Cofradía de la Buena Mesa que en 1973 publicaría un inventario de la oferta culinaria de la capital titulado *Madrid gastronómico*. El criterio de clasificación utilizado -de uno a tres «soles»- apuntaba la influencia de unos de sus miembros más dinámicos, Gonzalo Sol, que en 1974 publicaría, como parte de sus «Guías Gastronómicas Sol», una dedicada a Madrid. Abierto el camino, otras publicaciones seguirían a estos pioneros: la *Guía Gourmetour*, la del *Viajero Shell*, la *Guía Campsa*, la de *La Buena Vida* de *El País* y, más recientemente, *Lo mejor de la Gastronomía Española*, del crítico García Santos.

En busca de nuevos criterios podría ser el lema del empeño al que se enfrentaron tanto cocineros como críticos madrileños a partir de mediados de los setenta. Muy pocos de los cocineros eran capaces de seguir haciendo con rigor los sabrosos platos tradicionales españoles -que exigían tiempo y no justificaban facturas altas-, las escuelas de hostelería improvisaban nuevos cocineros aficionados a las conservas, los embutidos industriales, los pescados congelados y las salsas prefabricadas. La gastronomía madrileña sufrió un claro deterioro que sólo se compensó con la dedicación de un reducido grupo de restauradores. Permanecían *Lhardy*, *Horcher* y *Jockey*, entre los grandes. Los dos primeros habían alcanzado ya su cenit y *Jockey*

comenzaba a dar señales de estancamiento. A tal efecto es revelador comparar algunos platos ofrecidos en los años setenta y ochenta por el destacado restaurante madrileño con los elaborados por algunos afamados colegas franceses. Ya sean las famosas «Patata San Clemencio» -que recuerda un plato semejante del famoso establecimiento provenzal *L'Ostau de Baumaniere*, un tres estrellas en aquellos días- ya las preparaciones de los riñones, los pescados en papillote o ciertas preparaciones de los huevos escalfados, todos eran platos en los cuales se utilizaban mantequilla, aceite, nata, mostaza, coñac, oporto, y en las cuales no era raro hervir y freír los ingredientes; por desgracia, lo que *Jockey* no ofrecía era lo que sus colegas franceses empezaban a presentar como un profundo esfuerzo de renovación. En resumen, lo que se entendía por «cocina clásica» seguía siendo entonces para *Jockey* presentación barroca, gusto disfrazado y pesadez. Por suerte, fogones como los ya mencionados *Príncipe de Viana* y *El Bodegón*, u otros más recientes como *El Amparo*, *El Olivo*, *El Cenador del Prado*, *Nicolás* y, sobre todo, *Zalacaín*, habían iniciado entonces un camino nuevo que no todos pudieron resistir.

Y es que, igual que en otras ciudades españolas, los restaurantes en Madrid soportan mal el paso del tiempo. No queremos negar con ello la dilatada pervivencia de algunas casas -hay más de una centenaria y varias están entre los 60 y los 80 años-. Nos referimos a la dificultad de mantener un patrón de calidad. Para ilustrarlo, permítasenos recurrir a un criterio del que no somos decididos partidarios, pero que tiene su utilidad a veces: las clasificaciones. Vamos a utilizar para ello las «estrellas» de Michelin y los criterios combinados de las Guías Gourmetour y Campsa, con una breve referencia a *Lo mejor de la Gastronomía Española*, la personalísima guía del crítico Rafael García Santos. La conocida publicación francesa abarca el período más dilatado, de 1973 a 1999, además de la ventaja adicional de facilitar unos precios medios; la información ofrecida por Gourmetour-Campsa es algo más corta: de 1979 a 1999.

En la Michelin destacan algunos rasgos: primero, la variabilidad de sus criterios, especialmente acusada en sus primeras guías, destacando la de 1976 como ejemplo de lo que un crítico prestigioso nunca debe hacer; segundo, que *Jockey* ha estado siempre presente -con una o dos estrellas- en el escalafón del buen comer madrileño según Michelin, pero nunca ha conseguido la tan preciada tercera estrella, galardón que en Madrid sólo ha obtenido *Zalacaín* y del cual disfrutó ocho años, desde 1987 a 1994. Michelin refleja, en tercer lugar y a su manera, la tendencia a la mediocridad en la restauración madrileña que hemos comentado. Por ejemplo, en 1998 había en Madrid y sus alrededores doce restaurantes que sumaban un total de trece estrellas -o sea, 1,08 estrellas por establecimiento-, en Barcelona ese año la relación era de 1,4 estrellas por restaurante galardonado y en San Sebastián 1,6. En 1999 esas cifras relativas eran, respectivamente, 1,08, 1,4 y 1,4.

El examen de Gourmetour-Campsa pone de relieve el mismo problema de cambio de criterios, magnificados en este caso por tratarse de dos publicaciones que aun empleando criterios semejantes dejan entrever preferencias distintas. De todas formas, no es fácil hallar razones que expliquen, por ejemplo, por qué de 1989 a 1990 el número de restaurantes clasificados con 7,5, o más, sobre 10 pasa de golpe de 8 a 15. Los cambios bruscos no son privilegio de Gourmetour, pues cuando Campsa se hace cargo de las clasificaciones, entre 1997 y 1999, se dibuja un auténtico tobogán. El

hecho de ser una «guía de autor» confiere, en principio, a la publicación del crítico donostiarra García Santos una mayor coherencia. En el lustro comprendido entre 1995 y 1999 son los años centrales –es decir, el 96, 97 y 98– aquellos en que más restaurantes madrileños entran en la guía por obtener una puntuación que supera el umbral mínimo de 7: trece en total. De ellos, los preferidos por el crítico parecen ser *Zalacaín*, *El Cenador de Salvador* y *El Amparo*; por el contrario, *Jockey* figura en el palmarés sólo en los tres años iniciales y desaparece ya en 1998.

Respecto a los precios, ambas –Michelin y Gourmetour-Campsa– facilitan una información útil si bien los criterios empleados son discutibles, pues no de otra forma se comprenden variaciones tan pronunciadas o lagunas clamorosas. Hemos elegido Michelin por las dos razones antes apuntadas y un somero examen deja entrever «miniciclos» íntimamente ligados a la evolución de la coyuntura económica y que se tradujeron en unos casos en un mayor rigor en el uso de las «tarjetas de empresa» y en otros en la moderación del consumo conspicuo de los residentes en Madrid con alto poder adquisitivo; pero en general es recomendable ser cauto a la hora de sacar conclusiones, salvo que es y ha sido siempre caro comer en cualquiera de los restaurantes madrileños considerados «buenos»; lo cual no impide tampoco afirmar que continúa siendo aún más caro comer en los muchos restaurantes de la capital que son realmente malos.

Una simple mirada a la evolución de los precios medios reseñados por Michelin para los restaurantes madrileños con «estrella» así lo confirma, y la comparación con la evolución general del índice de precios al consumo (IPC) lo subraya aún más si cabe. En efecto, entre 1973 y 1998, *Jockey*, el restaurante que ostenta el honor de haber figurado siempre entre los laureados por la guía francesa, aumentó el precio medio de su menú algo más de diez veces; *El Bodegón*, otro de los clásicos, que ha estado casi siempre en la guía, también multiplicó sus precios por diez; y en los trece años –1986/1998– que *El Amparo* ha permanecido en las páginas de Michelin, sus precios se han incrementado ocho veces. Sustanciosos incrementos, sobre todo si tenemos en cuenta que el IPC, con todos los defectos de elaboración y cobertura que puedan reprochársele, poco más que se duplicó entre 1973 y 1998.

En el filo de un cambio de siglo, la cocina madrileña se halla en una situación delicada. Apenas quedan restaurantes donde se pueda degustar con garantías una cocina tradicional, sea madrileña o de otras regiones –en nuestra modesta opinión no llegan a diez. Acaso sea porque cada vez resulta más difícil –y más caro– contar con buenas materias primas, acaso porque han ido desapareciendo los cocineros que tenían una memoria de lo que esa cocina era; en definitiva, porque cada vez es más exiguo el público que sabiendo diferenciar la auténtica y tradicional de las torpes imitaciones que hoy se ofrecen, muestra en su mayoría una total indiferencia hacia las cocinas populares españolas. Sólo así se entiende que, por ejemplo, se sigan alabando los cocidos madrileños servidos en muchos restaurantes de la capital, cuando en realidad este plato sólo se puede degustar hoy con garantías en las casas particulares.

El segundo punto clave es qué cabe esperar de *la cocina y la crítica gastronómica madrileñas en un futuro próximo*. El momento es delicado pues en ninguno de los restaurantes madrileños considerados «grandes» se come bien –recuérdese las cifras antes ofrecidas sobre la relación entre estrellas Michelin y establecimientos en la

capital y en Barcelona y San Sebastián-. Se puede encontrar en ellos platos que se salvan pero sus menús -o sea, su cocina, incluso cuando está apadrinada por grandes cocineros capaces de provocar admiración cuando se come en sus establecimientos fuera de Madrid- son vulgares en ciertos casos, pretenciosos en otros, confusos en su mayoría y exageradamente caros siempre. En otras casas, no muchas ni de tanto renombre, se elabora una cocina correcta y en ocasiones uno degusta platos tradicionales bien conservados o actualizados. Pero ahí se acaba todo. ¿O no? Pues quizás no, porque hace poco tiempo ha empezado a aparecer un grupo, por ahora reducido, de jóvenes cocineros que se enfrenta a sus fogones con un bagaje de rigor técnico y atrevimiento culinario que podría cambiar el triste panorama de la gastronomía madrileña. La cuestión es si sabrán salir inmunes de las acechanzas que siempre tiende Madrid en esas ocasiones: a saber, un exceso de demanda personalizada en una clientela que por «ir a comer donde se debe ir», que no aprecia ya la innovación ni la simple renovación y que, por desconocer lo que debe exigir sólo pide «pompa y circunstancia» pero desde luego no el esfuerzo diario que una buena cocina requiere. A esto se une la tentación de crecer incurriendo en gastos que obligan a elevar los precios, con el peligro de estancarse en una cocina que satisfaga al mayor número de clientes posible a costa de la calidad de los platos ofrecidos y del servicio.

En esas circunstancias, los críticos tienen un papel crucial en el futuro de la gastronomía madrileña. Por definición, la crítica ha de ser ponderada, descriptiva y libre de prejuicios; si bien está obligada a juzgar con respeto al cocinero -sin pretender saber más que él- debe actuar como defensor del cliente, preocupándose ante todo por su bolsillo y también por fomentar su buen gusto. Eso significa, entre otras cosas, informar de si un restaurante ofrece de forma continuada una calidad acorde con los precios que cobra. En Madrid -pero no sólo en Madrid- son frecuentes oscilaciones injustificadas en la calidad y especialmente en los precios de los platos, sobre todo en los que reverencial y arteramente a veces para el bolsillo de los clientes ofrecen algunos *maitres* como «fuera de la carta». En este punto, la independencia del crítico debe ser impecable. Pero, además, su papel quedaría mermado si no supiera actuar como educador del paladar del cliente, desterrando el falso axioma según el cual «el cliente siempre tiene razón». Para llevar a cabo esa tarea, la crítica gastronómica -como la crítica en general- debe evitar el aburrimiento, ya sea debido al exceso de erudición o al uso de un lenguaje hermético. Abundan las críticas que tienen que explicar los platos como quien desvela los problemas más arcanos de la astrofísica, y los críticos que se refugian en un conceptismo hueco para no decirle al lector lo que puede esperar al acudir a un restaurante. El crítico está obligado a reconocer la dificultad de una tarea que se realiza en el terreno impreciso definido entre un posible modelo ideal de cocina y el análisis de la cocina y del cocinero concretos que está enjuiciando. Todo crítico solvente debería ser capaz de conceptuar la enorme variedad de estilos personales de los cocineros respondiendo a tres grandes pares de cuestiones: la comprensión de las raíces de la cocina que se le ofrece y la solución a los problemas culinarios que ella plantea; el dominio de la técnica y el entendimiento del método creativo; y por último, la capacidad para distinguir entre imitación e innovación. Veamos estas cuestiones.

Respecto al primer par de cuestiones, el crítico ha de conocer los orígenes de la cocina que se ofrece, en qué productos está enraizada y cómo ha resuelto el cocinero los problemas derivados de la conservación de esas raíces, de su actualización o,

simplemente, si las abandona sin crear nada nuevo en pos de una falsa originalidad. Por ello, uno de los dilemas más acuciantes a los que hoy en día se enfrenta cierto tipo de cocina reside en que, incapaz de evolucionar, imita y decora. A este respecto sería buena señal que nuestros restauradores, apoyados por la crítica, abandonaran tanta cocina gratuita y volvieran a aquella *edad de oro* en la cual, como hemos dicho antes, no era preciso explicar durante más de un minuto en qué consiste el plato que se está ofreciendo. El crítico no debe arropar nunca esa maniobra, que no beneficia ni al cliente ni a la buena cocina.

En segundo lugar, el crítico debería rechazar todo intento de los cocineros de dar gato por liebre, por muy bien presentado que esté el gato. Un plato bien hecho exige dominio técnico, pero un plato innovador requiere del cocinero de cuyas manos sale algo más, algo que el crítico está obligado a entender y transmitir. Tercer dilema para el crítico: crear un plato no es intentar deslumbrar con superposiciones, más o menos espectaculares, de materias primas y sabores ni la incorporación en aluvión de productos exóticos o el abuso del truco técnico. Por el contrario, consiste en seguir rigurosamente un método que se inicia con la selección de sabores y texturas, sigue por inventar la lógica que los combine y, por último, concluye creando con una técnica depurada –cuyas bases el crítico debe entender– unas sensaciones nuevas sin mixtificar el sabor natural de las materias primas utilizadas.

Si algo se desprende de los anteriores comentarios es la relevancia que atribuimos a la función de la crítica gastronómica y, por ende, la responsabilidad de esa tarea. Pero aquí nos asalta el temor de que *el crítico asuma el papel de juez*. Para evitarlo es necesaria la contracritica, pero ¿quién critica al crítico? Desde luego no los restauradores, pues saben bien que un enfrentamiento con un crítico –o con un sector de la crítica– prestigioso puede perjudicar a la marcha del negocio. Tampoco los aficionados, a quienes no corresponde tal tarea y que carecen de medios para expresar sus opiniones ¿Entonces, quién? Sin duda los propios críticos.

Ello implica cumplir varios requisitos. El primero, sin duda, contar con los conocimientos para emitir una crítica ponderada en un lenguaje ágil y libre de tecnicismos ociosos. En segundo lugar, la crítica gastronómica debe ser coherente y no arbitraria; queremos decir con ello que los críticos deberían huir como de la peste de la tentación, en la que a veces caen, de crear «modas culinarias» basadas en sus propias preferencias. Esta es una óptica muy frecuente e incluso prestigiada –¡a qué crítico no le gustaría protagonizar en la cocina de su país la experiencia de «los diez mandamientos» de la «Nueva Cocina» que los franceses Gault y Millau tuvieron la fortuna de codificar en 1973 en relación con la renovación gastronómica del suyo!– pero que apenas encaja en nuestra idea de la crítica gastronómica. Y por último: el crítico ha de ser independiente. Debe evitar la tentación de organizar «jornadas gastronómicas», «encuentros con los tres maestros» o de asesorar a fabricantes de estos o aquellos productos, actividades muy legítimas en sí mismas pero que pueden arrojar dudas sobre la calidad de la labor crítica y hacer pensar maliciosamente a algunos que ésta se utiliza para arropar a quienes les facilitan esos negocios.

Es hora de poner punto y final. Mal que nos pese, Madrid no ha tenido nunca una cocina sobresaliente. Quizás su condición de capital política, financiera y cultural del país originó ante todo una mala imitación de la cocina francesa, unas meritorias

aproximaciones a la cocina internacional después y unos cuantos y sabrosos platos tradicionales siempre. Un público sobremanera fácil y una crítica que, salvo excepciones, ha renunciado a su doble papel de magisterio gastronómico y de defensa de los intereses de los clientes, explican las continuas decepciones experimentadas por quienes han esperado, y aún confían, que en Madrid se pueda disfrutar de la misma cocina, técnicamente impecable e innovadora que es posible degustar en otras ciudades y pueblos de España.

BIBLIOGRAFÍA SELECCIONADA

PARDO DE FIGUEROA, MARIANO (El Doctor Thebussem), *La Mesa Moderna*, 1887, edición de Cerro Alto Editorial, Sevilla, 1994.

PÉREZ, DIONISIO , *Guía del Buen Comer español*, Madrid, 1929.

CAMBA , JULIO , *La casa de Lúculo o el arte de Comer*, 1ª ed., Madrid, 1937.

LUJÁN, NÉSTOR, Y PERUCHO, JUAN , *El Libro de la Cocina española*, Barcelona, 1970.

ENTREAMBASAGUAS, JOAQUÍN DE, *Gastronomía Madrileña*, 2ª ed., Madrid, 1971.

MARTÍNEZ LLOPIS, MANUEL, Y ORTEGA, SIMONE , *La Cocina típica de Madrid*, Madrid, 1987.

SERNA, VÍCTOR DE LA , *Parada y Fonda*, Barcelona, 1987.

DÍAZ, LORENZO , *Madrid: Bodegas, mesones, fondas y restaurantes*, 1ª ed., Madrid, 1990.

ESTEBAN, JOSÉ , *La cocina en Galdós*, Madrid, 1992.

DÍAZ, LORENZO , *Diez siglos de cocina en Madrid*, Barcelona, 1994.

DÍAZ, LORENZO , *Jockey, historia de un restaurante*, Barcelona, 1996.

SIMÓN PALMER, Mª DEL CARMEN , *La cocina de Palacio*, Madrid, 1997.