

La cocina de los valientes

Pau Arenós

Barcelona, Editorial B, 2011 408 pp. 35 €

El arte de comer

M. F. K. Fisher

Barcelona, Debate, 2015 757 pp. 37,90 €

Trad. de Marcelo Cohen

Del arte de la comida a la cocina tecnoemocional: viaja usted bajo su responsabilidad

Pilar Bueno

25 abril, 2016



PRÓLOGO DE
DAVID DE JORGE & MARTÍN BERASATEGUI

M.F.K. FISHER

EL ARTE DE COMER

DEBATE

1. Introducción

Tiene ante sí el lector dos libros muy diferentes, y no sólo por la época, el idioma, el género y la nacionalidad de sus autores, sino, y ello en mi opinión es más relevante, por el propósito de sus autores. La norteamericana M. F. K. Fisher escribió para difundir en su país la cocina francesa al tiempo que, gracias a la ágil narración de una vida que estuvo dedicada desde la infancia a disfrutar de lo que ella entendía como los placeres de la mesa, insistir en la necesidad de una buena alimentación. Más de medio siglo después de la aparición del libro de Fisher, Pau Arenós, inmerso en el rutilante ambiente de la cocina española de vanguardia de comienzos del siglo XXI, parece obsesionado por hacernos comprender que la técnica más avanzada no está reñida con la tradición y que puede emocionar los cinco sentidos de quienes se sientan a comer sin prejuicios contra la creatividad.

2. ¡Las damas primero!

Comencemos, pues, por el libro de la norteamericana Mary Frances Kennedy: Fisher es su apellido de casada. Nacida en una pequeña ciudad del Estado de Michigan en 1908, tuvo, por lo que cuenta, una infancia feliz, una tía que en realidad era una vecina y que fue quien la inició en los «placeres» de la comida. Fue una estudiante mediocre y una comedora desordenada, sin que entre los recuerdos que relata pueda encontrarse indicio alguno de que hubiera alguna comida medianamente delicada. De hecho, hubo de esperar veintiún años para, ya casada, llegar a Dijon, donde su marido intentaba acabar un doctorado, para iniciarse en una cocina elaborada de acuerdo con los moldes clásicos, catar vinos decentes y aprender las bases de los rituales apropiados del arte de comer.

De vuelta a su país natal, Fisher comenzó a interesarse por la lectura de libros antiguos de cocina en la Biblioteca Pública de Los Ángeles, lo que le llevó a escribir artículos más o menos breves reunidos después en su primer libro, *Sírvase de inmediato* (1937), justamente el primero de los cinco que bajo el título colectivo *El arte de comer* nos ofrece ahora Debate en una cuidada edición. La autora viaja frecuentemente entre Estados Unidos y Europa, se divorcia y vuelve a casarse hasta quedar viuda. Su pluma no se detiene: su segundo libro, *¡Ostras!* (1941), está repleto de recetas con el molusco bivalvo como personaje central y de divertidos recuerdos en torno a él. Nuevos viajes a Francia y Suiza se combinan con un nuevo matrimonio y la aparición de dos nuevas obras: *Cómo cocinar un lobo* y *Mi yo gastronómico*, aparecidas durante la Segunda Guerra Mundial, concretamente en 1942 y 1943.

Su reputación como la gran experta norteamericana en el campo gastronómico se acrecienta con su traducción en 1949 de la *Fisiología del gusto*, el tratado más famoso de Jean Anthelme Brillat-Savarin, escrito ciento veinticuatro años antes, cuando faltaban meses para su fallecimiento y cuyos derechos vendieron sus hermanos por mil cuatrocientos francos, algo menos de la cantidad que obtuvieron por su Stradivarius. Al parecer, todo ese caudal de conocimientos no impresionaron a una anfitriona en Dijon, que durante una comida le preguntó, no se sabe si candorosa o malévolamente, «cómo podía escribir sobre gastronomía en Estados Unidos, donde como es sabido la gastronomía no existe».

No ha quedado testimonio de la respuesta, si es que la hubo, a tan impertinente cuestión. El caso es que años después, en 1949, publicó un quinto y último libro, *Un alfabeto para gourmets*, en el cual reunió una serie de amenos artículos aparecidos en varias revistas y que, estructurados

alfabéticamente, recuerdan episodios de su vida. Gracias a la insistencia de su entonces exmarido, apareció en 1954 *El arte de comer*, volumen que agrupaba los cinco libros aquí mencionados y que cimentaría definitivamente el prestigio de la autora entre el público de habla inglesa. M. F. K. Fisher murió en un pueblecito californiano treinta y ocho años después.

En *Sírvase de inmediato*, su primer libro, la autora reconoce su intención de navegar entre las tres corrientes en que clasifica los libros de cocina: los tratados sobre comida, los referentes a qué comer y aquellos dedicados a la gente que come. Adelantando mi opinión, diré que nada especialmente interesante puede encontrar el lector actual en este primer tomo de la recopilación de las cinco obras básicas de Fisher que nos ofrece Debate.

Hay de todo en él: un sumario recorrido histórico que comienza nada menos que en el imperio chino del año 2800 a. C. para pasar después por Egipto, Grecia, Roma, el Medievo y las Cruzadas. Sigue con los refinamientos que Catalina de Médici aporta a corte de su marido, el rey Enrique II, la comida isabelina, el resurgimiento de la cocina francesa después de la Revolución y sus cambios hasta comienzos del siglo XX, deteniéndose en las obras de tres grandes cocineros y críticos: Grimod de la Reynière (1758-1838), Antonin Carême (1784-1833) y Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826). Si bien la autora en este primer libro ofrece pocas reflexiones originales, ha de reconocérsele, sin embargo, agilidad en los retratos de personas y ambientes, su interés por informarse –las citas de tratados de cocina antiguos son numerosas– y la facilidad con que nos ofrece recetas que, con contadas excepciones, ninguna ama de casa, y menos un cocinero profesional, estaría interesado en poner en práctica hoy en día.

Su estancia en Dijon le sirvió para conocer de primera mano la cocina francesa de provincias, que siempre fue para ella el paradigma de «la cocina». Esa devoción acaso explique algunas afirmaciones equivocadas, como cuando asegura (p. 71) que el inventor de la mahonesa, definida como «salsa de huevos y aceite», fue inventada por el cardenal Richelieu (1582-1642), ignorando que tal salsa ya se condimentaba en Mahón cuando el duque de Richelieu y mariscal de Francia (1696-1788) dirigió la ocupación de la isla de Menorca, cabiéndole el honor de ser su introductor en la cocina gala.

En su segundo libro, *¡Ostras!*, combina una exposición ingeniosa –entre científica y literaria– de la vida de las ostras y de las artimañas de sus peligrosos depredadores para comérselas, desde la estrella de mar hasta el ser humano. Añade a ello el elogio de sus virtudes alimenticias, empezando con el recordatorio de que contiene más fósforo que cualquier otro alimento y comentando después dónde se encontraban entonces (finales de la década de los treinta y comienzos de la de los cuarenta) las mejores en Estados Unidos ¡Ah, muy importante para los amantes de este molusco: les regala veinticinco recetas para prepararlas!

Cómo cocinar un lobo (1942) es un libro que destila las preocupaciones reinantes en diciembre de 1941, cuando Estados Unidos ya había entrado a participar de lleno en la Segunda Guerra Mundial y cundía la psicosis que se había apoderado de las amas de casa del país para dar de comer a sus familias con «un presupuesto de guerra», terreno este abonado para que Fisher haga gala una y otra vez de su humor sardónico, ya se trate de sopas, asados o verduras, incluido «Un elogio del guisante» digno de un Erasmo con faldas, a pesar de algunos consejos un tanto simplones como aquel según el cual «la mejor forma de amar una verdura es... tratándola bien». Ni que decir tiene que una prefiere

los guisantes cuidadosamente recogidos en una huerta bien cuidada que los congelados adquiridos en un supermercado.

Nada ello empece para reconocer la agilidad de la pluma de la autora, capaz de pasar con toda dignidad de los consejos a las amas de casa sobre cómo cuidar sus manos o preparar un enjuague bucal a las recetas para confeccionar un fastuoso menú como el comentado con la nostalgia en las papilas prebélicas (pp. 353-359) y compuesto por un paté de gambas, huevos con anchoas, *bœuf* Moreno, *poulet à la mode de Baune*, postre colonial y *fruits aux sept liqueurs* (en cuya composición se mezclan brandy, kirsch, Cointreau, Benedictine, marrasquino y Kümmel, un licor de origen holandés a base de comino, hinojo y semillas de alcaravea). Claro es, podría decirse, que los tiempos no pasan en balde, pero ello no es totalmente cierto. Me he entretenido buscando preparaciones de platos semejantes en recetarios españoles de aquellos años¹ y se observan diferencias interesantes: tiempos de cocción de las carnes mucho más cortos, mezclas más sencillas en los condimentos, huida del uso casi indiscriminado de las salsas de tomate y la mantequilla, así como una higiene más escrupulosa en la limpieza previa de ciertos condimentos utilizados después en la preparación del plato. Sospecho que, una vez más, la autora no tiene suerte con las recetas españolas. Antes he recordado su traspie con la mahonesa o mayonesa y ahora no puedo dejar sin comentar su peculiar versión del gazpacho (pp. 214-215), entre cuyos ingredientes incluye el perifollo y el cebollino, y acepta «incorporar caldo de carne o de pescado». Según nos confiesa, la receta proviene «en parte de Paul Reboux (un diletante francés que, entre otras aficiones, ejerció de crítico gastronómico) y en parte de un chef español de un carguero italiano que en otra época hacía la ruta Marsella-Portland (Oregón)». Era mucho mejor, sin duda, el *gazpatxo* vasco que hace bastantes años se servía como aperitivo de la casa en un afamado restaurante guipuzcoano.

Mi yo gastronómico (1943) es el más extenso de los cinco libros que componen *El arte de comer* y probablemente el más revelador para quien desee adentrarse en la personalidad de esta prolífica escritora. En sus páginas encontrará curiosas observaciones respecto al paladar de los niños y sus preferencias, cuándo y cómo se inició en la lectura de libros de cocina, sus experiencias universitarias, su iniciación en esa prueba que supone comer en un restaurante por primera vez, sus primeras estancias en Francia y el descubrimiento de la cocina gala, tanto en la casa de huéspedes regentada por una simpática familia alsaciana como en los restaurantes de Dijon y Estrasburgo: becas, *tournedos* Rossini, *écrevisses*, *foie gras*, *tripes à la mode* de Caen y los buenos vinos a granel van acrecentando su acervo gastronómico.

Sus numerosos viajes transatlánticos (en uno de ellos fondea en algún puerto español, pero de nuestro país solo parece recordar «un vino espeso de color pardo» y el Anís del Mono). A lo largo de los capítulos genéricamente titulados «La medida de mi capacidad», y especialmente en el citado como «El *lemming* al mar», describe una personalidad –la suya– que aparece como un punto pretenciosa cuando detalla la impresión que en «los otros» provocaba su comportamiento y la seguridad en sí misma cuando pedía «buenos vinos o el buen licor y las cervezas de todo tipo» (p. 531), algo que califica como el disfrute de la independencia. Los dos últimos capítulos constituyen la confirmación de las dificultades que los llamados «gringos» tienen para comprender casi todo aquello que sucede al sur del Río Grande, pues incluso una observadora tan aguda como M. F. K. Fisher recurre una y otra vez al tópico para describir cuánto disfruta con la comida mexicana. Y ello

aceptando que se trata de un error de traducción que la combinación de tequila y zumo de tomate conocida por los mexicanos como sangrita es la «sangre» (p. 555) por ella alabada.

Valiéndose de las veintiséis letras del alfabeto, y con el título *Un alfabeto para gourmets* (1949), la autora reúne una serie de comentarios curiosos que abarcan desde sus experiencias de comer sola y cenar con «ligones» hasta sus burlas sobre los gourmets exquisitos y su afición a los platos sofisticados hasta la exageración; todo ello sin olvidar los recuerdos personales acerca de las comidas preparadas por ella misma o su curiosidad respecto a los ingredientes que considera exóticos. El conjunto va combinándose con reflexiones ligadas a las ventajas de comer sola y las dificultades de hacerlo dignamente y sin excentricidades. No nos ahorra Fisher «platitudes» sobre el romanticismo (letra R) y observaciones de aficionada respecto a la química (letra Q)², sin que falte una graciosa picaresca femenina al describir cómo las mujeres, comenzando por la autora, pueden preparar una cena con el propósito de llevarse a un caballero al lecho gracias a un menú sencillo y bastante anodino. Por último, una no puede sino estar de acuerdo cuando afirma (letra X) hasta qué punto las discusiones matrimoniales –y habría que añadir las políticas, si se tiene en cuenta la actualidad española– estropean las comidas preparadas con el máximo esmero.

Como colofón, la autora divaga respecto a «la cena perfecta», relatando lugar, preparativos y menú, y situándola en una terraza-estudio en el Quai Voltaire, en París, al atardecer «de un caluroso día de agosto» (p. 744), en la cual se servirían unas «enchiladas muy picantes hechas con tortillas mexicanas de verdad y tiras de pechuga de pollo». Claro que después de «épater le bourgeois», imagina un menú más serio para sus huéspedes («dos bellas, una inteligente, tres de profesiones correlativas como arquitectura, música y fotografía») más la anfitriona, que después de unos entrantes con caviar rosa, finas rebanadas de pan moreno, mantequilla y gajo de limón regados con Martinis o jerez, seguiría con un consomé –que contendría iguales cantidades de jugo de almejas y caldo de ternera–, jarrete horneado con ciruelas negras y salsa agridulce, aligerado todo ello con una ensalada verde sazónada con un buen vinagre, acabando con una tabla de quesos escogidos y para beber un borgoña *pinot noir*. En conclusión, «una comida lánguida y lenta, delicadamente elegida y artísticamente presentada [...] puede ser uno de los empujones más importantes a una historia amorosa, pero sólo si se aplica cierta inteligencia». Buen final para un libro escrito con humor, ingenio y un conocimiento superficial de lo que es el arte de cocinar al amparo de un ambiguo título. Sin olvidar que la presente edición en español también incluye una introducción de la propia autora relatando los avatares previos a la publicación de su libro, el prólogo que la autora de libros de cocina, de una historia culinaria y de diversas biografías –entre ellas la de la propia Fisher–, Joan Readon, redactó en la edición conmemorativa del quincuagésimo aniversario de su publicación, así como un prólogo de David de Jorge, cocinero, divulgador gastronómico en televisión, premio internacional por su libro *Con la cocina no se juega* y poseedor del récord mundial del mayor filete ruso (quince metros cuadrados de superficie, cuatrocientos kilos de peso y dos centímetros y medio de grosor), confeccionado , cómo no, en Bilbao en 2014.

3. La técnica, y la emoción después

Pau Arenós es un conocido crítico que desde la década de los noventa del siglo pasado viene escribiendo sobre restauración y gastronomía en general, especialmente en Cataluña. En 1999

escribió *Los genios del fuego*, que recibió el año siguiente el galardón internacional al mejor libro sobre los chefs, y que se unió a los que antes y después ha ido obteniendo en España.

En el que acaba de publicar con el llamativo título de *La cocina de los valientes* emprende la difícil tarea de desentrañar qué hay detrás de las bambalinas de la gran revolución de la cocina española, cuya bandera ha llevado durante tantos años Ferran Adrià y cuya herencia reclaman numerosos genios de los fogones. Y, para aportar claridad, Arenós comienza proponiendo un término que él mismo acuñó hace años: tecnoemocional.



Su extensa definición funciona como portada del libro, junto con un complicado pero bien concebido diagrama que nos resume la trayectoria de la alta cocina contemporánea de Occidente entre 1900 y 2010. En resumen, el movimiento culinario tecnoemocional tiene como *objetivo* crear emoción en el comensal apelando a los cinco sentidos y abrir nuevos caminos; empleando los siguientes *medios*; conceptos nuevos, técnicas y tecnología propios, asumiendo riesgos, respetando la tradición y participando en una amplia escuela en lugar de trabajando en solitario y dialogando con otras disciplinas científicas, artistas y profesiones próximas a la gastronomía y la cocina: en definitiva, apelando a los cinco sentidos. Su creador fue Ferran Adrià y su tiempo fueron los albores del siglo XXI.

Antes de explicar el diagrama «El canon de los chefs» (pp. 64-73), Arenós hace un rápido recorrido de baldosas amarillas cual mago de Oz para aclarar el término tecnoemocional. Un menú del Celler de Can Roca, unas referencias básicas sobre la técnica y la tecnología en la cocina, la génesis de la *nouvelle cuisine* francesa y cómo y cuándo uno de sus apóstoles (Paul Bocuse) ejerciendo de san Pablo de los fogones y transmitiendo la buena nueva a Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, en diciembre de 1976, hace que estos la nacionalicen en «La nueva cocina vasca». Corrían entonces los tiempos en que se sentaban los principios de la organización territorial del Estado, cabecera del Título VIII de la Constitución, y algo después –exactamente en 1999– apareció el justamente alabado libro de nuestro autor, *Los genios del fuego*. Allí se explayaban los probablemente diez mejores cocineros catalanes a propósito de la teoría y la práctica (por cierto, ¡sus recetas eran magníficas!) de lo que Arenós, en su introducción a aquel libro, titulada «Receta para una nueva cocina catalana», afirmaba (p. 11) que aspiraba a perpetuar: «El momento es tan glorioso que merece ser recogido para que las próximas generaciones sepan de esta edad de oro». Así, a modo de moderno Don Quijote, nos

informó a los «embobados cabreros» que leíamos del «hervor cósmico» que «un país tan pequeño [Catalunya] [disfruta] con tanta cantidad y calidad de luces gastronómicas».

Volvamos ahora al libro reseñado, en el cual, y después de una serie de capítulos que son a la vez aclaratorios de la enjundia encerrada en el *bocablo* –Arenós *dixit*, p. 64– tecnoemocional, y de sus antecedentes, nueve grandes restauradores españoles nos aclaran cómo lo entienden y aplican en sus fogones. A lo largo de esta primera parte de su extenso alegato en pro de una cocina singular, la de los «valientes», Arenós denuncia el exceso de consumo de carne y los peligros del sobrepeso: «Una vaca es un Hummer» (p. 189); cómo promocionar la salud y los buenos hábitos alimenticios y en qué medida puedo ayudar a ello la cocina tecnoemocional y la Fundación Alicia que asesoran Ferran Adrià y el cardiólogo Valentín Fuster; por qué conviene que el chef esté en su restaurante y cuáles son algunas de las causas razonables que lo impiden, al tiempo que se analiza por qué los chefs famosos están patrocinados por marcas y las razones para aceptar que se coma con los dedos, habida cuenta que hay algo íntimo en ese gesto que nos acerca al producto. Y todo ello sin olvidar que, en 1963, Marcel Duchamp (¡sí, el del famoso urinario!) visitó un Bulli en el cual todavía no había aparecido Ferran Adrià; o reflexionar por qué los intelectuales detestan la cocina de vanguardia y pasar después a defender que la cocina es un arte, una defensa que le ocupa unas cuantas páginas, concretamente de la 282 a la 292, y proclamar la intervención del gran cocinero catalán en la Documenta 12 de Kassel como artista invitado y descubrirnos cómo se gestó esa gesta, en la cual él participó activamente.

En toda la segunda y última parte del libro, titulada «Los viajes. En casa de los valientes», Arenós vuelve a la técnica narrativa de *Los genios del fuego* y comparte con el lector sus impresiones respecto a las diecinueve musas de la cocina de vanguardia culinaria actual, entre las que, sin aclarar las razones, incluye a la Fundación Alicia. Entre los españoles, hay tres que repiten (Ferran Adrià, Carme Ruscalleda y Joan Roca) y cuatro nuevos (Quique Dacosta, Dani García, Andoni Luis Aduriz y el binomio Arzak-Subijana) y se incorporan nada menos que diez cocineros extranjeros: tres norteamericanos, tres franceses, y uno inglés, brasileño, italiano y danés, respetivamente. Aquí Arenós utiliza una orientación diferente de la empleada en el anterior libro, pues las pinceladas biográficas son parcas, las recetas no aparecen como tales y en su lugar cobran relevancia las reflexiones técnicas, las novedades relativas a productos exóticos e, incluso, las introspecciones paisajísticas o históricas. Todo ello combinado en casi cien páginas con unos ladillos muy interesantes. Nos informamos sobre un coloquio «a la vasca» entre Arzak y Subijana; leemos con un cierto asombro el reportaje de un *show* cuasi circense en un conocido restaurante de Chicago; disfrutamos con una amable y distendida conversación entre un viejo genio francés de los fogones (Michel Guérard) y el genio de la cocina tecnoemocional, Ferran Adrià; visitamos respetuosamente un laboratorio dedicado a la investigación culinaria; curioseamos ante el vistoso contraste entre la gélida cocina de un –en mi opinión–sobrevalorado chef danés y la calurosa fantasía de un malagueño atrevido, para concluir con el emocionante relato de cómo un gran cocinero recupera el gusto perdido como consecuencia de un cáncer de lengua.

El libro se cierra con un epílogo titulado sentenciosamente «Todo está conectado», en el cual Arenós condensa en dieciséis aforismos su visión de la evolución de la cocina –reafirmando el papel esencial que Ferran Adrià y el restaurante El Bulli han desempeñado en ese proceso– y concluye con una

afirmación un tanto enigmática : «Llevo cinco años haciéndome preguntas y buscando respuestas. Sólo he sabido llegar hasta aquí». En toda una confesión que el lector que ha llegado hasta la página 403 sin duda agradece.

4. Fin del viaje

Como se lamenta Arenós, también este reseña llega a su final, y lo hace con certezas y con dudas. Certeza es que M. F. K. Fisher fue una escritora aguda, si bien un punto vanidosa; que sus comentarios culinarios son mucho más entretenidos que útiles sus antañonas recetas, al tiempo que su fidelidad por la cocina francesa clásica –en total decadencia en los años en que ella la saboreó– corre a la par con su falta de interés y conocimientos respecto a otras tradiciones culinarias. O dicho brevemente: lea su libro como una biografía y olvídense de sus recetas y de la mayoría de sus apuntes gastronómicos.

En un artículo publicado en una prestigiosa revista que se califica a sí misma como «cuaderno de alta gastronomía»³, Arenós soslaya por ocioso el debate ciencia-no ciencia, motejándolo, de «bobo», para afirmar que el auténtico «es otro, más comprometido: la buena cocina», y le asiste toda la razón del mundo, aun cuando sólo sea porque la calidad y fama de nuestra cocina –sospecho– es responsable de una buena parte de los 67.385 millones de euros que a España le reportó el turismo extranjero en 2015. A nuestro autor le honra su confesión, según la cual ha dedicado un lustro de su vida a hacerse preguntas y a buscar respuestas acerca de la gastronomía. Su libro lo testifica, pero queda una duda: ¿a quién va dirigido?

Y mucho me temo que un lector que no sea un entendido en la historia y el análisis de la cocina de vanguardia cerrará al final –¡si es que ha llegado!– *La cocina de los valientes* lleno de incertidumbres, no pocas conceptuales, pero –lo que es más triste– la mayoría de ellas consecuencia de un tono expositivo demasiado conceptista y de la tendencia a la reiteración de unos procedimientos formales muy próximos a la acumulación de unos capítulos demasiado parecidos a crónicas gastronómicas periodísticas, con una prosa plagada en exceso de matices sentenciosos, todo lo cual quizás acabe con el interés y la paciencia del lector que no pretenda ser un especialista en la materia. ¡Un retroceso lastimoso respecto a su libro de 1999!

Pilar Bueno obtuvo el primer premio Juan Mari Arzak sobre gastronomía publicado en una revista especializada por el artículo «De la fonda nueva a la nueva cocina. La evolución del gusto culinario en España durante los siglos XIX y XX», publicado en *Revista de Libros*, núm. 19-20 (julio-agosto de 1998).

¹. Por ejemplo, Institut de Cultura de la Dona, *Clases de cuina. Curs 1927-28*; Manuel María Puga y Parga, *La cocina práctica de Picadillo*, 5ª ed., 1916; Úrsula de Azcaray y Eguileor, *El Amparo. Sus platos clásicos*, 1930; Adriana de Juaristi, *Cocina. Consejos prácticos*, 1932.

². El lector interesado en los progresos de este aspecto de la gastronomía puede consultar, sin salirse del ámbito francés,

dos obras del físico-químico Hervé This tituladas *Los secretos de los pucheros* y *La cocina y sus misterios*, ambas publicadas por la editorial Acribia, y, en el inglés, *La cocina y los alimentos*, de Harold McGee, (Debate), así como *Química culinaria*, de A. Coenders, también editado por Acribia.

³. *Apicius*, núm. 8 (mayo de 2007), pp. 10-12.