

ENAR A LAS TANTAS. ¿VIAJES DE UN INGLÉS POR LAS GASTRONOMÍAS DE ESPAÑA

Paul Richardson

Elipse, Barcelona

448 pp.

18 €

Trad. de Francisco Rodríguez de Lecea

AU REVOIR TO ALL THAT. ¿FOOD, WINE AND THE END ¿OF FRANCE

Michael Steinberger

Bloomsbury, Londres

---

# Los Pirineos existen

Pilar Bueno

1 noviembre, 2011

En los años 1876-1877, dos caballeros españoles, Mariano de Pardo y Figueroa («El Doctor Thebussem») y José Castro y Serrano («Un cocinero de S. M.»), intercambiaron opiniones sobre «el comer y beber bien» en la España de la Restauración<sup>12</sup>. Criticó el primero el imperialismo culinario francés y apoyó ilustradamente la formación de una cocina nacional española, mientras que el segundo defendía que «la cocina moderna universal ha nacido y se ha desarrollado en Francia»<sup>34</sup>. Se inició entonces una polémica erudita y permanente que ciento treinta y cuatro años después recrea Michael Steinberger<sup>5</sup> en un libro concebido como acta de defunción de la supremacía culinaria gala.

En realidad, los primeros diagnósticos alertando sobre la gravedad del mal francés se remontan, al menos en Estados Unidos, a mediados de la década de los noventa y se hicieron universalmente conocidos en 2003, cuando el *Magazine de The New York Times* anunció que «la vanguardia de la cocina» no residía ya en París, sino en Barcelona: en realidad se refería a Rosas, en una de cuyas calas esta situado el restaurante de Ferran Adrià, sobre quien, poco después, nada menos que *Le Monde* se preguntaba si no era el mejor cocinero del mundo<sup>67</sup>. Steinberger, que no esconde su admiración por la cocina francesa, se esfuerza en explicar detalladamente las razones por las cuales lo que era una de las más excelsas manifestaciones del «genio francés» se ha convertido en algo «rígido, sentimental, increíblemente caro y aburrido»<sup>89</sup>. Las diversas razones pueden resumirse en cinco grandes apartados sin que la siguiente relación implique prioridad alguna:

1) Los grandes cocineros franceses volvieron la espalda a la larga tradición –iniciada acaso en el siglo xvii por La Varenne y reafirmada a finales de la década de los sesenta del siglo xx por el movimiento de la *nouvelle cuisine*– para seguir las huellas del pontífice Bocuse por el camino de la conversión de la profesión en grupos mediáticos de negocios relacionados con la buena mesa y del chef en un auténtico ejecutivo, cuya personificación actual más sobresaliente es Alain Ducasse. En otras palabras, la cocina francesa dejó de innovar.

2) En esa decadencia influyó también un conjunto de circunstancias muy diversas que van desde el socorrido apartado calificado como «las fuerzas del mercado» al tradicional «dirigismo» del Estado francés, con su multitud de mecanismos interventores en el sector (impuestos, controles sanitarios, autorizaciones administrativas, burocracia abusiva e inspecciones sin cuento).

3) En un alarde de imaginación, no falta la referencia al «mayo de 1968» como expresión del cambio de los tiempos y prueba de la aparición de un clima que repudiaba, incluso en el ámbito de las cocinas, el autoritarismo.

4) La dictadura de las famosas *Guías Michelin*. Su papel como árbitro indiscutible de lo que es –o debe

ser- un buen restaurante es cada vez menos respetado. Quizá sea excesivo calificarla como una «influencia maligna» que «desanimaba la creatividad, exigía un nivel de opulencia que convierte la buena comida en algo atractivo y accesible únicamente para viejos carrosos ricos y era inaceptablemente opaca en sus métodos de inspección», al decir de una publicación gastronómica alternativa<sup>10</sup> Resulta, sin embargo, que cada vez son más los cocineros que renuncian a las famosas «estrellas» como condición para poder seguir los senderos de la innovación y adaptarse a los cambios de todo tipo que está experimentando la restauración, a lo cual se añade la sensación que rodeó al suicidio del cocinero Bernard Loiseau en febrero de 2003, debido, a juicio de algunos de sus colegas, a la presión surgida de las malas críticas recibidas y, sobre todo, a la amenaza de no mantener sus tres estrellas en la guía de ese año y perder dos puntos en la *Gault Millau*.

5) Aun cuando no lo menciona expresamente, Steinberger no cesa a lo largo de su libro de contraponer los «museos culinarios» en que se han convertido los restaurantes franceses con la impresión de vitalidad que desprenden los mejores establecimientos españoles, estadounidenses o ingleses y recoge escuetamente afirmaciones de algún que otro chef galo que evidencian el menosprecio en que mantienen a la cocina española<sup>11</sup>

Pese a todo, el lector se encuentra con un epílogo en el que el crítico lamenta profundamente la decadencia de una cocina que confiesa amar. Semejante conclusión puede sorprender a quien candorosamente haya creído que Steinberger iba a ofrecer una alternativa a la cocina francesa; de hecho, así lo parece en muchas de las páginas de la obra, pero el autor se las ingenia para dar marcha atrás pretendiendo que no se note que lo hace. Cierto que ejecuta la maniobra con elegancia; ahora bien, esto no implica que la lectura de las casi doscientas cincuenta páginas sea una pérdida de tiempo, pero sí que tiene uno derecho a lamentar que no se haya planteado el que posiblemente es el auténtico dilema: ¿seguirá existiendo la alta cocina -francesa, española, estadounidense o italiana- o se impondrá la cocina que alguien ha calificado como «bistrónica» y otros como la apuesta de «democratización de la alta cocina»? En todo caso, siempre nos quedará la cocina popular a la que refiere el segundo libro de esta reseña.

#### CONSERVANDO EL FUTURO

La cocina española ha despertado desde hace siglos la atención de visitantes extranjeros a quienes sus profesiones -diplomáticos, militares, banqueros o comerciantes- o su curiosidad -literatos, aristócratas diletantes- les atraían hacia nuestro país y que dejaron relación escrita de sus impresiones. No pocas de esas memorias recogen detalladamente las reacciones, sorpresas y rechazos que los alimentos y la culinaria hispana les provocaron<sup>12</sup>. Franceses e ingleses fueron los más conspicuos y Paul Richardson merece ingresar en tan ilustre cofradía por el libro que a continuación se comenta.

Fruto de un largo viaje por la geografía peninsular, el autor, afincado desde hacía tiempo en Extremadura, recorrió atentamente el país, combinando visitas nada menos que a diez de entre los mejores restaurantes, con el paso por fondas, bares y otros establecimientos más modestos. El propósito y las creencias que le guían son, por un lado, una sorpresa, a saber: «que, en cuestión de ingredientes y en la riqueza de su traducción culinaria regional, la cocina española era comparable a

las famosas de Italia y Francia» (pp. 28 y 29); por otro, una duda: ¿sería España capaz de mantener el delicado equilibrio, que llega a calificar de «esquizoide», entre «lo viejo y lo nuevo, de la solidez de la tradición y la locura futurista»? No es fácil encontrar un respuesta clara a estas dos cuestiones en las 448 páginas del libro, evocadoras de «las gentes y los paisajes» -descritos con una cariñosa precisión-, pero de ellas se desprende un indiscutible amor al país y a su cocina -pretérita y actual-, propósitos que, si bien no elevan su obra a las alturas de la magnífica *Guía del buen comer español*, de Dionisio Pérez, son motivos más que suficientes para que su lectura se recuerde con agrado a pesar de sus frecuentes errores y de algún que otro descuido en la traducción<sup>13</sup>

---

1. La mesa moderna. Cartas sobre el Comedor y la Cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem y un Cocinero de S. M

2. ., Sevilla, Cerro Alto, 1994.

3. La mesa moderna

4. ., p. 36.

5. Colaborador asiduo de *The New York Times*, *Financial Times* y *The Economist*, Steinberger es más conocido como crítico de vinos y por sus furibundos ataques a la bodega de la Casa Blanca y a los costosos y mediocres caldos que el presidente Bush solía servir en sus banquetes oficiales.

6. The New York Times

7. ., 8 de agosto de 2003, y *Le Monde* 2, núm. 2 (25-31 de enero de 2004).

8. Au Revoir to all That

9. ., pp. 13-14.

10. Luc Dubanchet es el crítico citado por Steinberger, y *Omnivore*, la revista, pp. 72 y 73.

11. Aun cuando cita abundantemente a Ferran Adrià, no menciona haber visitado El Bulli. De hecho, el único restaurante español en el cual parece haber comido es el conocidísimo Arzak, en San Sebastián, acaso por estar muy cerca de la frontera francesa. Bien cierto es que se deshace en elogios no solo respecto a la calidad de la comida sino, también, en la actitud del chef donostiarra y de su hija hasta el extremo de afirmar (p. 61) que «incluso el más exitoso tres estrellas francés parecía una reliquia de un tiempo pasado». De sus casi trescientas páginas no se deduce que conozca medianamente bien nuestra cocina. Como muestra de esa altanería gala, recoge la afirmación de Gilles Choukroun, un cocinero parisiense a quien la *Guía Michelin* no otorga ni siquiera una estrella, pero que afirma imperturbable que si bien «Adrià es un gran chef [...], sería muy difícil nombrar diez chefs españoles verdaderamente importantes. Por el contrario, puedo mencionar docenas de chefs franceses de altura, que trabajan en París y en provincias» (p. 191). En mi reseña de dos libros recientes sobre Ferran Adrià («Reinar después de abdicar», *Revista de Libros*, núm. 174 [junio de 2011], p. 35) justificaba en una nota a pie de página cuán infundada es esa afirmación.

12. Véase al respecto el libro de Rafael Núñez Florencio, *Con la salsa de su hambre*, que reseñé en el núm. 91-92 (julio-agosto de 2004), de *Revista de Libros*, así como la exhaustiva aportación de María de los Ángeles Pérez Samper, *Mesas y*

<sup>13</sup>. El libro abunda, ciertamente, en inexactitudes, muchas de ellas debidas probablemente a falta de comprensión de las informaciones que el autor recibía y otras a que las fuentes originales facilitaban datos inexactos que el autor no corroboró. Hay también problemas con la traducción e incluso faltas de ortografía («suvencionada», p. 252), pero vayamos a lo esencial. Parece que la primera visita del autor a España fue en 1982; pues bien, ni siquiera en ese año se tardaba catorce horas en llegar en automóvil de Madrid a El Grove (Pontevedra). Galicia asombra tanto a nuestro autor que llega a asegurar (pp. 137 y 141) que ha tomado «unos cangrejos recién pescados en la ría [de Arosa]» cuando debió de tratarse de «santiaguíños» o de nécoras pequeñas, pues en las rías gallegas no se pescan desde hace muchos años ni cangrejos ni, como él afirma, «gambas»; probablemente se trataba de camarones, a los cuales califica de «gambitas bigotudas» después de saborearlas a orillas del Mediterráneo (p. 57). En Asturias confunde en uno dos tipos distintos de faba, con el agravante de que una de ellas (la «del Cura») es muy poco apreciada y no se utiliza para hacer la típica fabada (p. 184). Elogia una menestra y nos dice que las verduras han sido primero salteadas por separado y después hervidas juntas brevemente (p. 291), algo que ni el cocinero más novato haría so pena de destrozar el plato. Tampoco se informó muy bien de qué parte del pescado son las «kokotxas» de la merluza (p. 341), que se «extraen [...] de sus mejillas», asegura, cuando son en realidad las partes carnosas de la región gular del pez, esto es, de la región comprendida entre las dos partes óseas de la quijada inferior. En otras ocasiones sus afirmaciones son aventuradas, como cuando afirma (p. 317) que el plato ampurdanés conocido como «El niu» «solo es posible encontrarlo en su real y auténtica forma en tres o cuatro lugares de Palafrugell», probablemente porque nadie se molestó en informarle de que, si bien se trata de un plato original del Bajo Ampurdán, también puede degustarse en el Alto Ampurdán (por ejemplo, en el motel Ampurdán de Figueras, como hacía Josep Pla) en una versión más actualizada y ligera. Por último, y para no alargar más esta relación, sus afirmaciones estadísticas son antes impresiones que datos: ni Galicia es la región con el mayor consumo por habitante de pescado y marisco de España (p. 128), pues no hay dato alguno que permita afirmarlo, salvo el honor gallego al respecto. ni la industria alimentaria representa en España más del 22% del PIB (p. 416), ya que, por ejemplo, durante el lustro 2005-2009 toda la rama industrial no supuso, en media, más que el 12,5% del PIB. Una referencia final sobre la traducción, que vierte el término inglés sausages por salchichas, cuando en un caso (p. 284) hubiera sido probablemente más exacto decir «chorizos» o «morcillas» y en otro (p. 322) «butifarras».