Las guías gastronómicas y la cocina española

Posted on 1 de abril de 2005 by Pilar Bueno

El diccionario Robert ofrece las siguientes definiciones del término francés *guide:* «Obra que contiene informaciones útiles» y, también, «Descripción de una región, de un país para uso de viajeros». Pues bien, precisamente en esta segunda acepción, nuestro país ha sido objeto desde la Antigüedad de la atención de numerosos viajeros que de ella nos han ofrecido detalladas e interesantes informaciones.Aquellos turistas escribieron numerosos libros que dieron «noticia» a los propios españoles de cómo éramos vistos por los extranjeros que nos visitaron. Los alimentos que consumíamos, cómo eran cocinados y servidos atrajeron también su atención y comentarios y, aun cuando no pretendieron estrictamente suministrar informaciones útiles a sus contemporáneos, en buena parte gracias a ellos podemos hoy en día tener un conocimiento razonablemente amplio de nuestra cocina y de algunos de los establecimientos públicos que la ofrecían a quien en ellos se detenía Una buena muestra de los relatos de viajeros por la Península Ibérica es la recopilada por José García Mercadal,*Viajes de extranjeros por España y Portugal. Desde los tiemposmás remotos hasta comienzos del siglo XX,* 6 vols., Salamanca, Junta de Castilla y León, 1999. Por su parte, Rafael Núñez Florencio, *Con la salsa de su hambre, los extranjerosante la mesa hispánica,* Madrid, Alianza Editorial, 2004, nos ofrece un documentado análisis de las impresiones que sobre nuestra cocina transmitieron desde el siglo XVI quienes nos visitaron.Ambas publicaciones han sido reseñadas en *Revista de libros.*. Por lo tanto, descripciones detalladas e informaciones útiles sobre nuestra cocina abundaron siempre; en cambio, indicaciones sistematizadas de dónde poder comer, qué pedir y cuánto costaba, desgraciadamente muy pocas Aunque no puedo afirmar con seguridad que sea la guía más antigua del mundo, los ocho tomos publicados en París entre los años 1803 y 1812 por Grimond de la Reynière con el título de *Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faireexcellente chère, par un vieil amateur*, es la primera que yo conozco. En ella, el autor, al hilo de sus *promenades nutritives* por los barrios parisinos, descubría a sus lectores una relación de los mejores restaurantes, cafés y pastelerías de la ciudad. Nada parecido tenemos en España. En efecto, si se examinan aquellas publicaciones –varias de ellas tituladas *Guías*– cuyo objetivo confeso era informar al visitante de los aspectos más destacados de la capital del reino, no se encontrará nada parecido a una sencilla relación de restaurantes, ni siquiera una mención a este tipo de establecimiento tan necesario en toda ciudad.Así lo certifica la *Guía de Forasteros de Madrid,*que bajo diversos nombres se publicó anualmente desde 1723 hasta

1930. A lo largo de esos 208 años no se halla en sus páginas ni una sola mención a lo que pudiéramos calificar como «amenidades de la vida urbana madrileña». Únicamente se encuentran dos noticias que pudieran interesar al gastrónomo de la época: la primera es la autorización de Su Santidad para, previa «toma» del correspondiente sumario de conmutación, poder comer carne todos los días del año, salvo en las festividades especialmente señaladas;la segunda es la relación oficial de establecimientos balnearios, con indicación de su localización geográfica y la categoría de las aguas que en ellos puede encontrarse. La *Guía Comercial de Madrid,* publicada entre 1887 y 1958, ordenaba, primero alfabéticamente, por apellidos y nombres, las personas y establecimientos citados en ella y, después, por las calles en que estaban domiciliados.Y es en esa sección donde aparecen algunos, muy pocos, restaurantes. Más adelante, en la sección de «Comerciantes e industriales» y, posteriormente, de «Profesiones y comercios», se incluye un apartado específico de «restaurantes» en el cual se indican, por orden alfabético, el nombre del establecimiento, con la calle y número, en que se encontraba, pero sin información adicional alguna. El *CalendarioMadrileño,* 1868-1888, guardó un absoluto silencio sobre temas gastronómicos y establecimientos cuyo negocio fuese dar de comer. Más curiosa y rica es la información ofrecida por el *Almanaque Bailly-Baillière,* subtitulado *Pequeña Enciclopedia Popular de laVida Práctica,* que entre 1885 y 1936 conservó un formato básico en el cual se resumía casi todos los meses un «calendario gastronómico» que presentaba una relación de los productos de temporada susceptibles de encontrarse en el mercado, «cuatro comidas de familia al mes» (con su oferta al ama de casa de ocho sugerentes propuestas para comidas y cenas) y «La cocina en casa» (recordatorio de las recetas publicadas el año anterior en el *Diccionario de Cocina Doméstica*). En los años finales del *Almanaque* desaparece esta sección y surgen en su lugar los anuncios de «Libros de cocina», de J. Marques. Esporádicamente, el lector tropezará también con artículos como «Cocina americana. Algunos platos criollos y bebidas americanas», de carácter monográfico. Pero lo que jamás hizo el *Almanaque* fue publicar en su apartado «Guía de Madrid» una relación de restaurantes de la ciudad, a diferencia, por ejemplo, de lo que sucedía con los teatros de la capital. En fin, el repaso de la prensa diaria más representativa de Madrid y Barcelona –*Abc, El Debate, El País, La Vanguardia*– en el largo período que abarca desde 1903 hasta comienzos de la década de los sesenta es igualmente desolador en este campo. No se recoge reseña alguna que incluya nombres de restaurantes con sus direcciones, precios o algún otro comentario a propósito de esos establecimientos en las dos grandes urbes españolas. Es más, en sus secciones de anuncios jamás apareció un solo restaurante, aun cuando sí se anunciaban vinos, licores, tés, aguas minerales, chocolates y pastelerías. Probablemente ello se debiera a que los propios establecimientos no confiaban en la eficacia de ese tipo de reclamo como medio para atraer a la clientela, inclinándose por el «boca a boca». En cierto modo, uno de los cocineros entrevistados para preparar este trabajo equiparó a finales de

2004 la eficacia de ese sistema con la lectura de las guías.A partir de los años sesenta hay recopilaciones de restaurantes, que no guías sistemáticas, como la publicada en 1963 por la Delegación Municipal de Información y Turismo del Concejo Madrileño y firmada por Juan Antonio de Zunzunegui, *Gastronomía Madrileña,* cuyas páginas finales ofrecen una relación de restaurantes de la Villa y Corte clasificados en catorce de «lujo», setenta y uno de «primera», sesenta y uno de «segunda» y diez «típicos». Del mismo año es la obrita *Cent Restaurants du Pays Basque,* de Odette Pannetier, editado en París, y cinco años más tarde –como se señaló al principio del artículo– aparece el número 240 del *Noticiero Turístico,* publicado por la Dirección General de Promoción del Turismo con el título «Cocina y restaurantes típicos» y en el cual, a continuación de una introducción a los platos típicos de las catorce regiones en que dividía la geografía española, seguía una relación de restaurantes ofreciendo escuetamente el nombre y la dirección de cada uno de ellos, tanto en las capitales de las provincias como en las poblaciones más destacadas. Bastante posterior es el libro de Néstor Lujan *Veinte siglos de cocina catalana en Barcelona* (Barcelona, 1993). Pueden mencionarse otras guías, en el sentido estricto del término pero que tuvieron, desgraciadamente, una vida efímera.Así, en 1980 la revista *Ciudadano* publicó una *Guía Gastronómica de España;* dos años después, el Departamento de Comercio y Turismo de la Generalidad de Cataluña dio a luz un *Recull de RestaurantsFondes i Cases de Mentjar,* y el periódico *LaVanguardia* siguió el ejemplo en 1985 con una *Guía de Restaurantes de Catalunya* en la Ciudad Condal. Entre los años 1992 y 1999, salvo error, dos conocidos gastrónomos –Luis Bettonica y Máximo Fernández– auspiciaron el *Pipiripao* o *Plano Gastronómico* de Barcelona, cuya pretensión era ofrecer un «vademécum» o selección de algunos restaurantes de calidad y otros de interés en la ciudad. En Madrid, el diario *El País* publicó en la década de los noventa una *Guía de la Buena Vida,* con la peculiaridad de que no incluía, salvo excepciones, establecimientos –en este caso restaurantes y hoteles– cuyo precio excediera una cantidad media.También en la capital su Ayuntamiento, reverdeciendo viejos laureles, ofreció en 1998 a los visitantes y vecinos interesados una publicación titulada *Gastronomía.*

Ya en un anterior trabajo dedicado a la cocina en MadridPilar Bueno y Raimundo Ortega, «Comer en Madrid: un repaso a la crítica gastronómica», *Revista de libros,* núm. 38 (febrero de 2000), pp. 35-38. se hacía referencia a las guías gastronómicas. Efectivamente, la primera guía publicada en el sentido actual del término fue, ¡cómo no!, una Guía Michelin, allá en el año 1910. En esta primera etapa no era extraño que cada edición de la guía cubriera más de un año, aun cuando hubo excepciones: así, la octava y la novena se referían, respectivamente, a los años 1927 y 1929. Pero, en todo caso, la guía no concedía entonces lo que hoy se conoce como «estrellas de la buena mesa», sino «estrellas de confort». Así, en la décima edición, referida al período 1930-1935, y de acuerdo con ese concepto, la

clasificación se ordenaba de una a cinco estrellas: la máxima, con cinco estrellas, equivalía a «restaurante de primer orden (gran lujo)» y la mínima a «restaurante modesto pero bien puesto». La siguiente edición, que abarcaba el infausto período comprendido entre 1936 y 1938, reducía las «estrellas de confort» a tres niveles: «gran lujo», con tres tenedores, «lujo», con dos tenedores, y «sencillo», con un único tenedor. Desde ese último año hasta 1952 no se publicó la Guía Michelin, que reapareció con informaciones mixtas, pues comprende tanto restaurantes como hoteles y datos turísticos, además de proponer una calificación gastronómica que recupera el criterio mixto de estrellas (2, «una de las mejores cocinas» y 1, «cocina excelente, merece la pena molestarse. Parar») y tenedores. Fue a partir de 1974 cuando la Michelin empezó a utilizar por primera vez en España las actuales «estrellas de la buena mesa».

En 1953, el Sindicato Nacional de Hostelería había recopilado y publicado su *Guía de Restaurantes de España* y en 1968 una publicación del Ministerio de Información y Turismo –*Noticiero Turístico*– inserta en su número 240 un artículo que, con el título de «Cocina y restaurantes típicos», ofrece un panorama de los platos más conocidos de las catorce regiones en que divide la geografía española, seguido de una relación de restaurantes que incluye escuetamente el nombre y la dirección de cada uno de ellos en la capital de la provincia y en las poblaciones más destacadas. Ha de esperarse hasta la década de los setenta para registrar la aparición regular de guías nacionales. Las dos primeras son las *Guías Gastronómicas,* cuyo autor y editor es Gonzalo Sol (1974 es el año de aparición de la *Guía Gastronómica de Madrid 1974*), y las de la Cofradía de la Buena Mesa, constituida en Madrid a mediados de 1972 y que al año siguiente da a conocer su *Madrid Gastronómico 1973*. El primero, que utiliza los tenedores para clasificar los restaurantes, pretendía «informar [al lector] acerca de un sector [los restaurantes madrileños] que por su creciente complejidad ya no es fácil de conocer individualmente»; la segunda, empleando un sistema de clasificación de uno a tres soles, buscaba «divulgar la gastronomía española y dar a conocer la calidad de los restaurantes de nuestro país». La primera, desgraciadamente, desaparecería y la segunda, a través de la Academia Española de Gastronomía, acabaría convirtiéndose en la actual Guía Campsa.
En 1979 aparece la primera edición de la *Guía Gourmetour*, continuación lógica de la revista mensual *Club de Gourmets*, que vio la luz en abril de 1976, y obra muy personal de su director, Francisco López Canís. En este sentido, puede considerarse la decana de las guías españolas actualmente publicadas. La última de las cuatro guías reseñadas es la del crítico vasco Rafael García Santos, artífice de una voluminosa publicación que, desde su primera aparición en 1985, se encarga de enjuiciar extensamente un buen número de nuestros mejores restaurantes –los «de notable», como él los califica– en las páginas de *Lo mejor de la gastronomía.*

Los últimos años de la década de los sesenta y los primeros años setenta son el período en el que la crítica gastronómica da un giro radical en su concepción y sus propósitos, cambio que, de una u otra forma, afecta igualmente a las guías. Se trata no sólo de informar, sino también de descubrir nuevos talentos culinarios, de facilitar direcciones de establecimientos a los que conviene ir y, lo que es más, de intentar educar el paladar de los lectores de las revistas y periódicos y de los usuarios de las guías. Francia, con su «nueva cocina», marca el camino, pero pronto le seguirán otros países y otras cocinas: España –que ha comenzado a percibir las ventajas de fomentar una industria turística– se cuenta entre los primeros. En cierto modo, a partir de aquí se abren dos sendas diferentes: la del crítico gastronómico y la de la guía. En la primera, su protagonista, el crítico, puede permitirse, si se me permite la expresión, «descubrir» nuevos talentos culinarios y, con menor frecuencia, seguir durante algún tiempo su trayectoria para comprobar si se consolidan o no. Es una labor impregnada de actualidad que, en ocasiones, deriva en contradicciones notables, como es el caso, no muy lejano en el tiempo, de un afamado crítico español cuya opinión fue decisiva en la concesión de un distinguido galardón a un joven cocinero, pero que no dudó en escribir una crítica inmisericorde del mismo cuando éste se hizo cargo del restaurante de un lujoso hotel madrileño. Se pone así de manifiesto el peligro que acecha al crítico que ejerce su tarea en las páginas de una publicación, ya sea diaria, semanal o mensual, y que no es otro que lo que podría calificarse como acomodación en «el juicio efímero».

Quizá haya sido este temor el que ha impulsado a algún crítico gastronómico –como Rafael García Santos, que ejerció durante años esa labor en *El Diario Vasco*, en la radio, y como inspector de Gourmetour– a publicar su propia guía. No obstante, por el momento, esta combinación continúa siendo excepcional y las guías son obras anónimas, de periodicidad anual, colectivas en su elaboración y orientadas no tanto a la revelación de nuevas luminarias gastronómicas como al suministro a sus usuarios de una información fiel, constante y regularizada sobre lo que puede encontrar en los establecimientos incluidos en ellas, dejando a un lado aquello que, bajo la óptica específica de cada una de ellas, consideran «fuegos de artificio».
Pero el interés por la gastronomía y todo lo relacionado con ella ha cobrado en los tres últimos decenios un auge tan espectacular que ha planteado una cuestión delicada en la relación entre guías, cocineros y usuarios. Me refiero a que la difusión masiva de las guías da como resultado el encumbramiento de los cocineros que aquéllas acaban considerando «grandes», con lo que ello significa de expansión no sólo de su negocio original –el restaurante–, sino la ampliación a otros más rentables: franquicias, asesoramiento a hoteles, a otros restaurantes o a fabricantes de productos alimenticios, programas culinarios en radio y televisión, publicación de libros, de recetas o de ese nuevo género que podríamos calificar de «filosofía culinaria», amén de algunas otras que alargarían esta lista en demasía. Es decir,

que el cocinero distinguido por las guías, y no digamos por aquellas que tienen una difusión internacional, se convierte en prisionero de esa calificación que le exalta y especialmente de la publicidad gratuita que le otorga, fundamental para apoyar esas actividades extramuros de la cocina. Pero, a su vez, el prisionero cobra una fuerza tal que puede convertir en rehén a la publicación que lo encumbró y reducir apreciablemente la libertad de la guía para modificar –normalmente a la baja– la calificación que un día le otorgó. La independencia y fuerza de las guías está, pues, limitada por numerosas fuerzas: una, la recién mencionada del caso de los grandes *chefs* (creada por las propias guías) y otras derivadas del simple hecho de que también ellas son un negocio necesitado de la publicidad, la complicidad de los medios de difusión y el mantenimiento de una aureola de objetividad, secreto e independencia que no siempre existen o lo hacen en mucho menor grado del pretendido por ellas. Lo habitual es que las consecuencias de esas tensiones redunden en perjuicio de la objetividad informativa que debería recibir el usuario.

De cara a la elaboración de este trabajo me propuse disponer de dos conjuntos de elementos que situaran con la mayor precisión posible el marco en el cual las guías persiguen informar todos los años sobre el estado de la cocina en España: el primero era conocer cómo se elaboran las guías, cuál es su relación con sus usuarios y, en menor medida, con los cocineros; el segundo indaga el modo en que estos últimos enjuician las calificaciones que reciben de aquéllas y, especialmente, su opinión respecto a los criterios empleados para ello, así como la actitud general con que las contemplan. Para ello me puse en contacto con las cuatro guías indicadas por considerarlas, por razones que irán descubriéndose a lo largo del artículo, las más significativas en España. Si bien podría haber incluido alguna guía adicional, juzgué que las cuatro recogidas gozan de méritos suficientes para representar sobradamente todo lo que este sector editorial puede ofrecer al lector que busca informarse dónde comer en España.

En efecto, la Guía Campsa es con mucho la más popular a juzgar por su tirada (más de 300.000 ejemplares, según sus editores); la Guía Gourmetour es, de entre las guías nacionales, como ya he indicado, la que goza de una mayor continuidad histórica y sus casi 35.000 ejemplares atestiguan una clientela numerosa y fiel; la Guía Michelin necesita escasa presentación. Con 105 años de historia a sus espaldas, es internacionalmente la «guía» por antonomasia. Sus doce guías de países venden más de un millón de ejemplares anuales (85.000 en la edición para España) y es utilizada como referencia obligada por miles de turistas que temporada tras temporada nos visitan. Por último, *Lo mejor de la gastronomía* –en adelante, LMG–, publicada desde mediados de la década de los ochenta por el crítico gastronómico donostiarra Rafael García Santos, es una obra totalmente personal, con los méritos y las carencias que ello implica, pero que se ha convertido en cierto modo en la

«guía del mundillo» de los fogones hispanos. Tiene una divulgación más que aceptable con sus casi 25.000 ejemplares editados por Destino, a los que se unirán los lanzados por Círculo de Lectores merced al acuerdo alcanzado recientemente.A modo de contraste, pedí a trece cocineros que hablasen larga y anónimamente sobre ellas. Elegí tres que no tenían ninguna estrella Michelin y diez que acumulan veinte, esto es, una media de dos estrellas por establecimiento. He de confesar que me «estrellé» con un cocinero que rehusó ladinamente contestar a mis llamadas una vez conocido el objeto de las mismas, pero entre los que sí aceptaron exponer sus opiniones los hay con una, dos y tres estrellas. Si en lugar de los criterios Michelin recurrimos a la clasificación de Gourmetour, encontraremos que, de esos trece establecimientos, uno no figuraba en la guía, mientras que la clasificación media de los otros doce alcanzaba un 8,75 sobre 10 (la guía no otorga, por el momento, la nota máxima a ninguno de los restaurantes incluidos en ella)Deseo agradecer la amabilidad de todos, responsables de las guías y cocineros, así como la paciencia con que aceptaron largas conversaciones y peticiones reiteradas de aclaraciones y nuevos datos.

***

De las cuatro guías, Michelin es la que primero se publicó en España (1953), seguida en 1979 por Gourmetour y Campsa, aunque esta última no apareció en 1981, 1983 y 1985. LMG, por su parte, está presente en las librerías desde 1985. De acuerdo con los datos facilitados por las propias guías, es Michelin la que recoge un mayor número de restaurantes (2.458), seguida de Campsa (algo más de 2.000), Gourmetour (1.707 exactamente) y sólo 350 LMG, de los cuales 135 son los que su autor y editor considera merecedores de al menos un «notable», 7 sobre 10, a los que se unen los destacados en los respectivos ámbitos de «especialidades».

No todas estas publicaciones son tan precisas a la hora de contestar a la pregunta de cuántos inspectores visitan los establecimientos calificados. Michelin responde con un escueto «suficientes»; Campsa precisa que uno por comunidad autónoma, añadiendo que el número se eleva a cuatro o cinco en aquellas comunidades con más peso gastronómico y mayor densidad de establecimientos; Gourmetour, por su parte, es muy clara: 47 inspectores; y García Santos asegura visitar personalmente cada año los restaurantes «notables», a los que hay que añadir los examinados por el reducido grupo de colaboradores que elaboran la breve presentación de las «especialidades» de ciertas regiones o de algunos productos. Aparentemente, existen unos sistemas más claros a la hora de determinar quiénes califican; y digo aparentemente porque de las conversaciones con los cocineros –que algo saben de este tema– saqué la impresión de la existencia de matices que las guías no gustan de confesar. Así, Michelin opta por un sistema colegiado mediante el cual los inspectores que han realizado lo que en la jerga de la guía gala se denomina «prueba de

mesa» –comidas efectuadas anónimamente en un restaurante– presentan sus calificaciones que, en caso de la existencia de diferencias, dan lugar a nuevas pruebas que, de no dar lugar a un consenso, obligarán al redactor jefe de la guía en cada país a adoptar la decisión final. No obstante, más de un cocinero me aseguró que la tercera estrella concedida a un restaurante español necesita el *nihil obstat* francés. Como es bien conocido, el sistema de calificación de Michelin contempla tres criterios: las estrellas (una, dos y tres) para las mejores mesas, en las que únicamente se juzga la cocina, «lo que se sirve en el plato»; los cubiertos rojos, atribuidos a los establecimientos especialmente agradables; y, por último, el «Bib Gourmand», que aparece en la Guía desde 1997 y señala al usuario aquellos restaurantes destacados por la buena relación calidad-precio ofrecida al cliente. En Campsa, cuyo sistema de calificación consta de una, dos y tres estrellas, más una «R» encerrada en un círculo para designar aquellos restaurantes que, sin merecer esos galardones, la guía considera dignos de ser recomendados, son los inspectores quienes inicialmente proponen una calificación, pero las Juntas de la Academia Española de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa sopesan y acaban decidiendo la calificación definitiva de común acuerdo. Algo parecido sucede con las calificaciones –mínima de 5 y máxima de 10– otorgadas en la Guía Gourmetour: es decir, las propuestas de los inspectores son coordinadas por los cuatro responsables del Departamento de Guías, que buscan, en palabras de la propia organización, «homogeneizar criterios y propuestas de calificaciones». En LMG todo es más sencillo, pues es Rafael García Santos quien califica, también en una escala que va de «notable» a «sobresaliente» o, expresado numéricamente, de 7 a 10.

Está claro que el valor de esas calificaciones depende de la periodicidad con que quienes las proponen y deciden visiten el restaurante en cuestión para comprobar si las «propuestas culinarias» continúan siendo las merecidas. Se trata, en consecuencia, de una circunstancia que las guías consideran muy relevante y cuyas respuestas, como luego se verá, son puestas en cuestión por no pocos de los restauradores entrevistados. Michelin asegura que normalmente los restaurantes calificados en ella son visitados una vez cada dieciocho meses, pero que en el caso de los establecimientos con estrellas la periodicidad es menor, mencionando casos en los cuales un restaurante ha sido visitado –aseguran– hasta doce veces en un año. Campsa visita «como mínimo» una vez al año, al igual que hacen Gourmetour y LMG.Y, ¿qué sucede con aquellos que abren sus puertas por primera vez? ¿Se les concede un tiempo mínimo para que asienten su cocina y definan el tipo de platos que van a ofrecer a la clientela? Las prácticas de cada guía varían en este punto: Michelin actúa de acuerdo con la información que dice recibir, sin precisar más los criterios realmente empleados; Campsa se atiene a la regla de dejar pasar un mínimo de tres meses; Gourmetour afirma en las páginas introductorias de sus guías anuales que incorpora los nuevos restaurantes después de un período desde la apertura «de al menos de seis a doce

meses, excepto en casos puntuales» y ello con calificaciones provisionales que, también con excepciones, fluctúan entre 5 y 5,5 sobre 10. Flexible es también el criterio de LMG, que concede relevancia asimismo a la información que le llega al redactor-editor de la guía, buena parte de la cual proviene de cocineros con los cuales mantiene una estrecha relación.

Al igual que nos sucede a cada uno de nosotros cuando nos sentamos a comer en un restaurante, cabe preguntarse qué valoran las guías. Como se ha señalado más arriba, en Michelin tiene primacía la cocina y es, desde luego, lo que comemos lo que determina en último lugar los méritos adquiridos para obtener las estrellas. Sabemos, sin embargo, que ofrece también otros criterios de calificación, como los tenedores, en cuyo caso cuenta todo lo que hace que el establecimiento resulte agradable. Para Campsa prima el producto y lo que el cocinero sea capaz de hacer con él, sin mayores precisiones, si bien son tenidos en cuenta otros factores como el servicio, la carta de vinos y las instalaciones. Gourmetour es en cierto modo una excepción, ya que ofrece una ponderación muy precisa de los factores conjugados a la hora de calificar: 55% la cocina, 25% el servicio y acogida, 15% la bodega y la carta de puros y los destilados, y 5% el marco. Por el contrario, para LMG sólo existe la cocina.

Orientadas a informar al público, las guías se precian de recibir de sus usuarios numerosas informaciones comentando todo tipo de detalles relativos a los establecimientos visitados siguiendo sus recomendaciones. En teoría, ese proceso de retroalimentación subraya el papel director de las guías al tiempo que concede al gastrónomo –o al simple aficionado a la buena mesa– la importancia que merece. Michelin cuantifica en cuarenta y cinco mil el número de comentarios y sugerencias recibidas, ya sea mediante el conocido sobrecito rosa encartado en cada ejemplar de la Guía o a través del correo electrónico y –según sus responsables– todos se estudian. En cuanto a Campsa, las sugerencias les llegan por medio del Servicio de Atención al Cliente de Repsol YPF, refiriéndose la mayoría a la conveniencia de incluir tal o cual establecimiento en la guía. Gourmetour solicita, cómo no, la opinión de sus clientes mediante un doble cuestionario: el primero se refiere a los comentarios suscitados por los establecimientos visitados, mientras que el segundo busca elegir, con la colaboración de los usuarios, los nombres más destacados en el campo de la gastronomía: restaurante de cocina nacional y extranjera, cocinero, *maître*, sumiller, postres, bodega, etc., durante el año.También Rafael García Santos reconoce recibir y tener en cuenta las informaciones que los lectores de LMG le remiten, pero añade enseguida una cláusula de cautela: «Sí, pero valen lo que valen». Esa nota precautoria pone sobre el tapete dos preguntas relevantes: ¿comprueban las guías las observaciones de sus usuarios? Y ¿pueden llegar esas indicaciones a modificar la clasificación establecida? Nos adentramos, a juzgar por las respuestas dadas por las propias publicaciones, en un terreno empedrado de deliberadas cautelas. Para

Michelin, la coincidencia de comentarios referidos a un establecimiento origina la visita de un inspector y podría, en principio, cambiar la calificación antes otorgada, pero «todo depende». No es muy distinta la actitud de los responsables de Campsa y, desde luego, la modificación de la calificación de un restaurante exigirá más de una visita por parte de un inspector, al igual que sucede en el caso de Gourmetour. Para García Santos es muy poco frecuente recibir diez informaciones o comentarios coincidentes en la crítica a un restaurante, pero si esto sucede es «casi» seguro que al visitarlo se le rebaje la calificación.

Restaba un último aspecto interesante: el que hacía referencia a la relación con los cocineros. Como más adelante se comentará, más de un cocinero –tanto «estrellado» como no– ha puesto en duda que todos los inspectores gocen de los conocimientos suficientes para juzgar una labor que cada día incorpora tanto productos menos conocidos, como técnicas más sofisticadas. Formulé esta pregunta a las guías y, como era de esperar, su respuesta fue un «Por supuesto» rotundo, glosado con la siguiente explicación: «Son personas de paladar informado y con los necesarios conocimientos». La segunda cuestión que me interesaba indagar era si recibían quejas de los cocineros calificados, y parece ser que así es, aun cuando afirman no ser numerosas. Michelin alardea de que su guía es «una labor de expertos realizada con una profesionalidad única», pero admite que no siempre sus calificaciones son del gusto de todos, al tiempo que indica que los cocineros tienen siempre abiertas las puertas para pedir y recibir explicaciones a propósito de las razones que fundamentan los criterios de la guía y es que, como explica en su libro el ex inspector Remy, los grandes cocineros y, más concretamente, los tres estrellas suelen recibir discretas indicaciones de los altos responsables de la guía cuando las visitas de inspección señalan deficiencias que se repiten y que, de no ponerse remedio, acaso conduzcan a la retirada de algún galardón. Si esta es una práctica seguida o no por las otras tres guías es algo que no me ha sido posible aclarar. Campsa afirma que «casi nunca» recibe quejas de los restauradores y precisa que en el curso del año 2004 únicamente un cocinero se quejó de la puntuación otorgada. Más «frecuentes» son los descontentos reconocidos por Gourmetour, pero no explican cómo proceden en esos casos. Por último, el autor de LMG tuvo una época en la cual aprovechaba esas demandas de aclaraciones para hacer lo que él denominó «análisis» con los cocineros, pero el tiempo parece haberle curado de esa tentación pedagógica y hoy en día, afirma, son pocos los cocineros que se quejan de sus calificaciones.

***

Las otras voces que interesa oír a propósito de las guías son las de los cocineros.Así como en el caso de los usuarios me era imposible llegar a reunir una muestra medianamente significativa de sus impresiones sobre las guías gastronómicas, la tarea, aun cuando difícil, resultaba posible en el caso de quienes son los actores principales de lo que las guías deben

reflejar: a saber, el estado actual y la evolución de las cocinas españolas y, ¡por qué no!, su comparación con otras europeas.

Como indiqué al principio, he recogido la opinión de un grupo compuesto por trece cocineros de diversas partes de España y creo que no estará de más ofrecer algunos rasgos generales de esos maestros de la cocina, pues todos, en mayor o menor grado, lo son en mi modesta opinión. Los componentes del grupo varían en su edad –los hay jóvenes y ya maduros–, provienen de regiones diferentes y regentan establecimientos situados en grandes y medianas ciudades (incluso algunos en pequeñas localidades). Si su amor por la cocina les une a todos, su manera de plasmarlo les diferencia, ya que mientras que unos han llevado a un grado difícilmente igualable el refinamiento técnico y la imaginación conceptual, otros han preferido aplicarse a la modernización y puesta al día de las cocinas tradicionales españolas, rescatando sabores olvidados. Pero todos han aceptado riesgos y todos, desde hace años, se empeñan en mantener la cocina española en la vanguardia de las cocinas europeas. Como he indicado más arriba, en el grupo se encuentran algunos de los mejores cocineros del país, a juzgar por las calificaciones que otorgan las guías, pero también alguno que ni siquiera es mencionado por ellas o recibe una calificación irrisoria en relación con los, en mi opinión, méritos de su cocina, cometiéndose de esta forma una manifiesta injusticia.

A continuación intentaré resumir el resultado de largas conversaciones con cada uno de ellos, estructuradas en tres bloques de cuestiones. El primero intentaba recoger la opinión de los cocineros respecto al papel que deben cumplir las guías, cómo definen las cuatro propuestas y cuál es la influencia que pueden –o no– tener sobre su negocio, siendo preguntados, por último, sobre el papel que han ido cobrando los críticos que enjuician también su labor en publicaciones periódicas. El segundo grupo de preguntas giró en torno a detalles que podrían parecen de menor relevancia, pero que atañen directamente al método utilizado por las guías para la elaboración de sus calificaciones y que nadie como los propios cocineros puede conocer, excepción hecha de los responsables de las propias guías. Para concluir, era lógico ofrecer a los *chefs* entrevistados la oportunidad de ejercer a su vez el papel de críticos, dejándoles que expresasen algunas de sus reticencias referidas, bien a lo que las guías ofrecen a sus usuarios, bien a su capacidad general para entender lo que los cocineros pretenden hacer en su tarea cotidiana de dar de comer a quienes les visitan. Oigamos, por tanto, lo que opinan los cocineros de las cuatro guías elegidas.

La respuesta casi unánime a la pregunta sobre el papel que cumplen las guías fue «informar». Pero, dicho esto, las matizaciones son muy interesantes, pues revelan los aspectos que en su opinión no cumplen, o lo hacen insuficientemente: las guías deben ofrecer su propia visión, dar sus criterios y explicar ponderadamente qué aspectos valoran más o menos. En cierto modo ello equivale a una tarea arriesgada: la de marcar tendencias.Y

es arriesgada porque, simultáneamente a la influencia que ello comporta, se correría el riesgo de distanciarse del público.Y los cocineros saben diferenciar en este ámbito: existe una parte del mismo, dicen, que está bien informado, que conoce las tendencias más actuales de la cocina y a quienes las guías aportan poco o nada; otra sección de esos usuarios, en cambio, juega a un elitismo sin complejos y busca en la guía el Gotha de los restaurantes «a dónde se debe ir». Hay también restauradores que opinan, por ejemplo, que las guías deberían abstenerse de clasificar –limitándose estrictamente a informar– y otros más radicales afirman incluso que la influencia de las guías en el público es casi nula y que sus principales usuarios son los propios cocineros.

En mis conversaciones con los cocineros empecé transmitiéndoles mi compromiso de mantener en el más total anonimato sus opiniones y creo que ello facilitó extraordinariamente la franqueza y la riqueza del diálogo –que en no pocos casos fue casi un monólogo–, aun cuando he de confesar que algunas veces tuve la impresión de que mis interlocutores se habrían expresado con igual, o muy parecida sinceridad, sin esa seguridad de que hablaban «en secreto de confesión». ¿Cómo definieron las cuatro guías escogidas? Con matices que iré introduciendo, creo que un resumen bastante fiel sería el siguiente: Michelin es la más influyente, respetada y la que ofrece la doble ventaja de su veteranía y su ámbito internacional; Campsa es la más popular, amén de resultar cómoda y ofrecer mucha información; Gourmetour es, en cierto modo, la historia de la gastronomía española, a lo que se une la buena información que ofrece y un análisis equilibrado de los establecimientos; LMG, por último, es reconocida –he de señalar que dos de los restauradores entrevistados afirmaron no conocerla– por ser la más personal y la más seguida por «el mundillo de los cocineros», si bien es la más desconocida de las cuatro entre el gran público. Tras estos apuntes, hemos de entrar en los detalles porque, si bien no glosaré todos los oídos, son tan reveladores, o más, que estas definiciones generales.

La relevancia de Michelin no es discutida por nadie y todos reconocen las ventajas anejas a exhibir alguna de las famosas «estrellas» concedidas por la guía gala. Un cocinero definió esas ventajas con la siguiente frase: «En Europa, si no tienes tres estrellas Michelin no eres nadie».Y, lo que es más, casi todos, pero especialmente los restauradores cuyos establecimientos no están situados en grandes ciudades, admiten que una buena parte de su clientela extranjera se sienta a sus mesas debido a las distinciones otorgadas por «la Michelin». Por el contrario, otros cocineros mantuvieron una mayor distancia respecto a la ascendencia de las calificaciones y uno llegó a asegurar que él «miraba más el libro de reservas que las calificaciones de las guías». Pero, dicho esto, comienzan las matizaciones: ofrece poca información, es el compendio del elitismo, sus criterios de calificación son más que dudosos –de su actitud respecto a los cocineros españoles se hablará en un párrafo

aparte– y juega siempre sobre seguro, tanto por su escasa predisposición a fomentar nuevos valores, como por su renuencia «a castigar» a quienes, habiendo sido encumbrados, se duermen en sus laureles. Campsa adolece de una excesiva variabilidad en sus calificaciones y tiene las ventajas, pero también los inconvenientes, de su íntima relación con dos instituciones que algunos cocineros consideran vetustas y elitistas: la Academia Española de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa. Gourmetour sale en general bien parada, pues sólo unos pocos cocineros se quejan de la «variabilidad» de sus calificaciones y la acusan de practicar un cierto «amiguismo», atribuido a que no pocos de sus inspectores son personas bien conocidas y relacionadas en las zonas –generalmente provincias– donde desarrollan su labor y califican. El hecho de que sea una obra muy personal explica indudablemente la mayoría de las tachas que le ponen a LMG un nutrido grupo de los entrevistados. Las hay de ámbito general: «Supone unos conocimientos que el usuario generalmente no tiene y ello le lleva a confusión», o «Resulta excesivamente polémica». Pero también he oído opiniones menos consideradas que, empezando por un elogio –la valentía de arremeter contra ciertas «vacas sagradas» de la restauración–, concluían con juicios menos misericordiosos: por ejemplo, que los aspectos personales pueden, en su caso, llegar a contar más que los puramente gastronómicos a la hora de valorar un restaurante.

La figura del crítico gastronómico es anterior a la aparición de las guías y durante muchos años ha sido el punto de referencia imprescindible no sólo para conocer el estado y la evolución de la cocina, sino, incluso, para informarse de qué, y en mucha menor medida, de dónde comer. Sin embargo, a medida que el turismo, nacional y sobre todo internacional, se consolidó como un fenómeno al alcance de la inmensa mayoría, las guías comenzaron a ganar la partida por su capacidad de ofrecer una información más completa y resumida de los establecimientos que convenía visitar si uno deseaba comer decentemente. Pero los últimos años han sido testigos de un resurgimiento de la figura del crítico individual con capacidad de influir en las decisiones de un público cada vez más amplio aun cuando, en ciertos casos, lo sea más por mor de la gran difusión de los periódicos o revistas en que publican que por sus propios méritos. No todos los cocineros parecieron interesados en la posible distinción entre las características de la labor realizada por las unas y los otros, pero la opinión general es que las guías tienen una impronta de regularidad y de permanencia que aquilata más su juicio: en palabras de un *chef*, «tienen la ventaja de la marca».A ello se añade otro rasgo: la periodicidad –semanal o mensual, generalmente– de las publicaciones utilizadas por los críticos individuales imprime un sello peculiar a su tarea. Se trata, por ello, de unos juicios a corto plazo –«arbitrarios», llegó a calificarlos uno de los entrevistados– que influyen sobre todo en los establecimientos nuevos o pequeños, pero cuya repercusión sobre los conocidos o consolidados es muy escasa. Existen, naturalmente, excepciones: por ejemplo, un reportaje en uno de los grandes diarios de ámbito internacional puede

encumbrar a un cocinero o reforzar extraordinariamente su prestigio, pero se trata, ya se ha dicho, de excepciones que parecen confirmar la regla.

Lógicamente, a los cocineros les preocupan y mucho las interioridades de los sistemas empleados por las guías para realizar sus calificaciones. Es este un terreno resbaladizo en el cual, incluso en el clima de confianza en que se desarrollaron mis conversaciones con los cocineros, advertí una cierta cautela en algunos de ellos. Por ejemplo, constaté opiniones dispares al preguntar si los críticos son reconocidos, si los platos que se les sirven son los mismos que los presentados al resto de la clientela y si a todos se les cobra lo que consumen. Menudearon las explicaciones ambiguas, pero en general se saca la impresión de que, salvo excepciones, los críticos –o, si se prefiere, «los inspectores»– son conocidos por los restauradores y su personal, que no son tratados como clientes normales y que, si bien suelen pagar sus cuentas, muchos de ellos acaban siendo invitados en otras ocasiones.A la pregunta de en qué medida esas circunstancias pueden influir en las calificaciones otorgadas, la respuesta de quienes respondieron fue que «poco». Añado que no entro a valorar su sinceridad. Había otro aspecto que me interesaba especialmente, habida cuenta de que la creciente complejidad adquirida por la cocina que muchos restaurantes españoles ofrecen hoy en día lleva a preguntarse no sólo si el cliente normal, sino también el crítico o inspector poseen los conocimientos precisos respecto a los productos utilizados o a las técnicas empleadas para juzgar con ecuanimidad el resultado que se le ofrece en el plato. No todos los cocineros se atrevieron a responder a esta pregunta, pero entre quienes lo hicieron predominaron las contestaciones negativas, a las cuales iba unida una consecuencia –en su opinión– preocupante: ello se traduce en juicios arbitrarios. Pero hubo quien expuso opiniones sugestivas al respecto: no se trata, indicó un restaurador, de que los inspectores o los críticos sean «analistas», sobre todo de las técnicas empleadas por el cocinero, pues ello aburriría al público: basta con que tengan un paladar educado –«trabajado», precisó otro–, capaz de distinguir lo que está bien hecho de lo que es «una pirueta en el aire».

Para concluir, me pareció que los cocineros tenían derecho a criticar a los críticos, y la mayoría aprovechó la oportunidad. El abanico de las críticas fue amplio y ocuparía mucho espacio el resumen de todas, incluso haciendo abstracción de que algunas pueden considerarse un tanto personales. Abundó una bastante general y referente a la conexión existente entre algunas guías y los intereses, a veces divergentes, de los grupos empresariales que pertenecen o de los que, de una u otra forma, dependen en buena parte. En opinión de la mayoría de los cocineros, esa dependencia imprime carácter y condiciona en ocasiones la «serenidad de juicio» de las guías.Son también generales las críticas a los criterios de calificación empleados, a la mutabilidad de los juicios de algunos críticos individuales –y en ocasiones de las propias guías–, así como a la precipitación con que ambos

–guías y críticos– «descubren», «encumbran» o «derrumban» cocineros sin dejarlos madurar, olvidando que un buen restaurador se hace con los años y que las «estrellas fugaces» tienden a desaparecer rápidamente por mucho que inicialmente les den lustre algunos críticos apresurados. Observé también con ingenua sorpresa que más de un cocinero mostraba una especial suspicacia al referirse a las opiniones que las guías reciben de sus usuarios. Los ejemplos y anécdotas fueron muchos y variados, pero todos coincidían en advertir que en no pocos casos esas «opiniones» pueden estar manipuladas a favor o en contra de un determinado restaurante. O sea, *cave canem!*

Hubo un colofón especialmente interesante en estas conversaciones, si bien no todos los entrevistados quisieron opinar: me refiero a la pregunta de si existe un posible conflicto generacional entre una parte de la crítica gastronómica y el sector de cocineros más jóvenes. Un par de *chefs* negaron su existencia y otro ofreció una respuesta matizada que daba argumentos a las dos posibles respuestas a la cuestión, pero la mayoría de entre los que contestaron no dudaron en afirmar que sí existía tal conflicto: en primer lugar, porque en la restauración se ha producido un relevo que está todavía pendiente en la crítica gastronómica y, lo que es más, ese desencuentro se manifiesta incluso en el lenguaje y en la mentalidad, como precisó otro de los entrevistados.Y a la hora de concretar el paradigma de dónde se sitúa, del lado de la crítica, ese abismo generacional, hubo cuasi unanimidad: la Academia Española de Gastronomía.

***

En pleno traspaso de poderes en la dirección de la todopoderosa Michelin, uno de sus inspectores franceses decidió publicar un libro que reunía sus experiencias de trece años como inspector de la prestigiosa publicación turística gala. Por primera vez se aireaban las deficiencias –y en ocasiones las miserias– escondidas tras tan vistoso oropel. Y ello no gustó nada en la casa, que llegó hasta el extremo de publicar una carta abierta en los periódicos franceses advirtiendo contra «lo que escriben ciertos críticos gastronómicos». Fue una magnífica publicidad gratuita para un libro medianamente interesante. Para su autor, la tarea esencial de una guía consiste en aconsejar al lector, suministrándole la mejor información posible, pero sin pretender desempeñar el papel de crítico gastronómico. Dicho esto, el ex inspector Remy desgrana una serie de confesiones que confirman no pocas de las sospechas de una parte de los usuarios de la guía, de los cocineros y de la competencia: por ejemplo, la ausencia de una formación apropiada (p. 22 de la edición francesa, la utilizada en todas las citas que siguen), la frecuencia habitual de las visitas a los establecimientos y el número de inspectores en Francia (pp. 18, 48 y 49), las trampas implícitas en el correo de los usuarios (pp. 103 y ss.), el posible *chauvinismo* de la guía (pp. 113-115), las peculiares razones que explican la concesión y retirada de las estrellas (pp. 123130 y 143-144), el trato especial que

otorgan algunos restaurantes a los inspectores y responsables de Michelin (p. 140), las «hipotecas» derivadas de la concesión de las estrellas (pp. 148-153) o la creciente pugna entre las guías y los «medios» por un negocio cada vez más suculento (pp. 159- 160).

La publicación del libro de Pascal Remy coincidió en nuestro país con la reaparición de una vieja polémica: la de la parcialidad de Michelin a favor de los cocineros franceses en detrimento de sus colegas europeos y, muy especialmente, de los españoles. Unos datos referidos a las Guías Michelin de 2004 servirán para centrar la cuestión. Ese año, la Michelin francesa otorgaba sus tres estrellas a veintisiete establecimientos –diez de ellos en París– y dos estrellas a sesenta y cuatro; en cambio, Gran Bretaña e Irlanda reunían cuatro establecimientos con la máxima distinción y once con dos estrellas; Italia, cuatro y veinte, respectivamente, y Alemania, cinco y trece. Por su parte, Michelin destacó a cuatro restaurantes españoles con tres estrellas, y a ocho con dos (la edición de 2005, que es la utilizada en esta colaboración, mantiene para nuestro país los cuatro establecimientos «triestrellados» y aumentan de ocho a diez los que lucen dos estrellas). Cualquier gastrónomo sensato se preguntará por las razones de tan abismal diferencia entre los cocineros distinguidos a ambos lados de los Pirineos y puedo asegurarles que no hallará una respuesta convincente, a no ser el santo temor de nuestros vecinos galos a una competencia a la que hasta hace pocos años no estaban acostumbrados. Aún más asombroso resulta, sin embargo, que nuestra coquinaria esté menos valorada para Michelin que la de Gran Bretaña, Alemania o Italia. No es, por tanto, extraño que un grupo de críticos gastronómicos españoles, reunidos por el presidente de la Academia Española de Gastronomía, se congregasen para elaborar una lista de los mejores restaurantes españoles que sirviese como contrapartida de las elecciones de MichelinVéase el magacín «Metrópoli» del diario *ElMundo* correspondiente al viernes 10 de septiembre de 2004.. La propuesta se estructuró en tres categorías: los restaurantes puntuados con un tres (equivalente a las tres estrellas de la guía francesa), los calificados con un dos (semejantes a los que obtienen dos estrellas) y, por último, los puntuados con un dos y medio (aquellos en que no hubo unanimidad entre los críticos sobre si merecían el máximo galardón o, por el contrario, la puntuación más baja). El resultado fue el siguiente: doce establecimientos se hicieron merecedores de la máxima puntuación y cuarenta y siete de la mínima. Es decir, para este grupo de críticos gastronómicos españoles, deberíamos tener tres veces más restaurantes de tres estrellas y el número de los de dos debería multiplicarse por más de cuatro, sin contar los diez que se sitúan a mitad de camino entre ambas categorías.

No deseo entrar en comparaciones entre las dos listas –la de Michelin y la de los críticos españoles–, pero he de confesar que el mayor defecto de la primera es su tacañería y el error imperdonable consistente en conceder únicamente una estrella al menos a tres cocineros

españoles que merecerían dos o tres estrellas, sobre todo a juzgar por la calidad de lo que ofrecen algunos establecimientos laureados en Francia o por el hecho, ciertamente sorprendente, de que en Bélgica un restaurante pueda obtener la distinción «Bib Gourmand» antes de abrir sus puertas al público, aunque luego la guía dé marcha atrás y retiren de la venta tan imaginativa iniciativa. En el caso de la contralista española,y aun compartiendo sus motivos, me parece que algunas de sus elecciones son incluso más discutibles que las de la guía gala: encuentro, por ejemplo, restaurantes calificados con un 2,5 a los que no acudiría ni invitada. Dudo, además, de que la propuesta surta algún efecto beneficioso para la gastronomía española –en eso estoy de acuerdo con la opinión de un cocinero entrevistado–, por lo que me parece más interesante intentar averiguar cuáles pueden ser las razones objetivas de lo que he denominado la «tacañería» de la Michelin española. Una me resulta evidente: la escasez de inspectores. Cierto es que sus responsables responden a esta duda afirmando que cuentan con los inspectores «suficientes» (¡por cierto, en mis entrevistas alguien me aseguró que los famosos inspectores se limitan a una no sé si santísima trinidad!), lo cual honestamente pongo en duda. Pero, además, al gastrónomo informado le sorprende un segundo rasgo de las calificaciones de la guía: me refiero al carácter errático de sus calificaciones. Olvidos imperdonables, juicios arbitrarios o apresurados que hacen muy poco favor al prestigio de una guía tan señera como la Michelin. Pero como rectificar es de sabios y se supone que los señores de la guía roja de esto saben mucho, cabe confiar en que irán afinando sus criterios, pero ojalá no tarden demasiado tiempo en hacerlo.

***

Acaso no sea casualidad que las primeras iniciativas para reunir, informar y opinar sobre restaurantes naciesen en Francia poco después de que estos establecimientos recibiesen su partida de bautismo. Como tampoco lo es que la primera guía en el sentido actual del término, y todavía la más influyente internacionalmente, sea francesa, o que nuestros vecinos luchen con todos los medios disponibles –incluyendo entre ellos, y en lugar muy destacado, las guías gastronómicas– para preservar una imagen equilibrada de conocimientos técnicos de vanguardia, refinada presentación, vinos y licores exquisitos, restaurantes carísimos, todo orientado a una clientela cosmopolita dispuesta a pagarlo. Al fin y al cabo se trata, sencillamente, de mantener y promocionar una industria que emplea a miles de personas, exporta productos y servicios valorados en cientos de millones de euros y contribuye no poco a aumentar la renta nacional y la *grandeur* francesa en el mundo. Por ello resulta a la vez ilustrativo y triste el olvido en que se ha tenido en España todo lo relacionado con la gastronomía y del cual la ausencia de guías, que he intentado documentar, constituye una muestra palpable.

Buena prueba de ello es que, con la excepción de la MichelinSegún la propia guía, entre 1953

y 1958 la Michelin, que aparecía encuadernada en amarillo, no sólo informaba sobre restaurantes y hoteles, sino que incluía otros datos de interés turístico. En 1959 adopta el actual color rojo y posteriormente, en 1973, aparece la actual *Guía Roja España &Portugal,* que se complementa con la *GuíaVerde,* limitada a los aspectos turísticos., las guías gastronómicas aparecieron tras el renacimiento de las cocinas españolas por obra y gracia de unos cuantos *chefs* empeñados en salir de la rutina y la imitación rutinaria de la cocina francesa en que se encontraba nuestra gastronomía a comienzos de la década de los setenta. Paulatinamente fue consolidándose un público dotado de un gusto cada vez más refinado, deseoso de información objetiva y fiable, complementaria de sus propios criterios o los facilitados por personas de confianza. La mayor tirada de periódicos y revistas –algunas de ellas especializadas en estas cuestiones– volvió a potenciar la nunca desaparecida función de los críticos. Adviértase que lo que entonces sucedió fue ni más ni menos que la aventura de unos pocos cocineros convencidos de la importancia de su papel unida a la exigencia de unos sectores crecientes de público gastronómicamente ilustrado y curioso: una y otra actuaron como acicate para la aparición de unas guías que pronto percibieron la oportunidad de negocio que se les abría al tiempo que las instituciones oficiales permanecían hasta muy tarde en el limbo burocrático.

Desde entonces esa oportunidad no ha dejado de crecer a juzgar por un par de cifras: en efecto, en el presente año sólo las cuatro guías aquí reseñadas tirarán casi medio millón de ejemplares con un precio medio ligeramente superior a los 22 euros.Añádase a ello las restantes guías generales, las específicas de vinos y las decenas de revistas –que van desde las que enfocan su tarea como un sucedáneo de «Hola Gastronómico» a aquellas que ofrecen recetas cuya elaboración exige contar con una dotación tecnológica carísima– y se tendrá una idea aproximada de la considerable cifra de negocio que genera hoy en día en España la gastronomía. En lo que interesa a esta reseña, el aspecto destacable reside en el más que probable conflicto de intereses, difíciles de cuantificar pero vitales para los cocineros y los establecimientos mejor considerados por las guías: el peligro de que esa diversidad de intereses distraigan a los *chefs* más galardonados de su quehacer básico –continuar haciendo buena cocina– y, paralelamente, que las guías se sientan atrapadas por las consecuencias de sus calificaciones y, olvidando la primacía de su doble papel informativo y orientador, duden más de lo necesario en advertir al público de quién se ha dormido en los laureles o quién comienza a plasmar ideas valiosas en los platos que ofrece.

Surge así la pregunta elemental de cuál es la función de las guías. Responder a cuestión tan aparentemente sencilla no es fácil, porque no está claro que las guías deban satisfacer un único propósito (otra cosa es si ello es misión fácil). Informar es, probablemente, su primera misión, pero orientar a sus usuarios respecto a nuevas tendencias culinarias y la aparición de

nuevos valores son otros objetivos que no deberían olvidarse. Por desgracia, entre ellos se ha interpuesto un tercero que en cierto modo los eclipsa: me refiero a la obligación de calificar los establecimientos incluidos en sus páginas, creando en los lectores un aliciente, entre pretencioso y morboso, para comparar y alardear. Esa «ordenación» de los restaurantes, que año tras año constituye para muchos de sus lectores el atractivo fundamental, ha trastocado las dos funciones antes señaladas y está haciendo cada día más dudoso, por añadidura, que las guías sepan utilizar la gran influencia que ello les otorga de una manera razonable. Uno de los cocineros con quien tuve el placer de hablar sobre las guías afirmó algo que al principio me pareció sorprendente: aseguraba que la Guía Michelin «no era consciente del poder que tenía» y cuando le pedí que aclarara esa aparente contradicción aseguró que a la conocida guía roja le suele faltar decisión para impulsar nuevos valores con una «calificación valiente», por lo cual no se observa una correspondencia entre la posición que la guía ocupa en el mundo de la gastronomía y «el protagonismo que debería asumir».

En mi opinión, no cabe dudar de que las guías hacen su trabajo responsablemente y ponen en juego los medios a su alcance para, año tras año, ofrecer a sus lectores una información lo más completa y objetiva posible. Que lo consigan está sometido a discusión y las principales razones se han intentado resumir antes: escasez de personal, sesgos ocasionales en la labor de los críticos, falta de conocimientos en algún que otro caso, confusión entre lo que son conceptos propios de la guía respecto a qué es lo que debe predominar en la cocina y cuál es el propósito del cocinero enjuiciado.

Ha llegado la hora de concluir esta reseña sobre las guías gastronómicas españolas ejemplificadas en cuatro de las más conocidas y prestigiadas. Sintetizan una combinación muy actual y fructífera de cultura gastronómica, negocio y publicidad, lo cual constituye no pequeño logro. Cuánto tiempo pervivirán al reto que suponen los nuevos medios de comunicación basados en Internet, es otra cuestión muy diferente y de la que habrá que ocuparse muy pronto.

Autor: Pascal Remy

Autor-2: Rafael García Santos

Autor-3: GUÍA CAMPSA

Autor-4: GUÍA CAMPSA

Autor-5: GUÍA CAMPSA

Edicion: Planeta Actual, Barcelona

Edicion-2: Destino, Barcelona
Edicion-3: Michelin, Madrid
Edicion-4: Club de Gourmets, Madrid, SGEL, 27.a ed.
Edicion-5: Repsol, Madrid
Paginas: 170 pp.
Paginas-2: 880 pp.
Paginas-3: 1140 pp.
Paginas-4: 1700 pp.
Paginas-5: 800 pp.
Precio: 16,50 €
Precio-2: 35 €
Precio-3: 22,95 €
Precio-4: 29 €
Precio-5: 209,90 €
Titulo: EL INSPECTOR SE SIENTA A LA MESA
Titulo-2: LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA 2005
Titulo-3: GUÍA MICHELIN ESPAÑA & PORTUGAL 2005
Titulo-4: GUÍA GOURMETOUR 2005
Titulo-5: GUÍA CAMPSA