

El sublime lujo de la sencillez

Texto: Joaquín Merino

Habrará algo más gozoso que echarse al colete un buen bocadillo de jamón, a ser posible ibérico, con su panecillo de pan tierno recién salido de la tahona? Pues ése es un privilegio del que los españolitos hemos disfrutado desde la niñez, aunque seguramente sin ibérico. Y también de una cocina tradicional riquísima y variada, suma de fogones regionales distintos y distantes, e incluso, sin saberlo siquiera, de la hogaño paradigmática “despensa mediterránea”, que paradójicamente no sería conocida, aclamada y adoptada (en la medida de lo posible) en el ámbito internacional hasta el advenimiento de las cocinas vanguardistas y “fusionistas”, que encontraron apoyo, cobijo y repercusión mediática orbital en el ámbito de Madrid Fusión.

La otra “década prodigiosa”

Claro está que la novísima cocina española no sería concebible sin el estupendo movimiento, decenas de años antes, de la nueva cocina vasca. Todo el mundo, incluso los “outsiders”, recuerda a *Juan Mari Arzak* como cabeza más visible de aquel invento, sobre todo porque continúa al pie del cañón, como el magnífico *Pedro Subijana* y demás colegas, artífices de aquella modernización, aligeramiento y racionalización de la cocina tradicional. Década prodigiosa en la música pop, en los fogones y, sobre todo, en la modélica transición pacífica de la dictadura a la democracia, aunque ésta ande gravemente tocada hoy en día por la crisis económica y otros alifafes. Esperanzados años setenta, con la aparición de esta querida revista, pionera en su género, en la que he tenido el honor de colaborar, primero de vivo y ahora de resucitado, y cuyas Me-

sas Redondas de Gastronomía, que organizó con fastos inéditos e inolvidables, regalitos asombrosos, alta cocina y hoteles tan mayestáticos como el **Hostal de la Gavina**, recordaré siempre.

Los periodistas gastronómicos que ya andábamos en el ajo y en el tajo, jovencitos y riquiños que daba gloria vernos, conocimos a los artífices de la nueva cocina vasca, hasta entonces inéditos para la mayoría, y con ellos un nuevo mundo, una nueva vida de sensaciones desconocidas...

No sólo de bocadillos de jamón vive el hombre

Los años de bonanza económica española, seis lustros después, propiciaron el desembarco, en la ya irreconocible piel de toro, de la nueva ola de cocineros-icón, bien acogidos por los profesionales y también por el pueblo llano y televisivo, particularmente fascinado por el nombramiento de nuestro divino *Ferran* —a quien por estos días veo anunciando colchones *Pikolín* por las teles, y también en la revista *iHola!*— como mejor cocinero del mundo. Y la designación venía nada menos que del prestigioso rotativo norteamericano *The New York Times*. Con *Ferran* y alguno de sus colegas más audaces, como *Andoni Luis Aduriz*, aprendimos que el gozo de comer no basta, que en los platos tienen que concurrir los cinco sentidos, aparte de la provocación y el chiste. O sea, crear un momento, fomentar una búsqueda conceptual que nos enfrente con la necesidad de transformar el hecho biológico en placer sublime...

Ahora, con las vacas flacas —y aunque siga habiendo gente para todo, particularmente en ciudades como Madrid y Barcelona— la ecuación altos precios-rationes homeopáticas no sigue funcionando con la misma fluidez, y lo que más me preocupa cada vez que me asomo a esas teles de Dios —ocurrencia que no resulta habitual en mí— es que la fusión y el vanguardismo parecen haberse desorbitado: se mezclan ingredientes aparentemente antitéticos, se saluda a la afición desde el plató... y santas pascuas. Claro que más se perdió, y se sigue perdiendo, en Cuba. □



Foto de familia de la I Mesa Redonda de Gastronomía organizada por Club de Gourmets.