



III MESA REDONDA SOBRE GASTRONOMÍA

La III Mesa Redonda sobre Gastronomía se abrió con una sorpresa. Casi nadie, por no decir nadie, se imaginaba al viajar hacia S'Agaró, que se reunieran en el Hostal de la Gavina un centenar largo de participantes. Nos habían parecido un éxito tal vez insuperable en cuanto a participación las anteriores ediciones, la de 1976 en Madrid y la de 1977 en San Sebastián, en las que el número de congresistas ni tan siquiera llegó a la mitad. Una sorpresa agradable, pues, que constituyó el mejor augurio para estas jornadas.

Cuando Néstor Luján, tras las breves palabras de presentación de la III Mesa Redonda sobre Gastronomía que pronunció nuestro consejero-delegado, Francisco López-Canís, quiso hacer oportuna referencia a las anteriores jornadas, señaló, ante todo, la conspicua participación de este año. Y subrayó que a la sorpresa se unía un motivo de muy justificada satisfacción. La Adhesión tan numerosa de profesionales de la restauración pública, de expertos, de gastrónomos y de periodistas, avala, de una manera irrefutable, la validez de la iniciativa, de *Club de Gourmets*.

Reunión de profesionales a alto nivel

Y aquí, antes de proseguir con la crónica de las Jornadas, parece oportuno transcribir unas líneas del reportaje que el diario barcelonés *La Vanguardia* dedicó a nuestra Mesa Redonda:

«Alrededor de un centenar y medio fueron los congresistas, en su casi totalidad restauradores y cocineros. Es decir, que se trató de una reunión de profesionales convocados para estudiar y debatir temas concretos de la gastronomía en relación con la industria de la restauración pública. Se sumaron, por supuesto, algunos gastrónomos, entusiastas y curiosos de los temas culinarios que asistieron, no menos atentos e interesados que los demás congresistas, a todas y cada una de las conferencias y coloquios. Se celebraron, claro está, los ágapes de rigor: tres cenas de altos vuelos en *Durán* y en el *Restaurante Hotel Ampurdán*, de Figueras, y la de clausura, con invitados y cierto tono de noche de gala, en el Hostal de la Gavina que fue el elegante y acogedor marco de estas Jornadas. Pero, de cualquier forma, no fue la Mesa Redonda —como tampoco lo fueron sus dos ediciones anteriores, en Madrid, 1976 y en San Sebastián, 1977— ni una frívola y elegante reunión de alegres epicúreos aficionados a la buena mesa ni una espectacular exhibición de lindezas y fantasías culinarias».

El Congreso también se divierte

Este enfoque es la razón del éxito, cada vez más considerable, de nuestra iniciativa. No es sólo una impresión personal, pues en este mismo sentido se ha comentado repetidamente, durante las Jornadas, que esta reunión anual ha permitido a muchos profesionales españoles entablar relación con no pocos de sus colegas. Muchos apenas se conocían de nombre y sólo a partir de nuestras Mesas Redondas han llegado a establecer vínculos de auténtica amistad. Aquí está otro aspecto peculiar de las Jornadas: el ambiente amistoso que se respira en este encuentro anual. Si por una parte se ha llevado a cabo en S'Agaró un programa de trabajo intensivo y riguroso, con cuatro conferencias diarias y sus correspondientes coloquios, por otro lado los congresistas han disfrutado tres días de distensión, de verdaderas vacaciones. A ello ha contribuido de manera notable, por supuesto, el *Hostal de la Gavina* que Xavier Domingo, en la amplia crónica publicada en *Cambio-16*, describió así: «El hostal es un maravilloso establecimiento a orillas del Mediterráneo, que en esta época del año, el otoño, da una ilusión de limpieza y hasta, por las mañanas, se permite algunas transparencias para recordar lo que fue en su juventud clásica.» La Gavina, que abrió sus puertas el 3 de diciembre de 1932, ha sido

definido, en estricta justicia, como «una obra de arte del hospedaje». Es, por supuesto, un gran hotel de lujo, forma parte de la más linajuda aristocracia hotelera internacional y cuenta con una clientela selectísima, fiel y enamorada de S'Agaró, en España y fuera de ella. *El Hostal de la Gavina*, sin embargo, está concebido y dirigido como una «residencia», señorial y lujosa, pero a la vez acogedora casi familiar. Por esto, el suntuoso hotel se presenta, discretamente, como hostel. En este marco es fácil sentirse amigos y pasarlo bien. Además, los dioses nos han sido favorables también este año y en pleno mes de noviembre, hemos disfrutado de un tiempo espléndido y de un reconfortante sol otoñal que han permitido realizar con provecho algunas breves excursiones a puntos cercanos de esta Costa Brava. Una noche, también es verdad, llovió a mares, y el momentáneo diluvio pescó a más de un congresista en la carretera, a las tantas de la madrugada, regresando de *New Tiffany's*, una original y espaciosa discoteca, muy *in*, de Playa de Aro donde solíamos encontrarnos en el ritual cumplimiento de la «última copa». Unos en el *New Tiffany's*, y algunos en el flamante *Casino* de Lloret de Mar, y hubo congresista con quien la diosa Fortuna fue extremadamente benévola.

Afortunadas experiencias de cocina gerundense

Las Jornadas culminaron, según costumbre, con sendas cenas. Nada estaba previsto en el programa, por el contrario, para los almuerzos. De todos modos, en la carpeta de documentación que cada congresista recibió estaba incluida la Guía Gastronómica de la Costa Brava 1978 de *Club de Gourmets* y una miniguía de los restaurantes más cercanos a S'Agaró, con indicación de los platos de la temporada. De modo que los participantes en la Mesa Redonda pudieron visitar, debidamente asesorados, algunos establecimientos representativos de la escuela culinaria gerundense de la costa. Un éxito rotundo obtuvo entre los congresistas *Eldorado Petit*, de Sant Feliú de Guixols. La inusitada afluencia debió poner en un brete a este pequeño restaurante. Su joven patrón, Luis Cruañas, vivió tres días de espantoso *surménagement*, compaginando, con sorprendente habilidad y admirable resistencia, su condición de congresista con sus obligaciones en la propia cocina puesta a prueba por las máximas autoridades de la restauración pública española, Y francesa, también: Alain Senderens comió en *Eldorado Petit* con un importante trío vasco: Juan Mari Arzak, Patxiku Quintana y Pedro Subijana. Los maestros quedaron muy complacidos, y Senderens, admirado por el preciso punto de cocción de unas gambas que realmente fueron extraordinarias, inolvidables. Al *Xivarri* de Palamós y a *El Bullí*, que está en Rosas, a un centenar largo de kilómetros de *La Gavina*, fueron también los congresistas curiosos de la cocina, clásica y nueva, de la Costa Brava.

Pero volvamos a las actividades previstas en el programa. Como todos ustedes saben, las sesiones de trabajo se ciñeron al tema general de la Mesa Redonda: los productos, la materia prima como base y fundamento del arte culinario. El tema es, obviamente, interesante, y por su importancia también se explica esas casi ciento cincuenta personas reunidas en S'Agaró. Sobre una cosa todos se mostraron de acuerdo: Sin productos de calidad no hay cocina, ni buena, ni nueva, ni arte, ni cultura culinaria, ni nada de nada. En torno a las primeras materias, al problema de obtenerlas y a las técnicas para conservarlas, hablaron con concluyente autoridad los conferenciantes, profesionales de la restauración, Pedro Subijana, Paul Schiff, Tin E. Cabau Agut, Alain Senderens y Alain Chapel.

Alain Chapel: la obsesión por el mejor producto

Alain Chapel dictó su conferencia el primer día, a continuación de Xavier Domingo. Por supuesto, no vamos a repetir en estas páginas la tan conocida biografía profesional de Chapel, chef y propietario del célebre restaurante de Mionnay, cerca de Lyon. Chapel vive obsesionado por los productos a utilizar en su cocina. La selección de las mejores calidades, las materias primas en punto de frescor, la compra en el mercado local: todo esto está muy bien y se da por supuesto. Pero el restaurador consciente no se conforma con lo que le ofrecen. Busca los productos, establece una propia red de proveedores y, como Alain Chapel, colabora con ellos para mejorar calidades, para perfeccionar los productos. Sólo así —sostuvo el chef de Mionnay— un restaurante puede hacer una cocina auténticamente personal, puesto que trabaja sobre materias primas prácticamente exclusivas. La intervención de Alain Chapel suscitó un animado coloquio: el auditorio, complacido por la clara exposición de las experiencias como comprador del conferenciante, quiso conocer mayores detalles en torno al tema. Y la charla no hubiera llegado a su fin: pero todos estábamos citados en el *Hotel Duran*, de Figueras, para celebrar la primera cena «oficial» de la Mesa Redonda.

Durán, la primera cena

Fue una gran cena. Los hermanos Duran recibieron a los congresistas de *Club de Gourmets* con la amabilidad y la generosidad de los anfitriones más admirables. Tras un tentador, espléndido, casi exagerado aperitivo, que se acompañó con un fresco y exquisito champagne Cordón Rouge, se sirvió este menú que se comenta por sí solo:

Hojaldre de «cépes»
Langosta ampurdanesa
Pato «mousqitet» al agridulce
Sorbete de higos
Manzanas rellenas
VINOS:
Blanco, Viña Solé 1968
(Franco Españolas) Tinto, Carta de Oro 1970
(Berberana)
Champagne Cordón Rouge Licores

Manuel Llano Gorostiza: ... y al vino, vino

Al día siguiente, ocupó el estrado Pedro Subijana y, a continuación, Antonio Romero, intervenciones que comentamos aparte. En sesión de tarde habló Manuel Llano Gorostiza, el más erudito, sin duda, de los escritores enológicos en España. Manolo Llano, con esta tercera intervención, es el más veterano, el decano de los conferenciantes de la Mesa Redonda de *Club de Gourmets*. La continuidad de su presencia es, desde luego, grata porque Llano Gorostiza une a esa sabiduría, a su conocimiento técnico del vino y a su extraordinaria erudición de historiador, la virtud de hablar claro, sin pelos en la lengua y de llamar a las cosas por su nombre: al pan, pan y al vino, vino, sin falsos rubores.

Tin Cabau, primera dama de Club de Gourmets

Interesaron una vez más las positivas ideas que Manuel Llano Gorostiza expuso sobre la bebida en el restaurante y fue muy aleccionador el coloquio que siguió a la conferencia*.

En ¡a última sesión de trabajo del día, habló Tin E. Cabau Agut. Su presencia en el estrado fue acogida con singular simpatía. Al fin, una dama intervenía en la Mesa Redonda de *Club de Gourmets* como conferenciante. Lo hizo con toda la autoridad necesaria, pues abordó el tema —los productos de Cataluña— con perfecto conocimiento de causa. Tin E. Cabau Agut es hija de Ramón Cabau en cuyo restaurante *Agut d'Avignon*, de Barcelona, atesoró una sólida experiencia del negocio; es la esposa de un sabio gastrónomo como Néstor Lujan; y, finalmente, es una excelente cocinera amateur que conoce todos y cada uno de los secretos del arte culinario: los secretos de los fogones y los secretos de la compra. Al hablar de los productos de Cataluña, y tras esbozar los rasgos peculiares de la cocina catalana, se extendió sobre el tema del mercado. Y demostró, de manera irrefutable, que la operación cotidiana de la compra es lo más importante, la base más firme de un buen restaurante: bueno en su cocina y bueno como negocio. Una compra apresurada, confiada a terceros, aplazada de un día para el otro, da normalmente al traste con el restaurante mejor organizado y mejor intencionado. Sí no se compra bien, da igual tener en los fogones cocineros buenos o cocineros malos. Y es oportuno que a nuestros restauradores se les vaya recordando siempre este sano principio, que no admite réplica.

Las originales delicias de Josep Mercader

Regresamos aquella noche a Figueras para cenar, esta vez, en el *Restaurante-Hotel Ampurdán*. El ágape fue una cumplida muestra del arte gastronómico que se practica en las cocinas de Josep Mercader. Para quienes no conocían la casa, para muchos de los congresistas procedentes de toda España, el menú del *Ampurdán* constituyó una grata, seguramente inolvidable sorpresa, porque prácticamente todas las especialidades que se sirvieron son originales de la casa o bien llevan el toque personalísimo de este gran creador de la cocina que es Josep Mercader, Véanlo ustedes:

Garum - «Mousse» de escalivada

«Penada» ampurdanesa Darne de dorada con persillada de crustáceos
Lomo de venado «Club de Gourmets 78»
Pufes de hinojo y castañas
Sorbete de menta fresca «Taps dolços» de Cadaqués al rón
VINOS: Blanco, Monopole
(C.V.N.E.)
Tinto, Coto de Imaz

Alain Senderens: La teoría de la interrelación de los sentidos

Ultimo día de la Mesa Redonda. Dos grandes firmas en el programa de las conferencias: Alain Senderens y Paul Schiff. Senderens, como todos ustedes saben, es el propietario del restaurante de París, *L'Archestrate*, que este año ha sido definitivamente consagrado con la tercera «estrella» Michelin. Alain Senderens es un estilista puro que a los productos dedica una atención especialísima, cuidando en la selección de los mismos todos los detalles, incluso el aspecto exterior, la forma y el color. Para Senderens, la cocina es también un hecho estético, y en efecto, una música o una pintura pueden sugerirle una nueva fórmula culinaria: es la interrelación de los sentidos, oído, vista y paladar. De modo que Senderens, un aficionado a la pintura y a la música, un curioso de la arqueología, un investigador amateur, pero apasionado, de la historia, es un cocinero probablemente único: un cocinero preocupado, tanto por la dietética y por la salud de los clientes como por sus paladares, un cocinero que considera la inspiración como el único resorte eficaz para la creación de un plato, un cocinero que afirma: «Un cocinero puede ser un asesino sin saberlo, y ello por dos razones. Si elabora salsas pesadas y, sobre todo, si 'mata' los productos. Tómese el ejemplo de una zanahoria, tan rica de peculiares características, las vitaminas, por ejemplo: la función del cocinero es ofrecérsela al hombre. Si no lo hace, habrá saciado el apetito del comensal, pero, biológicamente, ningún provecho éste habrá obtenido de todos los que la zanahoria le ofrecía. La función del cocinero consiste en traspasar las propiedades del alimento, y para ello debe respetarle la vida.»

Paul Schiff: Lo importante es la calidad de los productos

Cerró el ciclo de conferencias Paul Schiff, el admirable chef belga que tiene en Marbella su restaurante, *La Hacienda*, acreditado como uno de los mejores de España. Paul Schiff indicó cuáles posibilidades y métodos existen para adecuar los productos de una determinada región a una cocina foránea. Un tema seductor, original, y, desde luego, nada fácil. Schiff explicó cómo se puede elaborar con productos de Andalucía una cocina no esencialmente andaluza. *La Hacienda*, en efecto, presenta unos platos de inspiración francesa o europea preparados esencialmente con materias primas del mercado local. Han de jugar, por supuesto la imaginación, el sentido de la improvisación, el dominio de la técnica, la sabiduría culinaria del cocinero, dotes que posee Paul Schiff. Pero según él dijo en su conferencia, el secreto no está en ellas: lo importante es que el producto sea de calidad, fresco, mejor si es del día. Contando con esto, el maestro belga sostiene que se puede elaborar una cocina literalmente perfecta aunque no sea local.

**

Cena en «La Gavina»: verdaderamente, un Broche de Oro

Y punto final. En este caso vale la expresión tópica, un «broche de oro» para la III Mesa Redonda de Gastronomía: fue la cena, con honores de cena de gala, en el *Hostal de la Gavina*. Una noche de esplendor, una cena suntuosa, las toilettes de las damas, los invitados de consideración, los inevitables discursos, el brindis y el deseo de reencontrarnos todos, en la edición 1979 de las Jornadas de *Club de Gourmets*. Personalidades del mundo de la cultura, del periodismo, de las artes, de la industria, de las finanzas se reunieron en el *Hostal de la Gavina* con los profesionales de la restauración pública. Alain Senderens, cuando cenábamos en Barcelona, finalizadas ya las Jornadas de S'Agaró, nos decía que ni tan siquiera en Francia recordaba él una «reunión de hermandad» entre cocineros y clientes como aquella.

La cena, ya lo hemos dicho, reflejó la preocupación del *Hostal de la Gavina* para dar a conocer platos del recetario clásico ampurdanés y de la Costa Brava:

Caldo de pescado Sa Conga
Filetes de lenguado Gavina
Buñfarras de la Valí d'Aro

Langosta con pollo
Crema catalana
Buñuelos del Ampurdán
Lengüitas
VINOS: Blancos, Viña Sol
(Torres)
Tinto, Gran Reserva Paternina 1964 Licores

(*) Y, otro año más, Luis Betónica fue el insustituible moderador que llevó a buen puerto los animados coloquios.

(**) Además de este comentario general sobre la III Mesa Redonda, *Club de Gourmets* ha creído conveniente reproducir para nuestros lectores parte de algunas conferencias cuyo contenido vale la pena enfatizar; de todas ellas entresacamos los siguientes párrafos:

Pedro Subijana: Homenaje a las "Etxekoandres"

Pedro Subijana, director y propietario del acreditado *Akelare*, de San Sebastián, y del *Ku*, de Ibiza, estudió la cocina vasca como uno de los ejemplos más evidentes de vinculación entre la creación culinaria y el alimento autóctono, el producto del mercado local. Y desde su postura en el seno del movimiento la «Nueva Cocina Vasca», que tan rotundamente se ha afirmado en Guipúzcoa y también fuera de allí, subrayó la necesidad de supeditar todo a la disponibilidad de las materias primas de la región y del día. Es, en otras palabras, la teoría de «la cuisine du marché», de Paul Bocuse: la carta del restaurante debe redactarse después de la compra y en base a lo que se ha comprado, como lo mejor, en el mercado. Su conferencia, dedicada al tema de «Los productos de Guipúzcoa», le dio pie para enriquecer la charla con la aportación de argumentos históricos de la cocina vasca que cautivaron a los oyentes. Habló, por ejemplo, de las sociedades gastronómicas, aprovechando para hacer un merecido elogio de las célebres y populares «etxekoandres». Dijo Pedro, entre otras cosas:

Fueron las sociedades gastronómicas las que mejor recogieron toda esta sabiduría popular vasca, revalorizada por las evidentes influencias gasconas. La emigración de Gascuña ha influido hasta en la topografía donostiarra y ese sentido, jocundo y visceral, de los cadetes que acompañaron a Cyrano de Bergerac, produjo en Donosti la realidad impresionante de sus sociedades gastronómicas. Nacieron en el pasado siglo. La primera de ellas funcionó en un primer piso de la calle Andia, casi en el mismo lugar donde celebramos el año pasado las II Jornadas Gastronómicas.

Se llamaba Sociedad La Fraternal. Fue muy popular y simpática y de ella nació, en mayo de 1870, La Unión Artesana, hoy decana de nuestras Sociedades Gastronómicas.

Le siguieron la llamada Cañoyetán, rigurosa hasta el extremo de negarse a satisfacer los deseos de la reina María Cristina de visitarla. Eso sí, para compensarla, le prepararon una cazuela de kokotxas que, con un barril de sidra, llegó a palacio llevada por el príncipe Pío de Saboya, como testimonio del gran afecto que San Sebastián sentía por la real persona.

Después vinieron *Gaztelupe*, *Gaztelubide* y —lo contaba hace poco Juan Perucho— hasta el acceso de las mujeres, adelantadas por aquella Mafalda Fabero, que tuvo que vestirse de hombre y pagar su osadía no cantando, sino bailando —ese fue el castigo— con el maestro Freitas Branco y el crítico Fernández Cid.

No eran lógicas tan terribles prohibiciones cuando la cocina vasca debe todo su prestigio a sus famosas «etxekoandres». Ellas fueron adaptando a nuestro ser técnico, verduras y caza, salsas y preparaciones. Sin la *etxekoandre*, que siempre cuidó la cocina de nuestros caseríos, no se comprenderían nuestros mejores platos, al igual que resulta difícil comprender a Alain Chapel sin las míticas *meres* lyonesas. Porque la *etxekoandre* guipuzcoana tuvo por norma primera de su hacer un culto extremado a la limpieza.

Partiendo de tan básico principio, desarrolló después significaciones magistrales en cuanto a condimentación y punto de los platos. Ella redondeó nuestro prestigio. Sin las figuras de las hermanas Eguillor, Nicolasa Pradera, María Yarza, la madre de Chema Zugasti, Josepa Iñigo o la madre de Juan Mari Ar-zak, sería muy difícil llegar a la realidad de esta «nueva cocina vasca» que trata de encontrar nuevos aires a estos viejos productos de la tierra de que yo les he hablado. Hasta tal punto fue magistral su presencia que los primeros hombres que se dieron en Guipúzcoa a la cocina, o tuvieron que encerrarse en el secreto de sociedades gastronómicas o tuvieron que hacer aprendizaje y profesionalismo lejos de la tierra donde habían nacido.

Poco a poco todos fuimos volviendo a nuestros lares para desarrollar la cocina que de ellas aprendimos.

Antonio Romero: Nostalgia de los restaurantes de hotel

Don Antonio Romero, director del *Hotel Las Salinas*, sin duda uno de los establecimientos de mayor prestigio de la organización hotelera española, disertó en torno a «Los problemas de la restauración en un hotel de playa». Planteó, desde un punto de vista informativo, teórico y práctico a la vez, todos y cada uno de los aspectos del complejo funcionamiento de un hotel turístico, deteniéndose de una manera especial sobre la restauración como elemento promotor del turismo, resaltando la importancia que también en este sentido tiene la gastronomía para la economía del país. Entre otras cosas, dijo:

Yo recuerdo que, hasta no hace mucho tiempo, el comer en los hoteles era sinónimo de calidad, de buen comer. Por desgracia, esa imagen ha ido decayendo, salvo en algunos restaurantes de especialidades o parrillas de unos pocos hoteles.

¿Culpable? Por supuesto, lo somos todos un poco. ¿El origen de tal mal? Digamos que ha de relacionarse con el boom turístico del país, con el afán de vender servicios en cantidad sin preocuparse de la calidad, con la escasez de tiempo para preparar a buenos profesionales. El origen del mal está, sobre todo, en un hecho: prácticamente a los hoteleros se nos han impuesto unos precios determinados. Durante los últimos años, digamos desde el año 1974, y hablo en este caso de Canarias, los precios de los hoteles nos fueron impuestos por los tours operadores. Hemos tenido que ajustarnos a unos precios que, según ellos decían, venían dados por la competencia existente en la zona. Cuando se iban a firmar los contratos para el siguiente año (generalmente con un año de antelación), el hotelero tenía que limitarse a la subida que habían acordado los tours operadores sin tener en cuenta que el alza de sus costos era muy superior a dicha subida, sin prever tan siquiera una posible devaluación, y esto en una zona como la nuestra, en donde «casi todo lo importamos», era casi un suicidio.

Todo esto motivó la reducción de costes y personal. Y los costes, ya se sabe, no solamente se limitan reduciendo las porciones, variedad de guarniciones, etc., sino también comprando género de baja calidad, carnes o pescados que habían de dar a base de estofados o ñapados con salsas, que ocultaran su mala calidad.

Xavier Domingo: Los hermanos Marx, buenos críticos de malos restaurantes

Inauguró el ciclo de conferencias un crítico gastronómico de reconocida autoridad: Xavier Domingo, jefe de la sección de grandes reportajes de *Cambio-16* y colaborador de nuestra revista. Periodista nato, escritor de prosa directa, amena e incisiva, hombre de fecundas curiosidades, observador penetrante de la realidad que le rodea, Xavier Domingo es una de las firmas más seguras y respetables del nuevo periodismo español. Este hombre de espíritu abierto no podía ignorar, obviamente, las seducciones del arte del bien comer. De ahí, su amplia cultura gastronómica, su sorprendente erudición culinaria. Pero lo más importante es que Xavier Domingo ha penetrado en este apasionante tema desde todos los ángulos: es un sabio historiador de la gastronomía y, al mismo tiempo, conoce el restaurante recién inaugurado; domina la teoría culinaria, pero también es un cocinero amateur, experto e ilusionado; venera el arte culinario y, a la vez, es un epicúreo comensal, de paladar fino y sólido apetito; ejerce la crítica honesta e inteligente con rigurosidad, compaginándola con la crónica divertida, aguda y hasta frívola cuando conviene. De modo que la intervención de Xavier Domingo en la Mesa Redonda se esperaba con general interés. El conferenciante no defraudó al auditorio: habló de la «Teoría y práctica de los restaurantes, o de cómo acabar con la gastronomía», haciendo inteligentes reflexiones y advirtiendo de los peligros que amenazan a la restauración pública. Transcribimos unos párrafos, entre los más significativos.

¿Qué es un buen restaurante y qué es un mal restaurante? ¿Qué lo hace bueno y qué lo hace malo?

Sencillamente, un buen restaurante es aquel en el que el dueño, persona de gusto y sensibilidad, es dueño del control de los circuitos culturales, sociales, económicos y comerciales que conducen a personas y a cosas a su establecimiento.

Un restaurante malo es aquel en el que ese control está en manos ajenas a las del dueño; por ejemplo, en manos de los clientes o en manos de los proveedores, o en manos de los banqueros de turno o en manos de quien sea.

En otras palabras, un buen restaurante es el resultado de una serie de condiciones objetivas (entre las que no falta el azar) y subjetivas que se interaccionan entre un confitero de sopas y un saboreador de sopas.

Se comprenderá fácilmente por qué hay tantísimo restaurante malo o gravemente defectuoso, y por qué no basta la gastronomía para salvar un restaurante. Y se entenderá perfectamente que el único comportamiento coherente en estos restaurantes malos (la mayoría), sea el de Groucho Marx y sus hermanos en *Sopa de ganso* y en casi todas sus películas. Puesto que en todas, o casi todas, han utilizado el tiempo y el espacio de un restaurante, como campo de su estrategia de destrucción de un orden tan ceremonioso y aburrido como arbitrariamente establecido, por medio de las armas del humor y de la más radical reducción de lo oficial, al absurdo.

¡Qué excelentes críticos de malos restaurantes fueron Groucho, Harpo y Chico Marx!

Los demolieron, y no físicamente, sino sobre todo dialécticamente, porque en ningún caso se trata, entre gentes elevadas de espíritu, de poner bombas y dejarlo todo perdido y lleno de cascotes.

Pero lo radical es que no demolieron tal o cual restaurante, sino el restaurante, tal y como se concibe en su versión más ceremoniosa y menos divertida, el restaurante concebido como sala de espectáculo para exhibición de fortuna, galería de legales caras de decreto de la gente del poder, exposición de escotes con más bisutería que corazón, y, en definitiva, funeral de la alegría y de la fiesta.

Recuerdo una escena de Groucho. Está cenando en uno de esos restaurantes con aquella señora cuarentona y millonaria a la que perseguía con crematística asiduidad. Terminada la cena, Groucho, galante, pide la cuenta. La estudia, mueve el bigote, y se la entrega a la dama diciendo: «Me parece un robo, yo que usted no la pagaría.»

De la teoría a la práctica: este desparpajo grouchomarxista es un sugestivo comportamiento de comensal en los malos restaurantes. Me parece divertido evocarlo