

Contra la inocencia

• Texto: Rafael Chirbes • Ilustraciones: Inés Cerdón

A PRINCIPIOS del mes de octubre, pasé algunos días en el Périgord: una hermosa región de bosques, que el otoño doraba por entonces, de misteriosas cuevas prehistóricas, de castillos y ríos que discurren entre viejas casas de piedra e iglesias románicas. Una región (y de eso es de lo que quiero aquí hablar para poner el punto de mira en algo, y que no se diga que cuanto sigue son divagaciones de un esteta) sin desarrollo industrial ni grandes riquezas, que ha pasado de ser zona en declive y con una continua sangría migratoria hacia regiones más urbanizadas, a convertirse en lugar privilegiado: los franceses aprecian y pagan sus patos - sus confits, foies gras, y demás conservas-, sus setas y trufas, sus nueces, sus aguardientes, sus piezas de caza, su vida a un tiempo refinada y rústica, y una concepción del albergue que permite a los habitantes de las grandes ciudades instalarse en acogedoras granjas, para practicar eso que ahora se llama "turismo rural" y recorrer la zona, sabiendo que, en la mayor parte de los lugares que visiten al azar, se les servirán aves de corral y no de granja, y que la comida será excelente en multitud de sitios (claro que hay desaprensivos, como en todas partes, pero sufren una dura competencia por parte de quienes trabajan bien).

Los restaurantes -los de lujo y los más humildes de carretera, en donde comen los trabajadores- se enorgullecen de tener al lado su manada de patos, sus pollos y pavos, sus huertos de verduras. Las pequeñas ciudades, como Sarlat, exhiben decenas de lujosas tiendas gastronómicas, en las que se ofrecen como joyas, y como tales joyas se cobran, los productos elaborados por los campesinos de la región. Elegantes botes dorados, o delicadas bolsas, guardan setas, trufas, frutas, o productos del pato. Las oficinas de turismo reparten guías en las que constan decenas de direcciones de granjas que producen cosas interesantes para los visitantes (unas ciento cincuenta direcciones he contado yo en

uno de esos folletos), o que reciben a los viajeros. Hay restaurantes lujosísimos, que ponen sobre cuidados manteles lo que esos campesinos producen y hoteles modestos que guardan todo el encanto de las viejas edificaciones de la región (más de ciento ochenta he contado en una de las guías) y unos y otros -lujosos y modestos- se enorgullecen de sus raíces campesinas, de sus buenos productos caseros, de la cocina popular, que buscan refinar, seguir enjoyando. Hay cocineros que presumen de que su negocio ha campido ya tres o cuatro generaciones. Están orgullosos de ser cocineros y no otra cosa, restauradores y no otra cosa, hosteleros que cuidan por su negocio y que merecen el respeto de sus vecinos y de sus negociantes. Viejos propietarios que siguen acudiendo al mercado cada mañana y eligiendo las mejores aves, frutas y verduras para su negocio, propietarias que recogen los platos entre las mesas, jóvenes que trabajan en la cocina codo con codo de su padre, como su padre lo hacía con el abuelo. Podríamos definir la situación como una bella conjura entre la geografía, los agricultores, los ganaderos, los tenderos, los cocineros y los hosteleros, que salva y ennoblece a una región que carece de industria y que, por cierto, apenas tiene -tanto hotel, tanta tienda, y tanto restaurante parecerían anunciar otra cosa- trescientos cincuenta mil habitantes: la tercera o cuarta parte que Extremadura.

Supongamos que el Périgord -o Dordoña, que así es como se llama el departamento administrativo- sea una región privilegiada, que Francia sea un país excepcional en cuanto se refiere al arte de vivir, pero, sin duda, deberemos admitir que hay algunas lecciones que quien no se niegue a mirar puede deducir a poco que se esfuerce. Diré algunas de las cosas que yo he visto.

Además de acudir a principios del pasado mes de octubre al Périgord viajé frecuentemente por España, y vivo en España, más concretamente en algún lugar de aquí, de Extremadura, y puedo asegurarles que, en mis recorridos, mi impresión no ha sido tan excitante como la del viaje que acabo de contarles. Es más, en mi deambular por este país puedo asegurarles que me resulta difícil encontrar lugares donde comer decentemente en largos trayectos que a veces ocupan bastantes kilómetros. No, yo no sería capaz de presentarles unas guías ni parecidas a las que les he citado y que cualquiera puede comprobar.

Y no porque estemos hablando de lujo, puesto que muchos de los restaurantes que aparecen en esas guías tienen precios inferiores a los de aquí. Estamos hablando de que la cocina ha de ser fruto de la cultura, del trabajo bien hecho y de la inteligencia, porque no es una actividad inocente: dejó de serlo el primer día





precia, confundiendo su torpe desprecio con el buen gusto. Los millonarios reservan mesa con muchos días de anticipación para poder gozar de unas lentejas con cerdo, preparadas por algún maestro de la cocina, mientras que nuestra ignorante clase media importa dudosos patés. En los más lujosos restaurantes de París se eligen meticulosamente los quesos de cabra más perfumados cuando nuestros snobs los desprecian por creerlos del gusto de pastores ignorantes. No hay sociedad peor que la que rompe sus raíces con la tierra sobre la que se levanta. Un falso desarrollo ha terminado con los viejos saberes de nuestros abuelos y padres, y nada ha venido a sustituirlos. Esa es una tragedia de la sociedad española, que la restauración -no hablo de las gloriosas excepciones- se limita a reflejar.

en que el hombre dejó de comer carnes y verduras crudas y decidió -en un acto desmesurado de inteligencia- aplicar el fuego a cuanto cazaba y recolectaba. Desde entonces, la necesidad y el placer han ido de la mano, y el arte en los tiempos de cocción o en la armonía de las mezclas de las diferentes materias primas ha acompañado al de las presentaciones, y la calidad de los productos al respeto debido a los invitados.

Miles de años después de la invención del arte culinario de asados, fritos, cocidos, adobos, salazones o embutidos, nadie puede jugar a inventar nuevas reglas, ni mucho menos proclamar su inocencia. Brillat Savarin, en su Fisiología del gusto, definió perfectamente al anfitrión -y un restaurador no es más que un anfitrión al que se paga-, cuando dijo que es alguien que se hace responsable de la felicidad de sus invitados durante todo el tiempo que permanezcan bajo su techo. No, no se trata de comer foie gras de pato, o caviar iraní. Las más modestas legumbres, las chacinas, las verduras, tienen que tener un tratamiento de respeto, idéntico al que merece el comensal, que -no se olvide- aunque coma en un restaurante barato siempre paga por encima de lo que cuesta cuanto se le da: esa es la ley del negocio. El producto más humilde merece el mejor mantel, que es, sin duda, el más limpio, y, sobre todo, el mayor cuidado en la cocina. Así lo entienden los más grandes cocineros del mundo, que veneran las variedades más nobles de patatas, o las tagarinas y espárragos más modestos, que la falsa elegancia de los ignorantes se permite despreciar. Basta con asomarse a los recetarios de los cocineros con más estrellas Michelin, de los restaurantes más caros, para descubrir qué soberbio papel otorgan a los peces más humildes, a las tripas, estómagos, patas u orejas, a las judías y lentejas que tanta gente des-

de recibo -y menos, si para justificarlo se esgrimen idiosincrasias y se levantan banderas- los restaurantes mal vestidos, los platos cocinados apresuradamente, el género mal descongelado, adquirido al por mayor en multinacionales y grandes superficies, y disfrazado, a la hora de la cuenta, de fresco, los postres industriales, los vinos mal conservados y mal servidos (se pueden aprender las normas básicas del servicio del vino en media hora, y casi nadie se interesa en hacerlo), el mal pan (¿saben ustedes que el soberbio Louis XV de la costa azul francesa se enorgullece de servir catorce tipos de pan caliente a sus comensales? ¿hay algo tan sencillo tan inocente como el pan? ¿hay algo tan delicado? : de eso hablamos), el queso sin padre ni madre, y enfriado absurdamente en el frigorífico, el servicio carente de profesionalidad y de voluntad de aprender, o las instalaciones sanitarias en dudoso, cuando no lamentable estado de higiene, quizá bajo la excusa de que se trata de un restaurante popular, como si pueblo y suciedad fueran dos conceptos sinónimos. Por desgracia, y si ustedes me excusan el atrevimiento, ésa sigue siendo la tónica general en muchas zonas de nuestro país, muy especialmente en cuanto bajamos del paralelo 40, que creo que es el que corresponde a Madrid. Hay honrosas excepciones, claro está, y también declaraciones de orgullo, de patriotismo y una enorme capacidad para ofenderse por parte de buena parte de quienes incumplen las más elementales reglas de educación, higiene, cortesía e inteligencia exigibles a fines del siglo XX, cuando alguien pretende explicarles que sólo quiere unas verduras bien cocidas, un chorro de aceite y un mantel limpio.

Pero, claro, es difícil solicitar exigencia a la restauración, cuando sus clientes ni siquiera se la plantean. A diferencia de esa región a la que me refería en el rico país de Francia, ¿quién, en nuestro pobre país de España, se preocupa a estas alturas por cuidar sus aves en el corral, por cultivar sus verduras, o por elaborar su repostería o sus helados en la propia casa? Mis amigos de Madrid se sorprenden cuando les digo que, en mi pueblo, raramente puedo comprar huevos de corral, o aves criadas en casa. En mis viajes, veo a las esposas de los ganaderos y campesinos españoles, también en donde vivo, en Extremadura, comprar pollos de empresas multinacionales y alimentación dudosa,

La cocina debe ser fruto
de la cultura, del trabajo bien
hecho y de la inteligencia

Miles de años después de la invención del arte culinario nadie puede jugar a inventar nuevas reglas

pechugas congeladas, filetes venidos de no se sabe dónde y quesos remotos y mal conservados, mientras sus maridos no saben qué hacer para salir adelante dignamente. Nuestro país, salido de la ignorancia de siglos y de la falta de criterios que siempre genera un sistema sin libertades, ha carecido de las defensas necesarias para entender la gigantesca diferencia gastronómica entre lo verdadero y lo falso, o simplemente entre lo que posee calidad y lo que no la tiene, y ha perdido buena parte del juicio, en los tiempos que han sucedido a aquellos, y que no han sido tampoco demasiado sutiles, ocupados en la macroeconomía, sin saber que los grandes torrentes de la sangre sólo sirven si se disuelven en una red de capilares. La ignorancia del cliente, sostenida por las multinacionales, ha fomentado la desidia y la picardía del hostelero, cuando debería excitar precisamente su necesidad de definir todas estas cosas, sobre las que, al fin y al cabo, reposa su esperanza de futuro. La ignorancia y su contrapunto picaresco, además de un grave cáncer social y moral para los habitantes de una tierra, es su ruina a largo plazo, su degradación también como país y, claro está, por volver al tema que a ustedes les interesa, como objetivo turístico de calidad, porque, ¿a qué francés puede excitarle venir a comerse en los restaurantes españoles los peores productos de sus propias multinacionales instaladas aquí? Puedo asegurarles que los mejores recuerdos de mis viajes están firmemente ligados a la autenticidad y peculiaridad de los productos que los países que he visitado me han ofrecido. Recuerdo con melancolía los platos que probé en Fanshang, el restaurante imperial de Pekín, pero también los que tuve ocasión de degustar en los restaurantes populares de Cantón, o en los mercadillos de las islas Riau, en las cercanías de la isla de Java. Cuando pienso que tal vez nunca volveré a aquellas tierras y a probar sus maravillosas cocinas, me invaden la tristeza y un irrefrenable deseo de regresar. Del mismo modo que deseo volver a Budapest, para tomar su picante sopa de pescadores del Danubio, y a la Toscana, para comer sus pastas perfumadas con exquisito aceite de oliva y trufas, y a Vannes, en la verde Bretaña, donde una vez, ante un pedazo de lubina, creí que estaba comiéndome un pedazo de cielo. Como sé que, si un día me fuera de Extremadura para no volver, añoraría sus jamones y lomos, que tan ligados están al fondo de sus dehesas. La cocina forma parte de la memoria de un pueblo y, por eso, es tan difícil competir en la preparación de platos con la madre de alguien. ¿Cómo luchar contra los aromas de una infancia? Nadie, ante algo tan imponente como la cocina, puede reclamar su inocencia. Y nadie que no sepa poner todo el esmero en convertir en arte lo que su tierra generosa y el trabajo de sus hombres le entregan, puede decir que la ama. Miles de años de historia pública y miles de millones de vidas privadas sienten, gozan y han fijado buena parte de su identidad en la cocina. Es algo muy serio como para dejarlo en manos de inocentes o de ávidos.

Este texto fue leído en unas recientes jornadas sobre turismo celebradas en Mérida.



LA BOLSA DE TURISMO DE LISBOA

La gastronomía, eterno aliciente de Portugal

DESDE HACE siete años, en la semana inmediatamente anterior a la FITUR madrileña, se celebra la Bolsa de Turismo de Lisboa en la capital de Portugal. De esa forma, la Bolsa lisboeta se convierte en el prólogo, o el aperitivo, de la inmediata Feria madrileña. Se facilitan así las cosas a los numerosos viajeros procedentes de Brasil y Estados Unidos para que visiten ambas manifestaciones.

Los datos sobre el turismo en Portugal son alentadores. Durante el pasado año, más de

21 millones de visitantes, de los que casi diez se pueden considerar turistas propiamente dichos. De éstos últimos, cuatro millones de españoles. Un dato que el sector turístico español no debe olvidar.

La B.T.L. ha reunido en Belém en sus 30.000 metros cuadrados (18.000 de superficie útil) más de 500 expositores y ha tenido más de 30.000 visitantes. Pabellones de todas las regiones de Portugal, además de otros levantados por Pousadas, TAP, Galp, etc. España fue