

## Viaje irreverente y razonado por los laberintos de la cocina de la modernidad

### Introito

*El 30 de enero de 2004 llegué a UNEY sin saber qué era. Encontré en un parque industrial de provincia una escuela de humanistas. En la noche, cuando partí de regreso después de dirigir una cata para personalidades de la región y profesores, sentí que había ingresado a una nueva cofradía.*

*Fue mi anfitrión Freddy Castillo Castellanos, un rector de esos con los que uno se tropieza en la Complutense, o la Universidad de Boloña.*

*Debo a Juan Alonso Molina, un profesor que como los del Renacimiento cocina y destila, la búsqueda y el nexos con la Universidad. Compartí mesa, copa o sobremesa con personajes veteranos como Santiago Pol y su empatía, Nelson Garrido y su irreverencia estética, Edgar Abreu y la búsqueda acuciosa del dato, y José Luis Najul a la caza de todo detalle que implique planificación estratégica. Estreché las manos de media decena de profesoras. Condimentan con investigaciones y saberes la sustentación curricular. El día se hizo corto advertí, cuando con la gente de Cocina sólo pude comerme un tequeño.*

*A los estudiantes respondí preguntas por una hora sin respiro. “Fue poco” me dijeron. En Gastronomía –respondí– un sensato dicho italiano afirma “De lo bueno poco... pero de este poco, abundante”. Aplaudieron, pero se quedaron con hambre.*

*Prometí enviarles el texto de la conferencia, incluyendo pasajes que omití para ajustarme a la hora de exposición que me había fijado en Caracas.*

*Aquí está ese texto breve con una confesión: Yo también me quedé con hambre. Esa, enseñaba Maurice Sailland, es la mejor forma de levantarse de una mesa. Porque se asegura el regreso.*

*Sailland perdió su apellido cuando lo abrazó la fama. Curnonsky, Príncipe de los Gastrónomos le llamaban. Sostenía que la cocina era el Noveno Arte.*

*Alberto Soria  
Caracas, 2 de febrero de 2004*

### Dedicatoria

Con la venia del rector Castillo Castellanos quisiera dedicar esta conferencia a don Andrés Rodríguez, ejemplo cercano y gozoso del valor de la cocina honesta y con fundamento entre nosotros.

Cuando los estudiantes universitarios me preguntan para qué sirve la cocina, en lugar de una charla sobre Escoffier prefiero buscar ejemplos como los de Andrés Rodríguez. Se trata de quien ha creado y regenta uno de los restaurantes más exitosos del país.

Ex seminarista en Galicia, auxiliar contable aquí, descubrió que como mesonero de agencias de festejos los fines de semana, podría redondearse un mejor sueldo. Trabajaba siete días a la semana. Así se hizo mesonero, jefe de mesoneros, barman, encargado, maître de sala, director de cocina, socio en varios locales y al final propietario de su propio restaurante. Líder del sector, dueños y mesoneros de otros restaurantes de Caracas van a comer al suyo.

Uno, que ha visto mucho del negocio gastronómico en siete países, siente que personajes como él, le dan sentido y vida a la tradición oral de las recetas. Cuando necesitamos entender cómo la aristocracia le transfirió una estética a la burguesía, nos hace falta Escoffier.

Pero para entender cómo los platos regionales, cómo un menú escueto estructurado sobre recetas familiares y tradiciones de hace 200 años, puede ofrecer la felicidad en dos bocados en el tercer milenio sin que uno se aburra, necesitamos a personajes como Rodríguez y su Mesón de Andrés.

Confío en que Uds. puedan tener alguna vez la oportunidad de tenerlo aquí.

## 1 - La cocina hoy

Autoridades, colegas profesores, estudiantes, gracias por recibirme entre ustedes en la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy.

No voy a hablar sobre la historia de la cocina. Especialmente de la cocina del pasado.

Seguramente ya han oído y leído lo suficiente sobre el tema.

Tampoco voy a hablar de la cocina nacional. Supongo que ya la han estudiado lo suficiente.

Voy a hablar del laberinto de las cocinas hoy, y de las cocinas del mañana. Y lo voy a hacer con cierta irreverencia. Los tópicos a los que me referiré son:

- *La cocina hoy*
- *La cocina sin cocineras*
- *La cocina del hambre y la cocina de la opulencia*
- *La cocina “creativa”*
- *La cocina snob*
- *La cocina del mañana*

La cocina es el único arte conocido que no imita la realidad, sino que la provoca, la genera, la transforma, la modificada incesantemente, haciéndola evolucionar.<sup>1</sup>

Para la persona culta, la cocina se ha convertido hoy en un valor. En un valor universitario, en un valor social con renombre. Y también es una mazamorra donde se mezcla a Harvard con Hollywood

Nadie habría supuesto eso a finales del siglo XIX. Tampoco hace sólo 50 años, a mediados del siglo XX.

En el siglo XIX no había tan buena cocina al alcance de todos como la que usted puede comprar ahora cuando reserva una mesa en un restaurante de profesionales.

Ni se había llegado siquiera al refinamiento y la abundancia que se disfruta hoy en cosas tan importantes como la tecnología para cocción, la riqueza de recetarios, la cantidad de opciones en alimentos y especias, la fineza de aceites y vinagres, ni tantos buenos vinos a precios razonables.

A finales del siglo XIX, la gente adinerada comía muy bien. El resto de la población no. Comía poco y mal, un día sí y otro también. Eso fue así desde la Antigüedad hasta el siglo XVIII.<sup>2</sup>

Las revoluciones de los siglos XVIII (la Revolución Francesa y la Revolución Industrial) fueron caminos por los que se popularizó la mesa, la búsqueda de la calidad, y el buen gusto más allá de la cuna aristocrática. Pero para que eso ocurriera, fueron necesarios doscientos años de avance de la civilización

Los escritores, poetas y filósofos del primer tercio del siglo XX frecuentaban los cafés, se reunían en tertulias en bares, discutían principios y doctrinas durante o después de una comida. Amaban la cocina y el vino. No comían hamburguesas ni tomaban Coca-

<sup>1</sup> Xavier, Domingo. *Conferencias culinarias*. Universidad Menéndez y Pelayo, 1981.

<sup>2</sup> Pounds, Norman. *La vida cotidiana: Historia de la cultura material*. Edit. Crítica, Barcelona, 1992.

Cola.

Los científicos, que comenzaron a suplantarlos como personajes cuyas biografías, gustos y costumbres buscaban ávidamente los medios de comunicación, eran diferentes. Ellos introdujeron los criterios que dieron certeza a la mitad del siglo, pero su influencia social fue diferente. No eran hombres de la buena mesa, ni soldados de las tradiciones sociales, sino generalmente hombres solitarios, inmersos en su mundo y en sus teorías. Esos nuevos letrados no frecuentaban fondas ni cafés, comían hamburguesas y bebían Coca Cola

Fue en esa época cuando Ortega y Gasset retrató la diferencia entre los “humanistas” de antes y los científicos devenidos en “especialistas” de ahora, con una definición lapidaria. El especialista, el hombre tan famoso de la modernidad, no era en su criterio “sino un bárbaro, que sabe mucho, de una sola cosa”.<sup>3</sup>

La sorpresa hoy es grande cuando las nuevas corrientes científicas advierten que las certezas que la modernidad cree poseer, no existen. La teoría de Einstein ha sido superada. El criterio mecanicista del mundo, destruido. Se ha demostrado que la materia es inestable y que no existe un destino determinista del futuro, sino meras especulaciones y probabilidades.

Diluidas las tradiciones y destruidas las certezas de los científicos del siglo XIX, a comienzos del siglo XXI lo único que sobrevive en la cultura del siglo XX es la herencia de lo clásico. Son la buena música, la buena literatura, los buenos modales y la buena cocina las cosas que harán el nexo entre el mundo moderno y las glorias del pasado.

Por eso, cuando se derrumban todos los credos y doctrinas, sobrevive lo que tiene clase y fundamento: desde Mozart, hasta el aceite de oliva extra virgen.

Por eso pienso y creo que no andan a contrapelo de la modernidad ustedes en la UNEY. No andan desencaminados cuando crean en el país la primera carrera universitaria sobre ciencia y cultura de la alimentación. Ni cuando crean la licenciatura en Diseño. Estética y cocina son elementos fundamentales en la cultura.<sup>4</sup>

En el tercer milenio, la mesa y la cocina se mueven con ritmos y códigos incomprensibles la mayoría de las veces para los políticos comunes y los tecnócratas de hamburguesas y pitillo de este siglo.

Los tecnócratas que deciden la cesta alimentaria de millares de personas, no saben cocinar para dos ni para cuatro. No conocen cómo convertir el pan duro en comestible, ni un kilo de harina en felicidad de una familia. Encerrados en sus convicciones, economistas y planificadores cocinan paquetes o planes que afectan la cocina de todos a partir de premisas horneadas por matemáticos sin contacto con la agricultura, o por sociólogos fundamentalistas que adaptan premisas a sus previas conclusiones. Por eso en períodos y regiones bendecidas con abundancia, son capaces de producir hambre.

Menuda revolución tendríamos aquí –piensa uno– si para el doctorado en economía, por ejemplo, se exigiera algún diploma previo en horno y estofados.

---

<sup>3</sup> Ortega y Gasset, J. *La rebelión de las masas*.

<sup>4</sup> Pounds, *ibidem*.

## 2 – La cocina sin cocineras

Cuando un joven le decía a su familia hace treinta años que deseaba ser cocinero, salvo excepciones, esa anticipación de destino provocaba más que júbilo, desazón y desconcierto. Si el anuncio se efectuaba en el umbral del ingreso a la universidad, la familia reaccionaba como si se enfrentara a un “caso perdido”. “Mi hijo doctor” ha sido durante un siglo no una referencia profesional, sino un futuro con el que cada madre sueña.

En la cumbre de la pirámide social del éxito estaban los doctores, cardiólogos y neurocirujanos, y los ingenieros. En la base los obreros. En el medio, más bien abajo, los oficios.

Durante quince siglos, trabajar en las cocinas fue destino de esclavos. Más tarde y según la sociedad, servidumbre. Las mujeres se han venido sacudiendo esa servidumbre desde hace más de 50 años

Las mujeres, responsables de la cocina durante milenios, están dotadas según los filósofos de la cuchara y el tenedor, de una capacidad casi milagrosa para mitigar el hambre. De sus manos ha surgido el milagro de transformar lo deleznable en apetecible porque vienen del combate cotidiano contra el hambre, de los recursos escasos, de los medios inexistentes.

Las mujeres inventan, administran, milagrear. Su cocina es telúrica y honda, antigua como el barro, seria y solemne, religiosa y sagrada. Ellas, que son la mitad del cielo, descubrieron el vericuetos de la cultura y los entresijos del placer, pero lo hicieron sin urgencias ni apremios, lentamente, adobando las viandas según vaya viniendo, arrimando siglos de minuciosas observaciones.<sup>5</sup>

No hay nada más serio y a la vez más trágico que la cocina de las mujeres esclavizadas a las cacerolas. Espejo excelente de esa realidad fue *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel.

La cocina se convierte en oficio de hombres cuando el alimentarse deja de ser una rutina. Surgen los cocineros en épocas de bonanza económica, cuando las hambrunas quedan lejos y el comer deja de ser una necesidad imperiosa para convertirse en un placer. El hombre, entonces, aparta a la mujer del fogón, y se disfraza de chef. Y la cocina, impulsada por ese inconsciente aficionado, por el tipo que le pidió prestado el uniforme a una profesión que hasta hace poco le resultaba ajena, por ese diletante irresponsable, da un salto. A veces de enano, a veces de gigante.

Sólo al finalizar el siglo XIX la cocina fue reconocida como oficio, más que profesión en la mayoría de las sociedades occidentales. Unos pocos elegidos construyeron de allí en adelante durante 60 años la fama del oficio, y ya en el siglo XX se consideró que ese trabajo podría ser arte y por tanto sus ejecutantes primero artesanos y después artistas.

La cocina sin cocineras es una cocina sin caricias. Hay que entender eso. Hay que entender también que ellas sólo regresarán y a cuentagotas, cuando en la casa y en la televisión, cuando en los medios de comunicación y en las universidades, les hagamos sentir que si no están allí, el paraíso de la parafernalia culinaria es aburrido.

---

<sup>5</sup> Díaz, Lorenzo y J. Vilabella. *Recopilaciones*. Universidad Menéndez y Pelayo,

### 3 – La cocina del hambre, y la de la opulencia

Cuándo la clase media va al paraíso, ¿qué pide?: sustancia convertida en guisos, asados, tortillas o *frittatas*, sancochos, parrillas, arepas rellenas, arroces, pastas memorables, escabeches, pescado fresco, caraoatas aliñadas, verduras y hortalizas de la huerta.

Cuando las cocinas de origen latino juntan las ollas de su clase media, ese es el paraíso. Porque contra lo que habitualmente se cree, en la cultura occidental los opulentos gozan menos.

Ellos presumen de sus cavas, compran vinos en subastas, consultan *The Wine Spectator* para apostar haciendo compras a futuro de cosechas de Borgoña o de Burdeos... pero sufren de gota, el colesterol los delata en cada juerga, los negocios les suben el azúcar, les disparan la tensión arterial y les quitan el apetito.

En la opulencia, ellas, para responder a la dictadura de la moda, deben dedicar circunvalaciones cerebrales a la dieta, mañanas enteras al cálculo infinitesimal de las calorías, tardes al gimnasio, y el año a la tonificación muscular, como si tuvieran 18 y no 50 años.

En la punta de la pirámide hoy, se paga por no comer. Para hacerlo, las nuevas generaciones de consumidores ciudadanos miran hacia Asia.

La nueva aristocracia del empleo, los de cuello blanco, no miran tierra adentro ni hacia las herencias recibidas. Los seduce lo exótico, desde las lumpias de ignorancia hasta las salsas tailandesas de seguro desarreglo estomacal.

Si a esos consumidores ciudadanos les sumamos los partidarios del abrelatas, el microondas y la comida congelada la cosa coge bulto. Y si a esos dos grupos les anexamos solteros, seducidos y abandonados sin cocina, y los militantes fieles de la hamburguesa y el *hot dog*, se nos acaba el sueño.

Pasar hambre hereje se ha vuelto chic, glamoroso. *Locas por la silueta* es sin dudas la última tendencia en la alimentación femenina.

En las sociedades opulentas, los especialistas en nutrición están poniendo de moda el sacrificio absoluto, la mujer que no come, como el ideal de conducta a seguir por las féminas de la modernidad. Que eso no es ninguna novedad, que ellas vienen desde hace años pasando hambre me dirán Uds. no sin razón. La novedad está, según se sabe ahora, en el estilo del cómo: cómo gastar mucho para no comer.

Los *spas* y centros de relajación que lo han intentado todo, desde los masajes con lodo del Nilo o del Amazonas, hasta la hidroterapia en vino, han descubierto que el método que ofrece más resultados a sus clientes es no darles de comer. Así se ha puesto de moda entre los estratos más altos de la sociedad femenina, el ayuno radical, casi absoluto. En dos platos, la eliminación de la cocina.

Nutricionistas, cardiólogos y dermatólogos clásicos han puesto el grito en el cielo. Les parece una barbaridad eliminar la cocina e ir más allá de un día de ayuno de depuración. Pero en las clases altas se goza. La idea recorre ahora todos los continentes. Para algunos, la sociedad sin cocina puede ser un paraíso. Para alimentar la corriente,

según observadores de la industria, entre 2003 y 2005 se invertirán en proyectos de esa naturaleza unos 700 millones de dólares en el continente americano.

Para llegar al paraíso terrenal, en todas las clases sociales se fantasea con comilonas en los grandes restaurantes o con el ser servido por lo menos una vez en la vida por algún gran chef, de éstos que salen en las revistas y en la televisión. Pero en la realidad, la opulencia y la clase obrera se chupan los dedos cuando las abuelas agarran cacerolas y sartenes. Ellas aprendieron a darle a la sencillez sustancia. A combatir la escasez con imaginación, y el desánimo con cuchara y tenedor.

Las abuelas hacen falta en la cocina. En todas las clases sociales. Tanta falta hacen que, cuando no se las tiene, hay que pedir las prestadas.

#### 4 - La cocina creativa

En desesperado intento por seducir comensales, despertar al aburrido, conquistar a las amantes de la ligereza y encubrir chapuzas, un montón de cocineros y de jóvenes propietarios de restaurantes han abrazado como salvavidas ante la crisis, la “cocina creativa”.

Ocurre aquí en Venezuela, y en todos los países donde los cocineros sueñan no con un trabajo, sino con dinero y fama.

Vilabella en su recopilación sobre *La cocina extravagante* explicaba así el fenómeno y sus riesgos. “La gente sencilla, las honestas madres de familia y los buenos artesanos de la restauración son los custodios de la cocina clásica, los cancerberos de los guisos de toda la vida, los guardianes de las recetas centenarias. No se sabe muy bien si la extravagancia es un defecto o una cualidad, pero en la cocina de vanguardia la extravagancia creativa es una especia que hay que tener siempre a mano y utilizar con moderación. La extravagancia en estado puro y en grandes dosis, conduce directamente al desastre”.<sup>6</sup>

Un cocinero torpe que además de tener pocas luces sea extravagante, se convierte en un elemento peligrosísimo al que hay que sacar de la cocina.

Hoy, en los transitados caminos de la gloria efímera, políticos, modelos y cocineros del *fast-track* se dan codazos ante las cámaras para llamar la atención, para que se les saque en las páginas de sociales, sin advertir que si algo la historia de las civilizaciones enseña, es que la creatividad, para que perdure, lo único que admite a su lado es talento condimentado con perseverancia.

#### 5 - La cocina *snob*

En Venezuela, la cocina *snob* nació tratando de imitar a los japoneses. Los *yuppies* pusieron de moda el comer sushi y sashimi y entonces Caracas, por ejemplo, saltó de dos a 42 restaurantes japoneses. Hoy quedan unos treinta. Muchos de ellos son como los conjuntos de mariachis que deambulan por las principales ciudades de Venezuela: una caricatura de lo verdadero.

---

<sup>6</sup> Díaz y Vilabella, *Ibidem*.

Después hubo empresarios emprendedores, papás con dinero sobrante y señoras aburridas o con ganas de hacer cosas, que crearon la moda de los restaurantes temáticos. El arquitecto y el decorador eran allí más importantes que el cocinero. La fórmula fue siempre la misma: importaba más la silla de anticuario que el menú. Ganaban fortunas los decoradores de interiores y los cocineros salario mínimo. Más tarde se pusieron de moda los cafés y terrazas. Cuando la mayoría quebró, surgieron los sitios donde más que comer, lo importante es “ver y dejarse ver”.

Ahora regresa la onda de los sitios de vanguardia. El fenómeno lo han puesto en movimiento jóvenes cocineros y militantes *snobs* de la lechuga intervenida, que andan deambulando por las páginas de sociales y las revistas de moda, tratando de impresionar al auditorio y a la vez conseguir inversionistas.

Les pasa lo que a muchos creadores de eso que llaman súper-vanguardia: como no tienen nada nuevo y bueno que ofrecer que se diferencie de lo conocido y aplaudido, buscan el impacto que sacuda, la provocación que genere escándalo. Por lo general, el final siempre es el mismo... Seguro desarreglo estomacal.

Por Caracas anduvo hace poco un alumno de Adriá con una cocina de espejitos y suspiros, rematada con un plato principal de espanto. La sensación de grasa en la boca provocaba salir corriendo al baño, pero no faltaron autoproclamados abogados de la vanguardia que consideraron a ese bocado de grasa, una genialidad.

En este primer mes de 2004, por segundo año consecutivo Madrid se convirtió durante tres días en la capital de la cocina mundial. Se trataba de “Madrid Fusión”, feria en la que han participado 500 congresistas y para la que se acreditó un centenar de periodistas de los cinco continentes.

Este es el comentario que sobre el evento, redactó para la agencia EFE el crítico gastronómico español Caius Apicius, y que ha sido reproducido en diferentes publicaciones especializadas en gastronomía.

“La cumbre fue una perfecta demostración de lo que podría llamarse 'cocina probeta'. Una cocina en la que lo más importante parece ser la técnica, la forma de elaboración, a presión alta o baja, a temperaturas controladas, en la que lo que llega al plato casi nunca es lo que parece ser. En suma, la ratificación de que hemos pasado del cocinero-artesano y del cocinero-artista al cocinero-técnico de laboratorio.

Entre nitrógeno líquido, cloruro cálcico, alteraciones de la presión atmosférica y demás, había quien no estaba demasiado seguro de si asistía a un congreso culinario o a un cursillo de química física. Una 'cocina' que podría llamarse 'del futuro', si no fuera porque se practica hoy, pero sólo en aquellos restaurantes en los que el equipo humano y, sobre todo, el equipamiento tecnológico lo permite”.<sup>7</sup>

¿Es eso cocina? “No solo es cocina sino que es la cocina del mañana” dicen quienes invocan las fortunas de Adriá y Veyrat como evidencia de hacia dónde debería apuntar el norte de la gastronomía.

Después que todo, los ajenos al oficio descubrieron en Caracas y otras ciudades de Venezuela que no hay nada más sexy que tener un restaurante, el negocio de la venta de

---

<sup>7</sup> Diario *El Mundo*, Madrid, enero de 2004.

espejitos va en aumento. Ahora lo único que le falta a esta cocina *snob*, son comensales incautos que repitan.

## 6 - La cocina del mañana

La cocina que con el milenio asoma, no deja de ser desconcertante. Se cocinará para gente que no quiere comer. Y que cuando apurada por el hambre lo hace, mezcla el temor con la esperanza.

Las ganas y la necesidad de comer sano y bien, han disparado una nueva tendencia alimentaria: la comida biológica. Debe su origen al desencanto. Los tomates ya no huelen a tomates ni los melones a melones. El pollo sabe a cartón, y los embutidos son sospechosos por definición. Carnes, hortalizas y las frutas han perdido aroma, perfume y también sustancia. Producidos por toneladas, lo bueno se mezcla con lo malo en los automercados. La química ha ido en ayuda de la *fast-life*. Y también ha ido en ayuda del engaño.

Los consumidores de la comida biológica son las nuevas generaciones. Los compradores y por tanto financistas de la nueva tendencia son los amantes de la vida saludable y también los defensores de la ecología. Estos últimos aportan al consumo el aplauso militante a una nueva cultura agrícola e industrial, y la condena ideológica para toda producción que no respete el equilibrio con el medioambiente.

El lastre de la nueva tendencia es su precio. Todo lo ecológico vale el doble o el triple que el producto tradicional. Los oráculos de la posmodernidad dicen que ese no es un problema estructural. Que hay que darle tiempo al tiempo. Que ya al final del segundo milenio se demostró que la calidad no es un problema de precios, sino de percepción y cultura.

Al final y para resumir, uno cree que en el fondo solo existen dos cocinas. Que no existen tantas, de nombres tan diversos. Que no está la cocina fragmentada en tantos pedazos o tendencias. Y que como lo decía el maestro Jean Valby, sólo hay dos cocinas: la buena y la mala.<sup>8</sup>

En criterio que me honra compartir con algunos colegas, la cocina moderna avanza hacia la simplificación, lenta pero persistentemente. Sin Papa que la guíe, pero con un colegio de Cardenales que la empuja e interpreta tratando de olfatear el horizonte.

Mientras tanto, la cocina “de fusión”, la que parece estar de moda hoy en los salones, en los gimnasios y las tertulias de las sociedades opulentas, en realidad está de espaldas a uno de los fenómenos más importantes de los tiempos modernos: la necesidad de respetar los gustos y sabores de un mundo que, diverso y multicultural por naturaleza, resiste y rechaza la homogeneidad y la globalización a la hora que, para disfrutar, se sienta a la mesa.

En ese colegio de Cardenales incluyo a los que para mis crónicas son los maestros y a la vez grandes obreros de la profesión: Robuchon, Ducasse, Legrange, Boyer en Francia, Arzak, Subijana y Berasategui en España, Marchesi, Cracco en Italia, Girardet en Suiza, Wynants en Bélgica.

---

<sup>8</sup> Jean Valby, citado por Curnonsky

Para concluir y permitir así una sesión de una hora de preguntas y respuestas, retomo el tema de la importancia de la cocina en una frase de Lúculo: “Cuando perdí el apetito, perdí la razón”.

Esa para nosotros es la importancia de la mesa y la cocina.

Gracias por su hospitalidad. Responderé ahora a sus preguntas.

### Anexos: Reflexiones sobre cómo se cocina fama

Un chef de fama mundial no se fabrica en un microondas. Tampoco se cocina en programas de televisión, a baño maría impulsado por oficinas de relaciones públicas, y menos aún a golpe de popularidad asomando la cabeza en las páginas de sociales de los periódicos.

A pesar de que en algunos países los cocineros *fashion's* traten de vender la imagen de seductores de telenovelas que además de cultivar su cuerpo en el gimnasio preparan platos, la verdadera estética de la profesión está en la cocina. Se trata de un trabajo duro, que además de vocación requiere talento, espíritu de servicio (se cocina para otros) y una tonelada de perseverancia.

Como toda cosa de valor, la fama en la cocina se cocina lentamente.

He seleccionado una galería de personas en la cumbre de la pirámide para ilustrar ese criterio.

#### **- Robuchon: La armonía importa más que la creatividad**

Retornó en 2003 Joël Robuchon, y con él la franqueza a la gastronomía moderna cargada de esnobismo, imitaciones encubiertas, improvisaciones... y la fusión, epidemia que en los quince últimos años permite a osados, aventureros, ignorantes e ingenuos, hacer cocina desprendida de la geografía.

Invocado mil veces, espejo en el que se miraban centenares de cocineros jóvenes que desean ser ricos y famosos antes de los treinta años como Bill Gates, Robuchon regresó cantando verdades en voz baja.

- “Los jóvenes cocineros creen que sólo pueden expresarse en la cocina gastronómica. Se engañan. Yo creo que es posible hacerlo por medio de otro tipo de cocina, más sencilla. Y no se trata de renegar de mi pasado, sino de cuestionarse y ponerse al día. Eso es lo apasionante”

- “En mi nuevo restaurante se sirve cocina francesa. Sólo habrá fusión en la vajilla traída de Japón, España, China y Estados Unidos”

- “Ahora el consumidor busca una cocina menos sofisticada, un lugar donde se coma bien y haya ambiente. La armonía es más importante que la creatividad”<sup>9</sup>

<sup>9</sup> - Robuchon, Joël. *Le Figaro*. París, marzo de 2003.

### **- Boyer: El valor de un plato de lentejas**

Gérard Boyer es uno de los diez más famosos chefs de Francia. Figura desde hace 24 años entre los veinte maestros cocineros más prestigiosos y consistentes del mundo. Por eso, por ejemplo, cuando Juan Mari Arzak decidió pulir su estilo camino hacia el estrellato en la cocina de España, se fue a Champagne para trabajar junto a Boyer.

En el cenit de su carrera, decidió retirarse en 2003. En menos de tres meses, ésa fue la tercera sacudida francesa al Olimpo generalmente tranquilo de los maestros de la alta gastronomía. Le precedieron el suicidio de Bernard Loiseau porque perdió una estrella, y el regreso de Joël Robuchon, quien a una década de haberse retirado volvió para simplificar el arte de la alta cocina francesa.

Boyer en su retiro al igual que Robuchon en su regreso, tirotearon la cocina de fusión. “En mi cocina, la única fusión será en la vajilla”, dijo este último. La cocina del siglo XXI –explicó Boyer– avanzará hacia la simplificación como lo hizo en el siglo XX la pintura, eliminando lo superfluo para admirar lo esencial.

En su visión, el arte de cocinar se encuentra hoy en situación similar a lo que ocurrió durante el Renacimiento, cuando como nunca antes, los cocineros se encontraron de pronto con nuevos productos y nuevas especies. Ahora, en la globalización, la facilidad de acceso a las cosas que otros usan, a platos o técnicas ajenos para al alcance de la mano, es enorme.

La tentación de copiarlo todo, mezclándolo aunque a eso no se le llame mezcla sino fusión, es un error que ignora al comensal, razonó Boyer. Para él, si algo demuestra la historia reciente es el valor de las singularidades, la pasión de los regionalismos, el placer de las diferencias.

Cuando la pretendida fusión cree encontrar en la *hamburguesa-Tai* el estado del arte, los maestros veteranos sienten que, por el contrario, la modernidad hará de cosas tan sencillas pero diferentes como una tortilla, estofados o un plato de lentejas, estandartes de la diversidad que valen y valdrán más que cien banderas y proclamas.

### **- Soria: El nacimiento del Sushiman<sup>10</sup>**

Ahora cuando alguien no sabe cocinar pero quiere presumir, se ata en la frente una vincha japonesa, se pone una bata preferiblemente negra con un sol gigantesco en la espalda, y pela por el cuchillo.

A este comportamiento la sociedad acaba de adjudicarle etiqueta: *Sushiman*. Es una nueva categoría en auge dentro de la seducción y el ascenso social.

Si Ud. lo duda pregúntele a ellas o a su hijo. Su chamo jamás presumirá de un papá parrillero, cocinero de sancochos o papá panadero, pero si de un papá *sushiman*. Cuando los muchachos no lo tienen, le adjudican la habilidad a un tío o a un hermano mayor. Nunca a un abuelo porque la especialidad requiere destreza y actualidad.

Etimológicamente, un *sushiman* es un especialista en bocados. ¡Hombre, que nosotros hacemos tapas desde hace doscientos años!, protestará un español. Pero no es lo mismo ser tapero que *sushiman*. El *sushi* no entra en la categoría de las tapas ni de los pasapalos. A pesar de que algunas agencias de festejos sin mayor roce social mezclen en sus ofertas pasapalos con *sushi*, ni en las fiestas de bodas ni en los prolegómenos de la

---

<sup>10</sup> En “Gastronomía para solteros, independientes y abandonados”, revista *Primicia*, 2002.

seducción ellas se dejan engañar.

El *sushero* es una nueva categoría en la cocina. Oficio ejercido por gente joven, entusiasta y divertida cuando se lo tropicaliza. Y por japoneses mayores, silenciosos, anónimos cuando la cosa va muy en serio, la especialidad se divide en los que hacen rollitos y los que saben mucho de pescado y cuchillo.

Los susheros viejos salen poco en la televisión. No les gusta mostrar sus secretos. De vez en cuando, para complacer a esas ninfas que juegan a hacer de reporteras, se dejan filmar fileteando algo. Cortan un kilo de atún en veinte segundos, en lonjas parejas, perfectas, igualitas. Sin cortarse, y sin usar cuchillo eléctrico. Mientras el auditorio exclama ¡Oh! ¡Ah! el sushero viejo despacha un róbalo, dos meros, un pez espada y un salmón en menos de lo que canta un gallo. Después el sushero joven hace rollitos con las lonjas (mientras hace trampa usando como pegamento queso philadelfia), o pone delgadas lajas de pescado crudo sobre puñaditos de arroz blanco muy cocido y ligeramente pegado. Eso será, según los cánones actuales de modernidad y sutileza, un bocado de seducción.

El *sushiman* es un seductor *Top class*, con cuchillo. Ha comprado libros de cocina asiática, y cultiva relaciones en los restaurantes japoneses hasta lograr que cuando llega acompañado el mesonero lo llame Ignacio-san, Roberto Antonio-san, Eugenio Arturo-san. Ha tomado además, cursos-flash sobre la especialidad. Cuando se reúne con sus panas en un tatami-bar, habla de filos, tipos de hojas, *wakasashi* (sable corto) o sobre los tipos de *tsuka* (empuñaduras) utilizadas por los samurais en la defensa de la isla Honshu cuando mongoles, chinos, coreanos trataron de invadirla en el siglo XIII.

La versión *fashion* norteamericana sobre la cocina japonesa ha mimetizado al espadachín en cocinero. Todos los programas de televisión dedican el *show* al tipo que corta, nunca al que cocina el arroz, ni al que controla el aceite al hacer tempuras. Así han logrado convencer al auditorio femenino de que cuchillero y cocinero asiático es la misma cosa. Pero con clase. Razón por la cual la plebeya palabra cocinero ha sido eliminada y se utiliza el nombre de la especialidad japonesa.

Un *sushiman* improvisado es tan habilidoso y útil en la cocina como primate con gillette. Pero ellas no lo saben. En el imperio de lo crudo y natural, mientras el tipo prometa ligereza puede seguir aferrado a su verso y al cuchillo.

alberto@soria.as

Alberto Soria es periodista y profesor universitario. Escribe sobre gastronomía en revistas y periódicos desde 1973, cuando trabajaba en París como redactor de la Agence France Presse. Jurado internacional en vinos y competencias culinarias desde 1985, se especializó después en otras vertientes de la buena vida: Whisky y Single Malts de Escocia, Puros y Habanos, y Aceites de Oliva. Pertence al grupo de periodistas fundadores del movimiento de vanguardia gastronómica Slow Food