



LOS PENSADORES DEL PIENSO

FERNANDO SAVATER

Sl repito que éste es un país de bandazos que gusta de oscilar «de la orza a la cogorza y de los Lancaster a los Tudor», como diría el llorado Jorge Llopis, no creo pecar de original a ultranza. Se nos confirma nuevamente esta descripción socio-caracteriológica en lo referente al tema gastronómico: hace unos cuantos años, si alguien rechazaba cierto día un vino picado en un restaurante ante testigos o confesaba como de pasada poseer la receta auténtica del *goulash* a la húngara, sentaba para siempre plaza de experto en vinos o triperero ilustrado. La gente le miraba a uno con el envidioso asco que suelen merecer los epícúreos practicantes, algunos iniciados nos preguntaban con aplicación lo de «con el pescado, siempre blanco ¿verdad?» y los prochinicos que aún nos invitaban a cenar acompañaban la repugnante bazofia de su *plat-du-jour* con un venenoso «claro, a ti no te gustará, como eres un *gourmet*...» Un sibaritismo ingenuo y barato, como correspondía a aquellos años de feliz inocencia franquista. Modesta rebelión de una parte del cuerpo no menos digna que

las otras ni menos capaz de orgías —el paladar— contra las abstracciones ideológicas de la militancia y la represión; sublevación golosa contra las exigencias tiránicas de la única organización subversiva a la que pertenecíamos todos los españolitos de aquellos días: la J. O. S. (Jodida Obsesión Sexual). Un buen Rioja costaba entonces (fin de los sesenta y primeros setenta) menos de cuarenta pesetas, si se sabía buscar; y en cualquier restaurante popular de Guipúzcoa se podía hacer una comilona inolvidable por cuarenta duros. Como constatábamos triunfalmente los «entendidos» de aquellos días, los ricos obligados a peregrinar de cinco en cinco tenedores y de bearnesa harinosa a plástico cóctel de mariscos o los modernos del inestable *sandwich* de cuatro pisos en cafetería americana gastaban mucho más y comían mucho peor que nosotros. En cuanto a bibliografía, nos faltaba casi toda, afortunadamente: los más pedantes, habíamos leído a Brillat-Savarin; los de buena familia, guardaban en casa «La cocina de Nicolasa» con prólogos de Marañón o el recetario de la marquesa de Paravere; los más pragmáticos elogiaban el libro de

cocina editado por la Sección Femenina. Naturalmente leíamos al maestro Cunqueiro, el prosista más legítimamente sabroso de esos años, alguna cosa de Néstor Luján y pare usted de contar. La dulce brega de los manteles no era todavía una guerra de citas.

Y ahora, bandazo que te crió. Uno se sienta a la mesa rodeado de eruditos que manejan con displicente desenvoltura abtrusas elucubraciones gastrosóficas y convierten cada comida en una lección magistral con nota bibliográfica a pie de postre. Por todas partes surgen pensadores del pienso, dictadorcillos estomacales (¡y estomagantes!) que decretan menús ideales, proscriben salsas y encumbran con sus loores los restaurantes donde suelen comer gratis. Nadie se atreve a ir por esos mundos de Dios sin proveerse de alguna de las infinitas guías gastronómicas al uso, llenas de soles, estrellitas, tenedores, cucharas, exclamaciones, tópicos y descaradas mixtificaciones. Las doctrinas más supersticiosas y los dogmas más discutibles transforman el simple hecho de tomarse una copa de vino en un arriesgado ritual donde los cretinos de nuestra mesocracia triunfante

arriesgan su reputación de *bon-vivants*. Nadie puede vivir peor que el que necesita probar que sabe vivir. Reconozco que tengo mala suerte con las teorías del goce, pues no me predisponen a él sino que me hacen desistir: los promulgadores del amor libre e higiénico me producen el efecto del bromuro y los ditirambos de exquisiteces degustadas por sabios inapelables me quitan el apetito. Nada más cargante que un Tartarín de la mesa, salvo un Tartarín del sexo. La mayoría de los «directores de estómago» (ya que no de conciencia) que hoy ofician entre nosotros son literalmente indigestibles; yo, al menos, no los puedo tragar.

Y no vaya a creerse que este interés compulsivo por los discursos sobre potajes y sofritos demuestra que el hedonismo va en aumento: todo lo contrario, lo que sigue creciendo es la necesidad de sustituir el goce concreto por abstracciones brumosas y espectaculares. La gente se acostumbra a alimentarse de significantes prestigiosos y no encuentran disfrute más que en la *representación del placer*, en la cháchara insulsa pero impresionante que demuestra su estar a la *páge* en estos temas. Si Dios también anda entre los puchereros, no digamos los demonios familiares del esnobismo, el academicismo y la estupididad enfática. Hay que trascendentalizar el disfrute para convertirlo en expresión y bandera de nuestro saber vivir en la cresta de la ola, de que sabemos sacar buen provecho de la renuncia a todo lo que pueda cuestionar mínimamente el orden mesocrático occidental. Lo malo no es que ya sólo nos queda la comida —y bastante repugnante sería, desde luego— sino que sólo nos queda *hablar de la comida*: puesto que todo lo hemos vendido por un plato de lentejas, convenzámonos al menos de que son unas lentejas a la *nouvelle cuisine*. Comiendo en alguna ocasión en compañía de estos nuevos eruditos gastrósofos me vino a la memoria una divertida página de Alan Watts leída hace años, en la que arremetía contra la costumbre de ciertos restaurantes de dotar a sus cartas de descripciones ditirámicas de cada plato. Así, por ejemplo, si se ofre-

cía «trucha estilo Oregón» el poeta mercenario y anónimo del menú exaltaba de este modo la especialidad: «Un delicioso filete rosado y jugoso de las hermosas truchas pescadas en los bullentes ríos del Norte, delicadamente tostado a la parrilla de carbón natural y sabiamente aderezado con una serie de plantas aromáticas en combinación exclusiva y secreta.» Bueno, no me acuerdo literalmente de la cita, pero ya ven ustedes por dónde va la cosa. Y decía Watts que lo que le servían a uno era una apergaminada suela de zapato cuya insipidez se anegaba tristemente en salsa barbacoa. Claro que da igual, porque lo importante es el cuento y no la comida: el cuidado de la casa se centra en el edificante discursito que es lo que realmente va a alimentar al cliente, mientras que la cocina no merece mayor atención. ¡A cuántos cuitados se les ve salir tan contentos tras una mala comida en un restaurante célebre, repitiendo satisfechos la elegíaca descripción que su gúfa gastronómica hace de las porquerías que acaban de tragar y seguros de que saben gastar su dinero y que son tan sibaritas como Sardanápalo!

Y luego está lo de la manía por las sofisticaciones rocambolascas de la «nueva cocina». Es justo, equitativo y saludable que surja una «nueva cocina» refinada e imaginativa en una zona tan gastronómicamente privilegiada como Euskadi, donde la gente está literalmente *aburrida* de comer bien y la experimentación culinaria es deporte nacional: mucho más si dicha «nueva cocina» la realiza un talento fuera de serie como Juan Mari Arzac, capaz de inventar variaciones sutiles sobre un fondo de profundo y sabio respeto a la cocina tradicional de su país. Pero de ahí a que por todas partes surjan «miembros de la nueva cocina» (?) entregados a la fabricación de disparatadas mixturas engañabobos, sin otra lógica que la del capricho pseudonovedoso ni relación alguna con los productos de la zona y de la época, media el abismo que va del arte al esnobismo. Tengo un amigo vasco que cuando caemos en manos de tales «nuevos cocineros» me recuerda una anécdota

que le ocurrió en cierta sidrería de nuestro *txoko*: varios amigos, tras unas cuantas botellas de sidra, le preguntaron a la patrona si podría darles algo de comer; «Pues, haber hay tortillas» les repuso y ellos quisieron saber de qué; «De bacalao, de bonito, de jamón, de chorizo...» Entonces uno, más caprichoso, pidió tortilla de gambas, ganándose esta contundente y magistral comunión: «Tortillas de tonterías no tenemos...» Exacto: en ocasiones, parece que so capa de «nueva cocina» lo que se trata es de promocionar tortillas de tonterías para gentes que, más que con el paladar, comen con la servil pleitesía a extravagancias dictadas por otros como máximas expresiones de *expertise* gastronómica.

No hay ningún monoteísmo culinario lícito: hay cocinas con las que uno simpatiza y otras con las que no, sin que ninguna norma *objetiva* promulgada por el experto de turno pueda zanjar la cuestión. El que va a comer por su placer y no para representar no se preocupará de si lo que le gusta está sancionado como «exquisito» por los pensadores del pienso; tampoco sentirá falsos arrobos con cualquier rebuscada insipidez sólo porque tal sea lo acordado por los cánones al uso. Cuando apareció cierto plano del Madrid gastronómico constaté con alegría que, entre diversos lugares que más vale ni pisar, no figuraban los dos o tres restaurantes que prefiero: ¡otra razón más para frecuentarlos! Pero, en cualquier caso, ni siquiera el gusto propio debe degradarse a preceptiva: ahora que todo el mundo —¡y qué mundo!— habla de ello, resistamos a la tentación de componer la teoría de nuestras preferencias culinarias o enológicas. Sólo los que tienen la dispepsia pedante sacan ya provecho de ello. ■

