

# silla de pista

## EL COLOQUIO DE LA «BUENA MESA»

El hecho de que a Santa Teresa se le ocurriese decirles un día a sus monjas que "también entre los pucheros anda el Señor" le ha valido, como se sabe, ser nombrada Patrona de la Gastronomía Española. Y así, en el día de su fiesta, la flamante institución (flamante porque fue fundado a mediados de 1972), que se hace llamar Cofradía de la Buena Mesa, convocó un coloquio en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Madrid. El motivo de la reunión, aparte de la obligada referencia a la celestial Patrona, era hacer la presentación oficial, ya en plena temporada, de un pequeño volumen encuadernado en escay rojo que lleva por título "Madrid Gastronómico 1973" y que ha sido "best-seller" durante el pasado verano en las librerías de la capital. La Cofradía editora de este libro nació; según se dice en el prólogo, "para defender la causa de la Buena Mesa, y, muy especialmente, para divulgar la cocina española y dar a conocer la calidad de los restaurantes del país". El volumen aparecido no es más que un primer ensayo de una amplia serie de Guías gastronómicas de las diversas regiones españolas que la Cofradía se propone editar y que permitirán elaborar con el tiempo una "Guía Gastronómica Nacional".

Aunque no hay motivos para afirmar que el arte del buen comer esté necesariamente ligado a las clases altas, pues muchos de los más apreciados platos son de origen popular, es lo cierto que la reunión de la otra tarde tenía un inconfundible tono de "Ecos de Sociedad", debido a la "calidad" de las personas que a ella asistían. Y así pudieron sonar estridentes algunas de las preguntas que se hicieron. Por ejemplo, cuando un periodista socarrón preguntó a los directivos de la Cofradía si ellos sentaban alguna vez a un pobre a su mesa, se produjo en la sala un embarazoso silencio. Transcurrieron unos instantes hasta que uno de los directivos, me parece que fue el secretario, Rafael Anson, encontró el tono para responder que la Cofradía no era una institución benéfica dedicada "a dar de comer al hambriento". El conde de los Andes, que, como presidente de la Cofradía, dirigía el coloquio, Víctor de la Serna, el embajador Alfaro y otros miembros de la mesa o, mejor dicho, de la "buena mesa", se vieron en trance de despejar al-

gunos balones difíciles. El conde de los Andes cantó las excelencias de la cocina popular y dijo que de las tascas había salido lo mejor de la gastronomía española. El embajador Alfaro lamentó el hecho de la desaparición de las tascas madrileñas o la tendencia de los que las regentan a convertirlas en restaurantes caros. Víctor de la Serna recordó que en el libro "Madrid Gastronómico", junto a restaurantes de lujo, como Horcher, Jockey, Príncipe de Viena y otros de tipo medio, hay tascas, como Casa Ricardo, Casa Maxi o Casa Rafa, puntualizando que de los cuarenta restaurantes elegidos en la guía, ocho están clasificados en la categoría de un solo tenedor. El conde de los Andes, ante algún inesperado acoso a su portería, tuvo que lucir sus habilidades, como diría un locutor deportivo. Cuando un periodista reprochó a la mesa que la gastronomía era un asunto "muy poco agustino", el conde contestó que la mejor lección de gastronomía se la había dado un amigo suyo cartujo, quien le decía que en los días de ayuno, cuando la regla de la orden le obligaba a tomar solamente pan y agua, él comía primero la miga y dejaba la costra para el final. El secretario Anson jugó más "en plan atacante" que su presidente. Dijo que lo que a él le gustaba era la gastronomía cara.

Apenas abierto el coloquio, los miembros de la mesa, que a buen seguro no esperaban encontrarse con tantos problemas después del encomiable esfuerzo de la guía, tuvieron que habérselas con otro tema "conflictivo". Se oyó de pronto en la sala la voz de una señora, que decía: "¿Y qué hay de los gordos?". La interviniente, que formaba parte de la Asociación para la lucha contra la obesidad, fue singularmente tenaz en sus peticiones y sugerencias. Pidió a la mesa que se incluyera en las futuras guías una lista de menús recomendados para adelgazar. ¡Lo que le hubo dicho a la Cofradía! Sus componentes, de respetable peso medio, se alzaron como un solo hombre contra la idea. De la Serna anunció, divertido, que dimitiría tan pronto como la entidad iniciara tan perniciosas prácticas. El conde de los Andes elaboró una estupenda teoría sobre el carácter apacible, bondadoso y alegre de los gordos e incluso sostuvo el argumento de su longevidad. "La vida del gordo es más gorda, quiero decir, más corta", gritó la señora poniéndose nerviosa. Alguien en la mesa dijo que "comer no engorda, lo que

engorda es repetir". La señora insistía en ser oída, y al comprobar que sus argumentos no encontraban eco en la Cofradía, se puso en pie y exclamó, apocalíptica: "Algún día la historia puede pedirles a ustedes responsabilidades por el daño que causan a la Humanidad". Anson, evidenciando de nuevo la discrepancia de sus puntos de vista con respecto a los de su presidente, lo que presagió acaso futuras escisiones o cismas en la casa, dijo que él no creía que los gordos fueran más o menos apacibles, bondadosos, alegres y longevos que los demás mortales, y que lo que los gastrónomos pretendían no era comer mucho, sino comer bien. Cosechó un aplauso al decir que no se trataba de comilonas, sino de hombres cultos amigos del buen comer.

Con esto se cambió de tema, pero surgieron otros igualmente espinosos. Alguien reprochó a la Cofradía el hecho de que no hubiera una sola mujer en la mesa de la presidencia. "Las hay en la Cofradía —dijo uno de los miembros—, pero ninguna a nivel de directivo". "Peor", se oyó. Luego se habló de los precios de los restaurantes. "Para entrar en muchos de ellos hace falta pedir un crédito", dijo alguien. Otra cuestión fue: "¿No creen que los restaurantes seleccionados se estropearán por el hecho de salir en la guía y aumentarán sus precios?". El fútbol defensivo de la mesa, junto con las incursiones del hombre en punta, el señor Anson, fue salvando las situaciones de peligro. Se escucharon algunas críticas muy certeras contra el grueso de los restaurantes españoles; quitando honrosas excepciones. La vulgaridad y falta de atención de la cocina que en general se encuentra en ellos hizo que los redactores de la Guía Michelin excluyeran totalmente a España de su lista internacional de restaurantes recomendados. Se habló de su negligencia y descuido en lo que se refiere al aprovechamiento de las verduras del tiempo y de su sustitución por las conservas. De la precipitación de los guisos y de la pretensión que los restaurantes tienen de ofrecer una lista cuanto más larga mejor de especialidades. Y de la penosa monotonía de los postres, la "tarta de la casa", el "melocotón en almibar"...

Así transcurrió el coloquio con la "Buena Mesa" en el Palacio de Congresos y Exposiciones, el día de Santa Teresa, Patrona de la Gastronomía española. ■ LUIS CARANDELL.

