

Libertad en los fogones

La cocina española y sus libros, de la transición a nuestros días

TONI MASSANÉS

JORGE GUITIÁN

Fundación Alicia

HABLAR DE LITERATURA GASTRONÓMICA, DE LIBROS QUE SE CENTRAN EN LA cocina o en las recetas, de ensayos que analizan el hecho alimentario y sus implicaciones culturales, sociales o estéticas no es algo que se pueda hacer en abstracto. No hablamos de un fenómeno aislado sino de una manifestación que se entremezcla con muchas otras, se difumina y pasa a ser parte de un todo cultural indisoluble.

En esta ocasión centramos nuestra atención en libros de cocina y gastronomía, pero eso nos lleva necesariamente a analizar sus causas, el origen de un fenómeno editorial en el que nos vemos inmersos en la actualidad. Ahí es donde nos encontramos con que la cocina es cada vez menos solo cocina. No solo cubre una función fisiológica sino que se socializa, nos ayuda a situarnos como individuos dentro de un esquema complejo y, de manera creciente, aporta elementos lúdicos, de reflexión o estéticos más allá del simple hecho alimentario. Comer no es solo alimentarse. Cocinar en la sociedad contemporánea es, menos que nunca, solo preparar alimentos. Esto es lo que, de algún modo, hemos intentado sintetizar en una muestra reducida de libros, de revistas, de textos y de imágenes. La cocina, como fenómeno cultural, tiene su faceta impresa, que es la que aquí centra nuestra atención. Pero esa faceta tiene una razón de ser, unos elementos que la definen y la condicionan y que, de algún modo, exigen ser explicados.

Simplificando —cualquier historia es en última instancia una simplificación—, podríamos decir que la cocina actual nace como una consecuencia más del mayo de 1968. Pero decirlo de esa manera sería dejar las cosas a medias. No es casual que sea en Francia y a comienzos de los años 70 del pasado siglo cuando la cocina se ve sometida a una primera revolución de carácter

BARCELÓ, Miquel

Sin título, 1985

Técnica mixta sobre papel;

73 x 113 cm

Fundación Francisco Godia,
Barcelona



programático. Pero no se trata de un fenómeno que nazca de la nada, sino que hunde sus raíces últimas en cuestiones que venían de muy atrás y que de alguna manera, de la mano de los grandes cambios sociales de los siglos XIX y XX, había ido fraguando las condiciones para que una revolución de ese tipo fuese posible.

UNA NUEVA COCINA PARA UNA NUEVA SOCIEDAD

Buscando el origen de cuestiones que acabarán por cristalizar a finales del siglo XX es necesario remontarse a la Francia post-revolucionaria, a la desaparición del *Ancien Régime* y al nacimiento de un nuevo orden social. La cocina, hasta entonces una mera cuestión de subsistencia para muchos, salvo en aquellas contadas excepciones en las que el calendario imponía algún tipo de celebración, y restringida, en su faceta más elaborada, a una nobleza de muy escasa representatividad, pasa a ser ahora un símbolo más de las parcelas ganadas por una burguesía incipiente y por esas crecientes clases acomodadas que la sacan de su retiro palaciego para hacerla suya. Nace así el fenómeno del restaurante, más allá de la casa de comidas o de los alimentos ofrecidos hasta entonces en las paradas de postas.

La cocina profesional comienza poco a poco a convertirse entonces en un fenómeno extendido, en algo a lo que cada vez más sectores sociales tienen acceso y que, por lo tanto, tiene que adaptarse, dotarse de nuevas reglas y de nuevas fórmulas que le permitan sobrevivir en el contexto al que le toca hacerse. Aquella cocina palaciega que no necesitaba ser rentable, despreocupada por los recursos económicos y que, por lo tanto, podía permitirse todo tipo de extravagancias, se convierte de pronto en un negocio y, como tal, se ve supeditada a las reglas del mercado, a la rentabilidad y a la optimización de los recursos.

Es el momento en el que el restaurante contemporáneo cobra forma y en el que por primera vez algunos conocimientos culinarios se analizan más allá del simple recetario. No es casual que aparezca entonces la figura de Carême, uno de los primeros grandes nombres de la cocina post-revolucionaria, y que sea él quien proponga una primera sistematización que se convertirá, con el tiempo, en la base de la gran cocina francesa. En muchos aspectos Carême sigue siendo un cocinero del Antiguo Régimen, un artesano al servicio de casas reales y grandes banquetes de Estado, pero al mismo tiempo es capaz de entender la necesidad de proponer un orden, unas pautas que sirvan para regir esa nueva cocina profesional que se está forjando ante sus ojos.

Dando un salto temporal de unas cuantas décadas nos encontramos con el fenómeno de la restauración pública plenamente establecido y con una cocina francesa, basada por un lado en las diversas tradiciones regionales y por otra parte en la propuesta organizativa de Carême y sus continuadores, plenamente codificada. En ese contexto es en el que aparece la figura de Auguste Escoffier,

CAMBA, Julio
*La casa de Lúculo o el arte
de comer*
Madrid, Imprenta
G. Hernández y Galo Sáez, 1929
BNE, 2/80384



JULIO CAMBA

LA CASA DE COMER
O EL ARTE DE LUCIR



NUEVA FISIOLÓGIA DEL GUSTO

COMPAÑIA IBERO AMERICANA DE PUBLICACIONES

quien en el cambio de siglo propone una actualización de las propuestas caremianas y, de algún modo, da lugar a un esquema de trabajo en la cocina del que todavía hoy continuamos siendo deudores.

Con Escoffier se acaba de codificar un sistema de relaciones sintagmáticas entre los diferentes elementos de un plato, una mecánica lógica de organización interna en la que producto principal, salsa y guarniciones se conciben como piezas combinables que, en pos de una optimización del trabajo en cocina, se estructuran de un modo tan efectivo que se impondrá en la actividad profesional a lo largo de todo el siglo xx.

De ese modo, con la actividad culinaria profesional plenamente conformada y con sus elementos de trabajo perfectamente codificados se entra en un siglo xx culturalmente convulso del que la cocina no permanecerá al margen. Es cierto que en muchos sentidos gran parte de las revoluciones a las que se verá sometido el sector cultural tardarán en llegar a los fogones y que, cuando lo hagan, lo harán casi siempre matizadas, al menos hasta épocas muy recientes, pero también es verdad que ya desde ese momento comenzará a haber intentos periódicos de entender la cocina como un fenómeno cultural más y, de algún modo, someterla a las peculiares normas de ese entorno.

VANGUARDIAS RETARDADAS

Marcel Duchamp y sus ready-made, esos objetos descontextualizados que por vez primera cuestionan los límites del arte y de la cultura entendidos como cuestiones elevadas, al margen de lo cotidiano, son un primer referente que conviene tener presente. La actividad artística deja de entenderse desde una óptica academicista y, de pronto, incluye objetos encontrados, manipulaciones conceptuales, provocaciones y preguntas. Las fronteras del arte se expanden y se difuminan mientras se cuestiona la diferencia entre artes mayores y artesanía. El arte es parte de una cultura global o no es, no puede ya ser algo aislado, destinado a una elite y con unos límites cerrados.

En la cultura del siglo xx, en la que los avances científicos y los cambios sociales demuestran que pocas cosas son inmutables, el arte aparece también como espacio para la investigación. En ese sentido, la diferenciación entre un mundo del arte, sagrado, y un mundo de la vida, profano, deja de tener sentido. Y si esto es así en el entorno artístico, ¿qué ocurre en otras esferas culturales?, ¿por qué no también en la cocina?, ¿qué razones harían, como apunta Michael Onfray, que no se pueda emplear el material alimentario en un proceso estético e incluso ético?

Como afirma Jean-Louis Flandrin «las evoluciones del gusto culinario están ligadas, en ocasiones de una manera muy estrecha, a las de los gustos literarios y estéticos». Pero en el siglo xx, el siglo de las vanguardias, se puede

ALCAÍN, Alfredo
Sin título 6. Bodegón
Madrid, Colecciones Privadas, 1979
(Taller de Dietrich Mann)
Estampa: aguafuerte;
55 x 39 cm
BNE, Invent/68755





detectar un desfase importante en la evolución —y las revoluciones— de la cocina respecto a otras disciplinas artísticas. A la cocina las vanguardias acabarían llegando, aunque con retraso. Y no se deberá a que no existan intentos de aproximación entre vanguardia y gastronomía sino, probablemente, a una cuestión práctica: con la comida no se juega —o se juega menos que con otros materiales. Comer es, por definición, la experiencia estética que más se interioriza —de hecho, llegamos a incorporarla físicamente a nuestro propio yo— y resulta, por lo tanto, también la más arriesgada. Pero, por otro lado, las guerras del siglo xx y su impacto global impedirán una continuidad en la evolución gastronómica, marcada por largos periodos de carestía en los que, evidentemente, no se daban las condiciones para una evolución estética relacionada con el hecho alimentario.

En realidad, ya en el manifiesto *Le cubisme culinaire*, escrito por Apollinaire en 1913, se propugnaba una revolución alimentaria similar a la revolución plástica iniciada por Picasso respecto a la pintura clásica. El texto habla de un «arte interior», más espiritual que material, que no solo tenga como objetivo saciar el hambre. De hecho, el poeta afirmaba que «para probar estos nuevos platos es mejor no tener hambre», aludiendo a la primera cena que se había realizado de este tipo de comida y que incluía una ensalada de violetas frescas con limón, pescado de río cocido con una infusión de hojas de eucalipto, *faux fillet saignant* ahumado con tabaco, queso Reblochon al aroma de nuez moscada y otros platos semejantes. Toda una serie de propuestas culinarias que no nos suenan tan excepcionales salvo por la cuestión, nada menor, de que se remontan al año 1912.

Mucho más conocidas son las propuestas culinarias de los futuristas italianos, que dentro de su intensa actividad tras la cesura que supuso la I Guerra Mundial van a proponer una revolución gastronómica como parte de una revolución global, de su procura de un nuevo paradigma de modernidad, de corte autárquico, nacionalista y de tintes belicistas.

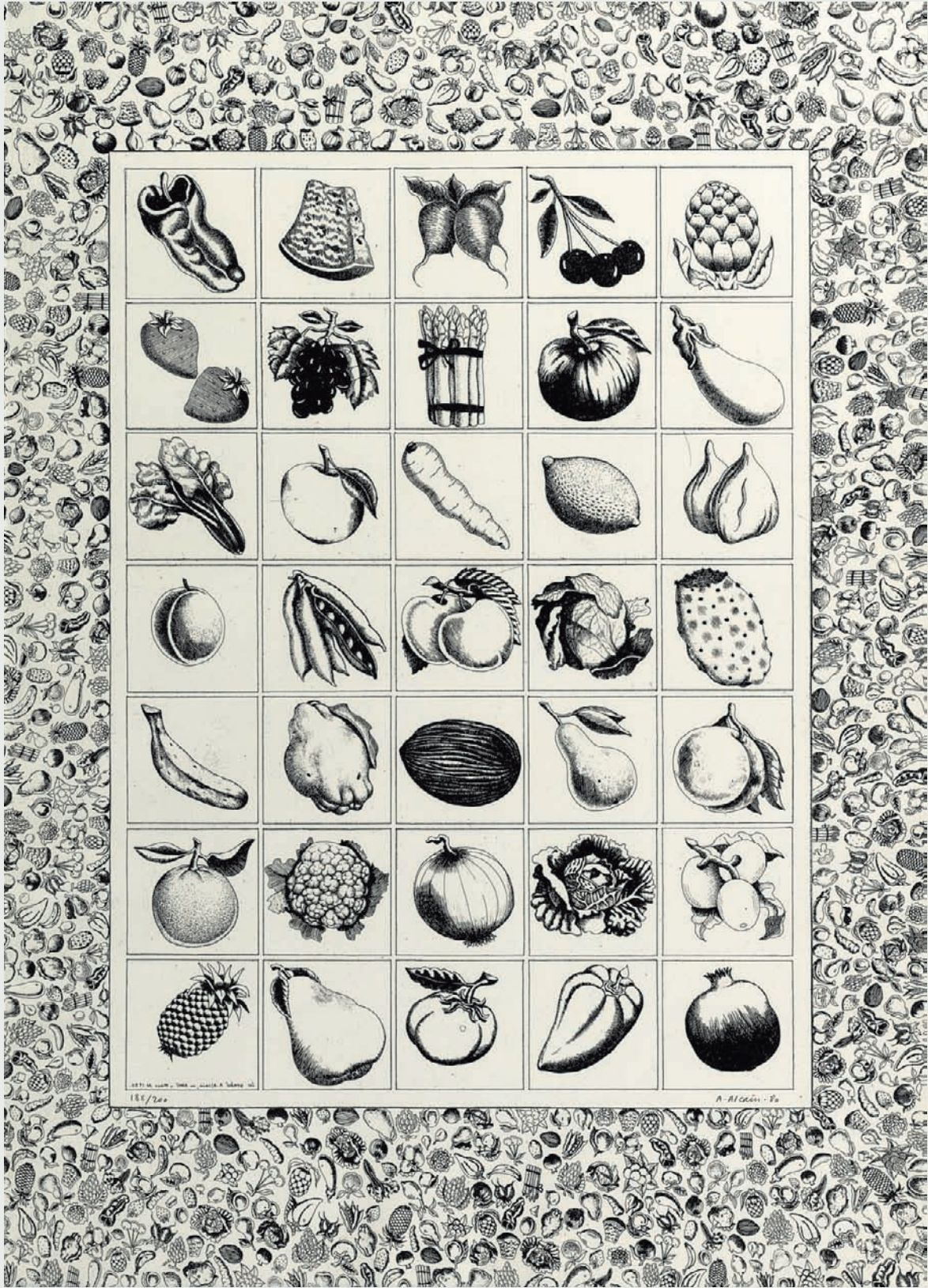
En su búsqueda de un arte global para una nueva sociedad, los banquetes futuristas proponían al comensal no como un simple receptor de propuestas culinarias sino como un actor, como un partícipe más en un acto cultural, un intérprete activo más que un receptor pasivo que también de ese modo rompía con la tradición cultural precedente y se instalaba de lleno en una nueva realidad.

En el manifiesto se puede leer «con nosotros, los futuristas, nace la primera cocina humana o, dicho de otro modo, el arte de alimentarse. Como todas las artes, excluye el plagio y exige la originalidad». Marinetti ansiaba «que todos tengan la impresión de comer obras de arte», para lo que propugnaba la participación de los cinco sentidos, además de la incorporación del conocimiento científico y la integración de las nuevas tecnologías en la tarea creativa.

PICASSO, Pablo
*Bodegón con vaso, limón y
naranja*, 1943
Óleo sobre tela; 16 x 24 cm
Museu Picasso, Barcelona,
MPB 70242







ALCAÍN, Alfredo
Sin título 12
Madrid, Colecciones Privadas, 1979
(Taller de Dietrich Mann)
Estampa: aguafuerte; 53 x 39 cm
BNE, Invent/68761



A la hora de la verdad, es decir, de comer, esto se plasmaba en desviaciones conscientes de la norma clásica, provocaciones y propuestas radicales, combinaciones dulce/salado (plátano con anchoas), de carne y pescado (truchas con hígado de ternera) o helados salados (de nata con cebolla). Las recetas o fórmulas, como los futuristas las denominaban, combinaban la presencia de los platos cocinados con superficies de diversas formas y texturas que habían de ser tocadas mientras se comía, o vaporizaciones simultáneas de aromas y combinaciones sonoro-musicales. Todo esto seguramente les sonará a los clientes de los restaurantes más creativos de la actualidad. También les resultaría familiar comprobar cómo con los platos se inventaban neologismos (carneplástico), trompe-l'oeil o incluso que se preconizase la presencia del humor en los banquetes a través de monólogos, piezas teatrales o acciones provocadoras. Más allá del valor culinario de muchas de estas propuestas encontramos aquí, por primera vez, una estética de la participación, un ambiente *happening*, que está introduciendo nuevos elementos en el debate.

Y así, a través de propuestas de mayor o menor calado que por diversas circunstancias —y las dos guerras mundiales no son las menos importantes entre ellas— no cuajan, se llega a mediados del siglo xx, un momento clave que va a suponer toda una serie de cambios, asociados a la recuperación económica tras la última gran guerra, destinados a dar forma a toda una serie de fenómenos, algunos culinarios, que estallarán en las décadas siguientes.

LA DEMOCRACIA CULTURAL Y LA COCINA

El final de la II Guerra Mundial marca un antes y un después en casi todos los ámbitos, también en el cultural. En ese momento, con la gradual recuperación de los últimos años 40 y los primeros 50, el relativismo, que ya había tenido sus momentos de gloria con anterioridad, se hace fuerte en la mentalidad cultural europea. El pensamiento monolítico empieza a quedar relegado y eso permite que en Francia, por ejemplo, convivan un humanismo cristiano de enorme influencia y un existencialismo que se sitúa prácticamente en sus antípodas. Y entre ambos se abre un abanico creciente de propuestas diversas que están dando lugar a un nuevo panorama, a un terreno fértil en el que germinarán toda una serie de proposiciones que acabarán por dar forma a fenómenos fundamentales en el último tercio del siglo xx.

Hay dos factores clave en este proceso que, de una manera directa, afectarán también al entorno de la cocina. El primero de ellos es el cambio de paradigma cultural que se vive a partir de mediados de siglo. Con la llegada de André Malraux al Ministerio de Cultura francés empieza una época de revisión de conceptos culturales que, de algún modo, conducirá a la democratización de la cultura. El fenómeno cultural empieza a concebirse como algo que no ha

de quedar limitado al consumo de una minoría, sino como un producto que la sociedad pone al servicio de todos sus componentes.

En relación con esto, toda una serie de fenómenos que anteriormente no se consideraban cultura con mayúsculas pasan a formar parte de esa nueva esfera. De alguna manera las barreras entre *high-cult* y *low-cult*, por emplear la terminología de moda en aquel momento, se difuminan y el arte popular, el trabajo artesano y manifestaciones consideradas hasta entonces menores (tradicción oral, teatro de calle, etc.) empiezan a cobrar verdadera dimensión cultural. La cocina, dentro de esa revolución, pasa también de ser una actividad casi gremial, la ocupación de un sector artesano, a poder ser entendida desde otra óptica.

Al mismo tiempo, cuestiones que estaban ya ahí pero a las que no se les prestaba demasiada atención, empiezan a cobrar verdadera significación. Y entre ellas está, sin ir más lejos, la de las cocinas regionales, sobre la cual, Maurice Edmond Saillant «Curnonsky» (1872-1956) —el aclamado príncipe de los gastrónomos— había ya trabajado mucho, que vuelven a valorarse en su justa medida y a reivindicarse como un referente de primera magnitud de cara a la evolución gastronómica. No es casual que *French Provincial Cooking*, de Elizabeth David, se publique en el Reino Unido en 1960, como tampoco lo es que se convierta de inmediato en un clásico llamado a renovar la cocina británica. Y tampoco es extraño que la producción literaria de Raymond Oliver demuestre, en esa primera mitad de los años 60, una atención creciente a la diversidad regional de la cocina francesa. Algo había cambiado en el panorama cultural y libros como los mencionados son, simplemente, un primer reflejo de ese cambio que se va extendiendo por Europa.

Es así como se llega a mayo de 1968, el momento en el que todos esos elementos que se venían fraguando en los años anteriores se condensan y toman forma en proclamas como «Prohibido prohibir» o «La imaginación al poder». La sensación de libertad absoluta llega a la esfera del pensamiento y a la creación cultural... también a la cocina.

De ese modo, apenas cuatro años más tarde aparece el decálogo de la *Nouvelle Cuisine* en la revista *Gault-Millau*. Y aquí sí que nos encontramos ante el gran hito en la historia de la cocina del siglo xx. Se huye de lo pretencioso, se vuelve la mirada al mercado, a lo estacional, se respeta al máximo el producto, se reivindica la cocina tradicional en detrimento de los grandes clásicos de la alta cocina parisina, se da vía libre a las aportaciones de otras cocinas (es decir, de otras culturas), se subraya la importancia de la técnica... Más que un decálogo culinario parece, si lo analizamos fuera de su contexto original, un resumen de las aportaciones de la nueva concepción de cultura que se había ido forjando a lo largo de los años 50 y 60.

EL DECÁLOGO DE LA NOUVELLE CUISINE

Adivinamos ya los gritos y aspavientos que provocará el enunciado de estas leyes en las viejas cocinas. Pero tenemos nuestras referencias y a nuestros nuevos dioses para defendernos.

TIEMPO DE COCCIÓN REDUCIDO (al estilo chino) para la mayoría de preparaciones de pescado, para todos los crustáceos y moluscos, las aves de carne oscura y la caza asada, la ternera, ciertas verduras, la pasta. La langosta asada y el carré de ternera de Denis, las judías verdes de Bocuse, el pescado de Le Duc, las ranas de Haerberlin, el pato de Guérard, los cangrejos de río de Troisgros, la becada de Minot, entre otros, son su ilustración rotunda.

NUEVA UTILIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS. Es innegable que nuestra época de superproducción y de tecnología adultera, envenena e incluso elimina numerosos productos. Gastronómicamente hablando, ya casi no hay pollo, ternera, fruta, patata, buey, caza, trucha, queso, etc. Y pese a ello, la cocina a la antigua, incluso la «alta», sigue utilizando sin rechistar estos productos asépticos y rigurosamente insípidos. Por su parte, los nuevos chefs los eliminan antes que enmascarar su pobreza mediante sopas agresivas. Para ello les quedan dos soluciones:

—hacer lo que llamamos la «cocina de mercado», la que se prepara con los productos elegidos y comprados la misma mañana (los nuevos chefs se levantan temprano) o debidamente encargados. Descubren entre los comerciantes de calidad los buenos, raros y preciosos (y caros) pollos, terneras, cangrejos de río, perdigones, ranas, tomates, huevos, trufas, etc.

—«se apañan» con lo que el mundo moderno todavía no ha estropeado, o que sigue siendo accesible y se mantiene más fresco: los productos del mar (las ostras son mejores que nunca), la mantequilla, generalmente muy digna, las verduras a pesar de los pesticidas, el foie gras de Israel, los espárragos de California, etc.

Este método conduce a los cocineros modernos a **DISMINUIR LA OFERTA DE LA CARTA**. Esta opción ya se está tomando desde hace tiempo en provincias, donde la clientela de paso se renueva más a menudo. En París comenzamos a ver cada vez menos esas cartas gigantescas, esa oferta ridículamente variada que impone stocks considerables y una lamentable conservación en frío. (Dios sabe en qué estado debían estar los productos «frescos» de esos restaurantes con cartas de quinientos platos en la época de nuestros abuelos). A partir de esta nueva solución se derivan menos gastos de almacenamiento, una cocina más inmediata, más inventiva, más fresca, menos rutinaria, siempre preparada cuando la pide el cliente. Y una feliz desaparición de los fondos de salsa que esperan en un baño María, gloria de la preguerra.

Los nuevos cocineros **NO SON SISTEMÁTICAMENTE MODERNISTAS**. Saben en particular el peligro que amenaza a numerosos productos, pescados y crustáceos sobre todo, a la que tocan el frío, ya sean crudos o cocidos. Al contrario que los de la vieja escuela, que servían un *buisson* de cangrejos de río helados y lenguados Dugléré secos sobre su barra de hielo, los nuevos cocineros utilizan el frigorífico con mucho tacto.

En cambio, no se ponen a gritar como histéricas ante todos los procedimientos y aparatos de cocción, de conservación, de limpieza y de comodidad que les ofrecen las **TÉCNICAS DE VANGUARDIA**. Sus hornos son nuevos (y están limpios) y proporcionan temperaturas cómodamente controlables. Tienen mesas calientes para las bandejas y la vajilla, trabajan en un ambiente menos caluroso, sin olores insoportables, en espacios claros y generosos;

utilizan robots, sorbeteras, asadores automáticos, peladores, máquinas para deshacerse de los restos. Trabajan con prudencia los congelados, ya que saben, al menos en el caso de algunos productos, que los fracasos comerciales se deben más a la mala calidad del producto de base que al propio procedimiento. Raymond Oliver lo demuestra constantemente. Finalmente, prueban métodos de cocción y de calentar que estremecen a los viejos chefs, a quienes les convendría ir a probar el salmonete cocido en su jugo en el horno microondas por Paul Bocuse. Aunque todo ello no impide que los hermanos Troisgros corten a mano, una a una, longitudinalmente, sus maravillosas judías verdes.

Han desterrado de casi todas sus preparaciones los principios llamados culinarios (y en realidad de mera y triste conservación) que exigían que la caza (o ciertas carnes de carnicería que se querían hacer pasar como caza) se marinara en aceite, en aguardiente, en vino o en especias, durante días, por no hablar del espantoso *faisandage* (los contemporáneos de Curnonsky disfrutaban con las becaudas podridas). Los nuevos chefs sirven la **CAZA «MADURA» PERO FRESCA**, y las especias que ocultan las fermentaciones vergonzosas han desaparecido del mapa.

Poco a poco, la nueva escuela admite la pretenciosidad, la inanidad, la mediocridad de las salsas ricas, de las salsas pesadas. **ESTAS TERRIBLES SALSAS OSCURAS Y BLANCAS**, esas «españolas», estas «périgueux», estas «financières», estas «grand veneur», estas béchamel, estas «mornay», que han asesinado tantos foies y cubierto tantas carnes sosas. La glasa de carne, el fondo de ternera, el vino tinto, el madeira, la sangre, los roux, la gelatina, la harina, el queso, la fécula ya no están inscritos en las tablas de la ley. Los chefs conservan, desde luego, los fumets, la nata, la mantequilla, los jugos puros, los huevos, la trufa, el limón, las hierbas frescas, las pimientas finas, y honran las salsas claras, las salsas que se alían bien, que potencian, que cantan y que dejan el espíritu claro y la barriga ligera.

Desde este punto de vista, podemos decir que **NO IGNORAN LA DIETÉTICA**. Sin llegar a los extremos de inconsistencia de gusto que tanto agradan a hombres y mujeres que se entregan a curas de salud, descubren la gracia de los platos ligeros, de las ensaladas hábiles, de las verduras frescas y simplemente cocidas, de las carnes poco hechas. El entrecôte de los Troisgros engorda menos que el caldito de los macrobióticos... Y no sólo se pela el tomate por el placer gustativo y de los dientes, sino también por el del estómago.

En el mismo orden de cosas, también han comprendido el **PELIGRO DE LAS PRESENTACIONES EXAGERADAS**, destructoras, cuya moda lanzó el temible Carême hace 150 años. Les gusta todavía decorar, embellecer, pero conocen los límites que no quieren sobrepasar y descubren la estética de la simplicidad, así como la vanidad de las denominaciones ampulosas. Una langosta a la parisina, escalopada bajo su gelatina, entre sus barquetas y sus huevos duros, es menos buena que en vinagreta (con un poco de trufa, claro, como en chez Minot) y nada es más naturalmente bueno que un perdigón asado, tan simple y tan exquisito.

Finalmente, **ESTA GENTE INVENTA**. Por mucho que digamos que desde hace miles de años y sobre todo en el siglo XIX, ya se intentó y creó todo, todos los aparatos, las cocciones, los maridajes. Pues bien, esto es falso (hace ya sesenta años, Jules Maincave, creador de genio avanzado a su tiempo, imaginaba reemplazar la vinagreta por una mezcla de jugo de cerdo y de ron, combinaba el pollo con muguete, la ternera con absenta...), ya que quedan millones de platos por crear, y seguramente unos centenares de los que nos acordaremos.

Además, los nuevos cocineros se han librado de la rutina de los acompañamientos. No creen que sea un sacrilegio no unir al cordero con las judías, al bogavante con el arroz, al lenguado con las patatas al vapor, a la ternera con las espinacas, al bistec con las patatas fritas, a la pularda a la crema con las morillas, ni al vino blanco con el

pescado o al foie gras con la trufa. Todo está permitido, y si el puré de zanahoria no queda bien con la *andouillette*, pues haremos lentejas o brécol. No temen servir pescado crudo (Minchelli, Manière, incluso Bocuse), introducen ingredientes nuevos o poco conocidos (pimienta verde, albahaca, eneldo, fruta de la pasión, etc.), recuperan platos olvidados, los arreglan, hacen que nos gusten (quenelle de liebre, pierna de cordero de Senderens), descubren (o redescubren) nuevas formas de cocción y de presentación, como esta dorada que Guérard cocina en el horno con fuco, o estos profiteroles (sin chocolate) que Denis rellena de mollejas de ternera. No desdeñan los productos, los condimentos y las recetas exóticas, se hacen traer azafrán de Irán para la sopa de mejillones (Bocuse), lacan el pato (Oliver), mezclan cangrejo con pomelo (Girard). Y luego, rehabilitan cosas simples como el bacalao (Girard), la oca (Guérard), el atún (Denis), los huevos pasados por agua (con caviar, claro: Manière), las verduras a la griega (Peyrot), el *pot-au-feu* (con pierna de «boa»: Bocuse; con pato: Guérard), la acedera (Troisgros), los potajes (Haerberlin) y mucho más. También les dan a los productos de prestigio todas las posibilidades que hasta entonces se les negaba con demasiadas salsas, hojaldres y otras complicaciones (trufas salteadas por Chapel, bogavante en una sopa de verduras por Delaveyne). Y cada día trabajan, inventan, crean, triunfan.

Y si nos lo permiten, ya que hoy jugamos a ser dioses de la nueva cocina francesa, añadiremos un undécimo mandamiento que los chefs de ahora practican aunque no se lo hayamos codificado: la amistad. Son gente que se quiere. Hablen de Bocuse a los Troisgros, de los Troisgros a los Haerberlin, de los Haerberlin a Guérard, de Guérard a Delaveyne, de Delaveyne a Manière, de Manière a Senderens, de Senderens a Peyrot, etc., amplíen la cadena si quieren, los eslabones siguen bien soldados. Se gustan, no están celosos, se pasan recetas, ideas, direcciones, e incluso clientes. Y es por todo eso que esta gente tiene tanto talento, tanto frescor, y es por eso que podemos gritar a todo el mundo: ¡viva la nueva cocina francesa!

Al mismo tiempo, por primera vez los cocineros comienzan a ser conscientes de su responsabilidad cultural. Y la expansión de los medios de comunicación en esos mismo años, con el crecimiento de la edición de libros, de la tirada de los periódicos y, sobre todo, con la implantación definitiva del fenómeno de la televisión, los va a colocar en una nueva situación. El cocinero ya no aparece relegado a los fogones, sino que opina, propone y en algunos casos se convierte en prescriptor. La importancia de Paul Bocuse ya no es tanto la que tiene como cocinero —que también— sino la que adquiere como figura icónica, como representante de un movimiento y, en última instancia, como cabeza visible de una renovación culinaria que el público puede identificar y escuchar a través de él.

Y si el cocinero opina, propone y prescribe, el siguiente paso lógico será el salto al mundo editorial. Ya desde mediados de los años 60 en Francia comenzó a haber un espacio para este tipo de publicaciones y cocineros como Fernand Point o Raymond Oliver habían encontrado en él su sitio, pero será a mediados de los años 70, cuando Michel Guerard y Paul Bocuse publiquen sus primeros trabajos, cuando esta tendencia adquiera la categoría de fenómeno, un fenómeno que no tardaría en llegar, aunque mitigado, a España.

A partir de la segunda mitad de los años 70, con la *Nouvelle Cuisine* plenamente establecida y con sus componentes fundacionales trasladados a la categoría de mitos —otra novedad en el mundo culinario— en Francia comenzará a tomar cuerpo una nueva generación llamada a consolidar los progresos de sus ilustres antecedentes y, al mismo tiempo, a explorar nuevas vías. Georges Blanc, heredero de una saga culinaria que arranca del siglo XIX, Joel Robuchon, Jacques Maximin, Bernard Loiseau, Alain Passard, Michel Bras, Marc Veyrat, Jean Bardet, Guy Savoy, Michel Trama, Michel Trosigros, Guy Martin, Alain Ducasse o Pierre Gagnaire, por mencionar solo a algunos de los más destacados, formarán parte de esa generación continuadora y al mismo tiempo encargada de una renovación constante. En realidad, tal vez a partir de ese momento se rompa la dinámica generacional y se sustituya por un goteo permanente de nuevos nombres que seguirán incorporándose, dando continuidad al fenómeno.

A ESTE LADO DE LOS PIRINEOS

Al mismo tiempo que en Francia se suceden los acontecimientos a un ritmo vertiginoso, al sur de los Pirineos las cosas llevan otro ritmo, si bien la segunda mitad de los años 70, con la recuperación de las libertades, comienza a manifestar síntomas de que las circunstancias están cambiando. Por un lado Josep Mercader (fallecerá en 1979), desde su Motel Empordà, representa el primer y brillante referente de una incipiente nueva cocina catalana que, si bien tendrá continuidad estilística con otros ilustres representantes, no llega a aglutinar



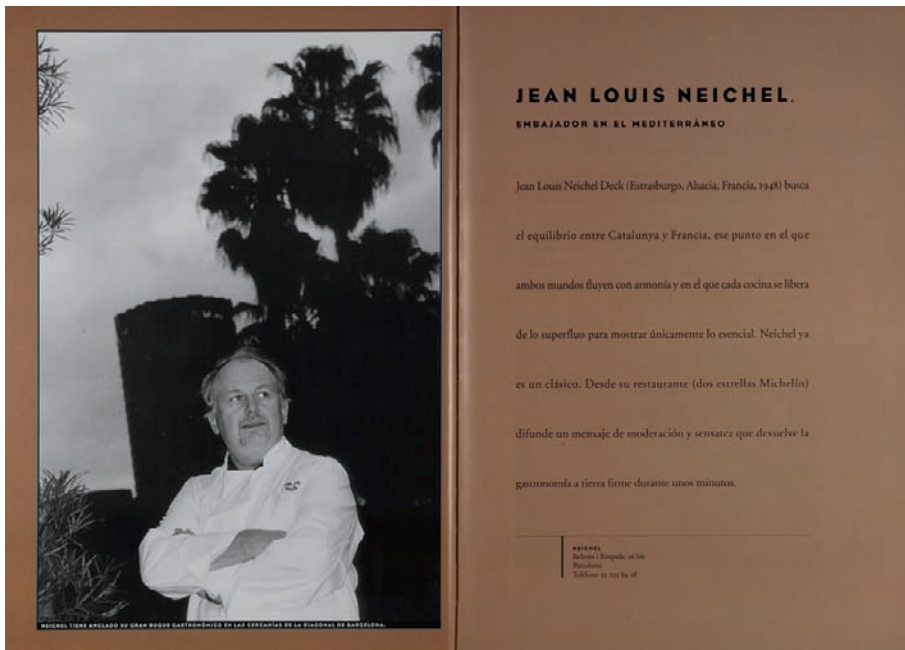
GUÉRARD, Michel
La grande cuisine minceur.
La nueva cocina de la esbeltez
 Barcelona, Grijalbo, 1978
 BNE, 4/151609

*Francia con los platos de Michel
 Bras, Jean Michel Lorain*
 Barcelona, Ciro, 2005
 BNE, 12/348654

nigún grupo estructurado de restauradores. Eso sí, junto a la revalorización de la tradición propia, estos nuevos aires de libertad sentarán las bases de todo un movimiento que en los años 80 agitará el panorama culinario catalán y que tendrá sus lugares referenciales en restaurantes como Eldorado Petit, Hispánia, Via Veneto, Boix, Jaume de Provença o El Racó d'en Binu.

Por su parte, a mediados de la década de los 70 una serie de jóvenes cocineros vascos aglutinados alrededor de Juan Mari Arzak y de Pedro Subijana darán forma a la Nueva Cocina Vasca, el primer movimiento grupal de esas características en España, amparado de algún modo por la nueva revista *Club de Gourmets* y que contará desde sus primeros pasos con las simpatías de algunos de los grandes nombres de la *Nouvelle Cuisine*, como Paul Bocuse, Michel Guerard o Pierre Troisgros, Senderens o Chapel.

La importancia trascendental de la Nueva Cocina Vasca radica en la combinación afortunada de la influencia francesa, patente desde los orígenes y en cierto sentido lógica incluso por una cuestión de proximidad geográfica, y de la reivindicación orgullosa y activa de la tradición autóctona, revisada desde una óptica sin complejos, por la personalidad incuestionable de sus creadores, y base de un movimiento que, con la consecuente evolución de más de tres décadas de vida, ha sabido encontrar una continuidad a través de cocineros como Martín Berasategui o, más recientemente, la nueva hornada de cocineros como Adúriz, Martínez Alija, Atxa o Salaberria, que desde mediados de los años 90 mantienen a la cocina vasca como uno de los vértices de la creatividad culinaria peninsular.



ARENÓS, Pau
Los genios del fuego: quiénes son, cómo crean y qué cocinan
10 chef de vanguardia: 50 recetas de alta cocina creativa
Barcelona, Península, 1999
BNE, 12/7442

URDIAIN, Benjamín
33 años en Zalacaín: primer tres estrellas de España
Madrid, Alianza Editorial, 2005
BNE, 12/41406

DOMECQ, Marina
Gusto y gustos de Extremadura
Madrid, El Viso, 1999
BNE, 10/149962

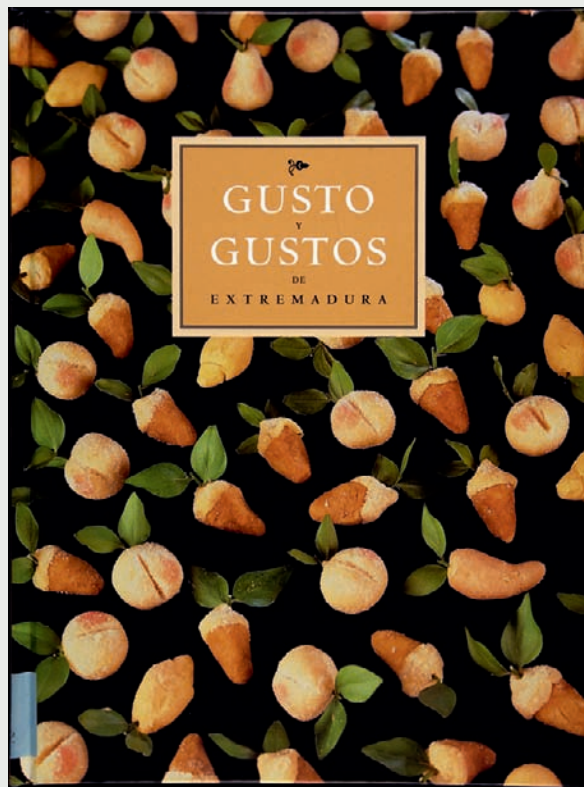
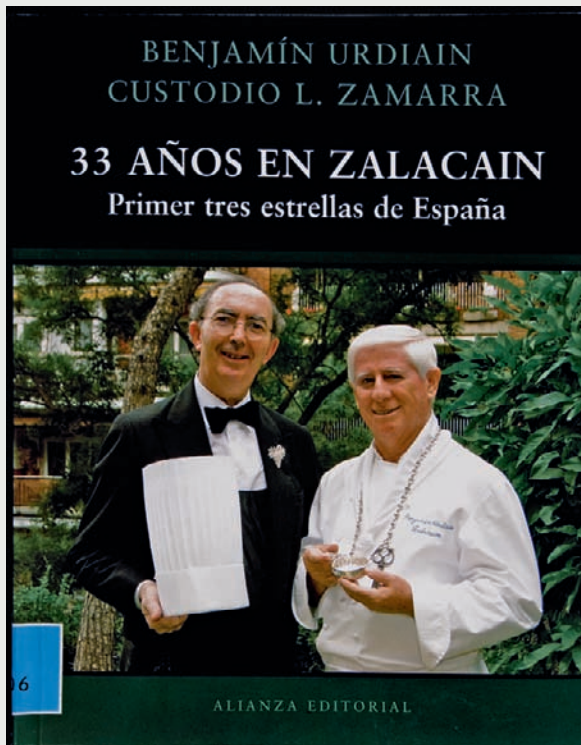
SANTAMARÍA, Santi
La cocina de Santi Santamaría
León, Everest, 1999
BNE, 10/131491

FORTÍ, Francesc
Del Gormand i del llamenc
Barcelona, Francesc i Albino Fortí, 1982
BNE, 4/202055



Pocos años después, adelantándose de algún modo a la gran explosión creativa de la cocina española, Rafael Ansón propondrá en el prólogo de *La Nueva Cocina de la esbeltez*, de Michel Guerard, un decálogo de la Nueva Cocina Española, un texto que sigue muy de cerca a su homólogo francés y que, de alguna manera, recoge y sintetiza muchas de las aportaciones de la Nueva Cocina Vasca tratando de hacerlas extensivas a todo el territorio estatal. En esta misma etapa, Madrid, con algunos de los nombres clásicos de las décadas anteriores aún en activo —caso de Horcher, Jockey o Príncipe de Viana—, marca un hito en la historia gastronómica española al serle concedida por la Guía Michelin, en 1987, el máximo reconocimiento, la preciada tercera estrella, al restaurante Zalacaín. Al mismo tiempo, la década de los 80 ve nacer, distribuidos por todo el territorio estatal, algunos de los que serán nombres clave en la gastronomía española de finales del siglo xx: Neichel (1981), El Racó de Can Fabes (1981), El Celler de Can Roca (1986), Atrio (1986), Sant Pau (1988)...

Con un espíritu más anárquico, menos programático si se quiere que el que presentaba la Nueva Cocina Vasca o que el citado documento de la Nueva Cocina Española, nace en Barcelona una década más tarde, dando de algún modo continuidad a las dinámicas anteriores, el grupo de los Joves Amants de la Cuina, en el que gente como Àlex Montiel, Sergi Arola, Mariano Gonzalvo, Josep Maria Baixas o Jordi Parramón, reunidos en torno al desaparecido restaurante l'Aram, encaran la creatividad gastronómica como una tarea contaminada por otras artes, organizando sus denominados «concerts gastronòmics» y colaboraciones con actores, escultores, etcétera.



VI. RECETARIO
[CARNES]

Becada a la sangre, asada a mi gusto

Ingredientes para 4 personas

4 becasas de las Cuillerías • 4 rebanadas de pan moldado en un cilindro de 7 cm • 16 escalonias confitadas • 4 cl de brandy • 1/2 l de fondo de ave • Sal y pimienta

Elaboración

- Preparar las becasas. Pícalas y salpimentarlas.
- Dorar las aves en una cacerola de cobre puesta al fuego con aceite y mantecilla. Dejarlas reposar luego.
- A continuación, trincharlas y preparar la salsa con los huesos de las carcas picados. Reservar las tripas.
- Dorar los huesos junto con una escalonias picada, y reasar con brandy y el fondo de ave. Mantener la cocción durante 30 minutos, y pasarla luego por un colador fino.
- Retirar la parte de la medija de las tripas, y mezclar el resto con un poco de terrina de foie-gras. Salpimentar, picar y saminar la preparación.
- En el aceite de dorar las becasas, freír el pan moldado y después untarlo con la mezcla de la tripa y foie. Terminar la cocción en la salamandra.
- Reducir el fondo de becada a una tercera parte, y añadir una cucharada de Oporto reducido y una cucharada de la mezcla de la tripa. Mantener la cocción 3 minutos, y pasarla luego por un colador fino. Ligar al final con mantequilla. Rectificar de sal y pimienta.
- Abrir la cabeza de la becada a la mitad y calentar el ave en la salamandra.
- Colocar las becasas sobre un lecho de escalonias confitadas y, al lado de la pechuga, poner la tostada con el foie.
- Para las escalonias confitadas: Pelar las escalonias y dorarlas. Dejarlas cocer en una cocotte con jugo de ave y mantequilla, durante 45 minutos a fuego lento, hasta que queden muy tiernas. Retirar del jugo y saltear en una sartén de teflón. Rectificar de sal y pimienta.

Comentario

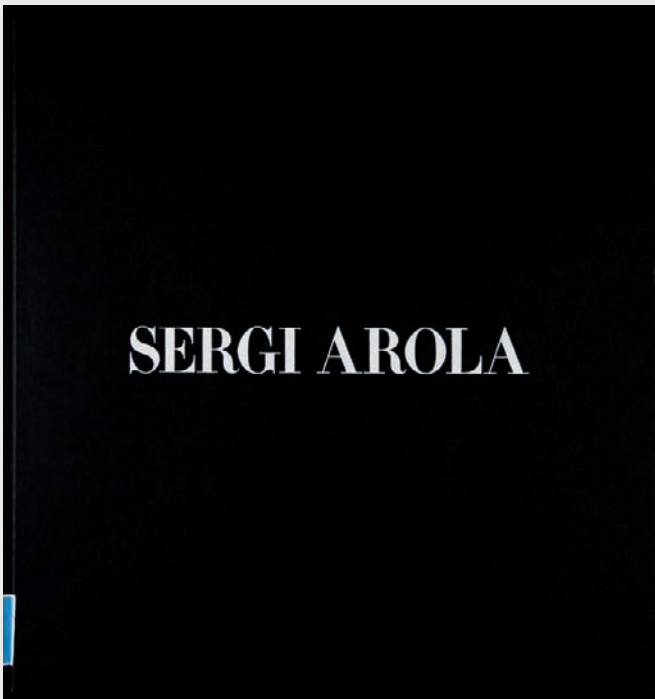
Muy apreciada por los gastronomos, la becada representa todo un mundo culinario dentro de la gastronomía.





CALENDARIO DE NUESTRA COCINA TRADICIONAL
Hecha para las gentes de hoy

MARTÍN BERASTEGUI



BERASATEGUI, Martín
*Calendario de nuestra cocina
tradicional: hecha para las gentes
de hoy*

Andoain, Aurrera, 2001
BNE, 12/105080

GARCÍA, Dani
Técnica y contrastes: TragaBuches
Barcelona, Montagud, 2004
BNE, 12/309831

AROLA, Sergi
Sergi Arola
Barcelona, Planeta Cocina, 2009
BNE, 12/592995

RONCERO, Paco
*Tapes en la gastronomía
del siglo XXI*
León, Everest, 2009
BNE, 12/606887



Se entra entonces de lleno en una etapa de enorme efervescencia en la cocina española. Sentadas ya las bases de la renovación a través de la Nueva Cocina Vasca, cuyo calado comienza a hacerse patente con el paso de los años, van a ir surgiendo otros movimientos grupales que, más allá de la simple proyección personal de sus miembros, funcionarán como núcleos de renovación de las cocinas territoriales y, al mismo tiempo, darán visibilidad por vez primera a cocineros y cocinas relegados tradicionalmente a una periferia no siempre justa. Es el caso de NUCA, el movimiento de la Nueva Cocina Asturiana, con el que Nacho Manzano, Jose Antonio Campoviejo, Pedro Martino y Paco Ron recogían el testigo de la labor pionera de Pedro Morán, introductor en Asturias de una renovación inspirada por sus colegas vascos.

Otro tanto supondrá en Galicia la aparición del Grupo Nove, en el que jóvenes cocineros como Pepe Solla, Marcelo Tejedor o Xosé Torres Cannas iniciarán una actividad encaminada a dar repercusión a una cocina gallega actualizada, continuando la labor pionera de gente como Toñi Vicente, y que tendrá, además, el acierto de irse abriendo con el tiempo a las nuevas generaciones de cocineros, dando cabida en su seno a gente como Yayo Daporta, Beatriz Sotelo, Antonio Botana, Javier Olleros o Gonzalo Rei. La renovación, la proyección hacia la modernidad desde las raíces, continúa en Cataluña a través de grupos muchas veces de ámbito comarcal como la Cuina de l'Empordanet, Osona Cuina, Cuina Volcànica, los Joves Cuiners y otros de características muy heterodoxas y mayor o menor vigor, centrados en el producto local principalmente pero con representantes que investigan en la tradición y también miembros que cultivan la evolución creativa, sin lugar a dudas son un buen ejemplo del nuevo ambiente que la cocina empieza a respirar en esos años.

Pero no estamos en una época caracterizada exclusivamente por la aparición de grupos profesionales sino que, al mismo tiempo que van tomando forma estas iniciativas, algunos de los grandes nombres que han ido asentando su trayectoria a lo largo de los años 80 y primeros 90 serán capaces de convertir sus restaurantes en polos de creatividad, no solo por el trabajo que en ellos se desarrolla de manera directa sino, muy especialmente, por la cantidad de discípulos que pasarán por sus cocinas, convertidas en lugares de formación, y que, de una manera o de otra, estarán dando forma a la cocina española del siglo XXI. Es el caso restaurante de Martín Berasategui en Lasarte, por el que pasará gente como Andoni Luis Adúriz, David de Jorge, Dani García, Rodrigo de la Calle, Antonio Sáez o Martínez Alija; El Bulli, por cuya cocina pasarán Sergi Arola, Andoni Luis Adúriz, José Andrés, Elena Arzak, Albert Raurich o Paco Roncero; Arzak, con cocineros como Paco Ron, Bruno Oteiza, Francis Paniego, Marcos Morán o Juanjo Pérez, etc. Y en los últimos años la tendencia continúa, haciendo que hoy podamos hablar de una escuela de

cocineros salidos de Mugaritz, de El Racó de Can Fabes, de El Cellar de Can Roca o de Akelarre, dando lugar así al actual panorama, caracterizado, si es posible encontrar un punto en común en este abanico de propuestas, por una enorme diversidad.

En este contexto, con la década de los 80 como banco de pruebas de creatividad durante el cual se ensayan procesos y se afinan fórmulas, es en el que irrumpe como un revulsivo trascendental El Bulli, un restaurante con años de prestigio gastronómico a sus espaldas que, con Ferran Adrià al mando de sus cocinas llega a la década final del siglo xx en condiciones de plantear un nuevo paradigma.

En ese momento, en El Bulli, los planteamientos de la *Nouvelle Cuisine* y lo autóctono como estilo se desarrollan hasta el límite. De alguna manera, el sistema clásico codificado en la *Guide Culinaire* (con sus miles de combinaciones que los profesionales hispanoablantes consultan en *El Práctico*) es revisado para superar sus constreñimientos en una cocina que apuesta de modo tan radical como racional por la creatividad. El libro *El sabor del Mediterráneo* expone por vez primera de manera metódica esta apuesta, planteando estrategias para encarar un trabajo estructurado de creación culinaria. *El sabor del Mediterráneo* es Escoffier en código abierto, la *Nouvelle Cuisine* llevada a sus últimas consecuencias, al grado máximo de libertad creadora. Más allá sólo queda cambiar el paradigma. Y también va a ser Ferran Adrià quien lo haga.

Por primera vez la alta cocina será concebida de manera plena como una disciplina estética de vanguardia y, como tal, sometida a nuevos códigos y, fundamentalmente, a nuevos planteamientos de base. La aparición del catálogo integral de El Bulli —en cierto modo una compilación que encierra el valor de una fuente documental desconocida hasta entonces en esta disciplina—, la participación del restaurante en la Documenta de Kassel o la reflexión compartida entre artistas, críticos, comisarios de exposiciones y cocineros que supone el libro *Comer para Pensar, Pensar sobre el Comer* no son más que evidencias, hitos cronológicos, en este proceso en el que las barreras entre reflexión gastronómica y reflexión estética o artística se van difuminando.

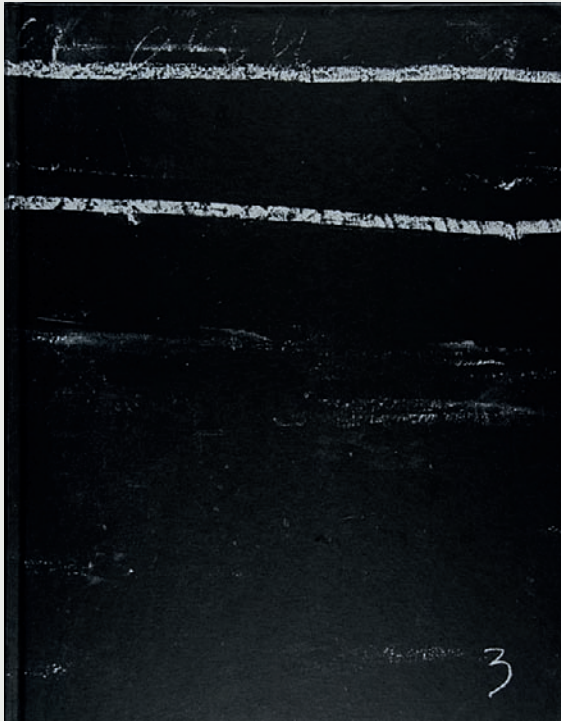
Este cambio de paradigma es, sin duda, una nueva revolución a nivel universal en la cocina, un salto evolutivo que implica un avance cualitativo, la desaparición de corsés creativos y la apertura de nuevos campos de experimentación. En esta revolución permanente, en esta reinención continua, de cara al futuro El Bulli se plantea ya no solo el papel y los límites de la cocina sino, llevando el proceso un paso más allá, el propio concepto de restaurante en relación con la innovación. Ya no será un restaurante —desde luego no un restaurante tal como los conocíamos hasta ahora— sino un centro íntegramente dedicado a la investigación y el desarrollo creativo.

ADRIÀ, Ferran
El Bulli, 1998-2002
Tokyo, Kadokawa Shoten, 2003
[Ed. en japonés; eds. en español,
francés e italiano: Roses, El Bulli
Books, 2003]
BNE, 12/310246

ADRIÀ, Ferran
El Bulli, el sabor del Mediterráneo
Barcelona, Empúries, 1998
BNE, 7/170190

ADRIÀ, Albert
Los postres de El Bulli
Barcelona, Península, 1998
BNE, 10/106077





TUÉTANO CON CAVIAR

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS
 8 onzas de 82 g. de tuétano blanqueado (pag. 218)
 100 g. de caviar
 un poco de harina

PARA EL PURÉ DE CULIFLOR
 100 g. de manojos pequeños de culiflor
 30 g. de manteca
 1/2 lit. de crema de leche

PREPARACIÓN DEL PURÉ DE CULIFLOR
 1. Calentar los manojos de culiflor en un cazo con agua fría a fuego fuerte y dejar hervir durante 2 minutos. Escurrir y secar.
 2. Volver a realizar la misma operación pero

dejarlos cocer 30 minutos. Ponerlos y crumear con un batidor la manteca y la crema de leche hasta obtener un puré muy fino.

ACABADO Y PRESENTACIÓN
 1. Escurrir muy ligeramente el tuétano y secarlo a fuego fuerte.
 2. Colocar en un plato dos trozos de tuétano y cubrir totalmente con el caviar.
 Poner al lado una buena cantidad de puré de culiflor.

NOTAS
 Una ración de hierba de los cerros puede ser servida para una plato de tuétano con caviar. Por eso, naturalmente, los he usado en la foto de la derecha por un lado los escalotes de Dulz y, por otro, el tuétano con caviar.



Presentación es la palabra que mejor puede definir a Dulz y que también podría servir para uno plato de tuétano con caviar. Por eso, naturalmente, los he usado en la foto de la derecha por un lado los escalotes de Dulz y, por otro, el tuétano con caviar.

gelatinas y sopas

el plato de las especias

gelatina de manzana

Ingredientes para 4 personas:
 8 manzanas verdes
 (500 y aproximadamente)
 agua (c.a.)
 jarabe (c.a.)
 hojas de gelatina (2 hojas
 por cada 1/2 litro de agua de
 manzana)

Elaboración:

Partir y decoraronar ocho manzanas verdes, cortarlas en cuartos. Poner un cazo con agua hirviendo y cocinar las manzanas, escurrirlas rápidamente en agua con hielo. Licuar los trozos y, por cada medio litro de zumo de manzana resultante, poner dos hojas de gelatina, calentando una pequeña parte del zumo en el microondas para poder fundirlas. Guardar en la nevera para ver qué grado de oxidación adquiere (es inevitable) y, si fuera necesario, reenfriar con un poco de colorante verde. No se deben tener reparos a la hora de usar el colorante, ya que si se emplea bien, mejora el aspecto visual del ingrediente; en cualquier caso, nunca se ha de notar su presencia. Posteriormente, congelar la gelatina de manzana en bolsones de gelatina. Una vez congelada la gelatina, descongelarla únicamente el día de su uso. Ponerla en el microondas, en descongelación, para que la gelatina se vaya deshaciendo lentamente y quede fina. A continuación, poner un escurridor superior de gelatina en todos los platos que se vayan a utilizar, en este caso cuatro. Ponerlos en el frigorífico y dejar enfriar, hasta que cuaje.

Las doce especias (en el sentido de las agujas del reloj):

● menta, ● nuez moscada, ● curry, ● saffrón, ● cardamomo, ● pimienta de Sechuán, ● vainilla, ● jengibre, ● canela, ● pimienta rosa, ● anís estrella, ● resaca.

montaje y pase

Sacar los platos del frigorífico y pintar las doce especias, imaginando que nos encontramos delante de un reloj. Empezar por los cuartos (12, 3, 6, 9) para marcar los míseros, y seguir con el resto de especias. Este plato va acompañado por un pequeño librito en el que aparecen las doce especias descritas, aunque no por orden. Aconsejando en qué dirección se debe comer el plato, se tiene que descubrir cuál es cada especia, lo cual no resulta tan sencillo.

"Plato peculiar que así se podría denominar de arte y ensayo, que, no obstante, me ha servido para establecer una comunicación más directa con el cliente, lo cual siempre es importante. Además de proponer un juego, se forma el público del momento para que diferentes gustos sean variados. También ha servido de base para hacer platos más desarrollados, como la gelatina de manzana."



SÍNTESIS DE LA COCINA DE EL BULLI

Presentada por Ferran Adrià

el 25 de enero de 2006 en el certamen Madrid Fusión

1. La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura.
2. Se da por supuesta la utilización de productos de máxima calidad, así como el conocimiento de la técnica para elaborarlos.
3. Todos los productos tienen el mismo valor gastronómico, independientemente de su precio.
4. Se utilizan preferentemente productos del mundo vegetal y del mar; predominan también productos lácteos, frutos secos y otros productos que en su conjunto configuran una cocina ligera. En los últimos años se hace muy poco uso de la carne roja y de aves en grandes piezas.
5. Aunque se modifiquen las características de los productos (temperatura, textura, forma, etc.), el objetivo es preservar siempre la pureza de su sabor original, salvo en los procesos en los que haya una cocción larga o se busquen los matices resultantes de reacciones como la de Maillard.
6. Las técnicas de cocción, tanto clásicas como modernas, son un patrimonio que el cocinero debe saber aprovechar al máximo.
7. Como ha sucedido a lo largo de la historia en la mayoría de los campos de la evolución humana, las nuevas tecnologías son un apoyo para el progreso de la cocina.

8. Se amplía la familia de los fondos y, junto a los clásicos, se utilizan fondos más ligeros que ejercen idéntica función (aguas, caldos, consomés, jugos de verduras clarificados, leches de frutos secos, etc.).

9. La información que da un plato se disfruta a través de los sentidos; también se disfruta y racionaliza con la reflexión.

10. Los estímulos de los sentidos no solo son gustativos: se puede jugar igualmente con el tacto (contrastes de temperaturas y texturas), el olfato, la vista (colores, formas, engaño visual, etc.), con lo que los sentidos se convierten en uno de los principales puntos de referencia a la hora de crear.

11. La búsqueda técnico-conceptual es el vértice de la pirámide creativa.

12. Se crea en equipo. Por otra parte, la investigación se afirma como nueva característica del proceso creativo culinario.

13. Se borran las barreras entre el mundo dulce y el mundo salado. Cobra importancia una nueva cocina fría, en la que sobresale la creación del mundo helado salado.

14. La estructura clásica de los platos se rompe: en los entrantes y en los postres hay una verdadera revolución en la que tiene mucho que ver la simbiosis entre el mundo dulce y el mundo salado; en los segundos platos se rompe la jerarquía «producto-guarnición-salsa».

15. Se potencia una nueva manera de servir la comida. Se produce una actualización del acabado de platos en la sala por parte del servicio. En otros casos, son los comensales los que participan en este acabado.

16. Lo autóctono como estilo es un sentimiento de vinculación con el propio contexto geográfico y cultural, así como con su tradición culinaria. La comunión con la naturaleza complementa y enriquece esta relación con el entorno.

17. Los productos y elaboraciones de otros países se someten al propio criterio de cocina.

18. Existen dos grandes caminos para alcanzar la armonía de productos y sabores: a través de la memoria (conexión con lo autóctono, adaptación, deconstrucción, recetas modernas anteriores), o a través de nuevas combinaciones.

19. Se crea un lenguaje propio cada vez más codificado, que en algunas ocasiones establece relaciones con el mundo y el lenguaje del arte.

20. La concepción de las recetas está pensada para que la armonía funcione en raciones pequeñas.

21. La descontextualización, la ironía, el espectáculo, la performance, son completamente lícitos, siempre que no sean superficiales, sino que respondan o se conecten con una reflexión gastronómica.

22. El menú degustación es la máxima expresión en la cocina de vanguardia. La estructura está viva y sujeta a cambios. Se apuesta por conceptos como snacks, tapas, avant postres, morphings, etc.

23. El conocimiento y/o la colaboración con expertos de los diferentes campos (cultura gastronómica, historia, diseño industrial, etc.) es primordial para el progreso de la cocina. En especial, la cooperación con la industria alimentaria y la ciencia ha significado un impulso fundamental. Compartir estos conocimientos entre los profesionales de la cocina contribuye a dicha evolución.

Este estado de cosas, que de alguna manera comienza a tomar forma a mediados de los 70 y que estalla a comienzos de la década de los 90 dando lugar a la situación efervescente que hoy presenta la cocina española, tiene su reflejo lógico en las publicaciones que, poco a poco y con cierto retraso respecto a otros países, irán apareciendo convirtiéndose en parte fundamental de una revolución, la de la cocina española contemporánea, que encontrará en ellas una herramienta de difusión, pero también de codificación de un saber y, sobre todo, de una progresión que de algún modo quedará así plasmada de cara al futuro. Hoy no es posible imaginar la eclosión creativa de la cocina en España sin la participación de su vertiente editorial, sin la plasmación de esa evolución vertiginosa a través de libros, revistas y materiales impresos para congresos o encuentros profesionales. De algún modo, la cocina escrita, la cocina en su tinta, es también responsable del momento en el que nos encontramos.

UN TÍMIDO COMIENZO: LA ECLOSIÓN EDITORIAL EN ESPAÑA (1978-1992)

Tras un largo periodo durante el cual las publicaciones de temática gastronómica estuvieron centradas fundamentalmente en el análisis de la cocina tradicional, así como en la reedición de textos clásicos (véase, por ejemplo, la edición que Camilo José Cela realizó en 1969 del *Libro de guisados y manjares* de Rupert de Nola), el final de los años 70 y la entrada en la década de los años 80 suponen un cambio en el panorama editorial español en cuanto a temática gastronómica se refiere.

No podemos olvidar, en cualquier caso, que no se trata de un fenómeno aislado y que, tras décadas al margen de las grandes corrientes culturales europeas, España se incorpora a partir de la Transición a fenómenos de carácter global a los que había permanecido ajena hasta el momento. En el campo de la gastronomía, tanto por proximidad geográfica como por impacto específico, el fenómeno de la *Nouvelle Cuisine* va a convertirse en el referente fundamental a lo largo de todo este periodo.

La *Nouvelle Cuisine*, seguramente el primer movimiento gastronómico de carácter programático aparecido en la Europa contemporánea, surge en Francia en el seno de un grupo de cocineros nacidos en los años 20 y 30 del siglo xx y vinculados por su común relación con Fernand Point. Así, al núcleo central formado por Paul Bocuse y los hermanos Pierre y Jean Troisgros se unen otros cocineros como Guerard, Chapel, Haerberlin, Senderens, Vergé o Lenotre que encuentran apoyo teórico en la revista *Gault Millau*, promovida por los críticos Henri Gault y Christian Millau. Serán estos quienes en 1973 publiquen el decálogo de la *Nouvelle Cuisine*.

Es cierto que el mundo editorial francés venía ya prestando atención a la alta cocina desde décadas anteriores, con obras fundamentales como *Recettes pour un ami* (1964) o *La cuisine* (1965), ambos de Raymond Oliver, las obras de

MORENO Y DE HERRERA,
Francisco
Críticas gastronómicas
Madrid, Prensa Española, 1971
BNE, 4/93645

— ¡Todos los domingos te pido, por favor, que no leas a Savarin antes de comer!



— A mí el que me gusta como escribe es ese Savarin del ABC.



— ¿Es el ABC? Haga el favor de decirle al señor Savarin que se dé prisa si quiere probar las albóndigas del "Bar Nicanor" antes de que se enfrien.





CORRAL, José del
*Ayer y hoy de la
 gastronomía madrileña*
 Madrid, El Avapiés,
 1992
 BNE, 7/174831

Claude Terrail sobre su restaurante La Tour d'Argent o *Ma gastronomie* (1969) del mencionado Fernand Point, pero hasta mediados de la década de los 70 el fenómeno de la obra culinaria de autor no eclosionará de manera definitiva. Los pioneros serán Paul Bocuse y Louis Perrier (*Le gibier*, 1973), Gaston Lenotre (*Faites votre pâtisserie comme Lenotre*, 1975), Michel Guerard (*La cuisine minceur*, 1977) o los ya mencionados Gault y Millau con su obra *Gault et Millau se mettent à table* (1976), que junto a los nuevos trabajos de Raymond Oliver (*Cuisine pour mes amis*, 1976) comienzan a demostrar el potencial de todo un campo editorial hasta entonces poco explotado.

En España tendrá lugar el mismo fenómeno, aunque con algunos años de retraso y una efervescencia significativamente menor. Mientras en Francia aparecerán cerca de cuarenta títulos de cocineros de primer nivel entre 1973 y 1985, en España habrá que esperar todavía hasta la década de los 90 para encontrar una situación semejante. Sin embargo, ya desde los últimos años 70, comienzan a notarse cambios en la línea de las publicaciones sobre gastronomía en nuestro país.

Por una parte, el impacto del movimiento de la Nueva Cocina Vasca y la Primera Mesa Redonda de Gastronomía, celebrada en Madrid en noviembre de 1976, van creando las condiciones mediáticas internas mientras, por otro lado, el eco de la *Nouvelle Cuisine* llega, aunque mitigado, desde Francia. Tanto es así, que en el año 1978 aparece el que se puede considerar el primer libro de alta cocina contemporáneo en España, *La nueva cocina de la esbeltez*, traducción de *La cuisine minceur*, de Michel Guerard.

En ese cambio de década se conjugan un incipiente interés gastronómico por parte de capas crecientes de la sociedad española con la preocupación por una alimentación saludable y un crecimiento significativo de la renta media. Esta combinación se traduce, en el terreno editorial, en la aparición de nuevas traducciones de autores próximos a la revolución que supuso la *Nouvelle Cuisine*: *La cocina succulenta* (Michel Guerard, 1983), *La cocina espontánea* (Fredy Girardet, 1983), que por sus planteamientos creativos supondrá una gran influencia en algunos cocineros españoles, o *Bocuse al alcance de todos* (Paul Bocuse, 1985). Todavía se trata de publicaciones puntuales y siempre de traducciones de autores extranjeros. Sin embargo, nos encontramos ante el germen de un fenómeno nuevo que se desarrollará de manera plena en el periodo 1986-1992.

«Todos los que están son, sin duda alguna, los mejores; aunque, desde luego, no todos los mejores estén». Así concluye el prólogo que, en febrero de 1981 hizo Carlos Delgado para justificar los diez nombres que firman las *Cien recetas magistrales. Diez grandes chefs de la cocina española*. Una lista escogida a partir del análisis comparativo de restaurantes españoles de la revista *Ciudadano* y compuesta por: Juan Mari Arzak, Clodoaldo Cortés, Ramon Cabau, Raimundo Frutos, Gustavo Horcher, Antonio Juliá, Jean-Louis Neichel, Jesús María Oyarbide, Genaro Pildain y Paul Schiff.

VERDUGO, A. (Madrid)
Escenas de mercado.
Mercado de pescado
 Vigo. Julio, 1955
 Fotografía: papel gelatina,
 24 x 18 cm
 BNE, 17/229



Bien Recetas Magistrales

Diez grandes chefs de la cocina española

Alianza Editorial



LA HACIENDA

ENSALADA DE SESOS AL VINAGRE DE JEREZ CON JAMÓN DE PATO

PARA 6 PERSONAS:

- 2 seos de vaca
- 1 paquete de pan mojado
- 2 chitas de huevo
- vinagre de Jerez sal, pimienta blanca
- huevo

PREPARACIÓN:

Se dejan los seos en agua con sal y un poco de vinagre en la nevera durante diez horas. Después se cubre de agua fría y se lavan las veces.

Se cocinan diez minutos en agua hervida con sal, vinagre y limón, se dejan enfriar en hielo y se cortan por la mitad.

Se corta en lonchas finas el jamón de pata, que se seca de una parrilla deshidratada y se seca.

Se mojan dos lonchas de huevo a punto de cocer, se añaden trozos de jamón a una mayonesa hecha espesa y luego se incorporan los chitos remojados previamente.

Se disponen en platos individuales los seos y el jamón con un poco de huevo y se cubren sólo los seos con la salsa.

Se sirve bien frío.



DORADA AL TOMILLO CON SABOR A LIMÓN

PARA 6 PERSONAS:

- 1 dorada
- 1/2 l. de aceite de pescado
- 2 dl. de nata líquida
- vinagre de Manzanilla
- sal, limón, pimienta blanca
- tomillo

PREPARACIÓN:

Se hacen cortes de dorada limando los filetes y volviendo después un espesor. Se sala y se cuece al vapor durante tres minutos.

Se prepara la salsa con un filete de pescado reducido con nata, tomillo con sabor a limón, sal, pimienta blanca y vino de Manzanilla fino.

Se disponen en platos el pescado con la salsa reducida al punto deseado. Se cubre de nata y se adorna con una rama de tomillo y el limón y una manzana de color.



Los Secretos de Sevilla

SALMONETE CON TUÉTANO, JUGO DE ALCACHOFA Y PERCEBES TROCEADOS

No es de extrañar que a lo largo de la historia este pescado, que pese a ser pequeño de color es azul por su grasa, haya despertado tantas pasiones, sobre todo cuando se consume recién cogido en el mar. Este especial linaje en su historia no es ninguna redundancia, que como el buen maridaje, se debe de presumir. Ya los antiguos romanos valoraban de forma muy singular aquella calidad. Es lo suficiente ilustrativo señalar que en los grandes banquetes romanos se encontraban los salmonetes en cocineros preciosos y en los festivales a la vista de los comensales importantes previos a ser cocinados. Por otra parte, hay noticias de aquella época que cuentan que romanos por un solo salmonete, del que desconocían el nombre, hasta 8.000 sestercios. Para comprender mejor el valor de lo apocriético, hay que decir que esa cantidad es lo que venía a costar un buen caballo y por tanto es lo que equivale hoy día a un automóvil. Pero para ver cuánto amor a estos peces es de los cocineros de la Cocina clásica, que para evitar que los salmonetes se reventaran al cocinar, antes de ponerlos en las brasa, al mismo tiempo que pronunciaban un buen caballo y por tanto es lo que equivale hoy día a un automóvil. Pero para ver cuánto amor a estos peces es de los cocineros de la Cocina clásica, que para evitar que los salmonetes se reventaran al cocinar, antes de ponerlos en las brasa, al mismo tiempo que pronunciaban un buen caballo y por tanto es lo que equivale hoy día a un automóvil. Pero para ver cuánto amor a estos peces es de los cocineros de la Cocina clásica, que para evitar que los salmonetes se reventaran al cocinar, antes de ponerlos en las brasa, al mismo tiempo que pronunciaban un buen caballo y por tanto es lo que equivale hoy día a un automóvil.

No puedo marginar en esta hipótesis carta de salmonetes inolvidable el que ofreció el que si que es verdaderamente inolvidable, mi gran amigo prematuramente desaparecido Paul Schiff, de la hacienda marabú. En su revista los salmonetes se acompañaban con una liebre, el cocinero, que luego de cocinar su sabor la presentaba apocriética gracia y frescor. De cualquier manera, si hay alguien que ha hecho del salmonete una obra de arte culinaria es sin duda mi buen amigo y extraordinario cocinero Ferran Adrià, del restaurante gourmet El Bulli. Ante todo hay que decir que en mi opinión Adrià es no solo un gran chef, sino que imprescindible, sino que es el cocinero más imaginativo que conozco en el mundo. Este impactante plato de nos basados en los procedimientos de adaptación o metatécnicas de producción. Se trata, como muchos habrán advertido, de los salmonetes Gaudi. Y es todo un homenaje culinario de un color a base de percecitos, calabacines, y tomate en trocitos sobre el salmonete, los monjes de cerámica del gran arquitecto catalán Antoni Gaudí. El resultado, un plato para la posteridad. Nuestra receta ha seguido por otros derroteros bastante cercanos a algún que en tan comprometido procedimiento a la cocina de l'Empordà, como es el mar y montaña. En este caso disponiendo de elementos heterogéneos como son el tuétano y el salmonete, que se confundan y aunque en última instancia, sobre todo con posibilidad de que al otro sea salmones sin que resulte un revuelto.

Miód. Crema fría de tomillo y setas a la alubia
Salmonete con tuétano, jugo de alcachofa y percebes troceados.
Empanadilla crocante de crema de calabacín con su salsa.
Vino: Blanco tinto manzanilla y blanco de la D.O. Jerez

LABRACIÓN

Empiar y deshojar las alcachofas retirando las hojas interiores y dejando solo los exteriores, cocer en agua con 1 dl. de zumo de limón y 1/4 l. de agua. Cuando estén blandas y alcachofas, se retiran del agua y se trituran junto con cebollitas, pasando después por un chino fino. Si es preciso, agregar un poco del líquido de cocción.

■ Para la guarnición: pelar y limpiar las chubutas con una cucharada de aceite de manzanilla y la cucharada de miel, añadiendo el caldo de ave poco a poco a medida que se va consumiendo el líquido y hasta que estén tiernas las chubutas. Una vez quitadas las hojas exteriores, limpiar las alcachofas en crudo y freídas en el resto del aceite cuando que no se quemen. Es conveniente comenzar la fritura con el aceite frío y procurar que no llegue a alcanzar una temperatura muy elevada.

INGREDIENTES

Para 6 personas:
4 salmonetes de 250 gr. cada uno, 3 alcachofas, 100 gr. de percebes, 4 cucharadas de aceite de oliva, 50 gr. de tomates de hueso de tomate, una pizca de ajo, cebollino picado, 1 hoja de salvia, romero de 1/4 de limón, agua y sal.

■ Para la guarnición:
1 chubuta pequeña, 2 alcachofas, 1 cucharada de miel multiflor, 1 dl. de aceite de oliva, 1 cucharada de manzanilla, 1/2 dl. de caldo de ave y 1/4 l. de agua.

■ Adornar una hoja de salvia.

■ Para la guarnición:
1 chubuta pequeña, 2 alcachofas, 1 cucharada de miel multiflor, 1 dl. de aceite de oliva, 1 cucharada de manzanilla, 1/2 dl. de caldo de ave y 1/4 l. de agua.

En el prólogo, el propio Carlos Delgado argumenta: «Es evidente que en nuestro país existen otros chefs de gran categoría, que podrían sentirse discriminados por esta selección. ¡Pero eso pasa siempre con las selecciones!, incluso las de fútbol, tanto más en la de cocina. Con la diferencia de que con estos diez chefs está asegurado el éxito de la buena cocina. Me vienen a la mente chefs tan magistrales como mi gran amigo Luis Irizar, o Pedro Subijana, Colavidas, el lamentablemente ya desaparecido Mercader, o Víctor, Luis Gil y un amplio etcétera que, si bien concentrado en la parte norte de nuestra península, abarca nuestra realidad federal». Una idea, esta del federalismo gastronómico español, en la que anteriormente se ha exployado: «Han sido los franceses, una vez más, quienes han revolucionado la cocina con su *nouvelle* estilo. Y los españoles, al calor de y la moda de esta forma de entender la cocina, están propiciando nuestro primer y más auténtico renacimiento gastronómico. Confuso y oportunista en algunos casos, como todo renacimiento, pero único camino hacia la “alta cocina” española, que solo puede ser “nueva” y “federal”. Y que nadie piense que el grito federal, con el que doy título y espíritu a este prólogo, es invención mía, o postura más o menos oportunista en nuestra época de las autonomías. Bien al contrario, el convencimiento de que nuestra cocina nacional, solo puede serlo si lo es federal y, por supuesto “alta” ya fue proclamado por nuestro genial Pardo de Figueroa. En efecto, decía el doctor Thebussem en *La mesa moderna*, que “una de las cosas que hemos averiguado es que en España no hay cocina nacional... Y es que nosotros tenemos federada la comida, como tenemos federados, que no unidos, usos y costumbres”».

Esta visión de nuestro gran crítico se ha visto confirmada por la propia contundencia de los hechos, en parte reflejados en estas *Cien recetas magistrales*. Las «nuevas cocinas», en las que se está expresando y materializando la «cocina nacional» son «vasca», «murciana», «catalana», etc., y a no dudar se unirán las de otras regiones o nacionalidades, para que, reencontradas las bases de un tronco común de raigambre histórica, manifiesten su diversidad en el terreno, por otra parte universal, de la alta cocina.

Al encuentro del arte de la buena mesa (Leopoldo González Espejo, 1986), supone un antes y un después en la bibliografía gastronómica española. Ya no hablamos de una obra que investiga el recetario tradicional ni de una traducción de un recetario de alta cocina francés sino del que es, probablemente, el primer libro que se encarga de trazar un estado de la cuestión de la alta cocina en España en el final de siglo, atendiendo a criterios de distribución geográficos pero lejos de un afán regionalista. Una obra en la que aparecen algunos de los nombres clave de la alta cocina española de la segunda mitad del siglo XX y, junto a ellos, autores que están asentando las bases de la que será la futura revolución de la cocina española: Ferran Adrià en El Bulli, Jaume Bargués, Pedro Subijana y un largo etcétera en una nómina que comparten con algunos de los nombres clásicos como El Caballo Rojo (Córdoba), Casa Vilas (Santiago de Compostela), etcétera.

Cien recetas magistrales. Diez grandes chefs de la cocina española
Madrid, Alianza Editorial, 1981
BNE, 4/182281

GONZÁLEZ ESPEJO, Leopoldo
Al encuentro del arte de la buena mesa
Madrid, El Manglar, 1986
BNE, 3/129838

ARZAK, Juan Mari
Las recetas de Arzak: El País Semanal
Madrid, El País Aguilar, 1998
BNE, 10/8882



Algo similar supondrá, aunque en un ámbito geográfico más restringido, *La cocina vasca de ayer, hoy y mañana* (Rafael García Santos, 1989), mientras que ya a comienzos de los años 90 Karlos Arguiñano revolucionará el mundo de las publicaciones gastronómicas en España con el éxito sin precedentes que supuso su libro *El menú de Karlos Arguiñano* (1992). Nos encontramos ante los orígenes de un cambio radical en las publicaciones sobre gastronomía españolas que alcanzará su forma definitiva en los años siguientes.

De manera paralela, la corriente de investigación y ensayo gastronómico que había comenzado a cobrar fuerza a lo largo de los años 70 se verá consolidada en la década de los 80 y comienzos de los 90 con la aparición de obras convertidas hoy en clásicos de la literatura gastronómica como *Alguns grans cuiners de l'Empordà* (Pla, 1984), *Gastronomía española* (Llopis, 1989), *Cuina catalana* (Colman Andrews, 1990), *Contra los gourmets* (Vázquez Montalbán, 1990), *El libro del aceite de oliva* (Capel, 1992) y un largo etcétera.

LA DIVERSIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN GASTRONÓMICA

A pesar de que ya en los últimos años del franquismo se había iniciado una tendencia bibliográfica relacionada con la recuperación de las diferentes tradiciones gastronómicas de España a través de autores como Josep Pla o Álvaro Cunqueiro, a partir de la segunda mitad de los años 70, coincidiendo con la transición democrática, el mercado editorial español asiste a un incremento de los enfoques a través de los cuales las cocinas de los distintos territorios son analizadas. De ese manera, y ya sea a través de estudios de enfoque académico, de trabajos de recuperación de la tradición oral o de la simple proximidad de pequeñas editoriales a las zonas objeto de estudio, lo cierto es que en este periodo nace un nuevo fenómeno editorial que permitirá, por un lado, que algunas temáticas hasta ese momento relegadas a una presencia anecdótica pasen a ser objeto de trabajos monográficos,



Pipa de humo
Restaurante
El Celler de Can Roca,
Girona



Chaquetilla de
cocinero
Fundación Alicia

Vajilla exclusiva
del restaurante
Arzak
Restaurante Arzak



mientras que, por otra parte, abrirá la puerta a pequeñas editoriales de ámbito local, comarcal o regional que encontrarán de ese modo un nicho de actividad en su entorno más próximo.

Esta dinámica, que coincide en el tiempo con otros fenómenos dentro del mundo de la gastronomía como el nacimiento de la Nueva Cocina Vasca o la convocatoria de los primeros cursos universitarios centrados en la reflexión teórica sobre gastronomía, organizados por la Universidad Menéndez Pelayo, va a propiciar una diversidad de perspectivas enormemente enriquecedora, generando un espacio en el que las cocinas territoriales, las especialidades locales y los movimientos que no alcanzan una dimensión global tengan cabida por vez primera en el mercado editorial español.

Es el caso de editoriales como la leonesa Everest, que dentro de un extenso catálogo de publicaciones gastronómicas va a dar cabida a autores y temáticas locales (Carlos D. Cidón: *Setas y hongos en la cocina* (2002), *Legumbres: las semillas mágicas* (2005), etc.) o de muchas otras más pequeñas que a través de su política editorial abrirán un espacio para que algunos productos, tradiciones, celebraciones y enfoques encuentren por vez primera su lugar de cara al público.

Editoriales como las catalanas Columna, Cossetania o Salsa Books, la vasca Bainen, la aragonesa La Val d'Onsera, la leonesa Edilesa o la gallega Edicións Xerais de Galicia son ejemplos de cómo esta diversidad de enfoques va a dar cabida a nuevos autores y nuevas temáticas, desde las cocinas territoriales,

con obras como *La cuina de les terres de Lleida* o *La cuina de la Barceloneta* (Columna), *Cuina cassolana de les dones del Raval* (Salsa Books), *La cocina vasca* (Bainet), *Manjares del Somontano* (La Val d'Onsera), *A cociña galega de montaña* (Xerais) o la colección «Amb gust mediterrani» (Cossetania).

Las cocinas territoriales van a encontrar voz propia a través de estas pequeñas —y en ocasiones no tan pequeñas— aventuras editoriales, dejando definitivamente atrás aquellas veleidades de posguerra que arrancaban del siglo XIX y que pretendían unificar las aportaciones locales en una única cocina, «nuestra cocina, la propiamente española», en palabras de Maria Mestayer de Echagüe, marquesa de Parabere (1943), dando lugar a una visión global más amplia, acorde con la realidad social contemporánea, que encontrará así su plasmación impresa también en el sector gastronómico.

Paralelamente a este fenómeno de las editoriales centradas en temáticas locales aparece también como novedad el de las grandes editoriales dedicadas en exclusiva —o que dedican una línea importante dentro de su catálogo— a la cocina y la gastronomía. Es el caso de la asturiana Trea, especializada en el ensayo y en la recuperación de textos históricos, Tusquets o Montagud, a través de la cual se edita por vez primera en España a cocineros de la talla de Michel Bras o una parte significativa de la producción de Everest. Se trata de referencias fundamentales para entender los últimos años de nuestra producción editorial y cómo esta ha sabido relacionarse con el mundo de la cocina de una manera fluida y capaz de dar cabida a todo tipo de tendencias, enfoques y planteamientos.



ADURIZ, Andoni Luis
Clorofilia
[Lámina original]
Donostia, Imagen Mab, 2004
Restaurante Mugaritz



COCINEROS EN SU TINTA

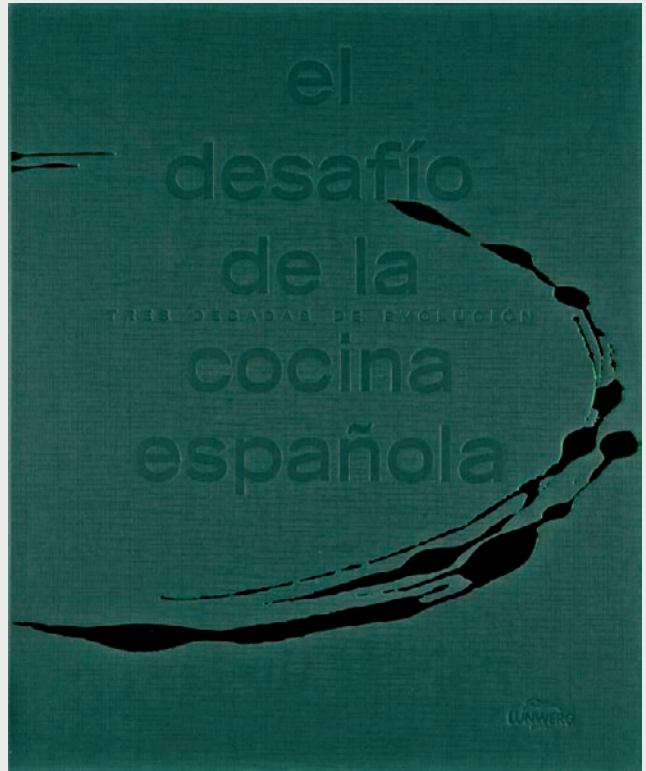
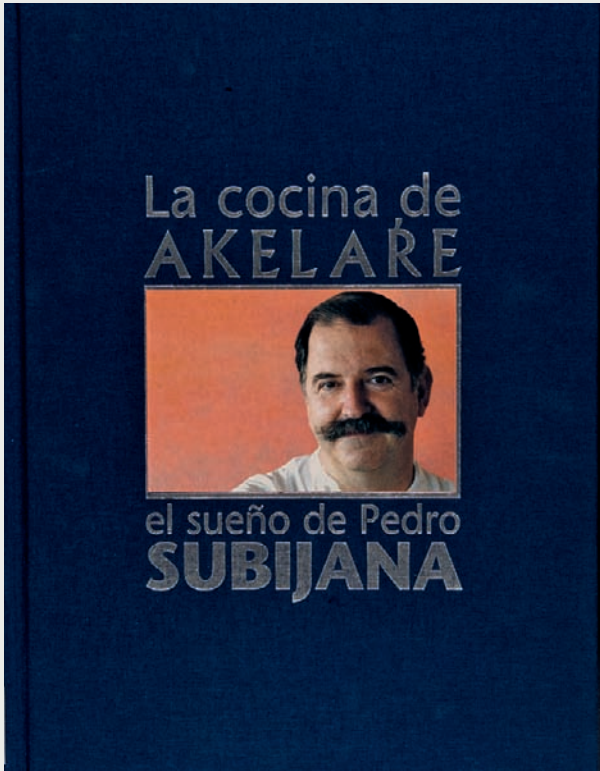
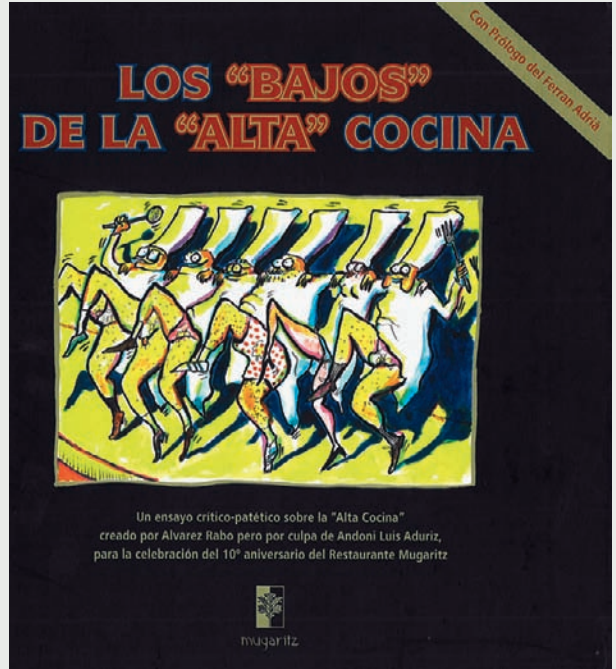
Tal como se analizaba en las páginas anteriores, el periodo 1978-1990 supone en España la eclosión del fenómeno editorial relacionado con la gastronomía. Hasta esa fecha habían sido muchas y muy significativas las obras que autores como Pla, Cunqueiro, Luján, Perucho, Carmen Simón, Castroviejo, Vázquez Montalbán o Busca Isusi habían dedicado al análisis gastronómico, ya fuese desde la investigación académica, el ensayo o el recetario, pero faltaban todavía varios pasos decisivos para entrar en lo que podemos entender como un panorama normalizado.

Los primeros avances se dan de la mano de la *Nouvelle Cuisine*, cuyas principales referencias editoriales serán traducidas pronto al español. Así, entre 1978 y 1985 aparecerán en el mercado obras de Michel Guerard, de Paul Bocuse o de un Fredy Girardet difícil de encasillar, marcando el inicio de una tendencia que está en la base del fenómeno que se desarrollaría a lo largo de la década siguiente.

De manera paralela, en 1984 se inaugura en España un fenómeno mediático sin precedentes, el de la cocina televisada, al que tal vez habría que

Sifón de espuma
Botella más cargas
Restaurante El Bulli





ADURIZ, Andoni Luis
Clorofilia
Donostia, Imagen Mab, 2004
BNE, 12/266195

ÁLVAREZ RABO
Los «bajos» de la «alta» cocina, un ensayo crítico-patético sobre la «alta cocina» creado por Alvarez Rabo pero por culpa de Andoni Luis Aduriz, para la celebración del 10º aniversario del restaurante Mugaritz; con prólogo del Ferran Adrià
Donostia, Gourmandia, 2008
BNE, 12/654506

PLANA, Lourdes
El desafío de la cocina española: tres décadas de evolución
Barcelona, Lunwerg, 2006
BNE, 12/42111

SUBIJANA, Pedro
La cocina de Akelare, el sueño de Pedro Subijana
León, Everest, 2002
BNE, 12/112614



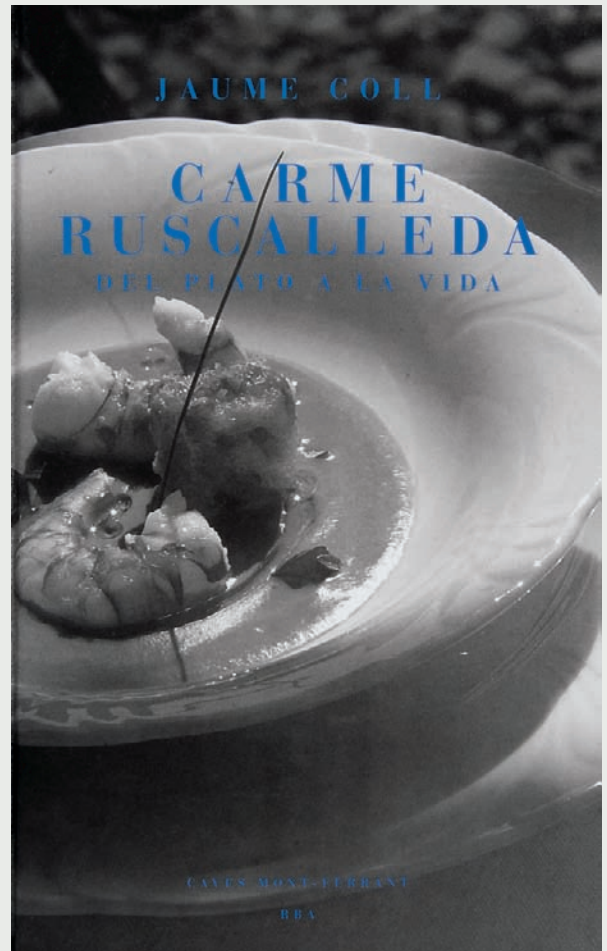
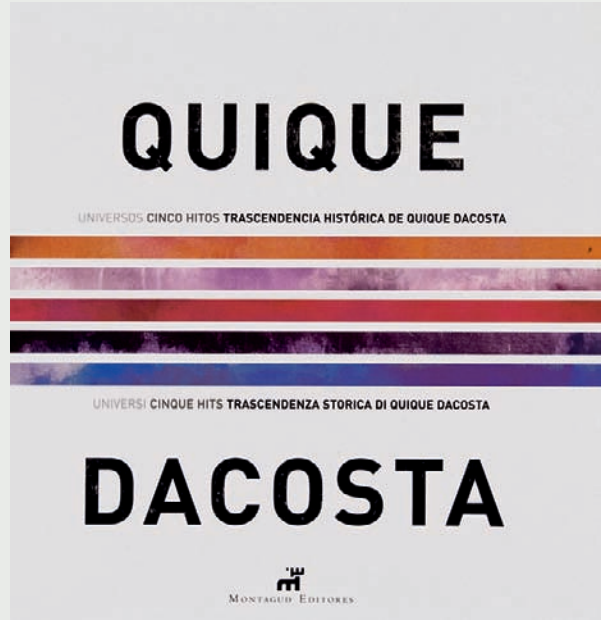
buscarle una raíz última en éxitos editoriales de la etapa inmediatamente anterior, y de manera muy especial en el clásico y constantemente reeditado *1080 Recetas de Cocina*, de Simone Ortega. De la mano del programa «Con las manos en la masa» entra por primera vez en las casas españolas una cocina, de corte popular y doméstico, que de alguna manera va preparando el terreno. El inesperado éxito de esta propuesta audiovisual, que se mantiene en pantalla durante siete temporadas, pone en evidencia la existencia de un público al que hasta entonces no se la había prestado demasiada atención, una audiencia que más allá de ensayos o reflexiones teóricas está interesada en el trabajo de cocina, en la labor del cocinero y en cómo este la divulga.

El siguiente avance se da ya comienzos de la década de los 90, momento en el que el fenómeno televisivo de Karlos Arguiñano da el salto al mercado editorial con *El menú de Karlos Arguiñano*, que de inmediato se convierte en un éxito de ventas. De algún modo, este trabajo, destinado a un público muy específico da la señal de que algo había cambiado y de que en España existía una audiencia interesada no solo en la cocina sino también en el discurso del cocinero. Ese mismo año se publica *Menú del Día*, de Pedro Subijana, uno de los primeros libros en el que un cocinero de primera línea se asoma al mundo editorial de manera directa.

Todo lo anterior sienta las bases para que en el año 1993, sintetizando la labor de prácticamente una década de trabajo, el equipo de El Bulli publique *El sabor del Mediterráneo*, que abre un periodo de esplendor en el que poco a poco los grandes cocineros españoles como Pedro Subijana (*Menú del día II*, 1993), Albert Adrià (*Los postres de El Bulli*, 1998), Juan Mari Arzak (*Las recetas de Arzak*, 1998), Martín Berasategui (*El mercado en el plato*, 1998), Nandu Jubany (*A taula*, 1999), Carme Ruscalleda (*Del plato a la vida*, 2000), Santi Santamaría (*El gusto de la diversidad*, 2001), Oriol Balaguer (*La cocina de los postres*, 2001) y un largo etcétera irán dando forma definitiva a uno de los fenómenos que de alguna manera han definido la evolución gastronómica en España en la última década.

La entrada en el siglo XXI supone la consolidación de este formato. Ya no solo se reflexiona sobre cocina y gastronomía desde fuera, ya no son solo otros los que analizan el trabajo en las cocinas. En este momento el trabajo del cocinero ha alcanzado ya carta de naturaleza intelectual, de tal modo que los profesionales se ven legitimados para explicar su filosofía de trabajo, sus enfoques, el bagaje cultural que los lleva a plantearse el trabajo de la manera en que lo hacen.

Dani García, Jordi Cruz, Sánchez Romera, Joan Roca, Andoni Luis Aduriz, Ramón Freixa, Carles Abellán, Flavio Morganti, Quique Dacosta y una creciente nómina de cocineros se deciden, en esta década, a dar el salto a la cocina escrita, a dejar impresas sus reflexiones y su modo de encarar el



DACOSTA, Quique
Trascendencia histórica de Quique
Dacosta: universos: cinco hitos
Barcelona, Montagud, 2008
BNE, 12/585269

ROCA, Joan
La cocina al vacío
Barcelona, Montagud, 2004
BNE, 12/273131

PELLICER, X.
Ábac: La cocina de Xavier Pellicer
Barcelona, RBA Libros, 2009
BNE, 12/641104

COLL, Jaume
Carme Ruscalleda: del plato
a la vida
Barcelona, RBA, 2000
BNE, 12/66034



trabajo, abriendo un panorama completamente diferente en el que por primera vez en nuestra historia conviven la reflexión teórica y la experiencia directa a través de un mercado editorial que, además, cuenta con un público creciente, ávido de nuevos enfoques y de planteamientos diferentes. De alguna manera, es justo decirlo, se trata de una tendencia que se enmarca en un contexto internacional en el que la revolución culinaria no se desarrolla solo en los fogones sino también —y de manera muy importante— a través de la reflexión impresa. Heston Blumenthal, Rene Redzepi, Alex Atala, Gastón Acurio, Gordon Ramsay, Thomas Keller, Charlie Trotter o Grant Achatz son solo algunos de los nombres más destacados de entre los muchos que se podrían proponer como ejemplos de esta corriente que se ha convertido en definitoria de la cocina de los primeros años del siglo XXI.

Se trata de un ecosistema inédito en nuestro contexto hasta la fecha y que supone un acicate sin precedentes para la creación literaria relacionada con cocina y gastronomía, un fenómeno en el cual nos encontramos inmersos en la actualidad y para el que, hasta el momento, no parece vislumbrarse un límite.



Rotaval
Fundación Alicia