

El jefe de cocina, artista y profesional

**RAFAEL
ANSÓN**

Como todo el mundo come (o al menos debería hacerlo), y va a seguir recurriendo a esta actividad por los siglos de los siglos, no hay duda que la profesión de cocinero tiene mucho futuro. Aunque en un restaurante existen otras muchas tareas que abordar y responsabilidades que cubrir, la de jefe de cocina resulta absolutamente básica, pues es al fin y al cabo el encargado de hacer comestibles los productos de la Naturaleza, proporcionando, de paso, determinadas dosis de placer al comensal.

Asistimos con evidente satisfacción a la superación definitiva de la leyenda negra de la cocina española, esa que, con evidentes rasgos hiperbólicos, señalaba que prácticamente sólo comíamos aceite y ajo, y que otorgaba una evidente mala fama tanto a nuestros cocineros como a los propios restaurantes. Tan rápido hemos evolucionado que hoy se puede decir, sin temor a exagerar, que España es el primer país del mundo en cuanto a conservación de su cocina popular y, como han reconocido tanto la Academia

OCIO

Internacional de Gastronomía como otros organismos europeos, estamos también entre los primeros en cuanto al prestigio alcanzado por nuestros locales públicos.

«Tan rápido hemos evolucionado que hoy se puede decir, sin temor a exagerar, que España es el primer país del mundo en cuanto a conservación de su cocina popular y, como han reconocido tanto la Academia Internacional de Gastronomía como otros organismos europeos, estamos también entre los primeros en cuanto al prestigio alcanzado por nuestros locales públicos.»

Lo más positivo dentro de esta evolución es que se ha conseguido que los ciudadanos españoles tengan la oportunidad de comer mejor, porque se ha proporcionado un mejor trato a un hecho unitario, el de la aumentación en su conjunto, por lo que exige ser abordado desde todos los puntos de vista. Tan complejo resulta el hecho gastronómico que está sometido permanentemente a los altibajos de la demanda social, que, al menos en los países desarrollados, no se conforma con superar el hambre, sino que tiene en cuenta otros factores, como la salud o el placer.

En la Biblioteca Internacional de Gastronomía que ha montado en la ciudad suiza de Lugano el italiano Horacio Bernasco, prácticamente la totalidad de los libros recogen, por encima de todo, el componente dietético de la aumentación porque, al fin y al cabo, existe una aquiescencia general en que no tendría sentido disfrutar comiendo si se hace a costa de la salud de las personas. De hecho, desde tiempo inmemorial, las amas de casa siempre se esforzaron para que sus platos contaran con los nutrientes suficientes como para mantener a su familia en buen estado alimenticio, aunque se basaran más en la intuición que en los conocimientos científicos.

Esta preocupación por la salud del cliente debe estar en la raíz de los planteamientos de cualquier aspirante a jefe de cocina en el siglo XXI, pero además también habrá de tener en cuenta que la

importancia del elemento estético individual es cada vez mayor. Hasta hace relativamente pocos años, el ideal de la belleza eran formas redondas y blancas. De hecho, en el siglo XIX no se concebía ningún hombre con éxito que no tuviera una gran panza. Ahora, en cambio, están de moda las formas alargadas y morenas y las tres Gracias de Rubens, sueño erótico de toda una época, nos resultan ahora incluso impresentables. La restauración pública ha de considerar este aspecto y vigilar las aportaciones calóricas de las diferentes recetas, al menos mientras esta moda dure.

El aspecto estético aparece también unido a una importante transformación de contenido ético. Ya nadie piensa ni que la gula ni que el hecho en sí de comer sean un pecado, sino todo lo contrario. Y si alguien lo tuviera todavía por pecado, ahí están los confesionarios modernos, que no son otros que los cuartos de baño y sus básculas en donde el individuo hace propósito de enmienda cada mañana al comprobar que le siguen sobrando algunos kilos. Por cierto, que en cuanto a gula, el catedrático Gregorio Várela gusta de contar la hermosa anécdota protagonizada por un canónigo de la catedral compos-telana que sólo admitía este pecado capital cuando se llegaba a la pérdida del conocimiento por parte del comilón de turno. Y además de la salud, la ética y la estética, están el

prestigio social que proporciona

«Esta preocupación por la salud del cliente debe estar en la raíz de los planteamientos de cualquier aspirante a jefe de cocina en el siglo XXI, pero además también habrá de tener en cuenta que la importancia del elemento estético individual es cada vez mayor »



una alimentación de calidad y el placer sensorial que comporta. El jefe de cocina del futuro tiene que conseguir la cuadratura del círculo que supone atender a todas estas exigencias a la vez.

En los últimos cuarenta o cincuenta años hemos pasado, sin solución de continuidad, de la cocina anónima y popular a la cocina de firma, prácticamente al igual que ha ocurrido en el mundo de la moda. Nadie sabe ni quién inventó el gazpacho ni quién le hacía los trajes a Isabel la Católica. Los platos no llevaban nombre y estaban muy apegados al territorio, por lo que no existía una receta única, característica que, por cierto, siempre se ha mantenido. Pero lo que sí ha cambiado es que ahora la cocina es de Girardet o de Ar-zak, de Robouchon o de Hilario Arbelaitz, como la moda es de Chanel o de Christian Dior.

Cada cocinero es un autor que se hace responsable de su obra, lo que constituye una transformación esencial, pues los platos populares, esos grandes monumentos culinarios comparables a las catedrales, han dejado de existir. Los cocineros, mientras tanto, se han convertido en diseñadores y artistas. A la vez, la cocina ha pasado a ser cada vez más pública. Si antes el ciudadano comía en casa el 99 por ciento de su vida, ahora algunos lo hacen menos del 50 por ciento y la tendencia parece imparable, con el componente añadido de que la cocina pública siempre termina determinando a la privada.

Otro reto para el cocinero moderno es aprender las nuevas tecnologías que están influyendo en el mundo de la alimentación. La revolución del transporte, la cocina del frío, las nuevas técnicas del vacío, los precocinados y los sistemas de

inducción han transformado significativamente el paisaje. Antes, una de las principales tareas del cocinero era disimular las malas condiciones de algunos alimentos. Ahora, en cambio, en cualquier lugar de Europa se pueden encontrar productos de todas las procedencias en perfecto estado de revista.

La cocina moderna consiste, entre otras cosas, en dar respuesta a la demanda social, utilizar la más amplia tecnología y proporcionar al producto el trato adecuado para que su sabor resulte reforzado. Ya que se dispone de alimentos variados y adecuados para elaborar a partir de ellos todo tipo de menús, lo mejor será siempre regirse por criterios estacionales, la gran aportación de Paul Bocuse, puesto que cualquier don de la Naturaleza se relaciona mejor con su propio medio geográfico y con las costumbres de las gentes que lo habitan.

Puesto que la comida entra primero por los ojos, los platos tienen que estar bien diseñados desde el punto de vista estético, y también son importantes los aromas (es decir, esa mezcla de sabores y olores de las cosas) e incluso la textura de los productos, como bien han sabido demostrar los orientales.

El cocinero moderno ha de tener en cuenta todas estas cuestiones que constituyen la materia fundamental de las brillantes escuelas de gastronomía existentes en España, mientras esta disciplina no se convierta en universitaria, como ocurre con la Escuela de Lausanne,

en Suiza, fenómeno que pronto se

OCIO

hará extensivo a otros países de Europa.

Aunque a ser un buen profesional de la cocina se va aprendiendo en el ejercicio de la profesión, no se deben poner frenos a la imaginación

«Y además de la salud, la ética y la estética, están el prestigio social que proporciona una alimentación de calidad y el placer sensorial que comporta. El jefe de cocina del futuro tiene que conseguir la cuadratura del círculo que supone atender a todas estas exigencias a la vez.»

del artista, acepción que se debería extender no sólo a quien crea, sino también a quien interpreta, como ocurre con los grandes directores de orquesta.

El mundo de la gastronomía, junto con el de la comunicación, es muy posible que se convierta en el más importante durante el siglo XXI. De momento, hay unas cuantas pistas que así nos lo indican. Una resolución del Parlamento Europeo va a considerar a la cocina como una de las principales expresiones culturales de los pueblos del continente y los expertos mundiales en medicina preventiva coinciden en que la alimentación, pública y privada, es la principal variable sobre la que actuar de cara a mejorar la salud de los ciudadanos.

En Suiza, Girardet figura en cualquier lista que recoja a los personajes principales del país y ha situado en todos los mapas a un pequeño pueblo, Crissier, y algo parecido está ocurriendo con unos cuantos jóvenes y brillantes restauradores españoles: Arbelaitz, Santamaría, Adriá. Gracias a ellos y a otros muchos, la cocina está en el ojo del huracán de lo que serán las principales demandas sociales de las próximas décadas. Por eso, se abre una excelente perspectiva para nuestros jóvenes cocineros, artistas y profesionales de una de las actividades estelares de nuestro tiempo.