Fernando Sánchez Gómez, licenciado y doctor en Periodismo por la Universidad del País Vasco, es el autor de la primera Tesis Doctoral en crítica y periodismo gastronómico, calificada con sobresaliente *cum laude*. Publicada en 2014 con el título *La cocina de la crítica. Historia, teoría y práctica de la crítica gastronómica como género periodístico*, obtuvo en 2015 el Premio Euskadi de Gastronomía y el *Prix de la Littérature Gastronomique* de la Academia Internacional de Gastronomía.

Fernando Sánchez aúna en sus trabajos de investigación sus dos pasiones, periodismo y gastronomía, como lo demuestra también en la biografía sobre el gran patriarca de las letras gastronómicas vascas: *Juan José Lapitz, memorias de un gastrónomo vasco;* y en los dos recetarios locales de su Málaga natal: *Arroces de Málaga* y *Gazpachuelos de Málaga,* así como en el presente volumen de *Periodismo Gastronómico.*

Asimismo ha publicado *Manuel Alcántara, el último columnista diario*, un manual de la columna periodística que el propio Alcántara calificó como el mejor libro que le habían escrito.

Fernando Sánchez Gómez es miembro de la Junta Directiva de La Carta Malacitana, institución para la defensa y difusión del patrimonio agroalimentario malagueño; y director de su colección de libros, Biblioteca Manuel Maeso de Cultura alimentaria.

A través de su marca Media&Chef, Sánchez Gómez edita el portal www.ensaladillarusa.com, web oficial del Campeonato de Málaga de Ensaladilla Rusa en El Corte Inglés, que creó en 2014.

PERIODISMO
GASTRONÓMICO

Fernando Sánchez Gómez

© 2021, Fernando Sánchez Gómez
lacocinadelacritica@gmail.com

© Diseño de Cubierta y Maquetación:
Aisa Aguirre Valdivia
aaguirrevaldivia@gmail.com

Reservados todos los derechos.
Ninguna parte de esta publicación
puede ser reproducida, almacenada
o transmitida en modo alguno o por
ningún medio sin permiso previo del editor.

ISBN: 9798728414605

Cada vez que un reportero se deja invitar por un chef
para que hable bien de su restaurante,
se comete un pequeño atentado contra la libertad de expresión

– Jose Berasaluce Linares –
Diario de Cádiz

Dedicado a la doctora Emy Armañanzas,
profesora titular de Periodismo en la Universidad del País Vasco,
que ha dirigido esta línea de investigación pionera.

Índice

PRESENTACIÓN
Periodismo Gastronómico Marca España. Rafael Ansón,
Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía 15

PRÓLOGO
Más allá de la crítica. Cristino Álvarez (Caivs Apicivs),
Cronista gastronómico de la Agencia *Efe* 23

NOTA DEL AUTOR
Curso de Periodismo Gastronómico 27

1. LA GASTRONOMÍA, ACONTECIMIENTO PERIODÍSTICO

1.1 De la oralidad de la cocina al *boom* mediático gastronómico 31

1.2 Mito y persuasión en el periodismo gastronómico 50

1.3 El poder se sienta a la mesa 75

1.4 De banquete en banquete 88

2. LA GASTRONOMÍA HACE HISTORIA EN LA PRENSA

2.1 Primeros contenidos culinarios en prensa periódica 105

2.2 Periodismo Patriótico 115

2.3 Periodismo Ideológico 128

2.4 Periodismo Informativo 156

2.5 Periodismo Interpretativo-Explicativo 190

2.6 Periodismo de Servicio 207

2.7 Periodismo Ciudadano 231

3. GÉNEROS PARA EL PERIODISMO GASTRONÓMICO

3.1 Literatura periodística de tema gastronómico 239

3.2 Periodismo especializado en gastronomía 247
3.2.1 Periodismo, publicidad y relaciones públicas 258

3.3 Referentes del periodismo gastronómico 270

3.4 Géneros informativos 298
3.4.1 La noticia gastronómica 300

3.5 Géneros informativo-interpretativos 303
3.5.1 Reportaje gastronómico 305
3.5.2 Entrevista gastronómica 328
3.5.3 Crónica gastronómica 345

3.6 Géneros de opinión 357
3.6.1 Editorial gastronómico 358
3.6.2 Artículo gastronómico. Tipologías 363
3.6.3 Columna gastronómica 393
3.6.4 Crítica y reseña *enogastronómicas* 407
3.6.5 Opinión gráfica de tema gastronómico 431
3.6.6 De las cartas al director al e-mail y al tuit 444

3.7 La titulación en el periodismo gastronómico 455

3.8 Gastronomía en páginas diarias y especiales 467

4. EL LENGUAJE DEL PERIODISMO GASTRONÓMICO

4.1 Características y recursos estilísticos 481
4.1.1 Adjetivación 488
4.1.2 Creación léxica 499
4.1.3 Palabras con sentido figurado 515
4.1.4 Variación y alternancia de estilos 529

4.2 Gastronomía con nombre propio 539

4.3 Voces de prestigio gastronómico 559
4.3.1 Préstamos de las cocinas regionales de España 564
4.3.2 Préstamos de las cocinas internacionales 581

INTERMEDIO

La nueva crítica gastronómica digital. Dr. José Alberto Callejo, Director del restaurante KGB y Mejor Profesional del Año en Hostelería (2019) 627

5. PERIODISMO GASTRONÓMICO EN LA RED

5.1 *Ciberperiodismo* gastronómico 635

5.2 Géneros del periodismo gastronómico en internet 641

5.3 Los *gastroblogs* periodísticos 653

5.4 Las redes sociales de la gastronomía 662

BIBLIOGRAFÍA 669

EPÍLOGO

La IA, punto de inflexión en la comunicación gastronómica.
Dr. Francisco López Valverde. Universidad de Málaga 687

PRESENTACIÓN

PERIODISMO GASTRONÓMICO MARCA ESPAÑA

La gastronomía está viva. El conjunto de técnicas culinarias que acompañan al hombre desde el principio de los tiempos ha ido evolucionando, revalorizándose y alcanzando la categoría de 'arte'.

El buen comer se sienta a la mesa de las personas desde que el mundo es mundo, primero como una necesidad básica, puro instinto de supervivencia; ahora, como un placer, un deleite, una experiencia que comienza en el paladar y propicia un paseo por nuestros recuerdos. El olfato y el gusto (ahora, también, la vista y el tacto) se alían en una fórmula inseparable para disfrutar de un viaje que puede ser rutinario o inolvidable, eso ya depende de nosotros.

Sin duda, la puesta en valor de la gastronomía está estrechamente ligada a la labor del Periodismo. El cuarto poder comenzó hace ya dos siglos hablando de comida entre las páginas de sus diarios y, lo que era un espacio reservado a lo meramente culinario, se ha convertido hoy en día en una de las áreas de especialización con más renombre.

Asistimos a una transformación en la preocupación por el 'buen comer' gracias al tratamiento que recibe en los medios de comunicación. Entre las páginas de los periódicos observamos una evolución desde el eslabón más primitivo, en esta larga cadena, hasta las altas esferas de la sociedad que encumbran la gastronomía, elevándola a 'arte', al considerarla un referente de prestigio, buen gusto y distinción social.

La gastronomía camina de la mano del comensal que, a lo largo de su historia, observa cómo la costumbre de alimentarse puede adaptarse al momento y la necesidad, según se requiera. De la mesa cotidiana en la que almorzamos diariamente a las cenas de gala, donde cada plato está elegido sin dejar ni un detalle al azar. Son armonías exquisitas, creaciones arriesgadas para deslumbrar a los invitados, un agasaje propio de las clases más pudientes para distinguir las reuniones relevantes o las presentaciones en sociedad.

La ostentación se casa, irremediablemente, con la gastronomía cuando se trata de cautivar paladares, de revestir de lujo un acto social, de causar un impacto que no se olvide al abandonar la velada. Esa demostración de poder se va fraguando a lo largo de los siglos pasados en torno a las monarquías, la nobleza y la alta burguesía.

Pero, sin necesidad de trasladarnos tan atrás en el tiempo, ni de escalar en tan altas posiciones sociales, observamos cómo la gastronomía se salta la rutina en la mesa de cualquier persona en fechas importantes, en celebraciones o en momentos únicos. Cualquier abandono de los platos cotidianos conlleva un esfuerzo económico y eso implica que ese almuerzo no es uno del montón.

La gastronomía se adapta al momento, en calidad y forma. Por eso, la presentación varía dependiendo del evento, en cuanto al cuidado de detalles y a la complejidad de su composición.

La cocina, al igual que la moda, sirve como un distintivo social, como un símbolo que, a través de la prensa y de las relaciones personales,

va tomando valor y escala posiciones. Un concepto que se adecúa a la circunstancia y que se mide, juzga y critica en la medida en que el evento así lo exija.

Ciertamente, existen muchos paralelismos que podrían establecerse en torno al binomio de gastronomía-moda. Ambas son cíclicas, varían dependiendo del momento histórico y de las tendencias que marcan los entendidos –ahora conocidos como *influencers*–. Como bien expone Fernando Sánchez Gómez, en su ensayo *Periodismo Gastronómico*, la cocina del siglo XXI vuelve a preocuparse por la salud, «cuando cuidarse se pone otra vez de moda en España».

La filosofía 'Lifestyle' que aboga por lo ecológico, bio, sin azúcares ni grasas saturadas… es un bombardeo del eslogan 'cocina sana' que nos sugestiona tanto en los medios de comunicación como en redes sociales. Pero no deja de ser, según apunta Sánchez Gómez, un nuevo intento de resucitar la llamada 'cocina naturalista' que quiso ponerse de moda el primer tercio del siglo XX. De modo que queda comprobado el efecto cíclico de lo que viene, después se va y más tarde regresa con otros aires, pero, en el fondo, con la misma forma. Como los pantalones de campana.

Los gustos cambian, las especialidades se revalorizan, aparecen técnicas nuevas y otras caen momentáneamente en el olvido para luego volver a ser rescatadas. Lo que antes era comida de pobres, por ejemplo, las sardinas, hoy se considera un producto muy digno y con una alta demanda. Impensable sería hace apenas unas décadas el alimentarse de casquería y presumir de ello; hoy la alta cocina ha rescatado todos esos productos —socialmente menos valorados— y los ha convertido en platos de Estrella Michelin o de Soles Repsol.

Cierto es que casi todas las formas están ya inventadas. Ahora lo que ha cambiado es su visión y concepto, lo que antes era 'comer de restos' ahora se conoce como 'cocina de aprovechamiento'. Una vuelta más de tuerca que demuestra que la cocina se adapta al momento

y a la necesidad que tenga la gente, y rescata una costumbre de la que nadie presumía para darle normalidad y hasta glamour. Cuando antes se heredaba la ropa era sinónimo de escasez, ahora, las *charities* –o tiendas de segunda mano– están a la orden del día y se han convertido en tendencia.

Toda esta evolución, más que apreciable, en el campo culinario nace con la digitalización de los medios y con su puesta en valor gracias al Periodismo Gastronómico. En esta nueva etapa en la que conviven profesionales de las letras con el surgimiento de los *gastrobloggers* se complica la tarea de informar con veracidad.

En la era de la Red la objetividad se diluye y las opiniones se imponen. Aunque, ciertamente, la gastronomía siempre implica crítica y, por tanto, opinión, pero ésta nunca debe verse manipulada por otros intereses personales o profesionales.

Pero, igual que la digitalización enturbia la labor periodística, la globalización, que nace como resultado de la interconexión mundial, es un elemento enriquecedor que desdibuja límites y fronteras. Tradicionalmente cada pueblo de cada país ha desarrollado unas costumbres y una gastronomía basadas en su cultura, en sus necesidades y adaptándose al clima y al cultivo de la zona.

Mientras que las técnicas de cocinado no difieren tanto de una cultura a otra, la verdad es que los resultados son de lo más diversos entre sí. Las barreras que existían antaño para conocer esas elaboraciones ahora desaparecen y podemos pensar en tener al alcance de nuestra mano especias árabes, ingredientes americanos y trucos culinarios asiáticos, algo que antes era impensable.

El trabajo del Periodismo Gastronómico en España se ha basado, entre otras cuestiones, en ponernos en contacto con esas culturas ajenas, en mostrarnos que hay algo más allá de nuestros platos típicos y nos ha conectado con una riqueza culinaria inimaginable.

Dentro de nuestro propio país existe tal variedad de cocinas, de una región a otra y de norte a sur, que transmite la sensación de que varias Españas conviven en el mismo territorio. De la cocina catalana a la vasca, pasando por la gallega, la castiza o la andaluza. Dieta Mediterránea que ha estado marcada por la situación de la península y que nos ha conectado, irremediablemente, con la cultura gastronómica de países como Italia y Grecia, con los que compartimos clima, alimentos y estilos de cocina. Aunque sin duda, la mayor influencia que hemos recibido tanto los españoles como el mundo, en general, proviene de la culinaria francesa, que impuso sus propias reglas.

La *nouvelle cuisine* se erigió como un espejo en el que todas las demás gastronomías debían mirarse y, de su reflejo, fueron construyéndose técnicas cada vez más vanguardistas que apostaban por la innovación. Incorporando, incluso, ingredientes con los que nadie antes se habría planteado trabajar como el nitrógeno líquido o el agar agar, que integran la cocina molecular.

Todo cambia con la cocina de la libertad. Los cocineros se convierten en artistas y la cocina pasa de ser territorial a ser cocina de autor. Lejos queda ese momento histórico en el que las conquistas imperaban como principal motivación; ahora se da paso a una gastronomía de convivencia donde, gracias a la globalización, se acercan las posturas y se comparten técnicas y alimentos.

Muchos de los platos que consideramos 'estrella' de nuestro recetario español se construyen a base de la importación de productos que llegaron a nuestra cocina para cambiarla. No entenderíamos nuestra dieta sin ingredientes tan imprescindibles como son la patata y el tomate. Cocinar obviando estos productos nos limitaría, gastronómicamente hablando, y eliminaría varios de los que consideramos platos tradicionales de nuestra cultura.

Esta adopción de alimentos ajenos, y su incorporación a nuestra cocina, enriquece nuestros platos y alimenta nuestras ganas de innovar

y crear. Nuestro paladar español es ahora internacional y también esto se lo debemos al Periodismo Gastronómico de este último siglo. Gracias a la labor de los comunicadores, que acercan y conectan culturas, y a la digitalización de los contenidos, tenemos al alcance de nuestra mano recetas y vídeos que nos unen mediante hilos invisibles con cualquier parte del mundo.

Ya no hablamos sólo de la incorporación de estos alimentos a nuestro dietario español, sino a comer y probar técnicas nuevas que se instalan en nuestro país. El hecho de ser capaces de entender y apreciar cocinas tan radicalmente opuestas a la nuestra como lo es la japonesa, con sus pescados crudos, sus salsas sabrosas y sus algas marinas, nos hace darnos cuenta de lo que hemos evolucionado tanto cultural como gastronómicamente hablando.

De eso trata el periodismo de hoy en día, de mostrar dónde nos llevan los avances, de evidenciar que la conexión es necesaria y enriquecedora para cultivar nuestros paladares; que la gastronomía es un paseo que hay que disfrutar y experimentar. No hay obstáculos que este campo no pueda superar y continuará reinventándose y adaptándose a las necesidades de cada tiempo como ya lo viene haciendo desde que el primer hombre entendió que para sobrevivir necesitaba alimentarse.

A medida que nuestro cerebro ha evolucionado para superar las adversidades, también ha sido capaz de poner en valor la gastronomía y crear de ella un 'arte', el arte de saber alimentarse. Hemos visto que se trata de un concepto variable, que va mudando en forma y estilo al mismo ritmo que lo hace la sociedad y que nunca cae en declive. Ahí es donde el periodismo, especializándose en el campo culinario, le ha otorgado el lugar que merece ocupar entre las páginas de un periódico. A través de sus géneros periodísticos ha ido evolucionando su concepto, su comprensión, su aceptación y su consideración.

Así puede apreciarse en esta obra. Fernando Sánchez Gómez, al que conozco desde hace muchos años, es un personaje curioso y sorprendente. Magnífico periodista, buen escritor y, además, un estudioso, una persona con inquietudes históricas y culturales. No se limita a buscar algunas fuentes de información, sino que lleva a cabo una verdadera labor de investigación y documentación bibliográfica para escribir auténticas «tesis doctorales», que tienen un gran valor literario e, incluso, científico. Este libro, cuya lectura aconsejo vivamente, es una demostración de todo ello.

Sin duda, la cocina se reinventa a cada paso para cumplir con las expectativas de la exigente demanda que existe en la actualidad. No puede dejar de lado la innovación, ni su apuesta por el riesgo para destacar; pero tampoco puede olvidarse de su compromiso con la tradición y las recetas de antaño.

El gran reto de la gastronomía en esta era de la Red es mantenerse en el candelero para seguir en boca de todos, nunca mejor dicho.

– Rafael Ansón –

Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía

PRÓLOGO

MÁS ALLÁ DE LA CRÍTICA

Después del éxito de *La cocina de la crítica*, Fernando Sánchez Gómez se aventura por un territorio poco menos que inexplorado: el de aquellos que escribimos de gastronomía, pero no practicamos la crítica de restaurantes. Y lo primero que hay que decir es que la nómina es amplia… e ilustre. Ilustrísima. No quisiera remontarme a tiempos demasiado pretéritos, pero ya en el Siglo de Oro tenemos muy importantes autores que, en diversas ocasiones, nos contaron cosas de gastronomía.

Cervantes, por ejemplo, que ya al principio del "Quijote" nos detalla la dieta semanal del hidalgo manchego. Puede tal vez considerarse 'crítica' su descripción de la comida que sirven a Don Quijote en su primera salida, en la venta donde se empeña en que lo armen caballero. Pero vuelve al comentario, a la descripción, al narrar la oferta («dos uñas de vaca que parecen dos manos de ternera») de la venta en la que el caballero y su escudero recalan en Aragón. Y hasta nos da noticias del caviar.

O Quevedo, que combina ambas facetas partiendo de su animadversión por las prácticas fraudulentas (bautizar los vinos, hacer pastelillos de quién sabe qué carne…) de los taberneros madrileños de su época.

Pero podríamos dar un salto en el tiempo hasta el siglo XIX, en el que surgen autores como Mariano Pardo de Figueroa, que adoptó el alias de "Doctor Thebussem", cuya correspondencia con José de Castro y Serrano, que firmaba como «un cocinero de S.M.» ha dado origen a una joya editorial, *La mesa moderna*, en la que se habla y no se acaba de temas relacionados con las comidas de Palacio o las que se ofrecían en sus viajes a Alfonso XII.

A finales de siglo surge Ángel Muro, con su enciclopédico *Diccionario de cocina*; a Muro, aunque despotrica contra casi todo lo que se mueve, no le podemos considerar crítico gastronómico. Y no olvidemos, en los años 30 del siglo XIX, las aportaciones de Mariano José de Larra en artículos como «El castellano viejo» o «La fonda nueva».

Gracias a ellos tenemos una idea de cómo se comía en la España decimonónica; un ejemplo notable es la descripción del gazpacho primitivo (aceite, vinagre, agua, ajos, pan y sal) que nos dejó George Borrow, apodado "Don Jorgito el inglés", en *La Biblia en España*, donde hay unas cuantas referencias gastronómicas, aunque Borrow, como buen protestante, fuese más bien austero en la mesa.

A principios del siglo XX surge una figura muy especial: doña Emilia Pardo Bazán, quien, no contenta con sus dos libros de recetas (*La cocina española antigua* y *La cocina española moderna*), llena sus novelas y cuentos de pinceladas gastronómicas, caso de *Un viaje de novios* al describir el menú de la fonda de una estación de ferrocarril; la comida en la Galicia rural de *Los pazos de Ulloa*; la descripción de los manjares (entre ellos el 'hígado gordo' o *foie-gras*) que comparte una pareja en su cuento *Sud-Exprés*… Una mina, la señora condesa.

Como su querido Benito Pérez Galdós, que en sus *Episodios Nacionales* recorre toda la escala socio-gastronómica del siglo XIX, desde las

hambres de los sitios de Zaragoza o Gerona hasta la abundancia de algunas mesas de personas acomodadas: un magnífico retablo, muy instructivo.

No quisiera hacer demasiado extensa una relación, ni alargar demasiado un prólogo; pero creo que debemos mencionar a autores de un nivel extraordinario, como Julio Camba con su *La casa de Lúculo*, uno de los mejores textos gastronómicos del periodismo español (Camba se consideraba, ante todo, periodista); Álvaro Cunqueiro, brillante y mágico en gallego y castellano, con esa maravillosa *La cocina cristiana de Occidente*; Josep Pla y su visión de la comida en *El que hem menjat*; el maestro Néstor Luján, del que destacaremos *Las recetas de Pickwick*; los artículos brillantísimos de «Punto y Coma» (Víctor de la Serna y Gutiérrez-Répide); el ciclón renovador que fue, en los 70 y primeros 80, Xavier Domingo…

Todos ellos, y algunos más, escribieron de gastronomía, pero no ejercieron de críticos. Escribir de gastronomía con conocimiento de causa requiere mucho más que entender de cocina y vinos: hay que tener no escasos conocimientos de historia, de geografía, de antropología e incluso de etimología, y además saber plasmarlos. El periodismo español, y hasta cierto punto la literatura española, ha dado páginas inolvidables a nuestro tema.

Hoy se hace más crítica (o descripción de cartas y restaurantes), se está a lo último llegado sin valorar si vale o no la pena, se facilitan listas de «los mejores restaurantes» o similares, pero se echa de menos más análisis, más documentación, dar al lector lo que pedía Lord Bertrand Russell (*Teoría de los conocimientos inútiles*) cuando decía que cuanto más sabía de una cosa más le gustaba.

De eso se trata la crónica gastronómica: de suministrar información, conocimientos, para que el amante de la buena mesa tenga más elementos que poner en la balanza a la hora de disfrutar de un plato, de

un ingrediente. O sea: de hacer a los lectores un poquito más felices. De compartir lo aprendido e investigado.

Fernando Sánchez Gómez ha sabido contarlo, que es una forma de hacer justicia a quienes contamos tantas cosas: justo es agradecérselo.

– Cristino Álvarez (Caivs Apicivs) **–**
Cronista gastronómico de la Agencia *Efe*

NOTA DEL AUTOR

CURSO DE PERIODISMO GASTRONÓMICO

Con la publicación de *Periodismo Gastronómico*, manual que abarca todos los géneros periodísticos informativos y argumentativos con que el periódico trata la gastronomía desde el siglo XVIII al XXI, se completa el curso de periodismo y crítica gastronómica iniciado con el anterior trabajo titulado *La cocina de la crítica. Historia, teoría y práctica de la crítica gastronómica como género periodístico*.

Un libro distinguido, por su novedad y calidad, con dos grandes premios de la literatura gastronómica: el Premio Euskadi de Gastronomía a la mejor publicación, que concede la Consejería de Cultura del Gobierno Vasco a propuesta de la Academia Vasca de Gastronomía, y el *Prix de la Littérature Gastronomique* de la Academia Internacional de Gastronomía de París, galardón considerado como el Oscar de la Gastronomía.

La línea investigadora de comunicación en gastronomía se inaugura en 2010, en la Universidad del País Vasco, con la defensa de mi Tesis Doctoral, pionera entonces en España —«en el mundo», corrigió el ex Presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, Rafael

Ansón—; calificada con sobresaliente *cum laude*. A raíz de cuya publicación proliferaron las investigaciones académicas en periodismo gastronómico.

Tras aquel éxito editorial y doctoral, aumentamos ahora el linaje de estudios en comunicación y gastronomía con *Periodismo Gastronómico*. Manual teórico y práctico sobre las tipologías textuales más allá de la crítica gastronómica: noticia, reportaje, entrevista, crónica, columna o, entre otros, artículo, opinión gráfica... completando, con ambos volúmenes, un curso entero de crítica y periodismo gastronómico.

Junto a las técnicas de redacción periodística, analógica y electrónica, propias de cada género, así como el estudio en profundidad del lenguaje del periodismo gastronómico, este volumen incorpora sobreabundante información específicamente culinaria. La hemos incluido por tratarse de un saber elemental para quien aspire a ejercer profesionalmente esta especialidad periodística.

La amplia muestra de textos periodísticos manejada para realizar este manual —más de tres siglos de publicaciones periódicas— nos ha permitido unir lo clásico con lo contemporáneo, aportando una visión panorámica de la evolución del periodismo gastronómico en España, así como de la propia cocina española, a través de los sucesivos modelos de prensa que vienen teniendo lugar en nuestro país.

El sugerente lenguaje creativo de la comunicación gastronómica, con su sabroso repertorio de recursos estilísticos, se analiza también aquí. La presente obra pone a disposición del estudiante y del profesional los ingredientes de elaboración de los mensajes periodísticos de tema gourmet. Conocerlos mejorará su destreza en la escritura urgente de la Redacción Periodística especializada en gastronomía.

Aportamos numerosos ejemplos firmados por los grandes profesionales del periodismo gastronómico español. Son fragmentos pertenecientes a las distintas tipologías textuales de carácter informativo, interpretativo y argumentativo. Escogemos a dichos autores

como modelo retórico de estudio dentro de una sistematización de los géneros periodísticos clásicos y modernos; estos últimos, los *ciberperiodísticos*.

Este procedimiento facilita su pedagogía, fomenta la emulación al tiempo que divulga, desde el ámbito académico, la riqueza extraordinaria de la gastronomía y enología españolas. De ahí la importancia de conocer la forma concreta que adopta la representación periodística de la experiencia gastronómica en los medios del gran destino turístico y gastronómico mundial por excelencia que es España.

Pues al bien cultural de la cocina tradicional española se suma el de nuestra enorme creatividad culinaria, con una pujanza gastronómica que nos ha dado reconocimiento internacional e imagen de modernidad como país, siendo otro motivo más —junto al sol, la playa y nuestro patrimonio artístico y cultural— para que los turistas quieran venir a visitarnos y saborear «los timbres de gloria» de nuestra afamada despensa.

De la grandeza de la *enogastronomía* española puede afirmarse hoy —parafraseando a Busca Isusi—, que esta no es cosa para enjuiciarse tan sólo como una de las Bellas Artes sino como una potente rama de nuestra economía, pues son muchas las familias que viven de ella, así como atractivamente cuantiosas las divisas que captan nuestros establecimientos gastronómicos dentro y fuera de España.

Por todo ello, este manual de periodismo gastronómico se destina a profesionales y estudiantes de Periodismo, lectores golosos e investigadores de temas de comunicación gourmet; que esperamos, lo acojan tan bien como siguen haciendo con *La cocina de la crítica*, teniéndolo como otra obra de referencia desde donde seguir avanzando en esta línea de investigación.

– Fernando Sánchez Gómez –
Lic. y Dr. en Periodismo por la Universidad del País Vasco

1

LA GASTRONOMÍA, ACONTECIMIENTO PERIODÍSTICO

1.1 De la oralidad de la cocina al *boom* mediático gastronómico

Contar el mejor modo de cocinar y comer los alimentos ha interesado siempre al hombre. Al principio, su primitivo saber culinario se transmitió oralmente de padres a hijos; con el descubrimiento de la escritura, el conjunto de su experiencia se codifica en un lenguaje que va plasmándose en soportes fijos como tablillas, placas de arcilla, pergaminos, pliegos, libros y periódicos, hasta llegar a la pantalla virtual con la que se rompe la histórica cadena de transmisión culinaria, boca a boca, en favor del *gastroblogger* cuyo estilo tan cercano, propio de un columnista personal, ofrece proximidad y difusión global.

El hombre es un «animal que cocina» (Bosswell) y que habla. «Hablamos porque cocinamos», afirman las teorías «un tanto osadas» —según Néstor Luján (1983: 7)— del influyente biólogo evolucionista español Faustino Cordón (1988: 47). *Cocinar hizo al hombre* prehistórico, siendo la actividad clave para su desarrollo cognitivo,

hace cien mil años, cuando todavía era un mono arborícola recién bajado de un árbol.

Como acto comunicativo, la cocina ofrece, a su vez, una primigenia vocación semiótica que le es inseparable. Es la información que nos da un alimento a medida que va cambiando de aspecto físico durante su proceso de cocinado. Gracias a la lectura meditada que el hombre es capaz de hacer de dichas variaciones, puede controlar la operación culinaria; como Francisco Cortina (1993: 28 y 29) explica a continuación:

> Cocinar es transformar unos elementos dotados de una estructura celular compleja en productos comestibles que sufren una serie de modificaciones que durante el proceso se manifiestan a través de cambios en su aspecto, señales que solamente aquellos que poseen conocimientos y experiencia culinaria son capaces de descifrar. Es precisamente esta cualidad de semiólogo la que distingue al cocinero competente del simple chapucero.
>
> No hay nada mágico e inexplicable en la cocina: hay conocimiento y experiencia. La cocina no ha llegado a lo que es hoy día por el meritorio trabajo de los practicones, sino gracias a la labor de mentes reflexivas capaces de interpretar las modificaciones en el aspecto de los alimentos, y actuar en consecuencia.

Por este motivo debe concentrarse el guisandero en la comida cuando se está cocinando, ya seamos profesionales o domésticos. En esta idea abunda González Turmo (2019: 52), para quien no hay dos platos iguales aun saliendo de la misma receta y cocinero, porque todos los días «no se está igual ni se tiene la misma capacidad para comunicarse con el alimento» tal y como la citada autora detalla debajo:

> Este tema, el de la atención, es precisamente clave. Cocinar requiere atención. Es una actitud recomendable en la cocina doméstica y primordial en la alta cocina. Por algo será. Los buenos

> resultados en cocina han dependido, al menos hasta ahora, de la atención. Cualquiera puede recordar lo que hacía su madre, la abuela o la cocinera mientras cocinaban mirando fijamente a la cazuela: remover, observar, probar, rectificar, vuelta a remover, vuelta a probar, controlar el fuego, esperar y otra vez observar, probar, dejar reposar... Algunas echaban de la cocina a quien las distrajera. Esa es la razón, repito, por la que no pesaban los ingredientes ni medían los tiempos. Decían que echaban lo que el guiso les pedía. Porque sí, la cocina pide si se la trata con atención y respeto. También lo llaman cariño. No sé si el cariño es indispensable, pero la atención lo es.

Entre comida —o alimento transformado— y comunicación se establece otra conexión que va a contribuir a la articulación de la convivencia social desde su comienzo. Una relación que se basa, para autores como Massimo Montanari (2006: 93), en el valor significativo que adquieren determinadas acciones, ya sean estas verbales o no, y que todas las personas compartimos, consciente o inconscientemente, cuando comemos:

> Los gestos que se realizan con otras personas tienden a salir de la dimensión simplemente funcional para asumir un valor comunicativo, la vocación social de los hombres se traduce inmediatamente en la atribución de un sentido a los gestos que se hacen comiendo. De este modo, la comida se define como una realidad exquisitamente cultural, no solo respecto a la propia sustancia nutritiva, sino también al modo de asimilarla y a todo lo que la rodea.

Cuando compartimos mesa, la comida se convierte en un acto de comunicación cultural. Lo que escogemos para comer y beber, la forma de ingerirlo y de conducirnos a la mesa, nuestra actitud entre plato y plato, los temas de los que hablamos, en definitiva, nuestro

comportamiento, dice tanto de nosotros como nuestro atuendo: «En la mesa y en el juego se conoce al caballero», asegura el refrán.

Una de las formas de otorgar espiritualidad, restándole vulgaridad al acto de comer, es mediante el ceremonial de la cortesía y la etiqueta. Una serie calculada de actos protocolarios, en presencia de elementos jerárquicos, mediante los que se rendía pleitesía a Dios y al rey. En estos actos comunicativos, la mesa real española del siglo X era muy conocida fuera de nuestras fronteras, como recuerda Simon Palmer (1997: 16).

En el modo inteligente, culto y refinado de satisfacer la necesidad vital de alimentarse radica la diferencia entre masticar como vulgar ejercicio de deglución y la más sutil degustación gourmet. En el mismo sentido afirma Onfray (1999: 41) que «un universo cortés es el antídoto de un mundo donde dominan las pasiones brutas: la mesa es un microcosmos de esta cortesía entendida como una política».

Como actividad intelectual, por el camino —de perfección— de la transformación culinaria, la 'comida' va haciéndose cada vez más trascendente. Luego, ya será consustancial a nuestra especie, más hedonista que ascética, que el comer evolucione en la sempiterna búsqueda de un grado de disfrute superador de la atávica necesidad de nutrirse. Y ahí principia la gastronomía, como expone Néstor Luján (1983: 3):

> Característica del hombre es que, en todas las civilizaciones, en todas las razas y en todos los tiempos, una vez conseguido el alimento ha intentado transformarlo. Esta parece ser una necesidad humana, como parece serlo la obtención de excitantes a través de bebidas fermentadas y otros productos leve o gravemente alienantes, que van también unidos lateral y misteriosamente al desarrollo de la civilización humana.
>
> Porque está bien claro que apenas el hombre dispone de algo nutricio siente la imperativa necesidad de mejorarlo, de

> transformarlo, de hacerlo más apetecible a sus necesidades y deseos. Apenas es capaz de crear un rudimento de cocina extiende esta habilidad instrumental a sazonar esta cocina con algún condimento. Y de todo ello nace lo que hemos venido a llamar gastronomía.

Este origen culinario de la comunicación humana, propuesto por el marxista Faustino Cordón (Gómez-Tabanera, 1984-85), para explicar cómo, cocinando, fueron ampliándose los límites de nuestro pensamiento, es decir, de nuestro lenguaje, encuentra unanimidad entre la comunidad científica, al menos, en el reconocimiento de que comer es una «necesidad trófica» con una dimensión comunicativa (Busca Isusi, 1972: 10).

La cocina, como hecho o acto susceptible de ser comunicable, permite al ser humano empezar a generar sus primeros pensamientos articulados en palabras. Cocinar le abrió al hombre nuevas posibilidades que este iría descubriendo gracias a su ingenio, a sus manos y a la sucesiva aplicación práctica de su conocimiento tecnológico acumulado, no solo en lo culinario.

La cocina —palabra polisémica que se refiere tanto al espacio físico como a la actividad que allí se practica— iba a alentar, además del continuo avance tecnológico del ser humano antes referido, un desarrollo paralelo de las culturas lírica, historiográfica, antropológica y, naturalmente, también científica y culinaria, del modo en que lo enumeran autores como el citado Francisco Cortina (1993: 24, 25):

> Producto cultural por excelencia, no debe extrañarnos que desde antiguo la cocina haya sido objeto de poetas, historiadores, etnólogos, costumbristas, viajeros y un largo etcétera, al que debemos añadir, cocineros y gastrónomos interesados todos en dejar constancia de los saberes culinarios de la época, y empeñados, algunos cocineros y gastrónomos, en crear un discurso

> autónomo, como pone de manifiesto el hecho de que son muchas las culturas que cuentan, entre las primeras manifestaciones de su lengua escrita con un libro de cocina.

El culto a la comida que fue forjándose en todas las culturas —observa Orduna Portús (2002: 259)—, elevó el acto de alimentarse de su primer atavismo elemental hasta una esfera superior en lo simbólico, psicológico y social; originando un rito repetido, con carácter social o festivo, muy diferente en el seno de cada grupo humano, estratificado por la nacionalidad, religión o extracción socioeconómica y cultural de sus integrantes.

«La primera recopilación de conocimientos empíricos» del hombre, apunta el mencionado Faustino Cordón (1988: 125), tuvo la forma de un recetario de cocina. El homínido *cocinante* intercambiaba sus escasos saberes culinarios con las tribus vecinas en la prehistoria de la tradición oral y de la paleoescritura. Desde entonces, la humanidad no ha dejado de compartir las recetas de los platos que elabora.

Si de ahí saltamos ahora al último cuarto del siglo XX, al *boom* mediático de las nuevas cocinas como acontecimiento periodístico, encontraremos a los didácticos cocineros mediáticos de la Nueva Cocina Vasca compartiendo su conocimiento —aprendido de la mano misma del mítico Paul Bocuse en el *cartier* de la *nouvelle cuisine* francesa— con los colegas y aficionados de las vecinas Comunidades Autónomas de España.

El presente *hipertecnológico* del primer cuarto del siglo XXI es el del comienzo de la desaparición de la cocina practicada por personas y el fin de su transmisión oral, sustituida por el *gastroblog* de recetas. Así lo aprecia González Turmo (2019: 17), quien tampoco ve que el *DRAE* especifique, al definir el verbo cocinar, a qué inteligencia corresponde hacerlo, si a la humana o a la artificial (IA) de un robot articulado cocinero.

La gastronomía como acontecimiento periodístico

Desde el origen de los medios de comunicación de masas, estos vienen incluyendo entre sus contenidos los relacionados con la gastronomía; tanto a través de textos e imágenes publicitarias, como de los géneros periodísticos informativos, interpretativos y de opinión. En algunas ocasiones, los medios convierten un contenido informativo en un acontecimiento periodístico.

En la gastronomía se producen noticias que se prolongan en el tiempo porque los medios de comunicación las convierten en un *boom* mediático. Sucede cuando una misma noticia ocupa la primera plana, se incluye en diferentes secciones del ejemplar diario y en cuadernillos especiales, así como también se aborda su tratamiento informativo, con intensidades diferentes, desde los distintos géneros periodísticos.

El acontecimiento periodístico es la categoría noticiable mediante la cual los llamados diarios de élite o referencia dan un mayor relieve a ciertos temas considerados de escaso interés noticiable. Este desinterés se produce cuando existe una falta de normalización profesional en un área informativa, entre otras razones apuntadas por Amparo Tuñón (1990: 30).

Según esta autora, el acontecimiento periodístico equivale hoy a lo que el periodismo de ayer entendía por noticia: «Una desviación significante de la normalidad, programada por los medios, que constituye la noticia». Además, el tiempo de la noticia, que suele nacer y perecer en un día, se amplía al convertirse en acontecimiento, prolongándose su duración días, meses y memorizándose posteriormente.

Esta estudiosa del acontecimiento cultural en prensa, considera para su análisis la tercera acepción de acontecimiento del *Diccionario* de María Moliner, «suceso importante o de gran resonancia», este es, a su entender, lo que los teóricos de los valores noticiables estiman como propios de la noticia-ideal, aquella que reúne «las máximas

variantes del umbral noticiable: proximidad, impacto, novedad, consecuencias, interés humano».

El acontecimiento periodístico acaba haciendo historia, que los medios de comunicación construyen. De cuantos acontecimientos mediáticos han venido ocurriendo en nuestro ámbito de estudio, el más persistente es el de la triunfante Nueva Cocina Vasca, única revolución cultural seria acontecida en España desde la Transición de 1978, según Vázquez Montalbán.

> 1. La única revolución cultural de fondo que ha aportado la democracia en España ha sido la recuperación de la memoria del paladar, que goza de mucho mejor salud que la memoria histórica. Detrás del objetivo de salvar las señas de identidad, la que más se ha salvado es la gastronómica, y entre aquel páramo de cocinas esenciales que fue la España del hambre o del *boom* económico de los dos o tres franquismos hasta ahora censados y la oferta gastronómica actual, media la voluntad de que el placer sea cosa de este mundo. Manuel Vázquez Montalbán, «Pasodoble de aniversario», en: *El País*, 06.06.1999.

No sabemos a qué acepción de cultura se refiere Vázquez Montalbán, pero esta no es la publicación adecuada para dictaminar acerca de la cocina como Cultura, es decir, un producto de la actividad intelectual al estilo de las Bellas Artes, o de la cocina como producto cultural al nivel de cualquier otra artesanía. Aquí nos limitamos a describir y glosar, desde el enfoque de la Periodística, las relaciones temáticas y personales de la cocina y el periodismo gastronómico con ambas.

El periodismo de contenidos gastronómicos ha vivido tres auges mediáticos en España. El primero, en la Restauración (1875); el segundo, en la Transición (1976) y el tercero, al despuntar el siglo XXI, la centuria de la globalización y digitalización de las comunicaciones,

con el 'social media' *boom* de la gastronomía que culmina en la democratización mundial del gusto para comensales y escritores *foodies*.

El *boom* de la gastronomía como acontecimiento periodístico se apoya en la figura del cocinero mediático. Un referente personal del periodismo gastronómico que no va a limitarse a escribir su receta, sino también a disputarle espacios en los medios al profesional de prensa; principalmente, columnas de opinión cuando no la propia crítica gastronómica.

De los primeros cocineros mediáticos Teodoro Bardají o Ignasi Domenech, a Karlos Arguiñano o David de Jorge, pasando por el popularísimo barman de los años cuarenta del siglo XX, Perico Chicote, a quien prologa su libro de cócteles nada menos que el Premio Nobel de Literatura, Jacinto Benavente, es habitual que la prensa brinde tribunas a grandes profesionales reclutados en ámbitos como la cocina y la barra.

Los contenidos culinarios inundan los espacios de los medios generalistas, motivando, incluso, una publicidad ajena a alimentos y bebidas, cuya presencia va más allá de los propios congresos, ferias, exposiciones y salones gastronómicos; donde tienen lugar las presentaciones y ponencias de lo último llegado en productos y demostraciones de técnicas culinarias. Son eventos donde periodistas y cocineros van de la mano.

Las nuevas cocinas inician su andadura en España con las Mesas Redondas de la Gastronomía, promovidas en 1976 por Francisco López Canís, quien en 1987 crea el Salón de Gourmets; en 1984 surge el Congreso de Alta Cocina de Vitoria —actual Certamen Nacional de Cocina de Autor— por Gonzalo Antón y Rafael García Santos, creador este último del Congreso internacional Lo Mejor de la Gastronomía, en 1999.

Emy Armañanzas, estudiosa de los géneros argumentativos y del periodismo cultural, compara el *boom* mediático que está viviendo la

gastronomía española con el que experimentó el Periodismo Cultural a partir de mediados de los años 70 del siglo XX, con el nacimiento del periodismo moderno en España.

Repasamos ahora algunos movimientos culinarios de los que se ha ocupado la prensa con diferentes grados de intensidad.

La cocina Pre-Futurista (1899)

Siempre hemos leído y oído hablar acerca de la Cocina Futurista como la fuente de inspiración de la cocina tecno. Incluso desde la moderna Gastrofísica (Spence, 2017), que comprende las nuevas ciencias del comer[1], se la considera también, paradójicamente, un movimiento de mayor modernidad que la propia cocina modernista. Pues es anterior.

Porque la realidad periodística es muy distinta: la constelación de cocineros tecno no siguió realmente a Marinetti y Fillia, cabecillas del futurismo, sino a Miquel Utrillo. Un polifacético artista del modernismo catalán que fue el primer autor que escribió en la prensa española con una estética culinaria futurista.

Utrillo fue enviado de corresponsal a París por *La Vanguardia*, para cubrir la Exposición Universal que aconteció en la capital de Francia en 1899. En el país vecino convivió con el círculo de artistas modernistas catalanes, al que él mismo también perteneció, como Santiago Rusiñol y Ramón Casas, entre otros.

---

[1] La gastrofísica es el estudio científico de los factores que influyen en la experiencia multisensorial que se produce cuando saboreamos comida y bebida. El término se crea a partir de la unión entre gastronomía y psicofísica. La gastrofísica se basa en varias disciplinas, como la psicología experimental, la neurociencia cognitiva, la ciencia sensorial, la neurogastronomía, el marketing, el diseño, la economía conductual, entre otras. La investigación en gastrofísica tiene aplicación en la vida real y no solo en la oferta selecta de comida y bebida sino en la industria alimentaria convencional en toda su amplitud (Spence, 2017: 17, 18).

Con un lenguaje innovador y original, Miquel Utrillo usó términos gastronómicos tan novedosos como el «restaurante electro nervioso», «el pseudo comensal» y otros que no estaban relacionados con la cocina sino con las modernas comunicaciones. Caso del periódico de 24 ediciones diarias, con hojas ampliables a voluntad de la pupila del lector. Como vemos, un gastrofísico precursor de la redacción *on line* y la pantalla táctil.

Podría afirmarse, igualmente, que el modernista Miquel Utrillo usó términos patafísicos en vez de gastrofísicos, como coetáneo del fundador de la ciencia de las soluciones imaginarias o Patafísica: Alfred Jarry, artista vinculado con movimientos simbolistas, precursor del dadaísmo y el surrealismo, entre otros *-ismos* en los que, quizá, también pudo haber influido, como este del futurismo culinario de Marinetti.

La Cocina Turística *vs* la *Nova Cuina Catalana* (1965)

El movimiento renovador de la *nouvelle cuisine* francesa había penetrado en España por Gerona una década antes de hacerlo por Guipúzcoa; aunque sería finalmente en la Bella Easo donde la revolución triunfó como acontecimiento periodístico, de la mano de los mediáticos y didácticos cocineros vascos, así como también de los periodistas gastronómicos que la apoyaron firmemente.

Y lo introdujeron Alejandro Doménech, hijo del célebre chef y escritor *escofferiano*, y Josep Mercader, el malogrado regente del Hotel Empordá. El mito explica el fracaso inicial de la *Nova Cuina Catalana* achacándolo a motivos políticos, como la falta de libertad de prensa a mediados de los años 60; y humanos, como la prematura muerte de su líder y fundador, el citado Mercader.

También se ha justificado la frustrada revolución gastronómica de la *Nova Cuina Catalana* en que estos cocineros no conformaron un grupo humano tan cohesionado como el de sus colegas vascos. La

realidad fue, además de eso, que se toparon con dos acontecimientos mediáticos y gastronómicos: Hogarotel y la Nueva Cocina Vasca que acabó abanderando, en solitario, el movimiento de las nuevas cocinas en España.

Nunca fue la cocina de Mercader silenciada por la prensa oficial. Lo que no tuvo fue la consideración de acontecimiento periodístico que, en cambio, sí se le concedió, primero, al Congreso Hogarotel, origen de la creación de España como destino turístico y gastronómico —también en lo universal, como todo en aquel entonces—; y, posteriormente, al movimiento renovador culinario vasco.

Así, en vida de Mercader los medios divulgaron sus recetas trayéndole a colación como referente personal del periodismo gastronómico; citándole como «uno de los máximos exponentes de la cocina catalana» o con motivo de realizarle el periodista especializado alguna consulta relacionada con la cocina. Cuestiones para las que es requerido mediáticamente en calidad de «restaurador con irrefutable autoridad en estos temas».

El Hotel Ampurdán, su prestigioso establecimiento, radicado en Figueras, fue el gran referente de la *Nova Cuina Catalana*. Mercader lo abrió en 1961, en la Nacional II, una carretera de paso obligado para los vehículos que iban y venían de Francia, también ruta de «peregrinación a los cines de Perpiñan para ver películas sin censura» y «puerta de entrada para el turismo internacional de la Costa Brava» (Berga, 1990: 15, 24).

2. De hecho, Josep Mercader, natural de la muy daliniana localidad de Cadaqués, revolucionó la cocina catalana mucho antes de que Juan Mari Arzak y Pedro Subijana pusieran el sello de la nueva cocina vasca. Construida a partir de una sugestiva combinación de mar y montaña, heredera de las esencias tradicionales de la tierra, hasta el propio Ferran Adrià se declaró deudor de la obra del

> hostelero, maravilloso actualizador del recetario popular. Rafael Ansón, «Mercader y la cocina catalana», en: *La Vanguardia*, 17.01.2019, p. 19.

Entre los clientes y amigos más asiduos de la cocina de Josep Mercader, se contaba Josep Pla, amén de otros ilustres escritores en periódicos a la par que insignes gastrónomos de la talla de Néstor Luján, Luis Bettonica o Carmen Casas, quienes fueron los mejores divulgadores de su renovador proyecto culinario autóctono y que el citado Miquel Berga (2011: 16) resume así:

> Las claves de aquella renovación eran dos ideas básicas. La primera era que, a pesar de la nueva ortodoxia de la *nouvelle cuisine* había que devolver los platos tradicionales del país a los lugares privilegiados de la carta. La segunda consistía en explorar con una mirada nueva el potencial de los ingredientes característicos de la cocina del país.

Otro de los grandes eventos gastronómicos donde participa el líder de la *nova cuina catalana* es Alimentaria, monumental salón gastronómico donde toma parte junto a las mayores testas coronadas de la gastronomía de su tiempo, como puede leerse en el recorte de prensa siguiente:

> 3. I Jornadas Gastronómicas. A través de Alimentaria, Barcelona será la capital española de la gastronomía en los días del certamen, con la presencia de destacados cocineros de distintas regiones. Los diferentes «chefs» propietarios ofrecerán sendas demostraciones de la cocina de sus respectivos restaurantes. Se trata concretamente de los señores don Juan Mari Arzac, de Arzac, de San Sebastián; don José García, de Duna, de la Coruña; don Josep Mercader, de Hotel Ampurdán, de Figueres; don Raimundo González, del Rincón de Pepe, de Murcia, y don Paul Schiff, de La

> Hacienda, de Marbella. Cada uno ofrecerá una cena en uno de los salones del Princesa Sofía, en el orden reseñado desde el 10 al 15 de abril. En: *La Vanguardia*, 07.04.1978, p. 19.

Aun sucediendo este episodio en un tiempo considerado aperturista, no existía aún en España completa libertad de prensa, pues vivíamos bajo la Dictadura de Franco. Es cierto que sin libertad informativa no hay *boom* mediático-gastronómico, pero dicha ausencia de libertades no frustró, ni mucho menos, la revolución de la *Nova Cuina Catalana*, sino el no haberla tratado la prensa como un acontecimiento periodístico.

Toda la información se movilizó hacia lo que representaba la mentalidad aperturista de la Barcelona de aquella época: diseño, arte, moda, cultura, proyección internacional, vanguardias tecnológicas y una culinaria en el epicentro del turismo mundial con gastrónomos catalanes tan ilustres como Ignasi Domenech, Joan Cabané, Néstor Luján, Joan Perucho, Luis Bettonica o el citado Josep Mercader, entre otros.

Del análisis de Hogarotel como acontecimiento periodístico nos ocupamos más adelante (véase epígrafe 2.5. Periodismo Interpretativo-Explicativo), analizando aquel evento universal que estuvo en el origen de la creación de España como destino turístico y gastronómico; condensando esa arrolladora originalidad nuestra que enamoró al mundo con eslóganes como «Spain is different».

Seis décadas después el Motel sigue vivo y con su relevo generacional asegurado en Jordi Subirós, hijo de Jaume. Lo escribe Pau Arenós en «El Motel: donde la cocina catalana se hizo mayor» (*El Periódico de Catalunya-On*, 24.09.2020), recordando que la modernidad culinaria entró en Cataluña por el restaurante de esta familia, inaugurado un 4 de junio de 1961 y que en 2021 celebrará los 60 años.

La Nueva Cocina Vasca lidera las nuevas cocinas (1976)

A comienzos del último cuarto del siglo XX la modernidad culinaria gala irrumpe nuevamente en España; como nunca ha dejado de hacerlo, desde la creación de la gastronomía en el llamado Siglo Ilustrado. La versión española del nuevo saber gastronómico francés, denominado *nouvelle cuisine*, se difunde masivamente por los medios de comunicación españoles, encontrando solo oposición en algunos periódicos del País Vasco: porque el movimiento al principio fue exclusivamente guipuzcoano. Y los vizcaínos se resistían a darle su justo valor, debido a la tradicional rivalidad entre ambos territorios.

La Nueva Cocina Vasca es un movimiento cultural y social conocido también como «la revolución de las batas blancas», en alusión a los inmaculados mandiles con que se uniforman de gala, para comparecer en sus actos públicos, los nuevos cocineros mediáticos; los catorce chefs guipuzcoanos llamados los «14 Magníficos de la Nueva Cocina Vasca», cuyos nombres recordamos:

> Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Karlos Arguiñano, José Juan Castillo, Luis Irizar, Ricardo Idiaquez, Patxiku Quintana, Xabier Zapirain, Pedro Gómez, Manolo Iza, Jesús Mangas, Ramón Zugasti, Ramón Roteta y María Jesús Fombellida "Tatus".

La acreditada capacidad didáctica que demostraron tener estos magníficos se constituye en el punto de partida para la evolución del resto de las cocinas de España. Asimismo, en cuanto a la aplicación de nuevas técnicas para la renovación del gusto y en la concienciación de los cocineros de las otras regiones para enfocarse en la recuperación de sus recetarios autóctonos, tal y como les enseñarían a hacer los magníficos cocineros vascos.

El cronista gastronómico —y prologuista de este manual— Cristino Álvarez (1947-2018), que hizo célebre el pseudónimo *Caivs Apicivs*, rememora en su prólogo al libro *25 años de la Nueva Cocina Vasca*

(Mikel Corcuera, 2004: 7), cómo esta supo encontrar un rumbo propio que la llevó de la contundencia a la exquisitez:[2]

> Aquellos 'magníficos' nos descubrieron que comer era algo más que levantarse de la mesa con la tripa llena; que las distintas materias primas tenían características propias, sabores, colores, aromas, texturas, que no había que anular con preparaciones que ponían el acento más en lo accesorio que en lo fundamental. Los implicados en aquella 'Nueva Cocina Vasca' nos descubrieron un mundo nuevo a partir de unos elementos tan viejos como el mundo.

Pero la revolución gastronómica vasca, como hemos dicho, no se daría por igual en todo el País Vasco, pues al comienzo quedó circunscrito exclusivamente a Guipúzcoa. Territorio histórico donde existía la sólida base culinaria previa dejada por la Cocina de la *Belle Époque*, que se había introducido en el San Sebastián aristocrático casi un siglo antes (véase *La cocina de la crítica*, epígrafe 2.2.2. *Nouvelle Cuisine* y Nueva Cocina Vasca).

El triunfo mediático del movimiento de las nuevas cocinas en España se encuentra en un acontecimiento que es periodístico al mismo tiempo que gastronómico y que se crea de la mano de la revista especializada *Club de Gourmets*, fundada en 1976. Nos referimos a la I y II Mesa Redonda de la Gastronomía, acontecidas en Madrid y San Sebastián, respectivamente.

En la segunda de las citadas Mesas Redondas, consagrada a las cocinas regionales de España, es donde Juan Mari Arzak proclama el Manifiesto de la Nueva Cocina Vasca (véase *La cocina de la crítica*.

---

2 Este criterio de valoración tan gourmet, para el que prima la calidad por encima de la cantidad, desaparecerá cuando los críticos gastronómicos pierdan su influencia frente a las masas gastronómicas en las redes sociales de la gastronomía.

Historia, teoría y práctica de la crítica gastronómica como género periodístico, epígrafe 6.2. Criterios codificados: manifiestos y decálogos gastronómicos). Comienza así la renovación de la cocina española contemporánea y la eclosión de creatividad que desemboca en «la cocina de la libertad».

Dos de las firmas especializadas que más desarrollaron un proyecto intelectual para la gastronomía, Xavier Domingo y Rafael García Santos, «Dos huracanes que cambiaron la cocina española»[3], afrontan con feroz determinación y talento resolver el principal escollo de nuestra culinaria de entonces: el atolladero técnico en el que se encontraban las cocinas regionales.

La difusión del nuevo paradigma gastronómico, gracias al magisterio de los cocineros mediáticos vascos y el esfuerzo difusor de los periodistas especializados en gastronomía de toda España, termina por sacar a las cocinas regionales de España de su atraso. Los postulados técnicos de la nueva gastronomía son asumidos por la crítica gastronómica como la medida culinaria de todas las cosas.

> 4. No, los vientos de la renovación y de la libertad, o sea, los vientos de la autonomía, no han soplado aún en Castilla a pesar de la proliferación de pendones de distinto tono, entre el lila y el morado y la gama de reivindicaciones entre imperiales y comuneras (...) Donde fallaron las cosas fue en la «doctrina», o, por mejor decir, en la ausencia de una doctrina adecuada a la hora de pensar y realizar una cocina castellana. Xavier Domingo, «La anticocina castellana», en: *Cambio* 16, 15.01.1978, p. 47.

---

3 Cristino Álvarez, Agencia *EFE*, 01.02.2011 en: https://www.vanitatis.elconfidencial.com/estilo/2011-02-01/dos-huracanes-que-cambiaron-la-cocina-espanola_520278/

En la búsqueda de la ansiada renovación culinaria española, la crítica gastronómica militante amplía su espacio de repercusión mediática mediante esa forma clásica de relaciones públicas que son los macroeventos gastronómicos. Cuentan con el apoyo de los suplementos especializados del periódico y los grandes cocineros del momento. Muchos de ellos, chefs mediáticos con enormes capacidades comunicativas y didácticas.

La Nueva Cocina Vasca fue el primer *boom* mediático del periodismo gastronómico moderno. El gran movimiento socio-cultural de índole culinaria al que los medios convirtieron en acontecimiento periodístico. Si ya nadie se refiere a la nueva cocina, como apreció Cristino Álvarez en el prólogo del libro de Mikel Corcuera (*ibid*), no es porque esta haya muerto, sino porque ya se trata de nuestra cocina de todos los días.

5. La aparición de un libro de cocina, o sobre la cocina y la gastronomía de una determinada región o comarca, ya casi no es noticia, puesto que a la secular penuria de tratados de este tipo ha sucedido una discreta abundancia, y cada autonomía y hasta cada villa ha encontrado quien recopile el recetario local. Rafael Ansón, «*La taula i la cuina*», en: *El Periódico de Catalunya*, 03.02.1985, p. 45.

La Cocina de la Libertad

Concepto acuñado por el escritor y periodista gastronómico Rafael Ansón, figura clave en el reconocimiento y difusión global de la gastronomía española. La locución Cocina de la Libertad alude a la abolición del férreo protocolo francés en el ámbito gastronómico, el servicio de sala y de vinos, así como a la forma y el formato en que el comensal puede y debe disfrutar libremente de la gastronomía.

La Cocina de la Libertad comienza con la culinaria creativa surgida en España en el último cuarto del siglo XX y después en el resto del mundo gracias a la inspiración española, frente a la dictadura que la rígida cocina francesa había ejercido en el mundo de la cocina durante los siglos XVIII al XX y de cuya transición hacia esa libertad que estaba demandando la cocina, Rafael Ansón es uno de sus grandes artífices.

Esta gastronomía novedosa surge en España en el último tercio del siglo XX con la Nueva Cocina Catalana y, una década después, con la Nueva Cocina Vasca que es ya una culinaria nacida en plena Transición política española, es decir, en un ambiente de libertades políticas, ciudadanas y de prensa.

El gran apoyo mediático recibido por la segunda explica el *boom* de la Nueva Cocina Vasca como acontecimiento periodístico y el fracaso comunicativo de la pionera *Nova Cuina Catalana*, nacida en una Dictadura.

La rupturista culinaria española vive en el siglo XXI lo que el propio Ansón denomina «el Big Bang de la nueva gastronomía». En su libro homónimo *La Cocina de la Libertad* (2016: 17), el citado autor describe cómo este *boom* gastronómico irrepetible, que está siendo mundialmente liderado por España, tiene lugar en el siglo XXI por ser esta la centuria:

> De la comunicación y de la gastronomía. La era digital ha hecho que el mundo de la alimentación evolucione positivamente en unas pocas décadas más que en todos los siglos anteriores, y que ocupe un espacio que antes no ocupaba. La difusión es mucho mayor, y así, por razones saludables, pero también culturales, turísticas y económicas, la gastronomía se ha convertido en uno de los temas básicos del siglo XXI, mientras que antes de que apareciese la Cocina de la Libertad, la gastronomía no le

> interesaba demasiado a nadie, salvo a quienes trataban de vivir de ella o disfrutar con ella.

El movimiento de La Cocina de la Libertad, con la que España ha innovado más que ningún otro país en gastronomía, se caracteriza también por aunar «las cuatro eses» de la cocina, con las que Rafael Ansón sintetiza las cualidades que debe reunir la gastronomía: ser «saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria».

Estas y otras filosofías neo-culinarias, como la futurista, *la nouvelle cuisine* y la tecnoemocional de Pau Arenós, difundieron sus presupuestos fundacionales mediante la proclamación pública de sus programas (véase bibliografía: *La cocina de la crítica. Historia, teoría y práctica de la crítica gastronómica como género periodístico*, epígrafe 6.2. Otros criterios de valoración: manifiestos y decálogos).

1.2 Mito y persuasión en el periodismo gastronómico

La gastronomía está llena de mitos que han pasado al periodismo goloso. La errónea creencia de que lo mejor es lo más caro, la espontánea invención de la receta de la tortilla de patata para alimentar el descanso de un guerrero carlista, la prelación de los arrozales levantinos sobre los hispalenses o *Su Majestá* comiendo sardinas asadas con los *deos* en un chiringuito malagueño[4] son algunos de los muchos que aún circulan.

De un modo muy sencillo, nuestro *Diccionario* define el mito como una «narración maravillosa situada fuera del tiempo histórico y protagonizada por personajes de carácter divino o heroico»[5]. Pero el mito

---

4 Véase: Moreno Gómez, Jesús y Manuel Pérez Martínez (2018), *De la caña al plato, física y fruición del espeto*. Málaga: La Carta Malacitana.

5 Primera acepción de la voz *mito* en el *DRAE*, edición electrónica.

en antropología tiene un mayor abarque significativo. En este epígrafe vamos a acercarnos un poco, sin desviarnos del motivo central de este manual de periodismo.

Como medio de justificación del estado o situación de las cosas, el mito encaja muy bien en el papel de normalización social de la prensa. En el caso de la gastronomía, dicho estatus estereotipa algunas unanimidades indiscutiblemente asumidas *ad aeternum*. Caso, además de los arriba citados, del prestigio que, en el imaginario colectivo, han gozado históricamente algunas cocinas regionales sobre otras.

> Un mito es una historia que explica a la gente por qué las cosas son como son. Puede explicar fenómenos naturales o determinadas prácticas sociales. Explicar por qué las personas hacen lo que hacen, por qué son diferentes de otras personas y también qué les hace comportarse de ese modo. Más que nada, el mito justifica el *status quo* (Albala, 2013: 28).

El discurso es el acto lingüístico —o la serie de actos lingüísticos— que produce un emisor en una determinada situación comunicativa (Casado Velarde, 1990: 48). En el caso del presente manual, es el texto que escribe —o mejor dicho, teclea— un periodista especializado en gastronomía en el ejercicio de su profesión, desarrollada en el contexto de una publicación periódica y cumpliendo una función social, nunca particular.

El imaginario mitológico de las tribus indígenas estudiadas por Levi-Strauss está poblado de seres fantásticos que se tornan en animales y viceversa, como los chamanes de Castaneda; capaces de comportamientos caníbales, de alimentarse de humo —como ridiculizará Antonio Burgos alguna cocina creativa—, o de sustituir su tubo digestivo por una caña donde la comida atraviesa el cuerpo saltándose todo el proceso digestivo.

Un día el mito, afirma Amariu (1989: 15), «se transforma en discurso profano de las cosas —acontecimientos, seres históricos, objetos o prácticas socio-económicas— o en narración literaria —leyenda, fábula, objetos artísticos—». Entonces puede decirse que ya está perfectamente asimilado, como argumento persuasivo, en el imaginario colectivo y, por ende, reproducible también como lugar común del discurso periodístico.

Por otra parte está la persuasión, que el *DRAE* define como la «aprehensión o juicio que se forma en virtud de un fundamento». Aprehender[6] o «aprender» significa adquirir conocimiento concibiendo «las especies de las cosas sin hacer juicio de ellas o sin afirmar ni negar». La Psicología, asimismo, distingue una aprehensión simple que «capta las formas de las cosas sin hacer juicio de ellas o sin afirmar ni negar».

Los mensajes persuasivos los encontraremos tanto en los textos periodísticos como en los publicitarios, que se desarrollaron antes que aquellos. Empleándose, en ambos casos, distintas técnicas de persuasión social en su intento de influir comercialmente en las decisiones de gasto del consumidor. Quien, en última instancia, se encuentra con que todos pretenden persuadirle de adquirir determinados bienes y servicios eno-gastronómicos en lugar de otros.

Un poderoso recurso persuasivo para lograrlo es la evocación. Los elementos culinarios contienen un gran poder evocador; poseen eso que José Berasaluce (2018: 42) denomina «capital simbólico». Se trata de objetos que son verdaderos activos en el sentido económico del término, pues como recursos gastronómicos atesoran un conjunto de

---

6 Domínguez Rey (2013: 32, 33) recuerda cómo la perdurable etimología de palabras como conciencia y comprensión «aún refiere el contacto inicial de aprehender manualmente algo y tender hacia ello implicándose (*intendo*, tender hacia, dirigir, intentar; *prehendo*, prendo: coger, apartar, detener, atrapar). Esto es la inteligencia inicialmente».

valores inmateriales con «interconexiones» históricas, artísticas, literarias, míticas, legendarias...[7]

Dicho capital simbólico se canaliza a través de esa otra dimensión comunicativa que posee la gastronomía, diseminándose por áreas periodísticas tan diferentes como las de Cultura, Sociedad, Economía, Salud, Política o incluso Deportes. El periódico, actor político según Borrat (1989), encuentra en la mítica culinaria un contenido idóneo para tratar de ejercer su influencia en la sociedad a través del discurso gastronómico.

En marketing se denomina *story telling* a la narración emocional de valores intangibles que, con intención reivindicativa y comercial, se vinculan a un determinado producto, ya sea gastronómico o no. Otros discursos, en cambio, resultan demoledores, como el del citado columnista Antonio Burgos sobre la desproporción entre los platos cuadrados y el elevado precio de la minúscula cantidad de alta cocina que contienen.

«No comas cebollas y ajos, para que no se adivine tu villanía», advierte Don Quijote a Sancho. De un modo muy preciso, con el recurso a estas denostadas liliáceas, Cervantes introduce la idea o concepto abstracto sobre la bajeza de cuna que, en la sociedad de su tiempo, existe con respecto a qué se come. Nada que ver con la suya, hidalgo con un estupendo menú semanal que conocemos desde el comienzo mismo de esa novela.

> 6. La gastronomía es desconocida en Inglaterra, y el uso del vino está reservado á los ricos. Con una renta de veinte

[7] El conjunto de relaciones que se establece entre símbolos y signos es lo que hace definibles a los objetos en relación con los sujetos, que somos «puntos de paso de mensajes (receptores y emisores), nudos de intersección de comunicaciones» (De Hernández, 1973: 56).

y cinco á treinta mil reales al año no se puede beber mas [sic] qué [sic] cerveza. «Londres». En: *El Panorama*, 11.07.1839, p. 22.

7. Andalucía, el arco y el crótalo, según el gastrónomo Serafín Quero sigue con las tres verdades eternas: el lomo, el jamón y el marisco. Italia cena lentejas, Francia, ostras. Raúl del Pozo, «Menú de Año Viejo», en: *El Mundo*, 31.12.2009, u.p.

La persuasión periodística de la gastronomía enfatiza el atractivo de un consumo elitista de ciertos bienes y servicios asociados a elevados niveles sociales, económicos y culturales; puede sugerir una selección de espacios donde comer —qué y con quién—; promover el consumo de productos locales, apelar a valores sentimentales encarnados en un cocinero mediático creador de conceptos culinarios, técnicas y discursos, etc.

Con la cocina puede apelarse, mediáticamente, a nuestros estados afectivos. El sentimiento patriótico de consumir producto o gastronomía nacional, el de experimentar la pertenencia a una etnia que sabe comer y cocinar, o los de exclusividad que otorgan su simbolismo de clase se reflejan en la categoría del de menú y de nuestros compañeros de mesa.

La propia palabra revolución, empleada también en periodismo gastronómico, contiene un factor de persuasión importante, pues divide el siempre cambiante mundo culinario entre antiguos y modernos. Es decir, entre personas que están a la última o se quedan desfasadas con respecto a los más recientes movimientos sociales o tecnológicos; que acontecen, generalmente, en los cambios de ciclos políticos y económicos.

El concepto de persuasión se completa con la idea de suasión desarrollada por Umberto Eco (2006: 7). Del verbo suadir, esta voz que

el *Diccionario* declara en desuso significa «aconsejar, persuadir». El citado Eco la considera también un arcaísmo, pero que recupera para la actualidad porque el mensaje suasivo es «un discurso que pone en juego técnicas de persuasión que no se presentan como tales».

La suasión, prosigue el inolvidable semiólogo, es un entimema —tipo de argumento— del que no llegamos a advertir su naturaleza persuasiva. El receptor de un mensaje 'suasivo' es incapaz de distinguir entre sus argumentos, pruebas y ejemplos; al no darse cuenta de ellos porque se enmascaran de persuasión. La suasión es un recurso característico de los discursos publicitarios y propagandísticos (2006: 11) que, a veces, se desliza en los textos periodísticos sobre gastronomía:

> La persuasión puede ser grosera, pero siempre es honesta. La suasión puede ser sublime, pero siempre es maliciosa, allá dondequiera que se encuentre. Ambas son prácticas humanas, y como tales han sido practicadas por aquellos que juzgamos Grandes, y que acaso tenemos por tales precisamente porque han practicado con acierto y con arte la suasión.

En función de los valores gastronómicos de moda, los medios tratarán de persuadir al lector de lo más conveniente para ellos. Una razón es por ir parejo con la publicidad que también se incluye en sus páginas. De este modo, de la inmoderada gula se pasa a la contención calórica —afectándose el texto periodístico de festividad o de sobriedad—; y de la cocina como hecho diferencial al mestizaje culinario.

El discurso persuasivo del periodismo goloso recae sobre un motivo principal que solo la oportunidad decide cuál será en cada momento histórico: un movimiento revolucionario de renovación gastronómica, la reivindicación de un hecho diferencial autóctono, el giro alimentario de la industria del ocio, el turismo gastronómico sostenible, la creatividad culinaria como imagen de modernidad de un país, entre otros.

Así, la épica festiva del periodismo gastronómico, insuperable narración heroica de pantagruélicas hazañas, evolucionó en la segunda década del siglo XXI hacia un mensaje periodístico más sobrio, propio de una actitud alimentaria más consciente. Una mesura acorde al nuevo estilo de vida saludable. El gastrónomo ya no será ese héroe que va de mesa en mesa, dejándose la vida sobre los manteles, comiendo de esto y aquello.

> 8. Los anales de la gastronomía contienen muchos ejemplos de un vigor de apetito y de estómago que pueden gloriosamente rivalizar con la proeza de Milón de Crotona (...) A. P. D'ollarfa, «Ayer y hoy». En: *Juventud Ilustrada*, 15.12.1906, p. 13.

Las cocinas del mestizaje, en la etapa del Periodismo Ciudadano (véase epígrafe 2.7) son moderadas en calorías y triunfan bajo el ideal estético de la nueva belleza saludable. Delgadez frente a gordura. En la Sociedad del Conocimiento, la cultura gastronómica no consistirá solo en conocer qué vinos y locales de restauración son tendencia, sino en saber comer y beber según los últimos dictámenes dietéticos.

La antropología culinaria también detecta en esta etapa periodística una mayor apreciación por parte del consumidor hacia los productos vegetales. Así, dice González Turmo (2019: 34) que con los vegetales estando en alza, la frontera entre dietética y cocina se va desdibujando. Esta es la tendencia y «las redes, el periodismo digital, los aficionados y los profesionales de la gastronomía contribuyen a definirla».

Al fin y al cabo, la gastronomía es más una cuestión cultural que económica (Vázquez Montalbán); y en materia de buen gusto, la humanidad se divide entre la militancia *foodie* y la indiferencia alimentaria. Montecinos Torres[8] afirma para el ámbito del turismo

---

8 *Cit.* en De Esteban *et al.*, 2014: 91, 92.

gastronómico —el sector donde el periodismo gastronómico tiene localizado al grueso de sus lectores, los turistas gastronómicos, antes *gastronómadas*— que:

> (...) queda claramente comprobado que hay turistas que comen y beben durante el viaje como una necesidad fisiológica, y turistas que viajan para comer y beber buscando experiencias gastronómicas inolvidables (...) es importante diferenciar en primer lugar a los turistas que se alimentan porque se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual de aquellos cuya selección del destino se relaciona directamente con la gastronomía.

Dentro de una publicación periodística tan en la onda del *lifestyle* como es el suplemento *Papel* de *El Mundo*, se elevan los cócteles y combinados sin alcohol a la categoría de maridaje gastronómico; reivindicando su consumo con dos centenares de argumentos a favor. Tantos como sugiere la sumiller y periodista Meritxel Falgueras en su libro *Qué beber cuando no bebes*, protagonista del reportaje al que aludimos aquí.[9]

Aunque cuidarse sea actualmente una tendencia indiscutible en las decisiones de consumo gastronómico, el apostolado de la frugalidad lo encontramos ya en los mismos inicios de la prensa. Así, desde las tribunas que, periódicos de todas las épocas les han brindado, los prescriptores médicos de la alimentación nunca han dejado de combatir o, mejor dicho, proscribir, los excesos cometidos a la buena mesa.

> 9. Un poeta francés ha cantado con mucha gracia la gastronomía; pero ninguno ha celebrado la glotonería. Bien pueden estar de moda los gastrónomos, mas los glotones son siempre repugnantes, y viven poco. La frugalidad, ha dicho

---

[9] Laura S. Lara, «Yo conduzco... ¡Es sin alcohol!» en: *El Mundo-Papel*, 13.08.2017, pp. 56 y 57.

> un filósofo moderno, es el epicureísmo [sic] de la razón. «Continua [sic] la Memoria sobre el influjo de los climas cálidos, y principalmente del de la Habana en la estación del calor, por el doctor D. José Fernández de Madrid». En: *Revista de conocimientos útiles*, 1841, p. 371.

Y si miramos aún más atrás en el tiempo, el académico de la Lengua Emilio Gutiérrez Gamero nos recuerda, en un extraordinario artículo gastronómico publicado en *La Libertad* (19.09.1926, p. 3), que «Pitágoras, que, en punto a ciencia, no era un pelafustán, se preocupó de la alimentación hasta dar en vegetariano (...)».

Antes de proseguir, preguntémonos si «¿puede la información periodística ser persuasiva?» como hace Galdón López (1989: 492), porque no lo debería, al menos con el sentido que el *Diccionario* da a la voz persuadir, definiéndola como «inducir, mover, obligar a alguien con razones a creer o hacer algo» porque, según apunta Lozano (1988: 118), obligar implica fuerza y, por lo tanto, ya no sería persuadir sino coaccionar.

Buena parte del discurso persuasivo del periodismo gastronómico coincide con el análisis mítico-culinario realizado por Levi-Strauss en la tetralogía *Mitológicas*[10] (véase bibliografía); que asimismo aborda el binomio cultural hombre-alimento bajo los enfoques del tabú, el totemismo, la prescripción religiosa —tronco común de todas las cocinas para el muy inteligente Camba[11] — o la tecnología culinaria.

---

10 Con más de ochocientos mitos analizados, sin contar variantes y otras alusiones, esta extraordinaria obra, susceptible de enfocarse desde del arte culinario, representa para Gómez García (1993: 91) la gran experimentación del análisis estructural del mito; sacando a la luz su lógica «para comprender cómo representan o conciben los indígenas el paso de la naturaleza a la cultura, un problema fundamental de la antropología».

11 «Origen religioso de todas las cocinas», en Camba, J. (2003): *La Casa de Lúculo*. Madrid, Temas de Hoy.

Por ejemplo, el producto más popular de la cocina marinera española, el bacalao, no se ha pescado jamás en nuestras costas. Si esta «momia tan cristiana», como la definió Manuel Vázquez Montalbán, cuenta en la cocina tradicional española con centenares de recetas —cada una con una denominación original—, siendo un plato típico en todas nuestras regiones, se debe al rigor de la Cuaresma y sus largos periodos de abstinencia.

Técnicas de cocina y de persuasión

Las categorías empíricas observables en los diferentes estados del alimento (crudo, fresco, podrido, mojado...) y la técnica culinaria aplicada (cocido, frito, ahumado…) pueden, según Levi-Strauss, servir de herramientas conceptuales para generar nociones abstractas materializables en proposiciones susceptibles de encadenarse en discursos, con los que tratar de persuadir o convencer en el marco de una cultura particular.

Desde que comer se convierte en un acto civilizado, que precisa de la palabra, la cocina genera sus propias reglas gramaticales. O lo que es igual: la culinaria posee una gramática propia o regulación convencional del acto de comer. Es lo que piensa Montanari (2006: 98, 99):

> En todas las sociedades el modo de comer está regulado por convenciones parecidas a las que dan sentido y estabilidad a los lenguajes verbales. Este conjunto de convenciones, que llamamos gramática, configura el sistema alimenticio no como una simple suma de productos y alimentos, ensamblados de manera más o menos casual, sino como una estructura en el interior de la cual cada elemento define su significado.

Si recordamos las tesis evolucionistas de Cordón, el gastronómico configura un ámbito que genera su propio lenguaje. Este va ampliándose terminológicamente a medida que la sociedad donde se

desarrolla se vuelve más compleja. Observemos cómo cada elemento que participa en una receta cumple una determinada función gramatical, de la forma que explica el propio Montanari (*ibíd.*):

> El léxico sobre el que se funda este lenguaje consiste en el repertorio de productos disponibles, plantas y animales, una especie de morfemas (las unidades significativas de base) sobre las cuales se construirán las palabras y todo el diccionario. Es entonces un léxico que se precisa poco a poco según la situación ambiental, económica, social y cultural (…) Los condimentos entran más bien en la función adjetiva de la gramática (…)
>
> Cada nueva entrada de alimentos se asemeja a la aparición de nuevos términos en el léxico de una lengua: morfemas y palabras nuevas que, de algún modo, sustituyen a las antiguas, provocando su desaparición o condenándolas a la marginalidad. Si el maíz canceló la tradición medieval del mijo y el sorgo, el éxito de la patata provocó el desuso del nabo, que en los siglos medievales había tenido una gran importancia en los modelos de consumo.

Un parámetro importante de valoración en el periodismo gastronómico argumentativo es la técnica culinaria —que en virtud de la gran productividad léxico-genésica del prefijo *gastro-* (véase epígrafe 4.1.2), la encontraremos denominada también con el neologismo *gastrotécnica*—, ya que estos textos persuasivos atienden con enorme interés los pasos dados para la transformación de los alimentos y su resultado final.

Esta alternancia de sensaciones táctiles y sápidas contrapuestas, diferenciadas por el paladar en un mismo bocado, que busca sorprender o extrañar gratamente al comensal, se constituye en un elemento clave de valoración en el desarrollo argumentativo de tipologías textuales del periodismo especializado en gastronomía, como en el caso de la crítica gastronómica.

> 10. Y nos puso a danzar el paladar con una irritantemente perfecta tarta de *suflé* frío de fruta de la pasión, en la que contrastaba divinamente lo crujiente de la pasta quebrada aromatizada con vainilla con lo etéreo del *suflé*. Qué oposición de consistencias y qué delicadeza de sabores. Una obra de arte (…) Rafael García Santos, «Una cocina a la altura de un vino, Saint James», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 02.02.1991, p. 45.

La relación cultural que existe entre el hombre y su alimento se encuentra mediatizada por el uso de las técnicas de cocina. Si la estructura de pensamiento de un grupo social, es decir, su lenguaje, puede desentrañarse a través del análisis de sus mitos culinarios, entonces también es posible analizar dichas técnicas culinarias desde un punto de vista comunicativo.

Pues lo único común a todas las sociedades humanas, dice De Hernández (1973: 58, 70), es la estructura de comunicación que posibilita la traducción de un código[12] —elemento del sistema comunicativo jakobsoniano que estructura, junto con el referente contextual, el mensaje compartido— a otro; siendo uno de los principales de estos códigos el culinario, y los llamados códigos de primer orden en los que consiste el lenguaje.

Las técnicas de cocina (véase *La cocina de la crítica*, epígrafe 6.1.4 La técnica culinaria) se dividen en naturales, cuando el proceso de *cocinación* corresponde a la propia Naturaleza, y culturales, cuando la operación de cocinar precisa, para poder llevarse a cabo, de

---

12 El código es un conjunto inventariado de señales o signos con sus propios modos o reglas de conexión. Dicho código implica la existencia de un sistema con unas tablas de equivalencias entre el mensaje y los signos o señales empleadas para transmitirlo; una vez codificado el mensaje según el sistema de transmisión escogido para difundirlo. Tanto códigos como sistemas presuponen una voluntad comunicativa previa (Domínguez Rey, 2013: 51).

la mediación de un utensilio o tecnología de cocina, es decir, de un producto artesanal de la actividad humana concebido para tal fin.

En este segundo caso, dicho artefacto puede proporcionarlo directamente el entorno natural, como la caña vegetal con la que, una vez cortada y afilada, se espetan las sardinas o cualquier otro pescado; o requerir de una fabricación o manufactura más compleja, casos de un horno o una olla.

Las técnicas culinarias resultan también de los efectos que producen los procesos químicos naturales, como la descomposición. La carne de un animal ahogado, que lleve varios días en el agua, se mastica mejor que la de otro recién cazado. El hombre depredó durante algún tiempo, pero, incapaz de devorar a sus presas con la misma facilidad que las fieras, necesitó previamente desollarlas y cocinarlas para hacerlas más digeribles.

La técnica culinaria natural de la podredumbre ha inspirado a su vez procesos de maduración controlada del alimento —también llamado *faisandage*, un método que fue muy modulado en su intensidad en el Manifiesto de la Nueva Cocina Vasca de 1976—, muy apreciados en alta cocina, ya que con ellos se consigue enternecer las carnes afilando sus sabores.

Las técnicas de mayor rusticidad, como el asado, debieron de aparecer antes que la del hervido; porque esta última precisa de la mediación de un recipiente. Se deduce fácilmente que cocer es evolutivamente posterior por la tecnología que implica. Un utensilio para la cocción es ya un objeto cultural. «En los antiguos tiempos —decían los griegos por boca de Aristóteles—, los hombres asaban todo». Coligiéndose de ahí que puede hervirse una carne previamente asada, como sucede en la carbonara, pero no al revés, porque sería ir en contra del sentido de la historia.

La oposición que sitúa lo asado del lado de la naturaleza y lo hervido del de la cultura coincide con la que existe entre alimento no

elaborado y el elaborado. Montanari (2006: 9) recuerda que, desde Hipócrates, los médicos y filósofos antiguos definieron la comida como *res non naturalis* o «cosa no natural». Es decir, «perteneciente a la cultura que el hombre mismo construye y gestiona».

El asado es una técnica culinaria cuya inspiración natural se encuentra en el poder calorífico del sol. En este sentido, vamos a encontrarnos otro buen ejemplo dentro de esa tierra milenaria que sus fundadores fenicios llamaron Malaka. Nos referimos al sistema de pasificación de la uva, que recibió en 2018 el reconocimiento de la UNESCO como SIPAM o Sistema Ingenioso del Patrimonio Agrícola Mundial.

En el asoleado de la uva, los racimos se disponen extendidos al aire libre en unas parcelas escalonadas de terreno que se llaman paseros. Depositadas en estas terrazas, bandejas del horno a cielo abierto que es el campo andaluz, los granos quedan expuestos al calor del astro rey durante todo el tiempo que dure el proceso de pasificación de la uva. Con el agricultor dándole vuelta a los racimos para que se hagan por ambos lados.

Este procedimiento de exponer un alimento a la insolación se aplica también en el secado de los pimientos rojos ensartados y colgados, típicos de La Rioja, Navarra y Murcia. En algún diario, este horneado natural será motivo de humor para distraer a los lectores del mareante calor veraniego; cuando se menciona, bromeando, que uno de los más célebres restaurantes de Madrid asa las carnes bajo el sol del ferragosto:

> 11. Lhardy, entre tanto, economiza el carbón, asando los jabalíes á los efectos del fuego solar. En: *El Clamor Público*, 06.08.1864, p. 3.

Otra invención que mejorará la dieta humana es la marmita. Las primeras consistieron en un agujero excavado ingeniosamente en la tierra, que —para evitar la filtración de los líquidos— se forraba con

una pelliza de cuero obtenida de la piel de un animal desollado. El hombre calentó ahí sus primeros caldos echando piedras incandescentes. Bastaba repetir varias veces la operación para hacer hervir un líquido.

Con este procedimiento templaba la leche de oveja, necesaria para elaborar la *mamia* o cuajada. Un alimento prehistórico que, en *euskara*, se conoce también como *gatxatu*. Este postre, que se cocina en un recipiente tallado en madera llamado *kaiku*, se trata para González de Heredia (2010: 23) de «la referencia culinaria más persistente y continuadora desde el Neolítico hasta nuestros días».

La cocción es la técnica de cocina con la que se logra el gran avance en la evolución del gusto. Es una acción culinaria muy versátil, pues va a permitirle al hombre corregir el guiso añadiéndole o evaporando líquido, cocer los alimentos de mejor o diferente sabor y naturaleza, etc.; significando esto que el homínido tiene ya, por fin, la oportunidad de variar su experimento culinario ensayando diferentes tipos y tiempos de cocción.

La cocción conlleva un avance más imaginativo y variado que otras artes culinarias como la del asado; posibilitando, además, un mayor control en la transformación del alimento. Desde una óptica evolucionista de la actividad culinaria, Faustino Cordón (1982: 127, 128) considera que la acción de cocer un alimento contribuyó a «educar el gusto y con ello a fomentar y exigir una fineza creciente en la práctica culinaria».

La técnica de cocer supone el abandono definitivo de una vida aventurera. La función del gusto comienza a cobrar un carácter placentero y no de supervivencia, pues con este sentido el hombre se previene del bocado venenoso que podría costarle la vida. El acto de cocinar marcará la transición entre el atavismo de satisfacer el hambre y el disfrute humano de regular su apetito a placer, esto es, guiándose por el sabor (Cordón, *ibid*.).

Más allá de su rendimiento culinario o de sus virtudes diéteticas, la subjetividad del gusto abarca también, naturalmente, las técnicas culinarias; teniendo cada autor sus preferencias. De entre todas ellas, las del frito y el asado son para el recordado Néstor Luján (1983: 152) las piedras de toque del noble arte cibario, pues no disimulan ningún defecto en la preparación de un alimento que, en cambio, si pueden ocultar las salsas.

Las cocinas especializadas en técnicas básicas como el asado, el cocido y el frito, y sus locales temáticos —asadores, casas de comidas, freidurías...— se han constituido en subsecciones de la información especializada en gastronomía; tanto en periódicos, como guías gastronómicas y páginas web. En algunos casos, como en el del asado, creándose a su vez subapartados en función del producto escogido: chuletas, cabritos, lechazos...

Entre los hallazgos encontrados por Levi-Strauss referidos a los diferentes tiempos de cocción, que estas tribus indígenas americanas —donde estudió su sistema mítico-culinario— dan a los alimentos, algunas cocciones causarían rechazo si nos atenemos a los presupuestos gastronómicos de las nuevas cocinas, pero, en cambio, otras se considerarían un gran acierto por parte de la crítica gastronómica.

Para incluir lo frito como categoría empírica, proseguimos, Levi-Strauss (1970: 43) recurre a una transformación más compleja de su triángulo culinario (se aprecia muy bien en la versión del redactor chef de *Cambio 16*, Xavier Domingo que ofrecemos más adelante). El triángulo culinario lo sustituiremos por un tetraedro que proporcionará un tercer eje: el del aceite, añadiéndose a los del aire y del agua.

Lo cocinado a la parrilla seguirá en el ápice, pero, en la confluencia de lo ahumado con lo frito, habrá que poner en medio lo asado al horno (con adición de materia grasa), que se opone a lo asado en el asador (sin tal adición).

Asimismo, sobre la arista que va de lo frito a lo hervido, se inscribirá la cocción por estofado (en un fondo de agua y de materia grasa), opuesta a la cocción al vapor (sin materia grasa y a distancia del fondo del agua), así como al asado en horno (con fondo de materia grasa y sin agua).

En Europa, el cocinado al aceite de oliva y el asado, junto con la cocina de la sangre y de las hierbas aromáticas, son una herencia siciliana que irradiará al mundo la cultura helenística (De Sert, 2007: 17).

10 ALGO

El progreso humano debe mucho a la mujer, INVENTORA DE LA OLLA

Según asegura Adolfo Heilborn, repitiendo afirmaciones de Federico el Grande, la cultura tuvo su origen en el estómago.

La importancia del estómago — añade Heilborn — es enorme, así en el hombre como en los animales, y lo que más esencialmente diferencia a uno y otros de las plantas.

El hombre es de naturaleza carnívora y herbívora a la vez. En sus primeros tiempos injería alimentos crudos, como hacen todavía los animales.

Los esquimales recibieron su nombre porque les llamaban así, en son de burla, sus vecinos indios, por comer la carne cruda, incluso la de pescado.

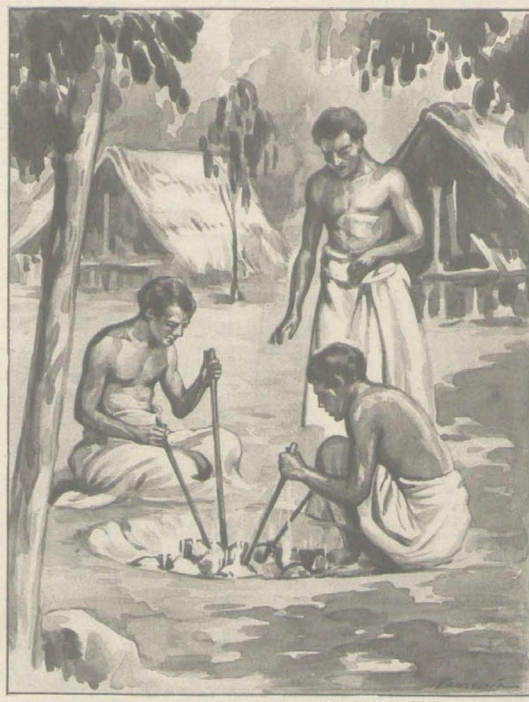
Pero hoy ya no hay ningún pueblo que tome los alimentos crudos. Los incendios de bosques y estepas son los que debieron de aficionar al hombre a la carne asada. Y se dieron cuenta de que la carne sometida a la acción del fuego es más digestiva y gustosa, con la ventaja, por otro lado, de que puede conservarse mejor que la cruda. Y surgió la operación culinaria del asado en su primera fase, es decir, en la de colocar la carne sobre una hoguera.

Como de este modo el fuego quemaba la parte externa de la carne sin llegar a su interior, el hombre decidió ensartar la carne y los pescados en varillas que clavaban oblicuamente en el suelo y fueron las precursoras de la parrilla. Los navegantes europeos del siglo XVI vieron que los indios de las costas sudamericanas, para asar la carne, clavaban verticalmente en el suelo cuatro ramas, sobre las cuales colocaban una parrilla de madera a bastante altura para que el fuego que ardía debajo no quemase lo que se quería asar. Llamaban los indios a este asado «bukeng», de donde se derivó la palabra «bukan» y de aquí «bukanier», nombre con que se conoce este procedimiento de asado en Europa entre cazadores.

Otro sistema para impedir que la carne se quemase demasiado era el empleo de cenizas en estado de incandescencia o de piedras muy calientes, lo que condujo al invento del horno. Los pueblos bíblicos samaritanos preparaban así sus corderos de Pascua, y, aun hoy, los nómadas del Sudán

Indios asando los peces acabados de pescar, sobre a *bukan* de madera. (De un grabado antiguo.)

cortan la carne en tiras y la depositan sobre piedras que han calentado previamente. También emplean el procedimiento, más semejante aún al horno, de hacer un hoyo en el suelo, revistiéndolo con piedras planas, para encender en el interior el fuego y cuando éste se ha consumido y las paredes están calientes, se introduce la carne envuelta en hojas, se cubre con otras piedras y se vuelve a poner fuego encima. Al cabo de dos o tres horas la carne está perfectamente asada.



En las islas del mar del Sur asan la carne en un hoyo abierto en el suelo, revestido y cubierto de piedras calientes.

El asado es, pues, en todos los pueblos, descubrimiento del varón, que, como cazador, era el que proveía de carne a la familia y el que se veía obligado a comerla a veces en el mismo lugar en que la cazaba. Como entre los pueblos salvajes y cazadores la mujer no era tenida en cuenta para nada, ésta se las ingenió de modo que obligó al hombre al intercambio en la cuestión de alimentos, haciéndose así valer.

Como la recolección de simientes, frutos y raíces era ocupación de ella y el varón también los necesitaba, se los ofreció a cambio de carne. Con ello el papel de la mujer se elevó. El hombre volvió de vez en cuando la vista al hogar y quedó sujeto a él, sobre todo cuando la mujer logró inventar la olla de barro, a la que tanto debe la cultura.

Por comparación con los pueblos actualmente retrasados, tanto los del mar del Sur como los indios americanos del sur y nordeste y muchos polares, se pueden señalar hoy las diversas etapas de la historia de este utensilio. Para evitar los inconvenientes del fuego directo, la mujer hizo con los vegetales lo que el hombre con la carne: asarlos sobre piedras muy calientes y en hoyos revestidos de piedra y cenizas, de donde pronto dedujeron la ventaja de mezclar el vegetal con agua y hacer hervir ésta. Pero este procedimiento tenía un gran inconveniente. De las piedras se desprendían pedacitos que se mezclaban a los alimentos y destrozaban la dentadura, de lo que tenemos señales en los cráneos de hombres primitivos hallados en Europa.

Para preservar de estas materias extrañas los alimentos, pasó la mujer a construir recipientes de madera, corteza de árbol, etcétera, que los calentaban, manteniéndolos a distancia del fuego, hasta que una casualidad, sin duda —pues la historia demuestra que el ser humano ha sido siempre, antes que inventor descubridor— le hizo dar con la arcilla, producto de la descomposición del granito, gneis y pórfido. Como este material es fácil de modelar con la mano, el hombre, por entretenimien-

Reportaje de tema antropológico en: *Algo*, 05.08.1933, p.10.

El triángulo Semiótico-Culinario de Levi-Strauss

El comentario periodístico de las diferentes texturas y temperaturas del alimento, la yuxtaposición de sus sabores y puntos de cocción, o la aplicación de las diferentes técnicas culinarias en una misma receta configura un discurso que se encuadra en el sistema estructurado en pares de términos opuestos, plasmado por Levi-Strauss en su triángulo semiótico-culinario.

Dichos términos triangulan en una figura cuyos vértices apuntan a las categorías empíricas correspondientes a los tres estados del alimento siguientes: crudo, cocido o cocinado y podrido. Levi-Strauss construye su sistema mítico-culinario oponiendo términos referidos, casi todos, a cualidades sensibles; pues, como observa De Hernández (1973: 61), «el conjunto de los mitos está montado sobre un sistema de clasificaciones y de relaciones establecidas al nivel de la percepción».

Esta figura geométrica es la misma que antes de Levi-Strauss escogió el lingüista rumano Roman Jakobson, para plasmar gráficamente su teoría sobre la oposición fonológica entre consonantes y vocales, representada en las formas euclidianas del «triángulo vocálico» y el «triángulo consonántico» (De Hernández, 1973: 65).

Levi-Strauss se plantea, según Gómez García (1993: 97), «la posibilidad de transferir al estudio de la cocina los mismos principios metodológicos que sirven para establecer» los dominios fonológicos:

> Pues tanto la lengua como el cocinado son actividades humanas inherentes a toda sociedad. La transferencia consiste en formular la *hipótesis* de que, tras los diversos modos de cocinar, hay un sistema dentro del cual se postula un «campo semántico triangular» cuyos vértices serían: lo crudo, lo cocido, lo podrido.

Bajo la influencia del estructuralismo, Levi-Strauss diseña esta herramienta de análisis que es su exportable, como veremos ahora, por

aplicable a cualquier cocina, triángulo semiótico y culinario; donde la Semiología —ciencia general que estudia la vida de los signos en el seno de la vida social, y de la cual la Lingüística es solo una parte— se aúna con la cocina, la actividad humana donde surgió la palabra según Faustino Cordón.

Como se ha visto, las categorías empíricas culinarias se oponen (crudo/cocido; asado/hervido) y como los elementos del lenguaje, se organizan o estructuran por pares con algún tipo de oposición entre ellos; pudiendo inscribirse en un sistema comunicativo más amplio y válido para explicar cualquier proceso de cocina, por muy impensable que resulte; como abolir la oposición duro-blando en un alimento.

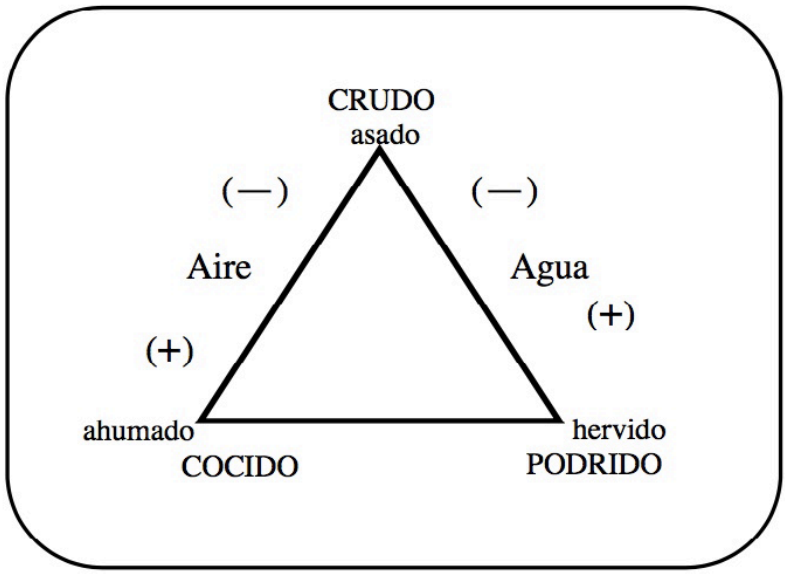
En la edición Madrid Fusión del año 2018, el cocinero gaditano Ángel León presentó una técnica culinaria con la que «logra descalcificar de forma natural el caparazón de los crustáceos, dejando una cáscara blanda y comestible». Lo relata Carlos Maribona (*ABC-Salsa de Chiles*)[13], en una crónica que vaticina el fin del principal obstáculo que quedaba entre los mariscos y su consumo inmoderado: la molesta cáscara.[14]

En la imagen inferior reproducimos el triángulo semiótico-culinario de Levi-Strauss. En cada uno de sus vértices, se aprecia cómo coinciden dos estados contrarios u opuestos del alimento. Estas oposiciones se modulan en función de la mayor o menor intervención, en su proceso de elaboración, de dos variables dentro del proceso de *cocinación* como son el aire y el agua.

---

13 https://www.abc.es/viajar/restaurantes/madrid-fusion/abci-revolucion-cocina-caparazon-crustaceos-comestible-201801241948_noticia.html

14 Las técnicas culinarias más novedosas presentadas en estos escenarios asombran tanto como si fuesen mágicas. Son los sueños «gastrofísicos» de cocineros 'tecno' desarrollados con científicos. La cocina y la ciencia han creado un mensaje persuasivo que vende exclusividad en la cocina, dentro de un relato tecnológico-culinario que el periódico reproduce casi en régimen de normosis (Sen, 2007: 132, 133).



Triángulo semiótico de la preparación de los alimentos.

La figura de lo crudo, lo cocido y lo podrido delimita para Levi-Strauss (1970: 417) un campo semántico, pero desde fuera, pues, como el propio autor explica:

> Para cualquier cocina no hay nada simplemente cocido, sino que debe estarlo de tal o cual manera. Tampoco existe algo crudo en estado puro: apenas unos cuantos alimentos pueden ser consumidos así, y eso a condición de haber sido previamente lavados, pelados, cortados, si no siempre sazonados. Por último, aun las cocinas más acogedoras hacia la podredumbre no la admiten si no llega por ciertas vías, espontáneas o dirigidas.

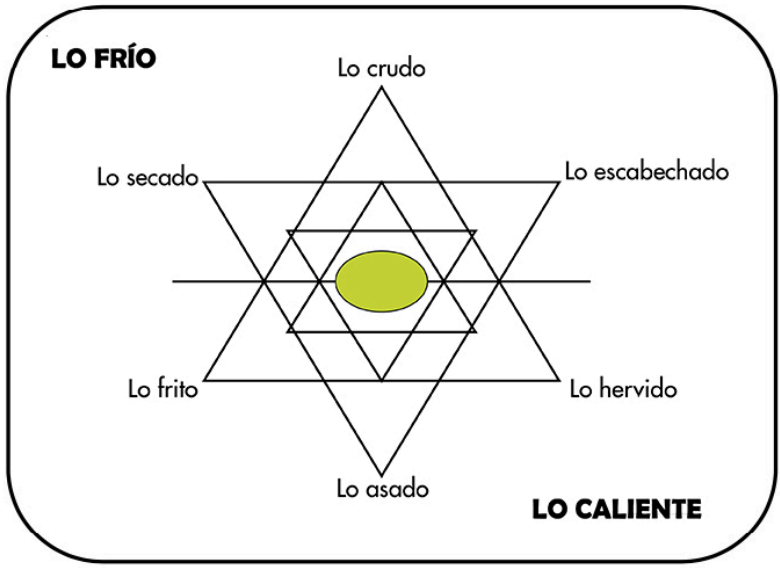
El recordado antropólogo, como un buen conocedor de la cocina europea de su tiempo, afirma que (1970: 417):

> Tomadas en sí mismas, estas categorías se reducen a formas vacías, que nada nos enseñan acerca de la cocina de tal o cual sociedad. Sólo la observación etnográfica puede precisar lo que cada una entiende por «crudo», «cocido» o «podrido», y no hay razón de que sea lo mismo para todas. La multiplicación reciente de los restaurantes italianos en Francia ha impuesto el gusto por alimentos más «crudos» que los de la cocina francesa tradicional: sencillamente lavados y cortados, sin maceración previa en vinagreta, como acostumbraban los franceses, como no sea en el caso de los rábanos, pero que entonces —de manera significativa— piden un copioso acompañamiento de mantequilla y sal.

Esta universalidad del triángulo semiótico-culinario está en su posibilidad de extrapolarse a las culinarias de otros continentes. Los platos de las cocinas vernáculas de culturas alimentarias diferentes a las estudiadas por Levi-Strauss encuentran una explicación en dicha figura geométrica. Refiriéndonos al citado espeto de sardinas malagueño, permítasenos esta auto cita de inspiración *levistraussiana*:

> En el punto donde lo crudo y lo asado se oponen, gravita la sardina ensartada en la caña apenas sostenida ante el fuego de leña de olivo sagrado. Entre ambos, una cámara de aire se interpone: la continua brisa local que reverbera cuando pasa. Esa columna de aire caliente asciende por la chimenea de la caña para acabar de asar la sardina a la flama. Todo ello con tantísima exquisitez que, ante nuestro sencillo espeto de sardinas, se rinden las mejores cocinas y cocineros (Sánchez Gómez, 2018: 17).

En esta significación externa, exportable a otras culturas gastronómicas continentales, a otras culinarias tradicionales, evolutivas o creativas hasta lo improbable, es donde radica el cosmopolitismo y la validez, probada, que el triángulo semiótico-culinario de Levi-Strauss tiene como herramienta de análisis del discurso persuasivo del mito.



Versión del triángulo semiótico-culinario según Xavier Domingo

La versión de Xavier Domingo del triángulo semiótico-culinario

Cocinólogo y redactor chef de *Diario 16*, Xavier Domingo fue el primer periodista gastronómico que emprendió el estudio antropológico de las cocinas de España. El triángulo semiótico-alimentario de la elaboración de los alimentos desarrollado por Levi-Strauss tiene para él su propia versión española.[15]

Este esquema es compartido por todas las cocinas de España; aun teniendo cada una de ellas sus propios modos particulares de *cocinación*. Estas maneras particulares de cocinar en las distintas regiones

15 La banderilla de aceituna no figura en la imagen original de esta versión del triángulo semiótico-culinario que puede encontrarse en la página 24 del libro de Xavier Domingo *Cuando solo nos queda la comida*. El volumen recopilatorio de sus colaboraciones periodísticas en *Cambio 16*, *Historia 16*, *Historia y vida*, entre otras.

españolas se explican, con todo detalle, siguiendo la figura del triángulo semiótico-culinario de nuestra cocina, del modo en que el citado *cocinólogo* (1980: 25, 26) expone a continuación:

> A las puntas del «triángulo primitivo» de Claude Lévy-Strauss, corregidas en función de la realidad culinaria y dados de lado los aspectos mitológicos, intercalamos formas de cocción, por fuego o por maceración o adobo, propias de España. En tales categorías, determinadas por el método de cocción o de no-cocción o adobo (lo totalmente crudo es de rara naturaleza en España), integramos una subestructura basada en ingredientes característicos de esas formas de preparación, sustento, a su vez, de toda una serie de platos incluibles en la categoría superior y relacionables con otras.
>
> En el centro, y a modo de aglutinante esencial, un círculo incluye el aceite, presente las más veces, o ausente, las menos, en cualquiera de las formas de cocinar de España, y la aceituna, origen de aquél y símbolo ideal, al propio tiempo, de cómo se concibe lo crudo entre nosotros: crudeza total, algo realmente incomestible, que para llegar a la boca, requiere curación y aderezo, esto es, aliño, cuya absoluta perfección y nombre propio le vienen de ser aliñada la aceituna en aceite. Dividimos, por fin, nuestros sellos de Salomón en dos grandes zonas: la de lo frío (que se come frío) y la de lo caliente (que se come caliente).

Domingo (1980: 23) reconoce la deuda de su enfoque de estudio de las cocinas de España con la citada tetralogía enciclopédica *Mythologiques*, de Claude Levi-Strauss. Autor que, en su opinión, «se aleja del mito y encara el problema de la cocina en sí mismo, por vía fenoménica»: «la cocina de una sociedad es un lenguaje al que traduce inconscientemente su estructura» (1970: 432).

EL MUNDO.
VIERNES 31 DE JULIO DE 2020

P A P E L

HOJA Nº41

EL GASTRONÓMADA

POR VÍCTOR
DE LA SERNA

LUIS PAREJO

Contra el cliché. Solía decirse que en España "el norte guisa, el centro asa y el sur fríe". Pero no es cierto: en cada región del país encontramos grandes recetas con técnicas que no son las más típicas de la zona

PLATOS TÍPICOS PERO NO TÓPICOS

Se está poniendo -aún más- en chino lo de salir de vacaciones en 2020 fuera de nuestras fronteras, así que va esto para los muchos gastronómadas nacionales de este verano: a disfrutar nuestras variadas cocinas y productos. Pero vamos a darle una vueltecita a aquel dicho antaño tradicional, hasta convertirse en un tópico: «En España, el norte guisa, el centro asa y el sur fríe. Y los valencianos hacen arroz».

Vaya por delante que, claro está, en la era del *sushi* de Félix Jiménez en Logroño y del plancton de Ángel León en el Puerto de Santa María, aquellas distinciones, que valían para las tradiciones culinarias clásicas de cada región, se han quedado en segundo plano. Pero lo que quisiéramos recordar a los viajeros son aquellos excelentes platos, igualmente tradicionales de cada zona, pero que difieren del viejo clisé.

Un caso particular es el del País Vasco, que parecería hoy tanto tierra de parrillas –con muchas excelsas, de Etxebarri a Elkano– como de guisos, pero se podría discutir de su carácter ancestral: parece que fueron emigrantes vascos regresados de Argentina y Uruguay quienes las popularizaron, en un movimiento que se aceleró mucho tras la guerra. Pues bienvenidas sean.

El guiso, desde luego, une todo el tercio norte del país: caldo gallego y callos igualmente gallegos, fabada, pote asturiano, marmitako, alubias de Tolosa, patatas a la riojana, *escudella i carn d'olla*, *suquet de peix*, y en Cantabria aquel puchero de alubias rebautizado «cocido montañés» hace más de medio siglo por José Luis Herrero Tejedor, director del Festival de Música de Santander, deseoso de ofrecer a sus visitantes extranjeros un buen plato local que, además, sonase a local.

En este tercio norte, si hay que buscar un frito de lujo, ha de ser el de rabas de calamar; que en Cantabria adquiere a veces niveles de plato de lujo: prueben las de Las Redes en San Vicente de la Barquera. ¿Y un asado? Sin duda, los jarretes de ternasco al horno, clásicos de Aragón, con patatas y una reducción de caldo de carne con la que le va rociando mientras se hace.

En el centro de España, tierra de asados en hornos –originariamente los de panadería– hechos con animalitos muy jóvenes como son los lechazos, cabritos y cochinillos, todo lo demás parece pasar casi inadvertido. Y se va en peregrinación al Mannix de Campaspero (Valladolid), palacio de Versalles del lechazo. Si hubiese que ensalzar un frito y un guiso por encima de todos, ambos serían sin duda madrileños: los solditos de Pavía, orgullo de Casa Labra, y el insoslayable cocido madrileño, cuya mejor versión no se sirve en la capital sino en San Lorenzo del Escorial, en Charolés.

También Castilla-La Mancha pertenece a esa franja central, pero aquí no se sacrifican corderos lechales tan pequeñitos como en Castilla y León, sino que los de raza manchega siempre llegan a la categoría de edad llamada «pascual», muy grandes para el asado al horno. Pero aquí llega la modesta pero sabrosa versión manchega: chuletillas de ese cordero pascual asadas sobre una parrilla y ascuas de sarmientos, combustible indispensable por el sabor que imparte.

Más numerosos son los guisos, encabezados por los de pastores y cazadores:

SI HUBIESE QUE ENSALZAR UN FRITO Y UN GUISO DE CASTILLA LOS DOS SERÍAN MADRILEÑOS: LOS SOLDADITOS DE PAVÍA Y EL COCIDO DE EL CHAROLÉS

morteruelo en Cuenca, y ese prodigio que son los gazpachos o galianos. Los fritos cuentan menos, pero el queso manchego tierno y frito es un entrante espléndido, y un gran pisto manchego no está completo sin un par de huevos fritos.

Al este, donde sus vecinos de la Comunidad Valenciana y –no lo olvidemos– Murcia monopolizan los arroces de todo tipo, un guiso emparentado con el pisto pero muy personal es justamente la titaina del Cabanyal, que incluye tonyina (atún en salazón). Y las frituras de pescaditos, sin llegar a la pasión andaluza, están en todos los puertos valencianos. La de minúsculos salmonetitos de roca en Castellón es inolvidable. Por cierto: en el capítulo de guisos, el zarangollo murciano es todo un descubrimiento.

Y llegamos así a ese tercio sur, a la España de la que decían que freía más que ninguna, y donde hay *pescaíto* –generalmente junto al mar, pero no siempre, porque ahí tienen a Granada–, no cabe duda de que eso es cierto: en sartén, en freidora, a la plancha (técnica que algunos diferencian de la fritura, pero que es un cruce de ésta y de la parrilla). El Bar FM de Granada, los Marinos José de Fuengirola, El Faro de Cádiz, Casa Bigote en Sanlúcar y tantos otros son legendarios.

Lo que sucede es que la menos conocida Andalucía interior rebosa de lugares donde encontrar guisos de todo tipo: vean en La Taberna de Canela en Rama de Linares (Jaén) el lomo de orza en manteca. Y los guisos marineros abundan hoy casi tanto como las frituras. Ahí la dirección imprescindible es El Campero de Barbate (Cádiz), verdadera prolongación de las almadrabas, con los mejores atunes rojos del mundo. Y en La Carboná de Jerez también bordan los guisos, como su pastel de perdiz roja en escabeche.

La berza gitana en Cádiz, la caldereta de cordero de Condado de Huelva son otras riquezas no marineras en Andalucía. ¿Asados? A bote pronto, los pimientos de la Axarquía malagueña nos parecen lo mejor.

Distintos mitos de la cocina española tratados por Víctor de la Serna en este artículo del suplemento *Papel* del diario *El Mundo*, 31.07.2020, p. 41.

1.3 El poder se sienta a la mesa

El acto de comer refleja el concepto del poder por el que se rige una sociedad en un determinado periodo de su evolución. Dicha concepción influye en cuestiones en torno al protocolo a la mesa, que tiene en cuenta elementos como el estatus, la clase social, etc. Del mismo modo que, por otra parte, deja patente el modelo culinario —cocina regional, vanguardista, de soberanía alimentaria, etc.— imperante en un territorio.

Que una cocina perviva, muera, coexista con otras en un mismo lugar o se imponga allende sus fronteras es resultado de una dura pugna entre distintos factores y variables en relación dialéctica: clase, etnia, cultura, territorio, religión...; con los actores sociales —autóctonos, forasteros, hombres, mujeres, jóvenes, séniors, ricos y pobres— disputándose el poder a la mesa, «marcando cada cual su posición e identidad».[16]

Esta es la perspectiva agonística o de «palestra de la competición humana»[17] que proponen, entre otros autores, Isabel González Turmo para describir cómo los vencedores imponen la tendencia gastronómica que acaba marcando el gusto de una época. Su método de estudio, centrado en el recetario, desentraña cuantas influencias subyacen en una culinaria[18]; siendo similar al análisis etimológico que Domínguez Rey (2013) propone para obtener dicha información acerca de las palabras.

---

16 González Turmo, Isabel (1999), «La dimensión social de la alimentación», en: *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional*, Huesca,1998. Zaragoza: La Val de Onsera-Museo Nacional de Antropología, pp. 245-257.

17 La competición humana llevada al caso de las subastas de arte, como acontecimiento cultural en prensa, es el tema estudiado en: Armañanzas, Emy (1993): *El Color del dinero. El boom de las subastas de arte como acontecimiento cultural en prensa*. Bilbao: Rekargi.

18 González Turmo, Isabel (2013), *200 años de cocina*, Madrid: Cultivalibros.

Una comunidad organiza sus reglas de convivencia y orden jerárquico con las llamadas maneras de mesa. En la Edad Media, las armas blancas servían también de cubiertos y el señor de la casa, que también era el señor de la guerra, el único con autoridad para trinchar la carne con su espada. El libro que lo sanciona es el *Ars Cisoria* o *Arte de cortar a cuchillo* del Marqués de Villena, escrito en 1423.

Así, en los gestos ceremoniales de la cortesía gastronómica se encuadra una parte muy importante de la convivencia en cada época, del tipo de trato humano que se estila en cada periodo histórico, del concepto que se tiene del poder y cómo se estructura la sociedad de ese tiempo, como veremos justo a continuación, y también de la moralidad, de la educación que se llamaba antiguamente urbanidad.

El servicio refleja el orden del mundo

El ceremonial con que transcurre una comida es uno de los modos de reflejar el concepto de poder que rige en una sociedad. La manera en que somos recibidos y atendidos, servidos y despedidos al marcharnos es reflejo del modo de convivencia establecido. El servicio proyecta el orden del mundo. En la Europa del Antiguo Régimen, el servicio a la francesa escenificó la importancia del rey y de sus allegados.

En el servicio a la francesa, imperante en la influyente Corte de Versalles, el lugar de honor a la mesa correspondía al monarca, con más y mejor acceso por sí mismo a un mayor número de las fuentes servidas. Los siguientes asientos eran para sus personas más próximas. Según van alejándose del rey, se hace más difícil alcanzar las viandas por uno mismo, esto es, sin tener que solicitar su acercamiento al comensal más próximo.

> El servicio a la francesa, que se utiliza entonces en toda la Europa aristocrática, es una verdadera institución que se refleja tanto en las reglas del servicio como en la prelación, la organización

> social del Antiguo Régimen. En el servicio a la francesa, la organización de la mesa es reflejo de la sociedad, así «refuerza el poder del anfitrión, del dueño de la casa».

No solamente la posición central da a su poseedor, que no hace otra cosa que respetar la tradición de los usos en la mesa, ventajas considerables en la apropiación de los platos sino que además le ofrece la facilidad, la gracia, el desapego aparente, el carisma que cimenta su autoridad (Neinrick y Poulain, 2001: 51, 53).

Alcanzar por uno mismo los platos sin realizar ningún esfuerzo permite, además de poder comer despreocupadamente, en caso de enemistad con el comensal más próximo, no quedarse sin gozar del festín. La Marquesa de Parabere (1877: 1949) trae la anécdota de una dama de la corte que se comió ella sola toda una legumbrera de guisantes, lo único que tenía a su alcance, por no molestar a sus vecinos de mesa (1996: 281).

En el extremo opuesto del servicio a la francesa están las sociedades gastronómicas vascas que, con entrada exclusiva para hombres hasta hace poco, son instituciones «igualitarias» donde ningún asociado es más que otro, aun ostentando estatus vitales diferentes. Hablar de estas sociedades es recordar a Juan José Lapitz, presidente fundador de FECOGA (Federación de Cofradías Gastronómicas) y precursor del asociacionismo gastronómico vasco (Sánchez Gómez, 2017: 172-78).

Tras la Revolución Francesa (1789), la burguesía, el nuevo poder emergente, desaloja la gastronomía de los palacios sacándola a las calles. Los ex cocineros palatinos se establecen en restaurantes y tabernas, o marchan a otras cortes y casas nobiliarias europeas. El periódico va a contribuir a la formación gourmet de la nueva clase social burguesa con la publicación de temas de gastronomía en páginas diarias.

Hasta ese momento posrevolucionario, el conocimiento gastronómico había carecido de una difusión pública masiva, al tratarse de un saber de clase reservado a los privilegiados de cuna. En el apogeo del Periodismo Ideológico, los diarios serán instrumentos al servicio del liberalismo (los demócratas) con la misión de consolidar en el poder político y económico a la nueva clase social surgida de la Revolución Francesa.

Este primer proceso de democratización del gusto trajo consigo la fundación de la crítica y el periodismo gastronómicos; asimismo, el de los primeros acontecimientos mediáticos asociados a esta práctica comunicativa, en la forma concreta de concursos culinarios profesionales. Se difundía en la prensa el nombre del ganador del certamen de cocina y así tenemos cómo inventa Grimod de la Reyniére la publicidad en prensa.[19]

Mientras Francia acomete la conquista de Europa, su capital va llenándose de «Napoleoncitos, que han nacido en derredor del gran Napoleón como en sombrío matorral los hongos»[20]. Para ellos se publica en París «el diario de la moda y el diario de los glotones» que informa sobre «los colores de buen gusto, las salsas más sabrosas, y quántas veces al mes se ha de purgar al cocinero para que tenga el paladar delicado».

Los periódicos transmitieron el saber gastronómico que ha de capacitar a los burgueses en su faceta sociológico-gastronómica. Ello mejorará su imagen pública y, por lo tanto, su consolidación política. Por las calles del París pos-revolucionario, dice Martínez Llopis, circulan los aspirantes a anfitriones venidos de toda Francia. Ambicionan

---

19 Véase epígrafe 3.3. Gastronomía y sociedad, en: Sánchez Gómez, Fernando (2014), *La cocina de la crítica. Historia, teoría y práctica de la crítica gastronómica como género periodístico*.

20 «La felicidad de la Francia», en: *Colección de papeles interesantes sobre las cosas presentes*, nº 8, 1808, p. 250.

medrar socialmente e imitar en sus festines a la decapitada nobleza es una forma de hacerlo. Este es el origen ciudadano del que se convertirá en uno de los temas estrella del periodismo del siglo siguiente: el banquete (véase epígrafe 1.4. De banquete en banquete).

El nacimiento del periodismo gastronómico, como decimos, coincide con el tránsito del Antiguo Régimen a la Edad Moderna. El periodista fundador de la especialidad golosa en la prensa francesa, el citado gastrónomo Grimod De La Reynière —hasta entonces crítico teatral—, debió de percibir estos cambios que iban a producirse en la relación del hombre con su alimento en lo relativo al acto de recibir u organizar banquetes.

En España, casi dos siglos después, se produjo otro profundo cambio de régimen político que, en el último cuarto del siglo XX, revolucionaría la cocina española de la mano de los cocineros mediáticos y del Cuarto Poder gastronómico. Ambos grupos profesionales van a desarrollar una intensa labor dinamizadora de la cultura culinaria, con textos y eventos muy bien recibidos por la sociedad española de mediados de 1980.

El dicho «comer como reyes» se inspira en el estatus gastronómico de la realeza, vista por el pueblo como la encarnación de las máximas aspiraciones humanas a la mesa. Esta expresión ha ejercido una visible influencia sobre el lenguaje de la gastronomía —y, por extensión, del periodismo gastronómico— que ha sido estudiado por la ilustre investigadora Carmen Simon Palmer (1997: 11):

> El rey y cuanto le rodea ha supuesto siempre para el pueblo la referencia de lo ideal, de algo imposible de alcanzar. Esta admiración se refleja en nuestra lengua, que aún conserva expresiones como «ser tratado a cuerpo de rey» o «vivir como un rey». Y qué duda cabe de que uno de los privilegios de que goza el monarca a los ojos de sus súbditos es el de estar bien alimentado.

En el imaginario colectivo del hambriento pueblo llano, son un lugar común las atiborradas mesas nobiliarias. En el caso de la Corte Española, para esta autora (1997: 14, 79), no se trataba de despilfarro sino de caridad, pues la ingente cantidad de platos servidos a sus titulares no se desaprovechaba al ser redistribuidos, posteriormente, entre los súbditos, que podían así conocer exactamente cómo era la alta cocina de palacio.

Este tema va a interesar mucho a la prensa, que lo convertirá en un lugar común, aunque ni muchísimo menos al mismo nivel de intensidad informativa que produjo el banqueteo incesante del sector más privilegiado de la sociedad española: el político. Sobre la cocina real se publicarán breves notas, artículos y también grandes reportajes, como los de la escritora Luisa Carnés, de la Generación del 27.

La prensa se interesa por este tema porque a los lectores, en general, les llama mucho la atención cómo transcurre la vida cotidiana de los monarcas. Como de hecho queda de manifiesto en la entradilla del reportaje de la citada escritora en periódicos, quien escribe precisamente pensando en esa curiosidad que siente el público por la intimidad de las cosas que forman parte de los personajes de rango histórico.

> 12. Me dicen algunos ordenanzas del Palacio Nacional que los turistas visitantes de su museo son poco preguntones. —Se limitan —afirman— a abrir mucho los ojos ante las maravillas de oro, de china [sic] o mármol, del Palacio. Pero preguntan poco. En cambio, ¿sabe usted adónde le fríen a uno a preguntas?, en las cocinas. Es curioso, ¿verdad? Todos quieren saber el número de cocineros que había en ellas, lo que se gastaba, lo que se guisaba... ¿Qué fué [sic] de los cocineros? Y es que la intimidad de las casas es lo que más despierta la curiosidad del público. Luisa Carnés, «Las cocinas de palacio», en: *Ahora*, 05.01.1936, pp. 15-21.

O en esta otra pieza, reproducida en diferentes medios de la época, en la que se informa de los gustos de los reyes europeos.

13. He aquí según el *Fígaro* los platos favoritos de los soberanos de Europa. La reina Victoria tiene extremada afición á la cocina escocesa. Sus comidas comienzan siempre por una sopa de harina de avena. Gústale mucho el jamón crudo, que se hace enviar de Granada; bebe cerveza y come un pan especial muy cocido y cerrado.

    La reina de Suecia se nutre de alimentos más sustanciosos: biftecks en todas las comidas; á menudo salmón crudo, aderezado á la moda de su país y albóndigas de habichuelas, de huevos y de leche fritas con aceite. En la corte de Alemania se come á la francesa. Sin embargo, la emperatriz Victoria prefiere la cocina inglesa y es muy aficionada á la pastelería.

    La gran duquesa de Baden, que puede envanecerse de tener la mejor mesa de toda Alemania, hace ella misma el café en una preciosa cafetera rusa de oro y niquel (sic). En la Corte de Italia se come cada día en vajilla de oro. Los vinos son todos del país y no falta nunca el *fritto* compuesto de alcachofas y crestas e hígados de pollos. La condesa de París ha adoptado la cocina inglesa, y en casa el duque de Aumale se sirve todos los días en el almuerzo la sopa de ajo.

    La Reina Isabel gusta mucho del cocido de Castilla con todos los accesorios que de él forman parte. Come cada día arroz á la valenciana.

    La Reina Regente de España prefiere la cocina austríaca. Come el asado con compotas, principalmente con la de grosellas. Come asimismo, ó por lo menos comía en los primeros tiempos de su permanencia en España, un pan especial que confeccionaba una de sus sirvientas que se llevó de Austria. «Gastronomía regia», en: *La Vanguardia*, 27.09.1889, p. 2.

Carlos I de España y V de Alemania (1500-1558), Emperador del Sacro Imperio Romano Germánico, además de monarca de otros territorios, como Nápoles, Sicilia y Cerdeña, fue un rey modelo de comer como un rey. Su decisión de abandonarse a la comida en su retiro en el Monasterio de Yuste ha eclipsado otros aspectos políticos muy interesantes de su reinado, como suele destacar la prensa cuando aborda su figura.

> 14. Jean Cassou, en su libro sobre Philippe II, cuenta cómo el emperador Carlos V se perecía por las buenas comidas, y tanto insiste en el tema al comienzo de la obra, que hace casi desaparecer los otros rasgos —desde luego mucho más importantes— de la gran figura cuando se determinó a retirarse y a ceder la pesada carga del gobierno de sus súbditos. Miguel Pérez Ferrero, «España y la cocina», en: *El Liberal*, 11.10.1929, p. 1.

El modo actual de desarrollarse el servicio plato a plato se generaliza en los restaurantes de la Francia revolucionaria. El nuevo servicio se hace imprescindible por una cuestión de seguridad personal de los comensales, acaecido en la sanguinaria etapa de aquel proceso conocida como del Terror (1793-1794).

Aunque este modo de servir los platos de uno en uno, sin dar paso al siguiente, antes de haber sido retirado el anterior, no se trata de un invento galo, sino ruso, como explica muy bien Carmen Simon Palmer; añadiéndole además un matiz gastronómico más relacionado ya con la estabilidad de la oferta culinaria del local (1997: 47):

> En el siglo XIX se impone el servicio a la rusa, llevado a Francia en 1809 por el embajador del zar Alejandro I, príncipe Kourakin. Se sirve un plato tras otro, por la izquierda y se recoge por la derecha, con un menú cerrado, sin variación posible, lo que permite imprimirlo con antelación.

Retirar los platos antes de servir los siguientes, conjura el peligro de una imagen que, de repente, se hace tan antigua como peligrosa. Del otro lado del escaparate, los revolucionarios escudriñan el interior de los restaurantes. Provocar su atención con una ostentosa acumulación de manjares sobre el mantel, podría entenderse como un desequilibrio social corregible conduciendo a ese comensal de la mesa a la guillotina.[21]

Clientes y cocineros —alguno perdió su local siendo enviado a prisión— podían ser denunciados arbitrariamente por estos observadores revolucionarios. Según los citados Neinrick y Poulain, en las etapas más sangrientas de la Revolución se sospechaba hasta de los camareros. Néstor Luján (1983: 213) relata alguno de estos episodios de intriga revolucionario-restaurantil, como el que aconteció en el Café Carola del Palais Royal, cuando los jacobinos planearon arruinar a los girondinos e iniciar el periodo del Terror.

En el Ruedo Ibérico, la carencia de una guillotina instalada en la Puerta del Sol, pero no manual sino eléctrica, como pedía Ramón María del Valle Inclán por boca de Max Estrella en la obra de teatro *Luces de Bohemia*, hizo que el idealizado revolucionario francés degenerase, entre nosotros, en el inofensivo bohemio. Una figura, por lo demás, menos decadente que la sociedad burguesa cuestionada en los periódicos progresistas.

> 15. No pasó una sola vez por delante del escaparate de Lhardy sin admirar la fuerza incontrastable de la disciplina social. Allí se ofrecen insolentemente á las ávidas miradas del hambre los manjares más delicados y suculentos. Un vidrio solo se interpone como frágil barrera entre las ansias del estómago vacío y el faisán trufado, la cabeza de jabalí, el

---

21 La guillotina cayó por última vez en Francia en 1977, con el Gobierno de Giscard d'Estaing. En 1981 fue abolida la pena de muerte en este país, siendo presidente de la República Françoise Mitterrand.

> pastel de liebre ó el embutido de Strasburgo. Mil personas que no han comido contemplan diariamente ese santuario de la gastronomía, y el vidrio no se rompe nunca.
>
> ¿Cabe ofrecer, con violencia de la naturaleza, tentación más grande al apetito? Sí cabe. La sociedad, la ley, la policía, la opinión, garantizan la integridad del vidrio de Lhardy. Imaginaos ahora que todas esas fuerzas incitaran al hambriento á romper el vidrio y que él, por principios de conciencia, por móviles de honor, por respeto de sí mismo, lo rehusara. Esa es la situación del hombre inteligente, capaz, enérgico, valeroso, provisto ampliamente de todas las condiciones que aseguran el triunfo en la lucha de la vida, que sucumbe, no obstante, voluntariamente por mantenerse puro en medio de una sociedad degradada. «Un bohemio», en: *El País. Diario Republicano*, 21.12.1907, p. 2.

La gastronomía está presente en todos los grandes acontecimientos históricos y sociales; cambiando, en algunas ocasiones, el destino que la Historia deparaba a un pueblo. Así sucedió en 1815 en el Congreso de Viena, cuyos asombrosos menús diarios, de Savarin y Careme, fueron decisivos para mantener el estatus de la diplomática y gastronómica Francia entre las fuerzas hegemónicas de la Europa posnapoleónica.

El personaje que más hizo por la gastronomía de la modernidad fue ese poderoso Emperador nada interesado en comer: Napoleón Bonaparte. La ilustre Marquesa de Parabere relata en su citada *Historia de la Gastronomía* (1996: 308) cómo Francia se convierte en una nación gastronómica gracias, en parte, al impulso dado a la cocina por esta beligerante personalidad histórica que fue el Emperador Napoleón.

En cualquier caso, toda cocina debe leerse siempre desde la perspectiva que establece el largo plazo histórico, pues se trata de una actividad

que está asociada al surgimiento de las primeras instituciones políticas en las, también, primeras civilizaciones de la antigüedad. Así aconseja proceder Letamendía (2000: 14), dentro del correlato que este autor establece entre gastronomía y poder.

> 16. (...) entre la política y la gastronomía no hay en España distinción fundamental. Los más de los políticos al decir: «pienso, luego existo» no se refieren á la función intelectual, sino á la función digestiva. Alejandro Miquel, «Aquí y allí», en: *El País*, 15.05.1909, p. 1.

En el siglo XVI, nuestro llamado Siglo de Oro, cuando los Reyes de España eran los monarcas más poderosos de la tierra y los españoles uno de los pueblos tan hambriento como otros, Simon Palmer (1997: 17) aprecia que «la diferencia, tanto en el fondo como en la forma, a la hora de comer establece una distancia con respecto a los súbditos que estimula la visión de la monarquía como algo sagrado y digno de respeto».

Se tiene por la cumbre de la sofisticación y el abastecimiento a la mesa borgoñona, que pasa por ser la más refinada de su tiempo. Gracias a la correspondencia del escritor cortesano Eugenio de Salazar (1530-1602), ha trascendido que en la corte «el dios de los epicúreos tiene la mesa más llena, y Baco tiene la mejor y más combatida bodega» (1866: 5):

> Mesas muchas hay espléndidas en esta corte, donde de ordinario se asientan muchos caballeros y escuderos sin ser convidados. Porque el señor o caballero que aquí hace plato, tiénese por obligado a aquellos que se vienen a sentar a su mesa, siendo personas que lícitamente pueden ser admitidas de diversas maneras; las borgoñonas son las más usadas, porque como se pone junta toda la comida de tres o cuatro veces, y cada vez se hinche toda la mesa de diversos manjares, asados, cocidos y guisados,

> son menos costosas, y hartan más presto con la vista de aquel henchimiento.

El disfrute ciudadano de la cocina profesional, recluida hasta entonces en los palacios, fue una de las primeras y más importantes conquistas democráticas de la Edad Moderna. Se creó un imaginario épico para el nuevo orden político y la imagen del estreno de la flamante democracia, ya incluía alguna figura obrera relacionada con el ámbito culinario, como aprecia José María Pemán:[22] «los pinches de cocina, los lacayos y los limpiabotas, entrando desordenadamente en las Tullerías, nos parecía una estampa bastante razonable de fabricación de democracia».

Si los cocineros reales no perdieron la cabeza como sus amos fue porque la Revolución los consideró obreros, como sucederá en España durante el primer tercio del siglo XX. El proletariado guisandero transmitía una imagen de democracia, según la descripción que acabamos de ver del célebre poeta gaditano. El periodista gastronómico del momento, Grimod de la Reynière (Domingo, 1998: 22), afirma que el cocinero:

> No es un vulgar doméstico. El cocinero puede conquistar la dignidad de artista y lograr, en la sociedad, la situación social de la que gozaban, en el Antiguo Régimen, los pintores, los poetas, dramaturgos y escritores que lo merecían. Y si la Revolución acabó con la cocina de diversas maneras y entre ellas con aquélla tan radical de decapitar a los anfitriones, los grandes cocineros de las buenas casas, considerados por la Revolución como vulgares proletarios, se salvaron.

El Estado gourmetón y anfitrión, dispuesto a granjearse la buena fama hospitalaria por su arte de recibir y atender invitados, también

---

[22] Pemán, José María. «Literatura de la indiscreción», en: *ABC*, 27.12.1947, p. 3

de otros países, es una herencia cortesana que la Edad Moderna recibe del Antiguo Régimen, al igual que este lo había heredado a su vez del mundo clásico. Como dice Orduna Portús (*op. cit.*, p. 266), «el renombre de una corte dependía en muchas ocasiones de los productos insólitos que pudiera ofrecer a un visitante».

17. Política culinaria. No es nuevo eso. Siempre estuvo íntimamente ligada la política y la cocina. ¡Se han hecho tantos pasteles!... En: *La Acción*, 18.01.1922, p. 1.

18. La mayoría de nuestros gobernantes son como las cocineras, que se aprenden la receta culinaria y la aplican como la dice el libro. Les sabe mal el guiso, y comprendiendo que el mal sabor desaparece con suprimir un ingrediente, siguen echándolo en la cazuela... ¡porque lo dice el libro! El Duque de G., «Hablemos de la dictadura», en: *La Acción*, 18.01.1922, p. 1.

En el siglo XXI, gracias al ejemplo universal que todavía significa el restaurante El Bulli, la gestión de las cocinas de elite va a cobrar, a los ojos de los directivos empresariales, una alta consideración como modelo si no a imitar, sí a tener en cuenta de cara a la formación de sus cuadros de mando. Los suplementos salmón de los diarios le dedican muchas páginas; pero la idea, aplicada al Gobierno, viene de antes.

19. ¡Qué falta está haciendo un libro acerca de la gastronomía aplicada a la gobernación del Estado! En: *El Pensamiento Español. Diario Católico, Apostólico y Romano*, Año X, nº 2.873, 3 de junio de 1869, p. 2.

Esta forma de poder que la política, la religión, la moral o el mercado ejerce mediante la comida —alimento transformado según un canon socio-cultural determinado—, se basa en las sensaciones que su consumo depara. Con su simbolismo, mitos, propiedades nutritivas,

curativas; pero también con la identificación y vinculación de estatus, vía lucimiento alimentario (González Turmo, *op. cit.*), con otros individuos con los que se coincide, o no, en los mismos gustos de prestigio gastronómico.

1.4 De banquete en banquete

Un contenido gastronómico omnipresente del periodismo del XIX y el XX es el banquete: institución social de comensalía que congrega, en torno a una mesa, a la crema de la sociedad de su tiempo: nobles, industriales, políticos, militares, literatos, científicos y cuantos ciudadanos merecedores del regalo de un reconocimiento público de carácter nutritivo, por los méritos en el desempeño de su labor.

Los orígenes del banquete o simposio son orientales, de donde pasa a Occidente. En las fuentes de la cultura helénica, la alegre actividad humana de reunirse para comer y beber reclinados en triclinios o sentados en bancos tuvo el interés social suficiente como para convertirse en género literario. Seguidor primero de las pautas marcadas por Platón en *El Banquete* e introduciendo después innovaciones, como hizo Ateneo de Náucratis.[23]

Esta rica tradición literaria—con mayor o menor contenido gastronómico—, tiene cimas universales como el citado texto platónico, que no trata precisamente de comida sino del amor; el *Satiricón* de Petronio, que incluye el episodio del Banquete de Trimalción; *El Banquete de los eruditos*, del referido Ateneo, donde se abordan muchísimos temas intelectuales y algo de comida, vinos y recetas de la antigüedad clásica.

Este banquete era, para Vázquez Montalbán (2005: 37), algo más que una comida interesada o afectiva entre notables: un ámbito para

---

[23] Rodríguez-Noriega Guillén, 2003: 395.

la comunicación donde se alcanzaba un especial temple colectivo gracias sobre todo al vino. De la moderación griega se pasó al exceso romano, cuyo desenfreno quiso frenarse mediante la promulgación de las leyes suntuarias, que prohibían celebrar banquetes a puerta cerrada, por báquicos.

En la Edad Media el acto público de la comida colectiva se asocia a la fiesta, a la celebración; mientras que la comida privada es un acto solitario, oscuro, como relata Mijail Bajtín en su extraordinario ensayo *La cultura popular en la Edad Media y el Renacimiento. El contexto de Françoise Rabelais*. Esta fiesta de la que nos habla Bajtin es el carnaval y la plaza del pueblo, el gran salón comedor en su día grande.

En el Renacimiento, la nobleza europea celebra sin ningún pudor grandes banquetes reales a la vista del público. Estos son objeto del interés, también gastronómico, de los cronistas; a quienes se invitaba por imagen y relaciones públicas, del mismo modo que hoy se convoca a periodistas y a comunicadores sociales masivos, como *gastrobloggers* e *influencers*, a todo tipo de actos para que informen después de ello a sus seguidores.

El tratamiento periodístico del banquete no tendrá, por lo general, el elevado carácter intelectual que le dio la filosofía, sino otro más mundano. Los banquetes se convertirán en una de las instituciones más democráticas, igualando a todos los ciudadanos en su derecho de dar o de recibir alguno. Tampoco andarán exentos de epicidad ni, en el caso de los políticos, de sospechas sobre quién corre con la cuenta de la francachela.

> 20. Pregunta *El Clamor de la Patria* quién paga el banquete que ha dado el Ayuntamiento á los compromisarios.
>
> ¡Bah! ¿Quién ignora que eso, de uno ó de otro modo, lo paga siempre el país? En: *El Fígaro*, 03.09.1881, p. 2.

21. Vuelto á Madrid tomó parte activa en la política; se retrajo con el partido progresista; protestó contra los sucesos de la triste noche de San Daniel; fue el héroe del banquete de los Campos Elíseos, del que salió verdadero jefe del partido liberal, preparando la por todos esperada revolución. E. Rodríguez Solís, «El general D. Juan Prim», en: *Álbum Salón*, 01.03.1899, p. 291.

22. Sepan aquellos de mis lectores tocados de gastronomía que el 18 del corriente Mayo ha sido una fecha memorable para la historia de los pueblos.

    El 18 de Mayo la Ligue des Gourmands organizó bajo los auspicios de Le Carnet de Epicure (revista culinaria francesa que ve la luz en Londres) su primer banquete. Ese banquete fué [sic] el primero de una cruzada: se trataba de probar no sólo que la cocina francesa es exquisita, sino también que abundan los glotones: el mismo banquete, con igual minuta se celebró el mismo día en París, en Berlín, en Londres, en Viena y Nueva York. El de Londres fué preparado por el propio Escoffier, el coloso, el genio de la cocina moderna. No he topado aún con la minuta del banquete, pero si cae en mis manos la publicaré enseguida: ¡no es cosa de que olvidemos fecha y hecho tan señalados...! ARGOS, «Una fecha memorable para los gastrónomos: ¡18 mayo 1912!», en: *Alrededor del Mundo*, 29.05.1912, p. 424.

Uno de los ejemplos clásicos —existen muchos— de la forma de proceder que tienen los organizadores de los grandes eventos reales, a la hora de recurrir a firmas conocidas para asegurarse la buena prensa, es el mencionado por la ilustre investigadora Carmen Simon Palmer (1997: 31), en el episodio del casamiento de S.M. Alfonso XII con María de las Mercedes, que tuvo lugar el 27 de enero de 1878 en Madrid:

> En una nota, el Presidente del Consejo de Ministros escribe al Duque de Sexto sugiriéndole la conveniencia de que asistan a la recepción del día del enlace varios distinguidos escritores extranjeros «a los que acaso sería cuerdo invitar para que presenciaran los esplendores interiores de la Corte, ya que tan benevolentemente han escrito hasta ahora».

Acerca de los cronistas golosos —(véase epígrafe 3.5.3)—, observa Néstor Luján (1983: 74) que estos, muy a menudo, nos ofrecen una buena muestra de las suntuosidades gastronómicas y, sobre todo, de los escrupulosos ceremoniales que los acompañan en su estructura simbólica. En mitologías como la escandinava, el banquete representa el momento feliz de la existencia: los guerreros combaten de día y se divierten comiendo y bebiendo de noche (Alonso Troncoso, 1995: 836 y 837).

En la Edad Moderna se inician los célebres banquetes didácticos que el padre fundador de la crítica y periodismo gastronómico, Balthazar Alexandre Grimod de la Reynière, comienza a oficiar en 1782. Los originales encuentros gastronómicos de la Reyniere tienen la forma de desayunos filosóficos, almuerzos y cenas, a los que asisten invitados a comer y también a observar, para aprender de quienes están haciéndolo:

> Unos célebres almuerzos de los miércoles que durarán hasta 1786, en su magnífico hotel de los Campos Elíseos, hoy embajada de Estados Unidos en Francia. Reúne en su casa a la flor y nata de la intelectualidad de la época (...) El 1º de febrero de 1783, organiza la primera de sus «cenas famosas», dándole un fabuloso aparato teatral. Serán servidos 14 servicios según un riguroso ceremonial por él ideado (...)
>
> Además de los 22 comensales, Grimod distribuía otras 300 invitaciones que daban derecho a echar una mirada a los que comían, atravesando una galería elevada (...) A esos ágapes

> regulares, a partir del 28 de septiembre de 1784, Grimod unió los «Desayunos filosóficos» (...) Los desayunos eran largos y abundantes. Duraban horas y, a menudo, se unían con la cena que, en la época, se servía hacia la seis de la tarde (Domingo, 1998: 14, 15).

La solemnidad del banquete de homenaje no casa bien con el excesivo número de ellos. La cuchipanda se convierte entonces en motivo inspirador para crear personajes de ficción —caso de Pérez Servilleta, quien «parecía no tener sobre el haz de la tierra otra misión que la de organizar banquetes»[24]— así como de motivo de burla desde la prensa, que le da relieve en sus páginas a la celebración de estos espléndidos festines.

> 23. Me parece que los sujetos que componen nuestro distinguido Ayuntamiento no deben ganar para comer. No se pasa una semana sin que uno de ellos convide á comer á los otros (...) ¡Qué motivos de regocijo municipal hay para que el señor Alcalde Mayor ofrezca un banquete semanal? Por supuesto, que ya para ser concejal va á ser preciso sacar nota de sobresaliente en gastronomía. ¡Quién resiste tanto banquete! «Dimes y diretes», en: *El Globo*, 24.02.1833, p. 4.
>
> 24. De otra cosa que se ha abusado en proporciones horribles es de los monumentos, de los homenajes y de los banquetes. Todo el mundo es ya ilustre, ya inmortal y ya banqueteado. ¿Quién, que se precie un poco, no tiene hoy su miajita de monumento ó no ha prestado su nombre aunque no sea más qué á un callejón sin salida? Si yo no tengo aún

---

24 Gerardo Requejo, «El homenaje», en: *La lectura dominical*, 16.11.1935, pp. 362-364.

estatua ha sido por dificultades de última hora, que espero se solventarán en breve.

De los congresos no hablemos. Si no fuera por la gastronomía y por el viajecito, ¡cualquiera iba a pergeñar conclusiones! Ahora creo que están organizando uno los ex-alumnos de la escuela de párvulos que existió en 1878 en el distrito quinto de no recuerdo qué población. E.O., «Cotidianas», en: *La Vanguardia*, 14.09.1912, p. 6.

25. Tal vez alguien suponga que nos ceñimos demasiado al texto periodístico para hacer ese comentario; pero la censura, si lo es, debe enderezarse contra el periódico por haber mezclado la política y la gastronomía en una misma noticia. ¡Hay que escribir con cuidado, colegas! El propio periódico decía á renglón seguido una cosa que... vamos... La siguiente: «Dichos embajadores marcharán inmediatamente á sus respectivos puestos.» Y eso, después de un almuerzo copioso y de una conferencia también copiosa, francamente... En: *Gedeón*, 11.06.1911, p. 11.

El banquete forma parte de los contenidos de la noticia o la protagoniza. Antonio Espina (1993: 49) cuenta que el día tres de mayo de 1864, los progresistas celebraron un «banquete monstruo», al que asistieron más tres mil comensales. El acontecimiento culinario tuvo lugar en los Campos Elíseos de Madrid, el gran parque de recreo que había pasada la Puerta de Alcalá, frente a las tapias de los Jardines del Retiro.

26. De algún tiempo á esta parte parece que la sociedad española sólo tiene un objetivo: comer. Sólo se habla de banquetes; sólo por este medio se solemnizan los sucesos, ya prósperos, ya adversos de la humanidad. Una servilleta ha llegado á ser la bandera de la actividad humana, bien se

anude clásicamente al cuello, bien cuelgue del ojal, bien descanse sobre las rodillas (...) «Gastronomía», en: *Diario Oficial de Avisos de Madrid*, 09.06.1883, p. 1.

Durante el Periodismo Ideológico (véase epígrafe 2.3 del presente manual), donde este tipo de multitudinarias «comidas en común»[25] invade con su «banquetear incesante» la vida pública y la privada, el banquete inspira estilísticamente la metáfora periodística de la comedia política para unos; para otros, del encuentro y la negociación. Los festines multitudinarios acabarán, como predice el citado diario liberal, por caer en desuso.

27. (...) como todo lo estrepitoso que no proporciona un resultado inmediato, y no contribuirán mas que á presentar á un partido que reunía antes indisputables condiciones de mando, como un elemento de desorden y perturbación. «Sección Política», en: *El Clamor Público. Diario del Partido Liberal*, 04.05.1864, p. 1.

La prensa da noticia fija de la celebración de banquetes clásicos, feudales, políticos, parlamentarios, diplomáticos, militares, reales, nobiliarios, cortesanos, industriales, de accionistas, sacerdotales, deportivos, olímpicos, particulares, campestres, de despedida, de jubilación, de adhesión... hasta banquetes de la propia prensa. De forma casi automática, se suceden tantas y tantas comidas colectivas que algunos medios se refieren a estos encuentros denominándolos como banquetes celebrados «en serie».

28. La Diputación provincial de Málaga dominada por ese espíritu gastronómico inglés que tan aclimatado se halla

---

25 Alonso Troncoso, Víctor, «Banquete, hospitalidad y regalo en la poesía épica española», en: *Hispania*, 1991, septiembre-diciembre, pp. 835-874.

> entre nosotros, pensó en dar una comida al joven general, y diputado Serrano; pero este lo supo y contestó que «lo daba por comido»; que se destinase la cantidad dispuesta para el banquete al establecimiento de beneficencia mas necesitado de la ciudad. Cuánto economizarán los pueblos, si enmedio de ese furor gastronómico que domina á sus ayuntamientos y diputaciones provinciales, tienen muchos obsequiados como el joven Serrano. «Pensamiento filantrópico digno de admiración», en: *El Alquimista, operaciones-políticas-jocoserias*, 24.08.1842, p. 15.

Es infrecuente que, en los numerosos banquetes celebrados en la etapa del Periodismo Ideológico, trasciendan a la prensa los detalles gastronómicos. Como mucho, se enumera parte del contenido del menú. Pero si los periódicos no sienten curiosidad por comentar los platos ni ponderar su ejecución técnica, en cambio, sí van a deshacerse en elogios sobre la categoría del convite, aspecto del que sí informan, así como del personaje homenajeado en el mismo.

Espléndido, suntuoso, esmerado, magnífico, memorable, monstruoso... incluso modestísimo. Enumeramos solo algunos de los muchos adjetivos con los que la prensa de la época califica los banquetes. Estos actos sociales son también la oportunidad para proclamar discursos, generalmente políticos, por parte del prohombre obsequiado con la comida grupal; también para otras intervenciones como los brindis.

Estas unidades discursivas secundarias que son los brindis están subordinadas a la principal, el discurso del protagonista homenajeado. Ello no significa que carezcan de protagonismo, pues los brindis también pueden ser ardientes, brillantes, calurosos, irónicos, patrióticos, poéticos... entre otros calificativos que les da la prensa. Asimismo, pueden originar un juego floral entre los brindantes.

29. El hermano Madoz (diputado) hizo primero el siguiente satírico brindis:

    A la Constitución salvada por los bullangueros,

    Al orden sostenido por los anarquistas.

    A la propiedad respetada por los descamisados. Folletín «Brindo», en: *El Constitucional*, 13.10.1840, p. 2.

El banquete se enriquece con el desarrollo del lenguaje periodístico de este periodo. Bien con los anglicismos que incluye la prensa, pasando a denominarse en algunas informaciones un *lunch*, aunque no lo sea en realidad; bien mediante la variación, equiparando la cuchipanda colectiva, en honor de algún ilustre, con la voz homenaje, de donde pasará al lenguaje popular de «darse un homenaje» por una comilona.

30. Si fuésemos a explicar menudamente el éxito del menú, tendríamos ocasión [sic] de deleitar á los más fervorosos adoradores de la perfecta gastronomía. Todo fué [sic] rico y abundante, á un extremo que nadie se explicaba cómo la exajerada [sic] modestia de las esquelas de convite, había llamado *lunch* á un banquete tan brillante bajo todos los aspectos.

    Hasta el verdadero *lunch*, que precedió á la comida (...) fué notabilísimo y preciosamente presentado. «El mercado central de abastos», en: *El Guadalete*, 24.10.1882, p. 2.

Blanco y Negro
REVISTA ILUSTRADA

AÑO V | MADRID, 6 DE JULIO DE 1895 | NÚM. 218

ACTUALIDADES

(Fotog. Compañy)

El banquete de la Prensa

Todos los años, los periodistas que suelen asistir á la tribuna de la prensa en el Congreso tienen la buena costumbre de reunirse en fraternal banquete al cerrarse las Cortes, como mutuo homenaje de compañerismo y en recuerdo de las largas horas pasadas en el duro banco, la mano en las cuartillas y el oído fijo en los discursos que se pronuncian en el salón. Son invitados á la mesa los secretarios de la Cámara; gente de adentro y de afuera del oficio se une por simpatía á los comensales, y el presidente del Congreso suele remitir cigarros, ya que los caramelos no serían de oportunidad en tal ocasión.

Este banquete anual de la prensa ha tenido en el año presente más importancia por el número de los asistentes. A los periodistas de la tribuna se han unido de muy buen grado casi todos los escritores que plumean en los diarios de la corte; los directores de los periódicos, muchos diputados, ex ministros y políticos de todas categorías concurrieron á la fiesta celebrada en el Retiro el domingo 23 del mes pasado, y al final del banquete el activo fotógrafo señor Compañy obtuvo varios grupos, uno de los cuales es el que presentamos á nuestros lectores.

Noticia del banquete anual de la prensa en: *ABC-Blanco y Negro*, 06.07.1895, p. 1.

Reconozco ante todo la justicia con que se ha procedido al banquetear al maestro Chapí, al maestro Feliú y á algunos otros caballeros de los banqueteados en no lejanas fechas. Pero, no sé por qué, «hame dado en la nariz» (por la parte de adentro) que andando el tiempo va á caer en desprestigio el obsequiar con digestiones laboriosas á personajes políticos, artistas, literatos, hombres de ciencia y barrenderos distinguidos.

Lo que suele acontecer con eso de los banquetes tiene las apariencias de verdadera anomalía.

Precisamente al sujeto favorecido por la fortuna (hija del mérito muchas veces) es á quien convidamos unos cuantos infelices que no le llegamos á la suela del zapato, ó de los zapatos, si gasta más de uno.

—¿Sabe usted que me ha caído el premio gordo? nos dice un jugador de lotería.

—¿Sí? ¡Caracoles! Pues no diga usted más, le contestamos. Con tan fausto motivo, y previo el empeño de alguna prenda, le daremos á usted un banquete los amigos cariñosos.

—¡Pero hombre, si yo soy quien debe.....

—Nada; no hay que alterar las costumbres.

Y el dichoso mortal come y bebe á costa de sus conciudadanos, no sin que alguno de éstos, al volver á su casa, se vea interpelado así por su señora:

—¡Qué colorada traes la nariz, Anacleto!

—Es que me he excedido en el banquete que acabamos de dar á López Lázuli con motivo de la herencia que ha pescado el jue-

ves. Verdad es que las patatas escocidas, y el *Champignol malgré lui*, y los asperges y el vino estrepitoso, estaban exquisitísimos. Créete que se han chupado los dedos hasta los más refractarios á chuparse las extremidades.

—¡En cambio, tu pobre Celsa aquí, agarrada á las sempiternas lentejas con sus correspondientes inquilinos enlutados!

—¡Qué quieres, hija! Los compromisos..... la personalidad del ilustre festejado.....

—¿Y qué te ha dicho el ilustre festejado?

—A mí, aisladamente, nada. Nos ha dado las gracias en globo.

—¿Es aeronauta?

—No; quiero decir que nos ha englobado para manifestarnos su gratitud.

—Y tú, ¿de qué le conoces?

—De que una vez, yendo ambos en el tranvía, me preguntó la hora que era.

—¿Y eso te obligaba á contribuir al banquete?

—No, por cierto; pero el que más y el que menos de los comensales tenía con el festejado tanta amistad como yo. El caso es que uno vea su nombre al día siguiente en letras de molde.

En efecto; este honor y el afán de *salir* alguna que otra vez del inevitable puchero doméstico, les anima

Crónica jocoseria del escritor y humorista Juan Pérez Zúñiga sobre la plaga de los banquetes.

á muchos á inscribirse cuando se trata de banquetear á cualquier ciudadano, ya sea de la clase de genios, ora sea de la clase de galápagos.

Pero suele sucedor que después la prensa no cita nombres por falta de espacio y, en cambio, el iluso comensal suele purgar los excesillos con un cólico cerrado á piedra y lodo, ó entornado cuando menos.

La moda de los banquetes está hoy en todo su auge. Los maestros compositores, los poetas dramáticos y aun los bailarines con circunstancias, viven hoy en constante *peligro* de ser banqueteados.

O lo que es lo mismo: ¿Éxito en puerta? Banquete á la vuelta.

¿Que un doctor extrae con fortuna trece tumores como trece pupitres á un prójimo desgraciado? Pues aparte de que le extrae á la vez que los trece tumores trece millares de pesetas, los compañeros le dan de comer en la fonda y hasta le disparan allí sonetos quirúrgicos.

¿Que un hombre público revienta parlamentariamente al grupo que le es contrario? Pues no se hace esperar mucho la salsa tártara de los amigos ó el solomillo de los correligionarios.

Esto pasa hoy. Mañana, no crean ustedes que es *desaforación*, veremos publicada en serio por algún periódico la estadística siguiente:

«La primera semana del corriente año de 1914 ha sido fecunda en banquetes:

»*Lunes.*—Banquete al clown Plum-Puding para solemnizar el notable puntapié que dió el jueves á su correspondiente Tonto.

»*Martes.*—Banquete al aplaudido sacristán de la parroquia de San Luis por haber devuelto á la viuda de López un portamonedas que se dejó en la sacristía.

»*Miércoles.*—Banquete al eminente veterinario Sr. Ventosilla con motivo de haber evitado la muerte al minino del general Borbotón.

»*Jueves.*—Banquete á Críspulo Mordente, flautín del regimiento de Zaragoza, por haber tocado el domingo con aprovechamiento en presencia de tres nodrizas riojanas.

»*Viernes.*—Banquete al director de Obras públicas con motivo de haber estrenado unas zapatillas para andar cómodamente por la Dirección del ramo.

«*Sábado.*—Banquete al académico de la Historia señor Capacete por haber descubierto que Asafétida no fué ningún emperador romano.

»*Domingo.*—Banquete al insigne poeta manchego Manuel Sánchez con motivo de la charada que insertó el día de Reyes en *El Higo Constitucional.*»

. . . . . .

¿Qué más? Anoche soñé yo que allá en mi vejez iba también á ser banqueteado, gracias á la miaja de nombre que tengo (y llamándome Juan no es modestia decir que tengo una miaja de nombre).

El tal sueño, que merece capítulo aparte, ¿será susceptible de realización algún día?

¡Quién sabe! Nadie puede decir «de este agua no me harán beber».

Cosas tan estupendas vemos en este mundo, que ya no nos atrevemos á dudar de nada. Todo es posible, y debemos estar dispuestos siempre á creerlo todo á *pie enjuto* (como dice de buena fe cierto diputado monosilábico).

El día menos pensado van á decirle á uno:

—¿Sabe usted que el ministro de Marina acaba de dar á luz dos robustos gemelos?

Y uno contestará, sin manifestar asombro:

—Pues que Dios le dé salud para criarlos y le libre de postemas, amén.

JUAN PÉREZ ZÚÑIGA

En: *ABC-Blanco y Negro*, 30.03.1895, pp. 8 y 9.

Un almuerzo en Lhardy

Cinco jefes liberales han almorzado hoy en Lhardy. La historia de España se ha inclinado, abatida por el peso de tan sonado acontecimiento. Cinco jefes liberales dispuestos a proyectar, entre sorbos de Champagne, la salvación de España. ¡Oh, recuerdos de la Restauración y de la Regencia!

Lhardy ha sido durante muchos años el cenáculo de nuestros apóstoles políticos. Las crisis, los pactos, las travesuras, los duelos, todo comenzaba y todo terminaba en Lhardy. Cuando un caudillo político quería conquistar la confianza del Rey reunía a sus amigos en Lhardy y exponía su plan en el misterioso retiro de las habitaciones reservadas. Hasta cuando nuestras tropas se batían heroicamente en Cuba y nuestra escuadra salía gallarda y altivamente hacia el sacrificio seguro, los ministros solían decirse: "Puesto que es necesario que hablemos de todo esto, ¿no sería conveniente almorzar en Lhardy?"

Como Francia tuvo sus famosas "cenas de la Regencia", también nosotros hemos tenido estotros "almuerzos de la Regencia", de los que ahora sólo queda un recuerdo pintoresco y acaso... esta magnífica supervivencia de los almuerzos liberales. Asuntos de Estado, problemas internos y externos, restauración de nuestra Hacienda malparada—¡oh, maravilloso Sr. Navarro Reverter, que en Lhardy quería arreglar nuestra economía nacional!—, todo lo saben las mesas del viejo restaurante. ¿Dónde encontrar confidentes más encantadores que los ceremoniosos servidores de Lhardy, hombres de barba blanca y aire escéptico, irónicos y deliciosos conocedores de tantas cosas relacionadas con la mirífica época sagastina y con los días archicómicos de nuestro señor don Francisco Romero Robledo?

Pues hoy, cinco jefes liberales que tienen el alma hecha a la usanza de aquellos tiempos se reunen todavía en Lhardy para remozar a España. ¿Qué venenos verterá cada uno de ellos en la verde copa de su vecino de mesa?

Momentos antes del almuerzo hemos podido oír al Sr. Alcalá Zamora. Iba muy distraído, tan distraído, que no advertía cómo el sol del mediodía le tostaba los rizos bien cuidados y pulidos. Don Niceto, a quien Dios—según cree el tremoloso político—le ha deparado para magnas empresas, ensayaba un discurso o reflexionaba en voz alta. Este último, acaso. Le hemos oído decir:

"Yo soy el alma del Garibay de la política liberal española. No conozco la paz ni el reposo. ¡Si estos pobres jefes liberales que me invitan a almorzar envejecieran muy de prisa! Sus grupos necesitan de un caudillo más y más orador, de un caudillo como yo, por ejemplo... Esos tres enemigos míos, Romanones, Alba y García Prieto, gozan de una salud a todas luces insoportable. ¿Por qué sucederán así las cosas en este desdichado mundo sublunar?"

Dejamos de seguir los pasos de D. Niceto cuando éste llegaba a Lhardy. Cuando a los postres del almuerzo haya encendido su habano, acaso haya visto surgir entre las espirales de humo un diablillo encarnado, de faz maliciosa, el mismo que se le apareció cuando supo de un modo indudable que la Dirección General de la Tabacalera no sería nunca para él...

¡¡Cinco jefes liberales reunidos!! Son más, en el viejo liberalismo español, los jefes que los partidarios. A pesar de todo, convendrá que todos los españoles, ante la reunión de este quinteto, temblemos. Desean de tal modo la salvación de España, que a veces adoptan resoluciones terribles. Es muy posible que se les ocurra redactar un programa de Gobierno.

Artículo sobre un almuerzo político en Lhardy en primera de *La Voz*, 03.07.1920, p. 1.

La incorporación al texto periodístico de la valoración pericial del contenido del banquete, es decir, por parte de un gastrónomo experto, no va a llegar hasta mediados del siglo XIX, cuando la prensa dé a la gastronomía categoría de acontecimiento periodístico; y el menú sea el elemento más importante del gastro-show de la mano de los primeros cocineros mediáticos.

Hará falta para ello que el periódico cuente con comensales especializados en asesoría gastronómica. En el ejemplo que reproducimos debajo, estos peritos de la buena mesa son los protagonistas de la atribución velada de fuentes siguiente:

> 31. Después de haber desfilado se sirvió en la casa consistorial un opiparo [sic] suntuoso y elegante almuerzo; y al calificarle asi [sic] no hacemos mas [sic] que repetir lo que con entusiasmo gastronómico dicen algunas personas conocedoras de la materia, y á quienes nadie recusará como zarramplines en asuntos de ambigús. En: *El Corresponsal*, 16.11.1842, p. 2.

El banquete prolonga su éxito mediático en el ciclo del Periodismo Informativo (véase epígrafe 2.4), aunque con el consiguiente cambio en su tratamiento periodístico. Con la excepción de alguna crónica de carácter satírico, estas comidas colectivas saltan a los ladillos y los titulares, llegando a constituirse en espacios noticiosos fijos, diferenciados tipográficamente, agrupando en un bloque informativo varios de estos homenajes gastronómicos.

La celebración de banquetes se dispara y su cobertura informativa se convierte en algo abrumador. Algunos medios insertan recursos rechazando las invitaciones para asistir a estos agasajos. La sección «Teatros» de *El Duende* (02.11.1913, p. 5) publica un recuadro avisando de que «Este periódico no admite localidades de ningún teatro ni invitación á ningún banquete». En el mismo ejemplar de dicha

cabecera, se dice en su página 11 que «... en el formidable banquete de los reformistas comieron todos con mucho apetito. Y se llevaron fiambres para ir tirando... hasta otro banquete.»

32. Periodistas con ganas. Como es tradicional, la presentación del Salón Náutico a la prensa se hizo por medio de un almuerzo ofrecido por el comité organizador. El cocinero Juanito Durán, encargado de realizarlo, suele esmerarse de una manera particularísima y por ello en esta cita anual suele haber una asistencia multitudinaria de periodistas, informadores y colaboradores de prensa armados de voraz apetito. El almuerzo de ayer se celebró en el Real Club Náutico.

    Para empezar, Juanito Durán preparó un aperitivo, y para seguir todo un menú incompatible con las dolencias de riñón, las úlceras o el exceso de colesterol: pastel de gambas tropical, mousse de *foiegrass* de ganso, vieiras al limón verde, *carré* de cordero asado con habas y guisantes a la catalana, un milhojas de pistache y mantecado al *kirsh*. Como bodega, vinos Blanco Pescador y un tinto *Beaujolais* 1980, así como champán *Non Plus Ultra* y como licores *Remy Martín* [sic], *Armagnac* y licor de mandarina.

    Hay cierta tradición, por parte de algunos, de pasarse, y así, por ejemplo, un señor de *Radio Juventud*, además de agotar los cuatro platos fue repitiendo de vieiras hasta completar la docena. Poch Soler, «Mañana abre puertas el "Salón Náutico"», en: *El Periódico de Catalunya*, 16.01.1981, p. 19.

La continuación del texto anterior es aún mejor, con el cocinero tomándole el pelo a los periodistas:

33. «Una comida poco cargada». Juanito Durán nos explicó: «Como cada año, he intentado hacer un menú sencillito. Reconozco, de todas maneras, que las grasas suponen un cincuenta por ciento de lo servido, pero la intención era que no resultara cargado. Lo que aconsejo es que por la noche no se cene, y mañana todo el mundo estará en perfecto estado» (...). Poch Soler, «Mañana abre puertas el "Salón Náutico"», en: *El Periódico de Catalunya*, 16.01.1981, p. 19.

En el ámbito de la comunicación pública en torno a la mesa recordamos los *Desayunos del Ritz*, luego del Palace, entre periodistas y políticos durante la Transición. Unos encuentros muy apropiados para que ambos colectivos se acercasen.

Los últimos años, los banquetes han sido sustituidos por cócteles en los que la prensa sí participa como invitada; mientras que los ágapes se destinan más a agasajar a presidentes de Gobierno y Jefes de Estado de otros países de los que los medios sí dan noticia pero, en ellos, ya no suelen tomar parte.

2

LA GASTRONOMÍA HACE HISTORIA EN LA PRENSA

2.1 Primeros contenidos culinarios en prensa periódica

Los primeros contenidos de carácter gastronómico, en la prensa periódica editada en España, se localizan a mediados del siglo XVIII en el *Diario Noticioso, curioso, erudito y comercial público y económico*, fundado por Nipho. La publicación con que la prensa alcanzó la periodicidad diaria en nuestro país. La mayoría de dichos contenidos son demandas de empleo de los principales artífices de la gastronomía: los cocineros.

Este tipo de anuncios es habitual en los periódicos de la época, como el *Diario de Madrid*. El adelantado Nipho, con la publicación de textos de utilidad inmediata para el lector —pues también difundía consejos prácticos de diferentes clases, entre ellos, recetas—, se convierte en un pionero del modelo periodístico llamado, dos siglos y medio después, Diario de Servicios o Prensa de Servicios.

> 34. Sirvientes. En la calle de Jacometrezo n. 12, frente a la de Chinchilla, darán razon de un cocinero francés, que guisa

perfectamente, sabe hacer masa, y entiende de repostería, tiene quien abone su conducta. En: *Diario de Madrid*, 09.08.1802, p. 4.

Otras piezas periodísticas del siglo XVIII sí encajan mejor con la idea de un vestigio histórico de la reseña gastronómica actual. Incluyen aspectos tan modernos como las mesas compartidas, la comida para llevar o entregar. El texto que reproducimos a continuación, manteniendo el castellano de su época, se publicó durante varios meses:

35. AVISO AL PVBLICO. SE hace faber, como la Cafa Pofada de Cavalleros, titulada la FONTANA DE ORO, fita en la Carrera de S. Geronymo, la ha tomado Gabriél Arnefto, Alemán, Gefe de Cocina que fue del Excmo. Sr. Marqués de la Enfenada, mandado venir de París por orden de dicho Señor; i y defeando el mejor alivio al Público, y comodidad de los Tranfitantes, afi Nacionales, como Eftrangeros, hace notorio, que defde primero de Marzo recibe toda Gente de forma á Mefa Redonda, y otras de todos precios, que fe fervirán con la mayor decencia, y delicadeza. Afimifmo fe vende, en el quarto baxo de dicha Pofada, todo genero de Bebidas heladas, Café, Thè, Chocolate, y Vizcochos finos de todas calidades, Y de Repofteria quanto fe pida, trabajado con la mayor perfección, y prolixidad, como lo experimentarán todos los Señóres, que tuviefen a bien concurrir en la nominada Cafa, donde fe harán también Platos exquifitos para fuera, de Cocina, y de Repofteria. Y qualquiera perfona, que quifiere írfe á divertir á la Cafa de Campo de Somofaguas, podrá avifar á dicha Fontana, donde fe le adminiftrará todo lo necefario. En: *Diario Noticioso Universal*, 22.04.1768, p. 4.

En el mismo diario se da noticia de la apertura de un obrador de confitería en Madrid. El centralismo borbónico favoreció una política

gubernamental en auge de la prensa capitalina en detrimento de la regional, que aun su importante tradición gacetillera fue condenada a desaparecer. La información del nuevo establecimiento gastronómico se difundirá en fechas sucesivas, algo habitual entonces:

> 36. NOTA. SE dá noticia al Público, como Monf. Nugues, Paftelero Francés, abre el dia [sic] primero de Julio una Paftelería en la calle de los Jardines, cafa fegunda á la izquierda entrando por la Red de S. Luis, donde se encontrarán á todas horas muchos géneros de Paftelería á la moda de París: también fe hallarán exquisitos platos de Cocina; y en avisando con tiempo, hará Comidas, Cenas, y Meriendas, y todos géneros de Masa: Y también se encontrarán fiambres para los que vayan de camino, todo con baftante equidad. En: *Diario Noticioso y Universal*, 25.06.1770, p. 4.

Algunos anuncios laborales que publicó Nipho —quien cambió varias veces el nombre a su cabecera—, donde ofrecen sus servicios los guisanderos profesionales, incluyen la descripción de las habilidades que poseen. La técnica del cocinero será un elemento de valoración en los textos periodísticos dos siglos más tarde. En este ejemplo, se refiere a la destreza técnica de: «Un fugeto, de habilidad grande para qualefquiera Cocina».[26]

La historiadora María Dolores Sáiz (1983: 17) ha documentado una intensa actividad publicística anterior a la división en modelos de diario. Esta va desde «las primeras formas de comunicación de matiz periodístico» en el siglo X, hasta finales del XVIII con «la primera y violenta reacción gubernamental contra la prensa en España» a cargo del Conde de Floridablanca. Secretario de Estado de Carlos III y Carlos IV que erradicó todos los periódicos salvando únicamente los

---

26 *Diario Noticioso Universal*, 28.12.1762, p. 3.

oficiales, como *La Gaceta de Madrid*, el *Mercurio Histórico* y el *Diario de Madrid*.[27]

En este periodo previo a los modelos periodísticos, considerado la prehistoria de nuestra prensa, que llega hasta el siglo XVI, se trata más de culinaria y arte de cocina que de gastronomía. Del mismo modo que en la prensa gala, hasta revitalizarse este término por Berchoux, autor del poema *La Gastronomie*, debió de hablarse más de lo que el ensayista Michel Montaigne denominó «science de gueule» o ciencia de la boca.

Cuando quiere introducirse el término gastronomía en la prensa va a encontrarse con que en España ya existía un término, en nuestra literatura culinaria, para referirse a ello. El citado arte de cocina. La voz ilustrada 'gastronomía' acabaría por imponerse, no sin la oposición de parte del pueblo español resistente a ilustrarse, también en lo culinario, prefiriendo su querido arte de cocina a la nueva corriente gastronómica francesa.

Este núcleo de resistencia no era solo paladial, sino también conservador de las tradiciones y costumbres populares, gustos artísticos y literarios castizos; frente a esa razón que quiso imponérsenos, a bayoneta, por parte de la nueva Francia, ilustrada y enciclopedista, primer país europeo en superar la Edad Media. España asumió el término francés en el XIX y, en el XXI, buena parte de la mejor la gastronomía mundial habla español.

En la prensa previa a su división histórica en modelos periodísticos, se escribe de banquetes, de utillaje y menaje culinarios como almireces,

---

[27] La Real Resolución de 24 de febrero de 1791, firmada por el Secretario de Estado José Moñino y Redondo, Conde de Floridablanca, establecía la prohibición de todos los periódicos, excepto el *Diario de Madrid* y los de carácter oficial, como *La Gaceta, Mercurio Histórico y Político*; y contenía una condena radical de todas las publicaciones periódicas (Sáiz, 1983: 244).

asadores, baterías, campanas, cuchillos, hornos, mantelerías, vajillas; de los tipos de cocina; de sus oficios y oficiantes, como «el Gefe de las cocinas», «el que cubre la Mefa, el Guarda-Ropa y otros oficiales de Cocina»[28], cocineros, marmitones, ayudantes de cocina; repostería, menús y «las Frutas, Dulces y las Viandas de cocina más exquisitas».[29]

Del mismo modo que la gastronomía, el concepto de arte de cocina tampoco escapará de los cuasi sermones que limiten sus excesos pantagruélicos, rasgo característico también del estilo del discurso periodístico de esta época.

> 37. El arte de cocina hace muchas cosas muy dañosas, que no lo serian en sí por su propia naturaleza. Mezclando muchos ingredientes por hacer salsas picantes ó ricas sopas, casi se vuelve venenosa muchas veces la composición. Todo lo que está muy condimentado, escavechado etc., y es solo incentivo para el gusto y para el luxo, jamas dexará de dañar el estomago. Seria ventajoso para el genero [sic] humano que la cocina como arte fuese desterrada. El simple asado y cocido es todo lo que se acomoda bien con el estomago [sic]; es suficiente para la gente sana, y los enfermos necesitan de mucho menos. «Del alimento», en: *Continuación del Memorial Literario Instructivo de la Corte de Madrid*, julio de 1796, p. 105.

En la frontera temporal con el primer modelo periodístico, encontramos alguna reseña de libros de tema gastronómico. Prueba de la apertura temática del discurso crítico en la prensa de la época. Es el

---

28 *Mercurio histórico y político, en que se contiene el estado presente de la Europa: lo que passa en todas sus cortes: los interefes de los Príncipes; y todo lo más curiofo que pertenece al mes de junio de 1748*, Tomo XLI., p. 18.

29 *Mercurio histórico y político* (...) diciembre de 1748, p. 8.

caso de la «poesía confiteril» contenida en el poema épico festivo titulado *La Dulcíada*. Cuyo estilo, de permanente celebración gulesca, empapa de *gourmandise* o golosinería todo el texto periodístico de principio a fin.

Algunos de los temas tratados en la citada composición lírica, como las quejas por «la introducción de la cocina francesa, y de los licores extrangeros» ya anuncian, por la vía culinaria, algunas de las reivindicaciones en defensa de lo nuestro que hará el Periodismo Patriótico. Esta originalísima crítica de libros de literatura de tema gastronómico comienza diciendo:

> 38. Ved aquí una obra que en lugar de en la tienda de un librero debería venderse estas pascuas en todas las confiterías y puestos de turrón, mazapanes, xalea y perada que por todos los portales, calles, callejuelas y esquinas aparecen en estos dulcísimos dias á dulcificar nuestros golosísimos ojos, dedos, boca, vientre y todo el cuerpo, pues no parece sino que en tal tiempo llueven, manan y brotan dulces por todas partes, empapandonos en almibar hasta convertirnos en compotas y conservas (...).[30]

En *La Dulcíada* también se mencionan algunos referentes personales y temáticos como golosos y glotones, la diosa de la golosina, incluso el buen gusto que se le aparece al poeta en sueños, prohibiéndole comer de ciertas dulzuras donde se ha hecho mal uso del azúcar.

---

30 Esta extensa pieza de crítica literaria de tema gastronómico se publica en dos partes en la obra periódica titulada *Minerva o El Revisor General*, Tomo VIII, Miscelánea Crítica. Con fechas de 3 de noviembre de 1807 (pp. 140-144) y de 5 de enero de 1808 (pp. 145-150).

Elementos pobladores, como decimos, de las páginas del futuro periodismo gastronómico que está forjándose desde esta etapa previa.

El siglo XVIII o Siglo de las Luces también alcanza a España. Las nuevas ideas de la Ilustración francesa se topan con las añejas de nuestro país, que se resiste a perder su esencia católica, monárquica y grecolatina frente al racionalismo y el enciclopedismo llegados del vecino país regicida. Los ilustrados serán considerados aquí, por su superficialidad, los «eruditos a la violeta»[31], petimetres o, más escuetamente, «violetos».

El petimetre, del francés *petit maître*, pequeño señor o señorito, fue un neologismo de la España de entonces para designar a los violetos, seguidores de la moda gala. El *DRAE* se refiere con este término a la «persona que se preocupa mucho de su compostura y de seguir las modas». Estas se dictaban desde las publicaciones periódicas, tenidas por sus publicistas como el medio didáctico más idóneo (Cebrián, 2003: 78).

La gastronomía existe y se practica en esta época en España, aunque los periódicos no se refieran a ella como tal, sino simplemente como «cocina», adjetivada de francesa o italiana; o mediante sintagmas de mayor aceptación como «arte de cocina», «arte de pastelería» etc. Lo que se corrobora en este fragmento del estudioso Manuel Gómez Imaz (1910: 334), que recoge algunos anuncios de guisanderos profesionales:

---

31 La designación procede de la obra homónima de José Cadalso *Los eruditos a la violeta* o *Curso completo de todas las ciencias dividido en siete lecciones para los siete días de la semana*. En esta prosa satírica, publicada en 1772, el escritor gaditano reprende a los que considera sabios superficiales surgidos en los salones de la Ilustración, y que, sin saber de nada, opinan de todo. El *DRAE*, por su parte, define «erudito a la violeta» como «Hombre que solo tiene una tintura superficial de ciencias y artes».

> COCINEROS. Anunciábanse mucho en los diarios, de los que no pocos eran italianos, como por ejemplo:
>
> > Santiago Capelli, desea su acomodo en calidad de cocinero. Juan Sardo, cocinero, busca acomodo en este destino; para ayudante de cocina Martínez del Villar.
>
> Aunque en elevadas clases y contado número de familias usaban la cocina francesa ó italiana, principalmente en la corte y algo en Cádiz, la cocina española seguía siendo la nacional, inspirándose en el código culinario del célebre Juan de Mata, cuya obra corría impresa con profusión: *Arte de repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces secos y en líquido, Vizcochos Turrones y Natas, etc*. y Diez meses con sus explicaciones, etc. Madrid. MDCCXLVII. Por Antonio Marín.
>
> En 4.º, con láminas de mesas compuestas. Este libro es muy curioso por las láminas que nos muestran la clase de adornos y gusto en las mesas que privaba en aquellos días, que revela gran refinamiento.

La figura más importante de esta etapa periodística es la del intelectual y político ilustrado Gaspar Melchor de Jovellanos. A la sazón, nuestro primer inspector gastronómico, que informa de los productores agroalimentarios, así como de las condiciones de alojamiento y manducatorias de las fondas donde hace parada en sus viajes, como han señalado, entre otros autores, Lorenzo Díaz o David de Jorge.

Modelos periodísticos

La historia interna del periodismo es, principalmente, la de los diferentes modelos de diario en que esta viene dividiéndose. Los modelos periodísticos donde hemos analizado la evolución de los contenidos gastronómicos en la prensa española (véase epígrafes 2.2 a 2.7), dividen la historia de la prensa en etapas; cuya temporalidad y características estilísticas han sido señaladas por distintos estudiosos.

Dichos modelos de prensa son los siguientes:

- Periodismo Patriótico (1808)
- Periodismo Ideológico (1810)
- Periodismo Informativo (1870)
- Periodismo Interpretativo-Explicativo (1945)
- Periodismo de Servicios (1980)
- Periodismo Ciudadano (2000)

Al lado de cada uno de ellos indicamos solamente su fecha de comienzo. Hemos preferido no incluir la de su finalización pues estas etapas periodísticas no concluyen al modo de compartimentos estilísticos estancos. Dicha permeabilidad hace que algunas características propias de la prensa de algún período pervivan en el siguiente, donde han seguido evolucionando, al igual que los medios técnicos.

Tampoco se producen por igual en todos los países, diferenciándose mucho entre la prensa anglosajona y las «neolatinas europeas». En estas, según Casasús y Ladevéze (1991: 18), el periodismo de ideas, es decir, ideológico o de opinión, duró hasta bien entrado el siglo XX, pues resultaba más fácil llenar las páginas con artículos —instrumento esencial en las confrontaciones avivadas por la Ilustración— que con noticias.

Los modelos periodísticos incorporan los últimos avances en la tecnología de las comunicaciones —imprenta de tipos móviles, linotipia, rotativa, *offset*, procesador de textos y diseño electrónico, internet y nuevas tecnologías para la información y la comunicación o TICs— para dar respuesta a la demanda de información del público, que se ve satisfecha en la creación de nuevos géneros periodísticos y nuevos contenidos.

Cada modelo ha incluido, en función de la tecnología de impresión y composición de que se dispusiera en ese momento, un determinado tipo de contenidos que ha influido también en los gastronómicos, con un enfoque informativo y argumentativo diferentes. Textos, ilustraciones... así hasta llegar al *ciberperiódico* que, además del contenido escrito y fotográfico, ofrece información en otros formatos audiovisuales que son accesibles desde su propia web.

Al igual que los aficionados deportivos tienen la oportunidad de asistir todas las temporadas a más de un encuentro al que se apela como «el partido del siglo» o «el combate del siglo», etc, nuestro estudio exhaustivo de la prensa, desde mediados del siglo XVIII al primer cuarto del XXI, nos revela un estado de *boom* mediático permanente de la gastronomía, que le da relevancia a las publicaciones periódicas que incluyen este tipo de contenidos golosos.

Afirmación que hacemos después de encontrar textos periodísticos de distintas épocas y modelos de prensa, en los que se celebra una eclosión de publicaciones de contenido gastronómico. El alcance de los diferentes *booms* del periodismo gastronómico escrito no ha sido igual en todas las épocas, ni por alfabetización de la población ni por el alcance difusor de dichos medios.

Con lo que el relato de la gastronomía, en las diferentes formas que esta tiene de presentarse y denominarse, siempre ha estado vigente en nuestros periódicos. Con el predominio, en cada modelo periodístico, de un referente temático o personal sobre el que proyectar la fascinación del público: los suntuosos banquetes, los cocineros mediáticos, los macroeventos o los grandes productos de la gastronomía española...

> El cliente paga el menú, pero también el relato, lo que ahora llaman el alma de la cocina, que el cocinero convertido en artista despliega en directo. En ese relato penetra el cliente y el cocinero incluso le responde (González Turmo, 2019: 48).

Lo anterior, hacemos un inciso, plantea al investigador otra línea de estudios en materia de recepción, que determine con rigurosidad académica cómo reciben el consumidor y el *prosumidor* actuales ese relato periodístico de experiencias gastronómicas —el *gastroturista*, como lo denomina el gastrofísico Spence (2017)— con la incorporación de la inteligencia artificial (IA).

Los modelos de prensa se corresponden, a su vez, con los diferentes modelos culinarios —cocina vegetariana, vegana, mediterránea, regional, nuevas cocinas, china, japonesa, tecnoemocional...— que a lo largo de la historia de la gastronomía española han sido. La gastronomía, concepto en evolución permanente, pues ocurre a lo largo del tiempo, pertenece según Revel a la corriente inasible de las cosas. Las que solo podemos valorar diacrónicamente, esto es, en perspectiva con respecto a un punto fijado en el tiempo.

2.2 Periodismo Patriótico

Denominamos Periodismo Patriótico al realizado en España durante la Guerra de la Independencia (1808-1814), contra el ejército francés, que fue considerado invasor por una parte de los españoles —los patriotas—, pero libertador, en cambio, por otra —los afrancesados—. Esta división civil interna llevaría a que la contienda se librara, además de en el campo de batalla, en las redacciones y en las cocinas.

Este periodismo llamado patriótico eclosionaría en España entre 1808 y 1811. Periodo en que principia una honda transformación periodística que evoluciona hacia un modelo informativo de cariz más político.

El nuevo periodismo doctrinario convivirá con el anterior hasta sustituirle completamente, cuando mediado el siglo XIX, el telégrafo y el ferrocarril impulsen el desarrollo del modelo informativo (Seoane, 1996: 11).

La Guerra de la Independencia Española originó un nuevo modo de hacer periodismo (Sánchez Hita, 2009: 236) y un espléndido resurgir de la prensa (Sáiz, 1983: 248). Si el XIX es el siglo del periodismo, lo es también del inicio de la cocina española, afirma Néstor Luján; pues nuestra culinaria se reafirma y toma carta de naturaleza en esta contienda.

> Con las tropas napoleónicas irrumpe en España la Edad Contemporánea. También para el periodismo los primeros años del siglo —el nacimiento del periodismo político en 1808, al calor de la efervescencia ideológica producida por los acontecimientos y de la libertad de prensa, existente de hecho antes de que dos años años más tarde sea decretada por las Cortes de Cádiz— marcan un punto de inflexión que inaugura una nueva época (Sáiz, 1983: 18, 103).

La confrontación bélica en su aspecto culinario continúa la pugna iniciada el siglo anterior con la llegada a España —país católico, monárquico y de formación cultural clásica, es decir, grecolatina— de las primeras ideas ilustradas. Estas no gozaron de unánime aceptación por ateas o racionalistas, enciclopedistas y, además de magnicidas, promotoras del francés y el inglés como nuevos idiomas científicos. Como lo son hoy.

La Europa de la antigüedad se enfrenta a la de la modernidad en las calles y redacciones españolas del siglo XIX. A este primer estadio del Periodismo Patriótico, surgido como reacción popular a la invasión napoleónica, sucederá, informativamente hablando, la del periodismo político, igual de pujante y combativo, fruto del furibundo debate ideológico en torno al constitucionalismo entre serviles y liberales.

Una década antes, el Conde de Floridablanca creó el cordón sanitario que salvaguardó nuestra medievalidad de entonces del contagio de modernidad exterior. Con esta medida se erradicó prácticamente la

profesión periodística en España. La invasión militar francesa provocará, en casi todas las provincias españolas, una arrolladora reacción publicística tintada de patriótica resistencia.[32]

Los napoleónicos tomaban las publicaciones periódicas españolas «por derecho de conquista» o atrayéndose el favor de sus directores, a quienes el pueblo descalificó de infames. La estrategia publicitaria del invasor buscaba ganarse el favor de la opinión pública, difundiendo mensajes positivos de la modernidad. Encarnada por los franceses, y su afán por sacarnos del atraso institucional, pues éramos aún Antiguo Régimen.

En la apertura e «invocación de la opinión pública, su justificación en ella», se encuentra, a juicio de la citada Seoane (1996: 12), lo que distingue, fundamentalmente, a la nueva política liberal del siglo XIX con respecto a la absolutista, propia del Antiguo Régimen: «ya no se gobierna en secreto, sino en la publicidad, a la luz, tratando de convencer, de entusiasmar».

Los sucesos de 1808 suponen la entrada de España en la Edad Contemporánea y la evolución a una nueva sociedad española diferente a la del Antiguo Régimen, como afirma González Echegaray (1981: 10).

En esta agitada etapa bélica de la invasión napoleónica se produce un *boom* de publicaciones periodísticas de consecuencias muy importante para la presente y las sucesivas fases de la prensa o Cuarto Poder.

La lidia con los napoleónicos supuso para «el dormido león español», que despertó en Madrid el 2 de mayo de 1808, el inicio de su transformación social, cultural y culinaria. Materializada en el surgimiento de una clase media con la que principia la cocina española decimonónica. Hecho apreciable en la literatura costumbrista de primera

---

32 Del Arco (1914: 9, 10).

mitad de siglo y en la novela realista de la segunda, como describe Néstor Luján (1983: 217):

> La cocina española del siglo XIX comienza a partir de la Guerra de la Independencia y se caracteriza por la presencia de una nueva clase social que empieza a pesar de manera considerable en la vida de la sociedad española. Nos referimos a la llamada clase media. Desde el punto de vista alimenticio, por primera vez entre la gran cocina aristocrática y los yantares pobres, sobrios y a menudo insuficientes del pueblo, empieza a crear a imitación de Francia o Inglaterra una cocina familiar más equilibrada y mesuradamente rica en lo que se refiere a nutrición (…) se denominaba clase media a los que no pertenecían a la aristocracia ni al áspero mundo del trabajo manual en cualquiera de sus aspectos, tanto urbano como rural.

La cocina francesa, explica Luján (1983: 218), ya había ido imponiéndose paulatinamente entre la aristocracia española; no sin gran resistencia de los casticistas contra los afrancesados, y viceversa, pero, en aquel momento, la suculenta cocina de los invasores, gracias, entre otras cosas, a su eficacia didáctica, triunfaba en todo el mundo a base de unos «magníficos, bien reglamentados y disciplinados recetarios».

En el botín de guerra por el que combaten los franceses se encuentra también el rico tesoro de la gastronomía española. Los galos no habían venido sólo a conquistar España, sino también nuestra cocina. Recetas de salsas como la mahonesa y la española, o recetarios históricos como el de Alcántara fueron objetivo militar del ejército de Napoleón, como apunta Manuel Vázquez Montalbán (1982: 134):

> Las únicas batallas nacionalistas que se dieron con contundencia fueron las reivindicaciones de la mayonesa y de la salsa española, de las que los franceses se apropiaron olvidando la parte que en el momento le correspondía a Mahón y a los

> cocineros españoles de Ana de Austria. Algún gastrónomo ilustrado reclamó, desde «ACB» naturalmente, que Francia nos devolviera el recetario de Alcántara que se llevaron las tropas napoleónicas y que algunos consideran como una usurpada piedra angular de la Gran Cocina Francesa del siglo XIX.

La célebre patata alavesa tampoco escapó de la rapiña, aun siendo Francia pionera en su uso culinario con Parmentier. La papa, que Colón trajo de América, considerado un tubérculo sospechoso, se usaba solo para alimentar a las bestias. González de Heredia (2012: 72) menciona cómo «los franceses no sólo trajeron patatas de Francia, sino que saquearon los cultivos que existían en aquella época en Álava, muy poco extendidos».

Las indeseables guerras acaban con las costumbres gastronómicas; pues los horrores del hambre, muerte y destrucción no propician el ambiente de socialización ni la economía necesarias para ello. La Guerra de la Independencia no fue una excepción. Los periódicos no hablaron de cocina ni de gastronomía, pero en cambio sí lo hicieron, escasamente, de los establecimientos culinarios, principalmente fondas y confiterías.

La información culinaria de locales donde sirven comidas, que comenzó en la etapa anterior, reaparece en la prensa de este periodo. Como en el ejemplo que reproducimos a continuación, donde se da noticia del servicio de comidas ofrecido por una academia de baile que se pone en marcha en una Casa Fonda madrileña, de la que también se facilita su dirección, detallándose la susodicha propuesta de boca del modo siguiente:

> 39. Desde este mismo dia [sic] 26 en adelante se servirá al público á qualquier hora con toda clase de comidas y almuerzos á la francesa y española, delicadas bebidas frías y calientes, y todo género de dulces; cuyos ramos serán dirigidos,

> por los mejores y mas [sic] acreditados profesores de cocina y repostería, todo á precios fixos demostrados en listas que para el efecto habrá ea cada mesa. Estará igualmente todos los días el café bien provisto y puntualmente servido de toda clase de licores y vinos exquisitos, tanto extrangeros [sic] como del país (...) En: *Diario de Madrid*, 24.04.1812, p. 3.

Dentro de los referentes temáticos del periodismo gastronómico de este periodo, el banquete, herencia de la cultura clásica, está muy presente. Tanto en la etapa previa, como en esta y la siguiente. Esta comida colectiva de notables es el modo que va a tener de introducirse la valoración culinaria de la restauración pública en la prensa. Principalmente fondas, como lugares de reunión para celebrar banquetes.

Aunque a nosotros ya no nos lo parezca, en esta época la palabra fonda era moderna. Frente a la denominación que la generación anterior empleaba para referirse a esos establecimientos donde el *DRAE* dice que «se guisan y venden cosas de comer». Según puede verse en el fragmento siguiente, y que firma un poeta apenas recordado del Romanticismo español, las fondas eran entonces los locales gastronómicos de moda.

> 40. (...) nos hallamos instalados en lo que solemos los modernos llamar en España fonda, y llamaran nuestros padres, por lisonja, *figon* [sic]. Jacinto de Salas y Quiroga, «El Escorial en 1847. [sic]», en: *El Renacimiento*, 20.06.1847, p. 3.

El periodista crea neologismos relativos a este ámbito culinario, como el de «fondístico» o «protofondista». En esta etapa y la siguiente, la política aparece muy mezclada con la comida en la cobertura informativa del banquete. El periódico *La Atalaya de la Mancha*, cuestiona

«la brillante comida dada en la Fonda de Lorenzini», en el mismo número donde hemos tomado los citados neovocablos:

> 41. Nada tiene de particular que treinta ó mas amigos elijan un día para solazarse y congratular á un sujeto por su arribo á un pueblo que proporciona los medios de un festejo de esta especie, y otros mayores. Tales demostraciones son muy frecuentes en esta corte, no solamente entre los habitantes de ella, que se precian de finos, sino áun respecto de los lugareños que vienen al mercado (...) Lo que prueba esta brillante comida es que uno de los concurrentes tiene en Madrid treinta amigos enamorados de sus opiniones; y que así como habían de haber destinado 150 duros para alivio de los pobres del hospital, ó de los guerreros que están haciendo la causa de nuestra libertad, han querido aplicarlos á este obsequio por un nuevo género de patriotismo, apego á las nuevas instituciones y odio a la tiranía, trasladándolos á las manos de Lorenzini para que se derritiesen en un tan agradable desorden. En: *La Atalaya de La Mancha*, 17.12.1813, p. 6.

La fonda, que nuestro *Diccionario* define como «Establecimiento público, de categoría inferior a la del hotel, o de tipo más antiguo, donde se da hospedaje o se sirven comidas» es, dentro de los referentes temáticos, el establecimiento emblemático de este periodo, del mismo modo que los mesones, los Paradores Nacionales de Turismo o los restaurantes tecnoemocionales van a serlo en los próximos modelos periodísticos.

> 42. Verán ustedes: en este parador se ha establecido la fórmula del «sírvase usted mismo» o «coma lo que quiera» en la primera colación del día. En la larga mesa hay huevos fritos, tocino entreverado, fiambres, queso, pan reciente y

> tostado, bollos, pastas caseras, magdalenas, piña y melocotón en almíbar... Y churros, claro. Gracias a Dios, aún se siguen friendo. Y que sea por muchos años.
>
> Al cronista le parece bien este sistema que nos aproxima a los gustos y costumbres de otras naciones de Europa y América con las que queremos «homologarnos», que suena tan bonito. Lo que el cronista teme es que muchos turistas extranjeros se pongan como tigres hambrientos en este desayuno «por libre» y se ahorren el almuerzo, con grave daño para nuestra hostelería y nuestra balanza de pagos.
>
> Los españoles, ya se sabe, entre la vergüenza que nos dan estas cosas y nuestro orgullo tradicional, comemos con más sobriedad que si hubiéramos pedido «un café completo», según el antiguo sistema. Cayetano Luca de Tena, «Desayuno para turistas» en: *ABC*, 01.07.1984, p. 60.

En las fondas, por las que seremos gastronómicamente crucificados a manos de los viajeros románticos, se programan espectáculos de bailes en los que se sirven comidas y bebidas. Cuando no existe motivo — como puede ser la celebración de un banquete en honor a un héroe parlamentario— para publicarlo dentro de un artículo político, los periódicos informan de ello en el apartado de avisos.

> 43. En la fonda de la Gran Cruz de Malta, calle del Caballero de Gracia, continúan las funciones de baile (...) Igualmente se hace saber que en la misma fonda se halla un gran surtido de toda clase de comidas, bebidas y licores, á los mismos equitativos precios que hasta el presente y que para evitar dudas á los consumidores se pondrán en todas las mesas unas tablas con listas impresas del valor de cada cosa. En: *Diario de Madrid*, 23.02.1813, p. 3.

El amor a la patria se demuestra hasta en las comidas, aconteciendo alguna que es, a la vez, «patriótica y alegórica», como la que se relata en *El Conciso* (17.01.1812, pp. 3 y 4). El comensal que la protagoniza, un parroquiano «perpetuo, y nada económico», satírico de profesión, así que «su asistencia es grata á los concurrentes por lo que habla y al fondista por lo que gasta», crea un lenguaje patriótico y alegórico a la mesa.

Llama a su comanda los platos «de actuales circunstancias»; y al cubierto y la servilleta la guerra con la Rusia, pues si «el cubierto es la primera cosa que se presenta al que va á comer, así la noticia de esa guerra es la primera esperanza que se ofrece a la imaginación y creederas de aquellos patriotas poltrones, que aguardan que pronto y de pronto venzamos a los franceses, haciendo pocos esfuerzos».

En su lenguaje patriótico y alegórico, este original comensal denomina los platos como las «potencias del Norte», pues, «aviniéndose a todo lo que es voluntad del fondista, así las potencias del Norte sirven á Napoleón en todo lo que quiere»; el salero es la herejía, «pues dice que la sal sirve en la mesa de lo mismo que la heregia sirve en las declamaciones de los anti-liberales, esto es, para sazonarlo todo».

Dentro de los referentes personales del periodismo gastronómico de este periodo, la prensa apela a los cocineros —más allá de los anuncios laborales—, a los golosos, a los glotones y a los homenajeados en los banquetes, así como a los primeros restauradores: el citado Lorenzini es un ejemplo de los primeros fondistas mediáticos. Los banquetes, cada vez más numerosos, anuncia el auge *banquetero* de las etapas siguientes.

La gastronomía, como expresión de un grado de conocimiento superior en el arte culinario, se limitaba en este primer modelo a los hogares que podían disponer de un cocinero profesional, de formación francesa o italiana, como ya se ha dicho, y a los abundantes

banquetes, principalmente políticos. En España no existe aún la crítica gastronómica o el periodismo gastronómico como especialidad.

> 44. Un día fué de triunfo para los beneméritos guerreros, que consagraron el diez de Abril para eterna memoria del pueblo de Sevilla, que con excesiva generosidad les dió un banquete militar; se repartió á cada uno de los 450 inválidos una hogaza de pan de superior calidad, naranja para principio, sopa de fideos, garbanzos, dos onzas de tocino, media libra de carne por individuo, un cuartillo de vino, y postres competentes. La cena sé componía de guisado de carne, ensalada y postres, pan y vino, siendo la mejor salsa la multitud de gentes que durante la comida iban á obsequiarles, y bastantes mugeres, victoreando con sus graciosas expresiones el dulce nombre de Fernando el deseado, y el de los ínclitos defensores de su trono. «El cuerpo de invalidos [sic] del quartel de san Agustin por su rey Fernando VII», en: *Diario Crítico Genera*l, 12.04.1814, p. 1.

Aunque en la prensa española se conocía perfectamente lo que se hacía en la francesa, en materia de periodismo gastronómico, citándose, de hecho, el diario de los golosos del inefable Grimod de la Reynière (1758-1837), creador de esta especialidad periodística. El contexto, naturalmente, pues estamos invadidos por su ejército, es de reproche, por su política interior de bienestar y exterior de guerra en gran parte de Europa:

> 45. (...) tenéis en París el diario de las modas y el diario de los glotones; sabéis quales son los colores del buen gusto, las salsas más sabrosas, y quántas veces al mes se ha de purgar al cocinero para que tenga el paladar delicado. «La felicidad de la Francia», en: *Colección de papeles interesantes sobre las circunstancias presentes*, nº 8, 1808, p. 80.

La restauración pública se reduce, como hemos dicho, a las fondas —aunque también se mencionan bodegones, cafés o cafees, tabernas—; en textos *opinativos* incapaces de zafarse del sesgo político que salsea la prensa de esta época. Por ello, cuando el periódico se muestra más gastronómico es al relatar, como curiosidad de la vida privada, el resultado del arte del cocinero profesional, que trabaja en las casas más privilegiadas.

> 46. Anécdota. Cierto andaluz, celebre por sus ocurrencias, exagerando un día en un círculo de amigos lo mala que era su cocinera, y el tino maldito que tenia para combinar y sazonar las materias alimenticias, se expresó así. «Aseguro á vds., amigos, que mi cocinera es tal, que con leche, azúcar, huevos y canela, hace un guisado que sabe á m.....»
>
> (...) á poco que se observe, encontraremos á cada paso, no cocineras, sino cocineros semejantes á aquella. Yo por mi parte puedo asegurar que he visto á muchos de estos usar en sus bodrios de substancias las más esquisitas y delicadas, y combinarlas despues de un modo tan caprichoso y extravagante, que resultaban los guisotes mas desagradables, y aun perjudiciales á la salud. Cocinero hay que, quieras ó no quieras, nos ha de hacer comer al mismo tiempo á la inglesa, á la francesa, á la italiana, á la española, y á la turca.
>
> Estos, que podemos llamarlos cocineros de la torre de Babel, son los peores, bien que están de moda, y las gente de tono deben apreciar y celebrar sus talentos y gustos extraordinariamente. Otros menos ingenuosos [sic], aunque casi tan malos como los anteriores, no saben mas que mezclar á las pepitorias que comian los nietos de nuestros tartarabuelos [sic] alguna salsa moderna, que las pega también como pedrada en ojo de boticario.

> Pero seria nunca acabar si hubiésemos de clasificarlos todos: baste lo dicho por via de glosa al cuentecillo, pues si vd. no es lerdo, señor lector, bien nos habrá entendido. Cádiz Imprenta Patriótica. 1813. A cargo de D. R. Verges, en: *Abeja española*, 11.05.1813, p. 8.

El arte del cocinero, al no ser público sino privado, no lo valora el crítico sino su empleador. Este ejemplo refleja cómo debió de entenderse al principio la cocina fusión. También que la existencia de paladares aventureros antecede a la revolución de las nuevas cocinas del último cuarto del siglo XX; así como innovar en combinaciones arriesgadas de sabores, ingredientes y técnicas de diferentes cocinas.

La Guerra de la Independencia acabó en 1814 pero el enfrentamiento culinario perviviría en los libros. La publicación en 1843 de *Voyage en Espagne*, de Théophile Gautier, prosigue los ataques contra la cocina española por parte de autores franceses como Prosper de Merimée o Alejandro Dumas. Pero la venganza gastronómica también es un plato que nuestros escritores van a servirles frío o, mejor dicho, fresco:

> 47. El gazpacho francés se condimenta con sal, pimienta, perejil y tomate... y luego se tira por el váter. Fernando Arrabal, «Inocentadas, chistes, humoradas y jitanjáforas», en: *ABC*, 28.12.2005, p. 3.

En el futuro, en España se convivirá en un global mestizaje culinario sin fronteras; pues cada modelo periodístico reflejará la relación cordial de nuestro país con el resto de naciones del mundo. Pero más de dos siglos después, aún encontramos notables españoles descontentos por la derrota que significó, a su juicio, la victoria de España en la Guerra de la Independencia.

El lamento de nuestros intelectuales más afrancesados ha traspasado su segunda centuria y el eco de sus cuitas, por lo que pudo ser y no

fue, llega hasta nuestros días. Como en el ejemplo siguiente, donde también se menciona las virtudes gastronómicas de Francia, el país que extendió la razón por Europa con su cocina, la razón de su pensamiento ilustrado, la cortesía y el ejército de Napoleón Bonaparte.

> 48. Cultura, educación, respeto y buenos modales. Los mejores vinos del mundo, los mejores quesos del mundo, las mejores ostras del mundo. El mercado de Saint-Germain. El Beverly y sus amables libertinos. La casa en la que vivió Hemingway cuando era pobre y feliz. El hotel donde murió Verlaine, que siempre fue desdichado y pobre. La confitería de la magdalena de Proust. Teatro, cabaret, exposiciones, conciertos. Ilustración, ilustración, ilustración. Con la derrota del ejército napoleónico en la Guerra de Independencia perdimos para siempre ese tren. Después de Pepe Botella, que fue un buen rey, llegó el Felón y tras él vino la Reina Castiza. Comenzaba el Ruedo Ibérico reflejado en el azogue del Callejón del Gato. Fernando Sánchez Dragó, «Au revoir, Espagne», en: *El Mundo*, 08.10.2017, p. 20.

España tuvo dos gobiernos durante la ocupación francesa: «uno intruso, representado por José Bonaparte, hermano de Napoleón, y otro legítimo» asumido por una junta central, después por un Consejo de Regencia y, finalmente, por una asamblea constituyente al trasladarse las Cortes a Cádiz en 1810, «casi al mismo tiempo que los franceses ponen sitio a la ciudad, la cual desde este momento se constituye en foco de la vida nacional y cuna del periodismo político».

Cádiz, puerto atlántico, era en esta época que describe Cebrián (2003: 83) «una ciudad pujante para hombres emprendedores, meta de comerciantes, menestrales y artesanos».

Publicaciones del Periodismo Patriótico

Entre otras publicaciones periodísticas de esta etapa, donde puede leerse algún texto de contenido de carácter culinario, como anuncios de cocineros, también en francés, crónicas de banquetes reales, noticia de políticos, comidas colectivas para confraternizar los militares de los distintos ejércitos que combatían entonces en España, entre otras circunstancias alimentarias y de su tecnología, citamos:

Los gaditanos *Abeja española* (1812-1813), publicación pionera en periodismo político de estilo satírico, *Diario Mercantil* (1803-1828), *Diario Patriótico* (1813-1814), *El Conciso* (1810-1814), *El Duende de los Cafées* (1813-1813) y *El Procurador General de la nación y el rey* (1812-1824); el hispalense *Diario Crítico General* (1814-1815), que es continuación del *Diario Crítico de Sevilla* (1813-1813); *Diario de Mallorca* (1808-1814), *Diario de Palma* (1811-1813).

Los madrileños *Atalaya de La Mancha* (1813-1815), *Colección de papeles interesantes sobre las circunstancias presentes* (1808-1808), *Correo General* (1814-1814), *Diario de Madrid* (1788-1825), *El Patriota* (1812-1813), *Mercurio Español* (1814-1814), *Minerva o El Revisor General* (1805-1818) y S*emanario de Agricultura y artes dirigido a los párrocos* (1797-1808); el compostelano *El Sensato* (1811-1813) y *El Español* (1810-1814), que Blanco White publica cuando está refugiado en Londres.

2.3 Periodismo Ideológico

Esta etapa periodística se caracteriza en España por la gran profusión de publicaciones de toda índole: ideológicas, satíricas, literarias y las primeras revistas gráficas y de deportes; pero, sobre todo, políticas, manifestando las diferentes ideologías que, en ese momento, fricionaban en el parlamento español: conservadora, liberal, monárquica y republicana.

Mientras muchos españoles del XVIII se pasaron a la gastronomía y la Ilustración francesas, al siglo siguiente todavía quedaban muchos de los nuestros negándose a comer y vivir en francés. Hacía falta más tiempo para olvidar la muy cruenta guerra, de un sexenio de duración, que el ejército napoleónico había provocado para ilustrar, por las bravas, a los hispanos que aún no habían matado de hambre o pasado por las armas.

Lo anterior explica por qué el concepto de gastronomía se encontraba presente en muy pocas mentes y, consecuentemente, también en la prensa. Irá extendiéndose en ambas a medida que se olvide su ilustrado origen galo; es decir, cuando la palabra pierda su carga semántica y pueda llenarse de nuestro propio sabor, nacional o regional, pero diferenciado de la gastronomía francesa, inglesa, alemana, etc.

Este es un periodo muy importante para el desarrollo del periodismo gastronómico, porque en él aparece publicada, por primera vez en la prensa española, la palabra gastronomía. Y lo hace mediante el género epistolar, de la mano de un lector de prensa, el 8 de abril de 1817, en la página tercera del periódico madrileño *Crónica Científica y Literaria*, en un artículo remitido que se publica firmado con las iniciales B. de T.

La misiva, encabezada por el marbete «Artículo remitido», donde se escribe por primera vez la voz gastronomía en prensa, no aborda temas relacionados con el arte de cocina, sino contrarios a la política cultural ilustrada que, procedente de Francia, viene infiltrándose desde el siglo XVIII, el llamado Siglo Ilustrado, en todos los ámbitos de la sociedad y las instituciones españolas, incluidos los culinarios, tanto públicos como domésticos.

El rechazo que expresa este lector acerca de la voz gastronomía, entre otras ideas ilustradas que han llegado a España, es representativo del sentimiento que padecen no solo los patriotas, sino los defensores de la formación clásica. Estos consideran que la cultura emanada

de la Ilustración es propia de superficiales. Los llamados «violetos». Apelados así por influencia de Cadalso, que escribió un curso de una semana para estos falsos eruditos.

Con el tiempo, la palabra gastronomía captará la atención de literatos y periodistas, que la incluyen en sus textos incluso para intentar hacer política con ella. Veremos más adelante cómo esta etapa del Periodismo Ideológico es importante también para el desarrollo del periodismo gastronómico; porque en ella va a configurarse el sentido que tendrá en el futuro la voz gastronomía, a medida que el término vaya siendo aceptado.

En contestación al artículo antes mencionado, la citada publicación, *Crónica Científica y Literaria*, publica, en la página cinco del suplemento del ejemplar correspondiente al 25.04.1817, otro artículo remitido puntualizando la idea del anterior acerca de la palabra Ilustración, así como de las clases de ilustraciones en que la subdivide, la gastronómica, incluida. Esta es la segunda vez que sale la palabra gastronomía en la prensa española y lo hace, nuevamente, de la mano de otro lector; que firma con las iniciales G. J. G.

La palabra gastronomía tardará tres años en volver a leerse en la prensa española. Será el 11 de enero de 1820, en la misma publicación periódica donde apareció las dos primeras veces. Ahora va a tener mayor protagonismo, pues encabeza, a modo de titular, una reseña sobre la publicación de un tratado gastronómico. En concreto, el Ensayo sobre las ostras que el médico J. P. Adolfo Pasquier publica en París en 1818.

La prensa española atiende esta novedad editorial de Francia porque se trata de una cocina modelo que tiene aquí también muchos seguidores, de sus recetas, técnicas y productos que se introducen, como en el caso de esta publicación. Este tratado respalda académicamente el consumo de estos bocaditos *delicatessen* que son las ostras y que en España se utilizaban para abonar el campo.

La palabra gastronomía reaparece por cuarta vez, ese mismo año, en el periódico valenciano *La abeja del Turia*. En la página cuatro del ejemplar del 4 de agosto de 1820, también en un título. Esta vez, del poema homónimo de Josep Berchoux, *La gastronomie* (1801), cuya primera traducción libre al español se edita aquel año en la capital levantina, por el militar ilustrado, escritor y traductor bilbaíno, José de Urcullu.

Las siguientes ocasiones en que aparezca la voz gastronomía en la prensa de 1820 serán en relación con el citado poema, en textos de avisos y reseñas, lo que también contribuyó, indudablemente, a la circulación y normalización de este término.

> 49. La gastronomía ó arte de comer: poema didáctico en cuatro cantos, traducido por don Manuel Pedro Sánchez Salvador: un tomo en 8.° en papel vitela, impreso y encuadernado en Londres. Esta obrita dedicada al señor duque de San Carlos, siendo embajador estraordinarió [sic] en dicha corte: es traducción de la que escribió el célebre Berchoux, cuyo nombre hace inútil todo elogio. Véndese en la librería de Hurtado, calle de Carretas, á 14 reales. En: *Miscelánea de Comercio, política y literatura*, 02.09.1820, p. 4.

El 30 de septiembre de 1821 saldrá de este contexto literario, en la página cuarta del periódico *El eco de Padilla*, para entrar de lleno en el político. Desprovista ya de connotaciones culturales, como estas primeras veces en que hizo su aparición periodística.

No volveremos a tener noticia de la palabra gastronomía hasta el 9 de mayo de 1823, cuando la encontremos mencionada en el *Diario de la capital*, en un anuncio del referido poemario galo; y nuevamente en 1825, cuando el *Diario Mercantil y Económico de Cataluña* cite esta misma obra pero, esta vez, en un artículo dedicado a la patata: «Sobre las patatas de Cataluña cultivadas en la huerta de Murcia», pp. 1 y 2.

Como vemos, la voz gastronomía no se prodiga mucho por esta época en la prensa española. Eso no significa que la sociedad desconozca los placeres de la buena mesa, ni de su relación con la salud en las consecuencias que causan sus excesos. A estos precisamente se refiere, dos años después, en 1827, el nº 119 de la publicación *Décadas de medicina y cirugía práctica*, en su página número 59:

> 50. ¿Y cuántas veces se cuenta antes con la gallina que con el médico y el remedio? No es la primera vez que ha sucedido á un profesor ser llamado para visitar á sugetos [...] robustos entregados á los placeres de la gastronomía (...)

En las ocasiones siguientes sigue configurándose este término y ampliando sus facetas (cultura, política, salud, historia, etc.), en el modo en que tendrá en su futuro como contenido periodístico. Así, lo encontramos en un artículo de fondo titulado «Gastronomía romana» (*El Correo de Madrid*, 02.08.1831, p. 2), donde se divulga el conocimiento sobre esta cibaria clásica y sus protagonistas.[33]

En el artículo costumbrista titulado «La romería», 'El curioso parlante', es decir, el escritor Ramón de Mesonero Romanos, describe el progreso de las artes del paladar que se ofrecen en los puestos ambulantes durante los eventos (*Cartas Españolas*, 28.06.1832, p. 182-185).[34] Este autor volverá a la gastronomía en «El aguinaldo», ahora en *La Revista Española* (29.12.1832, pp. 9 y 10), publicación que sucede a la anterior.

---

33 Este mismo artículo vamos a encontrarlo reproducido siete años después, en la primera página del periódico barcelonés *El Guardia Nacional*, de 8 de diciembre de 1838. Hay más ejemplos de este tipo de difusión de contenidos, no solo gastronómicos; incluso con muchísimos más años de diferencia entre publicaciones

34 Este mismo artículo lo encontramos publicado con el título «La Romería de San Isidro», en: *El instructor o Repertorio de historia, bellas artes y letras*, nº 93, 1841, pp. 9 y 10.

A lo largo del tiempo, se ocuparán de la gastronomía en la prensa, primero los escritores costumbristas (Blanco Hernández, 2015). Con posterioridad a estos, lo harán los escritores realistas y naturalistas, dado que en la novela de ambas corrientes la cocina y las costumbres alimentarias de la época y sociedad serán muy importantes en la construcción de ambientes y personajes.

Es precisamente el citado periódico, *La Revista Española*, quien va a dar noticia en su página siete del ejemplar del dieciséis de abril de 1833 de una información que va a hacerse clásica en las etapas siguientes. Nos referimos a los pellizcos que deja el Sorteo de la Lotería Nacional entre el personal de hostelería; y que, en el lenguaje clasista de la época, desde esta cabecera se les denomina «los sirvientes de la gastronomía».

La gastronomía vuelve a aparecer mencionada como el clímax de una enumeración ascendente en *La Revista Española* el 14 de febrero del año siguiente, 1834, con motivo del final del carnaval de Madrid; así, en la página tercera del citado ejemplar leemos: «Ha sido el punto de reunión de lo mejor de la Corte. Talento, belleza, riqueza, nobleza, todo estaba allí. Hasta la gastronomía ha triunfado en Abrantes».

La gastronomía, que la hemos visto publicada y empleada como arma política, pues «la gastronomía fué [sic] en todos tiempos íntima aliada de la política»[35], como nota histórica y de salud, etc., se convierte en un elemento lúdico propiamente dicho con la aparición de la crónica de sociedad. Un género con que el periódico refleja cómo transcurre el modo de esparcimiento y de relaciones sociales de las altas esferas.

La gastronomía es protagonista en el baile real dado por sir Williers, Exmo. Sr. Ministro de Inglaterra, en 1835, en su casa de la Calle de Alcalá, en Madrid. Entre las correspondientes acotaciones temporales que impone el género periodístico de la crónica, el cronista, siempre

35 «Banquetes atenienses», en: *El Museo de las familias*, 1839, nº 2, p. 122.

testigo directo, menciona a los invitados más ilustres por su nombre, cargo o título nobiliario; describiendo asimismo los atuendos más elegantes entre observaciones tan golosas como la siguiente:

> 51. No dejaremos de citar la profusión y buen gusto de los manjares y bebidas dispuestos al efecto en puntos separados y en aparadores ostentosamente ordenadas aquellos dos ramos se sirvieron toda la noche á la concurrencia, por criados elegantemente vestidos, cuantos objetos puede la mas refinada gastronomía reunir en un ambigú (...) «Baile», en: *La Revista Española*, 09.02.1835, p. 1.

En honor a la versatilidad que, ya desde estos sus inicios, va adquiriendo el término gastronomía en la prensa, este vocablo reaparece en 1836 relacionado también con el circo, pero sin quedar claro qué sentido querían darle. Tal y como leemos en el apartado de noticias correspondiente a «Diversiones públicas», donde se difunde la nota informativa siguiente:

> 52. Circo Olímpico. Hoy 20 del corriente á las siete de la noche habrá la función siguiente. Tercera representación de la posta nacional ó el correo sobre seis caballos. Amor, Flor y Céfiro. La arlequinada, escena cómica. El caballo conquistador montado por el director Paul. La parodia. El chino. La gastronomía por la yegua Palmira, y se concluirá la funcion con la Posta Nacional. En: *La Revista Española*, 20.03.1836, p. 4.

En mayo de ese mismo año reencontramos la palabra gastronomía en esta publicación periódica, encuadrada en un contexto histórico que va a hacerse recurrente, entre los referentes temáticos, como el de la cocina de la remota antigüedad clásica.

> 53. El plato ó mejor requisito de la mesa frugal de los esparciatas era el Jas nigrum. Créese que consistía en una masa ó potage hecho con sangre ó pedacitos de carne, y mucha sal y vinagre; o según otros en solo tocino aderezado con vinagre y sal. Al rey de Persia le ocurrió una vez probarlo, y para esto envió á buscar un cocinero de Esparta; pero le halló detestable. «Señor, consiste esto, dijo el cocinero, en que le faltan á este plato dos requisitos. —¿Y son ?— preguntó el monarca. —Los ejercicios del Platanisto y los baños del Eurota. «Gastronomía», en: *La Revista Española*, 02.05.1836, p. 3.

En 1836, desde las páginas del periódico *El Español* [36] se apela, de forma indeterminada, a «algún profesor eminente de gastronomía» que trate la cuestión de las costumbres alimentarias de los países extranjeros. Otro tema habitual de la prensa de esta época y de la siguiente. Cuando no se ha hecho más que empezar con el periodismo goloso, la misma cabecera ya emplea expresiones como «los anales de la gastronomía».[37]

El contenido gastronómico del banquete, lugar común de la prensa, de la previa incluso a su división en modelos periodísticos, como ya mostramos (véase epígrafe 1.4. De banquete en banquete), va introduciéndose de modo más detallado en esta etapa del Periodismo Ideológico. El periódico comienza a interesarse por mencionar y valorar qué se sirve en los actos, públicos o de gente importante, que incluyen una colación o cuchipanda.

El Instructor o Repertorio de historia, bellas artes y letras (1838, nº 49, pp. 21 y 22) lo justifica «por la instrucción que pueda dar á los

---

36 «Bailes alemanes», en: *El Español*, 11.04.1836, p. 4.

37 G. F. L. de A., «¿Valemos nosotros lo que valían los antiguos?», en: *El Español*, 31.05.1836, p. 4.

decoradores, placer a los aficionados á la repostería, y gusto reminiscente á algunos epulones». Citamos su descripción de la mesa de la Reina Victoria de Inglaterra, donde también es apreciable (véase epígrafe 4.1.4. Variación y alternancia de estilos), el uso del cambio de código lingüístico o *code switching*:

> 54. No hemos estudiado el arte de la Gastronomía, ni aun estamos iniciados en el vocabulario epúlico de este epicurismo [sic]. Hemos leido [sic] el billete de los manjares, en el que hallamos, Sopas á la *Bronoise*, á la Turca, á la *Villeroy*, etc. Principios de *Sauté* de faisanes, *Timhalle á la Dauphine*, de *Casserole*, etc.
>
> De pescado habia [sic] Sultane de lenguados, *Remoulade* de cangrejos, etc. Intermedios de *Maganaise* de pollos, *Gauffres*, *Vanille souflée*, etc. Entre los postres habia [sic], *Fanchonettes* de naranjas, *Coupeaux* de almendras, etc.

Ya sea apelando a la ilustrada gastronomía o a nuestro más castizo arte de cocina, el caso es que el progreso de la actividad culinaria del hombre hace ya mucho que dejó de ser oral para convertirse en una cuestión mediática, tratada en libros y en periódicos por los primeros entendidos de la cosa. Estos prescriptores pioneros no están exentos de provocar dudas entre los consumidores acerca de sus planteamientos alimentarios.

> 55. Todas las simientes que se presentan en nuestras mesas son conquistas de la agricultura y de la gastronomía (...) Así el hombre, caminando de progreso en progreso, de invento en invento, de perfección en perfección, variando los sabores, refinando los gustos, sacrificando á la sensualidad los intereses de la salud y la sencillez de sus comidas, ha acabado estendiendo [sic] de una manera ajigantada [sic] é increíble el círculo de los goces alimenticios. A fuerza

> de solicitar y de halagar esa sensualidad gastronómica, á fuerza de crear placeres nuevos, nuevas alteraciones orgánicas, ha dejado de saber lo que debía comer y de qué le convenia [sic] abstenerse. «Del réjimen [sic] dietético y de su influencia en la salud», en: *El museo de las familias*, 1838, nº 1-2, p. 62.

Aún no se ha fundado el periodismo gastronómico en España y ya hay periódicos, como el que acaba de citarse, explicando cómo hemos llegado a la necesidad de tener que contar con un intermediario para ayudarnos a escoger, guiado por las razones expuestas en el ejemplo anterior, entre una oferta alimentaria tan extensa y avanzada como la que el mismo ser humano ha creado gracias a su desarrollo tecnológico.

Antes de los críticos y de los influyentes *foodies*, existieron los comentadores gastronómicos. Fueron doctores y filósofos los primeros escritores mediáticos que se dedicaron a dictaminar sobre cuestiones dietéticas. Ejerciendo un sacerdocio que, dos siglos y medio después, Vázquez Montalbán llamaría la teología de la alimentación; cuya doctrina imparten los dietistas, a quienes tildó guasonamente de inquisidores.

> 56. Llegaron entonces los argumentadores, los disertantes y los comentadores, que enredaron aun [sic] mas [sic] la materia, cebando tinieblas sobre estas tinieblas, pretendiendo, haber descubierto un veneno en la harina de que se hace el pan, un manantial de parálisis en el uso del café, un principio neuráljico [sic] en el del té. ¡Cómo cabe sentarse á la mesa después de haber leído los amenazadores asertos de estos doctores! «Del régimen dietético y de su influencia en la salud», en: *El museo de las familias*, 1838, nº 1-2, p. 62.

Los citados profesionales se referían, por lo general, a la gastronomía dentro de los parámetros higiénicos y sanitarios. Dentro de la valoración puramente culinaria, es decir, del resultado de la receta, lo que trasciende a la prensa de este periodo tiene la misma categoría anecdótica que en el anterior, con los empleadores de los cocineros domésticos ejerciendo la crítica gastronómica.

57. Hace pocos días (dice un diario de Barcelona) que en casa de un amigo nuestro aconteció un caso bastante singular que podía tener resultados funestos.

    Mandó la señora de la casa á la criada que hiciese albóndigas para la comida; á la hora regular se reunió la familia y se empezó la comida patriarcalmente: llegó el momento de tentar las albondigas, y la criada las presentó á la mesa con una satisfacción indecible, pensando que habia [...] hecho una obra maestra del arte de cocina, que á primera vista todos alabaron; empezaron á comer; uno las encontró agrias, otro hizo visajes, y ya el dueño empezaba á temer les hubiesen envenenado, cuando se averiguó la composición de las albóndigas; y resaltó que la criada al acto de hacerlas, en vez de poner harina para ligarlas, las condimentó con cremor tártaro que tenía [...] en el vasar al lado de otro papel con harina. «Chasco gastronómico», en: *El Español*, 11.03.1846, p. 2.

En la década de 1840 ya leemos la voz gastronomía en artículos especializados. La novedad es su enfoque lúdico y de carácter exclusivo del producto, como en el caso de «Los nidos de tonquin» (*Semanario Pintoresco Español*, 30.08.1840, p. 7). Este mismo periódico publica una crónica sobre las posibilidades turísticas y gastronómicas del país vecino, describiendo mesas y alojamientos de todos los precios.[38]

---

[38] Este mismo texto se difundió en: *El Eco del Comercio*, 07.01.1842, p. 1.

58. — Es preciso convenir también en que si hay pueblos privilegiados por su situación local, en los cuales puede gustarse los manjares más exquisitos que ofrece la naturaleza, ninguno, sin embargo, puede competir con París en el arte singular con que allí se sabe prepararlos, de suerte que es preciso un mal estado de salud, ó una costumbre inveterada de sobriedad para no pecar de gastronomía en los seductores salones de *Veri*, y de *Vefour*, de los *Hermanos Provenzales* ó del *Rocher de Cancale*— Asombra verdaderamente la contemplación de sus libros, que no listas, de artículos de consumo; confunde y embrolla la nomenclatura fantástica de sus salsas; y seduce naturalmente y satisface el aseo y limpieza de su servicio, el ingenio y novedad de su condimento.

Suponemos igualmente que el forastero tampoco querrá frecuentar todos los días aquellos privilegiados templos de la gula, ni gastar en ellos quince ó veinte francos para su ordinaria refacción; pero tiene en su mano el ir descendiendo á otros establecimientos mas modestos hasta los numerosos del Palacio Real, en donde por dos francos se le sirve una sopa, tres ó cuatro platos de guisos 6 asados, y un postre, con el pan y vino correspondiente, y todo bien condimentado, aunque no de tan claro origen ni bien demostrada alcurnia. — El termino medio son los restauradores del Boulevard, donde pidiendo los platos por lista, y reuniéndose dos amigos, pueden hacer una escelente [sic] comida por cuatro á cinco francos cada uno. El Curioso Parlante, «Recuerdos de viaje», en: *Semanario Pintoresco Español*, 18.07.1841, p. 4.

Francia ostentaba la hegemonía culinaria en todo el mundo y su capital, París, que marcaba la tendencia mundial en el comer y en la moda, permite realizar un *tour* gastronómico por restaurantes de

diferentes categorías, desde la *haute cusine* a la más *populaire*, como leíamos en el ejemplo anterior. En la España de las fondas sucesoras de los figones, para hablar de restaurantes la prensa había de mirar a Francia.

> 59. La elección de Restaurans, ó restauradores, que asi [sic] se llaman los establecimientos donde se va a comer, debe igualmente estar en razon [sic] directa del estado de los fondos particulares del elector manducante. Desde el ínfimum de 26 sueldos por comida, por cuyo precio obtiene el candidato una sopa, tres platos y un postre, y ademas [sic] una media botella de vino si su gastronómica prodigalidad se quiere estender [sic] á los 30 sueldos, hasta los 20, 30, 40 y mas francos (que no son todavia [sic] el máximum, porque el máximum es indefinido) puede todo ciudadano acomodar sus cálculos de bucólica á lo que más le plazca de las escalas intermedias.
>
> Si el prudente lector no pudiese juzgar bastante por sí lo que será una comida de 26 sueldos, le diria [sic] que hay una comedia francesa titulada: Le diner á 32 sous: la comida á 32 sous, y si la comida de 32 ha dado argumento para un drama festivo de costumbres, calcule el entendido lo que podrá ser una de 26. «El viage [sic] de Fr. Gerundio», en: *El Constitucional*, 22.04.1842, p. 1.

Pese al interés que ofrece el recorrido por los inicios de la palabra gastronomía a través de las páginas de nuestra prensa —ya que aún no podía hacerse un *tour* gastronómico por nuestras calles, tanto por el precio del cubierto como por la ausencia de restaurantes populares, incluso casi de restaurantes—, prosigamos ahora enumerando características históricas para describir este modelo de prensa ideológica.

El Periodismo Ideológico convivirá, a partir de 1850, con el informativo, merced a la implantación de los métodos de industrialización

aplicados a la producción editorial periódica. Comienza así la etapa conocida como del periodismo moderno, de carácter más informativo y que llega hasta 1920. Los industriales del periodismo se dieron cuenta de que vendían más periódicos cuando informaban que cuando opinaban.

Las dos primeras etapas históricas del periodismo moderno son, para Casasús (1991: 22), las del Ideológico y el Informativo. Dos modelos de diario que se configuraron, según este autor, a partir de la combinación y de las influencias entre los factores tecnológicos, económicos, políticos, criterios profesionales, estilísticos, géneros más cultivados y, en última instancia, comunicativos.

Este modelo de periodismo se denomina ideológico porque la mayoría de los medios editados a partir de 1811 estaban, como se ha dicho al principio, muy ideologizados. El ideario de esta prensa política abarcaba todas las tendencias de la época, representadas en cabeceras republicanas, liberales, conservadoras, tradicionalistas, regionalistas, socialistas, integristas, anarquistas, además de las que se decían independientes.

Salían a la calle cientos de periódicos. Muchos apenas duraban unos números pues, al ser el sector de la imprenta un mercado de libre concurrencia, la dura pugna entre ellos los tenía sometidos a una auténtica selección natural. Esta sucesión permanente llevaría, a muchos, a indicar en la nueva cabecera el nombre de la desaparecida de la que proceden, como el *Boletín de Lotería* y *Toros* subtitulado *Continuación de El Enano*.

> La libre concurrencia en el ejercicio periodístico originaba una selección verdadera que daba por resultado una Prensa viva, variada y relativamente bien escrita. El tono de ella nos parece hoy demasiado oratorio, pero éste era el estilo de la época (...) Los periódicos diarios de entonces dedicaban su mayor espacio

> a la política. Eran periódicos grandes, de cuatro páginas, de tipografía clara, uniforme, sin grandes titulares.
>
> Traían en su primera plana un artículo de fondo, largo, más o menos oratorio, a cargo, generalmente, del director: Fernández de los Ríos, en *Las Novedades*; Sagasta, en *La Iberia*; Castelar, en *La Democracia*; Rivero, en *La Discusión*; López Roberts, en *El Diario Español*; Vicente de la Hoz, en *La Esperanza*; Escobar, en *La Época*... (Antonio Espina, 1993: 18, 80).

Además de las citadas, había también publicaciones periódicas especializadas en información religiosa, literaria, artística, científica, agrícola, eléctrica, sicalíptica... y, cómo no, también culinarias y gastronómicas. Estas comenzaron con los almanaques, como pone de manifiesto Nuria Blanco Hernández en su extraordinaria Tesis Doctoral *Génesis y Evolución de la Revista Gastronómica en España* (véase bibliografía).

Esta investigadora identifica como la primera de estas publicaciones gastronómicas una hoja volandera catalana, publicada en Barcelona en 1857 titulada *Almanaque Histórico Bucólico Dulcísimo*, *de la Confitería de la Palma* (Blanco Hernández, 2018: 328-330). El almanaque, como producto periodístico, va a servir a la gastronomía en la prensa de esta etapa para la recopilación de artículos culinarios.

Así lo evidencia dicha autora aportando en su Tesis el ejemplo de *El Almanaque de Conferencias Culinarias* de Ángel Muro (01.01.1892). Cuyo origen en prensa hace a esta publicación anual erigirse «como nexo de unión entre el mundo exclusivamente literario, es decir, entre el material libro, y el periodístico, o material periódico», con el que los escritores en periódicos lograban otro ingreso por su trabajo.

El auge del vocablo gastronomía en prensa, tras su aceptación general una vez desposeído de connotaciones ilustradas, propicia la empresa de proyectos monográficos de tema goloso. La estudiosa de la génesis de la revista gastronómica señala *La Mesa Moderna* (2018: 339),

fundada en 1893 y dirigida por Ignacio Domenech, como la decana de este tipo de publicaciones especializadas en España.

A lo largo del XIX convivieron publicaciones de diversa índole, pero es la prensa política la que finalmente se impone, arrastrando tras de sí al resto de la patriótica y literaria. Las cuestiones de interés nacional prácticamente desaparecen de la agenda. Casi todo se obvia con la llegada del periodismo politizado, siendo la primera vez en la historia de la prensa española —mas no la última—, en que todo el foco de atención informativa se proyecta sobre la confrontación política e ideológica.

El tono de estos diarios resultaba muy oratorio, pues la mayoría de sus directores y periodistas eran políticos de carrera como Sagasta o Castelar, entre otros personajes públicos que se valían de los medios de comunicación como trampolín para impulsar su carrera política particular.[39]

Con la firma del Tratado de Valencey, el 17 de noviembre de 1813, se le devolvía la libertad y el reconocimiento como rey de España a Fernando VII. El llamado «rey felón» asestaría otro golpe mortífero a la libertad de imprenta, con la promulgación del decreto de 25 de abril de 1815 que prohibía la publicación de todos los periódicos españoles, excepto la *Gazeta* y el *Diario de Avisos*, ambos de Madrid.

Con esta medida, el periodismo político «enmudece momentáneamente para resurgir mucho más potente en 1820, 1834 y 1868». Entre septiembre de 1868 y enero de 1875, el período histórico llamado por algunos historiadores de *La Interinidad*, tiene lugar en España el *boom* de publicaciones periodísticas antes mencionado. En este arco temporal, destaca Espina (1993: 122) que:

---

39 Espina (1993: 18, 80).

> aparecieron y desaparecieron en España, algunos en tan breve espacio que no les dio lugar más que a publicar el primer número, nada menos que quinientos noventa y seis periódicos de todas clases, incluidos profesionales y especialistas en ciencias, artes, filosofía, religión, literatura, espectáculos, etc. Comienzan a salir revistas de modas femeninas —*El Correo de la Moda*, *El Eco de la Moda*, *La Mujer y las Modas*—, infantiles —*Los Niños*, *La Infancia*, *El Ángel del Hogar*.— y de otras diversas dedicaciones.

Alimentarse con regularidad es la base previa a la demanda social de un periodismo goloso, centrado ya en la faceta gourmet de la gastronomía. Un término que no resplandecerá en España hasta el periodo que va de 1875 a 1923. En esta etapa histórica, conocida como de la Restauración Borbónica, los españoles adquieren el hábito y la periodicidad digestiva de comer tres veces al día en un país muy empobrecido.

De hecho, la prensa asocia la gastronomía a la figura del egregio político malagueño Antonio Cánovas del Castillo, instaurador del turno pacífico de partidos en el Gobierno de España. Inteligente decisión que contribuyó a pacificar la inestabilidad política. Cánovas era sobrino del escritor costumbrista Serafín Estébanez Calderón y en 1897 fue asesinado en el Balneario de Santa Águeda, en Mondragón, provincia de Guipúzcoa.

60. Gastronomía canovista. Dice ayer el *Diario de Cádiz*:

> «Comida.— Ayer se reunieron en una comida varios individuos del partido conservador de esta provincia, a la que asistieron el jefe del mismo D. Eduardo J. Genovés, el alcalde de Jerez Sr. Marqués de Casa-Pavón, y otras distinguidas personas». En: *El Guadalete*, 08.05.1887, p. 2.

A partir de la fecha doblemente restauradora de 1875, y hasta 1898, tienen lugar los — así llamados por Benito Pérez Galdós— «años bobos». A esta etapa pertenece la publicación del menú del día en uno de los muchos restaurantes que se anunciaban en la prensa de la época. Este, en concreto, apareció publicado en la página número cuatro del diario *El Progreso* del año 1882, que recoge el citado Espina (1993: 183):

> «Restaurant Ambos Mundos, Jardines, 4. Cubierto completo, tres platos, pan, vino y postre, ocho reales. Los domingos se sirve paella a la valenciana en sustitución de los primeros platos, sin variación de precio».

En un ejemplar de *El Liberal*, de entre los editados en la última década del siglo XIX, el autor anterior reproduce esta otra inserción publicitaria con carácter restaurador, de un célebre café que da a conocer a través de la prensa la oferta pública de sus platos:

> «Mesa de Fornos, cubierto 5 ptas. Puré San Germán. Pastelitos a la Reina. Calamares Fritos. Solomillo en su jugo. Gazpacho. Queso y helado». [40]

No solo se publicaban anuncios de mesas de cafeterías y restaurantes, sino también con recomendaciones de lugares donde degustar algún que otro bocado exquisito:

> 61. —Gastronomía —Baratura. En la calle del Pozo núm. 5, detrás de la antigua Fontana, se sirve chocolate, tan aromático y potencioso como el frailuno, con tostada de manteca, á un real vellón. En: *El Eco del Comercio*, 08.04.1848, p. 4.

---

[40] Espina, *op. Cit.*, p. 206

Todos estos anuncios serán muy abundantes en la etapa siguiente del Periodismo Informativo, cuando los adelantos técnicos permitan una prensa rápida y masiva, que venda noticias y publicidad a toda máquina. El restaurante, «de restaurar y -nte» según el *DRAE*, va a convertirse también en un escenario donde pasan cosas —no siempre relacionadas directamente con su objeto social— que, naturalmente, recoge el periódico.

Conforme avance el *boom* mediático de la gastronomía como acontecimiento periodístico, este escenario social del restaurante se ampliará a otros espacios que también ofrecen «la atmósfera adecuada para exhibir estatus» (González Turmo, 2019: 15). Estos nuevos ámbitos para el desenvolvimiento social serán las cocinas, los talleres culinarios, las bodegas, las terrazas (recordamos la sociología de las terrazas madrileñas que hiciera Francisco Umbral en sus columnas de los años años 80) o los mercados gastronómicos en 2000.

De retorno a los nutritivos años canovistas, Néstor Luján (1983: 226) reparaba en la significativa coincidencia que se produce entre el sintagma 'la Restauración', como nombre propio del periodo temporal que designa esta etapa de la historia de España, y 'la restauración' como el apelativo que recibe el sector profesional consagrado al oficio de dar de comer:

> Es la época de la Restauración —y no hago ningún juego de palabras—, el momento en que el español ha comido más y mejor. Nos referimos, como es natural, al español pudiente, a las clases aristocrática y burguesa alta, porque los demás españoles practicaron, en estos días como en todos, la forzada virtud que los escritores moralizantes llamaron la española sobriedad.

Según nos acercamos a 1875, el boom de publicaciones periodísticas hace proliferar las firmas gastronómicas. Entre otros, Ángel Muro (1839-1897), Manuel Puga y Parga, alias Picadillo (1874-1918), la

condesa de Pardo Bazán (1851-1921) y Benito Pérez Galdós (1843-1920), apodado por Valle Inclán como «Don Benito el Garbancero», en alusión a sus referencias constantes al cocido, como recuerda Ana Vega Pérez de Arlucea en una de sus deliciosas 'gastrohistorias'.[41]

Aunque los miembros de la combativa Generación del 98 también escribieron de gastronomía en los periódicos cuando les tocó hacerlo, y con bastante buen criterio, por cierto. Véase en la pág. 377 del presente manual el texto de Azorín titulado «Los Yantares»; o el fragmento barojiano que reproducimos en la página 183, propio de un verdadero conocedor de la cocina.

Pérez Galdós, exitoso autor de *Los Episodios Nacionales*, no debió de ser el único escritor condecorado por sus compañeros con un apodo alimenticio. La proximidad con las cocinas públicas —según Ara Torralba (1998:25)— era un rasgo propio de las plumas que se ganaban la vida con la *causerie*, especie de jocoseria crónica de sociedad por la que se deslizaron los primeros comentarios gastronómicos en la prensa.

> Para quien vivía de la *causerie*, era objeto y fin en sí mismo de su literatura la asistencia a cafés, cuchipandas políticas, banquetes, kermesses, cenas y comidas casinarias... El palique nacía, por lo dicho, de estas actividades donde se cocían destinos, candidatos y popularidades. Lógico era que se colasen en los textos numerosas alusiones a la comida y las costumbres culinarias, y más, si cabe, que a la postre todo el rebaño festivo fuese motejado de garbancero o pancista.

---

41 «Pérez Galdós, Garbancero a mucha honra», en: *El Diario Montañés-Cantabria en la mesa*, 16.01.2020. Consultado en: https://www.eldiariomontanes.es/cantabria-mesa/galdos-garbancero-honra-20200116193955-nt.html

Es muy probable que, en un ambiente como el descrito, la mayoría de escritores abordase alguna vez la cuestión culinaria, con independencia de su generación o movimiento literario de adscripción. Es lo que cabe pensar tras leer textos como el de «Los yantares», que publica Azorín en el nº 839 de *Blanco y Negro* (01.06.1907), donde propone la conveniencia de celebrar en Madrid una gran feria gastronómica.

Publicaciones del Periodismo Ideológico

Algunos de los grandes periódicos que incluyeron contenidos gastronómicos y culinarios en esta etapa del Periodismo Ideológico son *La Correspondencia de España* (1860-1925), *El Imparcial* (1867-1933); *El Liberal* (1879-1939), *Heraldo de Madrid* (1890-1939), *La Vanguardia* (1881), *ABC* (1903) y *El Debate* (1881-1883).

> Entre los diarios que se interesaron por la información gastronómica, se encuentra *El Liberal*, donde firmó algunos artículos el escritor gastronómico Ángel Muro y el humorista y escritor Fernanflor, quien fue además director de este diario. No obstante, *El Liberal* utilizó también la gastronomía como crítica hacia la clase política conservadora, como Romero Robledo, habitual del restaurante 'Llardhy' (López López y Borrell Merlín, 2014:16).

En *El Liberal* se dio a conocer Mariano de Cavia, que tuvo, entre otros cometidos, la responsabilidad de la crónica taurina y de una sección fija titulada «Plato del día». La explicación de Ara Torralba (1998: 17, 24) acerca del carácter culinario del marbete escogido por Cavia para identificar el espacio de su sección, así como también el de otros casos similares, es la siguiente:

> (...) algunas de las razones de la relación entre la literatura festiva y la cocina, en lo que esta tenía de cotidianeidad y ceremonia

> social contemplable —y deleitable—. Hubo, recordamos, paellas festivas, platos del día, sobremesas, raciones... títulos que señalaban deliberadamente una literatura de ingestión rápida y de vigencia efímera, ideada por y para las revistas y periódicos.
>
> Tampoco debe olvidarse que esta literatura que acompaña la existencia de aquellos que asisten a las lides cotidianas iba observando la cocina como un ámbito más en que se manifestaba la modernidad y el progreso.

Entre la prensa conservadora se contaban también los diarios de la considerada pequeña y mediana empresa como *La Época* (1849-1936), *Las Noticias* (1898-1902), *El Noticiero Universal* (1888-1985), *Las Provincias* (1866), *El Nacional* (1835-1836), *El Estandarte* (1845-1845); *La Tribuna* (1912-1922), periódico donde comenzó el insigne gastrónomo Julio Camba; *El Mundo* (1874-1874), *La Mañana* (1909-1920).

La prensa llamada liberal estaba formada por cabeceras como *El Globo* (1875-1932), *Diario Universal* (1903-1936), donde colaboró quien sería el ganador del primer Premio Mariano de Cavia de Periodismo, instituido en 1920, el citado Dionisio Pérez, escritor que firmó con varios seudónimos: el más conocido en el mundillo gastronómico, el de Post Thebussem.

La prensa republicana tenía en *El País* (1887-1921) su gran diario, donde también firmaría el citado gastrónomo gaditano; o *España Nueva* (1906-1921), de cuyo equipo formó parte Camba. En la prensa satírica merecen destacarse *El Garbanzo* (1872-1873), subtitulado *Periódico de primera necesidad*, cuyo lema fue «Una olla por semana, una indigestión cada ocho días» y *La Sopa Boba* (1875-1881), entre otras muchas.

Una publicación periódica muy importante para la gastronomía, aun su brevedad, es *La Risa* (1843-1844), que trató muy seriamente esta cuestión en secciones como «Ambigú».

> Su subtítulo será «enciclopedia de extravagancias», a la que se añadirá la indicación «obra clásico-romántica, de costumbres, de literatura, de sana moral, de gastronomía y de carcajadas, escrita en prosa y verso por varios poetas de buen humor y un habilísimo cocinero». Este no es otro que el hermano del director, Sergio Ayguals Izco, con quien compartía la propiedad de la empresa tipográfica y quien, bajo el seudónimo Don Abundio Estofado, será el autor de la sección Ambigú, insertada al final de cada entrega, que es un tratado de cocina.[42]

Entre las revistas literarias mencionamos *La España Moderna* (1899-1914), donde firmaba la muy *gourmetona* Condesa de Pardo Bazán —autora de los recetarios *La cocina antigua y La cocina moderna*— y *Alma Española* (1903-1904), donde colaboraba Benito Pérez Galdós, escritor que, al igual que esta su amada doña Emilia, prestó mucha atención a las costumbres alimentarias de sus personajes novelescos.

Entre las revistas gráficas, llamadas así por la profusión de ilustraciones que incluían, destacaban *Nuevo Mundo* (1895-1933), *Por esos mundos* (1900-1926), *Mundo Gráfico* (1911-1938), *Alrededor del Mundo* (1889-1930); *El Album de las Familias* (1858-1861) que incluía recetas de cocina y era una publicación hija del *Diario de Barcelona* (1820-1822).

El *Semanario Pintoresco Español* (1836-1857), creado por Ramón de Mesonero Romanos inspirándose en el parisino *Magazin Pittoresque* y en el londinense *Penny Magazine*; *El Museo Universal* (1857-1869) donde colaboraban los hermanos Bécquer, Gustavo Adolfo y Valeriano, y que fue el germen de *La Ilustración Española y Americana* (1869-1921), donde firmó la sección «Sartén y Pluma» el Doctor

---

42 http://hemerotecadigital.bne.es/details.vm?q=id:0003714806&lang=es

Thebussem, seudónimo, recordamos, del escritor Mariano de Pardo y Figueroa.

Tuvieron su importancia para la gastronomía algunas publicaciones de ocio inspiradas en los magazines sobre «sport» ingleses, destacando especialmente *El Campo* (1876-1892). De esta revista, donde también firmó Pérez Galdós, los citados López López y Borrel Merlín (2014: 16) nos dicen que «incluía una sección fija que denominaba «Noticias gastronómicas», en la que informaba sobre los productos de temporada, recetas para su preparación y de restaurantes donde degustarlos»

Desde el enfoque de los géneros periodísticos en gastronomía, otra revista gráfica muy importante fue, sin duda, la recordada *ABC-Blanco y Negro* (1891-2000), porque en sus páginas va a tener lugar, a finales de noviembre de 1969, la publicación del primer texto de crítica gastronómica como género periodístico, a cargo del fundador de la Cofradía de la Buena Mesa: Francisco Moreno Herrera, el Conde de los Andes.[43]

En la primera etapa del suplemento *abeceínico* encontraremos la firma de «distinguidos literatos», como se les presenta en el *staff* de colaboradores: Ramón de Campoamor, Alejandro Larrubiera, Salvador Rueda o, entre otros, el citado Dr. Thebussem, decano de los cervantistas españoles. La publicación incorpora las ilustraciones de «reputados artistas» como Mariano Benlliure o Joaquín Sorolla, entre otros.

La cuestión gastronómica estará siempre muy presente en el celebérrimo semanario *Blanco y Negro*, incluyendo, desde el primer número, una sección fija de gastronomía titulada «La Cocina», a cargo del periodista especializado más importante del momento, Ángel

---

43 Desde 2005, el suplemento *Blanco y Negro* pasó a llamarse *ABCD las Artes y las Letras.*

Muro, quien probablemente firmaría también con el seudónimo de 'Gourmet' con el que aparecen muchos textos del mismo estilo.

Otros autores, en cambio, se significaron en su especialización gastronómica, como el antes mencionado Dionisio Pérez, que firmaba con el seudónimo de Post-Thebussem en homenaje a Mariano Pardo de Figueroa, quien lo había hecho con el de Dr. Thebussem. Y eso a pesar de tratarse de dos autores que presentan diferencias tan considerables como las que Néstor Luján (1983: 82) enumera a continuación:

> Dionisio Pérez estaba obsesionado por la españolidad de la cocina. Era en este sentido un imperialista absoluto. Sentía un odio frenético contra la cocina francesa mientras que el «Doctor Thebussem» la elogiaba —con razón— como la primera de Europa de su tiempo. Para Dionisio Pérez los franceses eran frívolos, malignos y desaprensivos: se dedicaban a robar salsas, como en el caso de la mahonesa, platos, como las perdices de Alcántara o bien a atribuirse invenciones que él consideraba españolísimas, como el hojaldre o el «foie-gras», de cuya españolidad podemos dudar totalmente.

Un buen marcador temporal para estas etapas habría podido ser muy bien el paso del figón a la fonda y después al restaurante, que es ya un invento francés; pues, como el escritor gastronómico novecentista Dionisio Pérez (1871-1931), autodenominado, como ya se ha dicho, Post-Thebussem, advierte —volviendo así al motivo inicial de este epígrafe— con la llegada al trono de los Borbones se afrancesó el paladar de la Nación.

> 62. Los restaurantes peseteros, con su clientela de bohemios, estudiantes, damas pensionistas y empleados de escaso sueldo: los figones, desde el famoso en que las cucharas estaban sujetas á la pared por una cadena, para evitar que la mísera herrera de peltre fuese arrebatada de establecimiento

> por algún parroquiano, hasta los pocos de aspecto clásico que van quedando, donde por precios ínfimos se sirven unas raciones en relación por su cantidad y calidad con su coste, han sido y son muestra en estos últimos tiempos de cómo puede alambicarse hasta los mayores extremos la solución del problema de la subsistencia al alcance de todas las fortunas. Pedro de Repide, «[De otro tiempo] Comer barato en la Corte», en: *La Esfera*, 27.08.1927, pp. 10, 11.

En este periodo del Periodismo Ideológico, frisando con el cambio de siglo, como ya adelantamos en el primer capítulo (véase epigrafe 1.1. De la oralidad de la cocina al *boom* mediático de la gastronomía), el artista modernista catalán Miquel Utrillo, corresponsal en París de *La Vanguardia*, escribe sobre cocina futurista —incluso de patafísica— tres décadas antes de que lo hicieran los futuristas Marinetti y Fillia.

Núm. 130. MIERCOLES 8 DE JUNIO DE 1842. 5 CUARTOS.

LA POSDATA

PERIODICO JOCO-SERIO.

PUNTOS DE SUSCRICION.

En Madrid en la Redaccion calle del Lobo núm. 9 cuarto bajo, y en la librería de Cuesta calle Mayor. En las provincias en las principales librerías y administraciones de Correos.

En Paris, en la agencia inglesa calle del Monthabor núm. 5.—En Londres en casa de los Sres. Akerman y comp. en el Strand n. 96.

ADVERTENCIAS.

Este periódico sale todas las noches, escepto los domingos.

Las reclamaciones, comunicados y anuncios, se dirigirán francos de porte á la redaccion y se insertarán á precios convencionales.

PRECIOS.

Un mes en Madrid	10
En las provincias	16
Un trimestre	40
En Francia, tres meses	12 francos.
Seis	25
Un año	40
En Londres, un trimestre	14 schelines.

ESPECTACION.—INDIFERENCIA.

Hemos dado principio á nuestro artículo con estas dos palabras, porque positivamente no sabemos cuál de estos dos sentimientos predominan en la actual crisis. Examinando sin embargo con ojos atentos é imparciales la situacion, nos parece que ambos prevalecen en el ánimo de los partidos y en el ánimo de la nacion. Ambos se notan, ambos coexisten, pero en proporciones y dosis enormemente desiguales. En el corto número de personas cuyos intereses y posicion individual estan ligados á los actuales ministros, ó al esperado ensalzamiento de la fraccion que venció el 28 del pasado, hay espectacion. En todo el resto de la nacion, en los demas numerosos partidos, en la gran muchedumbre de personas que han desviado su atencion de las cosas públicas, ó en aquellas que aunque se afecten por los acontecimientos, han contraido la costumbre de mirar las calamidades y desastres políticos como las plagas del cielo en que no pueden intervenir, cuyos efectos no pueden remediar, y á cuyos golpes sin embargo tienen que sucumbir, en todas esas clases, repetimos, en todas esas personas, en toda esa gran masa de la sociedad, no lo dudamos, hay indiferencia, profunda indiferencia.

Porque, es necesario no olvidarse de los motivos en que se fundan las actuales crisis y las vicisitudes ministeriales. Hay cosas que suceden, y no suceden por lo que deben suceder. Hay enfermos de mortales dolencias crónicas que fallecen de una apoplegía fulminante, de un pistoletazo ó de un vuelco de diligencia. Hay gobiernos imbéciles, trastornadores, impotentes, inmorales que merecen un voto de censura cada dia, y que el dia que se lo dan, no se lo dan porque le merezcan. Asi creemos que sucede con el que ha determinado la presente situacion. Nosotros lo aprobamos, nosotros lo aplaudimos, nosotros apoyamos y no podiamos dejar de apoyar un voto de censura fulminado contra los hombres á quienes no hemos dejado de censurar diariamente: pero los que le censuraron nó lo hicieron por las razones nuestras. Nosotros nos fundamos en nuestros principios: la oposicion en intereses. Entre nosotros y los ministros derrotados media un sistema. Entre los que le derrotaron y el gabinete, no hay mas que personas. Cuestion de personas, cuestion de esperanzas lisonjeadas, ó desvanecidas, cuestion de influencias, cuestion de puestos públicos, cuestion de vanidades ó de resentimientos, cuestion de amor propio, ó de presuncion, ó de fatuidad es segun los personages y caractéres respectivos, la que se ventila entre esas dos reducidas fracciones de un mismo partido. No es estraño, pues, que haya espectacion, ansiedad, anhelo; pero solamente en ese limitado círculo. Por lo demas reina la mas completa indiferencia, y las noticias de la crisis, y los nombres de los candidatos de un bando, ó de los presuntos ministros del otro, circulan de boca en boca como los anuncios de una funcion de teatro, con la sonrisa del desden en los lábios, con el estímulo á lo mas de una curiosidad efímera que nos afecta menos hondamente tal vez que el incendio de Hamburgo, ó la catástrofe del camino de Versalles.

Pero cuenta que no hacemos notar esta indiferencia para aplaudirla. Lejos de nosotros el horrible pensamiento de considerarla como un bien, como una disposicion feliz de los ánimos, como un fenómeno que nos halague, ó un síntoma que nos consuele. Nada menos que eso. Nosotros participamos de esa indiferencia. Sin embargo, al meditar sobre ella, nos horroriza. La queremos hacer notar como uno de los tristes y espantosos resultados que debemos á la revolucion, á los hombres que han monopolizado tan escandalosamente el poder, que han absorbido en sus personas toda la influencia política y reasumido en sus individuales intereses los intereses de la sociedad entera.

Si, es una cosa horrible, es un espectáculo desconsolador tanto como inusitado el que presencie la nacion entera con la risa en los labios la caida de un gobierno, y se cure poco de preguntar quiénes son los hombres que á los actuales gobernantes reemplazan. Circula en boca de todos la triste espresion de que asi se está bien, de que se vive bien sin gobierno, de que la sociedad se pasa sin él, y que tal vez nunca marcha mejor que entregada á la ventura y á sus propias fuerzas. Nosotros oimos con frecuencia esta triste vulgaridad. Ya nos hemos habituado á escucharla sin repugnancia, á creerla acaso una verdad. Y sin embargo es una blasfemia espantosa. Y si es verdad, revela una verdad mas espantosa todavia. Cuando el gobierno falta y la nacion no lo siente, no es que falta el gobierno, es que ya no lo habia.

Y esta es nuestra situacion, nuestra situacion desesperada y aflictiva, nuestra situacion sin salida, nuestra crisis eterna, crisis sin solucion. El gobierno de setiembre no era gobierno, no era poder. El gobierno de setiembre era la revolucion, era la anarquía, revolucion crónica, anarquía mansa, sin vigor, para desenvolverse aguda y sangrienta, sin fuerzas para consumar su obra de destruccion en poco tiempo. ¿Qué era, qué es, ese gobierno impotente, ese poder que no manda y oprime, esa administracion que mada dirige y todo lo embaraza? ¿Qué es un gobierno que no puede llevar á cabo una ley, que no tiene agentes que la ejecuten, que no tiene tribunales capaces de sobreponer la justicia á las pasiones individuales, y á la fuerza de los mas audaces, que no tiene crédito, ni recursos, que no tiene relaciones diplomáticas con la Europa, que no paga á sus empleados, ni viste sus tropas, que no mantiene la religion y el culto, que deja en anarquía la enseñanza, que amenaza arruinar la industria, que no se asocia á ninguna grande obra, á ninguna grande empresa? ¿Qué es ese poder,

Portada de uno de los diarios joco-serios de la etapa del Periodismo Ideológico.

Sábado 23 de Enero de 1892. EL HERALDO DE MADRID AÑO III.—Número 448.

La «Gaceta»

La de hoy contiene las siguientes disposiciones:

GUERRA.—Real decreto disponiendo que se trasladen al cuartel del Tercio general don Luis Dabán los honores que por la Ordenanza le corresponden.

HACIENDA.—Real decreto nombrando Inspector de Hacienda á D. Ernesto de Bonfin.

—Otro id. id. Delegado de Hacienda en Paris á D. Teodoro Pastor Lledo.

—Otro jubilando á D. Fernando Bona, Delegado de Hacienda cesante.

FOMENTO.—Real decreto anunciando al Ayuntamiento de Valencia para contratar la exposición de los sellos de pescado con destino á la de Chicago.

—Otro dictando reglas para la provisión de cátedras en la Escuela Nacional de Música y Declamación.

—Otro sobre personal.

Desde Murcia

Señor Director de EL HERALDO.

El asunto que más vivamente preocupa la atención pública en esta ciudad, es el relativo al próximo nombramiento de las obras de defensa contra las inundaciones del Segura.

Dicho acto tendrá lugar probablemente en los últimos días de Febrero, durante el Carnaval, y se hacen gestiones por las Corporaciones oficiales y por la Cámara de Comercio, para que el Consejo de Obras Públicas, ó alguien en su lugar, se halle presente en el acto.

Ante todo recuerdo rediente de anteriores, y á pesar de ser ya ministro, sin distinción de matices políticos, todos los buenos murcianos.

El acto de inauguración de las obras se celebrará con regocijadas fiestas, y se augura que el Sr. Cánovas del Castillo, como aquí se espera, vinos á inaugurarlas, se le dispensará por el pueblo murciano un entusiasta y brillante recibimiento.

Adelantan las obras del nuevo manicomio provincial, y cada día se ve cercano un nuevo cautivo con la suscripción popular abierta para contribuir á los gastos de construcción del mismo.

El viejo manicomio es tan malo, que constituye una vergüenza para la población, y sobre todo, para la Beneficencia oficial, que condiciones de higiene son tales, que hoy de reclusar la razón, en el mismo ejercitar la muerte los desdichados que tienen la desventura de ser encerrados en aquellas negras, malsanas y oscuras celdas.

Los Sres. Inmaculados dirboa á la iniciativa particular. Vuecencia de la Comisión provincial, el Sr. Gobernador civil, el Sr. Director general de Beneficencia, el Sr. Ministro de la Gobernación, el Sr. Presidente del Consejo, el Sr. Ministro de Fomento, el Sr. Director de Obras Públicas, el Sr. Director de Obras Públicas, el Sr. Director de Obras Públicas

2.4 Periodismo Informativo

El periodismo moderniza su discurso haciéndose informativo, pero sin renunciar a seguir politizado e ideologizado. Las nuevas publicaciones evolucionan con respecto a las «estampas periódicas» decimonónicas. Un estilo que desaparece de esta prensa de mentalidad más democrática, acorde al nuevo modelo periodístico informativo, que, además, reportaba a las empresas editoras mayores beneficios económicos.

Nuevas tecnologías como el telégrafo, el teletipo, la rotativa tipográfica, que multiplicó las tiradas; la linotipia, que facilitó incluir noticias de última hora, unido a nuevas iniciativas industriales en Europa y América, también en lo informativo, con la creación de las agencias mundiales de noticias, afirma Casasús (1991: 18, 19), contribuyeron al cambio de era periodística. La hegemonía de la prensa de opinión pasó a la informativa.

Las agencias de noticias dieron cobertura informativa también a la cuestión gastronómica, distribuyendo, generalmente, notas con el acontecer culinario que tenía lugar en Europa y otros continentes. La prensa española seguía mirando lo que se hacía fuera al tratar de estos temas. Dichas informaciones pueden leerse en los diferentes medios de la época, ya que casi todos reproducen las mismas.

63. Un conflicto acaba de surgir en París entre el director de la cárcel principal de la capital francesa (la de la Santé) y el dueño de un restaurante instalado, desde hace muchos años, frente a la cárcel.

    Hasta ahora, los detenidos podían endulzar la amargura de su encarcelamiento, encargando al restaurante vecino los platos que su situación económica les permita pagar. Mas he aquí que, de improviso, el director de la cárcel ha prohibido la entrada en el edificio a los frutos de la ciencia culinaria que se alberga en la casa de enfrente. Los

detenidos se han visto, pues, obligados a comer exclusivamente el menú carcelario.

¿La causa de la prohibición? Pues la extremada suculencia de los guisos que ciertos detenidos encargaban cotidianamente. No es justo —ha dicho el director— que un hombre al que la ley encierra por un delito, coma pollo todos los días...».

Pero el dueño del restaurante, sin impresionarse por la energía del funcionario de enfrente, ha recurrido a la Justicia. Y he aquí que los Tribunales de París van a verse obligados a decir si tiene o no un encarcelado derecho a comer pollo en su celda... «El director de una cárcel francesa niega la entrada de comidas suculentas para sus reclusos», en: *El Heraldo de Madrid*, 26.06.1930, p. 14.

64. Budapest, 10.—Los maestros cocineros han organizado con fines benéficos un comedor exposición, en el que los gastrónomos han podido gustar, entre otros platos casi desconocidos ya, un picadillo preparado con arreglo a los preceptos de Lucius Commodus Volus, contemporáneo del Emperador Adriano (segundo siglo de nuestra era) y llamado entonces «pentapermatum», servida con una salsa romana.

Este plato, que era muy apreciado por los gastrónomos de la época, no lo ha sido menos por los de la época de la «radio» y de la telegrafía sin hilos. Fabra, «Un comedor convertido en exposición de platos de cocina», en: *El Siglo Futuro*, 10.03.1931, p. 2.

La cobertura de la I Guerra Mundial (1914-1918) generalizó el Periodismo Informativo en Occidente, pero el relato periodístico había comenzado a actualizarse antes con los corresponsales en la Guerra Civil Americana (1861-1865) y, una década después de este conflicto, con la creación de la fórmula —exitosa hasta el día de hoy— de la

pirámide invertida o informativa, a cargo de la agencia internacional de noticias Associated Press.

El cambio histórico iniciado a finales del XVIII, recuerda Casasús (1991: 20), recibió un impulso decisivo a mediados del XIX, para florecer durante la llamada edad de oro de la prensa estrictamente informativa que acontece entre la segunda y tercera décadas del siglo XX. Con un estilo de lenguaje más directo y menos figurado, dentro de una estructura textual que progresa siguiendo un orden de interés decreciente.

En la primera década de 1900 el nivel de vida era muy bajo en España. País eminentemente agrario y subdesarrollado, a juicio del historiador Tuñón de Lara[44]. Según el calendario era el siglo XX en España aunque los españoles vivían como en el XIX, pues aún no se habían dado las grandes reformas, al modo de las que ya habían tenido lugar en Europa, que habrían de modernizar sus vetustas estructuras productivas.

Las rutas gastronómicas por una capital españolas, si se lleva a cabo en alguna crónica, se escriben para incidir en lo que cuesta comer de restaurantes, en comparación con fondas y figones. Ahí están, por un lado, la de Juan de Ega (*El Fígaro* 02.03.1920, p. 7) frente a la de Guillaume Apollinarie (*El Heraldo de Madrid*, 12.11.1928, p. 16), que es la de un gastrónomo *comme il faut*, que nos conduce de plato en plato y de mesa en mesa.

En cuanto al tratamiento periodístico de la gastronomía en esta etapa, el llamado arte de cocina trasciende el espacio del que disponía en las etapas anteriores. Que no era escaso —cartas, artículos de opinión, crónicas, reseñas, letrillas, folletones, inserciones publicitarias—;

---

44 Tuñón de Lara, Manuel (1976). *La España del siglo XIX*. Barcelona, 9ª edic., tomo II, pp. 157-161.

tratándose, además de en los citados géneros, en otros de carácter informativo, como la noticia; e interpretativo, como el reportaje y la entrevista.

Aun contando la gastronomía de este momento con más espacios en el periódico para desarrollarse de modo monográfico y en piezas independientes, la incorporación de digresiones de carácter culinario no decrece. En un reportaje, por ejemplo, sobre el cabaret, se menciona que en estos alegres locales prevalece lo internacional, porque «lo regional no se admite todavía, aunque ya esté admitido en la alta gastronomía».[45]

En esta etapa comienza a construirse desde los medios el prestigio de la cocina regional española, que ya nunca decaerá. Una de las formas es apelando a la procedencia geográfica de los productos gourmet como garantía de su calidad. Cuando se mencionan, por ejemplo, uvas pasas en las recetas se hace indicando que se trata de «pasas de Málaga», como publica, entre otros medios, *Alrededor del mundo*.[46]

En el primer tercio de la vigésima centuria triunfan en Madrid dos restaurantes: Lhardy, el preferido por la clase dominante —los llamados 'lardhyanos'— y el Café Fornos. Este segundo se caracteriza por permanecer abierto todo el día y servir cenas de madrugada para los espectadores que salen tarde del teatro, de la ópera, del cabaret y también para los sicalípticos y juerguistas de las clases noctámbulas.

Los periódicos españoles siguen informando más de la gastronomía gala que de la propia, aún muy politizada y menos relevante que aquella. De ahí la publicación de noticias como el deceso de su principal propagandista, Auguste Escoffier (*Ahora*, 13.02.1935, p. 13); o

---

45 Magda Donato, «La vida de las tanguistas, sus dramas y sus comedias», en: *Ahora*, 21.04.1935, p. 15.

46 «Nota rural gastronómica», 19.04.1930, pp. 445 y 446.

efemérides como el centenario del fallecimiento de otro de sus grandes referentes gastronómicos: Brillat Savarin (*El Sol*, 02.02.1926, p.5).

También lo hace de iniciativas de cultura gastronómica, como la creación del museo de la cocina y de la mesa francesas en París (*Ahora*, 23.04.1931, p. 31), de las diversas exposiciones culinarias que tienen lugar también en la capital de Francia (*Ahora*, 13.11.1931, p. 9). En menor medida se informa acerca de la restauración en otros puntos de Europa, como los precios de los restaurantes vieneses (*El Sol*, 02.03.1920, p. 9).

Asimismo de Inglaterra, de donde citamos la crónica, de L. de Baeza, titulada: «Sesenta naciones saborean la sopa de tortuga del alcalde de la City»[47]; incluso de las costumbres alimentarias de otros países del orbe, cuestión que es tratada en publicaciones como *Alrededor del Mundo*, un semanario costumbrista de vocación internacional que fue muy popular en esta etapa de la historia de nuestra prensa.

A dicha publicación, atenta a cuanto se come por esos mundos, como reza el título de unos de sus espacios gastronómicos, pertenece el fragmento que reproducimos debajo. En el mismo, una alta personalidad del mundillo culinario académico francés enumera una serie de normas para gourmets. La figura del principal actor social del circuito gastronómico, que gana popularidad en el periodismo goloso de este periodo:

> 65. El doctor H. C. Robinne, presidente de «El Club de los Ciento», y uno de los más distinguidos «gourmert» [sic] de Francia, ha sido invitado por un periódico para que dé a sus lectores «unas cuantas máximas y preceptos sobre el arte de bien comer».

47 En: *Ahora*, 22.07.1933, p.22.

> El doctor Robinne ha dado, entre otras cosas, las siguientes reglas que pudieran formar parte de un código para el buen comedor.
>
> «La gastronomía sólo puede aprenderse con constante práctica».
>
> En una mesa bien servida no debe uno sentarse a comer si no se dispone de un sitio suficiente para comer cómodamente, sin que moleste el vecino.
>
> Para comer platos calientes hay que exigir que los platos en los que se sirve y come la comida estén igualmente calientes.
>
> Comed despacio, la comida sabe así mejor.
>
> No saciaros de entremeses, porque si no no os quedará apetito para el resto de la comida.
>
> Los pollos se comen bien únicamente en la casa propia.
>
> En todos los grandes restaurantes, aun en los mejores, la ensalada está siempre mal preparada.
>
> El comer el queso después de un plato de dulce es una herejía gastronómica.
>
> No tomad nunca ensalada con «foie-gras».
>
> El champaña deberá servirse siempre muy frío.
>
> El café sabe siempre mejor en una taza pequeña que en una grande.
>
> Las comidas caseras son las que no cansan nunca. «Máximas gastronómicas», en: *Alrededor del Mundo*, 19.04.1930, p. 420.

Los periodistas más expertos en crítica, como Luis Araujo Costa (*La Época-La Época del domingo*, 29.07.1922, p. 5 y 17.08.1929, p. 5), que ejerció la teatral, como el fundador Grimod de la Reynière, siguen más atentos a lo que se hace en Francia en materia de crítica culinaria que en España, porque Francia era entonces, como se ha dicho, el estandarte culinario para el mundo.

Aunque el Periodismo Informativo verá el comienzo de los grandes reportajes, la crítica teatral también contribuye, del mismo modo que la literatura y la publicidad golosas, al desarrollo del lenguaje del periodismo gastronómico. En *Cosmópolis*, revista mensual de literatura y crítica, donde colaboraron el citado Araujo Costa y Rafael Cansinos Assens, entre otros ilustres autores de buenas letras, leemos el fragmento siguiente:

> 66. «D. Gregorio Martínez Sierra, «nuestro ya añejo y siempre admirado amigo, el espiritual cantor de La casa de la primavera, apercibe sin descanso en su cocina de empresario teatral, cauteloso y experto, muchedumbre de salsas multicolores y promiscuas con que aliñar y rebozar en su anuncio la exigua materia escénica que llega hasta sus manos, Y en esta su química culinaria, ora inocentemente, ya de propósito, equivoca y confunde los ingredientes y sustancias del condimento. Así, muchas veces espolvorea de pimienta las natillas y guarnece con merengue novísimo la parva piltrafa dramática ya pasada y recocida. «El abogado del diablo en el proceso de canonización de Santa Isabel de Ceres», en: *Cosmópolis*, enero de 1922, nº 37, p. 71.

En la revista *Ahora* —donde firma el noventayochista Pío Baroja, quien también incorpora algún comentario gastronómico, aunque, como él mismo reconoce, sin «los conocimientos del doctor Thebussem en materia culinaria» (*Ahora*, 14.04.1933, p. 5)— se publican muchos reportajes golosos, algunos con abundantes fotografías. El fotógrafo de prensa sustituye en esta etapa periodística al dibujante.

Estos reportajes tratan en profundidad de ingredientes como el arroz, la cocina de palacio, la dulcería de Semana Santa, las bestialidades alimenticias de «los héroes y los mártires de la gastronomía» que

consideran a los vegetarianos una «secta peligrosa»[48], las contradicciones del extraordinario lujo gastronómico de la Rusia bajo la dictadura del proletariado[49] o «los manjares que devora la humanidad en Nochebuena»[50].

El semanario enciclopédico *Algo* difunde reportajes de higiene alimentaria y tipologías de alimentos (23.03.1935, pp. 13-18), de los insectos comestibles en gastronomía (16.12.1933, p. 5) o de antropología culinaria (05.08.1933, p. 10); de la cocina de los trasatlánticos, descritos con lirismo como «un palacio de la gastronomía en el centro de la Babilonia flotante»[51], entre otros como el que firma Luisa Carnés dedicado a los cocineros y su trabajo en las cocinas de un gran hotel (*Estampa*, 01.12.1934, p. 21-23).

A propósito del citado ejemplar de *Estampa*, este informa en portada que «Cien mil kilos de mazapán salen anualmente de Sonseca, un pueblecito de Toledo, y se reparten por toda España». Se incluye también un reportaje titulado «¡Mazapán!» (pp. 3, 4), que nos da a conocer su proceso y receta de elaboración, las obreras especializadas en sus apetecibles figuritas, entre otros detalles de interés acerca de tan emblemática gollería.

La culinaria española entra en el catálogo de los libros escritos sobre España; y en las páginas periódicas de crítica literaria, los recetarios hispánicos se hacen un hueco entre los franceses. Si el poemario de Berchoux fue una de las obras más recomendadas de la etapa anterior,

---

48 *Ahora,* 24.12.1933, pp. 15-18.

49 «Lugares de la Rusia soviética donde los rusos comunistas dejan de ser bolcheviques», en: *Ahora*, 25.11.1932, pp. 17 y 18.

50 José L. Barberán, «La Nochebuena a través de los tiempos y en los diversos países de la cristiandad», en: *Ahora*, 25.12.1935, pp. 11-14.

51 Merelo, «...lo que lleva un gran trasatlántico para alimentar al pueblo de pasajeros y tripulantes que viaja o vive a bordo», en: *Crónica*, 16.08.1931, p. 10.

en esta de nuestro desarrollo informativo y también gastronómico serán, entre otras, las de Ignacio Domenech, Dionisio Pérez, Julio Camba o Teodoro Bardají.

La reseña de libros de cocina se extiende en esta etapa donde «la perduración libresca de la cocina española» se acrecienta sumando nuevos títulos a su acervo.

En más de una ocasión, la sección de crítica de libros se publica a toda página con volúmenes exclusivamente de tema culinario. Uno de estos ejemplos, hay muchos, es el de la publicación periódica malagueña *La Union Ilustrada*.

La página 40 de su ejemplar de 31 de marzo de 1929 se dedica a publicitar libros de tema culinario. Estas ediciones, que se comercializan a través del propio periódico, son manuales, recetarios, enciclopedias culinarias, libros de cócteles, etc.; de autores tan conocidos como Ángel Muro, Ignacio Domenech, Brillat Savarin, Tomás Climent o, entre otros, Concepción Pérez de Corvo, autora de *La cocina vegetariana española*.

El Periodismo Informativo incluye elementos del posterior Periodismo de Servicios. Esta información de utilidad para el lector aparece adaptada a las nuevas circunstancias comunicativas y exigencias de la actualidad gastronómica de la época.

El horario de trenes, por ejemplo, indica qué expresos disponen de vagón restaurante.

La información de utilidad práctica para el lector continúa con los consejos culinarios caseros de las etapas anteriores; por ejemplo, para conservar los tomates hasta ocho años o evitar que se sobren los caldos durante la cocción, entre otros que, en *Alrededor del Mundo*, se alternan con artículos de historia de la cocina, de ciencia culinaria,

como la originada cuando se fríen huevos[52] o de cuestiones de gramática y emparedados[53].

La prensa informativa difunde una avalancha de recetas. Publicaciones como *Muchas Gracias* dan, entre otras, la de los «huevos de pava a la remanguiyé», «la tortilla arquitectónica»; *Nuevo Mundo*, el «plato de lentejas bíblico»; *La Unión Ilustrada*, una página semanal con recetas como «la tortilla democrática», «la sopa aristocrática», etc.; *Por esos mundos*, «Los platos de la semana», «los bocadillos nacionales» o *Acción Naturista*, con recetas vegetarianas, son tan solo una pequeñísima muestra.

El tema político y la propaganda de tema gastronómico siguen estando muy presentes también en esta etapa, en la que continúa haciéndose política con la cocina. Internacional, interior, económica, social, etc. Hasta el humorista Julio Camba habla de una «Sociedad de Naciones de la Cocina, una Internacional Culinaria sin forma, olor, color y sabor», para criticar, entre otros aspectos de la industria alimentaria global, su maduración de las frutas a destiempo, cuando no artificial.[54]

> 67. Y se sientan más tarde, desfallecidos, frente a una fuente, humeante en el restaurante, de la Nicolasa. ¡Está hecha la unión! Los programas se funden «al gratín», las «esencias» se evaporan, entre el humo de los cigarros, el abismo ideológico se rellena de pechuga de perdiz... Un comensal grita

---

52 Mariano Poto, «Lo que enseña un huevo frito» en: *Alrededor del Mundo*, 06.01.1923, p. 4.

53 «La Gramática y los Sandwichs», La Rosa Angelina en: *Alrededor del Mundo*, 10.03.1923, p. 14.

54 Doctor Aguado Escribano, «Influencia de la alimentación regional sobre la Patología del aparato digestivo», en: *Acción Naturista*, abril de 1932, nº 160, pp. 124-128.

bajo la influencia del «champagne»: ¡Viva la confederación general de los estómagos!

—¡Vivaaaa!—contestan todos.

La Prensa se encarga de lo demás. Javier de Miranda, «Los músicos y danzantes de la política», en: *El Siglo Futuro*, 18.09.1920, p. 1.

68. Este café del barrio chulo se hizo célebre por sus bistecs a la republicana, consistentes en veinte centímetros cuadrados de solomillo, con un pimiento morrón encima, que aspiraba a figurar un gorro frigio. Se puede afirmar que esta propaganda político-culinaria contribuyó mucho a derribar la monarquía. Emilio Carrere, «Un café que es una crónica ilustrada», en: *Ahora*, 01.09.1933, p. 5.

La gastronomía será un soldado político más del Periodismo Informativo. Al igual que se hablaba de los *llhardianos* de la clase dominante, también se hace de restaurantes comunistas y cooperativos, de comedores obreros colectivos.... Mientras tanto, la publicidad comienza a desarrollar el lenguaje de la crítica gastronómica —mucho antes de su existencia como género periodístico—, describiendo locales a los que ya adjetiva de un modo superlativo por su cocina o servicio.

69. Y cuando los romanonistas imperen, unos aviones derramarán sobre las ciudades españolas, y en señal de asistencia divina, nubes de codornices y miel, que es precisamente la descomposición culinaria del maná que alimentó a los israelitas. A. Suárez Guillén, «Las codornices y los electores», en: *El Heraldo de Madrid*, 20.08.1930, p. 15.

70. En el hotel donde nos hospedábamos la alimentación era de tres categorías: la primera, abundante y de buena calidad para los delegados extranjeros; otra, inferior para los

empleados y una tercera, para los obreros, a alguno de los cuales vimos que, a las cuatro de la tarde, recibía un pedazo de pan negro y una sopa sin grasa de restaurante comunista. «Enseñanzas de la anarquía rusa», en: *El Correo Español*, 13.04.1921, p. 1.

71. Y lo peor es que, aun tratándose de alimentos sencillísimos, como pasen por las manos de algún cocinero «modern style» los aderezan y componen, para darlos más realce de principalidad, de forma y manera que ni el diablo los conoce. Emilio Gutiérrez Gamero, «La España de ayer», en: *La Libertad*, 19.09.1926, p. 3.

En este momento de la prensa ya existe el *background* paladial suficiente para que un periodista proclame, de algún plato, que se trata «de la culinaria más deplorable que he probado» (*El Siglo Futuro*, 15.07.1920, p. 2). La expresión se introduce en una crónica sobre la cocina bolchevique en los restaurantes populares o «stalovas» de la extinta Unión Soviética; en cuyos comedores el proletariado recibe, en vasijas propias, una ración de alimento «al lado del cual, creo yo, parecería ambrosíaco, la negra bazofia de Esparta».

Los conflictos sociales

La prensa de esta época denomina, mal según algunos medios, «conflictos sociales» a los enfrentamientos, muchos de ellos con resultado de muerte por disparos, puñaladas o explosiones, a los que, por motivos laborales, tuvieron lugar en Barcelona en los años 20 del siglo XX, entre sindicatos, patronal y obreros de distintos ramos. Nosotros nos referiremos aquí al sindicato de hostelería, llamado también culinario y gastronómico.

La penosa situación laboral de los empleados del sector de la gastronomía, en el primer tercio del siglo XX, imposibilita el desarrollo de

una industria hostelera que interese al periódico por la calidad de su arte de cocina en lugar de por los terribles conflictos sociales que desencadena; a consecuencia, precisamente, del deplorable sometimiento que padece el personal; muchos, «trabajadores prácticamente feudatarios»[55].

La información que genera el cocinero o el barman no es de carácter gastronómico, sino de guerra sindical y eso es, precisamente, lo que recogerá buena parte del periodismo de sucesos durante esta etapa. Por motivo de esta procedencia conflictiva, numerosas informaciones gastronómicas se tornan en noticias de sucesos, pues derivan de fuentes policiales en vez de gastrónomos expertos, como cabría esperar.

> 72. Refiriéndose a las detenciones practicadas con motivo de la explosión de una bomba o petardo acaecida hace varias tardes en el local del Jurado mixto de Hostelería, sito en la plaza de Ruiz Zorrilla (antes Bilbao), dijo el Sr. Aragonés que se trata de cinco individuos pertenecientes al Comité ejecutivo del Sindicato del gremio de gastronomía.
>
> Como en una reunión celebrada por este organismo se aconsejó la adopción de medidas de violencia para protestar de las bases de trabajo recientemente aprobadas, han sido detenidos los cinco directivos en cuestión por sospecharse que pudieran ser inductores del suceso de referencia. «Manifestaciones del jefe superior de policía», en: *El Heraldo de Madrid*, 03.04.1933, p. 9.

Esta conflictividad social hace que sean escasos los profesionales de la gastronomía de los que los medios informen por su arte, con excepción de Perico Chicote o Pedro Talavera, y de algún que otro cocinero

---

55 Véase Sánchez Pérez, Francisco (2002), *Protesta colectiva y cambio social en los umbrales del siglo XX: Madrid 1914-1923*. Madrid: Universidad Complutense.

mediático como Teodoro Bardají o Ignacio Domenech. Aparte de los citados, la mayoría del personal hostelero que sale en los medios, con nombre y apellidos, lo hace como víctima o verdugo en los terribles conflictos sociales que suceden, principalmente en Barcelona.

> 73. Se ha practicado la autopsia al cadáver de Juan Ponset. Los disparos le fueron hechos con pistola automática, calibre 7'65. Tenía una herida en el pecho, bajo la tetilla izquierda, con orificio de entrada y salida, mortal de necesidad, y otra también en el pecho. Se ha comprobado que los agresores estaban emboscados en la calle de Picalkés, y que por ésta huyeron hacia la de Roig.
>
> Ponset había sido amenazado en distintas ocasiones por negarse a hacer presión sobre sus subordinados para que se declararan en huelga e ingresaran en el Sindicato de la Alimentación. «Otro atentado social», en: *El Globo*, 09.07.1920, p. 2.

Los cocineros de entonces eran considerados obreros de la gastronomía, mientras que los camareros lo eran de dependientes —pues dependían de un patrón— del ramo de la industria de la alimentación; y estaban al mismo nivel de los empleados —que vivían, comían y pernoctaban en el mismo establecimiento donde trabajaban— en tiendas de comestibles, como los costumbristas ultramarinos o los decadentistas despachos vinos y licores...[56]

Para mejorar su situación vital, los cocineros y el personal de sala se organizan en asociaciones y federaciones profesionales para defender sus derechos y condiciones laborales frente a los intereses de la patronal, que también tiene sus sindicatos. Pero con estas instituciones

---

56 Sánchez Pérez, Francisco, *ibid*.

no se produce una institucionalización pacífica del conflicto, pues se entra en una espiral de atentados personales con muertos y heridos.

Se producen casos de clientes que son mal atendidos por camareros con reivindicaciones sindicalistas, y algún medio, extendiendo así «las delicias de la sindicación», sugiere sindicarse también a esos clientes.[57]

> 74. Hablando del asesinato del jefe de cocinas del restaurante Royal, cometido anoche, dijo que estaba dispuesto a terminar con estos atentados, y que se había nombrado juez especial para que entienda en este asunto. «El Gobernador de Barcelona», en: *El Globo*, 06.02.1924, p.2.

El Comité Ejecutivo del Sindicato del Gremio de Gastronomía, otro de estos organismos, «aconsejó recurrir a medidas de violencia para protestar contra las bases de trabajo», según se informa en el diario *El Sol*.[58] Son los atentados mal llamados «sociales» que cometen afiliados de «determinado sindicato» contra otros obreros, pertenecientes o no a los sindicatos Único y Libre, que se resisten a ser coaccionados.

> 75. La asociación de cocineros denominada «Artística culinaria» ha publicado un manifiesto en el que se hace constar que en vista de los coacciones que ejerce la Federación Patronal, cerca de los propietarios de restaurantes, para que en ellos no se empleen más individuos que los afiliados al Sindicato libre, han recabado y conseguido de determinada entidad extranjera la apertura de veinte establecimientos de la misma índole que dentro de algunos

---

57 J. de T. «El camarero se administra mal», en: *El Heraldo de Madrid*, 04.08.1920, p. 1.

58 «Un individuo apedrea el Ministerio de Justicia porque no le sustancian un pleito», 04.04.1933, p. 5.

días se harán extensivos hasta cincuenta, con el fin de que no queden obreros sin trabajo y hagan frente a los desmanes de dicha Federación. Los restaurantes, cuya apertura se verificará a la mayor brevedad serán de los llamados económicos. «Los cocineros sin trabajo», en: *El Heraldo de Madrid*, 19.02.1921, p. 2.

76. Una Comisión de cocineros, en representación de la Sociedad Artística Culinaria, denunciaron [sic] al Juzgado que los socios de la mencionada Sociedad son amenazados y coaccionados constantemente por parte de los respectivos patronos para que se inscriban en el Sindicato libre. «Coacciones patronales», en: *La Correspondencia de España*, 15.08.1923, p. 6.

En la capital está la Federación de Camareros de Madrid; en Barcelona la Sociedad de Camareros —que se convertirá en la Nueva Alianza de Camareros—, y la Sociedad Artística Culinaria (de cocineros y auxiliares). «Pertenecen a la Artística Culinaria todos aquellos que al disolverse el Sindicato de Cocineros, no quisieron ingresar en el Sindicato Libre».[59]

77. La Unión Culinaria proyecta un gran mitin de propaganda. Suponemos que repartirán platos bien guisados entre los concurrentes, y que esa será la mejor propaganda. En: *La Acción*, 02.02.1922, p. 1.

78. La Sociedad Artística Culinaria de Barcelona ha hecho pública una carta manifestando que se ha enviado a la Junta de la patronal hotelera un comunicado rogándole que acepte el reconocimiento oficial de la Sociedad citada, a fin de que no sean molestados caprichosamente sus asociados. Si

---

[59] «Obrero muerto a tiros», en: *La Correspondencia de España*, 14.07.1921, p. 1.

> no accedieran a ello, recurrirán a los Tribunales de Justicia. En: *El Globo*, 16.03.1922, p. 1.

Al principio no se la toma en serio a esta organización, pero ante la actitud de la patronal con rebajas de salarios y despidos de empleados, la Unión Culinaria fue a adherirse al Partido Comunista de España y Vanguardia de panaderos, junto con otros colectivos obreros y federaciones nacionales, entre diversas asociaciones profesionales como el sindicato de alimentación que también se radicalizan.

> 79. San Sebastián (...) Anoche se produjo en el restaurante Ubierna un incidente que confirma la actitud del público frente a los camareros huelguistas. Un grupo de éstos se situó delante de las mesas de la estación y dirigieron insultos a los esquiroles que servían a los viajeros. Uno de los huelguistas arrojó una bombona que contenía un líquido mal oliente. Entonces, el público se abalanzó sobre el huelguista y tuvo que intervenir la guardia de Seguridad y repartir algunos sablazos. Se realizaron cuatro detenciones. «La huelga de camareros», en: *El Globo*, 18.08.1920, p. 3.

La Sociedad Artística Culinaria de Barcelona, ante la intransigencia de los empresarios hosteleros —la Federación Patronal—, que solo admite la contratación de obreros afiliados al Sindicato Libre, se puso «en contacto con algunas casas extranjeras para que les faciliten los medios necesarios con objeto de establecer en Barcelona veinte restaurantes económicos, que piensan ampliar hasta el número de cincuenta»[60].

---

60 «El conflicto de los cocineros puede terminar en que aumenten los restaurantes», en: *El Sol*. 20.02.1921, p. 3.

La política intervino «a rajatabla» en el menú de los restaurantes con bastante anterioridad a la imposición del menú turístico del Ministerio de Información y Turismo; pues previamente existió la obligación de racionar el consumo de vino. Una iniciativa de José María Álvarez Mendizábal, natural de Las Pedroñeras (Cuenca) y Ministro de Agricultura, Industria y Comercio del Gobierno de la II República:

> 80. Por último, el señor Alvarez Mendizábal, en cumplimiento estricto del Estatuto del Vino, adoptará disposiciones para intensificar el consumo de éste. A tal respecto hará que sea obligatoria en todos los restaurantes la ración de un cuartillo de vino por cada almuerzo o comida que se expenda, y con objeto de que esta medida sea llevada a la práctica a rajatabla, dispondrá, además, que los vinos no utilizados en esas comidas se desnaturalicen cada día, mediante recipientes especiales colocados en esos locales, con lo cual esos caldos sobrantes no podrán ya servir más que para vinagre. «La situación de la Hacienda y los problemas económicos», en: *Ahora*, 12.01.1936, p. 10.

La victoria en las elecciones generales españolas en febrero de 1936 de una coalición de partidos de izquierda, rebautizada como el Frente Popular, desencadena una oleada de huelgas. Muchas de ellas, alentadas por la C.N.T., desde 1930 el sindicato mayoritario junto con la U.G.T., trascienden el ámbito puramente de lo laboral para entrar en el político y revolucionario (Sánchez Pérez, 2011).

> 81. Esta huelga, que si uno la explica en serio es muy complicada, ha sido una de las de iniciación más pintoresca. Empezó, también como la de la industria gastronómica, a las doce de la noche. A esa hora, los quiosqueros de las Ramblas empezaron a cerrar sus quioscos, faena en la que

se invierte una hora o más. Los dependientes de las charcuterías esperaban la media noche reloj en mano. A las doce en punto se quitaron el delantal.

— Un sandwich de cervelá?

— Ha llegado usted tarde; son las doce y cinco, y ya llevamos cinco minutos en huelga.

—¿Pero usted es dependiente mercantil?

— Si, señor; del Ramo de la Alimentación.

— ¿Y esos que se quedan?

— Son de la Industria Gastronómica.

— Pero, querido joven: un sandwich es una cosa que se ingiere y se deglute, y que pertenece de cuerpo entero a la gastronomía, esto es, al arte de comer sabrosamente.

—Apa, home, apa; si una cervelá le parece a usted una cosa sabrosa...!

El hecho es que desde las doce en adelante, aquella noche no se despachó ni un sandwich ni un periódico. G. T., «Los 'mercantiles' en huelga», en: *Crónica*, 28.06.1936, pp. 19 y 20.

En 1937, en plena Guerra Civil Española, se crea la Unión Sindical de Gastronomía que agrupa a obreros de la Gastronomía de la C.N.T. y de la U.G.T. Ambos colectivos se unieron por la necesidad de contar con «una sola contabilidad, de una sola economía, para regular el normal funcionamiento de todos los establecimientos de dicha industria incautados»[61].

82. Fué [sic] en una habitación del hotel Ritz donde se pusieron los sillares de la nueva colectivización, que había de reunir a los seis meses cerca de cincuenta establecimientos

---

61 C.B.M., «Barcelona bajo el signo de la C.N.T. y la U.G.T. Como [sic] se gana la guerra en la retaguardia» en: *Mi Revista*, 15.02.1937, pp. 48-50.

> de la industria gastronómica, que, pongamos por caso, comprenden hoy desde el lujoso hotel Continental, hasta la popular casa de comidas 'La Prova', pasando por el cosmopolita restaurante Oro del Rin. C.B.M., «Barcelona bajo el signo de la C.N.T. y la U.G.T. Como [sic] se gana la guerra en la retaguardia», en: *Mi Revista*, 15.02.1937, p. 49.

En referencia a la industria hostelera, la nueva organización sindical y revolucionaria estructura sus cuadros de mando en distintos negociados, como el Comité de Control de la Industria Gastronómica Colectivizada o el Comité de Control Gastronómico, que va a convertirse en el órgano responsable del funcionamiento de los comedores populares.

Eventos político-gastronómicos

La prensa informa de los primeros acontecimientos gastronómicos que, en realidad, son más político-laborales. Como los congresos de la Federación Culinaria y de la Federación Nacional de Camareros; asimismo, publica los puntos tratados en cada jornada, o mejor dicho sesión, dándose también noticia de sus jornadas de inauguración y clausura.

Es un anticipo de lo que, en la etapa siguiente, será la extraordinaria cobertura informativa que, como acontecimiento periodístico, el Periodismo Interpretativo-Explicativo dio al Gran Salón de la Gastronomía Hogarotel. Diarios como *El Sol* y *El Heraldo de Madrid*, entre otros, se ocupan de estos eventos político-gastronómicos en el espacio, diferenciado tipográficamente, titulado «Casa del Pueblo» y «Carnet Sindical».

Otros eventos son más amables, como La Exposición Nacional del Arte Culinario Español que, con motivo del XXV aniversario de la

fundación de la Sociedad Artística Culinaria de Barcelona, integrada por obreros dedicados al arte de la cocina, se celebró en la Ciudad Condal del 25 de febrero al 31 de marzo de 1910 con el objeto de «elevar, nacionalizándolo, el arte de la cocina española».

Esta nacionalización consistía en que dicha exposición estaba abierta a los compañeros cocineros de todas las provincias españolas, así como a «cuantos industriales, comerciantes, proveedores del ramo y dueños de Hoteles, Fondas, Restaurant y demás deseen contribuir al mayor explendor [sic] de la Exposición instalando pabellones en la misma».

En el Periodismo Informativo también surgen las primeras instituciones de carácter más gastronómico, menos conflictivas que las anteriores, y de las que también nos informa muy cumplidamente la prensa de esta época, así como de sus distinguidos actores sociales, los caballeros pertenecientes a las distintas órdenes culinarias que son protectoras de productos gastronómicos, de estilos culinarios, etc.

> 83. El Club de los Ciento, que tiene establecido un premio anual para los confeccionadores de exquisiteces gastronómicas, ha otorgado esto año tan preciado galardón al jefe de las cocinas del trasatlántico «France», a cuyo bordo se reunieron el otro día «cien» comensales para festejar la concesión de una medalla que hubiera aplaudido e1 mismo Brillat-Savarin.
>
> El cocinero Leer preparó su «menú» que fué como la quintaesencia del arte -—o de la ciencia, ¿por qué no?— de la cocina, y el nuevo doctor «honoris causa», príncipe del fogón y emperador de la sartén, recibió del presidente del club e1 abrazo sacramental, que era como el espaldarazo que lo consagraba caballero de la orden culinaria. «El cocinero Leer», en: *El Liberal*, 03.07.1924, p. 1.

84. La Federación Culinaria Española y la Asociación de Cocineros de Madrid ofreció anoche un homenaje cordial, en una comida exquisita, al ilustre cocinero andaluz D. José Gómez González, autor de la obra «La cocina original española», editada con verdadero lujo y esmero.

En torno al festejado se sentaron anoche todos los grandes artífices de la cocina madrileña. En una fiesta del bien comer no podía faltar «Post-Thebussem», que tan bien sabe degustar los manjares de una buena mesa como glorificar nuestra cocina.

La comida tuvo en todo momento la cordialidad que preside los actos en honor de los compañeros que dan brillo al oficio y saben por sus propios medios elevarse. A la hora de los brindis se levantó el presidente de la Federación Culinaria Española, D. Eladio Aguilar, que, con acento sincero, cantó las excelencias de !a cocina española y las del Sr. Gómez González, que ha sabido elevarla con su magnífico libro «La cocina original española». «Somos—dice—la piedra fundamental de la cocina francesa, que es la que impera en el mundo.»

Tuvo también frases de elogio para D. Dionisio Pérez, que ha popularizado su seudónimo «Post-Thebussem». y con él, nuestra cocina. Don Dionisio Pérez también levantó su copa en honor del festejado, y éste, en sencillas palabras, dio las gracias por el homenaje que le rendían sus compañeros los cocineros madrileños. Habló del amor con que ha escrito su obra, como escuela y academia culinaria española. Sus últimas palabras fueron para hacer participe del homenaje al cocinero Sr. Méndez, que confeccionó la carta del banquete. «Homenaje a un cocinero ilustre», en: *El Sol*, 25.02.1932, p. 8.

Publicaciones del Periodismo informativo

El Periodismo Informativo es también el de la consolidación de las publicaciones especializadas en gastronomía, cocina y alimentación. La barcelonesa *El Menú* (1904-1905) y la madrileña *La cocina elegante* (1904-1905), fundadas y dirigidas ambas por el citado cocinero mediático y escofferiano Ignacio Domenech, antes de lanzar *El Gorro Blanco* (1906-1946).

La catalana Menage (1931-1957), que a partir de 1940 pasa a llamarse *Menaje*, casi al mismo tiempo que *La Vanguardia* comienza a apellidarse *Española*: lo hará entre 1939 y 1970; *Paladar* (1933), que dirigía la voz más conocida de la radio gastronómica de entonces, Gonzalo Avelló, cuyo espacio de recetas de cocina en clave de humor para *Unión Radio* se anunciaba en la programación de la revista radiofónica *Ondas* (1925-1935) o *La Perfecta cocinera* (1920), entre otras publicaciones, tanto generalistas como especializadas, que enumeramos y comentamos a continuación, en la medida en que se ocuparon de relatar la gastronomía, tanto en páginas diarias como especiales.

En esta etapa irrumpe con fuerza la cocina vegetariana, apoyada en publicaciones como *El Régimen Naturalista* (1904-1912), que fue la revista pionera en España en este tipo de cocina y forma de vida saludables; publicaba artículos e informes propagando las nuevas costumbres alimentarias saludables; queriendo, incluso, acabar con los cocineros por manipular en demasía los alimentos.

A esta siguió *Acción Naturista* (1919-1934); órganos de expresión, ambas, de la Sociedad Vegetariana Española. En esta segunda, colaboró el muy requerido Dionisio Pérez Post Thebussem, con artículos y conferencias sobre cocina de temporada, modos regionales de alimentación, industria alimentaria; y como la anterior, fue contraria a la alimentación cocinada, manipulada, desnaturalizada y carente de algunos nutrientes necesarios a causa de las altas temperaturas de

la cocinación. En torno a estas publicaciones contrarias a la comida procesada, incluso cocinada, como ya hemos dicho, se articuló el primer mercado de comercios de productos alimentarios orgánicos.

El Gorro Blanco (1906-1946), fue una revista profesional de cocina fundada y dirigida en Madrid por el cocinero e intelectual Ignacio Domenech. Se subtitulaba *Revista Española del Arte de la Gastronomía en general, cocina elegante y económica*. Tuvo ilustres colaboradores, como Juan Cabané, el Dr. Thebussem o su propio editor y director, el referido Domenech. Ofrecía distintos espacios y secciones con recetas, conferencias y artículos culinarios, un vocabulario técnico de cocina y una sección fija para publicar entrevistas titulada «Interrogatorios gastronómicos».

La también madrileña *Cocina artística y casera* (1917-1918), fundada y dirigida por Pascual La Rosa Angelina, fue una revista mensual que, en su año escaso de duración, quiso «defender y dignificar a los profesionales de la cocina española»[62]. Ofrecía secciones de nutrición, cocina y arte, daba noticias de banquetes y de sus artífices. Era también manual y tratado que reflejaba el talento de la cocina española, lo que la hizo interesante «para la aristocracia y las clases medias y hasta por las más modestas»[63].

Más breve vida, ni al medio año llegó, tuvo *Marmitón* (1933-1934), subtitulada *Revista de cocina y mesa*. Lanzada también desde la capital de España, en su primer editorial advierte a sus lectores que no se dirige a los profesionales, sino a los aficionados, «no sólo a las mujeres de hogar y madres de familia en todas las clases sociales, sino a los hombres de letras y de negocios» (noviembre de 1933, nº 1, pág. 3).

Tanto esta publicación como las dos anteriores fueron revistas gastronómicas editorialmente menos radicales que las citadas vegetarianas;

---

62 http://hemerotecadigital.bne.es/details.vm?q=id:0004931824&lang=es

63 http://hemerotecadigital.bne.es/details.vm?q=id:0004931824&lang=es

aunque *Marmitón* sí estuvo muy ideologizada (véase epígrafe 3.6.1. Editorial gastronómico). Se enclavaron, la última no, en las publicaciones dirigidas a los colectivos profesionales; entre las que había también médicas, militares, de arquitectura, peluquería...

Uno de los medios generalistas que más contaron la gastronomía fue *El Sol*. Diario considerado entre los mejores de Europa, tuvo firmas tan ilustres como las de José Ortega y Gasset, Miguel de Unamuno, Ramón María del Valle Inclán, Ramiro de Maeztu, Ernesto Giménez Caballero, Ramón Gómez de la Serna, Rafael Sánchez Mazas, Corpus Barga y Ramón Pérez de Ayala, que fue su cronista en Nueva York.

Algunos de los citados autores escribieron, con mucho conocimiento, de temas gastronómicos: Giménez Caballero lo hizo sobre la racionalización de la cocina española (*El Sol*, 12.01.1930, p. 2); y Rafael Sánchez Mazas sobre la gastronomía del carnaval de Bilbao, del Siglo de Oro a Gargantúa (*El Sol*, 24.02.1921, p. 3), entre otros que sí fueron firmas eminentemente gastronómicas.

En este mismo rotativo publicaba sus greguerías Ramón Gómez de la Serna que, al igual que los grandes talentos literarios de su época, tuvo en cuenta la gastronomía en sus publicaciones en prensa. Así, entre sus recordados aforismos, los hay sobre los comensales de café, los consumidores de pan candeal, los relojes con forma de sartén[64]; la escribanía de los huevos fritos, el mango con que la Providencia dotó a las chuletas. [65]

El Sol también tuvo colaboradores con un perfil más gastronómico, como Julio Camba, Mariano de Cavia, Dionisio Pérez Post Thebussem, Josep Pla, Víctor de la Serna «Punto y coma», Edgard Neville, autor de la guía gastronómica *Mi España particular* (véase bibliografía), o Antonio de Obregón, que firmó la sección gastronómica

64 *El Sol*, 23.12.1928, p. 1.

65 *El Sol*, 25.09.1927, p. 3.

de *ABC* en el interregno entre Francisco Moreno Herrera —el Conde de los Andes— y Zenón[66].

A propósito de Neville, el periódico fundado por Nicolás M. Urgoiti, informa en una nota de agenda acerca de una conferencia suya titulada «Gastronomía», que el polifacético artista del llamado 27 del humor, una sección dentro de esta Generación, dictó en el Lyceum Club de Madrid el 20 de enero de 1932.[67] Disertación de la que, por su interés, *La Época* dedica una columna a dar noticia en su portada del día siguiente.

Los medios de este periodo histórico dieron, por lo general, una enorme cobertura al hecho gastronómico; mediante la publicación continuada de noticias, reportajes y artículos de carácter culinario y gastronómico. Entre las cabeceras del Periodismo Informativo que más se ocuparon de contar la gastronomía para sus lectores citamos las siguientes:

Ahora (1930-1938), que publica las recetas de los cócteles de Perico Chicote y, entre otras firmas ilustres —como la de Manuel Chaves Nogales—, las colaboraciones de Pío Baroja, otro noventayochista que introduce comentarios gastronómicos en sus colaboraciones en prensa (véase epígrafe 2.3. Periodismo Ideológico).

---

66 Seudónimo en *ABC y Ya* —Comino, en la *Gaceta Ilustrada*— de Ymelda Moreno de Arteaga, Marquesa de Poza, Presidenta de la Cofradía de la Buena Mesa y Directora de la parte gastronómica de la Guía Repsol desde 1979; y que comienza a publicar sus críticas gastronómicas en *ABC* en 1975.

67 Véase *El Sol*, 20.01.1932, p. 3.

Año 84.—Número 28.744.

JUEVES 21 DE ENERO DE 1932

REDACCIÓN, ADMINISTRACIÓN Y TALLERES:
San Bernardo, núm. 78.—MADRID
DIRECCIÓN TELEGRÁFICA:
"EPOCA"
APARTADO DE CORREOS 101
Teléfonos 12.932 y 12.933.

LA ÉPOCA

DIARIO FUNDADO EN 1.° DE ABRIL DE 1849

PRECIOS DE SUSCRIPCION:
MADRID.—Un mes, 2,50; trimestre, 7; semestre, 14; año, 27.
PROVINCIAS.—Trimestre, 9 pesetas; semestre, 18; año, 36.
Portugal, Gibraltar y Marruecos el mismo precio.
EXTRANJERO.—Trimestre, 15 pesetas; semestre, 30; año, 60.

CIFRAS ELOCUENTES

La liquidación del presupuesto de 1930

Por fin, y con retraso considerable, la «Gaceta» del día 15 publicó la liquidación del Presupuesto de 1930 practicada por la Intervención General de la Administración del Estado.

No hace muchos días interesábamos del ministro de Hacienda esa publicación, que se aguardaba con ansia en los círculos económicos y financieros, por referirse al primer ejercicio, después del de 1926, en que se administraron refundidos los Presupuestos ordinario y extraordinario. Hasta dicho año y desde el de 1909 venían los Presupuestos del Estado liquidándose con déficit considerable, que aparecía cubierto con emisiones de Deuda del Tesoro. Ese déficit tomó otro aspecto a partir de la creación del Presupuesto extraordinario en julio de 1926, que si bien permitió liquidar con superávit los Presupuestos ordinarios de 1928 y 1929, obligó, por otra parte, a insistir en las emisiones de Deuda, hasta 1.207 millones de pesetas, que hicieron ilusoria la pretendida nivelación. Así, en 1928, si bien el superávit del Presupuesto ordinario alcanzó la cifra de 185 millones, fué preciso emitir Deuda en este año por 484 millones para dotar el extraordinario; y en 1929 el superávit de 127 millones en el primero aparece contradicho por la emisión de Deuda por 500 millones para el segundo.

Suprimido el Presupuesto extraordinario en diciembre de 1929, o mejor dicho, refundido con el ordinario para 1930, recibió ambos unidos como herencia el Gobierno Berenguer y no es extraño que el ministro de Hacienda entonces, señor Argüelles, a la vista de los precedentes expuestos, se hubiese alarmado, estimando conveniente advertir a la opinión lo que ello podía significar, si no se administraba con escrupulosa severidad. Sirvió su sincera explicación de saludable estímulo al Gobierno, y todos los ministros, percatados de la realidad, pusieron especial cuidado en usar con extraordinaria parsimonia de los créditos cifrados y sobre todo de las autorizaciones y ampliaciones que el articulado contenía por una suma que se calculó en 281 millones, y así pudo llegarse al final del ejercicio, en medio de tantas borrascas, con excedente en los ingresos sin haber hecho ningún género de apelación al crédito, anulando para ello o resultando anulados como remanentes de créditos no utilizados, 198,9 millones, casi la misma cifra que se había previsto al comenzar el año como posible déficit.

La liquidación ahora publicada confirma este aserto, que es verdaderamente halagador para aquel Gobierno y especialmente para sus ministros de Hacienda, señores Argüelles y Wais, que sin alharacas ni jactancias supieron administrar austeramente, consiguiendo una nivelación presupuestaria no lograda desde 1909. De los datos publicados se deduce que los ingresos realizados por valores del Tesoro ascendieron a la cifra de 3.735,4 millones, no igualada nunca, y que los pagos sumaron 3.681,9, con un superávit efectivo de 53,5 millones. Quedaron como restos por cobrar 183,9 millones y por pagar 465,6 millones, con una diferencia en contra de 281,7 millones, que no sólo no altera el resultado expuesto, sino que lo confirma, ya que hay que tener presente que esa cifra de resultas para 1931 está más que compensada con lo pagado por igual concepto en 1930 hasta la suma más elevada de 291,1 millones, diferencia entre lo cobrado y pagado en ese año por arrastre de resultas de los anteriores. A tal resultado se llegó porque en 1930 se recaudaron 66 millones más que los presupuestos, y se gastaron 374 millones menos que en 1929 (Presupuestos ordinario y extraordinario).

No son menos satisfactorias las cifras relativas a la situación del Tesoro en 31 de diciembre de 1930, ya que de la calificación del balance resulta saldo de 80,9 millones a favor de lo disponible y realizable en un año contra lo exigible en el mismo plazo, y de 138,8 millones con relación a obligaciones de más largo plazo.

¡Lástima grande que el ritmo de los ingresos y de los gastos haya variado, como es notorio, en 1931, alterando las previsiones que contenía la prórroga del Presupuesto de 1930, ceñida a la realidad de las cifras de los ingresos y pagos realizados en ese año!

De las causas que motivaron otra vez el desequilibrio nos ocuparemos cuando se publiquen los datos provisionales de la liquidación del ejercicio que acaba de terminar, retrasados en demasía, y baste por hoy la consideración de las cifras expuestas, que no pueden ser más elocuentes, y que dan margen a la esperanza de que si al fin se logra la normalidad ansiada pueda dejar de ser una grave preocupación la nivelación presupuestaria, tomando en cuenta la capacidad contributiva del país y la posibilidad de atemperar a ella los gastos, como felizmente ocurrió en 1930 y lo demuestra la liquidación de su ejercicio económico.

La Ciudad del Vaticano

El Príncipe heredero de Etiopía.—El cardenal Segura celebra una misa.—El Patrono del Cuerpo de guardias nobles

CIUDAD DEL VATICANO 20.—El Pontífice ha recibido en audiencia al Príncipe heredero de Etiopía, quien le hizo entrega de una carta del Emperador. El Papa pronunció un discurso en francés. Dijo que sentía profundo afecto por la Familia Imperial, y recordó que ya en una ocasión había recibido al padre del joven Príncipe. Terminó bendiciendo a Etiopía y a la familia reinante.

El Príncipe heredero visitó después al cardenal Pacelli.

El Papa ha regalado al Príncipe una medalla de oro y a las dos Princesas rosarios de perlas y oro. También ha conferido las insignias de la Orden Piana al Príncipe y la de comendador con placa a su hermano político.

—El cardenal Segura ha celebrado una misa en la gruta vaticana ante las tumbas de Pío X, Benedicto XV y del cardenal Merry del Val, asistiendo a ella numerosas personas, entre ellas monseñor Canali, asesor del Santo Oficio, y otros prelados. El ilustre purpurado español desea seguir la costumbre del difunto cardenal Merry del Val, que todos los meses rezaba una misa en sufragio de aquel inolvidable Pontífice.

—El Cuerpo de guardias nobles de la Corte pontificia ha celebrado la festividad de su Patrono, San Sebastián. Cantó la misa el capellán del Cuerpo de guardias, monseñor Arbresio Mella.

La próxima reunión del Consejo de la S. D. N.

Será presidida por Paúl Boncour

PARIS 20.—El redactor diplomático de la Agencia Havas cree saber que el señor Laval, retenido en París por sus obligaciones parlamentarias, pedirá al señor Paúl Boncour, que represente a Francia en la reunión del Consejo de la Sociedad de las Naciones, que comenzará el lunes.

Como Francia es la que tiene que presidir la sesión, el señor Paúl Boncour ocupará el sillón presidencial y estará encargado de presidir los debates.

Veladas teatrales

BEATRIZ.—Estreno de la obra en cuatro actos de Max Nordau, versión castellana de Nicolás Salmerón y García, «El derecho de amar»

Max Nordau, israelita de nacionalidad austriaca, que residió en Madrid por los años de la guerra europea, está ya muerto y enterrado, en todas las acepciones que a dichos términos se les puede dar. Su comedia «El derecho de amar» y quizá también la traducción de Salmerón García, deben de contar por lo menos cinco o seis lustros. Todo allí aparece viejo, resquebrajado, inútil. La acción gira sobre el trío inevitable del marido, la mujer y el amante, y si a la postre se salva la moral y la esposa adúltera encuentra que no puede llevar a la práctica sus teorías disolventes y de vulgaridad bien manifiesta, no es porque se imponga la ley moral, el imperativo categórico, la conciencia, sino porque el amante resulta un malvado y no aspiraba a constituir un hogar con la mujer víctima de sus engaños: tenía bastante con una aventurilla de las que no comprometen.

Los carteles del Beatriz, al anunciar la comedia, llaman a Max Nordau eminente filósofo. La espantosa superficialidad de cuanto en el escenario se dice impulsan a pensar que aquello puede ser de cualquiera menos de un filósofo. Ni siquiera tiene la obra la más pequeña relación con el trío del positivismo italiano, Lombroso, Garofalo y Ferri; al que el autor hubo de mostrarse aficionadísimo para seguir la moda de hace cuarenta años.

Es lástima que una actriz ilustre como Camila Quiroga entregue su arte a piezas carcomidas por el tiempo y por la mala calidad de su fondo y de su armazón.

Entre los intérpretes figuran, además de Camila Quiroga, que realiza un trabajo en consonancia con su renombre y sus facultades, Josefina Roca, Nélida Quiroga, y los señores Martori, Castro y Zamora.

Los cuatro decorados de Manuel Fontanals fueron la nota artística de la representación. Pero, ¿valdrá la pena gastar dos horas y media para ver cuatro interiores de buen gusto y unos candelabros, al parecer, de bronce, por lo bello de su forma, dignos de un palacio?

L. A. C.

En el Dispensario Central de la Cruz Roja

En la mañana de hoy se celebró en el Dispensario de la Cruz Roja, Avenida de Pablo Iglesias, la inauguración del curso de nuevas damas enfermeras, que ascienden al número de cuarenta y dos alumnas. También empezaban el segundo curso las que ingresaron en el anterior, y que son cuarenta damas enfermeras.

Abrió el curso la marquesa de Valdeiglesias, vocal de la Junta Suprema de la Cruz Roja, que dirigió la palabra a las alumnas, en los términos cariñosos y elevados, que son en ella peculiares.

A continuación, el doctor Nogueras, director, pronunció un acertado discurso, animando a las enfermeras al trabajo, con el buen espíritu del que, parece, todas están dotadas.

La asistencia fué tan numerosa como distinguida, asistiendo en representación del Comité Central el secretario general, señor Criado, y el inspector general de los Servicios, señor San Miguel.

Despachos telegráficos

Se va a establecer en Alemania un nuevo sistema monetario

BERLIN 20.—Se anuncia que personalidades económicas y financieras acaban de confeccionar un proyecto para el establecimiento de un nuevo sistema monetario, que permitiría, según dicen, aumentar el volumen de la circulación interior, sin dañar la cotización del reichsmark en el exterior.

Viaje del señor Venizelos a Roma y París

ATENAS 20.—El señor Venizelos ha embarcado para Brindisi y Roma. Se entrevistará en esta última ciudad con los señores Mussolini y Grandi, y después marchará a París, donde conferenciará con los señores Laval y Flandin.

La crecida de un río provoca una explosión en Bergen

BERGEN 20.—A consecuencia de la crecida de un río, las aguas se han desbordado, originando una inundación.

La entrada del agua en un almacén de sodio de una fábrica de productos químicos, ha provocado una formidable explosión, seguida de incendio. El siniestro ha destruído el almacén y otro en el que también se guardaba sodio.

El siniestro no ha producido víctimas.

Almacenes desvalijados en Jammu

JAMMU (Indias) 21.—Una tribu ha invadido un pueblo cercano a esta ciudad y después de desvalijar cinco almacenes y de desarmar a un grupo de policías, ha huído al campo, llevándose dinero y mercancías.

El sustituto del general Dawes en la Embajada de Norteamérica en Londres

WASHINGTON 21.—En los círculos políticos circula cada vez con mayor insistencia la noticia de que el embajador norteamericano en París, señor Walter Edge, sustituirá al general Dawes en la Embajada de Londres.

El señor Edge sería reemplazado a su vez por el actual embajador en Roma, señor John Garrett.

Explosión en una mina de carbón en Cardiff

CARDIFF 21.—A consecuencia de una explosión en una mina de carbón han resultado muertos dos mineros y gravemente heridos otros siete.

Regreso a Budapest del conde de Bethlen

BUDAPEST 21.—El conde de Bethlen ha regresado a esta capital, procedente de Viena.

EN EL LYCEUM CLUB

Una charla humorística sobre gastronomía

En el Lyceum Club dió ayer tarde el original humorista Edgar Neville su anunciada conferencia.

Disertó Neville sobre gastronomía, y dió consejos a las madres. Naturalmente, tratándose de un escritor de positivo ingenio, que cultiva con singular gracia la paradoja, tenía que ser tratada materia tan compleja como la gastronomía desde su particular punto de vista.

El éxito de la charla no pudo ser más completo. Entretener a un auditorio, durante una hora, con una charla literaria, es tarea difícil para quien no tenga las aptitudes especiales del conde de Berlanga de Duero.

Su conferencia tuvo, ante todo, personalidad. Y eso, hoy día, en un escritor moderno, es un mérito apreciadísimo.

Habló, como decimos, de gastronomía y de la influencia de la alimentación en el cuerpo y en el espíritu humanos.

—En España—dijo—ha habido siempre la propensión a ser gordo. Nuestros padres aspiraban a ser gordos, lo mismo que aspiraban a ser personajes importantes: gobernadores, directores de Bancos. Por la misma razón llevaban barba. Pudiera definirse un personaje de la pasada época: un hombre rodeado de grasa por todas partes menos por la barba.

Nuestra época es la de la rapidez; tenemos para lograrla que rectificar nuestro perfil.

En Norteamérica, el acto de comer carece de la solemnidad de que se la reviste en España. El ser delgado llega a constituir una necesidad para ganarse la vida. Por ejemplo, en Hollywood, donde puede decirse que la gente no come... para poder comer.

En Francia, se come refinadamente, por ser la cocina—y la moda—dos puntales de la República. Se bautiza a los platos con nombres históricos—cordero a la Richelieu— y así se produce la sensación de que engulle uno trozos de la Historia de Francia.

En Inglaterra la cocina es pésima. Seguramente esto, más aún que su posición geográfica, es lo que ha protegido a esa nación de invasiones extranjeras. El hombre representativo de Inglaterra es el alcalde de Cork, como el de Francia lo es Pantagruel.

En España estamos dominados por la necesidad del plato fuerte, al que siguen otros violentísimos. «No creáis—dijo a las mujeres—que los españoles las prefieren gordas. No nos confundáis con los jurados de belleza.»

«No es preciso—terminó diciendo—estropear el estómago del niño, obligándole a comer cuando no quiere. Los niños no valen más por ser más gordos.»

Francas risas durante la conferencia y aplausos al final fueron el merecido premio para el ingenio de Neville. Pero éste hizo aún más galas de su inventiva, con la representación de cinco o seis rápidos «sketchs» muy graciosos, que fueron digno remate de la original charla.

El conflicto chinojaponés

Orden de detención contra el Emperador de China

NANKIN 20.—El Gobierno ha conseguido que los dos más importantes «leaders» nacionalistas, Chiang Kai-Shek y Wang Chiang-Wei, vuelvan a cooperar con el Gobierno y tomen parte activa en la vida del país.

Habiendo reforzado su autoridad el Gobierno, ha cursado órdenes para la detención del ex Emperador Pu-yi, así como de otros «leaders» del movimiento iniciado en Manchuria para establecer el Estado independiente de Manchuria, bajo la protección japonesa. Los detenidos serán acusados de traición a la Patria, y de tentativa de restablecer la Monarquía.

Un marino norteamericano en poder de los bandidos chinos

LONDRES 20.—Comunican de Shangai a «The Times»:

«El capitán John Béker, comandante de un vapor norteamericano de navegación fluvial, ha sido capturado por los bandidos chinos con otros seis tripulantes del barco.»

Los chinos han herido a cinco monjes japoneses

SHANGAI 20.—Los chinos han atacado y herido a cinco monjes japoneses de la secta «michiren», en el barrio chino del norte de la ciudad.

A consecuencia de ella se ha registrado un encuentro muy violento entre los japoneses y un destacamento de Policía china.

Tres policías chinos y un paisano japonés han resultado heridos, y un japonés, muerto.

En venganza por la agresión de que han sido objeto los frailes japoneses, una muchedumbre japonesa se amotinó e incendió dos fábricas chinas.

Los japoneses expulsan a los chinos de Hochilatun

MUKDEN 20.—Las fuerzas japonesas han expulsado de Hochilatun a varios centenares de irregulares y han comenzado una ofensiva para expulsar a todos los autores de desórdenes.

Han salido para el río Liao dos aviones ofrecidos al Ejército japonés por suscripción popular.

Disolución de la Dieta japonesa

TOKIO 20.—La disolución de la Dieta parece ser un hecho cierto e inevitable para mañana.

Buques japoneses a Shangai

TOKIO 21.—Un navío porta-aviones, un crucero y cuatro contratorpederos, con un destacamento de fusileros-marinos, han recibido orden de zarpar inmediatamente con rumbo a Shangai.

La Comisión de encuesta en Manchuria

GINEBRA 21.—La Comisión de encuesta en Manchuria se ha reunido para establecer el programa de sus trabajos y la fecha de su salida.

Lord Litten ha sido nombrado presidente de la Comisión.

LAS REPARACIONES Y DEUDAS DE GUERRA

La Conferencia de Lausana ha quedado aplazada

Un comunicado oficial inglés niega que la conferencia se reúna el lunes

LONDRES 20.—Se ha publicado a última hora el siguiente comunicado:

«Las conversaciones que se han celebrado entre los Gobiernos principalmente interesados en la Conferencia de Lausana no han terminado todavía, y es evidente que la Conferencia no podrá comenzar el lunes próximo, fecha que había sido fijada provisionalmente.

Actualmente se celebran nuevas conversaciones, y el Gobierno inglés espera que será posible llegar de aquí a algunos días a un acuerdo satisfactorio en lo que concierne a los procedimientos a adoptar.»

Alemania contesta negativamente a la propuesta de prórroga

BERLIN 20.—El canciller, señor Brüning, ha contestado negativamente al embajador de Inglaterra, que le preguntó ayer si Alemania aceptaría la prórroga de la moratoria por un año.

La entrevista de los señores Laval y Simon

PARIS 21.—El «Petit Parisien» cree saber que un encuentro franco-británico tendrá lugar el viernes o el sábado. Este encuentro consistiría en una entrevista entre los señores Pierre Laval y sir John Simon.

El periódico añade que la posibilidad de una reunión en Lausana de los primeros ministros y ministros de Negocios Extranjeros de los países interesados en la cuestión de las reparaciones está casi virtualmente descartada.

Esta incertidumbre sería también causa de que se aplazara hasta el día 31 del corriente la reunión, prevista para mañana, 22, entre los ministros de Negocios Extranjeros de la Pequeña Entente.

Wáshington insiste en no prorrogar la moratoria

WASHINGTON 21.—Parece ser que la reciente sugestión francesa relativa a una renovación de la moratoria Hoover, no ha encontrado una acogida muy alentadora.

En los círculos competentes se pone de relieve que, si Europa desea prorrogar la moratoria, los Estados Unidos no tienen prisa por definir su política, ya que no hay ningún pago pendiente de vencimiento antes del 15 de diciembre próximo, a excepción de lo que se refiere a Austria y a Grecia.

El jefe de los socialistas alemanes aprueba la negativa a pagar

BERLIN 21.—El jefe del partido socialista, señor Breitchaidt ha declarado en un discurso que ha pronunciado en Brunswick que los socialistas alemanes aprueban las declaraciones del canciller Brüning de que Alemania no podrá continuar pagando las reparaciones en el porvenir.

Sin embargo, el orador puso en guardia a Alemania contra el gesto de romper el Plan Young y adoptar una actitud de desafío.

Los Gobiernos británico y francés acuerdan aplazar la conferencia

PARIS 21.—El Gobierno británico ha anunciado que la Conferencia de Lausana, convocada para el día 25 del corriente, ha quedado aplazada.

Esta decisión ha sido adoptada de completo acuerdo con el Gobierno francés, ya que las conversaciones preliminares entre las potencias acreedoras de Alemania no podían estar terminadas para dicha fecha.

ECOS MUSICALES

Titta Ruffo en Madrid

Casi un cuarto de siglo ha pasado desde aquellas veladas triunfales en que el gran Titta Ruffo arrebataba a los auditorios madrileños interpretando óperas del más puro estilo operitisco —salvo algunas vagnerianas—rehabilitando con su arte singular obras de mediocre categoría, que de este modo aparecían como henchidas de vida nueva por el temperamento prodigioso del gran barítono.

Cuando Titta Ruffo cantaba en el ex teatro Real, el afán del «confronto» se satisfacía erigiendo frente a él al también ilustre cantante Stracciari, por ejemplo.

Pero ahora era inevitable el «confronto» de aquel Titta Ruffo con estotro Titta Ruffo: del Titta dominador de la hidra, al cantante que prolonga su existencia artística, cantando con la evidente simpatía personal que emanaba y sigue emanando de esta figura relevante del arte del bien cantar.

En los años de ausencia han ocurrido muchas cosas. Una, entre ellas: la renovación de gustos y auditorios. Los que llenaban el coliseo entonces, ¿qué se han hecho? Salvo la presencia, ayer muy destacada, de algunos veteranos de la afición; «viejas pelucas» (o calvas ebúrneas), el público estaba compuesto de oyentes sin base de comparación y, por tanto, capacitado para juzgar sin prejuicios. Y el sufragio fué cariñosamente favorable y, en algunos momentos, entusiastamente fervoroso. En un arte de la fuerza personal del arte interpretativo de Titta Ruffo, no puede darse todo por extinguido, sino con la total extinción. Una de las veces, de las varias veces en que el eminente barítono habló íntima, familiarmente, con su auditorio, le decía en el castellano toscanizado que la gente recibía con agrado tan visible: «señore, el arte no, no «perisce». Cierto; y cuando el artista es tan grande como Titta Ruffo, tampoco el artista «perisce» nunca del todo.

Y así, el gran barítono pudo cantar—buscándose alguna vez la «tessitura», como quien se prueba una prenda de vestir, con toda confianza—obras de muy diverso carácter, desde una napolitana o la jota de «El guitarrico», hasta el aria del «Barbero», o, en compañía de miss Fisher, el duetto encantador de Don Giovanni...

Esta cantante norteamericana fué celebradísima, con razón. Tiene bella voz y canta con gusto. Y posee, además, una linda presencia. Lo que nunca estorba.

Aún creyó Titta Ruffo de su deber—dando, de paso, expansión a una de las más fervientes aficiones suyas—declamar ante su satisfecho auditorio. Y lo hizo, llenando de emoción legítima el ambiente, en que parecía el gran artista moverse tan a su placer.

Parece que habrá otro concierto, éste popular, en que podremos aplaudir de nuevo a Titta Ruffo, como se admira un bello atardecer luminoso, lleno de recuerdos y de sugerencias.

V. E.

Los radicales socialistas franceses rinden un homenaje al señor Briand

Importante discurso del señor Herriot

PARIS 21.—El Comité ejecutivo del partido radical socialista se ha reunido bajo la presidencia del señor Herrriot.

El expresidente del Consejo ha pronunciado un discurso en el que rindió homenaje al señor Briand, y dijo que la salida de dicha personalidad del seno del Gobierno coloca a éste ante una pesada tarea con motivo de las conferencias internacionales que se preparan.

Refiriéndose a la Conferencia de Lausana, el señor Herriot declaró que Francia no puede admitir una denuncia unilateral de los contratos solemnemente firmados. Francia no ha negado jamás su ayuda a Alemania y se ha mostrado siempre conciliadora, pero no admitirá un trato injusto.

Después de hacer uso de la palabra diversos oradores, el Comité ejecutivo ha aprobado una orden del día declarando que Francia no puede admitir una repudiación unilateral de los contratos y que el arreglo de las deudas debe ser operado simultáneamente por todos los Estados acreedores; afirmando que la salvaguardia de los derechos franceses no puede ser obstáculo para el acuerdo franco-alemán, necesario para la organización de la paz y negando la colaboración del partido al Gobierno, que no hace más que continuar al política de los anteriores, y que ha instalado el déficit en el presupuesto.

IMPORTANTE CONSEJO DE MINISTROS EN PALACIO

En Manresa y Berga se producen graves sucesos y el Gobierno envía fuerzas de la Guardia Civil, Cazadores, Caballería y Artillería

También sale para Barcelona un buque de guerra

Otros acuerdos del Consejo.—El gobernador general de las Vascongadas y Navarra y sus atribuciones.—Un juez especial.—Detención del anarquista Durruti.—Otras noticias de interés

Poco después de las once comenzó en Palacio el Consejo, bajo la presidencia del Jefe del Estado. Los ministros, al llegar, no hicieron manifestaciones.

El ministro de Obras Públicas dió a los informadores la siguiente referencia:

«El Consejo se ha dedicado casi exclusivamente a cuestiones de orden público. Varios ministros han sometido algunos decretos sin importancia, que yo no conozco. El jefe del Gobierno ha dado cuenta al Presidente de la República de los hechos ocurridos en Bilbao, según la versión oficial, que no discrepa en lo fundamental ni siquiera en los detalles, de la expuesta ayer en la Cámara por el diputado señor Fatrás. Y también de los sucesos que ocurren hoy entre Manresa y Berga.

El ministro de la Gobernación ha dado lectura a algunos telegramas oficiales recibidos hoy, que dan cuenta de que una línea férrea secundaria—desde luego, no es la general—ha sido cortada, y que también ha sido interceptada la comunicación telefónica, por haberse apoderado algunos grupos de una central de teléfonos enclavada en un pueblo pequeño, cuyo nombre no recuerdo.

El presidente del Consejo expuso los propósitos del Gobierno para reprimir estas cosas con la más absoluta energía. Refirió al Presidente de la República las medidas adoptadas, y que son, entre otras, la salida de Zaragoza para Manresa, en autobuses, camionetas y automóviles particulares, requisados, de fuerzas de la Guardia Civil que son sustituídas en Zaragoza por otras que han salido de Madrid. Irán sobre Manresa un batallón de Cazadores, de la guarnición de Gerona, y otro que está en Barbastro, mas unos escuadrones de Caballería y fuerzas de Artillería. El ministro de Marina ha dado órdenes para que también se traslade a Barcelona algún buque de guerra.

En cuanto a Bilbao, el jefe del Gobierno ha expuesto el acuerdo adoptado en el anterior Consejo de nombrar como delegado especial del Gobierno en las tres provincias vascongadas y Navarra al gobernador civil de Vizcaya, señor Calviño. Este gobernador general, o delegado especial del Gobierno, tendrá atribuciones sobre todas las autoridades gubernativas de aquella demarcación, y tendrá a su mando a todos los agentes de la autoridad y fuerzas que allí tienen destino. Se le conceda también la facultad de designar, por sí, comisarios delegados suyos, en aquellas poblaciones de la región, salvadas las capitales, donde las autoridades municipales sean desafectas al régimen. Estos comisarios no se inmiscuirán para nada en la vida municipal, que continuará en la misma forma; pero sí observarán todas las funciones gubernativas que actualmente tienen delegadas los alcaldes. La fuerza pública de la respectiva demarcación sólo responderá al mandato de estos comisarios. Tendrán autoridad que no se limitará a la localidad en que residan, sino a las zonas comarcales que les fije el gobernador general.

Se ha acordado también designar un juez especial, con la misma extensión geográfica, en cuanto a sus funciones, que el delegado general, para instruir todos los sumarios que se incoen y que tengan carácter político, con instrucciones concretas para proceder en la tramitación de estos sumarios con la máxima diligencia.

El ministro de la Gobernación ha dado cuenta de otras medidas que tiene adoptadas en previsión de cualquier perturbación del orden público, lo mismo de la derecha que de la izquierda, y se ha referido a diversas detenciones practicadas en Barcelona, Valencia y alguna otra población. Entre las de Barcelona figura el famoso Durruti, elemento preponderante de la Federación Anarquista Internacional.

El decreto relativo al nombramiento del delegado general y señalando sus atribuciones, será probablemente firmado esta tarde.

—¿Nos puede usted decir el nombre del juez especial?

—No está designado todavía. El ministro de Justicia ha quedado encargado, con arreglo a un nombre que se le ha dado en Consejo, y que yo no puedo decir, de hacer la oportuna consulta. Puedo sólo decirles que se trata de una persona que pertenece a la carrera judicial, y que no está aquí.

—Los sucesos de Manresa, a juzgar por las medidas, deben ser graves.

—No lo sé; pero en todo caso, las medidas sólo representan una previsión del Gobierno.

—¿Se ha firmado el decreto de disolución de los jesuítas?

—No se ha tratado para nada de esa cuestión.

Por último, dijo el señor Prieto a los informadores que el Gobierno le había autorizado para emprender su anunciado viaje a Andalucía, con objeto de visitar las obras hidráulicas de la región, y que también se había adoptado el acuerdo de celebrar el próximo lunes, por la tarde, un Consejo de Ministros extraordinario, que se dedicará por entero a continuar el estudio del proyecto de Reforma Agraria.

Noticias oficiales complementarias de los sucesos de Berga y Manresa

El ministro de la Gobernación recibió a los periodistas a primera hora de la tarde, y dijo así:

—Desde Manresa a Berga ha sido declarada la huelga general revolucionaria, cortando los rebeldes las comunicaciones telefónicas con Barcelona, teniendo el gobernador civil de la provincia que utilizar la línea de Lérida.

En Navascués, los revoltosos se apoderaron de la central telefónica. En Balsareni, cortaron la línea férrea del ferrocarril secundario de Manresa a Berga, y en Sallent se apoderaron del polvorín de la Compañía «Potasa-Ibérica», incautándose de la dinamita almacenada.

El Gobierno ha tomado todas las medidas necesarias para cortar el movimiento.

—¿Son los sindicalistas los que actúan?—preguntó un periodista.

—Esto es una movimiento sedicioso, y como tal, hay que atacarlo a fondo, y sin contemplaciones. No es ocasión de hablar de reivindicaciones.

Según el señor Azaña se trata de un movimiento anarquista, sin que haya concomitancias de izquierdas y derechas

El ministro de la Guerra desde el Palacio Presidencial marchó a Buenavista, donde conversó con los periodistas.

Manifestó que en el Consejo se había tratado del mantenimiento del orden público, dando él cuenta de los sucesos de Manresa, donde los huelguistas habían cortado las comunicaciones telefónicas y levantado una vía férrea.

Según el señor Azaña, todo obedece a un plan revolucionario preconcebido, en vista de lo cual

Noticia de la charla gastronómica en el Lyceum Club Madrid del escritor y director cinematográfico Edgard Neville, humorista de la Generación del 27. En: *La Época*, 21.01.1932, p. 1.

85. Respecto a San Sebastián, hay que reconocer que hoy tiene el cetro de la gastronomía española. San Sebastián se está convirtiendo en un gran restaurante internacional, principalmente franco español. El francés desde Burdeos para abajo y aun para arriba va a San Sebastián a comer bien; y algunos, al salir del comedor repleto y ver una cuenta pequeña, dicen muy convencidos: «Mais c'est un pays de cocagne!»

    La rivalidad antigua del aceite, de la mantequilla y de la grasa se resuelve amistosamente en las fondas de Donosti. Estos elementos rebeldes efectúan su simbiosis en las cocinas vascas como la tesis y la antítesis en la síntesis hegeliana. Pío Baroja, «La Vigilia, la Cuaresma y el sentimiento religioso», en: *Ahora*, 14.04.1933, p. 5.

Otras publicaciones —van a ser muchísimas— en las que vamos a encontrarnos, muy habitualmente, contenidos golosos son *Algo* (1929-1938), *Alrededor del Mundo* (1899-1930), donde colaboró Dionisio Pérez Post Thebussem con una sección fija de artículos de cocina española regional, postcolombina, etc., que son el contrapunto de otras piezas de cocina internacional habituales de esta publicación.

El semanario satírico *Buen Humor* (1921-1931); *Cosmópolis* (1919-1922), *Crisol* (1931-1932), *Crónica* (1929-1938), *Cultura integral y femenina* (1933-1934), *El Correo Español* (1892-1921), *El Financiero* (1918-1936), *El Globo* (1875-1932), *El Imparcial* (1867-1933), *Ellas* (1932-1934), semanario femenino y político dirigido por Pemán donde tuvo una sección culinaria fija Teodoro Bardají; *El Liberal* (1879-1939).

El Siglo Futuro (1875-1936), *España* (1915-1924), *Estampa* (1928-1938), *Gracia y Justicia* (1931-1936), *El Heraldo de Madrid* (1890-1939), *La Acción* (1916-1924), *La Correspondencia de España* (1860-1925), *La Correspondencia Militar* (1897-1932), el sabatino

humorístico *Gutiérrez* (1927-1934); el antes citado *La Época* (1894-1936) donde firmaba un experto en gastronomía: el crítico teatral Luis Araujo Costa.

La Esfera (1914-1931), el semanario taurino barcelonés *La Fiesta Brava* (1926-1936), *La Gaceta Literaria* (1927-1931), *La Hora* (1921-1921), *La Hormiga de Oro* (1884-1936), publicación carlista barcelonesa que daba recetas de Domenech; *La Lectura Dominical* (1894-1936), *La Libertad* (1919-1939), *La Moda Elegante* (1861-1923), de Cádiz; *La Nación* (1925-1936), *La Revista Blanca* (1900-1936), *La Semana Gráfica* (1921-1923), *La Tierra* (1930-1935).

La Unión Ilustrada (1909-1931), *La Voz* (1920-1939), donde el ínclito Post-Thebussem firmó la sección fija «La cocina clásica española»; *Luz* (1932-1934), *Macrocosmo* (1933-1935), *Madrid Científico* (1897-1936), *Muchas Gracias* (1924-1932), *Mundo Gráfico* (1911-1938), *Nuestro Tiempo* (1901-1926), *Nuevo Mundo* (1895-1933), *Producción* (1919-1927), *Revista de Avance* (1927-1929) y *Solidaridad Obrera* (1931-1947).

Estos medios ofrecieron todo tipo de contenidos gastronómicos, incluso editoriales, en secciones estables de gastronomía. Según avanza la historia de los modelos de diario, el estilo de la escritura periodística va depurándose en su adaptación a las últimas tecnologías aplicadas a la información y la comunicación; sin abandonar nunca los géneros preferidos por el público, ya sean estos informativos o argumentativos.

ESTE NÚMERO HA SIDO REVISADO POR LA CENSURA

EL TIEMPO.—En Madrid: Mínima, 11,3; máxima, 4,4.—En provincias: Mínima, 12° en San Sebastián; máxima, 3° en Avila.—Hoy: probable en 24 horas: Vientos flojos de dirección variable y tendencia a nieve.—Previsiones barométricas: Mínima, 697,7; máxima, 699,2. Viento: SSE.-SSW.: fuerte, 6-5. — Cielo: Cubierto. — Lluvias: Nada. (El Sevilla, 24; Cádiz, 12; Tarifa, 16; Moncia, 11; Badajoz, 20; Salamanca, 12; Soria, 7.—Nieve de invierno: 4,10.

El Sol

Año X.—Núm. 2.655 :: Precio: 10 céntimos el ejemplar. Diario independiente fundado por D. Nicolás M. Urgoiti en 1917 Madrid, lunes 8 de febrero de 1926

CUESTIONES LITERARIAS

EL TEMA SEXUAL

La cuestión del tema sexual en literatura es de las que no tengo en Occidente hoy ningún derecho fijo. Salvo, a veces inexactas excepciones, casi desconocidas literatas, literatas enfermas, etc. Un libro árabe, una fábula literaria, una leyenda contra la pornografía no pueden ni pretenden acercar del libro de la India y la filosofía en esta clase de pinturas literarias, de sí lo de colorines más acá o más allá de los Términos o hilo que nuevo a divinizar entre ambos campos. Una divisoria en natural y plausible, pues en cuanto importa por una parte a la libertad del arte, y por otra, a su dignidad y al decoro de las costumbres.

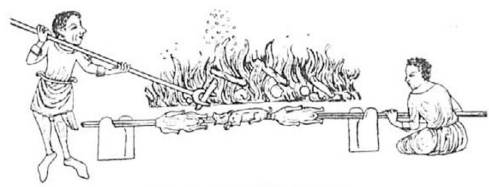
La dificultad de la cuestión es más teórica que práctica, dificultad la definición, de aplicar medidas a unas muy variables, no sólo históricamente, sino según las diversas épocas de los mismos particulares. Se difícil no hallar la fórmula general, la teoría o el canon de la pornografía en literatura. Dentro de ocradora, que suplía el secreto del arte sexual para comunicarlo al público. Su actitud es la del mayor o aquellos de mayor edad, uno de los tipos de degenerados sexuales. De ningún modo la obra de la delectación morbosa en la descripción del acto sexual y sus partes pasmáticos, pese todavía al sida diferencia clara: los artes que la literatura en fuerza relativa, en la cual el secreto de entregarse como una novela.

Es este género de prostitución de la literatura no conocito en el tiempo, sino en el nuevo, no sólo en el que, sino en el cómo. La literatura tiempo en una literatura de ojo de corredera

Alrededor del Mundo — 251 — 25 de Septiembre de 1912

EL LIBRO DE COCINA

SU ANTIGÜEDAD, SU IMPORTANCIA Y SU HISTORIA



MODO DE ASAR LECHONCILLOS
(De un manuscrito inglés del siglo XV).

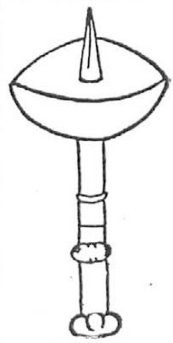
Un libro de cocina parece á primera vista cosa de las más triviales y baladíes que puede producir el humano caletre. Así piensan hoy muchas personas, y acaso á esto se debe la evidente degeneración del arte culinario. A buen seguro que un ama de casa de las que se pasan la vida luchando con la ineptitud de una cocinera de sesenta reales, un abonado á cualquier restaurant de enésimo orden ó un huésped de una casa de ídem, se quedarían asombrados si se les dijera que, á pesar de todo, en el mundo han sido graves filósofos y literatos insignes que no tuvieron á menos el ocuparse de asuntos culinarios, y que si entre nosotros y en nuestros días sólo Angel Muro y Pardo de Figueroa (más conocido como "el Doctor Thebussem") han escrito sobre cosas de cocina, en siglos pasados hubo, en nuestro país y fuera de él, quien produjo verdaderas joyas literarias referentes á tales materias.

Entre griegos y romanos se dió al arte culinario tal importancia, que hasta tenían cátedras públicas en que de él se ocupaban, y Cicerón fué, en aquellos tiempos, uno de los que con más seriedad cultivaron este género.

En nuestra literatura hay un verdadero monumento que, si no es precisamente un libro de cocina, se le parece mucho. Es el *Arte cisoria* de Enrique de Villena, libro que, aunque no da recetas culinarias, enseña el modo de presentar los manjares á la mesa, de cortarlos y de comerlos. Por esta curiosa obra sabemos que en los días de Enrique II se comía en Castilla el pavo real asado "con su cola, sin sela quitar, conservándola é guardándola de socarrar en paños mojados enbuelta"; que las chochas se servían adobadas, en "mirrasl", en cazuela, en doladura, en pan, en "pipotea" ó en manjar blanco, y que era entonces cosa corriente presentar en las mesas más elegantes zanahorias y chirivías crudas, cortadas en rodajas ó bien á la manera como hoy es costumbre presentar los rábanos. Tan curioso libro trae algunos grabados no menos curiosos, representando la forma de los cuchillos, brocas, punganes, pereros y otros instrumentos de cocina, el uso de muchos de los cuales se ha perdido por completo.

UNA BROCA
(Del *Arte cisoria* de E. de Villena.

La cocina inglesa, tan diferente de la nuestra, cuenta también con algunos antiguos tratados muy interesantes, como el titulado "Forme of Cury", que contiene ciento noventa y seis recetas reunidas por el jefe de las cocinas de Ricardo II; pero ninguno de estos libros es tan digno de atención como tres tratados que forman parte de los llamados Manuscritos Harleianos, de la primera mitad del siglo XV, y que contienen en junto doscientas cincuenta y ocho recetas. Por estos manuscritos vemos que los ingleses, hoy enemigos declarados del ajo, hacían verdadero abuso de él en la Edad Media, consumiendo muchos otros condimentos fuertes, y sobre todo picantes. Una porción de miniaturas indican las diferentes manipulaciones por que habían de pasar las primeras materias de estas recetas. Entre los platos que, juzgando por la tal obra, estaban entonces en uso, hay algunos realmente extraordinarios, como el "krntryee", el cual no deben buscar ya nuestros lectores, si pasaren alguna vez por Londres, en el menú de ninguna fonda. He aquí el modo de preparar este plato:



EL PERERO
(Del *Arte cisoria* de Enrique de Villena).

"Toma un capón, mátalo y escáldalo, y quítale hasta la cintura. Toma también un lechón y escáldalo, y pártelo. Toma una aguja é hilo y cose la parte anterior del capón á la parte posterior del lechón, y luego rellénalo como rellenas un lechón; ponlo en el asador y ásalo. Sírvelo luego con huevos y gengibre y azafrán".

¡Que no luciría poco en los banquetes de los nobles ingleses de la décima quinta centuria semejante monstruo convenientemente aderezbado!

GRABADO DEL LIBRO DE COCINA
DE BRILLAT-SABARIN

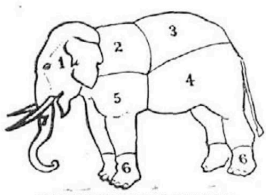
Alrededor del Mundo — 252 — 23 de Septiembre de 1912

El siglo diez y seis presenció un resurgimiento de la cocina latina, y se publicaron en distintos puntos de Europa ediciones y adaptaciones del libro "De Arte Coquinaria" de Apicio Celio, el Angel Muro de la antigua Roma.

En esta obra se contienen diez libros, llenos de *recetas de todas clases*, algunas de las cuales son tan sugestivas como las salchichas de lirón, el asado de cerda virgen con salsa de pimienta, aceite y miel, y el sabroso "tetrapharmacon", compuesto de faisán, pavo real, jabalí y pan. Dánse además instrucciones para trinchar y tajar toda clase de carnes, y para aquellos que tengan el capricho de comprar un elefante para comérselo, se *indica el modo de hacerlo* pedazos correctamente. Por el mismo libro sabemos que al cocer pescado, para que esté bueno, debe echarse vino al agua hirviendo; que el lechón debe asarse envuelto en papel, y que las crías de zorro están en su punto en el otoño.

PORTADA DE UNA EDICIÓN DEL "ARTE COQUINARIO" DE APICIO CELIO, DE 1541

Las últimas obras maestras de "re culinaria", las que en los tiempos modernos han descollado por su mérito á la vez técnico y literario, son las de Alexandre Soyer y Brillat-Savarin. De ellas no es necesario hablar, puesto que en su contenido están inspirados todos los libros de cocina posteriormente publicados. El mejor elogio que puede hacerse de ellas, es que tales obras contribuyeron, más que nada, á la fama de que hoy goza en todas partes la cocina francesa.



MODO DE CORTAR UN ELEFANTE SEGÚN EL LIBRO DE APICIO CELIO

No deja de ser curioso que la obra maestra de Brillat-Savarin, la *Fisiología del gusto ó meditaciones de gastronomía transcendental, obra teórica, histórica y á la orden del día, dedicada á los gastrónomos parisienses*, se publicase sin el nombre de su autor, firmándola solamente "un profesor, miembro *de muchas sociedades científicas*". Se ha dicho por unos que esto fué un rasgo de modestia del autor, que no creía el libro bastante bueno, mientras por otros se ha asegurado que aquél quiso ocultar su nombre por parecerle el asunto de la *obra incompatible* con su profesión. Brillat-Savarin, en efecto, no era ningún *chef*, ni siquiera dueño de ningún restaurant, sino sencillamente un magistrado.

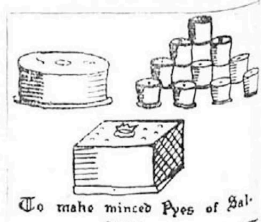
Lo cual no debe extrañarnos, pues en Francia, durante los siglos XVIII al XIX, los más eminentes escritores se ocuparon alguna que otra vez de cocina, y si no, ahí está el célebre Nicolás Lancelo, que tradujo á Lope de Vega y se *distinguió como* poeta, y sin embargo no se desdeñó de emplear su florido lenguaje en la siguiente curiosa receta de la salsa mayonesa:

"Dans votre bol en porcelaine
Un jaune d'œuf étant placé,
Sel, poivre, du vinagre à peine.
Et le travail est commencé.
L'huile se verse goutte à goutte,
La mayonnaise prend du corps.
Epaississant sans qu'on s'en
[doute
En flots luisants jusques aux
[bords.
Quand vous jugez que l'abondance
Peut suffire à votre repas,
Au frais mettez-là par prudence.
Tout est fini—n'y touchez pas."

Fuerza es traducirla al pie de la letra, pues no todos entienden el francés, y aun á los que lo *saben algo*, les costaría trabajo entender el lenguaje florido del gran poeta, que en prosa castellana dice:

"En vuestro tazón de porcelana una yema se echará, sal, pimienta, apenas vinagre, y el trabajo empieza. El aceite se echa gota á gota, la mayonesa toma cuerpo y se espesa sin sentir en ondas relucientes que se sobran. Cuando penséis que la abundancia es suficiente para vuestra comida, ponedla al fresco por prudencia. Está acabada. —¡No la toquéis!

La cual receta prueba dos cosas: que están en un error los que suponen la mayonesa inventada por un cocinero de Napoleón, y que las más vulgares recetas de cocina pueden convertirse, puestas en buenas plumas, en preciosos trozos de poesía.



GRABADO DE UN LIBRO DE COCINA INGLÉS DEL AÑO 1685

Reportaje dedicado al libro culinario en: *Alrededor del Mundo*, 23.09.1912, pp.251 y 252.

ARTÍCULOS Y COMENTARIOS

DE LA BARCELONA OCHOCENTISTA

D. Cayetano Cornet y Mas

El ciudadano barcelonés.—Sus estudios y publicaciones.—Sus sueltos de gacetilla.—Los coches de tercera clase.—El ejercicio de su profesión.—Sus Guías de Cataluña.

La justicia y el más amistoso de los recuerdos, nos obligan hoy a diseñar la más simpática de las figuras del periodismo barcelonés de antaño. Hombre laborioso y erudito como pocos, fué don Cayetano Corent y Mas, el barcelonés más enamorado de su ciudad, el periodista que trabajó cincuenta años seguidos dignificando su profesión, en la que no se desdeñaba de ejercer los cargos de director de publicaciones o de modesto gacetillero, según él comprendía que debían ser enfocadas sus actividades y aptitudes. El amor a su Barcelona le hizo escribir antes de su muerte, con el título de *Una mirada retrospectiva*, aquellas páginas descriptivas y episódicas, sobrias y amenas, evocadoras y pintorescas, que desde el volumen *Barcelona vella*, junto con los trabajos de Vidal y Valenciano y Francisco Anglada, nos hablan de los comienzos del esplendor de nuestra urbe, de cómo la crisálida se hizo mariposa y de cómo la *Julia Farencia Augusta Barcino* ha venido a ser el orgullo de las costas mediterráneas, el *cap y casal* de Cataluña y el más rico florón, la piedra de escándalo o la manzana de la discordia, según el punto de mira en que el español de hoy quiera juzgarla. Cornet y Mas, sin ostentar el título de cronista de Barcelona (que tan cómodamente se calzó Víctor Balaguer), fué el verdadero cronista de la ciudad durante más de medio siglo, ya que durante este largo período de tiempo, diariamente relató en forma de gacetillas, modestas y almibaradas, cándidas y ramplonas, a veces, pero siempre fieles reflejadoras de la verdad, todos los sucesos acaecidos en una época en que el torbellino de la inestabilidad política y el vaivén de las concupiscencias, dieron harta materia al cronista gacetillero del *Diario de Barcelona*.

* * *

Cornet y Mas nació en Barcelona en el año 1824. Cursó la carrera de ingeniero industrial, mostró preferencia por los estudios literarios e históricos y leyó y supo lo que muchos presuntos sabiazos de hoy ignoran por completo. No contento con tal bagaje, estudió muy hondamente la taquigrafía, de la cual fué catedrático en el Instituto de segunda enseñanza de Barcelona, en la Económica de Amigos del País y en la Academia de Taquigrafía; que fundó y presidió varias veces. En 1852 escribió un tratado de *Taquigrafía española* y en 1874 fundó y dirigió la primera *Revista Taquigráfica* que se publicó en España. Fué, además, director y fundador de la *Revista Industrial*, desde 1856, trabajando a la vez muy activamente como corresponsal de *La Correspondencia de Valencia* y *La Esperanza*, de Madrid. En 1853 entró en la redacción del *Diario de Barcelona* en calidad de gacetillero. El cargo resultaba de veras dignificado, sin que la personalidad que lo ejercía se empequeñeciera poco ni mucho.

* * *

Entre la buena sociedad barcelonesa de aquellos tiempos, la figura de Cornet y Mas fué tan popular como simpática. Es cierto que para el ejercicio del reporterismo informador de una urbe que comenzaba en Atarazanas y acababa en la Rambla de Canaletas, no se necesitaban las fatigas y medios de locomoción que hoy son indispensables, con todo y estar distribuídas las tareas informativas de un periódico de gran circulación entre un personal especializado e idóneo. En aquella época Cornet se limitaba a escribir media docena de sueltos o noticias con el nombre de *Crónica local*, pero estos sueltos llevaban el sello peculiar de la mentalidad de su autor; pintaban, aplaudían, censuraban, corregían y alentaban, según la índole de cada noticia, y el público los repetía de boca en boca, con un asentimiento a la autoridad del gacetillero que, en casos árduos o delicados, pudo crear el célebre apotegma: ¡*Lo Diari ho porta*!, que cerraba la puerta a toda duda o mala interpretación. Y aquí viene de molde vindicar la memoria de Cornet y Mas, a quien aún en nuestros días la leyenda atribuye aquel suelto que se decía terminar así, al dar la noticia de un descarrilamiento de trenes: *Afortunadamente todos los coches aplastados eran de tercera clase*. Cornet jamás escribió tal enormidad, ni en la colección del *Diario de Barcelona* nadie hallará tal noticia. El fundamento de la leyenda estriba en que en la estación de Calaf chocó una locomotora en maniobras con unos vagones vacíos, a los que destrozó, sin desgracias personales, y al dar la noticia se felicitaba el cronista de que los daños materiales no eran muy cuantiosos por ser de tercera clase el material destruído. Pero la leyenda aún perdura, como todo lo malévolo y mal fundado.

* * *

La cortesía, la complacencia y la paciencia inagotable de Cornet y Mas, no fueron menos proverbiales. Todas las personas que le saludaban se creían con derecho a pedirle favores y a importunarle en todos tonos y maneras. Un día una señorita perdió la sombrilla en los jardines de Euterpe, durante un concierto matutino, y ya tenemos a Cornet en danza redactando e insertando el anuncio en la sección de *Pérdidas*, e investigando entre el personal de aquellos jardines hasta dar con la dichosa sombrilla, que el fino y atento gacetillero llevaba personalmente al domicilio de la dama. Los que necesitaban nodriza o cocinera, los que deseaban ir a baños, tenían casas para vender o les mandaban un loro de Cuba, acudían a Cornet para que les redactase el anuncio, aviso o reclamo correspondientes. Pero la especialidad de Cornet eran las reseñas de los robos e incendios. Puédese afirmar que él creó esta prosa informativa, clara e ingenua, nada ambigua ni indignada, que da cuenta al que no presenció el siniestro de cómo las llamas aparecieron, cómo se desplomaron los techos, cómo se salvó una anciana o un niño de la voracidad de las llamas o cómo los cacos forzaron cerraduras, perforaron tabiques o dieron salchicha envenenada a un perro demasiado despierto.

Cornet cruzaba centenares de veces al día las calles y plazas de Barcelona, y era de ver cómo le asediaban amigos indiscretos, seguros de oir de sus labios la última noticia sensacional o el desenlace de una crisis. Si Prim se subleva; si Narváez dimite; si Espartero, calla; si la reina, viene; si Napoleón, frunce el ceño; si Bismarck, toma baños; si Cavour, medita; si Garibaldi, conspira; si Pío IX, perdona; todo lo ha de saber Cornet y referirlo con todos los pormenores indispensables al naviero obeso, al corredor locuaz o al tendero risueño que, desde la plaza de Palacio a la de San Jaime, le llaman desde las puertas de sus comercios y despachos. Y Cornet dice lo que sabe, y no se cansa de repetir que en la sección telegráfifica del *Diario* del siguiente día, quedarán satisfechas todas las curiosidades.

* * *

Y, a pesar de tanto trajín y ajetreo, Cornet tiene tiempo aún de escribir sus célebres *Guías de Cataluña*, que no por reflejar una estilística y una erudición histórica propias de sesenta años atrás, dejan de ser verdaderos libros útiles, escritos con toda el alma y la intención más patriótica. Fué Cornet quien en sus guías sobre Barcelona, Montserrat, Manresa, Cardona, Caldas de Montbuy y San Miguel del Fay, incluyó un fondo de sentimentalismo personal, de observaciones muy propias y una especie de psicología de las colectividades que en tales regiones vivían. Fué Cornet quien en sus libros *Tres días en Montserrat* y en su *Monografía del Convento de Santa Catalina*, supo despertar en la generación moza de antaño el amor a nuestros monumentos y un necesario interés por su salvación y conservación harto amenazadas. Y a pesar de multiplicarse las ediciones de tan simpáticas obras, Cornet no se lucraba poco ni mucho con ellas, y sólo el más puro amor a la patria y a la cultura de la región le impulsaban a escribirlas.

* * *

Anciano y respetado de todos sus conciudadanos, aún le veíamos, poco antes de morir, en las solemnidades literarias y artísticas que atraían a los buenos barceloneses de antaño. Presidió aún la sección de la Prensa periódica en el Consejo general de la Exposición de Barcelona de 1888, y en 1884 aún trepó, desde la planicie de San Cugat del Vallés, hasta la cumbre del Tibidabo, para agasajar a Mr. Pepratx y a otros literatos rosellenses que habían venido a Barcelona para los Jueglos Florales. El antiguo *Centre Excursionista de Catalunya* mereció sus simpatías, y aún dió en él notables conferencias. Falleció en 1897 y con él bajó al sepulcro la más popular y genuina representación del periodismo informativo.

ARTURO MASRIERA

EL VERANEO EN MADRID

Un "restaurant" inefable

Uno de los alicientes del obligado veraneo de un solitario en Madrid—a condición, claro está, de que el veraneo forzoso sea breve—lo constituye, sin duda, el cambio de mesa. Hoy un «restaurant», mañana otro... ¿Cómo darán de comer en tal sitio? ¿Qué tal será esa sopa de almejas tan famosa? ¿Dónde estarán mejor los callos?

Y uno prueba, cambia, varía y, de paso, observa. Porque es indudable que cada «restaurant» tiene su público especial.

Hay uno, en un solar de las afueras, donde se mezclan familias, respetables y conocidas, con parejas que andan por ahí de tapadillo. ¡Es el verano!... El verano tiene su moral particular. Pero a mí eso no me importa. Lo que me lleva a esos sitios es su fama culinaria.

Sin ser un «gourmand» ni pretender pasar por «gourmet» creo, no obstante, que una buena cocina regula el ánimo del individuo haciéndole optimista o pesimista según sea la suculencia de los guisos y según estén en su punto o no. ¿Quién dijo «dime lo que comes y te diré quien eres? ¡Qué cierto es eso!...

—En ese «restaurant» del solar de las afueras—me dijo un amigo,—ponen unas pechugas de ave con coles que no se puede pedir más.

Dios te lo pague hermano. Sí; allá se comen unas pechugas de pollo con unas coles finísimas, envuelto todo en una rica salsa dorada. Es un plato de un sustancioso sabor casero como sólo son capaces de hacerlo la madre, la esposa o la hermana.

¿Cómo es posible—me decía yo—que en un «restaurant» madrileño se coma un plato tan... catalán? Luego he sabido que la dueña es catalana y que el sabroso manjar lo condimenta ella personalmente y sin intervención de manos mercenarias.

—Hoy hubo toros. Mañana tendremos que comer esas judías con rabo de que tanto me han hablado—le digo a un compañero,—¿no es en ese «restaurant» estilo andaluz?

—El mismo. No deje usted de probarlas. Es una cosa muy seria.

Las pruebo. ¡Ya lo creo que las pruebo! Sin dejar de acompañarlas con un Valdepeñas legítimo, guardado en unas cubas de excelente solera, que les sienta muy bien.

Si empezase a contar detalles de esos, acabaría el artículo sin decir lo que me propongo. El que lo lea antes de almorzar ya lleva lo suyo.

Si he escogido este tema, conste que no ha sido con intención de abrirle el apetito al lector. No; lo he hecho para detenerme a describir el «restaurant» inefable que tiene todas mis preferencias por lo típico, por lo pintoresco, por lo bien que se come y por su cerveza helada, esa dorada cerveza madrileña que sólo se bebe aquí y en Alemania.

Se trata de un café modestísimo. Mesas de mármol, sillas de madera curvada... Modestia y sencillez.

Señores: tengo el gusto de presentar a ustedes mi amigo Hans. A pesar de su altura y de su gigantesca corpulencia pueden ustedes tocarlo confiadamente que no les hará daño. Es más bueno que el pan integral que le suelen pedir muchos de sus paisanos. En tiempos fué un terrible luchador de greco-romana. El otro día sus amigos conseguimos que, en una fiesta benéfica, reverdeciera sus laureles. Dios les libre a ustedes y a mí de la vuelta de campana que le hizo dar a su contrincante. Luego nos dijo que lo había hecho sin querer.

El señor Hans—a quien yo llamo siempre Herr Homs por considerarle un formidable profesor de ciencia culinaria—es el dueño del «restaurant» a que me refiero. Aunque yo sospecho que Alemania le subvenciona para que dé bien de comer a sus súbditos residentes en Madrid. Bien, y—hay que decirlo todo,—con abundancia y baratura. Sus ensaladas de patatas son una delicia. Los sesos fritos, una cosa excepcional. Y no digamos del sabroso «bifteack» alemán que se deshace en la boca.

La señora de Hans cuida de la alta inspección de la cocina. Y su hija Eva—una gretechen» deliciosa que tiene andares de artista de circo,—tiene a su cargo el mostrador y lo adorna, además, con su presencia, alegrándolo, de paso, con sus ingénuas travesuras.

—Señorita Eva—la decimos los clientes,—A ver si me escoge usted una manzana.

Y la señorita Eva la escoge, solícita, la limpia con una blanca servilleta hasta sacarle lustre y nos sonríe mientras nos la comemos.

Hay momentos en que no parece que estamos en Madrid. En todas las mesas hay alemanes imponentes que devoran suculentas viandas, con íntima satisfacción, sin olvidarse de trasegar doble tras doble. A veces sus copiosos repasos terminan con una canción que yo supongo será en acción de gracias por haber comido tan opíparamente por unas pocas pesetas.

El solitario que veranea en Madrid, se encuentra, en este «restaurant» como en su casa. Hans le da un golpecito en la espalda Eva le sonríe amable y la dueña de la casa le pregunta si ha comido bien.

Yo prefiero los camareros alemanes y principalmente un austriaco que anda, y sirve a la mesa, con método científico, aunque, cuando tropieza con un obstáculo imprevisto—un cliente que penetra apresurado en el local,—rompa algún plato.

Pero lo más interesante del «restaurant» es que, por estar situado en una calle poco concurrida, son escasos los habitantes de Madrid que están en el secreto.

Por mi parte confieso que sólo pienso revelarlo a los amigos de confianza. Los placeres de la gastronomía—para que lo sean de verdad—sólo deben conocerlos un grupo de elegidos.

—¡Hans!... Que me traigan un doble dorada.

SANTIAGO VINARDELL

Lecturas amenas

UN CEREAL QUE SE COME EN TODO EL MUNDO

Se calcula que más de 65 millones de hectáreas en toda la superficie de la tierra están ocupadas por el cultivo del arroz. Los cultivos más extensos encuéntranse en el Asia, en una proporción del 90 por ciento de la cosecha universal. El Japón, inclusive Corea y Formosa, tiene 4 millones y medio de hectáreas sembradas de arroz, y la China y la India 5.850.000 hectáreas del mismo cultivo. Las islas Filipinas recogen sus cosechas de arroz en un millón de hectáreas, y Java y Sumatra en dos millones y medio. Los campos del arroz, en los Estados Unidos, ocupan más de 300.000 hectáreas, y los de la América del Sur acaso no llegan a 55.000.

Desde tiempo inmemorial se viene cultivando el arroz en las regiones cálidas del mundo. Este cereal, cuyo origen se supone en la india, se ha identificado en los pueblos mongólicos como su alimento característico. La densidad de la población en aquellas regiones, su íntima relación con la pobreza general y con la carencia tradicional de ambiciones ha estimulado mucho allí el cultivo del arroz, con preferencia sobre los demás productos agrícolas. Un pequeño terreno toscamente labrado, regado y plantado de arroz, puede producir alimento suficiente para mucha gente, a la vez que proporciona ocupación para muchos, dados los métodos elementales que generalmente se emplean en su recolección. El cocimiento del arroz en el Japón y en la China es una operación muy sencilla. Se lava el grano en una batea de madera, y se cuece en una olla de hierro. El hornillo es una caja de tierra sin chimenea, y el operador sopla constantemente el fuego con un abanico «ad hoc». En las ceremonias religiosas del Oriente, el arroz ocupa un lugar preminente y de carácter sagrado. El Japón lo ha usado como moneda, y los antiguos señores feudales imponían las contribuciones en arroz.

UN CASO DE OBSTRUCCIONISMO

Un caso singular de obstruccionismo ha tenido lugar hace poco en el jardín zoológico de Londres, Indiarana, el gran elefante, un día no quiso obedecer las órdenes de los guardianes y de los domadores; insensible a sus ofertas de azúcar, bollos y otras golosinas, permanecía inmóvil y sordo a todas las seducciones. El jardín zoológico recibía con esto grave perjuicio, porque Indiarana era uno de los ánimales que más visitantes atraía. Pusiéronse en juego todos los medios para reducir su tenacidad; más todo fué en vano. Recurrióse entonces a algo decisivo; hízose venir de la India a un indígena, el mismo que dos años antes había acompañado el elefante a Londres. Alí, así se llama el indígena, es un hombre hermoso, alto, recio, enérgico. Apenas llegado, allí entró en el recinto morada de Indiarana y acercándose a él empezó a hablarle con voz cariñosa. *La Victoire*, que relata el curioso episidio, transmite íntegro el texto de las palabras: «Indiarana, ¿cómo es que puedes comer, en tanto que te niegas a trabajar? Esto está muy mal; pero muy mal. Esta situación no puede durar. ¿No has nacido para llevar sobre tus lomos al hombre, la mujer y el niño?» Las palabras, sin duda, importaban poco; mas la cadencia con que fueron pronunciadas sacudió al elefante, que empezó a agitarse nerviosamente. Los testigos de esta escena temían una explosión de cólera por parte del paquidermo; Alí continuó en el mismo tono, y de pronto, subióse a la cabeza de Indiarana, le habló de nuevo, en voz baja, durante largo tiempo. Y el elefante empezó a moverse y a obedecer, primero a Alí y después a sus acostumbrados guardianes.

ORIGINAL PETICION DE MATRIMONIO

Una curiosa carta ha sido descubierta entre los manuscritos de la Biblioteca del Arsenal de París, escrita por un emperador chino en noviembre del año 1722, en un estilo oriental, rica en metáforas y pomposos cumplidos al Papa Clemente XI. El emperador se dirigía al Papa para una petición de matrimonio, diciéndole que, «habiendo resuelto unirse en matrimonio con una joven ilustre y bella, y vuestro pueblo romano tiene fama de ser el padre de las mujeres fuertes, hermosas e invencibles», rogaba al Pontífice que le destinara como esposa a una sobrina suya, cuya edad no fuera superior a doscientas lunas, con ojos de paloma, boca de corales y perlas, de busto grácil como un manojo de espigas maduras y que se nutra del rocío de la mañana..... Y no fiándose mucho del gusto del Papa, añadía: que mandaría una embajada para juzgar de la beldad de la esposa y para conducirla con veinticuatro jóvenes de su elección, al Celeste Imperio.

No se sabe si el Papa respondió a esta carta.

Por aquel tiempo, también un soberano africano, el emperador de Marruecos, se había dirigido para un caso análogo a Luis XIV. El monarca berberisco, habiendo visto un retrato de la princesa de Conti, no tuvo reposo hasta que mandó a París un embajador con una demanda de matrimonio. Mas el marroquí—dice *Gentilissima*,—tuvo que renunciar a sus ilusiones, y la Corte de Versalles se divirtió durante algún tiempo a expensas del bizarro pretendiente.

Crónica de restaurantes de Santiago Vinardell en: *La Vanguardia*, 30.08.1922, p. 8.

Página 6—Miércoles 20 de mayo de 1936 LA VANGUARDIA

INFORMACION CATALANA

NOTA DEL DIA

La gastronomía bien entendida

Expresamente nos hemos abstenido de todo comentario durante esa huelga que se ha dado en llamar, con expresión harto pomposa, del ramo de la gastronomía. No queríamos que nuestras palabras pudieran considerarse como contrarias o favorables a alguno de los intereses en pugna, para nosotros respetables todos. Pero ahora, terminado ya el conflicto, por lo menos oficialmente, debemos decir con lealtad cuál es nuestra opinión sobre lo que acaba de ocurrir, desde el exclusivo punto de vista del bien público.

Si los basureros municipales, pongamos por caso, necesitan hacer valer mañana alguno de sus derechos que consideren lesionados, ¿será ello una razón suficiente para dejar que las inmundicias residuales de la vida ciudadana se queden sin recoger, se pudran a domicilio, y así corramos el riesgo de producir un daño grave a la salud de los barceloneses? Si viene una ocasión en que los encargados del servicio de enterramientos tengan alguna reivindicación a formular, ¿será lícito que, aun cuando la demanda sea justísima, los cadáveres queden sin sepultura hasta que se resuelva el pleito? Y si ahora ese ramo de la gastronomía tenía algo que reclamar, y en este caso parece muy justo que lo hiciese, ¿era esto un motivo razonable para que a los forasteros y a los extranjeros llegados a Barcelona se les dejase sin la más elemental asistencia de hospitalidad, peor que si se encontrasen en un poblado salvaje o en la selva virgen?

No es necesario contestar a esas preguntas. Ante la enormidad del caso, se contestan solas. Y es que en toda sociedad organizada civilizadamente, los intereses de gremio, de clase o de partido deben respetarse y atenderse siempre; pero hay un interés supremo, el único sagrado, que en todo caso ha de pasar por encima de los demás e imponerse a ellos. Se trata, simplemente, del interés común. Pues cuando ocurre que alguno de los particulares, por estimable que sea, se sobrepone y humilla al de todos, automáticamente se produce una inversión o, mejor dicho, subversión de valores, que echa por tierra el principio básico sobre el cual se asienta toda colectividad equilibrada. La parte se impone al todo. Y en el momento en que los derechos privados menosprecian al derecho general, dejan de ser tales derechos y se convierten en verdaderas y monstruosas tiranías.

Esta es la clara lección del pasado conflicto. El Gobierno de Cataluña, creemos nosotros, debería tenerla muy presente para no consentir, en adelante, que cada cual o cada grupo plantee los conflictos como a él le dé la gana y en la forma que se le antoje más cómoda para sus propios intereses. Ha de imponer, por el contrario—pues por eso es Gobierno—, que todo el mundo acomode y sujete sus derechos restringidos y el uso legítimo de ellos, al interés común.

Gobernando para las minorías audaces, aun cuando éstas tuviesen siempre la más entera razón, un gobierno no sería nunca, en realidad, más que un triste amanuense disfrazado de personaje. Gobernar para todos y por encima de todo es, en cambio, el único medio de regir de verdad la cosa pública, y, además, el sistema infalible para atraerse la asistencia de la gran mayoría ciudadana y, con ella, gozar de positiva fortaleza gubernamental.

VIDA CULTURAL

«Amics dels Museus» en Tarragona

El domingo pasado, en autocar y en coches particulares, un buen número de socios de «Amics dels Museus» efectuaron la anunciada excursión artística a Tarragona, en donde pudieron admirar las bellezas allá existentes, ya en Museos o restos del foro romano.

A la ida, los expedicionarios se detuvieron en Médol para ver la cantera romana, continuando hasta Tarragona, reuniéndose en la catedral, prosiguiendo después las visitas a los Museos Provincial, al Diocesano y al de Arqueología, en donde se pudo apreciar la labor del que fué director, don José López del Toro.

Los Amigos de los Museos se interesaron por la salvación de un mosaico romano, muy interesante y emotivo, acordando subvenir a los gastos que ocasione su conservación, atendida la finalidad de la entidad de salir en defensa de tan valiosos ejemplares, requerido por el mal estado en que se halla actualmente, en inminente peligro de perderse.

Los visitantes eran informados con todo detalle por don José M. Fontana, perteneciente a la Oficina Municipal de Turismo de Tarragona.

Al regresar, los excursionistas visitaron Tamarit, apreciando el valor notable de una ermita ornamentada con verdaderos elementos artísticos de indudable valor, existente en el castillo propiedad de Mr. Olivan, conviniendo en repetir la excursión tan pronto estén restaurados los mosaicos.

BARCELONA

ACTUALIDAD CIUDADANA

Los obreros del ramo gastronómico acuerdan volver al trabajo

LAS REPRESENTACIONES PATRONALES Y OBRERAS DEPOSITAN SU CONFIANZA EN EL CONSEJERO DE TRABAJO PARA QUE ÉSTE DICTE UN LAUDO

Ayer abandonaron el trabajo los obreros de la Junta del Puerto

CUESTIONES OBRERAS

La huelga de los camareros

El día de ayer

Durante todo el día de ayer se mantuvo el paro en los establecimientos afectados por la huelga del ramo gastronómico, siendo absoluto el cierre de hoteles, restaurantes, bares, cafés, etcétera.

Grupos de obreros circularon por la ciudad, cuidando que el paro fuera mantenido en todas partes. Aun cuando se registraron algunos incidentes y coacciones, éstas no tuvieron la intensidad de los primeros días de huelga.

Durante todo el día se observó una mayor animación en el local de la Federación Obrera de Sindicatos de la Industria Gastronómica, donde constantemente acudían comisiones de huelguistas para enterarse del curso de las negociaciones para la solución del conflicto.

El Comité de huelga anunció que inmediatamente que se hubiera llegado a un acuerdo se notificaría a los huelguistas.

Actos de sabotaje

A pesar de haber transcurrido el día de ayer con relativa tranquilidad, en lo que afecta al desarrollo de la huelga del ramo de la gastronomía, se registraron otros actos de sabotaje contra algunos bares.

En el bar instalado en la calle de Montserrat, número 10, propiedad de Antonio García, varios individuos se presentaron en actitud violenta, causando algunos destrozos. Fueron detenidos Antonio Burgos y José Yuste, los cuales pasaron al Juzgado de guardia. Asimismo en el bar instalado en la calle de Balmes, 147, varios individuos obligaron al dueño a cerrar el establecimiento.

En la calle de Cruz Cubierta fueron detenidos José Teixidor y seis más por provocar incidentes en el bar instalado en el número 147 de dicha calle.

Manifestaciones del consejero de Trabajo

Ayer, al mediodía, el consejero de Trabajo, señor Barrera, recibió en su despacho de la consejería a los periodistas, a los cuales confirmó nuestra información de Ultima Hora de la edición anterior, manifestando que había sido firmada un acta de confianza por parte de los representantes patronales y obreros de la industria gastronómica, confiándole el encargo de que redactara un laudo que pusiera fin al conflicto planteado.

El señor Barrera leyó a los informadores el acta de referencia, haciendo observar que estaba firmada por el presidente y secretario de cada uno de los Gremios, Sindicatos y demás Entidades patronales y obreras representadas en el conflicto, además del presidente y el secretario del Comité de huelga. Dijo que cuando se llegó a este acuerdo su principal interés fué el de que los obreros celebraran una reunión pública para dar cuenta a los huelguistas de la solución recaída y recomendar la vuelta al trabajo. Su intención fué que esta reunión se celebrara ayer por la mañana, pero los representantes obreros alegaron que no había tiempo material para convocar la reunión y solicitaron permiso para celebrarla ayer por la noche. Tras larga deliberación, se pudo conseguir que el acto público de referencia se convocara para ayer por la tarde y que en él se acordase la vuelta al trabajo.

Añadió el consejero de Trabajo que, a pesar de la actitud irreductible que en determinados puntos mantuvieron ambas representaciones, había de hacer constar que las negociaciones se llevaron a cabo con normalidad, sin estridencias muy destacadas y ofreciendo los comisionados de una y otra parte muchas facilidades para la solución del conflicto.

A preguntas de los periodistas, dijo que el principal desacuerdo se había manifestado solamente en uno de los puntos considerados como fundamentales, y que en los restantes, a través de las diferentes reuniones celebradas, se había llegado a acuerdos concretos algunas veces y otras en principio.

También, contestando a requerimientos de los informadores, agregó que el firmar el acta de confianza presuponía la conformidad con el laudo que iba a redactarse como fórmula de conciliación.

Agregó que si no se había llegado antes a la solución deseada era debido más bien a la enervación de los representantes obreros y patronales causada por la fatiga, efecto de lo prolongado de las reuniones, que a la falta de voluntad para llegar rápidamente a un acuerdo.

A continuación el señor Barrera anunció a los periodistas que mañana (hoy) les facilitaría una estadística de los conflictos que se han planteado desde que él tomó posesión de su cargo de consejero, ¿cómo han sido solucionados y cuáles han sido las causas que los motivaron.

—Con ello —añadió— se demostrará cuán injustas son las quejas que aducen algunos sectores obreros al ser tan exigentes en sus reclamaciones, y al mismo tiempo se verá cómo, cumpliendo con el deber que nos hemos impuesto, hemos realizado una labor enorme, debido al gran número de conflictos planteados, labor, no obstante, que no reduciremos en lo más mínimo de ahora en adelante.

Finalmente, dijo que había recibido un oficio de los operarios del Matadero, en el cual anunciaban la huelga en caso de no ser aceptadas las bases que tienen presentadas, y en las que, entre otras demandas, formulan la de la municipalización del servicio. También dijo que le habían anunciado la visita los representantes del Frente único mercantil para hablarle de determinadas reivindicaciones económicas y sociales.

Manifestaciones del delegado general de Orden público

Ayer al mediodía, al recibir a los periodistas el delegado general, señor Casellas, les dijo que no tenía ninguna noticia que facilitarles, puesto que el conflicto del ramo de la gastronomía seguía en el mismo estado, no habiéndose registrado ningún incidente desagradable. Dijo asimismo que no sabía si se había autorizado la asamblea del Teatro Olympia, puesto que este asunto no era de su incumbencia.

La asamblea mitin del Teatro Olimpia

Tal como se había anunciado, una vez firmada el acta de confianza al consejero de Trabajo para que éste resolviera las diferencias, se convocó la celebración de la asamblea-mitin en el Teatro Olympia.

Esta empezó a las cuatro de la tarde, hallándose el local totalmente lleno. En la presidencia del acto se situaron los dirigentes de la F. O. S. I. G., el Comité de huelga y los representantes de las demás organizaciones obreras afectadas por la huelga.

Cuidaban del mantenimiento del orden, tanto dentro como fuera del local, jóvenes de las organizaciones obreras, ostentando un brazalete rojo.

Abierto el acto hizo uso de la palabra el secretario de la F. O. S. I. G., señor Trueba, quien dió cuenta detallada del curso de la huelga y de las gestiones llevadas a cabo para conseguir la aprobación de las bases presentadas. Hizo constar que las negociaciones entre los representantes obreros y patronales, aunque pródigas en debates, habían seguido un curso normal. Añadió que no obstante la transigencia demostrada por ambas partes, no se había podido llegar a un acuerdo en algunos puntos que se consideraban importantes, por cuyo motivo hubo necesidad de someter la cuestión a la decisión del consejero de Trabajo. Dió cuenta del acuerdo de los Sindicatos obreros de aceptar el arbitraje del señor Barrera.

A continuación hicieron uso de la palabra los señores Allosa, por los reposteros; Aranda, por las conserjerías; Bandini y Alberic, por la C. N. T.; Aragonés y Labrós, del Sindicato de Camareros. Todos ellos coincidieron en aceptar el acuerdo tomado por sus representantes en las negociaciones realizadas y recomendaron esperar el laudo que ha de dictar el consejero, con la confianza de que éste contendrá la realización de las aspiraciones para conseguir las cuales fué declarada la huelga.

El señor Trueba, que presidía, hizo un resumen de los parlamentos y expresó el convencimiento de que el laudo conmprenderá las demandas contenidas en las bases presentadas por las organizaciones. Sometió a la aprobación de los reunidos la conveniencia de reanudar el trabajo, cumpliendo con los compromisos contraídos, asegurando que todas las peticiones obreras serán satisfechas. Agregó que en el caso de que el laudo no significara la satisfacción de estas demandas, volverían a la huelga.

A petición de la mesa presidencial, los asistentes aprobaron el acuerdo de depositar la confianza en el consejero de Trabajo para que éste redactara el laudo conciliatorio, y reanudar el trabajo a las doce de la noche del mismo día de ayer.

Poco antes de las siete se dió por terminado el acto.

Desde el local social de la F. O. S. I. G. se cursaron inmediatamente las órdenes oportunas para que todos los obreros se reintegraran a sus puestos y fuera reanudado el trabajo en todos los establecimientos del ramo.

Nuevas manifestaciones del delegado general de Orden público

Anoche, al recibir a los periodistas el señor Casellas, les dijo que según le había comunicado el delegado gubernativo en la asamblea de los obreros del ramo de la gastronomía celebrada en el Teatro Olympia, ésta había terminado sin novedad, habiéndose acordado aceptar el laudo dictado por el consejero de Trabajo, reintegrándose al trabajo a las doce de la noche.

También dijo que tenía noticias de que se había solucionado el conflicto que querían plantear los obreros de la limpieza pública.

Un periodista preguntó al señor Casellas qué había de cierto sobre los rumores que circulaban de que los obreros matarifes querían plantear la huelga del ramo. El delegado general contestó que nada sabía de este asunto.

Reapertura de cafés y bares

Anoche, poco después de las ocho, y en vista del acuerdo tomado en la asamblea celebrada en el Olympia por los obreros del ramo gastronómico de volver al trabajo a medianoche, fueron varios los establecimientos afectados por la huelga que abrieron sus puertas al público. No obstante, hasta la hora acordada en la asamblea no abrieron sus puertas los principales cafés y bares enclavados en los lugares céntricos de la ciudad.

La huelga de los obreros del Puerto

Tal como decíamos en nuestra edición anterior, anteayer se reunieron en asamblea los obreros de la Junta del Puerto pertenecientes a la C. N. T. y a la U. G. T., con objeto de tomar acuerdos relacionados con el conflicto planteado al presentar nuevas bases de trabajo. La reunión celebróse en un local de la Barceloneta, y a ella concurrieron todos los obreros que trabajan en la Junta.

El Comité de enlace de ambos Sindicatos dió cuenta de las gestiones que había realizado, no sólo con la Junta del Puerto, sino también con el delegado del ministro de Obras públicas, señor Mañueco, que hace unos días se encuentra en Barcelona, con objeto de buscar una solución al conflicto.

Se expuso también a la asamblea que habiéndose presentado en tiempo oportuno el oficio de huelga, y hallándose las bases todavía sin aprobar, había llegado el momento de tomar una determinación, por cuyo motivo se consultaba a los obreros qué actitud debía tomarse.

La respuesta fué el acuerdo de declarar la huelga a partir de ayer.

El paro afecta a unos setecientos obreros

Ayer mañana, en virtud del acuerdo de la asamblea a que hacemos referencia, comenzó la huelga en el puerto, la cual afecta a unos 700 obreros.

Por consiguiente se hallan paralizados todos los servicios de grúas cabrias, dique flotante, varaderos, aguada, etc., lo cual repercute indudablemente en el tráfico marítimo.

Por la autoridad correspondiente habían sido adoptadas las precauciones indispensables, que han resultado innecesarias, porque no ha habido alteración del orden público, ni la más mínima coacción, ya que todos los obreros, sin excepción, han secundado el paro.

Las bases presentadas

En sus nuevas bases, los obreros solicitan el retiro obligatorio, con el 80 por ciento del jornal, siempre que lleven, como mínimo, cinco años de servicios; invalidez, viudedad, subsidio equivalente a todo el jornal mientras duren sus enfermedades, por largas que sean; plantilla que comenzará al año de servicios; cuatro mensualidades extraordinarias que dejaron de percibir desde el año 1932, a pesar de tenerlas aprobadas; bolsa de trabajo, vacaciones retribuídas, jornada de 44 horas semanales, permisos, etc.

Para la solución del conflicto

Desde que los obreros presentaron a la Junta del Puerto las nuevas bases de trabajo, no se han interrumpido las negociaciones en busca de una solución del conflicto.

La Junta del Puerto se dirigió al ministro de Obras públicas, de cuyo departamento depende, y el ministro delegó su representación en el señor Mañueco, que se encuentra en Barcelona con dicho motivo.

El Comité de enlace de los obreros se ha constituído en Comité permanente de huelga.

Las nuevas bases de los trabajadores mercantiles

Se nos ruega la publicación de la siguiente nota:

«Habiendo acordado la «Federació d'Empleats i Tècnics de Catalunya» ir a la confección de unas nuevas bases de trabajo que afecten a todos los trabajadores mercantiles de Cataluña, la «Secció P. d'Organització i Treball del C. A. D. C. I.» convoca a todos los empleados mercantiles de Barcelona, socios y no socios, a la asamblea que tendrá efecto el sábado, día 23, a las diez de la noche, en nuestro local social de la rambla de Santa Mónica, para discutir los citados proyectos de bases.»

Este número ha sido sometido a la previa censura gubernativa

Huelga de obreros del ramo de la gastronomía en: *La Vanguardia*, 20.05.1936, p. 6.

2.5 Periodismo Interpretativo-Explicativo

Se trata ya de un modelo de diario en el que va a desarrollarse un periodismo de mayor calado intelectual, capaz de trascender el estadio informativo para interpretar y explicar los acontecimientos que tienen lugar, con textos que se documentan y hechos que se contextualizan, con la finalidad de que los lectores de prensa comprendamos mejor el mundo que nos rodea.

La prensa europea moderna democratiza su mentalidad durante la época de entreguerras y, sobre todo, a partir de la victoria aliada en 1945. Una sociedad libre debe disfrutar de la libertad de información que les proporcionan instrumentos de comunicación social políticamente independientes (Benito, 1987: 8). España, bajo una dictadura militar de 1939 a 1975, no era aún un país con todas las garantías democráticas para la prensa.

Aún así, se produjeron acontecimientos que recibieron una cobertura periodística modélica, como fue la celebración, entre 1961 y 1980, de Hogarotel, Salón del Hogar, la Decoración, el Equipo Hotelero y la Gastronomía; al que nos hemos referido en el epígrafe anterior y, en el presente, nos ocupamos más detalladamente. Antes de ello, repasemos conceptos como «explicar», «interpretar» y «opinar».

Términos que se aprecian con mayor claridad cuando son contemplados al trasluz de la actitud comunicativa que subyace en cada género periodístico. De ahí radica la importancia de estudiarlos atendiendo a la función que cumplen como tales géneros, como propone Armañanzas. Esta funcionalidad es apreciable en la clasificación que expone Berganza Conde (2005: 50, 51), revisando las teorías de distintos autores, como José Luis Martínez Albertos, en este caso:

- Informativa, en noticias, entrevistas y reportajes.
- De solicitación de opinión, en editoriales, artículos, columnas, sueltos, reseñas, críticas y cartas al director.

- Interpretativa-explicativa, en crónicas, entrevistas en profundidad y grandes reportajes.

Existe una diferencia de matices entre los términos «explicar» e «interpretar» que recordamos aquí con idea de que dejen de utilizarse como sinónimos. Con dicho propósito, reproducimos las palabras de Diezhandino (1994: 108) sobre ambos:

- Explicar es decir qué ha pasado.
- Interpretar, qué supone cuanto ha pasado. Está en la línea del análisis.
- La explicación requiere causas, datos objetivos, probados o comprobados, incuestionables, en cuanto demostrables.
- La interpretación busca las claves, si no ocultas, no necesariamente manifiestas del acontecer; claves significantes, apreciativas, en cuanto están basadas en la experiencia y conocimientos del intérprete, cuya credibilidad garantiza la objetividad, pero no la asegura.
- Una interpretación puede ser inquietante. Se trata de dar sentido a elementos implícitos.
- Una explicación tiene que ser convincente, determinante, concluyente.
- Aunque es subjetiva, la interpretación no se identifica con la opinión, que es la expresión de un punto de vista, pensamiento o criterio personal. La interpretación explica; el comentario persuade.

Para Lester Markel (*cit*. en Santamaría, 1990: 20) la interpretación «es un elemento básico en las tareas informativas. La interpretación es un juicio objetivo apoyado en los antecedentes, el conocimiento de la situación y el análisis de un acontecimiento. La interpretación es parte esencial de las noticias». De esta manera, separa claramente la «opinión» de la «interpretación», que es un juicio subjetivo pero basado en hechos.

El modelo periodístico del *intepretative journalism* nació en los años veinte con la revista estadounidense *Time*; introduciéndose en España a mediados de los 40, en plena Posguerra civil española.

Son años terribles para nuestro país. Imposible hablar de gastronomía cuando el hambre endémica vuelve a ser un referente temático, que se trata con resignado humor en los periódicos más desafectos al Régimen, como *Solidaridad Obrera*, publicación de la que extraemos el fragmento siguiente:

> 86. Nos llega la noticia que en América las amas de casa no precisan perder tiempo en la condimentación de la comida, porque el «radar» ha sido aplicado a la cocina eléctrica y en 10 segundos puede servirle el puchero humeante al marido que viene cansado de su trabajo diario. Y dicen que están muy satisfechas las amitas americanas por el adelanto.
>
> Pues señor, aquí por estas latitudes, todavía estamos más «avanzados». Las amas de casa ni siquiera necesitan poner el puchero al fuego... porque ya no hay nada que cocer. En: *Solidaridad Obrera*, Cataluña, 1.ª quincena de Noviembre de 1946, p. 8.

Esta situación va a mejorar en la primera mitad de la década de los 50, con el fin del periodo autárquico y el comienzo del gran aperturismo que iba a vivir España en la década de los sesenta. El país ingresaría en la UNESCO en 1952 y en 1955 en Naciones Unidas, lo que significaba el fin definitivo de su aislamiento mundial.

> Con la ayuda del turismo —hacia 1955, catorce millones de turistas habían pasado por España desde el final de la guerra—, y los préstamos norteamericanos, que llegaron a 62.000.000 millones de dólares en 1950, España comenzó la transición al plan económico abierto al mercado internacional (Mangini, 1987: 51, 52).

A finales de la década de los 50 la actividad política se trasladaría a los cafés en forma de tertulias públicas, abandonando aquellas reuniones clandestinas que celebraban en casas particulares de los poetas comprometidos como Gabriel Celaya, José Manuel Caballero Bonald o Ángel González, entre otros intelectuales y artistas como el pintor Moreno Galván (Mangini, 1987: 102).

En la década de los 60 surge una clase media que origina la primera sociedad consumista española. Es también entonces, cuando, desengañados y hastiados de escribir tanto y con tan poco resultado, los escritores del realismo social español —llamados despectivamente la Generación de la berza— desisten de querer modificar la imperante realidad franquista y evolucionan hacia otras posturas de menor compromiso político.

Los realistas sociales evitarán la reivindicación de la causa político-cultural para ahondar en sus textos en lo experimental y metaliterario, aunque aún mantengan, en algunos temas, la literatura comprometida, el compromiso de denunciar e informar al público decaerá en los libros para resurgir con todas sus fuerzas en las publicaciones periódicas.

Los disidentes renuncian a conjurar el Régimen con el arma cargada de futuro de la poesía y optan, en cambio, por la más eficaz del periodismo político. Una modalidad periodística que había probado su eficacia persuasiva en los tres periodos históricos anteriores. Los recordamos: Periodismo Patriótico, Periodismo Ideológico y Periodismo Informativo.

> En los primeros sesenta se inició lo que a partir de 1965 llegaría a ser una patente realidad: los literatos fueron paulatinamente reemplazados por los periodistas en la tarea de difundir la información sobre los problemas en España. Poco a poco la prensa llegó a ser el instrumento más importante de la disidencia y

> terminaría siendo infinitamente más eficaz como arma política por sus posibilidades de llegar al público (Mangini, 1987: 170).

La prensa inicia en 1962 una nueva, aunque efímera —pues duró pocos meses— etapa aperturista; porque la Dictadura taponaría pronto el caudal informativo prometido por su Ministro de Información y Turismo, Manuel Fraga Iribarne. A finales de los años 60, la prensa había dejado de ser un soldado más del franquismo (Mangini, 1987: 200, 210).

En esta década de los 60, como decíamos al principio, acontece un evento ferial de carácter turístico y gastronómico que refleja como ningún otro la potencia comunicativa alcanzada con el Periodismo Interpretativo-Explicativo. Se trata de la cobertura periodística de acontecimiento mediático que recibió Hogarotel por parte de distintos medios, pero sobre todo de *La Vanguardia Española*.

Hogarotel

El gran acontecimiento mediático de entonces en España elige desarrollarse en una gran capital de la turística región de Cataluña. Así, Barcelona, ciudad de ferias y congresos, acoge en 1961 la celebración de la primera edición del «Salón Monográfico Nacional del Hogar, Decoración, Gastronomía e Internacional del Equipo Hostelero». Un evento del que los medios informan con categoría de acontecimiento periodístico.

La industria turística en España y su primera sociedad de consumo se crean en los 60. En dicha coyuntura surge este salón monográfico nacional, que está organizado por Fomento de las Artes Decorativas, Feria Oficial e Internacional de Muestras en Barcelona y Turisplan. El certamen se orienta de cara a los diversos ramos de la producción y preparación de artículos para el hogar, alimentación y equipos hoteleros.

La solemne apertura del Salón Hogarotel se da en primera plana, se informa diariamente del evento, se conceden entrevistas a los expertos, a quienes también se ceden tribunas de opinión; se informa también de la jornada de clausura, los lectores reciben cumplida información de cuantos actos tienen lugar así como de las cuestiones que se debaten y, finalmente, de la memoria del evento.

Este gran salón —duraba dos semanas— dependía, como se ha dicho, del Ministerio de Información y Turismo, que entonces iban de la mano, pero en alguna edición contó además con la colaboración de otros ministerios como el de Comercio e Industria. En el mismo tenían cabida los últimos adelantos técnicos en mobiliario hostelero, electrodomésticos, también industriales, vajilla, cristalería, cubertería, lencería...

La organización celebra jornadas previas de presentación por toda España. El certamen se promociona todo el año en los periódicos, comercializándose igualmente sus superficies expositivas. Las marcas anuncian su participación así como su programa de actos —degustaciones, sorteos, visitas de celebridades—, pero también cuando no participan; insertando en ambos casos vistosos anuncios publicitarios en la prensa.

Hogarotel no será un salón monográfico dedicado a Cataluña, muy presente, como corresponde a una región mediterránea que está viviendo un *boom* turístico. Ese evento se abre a toda España y al mundo que quiera escogerlo como foro donde promocionarse como destino turístico. El modo de hacerlo es con un *stand*, o varios de ellos, donde mostrar las instalaciones hosteleras y los aspectos y recursos turísticos de cada zona.

El Salón acoge de manera fija otros acontecimientos de envergadura, como las primeras asambleas de la Asociación Nacional de Directores de Hotel. Las ponencias están a cargo de los principales expertos en cada área. El periódico va a hacerse eco de ellas, por su interés, pues

se trata de las primeras figuras del turismo gastronómico nacional y mundial presentes en el Palacio de las Naciones de la Feria de Muestras de Barcelona.

Los diarios tendrán nuevos contenidos gastronómicos de los que ocuparse cuando, a partir de su IV edición, en 1964, se incorpore al prestigioso evento la Convención Internacional de la Cocina Española. Enmarcada en la celebración paralela de una Semana Gastronómica, en este nuevo foro los grandes expertos debatieron sobre cocina, legislación, formación... para conseguir el restaurante ideal, el que está sin mesas vacías.

Temas como la incidencia del turismo en la hostelería, la división en dos de la historia de la economía española: antes y después del turismo, la restauración de colectividades, los *touroperadores*, los destinos emergentes, entre otras cuestiones de la máxima actualidad, son discutidas por los grandes expertos del momento, a quien la prensa también, por su categoría profesional, cede espacios para que expresen su opinión.

Las últimas tendencias de la hostelería se presentan a debate en Hogarotel. La colaboración con los *Tour Operators*, «alegría y drama de una colaboración en la cuerda floja», según el ponente Ángel Palomino, periodista, escritor y también director de hotel; la cantidad o la calidad, los nuevos conceptos de medicina y hostelería, para prevenir las llamadas enfermedades de la civilización, entre otros.

En su novena edición, de 1969, la creciente importancia que ha adquirido Hogarotel lleva a los organizadores a ampliar su recinto de exposiciones; que pasa a partir de ahora a ocupar cuatro palacios de Montjuich: Naciones, Ferial, Metalurgia y Número Uno. Para mejorar la experiencia del visitante a un evento con más de 150.000 m2, se organiza la exhibición de productos por sectores especializados.

Las grandes cuestiones nacionales e internacionales planteadas en este foro mundial en que se ha convertido Hogarotel en los años setenta

siguen relacionadas con el turismo gastronómico, pero actualizándose: sostenibilidad, diseño tecnológico del equipamiento hostelero, avances en gastronomía... el medio se hace eco de ello desde todos los géneros periodísticos: noticia, entrevista, reportaje, crónica, artículo, cartas, viñetas...

Además de celebrarse días grandes dedicados a promocionar localidades geográficas, en Hogarotel también se consagran jornadas de exaltación de platos, productos, envases o se imparten clases de cocina. Estas son el origen de los futuros talleres y ponencias de los grandes chefs, cuando la revolución gastronómica de los cocineros mediáticos acapare todo el foco de los congresos gastronómicos de mediados de los años 90.

La última edición de Hogarotel, la vigésisma, se celebra en 1980. A partir del año siguiente toma el relevo Hostelco, el Salón Internacional de Equipamiento para la Hotelería, Restauración y Colectividades.

La España autonómica y gastronómica

A mediados de los años 70 se destapan en España las cazuelas de sus cocinas regionales. La primera en hacerlo es Euskadi con la Nueva Cocina Vasca, que va a capitanear al resto de las nuevas cocinas regionales españolas. La reafirmación identitaria de los pueblos de España a través de sus respectivas cocinas será otra forma de reivindicar la libertad política en el periodismo de la Transición.

En lo turístico, la gastronomía lúdica de la etapa anterior había favorecido un tipo de escapismo gastronómico interior y exterior —por el país vecino—, cuya figura se encarna en el llamado gastronómada. Conducir, que se consideraba en la época un *sport*, se generaliza con la generación del 600. Se pasa así a una conducción recreativa, sin las prisas de los futuristas, también llamada dominguera de forma despectiva.

Paralelamente, en los nuevos medios de comunicación surgidos con la democracia, comienza a crearse el relato periodístico del hecho diferencial político y gastronómico. Como apunta Vázquez Montalbán, «el hecho diferencial se forjó en los fogones». Este poeta perteneciente al grupo de los novísimos encarna la nueva actitud vital de una izquierda de la que fue uno de sus mayores iconos intelectuales.

Vázquez Montalbán escribe de temas políticos, deportivos, sobre todo de fútbol, coplas y gastronomía con libros como *El Arte de menjar en Cataluña*. La generación del 50 le reprocha su escapismo nostálgico y reflejo del mundo consumista. «Es la pugna entre generaciones», explica Mangini (1987: 243) que, en el caso de Vázquez Montalbán, consigue popularizar la gastronomía sin complejos entre la izquierda.

En el mercado periodístico español de esta época conviven dos productos informativos: los diarios de contenido generalista y los semanarios políticos. La mayoría de escritores en periódicos generalistas al frente de la sección especializada en gastronomía suelen ser los mismos que colaboran también en las publicaciones hebdomadarias con estos temas.

Las revistas de humor, un clásico de nuestro periodismo, continúan publicando recetas bajo este modo de presentar la realidad culinaria, al igual que vimos que hicieron en las etapas periodísticas anteriores. Una de estas publicaciones es *Hermano Lobo*, donde colaboran los geniales Tip y Coll, con un espacio titulado «Recetas de cocina para la gente fina».

Publicaciones del Periodismo Interpretativo-Explicativo

Entre otras publicaciones que incluyen contenidos gastronómicos están *ABC* (1903) y su semanario *Blanco y Negro* (1891-1999), donde se funda la crítica gastronómica como género periodístico en 1969, a cargo de Francisco Moreno Herrera, el Conde de los Andes, quien

ocultará su identidad, bajo el muy gastronómico seudónimo de Savarin.

Cuadernos para el diálogo (1963-1988); los baleares *Diario de Ibiza* (1893-1999) y *Diario de Mallorca* (1953-2018); *El Correo de Zamora* (1897-1992), *Faro de Vigo* (1853-2009), el donostiarra *Fotos* (1937-1963) y los andaluces *Ideal* (1932) con sus diferentes ediciones, *La Voz de Almería* (1962-2009) y *Yugo* (1939-1962); el humorístico *La Codorniz* (1941-1978) y los del corazón *Hola* (1944) y *Semana* (1940).

El asturiano *La Nueva España* (1936-2009), los canarios *Diario de Las Palmas* (1894-1999), *La Provincia* (1911-1999), *Diario de Avisos* (1899-2010), *El Eco de Canarias* (1963-1983), *Canarias 7* (1982-2010); los catalanes *Mataró* (1942-1977), *Sabadell* (1942-1977), *Diario de Sabadell* (1977-1989), *Diario de Lérida* (1972-1976) y *La Vanguardia* (1881), con firmas como las de Juan Cabané, Néstor Luján, Joan Perucho y Luis Bettonica.

Los madrileños *Primer Plano* (1940-1963), *El Imparcial* (1977-1979), *El Periódico de Madrid* (1978-1979) y *Diario Libre* (1978-1978); los leoneses *Proa* (1936-1975) y *La Hora Leonesa* (1975-1984); *Soria, hogar y pueblo* (1913-1964). Los deportivos *As* (1967), *Marca* (1938) y *El Mundo Deportivo* (1906), también recurren a lo gastronómico, siquiera como motivo tangencial o publicitario.

Dentro de la prensa femenina de este periodo —donde agrupamos las que se ocupan de temas de moda, cuidados corporales, tendencias, decoración, noticias del corazón; gastronomía y cocina—, mencionamos, entre otras, *Lecturas* (1917), *Semana* (1940), *Hola* (1944), *Diez Minutos* (1951), *Telva* (1963), que tiene en la actualidad al cargo de su sección de cocina a la redactora jefa Isabela Muñoz; *Pronto* (1972).

A partir de 1976, en la Transición Española a la Democracia, surgen nuevos medios de comunicación muy atentos también a la inclusión de contenidos gastronómicos de calidad en sus páginas. Cabeceras

como *El País,* donde firmaron Nines Arenillas y Víctor de la Serna, fundada ese mismo año, como *Interviú*, *Diario 16* (1976-2001), y la publicación decana de la gastronomía en esta etapa democrática: *Club de Gourmets.*

En los años siguientes surgen más rotativos que continúan aportando páginas a la gastronomía, como *Deia* (1977), donde firmaron Juan José Lapitz y José Luis Iturrieta; los diarios económicos *Expansión* (1986) y *Cinco Días* (1978), que tuvo como crítico a Lorenzo Díaz, el semanario *Dinero* (1985-1989); *El Periódico de Catalunya* (1978) donde firmarían Rodrigo Mestre, Miguel Sen y, posteriormente, Pau Arenós; y el manresano *Regiò 7* (1978-2001).

Con *Cambio 16* (1976-2009), donde firmaba Xavier Domingo, resurgen los semanarios de actualidad política. Desde ellos, siguen realizándose aportaciones interesantes a la gastronomía. Cabeceras como *Tiempo* (1984-2009), en la que firmaron Rafael Ansón y Manuel Martín Ferrand; *Época*, que fundó Jaime Campmany, donde leímos a Ignacio Medina; *Panorama* (1987-1993) y *Tribuna de Actualidad* (1988-1994), entre otras.

La Luna de Madrid (1983-1988) y *Madrid me mata* (1984-1986), que también atendieron algo a la gastronomía, fueron sendas publicaciones de la movida madrileña, que también es gastronómica. Otros periódicos de esta etapa son *El Mundo del Siglo XXI* (1989), *Diario de Soria (*1989-2006), *La Razón* (1998), fundado por Luis María Anson; o *La Opinión de Zamora* (1990-1993), entre otros.

De las páginas 201 a la 206 reproducimos tres portadas de *La Vanguardia Española* dedicadas a Hogarotel, así como otras páginas interiores y viñetas en las que se da cobertura a este gran acontecimiento turístico y gastronómico.

LA VANGUARDIA
ESPAÑOLA
BARCELONA (1)
Viernes, 10 de junio de 1966
Redacción y Admón.: PELAYO, 28
Teléfono: 221-41-35 (6 líneas)
TELEX: 530 y 781
Precio de este ejemplar: 4 ptas.
FUNDADORES: DON CARLOS Y DON BARTOLOMÉ GODÓ
Año LXXXII - Número 31.107

BARCELONA, LONJA MUNDIAL DE CONTRATACION

Montjuich vuelve a ser el gran escenario de una lonja mundial de contratación, a la que este año concurren más de diez mil expositores nacionales y tres mil que proceden de cincuenta y seis países. Plataforma y cita de operaciones comerciales que tienen a la vez la fuerza y el valor de una comunicación amistosa entre España y los pueblos que vienen a Barcelona para ofrecer lo más selecto de sus productos y el resultado de sus técnicas industriales más avanzadas. Ahí están, en el escaparate multicolor y maravilloso de los palacios y espacios abiertos, todo el tesón, el ingenio y la capacidad creadora del hombre para satisfacer sus necesidades materiales y abrir más anchos cauces al desarrollo económico de los pueblos. Montjuich lanza al viento de la ilusión y la esperanza, año tras año, por medio de su Feria Oficial e Internacional de Muestras, el mensaje de la amistad fraterna entre los distintos países, convocados aquí para una misión que supera las estimaciones comerciales y se enriquece con profundos lazos de convivencia humana. La Feria es a la vez, en el orden de nuestras manifestaciones mercantiles, como el punto de partida, el arranque espléndido del que tienen luego reflejos estimulantes otros ejemplos del quehacer nacional. Cataluña es rica en estas expresiones, y al tiempo que ofrecemos el espectáculo que Montjuich brinda estos días a la contemplación mundial, rendimos homenaje a todos aquellos certámenes que afloran sobre las demás ciudades y pueblos de la región, afanada en su tradicional empeño de progreso y desarrollo

LA VANGUARDIA
ESPAÑOLA

BARCELONA (1)
Jueves, 19 de noviembre de 1970

Redacción y Admón: PELAYO, 28
«TELEX» 54.530 y 54.751
Teléfono: 221-61-35 (6 líneas)
Precio de este ejemplar: 4 ptas.

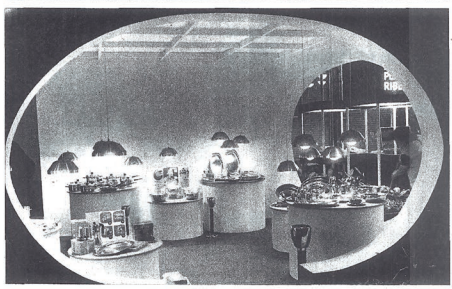
FUNDADORES: DON CARLOS Y DON BARTOLOMÉ GODÓ

Año LXXXVI - Número 32.490

Inauguración de "Hogarotel-10"

Bajo la presidencia del ministro de Comercio, a última hora de la tarde de anteayer se celebró la ceremonia inaugural de "Hogarotel-10", instalado en el recinto de la Feria Oficial e Internacional de Muestras, en Montjuich, de cuyo acto recogemos sendos aspectos del discurso pronunciado por el señor Fontana Codina, en el acto celebrado en el Salón del Palacio de las Naciones, de la entrega a éste de la insignia de oro del certamen por su presidente, don Antonio Escoda; un aspecto de la muestra y la visita a sus instalaciones por el ministro y otras personalidades

(Fotos Pérez de Rozas)



LA VANGUARDIA
ESPAÑOLA
BARCELONA-1
Redacción y Admón.: PELAYO, 28
«TELEX» 54.580 y 54.781
Teléfono 301-54-54 (20 líneas)
Martes, 9 de noviembre de 1976
Precio de este ejemplar: 10 pts.
FUNDADORES: DON CARLOS Y DON BARTOLOMÉ GODO
Fundada en 1881 - Número 34.343

El pavimento del "Pla de l'Os", obra de Miró

En el tramo de las Ramblas conocido por "Pla de l'Os" o Llano de la Boquería, han dado comienzo las obras para colocación del nuevo pavimento, realizado en cerámica por Llorenç Artigues según modelo del pintor Joan Miró. Hace años que el celebrado artista accedió a la petición de la Asociación de Comerciantes y Vecinos de las Ramblas y realizó el modelo para el nuevo suelo de este sector de nuestras queridas Ramblas, que esperamos no se convierta, como casi todo el resto del popular paseo, en lugar para asentamiento de toda clase de puestos y tenderetes de venta callejera que tanto han proliferado, especialmente en la demarcación del Distrito V

ACTIVIDADES DE "HOGAROTEL-76"

Dentro del marco de "Hogarotel-76" se están desarrollando diversas actividades, tales como las numerosas clases de cocina, a las que asiste un numeroso público de ambos sexos, tal como vemos en la foto de la izquierda. A la derecha, algunas de las mesas expuestas, en las que aparecen magníficas mantelerías de encaje, vajillas y cristalerías de moderno diseño

(Fotos Postius)

DOMINGO 21 DE NOVIEMBRE 1965 LA VANGUARDIA ESPAÑOLA

Los miembros de los comités directivo y organizador de la II Convención de la Cocina Española examinan las creaciones culinarias presentadas en el curso del acto de clausura de las reuniones

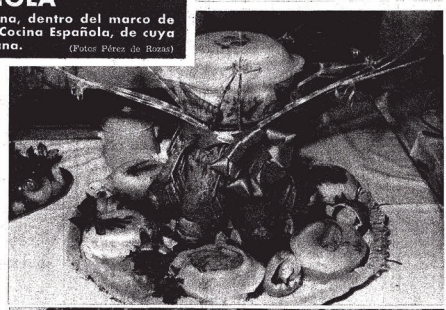
Preparación de los platos

Ante la mirada de las «maitresse», las manos del cocinero inician el rito del trinchado y la ornamentación de un gran plato durante la brillante clausura de la Convención

LA II CONVENCION INTERNACIONAL DE LA COCINA ESPAÑOLA

Durante esta semana se ha celebrado en Barcelona, dentro del marco de «Hogarotel-5», la II Convención Internacional de la Cocina Española, de cuya clausura, recogemos un reportaje gráfico en esta plana. (Fotos Pérez de Rozas)

Don Antonio Julià hace entrega al «chef» don Joaquín Vidal de la Medalla conmemorativa del certamen



He aquí algunos de los platos presentados a la II Convención de la Cocina Española, preparados para su degustación

DOMINGO, 14 NOVIEMBRE 1971 LA VANGUARDIA ESPAÑOLA Página 33

«HOGAROTEL», ANALIZADO POR SU PRESIDENTE

VILA FRADERA: «Es un servicio a sectores económicos que hemos de prestar lo más perfectamente posible, evitando caer en la tentación de la óptica triunfalista»

El miércoles al mediodía, el ministro de Información y Turismo, señor Sánchez Bella, presidirá la sesión inaugural de «Hogarotel», en el salón de actos del Palacio de Congresos. Faltan, pues escasas horas, para que el certamen nacional del Hogar, Decoración y Gastronomía, e internacional del Equipo Hotelero —que todo eso engloba «Hogarotel»— abra sus puertas.

En la escala debida, a estas horas se está produciendo en los cuatro palacios del recinto ferial en donde se celebrará el certamen, lo que se ha dado en llamar «el milagro de la Feria». Es decir, la fiebre, la recta final para alcanzar la meta, y conseguir que todo esté listo a su hora debida.

El presidente del Comité Organizador del certamen, don Joge Vila Fradera, es uno de los «sprinters» de esta hora final; no obstante, roba un poco de tiempo a su tiempo, para plantear en líneas generales lo que será «Hogarotel» este año.

Jornadas dedicadas a compradores

—Nuestro Salón —dice— estará abierto al público del 17 al 28 de este mes, de las diez y media de la mañana a las ocho de la tarde, sin interrupción, para facilitar al máximo la visita del público. La ceremonia inaugural, como saben, se celebrará el miércoles, presidida por el ministro de Información y Turismo; permítanme que invite a los señores expositores, profesionales, técnicos y a cuantos estén interesados en las diversas temáticas de nuestro certamen, a que con su presencia realcen el acto de inauguración.

Hablemos del ámbito físico del Salón.

—El recinto de «Hogarotel» queda enmarcado por los pabellones que circundan la plaza del Universo, inmediata a la Plaza de España. Las puertas de acceso al recinto estarán situadas en los Palacios número Uno, de Congresos y del Cincuentenario, así como en la plaza del Universo, y la invitación, entrada o pase servirá para la totalidad del recorrido. Recordemos de paso que las mañanas completas de los días 22, 23 y 24, siguiendo la norma de años anteriores, «Hogarotel» quedará cerrado al público visitante, reservándose la entrada exclusivamente a los «compradores especializados», a fin de que los expositores puedan dedicarles toda su atención.

La vida colectiva

«Hogarotel» es un certamen casero, no en el sentido de algunos árbitros de fútbol, sino como muestrario de todo lo previsto para facilitar la comodidad en casa. En este sentido, el señor Vila Fradera señala:

—El certamen está, no sólo la servicio de la Industria Turística, sino que también dedica especial atención a ese nuevo sector, en vías de configuración, y expectativas de gran alcance, que hemos comenzado a denominar de la «Vida Colectiva» y en el que están comprendidos los elementos necesarios para todos aquellos casos en que se estructura la vida en común, de la residencia escolar al comedor de empresa, de la clínica (en lo no específicamente sanitario) al cuartel. He aquí para quién es «Hogarotel», expuesto de forma sumaria, aunque hemos de añadir que también está concebido para el gran público, para el ama de casa, porque el Salón es asimismo, y en proporción importante, un muestrario altamente exhaustivo para el hogar.

¿Recuerdan ustedes aquella dispersión del certamen, con puentes y «pasos elevados» para ir de un palacio a otro? Este año se ha ido a la concentración, de esfuerzos y de espacios, y se deja además, un gran palacio para aparcamiento cubierto.

—Gracias a haber dispuesto de mayor espacio útil en la zona de la Plaza del Universo, al hacer fácilmente accesible al público la planta superior del palacio del Cincuentenario mediante la instalación por parte de la Feria de Muestras de modernas escaleras mecánicas, hemos optado por la utilización completa de los 100.000 metros cuadrados de este sector, habilitando el palacio de la Metalurgia como inmenso aparcamiento, a utilizar tanto por los expositores como por los visitantes. A pesar de que a primera vista no lo parezca, el espacio útil es superior al del pasado año. Nuestros servicios técnicos han logrado apretar y encajar tanto las cosas que han cabido más, en menos espacio. Si bien hemos lanzado el slogan de que «Hogarotel no será mayor pero sí mejor», por lo que respecta al último concepto habrán de ser los expositores por un lado y el público visitante por otro, quienes den su veredicto. Preferimos un desarrollo armónico a un crecimiento a ultranza. «Hogarotel» es un servicio a varios sectores económicos, servicio que debemos prestar lo más perfectamente posible, evitando caer en la tentación de las grandes cifras, de la óptica triunfalista.

La «influencia mentalizadora» de Hogarotel

—Los objetivos básicos que tiene señalados «Hogarotel» —sigue explicando el señor Vila Fradera— no difieren de los de cualquier otro certamen monográfico o feria especializada, o sea comercializar sectorialmente una determinada producción industrial, ya en forma directa al público comprador o bien indirectamente, a través de los compradores-comerciantes. Otra de las metas del Salón es la de mentalizar a cuantos intervienen en el mecanismo de la prestación de servicios relacionados con el Turismo hacia la necesidad de su profesionalización. No se nos escapa que es mucho más fácil apreciar el desarrollo del Salón en su estructura y funcionamiento materiales, que en el último aspecto de eventual «influencia mentalizadora». Si de un lado es ya una realidad la imagen de «Hogarotel» como importante plataforma de ventas, de otro seguimos persiguiendo otra dimensión mediante las reuniones técnicas, convenciones y coloquios profesionales programados, e incluso de los simples contactos persona a persona en abierto diálogo, que habrá de culminar, confiamos que en breve plazo, en la total profesionalización de todo el elemento humano al servicio de la Industria Turística.

Lo que se encontrará en el Salón

Preferimos que sea el propio presidente del Comité Organizador del Salón quien explique lo que el visitante encontrará en el mismo.

—Quien visite «Hogarotel», y ésta es una sugerencia que no defraudará a nadie —dice el señor Vila Fradera— hallará reunido en el Palacio número Uno el cada vez mayor universo del sector del Equipo Hotelero, con una novedad interesante para el profesional y curiosa para el público: una «Exhibición de Mesas para Banquetes». En el palacio de Congresos, se albergará todo lo relativo a materiales para la Decoración, será el punto de encuentro de reuniones técnicas y conferencias sobre las diversas temáticas programadas y, al igual que en ediciones anteriores, contendrá también la aportación especial del Fomento de las Artes Decorativas, con diversas manifestaciones de diseño industrial, grafismo, escaparatismo, interiorismo, etc., amén de una singular exhibición audiovisual que, sin duda alguna, llamará poderosamente la atención. Una «Exposición de Cocinas Domésticas» acaparará las preferencias de las amas de casa. En la planta D de este Palacio de Congresos, seguirá abierta hasta la clausura de «Hogarotel 11», la exposición «Olympiorama». El Palacio Ferial será el máximo escaparate del utillaje hogareño, aplicable igualmente a los apartamentos de vacaciones. Todos los artículos domésticos, sanitarios y de calefacción y refrigeración, estarán repesentados en este gran marco ferial. Y por último, en cuanto a instalaciones, en la planta del palacio del Cincuentenario se expondrán las últimas novedades y diseños de Muebles, Lámparas, Alfombras y Tapicerías; también en este palacio, pero en su planta superior, la aportación de los organismos estatales con la exposición «10 Años de Turismo en España», presentada por el Ministerio de Información y Turismo y, junto a ella, el amplio stand de la Dirección General de Correos y Telecomunicación, con expresiones gráficas del desarrollo de las comunicaciones durante la última década, un concurso con importantes premios en metálico, convocado por las Cajas Postales de Ahorros y una Exposición Filatélica, que será la admiración de todos los coleccionistas. Figurará también en esta planta superior la sección de Inmobiliarias y Turismo, sinónimo del «producto acabado», es decir, de una gama de informaciones plásticas sobre hoteles, urbanizaciones, apartamentos, transportes turísticos, agencias de viajes, entidades promotoras del turismo, etc. También quedará instalado en el área de esta planta superior del palacio del Cincuentenario el sector de Gastronomía y Alimentación, enmarcado en nuevas y sugestivas estructuras modulares unificadas. Por último, las secciones de elementos de limpieza y la —cada vez más interesante— del Bricolage, con las siempre tan concurridas demostraciones prácticas del «hágalo usted mismo». También este año se darán series de lecciones de Cocina y de Repostería, que siempre gozan de gran aceptación, especialmente por parte del elemento femenino.

Reuniones y convenciones

Por último, el señor Vila Fradera resalta el interesante contenido del apretado programa de Jornadas, Convenciones y Reuniones que se celebrarán mientras el certamen esté abierto. Reconoce que el programa de actividades puede parecer sobrecargado, pero dice:

—Creemos firmemente que nuestro Salón no cumpliría totalmente su misión si se limitase a ser un escaparate excelente y eficaz, pero frío e inerte. Nos ilusiona que sea ágora y encuentro de profesionales, separados habitualmente por la geografía o por el tipo de trabajo. Cada año el Comité Organizador se desvive por superar los éxitos del anterior en lo que atañe al contenido de las diversas Jornadas, Convenciones y Reuniones que se celebran dentro del certamen. En esta ocasión, privarán especialmente: la problemática de los Comedores de Empresa, de tan hondo contenido social; apreciaciones y puntos de vista diversos sobre «El A.B.C. de un buen restaurante», tema central de la VIII Convención de la Cocina Española; los sectores público y privado dialogarán, en las Jornadas Hoteleras, acerca del ya famoso, preocupante y muy necesario «Decreto de Infraestructura»; sobre «Turismo Familiar» disertará un especialista francés; sostendremos una «Mesa Redonda» con los directores de las oficinas extranjeras de turismo acreditados en España y Angel Palomino desvelará la «historia secreta» de su «best seller» «Torremolinos Gran Hotel». Tendremos también reuniones sobre el Márketing de la Alimentación y Bebidas y no faltarán las siempre importantes conferencias de las Jornadas de Decoración y Diseño, convocadas por el FAD. También dedicaremos «Días Especiales» a ciudades y demarcaciones turísticas de nuestro país, coincidiendo con visitas colectivas provinentes de las mismas, de acuerdo con el calendario que estamos ultimando.

Y ahora a esperar que «Hogarotel» levante el telón, que para los visitantes será a partir de las diez y media de la mañana del día de la inauguración, el próximo miércoles día 17.

CONFERENCIAS

MAÑANA, CONFERENCIA SOSOBRE CULTURA NURAGICA
En el auditorio de la Biblioteca Central

A las siete y media de la tarde de mañana, lunes, el profesor Ferruccio Barreca, «Sovrintendente alle Antichitá» de la provincia de Cagliari (Cerdeña), pronunciará una conferencia sobre la «Civilización Nurágica», en el auditorio de la Biblioteca Central (Carmen, 47).

Este acto servirá de clausura a la exposición «Doce Bronces Nurágicos», instalada en el Palacio de la Virreina, que recoge una valiosa colección de estatuillas de la protohistoria sarda cedidas para esta ocasión por el Museo Nazionale de Cagliari (Italia). Dicha exposición ha sido organizada por el Ente Sardo Industrie Turistiche y el Instituto de Prehistoria de la Diputación Provincial de Barcelona.

DISERTACION DE MONSEÑOR RAMON TORRELLA
Hablará sobre el tema «La justicia en el mundo»

Mañana lunes, a las 7.45 de la tarde, monseñor Ramón Torrella Cascante, vicepresidente del Consejo de Laicos y de la comisión pontificia «Justicia y Paz», pronunciará una conferencia en la sede del Instituto Católico de Estudios Sociales de Barcelona. El tema de su conferencia es «La Justicia en el mundo». Con este acto quedará inaugurado el curso 1971-72 en el citado Instituto.

«IDEOLOGIA Y REALIDAD DEL DESARROLLO»
El lunes, disertación del señor Legaz Lacambra

El próximo lunes, a las ocho de la tarde y en el salón de Tapices de la Biblioteca Central, tendrá efecto la sesión inaugural de los «Cursos de Sociología» instituidos en Barcelona por el Instituto de Ciencias Sociales de la Diputación y el Instituto de Estudios Políticos. El director de esta última entidad, señor Legaz Lacambra, disertará sobre «Ideología y realidad del Desarrollo».

ANIVERSARIO DE PICASSO EN EL ATENEO BARCELONES
Hablarán los críticos señores Rodríguez-Aguilera y Cirici Pellicer

Con motivo del 90 aniversario del nacimiento de P. R. Picasso, en el Ateneo Barcelonés se celebrará un acto en el que los ilustres críticos de arte, don Cesáreo Rodríguez-Aguilera y don Alejandro Cirici Pellicer, hablarán sobre la vida y la obra del genial pintor malagueño. El acto tendrá efecto en el salón de actos de la entidad (Canuda, 6), mañana, día 15, a las 19.30 horas.

EN LA ASOCIACION TECNICA ESPAÑOLA DE ESTUDIOS METALURGICOS

El próximo día 16, martes, a las 19.30, en el salón de actos de la Mutua Metalúrgica (Avda. Generalísimo Franco, 394), se celebrará una conferencia organizada por la sección técnica de Tratamientos Térmicos, disertando don Francisco Vivas Llorens, de «Hispano Química Houghton» sobre el tema «Nitruración del acero en baños de sales», ilustrada con diapositivas y celebrándose a continuación un coloquio.

SESION INAUGURAL DEL «CLUB EUROPEO»
Se tratará sobre el tema «Europa histórica»

El próximo jueves, día 18 de noviembre, se celebrará la sesión inaugural de las reuniones mensuales del «Club Europeo», en una cena que tendrá efecto en el Hotel Colón a las 9.30 de la noche.

Será invitado de honor el doctor Reglá Campistol, catedrático de Historia Moderna, de la Universidad de Valencia, quien, durante la sobremesa, tratará el tema «Europa histórica», seguido del habitual coloquio.

Convocatorias para mañana

- DR. AUGUSTO TAMAYO VARGAS. — «Imagen de la América Latina en la literatura». Instituto Catalán de Cultura Hispánica (Buenos Aires, 21). A las 19.30.
- DR. BERNARDO BEIDERMANN. — «El costo del delito y su prevención y represión». Facultad de Derecho (Pedralbes). A las 19.30.
- SRTA. BEATRIZ RODRIGUEZ GALLO. — «Caracterología. Conocimiento de sí mismo y de los demás». Escuela Llar (Milanesado, 37). A las 16.15.
- DR. FRANCISCO PONS CATXOT: «Esta lla la guerra entre el hombre y su medio ambiente». Lunes, 15 de noviembre, a las 20 horas. Escuela de A.T.S.F. «Santa Madrona», Junqueras, 2, bajos.

Satisfacción Garantizada
o Devolvemos su Dinero

Esto es Sears

Cantrece

Concebido especialmente para medias de longitud completa, para señora y pantys, este producto proporciona su mejor ajuste y aspecto por sus singulares propiedades elásticas. También se, utiliza en algunas prendas íntimas.

DUPONT

El mundo de la moda no es redondo... es oval

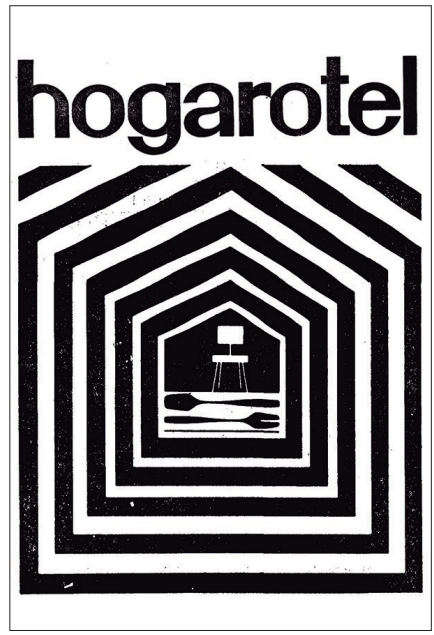
Sólo diga:
¡CARGUELO! a mi Cuenta

Sears

AVD. GENERALISIMO FRANCO, 471-473
Teléfonos: 239 77 07 - 250 46 08 - 250 32 06
HORARIO: DE LUNES A VIERNES 9,30 a 1,30 - 4 a 7,30 SABADOS 9,30 a 8

Aparcamiento GRATUITO en el propio edificio

este año nos volvemos a reunir
en hogarotel-6
usted no puede faltar
Su experiencia y "saber hacer" es imprescindible para nosotros. En la III Convención de la Cocina Española que se celebrará en Hogarotel del 23 al 25 de Noviembre, se reunirán los más destacados expertos internacionales. Usted no puede faltar. Le esperamos para tratar sobre importantes temas de gastronomía.
En HOGAROTEL-6 podrá ver además de una sola vez toda la reciente producción de la industria gastronómica.
hogar otel·6
HOGAROTEL-6 Salón Monográfico Nacional del Hogar, Decoración y Gastronomía e Internacional del equipo hotelero - Del 13 al 27 de Noviembre en los pabellones de la Feria de Barcelona.


hogarotel

EL COLOR DE MI CRISTAL por MUNTAÑOLA
Muntañola
IDEAS PARA HOGAROTEL
—Como la moda es sentarse en el suelo, ahora colgamos las sillas de las paredes.

EL COLOR DE MI CRISTAL por MUNTAÑOLA
TODO AUTOMATICO
Muntañola
HOGAROTEL
—No, señora. El «marido automático» no saldrá hasta el año que viene.

2.6 Periodismo de Servicio

El Periodismo de Servicio o de Servicios, pues de ambas formas se llama, se trata de un modelo de diario que llegó a España a mediados de los años 80 y cuya filosofía periodística es la de ofrecer, además de la información de actualidad con su inseparable opinión y valoración de los hechos, un tipo de contenidos de utilidad práctica inmediata, para cubrir u orientar necesidades cotidianas o de la vida diaria.

El Periodismo de Servicio o de Servicios, como decimos, es un modelo periodístico que, a las funciones clásicas de informar, formar y entretener, muy bien asentadas en la prensa española desde el último tercio del siglo XIX (Sáiz, 1983: 18), añade una vocación de servicio (Tuñón, 1993: 85-90)[68] al incorporar en el texto periodístico contenidos de utilidad personal para el lector.

«Proporcionarle una utilidad inmediata al lector a beneficio del editor es inseparable del periodismo como servicio público», recuerda Diezhandino (1993: 117), para quien no es una novedad de esta etapa informativa porque ya se hizo en 1758, año de publicación del primer diario de la prensa española: el *Diario Noticioso, curioso, erudito y comercial público y económico*.

El razonamiento dado por quien fue su creador, redactor y editor, Nipho, para publicar diariamente un periódico es propio de la prensa de servicios. Según este precursor, el que un periódico salga cada día le permite a todos los visitantes de la Corte beneficiarse de las informaciones útiles que se publican, y no solamente a quienes se encuentren en la ciudad el mismo día de publicación.

Como dijimos, la gastronomía entra por primera vez en el periodismo español a través de los anuncios donde ofrecen y demandan empleos sus principales artífices: los cocineros. El diario de Nipho

---

68 *Cit.* por Berganza Conde (2005: 41).

incluye numerosos de estos avisos dentro de una sección titulada, en algunos ejemplares, «Noticias de Comercio», sub apartado de «Amos y criados». Estos primeros módulos publicitarios decían palabras como las siguientes:

87. En la Caba Baxa, Poffada de la Latina, frente del Mesón del Dragon, vive un fugeto que desea fu acomodo para Cocinero, aunque sea fuera de Madrid. Nipho, en: *Diario Noticioso*, Núm. 14, Marzo á Jueves á 16 de 1758.

88. Un fugeto folicita acomodarfe para Cocinero dentro, ó fuera de Madrid. Sabe hacer paftas, y almivares. Darán razón en cafa del Excmo. Sr. Conde de Atarés, calle del Turco. Nipho, en: *Diario Noticioso* Universal, Num. 50478, Marzo, lunes 18 de 1776.

Por la enumeración de las habilidades culinarias de estos trababajadores —«dice en fu efquela, fabe hacer paftelillos, hojaldres, y otras muchas cofas delicadas de cocina»[69], sabemos algo más de los gustos de una época donde la restauración pública al ser, más que novedosa, desconocida, va a precisar ordenarse. En este sentido, otro buen ejemplo de servicio público es el edicto que difunde Nipho informando al público del uso y funcionamiento del espacio de Café y botillería en la Ópera de Madrid, en el año 1787.[70]

De vuelta al siglo XX, desde el punto de vista gastronómico, el Periodismo de Servicio, o de Servicios, satisfizo las necesidades de orientación al consumo y de formación en cultura culinaria de la segunda generación consumista española, que surgió a mediados de

---

69 En: *Diario Noticioso*, Artículo segundo, Núm. 10, Febrero á 13 de 1758.

70 Véase *Diario Curioso, Erudito, Económico y Comercial,* del lunes 16 de abril de 1787, Num. 290, pp. 434 y 435.

los años 80 en España con la incorporación al mercado laboral de las primeras promociones universitarias de la democracia.

Con anterioridad, vamos a encontrar este tipo de periodismo en otros diarios como *El Imparcial*, que incluye en los años veinte un espacio titulado «Guía del consumidor» con un «Diario de mercados» que enumera los precios que habían alcanzado, el día anterior, los alimentos en los mercados de abastos referentes a frutas, verduras, caza, aves, huevos, pescados y carnes.

Esta fecha es también la de la consolidación económica y la evolución de la sociedad en España. Este conjunto de profesionales salidos de la universidad mostraría su gusto por todo lo cultural, consumista y hedonista. Saber de vinos y de gastronomía o, mejor dicho, de sus respectivas cartas y cuáles eran los restaurantes y —por primera vez— cocineros en boga, comienza a ponerse de moda entre los españoles.

Esta parte de la historia española que se inicia en los años de la Movida se la conoce también como la Posmodernidad. Y la llamada España posmodernista fue la primera en experimentar eso que Francisco Umbral llamó «la fascinación del chef». La prensa, naturalmente, va a articular y ordenar en sus páginas esta demanda social de conocimiento y consumo enogastronómico y restaurantil.

89. Ha prendido en el personal la preocupación por la Gastronomía. Ya olvidada por tiempos de racionamientos y de fogones heroicos, el conde de los Andes tuvo el acierto de relanzarla. Un mínimo sentido de la calidad de vida debe tener en cuenta la buena mesa. Se publican buenas guías. El *Madrid Gastronómico*, este año habrá nueva edición, de la Cofradía de la Buena Mesa, fue un estímulo. Hay también magníficos críticos que realizan en la Prensa una labor eficaz. Alfonso Sánchez, «Gastronomía», en: *ABC*, 18.10.1980, p. 21.

La gastronomía se asume como una seña de identidad de esta prensa. Para Armentia, citado por Berganza Conde, el de servicio o servicios se trata de un periodismo del bienestar que incorpora, además del elemento noticioso, un componente de utilidad en determinados temas. Entre ellos, se cuenta, naturalmente, la gastronomía, que Casasús y Ladevéze (1991: 125) consideran un contenido periodístico de interés.

Otra característica, relativa al diseño que se impuso con el Periodismo de Servicio, son los formatos de lectura rápida. En el caso concreto de la especialidad periodística que estamos analizando, se fragmenta el discurso del periodismo gastronómico. Los temas generan tipologías textuales propias que proporcionan una orientación más eficaz al lector, al establecerse por vinos, restaurantes, productos, mesas recomendadas, etc.

Las recetas se despojan de todo contenido superfluo, es decir, de toda la literatura que la rodeaba, centrándose exclusivamente en la fórmula de elaboración y la medida de sus ingredientes, que se facilitan de forma separada, como un elemento paratextual. Del mismo modo ocurre con la ficha informativa —dirección, contacto para reservas, precio medio, etc.— del restaurante que se analiza en la crítica gastronómica.

Textos críticos, orientativos y no pseudopublicitarios

Según los citados teóricos, para poder considerarse perteneciente al Periodismo de Servicios un texto debe cumplir una serie de requisitos como ser orientativo y no apologético o pseudo-publicitario; redactarse en estilo llano, con explicación de los tecnicismos si los hubiere; prefiriéndose, asimismo, el empleo de una adjetivación precisa e inteligible para un lector de cultura media.

El periodista gastronómico en general, pero muy especialmente cuando se trata de un cronista o de un crítico, debe ejercer su función

social de orientar el consumo. Es lo que corresponde al desempeño de esta modalidad periodística del Diario de Servicio o de Servicios. Así, el comunicador aconseja al lector/consumidor en sus decisiones de consumo gastronómico, aunque también puede asesorar con su comentario al cocinero.

Dicha orientación al consumo gourmet se realiza en función de los elementos que, en ese momento, se hayan definido socialmente como de valor gastronómico dentro de la tendencia actual en la evolución del gusto. En base a ellos establece el periodista especializado en gastronomía su argumentación razonada acerca de la calidad de los platos de un restaurante o de un producto *delicatessen.*

> 90. PD. Si son *croquetistas* y van por Madrid seguro irán a probar la que hace en Santerra Miguel Carretero, ganadora del concurso de Joselito, que es excelente, pero háganme caso y pasen también por La Bien Aparecida, a degustar la de José Manuel de Dios, que no le va a la zaga y quedó segundo (…) Benjamín Lana, «El bogavante de Ángel», en: *El Correo-Jantour*, 26.01.2018, p. 20.

El periodista gastronómico si va a ocuparse, pongamos por caso, de la cocina del rodaballo, se informará de cuestiones como su fecha óptima de captura, de las diferencias físicas y sápidas entre un ejemplar cultivado en granja y otro salvaje apresado en el mar, de su precio de mercado y de una lista de recomendaciones con el nombre y dirección de los restaurantes donde mejor lo cocinan y de qué modo:

> 91. Aunque en mayo su carne alcanza el máximo apogeo, en verano el rodaballo aligera su nivel de grasa y se convierte en un atractivo pescado para preparar a la brasa, a la plancha, al horno, en fritura o en *calderaida* (…) en piscifactoría (como Prodemar), donde se crían buenos y tersos ejemplares que suelen tener un tono verdoso oscuro frente al

> pardo y gris oscuro con motas de las piezas capturadas en el mar (…) Marta Fdez. Guadaño, «El rey de la parrilla», en: *Metrópoli-El Mundo*, nº 638, 22-29.07.16, p. 14.

Los especialistas del periódico recomiendan el formato en que deben pedirse los platos en algunos restaurantes:

> 92. Menú que le recomendamos efusivamente en medias raciones (…) Rafael García Santos, «Atlanta: en plena efervescencia», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 27.06.1992, p. 11.

O la temperatura a la que debe consumirse una bebida:

> 93. (…) no debe consumirse por debajo de los 10 grados, su temperatura ideal, a la que llega después de estar tres horas en el frigorífico, en la zona indicada para tal temperatura (…)Rafael García Santos, «Probablemente, el mejor champán del mundo», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 30.12.1989, p. 65.

En materia dietética alimentaria, los enemigos públicos de la salud contra los que combate el periodismo gastronómico de esta etapa son, como siempre, los productos considerados perjudiciales, pues consumidos en exceso causan graves enfermedades.

Hay un comedimiento calórico que rompe el tópico de que comer bien es comer mucho y se populariza cuando cuidarse se pone de moda otra vez en España.[71] Una filosofía frugal inspiradora de suple-

---

71 Investigaciones como las de Fusté-Forné y Masip (2018), sobre los contenidos gastronómicos en cuatro de los periódicos españoles generalistas de mayor difusión entre 2005 y 2015, señalan que «los contenidos gastronómicos son atractivos para una audiencia cada vez más sensibililizada por una gran diversidad de aspectos como una alimentación sana o el turismo sostenible».

mentos como *Papel (El Mundo)*, que informa en su sección gastronómica de los restaurantes, exóticos o castizos, donde se elaboran platos con ingredientes orgánicos, saludables y saciantes, en raciones con las calorías necesarias.

> 94. Hasta hace bien poco, quien estaba obligado a comer y cenar fuera de casa también se condenaba a acabar con el buen propósito de cuidar su alimentación. Y en el día a día... más de lo mismo: las alternativas bajas en grasas se reducían principalmente al tupper casero. Salvo los socorridos *japos* —por aquello del pescado crudo—, encontrar menús con menos fritangas sin convertirse en el comensal rarito que apostaba por la ensalada de la huerta resultaba difícil. Pero eso era antes. Ahora, la tendencia es justo la contraria. Cristina Galafate, «Comer fuera y sano (al fin)», en: *El Mundo-Papel*, 12.09.2017, p. 60.

Y si la especialidad de la casa consiste en un plato tradicional ciertamente rotundo, como una monumental fabada, el periodista informará y explicará por qué el horario de apertura del establecimiento se adapta a las nuevas recomendaciones o directrices dietéticas:

> 95. (...) en Madrid: La Máquina de Lugones (Paseo de la Habana, 107). La fabada es magnífica; los quesos asturianos, muy bien seleccionados y el arroz con leche, extraordinario. No hay más, ha entrado por la senda de la especialización absoluta y, dada la suya y como medida dietética, sólo abren al mediodía. Manuel Martín Ferrand, «Especialización», en: *XL Semanal*, 19.04.2009, p. 69.

Los actuales hábitos alimentarios se adecúan con el moderno canon estético. El empleo de menos grasas animales, consumo de más vegetales y combinación de sabores procedentes de la despensa del

mundo (lo que Paz Ivison llama cocina internacional de la de ahora) y presentaciones culinarias de diseño.

Algunos textos periodísticos influenciados por esta saludable corriente del periodismo gastronómico y dietético, ofrecen enumeraciones porcentuales de su análisis nutricional. Eso que Vázquez Montalbán denominaba «la autopsia» del plato:

> 96. Antonieta Barahona, experta en nutrición, indica que la carne del pavo es una de las menos grasas (3,8%) y aporta las mismas proteínas (21%) que el resto de las viandas. Una ración, alrededor de 350 gramos, aporta 450 kilocalorías, además de calcio (17%), hierro (1,30%) y sodio (63%). Javier Ricou, «La alegría de la mesa», en: *La Vanguardia*, 27.12.2000, p. 31.

Para el nuevo consumidor adicto a la salud, la industria alimentaria se la ofrece cocinada y envasada, bien en las baldas o en la cafetería del supermercado. Los platos preparados y listos para llevar o consumir en el mismo punto de venta son un pilar del crecimiento de las cadenas de alimentación. Frescos, con base de verduras y ensaladas completas, estas elaboraciones le han ganado la partida al táper casero y al *fast food*.

La gastronomía como arte malogrado por la glotonería no casa bien con los presupuestos dietéticos en los movimientos periodísticos y culinarios modernos. Pero tampoco en los más antiguos, pues la frugalidad es muy anterior al periodismo. El *gourmet* se puso a régimen en España con mucha antelación a la llegada de las *nuevas cocinas*; aunque también fue por influencia francesa forzosa:

> Los principios dietéticos entraron más tarde y comenzaron a infiltrarse con la invasión napoleónica. Su aceptación oficial la encontramos hacia los años sesenta en que incluso los menús de

los banquetes qua se hacían en Madrid se redactaban en francés. Juan Perucho, «La cocina de la Ilustración», en: *La Vanguardia Española*, 19.03.1965, p. 10.

Esta tendencia saludable, que tiene lugar en el renovado escenario de una restauración pública, donde el diseño de interiores es un criterio de valoración tan importante como el gastronómico, se trata de un revival, más sofisticado y globalizado, de frustradas revoluciones dietéticas anteriores. La moderna tendencia de cuidarse no es tan moderna, pues ya se menciona en textos periodísticos del primer tercio del XX y revistas especializadas en cocina vegetariana, orgánica, cruda, etc.

97. Sin embargo, comparativamente, puede verse por ellas la enorme diferencia de capacidad entre los estómagos germanos y los latinos, el patriotismo culinario y la evolución notabilísima de estos últimos tiempos hacia la simplificación; pero que, a pesar de todo, está aún muy lejos de la sobriedad imperante en las mesas latinas desde la guerra y, sobre todo, desde que las gentes se preocupan de la línea. «La gastronomía y la celebridad», en: *La Vanguardia*, 11.09.1926, p. 5.

Cuando el texto periodístico se atiene a los presupuestos teóricos del Periodismo de Servicios, en combinación con un diseño periodístico que permita una lectura ágil, cumple su función social de orientar a los lectores en sus decisiones urgentes de consumo gourmet. La profesionalización de la información gastronómica de esta etapa sustituye la figura del literato gastrónomo por la del periodista especializado en gastronomía.

Publicaciones del Periodismo de Servicios

No surgen específicamente como tales sino a partir del rediseño de cabeceras centenarias como *ABC* y *La Vanguardia*, así como de otras que casi lo eran entonces, como las regionales del Grupo Correo (actual Vocento), y de los medios surgidos con la llegada de la democracia como *El País* y *El Periódico de Catalunya*, y de otros fundados posteriormente como *El Mundo* y *La Razón*.

El lugar que la prensa generalista destinó para ocuparse en profundidad de la información y opinión gastronómicas, desde el punto de vista del consumidor, fueron los cuadernillos especializados en ocio y consumo en la primera mitad de los años 80 del pasado siglo; aunque, históricamente, la gastronomía venía publicándose en las páginas especiales de muchos periódicos, pero con carácter de artículo de fondo.

Es el caso, entre otros, de *La Correspondencia de España*, que publica grandes artículos de gastronomía, algunos con notable vocación de servicio, como el dedicado a las «Propiedades de los alimentos» que firma José Rivero en el *Suplemento de Ciencias, Literatura y Artes* del ejemplar del citado periódico correspondiente al 26.07.1891, pp. 5 y 6.

Antes de la existencia de los exitosos cuadernillos de ocio y consumo, surgidos en las regiones más ricas y, por tanto, consumidoras de España, como el País Vasco, los textos gastronómicos aparecían, por lo general, dispersados en distintas secciones como Sociedad o Cultura. Será en el Periodismo de Servicio o de Servicios cuando los contenidos golosos se agrupen en secciones fijas dentro de estos suplementos.

Los suplementos especializados en ocio y consumo son publicaciones semanales encartadas en el ejemplar diario. La demanda de información y opinión especializadas, que se había generado con llamada segunda sociedad de consumo en España —la primera fue en los años

60—, obtenía respuesta en estas ediciones con la recomendación de vinos, restaurantes; consejos y recetas de cocina, productos de temporada, etc.

En estos cuadernillos y números especiales, el discurso ensayístico-literario, del remoto primer periodismo gastronómico, se fragmentó en géneros periodísticos más adecuados al cumplimiento de su vocación orientadora —reseñas y críticas principalmente— de las decisiones de consumo *enogastronómico* de unos lectores en trance de convertirse en creadores de opinión en el siguiente modelo periodístico.

Algunos de los suplementos especializados en ocio y consumo más importantes comenzaron editándose en el País Vasco. Los de *El Correo* y *Diario Vasco* son paradigmáticos en este sentido.

Cuando el *boom* del periodismo gastronómico de mediados de los años 80, inmediatamente se ordenaron los contenidos de carácter culinario, que hasta entonces se encontraban dispersos a lo largo y ancho de todo el ejemplar, como la columna gastronómica de Busca Isusi, que aparecía en la última de *El Correo* en los años 70, entre otros textos de carácter gastronómico tradicional vasco.

Los suplementos especializados en ocio y consumo que analizamos en nuestra premiada publicación de Tesis Doctoral fueron editados con el *El Correo*: *Sábado a sábado*, desde 1987 a 1998; *Focus*, de 1998 a 2007 y, finalmente, *GPS* que se edita desde 2007 a la actualidad. No estaban exclusivamente centrados en gastronomía, pues incluían la oferta complementaria de planes de ocio y productos de consumo de otros ámbitos.

Sábado a sábado-El Correo. (1987-1998). Este suplemento semanal no empleaba aún el color, por lo que fue menos visual que los cuadernillos posteriores. Tenía una media de 12 páginas por ejemplar que, además de la gastronomía, albergaban distintas propuestas de ocio y

bienestar, salud, y consumo de objetos tecnológicos, automovilísticos, entre otros.

Sábado a sábado cubría la oferta de ocio y consumo de la sociedad vizcaína en lo referente a gastronomía, vinos, cines, música; tecnología, principalmente automóviles, informática y alta fidelidad; además de moda y vestido. Así, era frecuente encontrar reportajes a doble página sobre el último modelo de automóvil, tendencias de moda; cuestiones referentes a la salud como operaciones estéticas; informes sobre productos cosméticos, dietéticos y, cómo no, también gastronómicos.

Con anterioridad a *Sábado a sábado*, se produjo un primer intento por parte del Grupo Correo de crear de una revista dedicada al ocio y al consumo. Esta se llamó *Además*. En su primer número se incluía un texto gastronómico a cargo de la firma experta de Néstor Luján, sobre la tortilla de patatas. Manjar encumbrado con todo merecimiento a la categoría de «as de oro de la cocina española».

Focus. (1998-2007). El suplemento especializado en ocio y consumo que sustituyó al anterior incorporaba como novedades el color, pues iba a beneficiarse de las mejoras estéticas que se introdujeron con el rediseño de *El Correo* en 1998, donde el colorido fue una de las innovaciones más vistosas.

Focus tenía una media de doce páginas, como el anterior. Su repertorio temático seguía enfocado al entretenimiento, como los espectáculos, los planes de viaje y la gastronomía. La sección volvía a estar al cargo de Rafael García Santos. El suplemento le hacía sitio a otros contenidos útiles, como consejos médicos y dietéticos, recomendaciones sobre la incipiente navegación por internet o el uso de la tecnología.

La sección gastronómica era más visual gracias al uso del color. El rediseño de *El Correo* mejoró *Focus* en su ordenamiento temático, claridad de página y facilidad de lectura con respecto al anterior cuadernillo. Tipologías como la crítica gastronómica comenzaron a incluir,

diferenciada del texto, una ficha informativa con los datos del local, nombre del cocinero, especialidades, calificación y precio medio.

GPS (2007). Orientado a cubrir la agenda de ocio, este cuadernillo sustituyó a *Focus*. El formato en papel de esta publicación se redujo del tabloide al arrevistado, con unas dimensiones de 18 x 26 cm. *GPS* constaba de una media de 60 páginas de papel satinado, en color, que lo hacían una publicación muy atractiva y, por sus reducidas medidas, más cómoda para llevar encima.

Subtitulado *Guía para salir*, los contenidos de *GPS* se estructuraban en: *Planes*, sección de dieciocho páginas con propuestas de discotecas de moda, excursiones de un día y planes de vacaciones nacionales e internacionales; y *Comer*, con diez páginas acerca de restaurantes y bares de pinchos recomendados. Otras de sus secciones fijas fueron *De copas, Cine, Escena, Música, Festivales, Arte*.

Con *GPS* va a triplicarse el espacio dedicado al ocio y al consumo con respecto a los anteriores suplementos especializados que destinaban grandes espacios a los bienes de consumo material, principalmente tecnológicos. A diferencia de *Sábado a sábado* y *Focus,* el *GPS* en papel fue completamente hedonista y se consagraba a proponer actividades para dedicar el tiempo libre.

Junto con la gastronomía, contenido fijo que se amplía de manera clara y ordenada como decimos, *Focus* incorpora nuevas secciones que incluyen propuestas para el ocio de carácter cultural que se tratan con carácter crítico —la crítica es la tipología textual mayoritaria en estos suplementos— como son los estrenos de la cartelera de espectáculos: teatro, conciertos, cine, ópera y exposiciones artísticas.

El semanario se ocuparía también de las tendencias y gustos juveniles, así como de las novedades en tecnología —Tecnoguía—, ofreciendo análisis y comparativas de lo último llegado al mercado de videojuegos, ordenadores; actividades lúdicas, escapadas, excursiones de

un día, senderismo, fiestas populares; además de actividades urbanas como rutas de copas, *txikitos*, *pintxos*...

A lo largo de los diferentes rediseños de la prensa, muy especialmente los llevados a cabo en el Periodismo de Servicios, la gastronomía se reubicó fuera de las páginas diarias, encontrando su espacio en las revistas semanales y los suplementos especializados en ocio y consumo, además de los cuadernillos gastronómicos propiamente dichos y páginas especiales del periódico.

Desde esta remodelación del diseño periodístico que tuvo lugar con la implantación del modelo del Diario de Servicios, tanto los géneros informativos como los argumentativos tienen localizado su espacio fijo en los suplementos especializados en ocio y consumo.[72] En su nueva ubicación, encontramos junto a la firma del especialista la serie paratextual que lo acompaña en forma de ficha informativa.

72 Véase Sánchez Gómez, Fernando (2014): *La cocina de la crítica. Historia, teoría y práctica de la crítica gastronómica como género periodístico*. Charleston: Amazon.

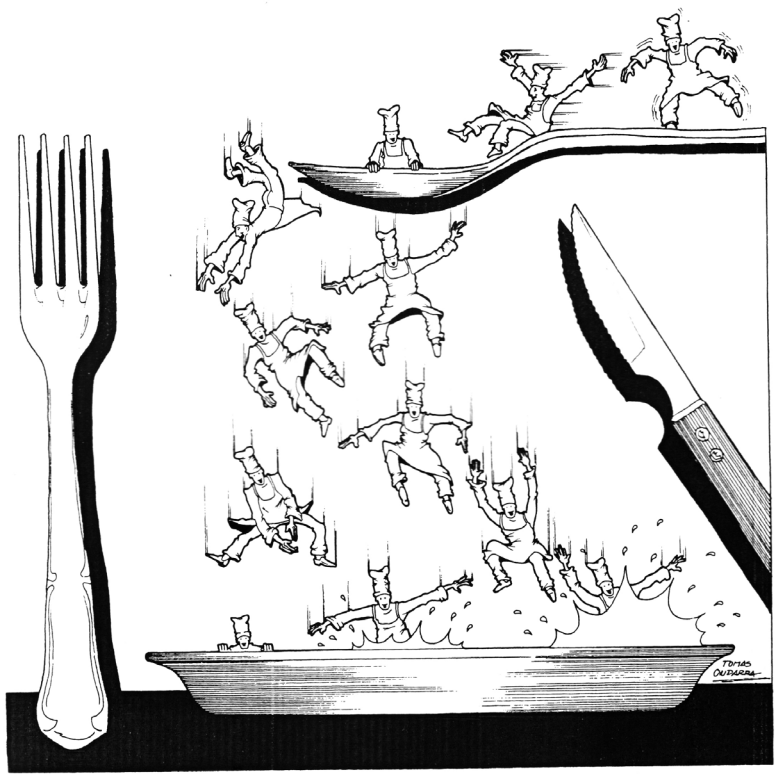
Pp. 221-230, portadas de diferentes suplementos periodísticos de contenido gastronómico.

EL CORREO ESPAÑOL
EL PUEBLO VASCO

SEGUNDO CUADERNILLO

SABADO a sábado

SABADO, 16 DE ENERO DE 1993



LOS COCINEROS MAS RICOS

33 restaurantes vascos se merecen la calificación de notable

Los años pasan para todos; y, como ocurre con las personas, unos pocos restaurantes llegan a la cumbre, otros se quedan en el camino y muchos sufren altibajos. Las guías gastronómicas en raras ocasiones son capaces de reflejar las fluctuaciones de la calidad de los locales, por lo que, para que los amantes de la buena mesa estén al día, desde estas páginas ofrecemos una clasificación de las cocinas notables de Euskadi. Las calificaciones se han establecido sobre 10 puntos, y entre 7 y 9,5 –por encima no hay ningún establecimiento– existe un abanico de 33 restaurantes.

Arzak encabeza en solitario la lista con 9,5 puntos, seguido del Zuberoa con 9. Detrás, con 8,5 puntos, van: Akelarre, Bodegón Alejandro y Zortziko. 8 puntos se merecen: Bermeo, Club Náutico, Goizeko Kabi, Gorrotxa, Guria, Jolastoki y Lasa. A 7,5 puntos llegan: Aretxondo, Andra Mari, Arguiñano, Casa Nicolasa, Ikea, Jaizubia, Matteo, Mertxe, Panier Fleuri, Ramón Roteta y Urepel. Y dentro del 7 están: Atlanta, Begoña, Currito, Dos Hermanas, Elkano, Estraunza, Etxaniz, Etxeberri, Matxinbenta y Zaldiaran.

PAGINAS 2, 3 Y 4

Suplemento hebdomadario *Sábado a sábado*, en: *El Correo Español-El Pueblo Vasco*, 16.01.1993.

Número Extra de Cocina de *El País Semanal*, 20.04.1997.

Portada del *Magazine* de *La Vanguardia* con los mejores cocineros españoles del mundo.

SÁBADO

S

11 DE NOVIEMBRE DE 2006

focus

MOTOR

Corazón turbodiésel

Peugeot, Citroen y BMW se alían para poner en el mercado el Peugeot 207 GT, heredero del espíritu de los GTI.

P9

TECNOLOGÍA

Cita en Madrid

La feria SIMO reúne las novedades en materia de sistemas operativos y ocio. Supone la presentación en sociedad de los reproductores HD-DVD.

P10

Lección de cocina

CONGRESO LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA.

El simposio culinario de San Sebastián enseñará en su octava edición la filosofía, las tendencias y las técnicas con las que trabajan **los mejores chefs del mundo**

VIAJES

Dos días en tren

El tren que enlaza Pekín y la región de Zinjiang, la línea férrea más larga del mundo, atraviesa páramos, áreas montañosas y desiertos. Un trayecto de 3.700 kilómetros y 47 horas por las entrañas del nuevo dragón asiático.

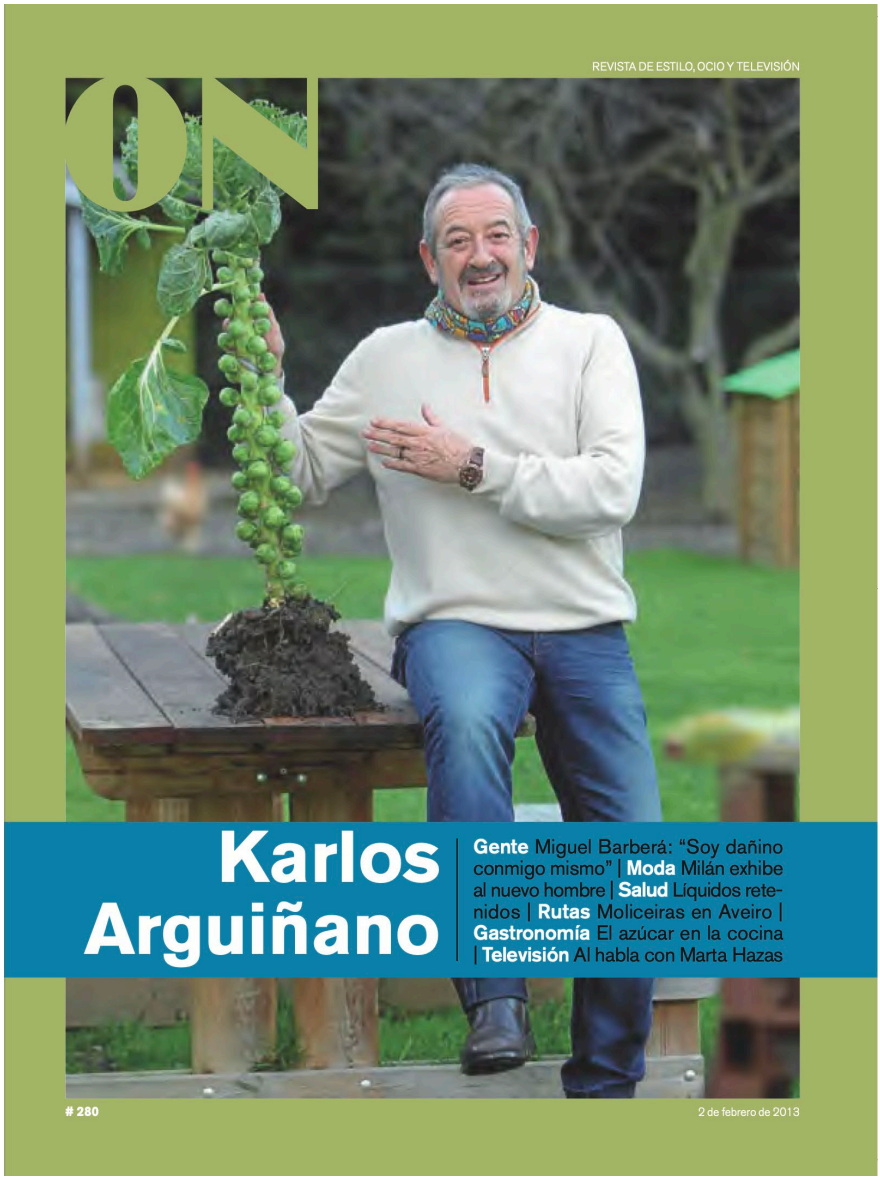
P6

PLATO DEL AÑO. Obra de Ferran Adrià bautizada como **Miel con flores y pistachos**, se ha hecho acreedora al galardón de receta del año en la guía 'Lo mejor de la gastronomía', que se presentará en el congreso del mismo nombre que se inaugura el próximo día 20 en San Sebastián. Una docena de flores aromatizadas por un toque de miel de romero caramelizada y la contraposición amarga del pistacho. ¿Un postre? ¿Un plato salado? La respuesta es irrelevante cuando la mano del cocinero roza lo sublime.

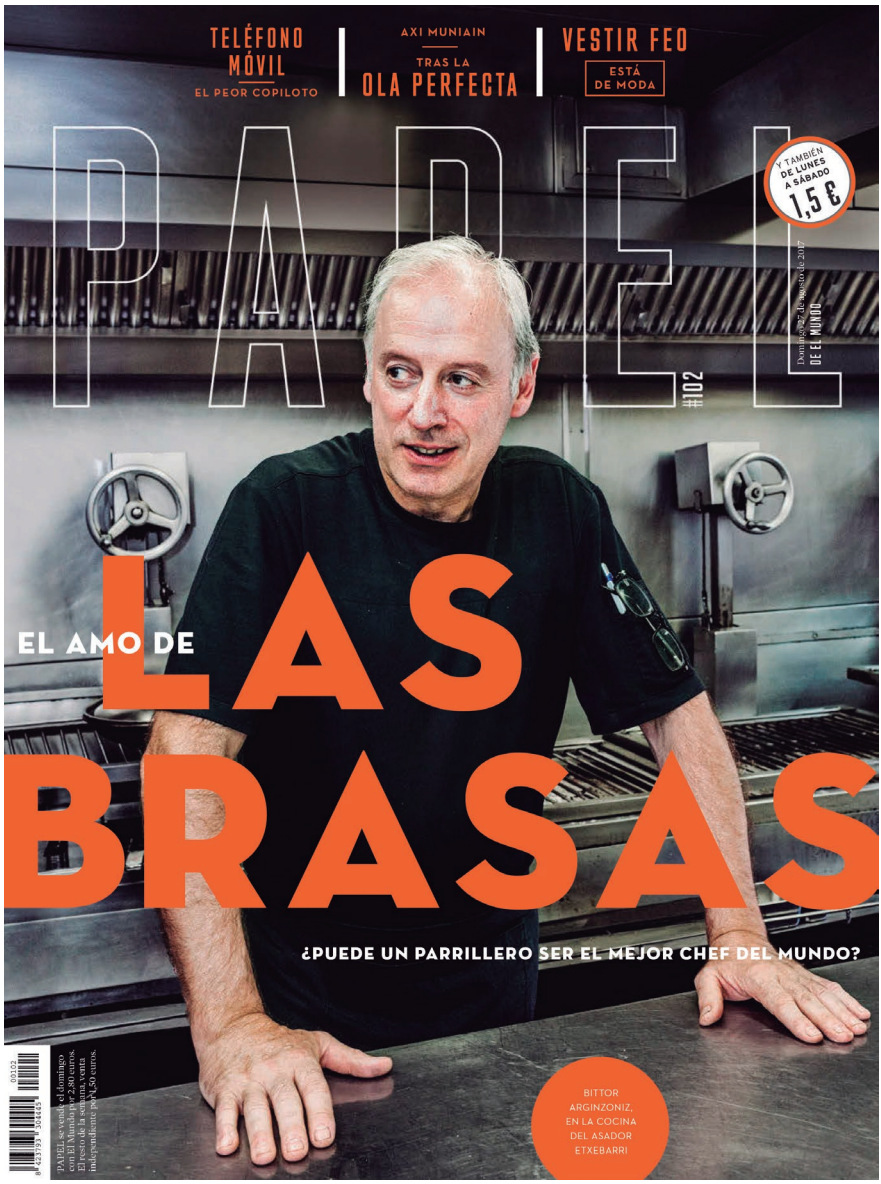
EL CORREO

Suplemento de ocio y consumo *Focus*, en: *El Correo*, 11.11.2006.

El mejor cocinero del siglo XX y el del XXI en la portada del suplemento *Dominical*, 01.02.2009.

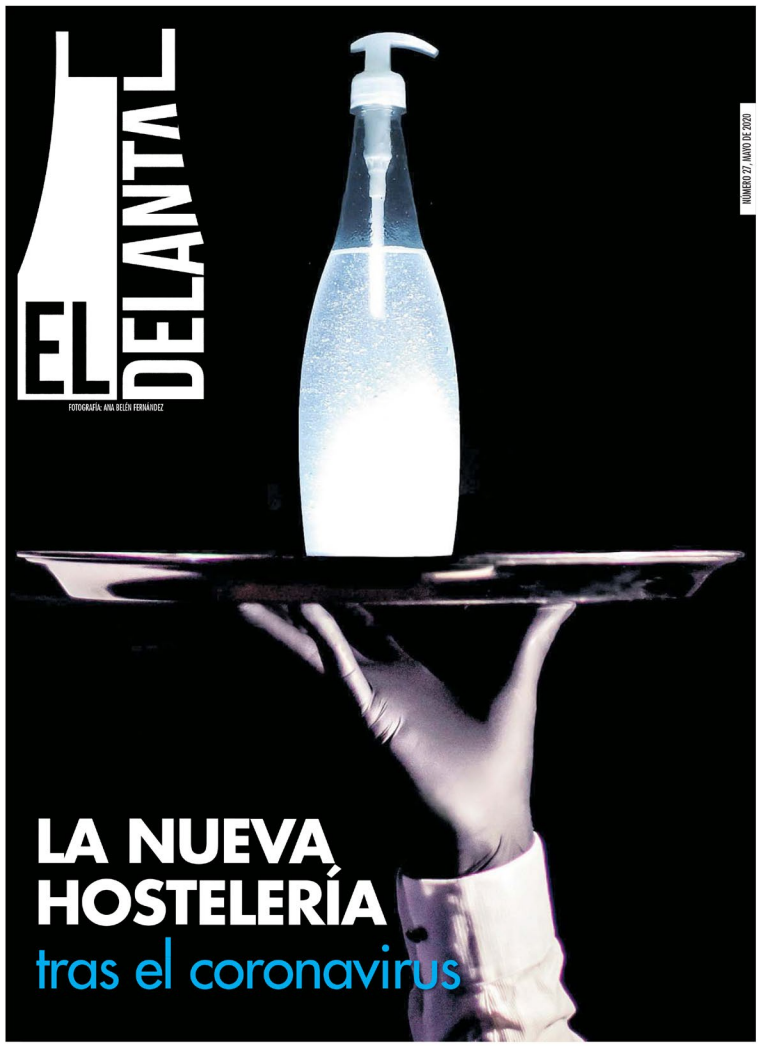


Karlos Argiñano, «el cocinero que ha enseñado a cocinar al 80% de los españoles» (*Efe*), portada del suplemento semanal *Deia-ON*, 02.02.2013.



Bittor Arginzoniz, el mejor parrillero mundial portada del suplemento *Papel-El Mundo,* 27.08.2017.

La tortilla de patata, el «as de oros de la cocina española», portada del suplemento *Fuera de Serie* de *El Mundo*, 05.08.2018.



Portada del suplemento de gastronomía *El Delantal-La Opinión de Málaga*, 27.05.2020.

2.7 Periodismo Ciudadano

La gastronomía, palabra que hizo su entrada en el periódico de la mano de los lectores (véase epígrafe 2.3. Periodismo Ideológico), retorna nuevamente a estar en su poder con la llegada del Periodismo Ciudadano. Una tendencia comunicativa que irrumpe con fuerza al despuntar el siglo XXI con internet, suponiendo para el periódico la pérdida de la exclusiva de la información (Armañanzas, 1997).

El Periodismo Ciudadano se trata de un «periodismo» —entre comillas— que se caracteriza por estar «elaborado» por ciudadanos y no por profesionales de la información. Se conoce también como Periodismo 3.0 (López, 2012: 28) y se desarrolla en un entorno virtual de redes sociales y blogs, donde los usuarios particulares elaboran y comparten mensajes en internet.

El Periodismo Ciudadano, o *Citizen Journalism*, es el primer gran movimiento periodístico del siglo XXI. Su principal canal de comunicación es la Red, la cual permite, a cualquier ciudadano, convertirse en parte activa del proceso de la comunicación pública. Es decir, ser receptor y, además, también, difusor y creador de contenidos susceptibles de una comunicación digital masiva.

El Periodismo Ciudadano es un fenómeno comunicativo distinto del periodismo público, cívico o comunitario. Este, a diferencia de aquel, lo ejercen profesionales de la información que desarrollan su trabajo aproximándose a los intereses de la ciudadanía, involucrándose en proyectos sociales para la comunidad o promoviendo, desde los medios, una participación más efectiva de los ciudadanos en la vida pública.

Los estudiosos están de acuerdo en que el detonante del Periodismo Ciudadano es la generalización de internet como medio de comunicación accesible para todos. La transformación digital de las comunicaciones ha volteado la situación del periodismo clásico. Era cuando el medio de comunicación de masas tenía la exclusiva de la

información, de su elaboración a cargo de un periodista de profesión y de su difusión.

También detectan los estudiosos de la Periodística una pérdida de credibilidad del periodismo clásico o tradicional, que explicaría la rápida aceptación y auge alcanzado por el Periodismo Ciudadano. El no estar realizado por profesionales de la información salidos de las universidades de Ciencias de la Información o Periodismo no ha sido obstáculo para la legitimación del Periodismo Ciudadano en el ámbito gastronómico.

En el Periodismo Ciudadano especializado en gastronomía son los propios usuarios particulares de internet quienes, a través de sus blogs y redes sociales adoptan un papel activo en el proceso de comunicación social; convirtiéndose en creadores y distribuidores de contenidos golosos, restándole protagonismo al profesional de la información gastronómica, cuando no superándole, algunas veces, en conocimientos culinarios y periodísticos.

> 98. En Cantabria prohíben el consumo dentro de los restaurantes y confinan por localidad. Y en esas circunstancias, el periódico local titula: «Las estrellas se apagan». ¡Con dos *******! ¡Me da vergüenza! @complicidadgastronómica. *Twitter*, 08.11.2020, 12:39.

Algunos perfiles públicos entran en el periodismo gastronómico por la puerta grande. Es el caso, entre otros, del abogado y escritor Carlos Mateos, fichado como crítico gastronómico por *ABC-Gurmé*. Mateos, el conocidísimo Mr. Espeto en las redes sociales, es de los *influencers* más respetados del panorama actual de la gastronomía, tanto por su criterio como por su *modus vivendi*, ajeno al tinglado del circo gastronómico.

De los *gastroblogs* conducidos por periodistas de profesión y del uso tardío de las redes sociales de la gastronomía por parte de los

periódicos, nos ocupamos en el capítulo quinto del presente manual, dedicado al Periodismo Gastronómico en la Red.

Ciudadano *Foodie*. Un usuario de la web social que acude a un restaurante y comparte en internet su opinión —a veces, incluso sin haberse sentado nunca a su mesa— se erige en el nuevo *opinador* gastronómico que puede ensalzar o destrozar la reputación digital de un negocio con su comentario, positivo o negativo, siempre susceptible de alcanzar, al instante mismo de publicarse, a cientos o miles de usuarios.

La digitalización de las comunicaciones ha potenciado la difusión de los prescriptores sociales. Los contenidos que publican los *influencers* alcanzan a cientos o a miles de seguidores. Estos aceptan fácilmente esta influencia en sus decisiones de consumo gastronómico por venir de alguien de su confianza, en un clima de desconfianza, cuando no de aburrimiento temático, hacia los grandes medios de comunicación.

En nuestro caso de estudio, algunos usuarios de la red social expresan públicamente su desconfianza y descrédito hacia determinados críticos gastronómicos y las puntuaciones que otorgan a productos y restaurantes. Ha habido algún espontáneo que le ha puesto nota al propio crítico profesional, dándole un suspenso, naturalmente. Con lo que el crítico puntúa en el nuevo paradigma social siendo él mismo examinado por el público.

Entre los cambios introducidos por la digitalización está la relegación a una posición secundaria del gastrónomo experto. Esta figura, sobre cuyo conocimiento indiscutible —más allá de alguna carta al director (véase epígrafe 3.6.6)— se erigió el periodismo gastronómico del pasado, se disuelve en el de internet, en opinión de Sánchez García (2014: 921):

> debido a que hoy día cualquier lector tiene la capacidad de presentar sus propias recetas y críticas de restaurantes en su blog o en páginas web como *TripAdvisor*.es, al igual que ocurre en otros sectores como el cine o los viajes.

La web 2.0, también llamada web social, produce un ciudadano *prosumidor*, que crea y difunde sus propios contenidos para la *gastroblogosfera* y las redes sociales de la gastronomía. El alcance de las publicaciones de un *social media foodie* dependerá de la comunidad virtual desde donde interactúen, las redes sociales donde tengan presencia así como la importancia social y capacidad de viralización de su mensaje.

Ética y deontología en el periodismo gastronómico ciudadano

Algún «periodista ciudadano» ha hecho, a veces, gala de los mejores defectos de algunos «sobrecogedores» críticos gastronómicos del periodismo clásico. Y con menos tiempo de existencia. Es el caso de quienes, abusando de un supuesto poder de influencia en las redes, amenazan al profesional de la hostelería con publicarle una mala entrada si no le da de comer gratis y, además, le paga por ello.

Con el fin de establecer las reglas o normas de buenas prácticas en el Periodismo Ciudadano especializado en gastronomía, cocina y vinos, se creó un decálogo de buenas prácticas para *gastrobloggers* llamado «Código Cociña». Elaborado por Manuel Gago, Soledad Felloza, Jorge Guitián y Miguel Vila, se presentó oficialmente en el Fórum Gastronómico celebrado del 16 al 20 de febrero de 2008 en Santiago de Compostela.

El citado código tenía el propósito de fomentar los contenidos de calidad, fiables y creíbles. Algunos de sus principios, como se menciona en la nota de *EFE* distribuida por el periódico *La Voz de Galicia* (08.02.2008), estaban encaminados a diferenciar con claridad la

información de la opinión en cualquier contenido y rechazar la publicación de injurias y calumnias a terceros.

Para todas las especialidades temáticas del Periodismo Ciudadano, en enero de 2021 entró en vigor en España el «Código de conducta sobre el uso de *influencers* en la publicidad», que ordena la relación entre estos y sus «fuentes de información comercial». Creado por iniciativa de la Asociación para la Autorregulación de la Comunicación Comercial (Autocontrol) y apoyado por la Asociación Española de Anunciantes (AEA).

Publicaciones del Periodismo Ciudadano

Se trata de *gastroblogs* y perfiles públicos en redes sociales de ciudadanos particulares que son creadores de contenidos para sus propios medios de comunicación. En los que tratan, igualmente, de recetas que de cultura gastronómica, dietas, análisis de restaurantes y reseñas de productos, así como de la cobertura informativa de eventos gastronómicos a los que asisten. Ordenados alfabéticamente, citamos algunos de los más influyentes:

A Table (Inés Butrón), *Blancanutri* (Blanca García-Orea), *Código Cocina* (Guadalupe Gómez), *Complicidad Gastronómica* (Isaac Agüero), *Coquinaris* (blog que agrupa a distingos *gastrobloggers* de la red social de Sabor a Málaga), *Cuaderno Matoses* (Borja Beneyto), *Chatidieta* (María Rojo), *Delicious Martha* (Marta Sanahuja), *Diario del Gourmet de Provincias y del Perro Gastrónomo* (Jorge Guitián).

Directo al paladar (Liliana Fuchs y Miguel Ayuso), *El Cocinero Fiel* (Txaber Allué), *Foodtropia* (Paola Freire Gómez-Chao), *Gastronomía a Tope* (Manuel Medina), *Falsarius Chef* (Nacho Moreno), *Gastroasuntos* (José Ramón Rodríguez), *Gastronomía & Cía* (Mar Gavilán y Javier Muniesa), *Hummus Sapiens* (Javier González Julián), *La*

cocinika de Ana (Ana Pineda y Juanjo Jiménez), *Las recetas de Lola* (Lola Ariza), *Las recetas de mamá* (Ana Prieto).

Laura Ponts (Laura López), *La web de cocina andaluza y Arranz Gastrocultura* (Rafael Rodríguez Arranz), *Life, Market & Cooking* (Lola Bernabé López-Cozar, Loleta), *Los Pucheritos de Inma* (Inma Román), *Los Tragaldabas photo & recipes* (Raquel Carmona), *Malagueño y Sibarita* (Héctor Medina), *Mesade2* (Iván Martín y María Hernando), *Me sabe a Málaga* (Ana Abellán) *Mésame mucho* (Marta Simonet), *Mujeres que comen* (Estefanía Ruilope).

Mi Cocina Carmen Rosa (Toñi Sánchez, ex ejecutiva de la firma japonesa Orient), *Mi cocina y otras cosas* (Chari Serrano), *Observación Gastronómica* (Philipe Regol, Premio Nacional de Gastronomía), *Periodismo Gastronómico* (Alejandra Feldman), *Que no me la den con queso* (Álex de la Rosa), *Real Fooding* (Carlos Ríos, creador de dicho movimiento).

Recetas Casa Carmen (María del Carmen Hernández Lamas, hematóloga), *Regusto* (Juan Cruz Cruz), *Saber para Comer* (Francisco Castillero Luque), *Sobre Gustos* (José Cabello, organizador del Congresgo Gastromarketing), *The Gourmet Journal* (Manu Balanzino), *My Guía de Viajes* (Francis Soler), *Verema* (José Luis Contreras), *Webos Fritos* (Susana Pérez y Jesús Cerezo), entre otros muchos.

Las redes sociales articulan grandes movimientos ciudadanos en torno a un plato. Un buen ejemplo es el Observatorio Malagueño de la Ensaladilla Rusa y el Gazpachuelo (OMERG) en *Facebook*, que lidera Andrés Lasa, seudónimo del Dr. Andrés Torres, presidente también del jurado del Campeonato de Málaga de Ensaladilla Rusa en El Corte Inglés, creado en 2014 por Media&Chef (www.ensaladillarusa.com).

22 Domingo 11 de agosto de 2019 | MÁLAGA HOY

VIVIR VERANO

MÁLAGA con Estilo

PASEDEPRENSA COMUNICACIÓN

malagaconestilo@malagahoy.es

Miembros del jurado.

Arantxa López, Irene, José Alberto Callejo y Toñi Sánchez.

Críticos **contra** chefs

● El restaurante KGB Málaga ha organizado una nueva edición de 'El Chef invitado', pero en esta ocasión con los roles invertidos

El restaurante KGB Málaga ha organizado una nueva edición de *El Chef invitado*, pero en esta ocasión con una actividad muy especial. Los críticos, periodistas, blogueros e influencers gastronómicos podían optar a ser el chef invitado del mes de septiembre pero para ello debían participar en el *Concurso Críticos vs. Chefs*. Cada crítico presenta una receta y se somete a la valoración de un jurado experto compuesto por algunos de los chefs invitados a lo largo de los dos años de existencia de este proyecto.

En este tiempo ya es la segunda vez que se hace de esta forma y cada vez participan más críticos. En esta ocasión han sido 23 recetas de blogueros e influencers de toda Andalucía. De todos ellos nueve han pasado a la final y siete han sido los que finalmente realizaron sus creaciones la pasada semana ante un exigente jurado compuesto por los mejores chefs. La intención es poner en situación a los críticos, y que entiendan la presión y nervios que se siente en cada competición gastronómica a la que se presentan los chefs, ya que en muchos casos son los críticos los que forman parte del jurado.

Las siete finalistas y sus recetas han sido, Lourdes Martin de *Ya sé lo que Quiero*, que realizó un crackers especiado con pulpo a la gallega y papa violeta; Arantxa López de *Málaga se com"* y la revista *Agro Media*, que preparó un atún marinado en gin tonic; Laura Dibben de *Tapas in Málaga*, que preparó Cabra compuesto por una cecina de león rellena de queso de cabra sobre mermelada de pimientos rojos; Toñi Sánchez de *Mi Cocina Toñi Sánchez*, que preparó un woton frito de rape a la serrana con salsa de espárragos; Concepción García Díaz de *Mis Comiditas*, que compitió con un tartar de boquerones malagueños con gazpacho de aguacate y mango; Andrea N Migliavacca de *Málaga Good Addict*, con sus berenjenas a la parmesana de gambas y trufa; y Hanni Martini de *Ocio Magazine*, que preparó una ika-mata de atún rojo (versión de un plato de Nueva Zelanda, de origen maorí).

Finalmente, el jurado decidió que las dos tapas mejores eran la de Arantxa López de *Agro Media* y la de Toñi Sánchez de *Mi Cocina*, por lo que sus recetas se incluirán en la carta del restaurante KGB del 5 al 25 de septiembre y pasarán a formar parte del ilustre listado de chefs invitados del restaurante, que ya va por 26, de los cuales, en dos ocasiones, han sido críticos gastronómicos y el resto chefs de gran prestigio e incluso estrella Michelin.

Lourdes, Arantxa, Laura, Toñi, Concepción , Andrea y Hanni.

Publirreportaje de Rocío Gaspar (Pase de Prensa) en *Málaga Hoy* sobre el concurso que, anualmente, enfrenta a cocineros contra críticos en las cocinas del restaurante KGB Málaga.

3

GÉNEROS PARA EL PERIODISMO GASTRONÓMICO

3.1 Literatura periodística de tema gastronómico.

Los orígenes de la literatura periodística de tema gastronómico se encuentran en la denominada «literatura industrial» (Ara Torralba, 1998: 11, 12). Esta es una corriente de escritura que se desarrolla en España entre 1880 y 1920. La producen unos escritores en periódicos denominados los «jocoserios». Firmas consideradas «festivas» con las que se inicia nuestra modernidad literaria y también gastronómica.

El Realismo no podía serle más afín al afán periodístico de reflejar —pero también moldear— la realidad. Y con la misma naturalidad que antes lo hicieran las encuadernadas como libro, las páginas del periodismo decimonónico acogieron los contenidos gastronómicos, bien en textos propiamente culinarios, bien en otros cuyos temas no guardan, en principio, relación con la cocina.

Tipologías textuales como el artículo de costumbres y la crónica surgen en la búsqueda de lo que el citado Ara Torralba denomina el

«molde para proyectar la realidad». Los periodistas persiguen acuñar el modelo expresivo propio de una publicación periódica, inspirándose en la fórmula metafórica de la literatura realista: el arte como espejo de la realidad y el artista como espectador de dicha realidad.

En la literatura periodística, del mismo modo que sucede en la creativa, la gastronomía va a presentarse de dos modos: como *leitmotiv* del texto o como tema secundario, es decir, como nota costumbrista y de la vida cotidiana aportando, entonces, rasgos de mayor viveza a la construcción del ambiente y de los personajes protagonistas de la actualidad informativa.[73]

Literatura y periodismo se diferencian entre sí, enumera Hurtado González (14: 2003) recordando a Lázaro Carreter, por su finalidad, naturaleza de los hechos hacia los cuales se orientan y el modo de conseguir los efectos que ambas persiguen con su diferente actuación lingüística. Aun coincidiendo en las formas expresivas, el periodista, por su obligación de informar, no puede permitirse tantas libertades creativas como el literato.

Andando el tiempo, las grandes piezas de la literatura periodística golosa las leemos ya más como literatura que periodismo; es el caso de los volúmenes recopilatorios de textos en prensa como *Conferencias culinarias* (Ángel Muro), *Cuando sólo nos queda la comida* (Xavier Domingo), *Parada y Fonda* (Punto y Coma) o *Críticas Gastronómicas* (Savarin), entre otros.

Ficción literaria de tema gastronómico

La prensa ha acogido, tradicionalmente, en el faldón de sus páginas un tipo de textos que no son periodísticos, sino puramente literarios.

---

73 Véase epígrafe 1.2. Lo gastronómico, motivo literario principal o secundario en: *La cocina de la crítica. Historia, teoría y práctica de la crítica gastronómica como género periodístico.*

Piezas de ficción, de abundante contenido gastronómico en muchísimos casos, que el medio de comunicación difundía publicándolas por entregas, en cumplimiento así de la función amena o de entretenimiento que también debe atender.

Estas novelas decimonónicas, que por influencia francesa, país donde surgieron, se llamaron de folletín o de folletón —'Novelas Relámpagos' las llamaba *Blanco y Negro* a finales del siglo XIX; como 'Novelas cortas de Ahora', las tituló el periódico *Ahora* en los años 30 del siglo XX —y podían editarse posteriormente en forma de libro; significando una ayuda importante para la maltrecha economía de los autores, pues en el siglo XIX no estaba muy extendida aún la lectura de libros. Aun así, el oficio de escritor facilitaba la relación con la prensa, como apunta Armañanzas (2013: 21).

Los folletines que incluyen la narración de contenidos gastronómicos tienen en cuenta las cuestiones de actualidad, como los anteriormente tratados banquetes de homenaje con sus brindis. Además de entretener, las piezas literarias que da el periódico cumplen la función social de culturizar a los lectores en materia gastronómica. Entre los numerosos autores de folletines, citamos al parisino Ernesto Capendu (1825-1868).

Escritores como él describen las relaciones entre personas elegantes que departen sobre costumbres sociales donde, naturalmente, se incluyen las gastronómicas. Su comportamiento a la mesa, los bocados más convenientes entre qué platos y vinos, y otras cuestiones, son asunto de conversación. Ser un entendido en gastronomía se considera un rasgo propio de personas inteligentes.

> 99. —Tiene talento, dijo Laubespin, pues sabe hablar de gastronomía. Ernesto Capendu, «Herminia» (Folletín de *El Contemporáneo*), en: *El Contemporáneo*, 12.05.1865, p.1.

Del citado folletinista son también estos otros fragmentos pertenecientes al capítulo titulado, precisamente, «El gastrónomo filósofo»:

100. —¿Qué hace M. de Saint-Martin al sentarse á la mesa? empezó Laubespin. Apoyarse sin doblar el cuerpo con rigidez sobre el respaldo de la silla, con la cabeza alta, la mirada fija, sin mirar nada, sin embargo, ni aun la mesa. Coge con las dos manos la servilleta que desdobla con gravedad, colocándola en seguida sobre las rodillas con la solemnidad de un operador.

Luego pone simétricamente el cuchillo, el tenedor y la cuchara colocándolos á una distancia igual y de modo que formen un ángulo recto con la línea de los vasos que coloca también en linea recta. Por fin espera sin dirigir una sola palabra á sus vecinos. M. de Saint-Martin come poco, con gravedad y de todo. La cocina le es, á no dudarlo, indiferente y entre plato y plato hace invariablemente una bolita con miga de pan que coloca á su derecha y al lado de la linea de los vasos.

—¡Es verdad! dijo Leonor riendo; he notado todo eso.

(...)

—Pero eso no es frenología ni fisiognomonía, dijo. ¿Cómo llamáis á esa ciencia?

—La gastronomía, señora.

Ernesto Capendu, «Herminia», en: *El Contemporáneo*, 11.03.1865, p. 1.

101. Los helados no son admisibles mas que como transición entre los platos calientes y los vinos espirituosos de los postres, y aun bien considerado, casi siempre es un error, un solecismo en gastronomía.

—¡Bah! ¿Y cuando se tiene calor?

Ernesto Capendu, «Herminia», en: *El Contemporáneo*, 18.03.1865, p. 1

Los folletines, especialmente los de autores franceses traducidos al español, contienen, como decimos, abundante información gastronómica de utilidad para la formación del público y para la conformación de géneros del periodismo gastronómico como la crónica y la crítica de restaurantes; pues estas piezas incluyen bastantes detalles culinarios y de interiorismo; descriptores de la mesa y su entorno, el comedor.

Del folletín titulado «Un poeta y una muger [sic]» del escritor francés M. Carlos Bernard, que se publica en *El Corresponsal de Madrid*, citamos este fragmento de la entrega correspondiente al tres de octubre de 1842, aparecido en la primera y segunda página de la citada cabecera, y que trata acerca «de las delicias de un banquete más sólido que delicado»:

> 102. Había [...] llegado el banquete al periodo que no tiene nombre exacto en el lenguaje gastronómico, y durante el cual las disposiciones metódicas y las sabias teorías del maestresala son violadas á cada paso por los caprichos revolucionarios de los convidados: habían servido los platos sin que los intermedios (*entremets*) hubiesen desaparecido. Otros platos mas sólidos permanecían aun firmes como inespugnables [sic] reductos, á pesar de los reiterados asaltos que les daban uno ó dos comedores atrasados.

La prensa contemporánea suele publicar esta literatura a plazos en la temporada estival, y más concretamente en el mes de agosto. La obra de creación es menos frecuente en el periodismo moderno que en el decimonónico, por este motivo se ofrecen con carácter estacional. Estos cuentos y relatos de verano pueden encontrarse en diarios como *El Periódico de Catalunya*, *El Mundo* y *El País*, entre otros.

EL COCIDO

AL SEÑOR DON ANGEL MURO

Con medio kilo de vaca
Y diez céntimos de hueso,
Un cuarterón de tocino,
Un buen chorizo extremeño,
Y garbanzos arrugados
Que ensanchan en el puchero,
Salc en mi casa un cocido
Que nos chupamos los dedos.
Cuando llega la matanza
Se compra hocico de puerco,

Y echo un cuarto de gallina
Si hay en casa algún enfermo.
Solemos tomar de sopa
Arroz, sémola ó fideos;
Si es de pan, con hierbabuena;
Los macarrones, con queso.
Nunca, en su tiempo, perdono
Los nabos foncarraleros,
Las judías de La Granja
Y los cardillos más tiernos.
Mi ensalada es de escarola,
De lechuga ó de pimientos;
El gazpacho muy sencillo,
Con poco pan y muy fresco.
Mis postres no son de lujo:
Torrijas, miel, higos secos,
Albillo dulce en otoño
Y uvas de cuelga en invierno.
Con cebolletas y rábanos
Mi mesa á veces refuerzo,
Y aceitunas de Pastrana
Que yo mismo me aderezo.
En fin, me gustan, y acabo,
El pan blanco y recién hecho,
Mantel limpio los domingos,
Y Valdepeñas del bueno.
Así comieron en casa
Mis padres y mis abuelos;
Como es sana la comida,
Todos morimos de viejos.
Cuando quiera usted probarla,
A las doce la ponemos,
Que á la española se come
El cocido madrileño.
Téngame usted por su amigo;
Joaquín García Cornejo,
Fábrica de mariposas
En la calle de Toledo.

JOSÉ FERNÁNDEZ BREMÓN.

Composición lírica, sobre la popular olla española, que el escritor José Fernández Bremón dedica a Ángel Muro, en: *ABC-ByN,* 18.10-1891, p. 371.

FOLLETIN. 7

INGENUA.

NOVELA ESCRITA EN FRANCES

POR

ALEJANDRO DUMAS.

TOMO PRIMERO.

CAPITULO V.

LA COMIDA.

Al abrirse la puerta del corredor, penetró en el salon un torrente de luz, pues aunque apenas eran las cuatro, hora en que se comia en aquella época, se habia improvisado la noche, cerrando las persianas y corriendo las cortinas, é iluminando la habitacion con multitud de candelabros y lámparas, coronando con una doble fila de arañas la cornisa, que aparecia como una diadema de fuego.

Era evidente que todo se habia sacrificado en el despacho del abogado del Consejo al acto importante que en él iba á tener lugar. El bufete estaba colocado entre dos ventanas, el gran sillon de caoba con asiento de cuero lo habian empotrado bajo de un aparador improvisado, y los estantes se habian cubierto con cortinas para ocultar á la vista los libros y para hacer comprender que todos los negocios por importantes que fueran se habian dejado para otro dia: por último, en medio de la habitacion estaba colocada la mesa.

Esta, que era de forma redonda, estaba cubierta con un finísimo mantel, y llena de flores, vasos y cubiertos de plata, en medio de los cuales se destacaban, en posturas estudiadas, pequeñas estátuas de Flora, de Pomona, de Céres, de Diana, de las ninfas, de las nayades y de las hamadriades, representantes naturales de las diferentes combinaciones culinarias que constituyen una suculenta comida y en la que deben aparecer los productos mas exquisitos de los jardines, de los campos, de las selvas, del mar, de los rios y de las fuentes.

Sobre cada cubierto habia una lista perfectamente escrita, que contenia los pormenores de la comida, con objeto de que pudiera cada convidado elejir de antemano y comer con cálculo y discernimiento.

La lista estaba concebida en estos términos:

1.° Ostras de Ostende á discrecion, traidas en posta, vista la época del año en que no se hallan en parte alguna, y que no saldrán del agua de mar hasta ser abiertas y servidas.

2.° Sopa á la osmazome.

3.° Un pavo de siete á ocho libras, relleno de trufas del *Perigord* hasta convertirlo en forma de esfera.

4.° Una hermosa carpa del Rhin, perfectamente condimentada, que habia venido viva desde Strasburgo á Paris, y que viva entró en las parrillas.

5.° Codornices trufadas, sobre ricas tostadas de manteca.

6.° Un sollo de rio relleno y rehogado con crema de cangrejos.

7.° Un faisan, partido en trozos y asado á la Soubise.

8.° Espinacas con grasa de codorniz.

9.° Dos docenas de hortelanos, á la provenzal.

10.° Una pirámide de pasta flora, á la vainilla.

VINOS Á TODO PASTO.

Madera, Burdeos, Champagne y Borgoña, de los mas puros y añejos.

VINOS PARA LOS POSTRES.

Alicante, Málaga, Jerez, Siracusa y Chipre.

NOTA. Los convidados quedan en libertad de pedir y mezclar los vinos á su antojo, pero un amigo les aconseja comiencen por los mas sustanciales y terminen por los mas flojos.

Los convidados ocuparon sus respectivos asientos y leyeron esta lista con diversa impresion. Marat con desden; Guillotin con interés; Talma con curiosidad; Chenier con indiferencia; Camilo Desmoulins con sensualidad; David con admiracion, y Danton con voluptuosidad.

En seguida, mirando á su alrededor notaron la falta de un convidado; eran solo siete y la mesa contenia ocho cubiertos.

El octavo cubierto, colocado entre Danton y Guillotin, estaba desocupado.

—Señores,—dijo Camilo,—falta uno á lo que parece, y el aguardar á un convidado retrasado es una falta de consideracion con los que estan presentes. Pido pues que se abra la sesion y sin detencion alguna.

—Y yo, mi querido Camilo, pido mil perdones á todos Vds. y espero tendrán alguna consideracion para no dar principio á una comida, faltando la persona, sin la cual no hubiera existido.

—¡Cómo!—repuso Camilo—¿el convidado que falta es...

—Nuestro cocinero—dijo Danton.

—¿Nuestro cocinero?—repitieron en coro los convidados.

—Sí, nuestro cocinero... Para que no crean Vds. que trato de arruinarme, me precisa contarles la historia de este banquete. Un buen abad, llamado el abad Roy, y que es el encargado de los negocios de los príncipes, á lo que parece, vino á hacerme una consulta á nombre de SS. AA. ¿A quién debo esta buena suerte? Lo ignoro y me tiene sin cuidado; pero al fin, la consulta se despachó, y á los ocho dias el buen abad vino á traerme mil francos. Como no he querido ensuciar mis manos con el oro de los tiranos, resolví destinar el producto de mi consulta á una comida de amigos, y como Grimod de la Regniere es el mas vecino mio, comencé por él la invitacion; pero el ilustre gastrónomo me declaró que jamás comia fuera de su casa, como no hiciera la comida él mismo: le dige que ponia á su disposicion, no solo los mil francos, sino tambien mi cocina, mi cocinera, mi bodega. Al oir este ofrecimiento sacudió la cabeza, y me dijo: «Acepto la cocina; yo me encargo del resto». El resto, señores, es, pues, de nuestro cocinero; mantelería, bagilla, flores, candelabros y vasos, y si algo tienen Vds. que agradecer es á él, no á mí.

Apenas terminó Danton esta esplicacion, se abrió la puerta del fondo y un segundo lacayo anunció:

—Mr. Grimod de la Regniere!

Todos se levantaron y apareció en el comedor un hombre de treinta y cinco á treinta y seis años, de rostro agradable, vestido con una levita de terciopelo negro bastante ancho, y pantalon de raso bordado, del que pendian dos cadenas de relej cargadas de diges; zapatos con hebillas de diamantes y medias de seda bordadas; sombrero de forma de pirámide y que jamás se quitaba, ni aun en la mesa, y cuyo solo adorno era una cinta de terciopelo ... dedos de ancha y sujeta con un broche de acero.

A su vista se oyó un murmullo general de lisonja, al que solo dejó de contribuir Marat que miró al ilustre asentista con aire mas parecido á la cólera que á la benevolencia.

—Señores,—dijo Grimod llevando la mano al borde de su sombrero, pero sin alzarle de la cabeza,—hubiera deseado en estas circunstancias solemnes, verme auxiliado por mi ilustre maestro la Guépiere; pero tenia un compromiso con el conde de Provenza á que no he podido faltar; he quedado pues reducido á mis propios recursos; así pues reclamo de Vds. su indulgencia.

El murmullo se cambió en aplauso. La Regniere se inclinó como un artista animado por los bravos del público. La lista de la comida habia dispuesto en su favor á los convidados, á escepcion de Marat.

—Señores,—dijo Grimod,—nadie está obligado á hablar mas que para pedir lo que necesite; la mesa es el único parage donde nadie debe enojarse durante la primer hora.

En consecuencia de este aviso, ó mas bien de este aforismo, todos los convidados se pusieron á devorar las ostras sin otro acompañamiento de palabras que las siguientes de La Regniere, que resonaban de tiempo en tiempo con la misma regularidad y aun casi con la misma gravedad que las de «cerrar las masas,» en una accion de guerra.

—¡Poco pan, señores, poco pan!

Cuando concluyeron con las ostras

—¿Por qué hemos de comer «poco pan?—preguntó Camile Desmoulins.

—Por dos razones, caballero: en primer lugar porque el pan es el alimento que mas satisface el apetito y es inútil ponerse á una mesa si no se ha de continuar comiendo en ella hasta el fin de la comida. Los animales y todos los hombres comen, pero solo sabe comer el hombre de talento.

Ademas el pan, como todos los alimentos harinosos, produce la obesidad; y la obesidad, señores, (pregunten Vds. al doctor Guillotin, el cual nunca será obeso) es el enemigo mas cruel del hombre: el hombre grueso es hombre perdido! La obesidad disminuye la fuerza, aumentando el peso sin aumentar la fuerza motriz: la obesidad perjudica á la belleza, destruyendo la armonía de las proporciones establecidas primitivamente por la naturaleza, toda vez que todas las partes engruesan de la misma manera; la obesidad, por último, perjudica á la salud, puesto que con ella nos disgustan el baile, los paseos y la equitacion y todas las diversiones para las que se requiere agilidad y destreza, y por consiguiente predispone para diversas enfermedades, tales como la apoplegía, la hidropesía, la sofocacion etc., etc. Tenia, pues, razon al decir «poco pan, señores, poco pan!» Hubo dos hombres, segun la historia, que comian mucho pan, Mario y Juan Sobieski, y estuvieron próximos á pagar con la vida su predileccion por los alimentos harinosos. Juan Sobieski, en la batalla de Lovores, cercado por los turcos, se vió obligado á huir; el pobre hombre era gordísimo y la respiracion le faltó en seguida; le tuvieron que sostener casi desmayado sobre su caballo, mientras que sus ayudantes, sus amigos y sus soldados se dejaban matar por él. Quizás costó la vida á doscientos hombres el que Juan Sobieski comiera mucho pan.

En cuanto á Mario, que como he dicho tenia tambien este defecto y era de estatura muy alta, se puso tan ancho como largo. Es verdad que durante su proscricion adelgazó un poco; pero aun estaba tan gordo que asustó al cimarron encargado de darle muerte. Plutarco dice que el soldado bárbaro retrocedió ante la grandeza de Mario, pero yo digo que retrocedió ante su obesidad.

—Pero al menos por aquella vez,—dijo David,—la obesidad sirvió de algo.

—Poca cosa, señores, porque Mario sobrevivió poco tiempo á aquella triste aventura. De regreso á su casa quiso celebrar su vuelta en un banquete de familia, hizo un pequeño exceso á la bebida y murió. No cesaré pues de repetir: «poco pan, señores, poco pan.»

La sábia disertacion histórico-culinaria del orador fué interrumpida por el ruido que produjo la puerta al abrirse.

Traian la sopa y la primera entrada.

Precedia á las viandas un rey de armas con su lanza y vestido de guerrero antiguo.

Tras él marchaba el maestro de cocina vestido todo de negro, al que seguian los cocineros con sus gorros blancos, sus cuchillos colgados de la cintura y llevando los platos entre sus manos.

Aquella procesion seguida de seis camareros, que con los dos que habia de antemano, formaban un número igual al de los convidados, dió tres vueltas alrededor de la mesa y colocó las entradas en los estremos de ella, para que los convidados pudieran aspirar su fragancia mientras comian la sopa.

Salió en seguida todo el cortejo, á escepcion de los otros camareros que colocándose cada uno ellos al lado de un convidado no se separaban ya de sus respectivos puestos.

Colocaron la sopa en una mesa separada y fué servida en un momento.

Los folletines fueron otra vía de entrada de la gastronomía en la prensa. Arriba entrega del capítulo «La comida», de Alejandro Dumas, en: *El Clamor Público*, 51 (*sic*).10.1855, p. 1.

veraneo

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Un día es un día

FRANCISCO CASAVELLA

Penetro con mi señora en el restaurante Le Melon dans la Gorgue, algo harto de escuchar la letanía: "Como te hagas el sueco a la hora de pagar, me oyes", que ha amenizado el trayecto desde nuestro modesto "bungalow" hasta aquí. Cuando nombro Le Melon dans la Gorgue ya saben de qué les hablo: hablo de lujo; de ese lujo que uno se atreve a permitirse excepcionalmente. Entro, pues, y ante el brillo de las luces y la música del cristal no tardo ni un segundo en sentirme como un escarabajo en un plato de nata. El "maître" se aproxima escrutador, los ojos fijos en mi indumentaria, que resulta ser idéntica a la suya. Los ojos del "maître" dicen: "¿Es que no has leído el cartel de la entrada, indigente?"; pero sus labios, no; sus labios pronuncian: "Excusez-moi, ¿reservation?". Farfullo también unas sílabas y ya nos vemos mi señora y yo siguiendo el fluctuante deambular en slalom del "maître" más allá de otras miradas que se clavan en mi persona y en el arrítmico taconeo de mi santa, observo cabezas que niegan con repugnancia, me saluda alguien con aspecto de francés.

"¿De qué conoces a Jean Paul Belmondo?" "Se habrá equivocado, mujer..." El "maître" nos instala muy cerca de la cocina. Esperamos con unos aperitivos nada-del-otro-mundo la llegada de los señores Bondia-Tingui. Antes o después Gonzalo Bondia-Tingui y yo tenemos que hablar acerca de un prometedor empleo. "Como saques el asunto, me oyes", advierte mi señora.

Al cabo de media hora y a lo lejos aparecen Gonzalo y Piluca Bondia-Tingui en camiseta. Gonzalo abraza a unos y a otros como si entrara en la reunión "¡Viva la quinta del 61!". Gonzalo le pregunta algo al "maître". El "maître" responde. Gonzalo adquiere fugazmente el gesto del que amenaza de muerte. El "maître" se postra genuflexo, la besa las manos, desaparece, se corporeiza de repente ante nuestra

GALLARDO

mesa, comunica entre babas que ha habido un error, que le acompañemos. Seguimos al "maître": las miradas se clavan en nosotros, escuchamos algún sarcasmo, nos saluda alguien con aspecto de francés. "¿De qué conoces a Jean Paul Belmondo?", me pregunta Bondia-Tingui y luego besa a mi mujer y le dice lo guapa que está y me está pareciendo que la va a sentar en sus rodillas cuando Gonzalo se dirige al "maître" y le pide una botella de Chablis. No, mejor dos. Bondia-Tingui dice sentirse flamenco esta noche. Bondia-Tingui no necesita carta. Bondia-Tingui exige de primero "aquello que hacíais que era ideal". Guisantes. Bondia-Tingui comunica que como Arzak no hay nada. Bueno, Jockey. Bondia-Tingui nos pregunta si hemos estado en Maxim's. Le respondo que nunca me han gustado las discotecas y alguien me pisa. Bondia-Tingui quiere un segundo y pide un plato muy largo. "¿Y un tintorro, no, Casavella?", compadrea Bondia-Tingui. Y ríe el "maître". Y ríen las mujeres. Y el mundo ríe. "¿Un Vega Sicilia?", pregunta. "Ñi", contesto, y me doy cuenta de que he inventado una palabra, o he sufrido una regresión a una infancia protegida. Llega alguien con un cazo. Bondia-Tingui hace unos gargarismos. "¡Qué final de cereza!", exclama. Opino que, efectivamente, las cerezas serían un postre adecuado, un gran final. Alguien me pisa. Nos traen un estofado de un mamífero ya extinguido. Bondia-Tingui lo olfatea, suspira, zampa como un condenado. Bondia-Tingui ha hablado de comida en el primer plato, habla en el segundo, sigue hablando en los postres y se reitera obsesivamente mientras dirige al buche tres copas de Knockando. Pido prudentemente la cuenta ante de que Bondia-Tingui se beba media Escocia y mi presupuesto vacacional. Lanzo sin mirar la tarjeta al platillo. Bondia-Tingui se interesa entonces por mí. Antes de que pueda abrir la boca elogia mis capacidades y repite: "Es una lástima, es una lástima..." No quiero ni imaginar qué es una lástima. Llega el "maître" con gesto adusto y mi tarjeta. "¿No se admiten tarjetas?", pregunto. "Pas del Bingo Don Pelayo, monsieur", aclara el "maître".

Bondia-Tingui recuerda súbitamente que ha de hacer una llamada a Londres con toda urgencia. "Es una lástima, es una lástima..." Los Bondia-Tingui ya no están. Negocio con el "maître". Los platos serán lavados. De camino a la cocina, las miradas de reproche se clavan en nosotros, nos radiografían, nos catalogan, nos archivan. Me saluda alguien con aspecto de francés. Ya en la cocina, el "maître" me comunica que el señor Belmondo, a quien califica de "votre vieux copain", ha cargado su cena a mi cuenta.

FRANCISCO CASAVELLA, *escritor. Su última obra es "Un enano español se suicida en Las Vegas"*

Mañana: Sergi Pàmies
"SOUVENIR" INTESTINAL

Cuento de verano *en: La Vanguardia*. Un día es un día.17.08.1997, p. 42.

en 1681. Todavía en el siglo XVIII funda la Real Armada, en Málaga, un Colegio de pilotos con este patrocinio.

* * *

Durante más de dos siglos, S. Telmo es solamente San Pedro González, pero este nombre compuesto es poco eufónico y difícil de invocar. S. Pedro, por sí sólo, llevaría a la confusión con el primer Vicario de Cristo, que gozó siempre de gran prestigio entre las poblaciones marineras. Y González es un patronímico vulgar que no predispone a la devoción.

Se imponía el cambio de nombre.

Y es, precisamente, S. Erasmo, el santo desalojado de sus posiciones en el Mediterráneo, quien va a ceder su nombre al santo gallego. Es su venganza.

El nombre de S. Erasmo, por síncope, se corvirtió en Ermo, y más tarde, por un proceso de disimilación, en Elmo. Y el vulgo transformó Sant Elmo en Santelmo y San Telmo.

Así era designado ya San Erasmo en el siglo XIII.

* * *

Durante las tempestades se fija en los palos de las embarcaciones un efluvio eléctrico luminoso, que es el meteoro conocido por "fuego de San Telmo".

Estas luces inspiraron terror a los primeros navegantes, como todo lo sobrenatural, por lo que, para hacerlas propicias, las consagraban a un numen protector.

Los griegos imploraban en las tempestades a los dioses del mar Cástor y Pólux, cuyo nombre daban a las luces de los palos, cuando eran dos, y veían en ellas la protección de la divinidad. En cambio, cuando aparecía una sola, que llamaban *Helena*, su hermana, era un presagio funesto.

En la Edad Media se llamaron "estrellas del Arcángel "y de S. Nicolás. Maluenda añade los nombres de S. Telmo y S. Hermete.

En la relación del viaie de Magallanes, se designa este meteoro con el nombre de Santa Helena, que, como se ve, es el mismo nombre griego, vuelto propicio por cristianización del antiguo mito griego.

Los navegantes del Mediterráneo, cuando estaba en su apogeo el patrocinio de S. Erasmo, impusieron este nombre, que transformado en San Telmo, como queda dicho, quedó unido para siempre a este meteoro eléctrico. Los marineros del Noroeste, al invocar a S. Pedro González durante las tempestades, identificaron a este Santo con las luces con que se manifestaba, y en vez de dar al fuego el nombre del Santo, adaptaron al Santo el nombre con que era conocido el fuego—San Telmo.

Por eso se le representa sosteniendo un barco en la mano izquierda y una vela encendida en la diestra, que simboliza el fuego de su nombre.

Y he aquí por qué San Telmo, que todavía no es santo, tampoco es Telmo.

HISTORIA DE LAS TABERNAS GALLEGAS

El pozo del Goiro

Por ALVARO CUNQUEIRO

Sobre el camino compostelano, a una legua corta de Triacastela. Vareamos un castaño, esvilamos los erizos y preparamos un magosto. El Goiro puso ante la hoguera una jarra de mimbre que llevaría como obra de media cántara.

—¡Non é auga do pozo, señorito!

No, no era agua del pozo, del pozo para la sed de los peregrinos del Señor Santiago, en las mañanas romeras, camino de Samos y Portomarín, de la alta tierra luguesa y la Ulloa ancha y fecunda como su nombre. El Pozo se llama el lugar, un lugar acasarado con castañar y carballeira. Allí me estaba yo haciendo un magosto con aquel Bertil Maler, de Estocolmo—calle Mariaprästgargotta 1 C—, que me habían enviado a Mondoñedo para que estudiara algo de lengua gallega. Era un mozo rubio, gordo y colorado, pernicorto. Aparte de la filología románica que sabía, hablaba de las restricciones alcohólicas en su país con mucho tino. Lo había catequizado el benedictino. Le salía cada botella en Mondoñedo mucho más barata que una sola copa de licor cartujo en su Universidad de Upsala, que es la universidad del mundo con más "Gaudeamus". El benedictino le espabilaba las entendederas para el gallego, y del aguardiente del país opinaba que era un agua tierna, buena para destetar.

Estallaba de vez en cuando una castaña entre las brasas. Bebíamos a semimorro por la canada de mimbre. Fueron entrando otros clientes del Goiro, a los que pronto el vino hacía amigos.

—¿Ya no pasan peregrinos?

—Por eiquí estivo fai uns años un francés que botaba coplas. Chamábase don Germán.

Parece ser que le quedó a deber seis pesos al Goiro. He pensado algunas veces si aquel don Germán sería Germain Nouveau.

—¿As coplas eran en francés, ouh?

—Entender, entendíanse. En castelán non eran.

Comprendí que había hecho una pregunta tonta. El camino del Señor Santiago tiene don de lenguas. Sería Germain Nouveau, el provenzal, poeta y mendigo, pordiosero a las puertas de las iglesias del Midi, peregrino de Compostela y romero de Roma. Trovaría en francés y el Goiro lo entendería en gallego.

—Gastaba pajilla—concretó el Goiro.

Un tratante de Friol que hizo noche con nosotros y al día siguiente nos llevó a Sarria encargó una tortilla de chorizo. Caía una lluvia mansa, lenta y constante, fría. El Goiro arrimó más leña al fuego y comenzó a contarnos un pleito que tenía, que le defendía Pepe Benito. La mujer amasaba el embullo para cebar los cuatro capones que tenía enjaulados al lado del escaño.

—O negro ha ser pra don Gosé.

Así que los capones se tragaron la pelota del embullo, el Goiro los obsequió con unas gotitas de moscatel.

—O viño dalles sono.

También nos lo dió a nosotros. Dormimos allí mismo, en la cocina, envueltos en unas mantas. La mujer del Goiro se pasó la noche tosiendo. Cuando cantó el gallo y nos espabilamos, ya estaba el Goiro en el mostrador matando el gusanillo y jugándose la copa con un músico que iba con su clarinete a Triacastela, donde había un entierro de a ocho.

—O viño da miña casa é bó, aseguró el Goiro, porque este é un lugar mui reposado.

Era verdad. Asomaba un sol pálido y otoñal y las cumbres lejanas eran una enorme mancha violeta en el horizonte. ¡Qué silencio!

Relato del escritor y gastrónomo Álvaro Cunqueiro, en el n° 28 de *Finisterre*, mayo de 1946.

3.2 Periodismo especializado en gastronomía

El periodismo gastronómico es la rama del periodismo de consumo especializado en alimentación gourmet, que difunde informaciones y opiniones sobre las últimas novedades llegadas al sector de la restauración y el mercado de productos *delicatessen*, con el fin de formar, informar en profundidad y orientar a los lectores en sus decisiones de consumo gastronómico.

Cabe decir, parafraseando a Gomis, que el periodismo especializado en gastronomía es una técnica de interpretación «sucesiva»[74] y de análisis en profundidad del aspecto culinario de la realidad social que sucede a nuestro alrededor, con la aspiración de que la ciudadanía entienda y sea consciente de dicha realidad, para poder adaptarse a ella con sus propias exigencias de consumo.

El periodismo de consumo, dice Rivas Troitiño (2003: 308, 312), presta un gran servicio al ciudadano. Es periodismo en pleno sentido, es decir, de investigación; con un componente pedagógico o de formación que exige de una responsabilidad social concreta, por lo que no debe ejercerse por parte del periodista especializado de un modo militante, sino con objetividad y responsabilidad.

La redacción periodística especializada en gastronomía se implementa con sus disciplinas auxiliares, conforme a la filosofía de esta información: «la especialización fecunda es la que integra el máximo volumen de conocimientos en una idea ordenadora», que no pierde la visión de conjunto porque engloba todos esos conocimientos siguiendo un fin determinado previamente.[75]

---

74 El periodismo es, según lo define Lorenzo Gomis (1991: 32), «un método de interpretación sucesiva de la realidad social».

75 Borobio (1981: 58) *cit*. por Berganza Conde (2005: 19).

La especialización en periodismo, como afirma Berganza Conde (2005: 39), es fruto, en gran medida, de la exigencia de una oferta de calidad informativa, con contenidos específicos que son abordados por el especialista con profundidad y rigor. Es, cada vez más, la demanda de una audiencia diversa también —para el periodismo electrónico— y con intereses particulares específicos.

Como sucede con otras especializaciones periodísticas, la golosa requiere del estudio de la materia objeto de análisis: la gastronomía, de un enfoque determinado de trabajo, de un lenguaje propio y de la consulta de fuentes específicas; más un conocimiento adquirido a través del paladar y la cata de productos, noción de las técnicas culinarias, visitas a restaurantes, etc., afirma Pérez García (2015: 32).

Desde que la gastronomía se convierte en un contenido periodístico ordenado y agrupado dentro de los límites de su propia sección (véase epígrafe 3.8), tal y como le sucede al resto de materias asentadas como especialidades informativas, estos textos delimitan un área de especialización periodística. Este espacio es, según Orive y Fagoaga (1974: 83)[76], aquel

> subcampo concreto de la información dentro del cual un profesional es capaz de desempeñar su quehacer periodístico de forma óptima y fiable con el empleo de una estrategia operativa fundada siempre en el cuadro del trabajo multidisciplinario.

Un desconocimiento en profundidad, debido a la falta de especialización, puede llevar al periodista a incurrir en errores como el mencionado por Pérez-Reverte de recomendar un menú anticrisis elaborado con ingredientes de los más cotizados en el mercado de abastos. Equivocaciones como esta, disculpables en un periodista destinado a informar de cuestiones generales, lo son menos en uno experto.

---

76 *Cit.* en Berganza Conde (2005: 106).

El periodista gastronómico especializado profundiza más en su análisis para difundir un mensaje a la altura de conocimientos que la audiencia gourmet o *foodie* demanda o espera. Desde el último cuarto del siglo XX con el inicio de la democratización del gusto, el interés del público en general por la cultura alimentaria ha aumentado hasta dispararse, y con ello su nivel de conocimiento, en la Sociedad de la Información.

El caso es que la información gastronómica especializada no se ha profesionalizado en España de la misma forma que lo ha hecho la industria alimentaria. Y uno de los motivos es que, en las facultades oficiales de Periodismo, esta parcela tan pujante de la especialización periodística aún carece de una asignatura estable en los actuales planes de estudios.

La formación para esta actividad profesional, al margen de los programas universitarios, ha conducido al periodismo gastronómico a la situación de indefinición teórica apuntada en su investigación por Mitjans Ribera (2016); lo que lleva al alumno a ignorar qué itinerario debe seguir para formarse como periodista gastronómico, así como qué función social va a desarrollar mediante el ejercicio de su profesión.

Entre las numerosas publicaciones especializadas en gastronomía que existen en el mercado de la prensa golosa en España citamos, además de los cuadernillos hebdomadarios, que hemos visto anteriormente, revistas como *ABC Gurmé Málaga*; *Apicius*, *Beef*, *Bon Viveur*, *Club de Gourmets*, *Condé Nast Traveler*, *Excelencias Gourmet*, *FACYRE* (Revista de la Asociación de Cocineros y Pasteleros de España), *Hosteltur*, *Lo Mejor en Turismo y Gastronomía*, *Ondo Jan, La guía para comer bien en Guipúzcoa*, *Origen*, *Pastry Revolution*, *Sobremesa*, *Vino+Gastronomía*, *Vinos y Restaurantes*, entre otras.

Dos publicaciones al servicio de la hostelería: *Agro Magazine*, primer plan de marketing

digital del campo, y *Ondojan.com*, el notario de la restauración guipuzcoana.

La gastronomía, objeto del periodismo gastronómico

La gastronomía, expresión culta y refinada del hecho culinario, es una parte relativamente pequeña de un saber mucho más amplio como es la cultura alimentaria. Comparado así, el periodismo gastronómico acotaría un área igual de reducida con respecto a la delimitada bajo el marbete de la información alimentaria, porque no es lo mismo; cobrando ahí su importancia la definición, o definiciones, de gastronomía.

La voz gastronomía, cuyo tratamiento periodístico es el objeto de estudio de este manual, se define en los distintos diccionarios y enciclopedias con diferentes matices y características. Motivo por el que le dedicamos un capítulo monográfico en la primera parte de este trabajo (véase *La cocina de la crítica,* capítulo 2º. Definiciones de gastronomía y otros conceptos afines).

Conocer cómo definen la gastronomía, tanto los libros como los gastrónomos, lleva a usar este término con propiedad. En ocasiones, los periódicos apelan a la gastronomía para referirse a todo lo contrario de lo que esta es. Equiparándose de paso al gourmet con quien ingiere sin conocimiento del origen, características organolépticas, forma de elaboración, etc., de los manjares, cuando estos lo son y no se trata de subproductos.

> 103. Ecos de Sociedad. En Vigo se ha celebrado un concurso de gastronomía. Consistió éste en tomarse dos docenas de huevos fritos, dejando á voluntad del gastrónomo el vino y pan que quisiera consumir durante el banquete. A uno de los concurrentes le parecieron poco las dos docenas y elevó la cifra hasta treinta huevos, y, además, tres cuartillos de vino y el correspondiente pan. De seguro que dirán que ese héroe del estómago ha cometido esa heroicidad por dejar satisfecho a su amor. ¡Quién sabe si no habrá sido por

dejar satisfecho á su estómago. En: *La Correspondencia de España*, Madrid, 13.11.1910, p. 3.

104. Tarragona. 28.—Una pintoresca exhibición de gastronomía ha dado en esta capital José Forcadell, empleado de ferrocarriles y conocido con el sobrenombre de «El Campeón», por sus pasadas proezas deportivas, entre las que se cuenta el haber seguido a un tren cerca de veinte kilómetros a una marcha más que regular.

La exhibición gastronómica, dada la presencia de numeroso público, consistió en comerse 30 plátanos, el último de ellos con cascara, acompañados de una buena cantidad de serrín y todo ello, con fuertes tragos de gasolina. Cifra, «Sorprendente exhibición gastronómica en Tarragona», en: *La Vanguardia Española*, 29.03.1946, p. 11.

El termino 'gastronomía' deriva del griego *gaster* (estómago, bajo vientre) y de *nomos* (ley, regla, base). La gastronomía es, por tanto, «arte, colección de reglas, para comer bien; afición a los buenos bocados». A su vez, la voz *gaster* interviene en la formación de otros *neovocablos* como *gastrómano*, gastrónomo y *gastrólatra*, que significa «esclavo, idólatra del vientre, dado a la gula» (Felipe Monlau, 1856: 285).

El étimo de la voz gastronomía nos indica el concepto regulador, que está en su origen, de tales excesos en el mundo clásico. La España del XVIII lo asocia inmediatamente a la gula. Éramos un país de tradición grecolatina y judeocristiana oponiéndose a relegar nuestro arte de cocina por la gastronomía, que introduce la Ilustración francesa. Considerada, según hemos visto antes, hereje, magnicida y contraria al latín y al griego como idiomas científicos.

La gula, clasificada como pecado capital desde el siglo XII, no es gastronómica por displicente. «En el hartazgo no hay deleite, sino

pesadumbre», dice Insúa en un artículo costumbrista navideño.[77] Buena fecha para rememorar la advertencia a los gulescos del apóstol descabalgado camino de Damasco: «El fin de aquellos cuyo dios es el vientre será de perdición y confusión» (*Epístola de San Pablo a los Filipenses*, III, 19)[78].

Esta idea moralista de la comida la introduce en la prensa la literatura costumbrista, según Blanco Hernández (2015), de moda en aquel momento. La apología de la gula está hoy prácticamente desterrada de los medios de comunicación, promotores de una alimentación más equilibrada con el consumo de las cantidades y calorías justas, para evitar las enfermedades causadas por esa otra pandemia que es la obesidad.

> 105. En el salón de conferencias un diputado obeso y gastrónomo, que ha almorzado en compañía de un colega y ha injerido [sic] caviar con algún exceso, pide bicarbonato. «Croniquilla de Ahora», en: *Ahora*, 15.05.1932, p. 5.

En el Periodismo Informativo[79], el obeso deja de considerarse la encarnación del pecado de Pantagruel para convertirse en motivo de piedad, de broma y, en adelante, directamente en una persona enferma o a régimen. La desaforada gula, que paradójicamente nos horroriza más que la hambruna en el tercer mundo, tiene alguna virtud positiva. Como la de hacer a los hombres unirse y tratarse como hermanos.

> 106. La gula. Es un adorno social, que toma el nombre suave de gastronomía. Es un arte dedicado á producir en el paladar gratas sensaciones. Si continuara siendo pecado mortal,

---

77 Insua, Alberto, «El alma y el estómago», en: *ABC*, 24.12.1961, p. 41.

78 *Íbid*.

79 José Francés, «Defensa y piedad del obeso», en: *Ahora*, 15.05.1932, p. 18.

> ¿qué sería de los pasteleros y fondistas? Qué hornadas de cocineros entrarían en los infiernos...
>
> Los que dan y admiten banquetes suntuosos...
>
> Y sin embargo, sólo la gula hace fraternizar á los hombres en torno de una mesa.
>
> En otro tiempo la gula horrorizaba; hoy extremece [sic] la idea del ayuno. Los adelantos de la química concluirán con los gastrónomos: se falsificarán los alimentos con tal arte, que cada cual sólo comerá de veras aquello que se guise él mismo.
>
> Un fondista es hoy un prestidigitador. Siempre que nos sirven en una buena fonda expléndida [sic] comida, podemos notar esa verdad, porque á las tres horas tenemos hambre. ¿Qué carnes, pescados, guisos y legumbres, nos darán, que cuando tan sabrosos y abundantes, sólo sirven para abrir el apetito? Y condenarse por una apariencia de alimentos es cruel. Pecar contra tener gula y hambre. José Fernández Brémon, «Rehabilitación de los pecados capitales», en: *El Defensor de Granada*, 31.01.1889, p. 2.

La primera referencia literaria gastronómica en Occidente data del siglo IV a. C. Cuando un poeta siciliano, Arquestrato de Gela, que viaja por el mundo degustando las mejores viandas, escribe su poema *La gastronomía.* Este goloso vate, apodado «el ligero» —lo que vincula al gastrónomo con el ideal esbeltez ya desde su origen— creó esta nueva palabra y tituló con ella la primera guía gastronómica en verso.

Arquestrato escribió su poema gastronómico en hexámetros homéricos. Arte poético que usó para darle a su composición la máxima dignidad lírica. Demostraba así un convencimiento por este tipo de trabajos que no tuvo Brillat-Savarin, quien publicó en 1825 su magistral *Fisiología del gusto* o *Meditaciones de gastronomía trascendente* sin firma; en la creencia de que alguien con tan alto cargo —era un

alto magistrado— como el suyo no debía dedicarse a reflexionar sobre este tipo de temas, por considerarse menores.

La palabra gastronomía, ya como apelativo de un concepto más moderno y acorde a lo que entendemos hoy como tal, renace en la Francia de principios del siglo XIX. En el proceso de revitalización del término interviene nuevamente un comunicador en verso: el poeta Berchoux. Lo recordaba Manuel Martín Ferrand[80] en una de sus didácticas columnas gastronómicas en *XL Semanal*:

> La introducción del concepto 'gastronomía', al menos su verbalización, se la debemos a un mediocre poeta francés del finales del XVIII y principios del XIX, Joseph Berchoux, que alcanzó más fama por prófugo de la Revolución que por escritor.

La prensa de la época cita versos de su libro *La gastronomía o arte de comer* que se reseña y anuncia profusamente en numerosos medios. Entre los que lo promocionan, están el *Diario de Madrid* y *El Diario Mercantil y Económico de Cataluña.* En la cuarta página del ejemplar nº 186, correspondiente al sábado 2 de septiembre de 1820, el diario madrileño *Miscelánea de Comercio, Política y Literatura* publica la nota siguiente:

> La gastronomía ó [sic] arte de comer: poema didáctico en cuatro cantos, traducido por don Manuel Pedro Sánchez Salvador: un tomo en 8.° en papel vitela, Impreso y encuadernado en Londres. Esta obrita dedicada al señor duque de San Carlos, siendo embajador estraordinarió [sic] en dicha córte [sic]: es traducción de la que escribió el célebre Berchoux, cuyo nombre hace inútil todo elogio. Véndese en la librería de Hurtado, calle de Carretas, á (sic) 14 reales.

---

80 Martín Ferrand, Manuel. «Gastronomía» en: *XL Semanal*, 2007, p. 81.

El término gastronomía va a florecer en Francia en dos momentos concretos, que corresponden, según Martínez Llopis (1998: 338), a los períodos napoleónicos conocidos como del Consulado (1799-1804) y del Imperio (1804-1815). Afirma este historiador de la cocina que aun siendo Napoleón un detestable gastrónomo, se rodeó de dignatarios que amaban la buena mesa, como Cambacérès y Talleyrand.

107. La cocina es supra-selecta; en esta materia, Talleyrand-Perigord le da quince y raya al emperador de los franceses y á todos los emperadores del mundo; si Napoleón es el emperador de las batallas, Talleyrand es el emperador de la gastronomía. Carlos Mendoza, «El fausto, el amor y la moda a través de los siglos», en: *Hojas Selectas*, 01.01.1909, p. 987.

108. La gastronomía es uno de los aspectos más interesantes del turismo, ya que los platos regionales, bien confeccionados, constituyen uno de los placeres de los viajes. Y todo lo que tienda á refinarlos, á buscar el modo de que sepan exquisitamente á los descontentadizos paladares de los extranjeros, es digno de encomio.

    El turista más enamorado del arte, de las tradiciones, de la historia, desciende, como cualquiera gourmet sin sentido de lo bello, á la satisfacción de las necesidades imperiosas de la comida, la bebida y el sueño. Y si le dan mal de comer, si duerme incómodo, sus satisfacciones espirituales, sus sensaciones estéticas, serán borradas en breve por el recuerdo de las molestias físicas, concretadas en dolores de estómago, en agujetas, en todas las consecuencias desagradables de las malas comidas y las noches pésimas.

    ¡Así es la vida, y no hay modo de reformarla!... León Rollin, «Alrededor de una asamblea», en: *La Correspondencia de España*, 17.06.1912, p. 1.

La cultura gastronómica implica saber el modo de producción, origen y temporada óptima de consumo de un alimento selecto; economía y tradición cultural, virtudes dietéticas y cualidades organolépticas de su degustación y, sobre todo, desde el aspecto lúdico del turismo gastronómico, el conocimiento de los locales de restauración donde mejor lo cocinan conforme a las últimas tendencias del gusto.

3.2.1 Periodismo, publicidad y relaciones públicas

La Redacción Periodística, área de las Ciencias de la Comunicación (Martínez Albertos, 1977: 23), comprende un campo de la actividad humana con los requisitos propios de los fenómenos comunicativos: intercambio de informaciones entre un emisor y un receptor, un mensaje ordenado según un determinado código compartido por ambos y que se transmite a través de unos medios o canales de difusión colectiva.

Como actividad comunicativa que difunden los *mass media*, la Redacción Periodística es una modalidad concreta de la comunicación de masas que implica el uso, de modo correcto y honesto, de unas determinadas técnicas de expresión; y que los mensajes masivamente difundidos se refieran, específicamente, a lo que Sanabria (1966: 29) denomina contenidos típicamente informativos: «hechos, ideas, conceptos o juicios»[81].

Estas cuatro grandes categorías dentro de la información contingente o publicística comparten todas una misma técnica social y un mismo fin (Martínez Albertos, 1970: 30): «El objetivo común es el logro de unos determinados estados de juicio o ánimo entre los ciudadanos de una comunidad, la polarización de las opiniones individuales en torno a algo más o menos coyuntural: la opinión pública».

---

81 *Cit*. en Martínez Albertos, 1977: 18.

A) Información contigente (o información publicística).
1. Información de actualidad.....Periodismo
2. Propaganda ideológica.....
3. Anuncio (Publicidad comercial).....Publicidad
4. Relaciones Públicas.....

B) Información no contigente
Enseñanza, educación.
Apostolado.
Captación de prosélitos, agitación política.
Comunicación artística.

José Luis Martínez Albertos (1981: 21).

Los cuatro puntos en que se subdivide el primer bloque señalado en el cuadro anterior, correspondientes a la información contingente o publicística, prosigue Martínez Albertos (1981: 32), se desarrollan, en función de los diferentes fines específicos que albergan las distintas clases enumeradas en cada uno de ellos, del modo siguiente:

1.– La información de actualidad o *Periodismo* tiene como fin específico la difusión objetiva de hechos a través de la información y la interpretación de los acontecimientos que son noticias.
2.– La *Propaganda* tiene como fin específico la difusión de ideas o doctrinas por la vía de sugestión emotiva que se dirige a lograr cierto grado de coacción sobre los receptores.
3.– El anuncio o *Publicidad comercial* tiene como fin específico la difusión de una mercadería entre los consumidores en un régimen de mercado competitivo.
4.– Las *Relaciones Públicas* tienen como fin específico la difusión parcial de hechos e ideas relacionados con una actividad o servicio, con el objeto de crear un clima de cordialidad pública a favor de este servicio.

Desde la aparición de los primeros contenidos gastronómicos y culinarios en la prensa del XVIII hasta el *boom* mediático de la gastronomía contemporánea, el interés del público por estas cuestiones ha ido creciendo sin parar hasta convertirse en una de las especialidades periodísticas de éxito, en cuanto a periodistas dedicados a cubrir estos espacios, lectores e ingresos publicitarios generados con la publicidad y sus eventos.

El texto de este anuncio del restaurante Parisiana, que encontramos publicado en portada de *La Correspondencia de España* del 23 de junio de 1909, tiene el mismo tono y emplea los mismos adjetivos que muchos textos del periodismo gastronómico que no son, en principio, publicitarios. Esto se debe a que la publicidad gastronómica surgió y desarrolló su lenguaje antes de que lo hiciera la crítica de restaurantes.

> ¡Qué precioso documento será para la historia de la gastronomía un menú del restaurant *Parisiana*! ¡Platos exquisitos, manjares escogidísimos, servicio elegante, música deliciosa, precios económicos! Con el nuevo servicio á la carta, comer en *Parisiana* es un lujo al alcance de todas las fortunas.

En *El Globo* (04.08.1920, p. 1), diario fundado por el brillante orador político Emilio Castelar, leemos este otro aviso del restaurante donde se asegura que es «el mejor y más elegante de Madrid».

Como especialidad de la información de consumo, el periodismo gastronómico es una práctica profesional que, por su proximidad con la industria turística y alimentaria, se ve expuesto a diferentes presiones. Estas, en algunos momentos, llegan a desdibujar la función de servicio público que, bajo la ética y deontología periodísticas, debe guiar siempre la actividad de la prensa, ya sea esta generalista o especializada.

Esta cercanía puede hacer que los mensajes periodísticos de contenido gastronómico que difunden los medios de comunicación no

alcancen ese riguroso nivel informativo que los teóricos exigen al periodismo especializado. Muchos de ellos son más propios de otros ámbitos de la comunicología y de la información contingente o publicística, como el periodismo generalista, la propaganda, la publicidad y las relaciones públicas.

Antes de internet (véanse epígrafe 2.7 y capítulo 5º), la reputación de una marca se construía desde los gabinetes de comunicación, las agencias de publicidad y de relaciones públicas; encargadas tradicionalmente de crear una opinión pública favorable a los intereses comerciales de sus clientes. En este caso, empresas de alimentación y bebidas, restauración, instituciones culinarias, entre otras.

Acción y Comunicación, fundada en 1994 por Ana Escobar, es la decana de las agencias de comunicación y relaciones públicas especializada en gastronomía, vinos y *lifestyle*. Desde entonces, ha estado siempre a la cabeza en este sector contándose entre sus clientes algunas de las firmas más importantes de la industria gastronómica, editorial y alimentaria, entre otras.

La mayoría de compañías alimentarias, ya sean realmente gourmet o sólo a efectos publicitarios, cuenta con una agencia de comunicación de cabecera. Esta se encarga de elaborar y distribuir mensajes con carácter promocional o publicitario; tanto de alimentación y bebidas como de cocineros y locales de restauración, tiendas *delicatessen,* etc., cuya imagen y reputación digital representan y construyen.

> A menudo observamos cómo multitud de chefs necesitan, para sobrevivir, levantar en torno a sí todo un aparato de prensa que los dé a conocer. Es lo que se ha venido llamando marketing gastronómico. En ello encuentran los cocineros una fuente de ingresos para sufragar las pérdidas de sus restaurantes, pero les requiere ocupar su tiempo en impartir conferencias y presentaciones y participar en charlas por toda la geografía (Berasaluce, 2018: 75).

Entre las publicaciones propagandísticas y publicitarias de contenido gastronómico figuran los cuadernillos especiales que editan los negociados públicos de Turismo de los diferentes Gobiernos municipales, autonómicos, etc., y las revistas gastronómicas de los supermercados. Una de las primeras fue *El comestible*, donde firmó el recordado Juan José Lapitz Mendía (Sánchez Gómez, 2017).

> 109. —¿Y esta revista que tiene en las manos?
>
> —Es la revista que puntualmente cada mes edita Caprabo para todos los clientes.
>
> —¿Una revista para los clientes? ¿y gratis?
>
> —Sí, y en ella por un lado tenemos la lista completa de todas las ofertas y promociones y también hay artículos interesantísimos de consejos médicos, recetas de cocina recomendadas por acreditados restaurantes, una sección de gastronomía, consejos de belleza, etc. Es ciertamente muy amena. En: *El Periódico de Catalunya*, 06.05.1980, p. 5.

Los periódicos asumen la organización de congresos gastronómicos a mediados de los noventa, coincidiendo con un nuevo modelo congresual sustentado en la imagen pública de los cocineros, quienes iniciaban entonces la revolución mundial de la cocina creativa en España. En el caso de San Sebastián Gastronomika (anterior *Lo Mejor de la Gastronomía* de Rafael García Santos) y de Madrid Fusion, adquiridos por el Grupo Vocento en 2020.

Un mercado de consumo directo como el gastronómico —casi de primera necesidad para los más aficionados—, constituye un ámbito propicio para difuminar, interesadamente, las traspasables fronteras entre los géneros publicísticos.

Con fines delimitadores de las funciones propias de las diferentes técnicas de comunicación social denominadas como periodismo, propaganda, publicidad y relaciones públicas.

Tras aplicar un análisis de contenido a una muestra de 100 piezas periodísticas de diferentes medios de comunicación, nacionales e internacionales, el Trabajo de Fin de Grado de Sara Iglesias Castelló (véase bibliografía), de la Universitat San Jaume, concluye que la «mayor parte de la información tiene grandes cantidades de contenido propagandístico, perdiéndose en muchos casos el objeto de la noticia.

Es una práctica doblemente desleal, contra las agencias publicitarias y los lectores de prensa, la relación extraperiodística que entablan, con profesionales de la gastronomía, las empresas que desarrollan actividades económicas paralelas a la publicación periodística que editan. Así, estas se aseguran protagonistas para sus actos promocionales y los otros, una publicidad camuflada de periodismo gastronómico.

Los medios tienen la obligación de indicar cuando un contenido es «remitido», ya que el lector debe poder diferenciar el mensaje periodístico del propagandístico o publicitario. El problema surge con la publicidad camuflada de periodismo serio. Con objeto de conocer los estilos, funciones y características específicas propias de cada tipología textual, a continuación definimos teóricamente los géneros en el periodismo gastronómico.

No todos los cuadernillos de gastronomía que se editan cumplen la función social de orientar al lector en sus decisiones de ocio y consumo goloso. Algunas publicaciones que el periódico subcontrata a una empresa externa, generalmente, por falta de estructura, capacidad o conocimiento del tema, pueden acabar al servicio particular de esa editora ajena al periódico en lugar de al servicio de los lectores, que es lo que corresponde al ejercicio del periodismo.

Géneros periodísticos y gastronomía

Según qué objetivo se plantee el periódico, recurrirá a un género u otro. Con la noticia da a conocer un hecho de actualidad; con el reportaje se informa de un tema en profundidad; mediante la entrevista se conoce a un protagonista de la actualidad y la labor que desarrolla; la columna y el artículo recogen comentarios y ensayos, respectivamente; y con la crítica y la reseña se valoran obras de creación intelectual.

Los géneros periodísticos, que emanan de los literarios, son modelos de escritura creados para dar respuesta a una demanda de conocimiento de la sociedad. Son fórmulas establecidas de la redacción periodística, cuya tipología de mensajes se organizan en dos grupos: de un lado, los géneros informativos e interpretativos y de otro, los de opinión y argumentativos.

Porque el periodismo se divide según la naturaleza de sus géneros, distinguimos entre información y opinión.[82] En un sistema abierto con interacciones permanentes entre los elementos de una sociedad, como advierte Gutiérrez Palacio (1984: 13), no parece fácil establecer una separación neta entre información y opinión; pues ambos bloques periodísticos equivalen a dos grados de interpretación según Lorenzo Gomis (1991).

Esta separación entre información y opinión debe quedar visualmente muy clara, para que el público pueda distinguir perfectamente entre los textos del periodismo informativo y del argumentativo de una manera diamantina. El diseño periodístico recurre a distintos elementos gráficos como filetes, títulos de sección, epígrafes para encabezar tipologías textuales como la columna, entre otros.

---

[82] Opinión e información, afirma Sáiz (1983: 10, 20), son los dos grandes ejes del fenómeno periodístico siendo las dos formas habituales del quehacer en esta profesión.

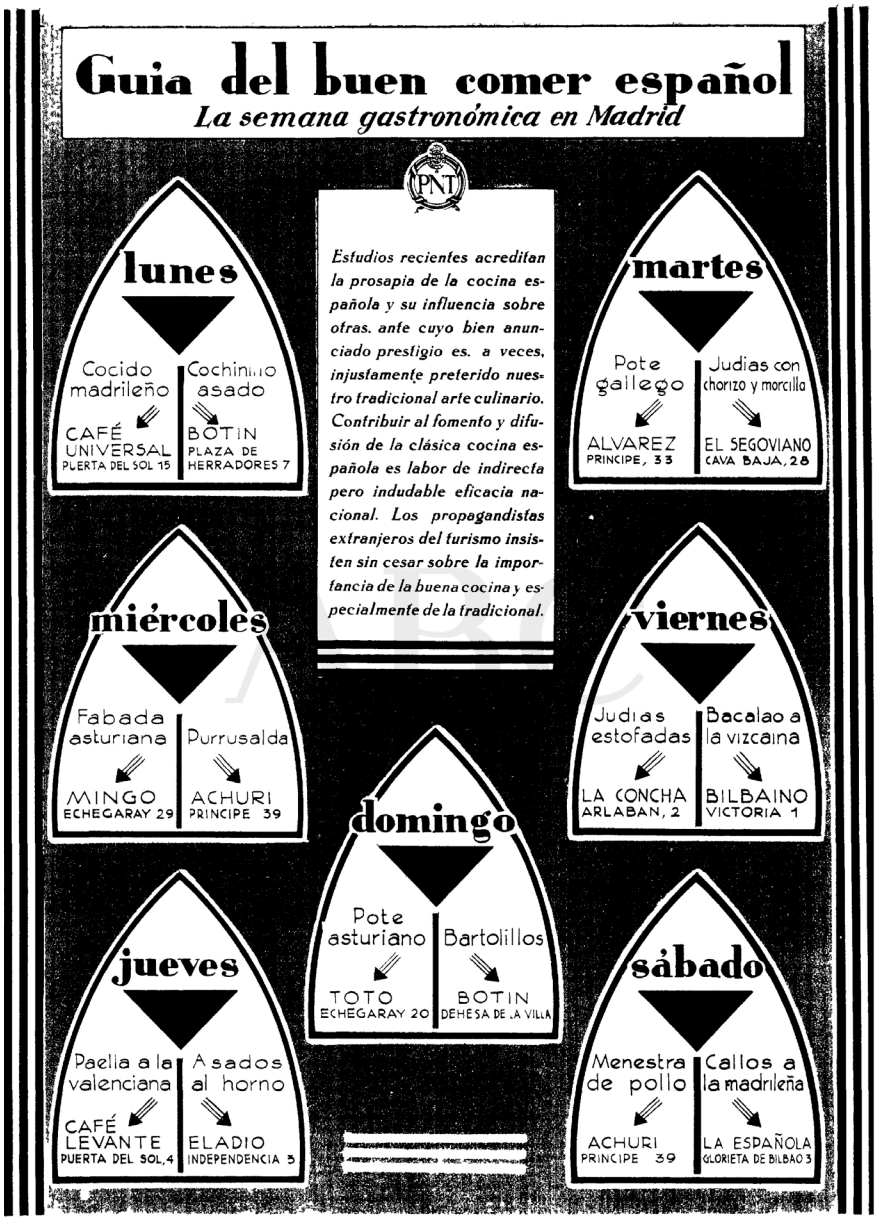
La separación que los teóricos vienen estableciendo entre los diferentes géneros periodísticos es convencional. Nunca exacta. Los géneros no se deslindan perfectamente unos de otros porque, en la práctica, ninguno de ellos presenta peculiaridades absolutamente puras. Igual sucede con la literatura, que tiende al mestizaje.

Metodológicamente, Martín Vivaldi (1987: 22) reconoce y admite

> la dificultad de deslindar campos, de precisar netamente, de diferenciar un género periodístico de otro. Como en todo campo artístico —y el periodismo es también arte—, hay un entrecruce de rasgos: artículos que tienen mucho de crónicas; crónicas que son propiamente artículos, y reportajes especiales que, por su tono y enfoque, rozan el campo de la crónica o del artículo.

Martínez Albertos afirma que redactar es un acto y, para algunos, también un arte, pues se trata de una teoría y, al mismo tiempo, de una técnica de trabajo para la elaboración de mensajes. Es precisamente esta parte artística de la redacción periodística, esta vertiente creativa, la que permite a un texto no encasillarse dentro de los límites conceptuales que la teoría de los géneros periodísticos le delimita.

A la hora de determinar su alcance lingüístico, puede que los géneros del periodismo especializado en gastronomía planteen ciertas dificultades. Habida cuenta de que la tradición escrita de la golosinería, que es absolutamente sensorial, presenta una marcada tendencia a la literariedad, a la escritura artística, por parte de los gastrónomos, que desdibuja las fronteras teóricas que ordenan los géneros periodísticos.



Página publicitaria de la restauración madrileña, en: *ABC*, 22.06.1930, p. 14.

44 LA VANGUARDIA SÁBADO, 23 JUNIO 1990

AGENDA DEL GOURMET
RESTAURADORES CON TRADICION Y PRESTIGIO

El sabor de los buenos manjares, ese elemento intangible del que Julio César se deleitaba antes de pensar en cualquier otra cosa.

Desde los tiempos más remotos de la Antigua Roma hasta nuestra época, el hombre ha sabido conservar los viejos sabores, la artesanía culinaria y el "savoir faire".

Hondo estallido de una devoción que, sumergida en las profundidades de la memoria, perdura en las mentes de los que han escogido como profesión uno de los mejores tesoros que tiene la humanidad:

La Gastronomía y sus secretos.

Generación tras generación se ha llevado el arte culinario a su punto más alto, luchando siempre por preservar su valor y tradición. Nuestra intención es mostrarles algunos de los más grandes artífices de la gastronomía que han contribuido con su trabajo y dedicación a enriquecer, de buen grado, nuestra cultura.

Hombres que se sitúan entre algunos de los mejores gastrónomos del país, y que han dado lo mejor de cada uno elevando nuestro prestigio gastronómico a altos niveles.

La Gastronomía es un Arte, y nosotros damos nuestros mejores aplausos a estos grandes profesionales que han consagrado su vida para enriquecerla.

Mónica Ventura
Josep Urgellés

Restaurant Eugènia

Un restaurante con personalidad propia

Josep Pedrell y Eugènia Rigual

Josep Pedrell Font nace en Cambrils en el año 1937, hijo de una familia de restauradores: Los Gatell. Su formación se solidifica en sitios tan importantes como el Hotel du Rhone de Ginebra o el Hungaria Restaurant de Londres.

En 1971 funda el restaurant Eugènia junto con su esposa Eugènia Rigual. Hasta hoy han sido 19 años de dedicación y trabajo intenso para ofrecer los mejores pescados y mariscos de Cambrils elaborados con toda profesionalidad que denota un restaurante de prestigio como éste. Esta labor ha sido acreditada por numerosos premios y trofeos que contribuyen a enriquecer la historia de este restaurante: Trofeo Gastronómico Internacional, Europa 84. Maître de Table Comrerie de la Chaîne des Rôtisseurs, Trofeo Internacional de Turismo y Hostelería, etc.

La tradición de la familia Gatell es la historia de varias generaciones dedicadas en cuerpo y alma a la restauración, con esto se ha conseguido que la cocina autóctona "galletana" goce de un enorme prestigio internacional, siempre manteniendo la innovación y la calidad.

Josep Pedrell ha sabido llevar su profesión con una gran voluntad y vocación, dando a su restaurante una personalidad propia.

Tel.: (977) 36 01 68

RESTAURANT CAN TRAVI NOU

Retorno al pasado

Pep Soler y Teresa Ribatallada

Entre la belleza natural y salvaje se alza esta majestuosa masía que data del año 1700 y que en 1982 abrió sus puertas como restaurante. Can Travi Nou ha dado vida a un barrio que poca gente conocía. En su estructura y decoración conserva el recuerdo de sus antepasados, las cerámicas de Aguadé y las pinturas de Vilarrufat hacen acto de presencia en este rústico lugar.

De la mano de Pep Soler y su mujer, Teresa Ribatallada, Can Travi Nou nos ofrece una cocina ampurdanesa elaborada y cuidada por el chef Josep Mercader, que da vida al arte culinario de este restaurante.

Can Travi Nou cuenta con salones privados y comedores de la antigua tierra. Lo cual ha permitido que este oasis situado dentro de Barcelona se haya convertido en una cita obligada para todo amante de la cocina artesana y de la tranquilidad.

Can Travi Nou nos transmite el sabor de las cosas tradicionales, de la cocina basada en los elementos naturales cuidados punto a punto para que conserven todo su carácter.

No se trata sólo de comer bien, sino que Pep Soler y Teresa tratan de que el comensal se deleite con lo que está saboreando y se encuentre como en casa.

Con Can Travi Nou volvemos al sabor del pasado.

Tel.: 428 03 01

LA CANASTA

El viaje a un mundo diferente

Miguel Yepes y María Rosa Martí

Entre la Plaza del Mar y el Paseo Marítimo se halla "anclada" una gran "nave" gastronómica de belleza y encanto natural.

La Canasta es un mundo aparte, algo diferente para la persona que está acostumbrada a los restaurantes convencionales. Tanto la decoración como la distribución y estructura del local son dignos de admirar por poseer todas las características y detalles que tienen los grandes salones de un gran transatlántico. Destaca la originalidad de su acceso semejante al corredor de un buque que se prolonga hacia los diferentes salones: Salón insignia, El Camarote...

Miguel Yepes, hombre de gran vocación y dinamismo que, ayudado por su mujer María Rosa, ha llevado a cabo durante treinta años la difícil tarea de conseguir nombre y prestigio en el mundo de la restauración. Desde los doce años, Miguel Yepes ha vivido dedicado exclusivamente a lo que es su vocación, la gastronomía.

Tanto la carta como la decoración del restaurante son producto de una imaginación y originalidad desbordantes, propios de una gran personalidad. Desde un principio, Yepes ha sabido cuáles eran sus objetivos y, llegado a un nivel profesional bastante importante, su intención es la de transmitir a sus clientes y amigos lo que él ama y conoce perfectamente: El arte de la cocina marinera y el sabor original de los frutos del mar.

Miguel Yepes nos invita también a visitar su otro restaurante "Pepperone", ubicado en Castelldefels y regentado por su mujer María Rosa Martí, que les atenderá muy amablemente.

Tel.: 665 68 57

RESTAURANT CAN RAMON

Profesionalidad y buen servicio

Ramón Rafart y Mercè Vilarrasa

Después de trabajar en el sector de la hostelería durante largos años en sitios como Puigcerdá y La Molina, Ramon Rafart y su mujer, Mercè Vilarrasa deciden dar fruto a sus conocimientos poniéndolos a la práctica en un nuevo y acogedor restaurante, "Can Ramon".

Fundado hace 11 años, ha sido la sede de importantes reuniones y conferencias. Ramon Rafart ha llevado siempre su profesión motivado por una gran voluntad y vocación hacia la gastronomía. Su principal objetivo es dar originalidad y calidad a los platos que se elaboran en sus fogones y, ayudado por su hijo Ramon, dan a la carta un aire especial y cuidado, propio de unas manos expertas.

Ramon Rafart es una persona amable y sincera, que junto a su mujer y su hijo han aportado al pueblo de Santpedor una nota de distinción y calidad. En Can Ramon nos ofrecen la confianza y el servicio que espera el buen gourmet a la hora de empezar su ritual más preciado.

Hay que agradecer a la familia Rafart su labor y empeño diario por hacer que en cada nueva visita encontremos nuevas especialidades, algo diferente que hay que probar, esto demuestra una gran profesionalidad así como unos grandes deseos de que el cliente se encuentre a gusto y desee volver.

Tel.: 832 06 50

Gargantua i Pantagruel

El auténtico sabor de las tierras de Lérida

Josep María González Simó y Mercè García

Gargantúa y Pantagruel abre sus puertas en 1981 con la intención de dar fruto a un proyecto durante mucho tiempo perseguido: Demostrar a la provincia de Barcelona que los platos de la cocina de Lérida tienen una identidad y carácter propios.

Josep María González Simó es el hombre que decide llevar a cabo esta idea, iniciándose en la difícil tarea de la restauración. Con el paso del tiempo realizará una intensa y constante tarea de investigación en el mundo de la cocina comarcal de Lérida, con el propósito de ofrecer la mejor cocina tradicional y el auténtico sabor de las tierras de Lérida. Siempre ayudado por su mujer, Mercè García, y sus hijos, Ernest, actual chef, y Héctor, segundo maître, han conseguido que este restaurante sea un lugar muy frecuentado por los buenos gourmets, como un tesoro que posee la Ciudad Condal.

Actos como la "Setmana de la Cuina de Lléida a Barcelona", que organiza el restaurante Gargantúa y Pantagruel, han contribuido a dar a la gastronomía de Poniente el reconocimiento que se merece.

Josep María González Simó es autor del libro "I.ª Mostra de Cuina Lleidatana a Barcelona", y su restaurante pertenece a organizaciones tan prestigiosas como: La Chaîne des Rôtisseurs, L'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs, y la Peña Gastronómica de Sogall.

Es evidente que González Simó ha realizado un trabajo digno de admirar, elevando la gastronomía de Lérida a su punto más alto. Desde aquí damos un vito a favor de esta persona, para que su éxito continúe durante muchos años.

Tel.: 253 20 20

RESTAURANT SANT ANTONI

La calidad de los elementos frescos y naturales

Ricard Planas Laffitte

Su origen data del año 1942, años difíciles para nuestra sociedad. Años en los que predominaba el valor de las cosas bien hechas, el trabajo diario y la ilusión por ver que los esfuerzos continuos pueden dar fruto. Con esta ilusión, Ricard Planas Laffitte se inicia en el mundo de la hostelería, ayudado por su mujer, María Teresa Serra, y sus hijos. Con la intención de transformar una masía de campo en lo que es hoy el Restaurante Sant Antoni.

Desde 1964 hasta nuestros días, han sido largos años de trabajo y esfuerzo. Ricard Planas Laffitte con su mujer, María Teresa Serra, su hijo Ricard Planas i Serra, me recuerdan la historia de una familia que ha luchado durante toda su vida para poder ofrecer su arte culinario y aquella garantía de calidad que sabe apreciar el buen gourmet.

Sant Antoni nos ofrece un estilo diferente, rústico y artesano, que conserva el sabor de los alimentos frescos y naturales. Es la confianza que proporciona el saber que están pensando continuamente en la satisfacción del cliente.

Ambiciones, afán de superación y originalidad, han hecho que hoy el restaurante Sant Antoni sea uno de los lugares más frecuentados a la hora de comer bien.

Tel.: 751 04 81

Orotava

El arte de la gastronomía

José María Luna

Es la década de los sesenta, época de gran desarrollo cultural, en la que el arte y la vida son el motor que mueve el mundo.

José María Luna viene a Barcelona tras una sólida formación gastronómica en Suiza y, junto a su padre, José Luna, uno de los más grandes profesionales de su década, y su madre Pascuala Poyo, quien dedicó toda su vida a la creación y elaboración de platos de gran categoría culinaria, se hace cargo del restaurante Orotava.

Sueños y ambiciones que agotan el pensamiento de este gran hombre que ha dedicado su vida a la gastronomía. Noches de dormir, desprecio, consejos, discusiones, desilusiones... lo suficiente para hacer un gran nombre: Orotava, de una gran personalidad: José María Luna.

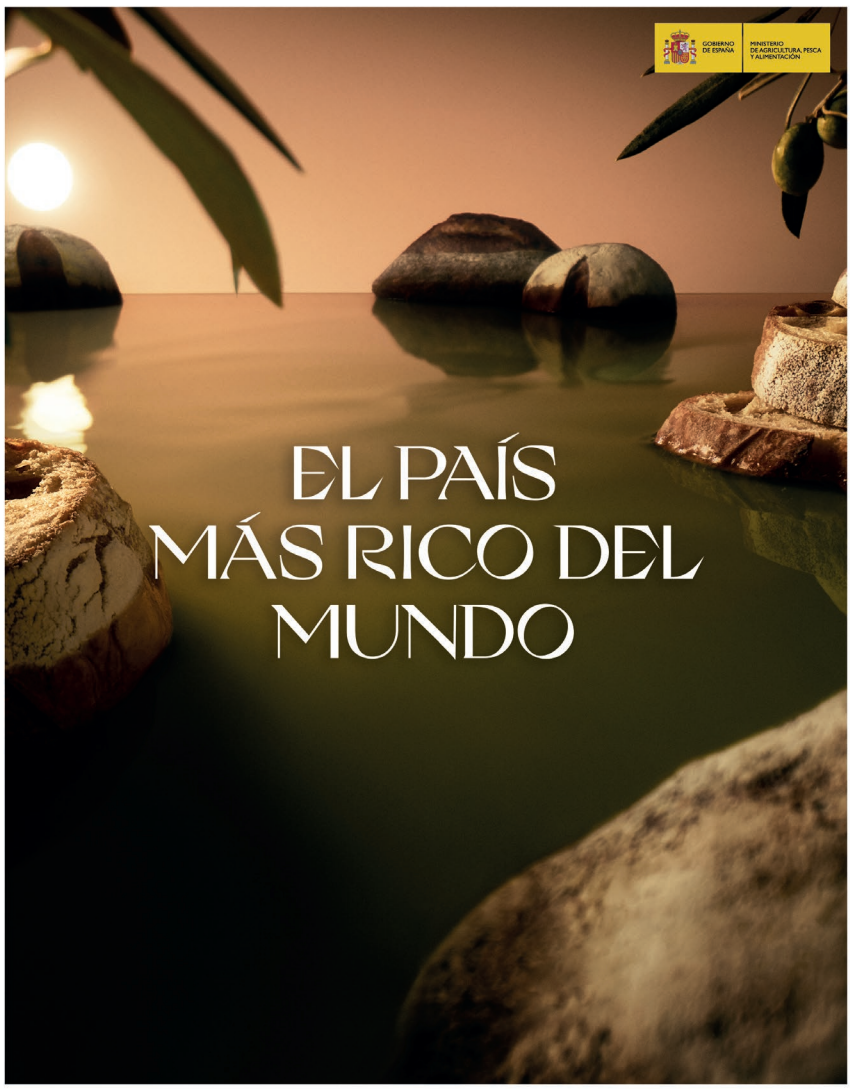
Orotava significa: tradición, dinamismo, máxima calidad y gastronomía profesional. En sus salas se respira el arte: Dalí, Picasso, Miró... Cada rincón refleja una nueva historia, un mundo diferente en el que se viven nuevas sensaciones.

El poder de los sentidos: ...Aroma del buen vino... ...Sabor de las cosas selectas elaboradas con el cuidado y dedicación de unas manos expertas: frutos del mar, platos de caza, las atracciones más exquisitas para el paladar...Recuerdos de cálidas conversaciones que han impregnado de importantes significados las paredes de este acogedor lugar desde 1930. (Oda poética y dedicatoria de Joan Miró, Libro Pictórico de Brugalla, cerámicas de Picasso, el Pati Blau de Santiago Russinyol, una copia de Los Borrachos, de Velázquez realizada en la misma época, poema de Salvador Espriu...).

Sesenta años de trabajo y después de largos viajes, queda reflejado en la propia carta, en sus platos, José María Luna ha enseñado su saber a la tercera generación: sus hijas Celia y Marta. El arte de la gastronomía se transmite en los componentes de Orotava como un valor innato, a lo que se le da la importancia que merece: Toda una Vida.

Tel.: 302 31 28

Restaurantes recomendados, en: *La Vanguardia*, 23.06.1990, p. 44.



Imágenes de la campaña del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno

de España sobre la riqueza gastronómica de los alimentos del país.

3.3 Referentes del periodismo gastronómico

Son los actores sociales y las cuestiones de las que se ocupa el periodismo especializado en gastronomía en su relato. Los separamos porque es importante distinguir entre el mensaje periodístico y la referencia —que también se construye desde los medios como parte de la realidad periodística— pues, según afirman distintos autores, entre ellos, Domínguez Rey (2013: 53), «un mismo referente admite diversos tipos de mensaje».

A continuación, los describimos ofreciendo una enumeración de los referentes personales y temáticos más en boga, de los que vienen ocupándose los medios de comunicación escritos en España, desde sus orígenes a mediados del siglo XVIII hasta comienzos de la tercera década del XXI.

Referentes personales del periodismo gastronómico

El mundillo gastronómico se desenvuelve en un entorno social presente en los textos de esta especialidad de la redacción periodística: el cocinero, el restaurador, el personal de sala, el productor, el enólogo, el público consumidor de estas experiencias así como también el asistente a ferias, congresos y todo tipo de eventos de cocina. De todos ellos, el referente principal, desde la revolución de las nuevas cocinas a hoy, es el cocinero.

La Redacción Periodística, técnica de comunicación social definida por Martínez Albertos (1977: 16) como el arte de ordenar unos determinados signos lingüísticos, dentro de una unidad de pensamiento, con el fin de transmitir datos e ideas de interés general a través de un medio de comunicación de masas es, además de esto anterior, «un modo de establecer relaciones» entre determinados colectivos humanos.

110. Ayer tuvo efecto la tradicional reunión del comité organizador y los periodistas, en las vísperas de celebración del Salón monográfico Nacional del Hogar y la Decoración y la Gastronomía e Internacional del Equipo Hotelero «Hogarotel», certamen que fue distinguido con la gran placa de Oro al Mérito Turístico en este año 1967 (...) En unas breves palabras, el presidente de la Comisión Permanente, don Jorge Vila Fradera, resaltó la superior importancia de «Hogarotel-7» manifestando que era la consecuencia del esfuerzo de organizadores y expositores y la popular acogida que había tenido el certamen. Añadió que en ello han contribuido la difusión que del certamen han venido dando los medios informativos, cuya meritoria labor «Hogarotel», deseaba distinguir ofreciendo la insignia de plata de esta manifestación monográfica a la Asociación de la Prensa (...) Al acto asistieron los miembros del Comité Organizador de «Hogarotel» y de su Comisión Permanente, así como periodistas pertenecientes a todos los diarios barceloneses y agencias informativas, así como emisoras locales de radiodifusión y la televisión (...) «Hogarotel-7, cien mil metros cuadrados de exposición», en: *La Vanguardia Española*, 01.11.1967, p. 22.

Los actores sociales que el periodismo gastronómico relaciona son, de un lado, los emisores de la información y de otro, sus receptores. Entre los primeros están los comunicadores profesionales, vinculados contractualmente con un medio o empresa informativa y los espontáneos, que publican por afición culinaria en las redes sociales de la gastronomía, los *gastroblogs*, etc.

Entre los receptores hay dos grupos: los profesionales (cocineros, restauradores, personal de sala, productores...) y los destinatarios finales del mensaje, el público. En un periodismo especializado en ocio y consumo de bienes y servicios gastronómicos, todo lector ostenta la

doble consideración de receptor y consumidor, desde que publica su opinión valorando los productos que consume, se le denomina también «*prosumidor*»[83].

Cocineros mediáticos. El cocinero sale de su anonimato en España a mediados de los años 70 con el movimiento de la Nueva Cocina Vasca. La cocina popularizó sus rostros cuando se abolieron las reglas de la rígida culinaria anterior, mediante la difusión de un nuevo discurso gastronómico, renovador y, de paso, reivindicativo de la identidad territorial.

«El hecho diferencial se fraguó también en los fogones», como recordará Vázquez Montalbán, nuevamente, en la serie de columnas «La vuelta a la cazuela de España» (*El País-Revista de Verano*, agosto de 2000).

El restaurador ya había hecho su aparición en los medios por primera vez en la época del Periodismo Patriótico (1808-1814), con el fondista Lorenzini, a quien hemos citado como el primer restaurador cuasi mediático. En cualquier caso, la gastronomía, o el arte de cocina, entró en la prensa en los anuncios laborales de los diarios de Nipho de la mano de su principal artífice: el cocinero.

Esta importancia de la figura pública del cocinero se aborda en un estudio, centrado en *La Vanguardia* y *El Periódico de Catalunya,* entre 2005 y 2015, de los investigadores Fusté-Forné y Masip (2018: 88); quienes concluyen que el discurso mediático de la gastronomía se ha construido, en dichos medios y etapa, sobre los chefs estrella, al vertebrarse sobre sus figuras la mayoría de las publicaciones de ambos rotativos:

---

83 Término acuñado por Alvin Toffler en *La tercera ola* (1980) como un acrónimo de productor y consumidor.

> Es decir, los chefs no solo son mediáticos por ellos mismos, por su tarea en las cocinas de sus respectivos restaurantes, sino también porque mediatizan productos y acontecimientos o porque potencian el turismo. En cierto sentido, el interés de la prensa por estas grandes figuras ha permitido que la gastronomía se democratizara, ha conseguido que se hiciera el salto de una gastronomía para forofos a una gastronomía para toda la sociedad. Una popularización que, sin ningún tipo de duda, ha encontrado posteriormente en Internet la plataforma de expansión definitiva.

Productores mediáticos. Un perfil que emerge en la digitalización de la gastronomía es el productor mediático. Él mismo es la imagen y el comunicador principal de su propia marca. Sin menoscabo de captar, a su vez, la atención de los más importantes medios de comunicación, que se hacen eco de su producto y de su trabajo como elaborador en reportajes, reseñas, entrevistas o artículos de opinión que nos acercan al personaje.

La fama del producto español, que lo hace digno de exaltación gastronómica, explica su posicionamiento y el del productor, a la par del cocinero mediático. Puede haber producto sin cocinero pero no viceversa. En alguna ocasión, algunos cronistas gastronómicos, como Cristino Álvarez, comentaron que ahora tocaba hacer la revolución gastronómica con los pasteleros.

Pero viendo lo ocurrido con los cocineros mediáticos, mejor era dejar las cosas como estaban. La pastelerías se ha encontrado además con otro serio inconveniente, como es la inclusión de su producto principal, el azúcar, en la lista de alimentos considerados enemigos públicos de la salud. Mientras que, por su parte, los otros productores desarrollan un discurso más saludable, sin grasas perjudiciales, etc.

El producto, como explica González Turmo (2019: 38), «se ha convertido en el factótum, que vende incluso más que su cocina. Los cocineros dicen que tienen en él su fuente de inspiración». Además de esto, la materia prima cuenta con todo el apoyo de la administración pública, que crea para ellos marcas promocionales, caso por ejemplo de Sabor a Málaga, que con este nombre organiza ferias y eventos para darlos a conocer.

Personalidades gastronómicas. El gastrónomo es una figura que siempre ha estado presente en la prensa desde sus orígenes. Al principio, coincidiendo con la asociación pecaminosa entre gula y gastronomía, con muy diversos y despectivos nombres, referidos casi siempre estos a una tan mitificada como desmedida capacidad estomacal. Los hemos visto como referencia de fuente velada informando, al cronista de la calidad de un banquete y también mencionado como asistente a bailes de máscaras en carnaval, dedicado a lo suyo, que es cultivar su leyenda de comedor desmesurado.

> 111. (...) una beldad gastronómica que se engulle una cena cada media hora hasta dejar exhaustos los bolsillos de su víctima (...) «Escenas palpitantes», en: *La Linterna Mágica*, 1814, nº 50, p. 2.

La prensa siempre ha dado difusión a los gastrónomos más relevantes de todos los tiempos; incluso en textos no siempre relacionados con la gastronomía, ni siquiera con ellos mismos. Las personalidades más citadas son Arquestrato, Apicius y Brillat-Savarin; seguidos de Grimod de la Reynière y Curnonsky; entre los nuestros, los cocineros mediáticos Juan Mari Arzak y Ferran Adrià.

> 112. Dicen textos de la antigua Grecia que el poeta Arquestrato y varios discípulos del filósofo Teofrasto emprendieron varios viajes sin otro objeto que el de estudiar los mejores

manjares usados en distintos países y premiar a los que condimentaban los más nutritivos platos. Benigno González, «Distinción civil a una unidad militar de Sevilla por la alimentación al soldado», en: *ABC* de Sevilla, 29.06.1974, p. 65.

Al resto de referentes personales del periodismo gastronómico la prensa acostumbra a citarlos en informaciones u opiniones protagonizadas por ellos. Julio Camba, Josep Pla, José María Castroviejo, Cabané, Néstor Luján, Juan Perucho, Xavier Domingo, entre otros grandes nombres propios de la cocina, a los que podemos leer por su protagonismo en libros, seminarios, jornadas gastronómicas, etc.

113. Y allá fue José Pla con su cocina marinera y el novelista Luis Romero en su libro de las tabernas de España, y muy luego Luján, el vasco Luis Antonio de Vega, el meseteño Delibes, los humanistas gallegos, en gentil porfía para salvar una nobilísima cocina adulterada y en vías de desaparición a golpe de galiparlantes fondistas y cafeterías al uso.

En semejante tercio, lugar de honor cabe de antiguo a José María Castroviejo. Guarda mayor honorario de pesca fluvial y caza del reino de Galicia, y a Cunqueiro, graduado en Ars cisoria civil y canónica por su Universidad de Mondoñedo, unidos ahora en un maravilloso «Teatro venatorio y coquinario gallego», con galeato epilogal de Emilio Alvarez Blázquez en defensa del mirlo y una docena de estupendos bojes del llorado maestro E-C. Ricart. Y no menores son los merecimientos del poeta Enrique Sordo Lamadrid, afincado donde nosotros con el tesoro de muchas travesías, ese que hoy parcialmente vierte en su «Arte español de la comida». Juan Ramón Masoliver, «También los escritores andan entre pucheros. Ingenios a mesa y mantel», en: *La Vanguardia Española*, 22.06.1960, p. 14.

En la segunda época consumista española a mediados de los años 80 —que coincide con el comienzo de la II Edad de Oro de la Nueva Cocina Vasca— tiene lugar un cambio social en España. La nueva élite laboral se encarna en el fenómeno *yuppie*. Siglas del joven profesional urbano, cuya razón de vida es su alta y competitiva actividad laboral, unido a un elevadísimo nivel en gastos de consumo.

> 114. Al lema «yuppie» «pienso, luego trabajo», podríamos añadir el no menos definitorio «gasto, luego existo». Más absorbido por los medios que por los fines, el «yuppie» se conoce a sí mismo a través de sus adquisiciones, encarrilando emocionalidad y stress hacia la satisfacción de poseer. Incluso en sus actividades ajenas al trabajo procura rendimientos materiales máximos. Por ejemplo, en cuestiones gastronómicas se considera un «gourmet» competitivo, haciendo de su pasión por los restaurantes a todas horas expresión de su «status» de hombre-muy-ocupado. En los EE.UU causa furor entre los «yuppies» la «mousse» de chocolate blanco y el queso de Brie; en España, tal vez sean los kiwis y la ensalada de berros y endivias.

El *yuppie* fue un personaje con un perfil gastronómico propio, como observa José María de Areilza Carvajal en «El 'yuppie' ibérico, trepador inocente» (*ABC*, 16.11.1986, p. 56) que hemos podido leer en el ejemplo anterior.

Berasaluce (2018: 14) distingue entre los actores sociales del hecho gastronómico en el «capitalismo culinario» a una «enorme masa de incautos» consumidores — *gastrovictims*, según XavierAgulló— y los escualos que depredan en los caladeros gastronómicos: «jueces, gourmets, chefs, diseñadores, sumilleres, gastrónomos, *influencers*, guionistas, escritores, expertos en marketing, periodistas...».

EL CORREO ESPAÑOL-EL PUEBLO VASCO 14 noviembre de 1982

VIZCAYA 5

Julio Caro Baroja, en la VII Mesa Redonda sobre Gastronomía

«Dime qué comes y te diré quién eres»

La intervención del historiador vasco, con la conferencia «Aportación de la cocina vasca», celebrada en el Hotel Ercilla de Bilbao, supuso la apertura del período de coloquios. Para Caro Baroja, la evolución técnica, la social y la gastronómica se encuentran íntimamente ligadas entre sí. Asimismo, considera la cocina vasca como una cocina de encrucijada, situada en el tráfico de productos entre el norte y el sur de la Península.

Alberto Abajo

«En el mundo de los antiguos, había una cosa muy clara: dime qué comes y te diré quién eres», señaló Julio Caro Baroja, en la conferencia que bajo el título *«Aportación de la cocina vasca»* abrió ayer, en el hotel Ercilla de Bilbao, la serie de coloquios de la VII Mesa Redonda sobre Gastronomía, en cuya organización colaboran, junto con el hotel Ercilla, la Diputación Foral de Vizcaya y el Banco de Bilbao.

El historiador, etnólogo, antropólogo y linguista vasco —aunque nacido en Madrid— señaló en su charla que la cocina vasca es un producto *«de encrucijada, ya que hay un juego entre lo que va del sur hacia el norte y lo que va del norte hacia el sur. Sin embargo, es el mar el elemento que influye de un modo muy importante en el resultado, a lo largo del tiempo. Ya en el siglo XIV, concretamente en «El libro del buen amor», del Arcipreste de Hita, cuando había de la lucha entre el Carnaval y la Cuaresma, menciona entre las huestes de esta última a los arenques y besugos de Bermeo, lo que da una idea de la importancia del pescado en la vida económica y gastronómica de aquel tiempo y de la capacidad de los vascos de utilizarlo, incluso, como objeto exportable a otras regiones»*.

Según Caro Baroja, hay una relación inseparable entre la técnica, el medio en que se vive y la gastronomía del País Vasco, que es necesario tener en cuenta, para llegar a comprender en su totalidad el desarrollo de esta última.

De esta forma, entiende el proceso histórico del País Vasco como una constante mezcla de tendencias arcaizantes y renovadoras. *«Todavía hoy —señala— en algunos lugares, se cuece la leche con el viejo método de introducir en ella piedras candentes. Desde un punto de vista gastronómico, esto tiene una importancia fundamental, puesto que esa forma de poner la leche a hervir le da un sabor especial, que todos los especialistas subrayan»*.

DOS REVOLUCIONES ALIMENTICIAS

A la introducción del pescado en la alimentación, considerada como la primera revolución gastronómica llevada a cabo por los vascos, y que afectó también a tierras castellanas, siguió un segundo proceso de transformación de la gastronomía, consistente en la aportación de la cultura americana. Sin su influencia, a juicio de Caro Baroja, no se comprende la condimentación alimenticia típica de la cocina vasca. *«La incorporación del marmitako, hoy considerado como uno de los platos fundamentales de la culinaria vasca, no data de más allá de 200 años»*.

Por otro lado, indica que, mientras hoy en día se habla de una nueva cocina vasca, en realidad se han estado produciendo nuevas cocinas vascas casi continuamente, desde el siglo XVI. Asimismo, el maíz, también fundamental en el mundo gastronómico del País Vasco, data del descubrimiento de América, lo que puede dar una idea de la transformación acontecida. Algo parecido ocurre con la alubia, cuya utilización coincide también con la del maíz.

LA DIFUSION DEL CHOCOLATE

Asimismo, la intervención de comerciantes vascos en la difusión de algunos productos, también traídos de América, ha sido muy importante a lo largo de la historia. *«En el proceso de propagación del chocolate —indica* Julio Caro Baroja—, *es básica la intervención de la Compañía de Caracas, regida por guipuzcoanos. De este modo, en pueblos como Azcoitia, Azpeitia y otros era tradicional, hasta no hace mucho, ver la piedra de elaborar chocolate a la puerta de los caseríos. El chocolate era utilizado como elemento de comunicación social, de tal manera que servía de excusa para celebrar un buen número de reuniones. Ahora no ocurre así, lo que demuestra la íntima relación existente entre la gastronomía y el entorno social»*.

Por lo que se refiere a los cereales de altura, cuyo cultivo era realizado por mujeres, el mijo y el centeno son los más importantes. *«Sin embargo, en unos siglos, el territorio vasco adquiere unas características mucho más complejas —apunta* Caro Baroja—. *El vasco se encuentra con que, al sur de su ámbito, entra en contacto con los grandes productos alimenticios de su época, que le aportan los viñedos y el trigo. Asimismo, se encuentra con otro gran elemento que le dotará de una gran ayuda en la elaboración de los alimentos: el aceite. Tan importante es, que hace más de 200 años, el aceite tenía ya nombre en euskera»*.

Para Julio Caro Baroja, la cocina vasca «es una cocina de encrucijada histórica».

J. FERNANDEZ

Una comida del país en el Marítimo

Munitibar

El Club Marítimo del Abra, en el que habitualmente sólo pueden yantar los socios e invitados, abrirá hoy sus puertas a la Embajada de la Gastronomía Española para despedir los almuerzos que se han organizado con motivo de la VII Mesa Redonda sobre Gastronomía.

El jefe de cocina es José María Soto, antiguo cocinero del hotel Torróntegui y del Nicolasa de Madrid:

—De principio ofreceré un plato típico del país, la porrusalda, o sea puerros con patatas pero en forma de crema, una crema caliente, en el que el fondo del puerro irá con un poco de cebolla, mantequilla, algo de patata y de nata. Luego un plato internacional, un lenguado Waleska y que habitualmente se sirve en el Marítimo. Son pupietes o filetes de lenguado en redondo, rellenos de marisco y langosta con una veluté de langostino, chalotes y encima caviar. Las costillas de ternera son otro plato típico de aquí, chuletas asadas con una salsa de refrito de ajo y de glasé de la carne, con guarnición de champiñones, salteados con jamón, patatas, dientes de ajo y adorno de tomatitos rellenos.

El postre será el típico del Marítimo, biscuit con salsa de chocolate, o sea un helado de nata con chocolate caliente y tejas.

Juaristi, el pintor del paisaje, pasado mañana en Galería Arteta

Juaristi (Bergara, Gipuzkoa, 1948), de temprana y consolidada trayectoria de pintor.

Sus comienzos definieron un firme camino. Bien puede considerarse que su nacimiento de pintor fue revelador, en cierto modo.

Juaristi, paisajista intuitivo, infunde a sus obra la visión sutil, armoniosa y delicada de una naturaleza viviente y rumorosa.

Sus colores se difuminan y envuelven, comunicándonos musicalidades y resonancias.

La exposición de Juaristi, en Galería Arteta, que pasado mañana comienza, comprende treinta óleos sobre el paisaje vasco y deberá significar la nueva etapa trascendente en la carrera del pintor vasco.

GALERIA ARTETA
PASADO MAÑANA
JUARISTI
Oleos
Paisajes
Tema vasco

ALFOMBRAS PERSEPOLIS
DESDE EL MARTES, GRAN EXPOSICION DE ALFOMBRAS
PERSAS Y ORIENTALES
● PRECIOS DE MAYORISTA
● CERTIFICADO DE ORIGEN
● FACILIDADES DE PAGO
VISITENOS SIN COMPROMISO EN:
HOTEL CARLTON
de 10 a 2 y de 4 a 9.
Todos los días incluso festivos

Noviembre
APOYO TERCERA EDAD
Gafas y cristales Durit por 2.900 pts.
Bifocales 4.900 pts.
Para General Optica la tercera edad es la primera. Por eso hemos preparado una oferta muy interesante durante el mes de Noviembre. Venga a General Optica y elija entre la variedad de gafas que tenemos para usted. Todas con cristales Durit 5, cinco veces más resistentes. Y nuestro habitual Seguro de rotura de cristales y montura por un año.
GENERAL OPTICA
37 OPTICAS
BILBAO Autonos. 2 Correo. 7 Ercilla. 30 BARACALDO P. de los Fueros. 9

GALERIA ESPIN MARQUES DEL PUERTO, 1.
ADOLFO ESTRADA
PREMIO CONDESA DE BARCELONA 1981
MAÑANA, INAUGURACION

Reportaje de citas de la conferencia del historiador Julio Caro Baroja en la VII Mesa Redonda sobre Gastronomía, en: *El Correo Español-El Pueblo Vasco*, 14.11.1982, p. 5.

74 ENTREVISTA EL CORREO ESPAÑOL-EL PUEBLO VASCO domingo, 13 de noviembre 1988

«La gran aportación de la 'Nueva Cocina Vasca' es haber dignificado la figura del cocinero»

Arzak: «Un pueblo es como come»

El ciudadano Juan Mari Arzak tiene el indudable mérito de haber hecho su apellido popular sin ser un deportista famoso, si bien es cierto que, antes de doctorarse en mamitas, llegó a ser campeón de España de balonmano juvenil con el equipo de los Jesuitas de San Sebastián. Jugaba de extremo. La veneración casi religiosa que en Euskadi se profesa a lo culinario ayuda a explicar por qué éste señor de 46 años, con capacidades innatas para la cocina y las relaciones públicas, se ha librado de la tendencia cainita de este país a despellejar a todo aquel que destaca por encima del bosque. Segundo punto a favor de este sacerdote de lo profano, que oficia a cinco mil quinientas el cubierto y que todavía se sorprende por haber tenido «la suerte de ser profeta en mi tierra». Dice Arzak en esta entrevista que la gran aportación del movimiento de la 'Nueva Cocina Vasca' –de él mismo, de Subijana, Argiñano, Castillo y los demás– fue la de poner al día la cocina tradicional y, sobre todo, la de haber dignificado la figura del cocinero. Como casi siempre, peca de modestia: La mayor innovación de Arzak es haber introducido la literatura entre los fogones.

Emilio Alfaro

SAN SEBASTIAN. Desde que se le rindiera en la Moncloa el regio paladar de la Reina de Inglaterra, ha comenzado a llegar tarde a las citas. Sucede simplemente que entre él y su destino se interpone una cadena de saludos, felicitaciones, zorionak, y cuchicheos: «*Mira, es él; salía el otro día en las revistas*», le señalan los iniciados, reforzando la identificación con un codazo de complicidad. Por el revuelo que levanta a su paso, puede dar la impresión de que un Richard Gère o, cuanto menos, Arconada, quien se pasea por el mercado de la Bretxa, en el corazón de la Parte Vieja donostiarra.

Pero no, ese ser bajito y campechano que recibe y devuelve sonoros besos, rotundos abrazos de *casheras* y *etxekoandres* y apreciativos parabienes de señoras de alta cuna encuadernadas por Loewe, no luce broncodo caribeño ni tiene aspecto de volar de poste a poste. Por el contrario, su presencia viene anunciada por un abdomen profesional, edificado con mimo, y unas gafas de concha, sujetas con cordones, que iluminan con sus aumentos un rostro picaro y sonriente, con un vago aire de pescado antiguo y sabio; de rodaballo, quizá. Juan Mari Arzak no es, efectivamente, Richard Gère, pero, a la vista de los hechos, no convendría minusvalorar su capacidad de seducción.

–*¿Seductor yo?, ¡qué va!. Lo que pasa es que en este mercado me conocen de toda la vida y, entonces, cualquier pequeño éxito mío les hace mucha ilusión y la toman como suya. Es una cosa entrañable, fruto de una convivencia de muchos años.*

–Quizá les decepciona si se enteran que dentro de unos días se va a ir a una clínica para hacer una cura de adelgazamiento.

–*Bueno, no es tanto para adelgazar como para sanear el organismo. Al ser tan nervioso, soy de estómago débil, tengo el colon irritable; y como mi vida es así ¿no?, de salir mucho por ahí, de probar cosas, y comer aquí y allá, pues tampoco ayuda mucho. Por eso, lo que quiero es estar doce días comiendo limpio y haciendo vida limpia. Y como sé que si voy a un hotel me encontraré con algún conocido y me liaré enseguida, prefiero ir a una clínica en la que quienes estén conmigo tengan el mismo propósito. Así es más fácil. Y no lo hago porque me importe estar gordo. ¡Hombre!, un poco sí estoy, pero lo que ya no quiero es estarlo más.*

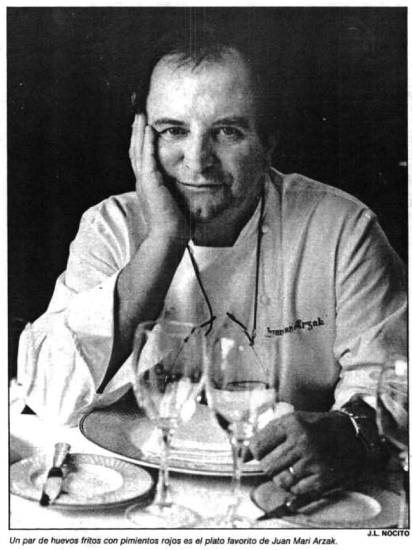
La mayor lotería

–¿Ha engordado mucho desde que sirviera aquel banquete en la Moncloa y fuera felicitado efusivamente por Isabel II de Inglaterra y su esposo, el duque de Edimburgo?.

–*No, no, ja, ja. Indudablemte, ha sido un honor; pero no hacia mi, sino hacia la cocina vasca en su conjunto, que ha cogido un gran nivel. Quiero decir que llamaron a alguien en representación de esta cocina, y que me tocó a mí de la misma forma que podía haberle tocado a otro compañero. En este caso particular, lo más impresionante de todo fue que la Reina nos saludó fuera de todo protocolo, ya cuando se iban, y perdió un cuarto de hora por estar con nosotros. Fue una cosa, según parece, que le salió de dentro, fuera de todo protocolo.*

–Y, con tanta modestia, ¿encontrará el ánimo suficiente para repetir la experiencia en Buckingham Palace?.

–*Pues la Reina me preguntó si estaría dispuesto a ir alguna vez a Londres, me pidió la dirección y me dijo que alguna vez me llamaría. Quizá sean cosas que se dicen en esas ocasiones. Vete a saber si lo harán o no; pero, bueno, si llaman alguna vez para hacer puré iremos, je, je. No cuesta nada, ¿no?; pues encantado.*



Un par de huevos fritos con pimientos rojos es el plato favorito de Juan Mari Arzak. J.L. NOCITO

–Su imagen está asociada a un gorro de cocina, pero ¿es esto lo que realmente ha querido ser en la vida?.

–*Sí, sí. Suelo decir que me ha tocado la mayor lotería que puede haber: que tu trabajo sea tu hobby, qué más puedes pedir. Yo me di cuenta de eso tarde, aunque había nacido y vivía en el restaurante. Fue a los dieciocho años cuando empecé a interesarme por la cocina, y la verdad es que acerté. Hasta entonces le ayudaba a mi madre, pero no se me había pasado por la imaginación dedicarme a esta profesión. Además, mi madre tampoco quería influirme, porque decía que era una vida muy dura.*

–En su opinión, ¿la gastronomía es arte o, simplemente, artesanía?.

–*Creo que ambas cosas. La gastronomía refleja la forma de ser de un pueblo. Un pueblo es como come o come como es. Su forma de comer está estrechamente ligada con los aspectos culturales de ese pueblo. Y, luego, el cocinero es un artista, porque hace las cosas más que por necesidad: hace las cosas, en gran medida, para satisfacer los sentidos. La comida es una necesidad, pero, tal como la entendemos nosotros, es una necesidad muy sofisticada. Por lo tanto, es ya un arte.*

Lo nuevo y lo tradicional

–¿Y no cre que en la sociedad vasca se da excesiva importancia al comer?. O, si prefiere, ¿no cree que la gastronomía llega a eclipsar otras inquietudes culturales?.

–*No lo sé. Sin embargo, es indudable que la afición a la gastronomía, al comer bien, forma parte de nuestra manera de ser. Yo pienso que este aprecio se debe a que, históricamente, nos ha costado costado mucho construir nuestra cultura culinaria, ya que no somos un país rico. Por el contrario, hemos tenido que ir comiéndole al monte para sacarle huertas; al mar se le tenía miedo porque se creía que había monstruos. Más tarde nos vimos obligados a salir a alta mar, y del bacalao, que era como una suela se hizo un gran plato; y lo mismo con la merluza, que no es apreciada en ningún otro país. Es decir, que no se nos ha regalado nada; ha habido que trabajar muy duro durante muchos siglos para llegar a este nivel. Porque no olvidemos que nuestra buena cocina es muy reciente; comienza a finales del siglo pasado, con la 'Belle Epoque'.*

–Ahora que ha triunfado ya puede decirlo: ¿Cuánto había de montaje y cuánto de auténtica innovación en lo de la *Nueva Cocina Vasca*?.

–*No existe ni antigua cocina ni nueva cocina, ya que todo lo que fue antiguo es nuevo; y todo lo que es nuevo y triunfa será antiguo. La nueva cocina es la cocina antigua puesta al día; lo demás son líos que se ha organizado la gente a cuenta del nombre. Nosotros estamos totalmente supeditados a la cocina tradicional, que es la que manda, porque refleja la forma de ser de un pueblo. Los platos nuevos tienen que hacerse de acuerdo a esa tradición, que tampoco es tan antigua. Las cocochas, que parecen supertradicionales, es un plato de 1930; casi todos nuestros platos son de principios de siglo o finales del anterior. Lo único importante que ha hecho la nueva cocina, lo que quedará, no son los nuevos platos, sino el haber elevado de nivel la cocina y al cocinero. En estos momentos el cocinero es un señor conocido y considerado, cuando antes era un ser anónimo y sin cultura que se ponía a los 14 años a trabajar.*

–Dentro de poco, igual existe hasta una Facultad de Gastronomía en las universidades.

–¡Hombre!, eso quizá sea excesivo, pero

➔

TRASPASAMOS CONCESION EXCLUSIVA

Por ausencia del país ofrecemos concesión exclusiva de prestigiada marca internacional líder de ventas en el mercado mundial.
Se valoriza: Capital aportado en acciones a su valor nominal, stock de unidades, instalaciones, enseres, establecimiento de primera, negocios en pleno desarrollo con excelentes perspectivas inmediatas, buenas ventas realizadas y valorizaciones extracontables.
La empresa se entrega sin plantilla y requiere sólo un total de 3 personas.
Es un negocio ideal para dos socios activos. Se exige honorabilidad y solvencia.
Interesados, escribir al apartado 2043. Vitoria-Gasteiz.

PIELES MUY REBAJADAS EN MEDINA DE POMAR

No son prendas preparadas para liquidaciones sino pieles y confección de primera. Cazadora de cuero caballero de 45.000 a 28.000; tallas grandes 31.000; chaquetón de soltera 3/4 de 48.000 a 29.000, tallas grandes 32.000; chaquetón 3/4 caballero de 80.000 a 40.000, tallas grandes 42.000; abrigo de señora de 60.000 a 38.000, tallas grandes 41.000; conjunto de cazadora y falda de 70.000 a 47.000, tallas grandes 49.000; chaquetón zorro europeo de 190.000 a 126.000, tallas grandes 132.000; zorro argentó tosado de 400.000 a 247.000, tallas grandes 260.000; visón de 250.000 a 170.000, tallas grandes 190.000; astrakán de 250.000 a 129.000, tallas grandes 140.000. Oferta limitada a fin de existencias. Abierto todos los días mañana y tarde. Festivos y domingos por la mañana. Tfno. (947) 118770. PELETERIA MEDINA PIEL, S. L. Medina de Pomar.

TESTS
INGLES - FRANCES - EUSKERA
Para la ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS
STANLEY
C/ Aduana, 5. Tfno. (943) 615863. IRUN.

-AMACVI- CURSO INTENSIVO QUIROMASAJE TERAPEUTICO Y QUIRORRECUPERACION FUNCIONAL
Días: 19, 20, 26 y 27 de noviembre
Teléfono 4422541.

LAS ARENAS
ZUGAZARTE
Salón estar, comedor, 4 dormitorios, 3 baños, cocina completa, dormitorio de servicio, garaje y trastero. Tfno. 91-2755184.

Juan Mari Arzak, el primer referente personal del periodismo gastronómico español, en: *El Correo Español-El Pueblo Vasco*, 13.11.1988, p. 74.

66
V

EL CORREO JUEVES, 25 DE SEPTIEMBRE DE 2003

Vivir

FERRÁN ADRIÀ COCINERO

NÚMERO UNO. El propietario de 'El Bulli' asegura que se convirtió en cocinero por casualidad. / BERNARDO CORRAL

«No se comen platos, sino emociones»

El 'chef' catalán, considerado el número uno de la gastronomía mundial, afirma que en la vida «hay que tener puestas las antenas de la creatividad»

«Hay que ser descarado y decir 'me he quedado con hambre'»

«Me disgusta ver fumando a alguien en mis mesas si no es con los cafés»

«Soy feliz; no serlo en mi situación sería insultar a mucha gente»

ISABEL IBÁÑEZ BILBAO

Llega mirándolo todo, inquieto. Tiene cara de niño travieso. Parece como si a sus ojos cualquier cosa pudiera encerrar el secreto de la vida. Y posiblemente sea así.

–¿Quién es para usted el número uno?

–¡Empezamos bien! Pues Juan Mari Arzak. Es la persona más importante de la gastronomía en los últimos 30 años y a mí me gustaría ser como él. Tiene la edad que tiene y no te deja descansar con la creatividad. También es una cuestión de respeto a la gente que ha hecho y está haciendo algo. Además es amigo, familia.

–¿Suele pasearse entre los comensales de 'El Bulli'?

–No, vienen a la cocina, que es muy bonita. A mí no me gusta demasiado ir mientras están comiendo, porque comer es una cosa muy individual, muy tuya.

–¿Y qué cosas le disgusta ver en su restaurante?

–A alguien fumando en una mesa si no es ya en el café, y cada vez más. Yo fumo cuatro o cinco cigarros al día, y en 'El Bulli' se puede fumar, pero es como ir a un buen teatro y taparse los ojos. Una cuestión de estética. Y el ruido. Un restaurante es una cosa íntima. El jaleo te gusta a veces, pero cuando voy a hacer gastronomía me gusta estar con mi pareja o con mis amigos.

–¿Cuánto cuesta su menú?

–Vale 135 euros, con vinos unos 180, y te dan 24 veces algo para comer, ja, ja... Creo que lo de los platos grandes con comida pequeña ya no es así, pero hay que ser descarado y decir 'oiga, que me he quedado con hambre'. Claro que no se comen platos, sino emociones. Cuando pruebas la tortilla de patatas de tu madre, no importa si comes 18 kilos, la primera cucharada es la emoción.

–Las clases modestas se pierden sus placeres.

–Hoy en día no es el problema. Si quieres ir diez veces al año a comer a un restaurante bueno, basta con lo que te ahorrarías dejando de fumar. ¿Que no quieres dejarlo? Pues cómprate un Golf y no un Golf GTI ¿Qué pasa? Prioridades en la vida. Yo encuentro caricismas cantidad de cosas que no me interesan.

–¿Cuántas horas trabaja al día?

–¿Yo? Ninguna, ja, ja. Trabajar es hacerlo por obligación y si fuera así yo lo habría dejado, porque no tengo necesidad económica ni de ego para continuar. Si lo hago es porque me lo paso bien. Hombre, hay días en que me levanto y digo 'que le den por el saco a todo', pero son pocas veces, porque soy una persona que me levanto y tengo buen rollo. Llevo dedicados a esto los últimos ocho años, 320 días al año, 16 horas diarias.

–Por cierto, ¿por qué el nombre de 'El Bulli'?

–Por la raza de perros. ¿Tú has visto 'Torrente II', con el perro aquel que se llamaba 'Franco'? Pues era un bull-dog y la fundadora del restaurante tenía muchos, muchos.

–¿Y hay que seguir esperando seis meses para acceder a una mesa?

–Ahora estamos cerrando, pero es una locura, el primer día llenaríamos diez 'bullis'. Hay medio millón de solicitudes para 8.000 plazas, no sé qué vamos a hacer.

–¿Querría tener de comensal a...?

–Me valen los que tengo, gente que te ha reservado un año antes y te coge un avión para ir a comer. Yo no soy muy mitómano, pero mira, a mí me gusta el Mick Jagger. ¡Imagínate que viene y no le agrada mi comida! Sería horroroso, me quedaría como un tonto.

–Pero, ¿acuden muchos famosos?

–'El Bulli' no es un restaurante super elitista sólo para famosos. La gente importante no viene por una sencilla razón: porque un señor famoso no espera una lista de seis meses.

–¿Y ha pedido algún autógrafo?

–Sólo uno: a Cruyff. El fútbol me gustaba más antes. Ahora hay demasiado, desde por la mañana.

–¿Por qué son siempre hombres los grandes cocineros?

–Al final es un tema socioeconómico. Es difícil para una mujer compaginar la vida familiar con trabajar hasta la una de la mañana. Y esto puede sonar machista, pero no lo es: el 80% de las mujeres quiere estar con sus hijos.

–Muchos le llaman genio y algunos, chiflado.

–Hay que saber convivir con esto. Hombre, no me gusta que digan que lo que hacemos no tiene interes, pero esto no es malo, ¿no?

–¿Cómo consiguió su 'espuma de humo'?

–Se creó en 1997 y fue una provocación, un punto de inflexión. Y es agua ahumada. Las críticas fueron escandalosas. 'Venden humo', era el chiste fácil. Lo aguanté y fue una decisión acertada.

En el 'New York Times'

–¿En qué se inspira para tanta originalidad?

–En la vida. Hay que tener puestas las antenas de la creatividad y decir 'vamos de caza'. En Bilbao me inspiro en los sitios tradicionales, mirando al Guggenheim... Todos somos creativos, lo que pasa es que hay creatividad que significa algo importante y creatividad cotidiana. ¡Espera! ¡Ésta es buena! Espera que la apunto.

De pronto, Adrià saca un papel del bolsillo de la chaqueta y coge un bolígrafo. «Tengo una libreta en la que apunto cosas. Me gustan mucho las entrevistas porque, como no voy al psicoanalista, me sirven de reflexión, ja, ja».

–El 'New York Times' dijo que usted era el 'number one' y que la cocina francesa estaba acabada. ¿Esto último pudo tener algo que ver con el encontronazo entre estos dos países por la guerra de Irak?

–No creo. Primero, tenemos que disfrutar de lo nuestro y por una vez España, en gastronomía, está al lado de los mejores. He sido yo, pero podría haber sido cualquiera. Segundo, los franceses fueron los primeros que reconocieron que España era buena. Y tercero, sobre

BIOGRAFÍA

- **Nació** en Hospitalet de Llobregat (Barcelona) el 14 de mayo de 1962.
- **En 1983 entra en 'El Bulli'** de Gerona, donde un año más tarde es nombrado primer jefe de cocina.
- **En 1990 se convierte**, junto a Julio Soler, **en socio de este famoso local**, que en 1996 obtuvo la tercera estrella Michelín.

Ferran Adrià, quizá el referente personal más recurrente del periodismo gastronómico universal, en: *El Correo-Vivir,* 25.09.2003, p. 66.

Referentes temáticos del periodismo gastronómico

Entre los referentes temáticos de la gastronomía tratados en el periódico se cuentan las recetas de cocina, de coctelería, estilos y filosofía culinaria, religión, economía, entre otros; así como los establecimientos del sector: restaurantes, cafeterías, bares, almazaras, bodegas y tiendas gourmet, que ofrecen cocina y productos selectos como vinos y otros elixires, alimentos frescos y elaborados de toda gama.

El establecimiento de comidas. Categoría que abarca todos los locales, desde la restauración clásica a la alta cocina creativa, pasando por los diferentes conceptos de la neo-restauración, los grandes comedores, casas de comidas y obradores para llevar o entregar, cafeterías, bares, gastrobares, mesones, asadores, sidrerías; las tiendas *delicatessen*, con o sin degustación; las bodegas, vinotecas, enotecas, coctelerías, etc.

> 115. Ya está aquí el otoño y es tiempo, en consecuencia, de volver a gozar de las mejores setas del año (...) aunque, hablando de setas, debe reconocerse la superioridad absoluta de los restaurantes vascos y catalanes. Manuel Martín Ferrand, «Claudio y setas», en: *El Semanal*, 06-12.06.2004.

La prensa comenzó a dar a conocer los locales, como ya dijimos anteriormente, a través de sus anuncios. De la literatura comercial de estos consejos publicitarios tomó la crítica gastronómica su lenguaje, que asumió aportándole, a la enumeración de adjetivos y argumentos comerciales, una estructura textual y un desarrollo argumentativo.

El producto. La llamada primera verdad de la gastronomía, la materia prima de elaboración, es uno de los referentes más tratados en los medios. Qué temporada está ese producto en su sazón; cómo, dónde y quién lo elabora, en qué cantidad; qué relación guarda con

la economía y la sociedad de la zona, o cómo y en qué restaurantes se cocina mejor son aspectos que interesan al relato del periodismo gastronómico.

> 116. Jaume [Subirós] concentra en pocas palabras los hechos de seis décadas: «Producto, temporada, proximidad. Ingrediente muy bueno, trabajado con una cocción determinada. A cada época del año un producto, que es la estrella. Y hay que trabajar la estrella. Si son 15 días, 15 días. Si es una semana, una semana. Y cuando se acaba, se acaba». Esa implacable determinarción. Trabajan «la estrella» en diferentes versiones. Pau Arenós, «El Motel: donde la cocina catalana se hizo mayor», en: *El Periódico de Catalunya-On*, 24.09.2020.

Y es que «el producto es la estrella», como afirma también la antropóloga Isabel González Turmo (2019: 34), la materia prima que sobresale y de la que todos hablan:

> Fresco, bueno, limpio, cercano e inspirador. El origen del producto y, más aún, saber quién es el productor se convierten en parte de la marca: la carta tiene nombre, apellido y muchos topónimos. El producto ecológico, certificado, km 0 y, por qué no, caro, es considerado mejor (...)

La materia prima protagoniza noticias, reportajes, también artículos de investigación[84], y es una parte decisiva dentro de la valoración de la crítica de restaurantes. En algunas tipologías textuales tiene un protagonismo único. Nos referimos a aquellos textos centrados en el análisis del propio producto, tales como la crítica enológica y la reseña de productos *delicatessen* (véase epígrafe 3.6.4).

---

[84] Véase bibliografía: Fernández-Poyatos, M. D., A. Aguirregoitia-Martínez y N. L. Bringas Rábago.

117. Huevos perfumados.—La última invención de la gastronomía es la de los huevos perfumados con el aroma de las flores favoritas. Sabido es que los huevos respiran por los poros de la cáscara y se asimilan los olores de los demás objetos con los cuales se encuentran en contacto. Para prepararlos basta meterlos en cestas de violetas, de rosas ó de la flor que se desee. En: *La Correspondencia Militar*, 19.11.1906, p. 1.

118. No más que con los infinitos y riquísimos productos de las provincias españolas, cada una de las cuales tiene su especialidad, tanto los poderosos como la clase media, tomando por base la «olla podrida» bien abastada de chorizo, jamón, longaniza, tocino fresco, gallina y el nutritivo garbanzo de Fuentesaúco, componían anchamente sus cotidianas refacciones, y así se conservaba nuestra relevante personalidad culinaria, dando envidia a los pueblos extranjeros al reflexionar, cabizbajos, que con esta alimentación tuvimos héroes y sabios que pusieron nuestro nombre en la cúspide de la fama. Emilio Gutiérrez Gamero, «La España de ayer», en: *La Libertad*, 19.09.1926, p. 3.

119. (Crónica postal de nuestro corresponsal.) —En los tratados de confituras y gastronomía —uno de los de mayor renombre, el de Guardiola Ortiz, «Gastronomía alicantina»— se ensalza el inimitable turrón de Xixona, en sus variedades de miel, avellana y almendra.

(...) El origen del turrón se remota a la época visigoda, utilizándose entonces los molinos de tipo romano. El nombre de Jijona —descendiente de la antigua acrópolis Uxonig— era conocido durante la dominación musulmana, y fueron estimados los postres que se fabricaban con mezcla de almendra y miel, como en el actual «turrón». Hoy, por su laboriosidad, contribuye a la situación de

privilegio alcanzada por la industria alicantina, incluida entre las ocho primeras de España. — Miguel Martínez Mena, «Alicante. El universal turrón de Jijona», en: *La Vanguardia Española*, 28.12.1954, p. 8.

Cuando el producto escasea, como ocurre en tiempos de guerra y de posguerra, el periodismo gastronómico y sus referentes temáticos y personales se ven seriamente perjudicados, al reducirse su presencia en las cocinas.

Economía y comercio de la empresa gastronómica. El romanticismo de los proyectos gastronómicos genuinos tiene su contrapeso en la realidad de la economía de la empresa que lo hace posible. Esta perspectiva es la que incluyen en su discurso gastronómico firmas como las de Enrique Calduch (*Expansión*), Marta Fernández Guadaño (*El Mundo-Metrópoli*, *Gastroeconomy*) o Diego Coquillat (*El Periódico de los Restaurantes*), entre otras.

120. Con 10 estrellas michelin (de las cuales hay dos triples), el cocinero vasco repite fórmula: una alianza con un hotelero le permite demostrar que aplica un modelo de negocio que parece funcionarle. ¿En qué consiste? En su casa madre de Lasarte, forma personal que después es capaz de llevar el ya extenso recetario de Berasategui a otras ubicaciones para ejecutar sus platos. En este caso, la alianza se concreta con Palladium Hotel Group y se engloba en la estrategia de crecimiento de Berasategui (con acuerdos con familias como los Cadarso en Monument y Condes de Barcelona, los Polanco en Abama, los Escarrer en los hoteles Meliá del Caribe y, ahora, los Matutes en Bless Madrid). Marta Fernández Guadaño, «Martín Berasategui llega a Madrid», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, nº 70, 17.02.2019, p. 8.

121. Niver, Cocinero de París, por librarse de los vapores del carbón, que exponían su salud, hizo varias tentativas para aprestar la comida de otra suerte. La resulta ha sido la invención de un nuevo horno que con solo una mecha cuece perfectamente bien qualesquiera manjares. Este horno consiste en un hogarcillo que sirve al todo de basa, un cañón para despedir el humo, y una cubierta de cobre estañado que ajuste bien. Si cerrara herméticamente, sería la la máquina de Papin. El ahorro para los amos es grande; y lo mas excelente, que los manjares no disipándose sino muy poco, ganan en el sabor. Ya se va haciendo común esta máquina en las cocinas de París. «Sobre la economía», en: *Correo Literario de la Europa*, nº 1, 31.05.1781, pp. 5 y 6.

122. Los consumos hechos en común. Hay diferentes servicios, cuyos gastos no se aumentan en proporción del consumo. Un cocinero solo puede preparar tan bien la comida de diez personas, como de una: un mismo hogar puede asar tan bien varios trozos de carne, como uno y en esto consiste la economía de comer en común los Religiosos y los militares, y en los hospicios los que trabajan dentro de ellos: la misma economía resulta de la preparación en marmitas comunes la comida de un gran número de personas dispersas, como sucede con las sopas económicas. Comercio. Concluye el artículo sobre los consumos en: *Correo Mercantil de España y sus Indias*, 28.08.1806, p. 542.

El enfoque microeconómico del ahorro de las naciones, tanto en las instituciones como en las economías domésticas, comienza en la cocina. Lo leemos en fragmentos de textos periodísticos como el anterior, perteneciente a un artículo sobre la optimización de los recursos energéticos en las colectividades.

La crisis. Tema cíclico del periodismo gastronómico y de la economía. No por el número de veces en que aparece, que no son tantas en comparación con otros items, sino por el efecto renovador que produce para la cocina. Las grandes crisis sacuden tan profundamente los valores de una sociedad, que cuando salen de ellas lo hacen con una mudanza profunda en sus costumbres, sobre todo de consumo alimentario.

Grandes columnistas personales, como Arturo Pérez-Reverte, entre otros, han abordado en sus textos la crisis económica desde una perspectiva culinaria. El conocido periodista corresponsal de guerra, novelista de éxito y académico de la Lengua Española, al reparar en la coincidencia temática en que han incurrido distintos reportajes publicados, comenta con su ironía habitual cómo:

> 123. (...) me topé con algunos reportajes que coincidían en materia: consejos para las familias a la hora de plantearse la cocina en tiempos de crisis. En vista de la que va a caer, era la idea, hay que apretarse el cinturón, renunciar a caprichos gastronómicos y buscar menús domésticos baratos y sencillitos, poco gravosos para el bolsillo. Para echar una mano a las economías familiares, esos reportajes coincidían en proponer platos adecuados para tiempos de incertidumbre. Cositas sencillas, vamos. De diario. Para ir tirando.
>
> Una receta de pescado, por ejemplo, sugería cómo lograr el sabor de la vieira, que es cara, con productos más accesibles: 150 gramos de merluza, 150 de rape, 150 de congrio y 150 de mero. Tal cual. Todo eso puesto dentro de conchas de vieira, por aquello de que comemos tanto con los ojos como con la boca. Frente a este delicioso modo de hacer frente al despilfarro doméstico, el consejo de otra revista para remontar la crisis con el estómago lleno y sin complejos tampoco tenía desperdicio: tosta de hígado de raya. Procurando, eso sí, que las cebolletas estén

> limpias y picadas muy finas y que las rebanadas de pan sean el doble de largas que de anchas —después de todo, la miseria no está reñida con la estética—, y que el aceite, a ser posible, sea de oliva virgen. La calidad y el amor a los suyos, oiga, aconsejan ese pequeño sacrificio. Al final, lo simple aburre, y lo barato siempre sale caro. Dicen (...) Arturo Pérez-Reverte, «Gilisoluciones para una crisis», en: *XL Semanal*, 19.10.2008, p. 8.

La propia literatura gastronómica. La literatura de tema o contenido gastronómico pasó al periodismo desarrollándose en los géneros de este. Primero fue el epistolar, después el folletín, la crónica, el artículo... La literatura se puso al servicio del mensaje periodístico, que vio implementarse sus posibilidades expresivas sin perder de vista su función informativa o solicitadora de opinión, dicho en clásico.

La literatura golosa le aporta al periodismo gastronómico su rica tradición literaria, deslumbrante en recursos expresivos. Ella misma es también un referente, que asoma en forma de homenajes como el de la intertextualidad, esa forma de diálogo con la literatura universal, o la apelación a las autoridades gastronómicas y literarias que los periodistas acostumbran a citar en sus textos.

124. Estamos en plena época de literatura culinaria y en plena dominación del potaje clásico de garbanzos de Fuente Saúco, y acelgas y demás hortalizas de las yermas que constituyen los alrededores de la villa de Madrid. C. Ossorio y Gallardo, «En Cuaresma. El potaje», en: *ABC-Blanco y Negro*, 10.04.1892, pp. 228 y 229.

125. La Unión internacional gastronómica y vinícola de periodistas y escritores ha celebrado Congreso en la capital del Rosellón. Cincuenta literatos representando a dieciséis países han cantado las excelencias del vino pregonando

entre poemas y canciones el inseparable maridaje del vino, la gastronomía y la danza, tres rasgos de la civilización desarrollada en estar tierras que hermanan la prudencia del olivo y la alegría del vino (De «Dyonisos en la vinicultura, las artes y las letras» que se publica en Vilafranca del Panadés). «Mesa de redacción», en: *La Vanguardia Española*, 30.09.1958, p. 16.

126. Las antiguas y divertidas luchas entre el Carnaval y la Cuaresma pasaron a la historia. Las luchas duraron siglos y caldearon la imaginación humana. Desde la poesía —salvemos, de paso, el sabroso verbo del Arcipreste de Hita— hasta la gastronomía.

    Ni la Cuaresma presenta hoy los rigores de antaño, ni el Carnaval invita a las locuras que, con su habitual escepticismo, contó don Pío. Hay quien dice que, en realidad, todo el año es Carnaval. Con la misma razón puede decirse —y este año hasta con más, por mor de la austeridad— que todo el año es Cuaresma: placeres y penitencias se prolongan y alternan, en efecto, a lo largo del año. Hoy, las tradicionales celebraciones culinarias del jueves lardero se reducen, se ha dicho, a unas tortillas con butifarra.

    Y aún falta que las amas de casa se hayan acordado a tiempo. «Jueves lardero», en: *La Vanguardia Española*, 22.02.1968, p. 23.

127. Claiborne Craig, crítico gastronómico del New York Times, ha conseguido culminar su carrera, a los setenta años, con una obra ecuménica: reunir, en su honor, a los más ilustres representantes de la «antigua» y la «nueva» cocina francesa. Para homenajear a Craig han cocinado para él, en el restaurante Louis XV de Montecarlo, personajes culturalmente «enfrentados», como Paul Bocuse, el más eminente y pantagruélico de los representantes de la

cocina francesa tradicional, y Joel Robuchon, el más místico y célebre de los chefs de la última generación francesa. Juan Pedro Quiñonero, «Un crítico reúne a los más ilustres cocineros franceses» en: *ABC*, 16.09.1990, p. 110.

Los propios referentes personales de la literatura gastronómica, como los grandes tratadistas de todos los tiempos, o las cimas de la literatura universal que han atendido la gastronomía en sus páginas, son citados en la prensa desde los mismos inicios.

128. Otra de las cosas más curiosas en este pueblo es la Biblioteca Nacional. Cada autor extranjero tiene asignado uno del país. Así, por ejemplo, pide usted una obra de Victor [sic] Hugo; pues ya se sabe, el correspondiente es un aguardiente fuerte; Voltaire, curaçao; Lamartine, Lacrima Christi; Becquer [sic], manzanilla; Pereda, sagardúa; Zola, agua podrida; Pardo Bazán, crema de vainilla; Paul de Kock, menta; Carulla, infusión de agua de borrajas; Julio Verne, licor del Polo... de Orive; Echegaray, ¡Pum!, y así sucesivamente. Luis Gabaldón, «Curdópolis», en: *ABC-Blanco y Negro*, 13.03.1892, pp. 170 y 171.

129. Desde aquel Cervantes (ese que era manco), cuando describía los incitantes guisotes que se condimentaron para aquel, ¡ay!, fantástico banquete de las bodas de Camacho, hasta Blasco Ibáñez en sus maravillosas descripciones culinarias de «Arroz y tartana», pasando por Baltasar de Alcázar en su «Cena jocosa», toda la literatura española está impregnada de migas con torreznos, de adobos, de arroces, de sopas de coles y de centenares de platos que pasan por toda la variada gama de los paladares de los españoles de las cincuenta provincias españolas. Menda, «Manual del perfecto cocinilla», en: *Gutiérrez*, 22.04.1933, p. 16.

130. De modo que, ya ven, en cuestiones de *haute cuisine* me considero un plebeyo, más próximo a Carpanta que a Rupert de Nola. Manuel Rodríguez Rivero, «Duelos y quebrantos», en: *ABC-Cultural*, 27.10.2007, p. 11.

La historia de la gastronomía. Se refleja en los periódicos de dos modos: en artículos de fondo sobre las grandes cocinas de la Antigüedad, habituales en los inicios de la prensa; o haciendo el propio medio historia al construir, en torno a un determinado hecho gastronómico, un acontecimiento periodístico.

Con el desarrollo del periodismo gastronómico y la incorporación de grandes intelectuales de la gastronomía, este referente temático originario resurgiría en las firmas de Néstor Luján, Joan Perucho, Álvaro Cunqueiro, entre otros grandes articulistas gastronómicos que escogieron el periódico como medio de transmisión para sus ensayos.

131. Antes de la dominación romana, apenas sabemos nada acerca de cómo se guisaba en España. Con las legiones de Escipión penetraron en ella los conceptos culinarios de Roma —representados sublimemente por el «De re coquinaria», de Apicio Celio— y dos aportaciones materiales realmente fundamentales: el ajo y el aceite de oliva. Joan Perucho, «La cocina hispano-romana», en: *La Vanguardia Española*, 06.03.1968, p. 11.

Festividades patronales y gastronómicas. El calendario es cristiano y nutritivo. No hay día del santoral del pueblo español, o eso nos parece, que no acarree al dorso una cuchipanda típica acompañada de un vino autóctono. Estas celebraciones —provinciales, comarcales, regionales, nacionales...— entraron en el periódico a través de la crónica costumbrista, atenta a lo que mastica el pueblo estando de romería.

132. También trascendió la festividad al ámbito hogareño de la gastronomía a través del típico roscón de San Antonio, con su «sorpresa» correspondiente, que se expendió ayer cuantiosamente en las confiterías barcelonesas, en obsequio de las familias deseosas de señalar cada jornada con su manifestación culinaria correspondiente. «Una festividad popular», en: *La Vanguardia Española*, 18.01.1955, p. 13.

133. Estas fiestas de hondo sentido religioso no tienen ámbito callejero, anecdótico, popular. Son días hogareños, familiares, de resonancias íntimas. Es lógico que las calles aparezcan desiertas mientras las familias se reúnen en torno a una mesa. La gastronomía tiene algo más que tradición. El besugo y el pavo, los turrones y las almendras, el vino que esperaba su oportunidad, crean toda una teoría familiar, apretando vínculos naturales. «Las Navidades madrileñas», en: *La Vanguardia Española*, 28.12.1955, p. 11.

134. Abundan en el país los Josés, los Pepes y los Pepitos. Es, pues, este día, aparte de su significación religiosa, una fiesta popular, casera y repleta de copiosa y alambicada gastronomía. San José es el tiempo de los buñuelos, pero parece que esta culinaria arcaica ha sido sustituida por amarillos platos de crema. José Pla siente nostalgia de los buñuelos.

«Yo me figuro a mi santo patrón con la vara florida en la mano y con un cuévano de buñuelos a derecha e izquierda», escribe el solitario ampurdanés. «Habiendo sido San José carpintero, el olor de los buñuelos queda muy bien unido a al olor de la madera que hacen las capinterías». Pla sueña con los buñuelos y la realidad es que han cedido a las natillas. ¡Qué le vamos a hacer! Ero, «San José», en: *La Vanguardia Española*, 19.03.1964, p. 22.

Eventos gastronómicos. Se cuentan en este apartado campeonatos, concursos, exposiciones, salones y congresos gastronómicos. Son eventos importantes porque ahí comenzó a consolidarse la gastronomía como acontecimiento periodístico; siendo el germen de otros destacados referentes temáticos actuales que convierten a España en el epicentro de las cocinas del mundo.

La actualidad de los eventos gastronómicos está sujeta a la temporalidad de su fecha de celebración, a menos de que se trate de un acontecimiento mediático, como fue Hogarotel (véase epígrafe 2.5).

135. El próximo martes, en la Escuela Nacional de Hostelería, situada en la madrileña Casa de Campo, tendrá lugar la proclamación del campeón nacional de destreza en el oficio especialidad de cocina que organiza el Sindicato Nacional de Hostelería. Participan en la prueba cinco campeones vencedores en los concursos previos celebrados en las provincias de Madrid, Barcelona, Las Palmas, Málaga y Granada.

    El tema del ejercicio consistirá en la preparación de platos a base de carnes y de pescados. Presidirá el Jurado el jefe nacional del Sindicato de Hostelería, don Alberto Uribe y Urlarte, asistido de representaciones de la industria hostelera madrileña y expertos en el delicado arte de la gastronomía. La prueba terminará a las nueve horas de la noche, procediéndose seguidamente a la proclamación del campeón. «Destreza en la especialidad de cocina», en: *La Vanguardia Española*, 03.12.1960, p. 12.

136. No conozco muchos sectores que involucren directamente a tantas Administraciones y el gran desconocimiento trascendente de la Gastronomía implicando directamente a Cultura, Turismo, Agricultura, Industria, Educación, Economía, Familias o Empleo, por mencionar algunas.

En mi libro titulado *Ancha es Castilla*, una vez más trato de manifestar alguna pincelada acerca de que la Gastronomía debe formar parte de nuestra base educativa y formación primaria. Rubén Arnanz, «Puede contener trazas políticas», en: *El Adelantado de Segovia*, 16.02.2020, p. 14.

Cursos y conferencias. La atractiva gastronomía ofrece también «una marginal vertiente» intelectual que acontece en los foros académicos, donde los estudiosos de la cultura alimentaria disertan sobre los hallazgos realizados en sus trabajos de investigación.

137. Cerrando el ciclo de conferencias para perfeccionamiento de guías-intérpretes de turismo, desarrollado en la Casa del Arcediano, por iniciativa de la Delegación Provincial del Ministerio de Información y Turismo, disertó el prestigioso especialista en temas culinarios, don Juan Cabané, quien trató de «Gastronomía española y francesa comparadas».

    El disertante desarrolló con maestría un tema tan relevante dentro del panorama del turismo, exponiendo las características fundamentales de ambas cocinas y las circunstancias ambientales y costumbristas ligadas con ellas. Fue muy aplaudido. «Don Juan Cabané en el cursillo para guías de turismo», en: *La Vanguardia Española*, 22.02.1955, p. 15.

Academias, cofradías y otras instituciones gastronómicas. La prensa ha reflejado siempre la actividad que realizan los organismos que se encargan de preservar y difundir la gastronomía y los vinos de la zona geográfica donde se circunscribe su ámbito de actuación.

138. En Francia hay quienes beben vino sencillamente por embriagarse. Pero el buen bebedor, el buen degustador, lo bebe

como quien cumple un rito. Beber vino en Francia exige una cultura, un paladar, un sentido artístico y estético. Un buen Borgoña o un buen Burdeos no deben beberse sencillamente porque sí, sino acompañados de los manjares que les corresponden. Como tampoco es igual beber a boleo vino blanco o vino rojo si no lo justifican las condiciones de la comida. En suma, beber es un arte asociado a otro arte no menos admirable y delicioso: la gastronomía.

La Orden suprema del buen bebedor es el «Tastavin». Pertenecer al «Tastavin» es como pertenecer a la Orden de Malta en el mundo caballeresco. Antonio Martínez Tomás, «El general Gruenther hace elogio del vino», en: *La Vanguardia Española*, 10.12.1953, p. 14.

139. La Real Academia de Gastronomía se anticipó a esta corriente hace tiempo cuando creó el Premio Nacional Paco Torreblanca (que recibió precisamente Balaguer) y en breve, la Academia Internacional de Gastronomía entregará su primer *Grand Prix de L'Art de la Pâtisserie*. Rafael Ansón, «Tres grandes libros de alta cocina», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, 06.06.2015, p. 60.

Hasta aquí, una muestra representativa de los referentes temáticos y personales del periodismo gastronómico. Con la llegada de internet los límites de la lista anterior van a verse ampliados sin medida, pues la trepidación y proliferación de mensajes en la Red va unida a la entrada de la industria del marketing digital masivo que dicta sin cesar las sucesivas tendencias gastronómicas.

28 LA BLANCA'93 EL CORREO ESPAÑOL-EL PUEBLO VASCO ● JUEVES, 5 DE AGOSTO DE 1993

La gastronomía en fiestas, una sabrosa tradición

La fiesta y la diversión se unirán este año una vez más al buen comer

PATXI ANTON
VITORIA

La gastronomía desde tiempos inmemoriales ha estado intimamente ligada a la fiesta. En Vitoria y por supuesto en el resto de la provincia, desde luego se ha tenido al pie de la letra esta afirmación, puesto que como vascos que somos, hemos hecho honor a la fama que de buena cocina aquí se tiene, donde le corresponde a la cocina un lugar de privilegio en medio de la *jatorra*.

Sin que uno quiera parecer *arcaico*, se presenta ante nosotros no por la estación del año, pero sí por el motivo, porque son fiestas, la opción culinaria tradicional, que unida a la tradición festiva hacen de estos días una sana reedición popular. Nuestro querido chupinazo con el *Cele* en singular vuelo suicida, la procesión de los Faroles, el rosario de la aurora, los blusas, los toros... y por supuesto la gastronomía.

Los hay que se *avituallan* más de líquido que de sólido, pero eso es parte de la *magia* y de la permisibilidad que se da siempre. En cualquier caso de ponerse *alegres* a poder ser que sea con el simpar elixir de Rioja alavesa. Hablar de buena cocina en medio del festejo tan estupendo que supone nuestra fiesta puede parecer a primera vista algo complicado y desde luego no lo es. Porque un alto en el camino para sencillamente *jamar* un bocata con la bota de vino por compañera puede suponer un exquisito momento, ¡ya lo creo! y si no que se lo pregunten a Celedón que a la vista trae siempre el zurrón con buena comida y la bota.

Son días también donde el ambiente festivo y el buen tiempo reinante quitan bastante las ganas de cocinar en casa, suponiendo como clara alternativa, la degustación de los platos que ofertan los bares y restaurantes vitorianos, que en estas fechas se afanan en su servicial labor de forma especial.

El marisco y los pescados son los platos más solicitados en los restaurantes

Las sociedades gastronómicas se inclinan por las cremas, el bacalao, el conejo y el cordero

Mariscos y pescados

-Estos días suelen venir muchas cuadrillas y por lo general la gente llega bastante tarde-, eran las palabras de un restaurador, que en compañía de otros coincidía en que durante las fiestas tanto el marisco como los pescados son los productos más solicitados por los vitorianos, que en sus visitas no dejan pasar la oportunidad de brindar con cava.

Sopas frías (gazpachos, vichisoise...), pimientos rellenos, revueltos, pencas de acelga rellenas, salpicones de marisco cocido y a la plancha (nécoras, cigalas, langostinos, gambas, almejas) pescados al horno o a la plancha también (cogote de merluza, salmón o rodaballo), así como unos buenos salmonetes fritos. En carnes, solomillos y entrecotes asados a la parrilla o a la plancha, sin olvidar magrets y confits de pato e incluso asados de cordero, son algunos de los platos que se ofertarán en los restaurantes de la ciudad. Desde luego tienen cabida otras muchas elaboraciones como cazuelitas de bacalao, chipirones, merluza en salsa verde... *-La cocina que se oferta es la que la gente pide y estos días suele ser bastante tradicional-*. Pocos son los que arriesgan ofertando menús creativos, aunque no es menos cierto que la alternativa de menús-degustación ha aflorado en los últimos años en la Blanca. En cualquier caso será un placer poder degustar este año sus tentadoras preparaciones, con la certeza de saber que tras la puerta del comedor, en la cocina, se encuentran personas capaces, dirigidas por profesionales de la restauración, que pondrán todo su empeño en hacernos un poco más felices estas fiestas.

Sociedades populares

Otra popular opción de paladear nuestra cocina clásica, la constituyen las sociedades de la ciudad, denominadas de muy diversas formas: gastronómicas, recreativas, culturales, pero al fin y al cabo populares, conformadas por al gente sana de este pueblo. En Vitoria nos encontramos con más de medio centenar de txokos donde se puede vivir la cocina desde otro prisma, donde se siente la cocina con mimo y dedicación, con verdadera afición, y sin intención alguna de querer emular a los chefs que ofician con profesión y acierto en nuestra ciudad, supliendo su falta de técnica y conocimientos culinarios por un cariño muy especial que se plasma en la correcta ejecución de sus preparaciones. Platos como variedad de ensaladas, cremas, sopas de ajo *de madrugada*, bacalao, merluza en salsa, conejo guisado, cordero asado y algún que otro postre casero, donde a buen seguro no faltará la macedonia de frutas del tiempo, serán habituales durante las jornadas festivas.

Las fabulosas iniciativas que han tenido los pasteleros vitorianos han fructificado, y si es cierto que el postre de San Prudencio ha pasado en un tiempo récord a formar parte de la tradición, no es menos cierto que estas fiestas vitorianas sin el *postre de la Virgen Blanca* no serían lo mismo. Un exquisito complemento por tanto de la buena cocina alavesa allá donde se tenga a bien degustarla, como lo puede constituir también una porción que queso Idiazábal, por qué no.

Que la música sea el condimento y el baile el ejercicio para bajar un poco la comida, donde la alegría y el respeto por la tradición queden una vez más patentes honrando a la Virgen Blanca. Como tiene que ser.

DISCO RITMO
General Alava, 2
Teléfono 14 73 10
VITORIA GASTEIZ

SANTANDER SANTANDER SANTANDER
A 5 minutos andando de El Sardinero
APARTAMENTOS desde 9.500.000 pts.
12 apartamentos de 1 y 2 habitaciones
Promueve y vende: INMOBILIARIA SOTOMAR
Reina Victoria, 35, 8º • Santander
942-27 64 07
ULTIMAS PARCELAS EN SOTO DE LA MARINA
DESDE 400 m² para vivienda unifamiliar pareada con proyecto y licencia de obra desde: 8.000.000 ptas
A 10 MINUTOS DE SANTANDER Y 5 DE LAS PLAYAS DE LIENCRES

Continuamos con la
VIII FERIA DEL PERFUME
Y les deseamos unas FELICES Y PERFUMADAS FIESTAS
Harrondo
Independencia, 18 Teléfono 23 28 44 VITORIA-GASTEIZ

ARTESPAÑA
MOBILIARIO · REGALOS · LISTAS DE BODAS
Desea felices fiestas
EDIFICIO OPERA. C/ San Prudencio. C/ Fueros
Teléfono 14 57 51 - VITORIA

CARROCERIAS SPEEDSTER CABRIO
Convertimos sus coche en un precioso descapotable
Modelos: Porsche, Golf, Polo, Scirocco, Escarabajo, Opel Kadett y Corsa, Ford Fiesta, Mini, Fiat Uno
Recambios originales de todo tipo para Escarabajo
Teléfono 4263879
Basauri

CALLE SAN IGNACIO
VIVIENDAS EXCELENTE CALIDAD. DESDE
15.500.000
ENTRADA MINIMA. FINANCIACION FRENTE AL PARQUE NORTE
INFORMACION:
Oficina Bto. T. Zumárraga, 12. Tfno. 144338
Obra. San Ignacio, 15. Tfno. 147632
PROMOCIONES ARCA, S. A.

La gastronomía en fiestas, un referente temático clásico del periodismo goloso, tratada por Patxi Antón en: *El Correo-La Blanca'93*, 05.08.1993, p. 28.

66 | DOMINGO, 13 DE DICIEMBRE DE 2020 INFORMACIÓN

Cultura y Sociedad

A SOLAS EN EL REFECTORIO por Lluís Ruiz Soler

LA VERDAD SOBRE EL TURRÓN

Desde la «fake news» divulgada por Gabriel Miró y desmentida por Figueras Pacheco hasta la proliferación de las especialidades más pintorescas: de gintónic, de tiramisú, de arroz con leche… ¡de chocolate!

La primera explicación que da el hombre a cuanto le rodea suele tener todos los caracteres de lo mítico», según el historiador alicantino **Francisco Figueras Pacheco**. La «fake news» que el mismísimo **Gabriel Miró** difundió sobre el origen del turrón lo pone patéticamente de manifiesto. En efecto, según la ocurrencia divulgada por el célebre escritor, el dulce navideño por excelencia lo había inventado el pastelero **Turrons** durante la celebración en Barcelona del final de una epidemia de peste en 1703. Pero Figueras Pacheco, en *La sabrosa historia del turrón y primacía de los de Jijona y Alicante*, publicado en 1955, recogió pruebas de la existencia anterior del turrón de Alicante: por ejemplo, una crónica del deán **Bendicho** escrita cien años antes de lo de Turrons o un paso de **Lope de Rueda** donde los personajes se refieren a él ya en el siglo XVI. Como no consta que el público no supiera de qué estaban hablando, Figueras Pacheco infiere que el turrón de Alicante existía al menos desde el XV. Eso lo acerca a su supuesta filiación árabe -que suena también a mítica- y a un contexto donde el autor se siente ideológicamente cómodo: la Conquista de Granada, el Descubrimiento de América, la forja de la Unidad Nacional…

Para Figueras Pacheco, el turrón nació en Alicante. El dulce y la ciudad aparecen vinculados en los papeles más antiguos, aunque el propio libro sobre su «sabrosa historia» apunta que Alicante podría ser el puerto desde donde se comercializaba el turrón, más que el lugar donde se producía. En todo caso, una conspiración urdida en València acabó por hacerles la vida imposible a los confiteros alicantinos, cuyo saber acabó emigrando a Jijona: la prosperidad portuaria de Alicante, tras la Guerra de Sucesión, les permitió a sus habitantes prescindir del negocio del turrón, que no era para ellos, a fin de cuentas, sino un mero sobresueldo.

J. NAVARRO

Distintos tipos de turrón, una pastilla con sello de procedencia y operarios en una fábrica de turrón.

El azúcar cubano

Su limitado conocimiento del producto le impide a Figueras Pacheco sacar conclusiones más profundas de los documentos que maneja. Constata, por ejemplo, que el boom del azúcar cubano permitió incorporar ese ingrediente, junto a la miel de la receta original, y multiplicar la producción durante el siglo XVIII, pero ni siquiera intuye las modificaciones que eso supuso para el turrón mismo y para las denominaciones «Alicante» y «Jijona». Su libro no explica que el «de Alicante» –el único tipo hasta entonces– se volvió verdaderamente «duro» cuando le añadieron azúcar ni que fue en Jijona donde se les ocurrió hacerlo «blando» –de ahí la identificación del nombre del pueblo con el del «nuevo» turrón– a base de molerlo y batirlo, pero a las dentaduras de épocas anteriores a las franquicias de implantes les vino la mar de bien.

¿Y qué pensaría del turrón de gintónic, del de tiramisú y hasta del de chocolate? En las épocas que estudia Figueras Pacheco e incluso en la suya, nadie osaría llamarles «turrón». Estaba por llegar la prodigiosa transmutación a la que asistimos en la actualidad por estas fechas: en cuanto se acerca la Navidad, lo que venía siendo «chocolate» se convierte en un incierto «turrón» (de chocolate) que acapara más del 40% de las ventas del ramo, muy por delante del «blando» (un veintitantos) y el «duro» (menos del 15%). Además, cualquier pasta a base de frutos secos o chocolate blanco con sabores y aromas de diversa índole se convierte en «turrón» de arroz con leche, de crema catalana, de fresas con nata… Siempre nos ha chocado que la normativa alimentaria vigile escrupulosamente el uso de cualquier término mientras que cada cual puede usar la palabra «turrón» para referirse a lo que le parezca bien cuando llega la temporada. Porque, de acuerdo con la tradición que alguien debería hacer respetar, de lo que se dice «turrón» hay cinco tipos: de Alicante, de Jijona, guirlache, de nieve y a la piedra.

> Alicante podría ser el puerto desde donde se comercializaba el turrón, más que el lugar donde se producía

> Fue en Jijona donde se les ocurrió hacer «blando» el turrón: tan fácil como molerlo y emulsionarlo en un *boixet*

Cinco tipos, ni uno más

El turrón de Alicante es el padre de todos los turrones y forma parte de una tradición mediterránea que se extiende de Montelimar a Estambul, desde el nougat hasta la halva. Se elabora básicamente con almendra, clara de huevo y, originariamente, miel. Esa versión ancestral, viva en Francia o en Turquía, tiene una textura gomosa que se volvió dura cuando se reemplazó parte de la miel por azúcar en el siglo XVIII. Entonces, los artesanos de Jijona desarrollaron una versión apta para las dentaduras menos eficientes, que no eran pocas, moliéndolo y emulsionándolo en un mortero o *boixet*. En eso, ni más ni menos, consiste el «turrón de Jijona». Similar al de Alicante es el guirlache, en el que el azúcar se carameliza. En las versiones más auténticas, la almendra conserva su piel y el turrón se espolvorea con sésamo.

Luego están los turrones «de obrador», que no requieren unas instalaciones industriales. Giran en torno al turrón de nieve –en el fondo, un mazapán– que se elabora básicamente con almendra cruda rallada y azúcar. Sus principales variantes incorporan frutas escarchadas o yema de huevo, tostada a veces. Otro pozo de confusiones es el turrón a la piedra. No es turrón de Jijona de una calidad especial, es otra cosa: en realidad, un turrón de nieve, pero de almendra tostada y molida, tan elemental que puede hacerse en casa. Hay que cascar almendras, repelar los gajos, tostarlos, molerlos finamente -pero dejando algún trocito que dé textura-, mezclar la harina obtenida con azúcar glas y añadir la ralladura de un limón por kilo de turrón. No hay que amasar, basta con mezclar bien. Si la almendra aún está tibia, el aceite que desprende facilita la ligazón. Luego, hay que repartir la pasta obtenida en cajitas de madera forradas de un papel adecuado o en moldes similares y espolvorear con canela. ¿Que cuánta almendra y cuánto azúcar? Bueno, la proporción de «tanto por tanto» vale para cualquier confite, pero a un turrón de calidad suprema se le exige un 65% de almendra como mínimo.

El turrón de Alicante, producto señero de la gastronomía dulce española, analizado por Lluís Ruiz Soler, en: *Información*, 13.12.2020, p.66.

GASTRO | EL MUNDO, SÁBADO 10 AGOSTO DE 2019 | PAPEL DE VERANO | HOJA Nº21

Cócteles con historia. Asociada con el verano y el chiringuito, su origen carece de resonancias épicas y su receta es (o parece) simplona. Pero nada fascina más a los turistas extranjeros, tanto que la beben mucho más que los españoles. Ya no es sólo un vino peleón con ensalada de frutas, sino que se abre paso en la carta de grandes cocteleros

EN SERIE

SANGRÍA

LA 'MARCA ESPAÑA' DE LAS BEBIDAS

POR MIGUEL ÁNGEL PALOMO

«*Sonando en las peñas y los Hamptons* / *Sangría* y *Valentino* / *En el Palace* y *en el chino*».

Todo parece estar relacionado con Rosalía. Hasta la sangría. Estos irónicos versos de su single *Aute Cuture* contraponen mundos distanciados que en ella convergen. Y es que por sí sola la sangría no termina de encontrar el empujón definitivo que la vincule con el glamour de otras bebidas populares. Y eso que en Nueva York se bebe desde hace años. Sin que la marca España se de por enterada.

El único cóctel de la casa tiene en el ponche anglosajón a su hermano mimado. Sobre él, surgido en el seno de la Compañía de Indias Británica, se han escrito libros y se han hecho grabados. A la sangría se la asocia con el verano y el chiringuito, su ritual carece de mística y su nacimiento de resonancias épicas.

Tuvo el año pasado un insólito protagonismo cuando una sangría *orgullosamente* francesa y condimentada con LSD daba pie a la desquiciada acción de *Climax*, película psicotrópica de Gaspar Noé.

Sin embargo, para Patxi Troitiño, veterano mixólogo de Errenteria que revaloriza estas jarras en barras como Astoria7 o Akelarre, la sangría no deja de ser un ponche. Pero no, insiste, «en España no tenemos un cóctel internacional».

Cuando ni siquiera la caña de cerveza tiene su misma identidad. En verano, el cóctel *puramente* español –junto con la media combinación– se *googlea* fuera de España más que el gintónic. Pero se ha vendido fatal y ni aparece en la International Bartenders Association (IBA), que registra todas las recetas de los cócteles oficiales. Aún así, la UE reconoce a la sangría como cóctel con denominación de origen: ningún otro puede llamarse así si no procede de España o Portugal.

El vino, para desgracia de muchos puristas, siempre ha sido mezclado. Antes de la sangría, del *kalimotxo* y del rebujito de feria, los vinos fortificados (oportos, madeiras y jereces) eran ingredientes nobles de la primera coctelería.

Incluso las tradiciones ancestrales hablan de ello. *Matar judíos* es un nombre heredado del siglo XIV: las autoridades permitían beber durante el Viernes Santo una limonada de vino rebajado con agua, limón y azúcar para apaciguar a los leoneses que acudían a la judería clamando venganza.

En Andalucía se empezó a incluir fruta cortada en la poción, por aquello de endulzar el vino malo, además de especias y canela. En 1930 Pedro Chicote ya incluía en su fundamental obra *La Ley Mojada* un listado de ponches y también de *sangarees*.

¿Qué llegó primero, la sangría o su voz inglesa? Como pasa con otros cócteles, tal vez nunca lo sabremos. Unos sitúan la bebida ibérica en los albores del siglo XIX pero, como relata el experto Ted Haigh, conocido como *Dr. Cocktail*, en la revista *Imbibe*, «la bebida de vino tinto, cítricos y azúcar que llamamos sangría data de 1961, mientras que *sangaree* ha existido al menos desde 1774». Ambas con la misma raíz española, sangre, inspirada en su inconfundible color.

Sangaree pudo ser un invento inglés de procedencia antillana –o americano antes de que hubiera – que mezclaba vino con agua, azúcar y nuez moscada. Puede que los comerciantes españoles añadieran ron javanés. Jerry Thomas, *el profesor*, reflejó su popularidad con seis versiones en su seminal *Bartenders Guide* de 1862. Con el tiempo, los cítricos desaparecieron, la Prohibición trajo su decadencia y la nueva sangría, con hielo y vinos tintos más ligeros, se presentó en el pabellón español de la Exposición Mundial de Nueva York en 1964. La limonada de sangre ya era otra cosa.

En la reciente charla dada por François Monti y Diego Cabrera en *Tales of the Cocktail* de Nueva Orleáns, se demostró que el español no toma sangría. «Es un tópico, la beben los extranjeros, quedó para el turista. Antes sí se tomaba pero no se hacían buenas», cuenta Diego. «Tuvimos que meterla en los hoteles con los que colaboramos. Van muchos norteamericanos que es lo que piden cuando llegan a España. Tuvimos que hacer una buena sangría porque antes no teníamos y no lo entendían».

También se puede pedir en Viva Madrid: «Nuestra sangría es espectacular. Maceramos un vino joven con frutos secos y fruta fresca. Quizás no es la más estética porque lo que vende es la jarra con la pala de madera y la ensalada de frutas dentro para bebértela en Ibiza con una paella. Que la paella es mala y la sangría también».

Hoy la sangría se empaqueta como bebida *gourmet* (como La Cala Albert Adrià, versión embotellada de la que Marc Álvarez ideó para los locales del grupo Adrià), se hace casera en cocterlerías estadounidenses y se pasea en jarras por locales lujosos de Singapur y China gracias al ojo de Javier de las Muelas. En el restaurante Cachitos de Barcelona hay hasta 55 tipos diferentes. Las de cava del Fismuler causan sensación. Y Miguel Ángel Jiménez, en la nueva taberna Patio de Leones de la calle Serrano de Madrid, ha diseñado tres sangrías de autor: una tinta con cordial de canela y zarzamora, una de cava con cordial de pepino y cava, y una blanca con moscatel.

Pues eso, que «*Sangría* y *Valentino*».

LA NUEVA SANGRÍA SE PRESENTÓ EN EL PABELLÓN ESPAÑOL DE LA EXPO DE 1964 DE NUEVA YORK

RECETA DE...

Diego Cabrera

INGREDIENTES

Hacer un día antes para que se macere bien. / Por cada botella /70 cl de vino tinto joven. / 5 orejones partidos por la mitad. / 4 higos secos partidos. / I puñado de uvas pasas. / 5 cucharadas soperas de azúcar blanco. / I limón partido en trozos. / I naranja partida en trozos. / I ramita de canela. / 4 cl de brandy de jerez. / 4 cl de triple seco. / Agregar todo, remover y dejar reposar 24 horas tapado en la nevera. Cada poco se remueve. / Se cuela, se descarta la fruta y se termina con refresco de limón en una copa con hielo.

CÓCTELES CON HISTORIA
FIN DE LA SERIE

La versión de lujo de nuestra sangría, una de las bebidas españolas de referencia mundial, es el tema de este reportaje del suplemento *Papel* de *El Mundo*, 10.08.2019, p. 21.

HOJA Nº28 PAPEL DE VERANO EL MUNDO. JUEVES 25 JULIO DE 2019 GASTRO

GETTY

POR VÍCTOR DE LA SERNA

Verano 'gastronómada'. Son el genuino manjar playero español -del espeto a la empanada- y una delicia que incluso ya se degusta en restaurantes con estrella Michelin

EN SERIE

LAS SARDINAS SON PARA EL VERANO

Aquel gran maestro de gastronómadas, Punto y Coma, solía decir: «Si las sardinas costasen como el caviar, la gente se daría por fin cuenta de lo exquisitas que son». Han pasado 40 años y, por fortuna, siguen sin costar como el caviar y siendo, junto al atún, el pescado más veraniego… sin olvidar que, en una latita, continúan siéndolo todo el año. Pero ahora mismo, recién salidas del agua, sobre unas brasas, son el genuino *boccato di cardinale* playero.

Sí que son bastante más caras que hace unos años, porque esa plaga de la sobrepesca ha disminuido su cantidad y la Comisión Europea, que fija los cupos de capturas, lleva tiempo recortándoselos a España y Portugal, dos países muy sardineros. El de 2019 es de 10.000 toneladas, que no está demasiado mal. Pero es que el pasado lunes por fin en vigor un nuevo acuerdo pesquero UE-Marruecos, y a docenas de patrones de barcos de pesca andaluces con licencia se les ha iluminado la mirada: vuelven a disponer de toda la costa atlántica marroquí hasta el Sáhara, y la sardina está entre sus objetivos.

Así que habrá sardinas, no se inquieten. ¿Cómo y dónde comerlas? Pues ya que estábamos en Andalucía, empecemos por esa gran tradición playera y mayoritariamente malagueña: el espeto.

El espeto es un plato típico de la cocina local que consiste en espetar o ensartar pescado, sobre todo sardinas, unas seis o siete bien hermosas, en finas y largas cañas, para asarlo con leña y generalmente en una barca junto a los chiringuitos usando la arena de la playa. La técnica consiste en insertar sardinas atravesando su lomo y cuidando que todas estén colocadas en la caña por igual. De esta forma, las sardinas sobre las brasas se irán haciendo a fuego, teniendo que girar el espeto para que se haga bien por ambos lados.

Hace 140 años, en la playa malagueña del Palo, a un pescador se le ocurrió por primera vez lo de ensartar las sardinas en una caña. El resto es historia.

Hay espetos hasta en restaurantes con estrella Michelin, pero lo suyo es un chiringuito en la playa. Para bastantes aficionados, el número uno es El Caleño (Paseo Marítimo, 49, Pedregalejo, Málaga, tel. 952 29 00 06). Otros dos de primer nivel: El Madero (Av. España, 69, 29680, Playa de la Rada, Estepona, tel. 607 71 24 12) y Botavara Playa (Paseo Marítimo Rey de España, 4 Bis, Fuengirola, tel. 952 46 50 40).

Si saltamos al noroeste, en Galicia es donde existe mayor devoción por las *xoubas*, las más pequeñas –que en otros lugares llaman sardinillas o parrochas– y quizá donde la sardina española alcanza su mayor expresión gastronómica a través de algo tan aparentemente sencillo como es una empanada gallega. En efecto, aunque en las panaderías encontraremos buenas empanadas de *xoubas*, a menudo con su salsa *zaragallada* de pimientos verdes y cebolla, varios de los más grandes chefs las elaboran con tanto mimo y tan brillantes resultados como las de zamburiñas o berberechos.

Dos direcciones: empanada (de harina de trigo) de *xoubas*, por el gran Pepe Vieira (Camiño Serpe, s/n, Poio, Pontevedra, 986 74 13 78), que convierte esta receta tradicional en una delicadeza actualizada, y empanada (de harina de maíz) de Pedro Roca (Rúa de Domingo Garcia-Sabell, 1, Santiago, 981 58 57 76).

En el País Vasco la sardina es una religión, y no digamos en el puerto de Santurce («Desde Santurce a Bilbao, vengo por toda la orilla… ¿Quien compra? Sardinas frescué…»). En el propio Santurce, en pleno puerto pesquero, Mandanga, el antiguo hogar del pescador (tel. 94 461 02 11) es buen lugar: colocan las parrillas fuera, y las sardinas llegan directamente de las barcas pesqueras.

También en restaurantes más formales, como el Txoko Getaria (Lugar Katrapona, 5, Guetaria, Guipúzcoa, tel. 943 14 05 39), no desprecian en verano asar sus buenas sardinas junto a sus rodaballos y chuletones…

En Francia, la sardina fresca no desempeña un papel culinario relevante. Allí lo más original son las conservas de sardinas de alta calidad con añada impresa en la lata, que se hacen envejecer como un gran vino y ganan complejidad –y precio– con los años.

Aquí nuestras conservas son diferentes. Las hacemos como nos enseñaron los maestros conserveros italianos que viajaron en el siglo XIX a Cataluña y al Cantábrico: las sardinas en salazón de L'Escala y las sardinas en aceite de oliva de Santoña y otros puertos cantábricos.

Con España y Portugal, Italia es el tercer gran país sardinero de Europa, y una receta exquisita nos transporta inmediatamente a Venecia: son las *sarde in saor*, sardinas en escabeche agridulce con pasas y piñones. Y hay que tomarlas en los *bacari*, las tascas de allí, como parte de sus *cicheti* o tapas. Quizá con un spritz, la copa de aperitivo nacional (Aperol, vino espumoso prosecco, un poco de sifón).

El mejor *bacaro* de Venecia desde hace 75 años, Cantine del Vino già Schiavi (*Cantinone*, para los parroquianos) hace unas impecables *sarde in saor*, en una zona no demasiado turística (Fondamenta Nani, Dorsoduro 992, tel. +39 5230034).

Otro buen *bacaro* que incluye las sardinas entre sus *cicheti* es Naranzaria, cerca del puente del Rialto (Sotoportego del Bancogiro, 130, tel. +39 041 724 1035).

¡Salute!

GASTRONÓMADA DE VERANO

Próxima entrega: sopas frías

Las sardinas, referente temático de esta pieza de Víctor de la Serna, en: *El Mundo-Papel,* 25.07.2019, p. 28.

3.4 Géneros informativos

La información es el resultado de la actividad dúplice de recoger y suministrar datos.[85] El fenómeno informativo puede ser periodístico o no, en el sentido de que informar es parte, a su vez, del lenguaje de otros ámbitos profesionales como el judicial o el científico. Aquí nos interesamos solo por la actividad informativa realizada conforme al concepto de «información de actualidad» o periodismo.

El término información, indica Bourquin[86], es el fenómeno social que se manifiesta bajo la forma de un mensaje público dirigido, de manera indirecta y unilateral, a un público numeroso y disperso mediante medios de difusión técnica. Información es un término susceptible de intercambiarse —«con pocas probabilidades de imprecisión» según Martínez Albertos—, por la expresión equivalente de Comunicación de Masas.

En opinión de Fattorello (*cit.* en Martínez Albertos, 1977: 26), la información es un fenómeno social fruto de una particular técnica de trabajo —que este autor denomina técnica social de la información— que actúa provocando unos determinados resultados en las reacciones de los receptores: «Así como existe una técnica industrial para trabajar las cosas, también existe una técnica social para obrar sobre la opinión de los hombres».

Con demasiada frecuencia, el término información se presenta asimilado como sinónimo de la voz noticia. Este es un proceso que para los estudiosos que estamos citando no puede tomarse a la ligera, ya que precisa de algunas puntualizaciones. Sobre esta circunstancia de equiparación terminológica, Martínez Albertos (1977: 24) aclara que:

---

85 *Cit*. En: Martínez Albertos, J. L. (1981: 15): *La información en una sociedad industrial*. Madrid: Tecnos.

86 *Cit*. En: Martínez Albertos, J. L. (1981: 17): *La información en una sociedad industrial*. Madrid: Tecnos.

> No todos los fenómenos de información, en el mundo contemporáneo, desembocan necesariamente en un mensaje al que pueda propiamente calificarse de noticia. Hay fenómenos informativos que al final de su proceso arrojan un mensaje publicitario. Otros fenómenos de información van a producir un slogan propagandístico o cartel para una campaña electoral. Finalmente, determinados procesos informativos llegan a parir un ente híbrido y confuso entre la noticia, el mensaje publicitario y el slogan al que pudiéramos llamar asépticamente textos emanados de gabinetes de Relaciones Públicas.

Los géneros informativos tienen, según Yanes Mesa (2004: 33), la única función de comunicar a sus lectores hechos actuales, «una vez verificados, sin añadidos interpretativos ni valoraciones sobre su importancia, o consecuencias previsibles. Es la información aséptica (...)». En la información debe primar la objetividad. La sincera, no interesada —e imposible— objetividad sobre aquello que se piensa cierto o verdadero.

La perseguida objetividad informativa es un mito, psicológicamente inalcanzable, pues el ser humano es incapaz de «reflejar y percibir» ningún mensaje informativo dejando aparte todo el tiempo —es decir, sin que en ningún momento intervengan— «sus sentimientos, prejuicios y valores», zanja Yanes Mesa (2000: 34) citando a Castejón Lara y concluyendo con Fattorello.

Con la aceptación de la objetividad como algo inalcanzable, se impone para el citado autor «la honesta subjetividad», apuntalada en el compromiso ético y deontológico del periodista quien, en el desempeño responsable de su actividad profesional, no debe atender a más servidumbres que la honestidad y el respeto absoluto a la verdad de los hechos sobre los que informa.

Con los géneros informativos se ha logrado la popularización de la gastronomía, según concluyen en su estudio sobre el periodismo

gastronómico en la prensa catalana los investigadores Fusté-Forné y Masip (2018: 88). Según cifran estos autores, «dos de cada tres piezas periodísticas que tratan sobre gastronomía corresponden al género informativo», concretamente, informaciones y reportajes dirigidos a un público amplio.

3.4.1 La noticia gastronómica

La noticia gastronómica es el texto periodístico de actualidad que informa de un hecho o acontecimiento de interés que acaba de producirse: la apertura o cierre de un restaurante, la creación de un plato, la invención de una nueva técnica de cocina, el lanzamiento de un producto *delicatessen* o algún acontecimiento relacionado con los referentes personales o temáticos más noticiosos de este sector.

Aunque con internet la noticia llega al periódico en papel carente de toda actualidad, a menos de que se trate de una exclusiva del propio medio, diremos, al menos, que el concepto de actualidad, en un contexto del periodismo de consumo como es el gastronómico, debe relacionar la narración objetiva de unos hechos con la acción social de los consumidores de esa información.

Citando a Vicente Romano (1984: 63)[87], «los hechos son actuales en la medida en que contribuyen al desarrollo de la conciencia y a la preparación de la acción» de, añadimos nosotros, consumidores y «*prosumidores*».

Como sucede con la materia prima alimentaria que, en muchos casos, precisa de un proceso transformativo para volverse comida, la materia prima informativa de la noticia gastronómica, la que se recaba realizando tareas de reportero o recibe el periodista de sus fuentes,

---

[87] *Cit*. en Gomis (1991: 28, 29).

requiere de un proceso de elaboración previo, esto es, de una cocina, antes de poder considerarse noticia.

> 140. Ha comenzado á publicarse en Madrid una interesante revista «del arte de la gastronomía en general, cocina económica y elegante» dirigida— la revista naturalmente — por D. Ignacio Domenech. Se titula *El gorro blanco* y está editada con gusto exquisito. En: *El Día*, 07.09.1906, p. 3.

El objetivo primordial de la información periodística es dar a conocer lo último sucedido, o sea, suministrar noticias de actualidad. A continuación, ya aparece el comentario valorativo de los hechos una vez se han convertido en noticia siguiendo las técnicas de comunicación social que enseña la Redacción Periodística. El profesor Martínez Albertos (1977: 35, 36) define la noticia del modo siguiente:

> Noticia es un hecho verdadero, inédito o actual, de interés general, que se comunica a un público que pueda considerarse masivo, una vez que ha sido recogido, interpretado y valorado por los sujetos promotores que controlan el medio utilizado para su difusión.

Las noticias despiertan en el público un interés medible en los comentarios que suscitan porque, como afirma Gomis (1991: 21), «las noticias que impresionan al lector u oyente son aquellas que luego comenta (...)». La saturación informativa ha provocado una caída en la atención prestada a muchas de estas noticias gastronómicas, produciéndose una gradación en las reacciones de un público «hiperconectado».

La celebración de unas jornadas gastronómicas, las fiestas culinarias patronales, la llegada a los mercados de abastos de las primicias agroalimentarias de cada estación, el último vino creado por una bodega, la publicación de un libro de cocina o su reedición, el lanzamiento

de una nueva cabecera especializada en temas eno-gastronómicos, un nuevo programa de cocina... suscitan diferentes grados de atención.

141. En Madrid se encuentra, y bien a pesar de las apreturas actuales, don Nicolás Goirigolzarri. Un metro setenta de estatura y ciento cincuenta tremendos kilos de peso. Gordo número uno, cliente de buenos restaurantes y hombre con lema: «Por la gastronomía hacia la felicidad» y tiene razón sin duda, pues pocos personajes esqueléticos esparcen alegría por el mundo.

    Pero el caso es que Don Nicolás se ha puesto a dieta. Terribles y poderosos motivos pesarán sobre su sueño de menús. Allá cada cual con sus decisiones. Pero siempre es triste ver cómo se renuncia a una línea curva cadenciosa, sin aristas ni perfiles.

    Este vasco representativo, que hasta ahora estaba considerado como el rey de los gordos, está deseando ceder el cetro. Se admiten pretendientes. «Miscelánea del día», en: *La Vanguardia Española*, 02.06.1956, p. 17.

142. Un típico y popular bodegón vitoriano ha instalado una báscula a la entrada para que los clientes puedan comprobar los kilos de más que se llevan en su estómago. El sistema ha tenido muy buena acogida entre las damas, que se hacen lenguas de la báscula y de su dueño: porque el muy pícaro ha hecho trampa y el aparato marca algunos kilos menos de lo debido. El buen bodeguero llama a esto una «trampa piadosa», en: *La Vanguardia Española*, 13.02.1966, p. 6.

143. Unos cuatrocientos libros se exponen desde ayer en el Instituto Nacional del Libro Español (Santiago Rusiñol, 8) sobre el tema de la gastronomía y la cocina, que representan

de forma aproximada la actual producción editorial española en este campo. La exposición, que permanecerá abierta hasta el próximo día 30, ofrece una panorámica general de la gastronomía y la alimentación y en el transcurso de la misma se presentará el libro *Bibliografía gastronómica española*, de Carmen Simón. «Exposición bibliográfica sobre gastronomía», en: *El País*, 16.11.1977.

Estructura textual de la noticia gastronómica

La noticia arranca con un titular, que prosigue en una entradilla, también llamada *lead* —en la que no es obligatorio condensar las seis *W* (*What*, *who*, *when*, *how*, *where*, *why*)—, y se desarrolla en el llamado cuerpo de la información donde, en los párrafos siguientes, el periodista gastronómico va a tener la oportunidad de responder, con mayor holgura, a esas cuestiones que haya decidido obviar en su entrada.

Los temas de las noticias periodísticas se ordenan jerárquicamente, de mayor a menor importancia en relación a los hechos que se narran. Lo más relevante se coloca al principio, siguiendo significativamente a lo expresado en el titular. «Para cada tema, la información más importante se presenta primero y luego se reintroducen los detalles secundarios o de menor nivel informativo» (Zorrilla Barroso, 1996: 45).

3.5 Géneros informativo-interpretativos

Son el reportaje, la entrevista y la crónica. Tres modalidades textuales en las que el periodista se desempeña en su labor profesional «como un intérprete cualificado de la realidad» (Zorrilla Barroso, 1996: 19). Dicha interpretación tiene lugar mediante el procedimiento de contextualizar los hechos que describe en su texto, situándolos en relación con el flujo del acontecer periodístico.

Según autores como Lester Markel, la función interpretativa es una «parte esencial del periodismo informativo» y debe incluirse siempre por tratarse de un juicio objetivo que se emite basándose en los antecedentes del hecho noticiable. La interpretación periodística se define en el prestigioso semanario *Time* como una función informativa, que debe cumplir los cuatro requisitos básicos siguientes:[88]

1. Clarificación, en cuanto deben incorporarse detalles de la personalidad del sujeto protagonista de la noticia así como del ambiente donde esta se desarrolla.
2. Perspectiva, que sitúa el suceso en su contexto temporal.
3. Significación, en cuanto a la importancia con respecto a otras situaciones.
4. Consecuencia, que valora los posibles efectos que a raíz del suceso pueden producirse.

Son géneros informativo-interpretativos el reportaje, la entrevista y la crónica. A este periodismo se llega cuando se ha dominado el informativo tras un tiempo ejerciendo la profesión. El redactor se ha curtido en el oficio, como se dice coloquialmente, tiene una agenda de fuentes, es un profesional documentado y conocido en el sector, cuya experiencia le hacen comprender mejor la realidad que va a interpretar.

El periodismo interpretativo (Fagoagoa, 1982), aporta una perspectiva más enriquecedora del relato objetivo de los hechos que valora, pero sin entrar en editorialismos. Eso sería adentrarse en las aguas territoriales del periodismo de opinión, donde existe el riesgo de incurrir en un tratamiento ideológico interesado de los hechos. Cuando el periodismo interpretativo se ocupa de la gastronomía, a la contingencia ideológica cabría sumar también la comercial; debiéndose cuidar mucho el periodista no solo de ambas presiones, sino de todo tipo de ellas.

---

88 Citado por Yanes Mesa (2004: 36).

3.5.1 Reportaje gastronómico

El reportaje gastronómico es el texto del periodismo informativo-interpretativo que aborda en profundidad algún referente, temático o personal, de la actualidad diaria de la gastronomía y cuya inmediatez es menos estricta; ofrece datos recientes del asunto y el relato de antecedentes, obtenidos entrevistando el reportero a fuentes personales conocedoras del tema, así como indagando en fuentes documentales apropiadas.

El reportaje se caracteriza por su versatilidad y la mezcolanza de rasgos de los diferentes géneros periodísticos que admite —noticia, entrevista, crónica— en su estructura formal; estilísticamente, el reportero tiene licencia poética para escribir empleando los recursos del lenguaje creativo que logren, además del necesario gran atractivo, la indispensable profundidad en el tratamiento de la cuestión que aborda.

El reportaje es un informe, dice Martín Vivaldi (1986: 65), estudioso de la Periodística que lo define delimitando este género «en sus elementales y posibles vertientes», de este modo:

> Podría ser, pues, definido el reportaje como relato periodístico esencialmente informativo, libre en cuanto al tema, objetivo en cuanto al modo y redactado preferentemente en estilo directo, en el que se da cuenta de un hecho o suceso de interés actual o humano; o también: una narración informativa, de vuelo más o menos literario, concebida y realizada según la personalidad del escritor periodista.

En el caso de un reportaje sobre la concesión de un Premio Nacional de Gastronomía, titularíamos con el nombre del galardonado y la distinción otorgada. A continuación, en la entradilla, reflejaríamos quién es el premiado en su ámbito profesional y la categoría del galardón recibido. A lo largo del cuerpo del reportaje, introduciríamos citas del personaje premiado que hemos obtenido mediante una entrevista realizada a él.

Asimismo, siguiendo la estructura de reportaje que hayamos elegido, incorporaremos antecedentes de la trayectoria profesional del premiado y en qué momento de su carrera se encuentra, así como otros datos relativos a la importancia del premio (anteriores galardonados, evolución de estos premios, etc.). Los datos sobre la ceremonia de entrega del premio y los asistentes más notables que hayan acudido a esa recepción, tienen espacio también entre los datos noticiosos del cuerpo del reportaje.

Cabe completar el reportaje con la repercusión que este tipo de premios tiene en los protagonistas de la gastronomía. Finalmente, en el cierre del reportaje, incluiremos la perspectiva de futuro de este profesional y la repercusión que él cree que vaya a tener este premio en su trayectoria gastronómica.

El foco de atención del reportaje es un tema que el periodista desarrolla escogiendo los datos más relevantes para elaborar un informe completo sobre esa cuestión, que también será interpretada por él mismo (Armañanzas, 2013: 220). La estructura o «criterio seguido para organizar el material seleccionado tras la investigación realizada» consta, según Echavarría Llombart (2011: 113, 114), de los elementos siguientes:

1.- *La titulación* del texto. Es el cebo para que el lector pique.
2.- La *entrada*: es el gran anzuelo, la puerta de acceso al texto, donde se engancha al lector y el periodista se esfuerza en tirar de él para que no se suelte.
3.- *El párrafo clave*: sirve de puente entre la entrada y el cuerpo del reportaje y con él se suelen aportar y desarrollar elementos obtenidos durante la investigación. Es opcional. Su necesidad o no dependerá del tipo de entradilla planteada por el periodista.
4.- *El cuerpo*: es la médula del reportaje. En él se fundamentan argumentos, se muestran los hechos y se explican situaciones. Es donde el periodista, ayudado por la caña, el sedal

y el carrete, ha de poner toda la energía para lograr traer al pez hasta el barco.

5.- *Las transiciones*: se utilizan para que el lector pase fluidamente de la entrada o el párrafo clave al cuerpo o para que navegue de un aspecto a otro de su contenido sin sobresaltos ni brusquedades. Son, en definitiva, nexos que dan una mayor unidad conceptual al contenido. Bien utilizadas, pasan desapercibidas al lector (...)

6.- *El cierre*: es el final del reportaje, la puerta de salida del texto. Al contrario que en la noticia, en la que se aplica la clásica pirámide invertida y se reserva para el final aquello que tiene menos importancia, en el reportaje el cierre tiene mucha importancia (...)

La tipología de reportajes gastronómicos que publica la prensa encuentra acomodo dentro de la amplitud de clasificaciones que han realizado diferentes teóricos de la Periodística, como la citada Echevarría Llombart, entre otros autores referidos por ella en su manual sobre el reportaje (véase bibliografía), como Alex Grijelmo, José Javier Muñoz y Miguel Ángel Bastenier.

El reportaje se estructura en una cabeza de titulación, una entradilla que puede ser de distintos tipos, el propio cuerpo del reportaje y, finalmente, el cierre del reportaje que, del mismo modo que su arranque, puede adoptar diferentes formas expresivas. Entre los distintos tipos de reportaje que distingue Martínez Albertos (1960: 28, 29) están el reportaje para revista gráfica, el reportaje de *free-lance* y el gran reportaje.

144. Brillos asturianos

13 Vecinos, 19 vacas y 2 estrellas Michelin

Restaurante excepcional en la aldea asturiana de La Salgar, Casa Marcial cumple 25 años este mes. Ningún especialista en márketing habría aconsejado a la familia manzano

—con Nacho al frente de la cocina— abrir un restaurante de altos vuelos en este lugar. Una historia de éxito que tenía que haber sido un fracaso. Pau Arenós, en: *El Periódico de Catalunya*, 04.11.2018, pp. 8 y 9.

Entre la entradilla y el cierre, se coloca el cuerpo del reportaje. Este es el lugar donde se introducen los elementos noticiosos y los narrativos, como las descripciones; se desarrollan las estrategias argumentativas, se da voz a los protagonistas, si los hubiere, van desgranándose los datos y las intepretaciones. Por las características tan creativas de este género, el reportaje no tiene una estructura fija.

145. En la aldea asturiana de La Salgar hay 13 vecinos, 19 vacas y un restaurante con dos estrellas Michelin, Casa Marcial. Se trata de un hecho insólito en la hostelería: si la totalidad de los pobladores se reuniera para comer, solo llenarían la parte de abajo del establecimiento. Pau Arenós, «13 vecinos, 19 vacas y 2 estrellas Michelin», en: *El Periódico de Catalunya*, 04.11.2018, pp. 8 y 9.

En función de las características de cada reportaje, el reportero puede decantarse por desarrollar su texto con una estructura cronológica, de pregunta-respuesta, de semblanza si es un perfil, por bloques temáticos, que es el más común según Echevarría Llombart; dialéctica si tiene que presentar distintos puntos de vista; puede organizarlo por escenas o darle una estructura coloquial.

146. Disipada esa boira —la condensación de miedo y angustia— sabe que en ningún otro lugar tendría sentido: «Fuera de aquí, Casa Marcial no se entendería. La dificultad mayor es que avanzas más lento». Pau Arenós, «13 vecinos, 19 vacas y 2 estrellas Michelin», en: *El Periódico de Catalunya*, 04.11.2018, pp. 8 y 9.

En el cierre del reportaje, a diferencia de lo que ocurre con la noticia, que la preceptiva recomienda dejar para el final lo menos interesante, debe retornarse al principio del texto para darle un cierre circular, esto es, amarrarlo por ambos extremos. Como algún escritor en periódicos recomendaba, recurriendo a un símil gastronómico chacinero, hacer con los artículos: atarlos como una morcilla primero para rellenarlos después.

147. El lugar nebuloso que ningún estratega del márketing habría recomendado como idóneo para un restaurante de altos vuelos ha resultado ser insuperable, con productos que brotan en la humedad como el pitu de caleya, la oveja xalda, el gochu asturcelta o la vaca conquistadora.

Ayer, la niebla impedía ver el horizonte y hoy se presenta alto y claro. Nacho, la estrella de la aldea, se siente impulsado desde lo alto. Pau Arenós, «13 vecinos, 19 vacas y 2 estrellas Michelin», en: *El Periódico de Catalunya*, 04.11.2018, pp. 8 y 9.

Existen distintos tipos de cierre así como de estructuras para el cuerpo de un reportaje, para su estudio remitimos nuevamente al magnífico manual monográfico sobre el reportaje de Begoña Echevarría Llombart (véase bibliografía).

Domingo 24 diciembre AHORA Pág. 15

EN ESTOS DIAS DE COMILONAS...

Los héroes y los mártires de la gastronomía

BESTIALIDADES ALIMENTICIAS DE NUESTROS GLORIOSOS ANTEPASADOS.—LOS BANQUETES DE SESENTA Y OCHO PLATOS.—EL ROMANTICISMO GASTRONOMICO, O DE DUMAS (PADRE) A DUMAS (HIJO).—LOS HEROES DE LA DIPLOMACIA

Las perpetuas prescripciones del doctor Pedro Recio de Tirteafuera

LOS VEGETARIANOS, "SECTA PELIGROSA".—¿CRUDO O COCIDO? — ¿LOS MICROBIOS ALIMENTAN?—LA COMIDA SINTETICA DEL AÑO 2.000.—LA COCINA FUTURISTA DE MARINETTI

"EL ANIMAL PASTA, EL HOMBRE COME; PERO SOLO EL HOMBRE INTELIGENTE SABE COMER."
"¡OH, ADÁN Y EVA!, QUE OS HABÉIS PERDIDO POR UNA MANZANA; ¿QUÉ HUBIERAIS HECHO SI HUBIESEIS COMIDO UN PAVO TRUFADO? ASPASIA, CLOE—INMORTALIZADAS POR LA ESCULTURA GRIEGA—, VUESTRAS ENCANTADORAS BOCAS NO HAN TOCADO JAMÁS UN MERENGUE CON VAINILLA...
NUESTROS ANTEPASADOS COMÍAN MUY MAL..."

BRILLAT SAVARIN. *(Fisiología del gusto.)*

La gastronomía y la familia

Por favor, señoras y señoritas, no digan ustedes nunca:

—¡Bah! Yo no entiendo una palabra de cocina; no sé ni preparar un par de huevos fritos...

Se equivocan ustedes cuando hablan así. En primer lugar esa declaración es "curri" y más propia del siglo pasado que de nuestros días. Actualmente las señoritas reciben en los colegios lecciones de gastronomía tan importantes en el orden de los conocimientos como las que versan sobre temas de Historia natural, filosofía o Bellas Artes.

El mundo se na dado cuenta—¡qué mejor lección de filosofía!—de que la gastronomía es más bien una necesidad que un lujo inútil. Hoy se puede incluso asegurar que la gastronomía es la base de la familia, y, como es de todos sabido, la familia es la base de la sociedad.

Una de las causas de la neurastenia de vuestro marido (¡cuántas veces os daréis cuenta de ello!), de vuestro hermano o de vuestro hijo puede ser debida a una alimentación defectuosa, a la monotonía y desaliño de la comida cotidiana o a la mala selección de los alimentos. El principio de esa neurastenia será una sempiterna manifestación de disgusto que puede terminar por esta u otra frase por el estilo:

—¡Bueno! ¡ya basta! Si esto sigue así voy a tener que ir a comer al "restaurant".

Eso puede ser sencillamente la antecámara del divorcio, apreciable amiga. No olvide usted que en el restaurant, además de las tentaciones de orden culinario existen otras de matiz más peligroso: las femeninas...

Respecto a ustedes, señoritas, no tomen muy al pie de la letra el programa descrito por una novios: con tu corazón seré feliz, aunque haya que vivir en una buhardilla. Eso puede marchar muy bien los primeros días de matrimonio, pero después... después pasa lo que con la historia de la perdiz trufada.

La historia de la perdiz trufada es muy sencilla, pero no por eso menos significativa y aleccionadora. una buena señora da de comer a su cara mitad perdiz trufada—un plato exquisito, reconozcámoslo—todos los días del año. El hombre termina por aburrirse de la comida, y apenas tenga ocasión, entrará en cualquier vulgar taberna a que le sirvan otra cosa.

Por eso ustedes, señoras y señoritas, no deben presentarse como exquisitas perdices trufadas; hay que cambiar, variar y presentar diversos aspectos y formas de la misma personalidad. Hay que variar también la cocina y adaptarla a los gustos, a las necesidades, a las tendencias y a las condiciones físicas.

¿Es usted rica? Mejor. En ese caso, aunque usted tenga su cocinera, la presencia de usted y su gusto son los que deben dirigir; el hogar ha de estar impregnado de sus irradiaciones, de su perfume, de su personalidad.

¿Es usted pobre? La gastronomía es el arte de los pobres y no de los ricos; es el arte de convertir en agradable lo que incluso no lo es. Y una cosa de nada, una intención, una sonrisa alegre, puede convertir en agradabilísima la mesa más modesta y desprovista.

¡Oh! ¡Cuántos divorcios ahorra una mujer inteligente! ¡Qué alegre y atractiva es una mesa que deja traslucir el deseo de agradar! Lo mismo ocurre con una mujer: cuando se propone hacerse amar, sabe arreglárselas de modo que se la quiere...

Por eso no debéis decir jamás:

—Lo que es a mí, la cocina no me hace maldita la gracia.

Esa afirmación no es propia de una mujer inteligente... Es preciso que os convenzáis de esto: en gastronomía no hay nada que sea difícil, aunque lo parezca. Nada más fácil, al contrario. No se requiere más que un poco de voluntad, de buen sentido y de gusto, como en todas las cosas de la vida.

Si usted se lo propone, señorita, usted, que dice que es incapaz de preparar un par de huevos fritos, puede llegar a ser una de las mejores cocineras.

En ese caso, prescindid de los consejos de los gastrónomos profesionales, de los "snobs" y de las recetas que os ofrecen los manuales de cocina sobre el arte y las mil maneras de cocer los huevos; escuchad más bien la tradición, el instinto femenino, vuestro gusto y el gusto de las personas que os son gratas.

Si no sabe usted aún cocer un par de huevos es preciso que aprenda pronto a asar dos pollos.

Su arte gastronómico, señora, es el más seguro medio de unión familiar. De unión familiar y de amor. No olvidéis que Juana de Albert engendró a Enrique IV después de haber obtenido a su marido una obra cumbre de la gastronomía—y de la sencillez—: el "foie-gras", que no tuvo inconveniente en preparar con sus manos reales.

¡Navidad, día de Año Nuevo, Reyes Magos, Carnaval, Cuaresma, Pascua! Cada una de estas fiestas universales queda siempre marcada para la vida del resto de año con un festín: un gran almuerzo y una espléndida cena. Por más que se cambie de país, de religión o de período histórico, vestimos a encontramos siempre con las mismas fiestas, bajo nombres diferentes algunas veces, pero siempre con la misma conclusión: el festín gastronómico. (Y no hay que olvidar que una falta de orden gastronómico ha sido la perdición de la Humanidad: la manzana que tentó a nuestro primer padre Adán.)

Donde la Humanidad encuentra la cordialidad, la alegría y la expresión más sincera de sus sentimientos es alrededor de una mesa. Antiguamente se honraba incluso a los muertos con un banquete, celebrado después de los funerales. Esta ceremonia sigue perdurando todavía en algunos países. Siempre y en todas partes se celebran los grandes acontecimientos con una comida: la venida de un nuevo ser al mundo los noviazgos, las bodas...

Los acontecimientos políticos, una reunión de amigos, la acogida que se presta a un huésped, la conmemoración de un aniversario, se celebran con un banquete.

Hasta los propios diplomáticos han sabido comprender que después de un suculento almuerzo o una abundante cena se puede hablar mejor; no se les escapa que el adversario se encontrará mejor dispuesto después de haber comido y bebido bien.

En estos últimos tiempos, la gastronomía ha resucitado y ha conquistado el rango de Arte y Ciencia. El arte, en el sabor, y la ciencia, al ser puesta en manos de médico para subvenir a las necesidades sociales, a la alimentación.

"El Universo—decía el grave magistrado y uno de los más grandes gastrónomos del mundo, Brillat Savarin—no es nada si no está relacionado con la vida, y todo cuanto vive se nutre".

En este sentido, la gastronomía tiene por objeto adornar la necesidad de alimentarse con el placer del sabor.

Seguidnos pues, señoras y señores, a lo largo de este "raid" gastronómico. Seguidnos tranquilamente y sin temores. ¡No damos ninguna receta de cocina!

Héroes, artistas y sabios

La gastronomía ha tenido también sus héroes, sus mártires, sus artistas, sus filósofos y sus sabios. No hay, pues, por qué despreciarla. El que menosprecia la gastronomía es casi siempre el hombre triste y enfermo. Para expresar la bondad de alma, el carácter jovial y la franqueza, el arte ha escogido por modelo a un tipo de hombre un poco grueso, partidario decidido de los buenos alimentos y de las buenas bebidas, equidistante de los polos de la intemperancia y la embriaguez. Los franceses hacen una sutil distinción entre el "gourmet" (el hombre que sabe comer bien y que cultiva el placer del paladar, haciendo uso de uno de los cinco sentidos que nos ha donado el Creador) y "gourmand", goloso (el hombre excesivamente partidario de las cosas buenas). El italiano llama al "gourmet" con la palabra "buongustaio" y al otro "Ghiottone", glotón (del latín "gulosus"). La "gourmandise" o "gola" ("gula" en latín, está considerada como un pecado capital). el "gourmet" es el hombre que tiene "exquisitus pulchritudinis sensus", el sentido de lo bello y de lo bueno.

Tal sentido es del agrado de los dioses. Un ejemplo de ello nos los ofrecen las loas cantadas en honor de la gastronomía por monjes, abades y curas. Los más exquisitos pasteles han sido inventados en los conventos; monjes son los que han destilado los más finos licores y frailes son los que han enseñado la fórmula para hacer chocolate. Los sacerdotes han sido verdaderos artistas de la gastronomía, cultivando el don divino del gusto que nos ha legado a los hombres el Creador para recompensar un poco de placer la fatiga cotidiana que nos obliga a comer para poder seguir viviendo. Rabelais, el cura de Meudon, era un monje benedictino.

No hay que confundir al "gourmet" con ese hombre que había preparado magistralmente una perdiz para cenar y, como se la hubiera comido el gato, al buen señor no se le ocurrió otra cosa que comerse el gato para no perder la perdiz. Eso, más que gusto, es un caso de avidez desenfrenada.

La gastronomía es, como todas las cosas, bárbara en su origen.

La primera reacción contra tal barbarie fué la de hacer comprender a los hombres que puesto que el Creador había dado vida al cerdo, al pavo y al buey era poco correcto comerse entre sí. (Esta verdad parece el principio que los misioneros encuentran más difícil de hacer comprender a ciertas tribus africanas.) El hombre, en épocas muy remotas, comía lo mismo que los animales. El primer plato que empezó a gustar fué la carne cruda. El segundo, según nuestro humilde parecer, fué la carne asada, y el tercero, el pan y el vino. Esta clasificación nos parece más exacta que esa que hacen los historiadores dividiéndola en Edad de piedra, del hierro y del bronce.

Más tarde nos encontramos, en los grandes períodos de la civilización—y de la gastronomía—, la época del heroísmo. Leed las narraciones sobre la guerra de Troya y comprobaréis que los antiguos tenían bastante gusto al disputarse la bella Helena. pero comían muy mal. Eran unos hombres heroicos, de un heroísmo más bien gástrico que gastronómico. Nosotros, por nuestra parte, ponemos grandes reparos a las valentías de aquellos

Gran reportaje de tema gastronómico en el diario *Ahora*, 24.12.1933, pp- 15-18.

Domingo 5 de enero de 1936 AHORA Pág. 15

LAS COCINAS DE PALACIO

Los antiguos cocineros de los reyes evocan en estos días de tradicionales comilonas las grandezas y miserias de la culinaria palatina

"¡Paso a la comida del rey!"--Desde los ritos seculares hasta "la contrata".--Lo que comían los reyes. Veintisiete cocineros y pinches.--El chocolate a la española, desplazado por el té a la inglesa.--El cocido regio y el de los albañiles.--Banquetes de gala.--Los Grandes de España tienen hambre

LAS INOCENTADAS Y EL ROSCON DE REYES, CUYO MEJOR REGALO SIEMPRE LE TOCABA AL REY

La comida del día aciago de Annual y la del 14 de abril.--La última guardia en las cocinas reales.--Tila durante toda la noche

Turistas en el Palacio Nacional.--¿Qué fué de los cocineros palatinos?

Me dicen algunos ordenanzas del Palacio Nacional que los turistas visitantes de su museo son poco preguntones.

—Se limitan—afirman—a abrir mucho los ojos ante las maravillas de oro, de china o mármol del Palacio. Pero preguntan poco. En cambio, ¿sabe usted adónde le fríen a uno a preguntas?, en las cocinas. Es curioso, ¿verdad? Todos quieren saber el número de cocineros que había en ellas, lo que se gastaba, lo que se guisaba... ¿Qué fué de los cocineros? Y es que la intimidad de las casas es lo que más despierta la curiosidad del público.

Tienen razón estos hombres de la gorra plana y los galones dorados. A este punto recuerdo la confidencia de un individuo que perteneció al servicio del que fué príncipe de Asturias. El hombre en cuestión viajaba siempre con el príncipe. En su yate dió varias veces la vuelta a España.

—En todos los puertos que tocábamos —me refería—señalábamos unas horas para que el público visitase el barco. Subía mucha gente; particularmente muchachas, y lo que más les interesaba conocer era el camarote del príncipe. No se cansaban de preguntar: "¿Adónde duerme el príncipe? ¿Cómo es el color de su pijama? ¿Ronca?..."

Pensando en esa curiosidad del público por la intimidad de las cosas que forman parte de los seres de rango histórico hemos escrito este reportaje.

Nos hemos lanzado a la búsqueda de ex cocineros palatinos; hemos solicitado permiso para fotografiar las cocinas que fueron "reales"; hemos investigado...

Y aquí está lo que hemos logrado saber.

Serafín Sánchez, repostero palatino en el año 1923, nos habla de las cocinas

Los ex cocineros y reposteros palatinos andan desperdigados por Madrid y sus provincias. Unos siguen en el Palacio Nacional; han cambiado su delantal blanco y su gorro alto por un uniforme oscuro, con galones dorados y una gorra "de plato"; otros fueron a parar a Museos del Patrimonio; algunos fueron a dar en hoteles o confiterías; muchos son simples parados, que hacen antesala en los Ministerios de Madrid en busca de una recomendación.

Serafín Sánchez, este repostero, que sirvió en el Palacio de Oriente en 1924, presta hoy sus servicios como jefe de repostería en una conocida confitería del centro de Madrid. Sánchez es un muchacho inteligente, que alterna sus tareas de repostero—dulces tareas—con las más amargas, de publicista. Sánchez colabora en varios periódicos del gremio de pastelería y prepara un tratado del pastelero y repostero.

Serafín Sánchez nos hace historia de sus días palatinos:

—No había que demostrar ser muy competente para ingresar en las cocinas de Palacio; bastaba una buena recomendación para la Inspección de Oficios, de la que dependíamos todos los que trabajábamos en la casa. Yo empecé el día 23 de octubre de 1923. No se estaba mal. En seguida me puse a las órdenes del jefe de las cocinas, que era un francés muy chillón, pero buena persona. El jefe me enseñó las cocinas, que eran tres. Estaba la repostería, adonde se hacían desayunos y refrescos; luego, la cocina central, con los dos fogones: el de diario y el que sólo se encendía cuando había banquetes; estaba la pastelería, a más la despensa, el cuarto de limpiar, el de fregar... Aquello no se acababa nunca de recorrer...

—¿Cómo estaban organizadas las cocinas?

—Bien. El jefe francés era un buen organizador. Aquello era un cuartel; mucha disciplina. Éramos unos veintisiete hombres, con jefes y pinches. Entre ellos, el jefe superior y el subjefe. Cada departamento tenía su jefe. Yo lo era de la repostería. Había mucha limpieza. Fijese que eran siete hombres dedicados exclusivamente a la limpieza. Las cocinas se ventilaban mucho. Las ventanas recogían todo el polvo que dejaban los carruajes que pasaban por la calle de Bailén... La vajilla de plata, que se usaba a diario, requería mucho cuidado.

—¿Tenían buenos sueldos?

—Pchs. El mayor, aparte de los jefes, unas seis pesetas y media; los demás oscilaban entre tres y dos cincuenta.

—¿Estaban asociados?

—Sí. Ultimamente. Antes estas cosas no se llevaban tan seriamente.

—Hábleme de sus primeras impresiones.

—Yo llegué al anochecer. Se preparaban para servir la cena. La cena se servía a las nueve, pero casi siempre había que esperar porque el rey llegaba tarde. La reina era más puntual. Ya les habían servido la cena a los chicos, que comían aparte con sus profesores, menos los jueves, que se reunían todos juntos en el "pomedor familiar". Aquella noche el rey se retrasó y creo que la reina tenía un humor negro porque iban a ir al teatro. No sé quién dijo, refiriéndose a ella: "La reina está morena." Solían llamarla "la rubia" y "la inglesa" entre la servidumbre. No parece que la querían mucho; decían que sólo protegía a sus criados, que había traído de Inglaterra. Yo por mí, como no intervenía directamente con los señores, no puedo opinar.

Pues, volviendo a lo que iba, llegué a tiempo de preparar el postre y de servirlo...

—¿Cómo realizaban el servicio de la mesa?

El servicio de la mesa real en la antigüedad y en la época moderna. La primera guardia.--"La maleta"

—Dicen—nos responde Serafín Sánchez—que en la antigüedad, a más del "ramillete"—el "ramillete" lo constituían el repostero, el "maître" y los demás que intervenían en el servicio del comedor de los reyes—, hacían el servicio de la mesa real los mozos de cocina y la escolta. Le daban a este servicio un tono bastante teatral. Figúrese usted que el repostero iba precediendo a la escolta, vestido con un traje de levita, casaca y calzón corto; zapatos de charol con hebillas de plata, y espada ceñida. Detrás iba la escolta, como lo he dicho antes, y detrás la cohorte de mozos de cocina con el servicio. Y el repostero iba diciendo, al cruzar ante la guardia de las habitaciones: "Paso a la comida del rey." Al final el servicio de mesa había cambiado mucho; la comida se enviaba por el montacargas y el servicio era vigilado en el antecomedor por un jefe de las cocinas y por el "maître", dirigido todo por el jefe de comedor, que era un mister inglés muy buen mozo. Bueno, pues aquella noche, como digo, me tocó mi primera guardia en las cocinas. Todas las noches había guardia en la cocina, por si se ofrecía que a los señores se les antojase algo. Del servicio de cocina y comedor hacían guardia un cocinero, el repostero, por si se ofrecía alguna taza de té o café, y un "maître". Aparte, claro está, ya independiente de las cocinas, el telegrafista, el farmacéutico y un representante de cada servicio de la casa. Pero me refiero concretamente a las cocinas, para no ser pesado. Los que hacíamos guardia comíamos con el jefe. No se comía mal; al contrario, muy bien. Pero el que no hacía guardia se llevaba la comida, que llamábamos "la maleta", y que consistía en un pedazo de carne, de la más barata, que tendría algo más de cuarto de kilo. Después de servida la cena se marcharon todos. En las cocinas nos quedamos los que hacíamos la guardia. Se acabaron los ruidos. Imponían respeto aquellas cocinas tan grandes casi abandonadas. Echamos un pitillo el cocinero y yo. El me contó algunas costumbres de la casa, entre ellas una que no me hizo pizca de gracia y que fué ésta: Cuando regresaban del teatro, al amanecer, a la reina se le apetecía, casi siempre, un "sandwich" de pollo o lechuga con mayonesa.

—Mira, entonces, por si acaso—le dije a mi compañero—, vamos a dormir.

—No está mal la idea.

Teníamos las camas en una habitación grande, contigua a las cocinas. Hasta allí no llegaban apenas los ruidos de los coches y tranvías, y mucho menos los pasos de las centinelas que hacían guardia. Aquellos muros de piedra nos aislaban como en un panteón.

Así que nos costó poco trabajo quedarnos dormidos.

Serían las cinco de la mañana cuando me despertaron con estas palabras:

—Eh, repostero! Arriba. La reina quiere un "sandwich" de pollo.

Di un respingo y me eché de la cama. Me calé el gorro. Mi compañero el cocinero, que preparaba ya el "sandwich" se reía de mi azorado despertar.

Al poco rato, el "maître" servía a la reina lo que ésta había pedido.

Apenas entraba un rayito de luz por las altas ventanas de las cocinas y nuestras voces resonaban en ellas.

—Creo que ahora podremos dormir —dije a mi compañero.

Pero fué por poco tiempo. Apenas había cerrado los ojos sentí que me arrebataban de la cama. Creí estar en plena pesadilla. Por mi afición a la literatura conocía más de una novela histórica en que se hablaba de miedosas leyendas que poblaban el Palacio. Pero nada de leyendas de miedo. Sólo se trataba de una broma de mis compañeros, que acababan de llegar a relevarme. Me habían agarrado entre varios y me habían colocado debajo de la fuente.

Era la novatada correspondiente.

Ellos se reían al observar mis esfuerzos por aparentar que seguía la broma.

—Vaya cara que puso—decía uno.

—Apuesto que se creía que el fantasma de Felipe II le cogía por los pelos—rió otro.

El único que no reía era yo.

Desayunos a la inglesa y a la española.--Después de la audiencia "el vino añejo y los bizcochos para el rey"

Me marché a casa con mi "maleta" y mi delantal sucio bajo el brazo. Y al otro día entré a las nueve de la mañana. Llegué a tiempo de servir el desayuno a los curas que decían misa en la capilla y el servicio y cuerpo de guardia.

Al servicio y a la guardia se les daba café y un pancillo. Bajaban a las cocinas cada uno con su tazón correspondiente y se les iba dando su ración, que se componía de un paquetillo de veinte gramos de azúcar, un cuartillo de leche y otro de café y un pancillo. En resumen: nunca estaban contentos. Siempre había protestas. Se iban gruñendo:

—Cada día se pone esta agua sucia.

Y algunos de buen humor preguntaban:

—¿No ha sobrado por ahí algún pedazo de jamón, maestro?

Entre el cuerpo de guardia y cocina se servían más de noventa desayunos.

La reina desayunaba después de haber oído misa, a eso de las nueve, primero un plato frío, de carne o jamón; varias rajas de pan tostado, mantequilla y frutas —como buena inglesa—y café, flojo, con leche, que había que hacer ante ella en una cafetera de plata, regalo de una dama cubana, y que sólo era utilizada en su servicio. El rey desayunaba una hora más tarde, allá a las diez. Todos los de la familia tomaban su plato frío. El rey, después, su café con leche con su barra de viena, unos bizcochos y dos azucarillos. Comía a la española. Le gustaba mucho la carne frita y el pollo. Los chicos solían tomar un desayuno similar. Sólo la reina madre tomaba un desayuno especial a base de chocolate espeso, leche templada, pan tostado, mantequilla, compota y galletas "champagne".

Pero no se paraba. Después del desayuno había que servir al rey, cuando acababa la audiencia, que sería sobre las once y media, un vaso de vino añejo y unas galletas.

—¿Por lo menos no pasarían ustedes hambre?

Reportaje de Luisa Carnés, de la Generación del 27, en: *Ahora*, 05.01.1936, pp. 15-21.

EL CORREO ESPAÑOL-EL PUEBLO VASCO domingo, 29 de diciembre de 1985 VIZCAYA 11

Nadie recuerda ya de donde salió aquel nombre genial que durante veinte años ha sintetizado a la perfección el «software» y el «hardware» de este singular y floreciente negocio: «Salchichauto». Pedro Abajo del Río, su dueño, sólo puede atestiguar que después de 18 años de hacer «bordillo» con su DKW, ha conseguido sacar adelante a su familia con desahogo, mientras que el amigo que le vendió el modesto invento para acceder a más altas aspiraciones hosteleras, acabó por ahorcarse con un nudo de deudas. Pocos bilbainos han vivido tan al cabo de la calle como él, contemplando cómo varias generaciones de chavales se acercaban a la legendaria furgoneta, atraídos, como perros de Paulov, por el suculento tufillo a salchicha.

J.L. NOCITO

Pedro Abajo del Río a bordo de su furgoneta, que ahora descansa, bajo techo, en el Parque Infantil de Navidad. La vieja «DKW» verde apenas sabe de kilómetros en los últimos 18 años.

La vieja «DKW» verde es ya una institución aparcada desde hace dos décadas en pleno corazón de Bilbao

'Salchichauto', un observatorio gastronómico de bordillo

Arantza Furundarena

La inconfundible *DKW* verde, pintada a muñeca, sigue anunciando por sus cuatro costados las cervezas «El León». Hace siete años, esta firma le pagó a Pedro 40.000 pesetas por hacer publicidad de la marca. Sin embargo, al cabo del tiempo, da la sensación de que el dueño de *Salchichauto* no borra las pintadas más por fidelidad a la historia del vehículo –la suya propia– que por una cuestión de marketing. En realidad, muchos bilbainos se sentirían decepcionados si Pedro decidiera comprarse una camioneta último modelo, o si se le ocurriera pintar la vieja de azul o anunciar a una multinacional. Tal vez él lo sepa y por eso fomenta esta simpatía que pasito a paso ha ido posándose en el subconsciente de los peatones. Simpatía hacia algo tan inofensivo como un impasible vendedor de bata blanca al borde de una acera.

Del bocadillo al «bocata»

Cada año, al llegar la Navidad, *Salchichauto* encuentra cobijo en ese gigantesco garaje que es la Feria de Muestras Internacional de Bilbao. El PIN es desde hace tres lustros el refugio navideño de un negocio que llega a fin de año fatigado por un castigo de lluvia, heladas y sol. «*Aquí estoy muy a gusto* –recalca Pedro– *trabajo para el público más popular del Parque, porque mis precios no tienen competencia, y aquí la gente no se puede quedar pegada a una barra, dándose tono con un cigarrillo en la mano. Mi clientela es de verdad la chavalería, que de pronto siente la urgencia de llenar el estómago con un bocata*». Esa palabra, *bocata*, escrita en una de las listas de precios que llenan los cristales de la furgoneta, debe de ser una de las pocas, o la única innovación que ha introducido Pedro en su negocio, después de 18 años. Tal vez algún pequeño comsumidor de la última hornada entenderá mucho mejor este término que el original, como no hubieramos entendido hace veinte años lo de perrito caliente. Afortunadamente, en esto Pedro no ha cambiado, él sigue vendiendo castizos bocadillos de salchichas, de una o de dos.

Pedro Abajo del Río –él mismo bromea sobre sus apellidos– nació en Baños de Valdearados, uno de esos pueblos tan pequeños que para identificarlos es necesario aludir a su proximidad con otro pueblo más importante, en este caso, Aranda de Duero. Burgalés que regresa a su tierra cada setiembre, Pedro ha acumulado a través de los años una experiencia visual sobre el Bilbao de a pie, que para sí quisieran muchos sociólogos ocupados en descifrar los ritos y las costumbres callejeras de los bilbainos a lo largo de las dos últimas décadas. Testigo impertérrito de batallas feroces, que más tarde ha aliviado el estómago lo mismo de un policía que de un manifestante, Pedro reconoce que «*conmigo no se ha metido nadie*», como nadie movió un dedo el día que –«*¡hombre por Dios!*– se negó a secundar la huelga del ramo hostelero.

Comenzó trabajando en la panadería *Iturbe*, de donde guarda «*un recuerdo muy especial del dueño, don Enrique Bernaola. Aquel gran hombre cuya muerte llegué a llorar con rabia*». En aquella época conoció a Cándido y con él se inició en el arte de vender bocadillos con naturalidad y desparpajo. Aquel amigo acabó por venderle el modesto negocio de la furgoneta, por 120.000 pesetas, para meterse de lleno en el negocio hostelero, «*pero, ya ves, tantos proyectos y tantas deudas han terminado por conducirle al suicidio*». A él, por el contrario, que jamás aspiró a nada que no fuera una existencia sencilla, le quedan los recuerdos imborrables de aquellos días de ventas desenfrenadas. «*Tres mil quinientas pesetas en una jornada, hace 18 años en Begoña. Dos mil bocadillos en una sola noche en el Parque Infantil...*».

«Porra de repetición»

Ahora que tiene dos hijos en la Universidad y dos pisos, y un coche y la satisfacción de haber contentado a su señora con algún que otro capricho, Pedro siente que no se equivocó al hacerse cargo del floreciente *Salchichauto*, pero por nada del mundo consentiría que le confundieran con un empresario de éxito. A pesar de que le tocó un millón de pesetas a la lotería, recalca una y otra vez «*que nosotros vivimos bien porque somos muy ahorradores y organizados. No nos sobra, pero no podemos quejarnos*». Lanza esta sentencia y comienza por enumerar algunas de las desdichas que le han ocurrido a bordo de su furgoneta. Desdichas que él trata de atajar con una «*porra de repetición*» de fabricación casera y apariencia poco intimidatoria. «*Este negocio no es peligroso, pero como está en la calle y la calle está bastante revuelta, pues, a veces, yo he sufrido las consecuencias. Fíjate, una vez me robaron tres veces en veinte días. Y otra me llevaron hasta la chaquetilla de trabajo. He sufrido también a esos clientes del 'te pagaré mañana' y 'si te he visto no me acuerdo'. Pero, en fin, por mucho que digan no creo que la cosa esté tan mal. Yo por lo menos, no pienso retirarme por culpa de eso que alguien llama la inseguridad ciudadana. Además, qué demonios, me queda la satisfacción de haber regalado bocadillos a gente necesitada y de haber atendido a bailarines y actores famosos con hambre de aplausos y de salchichas calentitas. No se me olvidarán los del ballet ruso. Me regalaron un rublo de recuerdo*».

Hombre refranero y de mano izquierda, que sabe quedar bien con todo el mundo –«*Eduardo Ruiz de Velasco, gracias al cual estoy en el PIN, así como los directores de la Feria de Muestras...*»–, Pedro lamenta no tener capacidad para conocer a toda la gente que le reconoce a él. Con su negocio ambulante ha conseguido ganarse por el estómago a varias generaciones de bilbainos y meteríes hasta la cocina de su cada vez más destartalada e histórica furgoneta verde. Este perezoso vehículo que apenas ha sabido de kilómetros en más de 20 años de servicio ha terminado por convertirse en una institución aparcada en el corazón de la ciudad. Mientras no le falte la bota llena y el póster del Athlétic, Pedro continuará con ella, invariable, en la esquina acostumbrada, mientras el Ayuntamiento no decida lo contrario, y mientras queden niños capaces de fascinar con ese título genial que suena a *troncomóvil* de los Picapiedra y que casi se puede masticar: *Sal-chi-chau-to*.

MODAS MARISA
Abrigos, gabardinas, trajes, chaquetones, ante lavable...
Gran surtido en faldas y vestidos. Tallas 40 a 48 y especiales 50 a 64.
SESION LUTO Y MEDIO LUTO
Doctor Areilza, 29 (junto al ambulatorio) PARKING GRATUITO

REBAJAS
BOUTIQUE INFANTIL
Rocío y Susana
Manuel Allendesalazar - Tel. 4420479
Carnicería Vieja, 15 - Tel. 4150869
BILBAO
ROCIO Y SUSANA,
les felicitan las Pascuas
y les comunican sus
REBAJAS

BRANCAS
Joyería
Ultimas Novedades
OMEGA LONGINES
LASSALE EBEL
ETERNA Maurice Lacroix
Alexis Barthelay LOTUS
ERCILLA 41 - BILBAO

PISOS EN JACA
LLAVES EN MANO
Sector Palacio de Congresos (C/ Ibón de Estanés, 10)
PISOS Y APARTAMENTOS DESDE 2.750.000 PESETAS
GRANDES FACILIDADES
Calefacción y agua caliente individual, garaje opcional
Información y venta: JACA, Avda. de Francia, 28
Teléfono: (974) 361069

El Salchichauto bilbaíno, nuestro primer *food-truck*, en: *El Correo Español-El Pueblo Vasco,* 29.12.1985, p. 11.

FUERA DE RUTA
PLATOS PARA UN VIAJE

CROQUETAS MADE IN MANZANO

Desde el biestrellado Casa Marcial, el chef firma una de las más perfectas recetas de este bocado. ¿El secreto? Su bechamel.

Por **MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO**

Fotografía de **ROJONO STUDIO**

Ni siquiera Nacho Manzano tiene claro a qué año puede atribuir el origen de Casa Marcial: "La primera fecha en la que hemos encontrado documentos que confirman que mi bisabuela ya estaba aquí es 1898", comenta este cocinero, al frente de un espacio ubicado en la localidad asturiana de Arriondas, que suma desde 2009 dos estrellas Michelin. De tienda de venta de comestibles, que "además daba cobertura a todo tipo de necesidades, como prendas de vestir y productos de droguería", este negocio familiar se convirtió en casa de comidas "con platos de la tradición asturiana más ancestral y autóctona", regentado por los padres del chef. En 1993, Nacho Manzano y su hermana Esther pusieron en marcha la siguiente fase: la era moderna de Casa Marcial, en la misma sede, es decir, el edificio en el que nacieron.

El autor de una de las versiones más perfectas de croquetas que existe cuenta que "cuando empezamos a pensar en la oferta, queríamos incluir platos que no fueran frecuentes en la carta de los restaurantes. En aquel momento, las croquetas eran un plato de madres y abuelas; no había la fiebre que se ha dado en los últimos años. Por eso, decidimos hacer las nuestras".

Se *titulan* Croquetas al jamón serrano. "Su fragilidad al límite es su atractivo. Las fuimos haciendo cada vez con menos harina para conseguir una bechamel cremosa que metemos en la nevera, pero nunca la llegamos a congelar", detalla el cocinero, que añade más claves: "Alguna vez, hemos hecho las croquetas con jamón ibérico, pero salen con un sabor demasiado potente y nos gustan más con jamón serrano, cuya presencia es, en todo caso, casi testimonial". La receta elaborada para FUERA DE SERIE se basa en las cantidades mínimas que puede utilizar Casa Marcial con las que se obtendrían unas 50 unidades.

En 2015 la saga Manzano ha eliminado la opción de la carta y su oferta se basa en tres menús: Gastronómico, el más extenso, a un precio de 115 euros; Casa Marcial, por 60 euros, y Tradicional, que, por 89 euros, incluye platos clásicos del restaurante, como la fabada asturiana, el arroz con leche y, cómo no, las croquetas. "En cualquier caso, somos flexibles. Si alguien quiere cambiar platos de un menú, mezclar uno con otro o añadir alguna ración extra, no hay problema", explica Nacho Manzano. "Es frecuente que algunos clientes pidan una ración de croquetas al centro de la mesa para compartir y para acompañar alguno de los menús", añade el chef. En ese caso, la ración de croquetas tiene un precio de 15 euros.

Esta familia asturiana tiene más negocios, donde esta receta es todo un *hit*. Uno es La Salgar, restaurante con una estrella Michelin en Gijón, liderado por Esther Manzano, cuya carta incluye, entre otros platos, las Croquetas de jamón caseras Casa Marcial. La receta también se sirven en Gloria, la casa de comidas que regentan en Oviedo, así como en los restaurantes Ibérica, concepto de cocina española dirigido por Nacho Manzano, con cuatro locales en Londres y uno en Manchester.

Más información en www.casamarcial.com
Encuentre el restaurante a través del código bidi.

6 CROQUETAS AL JAMÓN SERRANO

LA RECETA

10 PERSONAS

Ingredientes: 250 g de jamón serrano; 3 litros de leche natural (si es posible, con toda su grasa); 250 g de harina; 190 ml de aceite de oliva sabor suave; 60 g de mantequilla, y 5 g de sal.

Elaboración: freír en el aceite y la mantequilla el jamón previamente picado en taquitos. Cuando tome color dorado, añadir la harina, remover bien y dejar cocer unos 10 minutos. Incorporar la leche caliente, previamente hervida tres veces, y cocer 50 minutos, removiendo a menudo para que no se pegue. Colocar la bechamel obtenida en una bandeja, de forma que quede aproximadamente con un grosor de cuatro centímetros. Remover cada 10 minutos hasta que se enfríe y, en ese momento, tapar con papel *film a piel* (de modo que quede pegado sobre ella y no genere costra) y poner a enfriar en la nevera. Montar las croquetas con forma ovalada y con el tamaño deseado. Rebozarlas, bañándolas, primero en huevo y, luego, en pan rallado, moviendo con energía la fuente en la que está el pan para que se envuelvan convenientemente. A continuación, freírlas en abundante aceite a una temperatura de 180 grados. Siempre que sea posible, utilizar freidora e incorporar pocas cantidades de croquetas a la vez hasta que adquieran un color dorado.

Consejos a tener en cuenta: la olla en la que se cocine la bechamel debe tener unos 30 cm de diámetro. Con las cantidades indicadas en esta receta (que son las mínimas con la que se preparan en Casa Marcial), se pueden obtener unas 50 croquetas.

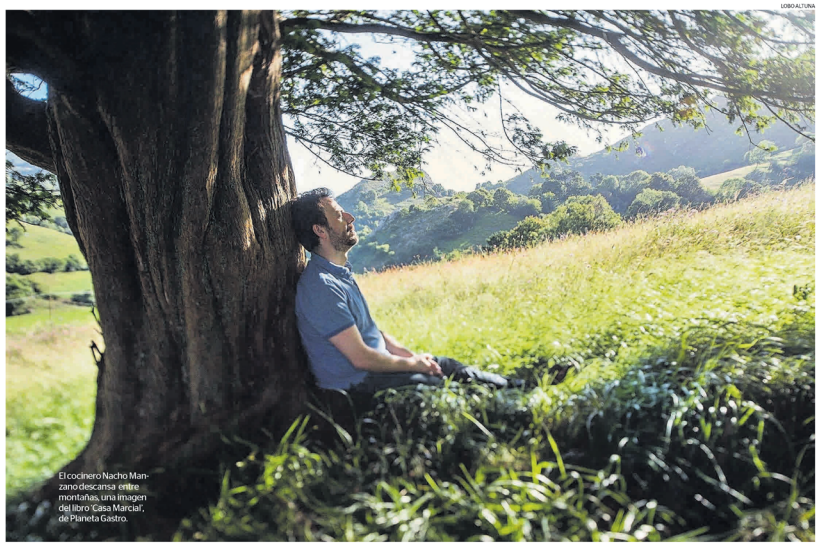
32

Las croquetas de Nacho Manzano, protagonistas del reportaje de Marta Fernández Guadaño en: *El Mundo-Fuera de Serie*, 30.08.2015, p. 32.

©2018 Prensa Ibérica Cataluña, S.L. Todos los derechos reservados.
Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública, transformación y puesta a disposición de este documento sin autorización expresa y al margen de las excepciones legales, incluyendo, entre otras, las relativas a la reproducción, distribución, transformación y puesta a disposición para préstamo.

8 4 DE NOVIEMBRE DEL 2018
más Periódico

LOBO ALTUNA



El cocinero Nacho Manzano descansa entre montañas, una imagen del libro 'Casa Marcial', de Planeta Gastro.

BRILLOS ASTURIANOS

13 vecinos, 19 vacas y **2 estrellas Michelin**

Restaurante excepcional en la aldea asturiana de La Salgar, Casa Marcial cumple 25 años este mes. Ningún especialista en márketing habría aconsejado a la familia Manzano –con Nacho al frente de la cocina– abrir un restaurante de altos vuelos en este lugar. Una historia de éxito que tendría que haber sido un fracaso.

POR **PAU ARENÓS**

En la aldea asturiana de La Salgar hay 13 vecinos, 19 vacas y un restaurante con dos estrellas Michelin, Casa Marcial. Se trata de un hecho insólito en la hostelería: si la totalidad de los pobladores se reuniera para comer, solo llenarían la parte de abajo del establecimiento.

Ni siquiera es posible afirmar que haya 13 habitantes de forma permanente: Nacho Manzano Sánchez (1971), cocinero y propietario con sus hermanas (Esther, Sandra y Olga) de Casa Marcial, dispone de vivienda completa en el edificio, si bien alterna las pernoctaciones con las del piso de Oviedo, a 74 kilómetros, donde residen Dulce y Julia, mujer e hija.

«No sé dónde vivo. Tengo un necéser en casa sitio», explica Nacho. Quiere poner fin –aún no sabe cómo– a ese nomadismo, que añade viajes a Gran Bretaña para impulsar los restaurantes Ibérica. Marcial, el padre, se preocupa por la trashumancia: **«Lo veo muy atareado. Quisiera que cortara algo»**. Las dos casas de comidas Gloria (en honor a la abuela), los banquetes y el cátering y La Salgar, en Gijón, con una estrella y que rige Esther, una cocinera formidable que se escuda en la timidez.

Marcial Manzano y Olga Sánchez, fundadores de la saga de hosteleros, se trasladaron hace años a Arriondas, población de la que depende La Salgar, aunque su presencia en el restaurante es habitual: la costumbre, y el sentido de la responsabilidad. La última luz que se apaga cada madrugada en la aldea es la de Casa Marcial.

Hace 25 años, en noviembre de 1993, Nacho y Esther abrieron el restaurante en la misma casa de 1898 en la que nacieron y a la que se llega tras una experiencia mareante por una carretera de montaña acechada por la niebla y las rumiantes, que ocupan la calzada para demostrar que ellas son las que gobiernan esta tierra.

El latigazo del Cantábrico

La telaraña de bruma se disipa al coronar el Mirador del Fitu, un hito en la vida de Nacho. Sube a este punto cuando necesita airearse (**«estoy confuso, salgo a caminar, me doy una zurra y veo las cosas distintas»**) o busca el latigazo del Cantábrico en la playa de Vega, con una bajamar que deja al descubierto las intimidades de la costa.

Esta es la historia de un éxito que debería haber sido contada como un fracaso. ¿A quién se le ocurre mantener un restaurante de alta cocina durante dos décadas donde hay más vacas que personas? **«Hace tres o cuatro años estuve en un tris de llevarlo a Gi-**

El cocinero Nacho Manzano protagoniza el reportaje de Pau Arenós, en: *El Periódico de*

EDITA: Prensa de Catalunya, S.L. Todos los derechos reservados
Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública, transformación y cesión a otros objetos.

LOBO ALTUNA

UNA DE LAS 19. Una vaca pasa ante la puerta de entrada al restaurante Casa Marcial.

SABOR DE TIERRA Y MAR. Setas enoki y calamares con piel de leche.

FRESCURA Y ACIDEZ. Ensalada templada de 'fabes' con aguacate, tomate y esferificación de piparra.

BOCADILLO MARINO. Ventresca de bonito a la brasa con crema de anchoas y piel de sardina.

SIRO GARCÍA

LUZ EN LA NOCHE. Imagen desde la calle del establecimiento de la familia Manzano.

jón». Disipada esa boira –la condensación de miedo y angustia– sabe que en ningún otro lugar tendría sentido: **«Fuera de aquí, Casa Marcial no se entendería. La dificultad mayor es que avanzas más lento».** Cerca de los montes, de los pastizales, de la esmeralda que mancha los ojos, de la niebla que separa los mundos, el del suelo y el de las alturas, donde el sol quema de manera distinta.

En esta casa siempre se ha comido pero solo fue restaurante a partir de 1993. Marcial admite un error: **«Me equivoqué. Tendría que habernos dedicado más a la cocina. Las vacas no saben ni de domingo ni de lunes».** Porque Olga, la esposa, era una cocinera apreciada por los clientes motorizados, que aceptaban el precio de las curvas a cambio de una fabada celestial o del arroz con *pitu*, mito alado que todavía ocupa su lugar en la carta. Sigue Marcial: **«Nosotros teníamos una tienda mixta, en la que igual vendíamos botas de goma que aspirinas. Dábamos comidas por encargo».**

Atarearse con el ganado, los manzanos para la sidra y los campeonatos de brisca: barajó esa idea que resultó refrescante para la economía familiar. La existencia con cuatro criaturas era dura. Nacho recuerda la Navidad en la que le regalaron un Scalextric **«que no era Scalextric»** y cómo los dineros que le dieron por la comunión acabaron en la caja común.

Chef sofisticado, quiso ser pastor de cabras porque su ambición era la vida al aire libre, lejos de la obediencia escolar. Bicicleta y bocadillo de chorizo: esas eran las alas. Aún hoy se considera poco disciplinado, un cocinero intuitivo y relámpago, constructor de platos mentales (**«me lo imagino y sé que voy a conseguir antes de hacerlo»**) y necesitado, para avanzar, de un método: **«No soy concienzudo. Tengo que tener una rutina».** Dedicar tiempo a pensar e imaginar, abrir un taller, sistematizar la inventiva. Se siente enlentecido. **«Tengo que ordenarme».**

Ya a pesar de la diseminación y de no saber dónde vive y de ir todo el día arriba y abajo, lanza a la mesa platos geniales como la cresta de quicos con hígado de *pitu*, la ensalada templada de *fabes* (aguacate, tomate, esferificación de piparra); las setas enoki, calamares con piel de leche y tinta de tierra (champiñones); la ventresca de bonito a la brasa, crema de anchoas y piel de sardina; la yema de gallina con jugo de salazón y *tortos* de maíz y los colágenos (cerdo y anguila) con nabo encurtido y berros.

Proceden de la tierra y de los trabajos de la tierra y del mar y de los trabajos del mar, porque el Cantábrico está a solo seis kilómetros en línea recta. La aldea huele a musgo y sal, y recogimiento.

A los 14 años, Nacho intentó imponerse a una docena de cabras en la Sierra del Sueve, de las que se desprendió para ser aprendiz a los 15 en el restaurante Casa Víctor, en Gijón (**«aprendí a cocinar mirando, no me contaban los secretos»**).

Desde pequeño sentía atracción por los restaurantes, comedores sencillos que la familia ocupaba de manera excepcional con la excusa de un aniversario. En las marisquerías ovetenses, veía rodaballos con limones en la boca y pensaba: **«Aquí se tiene que pasar bien».**

Recuerda el chef una improvisación en La Salgar a los 13 años que le facilitó el primer triunfo: unos traumatólogos habían decidido quedarse a cenar en aquella tienda con chigre (taberna donde se sirve sidra) y, escasos de víveres, dieron salida a lo que quedaba. Cogió unos *tortos* de la madre y los cubrió con cebolla confitada y queso cabrales. Aquel golpe de suerte es hoy un plato que reproducen muchos restaurantes asturianos –el privilegio de ser autor de algo que permanece– y que, evolucionado, es un aperitivo en Casa Marcial. **«Ya entonces era un poco inventor»**, dice Marcial satisfecho.

El padre explica que Nacho prefirió la cazuela a la bala: **«Andó siempre detrás de la madre y de los pucheros antes que conmigo de caza».** El niño lo intentó y tras abatir un gorrión con una escopeta de perdigones, dejó el gatillo para siempre: **«Cogí el pájaro y estaba caliente».** El último pálpito en la mano trémula, el anuncio de la muerte. Sin embargo, disfruta guisando la caza y se relame con el otoño.

El 'pitu', la oveja y el 'gochu'

Mientras aún se adiestraba en Casa Víctor, planeó con Esther la creación del restaurante. La croquetocracia le debe a ella la croqueta más influyente y copiada, de la escuela cógela-concuidado-que-se-rompe. **«Al principio salía así, más líquida, por las prisas. Luego, de forma consciente, le quitamos harinas»**, deswela Nacho. Forma parte de levedad que siempre han buscado, a veces de manera involuntaria. **«La leche frita o los *tortos* de mi madre, con un agujero en el centro, siempre fueron más ligeros».**

Esther arrancó el restaurante, que pudieron abrir gracias al préstamo de cuatro millones de pesetas de un primo. Habla de la ella con admiración (**«es muy valiente: dejó la plaza en el ayuntamiento en 1993 por algo que comenzaba»**) e insiste en que lo suyo es un triunfo colectivo y a contracorriente gracias a las hermanas, a Esther, claro; a Sandra, que dirige el establecimiento, y a Olga.

«Fidelizar aquí un equipo es durísimo». Y lo ha conseguido con Matreo Pierazzoli, jefe de cocina, y con Juan Luis García, sumiller especializado en jereces y que abre botellas de genuflexión como el oloroso Tradición 1975 o el palo cortado González Byass 1982.

Desde el Mirador del Fitu, frente al verde próximo y al azul lejano, los prados y las olas, Nacho medita su mañana y piensa en cuántos neceser necesitará de ahora en adelante: **«El futuro de Casa Marcial pasa por logros mayores. Si quiero ir más lejos, es obligado el reposo y el estudio».**

El lugar nebuloso que ningún estratega del márketing habría recomendado como idóneo para un restaurante de altos vuelos ha resultado ser insuperable, con productos que brotan en la humedad como el *pitu de caleya*, la oveja xalda, el *gochu* astureita o la vaca conquistadora.

Ayer, la niebla impedía ver el horizonte y hoy se presenta amplio y claro. Nacho, la estrella de la aldea, se siente impulsado desde lo alto. ■

Chef sofisticado, Nacho Manzano intentó ser pastor de cabras porque deseaba una vida al aire libre

De esta casa han salido platos influyentes, como las croquetas casi líquidas y los 'tortos' con cebolla y queso

Catalunya, que hemos tomado como modelo en la teoría de este género periodístico.

CUADERNO DEL
domingo
el Periódico
DOMINGO, 20 DE ENERO DEL 2008
Clasificados Pág. 27

Huérfanos del Dakar-2008
Un puñado de aventureros catalanes lamentan no volver a oír el silencio del desierto

- **Notas de un 'ex',** por Fonalleras
- **Bromas aparte,** por M. Lucas
- **Libros sobre los 'neocon'**
- **Una escapada a Valencia**

Shirin Ebadi, Nobel de la Paz
«El Gobierno iraní debe frenar el enriquecimiento de uranio para atraer la confianza internacional»

UN SIGLO DE ALTA COCINA

LA CITA MADRID FUSIÓN REVISA LA EVOLUCIÓN DE LAS GRANDES CORRIENTES GASTRONÓMICAS. **DE AUGUSTE ESCOFFIER A FERRAN ADRIÀ,** CIEN AÑOS DE HISTORIA

20 DE ENERO DEL 2008
cuaderno del domingo / el Periódico 3

DAVID CASTRO

Arriba, Oriol Rovira, con una estrella Michelin, representa al cocinero-payés del siglo XXI. Abajo, izquierda, el danés René Redzepi, del restaurante Noma. Al lado, Rafa Peña, del barcelonés Gresca, uno de los principales cocineros del movimiento de los bistronómic. En la silueta, Ferran Adrià.

Revolución nacida en España

La cocina tecnoemocional vivirá un impulso en el congreso

PAU ARENÓS
BARCELONA

Una de las propuestas arriesgadas de Madrid Fusión es la conferencia del martes por la tarde (17.30), titulada *El genoma de la cocina contemporánea en Occidente*. Tras el nombre aparatoso y pseudogenético se esconde una idea sencilla: la exposición pública de un diagrama que describe los movimientos culinarios del siglo XX (y lo que llevamos de XXI) y cuáles son sus protagonistas.

Si bien estos trabajos son comunes en otras disciplinas, no existía nada parecido en cocina. Aún más: el estudio se basa en el fluxograma que Alfred H. Barr, director-fundador del Moma, dibujó para explicar la evolución del arte moderno. En la Tate Modern de Londres, un friso permite seguir una cronología de artistas. ¡Y ahora, por primera vez, la historia de la cocina compactada!

El cuadro recoge los nombres de unos 200 chefs que han diseminado por el mundo la alta cocina en 100 años. Al final del recuadro, la novedosísima cocina tecnoemocional, el último de los movimientos y cuya influencia –desde España– mancha el planeta. El detalle es relevante.

Hasta los años 80, Francia era hegemónica, dominante e incontestada. Y a mitad de los 90, irrumpió España –y Catalunya en cabeza– de la mano de Ferran y Albert Adrià. Acompañándolos, veteranos como Juan Mari Arzak y Pedro Subijana (que comenzaron militando en 1976 en las huestes de la *nouvelle cuisine*) y audaces como Martín Berasategui, Carme Ruscalleda, Manolo de la Osa, Joan y Jordi Roca, Andoni Luis Aduriz, Quique Dacosta y Dani García.

El gráfico quiere responder a una pregunta. Después de la *nouvelle cuisine* –que desde Francia le dio un vuelco a la cocina, la desengrasó y se cargó la herencia de Auguste Escoffier y sus mostachos harinosos–, ¿existe un grupo de cocineros tecnoemocionales, con aportaciones novedosas y diferentes y con seguidores diseminados por varios países? La respuesta es sí. Y además sin romper con la *nouvelle cuisine* y los 10 atinados mandamientos (de 1973) que los periodistas Henri Gault y Christian Millau idearon para desarrollarla. Cocciones reducidas, acudir al mercado, disminuir la oferta de la carta, salud, invención...

La herencia

De hecho existen 10 puntos tecnoemocionales, que serán presentados el martes, que se suman a los de Gault y Millau, aún hoy de una reconfortante modernidad. La *nouvelle cuisine* (Paul Bocuse, Alain Chapel, Michel Guérard, Roger Vergé, los hermanos Troisgros...) rompió con Escoffier y su recetario dictatorial.

En cambio, los tecnoemocionales son herederos del *capitán* Bocuse y compañía, en especial del grupo de genios *post nouvelle cuisine*, la mayoría en activo y con más marcha que un jubilado en Benidorm: Pierre

Pasa a la página siguiente

Gran reportaje de Pau Árenos, que representó el árbol genealógico de la alta cocina, en: *El Periódico de Catalunya-Cuaderno del domingo,* 20.01.2008, pp. 1-5.

4 20 DE ENERO DEL 2008
el Periódico / cuaderno del domingo

Viene de la página anterior

Gagnaire, Alain Ducasse, Michel Bras, Joël Robuchon...

Del decálogo tecnoemocional, a destacar el punto 3: **«El cocinero no crea plato a plato: se propone abrir caminos con la ayuda de técnicas y conceptos».** El 4: **«Las elaboraciones se crean con la voluntad de estimular los sentidos. Cobra relevancia el tacto, a través del trabajo con las texturas y las temperaturas».**

Emocional e intelectual

El punto 5: **«El hecho culinario supera lo físico, los sentidos, y se dirige a lo emocional y a lo intelectual. Hay un placer intelectual que se expresa con el humor, con la provocación, con la reflexión...».** El 6: **«El creador se vale de la interrelación con otras disciplinas para conseguir los puntos anteriores. En ese sentido también se apoya en las nuevas tecnologías».** El 7: **«El comensal no es un ser pasivo, sino activo. El acto de comer requiere, de su parte, una determinada disposición y concentración».**

Técnica, tecnología, emoción. Tecnoemocional.

El esquema original ha sido publicado en el número nueve de la revista especializada *Apicius* (cuadernos de alta gastronomía; bianual). Se trata de un desplegable de cuatro páginas titulado: *Periodos, movimientos, vanguardias y estilos de la alta cocina en Occidente en los siglos XX y XXI*. La publicación, que dirige Javi Antoja de la Rosa y cuya sede está en Barcelona, es un ejemplo de internacionalización: se edita en Italia, Francia, Bélgica y preparan la traducción al neerlandés y al inglés.

El cuadro de la cocina tecnoemocional fue presentado el lunes en París

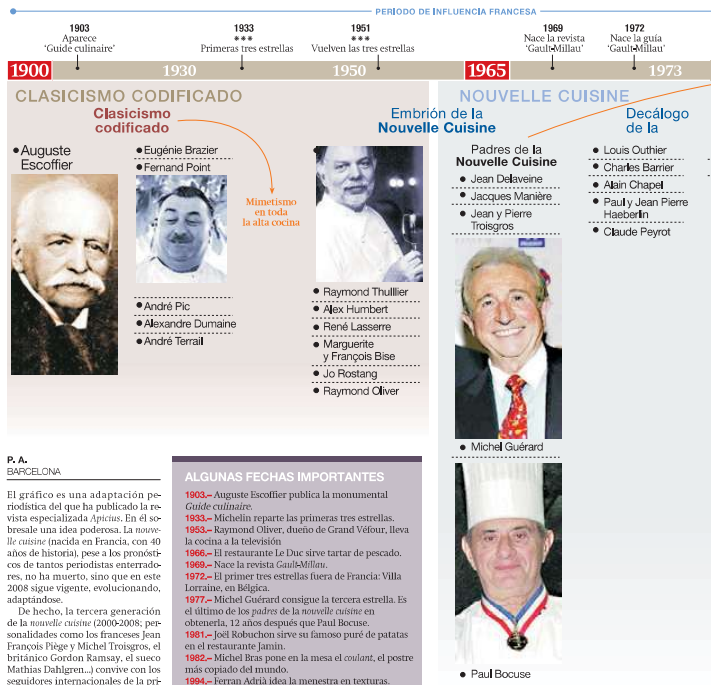
Un sueño en tres dimensiones: desde un despacho de la calle de Ausiàs March divulgan el pensamiento tecnoemocional, mordiendo a la vanguardia en el costado. Ideas, recetas, reflexiones, personajes: información de la última hora gastronómica. El lunes 14 de enero presentaron en París ese número nueve con el gráfico. ¡Paris, patria de la alta cocina! Es como vender diseño a los italianos, teléfonos móviles a los finlandeses o petróleo a los saudís.

El movimiento tecnoemocional surge a mediados de los años 90 en España y es ya en el siglo XXI cuando corre por el planeta –gracias a congresos, cursos, publicaciones– como una liebre nerviosa. La nómina de seguidores es turbadora: Gran Bretaña, Francia, Japón, Brasil, Italia... En 100 años ha habido tres revoluciones: la escoffleriana, la *nouvelle cuisine* y la tecnoemocional. Difícilmente viviremos la cuarta. ■

PERIODOS, MOVIMIENTOS, VANGUARDIAS Y ESTILOS EN LOS SIGLOS XX Y XXI

El árbol genealógico

El mapa recoge por primera vez los nombres de unos 200 chefs occidentales e indica a qué revolución gastronómica pertenecen



P. A.
BARCELONA

El gráfico es una adaptación periodística del que ha publicado la revista especializada *Apicius*. En él sobresale una idea poderosa. La *nouvelle cuisine* (nacida en Francia, con 40 años de historia), pese a los pronósticos de tantos periodistas enterradores, no ha muerto, sino que en este 2008 sigue vigente, evolucionando, adaptándose.

De hecho, la tercera generación de la *nouvelle cuisine* (2000-2008; personalidades como los franceses Jean François Piège y Michel Troisgros, el británico Gordon Ramsay, el sueco Mathias Dahlgren...) convive con los seguidores internacionales de la primera generación tecnoemocional, entre ellos, talentos como Heston Blumenthal (Gran Bretaña), Pascal Barbot (Francia), Juan Amador (Alemania), René Redzepi (Dinamarca), Grant Achatz y José Andrés (EEUU), Alex Atala (Brasil), Seiji Yamamoto (Japón) o Magnus Ek (Suecia).

Provisionalidad

El cuadro, con unos 200 chefs, es objetivo, neutral, no busca la confrontación ni decide si es mejor un movimiento u otro. Aún más: todo es tan reciente, fresco y frágil que tal vez haya intercambios, altas y bajas, cocineros que no son o que no se consideran tecnoemocionales. Los míticos Michel Bras, Pierre Gagnaire –uno, encuadrado en el naturalismo; el otro, en el gagnairismo– y Marc Veyrat unen la *nouvelle cuisine* con la tendencia tecnoemotiva. Si los tres comenzasen a cocinar hoy, ¿en qué espacio se encontrarían más cómodos, a qué grupo querrían pertenecer? Es el caso de Juan Marí Arzak y Pedro Subijana, también bisagra entre unos y otros.

En cambio, los apartados correspondientes a los maestros de la primera (1970-1980) y segunda generación (1980-2000) de la *nouvelle cuisine* son (casi) definitivos: ellos ya forman parte de la historia. Con alguna excepción, todos son poseedores de tres estrellas en la guía Michelin.

Aunque discutida en este momento por su miopía y estragamiento, la guía de los neumáticos ha sido la más influyente del mundo y sus juicios o iconos han determinado quiénes eran los cocineros que marcaban el paso en cada país. Durante 20 años tuvo gran peso otra guía francesa, la Gault-Millau, y recientemente, la revista británica *Restaurant* y sus premios.

El diagrama solo se fija en la cocina occidental, puesto que adentrar-

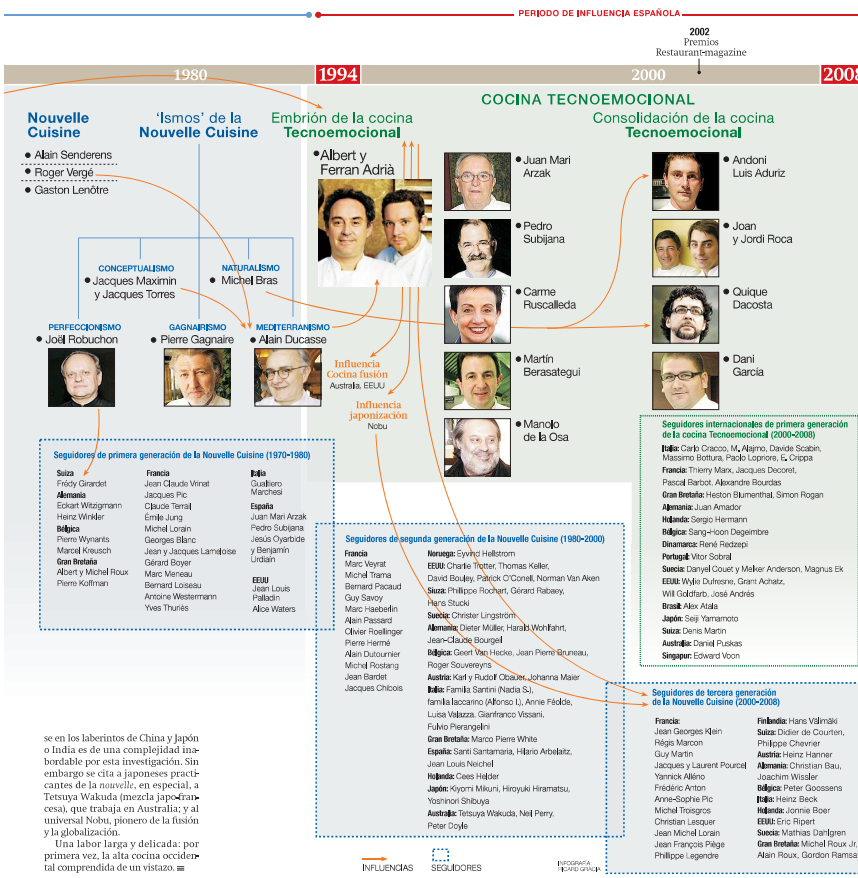
ALGUNAS FECHAS IMPORTANTES

1903.– Auguste Escoffier publica la monumental *Guide culinaire*.
1933.– Michelín reparte las primeras tres estrellas.
1953.– Raymond Oliver, dueño de Grand Véfour, lleva la cocina a la televisión
1966.– El restaurante Le Duc sirve tartar de pescado.
1969.– Nace la revista *Gault-Millau*.
1972.– El primer tres estrellas fuera de Francia: Villa Lorraine, en Bélgica.
1977.– Michel Guérard consigue la tercera estrella. Es el último de los *padres* de la *nouvelle cuisine* en obtenerla, 12 años después que Paul Bocuse.
1981.– Joël Robuchon sirve su famoso puré de patatas en el restaurante Jamin.
1982.– Michel Bras pone en la mesa el *coulant*, el postre más copiado del mundo.
1994.– Ferran Adrià idea la menestra en texturas.

20 DE ENERO DEL 2008
cuaderno del domingo / el Periódico 5

de la **alta cocina**

Una de las conclusiones del trabajo es que la 'nouvelle cuisine', nacida en Francia, con 40 años de historia, no ha muerto sino que convive con la tecnoemocional



se en los laberintos de China y Japón o India es de una complejidad inabordable por esta investigación. Sin embargo se cita a japoneses practicantes de la *nouvelle*, en especial, a Tetsuya Wakuda (mezcla japo-francesa), que trabaja en Australia; y al universal Nobu, pionero de la fusión y la globalización.

Una labor larga y delicada: por primera vez, la alta cocina occidental comprendida de un vistazo. ≡

2 | DOMINGO, 23 DE NOVIEMBRE DE 2014 La Opinión DE MÁLAGA

EN DOMIN GO

UNA MIRADA ATRÁS

Del *omelette française* a la cocina de autor

En los años 70, unos profesionales plantaron la semilla de una revolución gastronómica en Marbella, que catapultó la cocina andaluza a cuotas de éxito ocultas

Matías Stuber
MARBELLA
@matias_slb

■ Al final, no hubo dictadura de la freidora capaz de evitar que unos jóvenes de la tierra, con rostro de desconocidos, estamparan sus nombres en las elegantes páginas de la guía gastronómica más glorificada del mundo. Casi imberbes y recién aterrizados de sus años de aprendizaje, al abrigo de La Cónsula, escuela de maestros, que vivió muchos momentos de tocar la flauta y relamer los sabrosos caldos del éxito, estos jóvenes idealistas asfaltaron los primeros metros de sus carreras que discurren entre el emerger de un sueño de la infancia y una lluvia de estrellas casi meteórica. Empezaron a amar el oficio, como se ama una mujer, y ya no dejaron de creer en él. Nunca. Y de crecer. Como la pasión incontrolable que llevaban dentro.

Hoy, muchos los siguen allá donde van. Ya no importa que la Calima se traslade del Don Pepe al Puente Romano, o que un café parisino amanezca bajo el sol que acaricia suavemente para desperezar la bahía malagueña. Da igual que las modas cambien de forma veleidosa porque ellos lograron fundir la marca a su imagen y semejanza. Como el azafrán cuando encandila a los ricos en una danza del vientre.

Si la recuperación económica dependiera del éxito de la cocina andaluza, España ya estaría tocando a las puertas del G7 para exigir el trono a base de una emulsión de chipirones yodada o soufflé de algas marinas. Fue un camino largo. Lo sigue siendo. Siempre entre comandas que lloran por ser finiquitadas y una multitud de manos *ensamblando* platos bajo el reflejo de los focos de calor. Experimentar, construir, romper, montar y jugar con los elementos. En la cocina de lujo no se trata de fórmulas matemáticas. Aunque pudiera parecer, desde que Ferran Adrià convirtiera al *elBulli* en una especie de laboratorio clandestino, soñado por el mismísimo Walter White.

En los fogones, el resultado es tan bueno como su materia prima lo permite. Una creación maestra. Una subida a los altares de las papilas gustativas. Un clímax gastronómico. Nada de ello sería posible sin un género a la altura de los encargados de convertir las intangibles en esos platos que han escrito ya, con autoridad propia, páginas gloriosas para la gastronomía nacional. Málaga cuenta, en estos momentos, con más estrellas que ninguna otra provincia de Andalucía. La evolución de una cocina tradicional hacia una gastronomía de autor, hace ya tiempo, que levantó el interés de otros países europeos.

Observan, con ciertos achaques de síndrome de Estocolmo, como una lluvia de estrellas Michelin ha caído sobre la región en forma de catarata. Dani García, Diego del Río, Jaume Puigdengolas y José Carlos García son los embajadores que ahora mismo cargan los fogones, como los cañones que defienden la Alhambra, en un momento memorable para la cocina malagueña.

El germen del éxito

Analizar la situación, desde la atalaya de los éxitos, sin echar atrás la mirada, sería negar una historia culinaria muy amplia, que incluye capítulos memorables que ayudan a entender el presente. Y, también momentos menos gloriosos, en los que la cocina de la Costa se asomaba, por momentos, al abismo de sus propios fantasmas. Si hay un lugar, que sintetiza como pocos la huida hacia adelante de una cocina acomplejada, que se perdía en una falso anhelo de internacionalización, es Marbella. En este punto, cabría situar al lector en el Hotel Los Monteros.

Era la definición, por excelencia, de la alta hostelería en la época de los convulsos años 70 y 80. Eran tiempos de nuevos aires en España. Las suecas, con sus infinitas piernas y sus decorosas melenas rubias tatareaban el *yé-yé*, al mismo tiempo que, los más viejos del lugar, luchaban por deshacerse de los complejos que salpicaron a una generación entera. En Los Monteros, la alta clase social lugareña se daba la mano con el turismo internacional que vestía los trajes y los Rolex más caros. Era, sin duda, uno de esos lugares a los que uno iba uno a conservarse y abrazarse a sí mismo. Fue también, por momentos, lo único que quedaba de aquella Marbella dorada, cuando todo empezó a sucumbir a los nuevos ricos y su *kitsch* instaurado a golpe de ladrillo. Esta semana acogió la gala de presentación de la Guía Michelin para el año 2015, en lo que pudo ser fácilmente el evento gastronómico de la historia para la Costa del Sol. Hace poco, estuvo a punto de desaparecer porque pocos quisieron ya creer en Los Monteros.

Si hay dos nombres que sintetizan por sí mismos la columna vertebral del hotel, aún hoy en día, esos son los de Rafael de la Fuente y Gregorio Camarero –Goyo para los amigos–. De la Fuente, el arquetipo de caballero eterno, siempre destacó por su enorme

En el seno de los restaurantes marbellís de la época, la gastronomía andaluza se sacudió sus complejos

El esplendor gastronómico de Andalucía en los '80, estuvo a punto de sucumbir durante los años más negros del *gilismo*

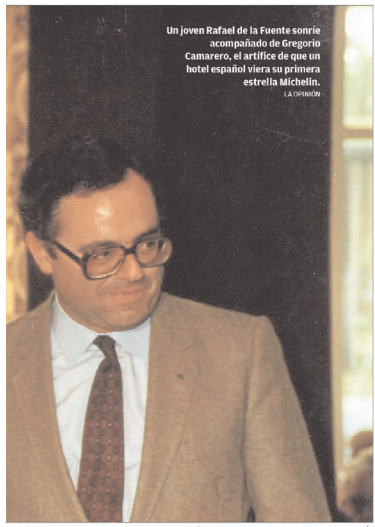
educación, gallardía y formación. Habla seis idiomas, sin contar con un abolengo internacional. Era, y sigue siendo, una de esas personalidades que se encuentran en peligro de extinción porque en toda la Costa del Sol ya no quedan apenas tres o cuatro más de su especie.

Él supo ver, junto a pocos innovadores, que la cubertería que se paseaban por los lujosos comedores de aquella Marbella sucumbía a la ceñuda y errónea fijación en la cocina internacional. «En esa época se buscaba imitar a las tendencias de otros países. Unos hoteles lo hacían mejor, otros peor. Pero no dejaba de ser una semblanza a la francesa, y de peor calidad», recuerda De la Fuente la actitud del momento, comparable a la obsesión contemporánea por el cocktail de gambas en una boda deficiente. Bajo su atenta mirada, el por entonces jefe de cocina de El Corzo (restaurante de Los Monteros), el ya fallecido Goyo Camarero, fue el responsable de conquistar la primera distinción Michelin para la patria nacional.

No era Goyo un hombre que se dejara impresionar por los cantos de sirenas. Podía haber seguido la ruta establecida porque las cosas, a Los Monteros, le iban bien. Pero un mar tranquilo nunca hizo gran marinero. Goyo Camarero era de Burgos. De la Fuente lo describe como alguien que «aborrecía los espejismos de la vanidad y que no creía en los atajos». De sus palabras se deduce una gran admiración por quien fuera compañero de viaje en la transición del *omelette* francés hacia una cocina que aprendió a ver lo bueno que tenía en casa. Empezó a desquitarse del escaramujo sonrojante y coqueteó con los géneros locales. Cuando en España, la cocina parecía acabar en la catalana y en la vasca, un día de noviembre de 1985, la prestigiosa guía Michelin le otorgó una estrella al restaurante El Corzo. Su director aún vislumbra la reacción de ese burgalés que lideraba a un

La revolución gastronómica de la Costa del Sol contada en un estupendo reportaje de

La Opinión DE MÁLAGA DOMINGO, 23 DE NOVIEMBRE DE 2014 | 3



Un joven Rafael de la Fuente sonríe acompañado de Gregorio Camarero, el artífice de que un hotel español viera su primera estrella Michelin. LA OPINIÓN

MARBELLA SIEMPRE FUE PUNTA DE LANZA PARA LA GASTRONOMÍA ANDALUZA

1

2

3

Los maestros dieron con alumnos ávidos por absorber sus conocimientos

▶ **LOS GRANDES COCINEROS DE ENTONCES** estuvieron presentes en los primeros inicios de La Cónsula. Bajo la dirección de su primer director, José Luis García Villar, profesores como Jesús Camarero y Cristóbal Blanco transmitieron sus conocimientos a los ahora cocineros malagueños que brillaron el pasado miércoles en la gala de la Guía Michelin. 1 El reputado Martín Berasategui posa junto a los cocineros malagueños Dani García y José Carlos García. También están en la foto los chefs Diego del Río y Ángel León. ◎ ARCHIVO 2 Rafael de la Fuente, acompañado de los exalumnos de La Cónsula, Dani García, Celia Jiménez y José Carlos García. ◎ LA OPINIÓN 3 Michael Ellis fue el encargado de desvelar los nombres de los restaurantes con estrella Michelin en 2015. Se celebró en el club de playa de Los Monteros.

LA OPINIÓN

DANI GARCÍA
Chef de Dani García

▶ «Cuando sirves el menú en una gala para la Guía Michelin, claro que te entran nervios. Pero para ello obtuvimos la mejor formación posible».

LA OPINIÓN

JOSÉ CARLOS GARCÍA
Chef de José Carlos García

▶ «Lo que pudimos vivir en La Cónsula fue algo único. Nuestros profesores venían de trabajar en la élite. En dos años, salíamos de ahí como si lleváramos veinte».

VETERANOS Y NOVELES

El gran legado de oro de La Cónsula

▶ **España vio nacer su primera estrella Michelin en El Corzo, mítico restaurante de Los Monteros. Goyo Camarero y su equipo fueron los responsables de tan selecta distinción. Aunque él nunca habría sido capaz de reconocerlo. Fue la generación llamada a cambiar el semblante de la oferta gastronómica en la Costa del Sol, y, por consecuente, en Andalucía. Con el tiempo, estos maestros de satisfacer a los comensales más exigentes del panorama, se convirtieron en los profesores de una nueva generación de futuros cocineros, ávidos por absorber sus conocimientos. «En cada clase práctica que se daba en La Cónsula reinaba una disciplina casi militar», recuerda José Carlos García. Pudiera sorprender ver tambalear a una escuela tan emblemática, que ha sido durante años garantía de éxito internacional, si no fuera porque, como dice José Carlos García, exalumno y ahora poseedor de una estrella Michelin, «todo se ha echado a perder una vez que se ha empezado a politizar la escuela». El, junto a Dani García, formó parte de la tercera promoción que acabó sus dos años de formación en los altos de Churriana. Las dos primeras estrellas de alumnos llegaron juntas: una para el Café de París, que con su traslado al Muelle Uno la perdió, para recuperarla de nuevo; otra para el Tragabuches de Dani García. La última estrella lograda en Andalucía es la que se le otorgó al restaurante marbellí Skina.**

equipo de jóvenes entusiastas. Nunca dejaron de conformarse: «Cuando le comunicaron el premio, ni se inmutó. Era el primer restaurante de hotel en la historia de España que recibía ese galardón. Lo único que dijo, era que ni él ni su equipo habían tenido mérito alguno en ello».

Y llegó la revolución a Marbella

Hablar de la revolución de la cocina andaluza, para el ilustrado De la Fuente, es memorar también a Paul Schiff y los boquerones rellenos con jamón y espinacas que sirvió en el Hotel Miramar para los Reyes de España. Pudo ser casi una ofensa, para una cocina asfixiada por el yugo de la etiqueta, pero la Reina interpretó aquella explosión de sabores como algo fascinante y no dejó de repartir elogios. «Paul Schiff fue una punta de lanza para la cocina malagueña», describe el hoy galardonado cocinero, José Carlos García, a aquel belga de Bruselas, que dejó atrás a la *pomme de terre* y se trasladó a Marbella para convertirse en maestro de maestros.

En ese esplendor de los ochenta, la perla dorada de la Costa del Sol llegó a acumular cuatro estrellas Michelin en su oferta culinaria. Poco pretencioso lucía el emblema del rechoncho muñeco de neumáticos a la entrada del ya mencionado El Corzo de Los Monteros, en La Hacienda de Paul Schiff, en La Fonda, bajo el tutelaje de Horcher de Madrid, y también, lucía estrella Le Restaurant en el Rodeo Beach Club de San Pedro de Alcántara.

El declive de esta época memorable, lo admite De la Fuente, se camufló bien entre las mieles del éxito para dejarse caer como un terremoto de avispas bajo las políticas de jacuzzi y *gachís* baratas del *gilismo* que comenzaron a invadir a Marbella. Muchos se empezaron a comportar a lo saudita, como si tuvieran un pozo de petróleo en el jardín. Casi de golpe, destrozó su prestigio y las estrellas dejaron de brillar hasta apagarse completamente, dejando a Marbella sin luz durante más de una larga década. «La caída de los restaurantes coincidió con los complicados años de la satrapía del Gil», no duda De la Fuente en señalar con dedo acusador al que fue apoltronado por muchos como el símbolo de progreso y riqueza en la ciudad.

Pero no fue la única causa, porque con el paso del tiempo, se iba a cristalizar otro de los grandes males que acompañaba a la cocina malagueña. No era nada más que la sangrante falta de cantera que ofrecía la provincia. No había, simplemente, porque nadie se molestó hasta el momento en cultivarla. De repente, el cambio generacional se complicó de tal manera que, al final, junto a la ya mencionada crisis de identidad de la ciudad, Marbella se convirtió en un desierto gastronómico. «Pudo ser nefasto para la alta gastronomía de Andalucía, si no llega a aparecer de forma inesperada Dani García con su restaurante el Tragabuches en Ronda», acota De la Fuente la importancia de un chico que acababa de salir de La Cónsula. Hasta hace poco, conocida mundialmente por ser la fábrica de jóvenes talentos, hoy se quema en las ascuas de un conflicto político entre administraciones de distintos colores políticos preocupadas de su *soap opera* diaria.

El origen de La Cónsula, se germinó precisamente, de estos años de decadencia. De aquellas cenizas surgió la idea de convertir al caserón de Churriana en esa gran escuela de élite que ha sido durante mucho tiempo. Fue, de nuevo, De la Fuente quien animó a José Luis García Villar, el primer director del centro, a echar la caña en Los Monteros. La escuela contó con un primer equipo de lujo. Profesores como Jesús Camarero (sobrino del mítico Goyo) y Cristóbal Blanco cimentaron el camino al éxito.

Hoy amigos, José Carlos García, uno de los alumnos de la tercera generación que salieron con el *toque blanche* bajo el brazo, recuerda la disciplina casi militar que reinaba en las clases prácticas: «Empezamos a ser profesionales desde el día uno. Cuando llegaba una comanda, si no cantábamos los veinte a la vez 'oído' se nos caía el pelo. Será imposible, que se repita una situación como la que vivimos entonces en La Cónsula». Hay que vivir casi eternamente para ser recordado. O hacer grandes cosas. Estos primeros maestros no serán olvidados.

Matías Stuber en: *La Opinión de Málaga*, 23.11.2014, pp. 2 y 3.

El jamón ibérico puro, emblema mayor de la gastronomía española con el aceite de oliva

José Simón, responsable de exportación de Dehesa de Los Monteros, verifica a conciencia con la cala el estado de curación de las patas de jamón ibérico.

UNA EMPRESA FAMILIAR –DEHESA DE LOS MONTEROS– ELABORA PRODUCTOS IBÉRICOS CON UNA SINGULAR RECETA QUE COMBINA RAZA, OROGRAFÍA Y ALIMENTACIÓN. ADEMÁS, EN COLABORACIÓN CON UNA FINCA DE LA SERRANÍA DE RONDA, HA RECUPERADO UNA RAZA DE CERDO IBÉRICO AUTÓCTONA: LA RUBIA DORADA.

Fotos: **JOSÉ BAREA**
Texto: **ALEXANDRA SUMASI**

virgen extra. Reportaje de Alexandra Sumasi en *Beef*, marzo de 2017, pp. 100-105.

Llego al valle del Genal, situado en los alrededores de Ronda, a media mañana de un día muy lluvioso. Temo lo peor: la lluvia que espanta a los cerdos y como resultado, no poder verles en su hábitat natural, la dehesa o el monte adehesado. Y para ver a los gorrinos he venido. Mi viaje ha sido como empezar la casa por el tejado: primero probé el producto –hace ya casi tres años, en un Salón de Gourmets– y ahora, en 2017, me dispongo a conocer cómo se elabora y de qué animal parte. «¡Del cerdo ibérico!», apostilla José Simón, responsable de exportación de Dehesa de Los Monteros e hijo de la fundadora, Consuelo Gámez Amián.

¡Por supuesto! Pero lo de la raza, aun siendo muy importante, no es la única singularidad de estos cochinos de los que se produce unos productos de tal finura y elegancia que son difíciles de olvidar. Simón afirma que hay tres elementos básicos para la producción de grandes jamones y chacinas: «raza, finca y alimentación, por este orden, marcan la diferencia».

El paisaje del valle es agreste y, a la vez, bellísimo, salpicado de una variada flora que incluye castaños (es la segunda zona, tras Galicia, en producción de castañas de España), alcornoques, encinas y, cómo no, el árbol por excelencia del entorno mediterráneo, el pino. Sus rincones escarpados no le impiden tener dehesa o monte adehesado donde campan a sus anchas piaras de cerdo ibérico. A pesar de la lluvia, se vislumbran algunos gorrinos casi escalando en busca de una bellota. Estamos acabando la temporada de montanera y ya quedan pocos frutos por aprovechar, pero el cerdo ibérico que, como dice José Simón, «es un animal mucho más ágil de lo que se piensa», no se amilana ante las abruptas cuestas y sigue empeñado en conseguir un último bocado.

En las fincas que controla Dehesa de los Monteros en el valle del Genal conviven unos 600 cerdos, todos ellos ibéricos puros, en su mayoría de las razas retinta y entrepelada. Aunque desde hace un tiempo se encuentran inmersos en un proyecto de recuperación de una raza autóctona, la rubia dorada, junto con los responsables de La Algaba, una de las fincas donde campan los gorrinos, con la que esperan producir en pocos meses los primeros embutidos y carne. Para el jamón habrá que esperar un poco más ya que el jamón ibérico requiere un mínimo de 36 meses de curación. Paciencia.

El proceso que siguen de cría y engorde de los animales aun siendo parecido a otras empresas jamoneras premium, difiere en algunas cosas. Al nacer, por supuesto, se alimentan de leche materna. Después pasan a una alimentación a base de hierbas del campo complementadas con cereales, «nosotros mezclamos trigo y leguminosas, aunque lo habitual sea cebada, que es más barato. Pero tras muchas pruebas hemos comprobado que nuestra mezcla contribuye al aumento del ácido oleico, la grasa buena de los gorrinos ibéricos».

Si los cerdos son pequeños, disfrutarán de su primera montanera, eso sí, comiendo los restos de bellota que dejan los cerdos más grandes alimentados en montanera antes de su sacrificio. Los pequeños, tras la montanera, volverán a las hierbas, al cereal y a las leguminosas hasta que llegue el momento de la castaña, un fruto que crece a finales de verano, con el que se alimentan estos cerdos en una premontanera a la espera de la bellota. «La ingesta de castañas es uno de nuestros hechos diferenciales. Además de su aporte en ácido oleico, la castaña dota a la carne de un sabor dulce sin igual. No hay color entre un cerdo alimentado previamente con castañas y otro que solo toma en su última etapa bellotas».

DE PURA RAZA: Piara de cerdo ibérico en la dehesa del valle del Genal. Gorrina ibérica junto a sus lechones

EL COMPLEMENTO PERFECTO: Castaña pilonga de la Serranía de Ronda, un complemento perfecto de la bellota y uno de los secretos del inigualable sabor de los ibéricos de Dehesa de los Monteros.

Esta singularidad solo es posible en zonas como el valle del Genal donde la proliferación de castaños es singular, con una alta producción de castaña pilonga, una variedad rica en hidratos de carbono, fósforo, magnesio, hierro, zinc, fibra, minerales, ácido fólico, múltiples vitaminas, con pocas grasas y calorías y un alto poder antioxidante.

Así, volviendo a la alimentación y a la disposición en la que se ingieren los alimentos, todos los cerdos consumen, por este orden, leche, hierbas y cereal, bellotas, vuelta al cereal y las leguminosas, castañas y bellota, disfrutando en su vida de dos montaneras y de una premontanera de castaña que le conferirá al jamón, a la carne y a todos los embutidos un sabor muy especial. Es debido a las características diferenciales de la producción -recordemos, la incorporación de la castaña a la alimentación o la composición de los complementos alimenticios que apuestan por el trigo y las leguminosas frente a la habitual cebada- que la propia firma tilde a sus productos como 'ibéricos de autor'.

Dehesa de los Monteros se constituyó en el año 2007; el año anterior, su fundadora, adquirió la primera finca, en el municipio de Pujerra. «Mi madre no tenía ninguna experiencia en el entorno rural, aunque le encanta el campo y al ser mi abuelo agricultor, se había criado en él, pero tras jubilarse como catedrática de economía decidió que quería desarrollar un proyecto que le apasionara». Compraron los primeros gorrinos en Cádiz, todos ibéricos puros, y en la actualidad, los cerdos ya se reproducen en las fincas, además de los cerdos autóctonos que han ido recuperando.

Comenzaron la empresa con un centenar de cerdos y ahora, como decía antes, tienen en torno a seiscientos. Dan trabajo a 7 personas, siendo Antonio Morales el responsable en el campo de las piaras de gorrinos. Antonio Morales es de la zona y es de los pocos jóvenes que se han quedado en un territorio donde ha habido una espantada general. «A mí me gusta el campo, estar en contacto permanente con la naturaleza es un buen trabajo», afirma.

La vida del cochino transcurre plácida en este idílico paisaje. Gracias a que es una zona montuosa, con muchas oscilaciones y agrestes rincones, los cerdos hacen mucho ejercicio conformando así una carne de altísima calidad que, combinado con una excelente alimentación, será un manjar difícil de superar, con todas las magníficas propiedades del cerdo ibérico puro criado en libertad. «La unión entre ejercicio y bellota es importantísima. Las condiciones de los animales en vida dicen mucho de lo que será la carne o los embutidos a la hora de su consumo».

En el momento del sacrificio los gorrinos son trasladados a un matadero de Huelva, área donde también se encuentra el secadero en el que se producirán las distintas chacinas. En Málaga, Dehesa de los Monteros tiene un pequeño secadero propio donde se remata el secado durante el último período, y en mente tienen el proyecto de un secadero más grande, que aúne toda la producción, situado también en el valle del Genal, zona donde quieren, en un futuro, completar todo el ciclo.

Por ahora, el producto se comercializa en tiendas gour- »

UNA DEHESA MUY ESPECIAL: Luis Simón y Antonio Morales acompañan a los cerdos a pastar en el monte adehesado. La orografía del valle,con un perfil muy abrupto y lleno de pendientes, obliga a los cerdos a realizar un ejercicio continuo en busca de alimento (dcha).

Abajo: Consuelo Gámez Amián posa, orgullosa, junto a sus jamones ibéricos.

GARANTÍA: Loncheado de jamón a mano en secadero (arriba). Todos los productos ibéricos tienen certificado de garantía.

CURADO MAGISTRAL: Izda: jamones en la última fase de curación. En el proceso el Maestro Curador emplea para el curado de jamones y paletas sal marina mediterránea.

met de Málaga, en algunas del resto de España, en comercios gourmet del extranjero (en la actualidad en torno a un 10% de la producción se exporta, aunque están trabajando en firme para aumentar este porcentaje) y, por supuesto, a través de su página web *www.dehesadelosmonteros.com*. Los blísters de jamón son de jamón cortado a mano, y llama la atención lo poco veteado que es. «El entreverado de grasa no es propio del ibérico puro 100%. Es una manera sencilla de distinguir que no te están dando gato por liebre», afirma José Simón.

Dejo el Valle del Genal al igual que llegué: lluvioso, con brumas, y con cerdos en comunión con su hábitat, disfrutando de su vida, y parto mucho más sucia de lo que arribé. Zapatos y vaqueros embarrados no me quitan la felicidad de haber conocido de primera mano una producción controlada y ecológica de uno de los animales más importantes de la Península Ibérica, ligados para siempre a nuestra cultura e historia.

Los cerdos ibéricos dorados o rubios dorados se consideraron como desaparecidos hace unos años, siendo la peste una de las causas de su extinción. Desde 2015, vuelve la raza a figurar en el libro genealógico de las razas del Ministerio de Agricultura, donde se manifiesta su recuperación, un renacimiento que partió de 6 únicos ejemplares, habiendo hoy en día más de cien. Estos se crían en la finca La Algaba, en la serranía de Ronda, si bien, aún es pronto para la producción de jamón dado el tiempo que se requiere para su curación. En este año 2017 podremos probar carne y embutidos elaborados con esta raza recuperada. Ya hay estudios científicos de la carne de esta raza: al parecer, sus cualidades son aún mejores que la de otros ibéricos puros, de padre y madre 100% ibéricos. Según datos que arrojan estos estudios, la carne tiene mayor concentración de oleicos y gran presencia de hierro.

Físicamente, el rubio dorado es un cerdo de tamaño pequeño, de color rojizo, con abundante pelo, extremidades finas, cortas y musculadas y un hocico puntiagudo. Es una estirpe que se ha adaptado muy bien a un ecosistema como la Serranía de Ronda y el Valle del Genal gracias a sus características físicas aptas para poder habitar una zona que no es dehesa plana sino monte adehesado.

Dehesa de los Monteros tiene como objetivo a medio plazo conseguir una denominación de origen de ibérico propia, que ampare la producción de ibérico propio de la Serranía de Ronda. Y como objetivo a largo plazo, que la totalidad de su producción corresponda a productos derivados de esta raza autóctona. Aunque para ello, todavía queda un largo recorrido.

PARA SABER MÁS

Si quieres conocer más sobre los productos de este proyecto personal y único que es Dehesa de los Monteros, puedes visitar su web http://dehesalosmonteros.com

FOTOS: JOSÉ BAREA PARA BEEF!

Lámina de jamón ibérico cortada a mano lista para envasar. La fidelidad a la tradición ha conseguido una armonía de sensaciones sutiles e inigualables, así como unos matices de sabor delicados.

3.5.2 Entrevista gastronómica

La entrevista gastronómica presenta públicamente a un personaje que está, en ese momento, de actualidad por cualquier circunstancia en la gastronomía. El centro de atención de la entrevista es esa persona que el periodista convierte en protagonista de su texto. El entrevistador se acerca al personaje para que este cuente, en primera persona, rasgos de su vida, del proceso de gestación de un proyecto o de alguna cuestión actual.

La entrevista ostenta la doble condición de ser una técnica periodística para obtener información, de una fuente personal, que necesitaremos para desarrollar otros géneros periodísticos y, al mismo tiempo, una tipología textual. En la entrevista, el texto reposa en manos del periodista que informa e interpreta al autor a través de su trayectoria vital, de su obra, de su trabajo especializado, afirma Armañanzas (2013: 221).

Considera Cantavella (1996: 21), en su manual sobre este género del periodismo informativo-interpretativo (véase bibliografía), que la entrevista periodística «es exclusivamente la segunda modalidad y que la primera no es más que una conversación o demanda de datos a las fuentes como medio auxiliar para un texto periodístico».

Los periodistas gastronómicos entrevistan frecuentemente a destacados cocineros locales y chefs, proveedores de servicios de restauración, expertos en desarrollo de productos, escritores culinarios, investigadores de nutrición, dietistas y científicos de alimentos, afirma Ann Burckhardt (1984: 61-63). Quien fuera editora de la *food section* «Taste» del periódico *Minneapolis Star and Tribune* ofrece, en las páginas indicadas, probados consejos a los periodistas principiantes para tener éxito como entrevistadores.

Estas orientaciones pasan por documentarse antes de la entrevista, conocer bien la biografía del entrevistado cuando se trate de alguien conocido, estar al tanto de su obra; si está promocionando un libro,

haberlo leído; preparar las preguntas con antelación, asegurarse de la exactitud de los testimonios con una grabadora y escribir el entrevistador sus impresiones inmediatamente después de finalizar la entrevista.

La estructura de la entrevista consta de un titular, una entradilla y un cuerpo de texto que puede estar organizado, en lenguaje periodístico directo, en forma de pregunta/respuesta; o estar escrita de forma más literaria como en los casos del reportaje de citas y la conversación. En este segundo caso entran en juego otros aspectos narrativos que dotan de mayor viveza al entrevistado.

Estos rasgos son los mismos que podemos encontrar en la descripción de un personaje en la narrativa: retrato físico y espiritual, expresiones corporales que adopta durante la conversación, el tono de su voz, etc.; también se tienen en cuenta las notas ambientales que trasladan al lector a la atmósfera de los contertulios. Todos estos aspectos van distribuyéndose convenientemente a lo largo de la entrevista.

El texto de la entrevista debe comenzar con una entradilla donde se introduzca al personaje que se va a presentar mediante un breve perfil destacando sus rasgos y datos informativos principales, así como también describir el lugar y el ambiente que se respira donde esta ha tenido lugar.

> 148. De un tiempo a esta parte, los grupos humanos se diferencian más que nada por su manera de comer. Están los izquierdistas militantes que comen mal y desprecian a los gastrónomos por burgueses y reaccionarios. Están los *bon vivants* que consideran a los izquierdistas de bocadillo como imbéciles. Luego están los entregados a la mística de la macrobiótica que consideran a todo el mundo infectado de toxinas y a punto de reventar. Y por fin están los mozalbetes capaces de zamparse un bocadillo de sobrasada con cacaolat y que se les da un manojo de berros de todos los demás.

Xavier Domingo, escritor y periodista catalán afincando en Madrid, pertenecería a la categoría del reaccionario gastronómico, aunque él se considera simplemente un liberal de derechas en un momento en que ser de derechas está mal visto. Nos encontramos en el mercado la Boquería, catedral de la doctrina gastronómica. Xavier ojea la oferta y se decide por tres kilos, tres, de caballa superior (toñina en catalán). Marina Pino, «Xavier Domingo o la polémica gastronómica», en: *El Periódico de Catalunya*, 09.10.1980, p. 22.

149. «Un día haré un plato con Coca Cola», le dijo a su madre de niño. Quería ser 'dj' y 40 años después, en su restaurante, uno de los nueve con tres estrellas Michelin que hay en España, se sirve cubalibre de 'foie'. Es Premio Nacional de Gastronomía, dueño de cuatro locales y quiere abrir otro en Londres. Maribel Escalona, «Quique Dacosta», en: *El Mundo-Yo Dona*, 14.07.2018, p. 86.

En una conversación ajena a la gastronomía, los motivos gastronómicos pueden aparecer cuando se conversa con un gourmet. De Pedro Sáinz Rodríguez, entrevistado por Blanca Berasategui con motivo de su ingreso en la Real Academia Española, se menciona la «enjundia del catedrático de Lengua y Literatura» y también «los vahos espirituosos de un gastrónomo tan entendido como Savarin», que guarda «en su casa de viejo catedrático, un Mouton-Rothschild 1962 de mucha solera» para celebrar el académico sillón.[89]

[89] Blanca Berasategui, «Don Pedro Sainz Rodríguez, cuarenta y un años después», en: *ABC*, 10.06.1979, p. 30.

150. Su esposa sonríe. Su sonrisa equivale a una rúbrica notarial. Da fe de todo cuanto explica Hipólito. El artista continúa:

—Por una cuestión de nostalgia, más que de gastronomía, mis pensamientos iban en pos de un plato de judías con butifarra o de bacalao «a la llauna». Y cuando llegaba a Barcelona, como un hambriento, me iba a un figón típico, y me hacía servir aquellos platos que en la lejanía me parecían condimentados por los propios ángeles.

Cuando con el tenedor ensartaba el primer trozo de butifarra o el primer pedazo de bacalao, entonces, ¡zas!, aparecía un amigo, un conocido, o bien un periodista que se apresuraba a decir a todo el mundo que me había visto comer a cuatro carrillos. Y lo cierto es que después de aquel plato volvía a mi hermetismo gastronómico, a mis bistecs y a mis acelgas. Arturo LLopis, «Hipólito Lázaro. Sus trabajo. Sus glorias», en: *La Vanguardia Española*, 01.12.1953, p. 41.

Del mismo modo que sucede con el artículo y la columna, los directores encargan a firmas literarias de prestigio ocuparse de las entrevistas gastronómicas, es el caso, entre otros, del reconocido dramaturgo y novelista Juan Luis Pinto, que realiza la serie de entrevistas «Personajes con sabor» en el periódico *Málaga Hoy* (Grupo Joly).

En el ámbito de la entrevista en torno a la mesa recordamos títulos como *Mis almuerzos con gente importante* (Pemán, 1970) y *Mis almuerzos con gente inquietante* (Vázquez Montalbán, 2004). Ambos volúmenes de conversaciones a la mesa compartida, lo que provocaba en los ilustres entrevistados un contagio del ambiente de comunión, acercamiento y distensión del lúdico espacio, propiciador de declaraciones más fluidas.

HERALDO DE MADRID — PÁGINA 12 — DIARIO INDEPENDIENTE

"DIME LO QUE COMES..."

EL DOCTOR LUQUE SIENTE EL PLACER DE COMER, ELOGIA EL GAZPACHO, REPUDIA LAS OSTRAS Y LOS CARACOLES Y AYUNA TODOS LOS MARTES, TAL VEZ EN COMPENSACION DEL VORAZ APETITO QUE SIENTE DESPUES DE OPERAR

El aspecto teutón, flamenco, según el profesor Westheim, de este sabio malagueño es formidoloso. Abruma cuando, embutido en la interminable bata blanca, se asoma a la sala de su consulta para clavar el añil encristalado de los ojos y labiar con voz imperceptible:

—Usted, señora. Pase usted.

Es un sabio humano y gordinflón, que acapara la simpatía y la gratitud de los periodistas madrileños. Operador famoso y tocólogo idóneo, él es quien ayuda con su ciencia la feliz arribada de los hijos de los periodistas a este mundo tan dichoso, que podría serlo más si nos decidiéramos a suprimir lo que nunca debimos tolerar. (El reportero se da perfecta cuenta, como el lector, de lo intrincado del concepto. Pero...)

Mi simpatía de periodista soltero por el tocólogo de la Asociación de la Prensa no puede ser más romántica.

El ambiente de la interviú, la casa del doctor de moda a la hora de consulta podríamos hacerlo grato a Edgar Poe y a los hombres serios, sin más que falsear la verdad. Porque lo cierto es que todo tiene un tono riente y optimista en este palacete de traza moderna abierto a la gracia griega del Stádium. Y las mismas enfermas, en gran parte, son mujercitas jóvenes y elegantes con aire de recién casadas, justamente deseosas de tener en su hogar la alegría santa que sólo los hijos proporcionan. Otra de las especialidades del doctor Luque.

—¿Concede importancia al problema gastronómico?

—Sí, hombre. ¡Pues ya lo creo! La comida es para mí un verdadero placer. Pero perdóneme un instante, que ya la enfermera debe de haber preparado a esa enferma.

Diez minutos, y vuelve el doctor:

—Pregunte. Dispongo de otros instantes.

—¿Qué platos prefiere?

—Me gustan todos, con la excepción de las ostras y los caracoles. Vuelvo, ¿eh?

Y así la charla se desliza con los paréntesis que impone su clientela numerosa.

—Para desayuno tomo un vaso de leche. Y a eso de las doce, después de operar, como dulce en abundancia y café.

El profano no concibe el almíbar como colofón de una intervención quirúrgica.

—¿Almuerza?

—A las tres y media, o mejor, a la hora que me dejan. Eso sí: con apetito voraz. Tres platos, uno de ellos de huevos; si son fritos, mejor, y si, además, tienen tomate, ¡miel sobre hojuelas! ¡Ah!; el arroz es otra de mis debilidades. Como estudié la carrera en Valencia...

—¿Merienda?

—Nunca... Si no llego en el momento en que los demás lo hacen, porque en ese caso ya no sé resistirme. La cena, muy ligerita: legumbres y pescado. Después de cenar paseo por la habitación más grande de la casa durante media hora, y luego me pongo a estudiar o a traducir alemán, obras de teatro, que son más amenas, hasta la madrugada.

—¿Postres?

—Dulces; pero si los veo al empezar a comer me los zampo antes de los entremeses. El pan, español o integral.

—¿Bebe?

—Sólo en los días de gran optimismo y ligerísimo trabajo. Entonces me gusta el «cható d'yquem».

El doctor Luque concede gran importancia a los postres de repostería; es partidario acérrimo del «mehlspeire» empanados de fruta, y tiene en su casa un libro con trescientas recetas de éstas.

—Los martes ayuno.

—¿Absolutamente?

—Tres tazas de te bebo en todo el día.

—¿Y trabaja?

—Igual que siempre; es decir, menos, ya que, generalmente, nadie quiere operarse en martes.

—¿Fuma?

—Aquí no. Pero en Viena, donde estuve año y medio pensionado, sí. ¡Cómo fumaban las señoras...!

—¿Es mejor la manteca o el aceite?

—Yo prefiero el aceite cuando es muy bueno.

El interviuvador no avala la sinceridad de esta afirmación. Cree recordar que los señores de Luque poseen una gran fábrica de zumo de aceituna en Andalucía.

El doctor Luque, visto por Sirio

—¿Le agrada comer fuera de casa?

—Sí. Acepto todas las invitaciones e invito a mi vez los domingos. Además, yo me casé en día 7, y todos los meses, en esa fecha, como fuera de casa con mi mujer.

Ahora formula el más vivo elogio que se pueda imaginar del gazpacho.

—¿El mayor placer en la mesa?

—Cuando mis ocupaciones me permiten venir a comer al tiempo que mis cinco hijos.

Al terminar la interviú el doctor Luque propone:

—Para ambientar la charla los espero a Sirio y a usted mañana a almorzar en la Gran Peña. Será un curso práctico de gastronomía.

¡Y ciertamente la demostración práctica fué superior a todas las teorías!

GERARDO RIBAS

TOROS Y TOREROS

Las corridas de la feria sevillana

Durante la feria sevillana se celebrarán seis corridas. Es cosa acordada, a pesar de que el gerente de la Taurina Sevillana, don Paco Abascal, lleva las gestiones con el mayor sigilo.

Los toros pertenecerán a las ganaderías de Miura, conde de Santa Coloma, doña Carmen de Federico (antes Murube), marqués de Villamarta, D. Antonio Peñalver y don Graciliano Pérez Tabernero.

En cuanto a los toreros, parece que Chicuelo, Niño de la Palma, Félix Rodríguez y Gitanillo de Triana tomarán parte en tres corridas cada uno, y Algabeño, Mariano Rodríguez y Enrique Torres, en dos.

La corrida de Pascua de Resurrección, perteneciente a la vacada de D. Francisco Molina (antes Urcola), será lidiada por Algabeño, Niño de la Palma y Mariano Rodríguez.

La primera corrida de la temporada se celebrará el 17 de marzo, con toros del marqués de Villamarta para Chicuelo y Gitanillo de Triana, mano a mano.

Una pluma de oro para «El Timbalero»

Manolo Algarra, el torero extremeño, propone, en carta dirigida a «El Campo Charro», que se regale una pluma de oro al prestigioso crítico taurino «El Timbalero» con motivo de sus bodas de plata con el periodismo.

«El Campo Charro» ha hecho suya la idea del homenaje y ha abierto una suscripción, que encabeza con 25 pesetas.

«Esperamos—dice «El Campo Charro»—que, tanto toreros como ganaderos, aficionados y compañeros, presten su ayuda a tan merecido homenaje.

Y como indudablemente la suscripción ha de alcanzar una respetable suma—más que suficiente para el regalo de la pluma de oro—, el sobrante lo invertiremos en algún otro objeto de arte adecuado al motivo.

En números sucesivos iremos publicando las adhesiones que vayamos recibiendo.

Admitimos las adhesiones hasta el día 31 de enero, tiempo que creemos más que suficiente para que al homenaje concurran cuantas personas simpaticen con la idea, que indudablemente ha de encontrar en toda la afición una cariñosa acogida.»

Perfectamente identificado con los iniciadores del homenaje, hago un llamamiento a los aficionados, críticos, toreros y ganaderos para que acudan a exaltar en la persona de «El Timbalero» la competencia y la honradez en la crítica taurina.

Y como me gusta predicar con el ejemplo, me suscribo con 25 pesetas al homenaje.

Y mi lugarteniente «Don Nino» me anuncia que enviará también 10 pesetillas.

¡Ea, ya está en marcha la cosa!

Mariano Rodríguez, ateneísta

El matador de toros Mariano Rodríguez ha sido dado de alta en la lista de socios del Ateneo sevillano.

F. M.

En el quiosco de HERALDO DE MADRID, establecido en la Puerta del Sol, se admiten anuncios.

BAJO LA DICTADURA CIVIL

El general Primo de Rivera anuncia que va a metodizar su vida, para lo cual piensa viajar poco

Se ha adjudicado el servicio aéreo nacional

El periódico oficioso publicó anoche un artículo del general Primo de Rivera, en el que éste hacía un breve resumen del año político y anunciaba la organización de su trabajo en el año entrante. He aquí la parte del artículo en que hablaba del porvenir:

«Estar en el despacho desde las nueve hasta las tres, sin más interrupción que mi visita casi diaria a Palacio, al regreso de la cual almuerzo frugalmente, y ver si logro dedicar de tres a cuatro y media a andar un poco a pie o a caballo, para luego dar una cabezadita y volver a trabajar de seis a nueve y media. A esta hora, cenar, siempre que me sea posible en familia, porque no tengo otra ocasión en el día de pasar un rato con ella, y luego, y aquí está la mayor variación que me propongo, trabajar sólo de once a una, y esto alternando con la asistencia a algún espectáculo o casa de mis amistades. De los seis días de la semana, las tardes, de seis a nueve y media, una la dedicaré a audiencias, dos a Consejos de ministros y dos a despachar con mis secretarios. Este régimen representa un alivio de más de tres horas de trabajo sobre el que he venido siguiendo hasta ahora. Quisiera viajar poco, aunque veo difícil evitarlo. Por lo pronto tengo comprometidas, y las juzgo indispensables, una visita a Barcelona y otra a Valencia, que serán antes de las Exposiciones, y luego las naturales correspondientes a las dos inauguraciones. El veraneo será para mí agosto y algunos días de septiembre; pero, como el año pasado, no de descanso completo.

En cuanto al pronóstico político, por designar de este modo lo que afecta a la vida pública nacional, creo que siga el país, como hasta ahora, con fe en el porvenir y confianza en el Gobierno, que nos hace mucha falta.

Veo con satisfacción por la Prensa que, comparativamente con el mundo entero, en España se goza del privilegio de una gran tranquilidad. Y aun descontando lo mucho que en esto se deba al favor de Dios para con su pueblo predilecto y a las insuperables cualidades de éste, algo creo yo que quedará para atribuir al régimen, que es el único con sentido común que puede aplicarse a la gobernación de un país, aunque, naturalmente, susceptible de perfección, de toda la perfección, que es nuestro propósito llevar a él para cuando sea llegado el momento de traspasar el Gobierno a otras manos.

Las dictaduras nacen porque y cuando son necesarias, y mueren cuando los pueblos se alzan contra ellas por creerlas arbitrarias e inmorales, salvo el caso raro y más afortunado, y al que aspira la que a mí me ha correspondido el honor y la responsabilidad de dirigir: el de no morir sino en pleno vigor y gozando de confianza y cariño, reintegrar al pueblo su soberanía a tiempo y en forma de que pueda ejercerla plenamente y con discernimiento, sin que vuelva a ser víctima de utopías falaces, que iban arruinando su alma y su cuerpo.»

Nombramiento de juez instructor

Ha sido nombrado juez instructor en el expediente gubernativo motivado por la falsificación de títulos de bachiller, descubierta en el Instituto del Cardenal Cisneros, el catedrático de la Universidad Central D. Lucio Gil Fagoaga, quien deberá practicar la necesaria inspección desde diez años antes a la fecha en los libros y documentos del referido Instituto.

Actuarán a sus órdenes los funcionarios del ministerio D. Antonio León López Roso, D. Pedro María Usera y D. Alvaro Vélez.

Adjudicación del servicio aéreo nacional

La «Gaceta» publica hoy un real decreto de la Presidencia del Consejo, adjudicando el servicio de comunicaciones aéreas nacionales a las dos entidades que se fusionan Unión Aérea Española y Aereo-Hispania, firmantes de las dos proposiciones presentadas al concurso público celebrado.

El sello fiscal en los Consulados

La «Gaceta» publica también otro real decreto de Asuntos Exteriores creando el sello fiscal consular en sustitución de la estampilla prevista por el artículo 3.º del reglamento de Contabilidad.

La liquidación del presupuesto

El ministro de Hacienda envió ayer a la «Gaceta» la liquidación del presupuesto de gastos e ingresos de los últimos once meses del año 1928. Aparecerán en el periódico oficial dentro de tres o cuatro días.

DE ENSEÑANZA

Primera enseñanza

Se conceden licencias de treinta días: a D. Eusebio Hernando, maestro de Talarrubias (Badajoz); a doña Geroncia Díaz, de Begollada (Canarias); a D. Vicente Bellido, de Casas de Prada (Valencia); a doña Consuelo Guerra, de Cergo (Lugo); a doña María Gloria de Luque, de Ecija (Sevilla); a D. Julio Bailón, de Pinelles (Logroño); a D. Quintín Polo, de Cáceres, y a doña María de los Remedios Jiménez, de Teruel.

Idem íd. de cuarenta días: a doña María Cruz Sáez, de Villavicencio de los Caballeros (Valladolid), y a doña Tomasa Villar, de Luces (Oviedo).

Idem íd. de tres meses: a D. Manuel Gabriel Castellá, de Pla de Santira (Lérida); a D. Justino Saldaña, de Burgos; a doña Angeles Díaz Requejo, de Santiago de Cerrada (Orense); a doña Cándida del Barrio, de Villacastín (Segovia); a doña Isabel López, de Mainar (Zaragoza); a doña María del Rosario Santero, de Santamaría (Orense); a doña Fernanda Jacoba García, de Castroceniza (Burgos), y a doña Felisa Andrés Fernández, de Garraiz (Soria).

Se autoriza para continuar agregadas al curso de Disártricos que se celebra en la Normal de Maestras de Madrid: a doña María Paz Cardenal, maestra de Samboal (Segovia); a doña Lucía Vivanco, de Puerto de San Juan (Ciudad Real); a doña Justina Muñoz Monteagudo, de Puebla de Alcocer (Badajoz); a doña Josefa del Río, de Cedillo de la Torre (Segovia), y a doña Luisa Gutiérrez, de Don Fadrique (Granada).

Escuelas Normales

Se dispone le sean abonados los haberes que reclaman: D. Aurelio Rodríguez Charentón, D. Luis Leal Crespo, D. Juan Cuberta Jurado y D. Domingo Coronas Alsina, profesores de la Normal de Maestros de La Laguna.

Institutos

Se concede la excedencia a D. Joaquín Santaló, auxiliar del Instituto de Manresa (Barcelona).

Escuelas especiales

Se dispone le sean acreditadas 1.500 pesetas anuales, a partir del 27 de octubre último, a D. Francisco Hernando Virginia y a D. Víctor José Uriarte, ayudantes interinos de la Escuela de Comercio de San Sebastián.

Se conceden 1.500 pesetas anuales, correspondientes a la auxiliaría de que es titular doña Dolores Vila, a doña Concepción Pellicena, ayudante de la Escuela de Comercio de Barcelona.

Universidades

Se dispone que D. Luis Leal y Crespo, pensionado por real orden de 18 de octubre de 1927, perciba la asignación de 300 pesetas para viaje de vuelta.

La ciencia explica

y la experiencia de muchos años confirma el alto valor de este remedio garantizado por la Cruz Bayer. Con dos tabletas se quitan los dolores de cabeza, muelas y oído, se cortan los resfriados o ataques gripales y se alivian las molestias particulares de la mujer.
Levantan las fuerzas sin atacar el corazón ni los riñones y no causan sueño.
¡Desconfiad de las tabletas sueltas!

CAFIASPIRINA BAYER

Entrevista gastronómica de Gerardo Ribas, en: *El Heraldo de Madrid*, 01.01.1929, p. 12.

Año Nuevo, "cock-tail" nuevo...

Un solo cigarrillo de mujer da el ambiente a una sala, a un bar, a un vagón del expreso. Pero cuando el humo de los cigarrillos femeninos llega a espesarse, no es ya ambiente lo que ofrece, sino una blandura magníficamente venenosa que tiene algo de estupefaciente pasado de contrabando. Tal el bar donde abrazamos a Chicote, vestido con su chaqueta blanca, que se abrocha con ese doble botón que, apretándole, puede convertirse en un *yo-yo*.

Los anaqueles ofrecen la gracia de un complicado xilofón, donde cada nota de vidrio es un sabor distinto. Y ya adivinás la consecuencia: cada pececita, un *cock-tail;* es decir, un conjunto de notas.

—He ofrecido a CRÓNICA una combinación nueva, que ha de llamarse «1934», y ya está—nos dice, ofreciéndonos una copa dorada, por donde se escurren dos pececillos de limón y naranja, y en el fondo unas guindas ahogadas en felicidad.

Nos entrega el papel, que dice así: *Prepárese en una copa grande unos pedacitos de hielo, unas gotas de Orange Bitters, unas gotas de curaçao rojo, unas gotas de Grand Marnier C. R.; termínese de llenar la copa con un buen champagne, agregándole una corteza de limón, otra de naranja y dos guindas.* He ahí el «1934 *cock-tails*, o el «cóctel 1934»: a elegir. Y he ahí también a Chicote saboreándolo con deleite, avivando, satisfecho, su gesto, que ya es de por sí despierto, alegre y encendido. Porque el secreto de que los profanos del paladar saboreemos con la misma satisfacción que los demás las fórmulas de Chicote es porque el *barman*, con unas gotitas de esto y unas gotitas de lo otro, echa unas gotitas de su simpatía personal.

¡Gran entusiasta de su oficio! Su paladar optimista justificaría por sí solo toda la extraña cacharrería, cristalería y metales que pueblan su *laboratorio*. Y, sin embargo, en cierto modo se presenta modesto: opina que con esas muchachas que salpican las mesas nos tomaríamos un *cock-tail* de trilita sin notarlo.

—Viene uno de su casa, donde los niños, la criada y su escoba, las cuentas y el tufo del brasero, nos molestan, y cae uno aquí divinamente—dice él.

Acaso este desvío entristezca la labor del *químico*, entusiasta del *cock-tail* por el *cock-tail*. Pero no desfallece, y ya tiene inventadas la combinación sin alcohol, que se llevó el primer premio de Praga, y la de «después de almorzar», que facilita las digestiones (lo que me hace evocar esos maniquíes feos de las mejores sastrerías de París, que sirven para que no desfallezcan los desheredados de la belleza), y, en fin, el *cock-tail* famoso de Perico Chicote, que quita el dolor de cabeza.

(Recuerdo aquella consulta que el doctor Bartrina celebró con el famoso *barman:* «El príncipe no come nada. ¿Qué le daríamos, Perico!» Al fin y al cabo, una consulta es. Y hubo una época en que todos los días veíamos detenerse un coche de Palacio a la puerta de un bar, al que entraba un lacayo con un termo.)

—¡Ah! También tengo la fórmula para los pelmazos que se ponen un poco cargantes con los demás clientes. Los deja dormidos.

—¿Y cuál le gusta a usted más?

—La combinación cubana. ¡Produce un optimismo...! No es mía la fórmula, y no me atrevo a ofrecérsela.

Yo me río, con una sonrisa que no sé si es humor o es ironía. Y sigue el diálogo, entre esa ola de sonidos humanos que ofrece un bar americano de este género, en el que la continuidad y la cordialidad son las características de sus clientes. Le pregunto por los vinos simples que le gustan más. Entonces me habla del tinto; un tinto de Valdepeñas con seltz.

—Pero eso ya es un *cock-tail*.

—Entonces, ¡oh, el Mutton Rochil, reserva 1899...! También un buen Burdeos...

La conversación con Chicote desde una mesa próxima donde no se oiga todo, debe dar la sensación de una charla de historia: «Riscal de 1900, de 1904, de 1917. Y este vino francés de 1851; pero tengo otro de 1833, y uno ruso, de cuando los zares vivían. Y otro del príncipe de Gales, de 1891...» Fechas, fechas... He de explicar a Chicote mi nueva sonrisa:

—Me hace gracia esta retahíla de fechas, que acabará por llevarle a usted a la Academia...

Y a propósito: el *cock-tail* más costoso es el que llama «Príncipe de Gales». La fórmula, sin embargo, es bien sencilla: el mejor coñac, el mejor *champagne*, Grananier cordón rojo, y en paz. ¿Y el más barato, aparte del vino tinto con sifón?... ¡Bah, no merece la pena hablar de ello! El *cock-tail* es optimismo, frivolidad... A veces se le acusa de ser lo que es: mezcla. Pero es que el día requiere una o dos horas de mezclilla, contra el bloque de los quehaceres, de las preocupaciones. «Es la hora—dice Chicote—del *envenenamiento.*» Es el puerto—digo yo—donde anclamos unos minutos, después del mar, que parecía inacabable, del cotidianismo.

Y en efecto: estas combinaciones tienen algo cosmopolita; algo de Barcelona, de Marsella, de Génova, de Nápoles, y digo estos puertos porque los sabores de los *cock-tails* poseen policromías mediterráneas.

Frivolidad en las fórmulas; bautizo profano con gotitas de grosella o marrasquino; música y danza al agitarlo de lado en la coctelera... Y cuando ya parece que hemos acabado, los profanos nos encontramos —ahí está, si no, el libro de los 500 *cock-tails* de Chicote—con que esta combinación hay que servirla en copa de vino de Jerez, esta en copa grande, esta otra en copa de *cock-tail*, o en vaso, o en copa de *champagne*, o acaso en las enormes copas de coñac, de boca estrecha, donde se atiende con el olfato al licor antes de beberlo.

¡Magnífica frivolidad hasta lo último, en la hora de la mezclilla!

A. R.

crónica

Pedro Chicote, el «barman» famoso, vestido con su chaqueta blanca, abrochada con un doble botón que podría convertirse en un «yo-yo», dice a nuestro compañero Antonio Robles: —He ofrecido a CRONICA un «cock-tail» nuevo que ha de llamarse «1934». Fot. Videa

POR 40 PESETAS SOLAMENTE
ofrecemos a título de propaganda, este precioso aparato fotográfico WYNKIS, tamaño 4x5 cm. permite sacar con la mayor sencillez DIECISEIS fotografías de 4x5.
LA ULTIMA MARAVILLA DE LA INDUSTRIA ALEMANA
No tiene fuelle sino una montura helicoidal patentada. Doble diafragma. Objetivo Rodenstock-Periscope 1:9 de gran luminosidad. Obturador para instantáneas y exposiciones. Visor perfeccionado.
Acabado perfecto y ENTERAMENTE GARANTIZADO. Envío a todas partes, muy cuidadosamente embalado; con su estuche y folleto de instrucciones, contra reembolso de 40 Ptas SOLAMENTE. FRANCO DE PORTES y EMBALAGE. Distribuidores exclusivos para ESPAÑA
UNION FOTOGRAFICA-SAN SEBASTIAN

Conversación con Perico Chicote, en: *Ahora*, 31.12.1933, p. 41.

14 EL DIARIO DE LA COSTA DEL SOL
Viernes, 4 de noviembre de 1983

GASTRONOMIA

XAVIER DOMINGO, DE VOCACION GASTRONOMO "LA ANDALUZA ES UNA COCINA MARTIRIZADA POR EL TURISMO"

Periodista, especializado en grandes reportajes, Xavier Domingo es además un profundo conocedor del mundo gastronómico al que dedica, en plan "hobby", una buena parte de su tiempo, de su trabajo y asegura que de su dinero. Ha recorrido los cinco continentes de cabo a rabo en busca del suceso o la noticia y, de paso, nunca desaprovechó las ocasiones de conocer a fondo los secretos de la cocina allí por donde fue. Sabe un rato del tema. Lo evidencia cada semana desde su popular columna a la que imprime ese especial carácter con el que tanto disfrutan los amantes de la buena mesa.

Lejos de Málaga, coincidimos en un acto propicio para abordar aspectos relacionados precisamente con la gastronomía. Y obligado era, sondear la opinión del crítico, del ameno conversador, del Xavier Domingo atrapado en su propia salsa...

—¿Cómo está la cocina española en relación con el resto de Europa en estos momentos?

—Yo diría que muy bien. Ha habido un progreso enorme en este aspecto desde que se acabó toda aquella política de memia turísticos y de plato único. Luego surgió el grupo de la "nueva cocina" en el país vasco, que crearon una gran emulación en toda España. Hoy en día, cada uno dentro de su estilo, no hay zona española que no tenga cinco, seis, diez grandes restaurantes, dignos de los mejores de Europa.

—Concretándonos en la zona malagueña, ¿hay algun nombre que recuerdes con especial atención?

—Sí, en Málaga y la Costa del Sol, siempre he comido muy bien. Me falla la memoria pero te puedo citar "La Hacienda" de Paul Schiff, "El Corzo", "Calyanto". No podeis quejaros los que vivís por allí.

—¿La cocina andaluza, es pobre en variedades?

—No, no... yo creo que es una de las más ricas y variadas de España. Ocurre que es una cocina martirizada por el turismo. Una de las labores que tienen que hacer los restauradores andaluces es recuperar la innumerable cantidad de platos que allí existen y que si no se van a perder. Pero vamos, el recetario popular andaluz es enorme y además con gran variedad. No es lo mismo la cocina de Huelva que la de Málaga, Cádiz o Sevilla.

—¿El chanquete malagueño lo situas en buen nivel dentro de la gastronomía internacional?

—Cuando es verdadero chanquete y cuando está bien hecho, sí. Lo que pasa es que; bueno, esto pertenece al mundo de las frituras. Yo no sé hasta que punto se le puede llamar "cocina". Para mí, la cocina empieza cuando empiezan los guisos y las salsas, aunque reconozco que hacer un pescado a la brasa o a la parrilla, o una chuleta, tiene también su mérito. Pero donde empieza el arte es cuando se meten las cosas en una olla y se empieza a guisar.

—¿Cual es tu plato predilecto?

—Mmmm... la verdad es que no tengo un plato preferido. Me gustan mucho todas las cosas que estan guisadas o cocidas, bastante más que las asadas o fritas. Y me gustan que las salsas sean sabrosas. Tampoco le hago asco a ninguna cosa tradicional ni a ninguna cosa nueva por más audaz o osada que parezca. A no ser, que caiga en ciertas aberraciones que también se producen en algunos cocineros de esos que se denominan artistas y que los son además. Pero a veces se pasan por un exceso de imaginación.

—¿La gastronomía está tratada sobre una élite de minorías?

—Sí... Siempre ha habido este tipo de distinción. Las cosas buenas y la confección de un buen artista de la cocina son caras. Esto es un hecho. Pero, eso no quiere decir que la cocina más popular y más barata sea inferior. Es otra dimensión. Yo miro mucho los precios en los restaurantes y la verdad es que en España todavía se puede comer muy bien por precios bastante asequibles si los comparamos con los de Francia, Italia o el resto de Europa.

—¿Qué diferencia ves entre la cocina pública o de restaurante y la cocina privada, la de casa?

—Bueno, la cocina privada a menudo resuelve con mucho menos dinero papeletas mucho más difíciles que las que se plantea un restaurante. En realidad, en Andalucía y otras zonas de España, en general se come bastante bien en las casas en donde hay alguien que "quiere" cocinar, que quiere tomarse esta paciencia de cocinar.

—¿Pero no es cierto que la mujer de hoy no está por el tema?

—Es verdad, no está por el tema. Hoy en día se cocina cada vez peor en las casas porque las mujeres no quieren complicarse la vida. Coste que no se lo reproche porque para ellas es una obligación y todas las obligaciones son duras de bregar con ellas. Claro que en estos tiempos también cocinan muchos hombres, no la totalidad ni mucho menos pero sí bastantes. Lo hacen por afición y surjen excelentes cocineros aficionados. Tengo varios amigos, yo mismo cocino. Es una de las raras cosas que me divierten y me relajan. Entonces, quiero decir que en estas casas en donde hay una dedicación y se hace un rito de la cocina, se como a veces mejor que en muchos restaurantes.

—¿La gastronomía en cuanto a género periodístico crees que está bien tratado en España actualmente?

—España es un país que ha tenido grandes periodistas gastronómicos. Pero grandes de verdad, mucho más importantes que en Francia por ejemplo. Paga Pèrez-Parga que se firmaba "Picadillo", Julio Camba, la Condesa de Pardo Bazán, Angel Muro, Josep Pla, Nestor Luján, Victor de la Serna... Gente de mucho talento que se han dedicado a escribir de cocina. Sí, creo que la crítica gastronómica española, dentro de lo que cabe, está en un buen nivel. Pienso no obstante, que en líneas generales debería tener mucho más espacio del que tiene en muchos periódicos. Todavía no se le concede la importancia que tiene y el interés, la demanda es notable. Muchos directores de periódicos no se dan cuenta de esto.

La "ración" de charla se acabó. Nunca indigestan las cosas de Xavier Domingo...

Texto y foto
Joaquín Palmerola

IV EL PERIODICO
Jueves, 9 de octubre de 1980

cultura

Agenda

■ **JORNADES CATALANES DE FOTOGRAFIA.** – Hoy, a las 7 de la tarde, lectura de la cuarta ponencia. *Perspectives per a la fotografia a Catalunya* y conferencia sobre *Fotografia i comunicació* a cargo de **Alexandre Cirici.** Fundació Joan Miró, parque de Montjuic.

■ **ENCONTRE VIDEO GRANOLLERS 80.** – Hoy, a las 7. 30 de la tarde, debate sobre *La família audiovisual: cinema, televisió i vídeo.* A las 8.15 de la tarde, *La producció distribució vídeo: ara i aquí.* A las 10.30 de la noche, debate sobre *El treball en vídeo: especificitat.* A las 11.15 de la noche, *Problemàtica comuna iniciatives sectorials.* Mañana, día 10, clausura de las jornadas.

■ **FESTA MAJOR DE SARRIA.** – Hoy, a las 10.30 de la noche, ballet folklórico con la actuación de **Esbart catala de Dansaires, Esbart Vicenti, Ballet Folklóric de Serrià, La Murga** y **Cor Madrigal,** con la **Cobla Principal del Llobregat.** El sábado, día 11, representación de la obra de teatro *Usted puede ser un asesino* de **Alfonso Paso.** Ambos actos se realizarán en el Teatro del Centro Parroquial.

■ **VII NITS MUSICALS A SANTA MARIA DE PALAU SOLITAR** – El sábado, día 11, a las 10 de la noche, concierto a cargo de **La Coral Sant Jordi** dirigida por **Oriol Martorell.** Interpretarán obras del renacimiento y canciones populares y folklóricas catalanas. Palau de Plegamans, Barcelona.

escaparate

Xavier Domingo o la polémica gastronómica

Xavier Domingo se considera principal exponente del *nuevo periodismo* gastronómico

De un tiempo a esta parte, los grupos humanos se diferencian más que nada por su manera de comer. Están los izquierdistas militantes que comen mal y desprecian a los gastrónomos por *burgueses y reaccionarios.* Están los *bon vivants* que consideran a los izquierdistas de bocadillo como imbéciles. Luego están los entregados a la mística de la macrobiótica que consideran a todo el mundo infectado de toxinas y a punto de reventar. Y por fin están los mozalbetes capaces de zamparse un bocadillo de sobrasada con cacaolat y que se les da un manojo de berros de todos los demás.

Xavier Domingo, escritor y periodista catalán afincado en Madrid, pertenecería a la categoría del reaccionario gastronómico, aunque él se considera simplemente un liberal de derechas en un momento en que ser de derechas está mal visto. Nos encontramos en el mercado de la Boquería, catedral de la doctrina gastronómica. **Xavier** ojea la oferta y se decide por tres kilos, tres, de caballa superior (*tofiña* en catalán). **«Es que mañana tengo un torneo con amigos»,** se disculpa. Camino del Ritz con las caballas, le ataco frontalmente:

– Juan Cueto se quejaba no hace mucho en El País Semanal de que los *nuevos gourmets* son una piasta horrible que te amargan las existencia gastronómica con sus discursos exquisitos e interminables y su recetomanía. Además, venía a decir que el *gourmet* actual no es más que un intelectual de izquierdas desencantado de la política.

«Progres» y reaccionarios

Xavier Domingo contrataca agilísimo a pesar de sus kilos de más.

–La postura de Cueto es típica de cierto catolicismo asturiano. Vive la gastronomía como pecado de gula. ¡Y qué tontería lo del desencanto político! El encanto político nunca ha existido porque una democracia no tiene líderes ni carismas que puedan alimentarlo, de modo que tampoco cabe el dichoso desencanto. Lo que pasa es que los progresistas comen muy mal, tienen relaciones de culpa con la comida, como con otros pecados de la carne. Si los revolucionarios de mayo del 68 fueron derrotados se debió a que se alimentaban con bocadillos de jamón de York, mientras que los guardias del CRS estaban bien alimentados.

Xavier Domingo observa unos fabulosos de cocina en los escaparates de la Librería Francesa. **«Los fascículos no son ni siquiera prácticos. No aportan nada. Son un simple negocio».** La gastronomía, según **Domingo,** es algo más que un recetario, es una reflexión. Incluso política. **«Existe una relación importante entre gastronomía y poder. La burguesía ha desarrollado todo un utillaje gastronómico para desenmascarar si *parvenu,* para marcar la clase social. El burgués se diferencia del pobre no sólo en lo que come, sino en cómo lo come. Este es un tema importante».**

Vetados los populares fascículos y los recetarios con ilustraciones de lujo, ¿qué hay de recomendable en la materia? Domingo no se lo piensa: la colección *Los 5 sentidos* de Tusquets, que él mismo dirige, claro. Las suculentas ediciones de **«Cocinar hizo el hombre»** del científico **Faustino Cordón** (400 p.) y de **«Cuando sólo nos queda la comida»,** del propio **Domingo,** se van agotando.

Tragar la letra

–Mucha gente cree que un gastrónomo es un pancista que va de restaurantes pero que es incapaz de ir a la compra y cocinar.

–Hay dos tipos de gastrónomo. El que hace crítica de restaurante, que es un tipo clásico, y un *nuevo periodismo* que se ocupa de hacer una reflexión cultural sobre el tema y de convertir en un hobby que incluye ir al mercado y cocinar.

«La cocina del mercado» se llama el ya famoso libro del *divino* **Bocuse** (Argos Vergara, 2850 p.) y es la Biblia de la llamada nueva cocina francesa. No menos seguida es la palabra de **Jean y Pierre Troisgros («Cocineros en Roanne»,** Grijalbo, 1.200 p.) y de **Michel Guérard («La nueva cocina de la esbeltez»,** Grijalbo, 1.200 p.). El secreto de todos ellos: alimentos naturales, del tiempo y cocinados con simplicidad.

¡La pólvora! Pero no todo se cuece en Francia. **Bocuse** vino a Haro a dar un banquete y dijo que la comida que le habia dado una chica riojana era mejor que lo que iba a preparar él. **«La gastronomía regional española empieza a levantar cabeza. Ya se come bien en sitios inesperados como Cuenca. Pero el mejor centro gastronómico sigue siendo San Sebastián»,** dice **Domingo.** — *Merina Pino*

Xavier Domingo entrevistado por *El Periódico de Catalunya* y *El Diario de la Costa del Sol*.

LA COCINA Y LA DIPLOMACIA

Entrevista con el embajador de España marqués de Prat de Nantouillet

CUANDO iniciamos la entrevista con el embajador de España marqués de Prat de Nantouillet aparece sentado entre el retrato de su abuelo paterno, don Pedro de Prat y de Zea-Bermúdez, que pintó Esquivel en Sevilla en 1838, y el de la emperatriz Elizabeth de Rusia, obra de madame Viggèe Lebruv. El marqués de Prat es un gran señor, refinado y culto, al que hemos pedido su opinión sobre la importancia de la buena mesa en la diplomacia. Veamos lo que nos dice:

... Como todo lo que se aprende de niño o de adolescente, entré en contacto con las primeras nociones de la buena cocina a una edad en que lo mismo le da a uno empezar a comer por el postre.

... Mi padre—también diplomático—era un hombre dificilísimo para la cocina. El más difícil que recuerdo. Incluso más difícil que mi maestro y amigo el embajador Juan Cárdenas, ya que mi padre se solía expresar con pasión y a veces hasta con violencia cuando de la buena mesa se trataba. En realidad, la hora de la comida en mi casa solía significar un verdadero martirio para mi hermana, para mí... y a veces hasta para nuestra madre. En ocasiones encontrábamos el plato no sólo comestible, sino hasta bueno; pero si le faltaba un matiz, mi padre, inexorablemente, lo mandaba retirar. Era tan extremoso que el día que pidió en Atenas la mano de mi madre, al entregarle la pulsera de pedida, puso en sus manos un hermoso libro, encuadernado en tafilete rojo de Rusia, que en letras de oro tenía escrito este título: *Physiologie du gout*, explicándole seguidamente que él era un *gourmet* y no un *gourmant*, que esto último era bueno para gentes incultas y ordinarias. Que él comía poco, cataba más bien; pero que en su casa—la del ministro de España cerca del Rey de los helenos a la sazón—la mesa tenía que ser refinadísima. Por esto, desde la edad de diez años hasta los veinte bien cumplidos, todas las noches—salvo el tiempo que pasé estudiando en la Universidad española—, mi padre, después de cenar, y cuando materialmente me moría de sueño o quería marcharme a divertirme, me obligaba a presenciar su diaria conferencia con José, el jefe de su cocina.

... José solía cambiar de físico, pero no de nombre, ya que, con la excepción de un francés, llamado François, todos los cocineros de mi padre se llamaron siempre así. Creo que los bautizaba con este nombre al entrar a su servicio.

... Como digo, José aparecía a veces tembloroso y entregaba a mi padre un libro de menús. Mi padre leía la minuta del día siguiente e invariablemente comentaba: "¡Qué falta de imaginación, José! Este plato lo hemos comido hace quince días, y a mí no me gustan las repeticiones. Le he autorizado que consulte *Les Trois-Cent-Soixante cinq Menus*, del conde de Saint-Germain, en el que tiene usted 730 minutas y una indicación para los años bisiestos. Si en el siglo XVIII se podían preparar los menús, durante todo el año, sin repetir un plato, bien se puede hacer lo mismo en el siglo XX." Luego venía una crítica detalladísima de lo que habíamos comido y la discusión y aprobación de los platos que paladearíamos al día siguiente.

... Yo escuchaba impaciente, aburrido; pero escuchaba. Cuando José se había retirado, mi padre me decía: "Sé que te aburres, pero algún día bendecirás este momento y me agradecerás estas sesiones de hoy." Yo pensaba: "Antes de sufrir este martirio todos los días, prefiero comer un mendrugo de pan y un poco de queso." Sin embargo, cuando tuve mi casa propia, a los veintidós años, me ocupé personalmente de lo que comeríamos, y desde entonces no pasa un día que no bendiga la memoria de aquel gran señor que me dió vida, cultura, *educación*... y la *fisiología del gusto*. Desde hace cuarenta y tres años, tengo a diario mi conferencia con el cocinero o la cocinera.

... La buena mesa es esencial en nuestra carrera. Con interés inmenso leí la entrevista que BLANCO Y NEGRO celebró sobre este mismo tema con el embajador Cárdenas. Hago mío todo cuanto dijo en aquella ocasión. Sólo me resta añadir que Buchs, secretario particular del príncipe de Bismarck, en su biografía del Canciller de Hierro, subraya la importancia que éste concedía a la buena mesa, teniendo siempre a su servicio los mejores cocineros de la época y señalando que sus mayores éxitos diplomáticos tuvieron lugar en las sobremesas de suculentos ágapes, en las que hacía firmar convenios más o menos *ad referéndum* a los embajadores extranjeros que obsequiaba.

El marqués de Prat, siempre cordial, buen amigo y gran señor, se dispone seguidamente a dirigir la confección para BLANCO Y NEGRO de un plato de su invención, el "Curry de mejillones".

Entrevista gastronómica con el Embajador de España, en: *ABC-ByN*, 03.05.1968, p. 67.

18 EL PERIODICO Viernes, 15 de febrero de 1980

Salud

Trasplante de riñones gracias a un helicóptero

Barcelona. – Gracias a la colaboración de un helicóptero *Puma* adscrito al Servicio de Búsqueda y Salvamento del Ministerio del Aire, el Hospital Clínico ha podido disponer de riñones humanos para un trasplante. Los órganos estaban en Bilbao y se necesitaban ayer en Barcelona con extremada urgencia, por lo que fueron requeridos los servicios de la aeronave que se desplazó especialmente desde Madrid a la capital vizcaína y después a Barcelona.

Nucleares

Otro escape radiactivo en Harrisburg

Three Mile Island. – Por segunda vez en el plazo de tres días se ha producido un escape radiactivo en la planta atómica de Middletown, junto a Harrisburg. El gas nocivo que se *fugó* del sistema de refrigeración es el *Kripton-85*, el mismo que se desprendió en el accidente habido el lunes. La Comisión Reguladora Nuclear insiste en que la detección realizada en el exterior da niveles mínimos de radiactividad.

Cultura

Faustino Cordón: "La cocina emancipó al hombre"

El célebre biólogo español publica una obra sobre alimentación y evolución

«La gastronomía está demasiado enraizada en nuestras necesidades vitales. Es un arte menor»

La cocina ha sido decisiva en nuestro pasado. Según el biólogo Faustino Cordón, gracias a ella se forjó el hombre

Barcelona. – **«La cocina no es ningún invento banal. Su aparición fue decisiva para que los hominidos hablasen y se convirtiesen en hombres. La cocina es, pues, un fenómeno cultural de primera magnitud y digo esto empleando el término cultura en su sentido más exacto».** Faustino Cordón, 71 años, doctor en Biología, incansable investigador, he estado en Barcelona para presentar su última obra. Se llama *Cocinar hizo al hombre* y es una personalísima aportación a la Antropología, pensada y redactada para llegar a todos los públicos.

Vencer al miedo

«En mi hipótesis –explica Faustino Cordón– **parto de la creencia de que los hominidos, antes de la invención del fuego, vivían limitados por el medio. Su actuación era puramente mecánica y atenta, básicamente, a las dificultades diarias para conseguir alimentos. La aparición del fuego, que permitió a los hominidos protegerse de sus enemigos y poder preparar alimentos que en estado natural no se adaptaban a su aparato digestivo, fue el primer paso para emanciparse de la Naturaleza. Los hominidos a partir de ahí pudieron tener proyectos y la historia del hombre será en buena medida la ampliación de estos proyectos».**

Del grito a la palabra

«Resolver el problema de la alimentación –continúa– **hizo aparecer el trabajo y éste permitió la reflexión y eso condujo a la comunicación. Además, la preparación de alimentos creó una relación de cooperación y solidaridad entre los individuos. De la horda se pasa a la familia. Del grito, que antes cumplía las necesidades comunicativas, se pasa a la palabra. Cuando de este paso, el hominido se convierte en hombre».**

El habla surgió, según esta hipótesis, inmediatamente después de la aparición de la cocina. Ambas pertenecen a un pasado *cercano* que puede identificarse con el hombre de Cro-Magnon que vivió hace unos 40.000 años.

Proyecto felicidad

«¿Cuál ha de ser el papel de la cocina ahora y en el futuro? Creo que contribuir al proyecto de felicidad humana. Hay que recoger el tesoro de las tradiciones culinarias sin asquear la tierra, racionalizar la alimentación –en eso la dietética puede hacer una gran labor– y sobre todo conseguir que haya alimentos para todos los hombres. El actual nivel técnico permitiría erradicar el hambre, lo que no sucede por falta de organización y oscuros intereses».

«No soy ningún "gourmet"»

Con diez libros publicados –su primer tomo de *La alimentación, base de la biología evolucionista* se está traduciendo en estos momentos al inglés y al ruso– y un prestigio científico reconocido incluso en España, Faustino Cordón sigue trabajando diez horas diarias todos los días del año. Inquieto, optimista (**«sólo estoy empezando a trabajar»**), no se deja tentar por las exquisiteces que han completado aquel providencial descubrimiento de la cocina prehistórica.

«No soy ningún *gourmet* –afirma–. **La gastronomía es un arte y un placer, pero prefiero la pintura o la literatura que tienen mayor dosis de abstracción. La gastronomía está demasiado enraizada con nuestras necesidades vitales. Es un arte menor».** – *Alex Bernet*

PRIMER PREMIO PORTIC

Reunido el jurado, bajo la presidencia de don Guillermo Bueno Hencke, han decidido por unanimidad:

1.º Declarar desierto el primer premio y acumularlo al próximo premio PORTIC.

2.º Otorgar el accésit dotado de 100.000 pesetas a doña Kira Calvo Hernández, por el trabajo realizado de acuerdo con las bases del mismo.

3.º El premio será entregado el próximo día 3 de marzo, a las 13 horas, en el local social de PORTIC, SA, sito en la calle Lauria, 50.

EL SECRETARIO DEL JURADO
Firmado
IGNACIO RIERA ROVIRA

«Aquello que pienso y aquello que hago quiere decir que siempre me meto en dificultades»

Así habla de sí mismo este hombre de 37 años, nacido en Pieve di Cento, Bolonia, que desde su infancia ha vivido inmerso en el mundo de la moda y siempre dentro de él, ha ido escalando posiciones hasta convertirse en la actualidad en uno de los más famosos y prestigiosos diseñadores italianos.

Así es Giorgio Correggiari. Un hombre de los «hecho a sí mismo» a base de esfuerzo y trabajo; trabajo como diseñador primero, y productor de sus propios diseños después. Creador de una moda «universal» según su propia definición, que hace que la persona que lleva sus prendas vaya perfectamente vestida desde por la mañana a la noche sin necesidad de cambios. Una moda para la mujer y el hombre de hoy.

Una vez más Giorgio Correggiari presenta su colección privada en Milán, Pitti, Colonia, Estados Unidos y en Japón, donde desde hace dos años, es el diseñador extranjero de más nombre.

el jueves
La revista de humor

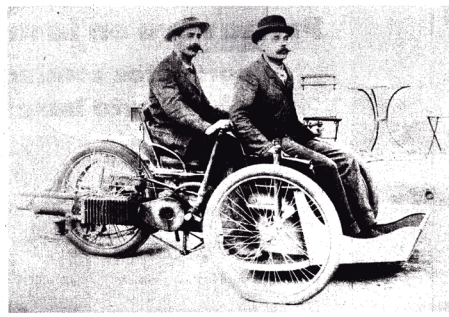
El pendulazo

En estos momentos, el péndulo está decantándose hacia la derecha. Lo empujan no solamente los clásicos de esa derecha, sino los inertes, que son demasiados. Cuando te hartas de una cosa, te arrimas hacia lo que te parece de signo contrario. Dentro de un tiempo ocurrirá lo mismo, pero al revés. De todos modos, la derecha, ahora, incluyendo esa derecha que disimula serio, intentará aprovechar tal trayecto. Las zonas de la abstención al Estatut votarán unánimamente contra la Cataluña marxista. Incluso la gente que por su condición social es de izquierdas por más que no se dé cuenta, arropa esta ola derechista con sus *peros* y quejas. Confiemos en que, si en el suspiro son de derechas, en el voto sigan siendo de izquierdas. Aún hay gente que antes de soltar su reaccionarismo aclaran antes que son de izquierda, lo que ocurre es que lo que ahora está pasando... Los de la derecha ya proclaman cada vez más que lo son. Antes les daba vergüenza y decían que ellos eran de izquierda, solamente porque se sentían liberales, ligeramente demócratas. Ahora, si les continúa el rubor, dicen que son de centro. Pero cada vez se anda disimulándolo menos. Luego hay los tan de derechas, tan de derechas, que creen que el péndulo seguirá subiendo esa curva de la derecha y se quedará en la verticalidad. En fin, vivir para ver.

Francisco Candel

Entrevista con Faustino Cordón con motivo de la publicación de su libro *Cocinar hizo al hombre*, en la sección de Cultura de *El Periódico de Catalunya*, 15.02.1980, p. 18.

MIERCOLES, 23 DE MARZO DE 1983 LA VANGUARDIA ●



Los hermanos Michelin (Andreé y Edouard), creadores de la «Guía Michelin» en 1900

La guía Michelin, biblia gastronómica

En el año 1900 se edita por vez primera, en Francia, la Guía Michelin, guía eminentemente turística, cuya primera edición fue gratuita y en la que constaban ya 1.200 poblaciones francesas. «Esta guía nace con el siglo y durará tanto como él mismo», dijo al respecto su creador, André Michelín, a modo de premonición, ignorando entonces el alboroto que dicha guía originaría años después en su país, y no por la cuestión estrictamente turística, sino por las clasificaciones que, a partir de 1926, comenzó a hacer de los establecimientos dedicados a la restauración, atendiendo a su calidad y categoría. En 1926, pues, se concedió la primera estrella —buena mesa en su categoría—; en 1931 fueron dos las estrellas otorgadas —mesa excelente, merece una visita—, y en 1951 se adjudicaron por fin las tres estrellas —una de las mejores mesas de Francia, merece el viaje—, que se convertían, a partir de entonces, en la máxima aspiración de los restauradores.

En España la Guía Michelín apareció en el año 1929, con motivo de la Exposición Internacional; no hubo mención alguna a la gastronomía. Desapareció poco después, sin que volviera a editarse hasta 1936. Con la guerra civil se suspendió de nuevo su publicación, y fue en 1937 cuando, sin distinción alguna para los restaurantes, llegó de nuevo a España, reincorporándose en 1974 las estrellas, que habían aparecido ya en la edición de 1936, a nuestro maltrecho firmamento gastronómico. A partir de 1973 y hasta el día de hoy, a pesar de que ninguno de los restaurantes españoles haya sido calificado con tres estrellas, las guías vienen editándose sin interrupción.

Seriedad y objetividad de criterios son las pautas que siempre han caracterizado a la guía. La distribución de estrellas, sin embargo, en lo que concierne a los restaurantes del Estado español, es particular que, por lo en principio dispar y confuso, no acaba de comprender el país. Por dicho motivo y a fin de conocer la organización interna del grupo calificador, nos acercamos a la sede central de Michelín, emplazada en la parisina Avenida de Breteuil, en una de cuyas dependencias se concedía por vez primera una entrevista a la prensa española. No nos fue permitido, sin embargo, realizar el reportaje gráfico, por negarse nuestros interlocutores a dejarse fotografiar. El señor Trichaud, director general de las guías, nos recibió amablemente en su despacho.

P. —Quisiéramos conocer la organización interna de la casa, así como la formación de los equipos que se ocupan de cocina y gastronomía.

R. —El trabajo de nuestros equipos es muy duro; supone visitar innumerables establecimientos, recorrer muchos kilómetros en poco tiempo, además de redactar al día los informes. Finalizado el año se discute el compendio en la Junta General, y entre todos decidimos cuales van a ser los nuevos establecimientos a incluir, calificar, o llegado el lamentable caso, a descalificar.

P. —¿A qué método o criterio responde la selección del personal?

R. —En lo que concierne al extranjero, son los despachos ubicados en cada uno de los países los encargados de seleccionar a los inspectores. Elejimos a personas vinculadas a la hostelería y a la restauración, o bien a alumnos de nuestras escuelas.

P. —¿Podríamos dirigirnos, en España, al director de la guía?

R. —Sí, sí. Nuestra oficina de turismo está en Madrid, y el director les recibiría si solicitaran ustedes una entrevista.

P. —Deben confiar ciegamente en sus inspectores, según colegimos.

R. —Sí, aunque un sólo inspector no puede decidir por cuenta propia. Su criterio es sometido a juicio de la mayoría.

P. —¿Cuál es, entonces, su misión concreta?

R. —La de informar acerca de los establecimientos visitados, y opinar.

P. —Las grandes decisiones, pues, compiten a la dirección de París.

R. —No. En lo concerniente a países extranjeros, París únicamente supervisa. La dirección, como es lógico suponer, no puede conocer cada uno de los establecimientos, y es por este motivo que existen nuestro equipos en los distintos países.

P. —¿Y cuál es la actitud de París ante nuestros restaurantes?

R. —Llegado el caso de que un establecimiento resulte polémico, mandamos a uno de nuestros inspectores.

No nos abandonó en ningún momento, mientras duró la entrevista, la sensación de hallarnos en una sala conventual, austera y fría. Los integrantes de la plantilla, además, aunque muy amables, se caracterizan por cierto aire trapense, en perfecta armonía con el halo misterioso que les envuelve llegada la hora de saber quién es quién en el cotarro: van de incógnito, pagan y desaparecen con el mismo sigilo que cuando entraron, sin decir esta boca es mía. Sus criterios se aferran obstinadamente al clasicismo. Nos hablan de la gran tradición de la cocina francesa, que encajamos una vez más, y, en un alarde de sencillez, de la «ligera» superioridad de su cocina al parangón con las europeas, no obstante Bélgica, como Alemania e Inglaterra, hayan sido ya agraciadas con algunos tres estrellas. Nosotros estamos aprendiendo, somos jóvenes, nos queda un arduo camino por recorrer... pero lo de la constante utilización por el aceite de oliva y el gusto por el cochinillo les trae de coronilla. Está bien, está bien... El señor Henri Griffet es el responsable, en París, de la Guía Michelín-España, motivo por el cual le pedimos nos saque de dudas:

P. —En España, señor mío, notamos ciertas incoherencias y disparidad en sus criterios.

R. —Ustedes olvidan a menudo que nuestros guías no son únicamente gastronómicas, no obstante la importancia que viene adquiriendo dicho apartado. En cocina, además, los criterios suelen ser subjetivos.

P. —¿Qué es lo que califican ustedes en nuestros restaurantes?

R. —La profesionalidad, en primer lugar, aunque también tenemos en cuenta el hecho de que el profesional sepa realizar su oficio, y, eventualmente, la capacidad de creación. La unificación de las tres pautas es el objetivo que perseguimos, aunque cuentan también la sensibilidad del chef, su «tour de main», la calidad del producto utilizado, etcétera. Por encima de todo valoramos los resultados positivos.

P. —¿Qué opinión les merece a ustedes nuestra cocina?

R. —No existe un baremo de ámbito internacional. No obstante concedamos cierta supremacía a la cocina francesa, ya ven ustedes que, en un intento por no aparecer chauvinistas en exceso, damos también estrellas a las demás. Su cocina, en vías de evolución, es muy interesante y rica, aunque no debrían abundar mucho en la nueva cocina, porque podría llegar a desvirtuar la suya propia.

P. —La aparición anual de su guía, a pesar de que quienes han recibido previamente su cuestionario saben de antemano que les ha sido concedida una estrella, produce auténticos descalabros, suscita pasiones y depresiones en los restauradores, quienes suelen asociar la supresión de una estrella a la ruina económica y moral.

R. —Sabemos de nuestra gran responsabilidad, pero persistimos en la objetividad y rigidez de criterios y posteriores decisiones. El hecho de que se soliciten las especialidades culinarias del establecimiento, no comporta la adjudicación de la estrella; aunque finalmente le sea concedida al restaurante, siempre existe una posibilidad de que no haya acuerdo en la Junta General, definitiva. Con nuestra labor fomentamos también el interés por la gastronomía, hecho que, modestamente, me parece también importante.

P. —¿Qué calificación otorgarían globalmente a la cocina española?

R. —Disponen ustedes de excelentes profesionales, vasta tradición y gran riqueza de productos.

P. —Pues cuando crean oportuno mandar, organizamos el famoso casamiento. Ni que decir tiene que quedan ustedes invitados al ágape.

Carmen CASAS

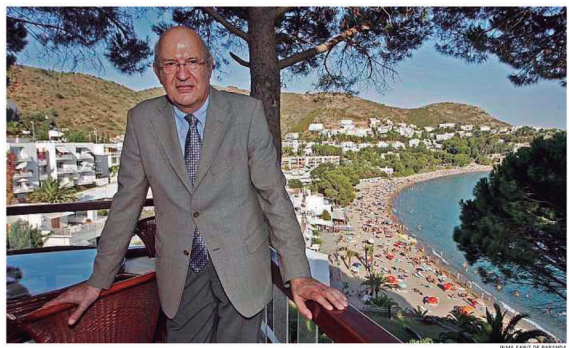
LA VANGUARDIA — Miércoles, 23 de marzo de 1983 — Director: Luis Foix. - T.I.S.A., Redacción y Talleres: Pelayo, 28

Carmen Casas entrevista al director de la Guía Michelin, en el periódico *La Vanguardia*, 23.03.1983, p. 31.

SÁBADO, 22 AGOSTO 2009 VIVIR EN VERANO LA VANGUARDIA 7

PERSONAJES DE LA COSTA BRAVA

Josep Playà Maset • Roses



INMA SAINZ DE BARANDA

Jaume Subirós, en los jardines del hotel Almadraba, situado en Roses, donde empieza la península del Cap de Creus

"Para hacer buena cocina se ha de ir al mercado"

Uno de los cocineros que marcó una época y que explica el auge de la gastronomía de la Costa Brava es Josep Mercader, fundador de dos hoteles con un sello muy personal: el Emporda, más conocido como el Motel de Figueres, y el Almadraba Park, en Roses. Pese a su muerte prematura, el sello de Mercader ha tenido continuidad gracias a Jaume Subirós, su yerno, que heredó el negocio y algo más: un talante basado en el respeto a la cocina tradicional, a los productos del mercado, y la intuición creativa.

El hotel Empordà ha sido durante más de medio siglo la puerta de paso de la gastronomía catalana. Pero, ¿como surgió en sus inicios?

Josep Mercader, mi suegro, habría aprendido con grandes cocineros del país. En 1939 entró a trabajar en el restaurante del hotel de France, de Joan Suñer, en Portbou. Luego fue al hotel Miramar, de Alfons Roger, y al Bufete de la Estación, de Pere Granollers, siempre en Portbou. Más tarde estuvo en el hotel Alábriga, de la playa de Sant Pol, de Sant Feliu de Guíxols. Allí conoce a Renato Tognola y a su hermano, suizos, que habían descubierto la Costa Brava en 1951 como guías de autocares. Ellos le proponen crear el Motel Ampurdán, llamado así porque era un hotel junto a la carretera.

¿Y cómo se le ocurre construir un hotel en Almadraba, en una carretera que es un *cul de sac*?

Ruiz Pacheco, un promotor que construyó las urbanizaciones de Canyelles, pagó a un constructor con un terreno y este se lo vendió a un médico alemán que quería construir una clínica de recuperación para sus pacientes cardiacos. El proyecto quedó truncado por su muerte y su mujer nos ofreció los terrenos. Mercader se los compra y en 1969 inaugura el Almadraba.

Al principio todo este rincón estaba desierto.

Y cada dos por tres nos quedábamos sin luz. Saltaban los fusibles y había que subir hasta la montaña para arreglarlo. Muchas veces no era posible y las cenas se hacían con una vela colocada dentro de una botella. De ahí nacieron las llamadas *cenas del candelabro*, que aún mantenemos simbólicamente cada jueves. Uno de los asiduos era Josep Pla. Solía pedir que lo avisásemos cuando pasaba unos días en el hotel una señora italiana, Angioletta Volante, profesora de filosofía, gran conversadora y muy culta, con la que Pla discutía hasta altas horas de la madrugada en italiano.

¿Qué buscan sus clientes?

Tranquilidad, buena comida, paisaje.

¿Es cierto que para muchos el hotel Almadraba es el dormitorio del Bulli?

Para algunos. El Bulli es la mejor agencia de negocios del país. Nos ha situado en el mundo y viene gente de todas partes a comer. Es ya todo un emblema. Tenemos la suerte de estar cerca. De paso hacia el Bulli han venido Paul Bocuse, Robuchon, Ducasse, Blumenthal, lo mejor de la cocina mundial. Pero también estuvo Carolina de Mónaco con su marido en 2004. Por aquí pasó por ejemplo Édouard Michelin, el creador de la famosa guía, que murió de accidente al cabo de pocos meses. Vino en avión privado y un chófer lo trajo al hotel.

¿Dónde consigue el pescado?

Tenemos dos o tres *peixaters* que nos provisionan. Hay pescados como la lubina, el *sard*, el *sonso*... que no fallan. Otros dependen del día.

¿Aún queda pesca en la Costa Brava?

Sí, hay menos barcas que salen a pescar pero están más preparadas, la pesca no es tan artesanal como antes, ahora disponen de más información sobre los bancos de pesca. Gracias al pescado de granja se mantiene el pescado salvaje, pero naturalmente tengo preferencia por el pescado salvaje.

¿Platos marca de la casa?

El *garum*, nombre que le dimos al paté de anchoas y aceitunas negras; la espinas de anchoas rebozadas, la ensalada de habas tiernas a la menta; el pastel de tordos, la poma de relleno, y uno reciente: la ensalada de *mongetes tendres amb préssec i ametlles*. Hacemos cocina tradicional, del país, de temporada, no somos partidarios de la cocina de frigorífico.

¿Incompatible con la cocina de Ferran Adrià?

No, la suya es una cocina muy creativa, él está como dirían los franceses *au dessous de la mêlée*, son dos cocinas distintas que pueden existir perfectamente, son dos ofertas del mercado. Yo no puedo prescindir de unos guisantes, de un *roger* o de una liebre de temporada. Y estamos de acuerdo en que para hacer buena cocina se ha de ir al mercado. Somos compatibles. Otra cosa es que ahora aparece gente supuestamente famosa con chaqueta blanca que no ha hecho nada, pero salen en todas las revistas. *Toquem de peus a terra!* Todos no son estrellas de la cocina.

JAUME SUBIRÓS

Mercader lo llevó con doce años al Motel

"En el mes de junio, cuando acabe la escuela, que me venga a ver". Con esas palabras de Josep Mercader al padre de Jaume Subirós se inició su relación. Subirós (1949) empezó de pinche a los 12 años en el *Motel*. Luego se fue a estudiar y a aprender en otras cocinas de Barcelona y de Suiza y Francia. Volvió y en 1974 se casó con Anna María, hija de Mercader, y desde entonces ya no se ha movido de esos dos templos de la cocina catalana.

A FERRAN ADRIÀ

"El Bulli es la mejor agencia de negocios de nuestro país. Nos ha situado en el mundo y viene gente de todas partes para comer. Es un emblema"

Josep Pla, "un paladar finísimo"

"Pla era simpático, amable, pero también agreste, contundente, serio, malhumorado a veces. Lo conocí bien porque pasó con nosotros muchas horas y en invierno cuando hacía mucho frío se quedaba a dormir. 'Perdoni senyora que no em tregui la boina', decía estos días, como si incorporase un sentido de la vejez a sus palabras". La amistad con el escritor de Llofriu empezó con su suegro Josep Mercader, del que Pla escribió unas páginas memorables, y continuó hasta el final de sus días. "Muchas de las recetas que incluye en *El que hem menjat* son las que le hacía su cocinera, la Lola de La Pera, otras las transcribe tal como se las dicta mi suegro. Hay una anécdota, para mí substancial, que prueba hasta que punto tenía un paladar finísimo. La presencié el 21 de abril de 1981, dos días antes de morir, estando yo en su casa de Llofriu. Como no quería comer nada, su hermana le pidió a Lola que le hiciese un caldo de los de siempre. La hermana se lo llevó a la cama sin decírselo, y al probarlo dijo, 'Aquest caldo l'ha fet la Lola!'". Muchas anécdotas de Pla las recogió Josep Valls en dos libros. Pero Subirós podría escribir otros. Y contar cómo intentó que Dalí, enfermo y deprimido en Púbol, volviera a comer. O la pregunta del Rey ante uno de sus platos: "¿Y esto qué es?", a la que respondió impertérrito: "Señor, son raspas de anchoa". Juan Carlos se limitó a bromear: "¡Ay, estos catalanes!".

ARCHIVO

Pla y Mercader comen langosta en Es Trull de Cadaqués

Entrevista a Jaume Subirós, en: *La Vanguardia-Vivir en Verano*, 22.08.2009, p. 7.

Diario de Sevilla

GRUPOJOLY

TEMPERATURAS PREVISTAS
Cielos cubiertos con chubascos ocasionales. Temperaturas mínimas con pocos cambios. ▸67

Miércoles 4 de noviembre de 2020
18 | 14

C/ Rioja, 14-1B 41001 Sevilla / Teléfono 95 450 62 00 | www.diariodesevilla.es

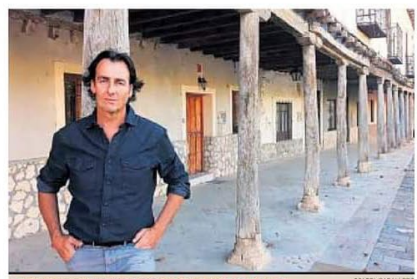
JOSÉ BERASALUCE Historiador y director de Másterñam

"Sentarse a la mesa es un acto narrativo, pero también político"

María José Guzmán

–Másterñam. Suena a crítica mordaz... ¿Van por ahí los tiros?
–Másterñam tiene la vocación de hacer pensar y de cuestionar la gastronomía. Es un posgrado universitario, un máster que pretende formar a personas capaces de liderar proyectos gastronómicos con capacidad para el análisis y el pensamiento crítico. Queremos enseñar a crear, gestionar e innovar con responsabilidad en la gastronomía. No sólo a producir y a ganar. No es un curso de cocina.
–¿Hay que pensar un poco más antes de cocinar?
–Están destruyendo el hábito de pensar. Tanto ruido, tanto egocentrismo, tanto estímulo externo impiden la reflexión y, por tanto, el aprendizaje y la creación. Pensar es el paso necesario para innovar y para generar inteligencia gastronómica.
–¿Hay mucha frivolidad hoy en la gastronomía?
–Hay mucha hoguera de las vanidades y mucho advenedizo teatrero pero también proyectos muy serios y gente con futuro.
–¿Qué le sobra y qué le falta a la gastronomía?
–Le sobran tópicos, estereotipos, pontificados, prejuicios, marketing, cinismo, sectarismo, dogmatismo, esnobismo, espectáculo, banalización, casticismo, aristócratas, academias, arrogancia y moda pasajera. Y le falta inteligencia, mujeres, generosidad, espíritu colaborativo, dignidad, dirección estratégica, arte, visión de futuro, sostenibilidad, poesía, comunicadores, gestión de talento, discurso narrativo, preguntas incómodas, libertad creativa, discrepantes, debate.
–Gastronomía, innovación, cultura... ¿Son conceptos que tal vez se han usado de manera engañosa?
–Se manosean las mismas palabras porque el empobrecimiento del lenguaje gastronómico es alarmante y uno de los principales problemas de la gastronomía española. Sufrimos un auténtico expolio verbal. Las palabras son la base del conocimiento y la riqueza lingüística es una herramienta fundamental para la calidad del hecho culinario. Hay que rebelarse contra la desertización del lenguaje gastronómico.
–¿Hay artistas en la cocina, auténticos creadores?
–Por supuesto. Le digo un nombre: Ángel León.
–¿Alguna cocina con alma?
–Son aquellas que conectan el conocimiento con las emociones. Las ideas con el placer. Uno no se sienta en la mesa de un restaurante sólo por la glotonería sino por vivir y compartir un momento especial, por la compañía, por la avidez de significaciones. La esencia, lo auténtico, la poesía, la caricia o el conflicto.
–¿Se está innovando realmente en la cocina?
–No en muchas, pero las que lo hacen son un espacio clarísimo de innovación.
–En el programa del máster se habla de ecosistema gastronómico, soberanía alimentaria y kilómetro cero... explíque un poco de qué se trata.
–No es lo mismo la perca del Nilo que el besugo de la pinta de Tarifa. Sentarse a la mesa es un acto narrativo pero también político. La gastronomía también es una política pública que determina la cadena de valor agroalimentaria. Con cada compra estamos significando comportamientos que influyen en las condiciones de vida de nuestros agricultores, contribuimos a un modelo de sostenibilidad de nuestros paisajes.
–Un plato de patatas con huevo o un menú de una estrella Michelin. ¿Cuál es la mejor experiencia gastronómica?
–Un plato de papas con huevo en un restaurante con estrella Michelin.
–Pese a la situación, ¿tiene futuro la gastronomía?
–Tiene un gran futuro y muchas amenazas.
–¿Como cuáles?
–El déficit intelectual de los creadores gastronómicos. La excesiva mercantilización. El pensamiento único, la visión dogmática y la falta de crítica. La crisis creativa. El patriarcado gastronómico que expulsa a las mujeres. Sólo el 10% de las estrellas Michelin son mujeres. La autocomplacencia, el éxito y la fama. La ausencia de valores y compromisos cívicos. La falta de dignidad y precarización de oficios del sector.
–¿Qué quedará después de la pandemia?
–No sólo quedarán los mejores, sino los que se adapten. El Covid-19 ha puesto en peligro la existencia del restaurante como un espacio de consumo de la excelencia gastronómica. Vamos a un proceso darwinista de selección natural y de mortalidad.
–¿Másterñam nace antes o después de la pandemia?
–Nace mucho antes, es un proyecto a fuego lento con rigor académico, con el apoyo institucional de relevantes entidades públicas y significativas empresas del sector.
–¿Qué puede aportar en esta crisis este máster?
–Aporta una nueva receta: la innovación, el arte, el emprendimiento, la creatividad y el conocimiento. La sostenibilidad, el sentido cívico y los valores.
–¿Por qué en Cádiz?
–Cádiz es un símbolo internacional de talento creador, un destino gastronómico muy reconocido y también es un espacio de supervivencia y de periferia. Un territorio de mestizaje, e frontera y oportunidad. Por primera vez una universidad pública andaluza aspira a aportar valor y conocimiento de manera generosa e inclusiva contando con docentes de toda España e Iberoamérica.
–¿Habrá una nueva revolución gastronómica y empezará desde el Sur?
–Existen unas jerarquías de poder culinarias y un canon gastronómico que impone el Norte al Sur. Como defiende Boaventura de Sousa Santos se trata de cuestionar el colonialismo, promover la dignidad y reivindicar lo colectivo y la universalidad del Sur gastronómico. Las revoluciones están muy pasadas de moda, sin embargo el Sur está cargado de futuro.

> *"Las revoluciones gastronómicas están muy pasadas de moda, sin embargo el Sur está cargado de futuro"*


ISABEL CABALLERO

UN EMPRENDEDOR CON CULTURA Y ARTE

José Berasaluce (Cádiz, 1970) pertenece a una saga de emprendedores vascos que llegaron al sur en busca de mejores oportunidades. El no ha perdido ese arrojo y ha iniciado varios proyectos muy novedosos. Este historiador, autor del libro *El engaño de la gastronomía española: perversiones, mentiras y capital cultural*, es director del máster en gestión e innovación de la cultura gastronómica de la Universidad de Cádiz, Másterñam, y antes puso en marcha la iniciativa Catas con arte. Colaborador de opinión en *Diario de Cádiz*, está especializado en el ámbito de la cultura, el pensamiento crítico, el vino y la gastronomía. Ha sido investigador en la Biblioteca del Congreso de los EEUU y mantiene una estrecha relación con la comunidad científica norteamericana.

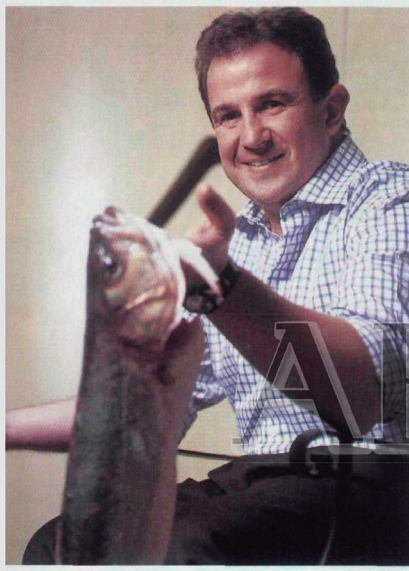
Diario de Sevilla
¿Quieres ser Suscriptor?
Todo son Ventajas
club del Suscriptor

TARIFAS ESPECIALES
Lunes a domingo 38,92 € mes
Lunes a sábado 31,25 € mes
OFERTA EDITORIAL
Te llevamos tu Diario A DOMICILIO y además la revista Diez Minutos los domingos, o puedes retirarlo con la Tarjeta de Suscriptor en tu Punto de Venta
EDICIÓN en PDF
Acceso a Diario de Sevilla en tu Tablet
Diario de Sevilla
Más información: 900 199 931
(Lunes a viernes 8 a 15 horas)
suscripciones@diariodesevilla.es
NUEVAS SUSCRIPCIONES: 635607610

Entrevista con el historiador José Berasaluce, columnista y director del Máster de Gastronomía de la Universidad de Cádiz, en: *Diario de Sevilla*, 04.11.2020, u. p.

El callejón del gato

Martín Berasategui



Asia Martín

«A los vascos nos enseñan a cocinar antes que a andar»

Martín Berasategui (San Sebastián, 1960) juega con los sabores *como los prestidigitadores* con las cartas. Los combina, los matiza, los descubre. Es una de las estrellas del cielo gastronómico, con restaurantes en Lasarte y en Rentería, y presencia en el Guggenheim y en el Kursaal, entre otros. Ahora asesora el «Albatros», en Majadahonda.

–Los cocineros se han convertido en estrellas. ¿Se *siente cómodo en el mundo* de la fama?

–Me siento agradecido.

–¿Quién es su maestro?

–He aprendido de mucha gente. De mi madre, de Arzak, de Carmen Guash, de los jóvenes cocineros vascos...

–¿Los vascos nacen con talento especial para los fogones?

–Nos enseñan a cocinar antes que a caminar. Las madres aprenden de las abuelas, y tenemos sociedades gastronómicas, sidrerías...

–Está de moda que los grandes cocineros asesoren diferentes restaurantes...

–En el caso de «Albatros», Fernado Calvet me pidió que le aconsejarara y no lo hago por dinero, sino por amistad. Intento ayudarle a que mejore el día a día. También tengo un recuerdo inolvidable de mis siete años en «El Amparo» de Madrid. He dejado a un gran equipo liderado por *Carmen Guash, que es como* mi segunda madre.

–Como cliente, ¿usted prefiere los menús largos y estrechos, muchos platos pero poco abundantes?

–Un día me puede apetecer largo y estrecho, y otro cocochas de merluza y chuletas. Lo divertido de la cocina es que cada día es nuevo.

Equilibrio. –¿El picoteo y los atracones están prohibidos?

–Lo mejor es ser una persona equilibrada, también en la mesa. Pero un día igual me apetece un atracón.

–¿De qué plato se siente más orgulloso?

–Siempre del último: una crema de coliflor con jugo de berberechos al chacolí.

–Los restaurantes de diez mil pesetas el cubierto eran una excepción. Ahora son norma. ¿La gastronomía es un arte caro?

–*Nosotros vendemos lujo*, pero mi caso es atípico porque doy un menú de 1.800 pts. en el Guggenheim y en el Kursaal. No en vano nací en el restaurante más barato de San Sebastián, «El Bodegón Alejandro», el negocio familiar, y para llegar aquí he tenido que subir muchas escaleras que nunca olvido.

–Usted perdió 32 kilos en doce meses. ¿Cómo lo hizo?

–Reflexionando sobre qué comer, por qué, cómo dormir y hacer la digestión mejor. Con una buena alimentación habría un 85 por ciento de enfermedades menos.

–¿Lo único que funciona para adelgazar es no comer?

–Es falso. Como también es falso que las personas que están a régimen tengan que tener la cara triste. La cocina tiene que ser divertida.

–¿Es más perfeccionista o más creativo?

–Las dos cosas, pero no me gusta pensar en eso. Sólo soy un hombre satisfecho de hacer lo que le gusta. Elegí la profesión que me hace vivir de otra manera.

–¿*Qué comeremos en* el futuro?

–Un montón de cosas que ni imaginamos. En la cocina no hay que ponerse techo. Si lo hacemos, terminará el arte.

Juan Francisco ALONSO

Las diez de últimas

1. ¿Su rincón ideal de Madrid?
-«El Amparo».
2. ¿Su restaurante preferido?
-«El Amparo».
3. ¿Su bar preferido?
-«El Sumiller».
4. ¿La última película que ha visto?
-«La lista de Schindler».
5. ¿La última obra de teatro?
-«El cerdo», con Juan Echanove.
6. ¿Su último concierto?
-Festival de Jazz de Sebastián.
7. ¿Cómo hace la compra: en las tiendas de barrio, en el híper, por Internet...?
-Tengo muchos campesinos, pescadores o buscadores de setas que me traen los productos a casa.
8. ¿Qué le falta a Madrid?
-La playa de la Concha.
9. ¿Y qué le sobra?
-Coches.
10. ¿Madrid, Atlético, Rayo...?
-Real Sociedad.

Martín Berasategui, maestro de maestros, entrevistado en: *ABC*, 28.09.2001, p. 210.

29
SUPLEMENTO DOMINICAL
22 DE ENERO DE 2017

RAFAEL ANSÓN
PRESIDENTE DE LA REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA

"Creo que hay que anteponer la tapa a la cocina creativa como Marca España"

"LOS PROGRAMAS DE TELEVISIÓN AYUDAN A DIFUNDIR LA CULTURA GASTRONÓMICA" / EP

El presidente de la Real Academia de Gastronomía (RAG), Rafael Ansón, ha señalado a la tapa como "el modelo más importante" que España ha exportado dentro de la gastronomía, "por encima de la cocina creativa".

El pasado mes de junio, el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte anunciaba la puesta en marcha de los trámites para otorgar a la tapa la categoría de Patrimonio Cultural Inmaterial. En este sentido, Rafael Ansón asegura que no tiene dudas de que la Unesco aprobará esta propuesta.

¿Cree que la Unesco respaldará esta propuesta?
Creo que sin ninguna duda la aprobará por unanimidad. Nadie se opondrá, porque el mundo entero adora a las tapas.

¿Por qué está tan seguro?
Porque las tapas suponen cerca del treinta por ciento del gasto en comida de los turistas. El turismo deja en España unos 80.000 millones de euros anuales, muchos de los cuales van a parar a actividades relacionadas con la gastronomía y en las que las tapas tienen un peso muy importante.

¿Usted tiene alguna tapa favorita?
Reconozco que sí. Una de las cosas que se incorpora mucho es un vasito con gazpacho, que ya no es un plato entero ni te lo tomas sentado en la mesa; también el pescaíto frito... en cualquier caso, antes la tapa era materia prima pura y dura y ahora es cocina en miniatura.

¿Cuál cree que es el actual estado de salud de la gastronomía en España?
Creo que se encuentra en un buen momento y parte de este éxito se debe a la influencia de programas televisivos como "Masterchef", "Masterchef Junior" o "Top Chef". Creo que es beneficiosa la proliferación de programas culinarios de este tipo en televisión ya que los medios de comunicación reflejan lo que quiere la gente.

¿En qué sentido sirven para promocionar la cocina?
Lo cierto es que contribuyen muchísimo a difundir la cultura gastronómica. ¿Que hay una saturación? Bueno, también hay demasiado fútbol: al final, los medios de comunicación reflejan lo que quiere la gente y ahora la gente quiere saber de gastronomía.

También sirve para acercar la gastronomía a todo tipo de gente...
Sí, durante siglos ha estado alejada de la sociedad porque era un mundo para que disfrutaran unos cuantos. Pero afortunadamente, esto ha cambiado en los últimos tiempos y ahora es un arte solidario, sostenible y satisfactorio.

¿De qué otro modo se puede contribuir a la difusión de la gastronomía en la sociedad?
La gastronomía es ante todo educación: antes se aprendía a comer con las familias, pero ahora se deja a los niños delante de un televisor tomando lo que se ha pedido por teléfono. El Ministerio de Cultura está haciendo una gran labor en favor del fomento de la gastronomía, aunque sería importante que cuanto antes se introduzca en los futuros planes de estudio.

¿En qué sentido?
Espero que con el nuevo Gobierno los colegios incorporen el plan de Conocimientos de Educación del Gusto refrendado por la UE en 2014.

> La gastronomía es ante todo educación, antes se aprendía a comer con las familias, pero ahora se deja a los niños delante de un televisor tomando lo que se ha pedido por teléfono

¿Cuál es la finalidad de esta iniciativa?
El objetivo de este proyecto es el de enseñar a los niños a comer mediante juegos, al igual que hace con la plastilina o la música, en actividades extraescolares.

El problema es que la gastronomía no son solo conocimientos, uno no puede aprender música sin oírla y tampoco puede aprender gastronomía sin comer. No podemos dejar a nuestros niños enfermos cuando hay un problema extraordinario de obesidad y diabetes.

Ansón aboga por enseñar a los niños a comer mediante juegos

laEntrevista

Entrevista con Rafael Ansón, Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía, en: el suplemento dominical de *El Ideal Gallego*, 22.01.2017, p. 29.

ANTONIO CARRILLO PRESIDENTE DE LA CARTA MALACITANA

«MÁLAGA CORRE EL RIESGO DE PERDER SU IDENTIDAD GASTRONÓMICA»

TEXTO: **LAURA ESCOBAR** FOTOGRAFÍAS: **G. TORRES**

Antonio lleva toda una vida dedicada a la Gastronomía. Primero desde las aulas, desde la base. Fue jefe de estudios del Hotel Escuela Convento Santo Domingo de Archidona cuando se inauguró en 2003 y después asumió la dirección hasta hoy. Sin embargo, su contribución al sector tiene una doble vertiente que le impulsó a una mayor proactividad. En 2016 cogió las riendas como presidente de la Carta Malacitana, entidad sin ánimo de lucro que busca promover e impulsar la cultura, la alimentación, la salud y el sector de la agroalimentación en general, para potenciar el desarrollo local. Y todo ello con un hilo conductor fundamental que es preservar ese bien inmaterial que caracteriza a la provincia de Málaga: su recetario.

> «Es importante que cada localidad exponga sus productos y los ponga en valor todo el año, no sólo un día»

Para situar al lector, ¿cuáles son las actividades principales de la Carta Malacitana?

Buscamos rescatar la herencia histórica de nuestra gastronomía y ponerla en valor, también atendiendo a la sostenibilidad. Para ello, ponemos en marcha las conferencias mensuales en el Ateneo para tratar temas de interés. Es una actividad intelectual y científica. Además, contamos con las tertulias en El Pimpi donde se presenta un producto local y una empresa como vehículo para poner en valor y apoyar distintos productos como el aove, el pistacho de Archidona o las granjas de pavos de Cañete la Real. Ya hemos invitado a estos ciclos a más de 60 empresas y productores con la intención de informar de su temporalidad y fomentar su consumo.

Desde la Junta Directiva, ¿qué metas se han propuesto para este año?

En esta legislatura hemos dado un salto cualitativo y cuantitativo. Antes hacíamos intervenciones públicas y actividades, pero con los ciclos de conferencias y tertulias se ha ganado visibilidad. También vamos a continuar con la defensa del espeto como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco. Es algo muy singular de la cultura de Málaga. Por otro lado, queremos seguir poniendo en valor los productos locales para que tengan una mayor exposición pública. Es el caso de la zanahoria morada. Estamos trabajando con el Ayuntamiento para que el producto tenga un mayor desarrollo en la industria agroalimentaria y que se creen productos derivados de la misma. Igual que con el chivo de Casabermeja. Es importante que cada localidad exponga sus productos y los pongan en valor todo año, no sólo un día. Al final, todo repercute en la creación de puestos de trabajo directos e indirectos, etc.

¿Y algún objetivo más que quieran alcanzar?

La Unesco tiene un proyecto llamado Red de Ciudades Creativas que abarcan distintos ámbitos como la literatura, la música, el cine y la gastronomía, entre otros. Y queremos que Málaga forme parte de dicha red. En España sólo Burgos y Denia pertenecen a esta selección. La gastronomía ya es un segmento turístico y parte de nuestro estilo de vida va unido a ella. Sin embargo, consideramos que esto debe ser una iniciativa municipal. Málaga corre el riesgo de que pierda su identidad gastronómica y eso es un problema si queremos que nos visiten los turistas por nuestro patrimonio cultural. Así, para preservar esta historia hay que vincularla con el patrimonio histórico. Málaga se basa en la dieta mediterránea. Nuestra base alimentaria es la cuchara.

Por su doble perspectiva ¿qué análisis puede hacer del estado del sector de la Gastronomía en la provincia? ¿Tiene buena salud?

El sector está pasando por un momento dulce ya que está destacando, no sólo en el número de restaurante con estrellas

Entrevista con Antonio Carrillo, presidente de La Carta Malacitana,

Michelin, que ya es un atractivo, sino porque en líneas generales ha habido un cambio en la oferta gastronómica. Hay una vuelta a la cocina tradicional y los recursos locales. Tenemos una provincia muy rica y se está empezando a ver.

Y la sociedad malagueña, ¿goza también de salud?

Bueno, me gustaría incidir que en el ámbito escolar hay un déficit en el sistema educativo. Por ello, estamos hablando con los responsables de Educación en Málaga, Junta de Andalucía, para tratar de que en las aulas se enseñe a cocinar. Defendemos que los niños y adolescentes deben aprender a guisar y el ámbito educativo no lo contempla aún. Esta iniciativa la tenemos planteada para el curso que viene. La idea es que se aprovechen las instalaciones de cocina de cada centro escolar en las que se elaboran los menús diarios, para que puedan servir como aulas de cocina.

¿Es el tendón de Aquiles de nuestra sociedad la paupérrima alimentación?

Efectivamente. Este mes la conferencia nos la hace el doctor Emilio Alba, catedrático de Oncología, y nos va a hablar sobre la importancia de la alimentación y de los problemas de salud que se derivan por no cuidarla.

¿Cree que los niños y jóvenes de hoy día conocen el valor de la alimentación?

Está empezando a cambiar, aunque hoy día vemos el éxito de la quinta gama de los lineales de los supermercados. Mucha gente se alimenta así. Manolo Maeso, fundador y presidente de la Carta Malacitana, decía que aprender a cocinar es muy barato. Puedes guisar y guardarlo durante varios días o congelarlo. El objetivo es que la gente vuelva a cocinar. ¡Y además es divertido! –comenta en tono jocoso–.

Parece que la hostelería retoma la esencia del recetario y productos malagueños. ¿Realizan actividades con ellos para su concienciación?

Sí, hay un tema importante que desarrollamos con ayuda de la Diputación. Es un ciclo de conferencias en las escuelas de hostelería de la provincia. Allí trabajamos desde dos ámbitos. Uno la sensibilización y otro la cultura de la gastronomía y los recursos de la despensa malagueñas. Se puede hacer cocina internacional con productos de la provincia. El objetivo es que las cartas de los restaurantes se transformen.

Como director del Hotel Escuela, ¿cuánto hay de importancia para un restaurante el kilómetro Cero? ¿Es viable?

Desde el punto de vista de la salud es prioritario y desde el punto de vista gastronómico es esencial. ¿Inconvenientes? Los canales de distribución son muy cortos y es más fácil para un establecimiento tirar de un único proveedor. Si trabajas con kilómetro cero debes tener casi un proveedor por producto y eso es complicado. Pero apostamos por que el producto de proximidad no sea solo una moda, sino que se instale en el sector.

Pero, ¿hay demanda del recetario malagueño?

Yo creo que sí. En la escuela, en el contenido de las materias siempre se ha apostado por el kilómetro cero, los productos de temporada y el recetario malagueño. Nuestra línea de trabajo siempre ha ido por ahí. Por ejemplo, hacemos talleres para Semana Santa no sólo trabajando con bacalao, también con la galera o el pez araña y, además, conformamos platos con los ingredientes de siempre, pero innovando. Nos adaptamos a las nuevas tendencias, aunque sean platos tradicionales. Tratamos de inculcarles esa cultura para que luego la lleven a las cartas de sus futuros restaurantes.

En su escuela se forma a profesionales de la cocina y la sala. ¿Qué pasa con el servicio? ¿Por qué se olvida tanto?

Hay un problema cualitativo y cuantitativo. Se forman en idiomas, atención al cliente, protocolo, requiere un tiempo de aprendizaje largo y salen muy bien formados, pero debemos prestigiar la sala.

Su nevera seguro que está repleta de producto malagueño. ¿Alguno que nunca falte?

El vino, el chivo, el queso, el aove, los subtropicales… Málaga puede subsistir por sí sola. Cuando vayamos a la cesta de la compra debemos mirar no sólo la caducidad, sino también el origen.

Atendiendo al nombre de esta sección, ¿qué debe estar siempre en su punto?

Siempre la relación entre la oferta gastronómica y el maridaje. A la vez que el vino está empezando a tomar protagonismo, haría falta que la oferta fuera igual de cuidada. En los menús no se identifican los vinos, ni los aceites. Falta la descripción del plato y también el conocimiento en sumillería.

> «Cuando vayamos a la cesta de la compra debemos mirar no solo la caducidad, sino también el origen del producto»

lacartamalacitana

Su fundación en 2008, desde el Ateneo, se sustentó en una preocupación por la pérdida de identidad de la gastronomía de Málaga. Había una invasión de productos de otros países que dañaban la identificación de nuestros orígenes alimentarios. Por ello, Manuel Maeso se puso al frente hasta agotar los dos mandatos que según los estatutos se puede ostentar. La Carta Malacitana tiene dos tipos de socios: las empresas protectoras y las personas físicas. En total son unos 100 miembros que tienen como único fin la defensa de la cultura gastronómica de Málaga.

en: *La Opinión de Málaga-El Delantal*, 01.04.2019, pp. 10-11.

22 Jueves 12 de noviembre de 2020 | MÁLAGA HOY

MÁLAGA

JOSÉ MARÍA LOSANTOS. **PRESIDENTE DEL CONSEJO 'MÁLAGA', 'SIERRAS DE MÁLAGA' Y 'PASAS DE MÁLAGA'**

● Acaba de ser reelegido presidente del Consejo Regulador y ve necesario cambiar el chip en la hostelería local para apoyar nuestros vinos ● La pandemia frena el 90% de la actividad

"Las bodegas de Málaga podemos estar en una carta de vinos de calidad"

Ángel Recio MÁLAGA

José María Losantos ha sido reelegido presidente del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen *Málaga*, *Sierras de Málaga* y *Pasas de Málaga* para los próximos cuatro años. Es uno de los mayores expertos vinícolas en la provincia y el propietario de la bodega Doña Felisa en Ronda.

–¿Qué objetivos se marca para estos próximos cuatro años?

–Un cambio que se producirá en breve es el de un nuevo reglamento que permite que toda la provincia de Málaga esté dentro de la denominación de origen, mientras que antes solo había cinco zonas. Así tendremos más hectáreas y más pueblos dentro de las denominaciones. En el anterior mandato hemos conseguido entrar en la junta directiva del Consejo Regulador de Denominaciones de España, hicimos un congreso de vinos andaluces con otros consejos reguladores de la comunidad, cambiamos el reglamento de graneles para que todo lo que se produzca en la provincia se embotelle dentro de la denominación de origen, creando así más valor añadido para el producto. Destacaría que hemos vuelto a poner al Consejo como institución en el sector. Málaga había decaído por la falta de ventas. La entrada de *Sierras de Málaga* [la denominación de tintos, blancos y rosados] lo relanzó y nos puso otra vez en el mercado.

–¿Cuántas bodegas hay ahora inscritas?

–Precisamente este pasado lunes aprobamos la entrada de una bodega más. Ahora somos 46.

–La mayoría son pequeñas o medianas. Les falta la dimensión que pueden tener en Rioja o Ribera del Duero.

–Málaga ya fue como La Rioja en el siglo XIX cuando teníamos 120.000 hectáreas plantadas. Ahora estamos en otro escenario. No nos tenemos que comparar con nadie porque la idiosincracia de *Málaga* y *Sierras de Málaga* es completamente diferente al resto de denominaciones de origen. Tenemos un camino que seguir. Tenemos un gran mercado en Málaga con el turismo que volverá a la normalidad. Tenemos que apoyar que haya una buena gastronomía y una buena enología para toda esa demanda que viene de fuera.

–Sin embargo, es difícil encontrar restaurantes en los que sirvan vino dulce, tinto, blanco o rosado de Málaga. De hecho hay camareros que ni saben que existe.

–Sí. No es fácil cambiar el chip. Hay mucha competencia con muchas denominaciones de origen de otras partes de España que venden en Málaga. Recuerdo que la Semana del Vino de Málaga la patrocinó hace unos años la denominación de origen Navarra. Hay muchos intereses. Málaga no tenía vinos tintos hasta hace poco y cada vez se van conociendo más, aunque cada hostelero tiene su porfolio hecho, sus costumbres y sus precios. Hay que añadir también que nuestra producción no es excesiva como para abaratar el precio e inundar el mercado. En Málaga se venden unas 50 millones de botellas de vino al año y toda la producción de la zona de Ronda con 24 bodegas es de 800.000 botellas al año. No podemos llegar a todos los sitios ni todos los sitios tienen la posibilidad de tener vinos de cierto precio. Eso hay que entenderlo y tenemos que seguir trabajando para convencer al hostelero de que con nuestros vinos también puede ganar dinero y que están ayudando al sector y a la gastronomía de la zona. Entiendo que el que viene de fuera a visitar Málaga quiere probar cosas de aquí. Yo no iría a París a pedir un Rioja. Hay que cambiar el chip y nosotros tenemos que demostrar que somos merecedores de estar en una carta de vinos de calidad, compitiendo en igualdad de condiciones. Hay trabajo por hacer pero estamos en el buen camino.

–¿En qué situación económica están ahora las bodegas con la pandemia? ¿Están sufriendo mucho o la están sorteando bien?

–El 90% de la actividad se ha paralizado desde marzo porque nuestro cliente más importante es el canal de hostelería. Este año llevamos un déficit importantísimo. Eso va a suponer un terrible sacrificio para muchas bodegas, que quizás no puedan remontar en el corto plazo hasta las cifras anteriores a la pandemia. Hemos negociado con la Junta ayudas al sector, que se han transformado en subvenciones que se podrán dar hasta junio del año que viene aunque espero que puedan hacerse efectivas antes de Navidad para que las bodegas puedan cerrar el año mejor, recuperar gente y tener una actividad normal porque no hay que olvidar que acabamos de estar en vendimia. El campo no para, hemos tenido que recoger, vendimiar y asumir los gastos de todos los años. Por cierto, ha sido un gran año de vendimia.

–¿Teme entonces que pueda haber cierres de bodegas o despidos?

–Hay muchas velocidades. Hay dos o tres bodegas grandes que han tenido que recurrir a Ertes o a reducción de plantilla. Hay gente que le ha pillado más consolidado y otras bodegas que empezaban o llevaban pocos años están sufriendo más. Quiero creer que esto pasará en unos meses, que el turismo volverá de cara a Semana Santa y el verano. Ojalá se consiga cuanto antes, sobre todo ahora con el anuncio de la vacuna, porque todo el mundo quiere volver, salir y consumir. Si las subvenciones llegan pueden poner las cosas algo más favorables para no tener que cerrar, no haya despidos o Ertes.

–Este año el consumo en los hogares en Navidad parece que también se frenará.

–No van a ser una Navidades normales, aunque no se pueden hacer muchas previsiones porque esto cambia por días.

–¿Están logrando mantener el nivel de exportaciones?

–Siguen prácticamente como estaban. Los aranceles de EEUU no nos afectaron tanto por la graduación, pero nuestra producción se basa más en el consumo provincial y autonómico. Seguimos exportando, pero las cantidades no son importantes.

–¿Cree que la llegada de Biden puede dar más aire?

–No lo sé. No confío mucho. Son hechos consumados. El trabajo sucio se lo ha hecho Trump y quizás ahora le interese mantenerlo. Espero que no, que negocie y que sea de otra forma. Habrá que ver qué y cómo se negocia con Europa pero está claro que no va a ser algo a corto plazo.

–¿Cómo está el mercado de la pasa de Málaga?

–Tienen su mercado, pero es cierto que han bajado. Hay una pasa sin pepita procedente de Grecia, Italia o EEUU que es menos sabrosa y con menos calidad que la nuestra, pero que está siendo bien apreciada por la hostelería. Pero el problema de la pasa es más profundo, porque falta un relevo generacional en las fincas. Se está perdiendo porque es un trabajo difícil, duro y no excesivamente bien pagado. Ahora con el Sipam [un premio de la Unesco a la forma de elaboración de las pasas] se le puede dar un empuje. Estamos haciendo nuevos diseños de paquetes, para venderlas en pequeñas cantidades y ponerlas más en valor.

José María Losantos posa en su bodega en Ronda.

> "La entrada de 'Sierras de Málaga' nos relanzó y nos puso otra vez en el mercado"

> "En Ronda producimos 800.000 botellas de vino al año y en Málaga se venden 50 millones de botellas"

> "No confío mucho en que Biden quite los aranceles. El trabajo sucio lo hizo Trump y hay que negociar"

Entrevista con el Presidente del CRDO Vinos Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga, en: *Málaga Hoy*, 12.11.2020, p. 22.

3.5.3 Crónica gastronómica

La crónica gastronómica es el texto del periodismo informativo-interpretativo que tiene la función de informar, interpretar e, incluso, añadir una valoración explícita sobre un acontecimiento culinario. El cronista acude siempre en persona al lugar, para poder narrar los hechos de primera mano, explicando al lector la verdadera dimensión de lo que ocurre en cada momento, pues el tiempo marca el progreso discursivo de la crónica.

Todas las crónicas, la gastronómica incluida, son hijas de Cronos, el dios del tiempo en la mitología griega. Paternidad que determina el carácter temporal en su avance narrativo. En la crónica, valga la redundancia, los hechos se exponen de forma cronológica. En la crónica gastronómica, el pulso narrativo se mantiene en vilo en la sucesión comentada de pases o platos que van desde el aperitivo al postre.

> El tiempo y el espacio están sometidos a los imperativos de la comida: tiempo de preparación, de cocción, de servicio, de consumo; espacios de puesta a punto, de presentación, de proposición, de nutrición (Onfray, 1999: 40).

Algunas crónicas de los banquetes celebrados en la primera etapa histórica de la prensa, la del Periodismo Patriótico (véase epígrafe 2.2), ya incluyen el horario en el que transcurren. Se trata de un paso importante en la configuración textual y temporal del futuro comentario de restaurantes, cuyo texto progresa siguiendo el orden en que van llegando los platos a la mesa del cronista gastronómico.

> 151. A las once sé sirvió todo género de helados y bebidas. A la una de la mañana se presentó un ambigú, servido con el mejor orden, en la magnífica tienda de campaña mandada construir por la municipalidad en el interior de la casa y con comunicación á todos los salones, el que se repitió

> hasta quatro veces para que todos participasen de él sin la confusión que pudiera ofrecer tan numerosa y brillante concurrencia. En: *Diario de Madrid*, 11.04.1810, p. 2.

Entre los recursos expresivos de la crónica gastronómica está el introducirse el cronista en su propio texto, pues este siempre debe ser testigo de los hechos culinarios que narra. Los referentes personales forman también una parte importante del paisaje de una crónica. Los requiebros —periodísticamente discutibles en la crítica— al personal de sala y la descripción de la clientela que frecuenta el establecimiento son habituales.

«¿Por qué no ha de empezar esta crónica por dar a Vds. varias noticias gastronómicas?» se preguntaba al comienzo de su texto —sobre distintos acontecimientos socio culturales acaecidos en la capital francesa—, dentro de la sección Revista de París, el autor que firma bajo el seudónimo 'Un parisiense de Madrid', en el ejemplar nº 1.106 del periódico *El Español*, correspondiente al sábado 29 de enero de 1848.

La crónica gastronómica escrita por una gran firma —el medio siempre encarga este género a un escritor notable— es un atractivo texto periodístico, donde los elementos del lenguaje creativo se alternan con los de su cultura culinaria y los puramente informativos, propios de este género interpretativo cuya función primordial es la de informar en profundidad, pudiendo incluir también la valoración del hecho.

La Vanguardia Española tuvo una magnífica red de corresponsales, también en el extranjero. Un conjunto de cronistas dispersados por las principales capitales del mundo (Madrid, París, Roma, Berlín, Bonn, Colonia, Londres, Nueva York, Buenos Aires...) organizado por un gran precursor del periodismo moderno en España, y fundador de este rotativo barcelonés: don Ramón Godó y Lallana, primer conde de Godó.

Estos cronistas consagraron sus mejores páginas a dar noticia política y cultural del mundo civilizado, haciendo progresar culturalmente

nuestro país. En la estructuración de estos espacios, en ocasiones, la crónica de corresponsal podía incluir una columna de notas breves, también de eventos gastronómicos, como en el ejemplo de este corresponsal londinense de *La Vanguardia* en la mitad del siglo XX:

> 152. Agudezas de Miquelarena. Durante una conferencia que sobre los mesones y la gastronomía española pronunció en el Instituto de España Jacinto Miquelarena, citó un testimonio antiguo según el cual uno de los secretos de vida larga es el ajo. «Un secreto difícil de guardar», comentó el corresponsal de «ABC» en una de las agudezas con que nos deleitó a los oyentes. Augusto Assia, «Miscelánea de fin de semana», en: *La Vanguardia Española*, 19.03.1950, p. 8.

La crónica periodística tiene una larga tradición literaria, al igual que otros géneros como el artículo de opinión. Así, tenemos crónicas de viajes, parlamentarias, de costumbres... y de sociedad que es, precisamente, con la que comienza el periodismo gastronómico. La crónica de sociedad tiene en los grandes restaurantes uno de los escenarios principales por donde pululan los protagonistas de sus textos.

Desde la capital de Francia, que también lo es del mundo elegante, el citado precursor del vanguardismo gastronómico, el polifacético Miquel Utrillo, es corresponsal de *La Vanguardia*. En esta cabecera tiene una sección fija titulada, como no podía ser de otra manera, «Desde París». Es una crónica de sociedad con una amplia presencia de la gastronomía. El ejemplo que reproducimos a continuación trata de las visitas a los restaurantes que suceden a la del cementerio en Día de Difuntos.

> 153. Como contraste, nótase á la salida de la piadosa visita, una exuberancia de vida, que demuestra que los vivos se acuerdan más de sí mismos que de los otros. Las tabernas y *restaurants* que viven de los muertos, puesto que los clientes

> son los que asisten á los entierros, son insuficientes para contener a tanta gente que desea demostrar sus fuerzas vitales, comiendo bastante y bebiendo mucho más; estas reminiscencias de los banquetes fúnebres de otras edades, son el complemento necesario, en todos los entierros que se celebran entre el pueblo parisiense.
>
> Entre las muestras de las casas de comidas, las hay para todos los gustos, aunque domina cierto *esprit* satírico que se aviene muy mal con el sentimiento de dolor; la inscripción clásica, la que ha hecho escuela, es la célebre frase; *Ici, on est mieux qu'en face* (aquí, se está mejor que enfrente); otras, revelan mayor imaginación, ó más pretensiones literarias, como la taberna «du cadavre récalcitrant», ilustrada con un letrero donde un diablo rojo hace entrar en vereda un difunto lleno de vida. M. Utrillo, «Gastronomía macabra», en: *La Vanguardia,* 06.11.1889, p. 1.

Para Manuel Galeote (2012: 97), «el arraigo de la crónica en España por influencia francesa, a partir de 1890, es una muestra más del intenso galicismo de la época». La crónica, además de ser hija de Cronos como ya se ha dicho, comparte filiación también con un género periodístico llamado *causerie* o conversación. Ara Torralba (1998: 15, 16) esclarece sus orígenes y su vinculación con la gastronomía:

> El eterno y elegante boulevardier parisino, londinense o berlinés, asiste a la existencia cotidiana reflejando, como paradigma de esa modernidad higiénica y burguesa que le infunden las calle tiralineadas y los edificios eclécticos de orgullosa arquitectura civil, los episodios y manifestaciones más característicos que ha recogido, goloso, durante el día. En la mesa del café, tras la tertulia en la redacción, escribía el cronista lo que conocemos por c*auserie*, por chirlería, cháchara, habladuría o palique donde recogía, con la ironía que otorga la distancia de espectador, la finitud que había contemplado.

> Nunca mejor dicho, el cronista subsiste por el trozo de vida escrito, lo cual no conviene olvidar nunca en el análisis de la relación íntima que trabaron por entonces la literatura y la cocina modernas.

Boulevardier fue la ocupación que tuvo en sus destacados inicios el más célebre de los críticos gastronómicos franceses de su tiempo, Maurice Edmond Sailland, más conocido por el «Príncipe Curnonsky», llamado también el Príncipe de los Gastrónomos, quien además fue el creador del género periodístico de la crítica de espectáculos, como el del *music-hall*:

> 154. Curnonsky, cuyo verdadero nombre era Maurice Edmond Sailland, había sido en su juventud un típico escritor «boulevardier». Amigo de Pierre Louys, de Marcel Proust, de Jean de Tinan, había publicado numerosos libros de picardía y de humor y había creado en «La vie Parisienne» la crítica de «music-hall». A. M. T. «Ha muerto el "Príncipe Curnonsky"», en: *La Vanguardia Española*, 24.07.1956, p.11.

Los periodistas y escritores «jocoserios», que fueron los primeros cronistas de sociedad, mencionaban las viandas servidas en los actos sociales, banquetes, que cubrían para el periódico. Como otro aspecto más de esa actualidad, que los periodistas de finales del XIX y principios del XX reflejaron con estilo realista —la corriente literaria de moda en 1850—, la gastronomía va, poco a poco, ganando espacio en los géneros periodísticos.

La crónica periodística es un género que muy bien podría considerarse un híbrido, pues comparte rasgos con los textos informativo-interpretativos y los de opinión. Motivo por el que lo ubicamos al final de este punto, haciendo frontera con el siguiente. El cronista

gastronómico es la evolución del escritor jocoserio. Según la teoría del citado Ara Torralba (1998: 15), es un tipo de escritor que

> (...) a impulsos de una industria editorial y periodística boyantes, se impuso el prototipo del literato *chroniqueur* que, afecto a la vida cotidiana, caminaba de redacción en redacción, de salón elegante a ateneo de relumbrón, de círculo mercantil a casino aristocrático, y por supuesto, de cuchipanda en cuchipanda.

Aun conteniendo la crónica elementos de valoración crítica, carece de los elementos paratextuales genuinamente propios del género crítica, como la ficha informativa y la valoración numérica o simbólica (soles, estrellas, etc.). El cronista puede valorar descriptivamente y argumentar sus valoraciones, pero sin incluir una calificación, ni numérica ni simbólica, en un elemento paratextual como una ficha.

155. (...) el almuerzo, al que, en unas notas rápidas tomadas sobre la misma mesa el viajero concede una excelente calificación. Cayetano Luca de Tena, «Los guisos y la heráldica», en: *ABC*, 29-08.1982, p. 32.

156. La gracia de la perrunilla tiene, como casi todo, dos puntos fundamentales: uno, la exacta proporción de los ingredientes; dos, la perfecta cocción. La perrunilla tiene que estar «arenosa» y desmoronarse dulcemente a la presión del diente, sin ofrecer la resistencia de un núcleo apelmazado, eso que los estepeños al hablar de sus mantecados llaman «corazón». El huevo parece ser el elemento mágico para conseguir esta soltura de la masa. Cayetano Luca de Tena, «Perrunillas», en: *ABC*, 05.07.1984, p. 52.

157. En fin, las almejas pasan el examen con buena nota y nos dedicamos a la merluza a la gallega. Cayetano Luca de Tena, «Gastronomía gallega», en: *ABC*, 04-08.1985, p. 38.

Cuando incluye esta valoración de las elaboraciones se trataría de un género híbrido y sin canon como la *críticrónica.* De hecho, numerosas crónicas, artículos y columnas gastronómicas que leemos lo son. Del mismo modo que sucede con los géneros literarios, los géneros periodísticos rara vez son compartimentos herméticos o estancos en lo referente a sus características diferenciales.

Además de un testigo en primera persona del acontecimiento que cubre, el cronista también es, como se ha dicho antes, el protagonista de su texto. Por este motivo se cuenta en su crónica del mismo modo que, veremos más adelante, el columnista personal hace lo propio en su columna:

> 158. Soy un sevillano bastante objetivo y aunque el gazpacho de mi tierra me parezca un invento insuperable, no dejo de reconocer que esta otra preparación andaluza [el ajoblanco] tiene méritos propios indiscutibles. Cayetano Luca de Tena, «Y las cosas buenas», en: *ABC*, 29.07.1984, p. 38.

La crónica gastronómica es un texto muy sensorial. Plasma la atmósfera que se respira en un restaurante, a qué saben y huelen los platos llegados a nuestra mesa o los que pasan camino de otra; y mantiene el pulso narrativo de cómo transcurre, por ejemplo, una trepidante jornada culinaria donde el cronista narra un disputado campeonato de cocina o el debate que sigue a una sesión de ponencias en un congreso gastronómico.

«Pan y vino andan camino». Extraordinaria serie de crónicas gastronómicas, también en su relación con el turismo por España. La publicó Cayetano Luca de Tena en *ABC* durante los veranos de 1981 a 1985. Son textos que describen, con mucho detalle, la experiencia gastronómica que aguarda al viajero que transite por la ruta turística descrita en el texto vecino de página.

Esa pieza próxima se trata de una extensa crónica de viajes firmada por el mismo autor. Ambos textos se complementan; de un lado, la crónica viajera por tierras españolas; de otro, la gastronómica, con el comentario de la comida realizada en ese mismo viaje. Esta complementariedad se aprecia en algunas ocasiones hasta en la titulación, como en el ejemplo que reproducimos en página 355.

Estas crónicas gastronómicas son muy innovadoras para su tiempo e, incluso, también para el nuestro; pues se adelantan cuatro décadas a algunas peticiones formuladas por la investigación académica en turismo; como la que recomienda enriquecer la descripción de la experiencia turística acompañándola de la correspondiente descripción de la oferta gastronómica, que debemos tener en cuenta en la visita que el periódico nos propone.

Cayetano Luca de Tena fue todo un aventurero del paladar. No lo decimos en el sentido que había adquirido esta expresión con dos autores de su misma época, como Henri Gault y Christian Millau, determinados a probar nuevos sabores en combinaciones inverosímiles de alimentos.

Esta modernidad del paladar, consustancial al movimiento de la *nouvelle cuisine*, llevó a gastrónomos tan tradicionalistas como Vázquez Montalbán a compadecer al tándem galo, el más universal del periodismo gastronómico.

La aventura paladial de Cayetano Luca de Tena es la del explorador solitario que se sienta, a tumba abierta, a la mesa de los anónimos restaurantes de la España profunda de los primeros años 80; solo permitiéndose, al menos, pernoctar en Paradores Nacionales.

Este cronista gastronómico y turístico tuvo alma de viajero romántico, pero con mejores intenciones para con nuestra cocina que la mostrada por aquellos maledicentes de la leyenda negra española. Negra para ellos también en lo gastronómico.

SÁBADO a sábado
SÁBADO, 28 DE MARZO DE 1992 • EL CORREO ESPAÑOL - EL PUEBLO VASCO
GASTRONOMIA 9

DECEPCIONO TRAMA, TRIUNFO BERASATEGI

El VIII Certamen de Alta Cocina de Vitoria, una sucesión de festines

RAFAEL GARCIA SANTOS

El VIII Certamen de Alta Cocina de Vitoria, que organiza el Restaurante Zaldiaran, ha congregado esta semana a las personalidades más importantes de la gastronomía en España así como a las dos máximas estrellas francesas: Robuchon y Millau. El cartel, histórico, ha dado sus frutos con la única excepción, hasta el momento de escribir esta crónica, de la segunda de las comidas. Pero salvo tan desgraciado ágape todo ha brillado a una altura estelar.

Michel Trama: cara y cruz

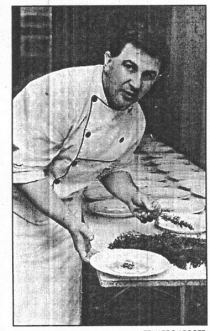
Inauguró la noche del lunes Trama con una cena asombrosamente imaginativa en la que demostró una gran técnica en la construcción de los platos. Complejidad, elucubraciones y sabores intensos, salvo en el jamoncito de pichón, que tomaba forma de pera, relleno de lentejas, pistachos y foie gras realzado por una vinagreta precisa y un tanto saltarina. Después puso una patata laminada con lémbes de trufa, forrada con berza y bañada con un jugo de trufas cociéndose todo en papillote. Un canto a la gustosidad, un monumento al diamante negro. El bogavante con espárragos verdes al fumet de mariscos volvió a demostrar la categoría del *chef* y la apuesta por los gustos plenos, concretados en un fumet de marisco que era un hálito de mar. Sorbimos a conciencia. Preciosa e impactante la pata de cerdo cubierta por un sombrero de hongos, todo ello emulando a la seta. Y puso fin al ágape, que estuvo cerca del sobresaliente, con un etéreo milhojas de hojas de chocolate intercaladas con su mousse. Una obra arquitectónica preciosista y golosa por doquier. Michel es uno de los grandes reposteros mundiales.

El martes al mediodía fue la cruz de la moneda. Probablemente uno de los peores ágapes de los ocho años de historia del evento. Y por si fuera poco, la lentitud fue pasmosa. Sólo se salvaron de la quema un gran pichón asado y sangrante a las especias con salsa agridulce y una sublime crema inglesa avainillada, cubierta por una portentosa gelatina de miel de tomillo y sobre un vivaz coulis de fresitas, que decoraban el plato. Lo otro no merece nada más que el silencio. La decepción se mascaba en el ambiente y hubo de suspenderse el coloquio para evitar males mayores. La hecatombe que se produce cuando un 9,75/10 ofrece una comida de un notable escaso es inenarrable.

Fermín Arrambide: el primer sobresaliente

También es cierto que Arrambide tuvo un año fatal. Son los gajes del oficio que hacen que muchos cocineros renombrados no se atrevan a guisar ante la dura parroquia del Zaldiaran. Pero Fermín le echó coraje y valor, pidió volver y sus dos últimas actuaciones han merecido el sobresaliente. El martes noche el de Le Pyrenées alardeó de culinaria elaborada, rica en elementos, levantada con mucha técnica y sabrosa pero refinada. Madurez y perfección. No arriesgó porque Arrambide no es un descarado innovador, pero salió triunfador con brillantez.

Inteligente y sutil la cabeza de cerdo, deshuesada, servida en tres partes que rodeaban una primorosa ensalada: la lengua con salsa ravigote, la carrillera con salsa de tomate a la naranja y el jengibre y el seso en crujiente. Verdaderamente fino el salteado de vieiras y cigalas depositadas sobre un sensible puré de calabaza y coronado por una galleta intocable de sésamo. Otra creación que presentó el magnífico cocinero de Saint Jean Pie de Port fue una chalota de berza que cobija en su seno un maridaje irreprochable de mollejas y trufas, todo ello realzado por un jugo de codillo ilustrado con habas peladas. Por cierto, hace ya tiempo que no vemos una haba sin pelar. Y volvió a destacar con unos brillantes medallones de pintada rellenos de una farsa y con guarnición de colmenillas y pie de cerdo. El postre, una compota de manzana y nueces en hoja crujiente con helado de canela y crema catalana, fue lo menos relevante. A lo dicho, Arrambide volvió a demostrar en Vitoria por qué es tan querido y admirado por el público vasco.



EDUARDO ARGOTE
Martín Berasategi, triunfador en Vitoria.

Bodegón Alejandro: de fábula

En los ochos años del Certamen del Zaldiaran jamás se había escuchado una ovación tan atronadora y larga como la que recibió a Martín Berasategi. Su festín fue calificado por la crítica asistente con un 9,5/10. Carlos Delgado, Caius Apicius, José Carlos Capel, etc., vibramos ante la ilusión que Martín nos transmitió a través de sus platos. Va camino de la gloria.

Cinco servicios y tres postres que ratificaron a Berasategi como el indiscutible número uno de la repostería en España. La pera. ¡Qué banquete! Se empezó con un aperitivo de lasaña de anchoas en vinagreta. La menestra de bacalao es una osadía apoteósica: verduras al dente, mezcla insólita de éstas con el pescado en salazón, con el sublime aderezo de un jugo de ave noble con aroma de fruta y con un puré de coliflor de 10/10. La perfección misma. Y de ahí a la última fruta, un festival de ensueño: la terrina de cocido vasco, el rodaballo a la vinagreta de almejas, el brioche de foie gras, patata y cebolleta, el helado de cuajada con mousse de ésta, la cristalina de manzana con caramelo y un chocolate pintado de verde, blanco y marrón en forma de brazalete en cuyo interior se encontraba un mosaico de frutas a la crema de limón.

Martín Berasategi ha colocado al Bodegón Alejandro entre las 10 mejores culinarias de España y no se sabe a dónde va a llegar. De cine.

El Bulli: genial

Es una de las mejorcitas cocinas de España y, sin lugar a dudas, la más genial. Combinaciones osadas nacidas de una imaginación indómita. Fernando Adria es un artista. Dos aperitivos: alcachofa cruda al parmesano con puré de perejil, crepe de piñones y costillitas enanas de conejo y requesón salteado con amapolas con anchoas en salazón y gambas. Y luego una sinfonía de grandes y provocadoras sensaciones: ensalada de almejas crudas con kokotxas, morro y bouquet aromático; terrina de almendras y trufas con cigala envuelta en camisa de hongos, el deshilachado de vieiras rellenas de caviar, la pata de conejo con pulpitos, el carpaccio de cítricos con su sorbete y el helado de azafrán con su mousse, manzana y chocolate. Una comida sobresaliente pese a que no todos los platos salieron con la temperatura idónea. En fin, una cocina sin referencias, de creación pura y dura, casi dietética, de sabores muy definidos e inauditos. Genial.

Hasta aquí la primera entrega de un certamen gastronómico único en España, el que organiza Zaldiaran y dirige Gonzalo Antón.

Cocinas de autor a debate

Dos horas y media duró el sustancioso debate que sobre *Las cocinas de autor* se celebró el pasado martes en el vitoriano Palacio Europa y en el que intervinieron Joel Robuchon, Christian Millau, Arzak, Javier Oyarbide (Zalacaín), Santi Santamaría (El Racó de Can Fabes), Fernando Adria (El Bulli), Hilario Arbelaitz (Zuberoa) y Pedro Subijana (Akelarre). Es decir, el mejor cocinero y el número uno de los críticos franceses junto a los más acreditados *chefs* de España. Fueron especialmente aplaudidas las intervenciones de Millau, que hizo un análisis profundo e inteligente de la coyuntura gastronómica.

En síntesis se afirmó que grandes autores en la culinaria hay pocos como hay escasos genios en cualquier otro arte. No obstante, es necesario fomentar la cocina de autor si bien es preciso advertir que debe desarrollarse siempre con el condicionante de la perfección. Y se puntualizó que hay dos niveles: el de los *chefs* que tienen una marcada personalidad en sus platos, un estilo propio y diferente, y la superior, la de aquellos que son capaces de crear.

Club La Tabla Redonda

Del debate sobre *¿Existe crisis en la prensa gastronómica?* salió la conclusión de organizar una asociación de los mejores gastrónomos de España, destinada a analizar cuanto afecta a su trabajo así como la deontología profesional, a desarrollar actividades profesionales conjuntas y a salir al paso, desenmascarando determinadas conductas o hechos. Será un club muy reducido que contará con los periodistas más relevantes, entre los que serán socios fundadores: José Carlos Capel (*El País*), Paz Ivison (*Club Gourmet's*), Carlos Delgado (*Vino y Gastronomía* y *El País*), Caius Apicius (EFE), Enrique Bellver (*Diario 16*), Guillermo Campos (*Galicia*), Pablo Amate (*Ideal*) y Rafael García Santos. La constitución tendrá lugar en junio.

EDUARDO ARGOTE
Participantes en el coloquio sobre 'cocinas de autor'.

Final del IV concurso de jóvenes cocineros

El jueves se celebró en el restaurante vitoriano Olárizu, la final del IV concurso de jóvenes cocineros vascos, en el que han participado 32 *chefs*. El nivel de los 11 finalistas hay que calificarlo de excelente, sensiblemente superior a la fase previa y al de las tres ediciones anteriores. El jurado integrado por: Javier Oyarbide (Zalacaín). Santi Santamaría (El Racó de Can Fabes), Fernando Adriá (El Bulli), Rafael García Santos (EL CORREO), Paz Ivisón (Club de Gourmet's), Enrique Bellver (Diario 16), Caius Apicius (Efe), Pablo Amate (Ideal), y José Peñín, estableció el siguiente orden de clasificación: 1.° David de Jorge y Gorka Arcelus (Akelarre), 2.° Vicente Arrieta y Andoni de Luis (Arzak y Akelarre) y 3.° Ibón Andracas y Joseba Lezama, (El Bodegón Alejandro).

Los triunfadores representarán a Euskadi en el Campeonato de España a celebrar la semana que viene en Madrid.

Crónica del triunfo de Martín Berasategui en el VIII Certamen de Alta Cocina de Vitoria, en: el suplemento *Sábado a sábado* de *El Correo Español-El Pueblo Vasco*, 28.03.1992, p. 9.

DOMINGO, 2 AGOSTO DE 1970 LA VANGUARDIA ESPAÑOLA Página 9

EN LA PROVINCIA DE PALENCIA QUEDAN NUMEROSOS FRESCOS ROMANICOS OCULTOS BAJO CAPAS DE CAL Y YESO

Pintura mural, s. XV, de un maestro leonés. Valberzoso, Iglesia parroquial

Podría crearse una «ruta de pinturas murales» con ejemplares de incalculable valor artístico

Palencia, 1. (De nuestro corresponsal José Pérez LLORENTE.) — El secretario de cámara del Obispado, don Angel Sancho Campo, acaba de publicar un libro titulado «El Arte Sacro en Palencia» y que, en realidad, es un reportaje sobre la actuación oficial, en los tres últimos años, en favor de la conservación del arte sacro palentino.

La provincia de Palencia, con una población de 240.000 almas y 466 parroquias, generalmente en pueblos y villas pequeños, tiene más de un millar de edificios sagrados. En 300 edificios religiosos se han hecho ya obras de reparación y conservación; en algunos se invirtieron solamente unas decenas de miles de pesetas y en otros la inversión sobrepasa del millón. En Palencia existe una de las concentraciones más densas de arquitectura románica, de ahí la necesidad de su conservación a la que contribuyen diversos organismos oficiales. Entre éstos, tenemos que resaltar a la Dirección Gneral de Bellas Artes que ha operado en los monumentos nacionales de San Miguel, en Palencia, en Villalcón, en Villalcázar de Sirga, en Herrera de Valdecañas, en Cervera de Pisuerga, y, en la propia Catedral. En dos joyas arquitectónicas de primer orden —las iglesias de Santiago y Santa María del Camino, de Carrión de los Condes, en plena ruta jacobea— también se realizarán importantes obras.

El Instituto Nacional de Colonización ha construido el bello complejo parroquial de Santo Toribio, en el nuevo poblado creado por dicho organismo, elevado en lo que fue la laguna de La Nava de Campos y que hoy es el pueblo de Cascón de la Nava. En la actualidad el I.N.C. realiza obras de consolidación y ampliación en la Iglesia de Villoldo, con motivo de la transformación que realiza en ese pueblo y su comarca.

Otros organismos, como la Dirección General de Reconstrucción de Templos, ministerios de Justicia y Vivienda y organismos provinciales colaboran también, principalmente con subvenciones, en la conservación de los monumentos palentinos.

La ruta de la pintura mural

La pintura mural, románica y gótica, en Palencia era casi desconocida. Importantísimos ejemplares se encuentran bajo una capa de cal y yeso, a medio descubrir. En estos últimos años, han aparecido importantes muestras de la pintura mural y urge su total descubrimiento y restauración.

Escultura en madera de San Juan Bautista, gótica, s. XIII, de un maestro francés. Palencia. Museo de la Catedral

Don Angel Sancho —en la citada obra— enumera unos cuantos templos palentinos en los que se han descubierto pinturas murales. Entre ellos, la ermita de San Pelayo, en Perazancas, ofrece pinturas cuya singularidad y el secular signo religioso de la ermita obligan a que se adecenten y enmarquen sus alrededores y se prepare su interior para el culto. Es un proyecto de inmediata realización que merecerá todos los plácemes y ayudas. En el cascarón del ábside de la iglesia románica —siglo XII— de Montoto, se han descubierto pinturas murales de dos épocas y escuelas: del primitivo románico leonés, siglo XIII, con una notable gama de colores, y otra de notoria mano burgalesa, del siglo XV.

En la Iglesia de Zorita del Páramo figura, muy bien conservado y bellamente pintado, el Pantócrator sobre fondo celeste lleno de estrellas, posiblemente de mediados del siglo XV, de la escuela burgalesa. La belleza e importancia de este templo, verdadera joya artística, merece que se preparen bien sus accesos desde la carretera, sus alrededores, el atrio y su interior. Será un buena oportunidad para una obra de conjunto entre los diversos organismos preocupados por el arte y buen nombre de Palencia.

La iglesia de San Cebrián de Mudá, románica con transición al gótico, presenta una bella colección de pinturas murales, de principios del siglo XV. Se encuentra tras el retablo del altar mayor, pintadas en la pared, al temple, y con las mismas escenas que las tablas del retablo. Como en todas las iglesias apuntadas hay que descubrir la pintura, quitar la cal y el yeso que las cubren en parte, con la posibilidad de descubrir nuevas escenas y decoraciones. La pintura mural románica es un tesoro por descubrir, que puede formar parte de lo que pudiera llamarse «la ruta de las pinturas murales», ya que estas iglesias se encuentran muy próximas entre sí.

En la publicación a la que venimos refiriéndonos, se hace eco de la inquietud del obispado palentino hacia la conservación de sus monumentos. En el último capítulo habla de la conveniencia de la formación artística del clero, con el fin de que sepa apreciar y conservar los venerables monumentos de la Iglesia, y pueda orientar a los artistas en la ejecución de sus obras, abogando por la creación de un organismo o secretariado nacional, a nivel de conferencia episcopal, encargado de velar por la defensa del sacro tesoro artístico.

SANTIAGO: EL PALACIO DE RAJOY HA SIDO ADQUIRIDO POR EL AYUNTAMIENTO

Santiago de Compostela, 1. — «Hoy es un día grande para la ciudad, pues ha logrado uno de sus más grandes deseos», ha manifestado el alcalde de Compostela, don Francisco Luis López Carballo, a un redactor de la agencia «Cifra», al referirse a la firma de la escritura de compra-venta del palacio de Rajoy, que ha tenido lugar hoy.

El citado documento fue firmado en nombre del Cabildo Catedral por su dean, don Salustiano Portela Pazos, y por el Ayuntamiento, por el alcalde. En el acto estuvieron presentes el pro-vicario de la diócesis, don Angel Pascua Moranta, y el canciller secretario de cámara, don Juan Martínez Bretal, así como la Corporación municipal.

El importe de la transacción es de 20 millones de pesetas.

El palacio de Rajoy está situado en la Plaza del Obradeiro, frente a la catedral santiaguesa. Fue edificado a fines del siglo XVIII por el arzobispo Rajoy, para seminario de confesores, aun cuando el municipio tuvo derechos sobre él, puesto que parte del solar donde se levantó era del Ayuntamiento. Es un edificio de traza neoclásica. Sobre su frontispicio destaca un relieve, obra de Gambino y Ferreiro, alusivo a la batalla de Clavijo. — Cifra.

NOTICIAS DE POCA MONTA

DE GASTROLOGIA

Llegué a aquel pueblo mediada ya la tarde. Hablé con quien tenía yo que hablar. Prolongóse nuestro cambio de impresiones. Desde la solana, donde mi amigo el masovero y yo, ocupando sendas mecedoras, fumábamos y dábamos algún que otro tiento al porrón de garnacha, desde aquella balconada yo iba viendo, al fondo del lejano y extendido paisaje, cómo los ápices del Montseny íbanse tornando, mientras tanto, de color violeta.

Transcurrió el tiempo; seguíamos hablando. Y con esto, yo perdí el autocar de regreso a la ciudad. El último. Podía haberme acogido a la hospitalidad de mi amigo el masovero. Pernoctar en la masía. Pero cuando retrocedía ya hacia ella descubrí la fonda del pueblo. A mí me gusta mucho el ambiente, más o menos familiar, más o menos promiscuo, de las fonditas de las ruralías. Solicité cena y cama. Me fueron otorgadas.

Quiero hablar ahora de la mesa en aquella fondita. Es decir, de lo que me sirvieron para cenar.

—Como ya no esperábamos a nadie —me dijo la «mestressa»— tenemos el fuego cubierto. Pero algo podrá usted llevarse a la boca. Pierda cuidado.

Primero de todo fue un rebosante plato de sopa. De sopa de mariscos, que exhalaba un olor apetitoso. Lo trasegué en un periquete, relamiéndome al dejar por fin la cuchara al lado del plato vacío. Si he de decir verdad, sorprendíame, y no poco, que tan tierra adentro como estaba aquel pueblo pudiese surtirse de mariscos varios, frescos y abondo. Pero, en fin...

La retrechera camarera —no esperaba tampoco toparme allí con semejante minifalda y tan esbeltas piernas—, la camarera, decía, me propuso unas manitas de cerdo a la vizcaína, como segundo servicio.

Crecía mi asombro.

—¡Muchacha! Que vengan en buena hora esas manitas —acepté, encantado—. Y cuanto antes, mejor.

Aún tardaron en llegar. Pero llegaron. Las manos de cerdo eran tiernas, gelatinosas, con sus correspondientes huesecillos, como debe ser. Había guisantes y rodajas de zanahoria y trozos de pimiento encarnado decorando la aromática y sápida salsa. Mojé pan en ella. Estaba yo cenando lo que se dice bien, véase por dónde.

—¿Quién guisa aquí? —le pregunté a la minifaldera— Tienen ustedes un magnífico cocinero. ¿O es cocinera?

—Es la «mestressa».

—La sopa estaba muy buena, de verdad. Y las manos, buenísimas. Dígaselo, por favor.

—Pues todo lo que ha comido usted es de conserva, de lata.

—¡Caramba! Nadie lo diría.

* * *

¡Qué grandes progresos ha hecho la industria conservera de nuestro país! Desde enlatar sardinas, calamares, anchoas, tomates, melocotones... y pare usted, o poco menos, de contar, hemos pasado a enlatarlo casi todo. Admira el extenso repertorio de la actual conserva. Tal vez fue primero la fabada asturiana. Y después los callos. Luego han llegado los platos precocinados. Entre estos, doy fe de la calidad de aquellas manos de cerdo a la vizcaína, y de la exquisita sopa de mariscos. Ninguna de dichas dos cosas recordaba en nada a la conserva tradicional. Parecían guisos recién guisados, recién retirados del fogón, en la cocina, escudillados directamente de la olla o de la cazuela.

He indagado un poco respecto a nuestra industria conservera. He comprobado la excelencia de muchos de sus productos, que son exportados a los países más lejanos. Tal ocurre con unas latas de paella valenciana, que llegan hasta Monrovia (Liberia) y en perfectas condiciones de salubridad. Y lo que ya es el colmo: una fábrica conservera leridana exportará, está ya a punto de exportarlas, latas de ensaladilla rusa... a la propia Rusia. Anda en ello el Sojuzplodoimport de Moscú.

COLETILLA. — Y hasta septiembre, queridos lectores míos. A todos nos conviene descansar. Hasta el mes que viene, pues, y D. v. — A. P. FORISCOT.

Crónica gastronómica, en: *La Vanguardia Española*, 02.08.1970, p. 9.

38 / A B C ESPAÑA EN VACACIONES DOMINGO 29-7-84

Crónicas del verano

Las malas sorpresas

Granada duerme la siesta cuando salimos por la carretera que conduce a Jaén. En cada nueva jornada me hago el firme propósito de no viajar después del almuerzo y, como ocurre con casi todos los propósitos firmes, al día siguiente lo quebranto porque no me queda otro remedio. Las horas mejores son las primeras de la mañana, cuando nuestros ojos parece que fueran estrenando las cosas. Ahora los paisajes han perdido esa frescura, esa virginidad milagrosa que recobran a cada amanecer. Y las gentes han desaparecido como por encanto. Están en esas casitas rodeadas de árboles disfrutando de algo que también debieron enseñarnos los moros: el recogimiento, la soledad, el tranquilo placer de apartarse, de «retirarse», interponiendo entre el mundo y nosotros una barrera de muros encalados y melancólicos cipreses.

Lo que a mí me emociona del Generalife es su simplicidad. El lujo está en las aguas y los jardines. No se trata de impresionar a nadie, que para eso están los primores del palacio oficial. Los «cármenes» granadinos, grandes o pequeños, son, a su manera, verdaderos retiros espirituales y, en el fondo, no se diferencian mucho de los claustros de los antiguos conventos. Ambos obedecen a una necesidad de diálogo interior, de contacto directo con las cosas elementales, de clarificación del verdadero sentido de la vida. Los primitivos ascetas se iban al yermo. Los frailes del medievo y los moros importantes descubren que ciertos honestos placeres de los sentidos son buenos auxiliares de la meditación.

Torcemos *hacia Iznalloz* y nos vamos por Bogarre y por Huélago a cruzar los cerros de Mencal. El paisaje se nos ha endurecido. Ya no nos rodea aquel vegetal halago del comienzo, sobre la vega granadina. Vamos en busca de otro balneario, el de Alicún, al que nunca oímos nombrar. Es un breve oasis de pinos encaramado sobre los llanos de Cortes. Para variar, nos dicen que estas aguas sirven para todo. Los que vengan aquí han de tener mucha confianza en la acción benéfica del manantial porque este no es un lugar de paso donde uno se detiene por curiosidad. Aquí se viene con una intención muy concreta y una firmísima voluntad. El lugar ofrece ese aislamiento que parece condición imprescindible en los establecimientos termales. Aquí no hay otra cosa que hacer, salvo tomar los baños que el médico recomiende y dar un breve paseo bajo los pinos. Si ustedes buscan paz, distancia y reposo, yo les recomendaría que viniesen a Alicún.

Lo que falta del viaje ya no es tan agradable de contar. Como ahora está tan de moda esto de las filtraciones de documentos reservados, yo he llegado a sospechar que la Dirección General de Carreteras, o el organismo que mande en este asunto, ha debido conocer una copia de mi plan de viaje y se ha dedicado a recomponer todos los caminos por donde yo tenía que pasar. Es demasiada coincidencia. En todas esas carreteritas amarillas, que siempre están desiertas, se ha organizado una verdadera fiebre reparadora. El resultado es que yo sigo encontrándome con firmes levantados, con trozos absolutamente impracticables, con senderos de carro que me sobresaltan a cada metro, temiendo la rotura irreparable. Además, y esto es lo peor, los indicadores engañan del modo más satánico, esto es, sin faltar del todo a la verdad. Nunca dicen: «Carretera en mal estado en 30 kilómetros». No, lo que hacen es fragmentar la información en pedacitos para que el viajero se confíe. Dicen, por ejemplo: «Firme en mal estado en cuatro kilómetros». Y uno piensa: «¡Qué le vamos a hacer! Ya no vale la pena dar la vuelta. Cuatro kilómetros se pasan pronto». Pero luego viene otro tramo de seis y otro de cinco, y así hasta la desesperación.

Y luego, para acabarlo de arreglar, cuando preguntas en un pueblo no te descubren la pavorosa realidad. En Villanueva de las Torres pido orientación a unos mozos que trajinan con máquinas agrícolas. «Ahí, más arriba —me informan—, viene un trozo que está regular, pero puede seguir.» ¡Un trozo regular! La cabra más tolerante y resignada embestiría furiosa si la llevan por ese sendero. Piensen ustedes en el lecho pedregoso de un río, en un camino vecinal después de un bombardeo atómico. Las veredas por las que subo a los viejos castillos en ruinas son alfombras de seda al lado de esta desolación. Entre Dehesas de Guadix y Cabra del Santo Cristo me entran ganas de parar el coche y echarme a llorar en la cuneta. Cuando entro, al fin, en la comarcal que lleva a Jódar y a Ubeda me parece que me he escapado de una siniestra pesadilla. Menos mal que el coche ha aguantado como un valiente. Si no fuera por eso de la publicidad felicitaría aquí a sus fabricantes.

Ubeda recibe al cansado y un poco furioso viajero con la nobleza de sus antiguos palacios, con el esplendor renacentista de alguna fachada de iglesia. El parador del Condestable Dávalos, con su patio y sus galerías, no parece una hospedería, sino la gran casa de un pariente rico que nos hubiera invitado a descansar del fatigoso viaje. Ha sido un gran acierto prohibir que los coches afeen, con su pariencia utilitaria, la elegancia monumental de este rincón privilegiado. ¡Ay si pudiéramos hacerlo en otros muchos sitios!

Cayetano LUCA DE TENA

Majadahonda
INGLES INTENSIVO
De una, dos o tres horas diarias, con profesores nativos
Grupos máximo de seis
THE ENGLISH LANGUAGE ASSOCIATION
Gran Vía, 43, 3.° E.
Teléf. 638 66 73
Majadahonda (Madrid)

Pan y vino andan camino

Y LAS BUENAS SORPRESAS

«El cielo me debía
tras de tanto dolor, tanta alegría.»

Parece que el poeta romántico hubiera escrito estos versos para descubrir mi estado de ánimo en esta noche. El cansancio, la indignación y la temperatura no favorecían cualquier disfrute gastronómico. En realidad, bajo al comedor con la intención de tomar solamente un gazpacho o una ensalada de frutas antes de irme a descansar. El «ajo blanco» que ofrece el menú —o la minuta, si es más correcto— me parece una fórmula perfectamente apropiada a mi deseo. Soy un sevillano bastante objetivo y aunque el gazpacho de mi tierra me parezca un invento insuperable, no dejo de reconocer que esta otra preparación andaluza tiene méritos propios indiscutibles.

Lo he tomado con uvas y almendras en algún lugar. Con manzana, en otros. Este de Ubeda viene a cuerpo limpio, tal vez con una punta de orgullosa austeridad. Como si dijese: «No necesito aditamentos.» Si este «ajo blanco» tuviera un escudo nobiliario, su leyenda sería: «Yo solo me basto.» Y en verdad que no mentiría. Tiene una finísima untuosidad, una trabazón perfecta que los que entendemos de gazpacho —y perdónenme esta única vanidad gastronómica— sabemos apreciar en lo que vale. El sabor es una auténtica delicia. Yo iba a conformarme con este hallazgo, pero la cordialidad del huésped —entendiendo la palabra al modo cervantino— me hace probar unos «andrajos», que es como una sopa espesa en que los trozos de pasta —como la que se elabora para las empanadillas— se mezclan con los normales ingredientes que lleva un arroz. El resultado es sorprendente. Como la «ensalada de perdiz», que también tengo que probar.

Cuando leo en la lista de postres «Suspiros de monja», pienso en aquellos copos de merengue endurecido al horno que conocí en otro tiempo bajo el mismo nombre. Pero no es así. Estos «suspiros» son unos buñuelitos de nata descansando sobre un fondo de crema. Cosa fina, de verdad. Pero la gran sorpresa de la noche, y de todo el viaje, llega cuando me meto en la boca la primera cucharadita de «tocino de cielo». «¡Albricias!», grito sin querer. «¡Hosanna!», añado con el corazón estremecido. Esto es lo que yo llevaba tanto tiempo buscando, sin desalentarme ante muchas experiencias fallidas. Este es el casi perdido sabor de mi infancia, el indescriptible gusto de la yema de huevo y el azúcar, sometidos a una casi mágica elaboración. Me entristezco al pensar que mi estancia en Ubeda sólo durará esta noche.

C. L. T.

Crónicas de Cayetano Luca de Tena, en: *ABC*, 29.07.1984, p. 38.

MIÉRCOLES, 29 AGOSTO 1990 REVISTA • 5 LA VANGUARDIA

LA DESPENSA

■ Los mejores calamares, frescos y tiernos, comienzan a llegar a los puertos costeros. Es el momento. Son deliciosos a la romana, simplemente enharinados y fritos, o bien asados a la plancha, e incluso escalidados y preparados luego con pulpa de tomate troceada, aceite de oliva, pimienta y albahaca

EL REFRESCO

■ Nada como el té frío para mitigar los ardores veraniegos. Tras la obligada infusión, sírvalo helado, bien con zumo de limón, menta fresca y una cucharadita de miel, en plan tranquilo, bien con un chorrito de ginebra y un poco de jarabe de grosella, en plan marchoso. Si le añade hielo, haga la infusión más concentrada

Gente

Rafael Díaz López

El alcalde de la localidad onubense de Almonte multará con quinientas pesetas a los alumnos que falten a clase sin justificación durante el próximo curso. Esta drástica medida municipal se ha tomado ante la escasez de plazas escolares y porque el absentismo escolar fue una especie de plaga en los dos últimos años. Los almonteños se han tomado el bando municipal con una mezcla de choteo y seriedad, y muchos de ellos ya se están preparando para reunir el dinero, temiendo lo peor. La localidad de Almonte desde hace unos años ha recibido a muchas familias que se dedican a la agricultura, motivo por el cual se necesitan escuelas

Nacho Duato

El nuevo director del ballet del Teatro Lírico Nacional ha renunciado a ofertas, por ejemplo, la de la Ópera de Viena, para dirigir la compañía de ballet clásico. El coreógrafo, que nació en Valencia en 1957, quiere hacer un ballet en el que se reflejen su propia entidad y personalidad. Aunque ha

Nacho Duato

dedicado la mitad de su vida al ballet, sus primeras coreografías las hizo en 1983, con una compañía holandesa

Cristina Bilbao

Esta mujer, junto a otras tres –**Marivi Zenarruzabeitia, Karmele Cabrera** y **Juana Trota**– participaron en una prueba de arrastre de piedra, celebrada en la villa riojana de San Asensio. Las mozas, que son de Luchana, arrastraron en veinte minutos una piedra de 500 kilos durante 364 metros. Pero su gozo quedó en el pozo ya que esta proeza no fue suficiente. Al final de la competición ganó el caballo "Txikito"

LAS RESPUESTAS

■ El cobre es el primer metal que usó el hombre. (Del libro "Acertijero Popular Español".)

●●●

■ El caracol. (Del libro "Adivinancero Popular Español".)

Vilanova evoca el menú "Typical Spanish"

Un hotel conmemora la llegada del turismo con los platos que más se ofrecían a los turistas

CARMEN CASAS

El nacimiento del hecho turístico acaecido en la villa marinera de Vilanova i la Geltrú, hace unos 40 años, fue el motivo, la noche del último domingo de agosto, del tercer acto del centenario del hotel César de dicha localidad.

Las hermanas Ester y Maite Nolla, al frente del hotel, cargaron baterías y aguzaron el ingenio. Y lo consiguieron, qué duda cabe. Antes de pasar a los hechos, invitaron a presidir el acto al conseller de Comerç i Turisme. Lluís Alegre compartió mesa con el alcalde de la localidad, Jaume Casanovas, y Angel Miguelsanz, director general de Turisme. Otros ilustres invitados fueron unos veinte franceses que cuarenta años atrás llegaron al hostal, hoy hotel César, y que han repetido al menos durante veinte años. A estos turistas no les sorprendió el menú, habida cuenta de que era el que habían leído en las pizarras que presidían la puerta de todos los establecimientos costeros en los que servían comida: mejillones marinera, tortilla española, calamares romana, gazpacho, jamón país y pan con tomate, paella, sangría y pijama. Solían aportar vivacidad al tablero, como en un intento de conferir autenticidad y tipismo a la desesperanzadora minuta, un par de castañuelas, y una jarra de sangría.

El momento elegido por las hermanas Nolla parece el más idóneo para intentar convencer a la afición de que con el sol ya no basta para retener a los turistas, y que a fuerza de paellas mugrientas, achicletados calamares, apergaminadas tortillas, jamón sintético y sangría tercermundista estamos matando la gallina de los huevos de oro, que precisamente este año ha dejado bien claro que existen otros gallineros igualmente soleados y más convincentes.

CARMEN CASAS

La tradicional paella que hace las delicias de los forasteros

Una cocina de doble filo

■ La moralina de la historia hay que buscarla en el no por atrevido menos acertado y divertido objetivo de Maite y Ester Nolla, resueltas a demostrar que el repertorio culinario turístico que ha contribuido a llevarnos a la picota se puede reivindicar, a condición de rebozar calamares frescos de playa solamente con un poco de harina y freírlos en aceite virgen de oliva; de sustituir el jamón plastificado por serrano, y untar el pan con tomate fresco y aceite de oliva; preparar las paellas con buen pescado, caldo de idem y sin previa "marca", tal como hicieron los Galbis, de L'Alcúdia, para 160 personas –la cantidad no está obligatoriamente reñida con la calidad–, y, entre otros, reconvertir el repugnante pijama en un delicioso postre a base de frutas frescas, helado con "coulis" de frambuesa y flan casero, servido todo ello en pequeñas porciones y con muy buen gusto. Y ésta fue la jugarreta, que mereció rabo y vuelta al ruedo.

Lluís Alegre, tras cumplir con la cena en principio "de castigo", manifestó que las hermanas Nolla habían dado en el clavo al optar por la reconversión de la oferta, y emplazó a los invitados de Francia a que explicaran en su país lo que habían vivido.

Después de la acogida, con una copa de cava, un espléndido concierto de castañuelas conjugó calidad y brevedad y dejó a los asistentes con ganas de un bis. María Belén Cabanes, también de Vilanova i la Geltrú, fue la guapa y consumada profesional que recibió a los incautos con breves obras de Albéniz, Falla y el padre Soler. La primera parte de la noche estaba servida. ●

GUIOMAR EGUILLOR

Astrología

ARIES
(20 de marzo al 20 de abril)
Es un momento favorable para su éxito laboral, y hoy disfrutará de mayor creatividad y brillantez, además de algunas buenas oportunidades. Eso si es que trabaja... Además, mayor estabilidad afectiva.

TAURO
(20 de abril al 21 de mayo)
Sigue su buena época afectiva. Hoy puede tener un encuentro sentimental eléctrico, especialmente favorable si es usted mujer. También en su hogar disfrutará de mayor bienestar. Relaciones íntimas placenteras.

GÉMINIS
(21 de mayo al 21 de junio)
Puede recibir una sorpresa muy agradable en su hogar; es buen momento para lograr una mayor independencia familiar, así como para renovaciones técnicas en su domicilio. Relaciones serenas y agradables con su entorno habitual.

CÁNCER
(21 de junio al 23 de julio)
Disfrutará de una gran brillantez mental, muy favorable para su habitual creatividad, que le proporcionará nuevas relaciones. En dinero, posibilidad de una mayor tranquilidad. Cierta inestabilidad en salud.

Feliz cumpleaños

ANA MARÍA
ex reina de Grecia, 44

Mañana cumplen años: **Timothy Bottoms**, actor de cine, 39; **Justo Fernández**, sindicalista de UGT, 54; **Robert Parish**, jugador de la NBA, 37; **Manuel Raventós**, jefe ejecutivo de Codorniu, SA, 64; **Jesús Carlos Riosalido**, embajador de España en Siria, 53; **Carmen Sarmiento**, periodista, 46; **Pedro Vicens**, director de Ediciones Vicens Vives, 51; **Eulàlia Vintró**, teniente de alcalde de Barcelona, 45.

LEO
(23 de julio al 23 de agosto)
Venus, armónico en su signo, favorece el disfrute de una mayor estabilidad emocional que aportará equilibrio a sus relaciones personales. En amor, bienestar a pesar de posibles diferencias de actitudes.

VIRGO
(23 de agosto al 23 de septiembre)
El Sol, armónico en su signo con el revolucionario Urano, le inducirá a saltarse en algo esas normas de vida que tanto necesita para su equilibrio. Quizás se deba a un encuentro sentimental muy importante.

LIBRA
(23 de septiembre al 21 de octubre)
Disfrutará de suerte para solucionar sus problemas; mejor dicho, gozará de bastante ingenio para encontrar una buena salida, a pesar de cierta inestabilidad psíquica. Posibilidad, por otra parte, de realizar algo que anhela.

ESCORPIO
(21 de octubre al 21 de noviembre)
Es un buen momento para lanzarse a un proyecto que desea y poner en él toda su energía, aunque ello implique correr algún riesgo. Facilidades para su éxito profesional y, en dinero, jornada de gastos.

SAGITARIO
(21 de noviembre al 22 de diciembre)
Propensión a cierta inestabilidad psíquica, no exenta de creatividad. Si se encuentra de viaje, jornada favorable para la actividad cultural. Oportunidad de éxito profesional debido a su actitud avanzada.

CAPRICORNIO
(22 de diciembre al 20 de enero)
Quizá se le presente la oportunidad de un viaje, que resultará muy interesante. Si se encontrara ya fuera, posibilidades insólitas. A pesar de algunos pequeños contratiempos, armonía en sus relaciones íntimas.

ACUARIO
(20 de enero al 19 de febrero)
Es un buen día respecto a la relación con su pareja; por una parte, la relación gozará de armonía y, por otra, disfrutará de posibilidades en un asunto económico en común. Altibajos respecto a un deseo.

PISCIS
(19 de febrero al 20 de marzo)
Puede disfrutar de una colaboración interesante. Además, su pareja se mostrará más despierta, lo que avivará la relación entre ambos. En salud, tendencia a una mayor estabilidad. En cambio, vida social algo desequilibrada.

Crónica gastronómica de Carmen Casas, en: *La Vanguardia-Revista*, 29.08.1990, p. 5.

3.6 Géneros de opinión

La opinión en los medios de comunicación nace de la necesidad de aportarle al público el comentario y la valoración de un especialista sobre lo que acontece. Se realiza a través de textos que valoran y argumentan las causas y consecuencias que tienen los hechos informativos. La firma experta expone sus valoraciones para la formación de un estado de opinión pública, acorde, la mayoría de las veces, a la línea editorial del medio.

La función de opinar se desarrolla en estas tipologías textuales, bien valorando, simplemente, o también argumentando las opiniones explicitadas en el texto. De ahí que la profesora Armañanzas (2016: 78) distinga entre:

> Géneros de opinión son los textos que expresan juicios de valor, opiniones si bien no argumentan el porqué de esas valoraciones, generalmente por falta de espacio al ser textos brevísimos, como lo son el suelto y la reseña. De otro lado, géneros argumentativos (editorial, artículo columna, comentario y crítica) son los textos que argumentan, que dan razones de las opiniones que expresan. Su objetivo directo es la creación expresa de opinión en los lectores para que adopten decisiones, es decir, persuadirle.

Dentro de los «géneros para la opinión», como los denomina Emy Armañanzas (2016: 79), se distingue entre textos de opinión y textos argumentativos: «Si después de analizar ese hecho el periodista lo enjuicia y se posiciona sobre él habrá desarrollado un texto opinativo (*comment*, en inglés) con pretensión de convencer, de persuadir explícitamente al lector».

Si esas ideas se razonan o argumentan estamos ante un texto del género argumentativo; si solamente se expresan opiniones sin razonamientos se considera un texto de opinión a secas. Cada uno de estos

grupos —informativos, opinativos, argumentativos— abarca tipologías textuales diferenciadas, según Yanes Mesa (2004: 19), «por su estructura formal, su estilo y sus fines».

3.6.1 Editorial gastronómico

El editorial es un artículo de opinión donde se expone, de forma explícita, la posición ideológica del medio de comunicación. Se publica sin firma porque no es la opinión particular de una persona, sino de un colectivo. A medida que ha ido industrializándose el producto informativo, resulta más complicado precisar exactamente a qué ideología o intereses sirven.

Si recordamos la historia que la gastronomía ha hecho en la prensa, encontraremos que, en los orígenes de los modelos periodísticos, surge un periodismo de guerrilla contra el invasor francés que también se había metido a hacernos la guerra propagandística ilustrada en las redacciones.

En la etapa siguiente, los periódicos servirán a los intereses de las particulares carreras políticas de sus directores. El periodismo informativo que le sucede ya es un producto industrial que, en busca de la optimización económica, congrega en los primeros años del siglo XX, que son de crisis económica, a distintas cabeceras. Este tipo de concentración empresarial, que estaba dándose en el primer capitalismo español, va a ser conocido en la prensa como el *trust*, que se concentra en torno a la Sociedad Editorial de España.

El llamado trust de medios de comunicación españoles se produce en 1906 con la gran fusión entre los diarios políticos *El Imparcial*, *El Liberal* y el *Heraldo de Madrid*. Una concentración de cabeceras periodísticas que no gustó al público, pues este entendió que tendía al monopolio informativo. Las consecuencias fueron el descenso en la venta de periódicos, agravando esta desconfianza de los lectores la crisis económica de la prensa.

Crisis de audiencias y concentraciones empresariales que retornan a principios del siglo XXI, como analiza Pascual Serrano en *Traficantes de información*, obra imprescindible para conocer la línea editorial de los nuevos medios que entronca con la tradición de estudios iniciada con el *Informe sobre la información*, de Manuel Vázquez Montalbán en 1963 y con *Los amos de la información en España*, de Enrique Bustamante en 1981.

En España, afirma Armañanzas (2016: 100), el editor es una figura desdibujada siendo el director quien, por ser en nuestro país más conocido que aquel, da la cara ante la opinión pública. La propiedad de la empresa periodística es la que elige al director del medio de comunicación quien, lógicamente, desempeña su cargo al frente de la redacción del medio de comunicación en sintonía con aquella.

El editorial gastronómico es infrecuente fuera del ámbito de las publicaciones especializadas en ese tema. Los directores de estos medios, al igual que los generalistas, vienen mostrándose en sus artículos del director o columnas editoriales firmadas. Es el caso, entre otros, de la web *lomejordelagastromia.com* del crítico gastronómico Rafael García Santos con Pablo Márquez (*Gastro Radio*) o de la revista *Ondo Jan. Guía para comer bien en Guipúzcoa*, de Josema Azpetia y Ritxar Tolosa.

Ondo Jan es una exitosa publicación guipuzcoana entorno a la cual se congrega a una interesante nómina de periodistas gastronómicos vascos, como Aitor Buendía ('La Ruta Slow' en *EiTB*), el citado Mikel Corcuera (*Noticias de Gipuzkoa*), entre otros, como el propio Azpeitia, notario gastronómico y factótum de esta dinámica revista que incluye reseñas de restaurantes, secciones de entrevistas, vinos, dietética, recetas, etc.

Lo habitual, en España, es que los artículos editoriales se publiquen sin firma, disipando así dudas acerca de que la opinión expresada en ese texto corresponde al titular de la empresa editora. Recordamos

ahora el concepto de artículo editorial expuesto por la profesora Emy Armañanzas (2016: 101), autora que estamos siguiendo como referencia en materia de géneros periodísticos argumentativos:

> El editorial es el género argumentativo que presenta, analiza y valora argumentando hechos de máxima actualidad e importancia con el fin de que la publicación establezca su transcendencia y se posicione sobre ellos para persuadir a los lectores e influir en la opinión pública. Supone la puesta al día de los principios editoriales que el titular de esa empresa periodística ha establecido para ese periódico; por esta razón se publica sin firma junto a la mancheta y el logotipo del diario en lugar destacado de la página editorial. Está redactado por el director de la publicación, que se responsabiliza de su contenido, o por alguien de su confianza con un lenguaje formal y en un tono serio al representar a la publicación.

De una autora de referencia en Periodística vamos ahora a otra que lo es en la investigación del periodismo gastronómico: la citada Nuria Blanco Hernández, quien también aborda los editoriales gastronómicos en su Tesis Doctoral de 2018: *Génesis y evolución de la revista gastronómica en España: de la publicación de recetas a la especialización y consolidación de la revista gastronómica contemporánea*.

«La esencia de la publicación, su filosofía editorial», afirma la doctora Blanco Hernández (2018: 340), se concentra en estos editoriales de intenciones que las revistas especializadas en gastronomía publican en su primer número, avisando a sus lectores de los objetivos informativos que aspiran a alcanzar, los presupuestos culinarios que defienden, entre otras cuestiones relacionadas no siempre con la gastronomía.

Como ya hemos tratado anteriormente (véase epígrafe 1.3. El poder se sienta a la mesa), con la gastronomía también se hace política. Es el caso único, afirma Blanco Hernández (2018: 381-385),

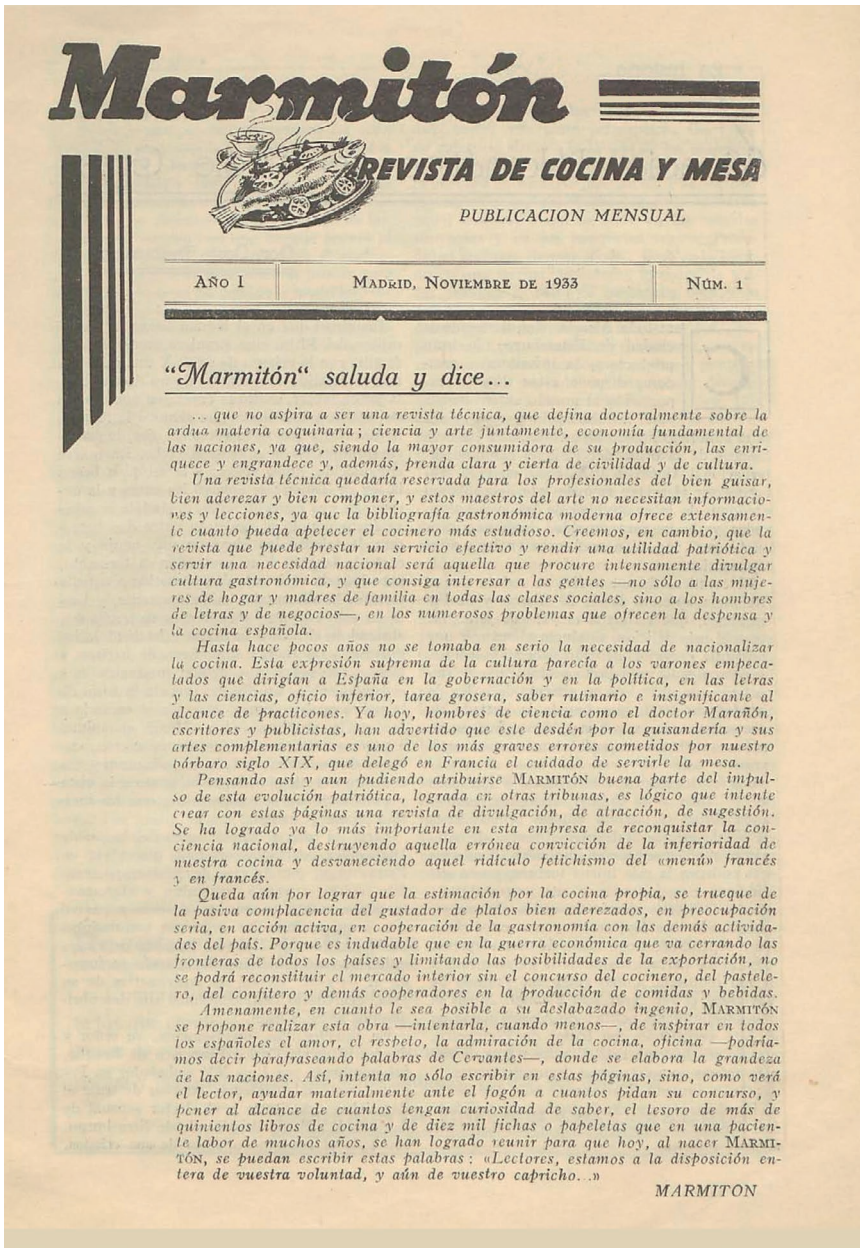
de los combativos editoriales de la enérgica *Marmitón*, cuyos ideales patriótico-culinarios se fijan con orgullo en la meta de nacionalizar la cocina española de la que habla, casi, como si de un asunto de Estado se tratase.

Aunque lo corriente será que en los editoriales se aborden otro tipo de cuestiones más acordes con la especialidad enogastronómica de la que tratan sus cabeceras. Del análisis de los editoriales de las revistas especializadas en enogastronomía, así como de su evolución temática, se ha ocupado esta investigadora en su Tesis Doctoral.

Es habitual que los medios editen en su primer número si no un editorial, al menos un programa de intenciones. Este recoge qué quiere aportar a la sociedad dicha publicación periódica con su venida al mundo periodístico. Algo similar ocurre con los columnistas. Recordamos a Epulón[90] estrenando columna gastronómica con «La Gourmande» (*ABC* de Sevilla, 03.04.1977, p. 24).

---

[90] Seudónimo de Francisco Otero, redactor jefe de la edición andaluza de *ABC*.



Marmitón

REVISTA DE COCINA Y MESA

PUBLICACION MENSUAL

AÑO I | MADRID, NOVIEMBRE DE 1933 | NÚM. 1

"Marmitón" saluda y dice...

... que no aspira a ser una revista técnica, que defina doctoralmente sobre la ardua materia coquinaria; ciencia y arte juntamente, economía fundamental de las naciones, ya que, siendo la mayor consumidora de su producción, las enriquece y engrandece y, además, prenda clara y cierta de civilidad y de cultura.

Una revista técnica quedaría reservada para los profesionales del bien guisar, bien aderezar y bien componer, y estos maestros del arte no necesitan informaciones y lecciones, ya que la bibliografía gastronómica moderna ofrece extensamente cuanto pueda apetecer el cocinero más estudioso. Creemos, en cambio, que la revista que puede prestar un servicio efectivo y rendir una utilidad patriótica y servir una necesidad nacional será aquella que procure intensamente divulgar cultura gastronómica, y que consiga interesar a las gentes —no sólo a las mujeres de hogar y madres de familia en todas las clases sociales, sino a los hombres de letras y de negocios—, en los numerosos problemas que ofrecen la despensa y la cocina española.

Hasta hace pocos años no se tomaba en serio la necesidad de nacionalizar la cocina. Esta expresión suprema de la cultura parecía a los varones empecatados que dirigían a España en la gobernación y en la política, en las letras y las ciencias, oficio inferior, tarea grosera, saber rutinario e insignificante al alcance de practicones. Ya hoy, hombres de ciencia como el doctor Marañón, escritores y publicistas, han advertido que este desdén por la guisandería y sus artes complementarias es uno de los más graves errores cometidos por nuestro bárbaro siglo XIX, que delegó en Francia el cuidado de servirle la mesa.

Pensando así y aun pudiendo atribuirse MARMITÓN buena parte del impulso de esta evolución patriótica, lograda en otras tribunas, es lógico que intente crear con estas páginas una revista de divulgación, de atracción, de sugestión. Se ha logrado ya lo más importante en esta empresa de reconquistar la conciencia nacional, destruyendo aquella errónea convicción de la inferioridad de nuestra cocina y desvaneciendo aquel ridículo fetichismo del «menú» francés y en francés.

Queda aún por lograr que la estimación por la cocina propia, se trueque de la pasiva complacencia del gustador de platos bien aderezados, en preocupación seria, en acción activa, en cooperación de la gastronomía con las demás actividades del país. Porque es indudable que en la guerra económica que va cerrando las fronteras de todos los países y limitando las posibilidades de la exportación, no se podrá reconstituir el mercado interior sin el concurso del cocinero, del pastelero, del confitero y demás cooperadores en la producción de comidas y bebidas.

Amenamente, en cuanto le sea posible a su deslabazado ingenio, MARMITÓN se propone realizar esta obra —intentarla, cuando menos—, de inspirar en todos los españoles el amor, el respeto, la admiración de la cocina, oficina —podríamos decir parafraseando palabras de Cervantes—, donde se elabora la grandeza de las naciones. Así, intenta no sólo escribir en estas páginas, sino, como verá el lector, ayudar materialmente ante el fogón a cuantos pidan su concurso, y poner al alcance de cuantos tengan curiosidad de saber, el tesoro de más de quinientos libros de cocina y de diez mil fichas o papeletas que en una paciente labor de muchos años, se han logrado reunir para que hoy, al nacer MARMITÓN, se puedan escribir estas palabras: «Lectores, estamos a la disposición entera de vuestra voluntad, y aún de vuestro capricho...»

MARMITON

Editorial del primer número de la revista gastronómica *Marmitón*, noviembre de 1933, p. 3.

3.6.2 Artículo gastronómico. Tipologías

El artículo es uno de los géneros mayores del periodismo de opinión y, naturalmente, también aborda la cuestión gastronómica desde la naturaleza ensayística. Este tema se le encarga a un especialista, para que se pronuncie sobre un aspecto del que es un profundo conocedor, bien desde el punto de vista literario, histórico, económico, filosófico, culinario, etc., de la gastronomía.

Este especialista es siempre una personalidad prestigiosa y muy conocida del mundo de las letras, de las ciencias, de la política o de la empresa; y por ello recibe la invitación esporádica del periódico para que, en su calidad de experto, profesional o científico, dé una opinión en profundidad con unas conclusiones que deben proceder del desarrollo argumentativo de una tesis.

Esta firma experta explicará ese tema en concreto de la gastronomía por el cual ha sido requerido por el medio —recordamos que el articulista esporádico no goza de la libertad de elección temática para sus textos, que sí es propia del columnista fijo—, haciéndolo con la profundidad de un especialista, pero de una manera atractiva y bien comprensible para todos, es decir, de una manera periodística.

Al carecer de periodicidad y ubicación fijas en el periódico, nunca sabemos cuándo tendremos oportunidad de volver a leer a un articulista ni en qué sección, dado que es una firma invitada por el periódico (Armañanzas, 2016: 190).

El artículo gastronómico es un género de la mejor literatura periodística que tuvo mucho éxito antaño, pero que hoy se encuentra prácticamente desaparecido de los espacios que el periodismo actual destina a la difusión y promoción de la gastronomía.

Página 14.—Domingo 13 de mayo de 1923 LA VANGUARDIA

ARTÍCULOS Y COMENTARIOS

LA VIDA POLITICA

Gastos inmoderados

Nada más útil que la estadística si se lleva con escrupulosidad, como ahora parece que sucede en España; las cifras comparativas enseñan mucho y con ellas se averigua nuestro progreso y nuestra decadencia en multitud de servicios que constituyen lo que pudiéramos llamar la acción del Estado en los tiempos modernos. Se acaba de publicar por la dirección correspondiente el *Anuario Estadístico de España*, y en sus columnas, áridas al parecer por tratarse de inacabables relaciones de cifras, se puede aprender mucho respecto de nuestra administración pública, respecto de nuestro estado sanitario, respecto de nuestra actividad en todos los órdenes de la vida, respecto de nuestra riqueza y de nuestra existencia política y social.

Las cifras significan un progreso o un abuso; con las cifras podemos apreciar cómo hemos sido gobernados y qué porvenir nos espera si Dios no se compadece de nosotros y pone término a tanta locura y tanto desbarajuste.

¿Cuál ha sido el crecimiento de nuestros gastos públicos en estos últimos años? La estadística nos lo va a decir detalladamente. No queremos arrancar la comparación más que desde el año de la guerra, desde 1914, y prescindiendo de picos, contando sólo por millones, resulta lo siguiente:

El presupuesto de la Presidencia del Consejo importaba en 1914 dos millones; en el año actual once.

El del ministerio de Estado cinco en el año de la guerra; en el presente catorce.

El de Gracia y Justicia antes sesenta; ahora noventa y dos.

El de la Guerra, en 1914, ciento setenta y dos; al presente quinientos treinta y cuatro.

Marina, antes, sesenta y tres; en la actualidad ciento cuarenta y dos.

Gobernación ochenta y ocho millones antes de la guerra; doscientos cuarenta y tres en el presupuesto de 1922 a 1923.

Instrucción pública y Bellas Artes sesenta y seis millones el año 1914; ciento cincuenta y siete en el año que corre.

Fomento gastó en el año que nos sirve de partida para la comparación ciento cincuenta y seis millones; ahora tiene presupuestados quinientos treinta y cinco.

Por último, el ministerio de Hacienda importó diez y ocho millones, y en el actual presupuesto figura con cincuenta.

Resumen: que añadiendo a estas cifras que figuran en el concepto de gastos de los *departamentos ministeriales* las que se inscriben en el concepto de *Obligaciones generales*, tenemos en 1914 un presupuesto de mil cuatrocientos treinta y siete millones, prescindiendo siempre de cifras menores de un millón, y en ocho años, en 1922, hemos llegado a tres mil seiscientos treinta y tres millones, o sea dos mil ciento noventa y seis más. En el concepto de Obligaciones generales están comprendidos los cuerpos colegisladores, que en 1914 gastaron dos millones y en el año económico presente nada menos que ocho.

Díganos quien tenga mayor interés en defender a nuestra administración en qué se conoce ese enorme aumento de gastos; ningún servicio ha mejorado, ninguno nuevo se ha establecido. Al pasar el ministerio de Instrucción pública de 66 millones a 157 parece que debiera conocerse en la cultura pública esa millonada destinada a los más elevados fines que puede perseguir el Estado, y, sin embargo, ni han mejorado las escuelas, ni se han creado centros modernos de enseñanza, ni se ha mejorado la condición económica del maestro, ni se ha hecho nada, en fin, por donde pueda afirmarse que el gasto excesivo ha tenido su compensación en el producto espiritual obtenido. No hay nada que pueda justificar ese enorme dispendio. ¿Qué diremos del ministerio de la Gobernación, que casi ha triplicado su presupuesto en ese corto período de años, sin que se hayan triplicado los servicios ni haya mejorado ninguno de los que están a su cargo? ¿Qué diremos de los cuerpos colegisladores, de los encargados de poner coto a los despilfarros ministeriales, que en el período a que nos referimos han cuadruplicado los millones necesarios para su existencia? ¿Quién tiene autoridad para poner término a este barullo económico, si los representantes del contribuyente, los que debían continuar las gloriosas tradiciones de aquellos procuradores en Cortes que negaban subsidios a los reyes cuando no estaba justificada su exacción, son los primeros en abusar de sus facultades para despilfarrar el dinero de sus representados?

Pero todavía podíamos contentarnos con que las cifras citadas, aunque ya bastante escandalosas, fueran exactas; pero, desgraciadamente, como tantas veces hemos dicho, los suplementos de crédito vienen en todos los ejercicios a aumentar considerablemente los gastos. Quien sepa leer el periódico oficial, la *Gaceta de Madrid*, y conozca todos los ardides de nuestra administración para disfrazar las decisiones que puedan ser generalmente censuradas, observarán que es dificilísimo que pase un solo día sin que se aumenten los gastos del Estado con diversos y poco plausibles pretextos, y en las formas más variadas, y singulares para que el país no se entere del inútil dispendio.

¡Qué útil es la estadística!

El Estado continúa auxiliando a las empresas ferroviarias, y en el libro oficial a que aludimos consta que una de las empresas más importantes obtiene de producto líquido 19.170 pesetas por kilómetro, porque los ingresos por kilómetro son 76.628 y los gastos 57.458. Quizá esta cifra no sea suficiente para cubrir otras obligaciones de las aludidas empresas, pero bueno es que estos datos se conozcan para que todo el mundo juzgue el problema ferroviario, que está sobre el tapete desde que estalló la guerra, con verdadero conocimiento de causa.

Claro es que a esta subida de gastos ha tenido que acompañar un aumento en los ingresos, pero eso se ha logrado estrujando al contribuyente con impuestos nuevos, con una persecución intensa para acrecer los antiguos, con procedimientos fiscales que merman la producción, con excesos que obligan a la víctima a buscar el medio de burlar la ley menguando la recaudación cuyo aumento se persigue.

Lo triste al examinar las cifras que hemos estampado es que acusan una progresión creciente que no se limita en las sumas que figuran en el actual presupuesto; el aumento continúa y continuará porque todos los días se tienen noticias de los proyectos que los consejeros de la Corona piensan llevar al Parlamento en cuanto éste comience sus funciones; no hay ninguno, bien sean de carácter social o político, que no contenga la necesidad de nuevos dispendios; esta velocidad adquirida no sabemos dónde nos llevará porque no tenemos esperanza de que haya Congreso, ni gobierno, ni ministro de Hacienda que se resuelva a cortar tan desenfrenada carrera.

Ni siquiera nos contiene el ejemplo de esos pueblos en los que las necesidades de la guerra y el desorden de sus gobernantes han motivado gastos que se traducen en espantoso déficit que cada día reduce su moneda a menos valía. Hay quienes en España no ven ese abismo y a él nos llevan gastando disparatadamente lo que no podemos compensar con los ingresos correspondientes. No cesaremos de señalar el mal para ver si se consigue formar una opinión que se imponga enérgicamente a los gobernantes y les obligue a moderar esa tendencia al gasto innecesario y generalmente favorecedor de intereses exclusivamente personales. De continuar la proporción que hemos señalado en estos últimos años, pronto llegaremos a aquella situación del reinado de Doña Isabel II, en que el ejército iba con pantalón blanco en enero y en que se daba a los empleados el diccionario de Madoz para saldar algunas mesadas de deuda.

Estas atrocidades económicas se repiten con mucha facilidad cuando no hay medida en los gastos. Util es la estadística si se quieren aprovechar sus lecciones.

EMILIO SÁNCHEZ PASTOR

EVOCACIONES

La tristeza del chocolate

Acabo de pasar una temporada en una antigua población de Castilla la Vieja. Enclavada en un vasto y como petrificado mar de tierra, su única nota alegre es el Tormes deslizándose entre la aspereza de unas rocas imponentes.

A su alrededor tierra y más tierra. Un interminable desierto primorosamente cultivado. Pero desierto al fin.

Oh, la tristeza infinita de esas austeras ciudades muertas!... En sus calles, estrechas y empinadas, se arrastra el eco de otras edades con un no se qué de bruma desgajándose lentamente al paso de un automóvil o de otro signo de inoportuna civilización.

Sus muros renegridos, las obscuras fachadas de los caserones vetustos, la mole del alto campanario imponente... todo contribuye a entenebrecer el aire impregnado de seculares tristezas.

Para un hombre nacido en la luminosa costa del Mediterráneo, esas viejas ciudades tienen una lobreguez de tumba.

A la hora del crepúsculo da ganas de llorar sin saber por qué.

Pero lo más triste, lo que realmente encierra en una blanca jícara toda la tristeza de la vieja ciudad, es el chocolate que al atardecer se creen obligados a tomar, obedientes a la ley inexorable de un oculto rito ancestral, los habitantes de la ciudad muerta.

Cuando quiera evocar la sensación inolvidable de aquellas tardes tristísimas—sones lentos de campanas lúgubres, estridentes chillidos de vencejos rasgando el silencio espeso y pesado como losa de sepultura...—haré que me sirvan, en una jícara banca, el triste chocolate de ritual y un platillo de doradas torrijas calientes.

Tengo la seguridad absoluta de que en el momento de meterme en la boca una torrija mojada en espeso chocolate paladearé la tristeza de la ciudad muerta y el sentido corporal del gusto será el encargado de sumir mi espíritu en la lobreguez de atardeceres inolvidables.

Si hay razones que la razón no acierta a explicarse, ese de la tristeza del chocolate puede constituir un ejemplo fundamental.

Se me dirá que el chocolate, en nuestra tierra catalana, evoca los ruidosos bautizos que suele celebrar la alegre clase menestral. Lo sé. Pero hay que tener en cuenta que aquel chocolate excepcional no puede compararse con el chocolate cotidiano y obligatorio, con el triste chocolate que, al morir la tarde, hace su aparición sobre el rojo tapete que cubre la mesa familiar, ese tapete de paño que oculta, bajo sus largas faldas, el pobre brasero incapaz de contrarrestar la frialdad—algo peor que el frío—que se cuela por los resquicios de los viejos ventanales que miran a la calle desierta empedrada con guijarros recubiertos de musgo.

Cada vez que el chocolate me brindaba en su blanca jícara—labrada a mi ver con losas de tumba—paladear la tristeza de la ciudad muerta, condensada en su oscuro espesor, yo procuraba inventar una excusa para alejarme hasta la posada vecina en la cual una buena moza me servía unas lonchas de jamón serrano, una hogaza de pan moreno y un vinillo color de cereza. Entonces, para completar el encanto de la alegre merienda mediterránea—tan opuesta al triste chocolate austero y conventual,—solía pedir un tomate y lo aliñaba, a la catalana rociándolo con dorado aceite oloroso.

¿Qué hubiera sid de mí—pobre de mí,—sin esas modestas expansiones gastronómicas?... Indudablemente el chocolate hubiera operado en todo mi ser como un narcótico y al mes de tomarlo me hubiese convertido en un resignado habitante de la ciudad muerta, dispuesto a jugar mi partidita en la rebotica del boticario y a pasear con el cura, el notario y el alcalde.

Yo que sostengo que la «escudella» catalana y el cocido madrileño son causas fundamentales de nuestro atraso, ¿cómo podría transigir con el chocolate cotidiano y crepuscular de las ciudades muertas de tierra adentro?

Por poco que el lector se detenga a meditar convendrá conmigo que el chocolate es una cosa triste. ¿Quién no ha tenido una tía anciana que, al atardecer, le haya retenido, junto a la lámpara familiar, para tomar el chocolate entre suspiros y lamentaciones, mientras afuera, en la calle, le esperaban unos amigos alegres y unas bellas chiquillas retozonas?... Y el día del entierro y el de los funerales, ¿no tomásteis chocolate?...

Sólo el chocolate excepcional de los bautizos, entre bandejas de dulces y confites y copas rebosantes de horchata y jarabe, es tolerable. Entre otras razones porque siempre hay, entre la alegre comitiva, un guasón dispuesto a untarse con chocolate la nariz para dar la sensación de un payaso regocijante.

Pero el chocolate tomado seriamente, ceremoniosamente, a la misma hora cada día, como en esa ciudad castellana a que aludo, es de una tristeza abrumadora. Es la tristeza misma servida en una blanca jícara funeraria.

SANTIAGO VINARDELL

Canalización del desierto del Sahara

Si el desierto ha sido ahora conquistado por los automóviles, medio siglo hace se pensó en conquistarle de un modo radical, con las olas del mar. En 1875, se habló de un grandioso proyecto, aprobado por el vencedor de Suez. Fernando de Lesseps. Se trataba de unir la región de los Chotts al golfo de Gabés en Argel por medio de un canal de diez y ocho kilómetros, transportando ocho millones de metros cúbicos de arena que costarían, comprendida la expropiación de algún oasis, veinte millones de francos. Con tal canal a base de estudios geodésicos, se creía posible llevar el mar al interior como en época prehistórica en que estuvo unido el Mediterráneo al Atlántico. Toda la vasta llanura que se extiende a los pies de la cadena del Aurés, seiscientas mil hectáreas improductivas para la sequía y la falta de comunicaciones, sería entonces accesible a la navegación, en tanto que la evaporación de la gran masa de agua, formaría nubes que atraídas por los montes de la Cabilia y de las cadenas del Aurés y del Atlante, caerían en lluvia benéfica, restituyendo al sur argelino la fertilidad del tiempo de Roma, y poniendo un obstáculo a la invasión de las arenas del desierto. Pero no obstante el apoyo de Lesseps, la Asamblea nacional francesa votó para los estudios una suma insuficiente; después de algún tiempo, la atención pública fué atraída por otras empresas y ésta quedó indefinidamente relegada al olvido.

DEL CINE DE LA VIDA

Películas cortas

Ofrecimos el otro día explicar al lector los ingeniosos procedimientos de que el señor Werren y los suyos se valían para apoderarse de los bienes ajenos, y al cumplir lo prometido, empezaremos por recordar que los componentes de la banda internacional no eran timadores vulgares, sino hombres ilustrados y cultos, que poseían, además de las ganzúas, varios idiomas, cuyo conocimiento les servía de extraordinaria manera para el logro de sus aviesos fines.

Los señores Warren y compañía tenían un representante en Nueva York, quien era el encargado de señalar la salida para Europa de aquellos viajeros que consideraba dignos de que fueran timados.

A su llegada a París, la banda se enteraba del hotel donde iban a parar, y en seguida uno de ellos se instalaba cerca de la futura víctima. Hecho ello, llegaba el momento de dar el primer paso que permitiera ponerse en relación, para lo cual, con discreción suma, buscaban una ocasión oportuna, que aprovechaban tan sólo para cambiar breves palabras.

Al día siguiente y previa la información que el caso requería, daba la casualidad de que la víctima y el operador se encontraban en un teatro, en un music-hall, en un museo o en las carreras de caballos. Entonces ya la conversación era más larga, a base de esas preguntas obligadas entre nuevos amigos:

—¿Va usted a estar tiempo en París? ¿Regresa usted desde aquí a América?—etc.

Al tercer día, nuevo encuentro, que el de la banda aprovechaba para invitar a almorzar a su amigo, so pretexto de darle a conocer las exquisiteces de un restaurant de primer orden, en el que les servían una magnífica cena, que pagaba el discípulo de Warren, o Warren en persona.

Al otro día ocurría un hecho inesperado: el ladrón se veía obligado a salir de París por unas horas, y rogaba a su amigo que durante su ausencia le guardara su cartera de valores y sus joyas, a cuyo efecto, le entregaba un fajo de billetes de banco auténticos y una cajita con varias joyas de gran valor. El yanki quedaba encantado de aquella prueba de confianza que le daba un hombre cuya posición era sin duda magnífica, a juzgar por los detalles.

En una ocasión resultó que al regresar el caballero de industria y presentarse en el cuarto de su amigo para recoger el dinero, el yanki se hallaba enfermo, y como tenía que cobrar al día siguiente una importante cantidad, rogó a aquél se presentara en el Banco que debía satisfacerla provisto de la autorización que le extendió. Inútil decir que realizado el *golpe*, el ladrón desapareció con la cantidad cobrada y el pobre enfermo se agravó en su dolencia al darse cuenta de que le habían timado miserablemente.

En otras ocasiones los *escogidos* correspondían a las pruebas de confianza recibidas, entregando valores para su custodia, valores que no volvían a ver en su vida.

Otras, después de estrechada la amistad, decidían acompañar al futuro robado en un viaje por Europa. Tomaban juntos la cama de' tren, y por la noche, el elegante ladrón se aprovechaba del sueño de su amigo, para limpiarle los bolsillos y bajarse en la primera estación en que el tren parase, después de realizado su plan.

Hay que convenir en que todo ello no carece de arte y en que en unos tiempos propensos al robo con violencia en las cosas y daño en las personas, lo menos malo que le puede pasar a uno es que le desvalijen sin hacerle ningún arañazo, ni romperle la cerradura de un armario o de un baúl.

Esa elegancia y buen gusto en los procedimientos, también podemos enorgullecernos los españoles de que hayan sido propios de nuestros más famosos ladrones, y si no que lo diga lo hecho por el grandísimo ladrón Candelas con la duquesa de X...

Era en los momentos en que más ruído metían sus fechorías. En la tertulia de la duquesa se comentaban cierta noche las audacias de Candelas, y la duquesa afirmó que si las cometía debíase tan sólo a la estupidez de las gentes, que se dejaban robar.

Pocos días después, la duquesa apercibióse de que le habían robado las joyas antiguas, que guardaba en una vitrina de uno de sus salones, y su dolor no tuvo límites al apercibirse de que entre ellas figuraba un broche de diamantes, joya de familia, qué tenía para ella un valor inestimable...

Dos días después, sobre un velador del salón robado apareció, misteriosamente, una canastilla de flores, con un gran lazo de seda en el que estaba prendido el broche de diamantes. En una tarjeta leíase lo siguiente:

«Sirva de lección a la señora duquesa para que sepa siempre que Candelas trabaja valiéndose de su talento y no aprovechándose, como ella afirma, de la estupidez de las gentes. No basta para no dejarse robar con tener criados de confianza y buenos cerrojos. Precisa, también, poner rejas en las chimeneas, cosa que desde el tejado de su palacio aconseja a la señora duquesa que no deje de hacer s. s. *L. Candelas*».

Convengamos, pues, en que los españoles, aun cuando no podamos ufanarnos de otras cosas, en cambio hemos tenido la suerte de poseer bastantes ladrones de lo más decente que pudiera desearse.

MAXIM

ADVERTIMOS A CUANTOS ESPONTANEAMENTE NOS ENVIAN ARTICULOS, QUE NO DEVOLVEMOS LOS ORIGINALES NI SOSTENEMOS CORRESPONDENCIA ACERCA DE LOS MISMOS.

Comentario gastronómico de Santiago Vinardell, en: *La Vanguardia*, 13.05.1923, p. 14.

VIERNES 24 DE JUNIO DE 1966 LA VANGUARDIA ESPAÑOLA Página 15

COLABORACION DE LA VANGUARDIA

GASTRONOMIA Y ERUDICION

NOTICIA DEL DOCTOR THEBUSSEM

UN buen día, en la prensa gaditana de finales de siglo, comenzaron a salir artículos sobre los más diversos temas firmados con un extraño nombre: «Doctor Thebussem». Luego, el autor de estos artículos, salió agilmente a otros periódicos de la época, tales "La Ilustración Española y Americana", "El Campo", "La Epoca", "La Cocina Española", etc., derramándonos con preferencia en opiniones cervantescas, gastronómicas, filatélicas, turrofilas e históricas, y siempre con una aplomada autoridad y raro humor. Los lectores se preguntaban quién era este "Doctor Thebussem" y muchos creían que se trataba de un sabio alemán que, enamorado de la obra de Cervantes y de las costumbres españolas, enviaba de vez en cuando desde su suntuoso castillo de Wurtzbourg algunos artículos a los diarios de aquí. Sin embargo, era difícil que un alemán, por muy sabio que fuera, jograra escribir con el donaire y la gracia del misterioso Doctor. Sus escritos sobre temas posibles patrios revolucionaron al correo, y es fama que introdujo la tarjeta postal, por lo que en 1880 el señor Romero Robledo, entonces ministro de la Gobernación, trató de otorgarle una gran cruz, que él, con suma modestia, rechazó, y en vista de las repetidas instancias que se hicieron para que aceptara algo, se decidió por fin a solicitar el nombramiento de "Cartero Honorario Mayor del Reino, con uso de uniforme y sin sueldo".

Las autoridades accedieron regocijadas a tal petición, y entre los regalos y felicitaciones que el Doctor recibiera con motivo de su carteria, merecen destacarse los siguientes: 1.º) Un vistoso uniforme que le regalaron los funcionarios de Correos de Madrid; 2.º) Un par de alpargatas para las marchas, regalo de su amigo don José de Castro y Serrano, más conocido por "Un Cocinero de Su Majestad"; 3.º) Una bolsa de cuero, una libreta de 33 páginas en octavo sujeta con cinta de goma y un lapicero, todo ello ofrecido por el jefe de material de la Dirección General de Correos, y 4.º) Las señoritas gaditanas, doña Carmen de Zulueta y doña Carmen de Herrera-Dávila, le regalaron un hermoso pañuelo de seda con la siguiente inscripción: «Las dos Cármenes completan el uniforme al primer cartero honorario de España». Culminando estos regalos, el doctor Juan de Tassis obsequió al Doctor Thebussem con un banquete, cuya carta de invitación fue redactada en los siguientes términos: "Madrid, 28 de abril de 1888.—Mi respetable señor Doctor Thebussem: Aun cuando no tengo la honra de conocerle a Vd. personalmente, conozco todo o casi todo lo que ha escrito sobre correos y timbres. Con lo dicho entro en materia, para manifestarle que deseo ver honrada mi casa con la presencia real y efectiva de usted. Quiero que, vestido con su uniforme de cartero, y acompañado de las cinco personas que le plazca elegir, de otras cinco que yo buscaré y de nosotros dos, formaremos el total de doce cabteros que holgadamente caben en mi comedor." El menú se confeccionó a base de platos de gran fantasía, por ejemplo: «Sopa de cartas sencillas», «Fritada de sellos usados», «Solomón de vaca en bailja cerradas, «Salmón ambulante en pliego certificado", "Techaja de gallina con matasellos», etcétera.

La figura del Doctor Thebussem sigue pareciéndonos misteriosa. Don Andrés Ruiz Cobos publicó en 1896 un folleto crítico-biográfico del Doctor, con muy exigadas noticias, y por él sabemos que su verdadero nombre era el de Mariano Pardo de Figueroa, que nació el 18 de noviembre de 1828 en Medina Sidonia y cursó la carrera de Derecho en Sevilla, Granada y Madrid, doctorándose en esta última Universidad en 1864. Andrés Ruiz nos dice que en su juventud viajó mucho, siendo los países más frecuentados: «Berbería, Escocia y Australia, no faltando quien afirme que poco amigo el Doctor de viajar solo, verificaba estas excursiones en unión de una dama italiana a quien gustaban mucho los tres países arriba citados». Poco aficionado a saber vidas ajenas, no tratará de averiguar lo que haya de verdad o de mentira en este último aserto, tanto más cuanto que al fin y al cabo, siendo Thebussem soltero no tiene que dar cuentas a nadie respecto a esta materia.

Después de estas agradables excursiones turísticas «cum femina», el Doctor Thebussem se retiró en su hacienda de Medina Sidonia, llamada con el poético nombre de "Huerta de Cigarra", en la que cultivaba unas ruhas deliciosas y unos espárragos de excepcional calidad. Se le atribuía un carácter especialmente apto para el humor retozón, entrecortado y un tanto atrabiliario, y ello parece confirmarlo su nombramiento de cabo de la Guardia Municipal de Medina Sidonia. El mismo la explica de este modo: "Yo presidindo de todo por no ser nada, por no desempeñar cargos... ni el de segundo vicepresidente de un casino siquiera. Me vi metido en el jurado, y para escaparme por el cano VII del artículo 11, me hice guardia municipal. Logrado mi objeto, di un quiebro al jurado y otro al destino, y me rei de los que se habían reído de mí."

Por las tardes se ponía a escribir. En sus obras cervantinas arremetió contra los agarbanzados eruditos que disertaban, por ejemplo, sobre el agua de un pozo de Esquivias, con la cual es tradición que lavaban las camisas de Miguel de Cervantes, o sobre las pruebas irrefutables de que Sancho Panza fue republicano federal y partidario de los derechos llegislables. A su estro poético, muy parco la verdad, se le debe la celebrada sátira:

"Al pelo de Cervantes
Nos agarramos
Y a diestro y siniestro
Disparatamos.
Gloria al Quijote
Egida de los sabios
De capirote."

Cocinero y horticultor excelente, sus escritos gastronómicos le dieron un buen sedimentado prestigio que ha llegado hasta nuestros días. Por su obra "Los Alfajores de Medina Sidonia" fue nombrado miembro de la Sociedad de Gastrónomos y Cocineros de Londres, título que insertaba en todos sus escritos. Fue asimismo caballero del Hábito de Santiago así como presidente honorario de la Sociedad del Arte Culinario Español, y en una de las exposiciones celebradas por la Real Sociedad de Horticultura belga, obtuvo medalla de oro, una colifior sembrada y cuidada por las propias manos del Doctor en su "Huerta de Cigarra". Estuvo muy satisfecho de este triunfo.

Tengo la fortuna de poseer casi todas las obras, hoy inhallables, del Doctor Thebussem, con excepción de las filatélicas. En ellas siempre es gracioasamente culto, haciendo gala de un estilo suelto, desembarazado y agudo. Escribió millares de cartas, cosa insólita en España. Su libro "La mesa moderna» fue muy celebrado, así como su "Bistra de ajos", que tiene muy poco que ver con la bulbosa liliácia. Fueron colaboradores suyos en este libro ácido y descocado, entre otros, el «Bachiller Lugareño», el «Bachiller Singlilas el «Morisco Alfajamín», «Fray Treseños, «El Menor Pinche de todos", etc. Estos caballeros debieron divertirse bien y a sus anchas con sus distingos y desprupósitos eruditos. Me los imagino merendando en el campo, con la cabeza llena de citas clásicas y alegre el corazón.

Ignoro la fecha del fallecimiento del Doctor Thebussem. Ignoro igualmente si testó y dejó herederos. Pero en este momento me place evocarlo junto a un bosque de mirtos, oyendo con sus compañeros, el rumor del agua en las acequias. Como era un hombre bondadoso, ahora descansa en paz y sonríe.

Juan PERUCHO

LA PENUMBRA ILUMINADA

EL ESCRITOR EN LO ALTO

NO conozco personalmente al escritor. Sin embargo, el escritor y yo, que nos llamamos de tú hace mucho tiempo, somos íntimos amigos. Nos conocemos mutuamente de retrato, de libros y de artículos, de cartas sobre todo. Nada, como la carta, para que el hombre se deje ver. Recibir carta de este escritor, es para mí una fiesta. Y ahora he recibido carta del escritor.

Yo no sé hasta qué punto es lícito que yo utilice para un artículo mío la carta de otro articulista, porque pienso que él, exprimiendo el zumo de esta carta, sacaría de ella varios primorosos artículos. Todos los artículos que yo he leído de este escritor son así: primorosos. ¿Que el adjetivo no dice nada o dice poco? Pues sí. Pero yo no tengo otro a mano.

El escritor ha publicado muchos libros, de los cuales yo no he leído sino unos pocos, y ha publicado y sigue publicando artículos y más artículos. ¿Son artículos los originales de este raro escritor? No sé, no sé. En todo caso, estos artículos, que quizás él llama crónicas, son unos artículos distintos de los que a diario se publican en los periódicos. ¿Son acaso poemas en prosa? ¡Caliente, caliente! Poemas en prosa, difícilmente estremecidos de humor y de amor. Poemas de esa poesía de la vida que sentimos todos, pero que no todos acertamos a encerrar en las pequeñas cápsulas de las palabras.

¿Temas intrascendentes? ¿Temas de escritor no comprometido? ¿Temas tan sólo para divertir a los lectores? No sé, no sé. No sé tampoco. Estas prosas de mi amigo tienen la virtud de cautivarnos desde el título a la última palabra. Tendremos que regresar al concepto de la inspiración, lo cual no es ninguna tontería, y al valor de la gracia: la gracia, no de los graciosos, sino de los hombres cordiales, humildes, simpáticos y esclarecedores. Después de leer uno de estos artículos, crónicas, poemas o lo que sean, nos sentimos más claros, mejores, con más ganas de vivir, de soñar y de trabajar con esperanza.

Es aquí un escritor que, diga lo que diga, siempre es nuevo, porque él tiene el secreto de renovarse, no ya cada día, sino cada hora, cada minuto. Diríase que estamos en presencia de una pequeñumbra iluminada. ¿Contrasentido? Gramaticalmente, sí. No, en esa otra realidad alta que es la poesía: la riente poesía, acaso matizada por unos toques de finísima nostalgia. Escribir que no hace ruido: la elegante penumbra. Pero escribir que siempre ilumina, por la sencilla razón de que él tiene la mente y el corazón iluminados.

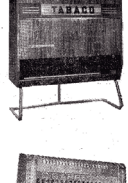
¿Experimentará mi amigo algún día la tentación de enmudecer? ¿Caerá en esta tentación? Aunque él me haya hecho esta confesión, yo no lo creo, no quiero ni puedo creerlo. Su literatura, una literatura auténticamente vital, es como una segunda naturaleza del escritor, que en estos momentos se está construyendo una casa en alto, junto al mar. «Todo, panorama inmenso alrededor, y el mar hasta la curva matemática del horizonte. Me dijo una vez un poleazo que los que hemos nacido y vivido a la orilla del mar, necesitamos ver el mar. Yo lo necesito, y cuidado que me gusta el cielo y el color de la mesera. Pero necesito el mar.»

Creo mi amigo que en España —y supone que en todo el mundo— se escribe demasiado. «Y de todo lo de hace cien años, veinte, diez... ¿qué queda? Algún libro quizá, uno de cada mil, alguna poesía...»

He mantenido en suspenses —ya sé— la palabra, que a mí se me hace un tanto cursi— el nombre del escritor. Lo digo ahora: Noel Clarasó. Con ese nombre y ese apellido ¿cómo no se va a escribir como los ángeles? ¿Se ha percatado el gran público del valor de este escritor que vive en poesía, en humor, en matiz? Ese: un escritor de matiz, que nos va descubriendo, con precisión matemática, como la curva de su horizonte marino, lo que nosotros hablamos entrevisto o presentido. Pero nada más. Es él quien nos aclara el misterio de muchas pequeñas bellezas inmensas.

Habría que crear el partido o el movimiento literario —humano, humano—, del encelismos. Existen, sí, los cánticos enoélicos, los cánticos pastorales en honor de la Natividad de Cristo, mitad en latín, mitad en romance. A lo mejor, allá para septiembre, si yo me decido a subir al alto que mi amigo me ofrece, le propondré a Noel Clarasó esta aventura. Ya sé que él se sonreirá y cambiará de tema para decirme desde el alto de su penumbra iluminada: «Mira, el mar, el mar...»

Francisco Javier MARTIN ABRIL



AUTOMATICA ESPAÑOLA, S. A.

PRIMERA FIRMA AUTORIZADA POR EL ESTADO PARA LA VENTA de cigarrillos en máquinas automáticas expendedoras y CONCESIONARIO EXCLUSIVO DE LA TELEFONBAU UND NORMALZEIT y WILHEIM-HARTING, alemanas. Reconocidas como las primeras potencias internacionales en la fabricación de automáticos expendedores de cualquier tipo de productos; con patentes exclusivas de sistemas de expedición a larga distancia, como también de instalaciones especiales de *Cafeterías* y *Restaurantes* automáticos.

COMUNICA

a sus distinguidos clientes y amigos de CATALUÑA

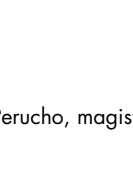
EL NOMBRAMIENTO OFICIAL

de su

NUEVO CONCESIONARIO

para las cuatro provincias catalanas

La prestigiosa firma



MIKY, S. A.

dirigida por DON ARTURO JUSTO GAMUNDI, se hará cargo, a partir del 1 de julio próximo, de la distribución y *ASISTENCIA TECNICA* de nuestras máquinas automáticas «vending». — Domicilio: Avda. José Antonio, núm. 600. — *Administración e Información:* Teléfono 222-57-42.—*Asistencia Técnica:* Teléfono 232-23-14

Juan Perucho, magistrado y gastrónomo, en: *La Vanguardia Española*, 24.06.1966, p. 15.

GUIA DEL BUEN "GOURMET"

EL VERANEO Y LA MESA

Los paladares difíciles dudan mucho antes de emprender un viaje. El "gourmet" no se limita a hojear guías, consultar itinerarios y calcular presupuestos, sino que hace particulares indagaciones.

¿Cómo es la cocina? ¿Qué tal andan de restoranes?... ¿Cuáles son los platos típicos? ¿Tienen bodegones? ¿Hay comedores campestres?...

Todo esto y mucho más se le ocurre al escrupuloso "gourmet" cuando se trata de veranear. Porque así como el enfermo se interesa por el clima y los servicios médicos, el epicúreo se preocupa por las comodidades de su sensualidad y en vez de preguntar si al término de su viaje hay buenos especialistas, indaga si encontrará excelentes cocineras.

Esta es, sin duda, una de las razones por las cuales los epicúreos eligen San Sebastián para su veraneo, atraídos por la fama que del País Vasco ha hecho una región consagrada a la buena mesa, con suculenta cocina y fértil imaginación gastronómica.

Sin necesidad de aludir a las espléndidas cocinas de los "palaces" regidas por "chefs" de máxima categoría en su arte, no hay pensión donostiarra, por mucha que sea su modestia, en la que la mesa deje de ser abundante y cuidada, como es norma en el país.

Según tradición de una comarca cuyas cocineras son famosas y solicitadas, y no nos dejará mentir la serie de libros de cocina, todos de autoras vascas, alguno de los cuales, como el de la célebre Nicolasa, anda por esos escaparates luciendo un prólogo de Marañón.

Nada tan curioso como ver en San Sebastián las calles de su parte vieja, embotelladas por "autos" de gran lujo, cuyos propietarios se regalan en restoranes típicos y bodegones pintorescos. Es el verdadero barrio de la gastronomía, donde el príncipe Pío de Saboya gustaba entrar con su porte flamante, sus barbas características y su hongo gris, para rociar de sidra unas angulas de Aguinaga. Es el barrio de las sabrosas comidas, tan modestas de precio como orgullosas por su delicia y renombre, donde el príncipe de Gales acudía a gozar unas suculentas "cococha".

Pero no todos han de ser príncipes. No hay embajador extranjero que no frecuente este barrio y sus cocinas. Casi a diario acudía a sus bodegones el que tantos años fué embajador del Uruguay señor Fernández y Medina. El recientemente fallecido embajador de Portugal señor Mello Barreto era otro inteligente frecuentador de aquel barrio de buenas mesas. El señor Estrada, embajador de Méjico, era otro "conaisseur" de la gastronomía donostiarra. Paoluci di Calvoli, embajador italiano, no recordaba cocina comparable a la de los restoranes de la parte vieja.

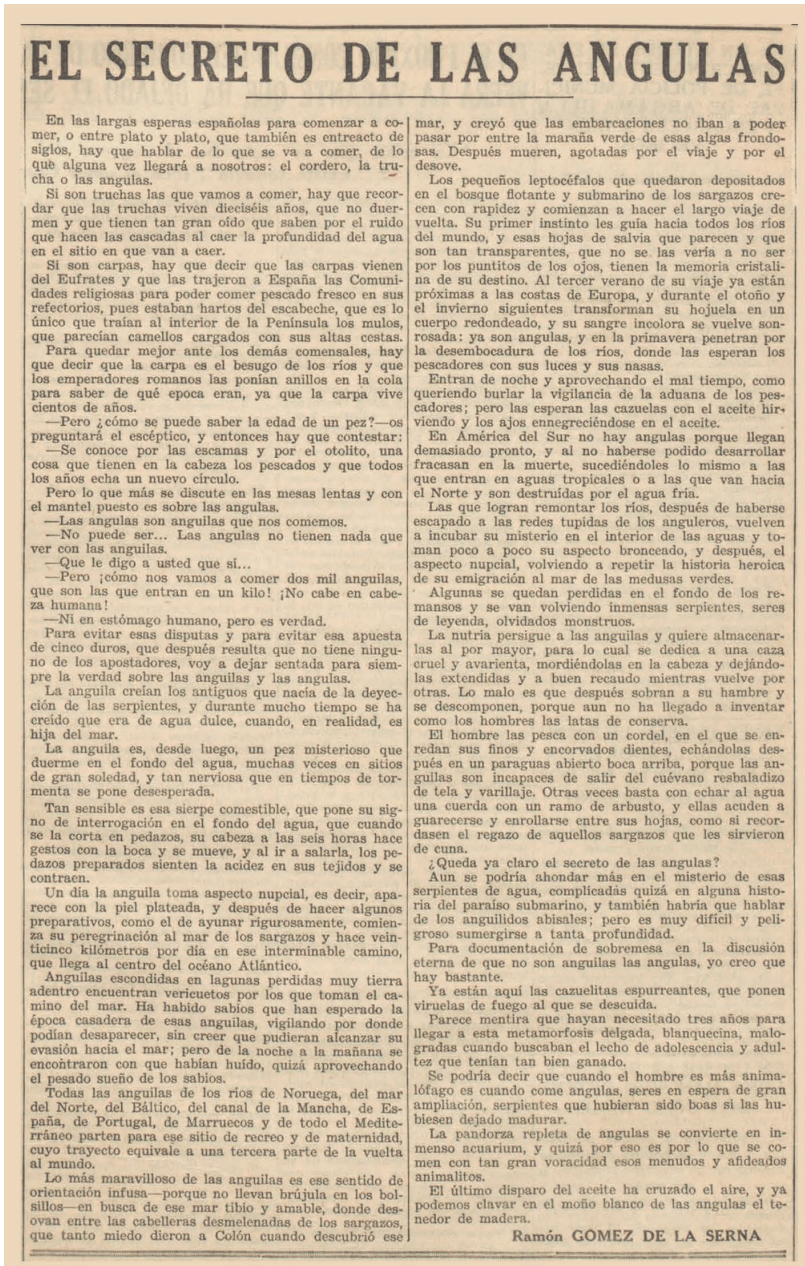
Es el barrio también al que acuden todos los periodistas extranjeros, que en él encuentran una cocina como jamás conocieron en sus periplos de reporteros universales. Es el barrio donde tienen su residencia una docena de sociedades dedicadas exclusivamente a la gastronomía, bien conocidas en toda España y aun en el extranjero, pues hasta los periódicos del trust Hearst han publicado sobre ellas varios artículos de sus enviados especiales.

Pero no olvidemos los restoranes situados en lugares de especial encanto por su panorama: el del Monte Igueldo, el de Ulía, el del Club Cantábrico, el del Náutico, son otros tantos comedores cuyas vistas sólo son comparables con las que acompañan los tés del Tennis de Ondarreta y las jugadas del Tiro, en la cumbre de Gudamendi.

Y no dejemos de citar los pintorescos restoranes marítimos de Pasajes de San Juan y Fuenterrabía; los campestres de Epeleko y Amasa; y todos los que jalonan la cornisa vasca, desde Orio hasta Deva.

El buen "gourmet" debe veranear en San Sebastián.

Artículo gastronómico sin firma, en: *Ahora,* 16.06.1935, p. 35.



EL SECRETO DE LAS ANGULAS

En las largas esperas españolas para comenzar a comer, o entre plato y plato, que también es entreacto de siglos, hay que hablar de lo que se va a comer, de lo que alguna vez llegará a nosotros: el cordero, la trucha o las angulas.

Si son truchas las que vamos a comer, hay que recordar que las truchas viven dieciséis años, que no duermen y que tienen tan gran oído que saben por el ruido que hacen las cascadas al caer la profundidad del agua en el sitio en que van a caer.

Si son carpas, hay que decir que las carpas vienen del Eufrates y que las trajeron a España las Comunidades religiosas para poder comer pescado fresco en sus refectorios, pues estaban hartos del escabeche, que es lo único que traían al interior de la Península los mulos, que parecían camellos cargados con sus altas cestas.

Para quedar mejor ante los demás comensales, hay que decir que la carpa es el besugo de los ríos y que los emperadores romanos las ponían anillos en la cola para saber de qué epoca eran, ya que la carpa vive cientos de años.

—Pero ¿cómo se puede saber la edad de un pez?—os preguntará el escéptico, y entonces hay que contestar:

—Se conoce por las escamas y por el otolito, una cosa que tienen en la cabeza los pescados y que todos los años echa un nuevo círculo.

Pero lo que más se discute en las mesas lentas y con el mantel puesto es sobre las angulas.

—Las angulas son anguilas que nos comemos.

—No puede ser... Las angulas no tienen nada que ver con las anguilas.

—Que le digo a usted que sí...

—Pero ¡cómo nos vamos a comer dos mil anguilas, que son las que entran en un kilo! ¡No cabe en cabeza humana!

—Ni en estómago humano, pero es verdad.

Para evitar esas disputas y para evitar esa apuesta de cinco duros, que después resulta que no tiene ninguno de los apostadores, voy a dejar sentada para siempre la verdad sobre las anguilas y las angulas.

La anguila creían los antiguos que nacía de la deyección de las serpientes, y durante mucho tiempo se ha creído que era de agua dulce, cuando, en realidad, es hija del mar.

La anguila es, desde luego, un pez misterioso que duerme en el fondo del agua, muchas veces en sitios de gran soledad, y tan nerviosa que en tiempos de tormenta se pone desesperada.

Tan sensible es esa sierpe comestible, que pone su signo de interrogación en el fondo del agua, que cuando se la corta en pedazos, su cabeza a las seis horas hace gestos con la boca y se mueve, y al ir a salarla, los pedazos preparados sienten la acidez en sus tejidos y se contraen.

Un día la anguila toma aspecto nupcial, es decir, aparece con la piel plateada, y después de hacer algunos preparativos, como el de ayunar rigurosamente, comienza su peregrinación al mar de los sargazos y hace veinticinco kilómetros por día en ese interminable camino, que llega al centro del océano Atlántico.

Anguilas escondidas en lagunas perdidas muy tierra adentro encuentran vericuetos por los que toman el camino del mar. Ha habido sabios que han esperado la época casadera de esas anguilas, vigilando por donde podían desaparecer, sin creer que pudieran alcanzar su evasión hacia el mar; pero de la noche a la mañana se encontraron con que habían huído, quizá aprovechando el pesado sueño de los sabios.

Todas las anguilas de los ríos de Noruega, del mar del Norte, del Báltico, del canal de la Mancha, de España, de Portugal, de Marruecos y de todo el Mediterráneo parten para ese sitio de recreo y de maternidad, cuyo trayecto equivale a una tercera parte de la vuelta al mundo.

Lo más maravilloso de las anguilas es ese sentido de orientación infusa—porque no llevan brújula en los bolsillos—en busca de ese mar tibio y amable, donde desovan entre las cabelleras desmelenadas de los sargazos, que tanto miedo dieron a Colón cuando descubrió ese mar, y creyó que las embarcaciones no iban a poder pasar por entre la maraña verde de esas algas frondosas. Después mueren, agotadas por el viaje y por el desove.

Los pequeños leptocéfalos que quedaron depositados en el bosque flotante y submarino de los sargazos crecen con rapidez y comienzan a hacer el largo viaje de vuelta. Su primer instinto les guía hacia todos los ríos del mundo, y esas hojas de salvia que parecen y que son tan transparentes, que no se las vería a no ser por los puntitos de los ojos, tienen la memoria cristalina de su destino. Al tercer verano de su viaje ya están próximas a las costas de Europa, y durante el otoño y el invierno siguientes transforman su hojuela en un cuerpo redondeado, y su sangre incolora se vuelve sonrosada: ya son angulas, y en la primavera penetran por la desembocadura de los ríos, donde las esperan los pescadores con sus luces y sus nasas.

Entran de noche y aprovechando el mal tiempo, como queriendo burlar la vigilancia de la aduana de los pescadores; pero las esperan las cazuelas con el aceite hirviendo y los ajos ennegreciéndose en el aceite.

En América del Sur no hay angulas porque llegan demasiado pronto, y al no haberse podido desarrollar fracasan en la muerte, sucediéndoles lo mismo a las que entran en aguas tropicales o a las que van hacia el Norte y son destruídas por el agua fría.

Las que logran remontar los ríos, después de haberse escapado a las redes tupidas de los anguleros, vuelven a incubar su misterio en el interior de las aguas y toman poco a poco su aspecto bronceado, y después, el aspecto nupcial, volviendo a repetir la historia heroica de su emigración al mar de las medusas verdes.

Algunas se quedan perdidas en el fondo de los remansos y se van volviendo inmensas serpientes, seres de leyenda, olvidados monstruos.

La nutria persigue a las anguilas y quiere almacenarlas al por mayor, para lo cual se dedica a una caza cruel y avarienta, mordiéndolas en la cabeza y dejándolas extendidas y a buen recaudo mientras vuelve por otras. Lo malo es que después sobran a su hambre y se descomponen, porque aun no ha llegado a inventar como los hombres las latas de conserva.

El hombre las pesca con un cordel, en el que se enredan sus finos y encorvados dientes, echándolas después en un paraguas abierto boca arriba, porque las anguilas son incapaces de salir del cuévano resbaladizo de tela y varillaje. Otras veces basta con echar al agua una cuerda con un ramo de arbusto, y ellas acuden a guarecerse y enrollarse entre sus hojas, como si recordasen el regazo de aquellos sargazos que les sirvieron de cuna.

¿Queda ya claro el secreto de las angulas?

Aun se podría ahondar más en el misterio de esas serpientes de agua, complicadas quizá en alguna historia del paraíso submarino, y también habría que hablar de los anguilidos abisales; pero es muy difícil y peligroso sumergirse a tanta profundidad.

Para documentación de sobremesa en la discusión eterna de que no son anguilas las angulas, yo creo que hay bastante.

Ya están aquí las cazuelitas espurreantes, que ponen viruelas de fuego al que se descuida.

Parece mentira que hayan necesitado tres años para llegar a esta metamorfosis delgada, blanquecina, malogradas cuando buscaban el lecho de adolescencia y adultez que tenían tan bien ganado.

Se podría decir que cuando el hombre es más animalófago es cuando come angulas, seres en espera de gran ampliación, serpientes que hubieran sido boas si las hubiesen dejado madurar.

La pandorza repleta de angulas se convierte en inmenso acuarium, y quizá por eso es por lo que se comen con tan gran voracidad esos menudos y afideados animalitos.

El último disparo del aceite ha cruzado el aire, y ya podemos clavar en el moño blanco de las angulas el tenedor de madera.

Ramón GOMEZ DE LA SERNA

Artículo gastronómico de Gómez de la Serna, en: *Ahora*, 23.05.1936, p. 5.

GASTRONOMIA ● SOCIEDAD/CULTURA

Alimentos de España

[GONZALO SOL]

Cuando un país entra en vía del deterioro, no hace aguas sólo por un costado, sino por varios a la vez. En una sociedad como la actual —exagerada e irreflexivamente comunista, incluso con un soez «marquismo» infantil—, todo resulta excesivamente politizado, y parece haberse olvidado, sobre todo por los administradores públicos, que la política es sólo un medio, y no un fin.

Generalmente se observan y comentan las averías relacionadas con la actividad política y con la económica o,... más real e insolidariamente, con el bolsillo de cada uno. Pero lo cierto es que España, y en cierta medida en toda la cultura occidental, hay otras averías,... otras vías de agua. Y una de ellas es la alimentaria.

Aunque no sea frecuente oirlo, resulta que a mediano plazo, nuestro pueblo quedará mucho más perjudicado en lo esencial, no tanto si ve aumentada o disminuída su jornada laboral, sino si se aleja excesivamente, como está ocurriendo, de la despensa y la alimentación que le son propias. Seguir renunciando a nuestra despensa y a nuestra cocina, es una de las formas de seguir perdiendo mucho de lo mejor que tiene la personalidad del país.

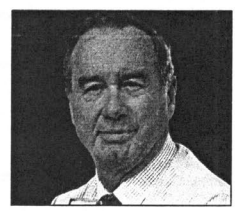
Aquel simpático primate —más tarde el hombre—, que un día emprendió el camino de la hominización, tuvo que procurarse a diario, desde sus primeros pasos, dos elementos imprescindibles de subsistencia: comida y abrigo; alimentación, y protección contra el clima y los demás seres animados. Su dependencia de las soluciones adoptadas fue tan importante que incluso existe una relación causa—efecto en cada uno de los pasos del largo proceso.

En lo que se refiere a la alimentación, tal esfuerzo siempre fue dirigido a procurarse comida más nutritiva que, tras el empleo de igual tiempo y esfuerzo para obtenerla, le permitiera llevar a cabo otras actividades..., entre las que un día se topó con la de pensar y reflexionar. Y a fin de paliar las carencias que la naturaleza presentaba, la búsqueda se dirigió hacia alimentos que pudieran almacenarse durante largo tiempo sin llegar a la putrefacción.

La invención de la cocina, como tecnología, lo que hoy nos parece destinado exclusivamente a la obtención de los máximos sabores, aportó la posibilidad de explotar la despensa del considerable número de alimentos que eran imposibles de digerir sin las transformaciones fisicoquímicas de la mediación del calor. Con tales premisas, puede decirse que las diferentes circunstancias geográficas y climáticas —y religiosas, más tarde— generaron diferentes formas de cocina, a modo de expresión cultural sincera y espontánea de los pueblos. Vale recordar, como ejemplo demostrativo, que la cultura mediterránea no sería lo que es, de no haber existido la vid, el trigo y el olivo; o los flujos comerciales que sus frutos provocaron.

La Península Ibérica, por ser ribereña del Mediterráneo y del océano Atlántico y receptora de sus respectivas influencias climáticas, desde los mismos albores de las culturas europeas, gozó de mayores posibilidades de despensa que el resto de los pueblos en gestación. Moluscos, pescados, miel, trigo, vino, aceite, ganados porcino y ovino, fueron en nuestra tierra objeto de continuos intercambios desde hace unos seis mil años, perfilándose así las estructuras profundas de la personalidad de nuestro pueblo.

En los momentos actuales, llegados a un modelo de sociedad industrial —hoy estamos viendo que sólo precariamente industrial, con la pretensión de que estamos en una etapa decididamente postindustrial o avanzada—, se da la paradoja de que el español apenas conoce ni estima, ni consume, muchos de los productos que la despensa de siglos le permitió almacenar. Por lo mismo, y con un papanatismo tan sorprendente en adultos con bachillerato, suelen despreciar los modos de cocinar que fueron moldeándose hasta ser los nuestros propios.



El español apenas conoce muchos de los productos que la despensa de siglos le permitió almacenar

Queda la duda de si tales menosprecios, que probablemente modifican igualmente la actitud de nuestros comerciantes exportadores e importadores, son la causa de la escasa presencia de nuestros productos alimentarios en el extranjero... así como estímulo decisivo para la creciente importación de productos foráneos...

Nuestros supermercados e hipermercados, que ya representan el mayor porcentaje de la oferta alimentaria, están abarrotándose de productos extranjeros, que el consumidor español adquiere ciegamente. Sobre todo, por razón de ser eso, extranjeros, aunque muchas veces sean peores y no siempre más baratos. Un ejemplo sólo, que me parece dramáticamente significativo: la importación de lentejas, se ha multiplicado casi por diez en los últimos quince años. La nuestras, y obviamente sus agricultores, están en franca regresión. Triste. Algo pasa en España; y no sólo en lo político y lo económico; hay otras vías de agua, éstas de la gastronómica, por ejemplo, que deberíamos reparar sin más demoras.

GONZALO SOL
Gastrónomo

Gonzalo Sol, el Arquestrato español, ha sido el pionero en la elaboración de guías gastronómicas de autor en España.

gastronomía
EL PERIÓDICO Domingo, 20 de enero de 1985 49

«Sommelier» o sumiller, un oficio necesario

Rafael Ansón

EN lo que se refiere a los vinos y, en general, en todo lo que concierne a la gastronomía, nuestro vocabulario suele ser en gran medida tributario del francés, cuando, muchas veces, ya teníamos acuñada una expresión bien nuestra. El *sommelier* es, en francés, la persona a quien corresponde la responsabilidad del vino en la mesa: desde su compra y su cuidado hasta su servicio en las copas. Entre nosotros, el sumiller tiene otra acepción más palaciega, que venía del latino *sagmarius* (o superior de varios ministerios suntuarios de palacio) como la homóloga palabra francesa antes de cobrar su actual significado.

Tanto en castellano como en catalán, pervive la palabra de escanciador cuando ya apenas nadie tiene ese cometido o, al menos, sólo ese cometido, pues viene haciéndose cada vez más raro que un camarero se ocupe en exclusiva, en los restaurantes, de estar pendiente de nuestras copas. De todas maneras, el *sommelier* o sumiller (pues muy bien podríamos rescatar la palabra, ahora que ya quedan menos costumbres palaciegas) es bastante más que *el que nos da de beber* o nos sirve el vino, que es lo que significa el germánico *skankjan*, de donde procede nuestro escanciar.

El *sommelier* o sumiller es el encargado de cuidar la bodega y seleccionar los vinos para la comida

EL ser *sommelier* o sumiller requiere tener unos conocimientos amplios sobre el vino y su cuidado y manipulación, una experiencia enológica seria y unos conocimientos culinarios muy completos, para poder ordenar la bodega y estar en condiciones de aconsejar a los comensales sobre los vinos más acordes con los platos elegidos y con sus particulares gustos. Para lo que deberá poseer, por añadidura, una buena dosis de psicología y una no menor rectitud de juicio y honestidad (y no querer colocarnos aquel vino que no sabe cómo quitarse de encima): virtudes raras y admirables que lo son, igualmente, en el resto de los profesionales.

Para colocarnos cualquier vino, tal vez sirviera la etimología que aparece en algún tratado francés, que quiere hacer venir *sommelier* del provenzal *saumelier*, acemilero, y del cometido de proveedores de intendencia que, en las guerras o en la paz, solían desempeñar los de este oficio, cuando el vino se tenía por algo más que una bebida y, casi, con el pan, alimento principal.

Hoy, el sumiller nos ayuda a elegir el vino, lo trae de la bodega, lo coloca a la temperatura adecuada y lo descorcha, decanta y trasiega, según sea necesario. Al sumiller o al *sommelier* le compete la elección de los vinos de la bodega, su compra en el cosechero o en el almacén, su transporte y conservación, y el cuidado de la bodega y de los vinos, vigilando la humedad, la temperatura, la iluminación y el nivel de ruidos. Y también se hace responsable de que el vino no tenga ningún veneno, aunque, hoy en día, no parece éste un peligro muy frecuente.

El sumiller conoce los vinos de su bodega, y deberá indagar las preferencias de los clientes para conjugar sus gustos con las exigencias y con la elección de los platos, pudiendo, incluso, llegar a recomponer todo un menú alrededor de algún raro y especial vino.

ALGUNOS restaurantes (los grandes restaurantes), están potenciando y revitalizando a ese sumiller o *sommelier* tan necesario, ese oficiante del rito del vino no como un mero complemento o acompañante de la comida, sino como una parte muy fundamental y, en ocasiones, central y protagonista. En los premios nacionales de gastronomía correspondientes al año 1984, el jurado tuvo esto en cuenta al distinguir al sumiller de Zalacaín, **Custodio López Zamarra**, lo que viene a poner de relieve que la gran cocina y el justo cuidado de la bodega y del servicio de los vinos son cosas que no se pueden disociar.

Hace unos días, ha visitado Barcelona, invitado por Bodegas Torres, el mejor *sommelier* del mundo, elegido en Bruselas en 1983. Se trata de **Jean-Luc Poutreau**, del restaurante *La Marée*, de París, que vino invitado por **Miguel Torres** para degustar y valorar los vinos de Vilafranca del Penedès.

Esperemos que tanto en Catalunya como en el resto de España se promoverán con urgencia estudios y escuelas, privadas o estatales, para que la restauración del país pueda contar con estos profesionales tan necesarios para comer bien.

Rafael Ansón. Secretario general de la Academia Española de Gastronomía y vicepresidente de la Academia Internacional de Gastronomía.

Artículo de Rafael Ansón, en: *El Periódico*. 20.01.1985, p. 49.

EL PAIS VASCO DESDE DENTRO

RÍTO Y GASTRONOMIA

Luis de Castresana
PREMIO NACIONAL DE LITERATURA

Evito en lo posible cualquier compromiso social y no me gusta asistir ni a reuniones ni a comidas más o menos solemnes. Pero el otro día no tuve más remedio que acudir a un almuerzo y mi compañera de mesa, una señora muy gentil, me dijo que la gastronomía vasca era de inmejorable calidad y, sin duda, una de las mejores del mundo, pero que en su opinión le faltaba un detalle importante: el sentido social del rito. («Rito», no «protocolo».) Y como se trata de una observación que me parece sugestiva, y aun corriendo el riesgo de repetir lo que ya he escrito alguna vez, se me ha ocurrido dedicar hoy mi artículo dominical (con permiso de mi amigo y compañero Busca Isusi, maestro en la asignatura) a este tema.

Unos gastrónomos ingleses han dado una y otra vez la voz de alarma: medio mundo, dicen, se alimenta a golpe de nevera y abrelata. Y yo pienso que hay algo paradójico, algo conmovedor, algo casi freudiano, en el hecho de que sean precisamente los ingleses quienes lancen este S.O.S. Porque, como muy bien dijo no sé quién, la gran tragedia de los «gourmets» británicos es que, siendo un pueblo de cazadores de elefantes, no saben guisar un conejo. El inglés aporta a la gastronomía mundial elementos aislados: el pudding, el tradicional «roastbeef» de los domingos, la salsa Perry... y pare usted de contar. Yo creo que lo que realmente aporta Inglaterra, a falta de cocina, es el rito, el sentido ceremonial del rito. Y ahí están los «toasts» o brindis, la sobremesa sólo para caballeros, la indicación *black tie* discretamente señalada en la invitación. Los londinenses que cenan fuera de casa dan casi siempre la impresión de que van a una función de gala de ópera o de ballet. Y es que los ingleses siempre han sabido empaquetar muy bien las cosas...

Mucho se ha dicho de la gastronomía: desde las palabras que cita San Pablo en su primera epístola a los corintios «*comamos y bebamos, que mañana vendrá la muerte*,» hasta la célebre y extremosa sentencia que Anselmo Brillat Savarin estampó en 1825 en su *Fisiología del gusto:* «*La suerte de las naciones dependen de su manera de alimentarse.* ¿Contigo pan y cebolla? Decía un cínico que la buena cocina ha salvado más matrimonios que el amor. Lo dudo, aunque, ¿quién sabe? Todavía circula entre nosotros, al lado de aquello de «oser un botón», aquello otro de «saber freír un huevo». Podemos colocarnos del lado del ascetismo o de la gula, podemos ser discípulos de Epicuro o criaturas de poco exigente paladar. No importa. Tengamos el apetito de Pantagruel o los remilgos de quien padece dolencia hepática, el dato indiscutible es que la gastronomía juega en el mundo un papel mucho más importante de lo que a veces queremos reconocer. ¿Diremos con Sócrates que es necesario comer para vivir y no vivir para comer? Bien, digámoslo. Pero recordemos que a partir a su Embajada en Viena, Talleyrand (que era un político que veía crecer la hierba) se preocupó más de reclutar expertos cocineros que expertos diplomáticos. Hace unos años se celebraron unas memorables jornadas gastronómicas vascas en Biárritz, San Sebastián y Zarauz, y recuerdo que me divirtió e interesó, de manera muy particular, el hecho de que se presentaran algunas ponencias aderezadas con la salsa del más suculento anecdotario. En una de las jornadas se planteó el interrogante en torno a las *influencias orientales en la preparación de los chipirones*, y en otra se discutió largamente sobre *el poder antibiótico* del vino de Rioja. Yo no entiendo de estas cosas, pero me parece que son dos temas que abren todo un repertorio de horizontes no solamente culinarios, sino también históricos, médicos, geográficos y culturales, dignos de ser desarrollados con mayor amplitud por las plumas amorosamente gastronómicas de un Rabelais, del mismísimo Brillat-Savarin o de nuestros «chefs» literarios actuales, Néstor Luján y Busca Isusi.

Aunque soy de poco comer y me conformo con cualquier cosa, la verdad es que comprendo muy bien la alarma de los gastrónomos de las islas de su graciosa majestad. Porque, en general, la Eva británica no sabría qué hacer en la cocina si le faltaran el abrelatas o la nevera. Lata va, paquete congelado que hay que descongelar, manténgase-todo-en-el-horno-durante-siete-minutos, y la comida está lista. (Siguen siendo válidas las palabras de Chateaubriand: *Inglaterra, el país de las mil religiones y una sola salsa.*) La verdadera «firma» de la cocinera-ama de casa está en Gran Bretaña en el rito, a medio camino entre el humor y la pomposidad, en la gentileza y en el tacto con que orienta el diálogo en la mesa. Esto, y no la comida propiamente dicha, es lo que determina el éxito o el fracaso de un banquete casero. Si quiere complacer a un ama de casa británica de la pequeña burguesía o de la clase media, no la elogie usted nunca, nunca, como cocinera..., no vaya a suceder que lo que usted considera un cumplido resulta, en el fondo, una grosería. Pero elógiela, siempre, como anfitriona. Bien mirado, es este un detalle de importante y psicológica significación.

Los libros de historia nos hablan de la influencia política de algunas opulentas señoras y de algunos maquiavélicos validos de los reyes, pero tengo la sospecha de que se podrían llenar también varios volúmenes sobre las influencias de algunos cocineros. La verdad es que los vascos no podemos quejarnos ni de nuestra tradición culinaria ni de la excelencia de nuestra cocina actual, que con toda justicia ha alcanzado fama internacional. *Arenques et besugos vinieron de Bermeo*, cantó hace más de cuarenticinco años el Arcipreste de Hita en su *Libro del Buen Amor.* Y el «ascético» Unamuno escribió una vez: «*Falta en nuestro país el calor que viene de fuera, pero tenemos el calor que viene de dentro, del estómago repleto. ¡Ah, dirá usted, qué poco poético es esto! Va en gustos. Una buena mesa, el calor de la sangre, que luego se convierte en agilidad y alegría, la poesía de la vida, la satisfacción de vivir. ¡Oh, Rabelais, Rabelais!*».

Pero hay que dar a Dios lo que es de Dios y al César lo que es del César. Y como la gastronomía no ha matado al amor, inundémonos de romanticismo y atrevámonos a pensar que todavía sigue siendo válido (al menos, líricamente válido) aquello de *contigo, pan y cebolla*...

Artículo de Luis de Castresana, Premio Nacional de Literatura, en: *El Correo Español-El Pueblo Vasco*, 31.07.1985, p. 10.

4 world media EL PAÍS, jueves 27 de junio de 1996

EUROPA

El Mediterráneo es un aroma, en sí mismo un producto cultural a cuyas orillas Fernand Braudel descubrió la larga duración en la historia. Y, de igual manera, algunos de los autores de esta sección trajinan arroces, hortalizas, aceites, quesos, aceitunas, especias y, sobre todo, un sol, que son eternos. Junto a ellos dos de los chefs más renombrados nos entregan sus más especiales recetas.

Naturalidad y creación en la cocina española

SIMONE ORTEGA

La industria de la alimentación mueve ***un billón y medio de dólares*** *al año en todo el mundo*

Las ganas de comer no fueron siempre acompañadas de la posibilidad de satisfacerlas, por escasez de alimentos o de dinero para adquirirlos. España, por ejemplo, durante varios siglos, incluidos aquellos en que mandó en el mundo, fue un país pobre y hambriento porque, según dicen los historiadores, el oro y la plata que venían de América se iban para librar las guerras de Flandes o al sostenimiento del Imperio. Es natural por eso que al alcanzar ahora los niveles económicos de país desarrollado, se haya despertado en los españoles un afán de comer y una creciente atención a la cocina.

La venta ascendente de los libros de gastronomía, la creación de nuevos restaurantes y el triunfo y la fama de muchos chefs, cuyo renombre ha trascendido de nuestras fronteras, han convertido este país, donde había muy pocas bodas de Camacho, es una de las mejores cocinas mundiales. Imagino que si Alejandro Dumas volviera a viajar De París a Cádiz, como hizo a mediados del pasado siglo, los fogones de hoy día no le darían los disgustos y repugnancias que le dieron los de antaño.

Tenía, felizmente, la cocina española para ayudar a ese empuje actual, el acervo inestimable de sus platos populares, tan diversos según las regiones, y que ahora, depurados y sabiamente elaborados, la han convertido en una gozosa realidad. La cocina vasca, la catalana, la gallega, la andaluza, etcétera —no discutamos aquí su rango comparativo— son modulaciones de una potente gastronomía española. Claro está que esa mayor atención de los nuevos españoles por las cosas del comer ha llevado a veces a excesos o a equivocadas imitaciones. La nouvelle cuisine fue una moda, ya en extinción, algo desafortunada. Dar lentejas con caviar, o pimientos con salsa de tinta de calamar; dar casi crudas las verduras o los pescados, desde mi punto de vista, estropeaba las lentejas, el caviar, los pimientos y la negra tinta del calamar. Tuvo, sin embargo, algunos éxitos al descubrir ciertas simpatías entre alimentos que resultaban bien. Y sobre todo cuidó mucho la presentación de los platos que tanto influye, a mi juicio, en el placer de la mesa.

Guisar es un acto cultural. No pretendemos compararlo a la pintura, a la literatura o a la música, pero puede llevar, a veces, a los grandes chefs a lo que podríamos llamar un culteranismo culinario y convertir la cocina, como dijo de Góngora un contemporáneo suyo, en un paraíso para muchos y jardines abiertos para pocos. Pero es cierto que los intelectuales se han volcado a menudo sobre la cocina en sus poesías y relatos, incluso los policíacos. En Francia, el comisario Maigret siempre se demora hablando de algún guiso hecho por su mujer, como el *boeuf a la bourguignon*, y el italiano Rossini fue famoso no sólo por su Barbero de Sevilla, sino también por sus deliciosos macarrones y sus célebres turnedós. Galdós menciona el arroz con menudillos como propio de situaciones amorosas diversas, y el detective Carvalho nos cuenta las sabrosas recetas inventadas por Manuel Vázquez Montalbán. Josep Pla describió con deleite la cocina marinera de la Costa Brava y Ramón Gómez de la Serna cayó un día en la cuenta de que cuando Adán mordió la manzana, la encontró desabrida y la tiró.

Yo pienso que toda receta viene a ser una especie de metáfora que transforma una cosa en otra: el trigo en pan, la leche en queso o el pez en pescado a la sal. Los grandes chefs tienen en la cocina tradicional un material inestimable para crear sus metáforas, esto es, sus recetas más complicadas. No conozco ninguno de ellos que no haya tenido una abuela o una madre que le puso en la vía de lo sabroso y popular desde donde pudieron saltar a la cocina creadora.

No debemos olvidar, sin embargo, los peligros que amenazan a la buena cocina moderna: forzar la producción de algunas materias para disponer de ellas durante todo el año, puede que sea rentable, pero no es gastronómico: las fresas en enero nunca tendrán el aroma y el sabor de las nacidas en su estación natural. En segundo lugar, los conservantes han de temerse. Antes sólo se contaba con la miel, la sal y las nieves del invierno guardadas en tierra. Más adelante, los métodos de Appert y luego la conservación en vacío. Ahora los modernos frigoríficos han solucionado la despensa de los hogares e, industrialmente, han creado los congelados, tan prácticos y elogiables, pero cuya cadena puede tener rupturas peligrosas de las que el consumidor final no siempre se entera.

Los alimentos llamados naturales, producidos ecológicamente, son dignos de estímulo. Pero no deben llevarnos a volver a la sopa boba, a las gachas simples o a aquellos modestos maimones que se hacían antes en Andalucía.

Yo hablaría, si tuviera mayor espacio, de la lucha por el prestigio que reina ahora entre la langosta y el bogavante, de la importancia del tiempo en el buen cocinar, de la cuestión de gordos y flacos que tan bien planteó el doctor Marañón, y del elogiable auge internacional de la cocina y la dieta mediterráneas. Sobre esto último, me tranquiliza saber que Manuel Vicent dedica al asunto un artículo en este mismo suplemento.

Simone Ortega es gastrónoma y escritora.

EL TURRÓN, UNA DULCE DELICIA

MARÍA JESÚS GIL DE ANTUÑANO (EL PAIS)

El turrón es un dulce español específico de la Navidad. Tiene un origen incierto y controvertido en el que se mezclan influencias y corrientes religiosas de las muchas culturas que pasaron por suelo español. La fórmula, almendra miel y azúcar, prácticamente la misma desde hace 500 años, parece ser de origen árabe o judeo-cristiano, y era conocido como halvo, un dulce semejante al que hoy se conoce en Turquía, Israel y Próximo Oriente como helva o halva. Por sus características, también es descendiente directo de dos dulces españoles: alfajores de Andalucía y alajú de Cuenca.

Los turrones más conocidos son: El duro de Alicante y el blando de Jijona. Del duro habla Tirso de Molina en El Burlador de Sevilla donde lo compara con las paredes de las casas por su blancura y también lo nombran Quevedo y Lope de Rueda. El Deán Bendicho lo define en una Crónica de la ciudad de Alicante del siglo XVII: el turrón que comúnmente dicen de Alicante, que fabricándolo solo de miel y almendras, parecen sus trozos jaspes blancos.

El turrón de Jijona tiene la misma composición, pero triturada. La paternidad de ambos, tal y como los conocemos actualmente, se la discuten los catalanes a los alicantinos. Según Gabriel Miró, tras la peste que en 1703 asoló Barcelona y causó la ruina de los especieros dulceros, se convocó un concurso de pasteles que pudieran resistir un mes sin malearse. El vencedor fue Pablo Turrons. Según otra versión catalana, en 1714, durante el sitio de Barcelona por las tropas de Felipe V, y cuando el hambre empezaba a hacer estragos y las provisiones se reducían a miel y almendras, Turrons dio con la fórmula magistral: mezclar lo que había. Moldeándolo en porciones acababa de crear un alimento de alto valor nutritivo, fácil conservación y de reparto fácil a los combatientes. Pese a los catalanes, la Crónica de Bendicho parece dar una respuesta clara, ya que habla de estos manjares de Alicante, un siglo antes de la susodicha peste y el tremendo asedio.

La industria del turrón es tan artesana como hace 200 años. La automatización no existe nada más que en el embalado y empaquetado. El maestro turronero sigue probando hasta dar con el punto exacto y la mezcla de las materias la hacen los hombres moviéndola con grandes palas hasta que el melero aprueba la pasta por tener el punto.

A pesar de consumirse sólo en Navidad, más de 20.000 familias viven de la industria del turrón. El 80% se fabrica en Jijona y solamente en la zona hay 84 fábricas que trabajan a pleno rendimiento del 15 de septiembre al 15 de diciembre. Las Navidades pasadas se consumieron 25.000 toneladas de turrón y mazapán, 3/4 de kilo por persona, en 15 días.

Artículo de Simone Ortega en el especial *Comer en el mundo* de *El País*, 27.06.1996, p. 4.

EDITADO POR
PRENSA ESPAÑOLA
SOCIEDAD ANONIMA
18 DE MAYO DE 1991

ABC

DOMICILIO SOCIAL
CARDENAL ILUNDAIN, 9
41013 - SEVILLA
DL: SE.-3-58.-112 PAGS.

FUNDADO EN 1905 POR DON TORCUATO LUCA DE TENA

SANGRE CALIENTE

Desde que cumplió veinte años, Luis María Anson, premio Príncipe de Asturias de Comunicación y Humanidades, es colaborador habitual de esta Tercera página de ABC. Algunos de sus artículos políticos alcanzaron considerable resonancia. Reproducimos hoy un artículo puramente literario de Luis María Anson.

JUAN León (geógrafo hispanoárabe nacido en Granada en 1483) publicó un extraordinario libro en 1526: «Descripción de África». En él dedica suculentas páginas a la gastronomía de los países negros y a su forma de criar y embodegar el vino, subrayando que la cocina meiano-africana tiene un origen religioso. Como he esbozado hace tiempo, las ceremonias en honor de la divinidad, dentro de ese concepto religioso sexualizado de los negros –Dios no es para la cultura de la negritud el Creador *sino el* Engendrador–, concluyen con el riente banquete de manjares y bebidas hasta que, embravecidos los jóvenes guerreros y exaltadas las vírgenes de ébano, se lancen juntos a la danza de la fecundidad. En estos festines y zahoras religiosos nace el arte culinario de los negros. Juan León se sorprende –en el siglo XVI– por la exquisitez de los asados yorubas y sereres, las frutas y las aves, fritas con un aceite maravilloso «que no he podido averiguar de qué se hace, pero tiene tres singularidades: olor a violetas, sabor cercano al nuestro de la oliva y color como de azafrán, aunque más ingenuo y perfecto». Describe nuestro autor un plato preocupante: grandes gusanos vivos. Tras «vencer la repugnancia» que este invertebrado despertaba en él, «y más que por su apariencia por el movimiento de sus colas y cabezas» reconoce que su sabor le hizo disfrutar tanto como a los indígenas por «su bondad y blandura» y porque el roce de los gusanos «al frotarse contra el paladar defendiéndose de la dentadura provoca placer no pequeño y desconocido».

Correspondió el escritor hispano-árabe a este manjar mandando traer de su embarcación «caldos generosos de Las Riojas». (En el Museo Británico existe un bronce perteneciente al palacio imperial de Benin, actual Nigeria, que representa a uno de los comerciantes españoles o portugueses que exportaban vino a este Imperio negro en el siglo XVII e importaban especias.)

El vino bermejo «afamado y grave», según Juan León, terminó por «encender el ánimo a los notables», que ofrecieron por las botellas apiladas en las bodegas de la nave máscaras de oro, especias picantes y hasta «sus mujeres y esclavas». Algunos propinaban «culadas» en las redondas posaderas de las damas con el fin de precipitarlas en la nave para exaltación de la marinería española.

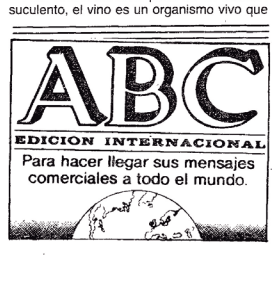
Daba la razón nuestro autor en este punto, sin saberlo, a los moralistas castellanos de la época que consideraban la buena cocina y la bebida generosa como colaboradores del demonio. En el Medievo, Naburzardán era el cocinero mayor del infierno. Le ayudaban Ademuz, panadero en jefe, y una tropa de escanciadores que seducían a los hombres y los perdían.

Sería gravemente calumnioso afirmar que a la Celestina le preocupaba esta amenaza de perdición. La alcahueta mayor de las Españas, en un párrafo, que es un prodigio de buen gusto literario, canta el homenaje al vino: «... en invierno, no hay tal escalentador de cama, que con dos jarrillos de éstos que beba cuando me quiero acostar, no siento frío en toda la noche: de esto aforro todos mis vestidos cuando viene la Navidad, esto me calienta la sangre, esto me sostiene continuo en mi ser; esto me hace andar siempre alegre; esto me para fresca. De esto vea yo sobrado en casa, que nunca temeré el mal año, que un cortezón de pan ratonado me basta para tres días. Esto quita la tristeza del corazón, más que el oro y el coral; esto da esfuerzo al mozo y al viejo fuerza; pone color al descolorado, coraje al cobarde, al flojo, diligencia; conforta los cerebros, saca el frío del estómago, quita el hedor del aliento, hace potentes los bríos; hace soportar los afanes de las labranzas a los cansados segadores; hace sudar toda agua maia; sana el romadizo y las muelas; sostiénese sin hundir en el mar, lo cual no hace el agua».

Hay, sin embargo, una espina entre tantas rosas. Así, se lamenta la vieja alcahueta enamorada de la vida y del vino: «No tiene sino una tacha, que lo bueno vale caro y lo malo hace daño.» ¡Ay!, qué diría Celestina si hubiese tenido que pagar la factura en un restaurante de cinco tenedores, hoy.

El vino, sangre de las uvas, lagar de esperanza, esplendor en la yerba, alegría de la vendimia –Israel es una viña cuidada por la mano de Yahveh–, constituye el eje de la gastronomía desde la Europa refinada y cruel al África prieta y placentera, desde el Oriente altivo a la América ardiente y vegetal. He oído decir a Pedro Sainz Rodríguez, erudito sin violetas, que una buena comida planeada de forma rigurosa es una sinfonía, y las melodías a desarrollar las impone la bebida que se va a consumir. También Brillat Savarin tenía una idea armónica del yantar. «Me inclino a pensar –escribió en el más célebre de los libros gastronómicos– que el olfato y el gusto forman un solo sentido, del que la boca es el laboratorio y la nariz la chimenea.»

Pero si la comida no pasa de un cadáver suculento, el vino es un organismo vivo que nace un día, al que hay que criar como a un niño que se marea, que enferma, que crece, se alimenta, envejece y muere. Cuando se hacen caminos por La Rioja española, asombra el trato al vino, que es un culto ritual y solemne, como si cada labrador, cada charrán, cada carrelero, cada viñador, cada cosechero estuviera amasando la alianza nueva y eterna en el «tomad y bebed, ésta es mi sangre» del misterio eucarístico. Llano Gorostiza, en un espléndido libro sobre los vinos de Rioja, recoge toda esta idea trascendente y ritual de su crianza.



Por las tierras vinariegas del verso de Dámaso Alonso se forcatean las viñas como quien oficia una ceremonia religiosa; se majercan con unción; cérchanse amorosamente, mimándose los zarcillos y greñuelas: se esperguran los rastrojos para que no hurten la savia a los brotes que amanecen en las yemas del sarmiento nuevo; se pisa y se prensa la uva incandescente para imprimir el lenguaje del vino, como la rotativa imprimirá el lenguaje más torpe de los hombres; y se embodega el zumo en santo entierro para que actúen las fuerzas telúricas que enardecerán el caldo. La bodega es una cripta en donde se producirá la resurrección de la sangre. Las tinas, las cubas, los pellejos, odres y corambres son los nichos de la esperanza. Cuando se bazuqueó el mosto, se hundió la cascá como una oración purificadora. Cuando se brizan los caldos se cumple un viejo rito para que la trasiega limpie el vino y lo transparente. En el silencio sombrío de la bodega, sin otra respiración que la entrecortada de las zarceras, el caldo está dispuesto a todo, hasta el crimen, para resucitar. Un hombre que caiga a una cuba, un hombre al que deliberadamente se le arroje a ella, será devorado sin piedad.

Así, un día, el pájaro de alas rojas levantará su pico al viento. El vino mujeriego y frívolo, el vino espumoso y efervescente o el vino grave y severo, con cuerpo de terciopelo y sabiduría conventual, calentará los cuerpos exangües de sus fieles y adoradores, cumpliéndose de esta forma el verso de Baudelaire, porque el alma del cáramo canta ciertamente en las botellas. Los corquetes, azuelas, chacas, doladoras, garrifetes, agraceras y los mil utensilios de una liturgia precisa y anual no quedarán arrumbados, sino que reiniciarán la alegría de un nuevo ciclo hasta la próxima resurrección de la sangre.

Sangre que no debe calentarse demasiado. El uso del vino, sobre todo mezclado con «la rosa dedicada a los amores» del Anacreón quevediano es un puro gozo de vida. El exceso es «el veneno de la razón». En estos tiempos políticos de la zozobra y la esperanza, la democracia debiera meditar la enseñanza del vino. Su recto uso es la libertad del ánimo y la plenitud. Su abuso herriría el alma nacional. En la moderación reside el éxito democrático, si no queremos que un día se nos dé a beber, como en la *profecía* veterotestamentaria, la copa roja de la cólera de Yahveh.

Luis María ANSON

Artículo de tema gastronómico del académico Luis María Anson, en: la mítica tercera de *ABC*.

Artículo de costumbres

Fue el gran género periodístico del Romanticismo. Una corriente artística que llegó a España en el siglo XIX, procedente de Gran Bretaña y Alemania. Una de sus tendencias estéticas en nuestro país fue el Costumbrismo, una variante del Romanticismo hispánico que gozó de un gran éxito también en su versión periodística: el artículo costumbrista también llamado cuadro de costumbres.

El escritor gastronómico castellano, considera Luján (1983: 222), comienza con los costumbristas, que nos dieron noticia bastante completa de la vida cotidiana de la que forma parte, como es natural, la alimentación. Este género periodístico clásico tuvo grandes cultivadores: Larra, Estébanez Calderón, Mesonero Romanos o el alavés Roure. Autores de textos de exaltación gastronómica dentro de la mejor literatura periodística.

159. Madrid parece Jauja. ¡Lástima grande que no sea Navidad todo el año! Recorriendo las calles donde están situados los almacenes de ultramarinos más famosos de Madrid, podría cualquier gastrónomo reconstruir la patria por medio del estómago (que es, en suma, el arte de reconstrucción que emplean casi todos nuestros hombres políticos), viendo aquí, en lujosas cajas, los mazapanes de la Imperial Toledo; al lado de ellas los frascos o tarretes de almíbares granadinos; no muy lejos, e imponentes en su papel plateado, los sabrosos embutidos catalanes y mallorquines; jamones asturianos, quesos montañeses, vinos de Andalucía, chorizos de Extremadura, conservas de La Rioja, sidras vascongadas… cuanto produce la nación para alimento o bebida, y todo en medio de la calle, como esperando a que pase el señor ministro de Hacienda y se lo lleve.

¡Qué hermosísima lección de geografía podrían dar a sus hijos los padres que los tienen y se preocupan de su

> enseñanza, llevándoles en estos días felices a recorrer aceras de ultramarinos! (…) José de Roure, «Paisaje de Navidad», en: *ABC*, 23.12.1899, p. 5.

Las castañeras que vuelven todos los otoños acaparan el lugar común del artículo llamado de costumbres, aunque hay otros alimentos que retornan con idéntica periodicidad, como los turrones, tan típicos de la gastronomía navideña, que tienen también su cantor de lo cotidiano, así como, otras figuras de la culinaria ya pasadas, como las del sustanciero y el quesero, de las que nos habla Julio Camba.

El artículo costumbrista ha evolucionado en sus temas y personajes. De los muchos ejemplos que existen, citamos a dos grandes escritores que fueron corresponsales en el extranjero, Julio Camba, con «Gastronomía olfativa» (*La Vanguardia*, 15.07.1949, p. 1), además de Ignacio Carrión (Premio Nadal en 1995 con *Cruzar el Danubio*), autor del impagable «El bufé de los 'rodríguez'» (*El País*, 12.08.1984, p.102).

Los establecimientos costumbristas, como las horchaterías, de las que escribió Carlos Ossorio y Gallardo en *ABC-Blanco y Negro* (10.07.1892, pp. 436 y 437), o los menús populares de antaño son también objeto de atención del artículo costumbrista. De este referente temático encontraremos ejemplos como «Comer y beber en las barracas» de K. Toño Frade, sobre la comida que se daba en las casetas durante la *Aste Nagusia* o Semana Grande de Bilbao; y de Patxi Antón en las Fiestas de la Blanca en Vitoria-Gasteiz (véase pág.294).

De las páginas 374 a 378 reproducimos diferentes artículos costumbristas.

EN CUARESMA

EL POTAJE

Estamos en plena época de literatura culinaria y en plena dominación del potaje clásico de garbanzos de Fuente Saúco, y acelgas y demás hortalizas de las yermas que constituyen los alrededores de la villa de Madrid.

Cada estación, cada solemnidad, cada acontecimiento de los que en el almanaque figuran constantemente, imponen su plato favorito, y los madrileños de pura raza, de los que todavía existen bastantes ejemplares, y tienen á gala haber sido bautizados en la *parroquia de la chinche*, lleva airosamente la capa malagueña cuajada de trencillas y dibujos, y sabe jugar como nadie unas chapas en los ventorrillos de la Puerta de Toledo, del Puente de Vallecas ó las Ventas del Espíritu Santo, se imponen la para ellos obligación ineludible de atracarse de buñuelos por la época de la visita á los difuntos, de monas de Pascua por estos risueños días, de sopa de almendra por las fiestas de Navidad, de bellotas por San Eugenio, de chicharrones á raíz de la matanza, de hojaldres por las fiestas carnavalinas, de gazpacho por los días que siguen al Corpus, y de potaje por los tristones y desanimados de la Cuaresma.

El potaje forma parte integrante de la comida de viernes, desustanciada y poco ó nada alimenticia, y primero las dueñas de casa que bailaron cotillones allá por el año 40, y asistieron á las veladas del palacio de Montijo, dejan de adquirir la Bula, que resucitar á diario, desde que el sacerdote las pone la ceniza en la

frente, el potaje, sin el que no se comprende la llegada de la primavera médica.

El potaje de la Cuaresma en nada se parece á los que figuran constantemente en los *menus* de las comidas elegantes, con los nombres de *potage Condé*, *Broussais*, *Ségalas*, *Lamartin* y demás que ostentan, en número de 500, la lista que formó Carême sobre los diferentes modos que sabía para componerlos. Éstos son la preparación necesaria al estómago que ha de recibir las inverosímiles salsas de los indescifrables platos que inventan los *Vatel* de las casas modernas y de los *restaurants* en boga. Aquél no sirve de preparación para nada, constituye el opíparo banquete á que se condenan las señoras devotas en los días de Cuaresma, y condenan á cuantos en su mesa toman asiento. Aquéllos parecen despedir aromas de nardos y claveles que empañan tibiamente los dorados mecheros de la luz, la cristalería irisada y los fruteros de plata donde se apiñan los melocotones de vellosa epidermis, y los dulces en cunitas de papel rizado; el potaje del día tiene el color de las velas que usan los hermanos de la Paz y Caridad, cumple perfectamente los deseos que respecto al martirio de la carne pregonan desde el púlpito, en sermones lúgubres, los ministros de nuestra religión, parece aderezado con oraciones, y los garbanzos que flotan sobre agua cristalina, obscurecida, como la del mar por las algas, por las acelgas y las espinacas, no tienen menos dureza que las cuentas del rosario de vieja gruñona, que busca en los *dieces* que va pasando consuelos de amor que sólo se logran á los diez y ocho años.

El potaje de la Cuaresma tiene más que de comida nutritiva, de abstinencia irremediable. Cuando, excitado todavía el paladar por las viandas que figuraron en las cenas de Carnaval, sufre la brusca transición al potaje, es cuando se comprenden y disculpan los motines que los presos arman á menudo negándose á comer el rancho, primo hermano del potaje cuaresmal. ¿Qué sería de nosotros condenados á potaje perpetuo? ¿Qué castigo podría, no ya sobrepujar, sino igualarle?

Cuando en un hiperbólico arranque de pasión dijo no sé quién, «contigo pan y cebolla», sin duda creyó excesivo pintar la grandeza de su amor, obligándose al pan y al potaje. ¡Esa sí que sería prueba de cariño! ¡Eso sí que constituiría sacrificio!

El potaje es el recurso del pobre que no gana, subido á un andamio ó aserrando madera, lo que cuesta un pedazo de carne, ó del cursi que gasta en trapos, cintas y perifollos, lo que debiera emplear en alimento nutritivo que devolviera á la sangre los glóbulos rojos, cuya falta pregona la amarillez de su semblante. ¡Para esos todo el año es Cuaresma!

Compadezcámosles; esperemos resignados los días en que los perfumes de las fresas y el sol ardoroso, y las campanas repicando á gloria, señalen el día de la Resurrección, y pidamos, con Calínez, una Cuaresma cortita.

C. OSSORIO Y GALLARDO.

QUISICOSAS DE ACTUALIDAD

Artículo gastronómico costumbrista, en: *ABC-ByN*, 10.04.1892, pp. 4 y 5.

MADRID DE NOCHE

UN RINCÓN DE FORNOS

Los cafés de Madrid tienen cada cual su fisonomía característica, su especial *cachet*, que les presta por su calidad ó por su número la concurrencia habitual que en ellos se reune. El Madrid burgués, tranquilo, un poco cursi, pero siempre deliciosamente pacífico y honrado, le véis en los cafés de piano y media orquesta, donde los sábados no se puede echar un alfiler porque las tertulias de familia pueblan los ámbitos del salón tomando el café en vaso y con mucha ración de azúcar; el Madrid de los políticos y de las comisiones de provincias le véis en las cervecerías cercanas al Congreso; aún se respira en la atmósfera del viejo Pombo el vaho romántico de las primeras tertulias literarias de este siglo, y los que van á tomar allí el sorbete de arroz recuerdan á los lechuguinos y petimetres que esperaban en el mismo sitio el paso de la procesión del Corpus; en el Inglés y en el Diván contemplaréis á todas horas las caras afeitadas de los cómicos, eternos paseantes de la calle de Sevilla; gente joven, bulliciosa y alegre puebla de continuo los cafés del nuevo régimen, con dependencia femenina, establecidos no há mucho en la Puerta del Sol y en la Carrera de San Jerónimo.

Mas por su antigüedad y crédito, por resistir los vaivenes de la moda, por su dimensión y acaso también por su posición topográfica, hábilmente estratégica, el Suizo y Fornos, colocados en la calle de Alcalá frente á frente, parecen los campeones de dos bandos opuestos, aunque no precisamente enemigos. En lenguaje constitucional, diríamos que el Suizo es el Senado y Fornos el Congreso: de aquél son los madrileños viejos, las *peñas* tan antiguas como el café, las generaciones que se van y la concurrencia sensata y pacífica que á media noche deja vacío el establecimiento; de Fornos son las tertulias de literatos jóvenes, de oficiales, de estudiantes, de todo el Madrid joven, alegre y emprendedor que devora el *Heraldo* y *La Correspondencia* por las noches, discute con fuego juvenil las cuestiones políticas ó literarias del momento, y aquilata, pesa y mide los méritos de la tiple en boga, del escritor en brecha, del estreno reciente, de la frase, anécdota ó especie chismográfica en circulación. Cuando los demás cafés empiezan á despoblarse, Fornos llega al auge de su población, y los cortinones rojos que tapan las cancelas del chaflán y de la calle de Peligros no cesan de alzarse y caer, dando paso á los concurrentes que llegan á cenar después del teatro. Cada *peña* tiene su nombre, cada mozo su feudo, cada mesa sus asistentes fijos. Así es que quien entra en Fornos solo é ignorante y se sienta á su sabor en una mesa, puede ver en la cara de extrañeza de los vecinos que algo malo ha hecho: malograr una tertulia por lo menos.

Avanza la noche; ya han apagado el reloj de la Equitativa, pero aún brillan, delatando las luces interiores, las grandes ventanas del café, adonde asoman el rostro los transeuntes curiosos. Allá abajo, en la cripta de Fornos, no se ve el mármol de las mesas ni el rojo de los divanes; la concurrencia oculta el menaje, y la única nota chillona y clara la dan los vestidos de la concurrencia femenina. Poco á poco los mozos van colocando los tableros en las ventanas; el encargado de la luz va apagando aparatos conforme desfila la concurrencia, y ya al amanecer salen los últimos trasnochadores inclinando el cuerpo, mientras los mozos se inclinan también, no para salir por la puerta de Peligros, convertida en gatera, sino para reconocer los divanes, bajo los cuales suelen circular los randas y colilleros en busca de un sueño tranquilo, si no hay otra cosa que más se pegue al bolsillo ó al riñón.

(*Fotog. de M. Franzen*) LUIS BERMEJO

ABC-Blanco y Negro, 29.06.1895, p. 11.

LOS YANTARES

A últimos del año pasado ocurrió en Londres un acontecimiento notable, extraordinario; podemos decir que el más interesante de todo el año. En el palacio de la Horticultura, en Westminster, la señora duquesa de Albany inauguró una Exposición. Una Exposición es una cosa corriente, vulgar; pero esta Exposición era una excepción de la regla. Se trataba nada menos de la décimasexta Exposición de alimentación y culinaria. Inútil será decir que allí se presentaron cosas altamente suculentas y gustosas; los cocineros con su corte de galopines, sollastres y marmitones enviaron allá lo más exquisito que su arte les sugirió; los reposteros, pasteleros y confiteros rivalizaron también en enviar á la tal muestra ó alarde universal toda suerte de viandas, mantenencias y gollerías; daba gusto ver aquello—según nos cuentan los que lo vieron;—las bocas de los afortunados visitantes se hacían agua, como vulgarmente decimos. Nosotros no tuvimos la fortuna ni de estar en Londres en aquella ocasión, ni mucho menos de visitar la dicha feria, muestrario ó Exposición.

Pero ya que allí no estuvimos, séanos lícito, apoyándonos en las reglas de la propedéntica y de la lógica, sacar alguna enseñanza de este hecho laudable. Se expusieron en Londres toda clase de alimentos y condimentos; nos parece esto bien. Creemos nosotros que la base del carácter, de la psicología de un pueblo es la alimentación. Conociendo de qué manera come una nación, conoceremos cómo piensa y cómo siente. Echemos la vista atrás y veamos lo que hacían en España nuestros abuelos; su comida era sencilla, simple, austera; tenían muy pocos guisos á su disposición; el estofado, el salpicón, el almodrote, las migas y el cocido han sido y siguen siendo los fundamentos de nuestra nacionalidad. Todos estos guisos eran algo pesados; se levantaban de la mesa aquellos señores saciados, sí, pero un tanto molestos, un poco mohinos; al día siguiente, cuando se sentaban ante la mesa, la dueña ó el escudero volvía á sacar el eterno salpicón ó el perdurable cocido; todo el año esta votación se daba por la mañana y por la tarde. Consecuencia de ello eran los pensamientos uniformes, la tristeza, la monotonía, la rectilinidad en el carácter, la hosquedad. Nuestra historia, nuestras hazañas en América, nuestra conducta en Flandes, nuestro proceder con los moriscos, eran indudablemente una consecuencia del cocido diario.

No podía seguir esto así; las comunicaciones con el extranjero se hicieron más fáciles; leemos libros de extrañas literaturas; andando el tiempo se inventó el ferrocarril; vinieron cocineros de fuera; en las grandes ciudades los platos antiguos, recios y castizos fueron desechados; se impuso la variedad y la psicología nacional fué transformándose.

Hoy estamos ya en vías de más amplia transformación. Celebremos en Madrid una Exposición culinaria; la explicación *materialista* que cierta escuela moderna da de la historia, es cierta. Comamos cosas ligeras, delicadas y suculentas; comamos cosas que pesando poco en nuestro estómago nos alimenten mucho, y nuestro carácter será tolerante, amable é indulgente con los desatinos y locuras del hombre.

AZORIN

DIBUJO DE ESPI

Artículo de tema culinario del *noventayochista* Azorín, en: *ABC-ByN*, 01.06.1907, p. 13.

Página 10 LA VANGUARDIA ESPAÑOLA SABADO, 6 NOVIEMBRE 1971

MADRID — 24 HORAS — MADRID

LAS CASTAÑERAS

Madrid, 5. (De nuestra redacción.) — Han llegado, tan fieles como las golondrinas. Aunque la primavera se empeñe en seguir disfrazándose de invierno, las golondrinas acuden a su cita en los aleros, y crucifican el aire con sus vuelos, indiferentes a la meteorología. Hoy, en el melancólico mes de noviembre, bajo un cielo de persistente azul que invita a las rogativas y a compadecer al señor Allende García-Baxter, responsable de nuestro campo, han llegado, con su fruto caliente y su carbón de encina, las castañeras. «¡Calentitas, calentitas!», pregonan con una voz tradicional, que suena mejor sobre la nieve, pero que ellas mantienen, heroicas, a los rayos del sol, enemigo de la sementera. Son de otro tiempo, casi un anacronismo y, sin embargo, los madrileños hemos comprado sus castañas. Quizá porque los hombres seamos también, y pese a todo, anacrónicos y continuemos aferrados a las castañas y a los «cuarenta de Ayete».

Las castañeras ofrecen menos preocupación y, desde luego, menos incógnita. También preocupan menos. Se sabe quiénes son y que van a cumplir lo que nos ofrecen, aunque sea algo tan simple como unas castañas asadas. César González Ruano, que amaba un Madrid fantasmal y anacrónico, se hubiese enternecido ante la aparición de estas mujeres que, más que un comercio, parecen estar cumpliendo un rito. Un pequeño rito, humilde, sencillo, sabroso. Como esas enlutadas gallegas, que fuman en silencio y miran ascender el humo, tal que si el humo pudiese traer un mensaje para ellas.

No se sabe de dónde vienen, ni de dónde van, cuando termina su temporada. Diríase que, como en los cuentos, se duermen cien años, pero sólo la mitad de cada año, cuando despiertan para ofrecernos su presente. Y todos volvemos a un mundo muerto y entrañable, un mundo de bazar, de caballitos, de vueltas en el carro policromado por la plaza de Oriente, en torno al caballo que cantara Hazebruchs. El carro estaba tirado por un burro paciente y engalanado de colorines. Hace muchos años —casi, casi los años de «El año pasado en Marienlad»— montarnos en un burro así, con banderitas y molinos de viento. Hoy, en Mijas y en lo más avanzado de la Costa del Sol, las más jóvenes y descubiertas anatomías, cabalgan sobre burros semejantes y es que, incluso en el «bikini» y el pigmento, puede haber también anacronismos.

Los extranjeros que acuden al Prado y, que sestean sobre los bancos un semisueño de cabellos largos, piernas largas e indiferencias largas, compran también castañas a la castañera de la esquina —le que dará calor a la estatua de Goya, cuando, de verdad, llegue el invierno— y las degustan lentamente, una a una, como si fueran cuentas de un extraño rosario, de un collar para las gargantas seguidoras del Mahasishi Yoga, guyos mil discípulos de «la meditación trascendental» inundan de pensamiento inasequible las calles de Mallorca. Las castañeras gritan, repetidamente, «¡Calentitas! ¡Calentitas!», y les miran sin comprenderles. Tampoco ellos comprenden a las castañeras. La incomprensión es otro anacronismo, tan antiguo y tan joven, como el mundo.

A la sombra de los cedros que plantó don Cecilio Rodríguez, por la abigarrada calle de Ventura de la Vega, en los paseos que fueran del Prado y Recoletos, en las callejas del Madrid de los Austrias, donde los figones hacen pegar en divisas el «typical Spain», las castañeras han hecho su aparición como si se posasen en un nido. Parece que, gracias a Dios, aún quedan nidos en que posarse. — *Manuel POMBO ANGULO.*

CLAUSURA DE LA I CONVENCION NACIONAL DE GRADUADOS SOCIALES

Señor De la Fuente: «Hacia una empresa más integrada y más humanamente vividas»

Madrid, 5. — «Entre las tareas nuestras de una política social está la consecución de una empresa más integrada y humanamente vivida, lo que no se puede conseguir sólo desde las páginas del Boletín Oficial sino que hay que llevarla a la conciencia de todos aquellos trabajadores, técnicos y empresarios que la integren», ha dicho el ministro de Trabajo, don Licinio de la Fuente, al clausurar esta tarde la Primera Convención Nacional de Graduados Sociales de Empresa celebrada en la sede de su Ministerio.

La Convención ha durado dos días y durante ella se han estudiado y debatido cinco ponencias acerca de los graduados sociales ante la problemática de la empresa española en la década que corre, ante las técnicas de personal, las relaciones laborales, la gestión administrativa a través del ordenador y el replanteamiento de la política y administración de las otras sociales. Sobre todas ellas se han elaborado unas conclusiones que fueron leídas en la sesión de clausura.

Una de ellas señala que merecerá la atención preferente del graduado social cuanto se refiera a la acción sindical en la empresa, a la preparación, negociación y aplicación de la contratación colectiva y a la prevención y resolución de conflictos laborales. — (Resumen de Cifra.)

REGRESO A BRUSELAS LA REINA FABIOLA

Madrid, 5. — Poco después de las diez de la mañana, salió para Bruselas, en avión de «Iberia», la reina Fabiola de Bélgica.

En el aeropuerto, la soberana fue despedida por su hermano, el marqués de Casa Riera, el primer introductor de embajadores y el encargado de negocios de la Embajada de Bélgica en Madrid. — Cifra.

SEGUN UNA ENCUESTA MUNICIPAL

El actual horario de los comercios no satisface a los consumidores

Madrid, 5. — «El horario actual de comercio no satisface las necesidades del consumidor, como lo prueban las aglomeraciones en sábados por la tarde y en horas punta», según concluisión a la que llega un estudio económico sobre los horarios mercantiles realizado por la delegación de abastos y mercados del Ayuntamiento madrileño.

El citado informe tiene por objeto ofrecer una panorámica de la legalidad vigente en materia de horarios mercantiles y sus relaciones con el horario laboral general.

La problemática del tema surge —dice el informe— al considerar los distintos tipos de horarios que dichan compaginarse; a fin de lograr una situación que resulte deseable al comerciante (que desea obtener una cifra máxima de ventas), al empleado de comercio (que pretiza y exige una limitación en su jornada laboral) y al consumidor (aspecto éste que afecta a la mayor parte de la población).

El informe llega a las siguientes conclusiones:

El horario actual no satisface a las necesidades del consumidor. Dada la diversidad de organismos interesados en la fijación de horarios, la tarea de coordinar no resulta fácil, si bien podría proponerse la organización de una comisión en la que intervinieran el Municipio, así como representantes de los grandes y pequeños almacenes y, de una manera especial, la asociación de consumidores.

La reforma del horario comercial —dice acta de las conclusiones— debe plantearse sobre la base de una mayor flexibilidad en las diversas categorías de comercio para servir con más eficacia a la demanda propia de cada ramo. — Cifra.

Todos los domingos y festivos
LA MONDONGADA
en Reus
Restaurante San Remo
Tels. 30-40-29 - 30 64 94

OTRO MUERTO EN ACCIDENTE DE CAZA

Badajoz, 5. — Un joven murió a consecuencia de un accidente de caza en la finca «Los Quintos», del término municipal de Malla, en la provincia de Badajoz.

Se trata de Fernando Vera Regio, de 19 años, quien en un momento de descanso de la cacería que realizaba con un grupo de amigos, se sentó sobre una roca, colocando el arma sobre sus piernas. La escopeta resbaló, y al caer sobre el suelo se disparó, alcanzando al joven en pulmones y corazón, lo que le ocasionó la muerte en el acto. — Europa Press.

El doctor Rocha, condecorado por la Sociedad Española de Patología Digestiva

Madrid, 5. (De nuestra Redacción.) — En la sala de juntas y aula magna del Instituto Nacional de Educación Física y Deportes de Madrid, sito en la Ciudad Universitaria, ha tenido lugar esta mañana, con gran asistencia de público, la imposición de la medalla de oro de la Sociedad Española de Patología Digestiva al doctor catalán don Alfredo Rocha, con motivo de la XX reunión de dicha sociedad.

Durante dos laboriosas jornadas, un numeroso grupo de especialistas ha estado desarrollando temas técnicos con aportación de numerosas estadísticas y casos prácticos. A lo largo de estas sesiones académicas el doctor Rocha ha pronunciado una conferencia sobre «Incidencias de la LDH en las hepatopatías».

Lección magistral del doctor Rocha

Tras la mesa redonda celebrada esta mañana, en la que ha actuado como moderador el presidente de la Sociedad, doctor García Morán, el doctor Rocha dictó su conferencia, en la que explicó que:

«Las isoenzimas de la LDH en las enfermedades del hígado demuestran la utilidad de las investigaciones llevadas a cabo por mí y mi equipo de colaboradores por las que el diagnóstico, y sobre todo el curso evolutivo de las enfermedades hepáticas, puede seguirse con más exactitud que con los medios vulgares. Es, sobre todo, útil el método de la enzimología en las hepatitis agudas graves, en las hepatitis crónicas y en especial para detectar la presencia del cáncer del hígado». Presentó un caso en el que la laparoscopia y la biopsia dirigida ofrecieron sospechas de cáncer y gracias a la determinación de las isoenzimas de la LDH pudo éste ser descartado. La evolución del enfermo a los ocho meses confirmó este diagnóstico.

Después de la conferencia, en la que abundaron las proyecciones de diapositivas muy demostrativas, el doctor Rocha recibió el homenaje de la Sociedad Española de Patología, concediéndosele el nombramiento de miembro de honor y haciéndole entrega de la medalla de oro de la sociedad.

Los especialistas de toda España que estaban allí presentes felicitaron efusivamente al agasajado, director honorario del servicio de Medicina Interna del Hospital de la Santa Cruz y San Pablo y ex presidente de la Sociedad Española de Patología Digestiva.

El señor Sánchez Bella inaugurará «Hogarotel II»

El ministro de Información y Turismo, don Alfredo Sánchez Bella, presidirá el próximo día 16 en Barcelona la inauguración oficial de «Hogarotel-II», salón nacional del Hogar, decoración y gastronomía e internacional del equipo hotelero, según manifestó hoy el director general de promoción del Turismo, don Esteban Bassols, en el acto de presentación de la muestra barcelona a la prensa madrileña.

El presidente del Comité organizador de «Hogarotel-II», don Jorge Vila Fradera, resaltó la importancia de la exposición, que tan directamente atañe a un campo tan interesante para la economía española, como es el del turismo y explicó que la muestra, rebasando ya este ámbito, se dirige igualmente a facilitar todos los aspectos técnicos de la vida comunitaria.

Según manifestó el señor Vila Fradera, «Hogarotel-II» será visitado por misiones comerciales de diversos países, entre los que destacan Estados Unidos, Túnez, Argelia, Yugoslavia, Rumania y Bulgaria, todos ellos interesados en la industria auxiliar del turismo.

Terminó diciendo el señor Vila Fradera que la muestra ha llegado a una notable madurez y que a su comité organizador le preocupa ya más lograr la calidad de lo expuesto que la cantidad.

«Hemos hecho nuestro el lema de un "hogarotel" mejor en perjicio de un "hogarotel" mayor y en este sentido nos sentimos satisfechos de esta nueva edición», agregó.

"EL AUTOMOVIL EN INVIERNO"
Una promoción especial de
El Corte Inglés

Extraordinaria selección de útiles y accesorios para dotar a su coche de mayor confort y seguridad.

- ANTICONGELANTES Y EXTINTORES "CORTTY"
- CADENAS PARA NIEVE
- LUBRICANTES ESPECIALES
- FAROS ANTINIEBLA
- BAYETAS ANTIVAHO
- CINTURONES DE SEGURIDAD
- EMBELLECEDORES...

Además puede participar en importantes sorteos diarios de regalos para su automóvil, con la colaboración de las marcas:

SPY-BAT, REGUVIS, SONNIX, ZOOM, ATHICUS, AR-TO, DISA, TP, APOYABRAZOS-ARA, RAY PRATT.

DEPARTAMENTO DE ACCESORIOS DE AUTOMOVILES
Planta Sótano
El Corte Inglés
Plaza de Cataluña - Ronda de San Pedro

Ha llegado el momento de ofrecerle... ¡Más facilidades!

- No cerramos al mediodía.
- Estación Metro Pueblo Seco en la misma puerta.
- Las amplias y despejadas aceras permiten una mayor comodidad para visitar nuestros escaparates.
- Disponemos de parking propio para clientes.

imperio del mueble
12 inmensas plantas de exposición (15.000 m²)
Marqués del Duero, 72 al 80
EL MAYOR CENTRO COMERCIAL DEL MUEBLE DE BARCELONA

El artículo costumbrista dedicado al regreso otoñal de las castañeras es un clásico del periodismo de todos los tiempos, como este aparecido en: *La Vanguardia Española*, 06.11.1971, p. 10.

Perfil gourmet

El perfil gourmet es una variante del artículo de perfil que pinta con palabras el retrato de un referente personal relacionado con el mundo de la enogastronomía. Esta figura literaria del retrato se desdobla en etopeya o descripción moral, psicológica y de las costumbres de esa persona, y prosopografía o descripción física, donde se nos detalla el aspecto externo del personaje.

Del mismo modo que encontramos referencias gastronómicas en piezas periodísticas que nada tienen que ver con la gastronomía, por citar un ejemplo, entre muchos, el comentario del lanzamiento de un cohete espacial[91]; en la prensa escrita vamos a encontrarnos desde bien pronto con pinceladas de tema alimentario en la construcción de los personajes protagonistas de la actualidad periodística.

160. Mr. Thiers, historiador y glotón de buena escuela, gran historiador acaso porque es glotón (...) «Un parisiense de Madrid», en: *El Español*, nº 1.106, 29.01.1848.

161. Pope, célebre escritor inglés, gustaba de los manjares delicados y su plato favorito era la lamprea. Tan extremado era en sus gustos, que prefería quedarse en cama á dieta antes que comer una cosa que no fuese de su agrado.

    Lord Byron, por adelgazar, se resignó una vez a comer pescado y legumbres cuatro días á la semana, pero luego se resarció, dedicándose desaforadamente á la Ginebra. Walter Scott preconizaba las excelencias de la bebida; en cambio Julio Verne aborrece el alcohol y el conde León

---

91 En «Incidencias en el vuelo de Carpenter», publicado en las páginas 55 y 56 de *ABC* del primero de junio de 1962, su autor, Ricardo Urgoiti, se despide de sus lectores con las palabras siguientes: «Nos queda aún mucho que andar y mucho que contar. ¿Les parece a ustedes que, imitando al "gourmet" que iba a narrar la vida y milagros del jiennense don Lope de Sosa, lo dejemos para mañana?».

Tolstoi solo se mantiene de legumbres y pescado. Milton cenaba... una pipa de tabaco y un vaso de agua. Benjamín Franklin intentó, aunque sin resultado, practicar el régimen vegetariano.

El doctor Ford dice que no deberíamos hacer más que una comida al día. «La gastronomía y los hombres ilustres», en: *La Vanguardia*, 26.06.1900, p. 6.

162. Pero como D. Manuel, además de ser universalmente conocido como sabio investigador de nuestros monumentos, también tiene fama de buen «gourmet», recibió una gran paella, a la que dicen que rindió muy buenos honores. «Los noventa años de D. Manuel Gómez-Moreno», en: *ABC*, 23.02.1960, p. 41.

Estos rasgos gastronómicos irán poco a poco incrementándose hasta alcanzar los niveles actuales de presencia que tienen los detalles relativos a la alimentación de los protagonistas de la actualidad, pues los gustos culinarios fueron siempre un modo de exhibir las personas su estatus social, económico, cultural, además de otros valores como el cuidado de la salud, el compromiso ecológico y cuidado del entorno.

163. Un señor cultísimo, un erudito auténtico, no uno de esos eruditos «a la violeta» que tanto abundan ahora a merced a la profusión y difusión de las enciclopedias, contaba, entre sus infinitos saberes, uno que casi siempre figura en el bagaje de los más ilustres intelectuales: el perfecto conocimiento de todos los secretos de la gastronomía. Ramón Sierra, «Las almejas "a lo Bolhao do Pato"», en: *La Vanguardia Española*, 13.03.1968, p. 9.

El perfil gourmet de un protagonista de tanta actualidad como una estrella en el apogeo de su carrera es un aspecto observado

por el periodista encargado de construir su retrato. En el reportaje «Surrealismo y buena vida», Federico Olivan informa a sus lectores de que Jean Cocteau «trata muy bien a sus invitados y les obsequia con exquisitos almuerzos, como buen 'gourmet' francés que es» (*ABC*, 16.08.1959, pp. 42 y 43).

El perfil del protagonista gastronómico es un lugar común del periodismo en cualquiera de sus etapas históricas, que ya hemos analizado (véase capítulo 2. La gastronomía hace historia en la prensa).

Uno de los primeros chefs mediáticos es Diego Martínez Montiño, «El cocinero de su majestad», en el artículo que rubrica, bajo el marbete «Siluetas de antaño», el escritor Diego San José, en: *Mundo Gráfico* (05.01.1927, p. 27).

Perfil de Pedro Subijana por Feliciano Fidalgo en *El País-El País Semanal*.

4F gastronomía

EL CORREO / SÁBADO 15 DE ENERO 2005

Profeta en su tierra

BERASATEGUI. San Sebastián rinde homenaje a un cocinero fundamental de la gastronomía mundial, impulsor de una de las etapas más brillantes de la cocina vasca

RAFAEL GARCÍA SANTOS

Para todos los que sentimos con pasión la gastronomía, y más desde una vivencia vasca y muy en particular donostiarra, el próximo 20 de enero vibraremos cuando al son de la 'Marcha de San Sebastián', interpretada por la Unión Artesana, ataviada en buena parte con el uniforme de cocinero, el alcalde, Odón Elorza, entregue a Martín Berasategui el Tambor de Oro por su donostiarrismo, sentimiento que exige una contribución extraordinaria a exaltar los valores y la idiosincrasia de la capital.

Cualquier lectura ha de ser libérrima, y hasta libertina. Que después de bastantes años se vuelva a entregar tan honorífica distinción a un cocinero –en 1992 fue a Luis Irizar, en la fiesta de las sociedades populares, también llamadas gastronómicas, en torno a las cuales se articula gran parte de la jarana– es algo que incide en el espíritu local y potencia una de las imágenes más reconocidas de San Sebastián: su prestigio culinario mundial, en creciente expansión. Y, finalmente, hace justicia a Berasategui, que es un ciudadano de talla universal gracias a una personalidad que plasma elegantemente en su recetario.

En Francia le admiran tanto o más que aquí; sobre todo los grandes chefs galos, que sintonizan con su manera de ver el arte coquinario. Michel Bras, Alain Ducasse, Marc Veyrat, Michel Lorrain, Pierre Garnaire, Thierry Marx son algunos de los que adoran a la persona y su obra. Admiración que se extiende a Italia, cuyos más doctos representantes –Carlo Cracco, Massimiliano Alajmo, Davide Scabin, Paolo Lopriore, Enricco Cripa– han manifestado bien en alto que no existe quien le supere en perfección.

Y es verdad. Martín Berasategui es un número uno dentro de la gastronomía mundial que, además, se está encargando de redactar gran parte de la historia más radiante de la cocina vasca.

Disciplinado

Berasategui, hijo de un honesto restaurante de menú, ha demostrado que el ser humano puede llegar a donde se lo proponga. Concienzudo trabajador, hambriento conocedor, obseso del deber, disciplinado general de los fogones, ha terminado por ser un erudito con pinta de casero. Es mucho más que lo que aparenta, infinitamente más; siempre actuó como un zorro en la selva de la profesión y de la vida.

Con esa astucia ha sabido superar sinsabores y encubrir su sana ambición; ingrediente sin el que nadie llega a ser grandísimo. Y lo ha conseguido creyendo ciegamente en su oficio, también en sí mismo, escuchando y tamizando, dando razones y haciendo lo que le venía en gana. Eso le ha posibilitado configurar un estilo tan inconfundible como indefinible, que hace gala de un barroquismo contemporáneo que tiende paulatinamente a aligerarse.

En ese estilo es posible apreciar el academicismo –consecuencia de su admiración por la cultura francesa–, el refinamiento y el espíritu innovador –sentimientos culinarios muy donostiarras–, además de una arrolladora personalidad, aderezada con tantas hierbas y especias como condimentan su ser. Todas estas y otras características distinguen a Martín. Pero hay una que corona las demás capacidades intelectuales y humanas; es su divino paladar. Sentido del buen gusto, exquisita sensibilidad palatal, que traslada infalible y con absoluta seguridad a sus platos.

Tiene la ética del bien hacer, del convencimiento pleno por encima de impresionar, porque él mismo nunca ha pretendido impresionar, sino tan sólo como expresión de un trabajo.

Además de un divino paladar, su impronta la marcan el refinamiento, el academicismo y un espíritu innovador

VARIEDAD. Los sabores y el color destacan en los platos del cocinero donostiarra. / EL CORREO

Labor pedagógica

Hay otro premio que Berasategui recibió hace tiempo y es el cariño de centenares y quizás hasta algún millar de jóvenes cocineros. Se lo otorgan con su elogio cotidiano quienes han aprendido a su lado, en sus fogones, que siempre estuvieron abiertos a todas aquellas personas que de verdad se encontraban dispuestas a admitir que la primera aptitud, el primer secreto en la gastronomía, es que hay que sudar, sudar hasta extenuarse. Ha dado oportunidades y ha sabido formar escuela. Ha apostado por una generosa difusión de los conocimientos, adquiriendo la categoría de admirable maestro. Es, por eso, propulsor de una nueva generaciones de chefs.

TRADICIÓN. Berasategui participa en la tamborrada de San Sebastián. / EL CORREO

Biografía

▶**Inicios:** Martín Berasategui (San Sebastián, 1960) hizo sus primeros pinitos en el Bodegón Alejandro, en el que trabajaban su madre y su tía.

▶**Aprendizaje:** Fue acogido por Mandión, donde se hizo pastelero, e hizo el 'doctorado' con Didier Oudil.

▶**Platos recientes:** Taco de foie gras con cebollas rojas compotadas, mamia líquida de dátil y menta, ostras con café, pimienta y curry...

▶**Restaurantes:** Kursaal y Guggenheim y Berasategui, (Lasarte), por el que ostenta las tres estrellas de la Guía Michelin.

▶**Publicaciones:** 'El mercado en el plato', 'La joven cocina vasca', 'El calendario de nuestra cocina tradicional'...

El cocinero Martín Berasategui visto por el crítico gastronómico Rafael García Santos, en: *El Correo-Focus*, 15.01.2005, p. 4.

El obituario

El obituario o necrológica es una variante del perfil. Se trata de un artículo fúnebre que leemos en los tránsitos de los personajes destacados, incluidos, naturalmente, los del mundo de la gastronomía. Sus características textuales, salvo algunos elementos que veremos más adelante y que no deben faltar, son prácticamente la mismas que en las del citado artículo donde se ofrece una semblanza.

En ocasiones, el fallecimiento de una personalidad se convierte en acontecimiento periodístico, atendido por todos los medios de comunicación, como en el caso de Francisco Umbral (Armañanzas y Sánchez Gómez, 2008). En el ámbito gastronómico, también ha ocurrido con la muerte de Curnonsky, o de chefs mediáticos tan prestigiosos como Santi Santamaría o Paul Bocuse.

Uno de los escasos teóricos de la comunicación que se ha ocupado del estudio en profundidad de este género periodístico del obituario o necrológica, que enraíza literariamente con los cantos fúnebres del pasado y las elegías poéticas, es Antonio López Hidalgo, quien se refiere a ella como «una semblanza intimista» (1998: 90). De hecho, es un texto que asume alguien cercano a ese «muerto ilustre».

> 164. Días pasados murió en Vienne, la pequeña ciudad de Isere, un gran cocinero que era al propio tiempo un gran gastrónomo, Fernando Point. En su juventud había ejercido una profesión universitaria, pero terminó por ceder a su vocación abriendo en Vienne un restaurante que ha llegado a ser uno de los grandes templos de la gastronomía.
>
> Fernando Point era admirado por todos los «gourmets» dignos de este nombre que existen en el mundo, y Francia lo consideraba como una de sus glorias. Poseía numerosas condecoraciones nacionales y extranjeras, y al morir, la Prensa le ha llorado y elogiado infinitamente más que si fuera un multimillonario, un ex presidente del Consejo

> o un director de la Banca de Francia. Antonio Martínez Tomás, «París solo llora a los grandes», en: *La Vanguardia*, 16.03.1955, p. 17.

Se lamentaba Manuel Alcántara, despidiéndose de Jaime Campmany[92], que «no se puede escribir una buena necrológica cuando el muerto te importa tanto, entre otras cosas porque se ven turbias las letras con las lágrimas. A pesar de las circunstancias, el obituario debe tener la entereza de incluir, según el libro de estilo de *El Mundo* (1996: 26), los datos informativos que se enumeran a continuación:

- El nombre, la edad, la profesión (o circunstancia que motiva el interés por esta persona) y la localidad en que residía el fallecido;
- El lugar, el día (y la hora, si es posible) y la causa de la muerte: esto último puede en ciertos casos (algunas enfermedades) estar sujeto a la solicitud de discreción por parte de la familia, aunque la norma general debe ser la de incluir esa causa, ya que el periodista está al servicio del público lector en general;
- El anuncio, si se conoce, del lugar, la fecha y la hora de entierro o cremación y de honras fúnebres.

En el texto del profesor López Hidalgo, citado anteriormente, se aborda también la estructura que debe tener este género periodístico, y aun en las trágicas circunstancias en las que los sentimientos de dolor se desbordan por la persona que se ha ido:

> Un obituario se abre, a modo de entrada, con una primera valoración de la vida y la obra del personaje fallecido y continúa con

92 Véase Sánchez Gómez, Fernando (2015), *Manuel Alcántara, el último columnista diario*. Charleston: Amazon.

> un relato cronológico de las facetas más significativas de esa vida y esa obra. Los datos imprescindibles, arriba señalados, pueden repetirse entre el cuerpo del texto y la breve ficha resumen final a pie de texto y que extracta sólo lo fundamental de ellos.

Acerca del estilo del artículo necrológico, uno de los grandes maestros de la lírica, el poeta y ensayista Luis García Montero, afirma desde el prólogo de su libro recopilatorio de colaboraciones en prensa, *Almanaque del fabulador* (2003: 14) que:

> Lo primero que uno aprende en este oficio es que la necrológica sentida resulta una tarea imposible, un desfiladero de tópicos y de impudores. El autor emocionado se estrella en la realidad de la literatura hasta que descubre lo que debe callarse y lo que conviene recordar. Mejor que insistir en la muerte del amigo, hay que contar la última copa que nos tomamos con él.

En el caso del mundillo gastronómico, este espacio del periódico está reservado para los personajes más conocidos de entre los periodistas gastronómicos, escritores e investigadores de esta especialidad golosa, restauradores, cocineros, reposteros y los grandes productores.

MARTES 24 DE JULIO DE 1956

Ha muerto el «Príncipe Curnonsky»

En su casa de París, a los 83 años

París, 22. — Uno de los famosos gastrónomos de Francia, el «Príncipe Curnonsky», cuyo verdadero nombre era Maurice Edmon Sailland, ha encontrado la muerte al sobrevenirle un síncope y rodar por las escaleras de su domicilio.

Curnonsky, que contaba 83 años, sufrió hace varios meses un ataque de uremia y tenía que guardar una dieta muy severa. — EFE.

El príncipe de la gastronomía

Curnonsky, el famoso príncipe de los gastrónomos, que acaba de morir, no puede decirse que sea un hombre malogrado. La muerte ha venido a sorprenderle a los ochenta y tres años, después de una vida que ha sido una delirante orgía gastronómica. Probablemente no ha existido en el mundo otro personaje que se haya dado tan buenas panzadas y tantos atracones como este francés, que había hecho del culto a la buena mesa algo así como un rito sagrado. Desde hace más de cuarenta años era el comensal indispensable en todos los banquetes que celebraban en Francia los técnicos de la gastronomía, los famosos «rotisseurs» y los grandes comilones. Resulta un poco pueril hablar de los estragos de la gula sobre la salud, según las modernas teorías dietéticas, cuando el ejemplo de este celebérrimo tragón era la más flagrante contradicción de aquéllas. El gran Curnonsky deglutía diamente los más suculentos y exquisitos platos de una cocina que no se distingue por su ligereza, y ha llegado el hombre, tan campante, a los ochenta y tres años.

Como ha dicho André Billy, este príncipe de la gastronomía aspiraba a hacer la felicidad de sus semejantes por el cultivo y la ilustración de la buena cocina. Bien mirado, la función de comer es la más importante del hombre y la que repite dos veces al día. Curnonsky sostenía que puesto que ella asumía una parte tan considerable en la vida humana, había que consagrarle, consecuentemente, los mayores cuidados.

Curnonsky, cuyo verdadero nombre era Maurice Edmond Saillland, había sido en su juventud un típico escritor «boulevardier». Amigo de Pierre Louys, de Marcel Proust, de Jean de Tinan de Willy, de Leon Daudet, etcétera, había publicado numerosos libros de picardía y de humor y había creado en «La vie Parisienne» la crítica de «music-halls». Sin embargo, la inmortalidad le estaba reservada no por sus cualidades de escritor, sino por sus fervores de gastrónomo. Hombre de buen estómago y paladar epicúreo, Curnonsky se consagró a escribir sobre temas culinarios, y después de haber hecho en la Prensa activas campañas en favor de la buena mesa, escribió su obra capital, «La France Gastronomique», en colaboración con Marcel Rouff, en veinte tomos, y, más tarde, una no menos colosal «Anthologie de la gastronomie française», en colaboración con Gaston Derys.

Uno de los últimos libros que había escrito se titulaba «La cocina y el amor». El fauno que hubo siempre en Curnonsky daba en este libro las fórmulas más afrodisíacas que guarda la cocina, verdaderos «filtros envenados» para preparar las alegres horas de todos los idilios.

En 1928, Curnonsky fué investido oficialmente del título de «Príncipe de la Gastronomía», que ya venía gozando de modo virtual. Para atribuir este título, el diario «Paris Soir» había organizado un gigantesco referéndum entre especialistas. Tres mil «gourmets», «rotisseurs», hoteleros, grandes cocineros, etcétera, elevaron a Curnonsky, casi por unanimidad, a la alta jerarquía. Como símbolo de su dignidad, a guisa de cetro, se le regaló, por suscripción entre todos ellos, un asador.

A partir de este instante, la vida de «Cur», como se le llamaba en Francia con cariñosa abreviatura, se convirtió, al mismo tiempo que en un «apostolado», en un esfuerzo de resistencia gástrica como no se recuerda igual en la historia del hombre. «Monsieur Cur» tenía que asistir casi diariamente a un gran banquete, presidir concursos gastronómicos, asistir a la inauguración de hoteles y restaurantes, etcétera. Por fortuna, el estómago del gran Curnonsky lo resistía todo. Y no ha sido el estómago, sino el corazón lo que al cabo de los años le ha flaqueado. Al final, la muerte se lo ha llevado al otro mundo de una crisis cardiaca. — A. M. T.

Obituario de Curnonsky en: *La Vanguardia Española*, 24.07.1958, p. 11.

JUEVES 1 DE MARZO DE 1962 LA VANGUARDIA ESPAÑOLA Página 7

ESTAMPA DE UNA VIDA

La muerte de Julio Camba, presagiada por una enfermedad que nos iba deshojando una tras otra las esperanzas que nos forjábamos sus admiradores, ha venido a privar a la vida española de una personalidad singularísima por múltiples estilos. Apenas hace falta ponderar que, en primer término, la desposee de un humorista de excepcionales calidades, tanto más sobresalientes cuanto que la cuerda que pulsó durante toda su vida difiere de la tónica frecuentemente agria, macabra y renegrida del humorismo tradicional español. En innumerables artículos que le ha dedicado afectuosamente toda una escuela de seguidores y devotos en los periódicos españoles ha sido repetidamente glosado este culto de la sonrisa amable que mantuvo Camba a lo largo de toda su carrera y que, como se comprende, no podía emanar más que de un alma gentil, señorial y bondadosa que sustentaba en la calle los mismos postulados que al enfrentarse resignadamente con la cuartilla de papel.

Tuvo siempre don Julio la elegancia de no blasonar de escritor vocacional y nato —aunque bien claro está que pocas figuras puede exhibir la literatura española de tan altas calidades de tal— y defendió siempre que le empujaba a escribir la necesidad de ganarse el sustento. Lo cierto es que la obra de Julio Camba es de prodigiosa sobriedad, de una autolimitación llena de finura y de comedimiento. Por grande que fuera «el oficio» que poseía no se encontrará en los dos tomitos donde se ha recopilado la mayor parte de su producción una línea que parezca dictada por una momentánea urgencia, por la afición a la pirueta y a la retórica o por tal o cual compromiso eventual. El llorado maestro definía su posición literaria con tanto ingenio como llana humanidad: «Probablemente mi inteligencia no sobrepasa ni en poco ni en mucho la del común de mis lectores, y si yo escribo para ellos, en vez de que ellos escriban para mí, es sencillamente porque tenemos profesiones distintas.»

Había nacido Camba en 1884 en Villagarcía de Arosa, cuna de otros dos inolvidables escritores: don Ramón del Valle Inclán y el propio hermano de don Julio, Francisco, autor de «La revolución de Laiño». Empezó muy joven a correr una serie de vicisitudes que le adentraron en el conocimiento de los hombres y las tierras, y pronto resolvió que para profundizar en ellos el vehículo ideal era el periodismo. Sumergióse, pues, en el vivaz mundillo periodístico del Madrid de fin de siglo y en él atesoró un patrimonio de experiencia que iría abrillantando, en el curso de los lustros, toda su obra, frecuentemente propicia a la recordación de tipos y situaciones pretéritos. Las anécdotas y episodios de la primera etapa de su vida profesional han sido recordados por él mismo en múltiples ocasiones. Nadie ignora aquella fase de su carrera en que trabajó para una publicación que le retribuía en relojes, que Camba y sus colegas se apresuraban a ir a empeñar. No menos ricos en incidencias graciosas fueron muchos de sus viajes, habitualmente simultaneados con corresponsalías periodísticas.

«Los Lunes del Imparcial», «La Correspondencia de España» y otras tribunas, le tuvieron pronto por uno de los puntales de su equipo. Estuvo en Nueva York, en Constantinopla, en Berlín, Londres, París, impregnándose de noticias e impresiones variadísimas, al tiempo que conservaba una tesitura de buen sentido, de blanda ironía, de amplitud de mirada y de corazón. Una y otra notas forman quizá el secreto de su estilo y de su éxito: es decir, la hábil y ponderada fusión de lo cosmopolita con lo doméstico, de las novedades y atrevimientos más actuales con el enfoque voluntariamente recatado, y reservón.

Hizo siempre gala Camba, en la vida y en la obra, de rehuir intelectualismos y abstracciones y de dedicarse a las cosas firmes y perennes: la buena mesa, el cultivo de sazonadas amistades y sosegados viajes. Cada una de esta aficiones le inspiraría páginas memorables. Así, «La casa de Lúculo», donde está contenido un prodigioso recetario de delicias gastronómicas; así, los libros dedicados a ciudades, como el magnífico «Londres»; así, «La rana viajera», «Sobre casi todo», «Sobre casi nada», «Un año en el otro mundo», «La ciudad automática», «Millones al horno», «Playas, ciudades y montañas», y otros, recientemente refundidos en los volúmenes de «Mis páginas mejores».

Su colaboración en LA VANGUARDIA, continuada hasta que su salud comenzó a decaer, y en «ABC», se alinea con estos libros y manifiesta la misma riqueza de resortes literarios y vitales, susceptibles de dar lugar a millares de páginas a la vez intencionadas y contenidas. Una alta recompensa de la Fundación March, los premios Mariano de Cavia y «Castillo de Chirel» y toda suerte de deferencias, homenajes y galardones atestiguan la amplitud de las devociones con que contaba Camba en la vida española. Hombre sin enemigos, sin compromisos, sin prisas ni ambiciones, nos ha legado tan valiosa lección en lo literario como en lo íntimo

P. V. B.

LA BOTA UTILITARIA

PLUMA SIN RETÓRICA, CONCISA Y ELEGANTE

CAMBA: POSICION DE PURA INTELIGENCIA

La desaparición de Julio Camba representa la extinción de uno de los espíritus más afilados, más irónicos y elegantes de la literatura y el periodismo de nuestro siglo. Nacido en Villanueva de Arosa en 1882, muere al filo de los ochenta años como un escritor celta sin misterio. Periodista clarísimo, de una economía de medios sólo comparable a su positiva eficacia, el escritor Camba escapaba constantemente de los posibles lazos que le tendían la sensibilidad y la imaginación. Quería conservarse, ágil, casi acrobático, en el mundo de las ideas y de las paradojas; pretendía hablar sólo de cosas reales y tangibles, de hechos positivos, de la cultura y de la vida. El arte que más le emocionaba era, según escribió, la gastronomía y en este sentido son las suyas —las de «La casa de Lúculo»— las páginas mejores que se hayan escrito sobre este tema en castellano. Julio Camba mantuvo una posición de pura inteligencia ante los hombres y sus días. A veces parecía un escritor francés del XVIII, otras un humorista anglosajón de impasibles, bien tallados contornos. Su capacidad expresiva, tan breve como intensa, es uno de los milagros del periodismo español. Nunca hubo menos retórica, más concisión y aticismo. Un verdadero escritor, en un país donde tan a menudo escribir es un tropical ejercicio de complaciente narcisismo.

La obra periodística de Julio Camba es una extraordinaria colección de artículos cortos, todos de idéntica medida. Desde sus corresponsalías de antes de 1914 a los últimos artículos publicados en «A B C», Camba ha escrito centenares, millares de artículos breves, concisos, certeros. Cuanto más claras las ideas, mas corto el artículo: la fórmula, en él, resulta infalible. Cuando un escritor excepcional es capaz de condensar en cincuenta líneas lo que un escritor normal dice en cien, el éxito es seguro, irrefutable la calidad. Así era Camba: la adjetivación se soldaba al substantivo con una sobriedad absolutamente natural —líbrenos Dios del adjetivo que quema, en el periodismo, como quisiéramos huir de la peste— era la claridad expresiva, total; las ideas, agudas y lógicas. La prosa se tornaba elegante como lo es siempre aquella que no se hace notar al ser leída, de la cual no se recuerda ni un solo destello; la intención se aguzaba y así, sus artículos, se notaban sinceros y tensos. Así escribió Camba sobre la Europa de la «belle époque» agonizante: Alemania, Francia, Inglaterra Así explicó, perplejo, la primera guerra mundial, las dos o tres graves Españas de nuestro siglo, el mundo de hoy. Siempre fue irónico, capaz de decir lo que quería. Siempre fue algo doloroso porque ningún escritor auténtico es lo suficientemente inteligente para extirpar el puro dolor de la sinceridad. Su sentido del humor no conseguía apagar su constante sorpresa ante la inconsecuencia humana. Ello aplicado a nuestra realidad era un ejercicio moralizante, una constante punzada ética. Quizá se diga que es gracioso, superficial o humorístico —también se dijo en su momento de Larra—, pero su obra, leída en conjunto, es de una atroz, casi medieval, moralidad. Nada se libró a su examen y practicaba la crítica aun a pesar suyo, como un ejercicio automático y profundo.

Julio Camba no creyó jamás en los honores, ni le pareció que la vida literaria mereciese la pena de ser literariamente vivida. Cuando lo necesitaba escribía, con acuidad única, sus artículos. Cuando no tenía necesidades se callaba, se dedicaba a hablar, a pasear, a descansar. Fue indolente y escéptico, y sus libros eran todos colecciones de artículos recogidos por algún editor. Y, sin embargo, ¡qué sorprendente unidad de libro tienen «Alemania», «La ciudad automática» o «Sobre casi todo»! Sólo «La casa de Lúculo» fue escrito y pensado como libro, pero toda su obra está escrita con un absoluto rigor mental. Todas sus paradojas responden al uso del sentido común que, llevado con una total sinceridad, es lo menos común que imaginarse pueda. Y ahí queda su obra, que es un testimonio más del antiguo y terapéutico uso de la sonrisa ante el hombre, ante su vida y sus costumbres.

Siempre que iba a Madrid solía saludarle. Era en estos últimos años un caballero simpático y atildado que vivía en el Hotel Palace y paseaba por sus corredores y salones con un aire de tolerante paciencia. Me pareció siempre que había vivido en el mundo como en un gran hotel, viendo pasar a los hombres y examinando su agitada biología. Iba vestido sin la menor petulancia, usaba a menudo bastón y caminaba con paso vivaz. Era pequeño, fino de articulaciones, algo lleno de carnes, muy curioso y claro de mirada. Semejaba un rentista retirado que iba gastando parsimoniosamente un fabuloso capital. Hemos dicho que era un escritor celta sin misterio pero, como persona, nos parecía enigmático, ensimismado, con un punto de abismal melancolía. Escribía poco y vivía con sabia lentitud sus últimos años. Hoy nos llega la noticia de que ha muerto en una clínica de Madrid después de un tiempo de permanecer enfermo en ella. Otro gran escritor se nos va y con su muerte disminuye la conciencia lúcida del país. Descanse en paz y quede su obra en la batalla diaria, necesaria y dramática, de la vida espiritual española.

Néstor LUJÁN

Opiniones en torno a su persona y a su obra

Ramón Pérez de Ayala: «Uno de los estilos más transparentes de nuestra habla castellana»

MADRID, 28. (DE NUESTRA REDACCION, POR TELETIPO)

Hemos solicitado a varios amigos, escritores ilustres, opiniones en torno a la figura de don Julio Camba. Don Ramón Perez de Ayala, el gran estilista del idioma, nos dice:

«El estilo literario de Julio Camba, ese gran escritor contemporáneo, es uno de los más transparentes, sobrios, fluidos, de cuantos ha dado de sí esta nuestra habla castellana, que parece llevar en su entraña el pecado original del rebuscamiento y el énfasis. La prosa de Camba es no sólo el manantial de la fuente de juventud (la eterna juventud), sino, más aún, el de la perpetua infancia.

La infancia descubre el mundo, lo ve por vez primera. Esa es la virtud eficaz de Camba en sus recorridos cosmopolitas, a que era tan inclinado, de modo infantil; por ver, por conocer, por descubrir. En los países que recorrió Camba, había vivido yo anteriormente; pues bien, leyendo los libros de Camba, los vi por primera vez. Hay lo que los franceses llaman «l'enfant terrible», el que por decir ingenuamente la auténtica verdad que él conoce y ha visto pone de manifiesto y en ridículo las satisfacciones, hipocresías e histrionismos de las llamadas personas formales. Pero de modo inocente, sin intención de causar daño. Camba fue un gran niño, o un niño grande, casi inocente, toda su vida.

Pondría yo una mano en el fuego jurando que Camba no causó mal deliberadamente a nadie, ni con la intención. Y así, todos sus amigos le amábamos como un niño, como un ángel en la tierra. Mucho más, todo loable, tendría yo que decir. Y lo diré. — Ramón PEREZ DE AYALA.

DR. ZUMEL: «Hombre de gran espíritu crítico»

«Conocí a Julio Camba el año 1945, cuando ya tenía bastantes años.

»Era un hombre de gran amenidad, con grandísimo espíritu crítico, temible para quien realizara la crítica. No obstante, rara vez oí juzgar la persona. Al contrario, era muy respetuoso y humano. Escritor extraordinario de perfiles personalísimos.

»Como enfermo, le traté en varias ocasiones. Era rebelde y escéptico ante la medicina, pero aceptaba y cumplía los tratamientos.»

AZORIN: «Sonriente, amable...»

«Quiero al querido Camba. El Camba, a mi entender, prototipo del humorismo galaico pasado por Londres, pasado por Sterne. Tiene de Sterne, como puede tenerlo un galaico, la insinuación y la medida. Veo a Camba, como veo a Sterne, en París, en una tienda de una guantera, sonriente, amable, con sonrisa de complacencia y sorpresa.»

HABLA EL MEDICO DE CABECERA: «Falta de fe en la Medicina»

Don Emiliano Roda ha asistido al escritor Julio Camba desde el comienzo de la *enfermedad hasta el fatal desenlace* de la misma. Hemos preguntado:

—¿Cuándo comenzó a atender a Camba *como enfermo?*

—A primeros de enero de este año.

—Su impresión primera sobre la enfermedad, ¿hizo temer la muerte del escritor?

—Vi, desde el primer momento, que era una cosa muy grave. Padecía una arteriosclerosis y, como complicación de la misma sobrevino luego una trombosis. Sucedió luego una hemorragia y como secuela una parálisis facial.

—Camba enfermo, ¿no hacía concebir ninguna esperanza?

—Se le sometió a un tratamiento intenso que hizo que mejorase grandemente. Recuperó la consciencia. Incluso pudo pensarse en una evolución beneficiosa. Pero hace ocho días se produjo una hemorragia *sobre* el foco *de* reblandecimiento y entonces la trombosis afectó la zona vital del cerebro. La lucha de estos ocho días ha *sido muy dura*. Camba perdió ya la consciencia y se acentuó el pronóstico fatal.

—¿Recuerda alguna frase anterior a la pérdida de la consciencia?

—Pues sí. Julio Camba demostró en ella su humor. Hubo un momento en que me expresó su falta de fe en la medicina y su creencia en el talento de los médicos.

DISCRETO TESTAMENTO

Con Julio Camba se nos há ido un concepto exacto, cabal del humorismo. No cabe decir, sin embargo, que se cierra una época del humor, aunque la enorme personalidad de Camba pudiera apresurarnos hacia esta determinación. Quizá en pocos géneros literarios se dé, como en el humorismo, una permanencia indeclinable de técnicas y conceptos. El humorismo ha variado muy poco a lo largo de la historia literaria. El humorismo es cuestión de visiones y matices, más que de modos de hacer.

Ahora bien: ¿por qué ocurre que con la muerte de Camba tengamos la sensación de que una puerta se ha cerrado con rotundidad en la literatura española? Veamos. Camba y Fernández Flórez son los humoristas de alto bordo que poseemos sus contemporáneos españoles. Han hecho —Fernández Flórez hace aún, gracias a Dios y sea por muchos años— un humor depurado, auténtico, que es tanto como decir ajustado a la mecánica verdadera del humorismo. Ni han buscado el difícil juego de palabras, ni se han asentado sobre la situación retorcida, ni usado de la expresión violenta. Ni siquiera han caído en la tentación simple de pretender la sorpresa en cada línea. Es el suyo un humor suave, que brota de las cosas. Han practicado el humor como una forma de admitir lo que vive, lo que es real, gústenos o no, subrayándolo apenas en su paradoja, revistiendo con pinceladas agudas aquellas aristas que habitualmente nos conducen a dos últimos y únicos destinos: la reacción airada o la interpretación comprensiva que, a fin de cuentas, es la que vale y fructifica; la grávida de contenido.

Del humorismo se ha dicho hasta la saciedad que es amargo. Amargo, ¿por qué?. En sí, el humorista no hace otra cosa sino dar testimonio de su entorno, y éste, sí, es muchas veces amargo. Pero entre el novelista, el ensayista o el crítico y el humorista media una diferencia fundamental: la humanidad a ultranza, la comprensión sin límites. Cuanto ocurre está ahí —proclama el humorista— y no cabe sino acariciarlo como cosa hija del hombre; obra en la que todo lo bueno y lo malo confluye, lo tuerto y lo verdadero se condensa, lo exacto y lo erróneo se confunde y amasa.

Como humorista auténtico Julio Camba no destruyó jamás. Tal vez sus páginas constituyan una continuada invitación a la reflexión decididamente honda, nueva muchas veces. Pero jamás nos entornó a hacer tabla rasa de instituciones, figuras o doctrinas —todas entre la gran verdad y la gran mentira—. Camba no podía ser jamás revolucionario. Sabía que los pueblos necesitan correcciones, los hombres templanzas, las masas ponderaciones, las ideas claroscuros. Sabía Camba muy bien hasta qué punto esto es cierto. Y ante el espectáculo del mundo no podía evitar una sonrisa inextinguible, tranquila y contemplativa. Cuanto es —resumen sus obras— es por algo, por ciertas razones poderosas compuestas más allá del hombre mismo que las alumbra; «extra hominis». Y ante ello ¿por qué la violencia, para qué el disparate, por qué la postura habitualmente redentora o acostumbradamente heroica?

Julio Camba se ha llevado a la tumba la mejor muestra del humorismo celta, de los pueblos españoles arraigados en el celtismo que casi, casi, equivale más que a predicar una raza a hacer profesión de fe. ¡Qué difícil, Señor, es sonreír suavemente, hablar a media voz, gozar pausadamente de los vinos y la mesa, henchirse de las múltiples bellezas del mundo con devoción y, al tiempo, desasimiento!

Camba, desde su tumba, lo sabe. Tan bondadoso fue que jamás arremetió con violencia contra tanto falso humorista que juegan por ahí unos tristes e inoperantes malabarismos. Ante ellos se limitó también a ver, a mover con suave duda la cabeza y a pensar que si todo cabe en el mundo, también ellos merecen estar en él y aún prosperar por los muchos caminos que llevan a las glorias perecederas.

Se ha dicho en algunas ocasiones que el humor de Camba estaba anticuado. ¡Dios sea loado por permitir que todas las opiniones florezcan en su viña, lo que prueba que la obra de la creación está hecha para los hombres! Camba estaba plenamente en el tiempo; los humoristas auténticos lo están siempre, porque trabajan sobre lo que la materia humana tiene de eterno, de permanente. En cierta ocasión un humorista dijo de algo que se sometió a su criterio, buscando la aprobación del prohombre: demasiado gracioso para ser humor. Es decir: excesivamente trepidante, combativo y cruel. Quizá alumbrado por una absurda, radical intención renovadora.

Camba se ha ido de un mundo que encontraba bueno. Y ha muerto por fallo del corazón. ¿Do no creer le falló, acaso? Quizá tenía la premonición de que este sería su final. Y lo aceptó con mansa resignación, con el último fatalismo a que obligan las cosas postreras. Por eso su sonrisa permanente nos suena hoy a programa de vida, que es más que de gobierno.

Antonio ALVAREZ-SOLIS

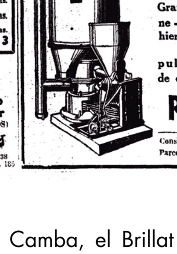
Todo el mundo pone la carne al asador

Pero con el nuevo **ASADOR-GRILL BERRENS. Coma sabroso y guarde la línea, 4 aplicaciones** diferentes de la cocina del buen **gourmet: ASADOR, PLANCHA, GRATINADOS** y **GRILL.** Precio oficial: 2.347 ptas. completo. **POR TAN SOLO AL MES 155 ptas. AL MES,** durante 12 meses y 487 ptas. de entrada. Sin cobro de letras ni recibos que le molesten en su domicilio

Solamente en los dos Establecimientos sin más sucursales.
LAMPARAS RAMBLAS. Canuda, 2, principal (esquina Ramblas)
LAMPARAS ABELLO. Final Avda. Puerta del Angel, 4, 2 plantas

EXCURSIONES ABRIL
Sal. 14. París, 10 días 9.160 ptas.
Sal. 15. Toda Italia. 15 días 9.500 ptas.
Sal. 15. Pascua, Roma 12 días 8.625 ptas.
Sal. 18. Costa Azul, 6 días 4.125 ptas.
Sal. 19. Lourdes-Biarritz, 5 días 1.885 ptas.
Sal. 19. Cerdeña-Rosellón, 5 días 2.425 ptas.
Viajes Conde. Vergara, 3

Alemán
Inglés
Francés
Italiano
Spanisch für Auslander
(ESPAÑOL PARA EXTRANJEROS)
Academia Cots
Avenida de la Puerta del Angel, 38
Rda. S. Pablo, 51. Aribau, 169. París, 185



A MICRAS
Azufre - Baquelita - Barita
Bentonita - Ceras - Colofonia
Ebonita - Ferros manganeso
Grafito - Goma arábica - Lindane - Magnetita - Mica - Oxido hierro - Pizarrita - Resina
Talco y otros con el pulverizador para sólidos de clasificación neumática
PROMICRON
Construcciones Metálicas CABESTANY
Parcerisa, 22 Tl. 224-45-23 BARCELONA

Cuando piense en comida piense en
cadena color

DE VENTA EN COLMADOS

Distintos artículos recuerdan a Julio Camba, el Brillat Savarin español, en: *La Vanguardia Española*, 01.03.1962, p. 7.

EL PAÍS, jueves 29 de junio de 1995 SOCIEDAD / 33

DESAPARECE UN PIONERO DE LA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA

La ciencia risueña

Un bioquímico que se convirtió en paladín de la dieta mediterránea

JAVIER CUARTAS
Oviedo

Francisco Grande Covián era de vocación risueño. Su talante sencillo, bonachón y afable le granjeó una popularidad impropia en un país que ha vivido casi siempre de espaldas a la ciencia. Su libro divulgativo *Nutrición y salud* fue un éxito de ventas. Se hacía querer. Ayer uno de sus amigos más cercanos, el ex rector de la Universidad de Oviedo, Teodoro López-Cuesta, sintetizaba la pérdida de Grande Covián con palabras concluyentes: "Tenía que morirse para darnos por una vez un disgusto".

Junto a la defensa de la dieta mediterránea, dos fueron las enseñanzas nutricionales en las que concentró todas sus energías de profesor: "Ningún alimento es completo, salvo la leche materna, y sólo durante los primeros meses de vida", y "no hay mejor dieta que comer de todo, pero de forma moderada".

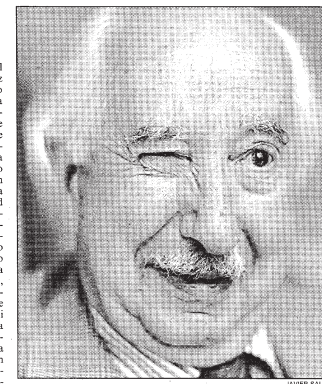
Fue su lema y su práctica. No perdía ocasión en su tierra natal, Asturias, para degustar la fabada, que recomendaba comer con alguna mesura, y el arroz con leche, para el que era incapaz de proponer ninguna limitación. Sus mejores elogios culinarios eran para su esposa y para su madre, de la que recordaba las mil y un maneras con las que preparaba el bonito.

Faltará este verano por vez primera a su cita anual con el pueblo recoleto en el que transcurrió su infancia y primera juventud. Esta primavera, y a causa de su estado de salud, ya faltó, también por vez primera, al jurado del Premio Príncipe de Asturias de Investigación Científica y Técnica, del que formó parte desde la creación del galardón.

Su dedicación a la ciencia fue producto del determinismo familiar. Nieto, hijo y sobrino de médicos, Grande Covián optó por ese camino porque con tales precedentes, afirmaba, "no era posible que a uno se le ocurriera otra cosa". "Luego resulté ser un médico un poco peculiar", agregaba segundos antes de sucumbir a una de sus recurrentes carcajadas. En 1926 se trasladó a Madrid, a la Residencia de Estudiantes. Estudió Medicina y conoció a Severo Ochoa —premio Nobel de Medicina, fallecido el año pasado—, quien le animó a estudiar Fisiología y con quien mantuvo una relación personal por el parentesco de sus respectivas esposas.

El cierre de la universidad española por Primo de Rivera en 1929 le obligó a continuar sus estudios en Alemania, lo que no fue sino presagio de su dilatada estancia posterior en diversas universidades de Dinamarca, Suecia, Inglaterra, Francia y Estados Unidos. Se licenció en Madrid en 1931, con premio extraordinario. Discípulo de Juan Negrín y más tarde ayudante suyo, terminó el doctorado en 1932. En la guerra civil trabajó como médico en un hospital hasta la primavera de 1937. Interesado por las cuestiones alimentarias, comenzó a estudiar los problemas creados en la población de Madrid por las deficiencias nutritivas. Fruto de esta época fue su libro sobre las vitaminas.

Tras la guerra, volvió al lado del doctor Jiménez Díaz. En 1950 obtuvo la cátedra de Fisiología y Bioquímica de la facultad de Medicina de Zaragoza. En 1953 se fue a EE UU para trabajar durante dos años en la Universidad de Minnesota, pero se quedó hasta su jubilación, en 1975. Entonces regresó a España y se incorporó a la Universidad de Zaragoza como profesor extraordinario, cargo que ha desempeñado hasta el último momento. El nombramiento de hijo predilecto de su villa natal no pudo recibirlo hasta 1980. La oposición del general Vigón, también natural de Colunga, demoró su concesión 32 años. "Se oponía a que una calle con mi nombre confluyera en una plaza que lleva el suyo". Grande Covián vivió con la sonrisa y la pipa en los labios y no perdía ocasión para sentenciar que "nada merece ser tomado en serio. Ni siquiera la nutrición".



JAVIER SALAS

Francisco Grande Covián, en 1978.

Paco Grande

PEDRO LAÍN ENTRALGO

Respecto de Francisco Grande Covián diré lo que más de una vez he tenido que decir en los últimos años: Con él, todos los españoles hemos perdido un gran hombre de ciencia; y yo, no sólo como español, también como persona, un antiguo y verdadero amigo. Le conocí poco después de terminada la guerra civil, cuando él reanudaba junto a Carlos Jiménez Díaz su entonces amenazada carrera científica, y por encargo de sus amigos y compañeros de trabajo tuve el honor de expresar la alegría de todos en el homenaje público que se le tributó, con motivo de la honrosa distinción que acababa de recibir: Ser miembro de la *Physiological Society* de Londres. Sucedió esto, si no me falla la memoria, en 1947, y desde entonces hasta su muerte, a través de distancias, silencios y encuentros, ha ido creciendo y acendrándose nuestra amistad.

Otros hablarán de su obra científica, internacionalmente tan estimada. Sólo de pasada quiero mencionar, en relación a ella, sus extraordinarias dotes de expositor. Ante sus alumnos o ante un auditorio de personas deseosas de saber, pocos, pocos, quisimos docentes he conocido tan eminentes en la llana y clara comunicación de las verdades tocantes a la disciplina a que él consagró su vida y su talento. ¡Y pensar que la Facultad de Medicina de Madrid perdió la ocasión de tenerle con ella durante los últimos 20 años de su vida académica!

Y bajo el científico y el docente, la persona. Con especial eminencia pertenecía Paco Grande —así le llamábamos sus amigos— al reducido grupo de individuos que yo, creo que desde el acto de homenaje a que antes me he referido, he propuesto denominar *acólicos*, hombres sin hiel. Personas cuya jovialidad no se manifiesta únicamente en los trances alegres de la vida —nada más fácil en ellos que ser *acólico*— sino incluso cuando le hacen a uno eso que los españoles llamamos "una mala faena". Algunas le hicieron a él, y su respuesta nunca fue uno de los insultos que tan pródigamente ofrece nuestro lenguaje coloquial, nunca pasó de una frase irónica y jovial.

Así era la persona que como español y como amigo acabo de perder.

Necrológicas De Francisco Grande Covián, en: *El País*. 20.06.1995, p. 33.

SILVIA T. COLMENERO

Néstor Luján, fotografiado en 1989.

TRAVESÍAS ▶ ANTONIO MUÑOZ MOLINA

En memoria de Néstor

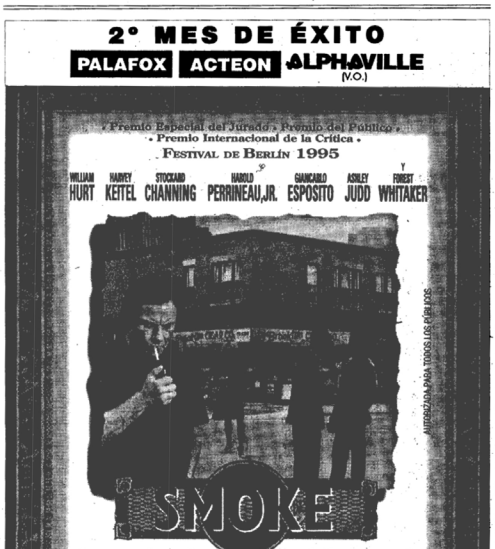
Siempre que me acuerdo de Néstor Luján me acuerdo también de la mejor botella de vino que he probado en mi vida y que bebí gracias a él, en un asador de Valladolid, hace algo más de cuatro años. Nos habíamos conocido tan sólo unas semanas antes, en los avatares del Premio Planeta, que nos empujó a los dos a una fatigosa trashumancia por hoteles caros e idénticos y por sucursales del Corte Inglés en las que al cabo de unos días ya se nos extraviaba del todo nuestro sentido del espacio, porque eran más idénticas aún que las habitaciones de los hoteles y que las preguntas que nos hacían sobre nuestros libros los periodistas de las capitales de provincia. A veces no había preguntas. Nos quedábamos Néstor Luján y yo callados frente a un grupo de aprendices muy jóvenes de la radio y de la prensa local y había un silencio que duraba insoportablemente hasta que una chica, casi siempre una chica, porque los varones no hablaban, lo rompía para preguntarnos no sin indiferencia de qué trataban nuestros libros, mostrando así la inutilidad de las campañas de promoción, de las críticas y de las entrevistas a destajo a las que estábamos siendo sometidos, porque a aquellas alturas habíamos explicado ya varios cientos de veces y en todos los medios posibles el tema de nuestras novelas, sin que aquellos reporteros que teníamos delante se hubieran enterado de nada, y ni siquiera hubiesen hojeado los ejemplares que el servicio de prensa les facilitaba, ni mirado sus solapas o sus contraportadas, ni repasado la documentación de la que también disponían.

Nada. Néstor Luján encendía un puro, suspiraba y adoptaba un aire de paciencia episcopal. Las veces que no había ninguna pregunta era él quien rompía el silencio, afable, cansado y pedagógico, como un maestro de escuela cargado de paciencia. En una ocasión, la rueda de prensa, por llamarla de algún modo, se celebró, para mayor ignominia, en la discoteca de un hotel, que tenía esa sordidez de los locales nocturnos cuando se los visita en las horas de luz solar, y en la que aún quedaba bajo los fuertes olores de los productos de limpieza un punto de fetidez de humo de tabaco encerrado y enfriado. A Néstor y a mí nos pusieron la mesa y los micrófonos sobre el estrado de la pista de baile. Frente a nosotros, en las mesas bajas, un grupo disperso de periodistas muy jóvenes nos miraba en silencio, sosteniendo micrófonos, pequeñas grabadoras, bolígrafos sobre cuadernos de notas abiertos. Néstor se acomodó en la silla, encendió su puro, o alguno de los cigarrillos ingleses que fumaba por las mañanas, miró a la concurrencia con una expresión de interés y de bondad que en modo alguno era correspondida. Miraban, los mirábamos, nadie decía nada. Nuestros libros estaban en todas las mesas, y detrás de nosotros había un gran panel en el que aparecían las portadas y nuestras dos fotografías. Se oyó un carraspeo, se levantó una mano que sostenía un bolígrafo y por fin hubo una pregunta:

—¿Cómo se titulan las novelas de ustedes?

Educadamente, Néstor se lo dijo. A él, que sabía tantas cosas, le intrigaba el espectáculo de la impenetrabilidad al saber, de la falta absoluta de curiosidad hacia todo en personas cuyo oficio era el de averiguar y contar. A su lado, uno podía estar siempre aprendiendo, y aquel viaje de promoción se acabó convirtiendo para mí en un viaje de estudios. Llegábamos a los restaurantes, y los camareros y los dueños, que a mí no me veían, a él lo rodeaban enseguida de reverencia y afecto, y le ofrecían los platos más sabrosos y sutiles, los mejores vinos, los habanos más exquisitos. He leído estos días, en las necrológicas que se han publicado sobre él, que Néstor disfrutaba como nadie de la vida. Es cierto, pero yo creo que tanto como disfrutar él mismo le gustaba enseñar a los demás, y lo hacía con una delicadeza de la que siempre estaban excluidos el proselitismo y la arrogancia. Era un catalán afrancesado, pero ni en su catalanidad ni en su afrancesamiento había el menor rastro de esa altanería algo francesa que uno encuentra a veces en los catalanes cultos. Le gustaba comer, pero no era un comilón ni uno de esos pelmazos de la gastronomía que a poco que uno se descuide lo afligen con una conferencia sobre el *maigret* de pato. En un restaurante de mucho lujo y mucha abundancia, yo lo he visto escoger, de todo el menú, un plato pequeño de judías con almejas. Le gustaba la bebida, pero tampoco era un bebedor, sino un sabio que elegía y enseñaba a elegir en cada momento lo que debía probarse, de acuerdo con la hora y con las circunstancias. Una caña de cerveza fresca, recién tirada y espumosa, le merecía tanta consideración como uno de aquellos solemnes *armagnacs* con que lo obsequiaban después de comer los dueños de los restaurantes. A mí me enseñó dos placeres que en mi ignorancia yo asociaba a la brutalidad española de los bares con fútbol los domingos por la tarde, el coñac y los puros. El coñac debía de ser francés, y los puros, habanos, y el *champagne* español jamás debía probarse. Para iniciarme en el tabaco habano, me regaló una caja de Rey del Mundo pequeños, y me enseñó que fumar bien requiere lentitud, destreza y mucha indolencia, no esa especie de masticación neurótica de los cigarrillos en cadena. Disfrutar de un habano y de una copa de coñac charlando con Néstor Luján era uno de los placeres más civilizados que podían encontrarse en la vida. En Valladolid, aquella vez, el dueño del asador le estuvo hablando en voz baja de una botella de Vega-Sicilia de 1964 que guardaba en la bodega, y Néstor, no sin antes solicitar la aprobación de los ejecutivos de la editorial que nos acompañaban —y que nos invitaban—, le pidió que la sirviera. Yo nunca había bebido un vino como aquél, ni he vuelto a beberlo desde entonces. Tanto como probarlo él, a Néstor le complacía asistir a mi deslumbramiento, a la instantánea y gradual felicidad que el vino iba dejando en el paladar y hasta en la memoria. Su compañía, su bondad, el lujo y la ironía de su conversación aliviaban aquella trashumancia de hoteles, de ruedas de prensa y de tardes de exhibición y firma en las sedes idénticas del Corte Inglés, donde siempre, por prescripción benévola de Néstor, nos bebíamos un *gintonic* y nos fumábamos un Rey del Mundo. Descanse en paz. Disfrutar de las cosas que a él más le gustaron será tal vez la mejor manera de seguir recordándolo.

> ***Disfrutar de las cosas que a él más le gustaron será tal vez la mejor manera de seguir recordándolo***



SMOKE es una calada de puro Brooklyn, una bocanada de vidas ajenas; volátil como un recuerdo e indispensable como el aire que respiras.

Necrológica de Néstor Luján, en: *El País*, 27.12.1995, p.36.

EDITORIALES

Visita para el entendimiento

El Rey expresó pesar por el 'Brexit' ante el Parlamento británico y pidió «fórmulas satisfactorias» para todos en el contencioso sobre Gibraltar

El viaje oficial de los Reyes a Reino Unido constituye, por su relevancia y su agenda de trabajo, una oportunidad para realzar los vínculos e intereses comunes que unen a ambos países en el momento en que comienza el pulso negociador sobre las condiciones del 'Brexit'. El discurso de Felipe VI ante los representantes de las dos Cámaras británicas fue una medida descripción de cómo España y el Reino Unido pueden seguir siendo «amigos, socios y aliados». La relación entre las dos familias reales europeas más importantes en cuanto al peso demográfico y económico de sus respectivos países puede contribuir a preservar los lazos institucionales, los intercambios comerciales y los derechos de los nacionales residentes en el otro. Incluida la necesidad de reconducir la cuestión de Gibraltar hacia «acuerdos y fórmulas satisfactorias para todos», tal como señaló ayer el Rey. Todo ello teniendo siempre en cuenta que España es socio –y además un socio clave– de la UE y de la zona euro, de modo que en ningún caso puede procurar ni asumir fórmulas de acuerdo bilaterales que no vayan en consonancia con los intereses europeos puestos en juego en la negociación sobre los términos de la salida del Reino Unido de la Unión. De ahí que la visita oficial del Jefe del Estado español al Reino Unido se base en la ineludible defensa de los intereses comunes de los 27 países que continuarán en la UE, tratando de obtener resultados positivos para el conjunto de la Unión; también porque, de lo contrario, será imposible lograr ventajas particulares. No se trata de un equilibrio sencillo de mantener en las relaciones internacionales. Mucho menos después de escuchar las palabras del titular del Foreign Office, Boris Johnson, advirtiendo de que el Reino Unido no piensa atender a las obligaciones financieras contraídas como miembro de la UE en las condiciones fijadas por ésta. El Rey subrayó ayer que a España le «pesa» la decisión adoptada por los británicos «en el ejercicio de su soberanía», aunque ala respetamos profundamente». Junto a los requerimientos de la seguridad compartida, el Rey acertó al poner el acento en los ciudadanos españoles y británicos y en las respectivas empresas como protagonistas y demandantes de la colaboración entre ambos países..

Contra Julen y más

La lectura de la sentencia en la que el magistrado Augusto Maeso impone, de acuerdo al veredicto de culpabilidad del jurado popular, 19 años de prisión a Luis Serrano por matar a su hijo Julen y la retirada de la patria potestad de sus otros tres vástagos el tiempo de la condena arroja un sobrecogedor relato de violencia en el seno de la familia; es decir, en el ámbito propio de los afectos y de la obligada protección de los progenitores hacia los menores a su cargo. La verdad judicial que establece el fallo, a expensas de su contraste en segunda instancia, describe a un hombre con problemas de ludopatía obsesionado por el divorcio de su mujer, que la acosaba con llamadas y mensajes para que volviera con él, que se valía de Julen para mantener un hilo de relación con ella y que concibió un «designio criminal» que desembocó en el asesinato «con alevosía» del adolescente. Así que este no es solo un terrible filicidio en el que Julen perdió toda la vida que tenía por delante a manos de su propio padre, al que quería y en quien confiaba. Late en el crimen el impulso más primario y destructivo de la violencia machista. Solo que esta vez el asesino no mató a su exmujer, sino que la sumió en el peor de los sufrimientos para cualquier madre: que le arrebaten a su hijo para siempre.

EL DIARIO VASCO
DECANO DE LA PRENSA GUIPUZCOANA

Director
José Gabriel Mujika

Subdirector
Alberto Artigas
Jefes de Redacción
Lourdes Pérez y
Antxon Blanco

Jefes de Area
David Taberna (Al Día), Olatz Elosegi (Ediciones), Javier Roldán (Política), Iñigo Beltrán de Heredia (Economía), Iñigo Urrutia (Cultura), Juanma Velasco (Deportes), Pedro Sorcela (Edición y Cierre), Julián Cobos (Diseño), Juanjo Aygües (Fotografía), Alberto Surio (Opinión) y Jesús Falcón y Mikel Mata (Edición Digital).

Edita: Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.
Depósito Legal: SS-18/1958 Tirada controlada por OJD

Juan José Lapitz, agur!

JUAN MANUEL GARMENDIA
PRESIDENTE DE FECOGA Y MIEMBRO DE LA ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMÍA

Además del conocimiento gastronómico teórico ha sido un ferviente divulgador de su vertiente práctica

Al recibir la triste noticia del fallecimiento de Juan José Lapitz, sensaciones e ideas muy diversas recorren mi mente. El sentimiento de una gran pérdida, ya que se nos acaba de ir uno de los pilares de la gastronomía vasca, que ha sabido permanecer muy activo hasta los últimos días de su existencia, plena de experiencias y constructivas intervenciones. De ahí que el sentimiento sea de orgullo por quien ha sabido pasar por esta vida trabajando por nuestra gastronomía sin descanso y de una forma enriquecedoramente práctica.

Al acceder en marzo de 1992 a la Junta Directiva de la Cofradía Vasca de Gastronomía tuve la suerte de conocer personalmente a Juanjo. Todo un referente de nuestra gastronomía del que había oído hablar mucho. Pronto pude comprobar que todas sus intervenciones en nuestras reuniones suponían siempre aportaciones muy positivas y prácticas. Fue el director del Boletín de la Cofradía Vasca de Gastronomía, publicación que gracias a sus gestiones se ha publicado durante muchos años, anualmente tres números, contando con un plantel de colaboradores muy implicados. Uno de los cuales era su añorado amigo Javier de Aramburu, con quien había iniciado su andadura gastronómica editando un periódico local en Hondarribia. Impulsor y miembro del comité de redacción del Diccionario Gastronómico publicado por la Cofradía Vasca de Gastronomía con motivo de sus bodas de plata.

Fundador y primer presidente de FECOGA (Federación de Cofradías Gastronómicas), federación que aglutina cofradías de ambos lados del Bidasoa, trabajó intensamente en el desarrollo de la misma y en la publicación de una colección de libros basados en los productos promovidos por estas cofradías, como son los dedicados a la alubia de Tolosa, las angulas, el foie, los percebes... Es cofrade de honor de muchas de ellas. FECOGA se fundó para potenciar la relación transfronteriza y el intercambio cultural entre ambos lados del Bidasoa. Se responsabilizó de la presidencia de FECOGA sus 10 primeros años de existencia. Años de crecimiento, desarrollo y consolidación. Los cofrades de FECOGA estaremos eternamente agradecidos por su incansable y comprometida labor.

:: JOSEMARI ALEMÁN AMUNDARAIN

Además del conocimiento gastronómico teórico ha sido un ferviente divulgador de su vertiente práctica, reflejado en las numerosas guías gastronómicas con las que ha colaborado. Desde la Guía Maiak, publicada junto con Iñaki Arrien, incluyendo establecimientos de Euskadi y zonas limítrofes. Las guías 'Goumertour' y 'Campsa-Repsol' han ocupado muchas de sus horas, siendo también el creador de la 'Guía Gastronómica y cultural del País Vasco' y del Mapa 'Gastronómico del País Vasco', ambas editadas por la Academia Vasca de Gastronomía, de la que también es miembro fundador.

Se autodefine como discípulo de José María Busca Isusi, participando muy activamente en 2016 en la organización de las celebraciones del centenario del nacimiento de este último. Para nuestro amigo, el pasado 4 de septiembre fue un día muy especial, ya que además de homenajer a su 'maestro' con un acto en el que participaron numerosas cofradías de FECOGA, la Academia Vasca de Gastronomía y numerosos vecinos de Zumarraga, pudo ensalzar la figura de su viuda, Carmen Aguirre, recientemente fallecida y pudo presentar su último libro 'Cinco docenas de pasteles', publicación que contó con el importante apoyo de DV.

Al colaborar estrechamente en la labor de campo para la redacción del su libro 'Cinco docenas de pasteles', pude comprobar que todo su trabajo en este libro estaba orientado en promocionar nuestra repostería artesanal, las costumbres de los distintos pueblos, las joyas de nuestra gastronomía, cuidando al extremo la precisión y veracidad de la información, pero siempre pensando en que se presentara de una forma atractiva para los lectores. Estoy convencido de que éstas habrán sido la metodología y la motivación de todos los libros que ha publicado. Simplemente, sobresaliente.

Su vocación divulgativa le llevan a publicar la casi cuarentena de libros de temática gastronómica muy diversa. Destacaría por su repercusión el libro '2000 refranes para comer', distinguido con el Premio de la Academia Internacional de Gastronomía. Para Juan José Lapitz, los refranes recogen en pocas palabras el conocimiento y tradiciones de cada cultura. En esta ocasión también su labor fue extremadamente concienzuda.

Esta visión práctica de la gastronomía le ha llevado a mantener durante décadas una huerta vergel de unos mil metros cuadrados. Situada junto a su casa, en plena muralla de Hondarribia, le ha permitido seguir en primera persona el calendario natural de los frutos más habituales de nuestra huerta y a sus amigos disfrutar de sabrosos productos producidos en ella, con todo el cariño del aficionado, como son espárragos, tomates, alcachofas, berzas, manzanas varias, ciruelas, higos, limones, pomelos, naranjas, acelgas, kiwis, kumquats.... Como periodista, ha colaborado regularmente con La Voz de España; en Deia desde 1976 y posteriormente, desde 1993 y hasta la actualidad, en El Diario Vasco. Fruto de esta labor divulgativa, la Diputación Foral de Gipuzkoa junto a la Cofradía Vasca de Gastronomía, le conceden el Premio Busca Isusi.

Su colaboración semanal con El Diario Vasco, en su sección 'Saber y sabor' supera con creces las mil participaciones. Como bien me explicó, siempre trató de compaginar artículos que por su contenido pudieran calificarse como atemporales, otros reflejaran productos o costumbres de temporada, siempre estaba abierto a la innovación en la gastronomía, aunque su fuerte fue siempre la transmisión y la defensa de nuestras tradiciones culinarias. En nuestros diversos desplazamientos provocados por nuestras citas gastronómicas, frecuentemente fui testigo de como siempre mantenía encendido su 'disparador", con el objeto de conseguir artículos de interés para sus queridos lectores de DV. Lectores por los que siempre me transmitió un cariño muy especial. La Academia Vasca de Gastronomía le otorgó este pasado 2016 el Premio José María Busca Isusi, reconociendo la labor en pos de la buena gastronomía desarrollada en la Cofradía Vasca de Gastronomía, en FECOGA, en la Academia Vasca de Gastronomía, a título personal,.... Su sinceridad, independencia y compromiso le han hecho valedor de una reputación de autenticidad insuperable.

Personalmente pienso que Juan José Lapitz ha sido uno de los buenos 'regalos' que la vida te hace. Muchas gracias Juanjo por tu forma de ser y de actuar, así como por todo lo que nos ha dejado.

Obituario de Lapitz por Juan Manuel Garmendia, en: *Diario Vasco*, 13.07.2017, p. 22.

Lakua destina 150.000 euros a la ONG Salvamento Marítimo Humanitario

GOBIERNO VASCO – El Ejecutivo Urkullu aprobó ayer destinar una ayuda de 150.000 euros a la ONG SMH-Salvamento Marítimo Humanitario para apoyar las labores de rescate marítimo de personas refugiadas en las costas italianas. La ayuda será gestionada a través de la Secretaría General de Derechos Humanos, Convivencia y Cooperación, y permitirá que SMH disponga del presupuesto necesario para realizar su labor entre agosto y noviembre. – *E. P.*

Los examinadores de la DGT harán huelga indefinida a partir del 4 de septiembre

TRÁFICO – Los examinadores de tráfico convocarán una huelga indefinida a partir del 4 de septiembre por lo que consideran "incumplimientos y engaños" de la Dirección General de Tráfico (DGT). La Asociación de Examinadores de Tráfico también anunció una concentración que se celebrará el próximo día 25 ante la DGT. Desde mediados de junio los examinadores han secundado paros los lunes, martes y miércoles de todas las semanas. – *Efe*

La niña de Huesca muerta fue torturada durante doce horas

SABIÑÁNIGO – Naiara, la niña de 8 años presuntamente asesinada por su tío en la localidad oscense de Sabiñánigo, fue objeto de torturas a lo largo de doce horas antes de que su agresor solicitara la ayuda de los servicios de emergencias. La niña, en el momento de ser atendida por los equipos sanitarios, el pasado jueves, presentaba contusiones diversas por todo el cuerpo, señales de haber estado maniatada y fuertes golpes en la cabeza. – *Efe*

gogoan - en el recuerdo

Jurdan Arretxe

DONOSTIA – "Ha vivido su país como un patriota desde el mundo de la cocina". Crítico gastronómico, cronista de la Nueva Cocina Vasca desde que nació la ola, investigador del patrimonio culinario y divulgador de la cocina vasca, Juan José Lapitz Mendia (Hondarribia, 1934) falleció ayer, dos días antes de que se presentaran sus memorias.

"Fue un gran maestro", coinciden en definir a Lapitz el autor del libro, Fernando Sánchez Gómez, y el gastrónomo Peio García Amiano. El primero elaboró "codo con codo con Lapitz y con la coordinación" del presidente de la Federación de Cofradías Gastronómicas, Juan Manuel Garmendia, el volumen que repasa la vida de uno de los pioneros del periodismo gastronómico vasco, *Juan José Lapitz, memorias de un gastrónomo vasco*.

La trayectoria de Lapitz, padre de tres hijos –Peio, Iñigo y el periodista Xabier–, arranca en los años 50 como impulsor de la revista *Ondarribi* "que le cierran entre el alcalde y el cura", recuerda Sánchez. En su ciudad natal publicó en 1975 *Anecdotario ondarribitarra*, fecha para la que ya comenzó sus incursiones en la literatura gastronómica.

García Amiano, que conoció a Lapitz "hace 35 o cuarenta años" en un concurso gastronómico del que el hondarribiarra era juez, rememora cómo "el gran gastrónomo Busca Isusi (José María, 1916-1986) era el compañero de fatigas de aquél. Luego es Juanjo quien coge las riendas, el que nos lleva de su mano porque era una gran persona que sabía muchísimo sobre nuestra gastronomía y sobre la historia de nuestra gastronomía".

Que no es lo mismo, como Lapitz abordó en su bibliografía. El propio Busca Isusi prologó en 1980 una de las obras destacadas de Lapitz, *Comer en Euskalherria* en la que ya dejó escrito que "Lapitz desarrolla un concepto propio de la cocina vasca; que no se limita a dar una simple relación de fórmulas, sino que, con ojo de águila, estudia nuestra cocina, desde sus orígenes, y las diversas evoluciones que ha tenido a lo largo de los miles de años en que se ha venido practicando".

"Recuperó muchas recetas vascas que se habían perdido y abolió, aunque sea culinariamente hablando, la frontera entre Iparralde y Hegoalde", recuerda Sánchez a uno de los gastrónomos que recogió el nacimiento y el crecimiento de aquella decena de cocineros como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Karlos Arguiñano o Ramón Roteta.

"Además de ser el cronista de ellos, sirvió por su tremendo conocimiento de la tradición culinaria vasca un poco de anclaje para que no se perdiera de vista el recetario cuando llegó la fiebre por la inventiva", rememora Sánchez, que valora que los artículos de Lapitz sirvieron para que "toda ruptura vanguardista tuviera un punto de partida desde la tradición".

TRABAJO CON FUENTES DIRECTAS "A Juanjo, además, habría que destacarle por la defensa de la cocina tradicional y de los productos vascos", subraya García Amiano. Fernando Sánchez completa el retrato: "Juanjo ha sido un gran maestro al que le gustaba conocer todo de primera mano, al baserritarra, al arrantzale, a la etxekoandre... Todo".

Un crítico gastronómico, reconocen quienes le conocieron, que lo mismo hablaba "con solvencia, mucha solvencia" tanto sobre los productos –la micología y la huerta eran dos de sus pasiones– como sobre los platos elaborados –su tercera gran pasión–, con una permanente atención a los de temporada.

Divulgador que deja cuarenta obras –la mayoría, gastronómicas–, Sánchez recuerda que "como lexicógrafo lideró el gran proyecto del Diccionario Vasco de Gastronomía, por lo que ha sido también un conservador del euskera". Todo, con una manera de trabajar ("su conocimiento era genuino, trabajaba siempre con las fuentes directas") y una razón de ser: "Su vinculación muy directa con el pueblo".

Como pudo comprobar un galardonado con el Nobel de Literatura, esa divulgación era práctica. Más allá de la alta cocina, Lapitz también miraba a la cocina tradicional, donde "lideró la organización del asociacionismo gastronómico vasco a uno y otro lado de la muga", recuerda Sánchez. Lapitz impulsó sociedades y cofradías como la del Salmón del Bidasoa o incluso la Federación de Cofradías Gastronómicas.

En una visita que aún se recuerda en el Parador de Hondarribia, donde se hospedó con motivo de una conferencia que ofreció en la ciudad, el escritor Camilo José Cela disfrutó de un ágape que tuvo como cocinero al propio Lapitz en la sociedad Goxoki.

Autor de múltiples boletines y artículos como los de la Academia Vasca de Gastronomía, colaboró en un sinfín de medios de comunicación de Euskadi. Lapitz fue distinguido, además, con el Premio Nacional de Gastronomía en 1989, cuando al colaborar para DEIA invitó a cenar a toda la redacción de Donostia.

"Fue una gran persona", resume García Amiano "en una frase". "Destaco su bonhomía, liberalismo y tolerancia", concluye Sánchez sobre Lapitz, a quien califica de "escritor comprometido con el pueblo. Por y para el pueblo". ●

Juan José Lapitz

CRÍTICO GASTRONÓMICO Y CRONISTA

Cronista y ancla de la Nueva Cocina Vasca

Juan José Lapitz pronunció el pregón del XIV Día de la Tostada y Fiesta del Aceite de Nafarroa. *Foto: Maite González*

Perfil del gran patriarca de las letras gastronómicas vascas, fallecido en vísperas de presentarse el libro *Juan José Lapitz, memorias de un gastrónomo vasco*, en: *Deia*, 12.07.2017, p. 20.

3.6.3 Columna gastronómica

La columna gastronómica es el texto periodístico de argumentación ingeniosa que se publica con periodicidad y ubicación fijas. El autor que la firma, el columnista gastronómico, puede tratarse de un periodista, un escritor gourmet, una celebridad de sibaríticos gustos o un cocinero mediático que, con total libertad expresiva, da una opinión personal expuesta bajo una original interpretación de la realidad gastronómica.

Lo más importante en la columna gastronómica, como en la personal —«columna libre» la llama Armañanzas (2016: 81)—, es el punto de vista original aportado por el columnista. En este aspecto coincide con el blog, que no se lee solo por ser un blog, como ocurre con el reportaje o el artículo que nos interesan por el tema que tratan. Leemos el blog y la columna por escribirlos alguien de quien somos fanes.

La modalidad gourmet de la columna personal se presta muy bien a presentarse formando una serie, generalmente estival. Entre otras, merece destacarse muy especialmente —al menos para el autor de este manual, pues fue el tema de su tesina[93]— «La vuelta a la cazuela de España» de Manuel Vázquez Montalbán (*El País*), donde el novísimo poeta español recorría España, de fogón en fogón, de Port Bou a Hendaya.

Las columnas gastronómicas agosteñas de 2001 y 2002 se las encargará *El País* al cocinero Ferran Adrià quien, en colaboración con el periodista Xavier Moret, cruzó España de columna en columna. Del mismo modo que las de Vázquez Montalbán, las colaboraciones de

---

93 *Análisis de las figuras retóricas en las columnas gastronómicas de Manuel Vázquez Montalbán en El País*. Colección de columnas gastronómicas subtitulada "De Port Bou a Hendaya" que se publicaron en *El País* en el suplemento *Revista de verano*, en agosto de 2000. A este respecto, existe el artículo de investigación de Fernando Sánchez Gómez «La columna gastronómica de Manuel Vázquez Montalbán» (véase bibliografía).

Adrià y Moret tratan, entre otros temas, de productos, restaurantes, cocineros, anécdotas a la mesa o recetas tradicionales de las regiones visitadas.

Pero, a diferencia con respecto de las piezas que rubricó el *alter ego* del detective Pepe Carvalho, los textos de Xavier Moret y Ferran Adrià, sin ser por ello más literarios que aquellos, incluían algún elemento narrativo de pura ficción, como la figura del 'ángel de la gastronomía'; aunque su acción se desarrollaba siempre dentro de la realidad y la actualidad de la cocina española.

La columna personal es uno de los géneros periodísticos preferidos por el público. Proviene de una gran tradición literaria en la prensa española, siendo la evolución formal del antiguo artículo literario o «artículo personal» de colaborador fijo, el llamado «escritor en periódicos»; por su riqueza expresiva, propia de la alta competencia literaria del columnista, su lenguaje resulta de lo más atractivo.

Entre sus rasgos estilísticos configuradores, el principal es el *ethos* o talante del columnista (López Pan, 1996: 130), que también vemos en los cronistas gastronómicos. Este recurso se refiere a la presencia del autor en su texto siendo, en el caso de la columna personal, su «elemento configurador básico»; por eso vamos a encontrarlo también en esta tipología de la columna personal especializada en gastronomía.

> 165. Que se exija la mayor limpieza y ética en las campañas publicitarias, castigando a los infractores de la ley y dando a conocer ampliamente los actos punibles. Contrariamente al criterio de algún Consejo Regulador, yo creo que no se debe ocultar el que una empresa importante se haya saltado las reglas, sino airearlo, para evitar que los rumores salpiquen a los inocentes y para demostrar que el mundo del vino vigila y sanciona los abusos (...) Nines Arenillas, «Propósitos de Año Nuevo», en: *El País Semanal/Ocio 2*, Año III, nº 170, 28.12.1982, p. 20.

El columnista gastronómico se cuenta en su texto como una presencia que aconseja, poniendo su maestría y conocimiento culinarios al servicio de los lectores; posicionándose siempre en cualesquiera de los numerosos temas gastronómicos de los que se ocupe en su sección fija, donde tiene libertad para abarcar a placer los referentes temáticos y personales del periodismo goloso que considere.

> 166. Id al campo, por ejemplo, y recoged abundancia de ortiga real, cuya riqueza alimenticia y curativa cualquier manual de plantas os revelará y cuyo finísimo gusto os garantizo yo. Disponed de una docena de cangrejos de río, grandes y bien llenos.
>
> Cortad los tallos más tiernos y las hojas más verdes de la ortiga y hervidlo en agua clara y salada. En otro cazo, hervid los cangrejos, no mucho rato, que queden un algo crudítos, y luego sacadlos del caparazón. Pasad por la batidora la ortiga hervida y una patata, también hervida. Servid en tazones la sopa de ortiga, con pimienta negra y una pelotilla de mantequilla. Añadidle los cangrejos y un cuscurro de pan frito untado de ajo. Sed naturales, carallo, pero siempre con sibaritismo. Xavier Domingo, «Alquimia», en: *Cambio 16*, 07.01.1979, p. 53.

La cofradía de la columna gastronómica. Antonio Burgos, azote de la cocina creativa, llama a todos los escritores atados a la servidumbre de este género «la cofradía de la columna». Los columnistas, o periodistas de letras, como les llamó Julio Cerón[94], conforman también una nómina de firmas amplia e ilustre en su versión gastronómica, la cual encabeza el primer periodista de las cocinas con sección fija: Ángel Muro.

---

[94] Julio Cerón, «Los columnistas (I)», en: *ABC*, 10.11.1988, p. 54.

La tradición de la columna gastronómica cuenta con grandes nombres como los de Julio Camba (*ABC*), José María Busca Isusi (*Diario Vasco*), Juan José Lapitz (*La Voz de España*, *Deia* y *Diario Vasco*), Juan Perucho (*La Vanguardia*), Néstor Luján (*Destino*, *La Vanguardia*) y Luis Bettónica (*La Vanguardia*), Cristino Álvarez (*Efe*).

Víctor de la Serna Gutiérrez Repide «Punto y Coma» (*El Sol*, *El Imparcial*, *La Libertad* o *Informaciones*), Jesús Llona Larrauri (*El Correo*), María Zarzalejos (*ABC*, *Diario Vasco*, *Mujer Hoy*, *Cosas de Cocina*), Xavier Agulló (*El Mundo-Metrópoli*, *7 Caníbales*).

El estilo de la columna gastronómica, se beneficia de la cultura culinaria del columnista. Así, los grandes críticos gastronómicos son también brillantes columnistas y articulistas, ahí están los ejemplos de Rafael Ansón, Xavier Domingo, Ignacio Medina, Rafael García Santos, Mikel Corcuera, Pau Arenós, Víctor de la Serna (Fernando Point), Carlos Maribona o Lluís Ruiz Soler, entre otros.

Algunos nombres actuales de la columna gastronómica son José Berasaluce (Diario de Cádiz), Ana Vega Pérez de Arlucea (*El Correo-Jantour*), Benjamín Lana (*El Correo-Jantour* y *XL Semanal*), Fernando Huidobro (*7 Caníbales*, *Bon Viveur*), Marta Fernández Guadaño (*El Mundo-Metrópoli*).

Entre los cocineros de diferentes épocas con columna gastronómica citamos a Alejandro Domenech (*El Gorro Blanco*), Teodoro Bardají (*Paladar*), Abraham García (*El Mundo-Metrópoli*), David de Jorge (*Diario Vasco*), Diego Guerrero (*El Correo-Jantour*), Eneko Atxa (*El Correo-Jantour*), Ferran Adrià (*El País*), Josean M. Alija (*Deia-On*), Quique Dacosta (*El Mundo*), Roberto Ruiz de Aguinaga (*Noticias de Gipuzkoa*) o el recordado Santi Santamaría (*La Vanguardia-Magazine*), entre otros.

PRECIOS DE SUBSCRIPCION
Barcelona: 13 pesetas al mes
Provincias: 39 pesetas trimestre

LA VANGUARDIA ESPAÑOLA

REDACCION Y ADMINISTRACION
Pelayo, 28
Teléfs. 14132 - 33 - 34 - 35

Precio de este ejemplar: 50 céntimos

Viernes, 15 de julio de 1949

LA VANGUARDIA en Madrid

(Servicio especial de nuestra Redacción)

Quince minutos de trabajo para un sanatorio obrero

Madrid, 14.—El «Boletín Sindical de la C.N.S.» madrileño, ha lanzado a la calle la idea de un grupo de productores madrileños, que bien acogida por la Delegación Nacional, se ha convertido en una bella empresa española. Estos productores de Madrid—empresarios y obreros—concibieron la iniciativa de ofrendar al Caudillo, con motivo de la Fiesta de la Exaltación al Trabajo, algo que a la vez que significara su adhesión inquebrantable, tuviera un alto valor emotivo y humano. Ellos sabían que lo mejor que podían ofrendar en esta fecha, y lo que nadie podía negar, era trabajo; un poquito más de trabajo que sirviera para algo noble y duradero. Por eso, después de algunos proyectos, se acordó como mejor la idea de que todos los trabajadores españoles—ya que lo que se concibió como puramente local se convirtió en nacional por expreso deseo de las jerarquías sindicales—trabajaran quince minutos más en una de las jornadas anteriores al 18 de julio, y el importe de este trabajo pasara a engrosar una cuenta con destino a la creación de un sanatorio obrero. Esta obra social, de indudable importancia, sería la ofrendada por todos los trabajadores españoles al Caudillo en la fiesta conmemorativa de la recuperación española. Así se ha acordado definitivamente, y el sanatorio sindical obrero «Francisco Franco» será una realidad, una realidad sanitaria que dispondrá nada menos que de mil camas.

Entre los primeros en anunciar la ejecución de estos quince minutos de trabajo figura el comercio madrileño, que ya ha puesto en conocimiento del público que mañana, día 15, cerrará un cuarto de hora más tarde, y tenemos noticia de que algunas empresas e industrias que por depender directamente su trabajo del suministro eléctrico no pueden aumentar su jornada laboral, contribuirán según sus medios para no dejar de cooperar en esta bella obra.

Viene esta idea, por otra parte, a unirse a la del Ayuntamiento de Madrid, que por distinto camino, el eminentemente popular, quiere también darle un rango callejero a la jornada española del 18 de julio. De una u otra manera, cada año esta fecha debe ser un aldabonazo en la conciencia nacional que recuerde a todos lo que ha significado en la vida española de nuestro tiempo.

La iniciativa que glosamos nos parece doblemente hermosa y significativa, porque es típicamente nuestra, o quizá sea más exacto decir de los mejores tiempos de España. No hace muchos días, un escritor se refería a aquellas magníficas fundaciones que en otros tiempos—en los buenos tiempos—conmemoraban los más grandes hechos. El monasterio del Escorial es prueba elocuente, y sin que creamos que la idea de los productores de Madrid se haya basado en aquellas hermosas iniciativas, conviene destacar lo significativo de la coincidencia.

Subasta de una vieja casa de periódicos

Cerca de aquí, de la Redacción de LA VANGUARDIA, en la calle del Marqués de Cubas existe un edificio veterano en el periodismo madrileño. Su fachada es un tremendo pastel de neoclasicismo y estilo «modernista», muy de gusto de principios de siglo. Su historia está ligada al «Heraldo de Madrid»—aquella especie de pozo negro del periodismo—, «El Liberal» y «La Moda Práctica». El mismo día de la liberación de Madrid el grupo de «escribientes» que en aquella casa habían acusado la trágica «kermes» roja tenían preparado un periódico «nacional», melifluo, sin estilo, cobarde. Aquel miserable intento quedó frustrado con la misma rapidez que la caldera fundió los moldes de plomo arrojados por los primeros periodistas que entraron en Madrid. Luego, en Marqués de Cubas, 7, ha estado instalado hasta época reciente el diario «Madrid», y posteriormente el periódico deportivo «Marca», así como algunas otras publicaciones de la Delegación Nacional de Prensa del Movimiento.

Tiene, pues, la casa del Marqués de Cubas un extenso y diverso historial que corresponde en buena parte a la vida española de treinta años atrás. Ahora se anuncia para el próximo mes de agosto la subasta del inmueble, a petición de la Sociedad Central de Fabricantes de Papel, que así trata de cobrar más de tres millones de pesetas a la Sociedad Editora Universal, dueña del edificio.

Se ahorran cuatro millones de metros cúbicos de agua

Se notan las restricciones de agua no sólo en el consumo particular de cada vecino, sino en la estadística. Los últimos datos del Ayuntamiento correspondientes al mes de mayo señalan que los madrileños consumieron cinco millones y medio de metros cúbicos de agua, en tanto que en igual mes de 1948 el consumo fué de nueve millones y medio.

El obispo de Santiago de Chile, en Madrid

Ha llegado al aeropuerto de Barajas, procedente de Santiago de Chile, el obispo de aquella diócesis, don Cándido Rada Senostiain, acompañado de su secretario religioso, don Luis Branco Campos. Fué recibido por el obispo auxiliar de Madrid, doctor Morcillo.

Se regula el trabajo en las empresas del sector lanero textil

Madrid, 14. — El «Boletín Oficial del Estado» publica una importante Orden del Ministerio de Trabajo por la que se dictan normas para que se regule el trabajo en las empresas para el sector lanero de la industria textil.

En primer término se indican las diversas secciones en que se integran las empresas dedicadas a esta modalidad, y a continuación se expresa que para la determinación de la retribución de los trabajadores en las empresas a que se refiere la disposición, se estará a la distribución por zonas que se establece en el artículo 42 de las ordenanzas de trabajo para el sector lana de la industria textil, y para los trabajadores se establecen los salarios siguientes:

Sección de almacén: Encargado primero, primera zona, 165'05 pesetas semanales; segunda zona, 148'55; tercera zona, 132'05. Encargado segundo: 140'90 pesetas; 126'85 y 112'75.

Ayudantes: 109'70, 97'85 y 87.

Salarios diarios: Pesadores, 14'95, 13'50 y 12.

Saca-pruebas: 13'25, 11'95 y 10'65.

Especialistas: 12'65, 11'40 y 10'15.

Encajadoras: 8'35, 7'55 y 6'70.

Peones: 12, 10'80 y 9'60.

Sección de acondicionado, peso primitivo y máquinas: sueldo semanal: Encargada, 103, 92'80 y 82; ayudanta, 90, 80 y 70.

Diario: Oficialas de estufas de acondicionar: 8'65, 7'80 y 6'95; oficiala de peso primitivo: ídem, ídem, ídem; oficiala de numeraciones: 8'35, 7'55 y 6'70; oficiala bobinadora defetera: 8'35, 7'55 y 6'70; oficiala de taras: ídem, ídem, ídem; oficiala aspeadora: ídem, ídem, ídem.

El personal afectado por estas normas especiales se regirá, en cuanto a aumentos periódicos por servicios prestados a la empresa, por la sección 5.ª del capítulo 7.º de las ordenanzas textiles para el sector lanas, con la interpretación que acerca de la forma de computar los porcentajes se establece.

1. Para los grupos de personal directivo, técnicos, obrero, auxiliar, subalterno, complementario y mozo de almacén. El 3 por 100 sobre la retribución base al cumplirse los tres años de servicios efectivos en la empresa, el cual 3 por 100 se convertirá: en un 8 por 100 al cumplirse los seis años; en un 16 por 100, al cumplirse los 9 años; en un 26 por 100, al cumplirse los 14 años, y en un 36 por 100, al cumplirse los 19 años; es decir, que los referidos porcentajes son de carácter acumulativo en todos los casos sobre el salario base inicial.

2. Para el personal administrativo y mercantil, con respecto a los grupos del personal enunciados, los aumentos periódicos serán señalados en el artículo 6 del Reglamento nacional del trabajo en el Sector Lana de la Industria Textil.

Séptimo.—Se cifra en un 10 por 100 del importe de la nómina la cantidad que ha de distribuirse en las actividades sujetas a las presentes normas especiales por el concepto de Plus de Cargas Familiares, y la suma resultante se repartirá a tenor de lo prevenido en la orden de 29 de marzo de 1946.

Octavo. El personal regido por estas normas habrá de percibir la gratificación de Navidad con sujeción a la cuantía, forma y fechas señaladas en el artículo 89 del Reglamento laboral para el Sector Lana de la Industria Textil.

En cuanto a las gratificaciones de 18 de Julio, las empresas afectadas se acomodarán a lo dispuesto en la orden de 18 de junio de 1946, cuyos preceptos en la mencionada esfera se hacen extensivos a esta modalidad de trabajo.

Noveno. Las empresas dedicadas al acondicionamiento textil, habrán de aportar el 8 por 100 de los haberes básicos asignados a su personal en concepto de participación en los beneficios a la Mutualidad creada por orden de 17 de junio de dicho año, cuyos preceptos se declaran íntegramente aplicables a las mentadas empresas y a su personal.

Décimo. Con independencia de los permisos a que se refieren los artículos 67 y 68 del texto refundido de la ley de Contrato de Trabajo, el personal femenino afectado por las presentes normas tendrá derecho, cuando contraiga matrimonio, a que se le conceda un permiso de siete días naturales, con disfrute de toda clase de haberes.

11. En la modalidad de industrias regidas por las presentes normas serán de tener en cuenta las prevenciones establecidas en la esfera de seguridad e higiene en el reglamento de 31 de enero de 1940 y en el capítulo XII de las ordenanzas laborales de 28 de marzo de 1946, para el Sector Lana de la Industria Textil.

12. En todo lo no regulado expresamente en las presentes normas especiales, serán de aplicación las repetidas ordenanzas para el Sector Lana de la Industria Textil, con las modificaciones y complementos ulteriormente acordados.

13. Los trabajadores afectados por estas normas percibirán un plus circunstancial transitorio, y en todo momento revisable, por carestía de vida, el cual se regirá por lo prevenido en la segunda disposición adicional del Reglamento laboral para el Sector lanero de la Industria Textil.

Las presentes normas empezarán a regir desde el día siguiente al de su inserción en el «B. O. del Estado». — Cifra.

En la Academia de Infantería
Desgraciado accidente

Toledo, 14. — Anoche, a última hora, cuando se hallaba dormido sobre el alféizar de una ventana de la Academia de Infantería, cayó al suelo desde un tercer piso el cadete Eulogio Vallejo Rodríguez, de Salamanca, quedando muerto en el acto. Poco antes había estado conversando con sus compañeros y cuando éstos se retiraron a descansar, él se quedó sentado en la ventana para tomar el aire y se supone que en esta posición le sorprendió el sueño y perdió el equilibrio. Con motivo de tan triste suceso, se han suspendido el desfile y la comida de despedida entre profesores y alumnos, habiéndose dicho un funeral en la capilla de la Academia. Los alumnos del curso se despidieron de la bandera en una sencilla ceremonia que tuvo lugar en el despacho de la dirección, ante el director del centro, coronel Medina. — Cifra.

Entrega de despachos a los nuevos oficiales de Aviación
En la Academia General del Aire

Cartagena, 14. — Esta mañana, en la Academia General del Aire de San Javier, se ha efectuado la entrega de despachos a los nuevos oficiales de aviación. Al acto asistieron numerosas personas y representaciones del Ministerio del Aire y de esta localidad. — Cifra.

En la Academia de León

León, 14. — En el patio de armas del aeródromo se ha celebrado este mediodía la entrega de despachos a los nuevos oficiales de aviación, procedentes de la Academia General. Suma la promoción, 93 oficiales. El acto fué presidido por el ministro del Aire, general González Gallarza, que llegó a las once, en avión, acompañado de los generales del Arma aérea, Longoria y Mas. Al descender del aparato el ministro fué cumplimentado por las autoridades provinciales y locales, director de la Academia y jefes del aeródromo. Seguidamente, revistó las fuerzas que le rindieron honores. Ante un artístico altar presidido por la imagen de Nuestra Señora de Loreto, Patrona del arma, se dijo una misa. Después, el ministro y otras autoridades procedieron a la entrega de despachos a los nuevos oficiales. También se entregaron obsequios, consistentes en un cronómetro de navegación, a los números uno y dos de la promoción, tenientes La Seca y Fontecha Mato, respectivamente, y al primero un sable, regalo de la Academia de Aviación argentina, que reproduce el del general San Martín. A continuación, los nuevos oficiales renovaron el juramento a la bandera y desfilaron ante el ministro y las autoridades. El coronel director de la Academia, señor Martínez Merino, pronunció una vibrante arenga, y dijo que este año era el último que la Academia del Aire funcionaba en esta ciudad. — Cifra.

El Ministerio de Jornada, a San Sebastián
Comenzará sus funciones el día 23 del corriente

Madrid, 14. — El día 23 se trasladará el Ministerio de Jornada a San Sebastián, donde quedará instalado durante el verano. Al mismo tiempo, saldrán para la capital donostiarra las representaciones diplomáticas acreditadas en Madrid.— Cifra.

San Sebastián, 14. — Ha llegado el primer introductor de embajadores, barón de las Torres, con objeto de preparar los servicios del Ministerio de Jornada, que comenzará a funcionar en esta capital a partir del día 23 del corriente. A mediodía cumplimentó al gobernador civil, con quien celebró una larga entrevista. — Cifra.

Nuevo servicio aéreo regular de Valencia a Londres

Valencia, 13. — Merced a un nuevo servicio combinado entre Iberia y una Compañía francesa, Valencia estará a 7 horas de vuelo de Londres. Saldrá todos los días un avión de Manises para enlazar en Barcelona con el avión de París y allí con los restantes servicios de Europa, especialmente con el de Londres. — Cifra.

EL CALOR

TODOS los años nos sorprende el calor como una novedad, como si nunca lo hubiéramos sentido.

—¡Qué barbaridad! ¡Qué calor está haciendo!

—Tremendo; yo creo que nunca hemos tenido un tiempo así...

Y lo hemos tenido siempre. Y lo más curioso es que nos hemos pasado el invierno pensando que el invierno era un asco y que tardaba demasiado en llegar el buen tiempo.

Este buen tiempo del que se huye, es divertido para la gente joven que en la huída a las playas en general sólo convencionalmente más frescas, o al campo encuentran infinitos alicientes de simple cambio de decoración, de práctica del deporte, de alegres reuniones y amistades rápidas, de una vida de noche que en invierno no suelen hacer, etc. Pero según se van complicando años y muchas cosas que nos divertían o han dejado ya de divertirnos o sólo, si las cultivamos, sirven para que a nuestra costa se diviertan los demás, esa huída casi mecánica y rutinaria del veraneo va perdiendo sentido y es sólo como una mueca que ha quedado en el lugar donde habitó la sonrisa.

¿Por qué veranea usted, mi querido cuarentón, cincuentón o sesentón? Por llevar a los chicos; porque *Madame* dice que se ahoga en la ciudad; porque lo ha hecho todos los años; porque usted mismo se hace la ilusión de que un descanso le viene bien a la salud y a los nervios... ¿Pero es verdaderamente un descanso hacer lo que usted hace? En el hotel come usted mal y aburrido. En la casita alquilada está usted incómodo y como un conejo. En la propia, todos son disgustos, obras, novedades pesadas de que si el pozo, de que si el jardinero, de que si las goteras, de que... ¡qué sé yo! Usted lo sabe mejor que yo. Veranean sus amigos que invaden su casa y dejan todas las mesas llenas de redondelitos pegajosos de los vasos. Veranean los amigos de sus hijos y ese Pepe al que usted no puede ver ni en pintura y que está allí metido todo el santo día. Veranea ese extranjero que le tiene todo sin cuidado y que va hecho un fantasma a comprarse él mismo los tomates. Veranea cualquiera menos usted, lleno de tabarras, de preocupaciones, que se pasa la mitad de la semana en el tren o en la carretera, que suda en la ciudad lleno de paquetes que hay que llevar al pueblo y que en el pueblo no tiene una siesta sin moscas ni una noche sin una radio a todo meter taladrándole el cerebro.

Este verano, como todos los veranos, usted se ha quedado solo en su jardín, donde aquella pista de baile que le costó un ojo se ha rajado y ha echado extrañas jorobas en el cemento, donde la lona del gran sofá mecedora está ya indecente, o se ha quedado usted solo en el horrible *hall* del hotel, sentado en un sillón incómodo, con el mismo calor de que usted huía, viendo correr el taxi de la cuenta, y ha exclamado usted, melancólico y vencido:

—¡Qué asco de veraneo! ¿Para qué me habré movido yo de casa!

Pues bien, amigo mío, yo se lo voy a decir para su consuelo. Se ha movido usted de casa para poder añorar todo lo que tenía y que se le olvida a usted cada año. Se ha movido usted para poder convencerse de que usted un privilegiado. ¡Menuda broma sería que tuviera usted que vivir todo el año aquí donde pasa un mes o dos! ¡Ande, frótese ahora las manos del alma, hombre! ¡Menuda bicoca es su vida! ¡Menuda casa tiene usted de veras en la ciudad que afortunadamente no se llama Villa-Julita ni nada por el estilo!

El veraneo se ha inventado probablemente para que pueda producirse la voluptuosidad del retorno. Sólo por eso merece la pena de emprenderlo. Sólo por eso se concibe tamaña insensatez.

César GONZÁLEZ-RUANO

Acuerdo preliminar de cooperación económica hispano - portuguesa
Ayer fué firmado en el Ministerio de Negocios Extranjeros de Lisboa

Madrid, 14. — La Oficina de Información diplomática comunica lo siguiente: «Hoy se ha firmado en el Ministerio de Negocios Extranjeros en Lisboa el acuerdo preliminar de cooperación económica hispano-portuguesa.

Por parte de Portugal firmaron el ministro de Negocios Extranjeros, prof. Dr. José Caeiro da Mata, y el subsecretario de Estado, de Industria y Comercio, ingeniero don Jorge Pereira Pardin. Por parte de España firmaron el embajador de España, don Nicolás Franco, y el subsecretario de Economía Exterior, don Tomás Suñer.

El texto del acuerdo firmado se basa en el espíritu de comprensión que ha animado las relaciones hispano-portuguesas en los últimos años en el campo de intercambio comercial y tendrá ciertamente beneficiosa repercusión en la vida económica d ambos países.» — Cifra.

Instituto de Estudios de Administración Local
Se aprobaron la Memoria y el presupuesto del último ejercicio

Madrid, 14. — Bajo la presidencia del ministro de la Gobernación, don Blas Pérez González, celebró sesión reglamentaria el Consejo del Patronato del Instituto de Estudios de Administración Local. Se aprobó la memoria formulada por la Dirección del Instituto sobre la labor de las distintas secciones durante el año 1948, e igualmente se aprobaron las cuentas del presupuesto del mismo ejercicio económico. — Cifra.

Libertad de tipos y precios de la industria alpargatera

Madrid, 14. — Como consecuencia de las reuniones celebradas últimamente en el Sindicato se ha acordado establecer la libertad de tipos y precios para la industria alpargatera. — Cifra.

Títulos y Grandezas del Reino

Madrid, 14. — La Subsecretaría del Ministerio de Justicia anuncia haber sido solicitadas las convalidaciones en la sucesión de los títulos de marqués de Tabaloses, por doña Concepción Barcáiztegui; marqués de Atarfe, con Grandeza de España, por don Manfredo de Borbón y Bernaldo de Quirós, duque de Hernani; marqués de Navarrés, por doña María Moranés y Carvajal; marqués de San Martín, por doña María Mínguez y López Montenegro; marqués de Granina, por don Gonzalo Fernández de Córdoba y Topete; marqués de San Mori, por don Antonio de Moxó y Güell; marqués de la Rogela, por don Mauricio de Melgares y Rojas; marqués de Mont-Roig, por doña Carmen Erratges y Otero; marqués de la Puebla de Ovando, por don Francisco Fernández de Córdoba y Fernández; marqués de Orovio, por don Manuel Eulate y Mazarredo; marqués de Montemolín, por don Jaime Castellano y Mazarredo; marqués de la Romaña, con Grandeza de España, por doña María de la Piedad Caro y Martínez de Irujo; marqués de Aldana, con Grandeza de España, por doña María del Pilar Ussi y Díaz de Ulzurrum; marqués de Figueroa, por don Juan Gil y Aranda; marqués de Santa Eulalia, por don Luis Barrio y Uhagen; marqués de Caviedes, por don Antonio Angulo y Sánchez de Movellán, y marqués de Aracena, por don Francisco Javier Sánchez-Dalp. — Cifra.

La línea aérea Lérida-Barcelona
Aclaración de la Dirección General de Aviación Civil

Madrid, 14. — La Dirección General de Aviación Civil comunica que no es exacto que haya quedado inaugurada una línea aérea entre Lérida y Barcelona, como decía la noticia facilitada el día 9 del actual. La Dirección General de Aviación Civil hace esta aclaración, para conocimiento del público. — Cifra.

«GASTRONOMIA OLFATIVA»

El sustanciero era un hombre que, allá de higos a brevas, porque no todos los días son martes de carnaval, iba de casa en casa haciendo oscilar a modo de péndulo un hueso de jamón que llevaba pendiente de una soga y decía a grito pelado:

—¡Sustancia! ¿Quién quiere sustancia para el puchero? Traigo un hueso riquísimo.

De vez en cuando una pobre mujer que tenía al fuego una olla con agua, sal, dos o tres patatas y un poco de verdura, lo llamaba.

—Déme usted una perra gorda de sustancia—le decía—pero a ver si me la sirve usted a conciencia. El domingo pasado retiró usted demasiado pronto.

—No tenga usted cuidado, señora—le respondía el sustanciero—. Ya verá qué puchero más sabroso le sale hoy.

Y, cogiendo con su mano derecha el cordel a que estaba atado el hueso de jamón, introducía éste en la olla, mientras, con la mano izquierda, sacaba un reloj para contar los segundos que pasaban. Supongo que si un día se hubiese equivocado introduciendo en la olla el reloj—que tenía, al efecto, una cadena muy a propósito—en vez de introducir el hueso, el resultado hubiese sido más o menos el mismo, pero no se equivocaba nunca y, cuando el reloj marcaba el término de la inmersión, el sustanciero reclamaba su perra gorda y se iba en busca de nuevos clientes.

Yo, la verdad, nunca creía que la industria del sustanciero pudiese llegar jamás a ser superada por nadie, pero estalló la guerra mundial y, vean ustedes por donde, allá a mediados del año cuarenta y tres le salió al hombre en América un competidor que dejaba tamañita su memoria. Tratábase de un afortunado mortal que, a aquellas alturas, poseía todavía, según informes de la revista «Time», un trozo de Roquefort auténtico con el que recorría cada día los grandes hoteles y a la hora del postre, se lo daba a oler a los comensales mediante un estipendio de cincuenta centavos por cabeza o, mejor dicho, por nariz. Luego el buen señor recogía su queso, lo envolvía cuidadosamente en una servilleta húmeda y lo depositaba en un Banco hasta la próxima refección.

Esta manera de servir el «Roquefort» mediante ondas o emanaciones que no disminuían nunca su volumen, se asemejaba, en cierto modo, a un tratamiento terapéutico por radio, pero, ¡qué quieren ustedes! Así los «gourmets» no se veían completamente privados de su queso favorito y, hombres que han saboreado siempre sus manjares mucho más con la nariz que con la boca, ya que no podían comerlo, nadie les quitaba la satisfacción de olerlo.

Después de todo es en el olor donde está, realmente, el alma de un buen queso, como la de un buen café, un buen coñac o un buen cigarro. Lo demás es sólo cuerpo, mesa, volumen y, en una palabra, materia, materia vil, deleznable y perecedera...

Julio CAMBA

En este número
«MEMORIAS DE CHURCHILL»
XXIX
«Grandeza y servidumbre del Poder»

Columna gastronómica de Julio Camba en: *La Vanguardia Española*, 15.07.1949, p. 1.

DOMINGO 13 DE JUNIO DE 1965 LA VANGUARDIA ESPAÑOLA Página 13

COLABORACION DE LA VANGUARDIA

El maravilloso proyecto de don Carlos Buigas

EL TEATRO INTEGRAL PARA BARCELONA Y LA FUNDACION MARCH

El ingeniero don Carlos Buigas ha tenido la amabilidad de visitarme para explicarme de viva voz en qué habría de consistir el Teatro Integral con escenario de Agua-Luz-Música que ha concebido para Barcelona y al que aludí sentimentalmente en otro artículo aparecido hace poco en LA VANGUARDIA. Con anterioridad, don Carlos Buigas me había enviado una monografía suya referida a dicho proyecto. Pero esta vez, él, personalmente, trajo a mi casa los planos completos y, además, ¡y no es poco!, el entusiasmo de sus palabras...

Realmente; a la vista de los planos y conocidas las explicaciones necesarias, cuesta trabajo creer que el autor de las fuentes luminosas de Montjuich y de tantas otras «realidades mágicas» que le han sido encargadas en otros países —París, Vichy, Lieja, Bruselas, Lisboa, Santo Domingo, Lille-Roubaix, Bagdad, etcétera— tropiece aquí con tantas dificultades para llevar adelante su propósito. Ese Teatro Integral sería para Barcelona —lo decía en mi artículo anterior y lo repito hoy—, no sólo ampliamente rentable, sino el equivalente de que para sus respectivas ciudades representan el «Empire State», la torre Eiffel, los canales de Venecia...

¿En qué consiste este proyecto? El lector me perdonará si por esta vez asumo el papel de fiel portavoz de lo escrito y hablado por el propio autor de la idea. Trataríase de una réplica extraordinariamente perfeccionada de lo realizado en París en 1937, con motivo de la Exposición Internacional —«Théâtre d'Eau», con 174 fuentes luminosas flotantes— y, sobre todo, del Teatro de Agua-Luz que don Carlos Buigas realizó en 1955 en Ciudad Trujillo, y que en estos días, en que Santo Domingo sufre tan angustiosa tragedia, debe de guardar un venerable y respetuoso silencio.

El Teatro Integral de Barcelona —más adelante expondré someramente sus detalles concretos— realizaría el ideal soñado por tantos creadores y comentado por tantos filósofos: la sabia conjunción de la ciencia y la poesía. Una técnica muy compleja —electrotecnia, hidráulica, mecánica, óptica, luminotecnia, acústica, electrónica, etc.— al servicio de una grandiosa concepción artística. El insigne precursor de un «todo orgánico» semejante podría ser el artista-ingeniero Leonardo Da Vinci, que no sólo pintó «La Gioconda» y «La Cena», sino que llegó a proyectar canalizaciones fluviales e incluso el paracaídas. Un apasionado alentador de la empresa lo encontraríamos en el filósofo Eugenio d'Ors, quien, una noche de 1929, ante las fuentes de Montjuich, le dijo a don Carlos Buigas: «Pensad en que podéis construir un Bayreuth del Agua-Luz». Otro teórico alentador podría ser el propio Dalí, quien habla insistentemente del misticismo «vertical» español, que partiendo de abajo, del submarino diseñado por Monturiol —profundidad del agua—, se eleva hasta el autogiro —movimiento y forma— inventado por La Cierva. De hecho, en la historia de las civilizaciones serían incontables los esfuerzos que podríamos registrar destinados a combinar con maestría lo románico y el orden, lo barroco y lo clásico. Y es que, como escribió André Maurois: «El sueño forma parte de la realidad». También Tagore lanzó a chorros afirmaciones de esta índole. Junto al geométrico jardín francés —«jardín de la inteligencia»— surgió el desigual jardín inglés —«vuelo libre de la imaginación»—. Oriente y el mundo árabe han aportado obras maravillosas basadas en las confluencias de lo mágico y lo real, y el resultado ha sido siempre el reposo de la mirada, el refinamiento de la sensibilidad. En los claustros de muchos conventos hay surtidores cuyo sonido templa de tal modo el espíritu que junto a ellos el suicidio es impensable. Las etéreas figuras del Greco han enriquecido sin duda el acervo espiritual de la humanidad.

Carlos Buigas, al hacer evolucionar en su mente sus primeras concepciones de fuentes luminosas —sinfonías de «luz» y «color»—, ha alcanzado su plenitud con la incorporación, en ese Teatro Integral que estamos comentando, del tercer elemento: la «sonoridad». No se limita, en dicha obra concebida para Barcelona, a los plástico-cromático —encantamiento para los «ojos»—, sino que le añade los acordes de la musicalidad —encantamiento para los «oídos»— Agua-Luz-Música, trinidad idónea en un mundo cada vez más poblado de trepidantes urbes, de aeródromos, de aturdidoras fábricas, con la sola evasión de espectáculos basados muchas veces en la violencia —películas, deportes competitivos, etc.—, elementos que satisfacen sin duda la faceta vital y pugnativa de la psique, pero que no proporcionan en modo alguno la necesaria paz. «Mi propósito —son palabras de don Carlos Buigas— es ofrecer un espectáculo bello, que eleve el espíritu y que sea asequible a todos, lo mismo a los estetas que a los escépticos, que al hombre tosco, incapaz de imaginar por sí mismo algo fuera de lo palpable y cotidiano. Un espectáculo que, penetrando por los sentidos, procure una placentera embriaguez, pues es muy cierto que no sólo de pan y de guarismos ha de vivir el ser humano.»

Ahora bien, ¿cómo conseguir esto? Con este Teatro Integral, de 113 metros de latitud y 156 de longitud, con capacidad para 4.200 espectadores sentados. «Ante nosotros, y en torno a nosotros, el amplísimo friso de agua esplendorosa, siempre cambiante, formando paisajes en perenne transformación. La amplitud del escenario —con dilatadas prolongaciones laterales— permitiría ofrecer toda suerte de representaciones teatrales, de ópera o conciertos, folklóricas o de ballet. Mágicos lagos permitirían el desfile de naves iluminadas. Pistas de hielo para patinaje artístico o deportivo. Fuegos artificiales de corto alcance. Decorados o escenografías montados sobre plataformas rodantes y que se desplazarían simétricamente, etc. El restaurante y el mirador quedarían situados en perfectas condiciones de captación de los espectáculos. El mecanismo del teatro sería «teledirigido», lo que permitiría cambiar las formas del agua a ritmo voluntario y cambiar simultáneamente los colores. De suerte que la sincronización de lo visual y lo auditivo sería coherente y perfecta.»

El ingeniero don Carlos Buigas afirma que no existe en el mundo nada parecido y que su ubicación ideal podría ser Montjuich, especialmente en la Fuxarda, por sus magníficas condiciones climatológicas, a resguardo del viento, que si es el mejor colaborador de los juegos de agua que concibe el mar, en cambio es el enemigo más implacable de los juegos de agua que concibe el hombre.

Personalmente, el proyecto, a la vista de los planos en color, me ha cautivado y me ha permitido aquilatar el atractivo que supondría no sólo para nuestro país, sino para el turismo forastero, fenómeno que cada vez más irá exigiendo lo «original», lo «único». En efecto, los monumentos, los museos, los parques, no bastan... Son nobilísimos y dan la medida de la tradicional espiritualidad de nuestra tierra; pero el mundo está lleno de regios palacios, de rincones medievales y, por otra parte, los viajeros han empezado a descubrir Asia... Los toros y el flamenco tampoco bastan y no cabe cargar el acento sobre ellos, digo yo... «Por reacción normal psicológica —opina Carlos Buigas—, aquello que causa al visitante la más intensa sorpresa admirativa es lo «nunca visto antes»; ejemplos: las cataratas del Niágara, el Fujiyama... En Barcelona podría ser ese Teatro Integral.

¿Por qué no llevarlo a cabo? Falta el dinero necesario. De momento, al parecer, la Fundación March tiene la palabra, puesto que a ella ha sido cursada la solicitud de financiación.

¿Qué argumentos en contra pueden aducirse, pueden oponerse al Sí que don Carlos Buigas espera con tan lógica impaciencia? Y, en última instancia, ¿no cabría la posibilidad de estudiar la financiación —por parte de la Fundación March— en concepto de préstamo? Porque es obvio que las divisas afluirían luego a raudales al Teatro Integral. En efecto, entiendo que, en el universo mundo, no existe hombre o mujer que, en un momento dado, no sienta la necesidad de soñar —y los parques de atracciones a la antigua usanza, como el «Conney Island», empiezan a verse desasistidos—, de entregarse a un alud de aguas y luces combinadas, de pasearse en góndola por entre hadas casi invisibles.

Párrafo aparte merecería lo que semejante despliegue de maravillas significaría para los niños. Así, de un solo golpe científico-poético, Carlos Buigas habría resumido para ellos todo lo imaginado por los cuentistas persas, por Andersen, por Hoffman, por los hermanos Grimm, por Perrault, por los fabulistas, por el inefable Walt Disney...

Carlos Buigas cuenta ya, como dije al principio, con una experiencia: el Teatro de Agua-Luz de Ciudad Trujillo. Obra muy inferior a la ahora proyectada, y ante la cual han desfilado decenas de millares de viajeros, con reacciones muy diversas, al parecer, según la procedencia de los espectadores. En efecto, diríase que el hombre de países tropicales, que ha crecido aplastado por el Sol —y sobre todo, el negro y el mulato— vibra escasamente ante el Agua-Luz cambiante (lo que resulta paradójico, habida cuenta de que este mismo hombre gusta de vestirse con vivos colores). En cambio, los habitantes de países septentrionales, brumosos o de nieve —norteamericanos, escoceses, ingleses, escandinavos, etc.— se encandilan ante el agua iluminada y sonora como si descubrieran un firmamento insólito o una inédita manera de vivir. Nuevo argumento en favor de la posible atracción a ejercer sobre los pueblos de hostil meteorología, que en invierno se cuentan unos a otros historias de terror y de fantasmas.

Desearía contagiar a todos los barceloneses, a toda Cataluña —y principalmente a la Fundación March— mi fervor por este proyecto de don Carlos Buigas, entre otros motivos porque el mundo de robots, de cemento, de reflejos condicionados y de tecnócratas que se nos viene encima me produce espanto. Todo lo que sea luz y movimiento, con significado placentero y concorde, debería recibir el espaldarazo de aquellos que creemos, ¡todavía!, en el ensueño, en el amor, en la ilusión. El signo de los tiempos es, innegablemente, la socialización, porque así lo exige, con toda justicia, la incorporación del hombre-masa a los privilegios de la vida. Pero no ofrezcamos a este hombre-masa únicamente un sueldo mínimo, viviendas-colmena y motocicletas a plazos. No socialicemos también su universo emocional. Enseñémosle asimismo a compartir la alegría del arte puro e iluminado, aunque haya quien nos tache de «démodés». No permitamos que la industrialización sustituya nuestros actuales ojos por ojos de acero laminado. Construyamos autopistas: pero procuremos que ellas nos conduzcan no sólo a la fábrica y a la oficina, sino también a los Teatros de Agua-Luz-Música, que algún cerebro solitario y eterno, como el del catalán Carlos Buigas, haya concebido con anhelo de belleza goethiana, con anhelo de paz.

J. M.ª GIRONELLA

PERMANENCIALISMOS

GASTRONOMIA

GASTRONOMÍA es una palabra que, en principio, me asusta. Como me asusta la palabra reflejos cuando se trata de conducir. Todo lo que he leído en gastronomía parece fruto de una confabulación para inclinarnos a comer con un cierto descuido de la salud; todo lo que leído de los reflejos parece fruto de otra confabulación para inclinarnos a confiar demasiado en nuestras posibilidades humanas puestos al volante.

Gastronomía tiene, en el diccionario, dos acepciones: Arte culinaria y afición a comer regaladamente. Lo que me asusta de la gastronomía son los putos de contacto, o de fricción, entre ambas acepciones. Me asusta todo lo que en el arte culinario va destinado únicamente al regalo del paladar y... caiga quien caiga.

Me da el tema un «Decálogo de la Gastronomía Española», que ha publicado la «I Convención Internacional de la Cocina Española» y que han tenido la atención de mandarme. Supongo que se ha difundido y que algunos lectores lo conocen.

De acuerdo con los cinco primeros postulados. No los repito, aquí. Con el sexto me empieza el susto. Dice este sexto postulado: "Pide en cada tierra, su plato; en cada campo, su vino; en cada costa, su pescado".

Bueno, entendámonos. Si sólo se corre mundo una vez al año y despacito, quizá. Si se viaja mucho provincias a través y con cierta prisa, quizá no. Sin salir de nuestro territorio, un viajero que pidiera en cada tierra su plato y le hiciera honor, ¿cómo acabaría? Cómo, no lo sé; pero que acabaría pronto, seguro.

—¿No te gustan los guisos típicos? Es mi interlocutor imaginario, que siempre me pregunta lo que sabe que quiero contestar. Hechura mía total.

—Me gustan y me asustan. Mucha gastronomía típica olvida que la comida, además de saboreada, tiene que ser digerida en un laboratorio químico interior de cuyo buen funcionamiento depende la salud del cuerpo y, en un cierto punto, la del alma. «Mens sana in corpore sano».

Nuestro viajero apresurado y pertinaz ideal se zamparía, en Navarra, cochifrito de cordero, perdiz en chocolate, ternasca y marbure; en Galicia, pote, lacón, grelos, changurro, calderaida, empanadas y recho de cerdo; en Valencia, paellas (creo que hay encima de cuatrocientas distintas); en Aragón, recao, menestra, cachuela, pepitoria y chilindrón; en Cataluña, escudella, butifarra, chamfaina, escalibada, romesco y calçots; en Castilla, cocido, callos, chorizo, pisto, potaje, repollos, tostón y cachelada; en Asturias, fabada; en Vascongadas, bacalao al pil pil y a la vizcaína, angulas de Aguinaga, chipirones y erucaskme; en Andalucía, gazpacho, gachas, migas, boquerones, andrajos, pipirranas y salmorejo. En...

Y no he nombrado ni una tercera parte de los platos de cada tierra. Que nuestra tierra es antigua y rica en este tipismo gastronómico, todo él halago para el paladar y casi todo él conflicto para el mecanismo interior de la digestión. Y menos mal que los de cada región, sólo comen lo típico suyo; pues si lo comieran todo, como el viajero ideal, acabarían también como él, no sé cómo, pero pronto.

Tampoco estoy de acuerdo con el postulado noveno que dice así: "Aunque hay quien dice que una buena comida acaba antes del postre, no lo creas y pide siempre el postre del país o la especialidad de la casa."

Nuestro viajero ideal, repleto ya, como para asegurar el atasco añadiría, según el sitio, amoados, freisuelos, fayueles, roscas, torrijas, panquemado, filloas, torteles, sanmarcos, rosquillas, frangollos, mostachones, manoletes, guirlaches, pestiños, piñonates, polvorones, mazapanes, mantecadas, alfajores...

Y quedo a mucho menos de la mitad, sin contar otros postres de pudin y flan, orgullos de muchas amas de casa depositarias de esos tipismos heredados de madres y abuelas. De las que también heredaron camisas y plumas que ellas no usan. Pero los guisos y postres sí, los usan y los ofrecen y toleran mal que el forastero no mida sus fuerzas con ellos.

Propongo a la Convención que sustituya esos dos postulados por otro redactado así: "A donde fueres y donde comieres, engulle sólo aquello que a tu cuerpo sabes que no lo engorda, le pesa, lo obstruye o lo avería".

No sé, a mí me gustaría ligar de una vez todo lo bueno y opíparo de la gastronomía, con todo lo otro bueno de la vida buena; y entre ello con la buena salud como máximo bien. Y no acabo de encontrar la fórmula. La sigo buscando y si un día la encuentro se la comunicaré, no lo duden.

Noel CLARASO

PHILIPS AUTO-RADIO
Un nuevo encanto musical

CITROËN 2 CV
TURISMO: 72.950 Ptas. FURGONETA: 78.950 Ptas.
ACEPTAMOS SU VEHICULO USADO — FACILIDADES DE PAGO — ENTREGA INMEDIATA
CONCESIONARIOS OFICIALES en BARCELONA
AUTO - INDUSTRIA CALVET, 15 - Tel. 227 79 55 ARIBAU, 171 - Tel. 230 63 30
SALAT PARIS, 152 Tel. 230 55 29
A - CAR, S. A. BALMES, 234 Ts. 227 39 92 y 228 12 08

CAÑON ATOMIZADOR INSECTICIDA
PARA EL CAMPO Y LA INDUSTRIA
IMPORTACION U.S.A.
Rodabolas
Avda. J. Antonio, 600 Barcelona Tels. 222 82 66 y 222 69 18

AIRE ACONDICIONADO
Ariagel
El revolucionario ACONDICIONADOR DE AIRE ITALIANO, portátil
Distribuidor para BARCELONA
RADIO CRAYWINCKEL
Craywinckel, 17 - TELEF. 247 13 43 Muntaner, 350 - TELEF. 217 90 15

¿NO VE VD. BIEN?
Compre sus gafas en
OPTICA CLARAMUNT
PINO, 6
Gafa perfecta y económica

El humorista Noel Clarasó escribiendo, en esta ocasión, de gastronomía en su columna o artículo de colaborador fijo en: *La Vanguardia Española*, 13.06.1965, p. 13.

LA VANGUARDIA VIVIR | 12 MIÉRCOLES, 30 ENERO 2002

gente

Polémica en Perú por la relación de la presentadora Laura Bozzo y Montesinos

JOAQUIM IBARZ
México. Corresponsal

La presentadora peruana de televisión y estrella de la cadena Telemundo, Laura Bozzo, recibía instrucciones del ex jefe de los servicios secretos peruanos, Vladimiro Montesinos, para que a través de su programa "Laura en América" se calumniara al entonces candidato y hoy presidente de Perú, Alejandro Toledo.

Desde hace meses se había denunciado con insistencia que Bozzo fue una baza importante en la campaña para reelegir fraudulentamente a Alberto Fujimori. Incluso se escribió que fue la amante de Montesinos. Las sospechas se confirmaron al darse a conocer tres cartas de Bozzo a Montesinos, difundidas hace semanas por la prensa limeña, que evidencian que estaba al servicio del ex hombre fuerte del régimen para difamar a Toledo.

Laura Bozzo es muy popular en Perú y en toda América Latina –en España aparece esporádicamente en "Crónicas marcianas"– por su programa "Laura en América", un "talk-show" de contenido zafio y sin credibilidad porque los invitados cobran para decir lo que está escrito en el guión.

En la campaña de difamación contra Toledo en el programa de Bozzo participó el asesor electoral español José Luis Sanchís, tal como en su día confesó a este diario.

Varias serían las cartas que Laura Bozzo escribió a Vladimiro Montesinos entre enero de 1999 y abril del 2000, época en que se realizó la fraudulenta campaña electoral de Fujimori. Las misivas fueron entregadas, junto con otros documentos, a una fiscalía anticorrupción, por un testigo cercano a Montesinos que busca acogerse a un beneficio legal. La autoridad judicial confirmó la autenticidad de los documentos y llamará a declarar a la presentadora.

Las misivas fueron sometidas a unos análisis de escritura efectuados por un perito de la policía de Perú y los resultados fueron presentados recientemente en el programa de televisión "Contrapunto", del canal peruano Frecuencia Latina, que aseguró que las cartas evidencian "la estrecha y cariñosa amistad que existía entre ambos personajes". El programa consiguió de una ex asistente de Bozzo al menos 200 fichas escritas a mano por ella y efectuó una comparación con las tres cartas.

Bozzo ha intentado disculparse diciendo que las cartas no tienen importancia alguna. Afirmó no recordar haberlas escrito, pero tampoco desmintió su veracidad.

En una de las cartas, la presentadora dice: "Vladimiro, salió muy bien lo del domingo. Escuché comentarios positivos, hay que insistir en lo de la hija de Toledo".

La fiscalía investiga a la animadora no sólo para conocer su vinculación con Montesinos, sino también por el supuesto pago de 80.000 euros que el ex asesor le habría hecho para apoyar la candidatura de Fujimori.

Por otra parte, el vicepresidente del Congreso, Javier Díez Canseco, denunció que cerca de medio centenar de periodistas cobraban más de 500 dólares mensuales por brindar cobertura a las labores de ministros y congresistas durante el régimen de Fujimori. Díez Canseco manifestó que el soborno era pagado con fondos del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD).●

GASTRONÓMADAS

LA RECETA
POTAJE PARMENTIER, en honor al que fue el gran valedor de este tubérculo, he aquí, la base clásica de innumerables potajes de legumbres frescas: fundir mantequilla en una cazuela con blanco de puerros y cebolla finamente cortados. Adjuntar patatas Repontiac cortadas y caldo de ave y dejar cocer. Freír en mantequilla dados de pan. Pasar el potaje por el pasapurés. Añadir leche y mantequilla y mezclar. Al servir en sopera, salpicar con perejil y añadir el pan frito

SUGERENCIA
PASEARSE por el mercado abierto que se celebra todas las mañanas laborables en el barrio de la Presqu'ile de Lyon, a orillas del Saône, donde encontrará toda la variedad imaginable de patatas de interés gastronómico. Caso de que no le apetezca ese paseo, o que no desee desplazarse, en Barcelona Fruits Guzman, en Mercabarna (☎ 93-262-89-10), puede solucionar su suministro de patatas de la mayor calidad gastronómica

La patata, reina de la cocina

5 a taula

Este tubérculo, el solanum tuberosum, hoy un miembro más de todas las familias pues lo encontramos en todas las cocinas, fue traído a Europa, alrededor de 1540, desde las altiplanicies andinas, por Pizarro y los suyos. Alimento de indigentes y animales en sus principios, adquiere carta de naturaleza en las mesas europeas tras el tratado que sobre la patata escribió en 1789 el farmacéutico Antoine Agustín Parmentier (en la imagen), consejero de Luis XVI.

Gastronómicamente tiene un interés fundamental, pues, además de su aroma propio y cambiante en cada variedad, dado que la patata bien seleccionada, de textura untuosa característica, resulta un producto neutro de base, importante fijador de sabores y aromas, lo que le confiere gran valor como acompañante de otros elementos.

En este aspecto cabe diferenciar dos tipos bien distintos: la de "carne firme", cuyo contenido de materia seca acostumbra a estar por encima de su 22% y la de "consumo corriente", con contenido seco de alrededor del 20%. La respuesta de una y otra en la cocina es bien diferente y, por ello, 5 a Taula aconseja que toda despensa que se precie debe contar, por lo menos, con alguna variedad de ambos tipos.

La de "carne firme", entre las que se cuentan las variedades de Nicola, Buffet y las BF-15 –ésta última en particular– son ideales para saltearlas en rodajas, cocinarlas en ragout, al vapor, en potajes y ensaladas y, ávidas de humedad, en deliciosos purés. Las de "consumo corriente", como las Desireé y Repontiac, responden a la perfección en todo tipo de preparaciones al horno, fritas y también en potajes.

Además, como producto de temporada, cada año entre febrero y mayo aparecen las patatas nuevas. En general se trata de patatas que aún no han madurado totalmente, que deben consumirse sin demora y que ofrecen su interés gastronómico en su novedad, frescura y gran contenido de agua sustanciosa. Se potencian al hacerlas al vapor o salteadas.

5 a Taula no podría cerrar este tema sin romper una lanza en favor de las patatas autóctonas, de escasa producción pero de sabor y textura que contienen ancestros organolépticos de lo más entrañables. De Prades, de la Cerdanya, de Tírvia, de...

¡Cuanta razón tiene 5 a Taula cuando, al referirse a esta hortaliza reina de la cocina, dice: "Patata, del huevo prima, de la trufa hermana. Cómela cuando te venga en gana"!●

5 A TAULA *es un colectivo formado por Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Manuel Garaizabal y Josep M. Sanclimens.*

Columna gastronómica del colectivo 5 a taula, en: *La Vanguardia-Vivir*, 30.01.2002, p. 12.

Aburrimiento gastronómico

No hay nada en el mundo más aburrido hoy en día que la lectura de la carta de un restaurante español, salvo contadísimas excepciones. Muy contadas, realmente. Es siempre lo mismo. Año tras año. Temporada tras temporada y basta con que algún crítico escriba un mínimo elogio sobre alguna milagrosa novedad, para que ésta se incruste en la carta para siempre jamás. Es suficiente que se hable de la necesidad de un retorno a las cocinas regionales (que jamás fueron abandonadas), para que se te impongan cuatro manidas especialidades que nunca dejaste de comer.

He releído estos días el "Arte de cocina, pastelería y bizcochería" de Francisco Martínez Montiño y el "Arte de repostería" de Juan de la Mata, ambos del XVII.

¡Qué asombrosa cantidad de fórmulas inventivas y golosas! ¡Qué formidable arsenal de platos deliciosos y sencillos! ¡Qué abanico de sugerencias a menudo geniales! ¡Qué riqueza de productos al alcance de cualquiera y hoy desaparecidos por completo de la mesa pública!

No hablo ya de rarezas como los "picatostes de ubre de ternera" de Martínez Montiño ni del refresco de hierba angélica de Juan de la Mata. Pero, ¿qué cocinero, qué restaurante me ofrece un "pastel de caracoles", o un "pollo relleno de membrillos", o una "crostada de higadillos de cabrito", o una "torta de borrajas", o unos "nabos lampreados", o unos "arteletes de sollo", o la "cazuela verde de manos de cerdo", o un "alcuzcuz a la española", o un "pernil cocido sin remojar", o unos "huevos a la faltriquera", o un "mazapán de alfonsigos", o un postre surtido de "pastillas de borraja, flor de azahar, rosas blancas, violetas, alfonsigos y limón de florencia", o unas "naranjas como en Xàtiva", o unas "rosquillas de naranjas y luquetes", manjares corrientes en el XVII, cuyas recetas recogieron con amor, para una posteridad ignara, Martínez Montiño y Juan de la Mata, junto con otros?

Cierto es que la incultura de la inmensa mayoría de los restauradores y cocineros españoles sobre cosas de su propio oficio, es algo colosal. No es menos cierto que la casi totalidad de la clientela hispana anda con orejeras en el paladar, cuya memoria sápida se limita a cuatro versiones de tres platos caseros y para de contar. Y aún es más verdad que ambas ignorancias unidas han contribuido a la formidable decadencia de una cocina que sólo en el Siglo de Oro encontró imaginación, auténtico respeto por lo tradicional y envidiable profesionalidad. Y no escapa la mayoría de los componentes del "mariachi" de la crítica gastronómica al bajo nivel cultural culinario del país. En gran parte eso se debe a que es una crítica que come, pero no lee y no cocina.

Sí. Ir a un 90 por ciento de los restaurantes españoles se ha convertido en un soponcio letal. Vas sabiendo de antemano lo que vas a elegir, que es lo de siempre y con la seguridad de que si hay sorpresa, será incomestible. En cocina, ciertamente, está todo inventado y lo único verdaderamente responsable es ir a buscar lo bueno en los cientos de miles, en los millones de recetarios publicados desde Apicio hasta hoy. ¿La modernidad? Hay más en una página de Martínez Montiño o de Juan de la Mata que en cualquier tratadillo de "nouvelle cuisine". Por no citar más que a un par de cocineros-autores españoles. Leed, sin ir más lejos, la fórmula del "capón relleno de ostras" de Martínez Montiño. Otrosí: todas las cartas de restaurantes españoles anuncian "mousse de chocolate", fórmula debida a Juan de la Mata, que la tituló, sencillamente, "Espuma de chocolate", "comme il faut!". Y la hacía con agua, canela y una rodaja de limón verde. Cuando a la ignorancia se une el esnobismo, todavía es peor.

"El renacimiento de la cocina que se produjo con la llegada de la democracia, se ha agotado"

Nos hinchamos de repetir que la cocina es cultura. ¿Dónde está la cultura en la cocina española de hoy? Si cuando ni se saben hacer bien un par de huevos fritos, ¿cómo se van a saber hacer unos huevos hilados, a no ser que sean los que elaboran en Sevilla las monjas de San Leandro, arte que ha preservado solamente la clausura y la falta de contacto con la estulticia ambiental?

Y en lo popular, ¿quién guisa hoy en Cataluña una buena langosta a la catalana? O sea, con un sofrito muy escaso de tomate, una buena picada de almendra o piñón, y apenas una cucharada pequeña de buen chocolate (casi puro cacao) molido. Esa curiosa, elegante, exquisita y sintética versión pescadora del "mole" mexicano es ya casi una especie desaparecida. Si el "mole" es la "catedral barroca" de la cocina mexicana, como decía Alfonso Reyes, nuestra langosta al chocolate es la "iglesia románica" de la cocina catalana.

Cada cual se considerará incluido en las excepciones existentes, pero el panorama general es aterrador. El renacimiento de la cocina que se produjo con la llegada de la democracia, se ha agotado. De forma insidiosa han regresado a las mesas los tiempos del "plato único" y del "menú turístico", sin más enriquecimiento que el del nefasto y siempre indigesto "menú de degustación".

Y por si fuera poco, se ha aceptado como indiscutible el dictado del personal de la Guía Michelin, modelo perfecto de arrogancia ignorante.

¡Pobre cocina española!

XAVIER DOMINGO ALAVEDRA

LA VANGUARDIA
Presidente - Editor: Javier de Godo, Conde de Godó
Director: Juan Tapia
Director adjunto: Luis Foix
Director adjunto de Arte: Carlos Perez de Rozas
Subdirectores de información: Jose Ramon Gonzalez Cabezas, Josep M.ª Soria
Subdirector de opinion: Jaime Arias - Subdirector de edición: Alfonso Soteras
Coordinadores: Lorenzo Gomis, opinion; Josep Carles Rius, sociedad; Vladimir de Semir, ciencia y suplementos; Enric Tintoré, economía
Internacional: Carlos Nadal y Pau Baquero - Política: Txema Alegre
Sociedad: Antonio Galeote, Joaquin Escudero (Cataluña), Juan J. Caballero (Barcelona)
Economía: Carles Esteban - Cultura: Llàtzer Moix
Espectáculos y TV: Lluís Bonet y Esteban Linés
Deportes: Enric Bañeres. Edición y Compaginacion: Miquel Villagrasa
Fotografía: Agustí Carbonell. Infografismo: Rosa Mundet
Magazine: Màrius Carol. Servicios al lector: Miguel Martin
Documentación: Carles Salmurri. Cierre: Félix Pujol.
Director de Proyectos Editoriales: Francesc Noy
Consejero de Dirección: Horacio Sáenz Guerrero
Servicio de Estudios: Josep M.ª Casasus - Diseño: Manuel Lamas
Director General: Carlos Fajardo
Subdirector General de Administracion: Esteban Sillue
Subdirector General Técnico: Jaume Francas
Director Financiero: Juan Mariné - Contabilidad y Presupuestos: Josep M. Masso
Director Comercial: José M.ª Lladó - Publicidad: Angel Garcia Latasa - Distribucion: Luis Navarro
Director de Proyectos: Nicolás Salom - Relaciones Laborales: Antonio Pique
Compras: Jaume Vilarrasa - Planificación y Control: Francisco López
Delegacion en Madrid: Oquendo, 23, bajos (28006). Tel. 91/411-01-07. Telex: 23661
Delegacion en Baleares: P.º Mallorca, 14, 2.º entlo. Palma de Mallorca (07012). Tel. 971-71-00-08
Difusion controlada por O.J.D.

Artículo de Xavier Domingo en: *La Vanguardia*, 28.08.1989, p.6.

LOS PLACERES Y LOS DÍAS

FRANCISCO UMBRAL

Gastronomías

Mis lectores en este periódico, cuyas cartas siempre son encantadoras y desconcertantes, me recuerdan, de vez en cuando, el que yo no hable nunca de gastronomía, o sea que en mis artículos quedo siempre al margen de ese mundo variado y atractivo donde se verifica la vegetación como llama mansa y plural, el pez como estilete de plata frígida, la oveja como doncella siempre perseguida por la cornamenta del macho cabrío y todo ello como pan de pueblo, adonde paramos a la hora que nos dice una campana, por alimentar y repetir el encuentro con tan extraños individuos.

Es verdad, tienen razón, yo hago consumo de huevos fritos como usted mismo, pero nunca me he detenido a meditar sobre un filete ni a poetizar un langostino. Hombre de ciudad, más capitalino que capitalista, no tengo nada que decirle a esa provincia de colores que es la frutería, ni a esa panoplia de plata beligerante que es la pescadería. No se detiene uno a pensar en los primores de la pastelería, toda de rosas deliciosamente artificiales, pero nutrientes y perfumadas. Prefiero la gastronomía ya manuscrita por **José Pla**, por **Néstor Luján**, por todos los escritores que ejercen o ejercieron de preciosistas de la comida o la bebida. En todo caso, añoro más los licores, veloces como ninfas, la palabra solemne y macho del vino, su pesantez de confidencia bien administrada. Incluso me entrego alguna vez al mundanismo italiano de los martinis que viajan alto, hablan en cuatro lenguas y nos despejan la cabeza con el turbante de la conversación.

Lo que no digo es que, para gastronomías prefiero enterarme de lo bien y lo mucho que comen los españoles tras tantos años de hambruna. Si para usted en cualquier pueblo español para pedir gasolina o una copa pronto verá cómo se alimenta la España de hoy en su música rural o *country*. Como siempre en este país la villa come mejor que la capital porque ha sabido sembrar y guardar para mañana. Claro que el alcohol capitalino trae la leyenda de los alcoholes de **Apollinaire**, que aún se consumían en la Gran Guerra.

La perdedora, como siempre, ha sido la pequeña burguesía que no tiene para lujos y encima la llaman facha. Nuestros políticos actuales se pasan la vida repartiendo democracia, pero ya el pueblo de las manis prefiere que le repartan pan y tortilla de patata «con mucha patata», como escribiera el poeta social. Los alemanes, un suponer, saben cómo comemos aquí, y yo también lo sé desde que estuve reiteradamente en Alemania. Nuestros políticos no se ponen de acuerdo en el número de manifestantes, pero nosotros, o sea el pueblo, la horda, le hicimos una letrilla al dictador, cuando entonces: «Menos **Franco** y más pan blanco». **Don Quijote** se defendía con «duelos y quebrantos» una vez por semana. Todo lo fundamental, en España, lleva un cimiento de pan, una cimentación de bocadillo de tocino. Y no escribo este artículo para justificarme ante mis lectores y escritores de carta magna. En nuestros clásicos hay mucha gastronomía y en Madrid, si te apuntas, sales a un almuerzo cultural diario, lo cual que hoy me toca uno y dejo aquí tan sabroso tema. Todo es cosa de ponerse. **García Márquez**, que empezó su gastronomía por el hielo, ha dicho ayer que no se vuelve a poner.

Rareza: columna gastronómica de Francisco Umbral, en: *El Mundo*, 14.03.2007, u.p.

EL RUIDO DE LA CALLE

RAÚL DEL POZO

Lhardy: tumbos y conjuras

Corría el año 1839. Se publicó la primera foto de un paisaje español, gritaban los aguadores en el foro y en Oñate se dieron el Abrazo de Vergara los generales **Maroto** y **Espartero**. En la avenida de San Jerónimo, donde los políticos después harían la carrera, cerca de Sol se inauguró un refinado restaurante al que llamaron Lhardy. El estilo francés sustituía a los bodegones de puntapié donde se guisaba la olla podrida y donde solía haber las cabezas de toro que describe **Santiago Alba Rico** en su apasionante libro *España*. Fue con su novia a Cuenca, «una ciudad encogida, oscura y fría», sus labios y los de **Ana** se unieron brevemente. El mesonero dio tres golpes amenazantes con el puño en la barra e indicó un letrero en la pared que decía «prohibidas las manifestaciones amorosas». A mí nunca me ocurrió algo parecido en Cuenca ni vi otro recado en los ventorros o en las tascas que el que recordaba que si bebes para olvidar, paga antes de empezar.

Disculpen la digresión y volvamos a Lhardy, de cuyo acontecimiento recuerda **Arturo Pérez-Reverte**: «Allí, entre platos exquisitos servidos en porcelana de Limoges y acompañados de selectos *chateaux* franceses, se devoraron monarquías, se prepararon elecciones, se designaron presidentes y ministros de dos repúblicas y se dispusieron candidatos para la Real Academia Española».

Mucha porcelana de Limoges, mucho Segundo Imperio, gamo a la austriaca, *tournedo* Rossini y sufié apoteósico pero el casticismo se tragó al romanticismo. Me lo cuenta el mítico **Lorenzo Díaz** emboscado en El Retiro: «Lo que triunfó en el restaurante fueron los callos y el cocido». Reconoce que fue la mesa del poder que según el consejo de un papiro de Babilonia aconseja al invitado no reírse si no se ríe el anfitrión.

Robespierre y **Saint Just** se reunieron en el restaurante Meot para decidir guillotinar a los reyes. En Lhardy no se llegó a ese extremo pero se urdieron bodas reales y constituciones. Durante las Repúblicas y las Monarquías, según **Azorín**, «no se podía imaginar Madrid sin Lhardy». **Galdós** escribe: «Yo, como no creo en los teólogos, comí en casa de mi amigo Lardy buen pavo trufado, buenas salchichas y unos bistecs como ruedas de carro». Lo abrieron en 1839 por consejo de **Próspero Merimée** a **Emilio Lhardy**. El comedor del poder aguantó varios golpes de Estado, dos guerras mundiales, la Guerra Civil y ahora la pandemia lo ha dejado en preconcurso de acreedores. Puede desaparecer el Salón Blanco, adonde llegaba **Isabel II**, escapada de palacio, para papear el cocido de tres vuelcos y darse un revolcón con un general bonito.

Columna personal de Raúl Del Pozo en: *El Mundo*, 08.03.2021, u. p.

LA COPA

CHRISTIAN JIMÉNEZ SUMILLER EXPERTO EN GASTRONOMÍA Y DESTILADOS

The Reality Check

INGREDIENTES
Licor Becherovka
Frambuesas
Vodka Ketel One
Lima
Cerveza tipo Pilsen
Sirope azúcar Monin
Bitter Angostura

BECHEROVKA
Origen:
República Checa.
Precio aproximado:
14 euros.

Hoy hablaremos de la Ley Seca. Y cuando la nombramos nos acordamos solo de la ocurrida en Estados Unidos, pero existe una veintena de países que la han sufrido como Noruega, Rusia, Finlandia, India o Islandia, y otros países que sufren actualmente una Ley Seca parcial, en las que en determinadas horas o días de la semana no es posible la venta de alcohol. La que más gracia me hace es la que existe en México desde 1915, con la prohibición de venta de alcohol 24 horas antes de las jornadas electorales hasta el fin de los comicios. Lo mismo tenemos ese problema aquí y no lo sabemos. Bromas aparte, hoy veremos la que sufrió Islandia respecto a la cerveza, que fue prohibida desde 1915 hasta 1989, ya que según sus gobernadores, el comienzo del consumo de alcohol de las clases sociales más bajas estaba en la cerveza, aunque sin embargo no tenían prohibido el consumo de vodka ni otros licores fuertes como el Brennivín, un licor de patata de algo más de 40 grados. Islandia, a día de hoy, celebra en el primero de marzo el Día de la Cerveza, en conmemoración de la derogación de la Ley Seca contra la más famosa bebida fermentada de cebada.

Preparación:
Vamos a preparar un cóctel con cerveza, de la mano de nuestro amigo Simone Caporale, bartender del Artesian Bar in Langham Hotel de Londres, considerada la mejor coctelería del mundo. En primer lugar vamos a machacar 5 frambuesas frescas en la base de la coctelera junto 20 ml de Ketel One, 20 ml de Licor Becherovka, 8 ml de zumo de Lima, 82 ml de cerveza, 10 ml de sirope de azúcar y un golpe de Angostura. En este caso necesitaremos una coctelera tipo Boston, o utilizar el vaso mezclador, ya que vamos a escanciar la mezcla de un vaso a otro 4 veces. Lo pasaremos por el colador y serviremos en una copa con hielo.

Ingrediente principal:
El considerado licor nacional checo está elaborado con canela, clavo, nuez moscada y hasta 35 hierbas y especias diferentes. Se conoce desde 1805, fecha en la que se comenzó a elaborar como una medicina para la cura de los dolores estomacales. Se prepara mezclando un día a la semana, los miércoles, todas las hierbas y especias maceradas en una parte de alcohol neutro, en temperaturas que van desde los 20 hasta los 50º. Posteriormente se envejece dos meses en toneles de madera de roble caucásico. Posteriormente hay un añadido secreto de hierbas, se enfría esta mezcla final a -5 º, se filtra y se embotella.

EL MUNDO EN LA MESA
A.J. LINN

MENOS ES MÁS

La carta de El Celler de Can Roca, entre las destacadas. :: SUR

Cuando tratamos de impresionar con nuestras aventuras gastronómicas, la motivación es convencer al interlocutor de que tenemos gustos finos. A pesar de ser un elemento demasiadas veces ignorado por críticos profesionales, una gran carta de vinos es un detalle que evidencia la calidad del restaurante reseñado (¡¡Ojú, pesaba más de dos kilos!!). Hay quienes comen tan felices con un vaso de agua como nosotros con un buen vino. Hay otros para quienes hojear una buena carta de vinos es tan apasionante como elegir los platos. En España hay cartas legendarias, con presentaciones que recuerdan a La Biblia o el Cossio. Las de El Celler de Can Roca, Arzio, Santceloni, Rekondo, Lavinia, Monviníc y Askua son de las más destacadas.

Algunas cartas se han adaptado al formato digital, que puede tener sus partidarios. Pues bien, estos monolitos ya son historia. Ahora son tendencia las cartas de vinos de temporada. Entregar al cliente una lista cuya lectura pueda llevar media hora está mal visto. En los restaurantes londinenses donde los vinos gozan de la misma consideración que la comida, 10 Cases, The Quality Chop House y Noble Rot, vamos a encontrar microcartas, algunas de una sola hoja.

A pesar de mantener enormes bodegas de dos o tres mil referencias, ahora la oferta de vinos cambia con la de platos. En Estados Unidos, Taylor Parsons, de Républic (ubicado en Hollywood, con 2.000 vinos), ofrece una selección de 75 diarios, alternándolos según los platos sugeridos. Y por muchos motivos invita a que los clientes pidan vinos menos conocidos en vez de los populares cabernets californianos y franceses –política que en España sería bienvenida en el esfuerzo sempiterno de convencer a los recalcitrantes del vino de que hay regiones aparte de Rioja y Ribera del Duero que producen vinos increíblemente buenos–. ¿Y qué mejor manera de hacerlo que redactar cartas de vinos según la estación y los ingredientes de la comida?

Columna del periodista especializado en vinos Andrew J. Linn, en: *Sur-Málaga en la mesa*.

14 | ANDALUCÍA GOURMET

Viernes 14.07.17
IDEAL

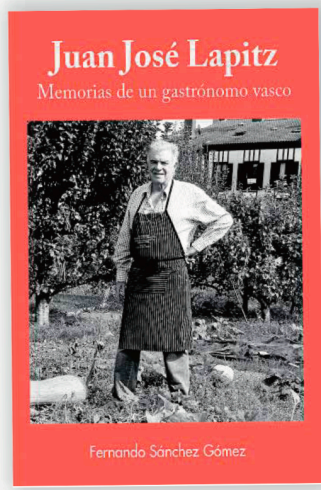
DIMES Y DIRETES DE LOS SABORES

PABLO AMATE
PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA A LA MEJOR LABOR PERIODÍSTICA

LIBRO A UN MAESTRO Y VERANO POR ESAS MESAS DE DIOS

Mientras terminaba este artículo, Fernando Sánchez me manda un mensaje: «Juanjo nos ha dejado». Para muchos su nombre no les suena, pero forma parte de los pioneros que abrió los ojos a España sobre la importancia de la gastronomía

Mientras termino de escribir este artículo, Fernando Sánchez, autor del libro que se tenía previsto presentar ayer 13 de julio, me manda un mensaje: «Juanjo nos ha dejado». Para muchos, su nombre no les suena. Pero forma parte de los pioneros que abrió los ojos a España sobre la importancia de la gastronomía. Y se ha escrito un merecido libro, que glosa su trayectoria, profesional y humana. Y les hago una serie de propuestas para estas vacaciones. No todo es sol y playa. Se puede combinar y disfrutar.



JUAN JOSÉ LAPITZ

Aunque les resulte increíble, hubo un tiempo que escribir y hablar de gastronomía no estaba bien visto. Si se elogiaba un plato, era considerado como que se tenía hambre. Yo tuve que comer una ración más en casa de un querido amigo al indicar a su madre que estaba muy bueno. Y en los restaurantes, lo habitual era que pasara el camarero, indicando que se podía repetir. Hoy, queda lejano –y yo lo vivi– que se ponía: «En un conocido restaurante de la ciudad...». Ahora, todo evolucionó. Y el director editorial del grupo Vocento, Benjamín Lana, ha escrito un emotivo prólogo de esta obra dedicada a Juan José Lapitz, escrita y dirigida por Fernando Sánchez Gómez. Licenciado y doctor en Periodismo por la Universidad del País Vasco. Autor de la primera tesis doctoral en crítica y periodismo gastronómico. Premio Euskadi de Gastronomía y Premio de la Academia Internacional de Gastronomía de París. Fernando nos pidió a las personas que, no solo lo conocimos, sino que aprendimos y disfrutamos de sus conocimientos y humanidad, que practicó por todas partes y siempre en su querida Fuenterrabía, que escribiésemos nuestras vivencias junto al gran Lapitz. Un hombre que fue el mejor anfitrión de su tierra vasca. Conocedor de todos los productos atávicos, fiestas populares culinarias, tradiciones y los mejores destinos para comer autentico lo de la tierra.

AUTORES COLABORADORES

Quiero destacar quiénes han realizado los artículos incluidos en este libro, para que el lector conozca los que hicieron posible que hoy, hasta para los blogueros, la culinaria sea una fuente de empleo. Los autores, por orden alfabético son: Cristino Álvarez, Pablo Amate, Rafael Ansón, Hilario, José Mari y Eusebio Arbelaitz, Karlos Arguiñano, Juan Mari Arzak, Roberto Asúa, Josema Azpeitia, Pepe Barrena, Martín Berasategui, Guillermo Campos, José Carlos Capel, Carmen Casas, Mikel Corcuera, María del Mar Churruca, Mario Hernández Bueno, Luis Irizar, Francisco López Canís, Ana Lorente, Andoni Luis Adúriz, Carlos Maribona, Ymelda Moreno de Arteaga, José Gabriel Mujika, Aitor Perurena, Zacarías Puente Herboso, Juan B. Renart Cava, Ramón Roteta, Roberto Ruiz de Aguinaga, Gonzalo Sol, Pedro Subijana, Cristina Uriarte Toledo y José Mari Ustaritz. La presentación de la obra ha sido a cargo de Juan Manuel Garmendia, presidente de su Cofradía Vasca de Gastronomía, situada en el casco viejo de San Sebastián. Sólo añadir que Juanjo Lapitz es autor de cuarenta libros, preferentemente sobre gastronomía vasca. Además es un periodista gastronómico pionero en dar cobertura informativa a cocineros, restaurantes y productos autóctonos del País Vasco.

ENOTURISMO POR REGIONES

Tengo la costumbre en mis continuos viajes de, al llegar a mi destino, realizar tres cosas. Comprar el periódico local, tomar la bebida local y visitar su mercado. Ahora se debe ampliar a conocer determinadas bodegas de la comarca. Esto nos dará otra imagen de lugar que visitamos. Son cada vez más las firmas que ofrecen visitas, previo pago variable, para conocer sus cavas, ver cómo elaboran sus vinos, y por supuesto, catarlos. No hay mejor márketing que abrir la bodega al público. Siempre comprarán alguna caja. Y jamás dejaran, cuando lo tomen o lo vean en cualquier sitio, de señalar que ellos estuvieron allí, donde se hace ese vino. Para ello, las bodegas antiguas, cerradas a cal y canto siempre, han tenido que adecentar sus instalaciones y organizar las visitas. Cada vez más y con ganas de aprender cosas del vino. Muchos descubren que no tenían ni idea de lo que encerraban esos muros grandes, altos y centenarios –en muchas ocasiones– y lo disfrutan, hasta encariñarse.

BLANCOS GALLEGOS

Agosto es muy atractivo pasarlo en Galicia. Pero no piensen que van a pasar frío o lluvia en toda la comunidad. Puede llevarse grandes sorpresas. Por ejemplo, descubrir también vinos tintos. Dentro de Galicia se distinguen cinco denominaciones de origen: Monterrei, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribeiro y Valdeorras. Las variedades que destacan en el Ribeiro son: Treixadura, Torrontes, Albariño, Godello, Loureira, Silveiriña en blancas y Brancellao, Caiño Longo, Sousón y Ferrón en tintas. Hay bonitos pazos donde elaboran sus famosos blancos basados en uvas como Albariño o Treixadura. Si bien no podemos olvidarnos de los aguardientes y licores tradicionales de Galicia, que cuentan con una protección especial que ampara tanto los orujos como el aguardiente de hierbas, el licor café y el licor de hierbas. Todos ellos forman también parte fundamental de la despensa de productos agroalimentarios gallegos que se beben. Si come con gallegos, tenga precaución de no hincharse de empanada, pulpo a feira y mejillones. Es lo primero que ponen. Porque después llega el marisco y usted lo han saciado antes.

EL MARCO DE JEREZ

No hay sensación más placentera que abandonar el bochorno de las calles y atravesar una portícada de piedra antigua, y pasar de la grandiosa luminosidad atlántica, acrecentada por las blancuras de las albarizas, a la oscuridad acogedora de la bodega. De pronto hemos bajado 15º centígrados, y eso se agradece mucho. Entrar en una bodega de esta Denominación de Origen, la más antigua como tal, si bien la primera asociación fue la Hermandad de Viñeros de la zona de Málaga, creada por los Reyes Católicos. Vayamos a Sanlúcar de Barrameda. Su influencia atlántica le hace única, y según qué barrio, permite la crianza biológica «bajo velo de flor». La diferencia con Jerez y demás pueblos 'del Marco'. Hay algo religioso, como un aurea, cuando se traspasa el portón de alguna de las bodegas que tiene Barbadillo situadas en esa zona de un barrio sanluqueño. No en vano, a muchas bodegas de esta denominación andaluza, se las llama catedrales. Suelo de albero, regado en verano, para mantener la humedad. Abrir y cerrar los altos ventanos, para 'manejar' los aires oceánicos. Que trasmitirán esa punta salinas que tienen sus manzanillas. Otro mundo son las manzanillas pasadas. Hay que saber bien de vinos para comprender este tipo de vinos.

MANZANILLA PASADA

Les contaré una anécdota entrañable, pues su protagonista que hace años que no está con nosotros. Yo he sido, y me siento aún, muy amigo de Jorge (Jordi) Estadellas. Los amigos y su familia le llamaban Jorge. Famoso periodista, colaborador durante muchos años con Luis del Olmo y presentador del mítico programa televisivo 'Un, Dos, Tres..', entre otros. Una vez lo invité a que impartiera una conferencia en Cádiz. Y con su exquisita sapiencia sobre el arte cibarico y enológico, le llevé al casco antiguo de Cádiz. Primero tomamos unas cañas con coñetas, en la plaza de San Francisco y pagué yo. El quería hacerlo, pero le dije que el pagase una copa de manzanilla pasada. Llegamos a la calle Feduchy y entramos en la estrecha tabernita. Pedí dos manzanillas pasadas. Se sirvieron a temperatura ambiente (menos mal que era invierno) en dos catavinos antiguos, de cristal grueso y capacidad bien justa. Nos pusieron una concha con cuatro aceitunas. Dos para cada uno. Y le conté a Estadellas las singularidades que tenía este vino especial. Y, como tenía previsto, le dejé pagar a el. Y cuando le pidió el tabernero mil pesetas de la época, antes del euro, Jordi-Jorge, me miró y dijo: «Con razón pagaste tu la cerveza y el marisco...». La próxima semana les seguiré contando. Tengan cuidado ahí fuera.

Página del crítico gastronómico Pablo Amate, en: el *Ideal* de Granada, 14.07.2017, p. 14.

PORRA ANTEQUERANA

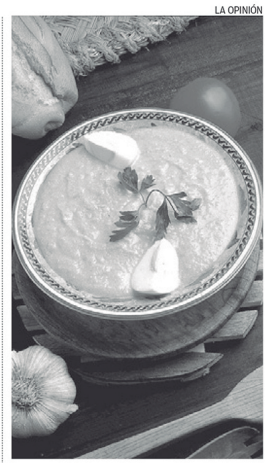
Fue alumbrada por orígenes humildes; por ello se desprecia y maltrata. A nadie se le ocurre modificar la receta de la vichyssoise con tan rimbombante nombre

El paseante

José Luis González Vera
▶ Profesor y escritor

Dado que llegan las calores ahora que se fue el calor; dado que la actualidad política local aún anda en ebullición como para meter las teclas y dado que soy antequerano por los cuatro costados, voy a poner por escrito este tema para mí dogma de fe y daguerrotipo en la memoria de mi niñez y de mis mayores. Como en cada inicio de verano comienzan las invitaciones por guateques y saraos; cuando llegan los platos estivales sobre la mesa, comienza la pregunta cansina de siempre: ¿Es lo mismo el salmorejo que la porra? Ya me aburre responder; sobre todo porque en ocasiones detecto una cierta antequerano-fobia, entre comensales filo-archidoneses que reivindican como suyo todo lo que proceda de mi Antequera. Dólmenes, Torcal Vega y Peña, incluidos. Esta crónica ausencia de originalidad de los pueblecillos de la Vega de Antequera se mezcla con la actitud acomodaticia ante el plato de muchos que frente a cualquier gazpacho más o menos espeso, lo tildan de «porra» o «salmorejo» porque el nombre suena más fino. Y no. Cualquier mezcla fría de verduras no es digna de ser llamada «porra antequerana». Apelo a la imaginación de mi lector para que intente visualizar con papilas gustativas la vez en que fui invitado a un pequeño concurso de elaboración de porra y una concursante arrojó a la batidora unos diez ajos para unos cinco comensales y se quedó tan tranquila. Hice como que probaba aquel mejunje pero ni acerqué la lengua a la

LA OPINIÓN



cuchara. Quería seguir hablando con humanos. Por otra parte, si alguien te ofrece una cuchara para comer la porra es que la cosa va mal. Una porra se come con tenedor porque no es un salmorejo ni un gazpacho. Debo decir que he contemplado las mayores barbaridades respecto a lo que me atrevería a llamar la ortodoxia de la porra en Antequera donde el sector de la hostelería, y más el de la hostelería gastronómica, acumula un exceso de defectos que sólo compensa la belleza del lugar. Vaya por delante la crítica constructiva. En una reunión con amigos antequeranos me hablaron de porras elaboradas con remolacha y con un aditivo de especias que desvirtúan su esencia. En el bar donde estábamos la servían con un chorro de aceite por encima, como si de por sí no llevara bastante, lo que le afeaba el sabor y la necesaria textura.

La porra antequerana fue alumbrada por orígenes humildes; por ello se desprecia y maltrata. A nadie se le ocurre modificar la receta de la *vichyssoise* con tan rimbombante nombre lleno de sibilantes francesas, o de la langosta *thermidor* de tan alta cuna o de un sofisticado cóctel *manhattan*, pero la porra es campesina y proletaria, parece que se encuentra ahí para que abusen de ella. Y no. La porra necesita paciencia en su elaboración; su nombre nos llega desde el mortero con que se mezclaba y aún pide esa tranquilidad; no se trata de una mezcolanza en la trituradora del bollo que sobró, junto con las verduras y un chorro de aceite, no; eso será otra cosa. Una porra exige cuidado extremo en la elección de sus ingredientes pues todo está crudo. Un pan cateto asentado de dos días –en Álora lo compro– lo más chapado a la antigua posible; tomates pera muy maduros de las huertas de Vélez; el mejor aceite de Mondrón o de Archidona, un pimiento verde o rojo de Torrox y un solo diente de ajo, sal y un poquito de vinagre de gran reserva de Jerez, con cuidado porque licua la mezcla. Primero se funden el ajo destripado para que no repita, el pimiento y algo de aceite; dejamos en el recipiente esta mezcla a la que añadiremos la pasta producto de casar poco a poco tomates limpios de piel y pepitas, pan sin corteza mojado y estrujado, y aceite. Removemos con calma y cariño, añadimos sal; por fin el vinagre, y al frigorífico. Servir al gusto cubierta por jamón de Huelva, huevo cocido, atún de Cádiz, pepino de Almería; e incluso intentar la porra pija, con piña natural, salmón ahumado, huevo cocido y caviar de Riofrío o sucedáneo. Como antequerano aceptaría el nombre de «porra malagueña» para tan excelente plato con cualidades nutritivas más que completas y compendio de los productos de nuestra provincia al que sólo falta la compañía de unos vinos de Ronda o de alguno de los últimos blancos novedosos de Mollina. Qué mal vendemos nuestra sabiduría de Málaga, con la cocina popular tan sana que disfrutamos.

El poeta José Luis González Vera dedica su columna personal a uno de los platos más señeros de su tierra. En: *La Opinión de Málaga*, 27.06.2011, p. 21.

LA IMPORTANCIA DE LA WEB

CARLOS MARIBONA

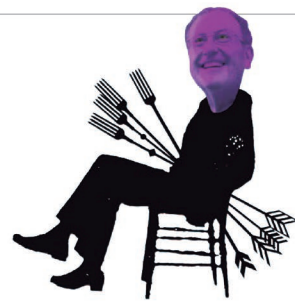
Por qué son tan malas las páginas web de la mayor parte de los restaurantes españoles? Vivimos en un mundo digital en el que cada vez más ciudadanos se informan de todo a través de Internet. Ya es un elemento fundamental a la hora de elegir, por ejemplo, un hotel. Y por supuesto lo está siendo a la hora de buscar dónde comer. Sin embargo, son muchos los establecimientos que no cuidan un aspecto que me parece fundamental. No basta con tener la web operativa. Eso ya lo tienen todos. Bueno, casi todos, no todos, algo incomprensible. Claro que también hay quien sigue sin aceptar tarjetas de crédito en un mundo en el que el dinero físico camina hacia su inminente desaparición sustituido por medios de pago electrónicos.

Como digo, tener una página en las redes no es suficiente. Hay que dar mucha información, la más posible. Y ahí es donde se estrellan muchas de las webs de restaurantes españoles. Personalmente utilizo mucho esta opción antes de acudir a establecimientos de nuestro país o a los del extranjero. Y salvo contadas excepciones, los de fuera nos ganan por goleada. No basta con un diseño bonito y buenas fotos (en muchos casos ni siquiera encontramos esto, más bien al contrario, páginas diseñadas en los albores de Internet y que desde entonces no se han actualizado), hay que proporcionar información.

Y la información está en una buena galería de imágenes que muestre al internauta cómo es el restaurante. La información está en proporcionar un mapa de situación que permita llegar sin dificultades. La información está en facilitar todos los datos de contacto, incluidos los días de cierre y los horarios de apertura (aunque parezca mentira, este dato fundamental no se encuentra muchas veces). La información está en colgar la carta o los menús actualizados y con sus precios correspondientes, otro elemento imprescindible para el cliente a la hora de decidirse por uno u otro. La información está en publicar también la carta de vinos, aunque ya sé que esto es para nota.

Y además de la información, darle al potencial comensal la posibilidad de reservar con facilidad una mesa si la oferta del establecimiento le ha convencido. Que se pueda hacer la reserva en la misma página y no por teléfono, y confirmar esa reserva al momento y no mediante un mensaje de que «cuando lo veamos ya le avisaremos». Todo esto necesita una página web. Y convendría que muchos tomaran nota porque el que no esté al día se va a ir quedando fuera de juego.

LA TRIBU DE RAFA



UN COMINO BENJAMÍN LANA

Había hecho mucho ruido toda su vida profesional a excepción de una vez: cuando se marchó. Se fue en silencio y casi sin decir adiós por la puerta de servicio. Probablemente, el homenaje que la tribu de la gran cocina española le dedicó el pasado lunes en Vitoria era el paso imprescindible para fijar su figura en la historia con un reconocimiento público de todos aquellos que le admiraron y temieron a partes iguales. Los exitosos chefs de la generación más brillante de la historia, a los que descubrió cuando tenían tanto acné como ilusiones, se lo debían.

Algunos años de vida excesiva y su carácter tiránico le hicieron transitar con dificultad cuando llegaron sus vacas flacas y los revolucionarios eran ya el 'establishment'. Parecía que se iba a imponer una nueva forma de divulgación alternativa a sus artículos en EL CORREO y a su guía, jurisprudencia del 'tribunal supremo' de la profesión durante muchos años. Todo amenazaba con ser social: blogs y redes que, a falta de conocimiento gastronómico y de lenguaje suficiente, resolvían con muchas fotos y titulares grandilocuentes, pero no. ¿Ha muerto el crítico? Salvo excepciones, ahora todo es más complaciente, pero los chefs echan de menos a aquel hombre del que no solo recibían una nota –la gloria o el infierno– sino del que, a menudo, aprendían tantísimo.

Rafael García Santos es un hombre de una sola pieza de acero que no se ha doblado por muchas horas de fuego ni golpes de martillo. Está forjado a base de irredenta independencia y a nadie le ha ahorrado, a la cara o por escrito, ni un elogio ni una crítica demoledora. El suyo es uno de los paladares más educados de Europa y el más reconocido por la tribu que volvió al restaurante Zaldiaran de Gonzalo Antón, el nido del águila, donde todo empezó, para revivir el calor de aquellas noches ilusionadas en las que desconocidos de nombre Adrià o Roca cocinaban para los colegas y admiraban a Gagnaire, Chivois o Bras.

Sin perdón

No estaban todos. Alguno porque no pudo cuadrar su agenda –Ferrán apareció en forma de video– y otros porque no han podido perdonarle, pero sí los suficientes como para que el reconocimiento fuera realmente colectivo. Viejos, coetáneos y jóvenes, sorprendentemente muchos jóvenes cocineros de toda España, que le rendían armas pese a que por su edad no han podido recibir el filo de su pluma. También algunos colegas de profesión, como López Canís o José Carlos Capel, generoso y hasta pasional en el reconocimiento público, micrófono en mano.

Por un momento parecíamos estar en uno de esos homenajes al final del camino cuando queda poco del hombre y se habla en pasado hasta que, más ágil que hace diez años, con una retadora camisa con el dibujo de un enorme felino rugiendo, García Santos se subió al escenario y comenzó a provocar con anécdotas de errores de bulto cometidos por varios de los ahora 'triestrellados' que cocinaban esa noche. Mandobles irónico-cariñosos para Martín Berasategui, Quique Dacosta, Joan Roca y Eneko Atxa. Genio y figura. Con la acidez de un buen albariño en la lengua y la sonrisa socarrona no dejó de provocar hasta el final: «nunca me podréis copiar en el exceso. Yo no soy un antipático, soy un grandísimo canalla». «He hecho lo que me ha venido en gana y nunca me habéis influido en nada».

Tuve la suerte de compartir mesa con él en varias ocasiones cuando éramos más jóvenes, sobre todo yo. Era un lujo que te llamara cuando se acercaba por tu territorio y te proponía acompañarle. Nunca antes había visto tal tensión en un restaurante, tanta responsabilidad asumida en un servicio, tanto respeto. Tampoco vinos del porte de los que solían servirle, inalcanzables para mi bolsillo, botellas que llevaban años esperando su visita para descorcharlas. Me impactaba el lenguaje directo con el que sentenciaba su parecer, sin ahorrar un adjetivo, así fuera negativo, a quien le estaba atendiendo con lo mejor de su casa. La vida nos llevó por distintos caminos hace ya tiempo, pero guardo con todo el cariño dos de sus guías que un día me entregó al salir de una comida en el balneario de Salinas y que al llegar a casa descubrí me había dedicado: «A Benjamín, que tiene la insolencia de los que llegan a la gloria o al infierno», decía en la primera.

El lunes terminó su parlamento entre vítores, recurriendo de nuevo al reto vestido de provocación. Dijo que ha vivido dos revoluciones de la gastronomía y que espera vivir otra más. Los ojos de los más jóvenes brillaron pensando en que llegaba su turno. ¿Y qué tal si Rafa vuelve para contarla?, pensé.

PD. Disculpen. Las emociones vividas fuera del plato casi dejan fuera el menú, un auténtico lujo colectivo con Martín Berasategui, Joan Roca, Quique Dacosta, Víctor Arguinzóniz, Eneko Atxa y Patxi Eceiza compartiendo fogones y Jordi Roca desde la distancia.

ILUSTRACIÓN: SR. GARCÍA

Columnas de Carlos Maribona y Benjamín Lana, en: *El Correo-Jantour*, 10.11.2017, u. p.

LA TESIS EN EL PLATO

A renglón seguido

Juan Antonio García Galindo

▶ Catedrático de Periodismo de la Universidad de Málaga

En 1995, el pedagogo brasileño **Paulo Freire** manifestaba su preocupación por la creciente distancia entre la práctica educativa y el ejercicio de la curiosidad epistemológica. Freire, uno de los grandes referentes del pensamiento universal, se aproximaba así a una de las cuestiones centrales del trabajo académico y científico: el distanciamiento entre la teoría y la práctica. Otros autores, como el británico **Wilfred Carr**, con la misma inquietud, afirmaba en referencia también a la educación que la teoría es una dimensión indispensable de la práctica. Como ellos, otros autores se han expresado en los mismos términos, exponiendo lo que, aún siendo una obviedad, la enseñanza y la investigación en las ciencias sociales y las humanidades no siempre ha resuelto con acierto. Esa llamada de atención sigue resultando vigente en el ámbito académico, pues todavía ese distanciamiento sigue produciéndose, y lo sigue haciendo en las dos direcciones, cuando la práctica

tido, y cuando la teoría no implica práctica alguna, y queda relegada a la pura elucubración. No es así en el caso que hoy nos ocupa. Afortunadamente, también hay docentes e investigadores que aúnan con acierto y rigor ambos planos del conocimiento.

Precisamente, tomo el título de esta columna de la experiencia gastronómica con la que nos regaló el profesor **Jesús Moreno Gómez** el pasado día 11 de febrero, tras la defensa de su tesis doctoral. La tesis en el plato fue la continuidad de su tesis, la prolongación práctica de una excelente tesis que puso de relieve la aportación del Descubrimiento de **América** en 1492 a la cocina europea, y especialmente española. La transformación de la cultura alimentaria del Viejo Continente a raíz de ese acontecimiento fue radical con la incorporación a la cocina de los productos americanos: el pimiento, el tomate, la patata, la batata, el maíz, la judía, el pavo y el chocolate, que son los analizados en la citada tesis, y otros como el coco, la vainilla, el aguacate, la piña tropical, etc. **España** fue en esa ocasión el gran puente hacia **Europa** y hacia el resto del mundo. De manera recíproca, viajaron hacia América productos como el trigo, la cebada, la vid, la caña de azúcar, el café, gallinas, caballos, cuyes, cerdos, etc. Pero

cando la suma de todos estos intercambios, por sus dimensiones, una revolución ecológica sin precedentes en la historia de la humanidad. No hay cocina actual que no incluya en sus platos estos ingredientes. ¿Qué hacer por ejemplo sin el pimiento, el tomate o la patata? Dirigida por el Dr. **Juan Antonio Sánchez López**, la tesis de Jesús Moreno Gómez fue defendida en el seno del Departamento de Historia del Arte de nuestra universidad, obteniendo la máxima calificación. Tras la estela de **Fernando Sánchez Gómez**, autor de la primera tesis doctoral realizada en España sobre gastronomía (Universidad del **País Vasco**, 2010), ya era hora que la cultura alimentaria y la gastronomía se hicieran también un hueco en nuestra universidad, y entraran en los estudios sociales por la puerta grande. Solo hay que esperar ahora que la tesis de Jesús Moreno vea pronto la luz en forma de libro, pues se trata de una contribución de gran valor al estudio de la historia de la gastronomía y de la alimentación, que debe ser conocida por el gran público.

Pero ahí no queda su única contribución. Hablábamos al principio de la necesidad de complementar la teoría con la práctica, para ello el nuevo doctor maneja una gran compresa al tribunal, mostrando una vez más su gran conocimiento en la materia: llevar al plato los ingredientes analizados en la tesis, en un extraordinario ejercicio de experimentación y de innovación culinario. Con la complicidad intelectual de **Manuel Maeso**, conocido gastrónomo, y de la mano experta del cocinero jefe de **El Pimpi**, **Rafael Gutiérrez**, Jesús Moreno consiguió llevar la tesis al plato elaborando un menú diseñado ex profeso para la ocasión, y nuevo en su mayor parte en las cartas de nuestros restaurantes: jamón ibérico de castaña del Alto Genal, tostas de olivada soleada, trilogía indiana en ensalada con aderezo de lima, gazpachuelo al viña AB, guajolote o gallipavo asado al balsámico de chocolate, bienmesabe del trópico con cabello de ángel de piña, y bombones de batatilla de **Nerja**. Todo ello maridado con vinos blancos, tintos y dulces de las Bodegas **Ordóñez**, y Excelencia. Un gran ágape para el final de un día fructífero.

Si Vds. están leyendo esto a mediodía no duden en saciar su apetito si la boca se les hace agua con la simple referencia a estos manjares. Háganlo en casa o en uno de nuestros buenos restaurantes. Quizás no encuentren por el momento los platos que les acabo de mencionar, pero no lo duden y consuman productos de nuestra tierra, ayudando así a nuestra agricultura y a nuestra industria, y a quienes día a día se esfuerzan por ofrecernos lo mejor a nuestro paladar. Y no olviden que detrás de nuestros hábitos alimentarios está nuestra historia, nuestra idiosincrasia y nuestra cultura, que investigadores como Jesús Moreno nos ayudan

Columna de Juan Antonio García Galindo, en: *La Opinión de Málaga*, 08.03.2016, p. 35.

LA COCINA DE LA LIBERTAD POR RAFAEL ANSÓN*

Hace ya tiempo que todo el mundo admite que, a partir de los años 90 y gracias a España, se crea un espacio de libertad en la cocina que la ha hecho evolucionar de manera impresionante en todos los países y en todas las culturas. Pasamos de la extraordinaria alta cocina francesa de la *Belle Époque* a la fantástica *Nouvelle Cuisine*, con algunos *chefs* inolvidables. De ahí, a la cocina de la libertad, donde en todos los países, de todos los continentes, surgen *chefs* de la talla y talento de los franceses. Concretamente, en la relación de *The World's 50 Best Restaurants*, entre los 10 primeros hay cocineros de nueve países y de tres continentes. España ocupa, sin duda, el primer lugar. Pero quizás lo más importante del éxito del modelo de libertad en la cocina es que hay restaurantes de Italia, Dinamarca, Perú, Estados Unidos, Japón, Inglaterra, Brasil y Tailandia, mientras que antes solo eran franceses.

Hoy quiero referirme, en concreto, a dos experiencias singulares: una cena en Tickets y un almuerzo en El Celler de Can Roca. Tickets, el buque insignia de Albert Adrià, no es solo un elogio a la cocina de la libertad sino, sobre todo, a la libertad y la capacidad creativa de estos *chefs* que son mucho más que cocineros. En Tickets, además de la comida –destaca la pizza con el mismo nombre que el local, el gofre de albahaca, el *foie* en escabeche o la chapata de cochinillo–, son increíbles el ambiente, la alegría, el ritmo, todo funciona como la mejor sinfonía dirigida por el mejor maestro musical.

Al fondo de la barra, tal y como estaba su hermano Ferran en elBulli, Albert supervisa y controla todo. Al acabar la cena, de madrugada, se reúne con sus colaboradores en la cocina y en la sala y analiza los posibles defectos. Porque todo puede mejorarse. Y ellos lo consiguen. Albert Adrià triunfa, también, en su restaurante mexicano Hoja Santa y en Pakta, el de cocina peruana-nikkei. Todos en la ciudad condal.

CONCEPTO JAPOPERUANO. Albert Adrià en Pakta, uno de sus cinco locales en Barcelona.

El Celler de Can Roca continúa como siempre, es decir, mejor que nunca. Sin duda es el número uno. Es una exhibición de la capacidad creativa de los tres hermanos. Joan Roca creando partituras y dirigiendo la orquesta; Josep al frente de la bodega y la sala, llevando la cuerda de la orquesta; y Jordi en los postres pero, también, en todo el proceso creativo de la familia.

El almuerzo con los Roca fue excepcional, con platos como las Kokotxas de sardinas con mole verde, la ensalada de tomate verde frito, el cochinillo ibérico y un postre espectacular, el Cromatismo naranja. En las armonías destacaron el *champagne* Pol Roger Churchill 00 A.O.C. o el Mosel Egon Müller Scharzhofberger Auslese 05 VDP. Es curioso que, tanto el hermano pequeño de los Roca, Jordi, como el de los Adrià, Albert, hayan obtenido el premio de *The World's Best Pastry Chef* en 2014 y 2015, respectivamente. Hasta ahora, solo se ha concedido este premio en los últimos dos años.

Albert ha puesto en marcha también la marca *gourmet* La Cala y Jordi un concepto nuevo, Rocamboleso, en Girona, pero que ya triunfa en Madrid en El Corte Inglés de Serrano. ¿Qué será lo próximo? Los Roca repetirán su viaje por América de la mano de BBVA y los hermanos Adrià, muy especialmente Albert, han inaugurado Heart en Ibiza con El Circo del Sol, que se convertirá en el mayor objeto de deseo de la isla pitiusa durante este verano.

* Rafael Ansón es presidente de la Real Academia de Gastronomía.

Columna de Rafael Ansón, en: *El Mundo-Fuera de Serie*.

DIARIO DE CÁDIZ | Sábado, 25 de noviembre de 2017 19

VIVIR

PERVERSIONESGASTRONÓMICAS

JOSÉ BERASALUCE LINARES

www.catasconarte.net

PERVERSIONES GASTRONÓMICAS **es un espacio de opinión que ofrece un punto de vista crítico acerca de la industria agroalimentaria, de la restauración, de la actualidad enológica y de la cultura gastronómica. Pretende descubrir el universo de la experimentación, la democratización del gusto y las connotaciones culturales de la gastronomía removiendo ideas culinarias, cuestionando conceptos y generando dudas**

El expolio verbal gastronómico

Cocinar palabras para crear mejor

El escritor Juan José Millás denunciaba días atrás en las páginas de *El País* que su vida era un erial porque la expresión modal "como no podía ser de otro modo" estaba pudriendo el lenguaje por ser continuamente usada de manera repulsiva. Repetida sin sentido hasta límites que lo ha contaminado todo. En la gastronomía está ocurriendo algo parecido.

Los dogmas gastronómicos solo buscan titulares empobreciendo la realidad culinaria y producen una alarmante indigencia cultural. No existen los matices, no se profundiza en la palabra. Solo hay tradición y vanguardia. Ibérico o Japo. Cebiche o tartar. Tapa o media ración. Menú degustación o a la carta. Como argumenta Luís García Montero, los dogmas son la prisa de las ideas y los titulares, la versión domada del mundo.

La sintaxis gastronómica es uno de esos dogmas y se resume en diez palabras: Experiencia, producto, técnica, emociones, concepto, sensaciones, creatividad, evento, tradición y vanguardia. Salga usted de esta jerga y no sabrá cómo hablar en un restaurante. Es imposible. Estas palabras están tan manoseadas que, cada vez que escucho lo de "experiencia gastronómica", me echo las manos a la cartera porque creo que alguien me quiere engañar.

El empobrecimiento del lenguaje gastronómico es alarmante. Es uno de los principales problemas de la gastronomía española. Hay un auténtico expolio verbal. Las palabras son la base del conocimiento. La escritora Luisa Etxenique se interroga sobre el estado de nuestro patrimonio verbal y hacia dónde se dirige. Y en ese sentido nos preguntamos ¿Por qué hay tanta falta de rigor, matiz y precisión y se da tanta pobreza léxica en lo culinario?

La relación de la gastronomía con el lenguaje es, en la actualidad y en líneas generales, un auténtico desastre. La riqueza lingüística es la herramienta para la calidad del hecho culinario. Nuestro intercambio de ideas en la cocina, la capacidad de interactuar, de diseñar alternativas culinarias depende de las palabras que tengamos. Una realidad gastronómica con 100 palabras no es lo mismo que otra de 1.000 palabras. Hay que sembrar y aprender a cocinar palabras en entre los fogones. Se hace necesario rebelarse con la destrucción del lenguaje gastronómico y su miseria verbal. El conformismo y la apatía intelectual son directamente proporcionales a las veces que un Chef acude a Google para crear un plato. No hay futuro para la gastronomía si no frenamos la desertización de las palabras entre los autores gastronómicos.

Esta devaluación verbal y el conformismo en los discursos gastronómicos se pueden remediar. La lectura y el conocimiento son los únicos cuidados paliativos para los cocineros. ¿Se pueden imaginar por un momento qué podría significar la lectura de *El Hombre Rebelde*, de Camus, para David Muñoz? Seguro que su palabra favorita, DIVERXO, mutaría su imaginario y, por lo pronto, su actual repertorio iconográfico de *Balada triste de trompeta* migraría a otros territorios gráficos. Los gastrónomos deberían acudir cada año al Festival Ñ. Todo tiene remedio. Solo tienen que inscribirse y acudir como público o apuntarse a un taller de escritura creativa de su ciudad. Emulando al escritor Alberto Manguel tenemos que reafirmar que sentarse a la mesa es un acto narrativo. Entender una gastrocreación es una sucesión de metáforas. El comensal creativo necesita hoy historias y actos políticos, en el sentido de la pluralidad de significaciones, que le den una dimensión simbólica a sus creaciones.

Existen honrosas excepciones al dogma de la miseria sintáctica gastronómica. El cocinero vasco Andoni Luis Aduriz, en su restaurante Mugaritz, es un ejemplo de ello. Es un privilegio conocer su relato porque está preñado de matices. Llega a plantear una frase que resume su sutileza: "La alta gastronomía no es para gente con gran conocimiento, sino para gente sensible". He aquí un matiz brillante: la sensibilidad. No quiere en su casa a entendidos ni a iniciados, prefiere a gente sensible de manera que abre la puerta de la semántica a valores como la tolerancia a la diferencia, el respeto al otro, el compromiso con la sostenibilidad y la toma de conciencia. Es de los pocos cocineros que tienen un sentido de la responsabilidad social y que le llama Haiku a cada plato. Y un segundo mensaje de Mugaritz, cuestionar lo establecido. Observen su lenguaje: "Nos cuestionamos las lógicas del mundo culinario, replanteándonos las normas sociales y los prejuicios. Buscamos crear un contexto donde ejercer la libertad sensorial para poder superar la imposición de las costumbres". Sobre las palabras asentamos nuestras ideas, y con las palabras las expresamos.

Las capacidades creativas deberían contener un lenguaje propio que le den coherencia. De nada sirve crear si no sabemos transmitir con eficacia e inteligencia gastronómica. No solo se trata de guisar bien, sino saber cómo comunicar. La cocina y sus creaciones deben ser un instrumento para plantear ideas. Hay que frenar el expolio verbal gastronómico.

Cada vez que escucho lo de "experiencia gastronómica" me echo las manos a la cartera porque creo que alguien me quiere engañar

El empobrecimiento del lenguaje gastronómico es alarmante. Es uno de los principales problemas de la gastronomía española

Columna personal del historiador José Berasaluce, en: *Diario de Cádiz*, 25.11.2017, p. 19.

3.6.4 Crítica y reseña *enogastronómicas*

La crítica gastronómica es el texto argumentativo firmado por un especialista que, en función de las últimas tendencias del gusto, enjuicia la cocina que ofrece un restaurante siguiendo determinados criterios de valoración gastronómica. Estos pueden ser, entre otros, la dificultad técnica que entraña el tipo de cocina, la calidad y tratamiento de la materia prima de elaboración, la ejecución del plato, el servicio de sala, la bodega... (Véase: *La cocina de la crítica. Historia, teoría y práctica de la crítica gastronómica como género periodístico*).

La función principal de la crítica es orientar a los lectores en sus decisiones de consumo gastronómico. Si se trata de un crítico gastronómico con un proyecto intelectual, también puede marcarle al cocinero la tendencia a seguir conforme a la evolución del gusto de su tiempo, los defectos técnicos que corregir para aspirar a la máxima puntuación posible dentro de su especialidad culinaria, lo que, finalmente, redunda en beneficio de sus comensales.

La crítica gastronómica es un género tardío en España. Si lo comparamos con Francia, donde se inventó a fines del XIX. En este sentido, Luis Araujo-Costa, en su artículo titulado «Crítica culinaria», publicado el 29 de julio de 1922 en *La Época*, en la primera página del suplemento *La Época del Domingo,* comenta para los lectores españoles qué estaba haciéndose en los años veinte en Francia en materia de crítica gastronómica.

Pero en ningún caso elabora Araujo-Costa una teoría ni enumera o describe sus características. Esto se hará, por primera vez en España, y con la profundidad de una investigación de tesis doctoral, en el ensayo monográfico *La cocina de la crítica. Historia, teoría y práctica de la crítica gastronómica como género periodístico* (véase bibliografía), a cuyos capítulos 5º (La Crítica Gastronómica como Género Periodístico) y 6º (Criterios de valoración de la Crítica Gastronómica) nos remitimos.

Si la crítica gastronómica fue tardía, en cambio, con anterioridad, muchos contenidos periodísticos de carácter gastronómico de la prensa española tuvieron una actitud bien crítica. Una postura inclinada «a enjuiciar hechos y conductas, generalmente de forma desfavorable», que va a esgrimirse igual en defensa de la cocina española que de la francesa, de la regional o la vegetariana, comprendiendo todo el ámbito temático y personal de la gastronomía.

Desde lo que podríamos considerar como una sociología gastronómica, muy ácida, se hacía el retrato al vitriolo de los comensales según su nacionalidad; de los camareros, si lo eran de comedores populares o de grandes restaurantes venidos a menos; de las cartas por estar escritas en francés con faltas de ortografía; de los menús retóricos; de la varia cultura gastronómica de una región frente a otra y un sinfín de temas más, que serían materia de otra investigación.

EL CORREO ESPAÑOL
EL PUEBLO VASCO

«Los médicos trabajan sin cesar para la conservación de nuestra salud y los cocineros para destruirla; estos últimos tienen más seguro el éxito».
Denis Diderot, de «L'Esprit» (1758)

Luis Bettonica

Una historia de España diferente

LOS ESPAÑOLES DE AYER Y DE HOY, EN LA MESA

El padre de la «Encyclopedie» tal vez fue demasiado rotundo al certificar con estas palabras la incompatibilidad entre el médico y el cocinero, entre la salud y el placer del bien comer. Y en efecto, a lo largo de la historia, no son pocos los médicos que compaginaron la teoría y práctica de su ciencia con la afición a la buena mesa. En realidad, la medicina se ha pronunciado siempre contra los excesos y el desorden en la alimentación, imprudencia que no suelen cometer los auténticos «gourmets» a la buena mesa, y es más: la cocina y la gastronomía han suscitado el interés de no pocas figuras de la ciencia médica.

Bastará recordar que fue médico François Rabelais, autor de la inmortal novela «Pantagruel», escrita en 1532, y de la otra, no menos admirable, «Gargantúa» supuesto padre de Pantagruel, que el escritor imaginó en 1534. No cabe duda que Rabelais fue un hombre de paladar, vista su predilección por platos de tanta categoría como, por ejemplo, las trufas en meurette, que Pantagruel cocía en su abadía, en gran caldera con vino tinto, grueso y antiguo, su amado mosto de Chinon. Otro gran personaje más gastrónomo que médico: León Daudet. Escritor de prosa violenta y brillantísima, disfrutó de los suculentos ágapes y complació cuanto pudo a su paladar exigente y sin duda refinado. Entre otros escritos, Daudet nos legó la magistral receta de un infalible remedio contra la gripe a base de buenos y reconfortantes alimentos y vinos... Podríamos evocar muchos otros médicos gastrónomos y escritores de gastronomía. Pero tal vez el personaje histórico en que coinciden de manera más perfecta el médico y el gastrónomo sea nuestro doctor Gregorio Marañón personaje universal de la ciencia y de las letras que a«la gastronomía dedicó bastantes textos, algunos de los cuales han quedado como obras antológicas de la literatura gastronómica. A vuela pluma citaremos «Breve ensayo sobre la cocina española», prólogo para el ligro «La cocina de Nicolasa Pradera» Elogio médico de la naranja, «Del vino y la gravedad», «El vino sobre el tapete», «Teoría de la sobriedad en el centenario de Luis Vives», o «Los quesos españoles».

Un ilustre médico de nuestros días, el doctor Manuel Martínez Llopis, perpetúa la tradición con su obra literaria e histórica sobre la cocina y la alimentación. Martínez Llopis es un gastrónomo refinado y exigente, miembro fundador de la Academia Española de Gastronomía, asiduo y bienhumorado frecuentador de las mejores mesas públicas y privadas. Pero además es un científico de sólida preparación, especialista en Nutrición y en Medicina del Deporte, y profesor hoy jubilado, de Gastronomía e Historia de la Alimentación en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid, cátedra que ocupó durante quince años. Quienes tienen la suerte de conocerle más profundamente que yo, como Rafael Ansón, aprecian en él *«preclaras virtudes tan raras como la inteligencia, la sensatez, la amabilidad, la capacidad de comprensión, la modestia y el deseo permanente de trabajar y contribuir a un resultado colectivo»*.

La obra literaria y gastronómica del doctor Martínez Llopis es conspicua —«Alimentos y Nutrición», los capítulos de ESPAÑA Y Portugal en la Royal Cookbook; «Aguardientes y licores», entre otros títulos— pero tal vez su obra más importante sea la «Historia de la Gastronomía Española» (1), admirable y voluminoso tratado que ha visto la luz hace algunos meses. Es importantísimo este tratado ante todo porque cubre una grave laguna en nuestra literatura gastronómica y culinaria: no se había escrito una historia general sobre este tema ni, que yo sepa, los estudios históricos parciales aparecidos separadamente han sido reunidos en una publicación unitaria. Por otra parte, el libro de Manuel Martínez Llopis es el fruto de una abnegada y meticulosa labor investigadora, de largos años de estudio, de un ejemplar empeño en la búsqueda de fuentes seguras y muchas veces perdidas y olvidadas, del acopio de una amplísima documentación.

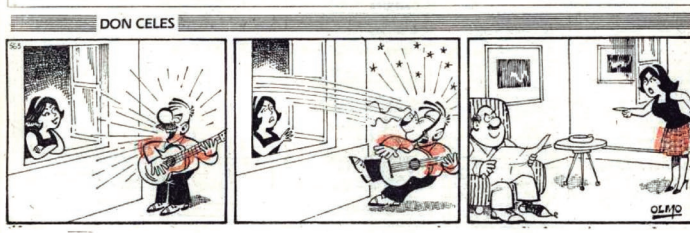
Es un tratado completo que abarca los aspectos históricos y culturales de nuestra gastronomía desde la cocina ibérica hasta el presente, concretamente hasta los años setenta, a través de las cocinas griegas y romanas importadas en la Península, la cocina visigótica, la del Al Andalus, la sefardí. Especial atención dedica el autor a la gastronomía americana precolombina y a las cocinas criollas, cuya importancia en la historia española es bien conocida. Particularmente interesantes son los capítulos dedicados al Siglo de Oro y a la influencia francesa a lo largo del XVIII y XIX y a la posterior revitalización de la cocina hispana a partir del «Doctor Thebussen» y su escuela hasta el presente. «La Historia de la Gastronomía Española» es una recomendable obra de consulta no sólo para el aficionado a los temas culinarios sino para todos los que sientan curiosidades históricas sobre nuestro país. Una obra que, según me ha dicho el propio autor, se enriquecerá en sucesivas ediciones con otros datos y con un método expositivo más riguroso, de manera que quede mejor dibujada la evolución de nuestros usos y costumbres de mesa en el contexto de la historia de la sociedad española. Sucesivas ediciones en las que también se subsanará el único defecto de la elegante y sobria publicación: la ausencia de un índice analítico, imprescindible en una obra de consulta como es ésta.

(1) Historia de la Gastronomía Española», de Manuel Martínez Llopis. Editorial Nacional. Madrid.

Prólogo de Rafael Ansón Oliart. 475 páginas. 3.000 pesetas.

El libro de Manuel Martínez Llopis es un tratado completo que abarca los aspectos históricos y culturales de nuestra gastronomía

«Vieja friendo huevos», de Velázquez



ORQUESTA SINFONICA DE BILBAO
VI CONCIERTO TEMPORADA
TEATRO CAMPOS
HOY: 8 tarde.
«La adoración del torero», J. Turina.
«Danzas fantásticas», J. Turina.
«Carmina Burana», C. Orff.
ORFEON PAMPLONES
Director: J. A. Hualde.
Solistas: Georgina Crosbie, María Rodrigo y Manuel Gil.
Director: Urbano Ruiz Loarden.
Localidades taquilla. Precios especiales estudiantes.
SABADO, 18, 12.30
Repetición concierto. Mismos intérpretes.
Patrocinador: Banco Bilbao.
Localidades taquilla. Desde día 16.
Precios populares.

Luis Bettonica reseña el libro *Historia de la Gastronomía* de Manuel Martínez Llopis, en la última de *El Correo Español-El Pueblo Vasco*.

GASTRONOMIA

Todo un regalo

UN OYARBIDE EN LA SIERRA DE MADRID

POR sorpresa, de un dia para otro y sin previo aviso, Iñaki Oyarbide se ha convertido en el protagonista del año (hacía dos años que Madrid no veía nacer un buen restaurante). Nace un buen restaurante, triunfa desde el primer día, y, por si fuera poco, con él vuelve al ejercicio de la restauración uno de los profesionales más reputados del país. Dos años después de dar el salto al lado oscuro -y rentable- de la hostelería, y dejar Príncipe de Viana en manos de su hermano Javier, Iñaki Oyarbide reaparece en un espléndido restaurante, instalado en un caserón de tres plantas, en pleno casco antiguo de San Lorenzo de El Escorial.

La nueva cocina de Iñaki Oyarbide (en manos de otro Oyarbide, su primo Carlos) va directamente al grano, sin la menor concesión a la cursilería al uso. Sorprende -y reconforta- topar con una cocina regida por la sensatez y sentido común. No es poco cuando se lleva lo contrario.

Claridad contra abigarramiento. Aquí, la cola de rape es a la bilbaina, en lugar de, un suponer, "colita de rape del Cantábrico braseada sobre carbón vegetal, a la vinagreta templada de ajos confitados, sobre calabacines y cebollas glaseadas".

Pero hay más. El contenido; sencillez frente al exceso de muchos cocineros. La ensalada de foie-gras es la única concesión al lujo que encontraremos en la carta de *El Regalero del Rey*. Nada más. Ni caviar, ni trufa, ni judías enanas de Kenia, ni chiles agridulces del Punjab...

No me olvido de la forma: discreción en lugar del pomposo exhibicionismo al uso. En esta casa, las patatas resultan ser a la riojana; y punto. Cualquier otra posibilidad sería una absurda locura; pero la hay. La llaman cocina de autor. Ninguno tan vanidoso como el responsable (tengo la carta) de un "guiso de patatitas nuevas y longaniza al estilo de Mario".

EDUARDO MENDEZ

Entre las peculiares disputas relativas al restaurante, destaca la que gira en torno al número de platos que debe contener la carta de un buen restaurante. Me trae al pairo el asunto de la extensión. No merece la pena si aburre y carece de cualquier atractivo. Menos aun si logra estimular al comensal y capta su atención. Es lo que consigue Iñaki Oyarbide con una carta tan breve (sólo ofrece 25 platos: 8 entradas, 5 pescados, 5 carnes y 7 postres) como atrayente.

Se lo debe a una cocina de profundas raices populares, ajena a cualquier tipo de complicación. Es de agradecer, porque a cambio nos devuelve sabores que sobreviven anclados a un rincón de la memoria. El potaje de lentejas con chorizo, las alubias rojas, las patatas con chorizo y ese puntito de picante, los morros de ternera con salsa española, la lengua estofada, las manitas de cerdo, el ajoarriero...

Toda la oferta -incluidos platos fuera de carta, como el revuelto de hongos o las cocochas de merluza al pil pil- mantiene un notable nivel de calidad. Además, en esta casa cuidan los detalles. Desde la presentación del plato a la cuantía de la factura; que se agradece especialmente. ■

IGNACIO MEDINA

FICHA

EL REGALERO REAL

Calle del Rey, 41
San Lorenzo de El Escorial
Madrid
Tel: (91) 890 45 47
Precio aproximado: Entre 4.000 y 6.000 pesetas

EL TORO, ESE GRAN LUJO

CADA año, en cuanto rompen los últimos días de febrero, reafirmo mi devoción por la fiesta taurina. Debo reconocer, sin embargo, que, más que la propia fiesta, el objeto de mi interés está en el toro; y en la excepcional calidad de la carne que proporciona.

Tengo la carne de toro como uno de los mayores lujos culinarios que aun podemos administrar en exclusiva. Ni el buey mejor cuidado y alimentado ofrece carnes tan rojas, y con la fortaleza del sabor que exhiben las del toro de lidia.

Allí donde hay feria taurina, el rabo de toro se ha convertido en especialidad. No hay que limitarse a Sevilla. Los aficionados madrileños siguen, en cuanto llega San Isidro, el rastro de las tabernas que se aplican al guiso. Tal cual sucede en Bilbao, en Logroño, en Pamplona, en Burgos...

La fama es para el rabo. Es de ley, porque contiene la carne más jugosa y sabrosa, pero hay más; el resto del toro también se come con gusto. No hay solomillo comparable, y quienes aman el arte del chuletón asado a la parrilla podrán gozar con la increíble naturaleza de los cortes que se obtienen de sus lomos. En Córdoba se aprecian particularmente las criadillas.

Hay quien riza el rizo. Es el caso del restaurante Florián, de Barcelona, cuyos propietarios ejercen un peculiar ceremonial. La carta incorpora, junto al nombre de cada plato, el del toro que proporcionaba la carne y el del diestro que lo lidió. ■

ÉPOCA/97

Crítica gastronómica de Ignacio Medina, en el semanario *Época*.

Noticias de Gipuzkoa Viernes, 5 de noviembre de 2010 **OCIO** MIRARTE **73**

Gastroleku

// el bazar de las sorpresas

Mikel Corcuera
CRÍTICO GASTRONÓMICO Y PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA EN 1999.

PATXI LARRAÑAGA, EN SU CARNICERÍA.

FOTOS DE *EDUARDO BUESO*

NOMBRE
Carnicería Patxi Larrañaga
DIRECCIÓN
Kale Nagusia, 39. Lasarte-Oria.
TELÉFONO
943 37 26 68
EMAIL
patxilarranaga@telefonica.net
WEB
www.patxilarranaga.com
HORARIO
De lunes a viernes
8.30-13.30 y 17.00-20.00.
Sábados
8.00-14.00.

// saberes y sabores

WAGYU ¿DE KOBE? ¡NO!, **DE BURGOS**

CARNICERÍA **PATXI LARRAÑAGA**

GRACIAS a la globalización positiva de los mercados, la raza Wagyu está totalmente de moda (estimo que nada pasajera) entre los mejores cocineros y los morritos finos de medio mundo por la excelencia de su carne. La raza Wagyu, con muchos siglos de historia, es originaria de Japón (*Wa*, en japonés significa Japón, y la expresión *gyu* atañe al ganado). Se cree que llegó a Japón durante el siglo II después de Cristo, procedente de lo que hoy es Turquía.

Durante siglos, la religión budista prohibió el consumo de carne de vacuno en Japón, por lo que los Wagyu se destinaron únicamente a las labores de campo y al transporte. De ahí que apenas hayan sufrido cambios genéticos derivados del cruce con otras razas. Hasta fueron considerados como mascotas y así tratados por las familias, como un miembro más (algo que recuerda a los mimosos cuidados que se ha venido haciendo en la arcaica Galicia con sus bueyes). No fue hasta el siglo XVIII cuando los japoneses comenzaron a incluir los Wagyu en su dieta y descubrieron la calidad de su carne.

Es curioso que no hace tanto tiempo es conocida en Occidente y lo fue a través de un controvertido documental de los años sesenta del pasado siglo, *Mondo cane (Perro mundo)*, que contaba múltiples y curiosos (algunos macabros) detalles de costumbres muticulturales del planeta. Entre ellas estaba el tema de la carne de Kobe (ciudad portuaria del sur Japón) que da nombre a estas reses criadas en la zona y pertenecientes a la raza Wagyu.

Pero de un tiempo a esta parte decir Wagyu no es decir sólo Kobe, sino más bien Burgos, y en concreto el procedente de Cabaña Santa Rosalía. Esta cabaña, de más de 400 hectáreas, se ubica en la localidad de Vizmalo, en la provincia de Burgos. El grupo Altube, propiedad del bergaratarra afincado en Burgos Patxi Garmendia, dedicado a la producción de carne de calidad de distintas especies (es el mayor productor de perdiz roja de Europa), así como al cultivo de vino ecológico, eligió este lugar como primer hogar en Europa para el Wagyu, criándolo con un sistema tradicional, sostenible y en el que se da a los animales todos los cuidados posibles.

CUIDADOS SIN CERVEZA Cuidados entre los que no se encuentran ni el masaje (mero mito urbano) ni el beber cerveza. Pero sí, en cambio, se les suministra su propio vino ecológico y se les alimenta como marqueses a base de cereales cocidos al vapor (muesli), reposando en camas biodegradables, viviendo en un ambiente relajante, en grandes espacios donde los animales se mueven con total libertad. El resultado final no puede ser otro que el de una carne de 10. De aspecto –al corte– marmóreo, por la grasa infiltrada insaturada (o sea, de la buena). Con una textura tierna, como mantequilla, que se corta casi sin cuchillo, y un sabor untuoso y algo dulzón que puede recordar al foie gras o, si me apuran, a otra joya –por su benéfica grasa– como el jamón ibérico de pura bellota.

*****
DE UN TIEMPO A ESTA PARTE DECIR WAGYU NO ES DECIR SÓLO KOBE, SINO MÁS BIEN BURGOS

LA carnicería de Patxi Larrañaga, en pleno Lasarte-Oria, está siempre hasta los topes. La primera impresión visual es espectacular: una ristra monumental de txistorras recién elaboradas que dicen: "¡Cómeme!" cuelgan de la parte interior de su amplio escaparate. En su interior, los expositores frigoríficos están a rebosar de fantásticas elaboraciones charcuteras que detallaremos más adelante. Visitando sus cámaras frigoríficas, las cintas de chuletas reposan tranquilamente hasta su tiempo de óptima maduración. Aquí todo el mundo trajina sin cesar para atender, complacer y aconsejar a una numerosa y fiel clientela, desde el propio Patxi, un todoterreno de explosiva virtud de comunicación, hasta su esposa **Ana Iparraguirre** y la hija de ambos, **Naroa**.

El norte de esta empresa familiar es la calidad y la autenticidad. Con mayúsculas. Su historia se remonta al año 1968 en la localidad natal de Patxi, la villa de Zarautz, cuando con trece años comenzó con su oficio en la Plaza del Mercado. El 17 de marzo de 1978 se trasladaron a Lasarte-Oria, primero en el nº 41 de esta misma calle y, posteriormente, el 2 de julio de 1986, abrió el actual local. Luminoso y limpio como una patena

Una carnicería y charcutería que aúna la mejor tradición con las invenciones, el producto y la elaboraciones autóctonas y populares con lo más puntero y novedoso en este terreno. Empezando por sus carnes, las ofertas son interminables hablando tan sólo de las más descollantes. La siempre reconocida ternera de Baztan, el lechazo de Castilla, el cochinillo segoviano, las chuletas de auténtica vaca gallega y la costilla de ternera de leche. Y por si fuera poco se une a estas deshumbrantes carnes el lujazo de, según algunos, la mejor del mundo: el buey Wagyu (al que llaman el buey en estado puro), procedente de Burgos.

Por otra parte, las elaboraciones son otra de las joyas de la corona de este comercio lasartearra, empezando por las más populares, como es la txistorra. Esta casa fue merecedora del primer puesto en el Campeonato de Euskadi de txistorra en los años 2002 y 2008. Según nos cuenta Naroa: "En Santo Tomás elaboramos unos 2.000 kilos y también mandamos mucha para Tolosa en Carnavales". Al parecer, durante el resto del año salen entre 50 y 100 kilos a la semana, según la época. Cifras que hablan por sí solas de la aceptación de este embutido tan nuestro. No menos importancia tiene la morcilla de verduras (ganaron el Campeonato de Morcillas de Ormaiztegi en 2006 y la medalla de plata en el certamen de Beasain en 2008). Tampoco faltan los mondejus en temporada. Por otra parte, la morcilla de Burgos que ofrecen es de rechupete: la Primi (casa burgalesa fundada en 1925). No podemos marginar otra de sus especialidades más singulares: las salchichas. Su variedad es impresionante. En el apartado de las frescas podemos citar, entre otras (además de las más habituales de ternera, pollo, cerdo y pavo), las de piquillos, finas hierbas, mostaza, espinacas, hongos, de jamón ibérico y, sobre todo, las más impactantes: de chipirón. Así mismo, preparan lo que denominan atinadamente "butifarra lasartearra". Y entre las cocidas al estilo alemán, las Frankfurt y Bratwurst.

Y, por último, reseñar que, entre otros productos de charcutería elaborada en casa, están los fiambres de jamón cocido, de pavo asado (de inmensas pechugas), cabeza de jabalí, las mortadelas, galantinas, foie gras y rellenos de cochinillo, conejo y aves.

PATXI CON SU MUJER, ANA, Y SU HIJA, NAROA.

*****
ESTA CASA FUE MERECEDORA DEL PRIMER PUESTO EN EL CAMPEONATO DE EUSKADI DE TXISTORRA EN 2002 Y 2008

Columna y reseña gastronómicas de Mikel Corcuera, en: *Noticias de Gipuzkoa*, 05.11.2010, p. 75.

COMER CRÍTICA

UNA CASA QUE «ALIMENTA». EL COMEDOR SE UBICA EN UNA VIVIENDA QUE HA SIDO TRANSFORMADA EN CUATRO SALONES.

EL RESTAURANTE DE LA SEMANA

LOS SENTIDOS

LA CONSAGRACIÓN DEL SANTO ÓLEO

POR PAZ ÍVISON

JAÉN

Hace años, Linares era conocido por ser un importante nudo ferroviario y la ciudad natal del cantante Raphael. Sin embargo, desde hace un tiempo ha pasado de ser la Linares-Baeza de las vías de tren a la Linares Gourmets de las guías gastronómicas. A Juan Carlos Trujillo, de *Canela en Rama*, le ha salido una feliz competencia en su propio pueblo: el también joven Juan Pablo Gámez y su restaurante *Los Sentidos*, situado en una curiosa casa, decorada con gusto y estilo muy contemporáneos, que ha sido transformada en cuatro salones y una pequeña barra.

Gámez estudió hostelería y marchó a trabajar con Nacho Manzano y hace casi 10 años regresó a su pueblo para dar vida a sus *Sentidos*. Nada más entrar en él se respira un aire de conocimiento y calidad y un equipo que pisa fuerte, con simpatía y sin alharacas. El sumiller, Javier Martín, sabe lo que se trae entre manos y le encanta arriesgar con propuestas interesantes, mientras que la cocina de Juan Pablo rezuma una sensata erudición que huye de aspavientos culinarios.

De un estilo muy contemporáneo, aunque basado en el recetario tradicional jienense y en las magníficas materias primas cercanas, la carta cambia cada temporada, dependiendo del mercado. Su menú está totalmente basado en un canto a los santos óleos jienenses, sobre todo, el picual y el royal, tan autóctonos de la zona y tan bien representados por los excelentes Castillo de Canena. Entre sus propuestas: ceviche de trucha de Cazorla en jugo de la tradicional pipirrana jaenera; perdiz roja de extraordinario punto y sabor, confitada al jerez en ensalada de queso y patatas nuevas; lomo de bellota a la orza con hinojo, almendras y ajo negro, un plato sublime que sorprende por el punto meloso de la carne rosada –con toda su grasa infiltrada– y perfumado de canela, anís estrellado, pimentón, orégano, canela, mejorana y pimienta negra con una crema de almendras y ajo negro. Punto perfecto el del cordero segureño, presentado con un crujiente de sus propios sesos y berenjena ahumada. Es un gran plato. Como también lo es su arroz ibérico tostado, un *must* de la casa que va versionando sobre la misma base... Y, respecto a los postres, también en ellos el aceite de oliva está presente, como en la original crema de zanahoria con jengibre y romero o los macarons de AOVE.

La visita a *Los Sentidos* en fechas otoñales incrementa el placer de los mismos, pues la caza y las setas, tan abundantes por las intrincadas sierras de Cazorla, Segura y Mágina, se convierten en protagonistas de excepción de su menú y de su carta de temporada.

DOCTOR, 13 (LINARES) | 953 65 10 72 | NOCHES DE DOMINGOS Y DE LUNES | PRECIO MEDIO: 40 €

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	NOTABLE
BODEGA	NOTABLE
DECORACIÓN/AMBIENTE	NOTABLE
CALIFICACIÓN GLOBAL	**15/20**

EL DETALLE **EL HUEVO, ORIGEN Y GÉNESIS**

Un apartado de la carta se dedica a los platos que fueron el origen y la génesis de *Los Sentidos* desde su apertura –hace ya casi 10 años– y que no pueden suprimir ante la demanda de la clientela. Uno de ellos es el huevo con patatas y setas al aceite de oliva virgen extra picual. Una receta que versiona, aligera y renueva, pero siempre desde la misma base e idénticos ingredientes. Ahora usa sólo la yema de huevos ecológicos de gallinas criadas en libertad con un baño de aceite caliente durante un minuto y una emulsión de patatas cocidas y trituradas con aceite, nuez moscada, pimienta blanca y orégano. Delicada y suculenta simpleza.

Crítica gastronómica de Paz Ivison en: *El Mundo-Metrópoli*.

HIKA VILLABONA

Dirección *Otelarre, 40.* ***Teléfono*** *943142709.* ***No perderse*** *Alubias negras de Tolosa.* ***Abre*** *12 de marzo.*

Campestre modernita para todos los públicos

PRECIOS

• *Precio medio: 50/60 €*

Roberto Ruiz vuelve a la carga

DAVID DE JORGE

Mi amigo Luisito Antuñano me advierte desde hace tiempo que su colega Axier Arrieta se empeñó en levantar una bodega de txakoli en Villabona y la lió parda inaugurando recientemente un platillo volante en lo alto de este pueblo situado a diez minutos de Tolosa. Allá elabora un vino de la tierra que de un tiempo a esta parte logró la madurez gracias al empeño de muchos elaboradores que se baten el cobre para convertir el txakoli en un trago complejo más allá del clásico y recurrente refresco.

HIKA Txakolina está elaborado con (80%) Hondarribi Zuri y (20%) Chardonnay y criado sobre sus propias lías, lo que convierte el trago en un sorbo voluminoso y untuoso como aquellos vinos que guardaban las bodegas de los amigos de mi padre. Hoy los tiempos son otros y aunque atemos los perros con longanizas, el trecho recorrido es largo como esos reflejos verdosos, limpios y brillantes que desprende nuestro vino en la napia, y las notas minerales, yodadas o cítricas que atrapamos con la boca renuevan ese frescor a cada sorbo con un carbónico natural que se hunde como un estilete gracias a esa aguja fina, afilada, larga y sedosa.

Roberto Ruiz posa entre viñas de txakoli, y junto a él, dos de sus platos. :: JOSE USOZ

Para más INRI de placer, el amigo Roberto Ruiz se coló en la fiesta, compartiendo espacio con todas esas barricas entre las que se instaló con su cocina económica, parrillas, cámaras frigoríficas, encimeras y hornos para seguir guisando con poca guasa y la txapela cada vez más atornillada sobre su cabeza. Hace meses redactamos aquí mismo el acta de defunción del viejo Frontón tolosarra, que supuso un punto de inflexión en la carrera de un equipo dedicado durante más de dos décadas a dar de comer al respetable.

Instalados en la bodega del amigo Axier, iniciaron nueva etapa a escasos kilómetros del desaparecido Amasa o Arantzabi, que era un caserío en el fondo del valle, con fachada pintada de blanco, su puñado de vacas y autónomo de materias primas, pues en aquel templo se autoabastecían de verdura, mantequilla, leche, huevos, pollos, terneros y sidra elaborada con manzanas recogidas en la propiedad.

La carta del HIKA homenajea a aquella leyenda de corte clásico que atraía por la bondad de su cocina, precios entonados y una inolvidable amabilidad en la acogida. El pan de hogaza se lo corta uno mismo con la mano y no hay mejor declaración de intenciones que exhibir el mejor jamón ibérico de bellota o servir un gran pastel de pescado con sus salsas rosa y mahonesa. El cocktail de marisco está fetén, tanto o más que el revuelto de hongos, las kokotxas de bacalao al pilpil, el solomillo de vaca Goya con patatas o ese pato a la naranja puesto al día que es un emotivo homenaje al gigante vecino desaparecido.

Las alubias negras de Tolosa guisadas con agua y sal siguen siendo su santo grial, guarnecidas con papada en salazón cortada como papel de fumar, guindillas de Ibarra, berza crocante estilo Hanói, morcilla de Olano y tiernísima costilla de cerdo. Los postres son de brasero y mesa camilla: arroz con leche, flan tipo pudding, torrijas, manzanas asadas, helados y Gorrotxas.

SCHWARZWALDSTUBE

Tonbachstraße 237, Baiersbronn, Alemania, traube-tonbach.de

La carretera que conduce a Baiersbronn desde Stuttgart serpentea junto al río Murg. Poco a poco, las colinas se van haciendo más escarpadas y los cañones más angostos. Los pastos de frisonas van dando paso a bosques cerrados de abetos, pinos y enebros. De pronto, todo se desvanece como por arte de magia y se llega a un valle abierto. Es Baiersbronn. Más allá queda el paso nevado de Oppenau y, al otro lado, Alsacia. Pero ahora estamos en el corazón del Schwarzwald, la Selva Negra.

El Traube-Tonbach es un refugio al que ir para no olvidar que hay lugares que no han sido prostituidos, donde el buen gusto y la cortesía siguen siendo lo natural, lo que se ofrece al cliente por el mero hecho de serlo. Los Finkbeiner, maestros de la hospitalidad, han estado al frente de este hotel-balneario siete generaciones. Y su joya es Schwarzwaldstube.

Torsten Michel vino a sustituir hace un par de años al gran Harald Wohlfahrt, uno de los cocineros más reputados de Alemania, discípulo de Eckart Witzigmann en su Tantris muniqués –primer tres estrellas germano– y de Alain Chapel en su templo de Mionnay, sin que el cambio haya restado empaque a esa cocina centroeuropea, serena y sobria. Clasicismo puesto al día con una técnica depurada. Desde el *blanc a manger* de clara de huevo montada y cuajada con su yema líquida –como elaboraba Piege en su Les Ambassadeurs parisino– con trufa blanca, unos dados desgrasados de hígado de oca y un guiso de crestas de gallo a la especialcular perdiz austriaca servida con una royale de sus interiores, una crepe de patata y trompetas de los muertos y un concentrado jugo con pimienta.

Cocina canónica, milimétrica, perfeccionista que debería enseñarse en las escuelas de hostelería. A ello debemos añadir una carta de vinos enciclopédica que permite acceder a una de las mejores bodegas de Alemania. Y todo ello a ritmo de marcha militar bajo la dirección de David Breuer.

La sala –deliberadamente trasnochada y decadente– rezuma elegancia. Desde su situación, con vistas al valle, hasta su suntuosa decoración, pasando por un servicio impecable. Y detalles que permiten al comensal recuperar ese protagonismo que se le niega en algunas cocinas de vanguardia. Ni una nota discordante.

CARLOS MATEOS
@MisterEspeto

Críticas de David de Jorge (Robin Food) y Carlos Mateos (@MisterEspeto).

VIERNES, 13 OCTUBRE 2006 VIVIR | 11 LA VANGUARDIA

Gastronomía

Un clásico entre los clásicos

HOTEL EMPORDÀ, LA ILUSIÓN INQUEBRANTABLE DE JAUME SUBIRÓS

JOSEP BECIT

Jaume Subirós (izquierda), propietario del hotel Empordà, junto a Albert, jefe de sala del restaurante

RECOMENDAMOS

► Las antológicas espinas fritas de sardina, y el clásico bacalao a la parrilla con muselina de ajo bautizada con el nombre de Josep Mercader.

► La temporada de caza, que ya se avecina y, cómo no, un plato que por sí solo merece el viaje: la liebre a la Royale.

► El carro de quesos. El restaurante ofrece una cuidadísima selección de quesos locales y franceses, afinados con el tino requerido. La carta de vinos incluye una trabajada representación de vinos catalanes, españoles y, cómo no, una corta pero amable oferta de vinos franceses.

► Las fotos de Josep Pla que adornan las paredes. No por nada, era un incondicional de esta casa.

5 A TAULA

De la misma forma que no es posible hablar de la historia contemporánea de la cocina francesa sin hacer referencia a nombres clave como Point, Pic, Thuilier, Oliver, Haeberlin, Bocuse, Chapel o Troisgros, deviene etéreo abordar la trayectoria actual de la cocina catalana, y hasta nos atreveríamos a decir española, sin mostrar el muy debido respeto y admiración por Josep Mercader. A principios de la década de los sesenta, en un ambiente desangelado en términos culinarios, Josep Mercader encarna la figura del cocinero inquieto, arriesgado, travieso incluso, pero siempre genial, que sabe crear las bases de una nueva cocina sobre la que se sustenta, en no desdeñable medida, y de forma más profunda de lo que muchos suponen, la revolución que nos invade. Mercader une en mágica simbiosis el respeto por la cocina popular, por la tradición, y, sonsacando sus virtudes, aplica novedosas técnicas y un enfoque fresco, sin vicios, innova, moderniza, halla nuevas formas de expresión de lo clásico. Platos como las espinas fritas de sardina –que sigue hoy tan en boga– o la ensalada de habas frías a la menta forman parte de la historia cultural de este país.

Corría concretamente el año 1961 cuando Josep Mercader abre el Motel. Ese mismo año, Jaume Subirós, chiquillo de apenas once años, inicia su andadura en la casa. Lo hace como botones, pasa a cocina apenas un quinquenio más tarde, y tras alternar su trabajo aquí con estancias por toda Europa y sus responsabilidades en el Almadraba Park de Roses, acaba convirtiéndose en yerno del fundador y recogiendo el testigo en 1979, triste año del fallecimiento de Josep Mercader. Han pasado más de 40 años, y, conviene decirlo de entrada, lo más admirable y entrañable, es la extraordinaria ilusión, dedicación, atención al detalle, con la que Jaume Subirós se entrega, día tras día, a su labor. Inaudito. Y más en un oficio tan arduo y exigente como el de restaurador, y después de haber demostrado, como profesional, todo lo demostrable.

Cierto es, por pura ley de vida, que el hotel Empordà ha pasado por algún que otro bache. Pero las visitas que a lo largo de los dos últimos años *Cinc a Taula* ha realizado a esta noble casa demuestran, sin lugar a dudas, que las espadas siguen relucientes y bien en alto. Jaume Subirós, lógicamente, supo empaparse en su momento de los principios culinarios que habitaban la mente de Mercader, y, dada su atemporalidad, sigue aplicándolos con clarividencia y sensibilidad. Fiel a la lógica de las estaciones, en breve, acompañando el ansiado otoño gastronómico, arribará la caza. Jaume ha sabido desde siempre tratarla de forma notable y, como elemento culminante, uno de esos platos, escasos, que por sí solo justifican el viaje, hará acto de presencia: la liebre a la Royale, sencillamente antológica. Los postres se sustentan en un carro de pastelería que, inalterable al paso del tiempo, se erige en digno y acertado colofón. Más interés seguramente ofrecen los quesos, por su diversidad y, sobre todo, envidiable punto de afinamiento. Un pequeño festival, sin duda.

El apartado de los vinos siempre ha gozado en este restaurante de un lugar de privilegio. La carta incluye una trabajada representación de vinos catalanes, españoles y, como no, una corta pero amable oferta de vinos franceses. El servicio, ágil y profesional como pocos, conoce bien las exigencias del guión y demuestra una fidelidad a la casa envidiable. La tercera generación, personificada en Albert, contribuye a la causa desde hace unos años. Por el aplomo y afán mostrados hasta la fecha, todo indica que, afortunadamente, la tradición de esta imprescindible casa se hallan a buen recaudo.●

Hotel Empordà
Antigua carretera de Francia
N-II s/n
Figueres
Tel. 972-50-05-62
Precio sin vinos: 50€

14 VALORACIÓN SOBRE 20

5 A TAULA *es un colectivo formado por Miguel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella*

PICA PICA

ANA JIMÉNEZ

Fachada del restaurante

El Cent Onze abre en la Rambla

► Lleva el mismo nombre que el número que ocupa en la Rambla y viene a aportar a este popular paseo un nuevo aliciente gastronómico de calidad. El Cent Onze, el nuevo restaurante del hotel Le Meridien, ha abierto sus puertas al público con un estilo propio y una selecta carta firmada por el prestigioso chef francés Michel Rostang, galardonado con dos estrellas Michelin. Los colores vivos y los sabores frescos del mercado de la Boquería nutren su despensa. La carta de vinos cuenta con 111 posibilidades.

ALBERTO ESTÉVEZ / EFE

Carme Ruscalleda

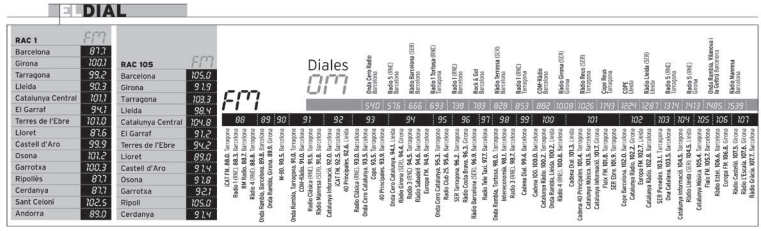
Ruscalleda, premio Eva a la mejor chef

► En Navarra, donde la cocina es eminentemente femenina, han decidido conceder a Carme Ruscalleda, del restaurante Sant Pau de Sant Pol de Mar, el premio Eva a la cocinera del año. Este galardón, impulsado por el Gobierno y las mujeres empresarias, se entregará el día 19 en Pamplona. Durante la gala se homenajeará a Simone Ortega, que ha dedicado toda su vida a la gastronomía. Su libro de 1.080 recetas, publicado en 1972, es todo un superventas, con más de dos millones de copias vendidas.

EL DIAL

RAC 1	FM
Barcelona	87.7
Girona	100.1
Tarragona	98.2
Lleida	90.3
Catalunya Central	101.1
El Garraf	94.1
Terres de l'Ebre	101.0
Lloret	87.6
Castell d'Aro	98.9
Osona	101.2
Garrotxa	100.3
Ripollès	87.7
Cerdanya	87.7
Sant Celoni	102.5
Andorra	89.0

RAC 105	FM
Barcelona	105.0
Girona	91.9
Tarragona	103.3
Lleida	98.4
Catalunya Central	104.8
El Garraf	91.2
Terres de l'Ebre	94.2
Lloret	89.0
Castell d'Aro	91.4
Osona	91.8
Garrotxa	92.1
Ripoll	105.0
Cerdanya	91.4



5 a taula analiza la cocina del legendario Hotel Empordà en: *La Vanguardia-Vivir*, 13.10.2006, p. 11.

4 focus EL CORREO SUPLEMENTO DEL SÁBADO • 28 DE JULIO DE 2001
gastronomía

el capricho

PULPO COCIDO SALANORT La panacea del pulpo en casa. Viene precisamente cocido, cortado a mano y en bolsas de plástico, que han de conservarse entre 0 y 5 grados, con una caducidad de tres meses. Se comercializa de tres formas, que, por orden de calidad, son: corte a la gallega, a la vinagreta y corte arrocero. Destacan, por su sabor y textura, muy naturales, las dos primeras. S lo requiere hervir medio minuto y adorezar.

E SALANORT,S.L. **Dirección:** Edif. Txoritonpe, nave, 7 20808 Getaria (Guip zcoa) ✆ 943140036 **Precio en tienda del sobre de 250 g. cortes a la gallega y vinagreta:** sobre 815 y 700 ptas.

la bodega

MURUA RESERVA 97 Cumple las caracter sticas de un buen clásico actualizado de Elciego, zona que impregna de identidad. Destacan sobremanera su extraordinaria elegancia y consumada armon a, manifestándose la madera a la altura de la fruta, quizás un poquillo más, en un logrado equilibrio, con una fina acidez como constante, lo que le hacer correr refrescante y fluidamente, a lo que también contribuye su cuerpo, ligero dentro de su identidad. 75% tempranillo, 15% graciano, 10% otras. Cri 18 meses en roble francés y en botella desde 2000.

ZA MURUA **Dirección:** Alueras, s/n. 01340 Elciego (lava). ✆ 941606260 **Hectáreas de viñedo y ubicación:** 110 en Elciego y alrededores **Marcas:** Murua Reserva y Vegu n de Murua **Precio en tienda:** sobre 1.600 ptas

Examen FINAL

Filetes de pescado con crema perfumada. Salmón envuelto en una costra de pan y, abajo, calabaza estilo Halloween.

La evolución de los gustos, la competencia y la obra propia conceden la nota a un cocinero

Rafael García Santos

Son las circunstancias, los conceptos, los que nos hacen valorar de manera distinta una misma cosa a través del tiempo. En el caso de las ideas, resulta evidente que, como consecuencia de un cambio de pensamiento, evolucionamos a otra teoría. La globalización entiéndase, la cultura universal nos ha ampliado las miras respecto del atún y del bonito, hasta el punto de que nosotros, que nos creíamos los reyes del pescado, hemos visto cómo se nos bajaba la prepotencia hasta la ridiculez, teniendo que asumir las carencias que reíamos de otros: la excesiva cocción a la que sometían nuestros hermanos europeos a los manjares marinos.

En asunto de túnidos, los más viajados nos la hemos tenido que envainar, porque los que siguen encerrados en la tribalización todavía andan haciendo ascos a valores tan normales, tan comunes, tan fáciles de asumir como son la naturalidad y la jugosidad. Mira que son raros. Hasta tal punto que, probablemente, ya habrán enrevesado esta alegoría en favor de la multinacionalización de la sabiduría, entendiéndola como una confrontación con la pluriterritorialidad de conocimientos. No, no es eso.

Si la valoración del punto de cocción del atún y del bonito cambia a tenor de las teorías del momento, también la consideración que merecen los restaurantes. Paul Bocuse hace hoy la misma cocina que practicaba en la década de los setenta; consecuentemente, sólo le valorarán igual que hace treinta años quienes vayan un tanto retrasados en la historia. La pregunta es obvia: quién y qué sitúa a un chef en uno u otro lugar del ranking? El paisanaje, el paisaje y él mismo.

A un cocinero le califican, por supuesto, sus conceptos y quehacer en relación con la época en que vive. Por supuesto que el paladar, la inteligencia y la cultura gastronómica de cada comensal. Y obviamente y esto no está tanto en su mano . el horizonte. La competitividad coloca a todo profesional antes o después que otros; o lo que es lo mismo, el trabajo de los colegas influye decisivamente en el ensalzamiento o desmerecimiento de cada uno de ellos.

Comparaciones

Todo se compara; en función de las imágenes se evalúa. Por tanto, en la calificación de un cocinero, de un restaurante, influye decisivamente el protagonista y la crítica, pero quienes verdaderamente cambian la clasificación son los sujetos en liza. Pongamos un caso: si alguien ostenta un 9,75 y viene otro chef que lo hace mejor, inmediatamente baja de calificación al citado y a todos los demás, si es que seguimos manteniendo el 10 como cénit inalcanzable. Una tercera perspectiva, que tiene mucho que ver con la anterior, posee insólita rareza: cuando a un establecimiento se le considera en mayor medida simple y llanamente por mantenerse en su lugar, incluso bajando respecto del pasado. Eso les sucede a los restaurantes de producto, que pueden alcanzar la notabilidad, no porque su culinaria sea relevante, sino porque brindan una materia prima que los demás no ofrecen.

Incluso sin llegar a las descomunales piezas de antaño, mantienen los mejores géneros posibles. La crisis de mercancías, la depauperación de los mercados, ha revalorizado sus nombres y sus facturas. Se ven sustancialmente potenciados por ser baluartes de la primera verdad de la gastronomía: el producto. Cuestión de enfoque.

a la carta

HISOP

Revelación en Barcelona

R. G. S.

Dos jóvenes inquietos, talentosos y cultivados, Guillén Pl y Oriol Ivern, son los protagonistas de este pequeño, nuevo y minimalista establecimiento inaugurado hace dos meses, que atrae a un público inconformista que busca inspiración y contrastes en platos de indudable vocación artística. Aquí se encuentran, y fórmulados con manifiesta personalidad, alejada del seguidismo de las tendencias de moda a las que tan preclives son muchos jovencitos.

Pero, además de su identidad netamente diferenciada, hay que significar que casi todas las articulaciones están sazonadas con chispa, con toques osados, que provocan emocionantes y virtuosas sensaciones en el paladar. Oriol y Guillen se la juegan, y en gran medida aciertan, lo que prueba que tienen cualidades innatas, instinto para las armonías fuertes, impactantes. Un restaurante, por tanto, para los apasionados de la cocina de autor, conceptual y técnicamente avanzada.

El empedrat es una sorprendente, delicada y aromática sopa de bacalao en la que nadan los ingredientes típicos del plato con ingeniosa disposición, de manera que convierten la receta madre en otra fórmula que mantiene la esencia, su memoria gustativa. El foie gras escabechado vuelve a marcar la diferencia en lo conocido, tanto por el reparto de papeles en escena como por el preciso tratamiento que se le dispensa.

El arroz hervido con merluza es en realidad un lomo de merluza al punto rosa, en el límite de lo prohibido qué jugosidad! sobre una cama de una especie de risotto ligado con yogur griego y perfumado con limón. Otro pescado espectacular, tanto por su breve cocción como por la primorosidad de la salsa: all i pebre de San Pedro, insolentemente refrescado el caldo con citronelle. Y un tercer pez maravilloso, la lluerna con tripas de bacalao, puré de garbanzos al azafrán y chips de espinacas. Ah, y los postres se desenvuelven en similar compromiso y nivel.

Guillén Plà y Oriol Ivern.

D **Dirección:** Pge, Marim n, 9. 08021 Barcleona. ✆ 932413233 **Cierra:** sabados al mediod a, domingos y del 13 al 25 de agosto **Precio:** 6.000/7.500 ptas. **Menú degustación:**

CANAL GASTRONOM A (www.elcorreodigital.com/gastronomia)

producto de temporada

El lujo de las pochas

Carmen Otaegui

Las legumbres son materia básica de la cocina regional española. Fáciles de cocinar, tienen valor energético y permiten preparaciones suculentas. Ahora, estamos en una época ideal para consumir pochas, la legumbre temprana blanca, que se encuentra dentro de su vaina y está poco madura. Su nombre deriva de su color desvaído, pues, en el idioma castellano, pocho equivale a descolorido.

Las zonas donde se puede obtener este tipo de judía son variadas. Pero, examinando los libros de cocina más populares, se observa que Navarra es la cuna de la pocha. También tienen fama las tierras alavesas y riojanas. Son muy renombradas las de Sang esa, llamadas del Bolo, de muy corta cosecha, pero exquisitas. También las arribonadas de la Rochapea, de Pamplona, y las de la Mejana tudelana.

Aunque quizás las más cultivadas son las llamadas de medio palo, más abundantes que las anteriores, pero también excelentes. Se recomienda su consumo desde mediados de julio hasta últimos de septiembre. Tienen un alto poder energético (300 calorías por cada 100 gramos) y aportan bastante fibra. Contienen también hierro, calcio, fósforo, magnesio y algunas vitaminas.

Poseen más agua (25%) que la alubia seca (10%). Poco harinosas, son muy finas de sabor y, por ello, de una exquisitez singular para el paladar. De ellas se dice que son como manteca. Uno de los platos más importantes en el norte de Navarra son las pochas con codornices. En Tudela se acompañan con anguila (muy abundante en aguas del Ebro); en la Ribera navarra y riojana se cocinan con rabo de cordero; y en otros lugares, con txugur (hueso de jamón). La cocina moderna las presenta con almejas. Pero son tan buenas, que no es necesario que lleven acompañamiento.

Para kilo y medio, poner en una cazuela dos libros de agua con sal; dos puerros, dos zanahorias, dos pimientos verdes, una cebolla, dos dientes de ajo y dos cucharadas de aceite. Todo ello, que se vaya cociendo lentamente. Así las pochas saldrán enteritas y riquísimas...

Los gourmets las considerarán un plato sobresaliente. Por eso, en todas estas semanas, ocuparán un lugar de honor en las cartas de los restaurantes. Y, cómo no, en nuestras mesas. Son todo un lujo gastronómico.

El crítico gastronómico Rafael García Santos, cuya obra crítica en prensa fue objeto de estudio de una Tesis Doctoral, explica su criterio de puntuación, en: *El Correo-Focus*, 28.07.2001, p. 4.

SOBREMESA
Revista de vinos y gastronomía de Vinoselección

Conde de la Cimera, 4
28040 MADRID

Radiografía de Restaurantes

Los apartados impresos en rojo, son a cumplimentar por "Sobremesa".

Nombre del local _____

Dirección _____

Población _____

Provincia _____ Teléf( ) _____

Nombre del propietario: _____

Nombre del jefe de cocina: _____

Nombre del director: _____

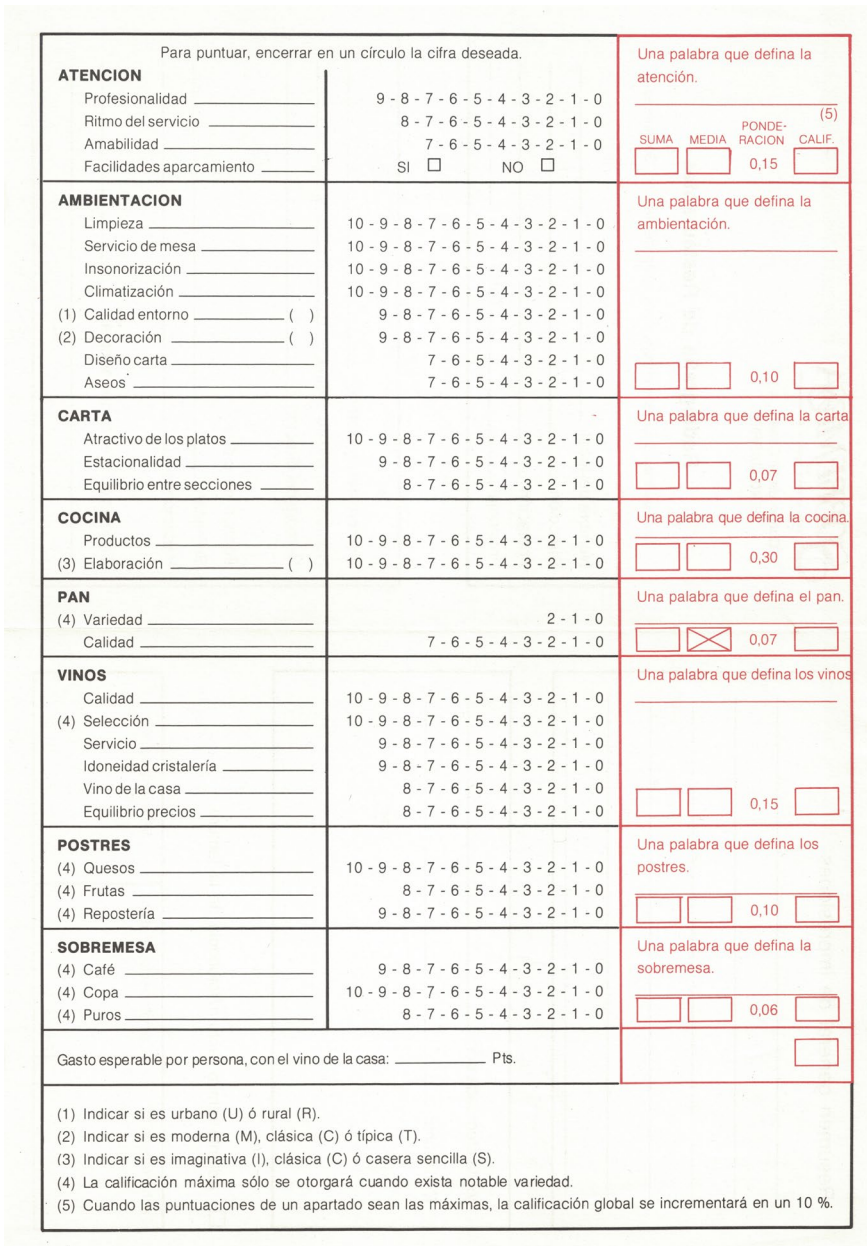
Fechas de cierre:

Semanal _____

Vacaciones _____

Tarjetas de crédito que aceptan: _____

_____



Para puntuar, encerrar en un círculo la cifra deseada.

ATENCION		Una palabra que defina la atención.
Profesionalidad	9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
Ritmo del servicio	8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	(5)
Amabilidad	7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	SUMA MEDIA PONDERACION CALIF.
Facilidades aparcamiento	SI ☐ NO ☐	0,15
AMBIENTACION		Una palabra que defina la ambientación.
Limpieza	10 - 9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
Servicio de mesa	10 - 9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
Insonorización	10 - 9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
Climatización	10 - 9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
(1) Calidad entorno ( )	9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
(2) Decoración ( )	9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
Diseño carta	7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
Aseos	7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	0,10
CARTA		Una palabra que defina la carta
Atractivo de los platos	10 - 9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
Estacionalidad	9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
Equilibrio entre secciones	8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	0,07
COCINA		Una palabra que defina la cocina.
Productos	10 - 9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
(3) Elaboración ( )	10 - 9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	0,30
PAN		Una palabra que defina el pan.
(4) Variedad	2 - 1 - 0	
Calidad	7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	0,07
VINOS		Una palabra que defina los vinos
Calidad	10 - 9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
(4) Selección	10 - 9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
Servicio	9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
Idoneidad cristalería	9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
Vino de la casa	8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
Equilibrio precios	8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	0,15
POSTRES		Una palabra que defina los postres.
(4) Quesos	10 - 9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
(4) Frutas	8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
(4) Repostería	9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	0,10
SOBREMESA		Una palabra que defina la sobremesa.
(4) Café	9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
(4) Copa	10 - 9 - 8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	
(4) Puros	8 - 7 - 6 - 5 - 4 - 3 - 2 - 1 - 0	0,06
Gasto esperable por persona, con el vino de la casa: _____ Pts.		

(1) Indicar si es urbano (U) ó rural (R).
(2) Indicar si es moderna (M), clásica (C) ó típica (T).
(3) Indicar si es imaginativa (I), clásica (C) ó casera sencilla (S).
(4) La calificación máxima sólo se otorgará cuando exista notable variedad.
(5) Cuando las puntuaciones de un apartado sean las máximas, la calificación global se incrementará en un 10 %.

Ficha de análisis de restaurantes creada por el pionero Gonzalo Sol para la revista *Sobremesa*.

Resumen general de impresiones

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Visita efectuada por: _____

Con fecha: _____

Firma:

☐ Adjunto remito factura/fotocopia de la factura.

Fecha recepción:	Complemento de datos: Fecha:	VºBº Arquestrato.

Reseña gastronómica

En el ámbito del periodismo de consumo, la reseña gastronómica es el texto breve de opinión que valora, sin argumentación, un establecimiento o un producto *delicatessen*, así como algún servicio relacionado con el turismo gastronómico. Teóricos como Armañanzas (2016: 285) denominan la reseña como «nota valorativa», por su brevedad y diferencias con el género periodístico de la crítica.

A pesar de que críticas y reseñas mantienen grandes diferencias textuales —carencia de análisis y argumentación son las principales—, la citada autora sostiene que ambos géneros coinciden en la página compartida, en el recurso paratextual de la ficha informativa, en ir ambos textos titulados además de firmados y en una misma intención: dar a conocer al público la valoración de un producto de la actividad humana.

> 167. De todos los progresos del comercio madrileño, es uno de los más notables el que se ha introducido en nuestras tiendas de comestibles, que antes ni tenían el completo surtido que hoy tienen, ni la elegante y confortable instalación con que ahora se presentan.
>
> En el populoso barrio de Salamanca, desde el 16 de Julio de 1898, los Sres. Díez y García, en las calles de Serrano, 14 y Villanueva, 3, tienen montado un establecimiento de géneros de comestibles, que goza en Madrid y en el barrio legítimo y merecido crédito.
>
> Cuanto abarca este comercio en vinos, conservas, quesos, embutidos y postres finos, y todo lo que los franceses llaman *épicerie*, se encuentra en esta casa, que por la gran venta que hace, por comprarlo todo directamente de los puntos productores, y por la exactitud y buen servicio, tiene la garantía de que todos los géneros sean frescos y puede ofrecer precios muy dulces, sirviendo, además, á domicilio.

> Para los días de fiesta próximos á llegar prepara esta casa gran surtido de aves del país y extranjeras, elegantísimas y completas cestas para regalos, pudiendo asegurarse que la casa de Díez y García constituye una verdadera exposición de cosas y objetos que, sí no determinan un interés industrial directo, son muy importantes para la vida práctica y aun para el espíritu, porque, como decía el poeta de La gastronomía, "dime lo que comes y te diré lo que piensas". «Práctico», en: *El Liberal*, 20.12.1900, p. 2.

Con este género, el crítico gastronómico orienta al lector/consumidor reseñando locales de restauración y productos *delicatessen*, entre los que se cuentan también los vinos, licores y destilados más escogidos entre los sibaríticos productos comercializados en el selecto mercado de la alimentación gourmet. Algunos restaurantes se reseñan en lugar de criticarse por limitaciones de espacio o por la menor importancia que se les concede.

70 | DOMINGO, 21 DE AGOSTO, 2011 INFORMACIÓN

Cultura y Sociedad

Gastronomía **Buen apetito** por Lluís Ruiz Soler lrsoler@gastronostrum.com

EL RESTAURANTE

Exótico pero reconocible

LRS

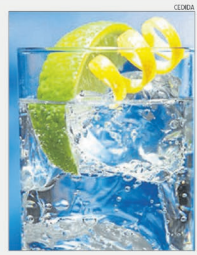
Kalamitsi
Valdés, 10
03001 Alicante
Teléfono 965 144 131
Cierra domingo noche y lunes
A la carta, 22/37 euros

El gran atractivo de la cocina griega, como de toda la del oriente mediterráneo, radica en que es tan diferente a la nuestra como para que nos parezca exótica y tan parecida al mismo tiempo como para que nos resulte reconocible. Escasamente representada entre nosotros ahora y siempre, como la de Oriente Próximo en general, Alicante acaba de arrebatarle a Elche la mejor embajada de la cocina griega entre nosotros con el traslado de Kalamitsi al local que ocupaba la arrocería La Maestra y donde estuvo en tiempos el añorado La Masía. Abdu Boukhari nació en Argelia, pero desarrolló su carrera de cocinero en un reputado restaurante griego de Londres y apostó por la gastronomía helena cuando abrió su propio restaurante en Elche unos años atrás. En esta nueva etapa alicantina, su cocina sigue teniendo una intachable autenticidad, una impecable solvencia técnica y una relación calidad-precio enormemente atractiva: cremas de yogur, berenjena, garbanzos o hueva (a 4,90 euros) para untar en pan de pita, hojaldre de espinacas y feta (6,50), hojas de vid rellenas (5,20), mousaka de pescado (10,80) o de carne (9,90), pastel de macarrones (8,50), albóndigas gratinadas (8,90), una golosísima repostería oriental y unas pocas referencias griegas en una carta de vinos insignificante.

De la inopia a la gintonicmanía

▶ La moda del gintónic abre las puertas a un montón de opciones y de desatinos, incluyendo unos precios desorbitados ▶ El tiempo y el mercado habrán de poner orden en esta bacanal de propuestas y palabrería

Desde el glamuroso «tea tonic» de ginebra infusionada hasta un pusiláneme combinado con algas y plancton. Desde empalagosos destilados con tufo a geranio hasta sutiles ginebras nacidas para combinar. Encanto y palabrería en la moda del gintónic.



CEDIDA

Venía de visita la tía Carmen, todo glamour, y mamá le preguntó si preparaba algo de merienda. «No, hija, yo, con que me prepares un gintónic...» ¿Gintónic? ¡Gintónic! «¿Tenemos gintónic?, dijo mamá enfrentándose a la inmensidad de sus dudas. «Pues debe haber gin por ahí», le respondimos, «pero el "tónic" habrá que comprarlo». Era cuando el tabaco no perjudicaba la salud tanto como el aceite de oliva, no se necesitaba casco para pilotar una Bultaco Lobito y faltaban años para los primeros controles de alcoholemia, con tirón de orejas a partir de 0,8 mg/l. Así que, pronto, pedimos nuestra primera copa en un pub. En plena moda del vodka con limón, optamos por el gintónic y pocas veces hemos tomado otro «long drink». A algún «barman» había que contarle qué era aquello y, ante lo novedoso del invento, lo servían en vaso de tubo, como el JB que empezaba a reemplazar al DYC y a diferencia del cuballibre u otros combinados, que se presentaban en vaso de duralex alto.

Ha llovido desde entonces, incluyendo las cuatro gotas que cayeron la otra noche en la terraza más pretenciosa de Alicante e hicieron que nos apremiaran a marcharnos, inmediatamente después de soplarnos 8 euranzos por un gintónic de pacotilla. Han pasado unos cuantos lustros entre la inopia y la gintonicmanía. Colman Andrews, el del reportaje de Departure que todos citan y algunos han leído, les contaba a los americanos que lo del gintónic en España es una cosa por demás, obviando los ridículos dogmas del entendido de turno y destacando la liturgia casi épica de Juanlu Ortiz al servirlo en el Miguel Juan de Dénia.

El tiempo y el mercado habrán de poner orden en esta bacanal de propuestas y de palabrería. Se ha demonizado la rodaja de limón frente al twist de piel retorcida, se ha abominado del vaso de tubo en favor de la copa de balón, se le ha incorporado todo tipo de especies y de especias al combinado, hay restaurantes que tienen más ginebras que vinos —y casi tantas tónicas— en medio de una desconcertante proliferación de marcas. Por cuenta de la moda, hay un montón de opciones y de desatinos, incluyendo unos precios desorbitados. Hay elegantes destilados con sugerentes propuestas de aromatización al gusto y ginebras «premium» que empalagan con efluvios de los cinco continentes a los que los «bartenders» creativos les añaden una auténtica macedonia de flores, frutos, raíces, tallos, brotes y hortalizas. Hay quienes exaltan lo nuevo por ser nuevo y disertan insoportablemente sobre ello, mientras otros siguen fieles a una bebida que refresca y ayuda a procesar un menú degustación. Seguramente, como han hecho con la cocina, prueban lo último para no perderse nada imprescindible y vuelven antes o después a los valores seguros: una buena ginebra de las de siempre, tónica de la de toda la vida, hielo, limón, buen rollo.

EL VINO

Mas de Sella 2009
Tinto con crianza
Mas de la Real de Sella SL
Sella - Villajoyosa
Cabernet franc, shiraz, marselán y cabernet sauvignon
Alcohol: 14%
PVP: unos 14 euros

Al rescatar para la viticultura una finca familiar en Aitana, a 900 metros sobre el nivel del cercano mar, los hermanos Orts Llinares apostaron inopinadamente por la cabernet franc, la menos popular de las más ilustres cepas bordelesas, o la marselán, singular cruce de garnacha y cabernet sauvignon con mucho menos «background» que tantas otras. A la espera de que madure su viñedo, abancalado en terrazas en forma de herradura y de estricto secano, hicieron el rodaje elaborando el Mas de Sella 2008 con uva de esas variedades adquirida en escogidos pagos de la Comunidad Valenciana y, tras su éxito apabullante, acaban de embotellar el de 2009. Con el intenso encanto frutal de la shiraz en primer término, engalanado con las notas especiadas y torrefactas del roble francés, este segundo Mas de Sella es un vino descaradamente mediterráneo, sabroso pero amable, cuyas 2.300 botellas, de nuevo, van a durar más bien poco.

EL LIBRO

El chef ha muerto
Yanet Acosta
Ediciones Amargord
Colmenar Viejo, 2011
Novela
212 páginas
PVP: 12 euros

Ferran Adrià –un remedo de ficción del chef de El Bulli– muere tras un absurdo accidente gastronómico –atragantado al comerse un pulpo vivo– y a Ven Cabreira –un remedo de Pepe Carvalho, el detective gastrónomo– le encargan que investigue el hecho. El disparatado arranque pone en escena a los muñegotes del guiñol gastronómico internacional con unas intenciones irónicas y sarcásticas merecedoras de mayor acierto. Un tercer personaje, Lucy Belda, es una joven periodista gastronómica de las que alaban con acrítico entusiasmo a los restaurantes y chefs más loables sin haber probado nunca su cocina. Belda tiene visos de ser un retrato fiel, que no un remedo en este caso, de la propia autora de *El chef ha muerto*: un relato tópico e inverosímil, mal construido, mal redactado y con una incapacidad de atrapar al lector poco frecuente en una novela «negra, urbana y canalla», según la propia definición editorial.

Página del crítico gastronómico Lluís Ruiz Soler, en: *Informació*n de Alicante.

ACABA DE PUBLICARSE

«GUIA DEL BUEN COMER ESPAÑOL»

Dionisio Pérez y la cocina española

DIONISIO Pérez, compañero nuestro de hace tantos años que es preciso remontarse más allá de *Nuevo Mundo* en su primera época y llegar á la revolucionaria *Vida Nueva*, goza hoy el éxito de su libro: *Guía del buen comer español*. Seguramente la fruición ha sido mayor al escribirlo. ¿De qué materia, especialidad ó disciplina no podría escribir un libro Dionisio Pérez? Pero, ¿en cuál hubiera puesto tanto arte, es decir, tanto entusiasmo? Ningún escritor de los que se comunican á diario con el público sabe de antemano por dónde le llegará su momento de popularidad. Ningún autor de capacidad enciclopédica sabe cuál será la llave del triunfo. Y á Dionisio estoy seguro de que en este caso el éxito para él era lo de menos. Lo importante fué trabajar sobre un tema agradable, al que pudieran unirse infinitas referencias, observaciones, lecturas, datos de investigación propia recogidos en circunstancias que podrían tener algún interés autobiográfico. Esta es la única manera de que un libro de semejante género alcance verdadero valor literario.

He escrito en otra parte unas líneas que envuelven cierta reserva sobre un aspecto de este libro. España sabe comer bien, por tradición; pero suele comer mal, por necesidad. El soberbio catálogo que nos ofrece no siempre es accesible: está en las bibliotecas, pero no llega al pueblo. Es decir, que á base de platos populares y dentro de la cocina tradicional llega á formarse el repertorio de lujo, destinado solamente á las mesas suntuosas ó á los excepcionales ágapes. Podría desenvolverse con mucha amplitud esta observación que apenas apunto; pero no quiero extremarle demasiado, porque no es al libro de Dionisio Pérez, directamente, á quien va brindada, sino á mis notas de viaje por España. Desde el momento en que Dionisio Pérez va buscando guisos populares con el aliño que cada región da á los productos de la tierra—ó del mar—, queda hecha la lista de las mesas pobres, la de la mayoría del país. La impresión de abundancia viene de unir en una sola lectura tantas peculiaridades regionales. Y no deja de ser profundamente democrática esa elevación de los platos humildes.

A veces—por fortuna—, lo mejor, lo más exquisito, no es lo que cuesta más dinero.

Un aspecto—esencial—tiene para mí este resumen, y es el sviaje por España. Certeramente lo adaptó su autor á una de las preocupaciones actuales de mayor realce: el turismo; y, en efecto, pocas propagandas tan hábiles pueden hacerse de un país como la descripción apologética de su cocina. Sería preciso, para darle mayor eficacia, que en las fondas y hoteles aprendieran cocina española, depurándola, aligerándola todo lo posible, para que el turista extranjero no creyese que España es un país que come á la francesa; error explicable al que contribuyen innumerables cocineros, *maîtres* y regentes de estos establecimientos. España tiene tal variedad de pueblos del Pirineo á Cádiz, y han sido tantas las gentes que vinieron á guisar en sus cocinas, que acaso ninguna otra nación de Europa sea tan rica de salsas. Luego, el fondo autóctono del primitivo ibero, ó de quien fuese, ha reaparecido, acabando por darlas á todas un sabor fuerte. Pero éste es generalización. Probablemente, puro prejuicio. La *Guía del buen comer español* nos lo demuestra, registrando infinidad de platos finos, delicados, desde las sopas hasta el dulcerío.

Interesa el viaje por España: pero además el tema trae envueltas las más sutiles y más hondas raíces de la vida regional española: esta subhistoria de que hablaba Unamuno, á la que no

DIONISIO PEREZ

afectan los cambios de reyes y la diversidad de invasores. Con los guisos, con las recetas, vienen las palabras, que también tienen su sabor, y cada página es una lección de lengua española. El léxico de la *Guía* es más abundante que el de ninguna obra de corte puramente literario: y si hiciéramos la prueba de contar las palabras que emplea, encontraríamos un caudal enorme, y en ese tesoro, algunas joyas viejas, que para el *Diccionario* son nuevas. Pero las palabras no bastan. Es la disposición de espíritu, verdaderamente clásica, no sólo por las reminiscencias y transcripciones, sino por imperativo del asunto. Al acercarse á los hogares—á los fuegos—de cada pueblo, se encuentra el habla familiar, llena de arcaísmos y de formas sencillas, que en un libro moderno parecen tomadas de antiguos textos. El estilo de Dionisio Pérez, sólidamente castellano, discursivo, con mucha substancia, bien aparejado de noticias y documentos, tiene aquí una mayor libertad expansiva, una fluencia y plenitud verdaderamente singulares.

Terminado el libro, hojeado y manejado como se maneja una guía, queda esta impresión: que con dar tanto el autor, se reserva mucho más. El gran libro de la cocina española está por hacer. ¿No querrá algún día decidirse á escribirlo quien con tanto lucimiento demuestra que lo puede hacer; y á escribirlo, no ya para los turistas, sino para nosotros, para los españoles?

LUIS BELLO

«En un lugar de la Mancha»...

La cocina española en el «Quijote».—La abundancia en la despensa de la Mancha.—En la patria de Dulcinea. El «morterulo» recitado por Tomás Luceño.—Las «gachas manchegas» y la «alcarnoque».—Los duelos «mantiles» en El Toboso.—Los vinos de Valdepeñas.—El queso manchego.—El «bacalao á la manchega».—El «pisto manchego».—El «guisado de trigo».—La abundancia de frutas en Albacete. Las «morcillas» de Baltasar de Alcázar.—Las «rosquillas de Almagro». Las «tortas de Alcázar».—Los «pestiños manchegos».—El «arroz manchego» y los «mantecados».

Ya Fernández Duro y otros cervantistas estudiaron la cocina de Don Quijote y Sancho Panza, que, al cabo, con sus grandezas en las bodas de Camacho y sus austeridades en el puñado de bellotas que Don Quijote muestra en la mano, es el más sabio compendio de culinaria española que poseemos; pero, en verdad, es más precisamente el pensamiento y la realidad de la cocina manchega, madre y escuela de las cocinas de Castilla. Bien se ve en las divinas páginas de Cervantes la abundancia que había en la Mancha... «Los pastores, arrieros, peregrinos, tenían á su disposición tasajos de cabra, queso ovejuno, sazonadas frutas, aceitunas secas, huesos menudos de jamón, que si no se dejaban mascar, no defendían el ser chupados, y la general é indispensable bota bien provista, elemento de contemplación del firmamento. El labrador jornalero, por mucho que trabajara por el día, á la noche cenaba olla, y no andaba tan mal su casa que no pudiera su mujer, mientras rastrillaba una libra de lino, tener á su lado un jarro desbocado, de cabida de un buen porqué de vino, con que entretenerse en su trabajo, y en ocasiones empedir un torrezno con huevos para agasajar á un conocido. No hablemos de gazpachos y de migas, que aun hoy, con cierto acompañamiento, son comidas de pasteres; ni de leche, natas y requesones, que por estar la fuente á mano no escasean tampoco. La afición á los ajos forma capítulo en las instrucciones que se dieron al gobernador de Barataria. Bellaco y villano harto de ajos era frase insultante muy común, y el tufo de ajos crudos indicio de baja ralea.

Los hidalgos pobres como Don Quijote tenían sota, caballo y rey los días de fiesta; los clérigos no se dejaban pasar mal; pasábanlo bien los de la clase media y mostraban su esplendidez los de la aristocracia, añadiendo á la abundancia de los manjares, tan sabrosamente guisados que no sabía el apetito á cuál alargar la mano, la deli-

Reseña de la publicación de la *Guía del Buen Comer Español* de Dionisio Pérez (Post Thebussem)

cadeza de bebidas de nieve y el sibaritismo de *aguamaniles, perfumes, flores, canto y música.* En el *Quijote* se encuentran las condiciones de los peces de los ríos de España tan bien como en la égloga *Marcelo y Fenijardo*, de Pedro Soto de Rojas (1).

En los festines populares que el *Quijote* cuenta lucen la empanada de conejo albar, la ternera en adobo, las albondiguillas, el manjar blanco, salpicón de vaca con cebolla, manos cocidas y la nacional olla podrida que embaúla y encierra todo lo que se quiere, que mientras más podrida mejor huele y que honra á la mesa del canónigo y del rector.

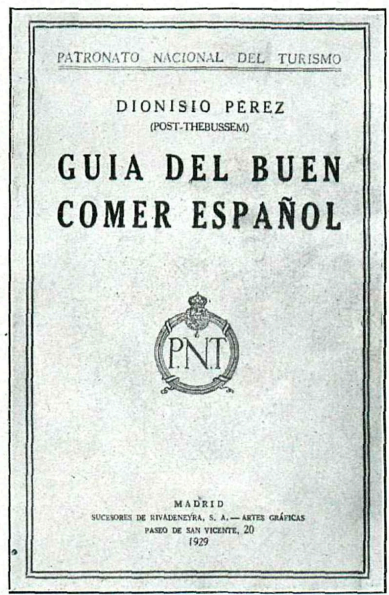
Las bodas de Camacho, que se anunciaban al hambriento escudero traspasando la enramada con un tufo y olor harto más de torreznos asados que de juncos y tomillos, dan por sí solas materia compendiosa para un tomo de gastronomía.

Rara es la aventura pequeña ó grande que no viene á parar en remojo de lo tinto. Las cosas incitativas que llaman la sed á dos leguas, son acomodadas en las alforjas como pretexto para sacar de ellas el despegador del paladar. «Bebo cuando tengo gana, cuando no la tengo y cuando me lo dan, por no parecer melindroso ó mal criado»—dice Sancho—. Todo el refranero gastronómico de España puede recogerse de las páginas del *Quijote*. Así era la cocina de la Mancha en el siglo XVII, y así hoy también es preciado monumento de España.

Si nos acercamos al Toboso, santuario del amor para el Caballero Andante, que rindió allí su corazón en el ara de la belleza sin par de Dulcinea, un buen *informador*, el apasionado resucitador de la más clara gloria toboñesa, creador de *biblioteca* y de museo cervantinos, D. Jaime M. Pantoja, nos informa de aquella cocina manchega actual, que Sancho Panza diputaría por suya. Se come allí el *mortarucio*. De este preparado, *que recuerda* una receta de frailes extremeños, que vale por *fois gras* el más exquisito, nos había dado hace años una receta el singular ingenio del sainetero Tomás Luceño. Queriendo incorporar este nombre ilustre á este libro, he aquí su receta:

> Cojes hígado de cerdo,
> lomo y aves, lo rehogas
> con aceite y ajo frito;
> pero, por Dios, no lo comas,
> que todavía hace falta
> una multitud de cosas.
> *Todo esto lo cueces mucho,*
> porque de ese modo logras
> desbastar las aves y
> (procediendo en buena lógica),
> que se desmenuce el lomo
> y el hígado, al cual colocas
> dentro de un mortero limpio,
> le machacas, *en buen hora,*
> por un colador lo pasas,
> y en el caldo donde todas
> estas carnes has cocido,
> con mucha calma lo emboscas;
> si te gustan las especias,
> con especias lo sazonas.
> Después rallas pan; lo echas
> en el caldo, se incorpora
> á las referidas carnes,
> y todo una pasta forma
> que cáscas *in continenti*,
> en grandes tarros colocas,
> lo conservas algún tiempo,
> libriándolo de las moscas;
> y si quieres te lo comes,
> y si no, no te lo comas,
> que cada cual es muy dueño
> de su estómago y su boca.

Se olvidó de decir Tomás Luceño en su romance que entre las especias que se adicionan al *mortarucio*, como un blasón de su rancia estirpe castellana, figura la alcaravea, así como en las *gachas manchegas*, que también es plato típico en El Toboso y demás pueblos del insigne circuito cervantino. De estas gachas hay también una receta preeminente, que debe ser recogida en esta antología. Está escrita por Agustín Lhardy, el paisajista y cocinero, cuyo nombre aun perdura incorporado á la industria gastronómica madrileña (1). ¡Quién pudiera revelar de igual modo la receta del *potaje* riquísimo que guisan las monjitas franciscanas de El Toboso! Y las trinitarias preparan unas almendras que dan envidia á las de Alcalá. Y en hornos particulares se hacen unos *bizcochos de limón, pelusas* y *soletillas* que se exportan ya á distantes provincias. La fama de esta dulcería atrae á turistas que llegan muchas tardes de Mayo y Junio, en sus automóviles, para descansar unas horas en el hermoso parque glorieta de la villa toboconense,


PATRONATO NACIONAL DEL TURISMO

DIONISIO PEREZ

(POST-THEBUSSEM)

GUIA DEL BUEN COMER ESPAÑOL

PNT

MADRID

SUCESORES DE RIVADENEYRA, S. A.— ARTES GRÁFICAS

PASEO DE SAN VICENTE, 20

1929

Portada del libro

tomando unas golosinas de esta delicada dulcería.

Pues recorriendo el resto de la Mancha, ¿no *encontraríamos abundancia y refinamientos* semejantes? Es curioso y poco conocido aquel diálogo que recoge Liñán y Verdugo (2):

«—Buena tierra es la Mancha—replicó Laynez—, buen pan, buen vino, buen carnero; pero de regalos, frutas y, sobre todo, de agua dulce, es pobre y necesitada.

(1) En un poco de aceite frito se echa papada de cerdo cortada en trocitos pequeños. Se retiran estos pedazos cuando están fritos y en la grasa que resulta se echa pimentón, clavo (muy poco), alcaravea y pimienta y después se va adicionando poco á poco cierta cantidad de harina de almortas á dorarse en la grasa. Se va echando luego agua bastante caliente hasta desleír la harina y se hace cocer moviendo constantemente con una paleta de madera hasta que no sepan á crudas. Cuando están preparadas las gachas se colocan los trozos de papada encima.—*Agustín Lhardy.*

(2) *Guía y aviso del forastero, á donde se les enseña á huir de los peligros que hay en la vida de la Corte;* por J. Liñán y Verdugo. Madrid, 1620.

—No tan pobre—dijo Teresa—; yo me acuerdo haber pasado por San Clemente y Albacete, y, en verdad que podré decir que jamás he comido mejor fruta ni más en abundancia. A fe de mujer de bien que los melocotones que me sobraban, las uvas crujideras ó colgaderas, los higos bulajazores, los membrillos ocales, las granadas agridulces y abrideras que se podían poner por acá á la mesa del propio rey, y no faltaban de cuando en cuando los perdigones tiernos y los capones que ellos llaman de cresta abierta...»

En la enumeración de esta abundancia, ¿cómo olvidar al queso más famoso de España, que es el manchego, y á los vinos tintos y blancos que hicieron glorioso en el mundo el nombre de Valdepeñas, que durante muchos años, devorados los viñedos franceses por la filoxera, circularon por el orbe llamándose con los nombres más altisonantes y peripuestos de las bodegas de Burdeos, de Borgoña, de Medoc, del Nivernato y de la Champaña?... La denominación *á la manchega* va unida en los mejores recetarios modernos á un bacalao de los tiempos clásicos, cosa de mesones y de posadas; una tanda de pimientos y tomates y otra de bacalao, y así un castillete espolvoreado con pimienta y sal y regado con abundante y fino aceite, guiso digno competidor del *bacalao á la vizcaína*. Se llama también *á la manchega* un *cordero asado* en horno de panadero y cuenco de barro, como el que es moda asar en Madrid. En la Mancha la grasa es base de una salsilla hecha con ajo y perejil, cebolla y laurel y granos de pimienta, y se le sirve rodeado de orondas patatas y alcachofas. Pues, ¿no ganó el *pisto manchego* categoría de plato nacional y anda copiado en recetarios extranjeros?

Francos Rodríguez—¡con qué devoción y fervoroso afecto *incorporo* este nombre de mi maestro de periodismo á mi antología coquinaria!—reveló el *guisado de trigo*, venerable receta que está en el primer libro de cocina española, en el Nola de fines del siglo XV ó comienzos del XVI. He aquí la receta escrita por Francos *Rodríguez hace algunos años:*

«Respondo de que se trata de un guiso muy popular por Albacete y su provincia. En Helín el guisado de trigo, quirás por valer poco el *trigo*, se come mucho. Por si alguien quisiera probarlo en los madriles, allá va su receta. El trigo, raspado convenientemente, se echa en una olla de agua hirviendo, dentro de la cual habrá garbanzos y una pata de cerdo. Al agua en ebullición se le pone agua fría hasta que los granos del trigo revienten. Después se cuece nuevamente el contenido de la olla hasta que los garbanzos se ablanden, *y esto logrado se añade* á los garbanzos y al trigo una salsa hecha con aceite frito, tomate, pimentón y cebolla muy picada. Al servirse este guisado se le pone hierbabuena. Así se hace este plato, de cuyo buen sabor certifico.»

La Mancha es también maestra en hacer embutidos y maestra en hacer pastas, tortas y confites. Aquellas *morcillas* que veneraba Baltasar de Alcázar, aunque se comieran en Jaén, eran de estirpe manchega. Y así también en chorizos y longanizas.

Fama en toda la nación tienen las *rosquillas de Almagro* y las *tortas de Alcázar*; los *pestiños manchegos* revelan su origen arábigo como sus gemelos los *andaluces*, y el *arrope* y los *mantecados* recuerdan también á sus similares de Sevilla, de Málaga, de Cádiz y de Granada.

Hemos recorrido la Península entera y es hora ya de que recordemos estos dos florones de la Corona de Castilla, que se llaman Baleares y Canarias.

DIONISIO PEREZ

en: *La Esfera*, 23.11.1929, pp. 16 y 17.

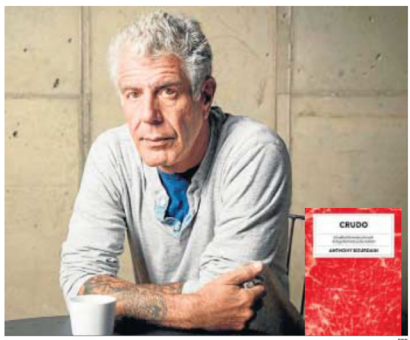
DIARIO DE CÁDIZ | Sábado 13 de junio de 2020 67

PASARELA

RESTAURANTE
ZARATE

El 'estrellado' de Bilbao transforma una parte de su local en pescadería

Situado en el centro de Bilbao y con una estrella Michelin, el restaurante de Sergio Ortiz de Zarate se ha reinventado por la crisis transformando una parte en lonja, en la que se vende marisco y pescado crudo, ya limpio e incluso cocinado en salsa, asado o como se prefiera.



EFE

El desaparecido chef Anthony Bourdain. En el recuadro, su libro 'Crudo'.

Anthony Bourdain, el chef que nunca muere

Planeta Gastro reedita 'Crudo', una sucesión de vivencias y opiniones del mediático cocinero que se suicidó hace dos años. En este libro, entre otras cosas, potenció el prestigio internacional de Ferran Adrià

Pilar Salas (Efe)

Tras "una frikada de éxito inesperado" como fue *Confesiones de un chef*, Anthony Bourdain volvió a afilar sus cuchillos en *Crudo*, obra que se reedita ahora para recordar a quien terminaría suicidándose tras destapar el lado oscuro de las cocinas y viajar por el mundo en busca de las mejores comidas.

En julio de 2018, este cocinero neoyorquino "airado, cínico y mordaz", como él mismo se definió, se ahorcó a los 61 años en un hotel de Francia, donde grababa un episodio sobre la cocina de Estrasburgo para su programa *Parts Unknown*, del canal estadounidense CNN. Ya no le agobiaban los problemas económicos de antaño –dejó a su hija Ariane y a su ex mujer Ottavia Buisa una herencia de 1,21 millones de dólares (algo más de un millón de euros)–, hacía lustros que había logrado desintoxicarse y gozaba de una merecida fama gracias a sus libros y programas televisivos. Pero como muchos de sus colegas de profesión, tenía "tendencia al autosabotaje".

Cuando publicó *Crudo* en 2010, que ahora reedita Planeta Gastro, tenía 53 años, hacía 28 que no trabajaba como cocinero y reconocía que no lo echaba de menos. Estaba inmerso en su carrera televisiva, de la que saltaron los programas *A Cook's Tour* (*El tour de un cocinero*, 2002-2003), *No Reservations* (*Sin Reservas*, 2005-2012), *The Layover* (*La Escala*, 2011-2013) y *Parts Unknown* (*Partes Desconocidas*, 2013-2018). Pero mantenía intacto su espíritu crítico, su afinado paladar y su afilada pluma. En *Crudo* siguió repartiendo estopa: a críticos gastronómicos, a cocineros que prestan su imagen a todo tipo de marcas, a la industria alimentaria, a programas televisivos, a la activista de lo orgánico Alice Waters, a los veganos...

Decía que ya no estaba "enfadado" como cuando escribió *Confesiones de un chef*, el libro que le cambió la vida, e incluso aprovechó para disculparse con algunas de sus "víctimas", pero mantenía la tendencia al autofustigamiento e incluso reconoció "frecuentes impulsos suicidas" durante un refugio en el Caribe.

Aún así, dejó capítulos memorables como el dedicado a algunos de sus festines gastronómicos. Desde el que arranca el libro, un ilegal y clandestino banquete a base de hortelanos al Armagnac (una especie protegida) similar a la mítica última cena del ex presidente francés François Mitterrand.

Buena parte de su carrera divulgadora la dedicó Bourdain a descubrir a la audiencia la comida popular de cada país que visitaba. Sin proponérselo, lanzó colas de clientes a lugares antes solo conocidos por los lugareños, como el bar Bun Cha Huong Lien, en Hanoi, cuyas dueñas conservan en una vitrina la mesa y los taburetes que ocuparon él y Barack Obama en 2016.

Por ello resulta deliciosa la lectura de su elogio de la degustación de un *pho* en Hanoi, un ganso asado a las afueras de Hong Kong, unos tacos de lengua en un puesto callejero de Puebla (México), una fuente de mariscos en la Bretaña francesa, un cuenco de *laksa* en Kuching (Borneo) o unos *espaghetti alla botarga* en un agriturismo de Cerdeña. Y es que, en esa etapa, a Antonhy Bourdain la alta cocina –para la que reconocía que no tenía "talento suficiente"– ya no le deslumbraba como en sus inicios, cuando contribuyó a fortalecer el prestigio internacional de Ferran Adrià y El Bulli gracias al documental *Decoding Ferran Adrià*, que Food Network rechazó como capítulo para *A Cook's Tour* y Tony lanzó con su propia productora.

Su faceta como padre, recomendaciones para quienes tengan la osadía de dedicarse profesionalmente a la cocina o consejos para restaurantes en crisis –hoy de total actualidad con la pandemia–, nos devuelven al Bourdain sarcástico y conocedor dos años después de su muerte.

HOSTELERÍA

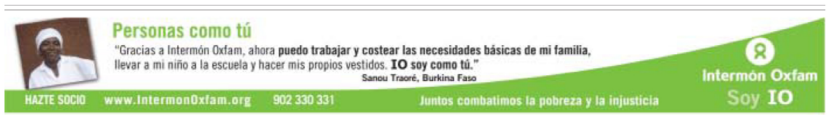
IVÁN LLANZA ORTIZ
Miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo.

ESTIMADOS lectores, tal vez ya conozcan la iniciativa que tiene como objetivo conseguir los apoyos necesarios para que la hostelería patria se convierta en Patrimonio de la Humanidad como bien cultural por la UNESCO. Una vez alcanzado este reconocimiento podrá protegerse con especial cuidado, al mismo tiempo que se rinde un homenaje al sector, mujeres y hombres, que con su esfuerzo nos hacen la vida más placentera, más completa y en algunas ocasiones simplemente hacen que la vida sólo por ellos merezca la pena llamarse vida, la buena vida.

A mí ya me tienen entre su legión de seguidores y por supuesto he votado en change.org junto a los más de 200.000 locales de hostelería que se han agrupado para recabar votos entre sus fieles parroquianos. Empresarios, famosos, deportistas o cocineros son algunas de las caras más visibles de esta acción que de corazón deseo sirva para trasladar apoyo y ánimo a los bares, restaurantes, discotecas o salones de celebraciones donde nos sentimos como en casa y donde muchos estamos ansiosos por poder volver a disfrutar de la vida con moderación, pero con alegría.

Creo que no es necesario recordar que estos locales, para los amantes de los productos de la tierra o de ultramar, son nuestros templos de culto. Las Cuevas de Altamira son comparables a un aperitivo en El Ventorrillo el Chato (la venta más antigua de España), visitar el archivo de Indias es como cenar en Aponiente, un paseo por el Parque Nacional de Doñana es una sobremesa en el Timón de Roche y por supuesto una velada en la terraza de Toro Tapas en la Bodega de Mora es como un atardecer en los jardines de la Alhambra. Por ellos y por todas las personas que hacen posible que el resto gocemos sin moderación en una barra, una pista de baile o una buena mesa debemos ahora más que nunca dar nuestro apoyo. La vida sin ellos sería una vida más gris, triste y entiéndanme bien una vida sin recuerdos. Cuántas primeras y últimas citas, amistades nuevas, celebraciones en familia y con viejos amigos, ellos han sido testigos de nuestra historia; sin la Merche en el centro comercial de Vistahermosa, Enrique en la barra del Buzo o el Rubio en la Caseta del Nacional la cosa no hubiera sido igual, ni parecido por asomo.

Cada uno con su estilo, su forma y su saber hacer conquistaron nuestros paladares y corazones convirtiéndose en algunos casos en una extensión de nuestra propia familia. Los hosteleros han sido en muchas ocasiones los paños de lágrimas, los psicólogos y consejeros matrimoniales peor pagados de la historia. Ahora es el momento de unirnos y darles un fuerte abrazo virtual, comparte y usa *#soyparamio2020*. Por supuesto firma ahora en *change.org* si apuestas por la buena vida.



Reseña de Pilar Salas, directora de la *Agencia Efe*, en: *Diario de Cádiz*, 13.06.2020, p. 67.

CRÍTICA COMER

WASKA

PORTAL DE CASTILLA, 38 | 945 56 56 38 | CERRADO DOMINGOS Y MARTES NOCHE | PRECIO MEDIO: 25 €

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	NOTABLE
BODEGA	BIEN
DECORACIÓN/AMBIENTE	BIEN
CALIFICACIÓN GLOBAL	**13/20**

VITORIA

Uno de los misterios de la gastronomía es escrutar por qué un local que ha dado mil vueltas de gerencia y estilo acaba triunfando. De nada vale hablar de aspectos aparentemente infalibles, como la amabilidad, una especialidad concreta, una digna cocina tradicional o una de ésas que fusionan etnias culinarias a precios competitivos. Es igual, hay casos para tomar nota. Por ejemplo, este pequeño bar restaurante vitoriano donde está imponiendo su personalidad y recibiendo vítores Carlos Dávalos.

Este joven cocinero de origen boliviano ha acertado de pleno con la fórmula, que no es otra que *menús fetén* a 15 euros en los días laborables; horarios amplios para tomarse, en cualquier momento, sus inspirados *platillos* y una carta fija que no tiene desperdicio.

Es de gula el salmón marinado en tacos hermosos con pesto de hierbas, yogur y lima; como el delicioso carpaccio de presa ibérica con un equilibrado aderezo de soja, frambuesas y sésamo tostado. También en onda de la buena el pulpo a la plancha con puré de tubérculos acidulado y pimentón de la Vera o el cremoso y resultón arroz verde de trigueros y queso idiazábal. Respecto a los postres, populares y con un toque especial, como el flan con espuma de *toffee* o la crema caramelizada al limón. **PEPE BARRENA**

ES DE GULA EL SALMÓN MARINADO EN TACOS CON PESTO DE HIERBAS Y DELICIOSO EL CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA

PEIX VERMELL

SANT FELIU, 7 (PALMA) | 971 07 93 74 | NO CIERRA | PRECIO MEDIO: 30 €

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	BIEN
BODEGA	BIEN
DECORACIÓN/AMBIENTE	BIEN
CALIFICACIÓN GLOBAL	**13/20**

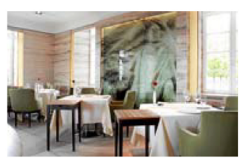
MALLORCA

Misha Petrov abrió las puertas de su nuevo local hace un año y ya es uno de los más interesantes de Palma. Su progresión ha sido fruto del tesón por ofrecer lo mejor de sí mismo como profesional –incansable estudioso de los secretos de la cocina– y de su empeño, casi exagerado, por la calidad de la materia prima. Y es quizá esa insistencia en cultivarse lo que le ha llevado a alturas considerables en el tratamiento y los sabores mediterráneos, contando con un buen equipo nativo en el que el chef Antonio Caldentey supervisa la cocina. Platos sacados del recetario mallorquín, de la payesía y de las casas bien de la capital palmesana. Cocina burguesa y marinera, sabrosa, hecha con el mimo de las buenas amas de casa y con la experiencia salida de los fogones de la barca en alta mar. Los pescados, ya sean al horno o la plancha, presentan puntos de cocción perfectos. Igual que la selección de bacalaos, con el confitado sobre puré de guisantes y beicon en calidad de receta emblemática. Otras propuestas apetecibles son el rape a la plancha con patata y salsa de mariscos; la merluza a la mallorquina; el calamar plancha con *trampó*; el revuelto de setas, gamba pelada, cebolleta y huevo. También una interesante muestra de paellas y arroces marineros y una delicada sepia a la mallorquina. **ÍÑIGO MORALES DE RADA**

COCINA BURGUESA Y MARINERA CON PROPUESTAS SABROSAS Y ELABORADAS CON GRAN MIMO

FUERA DE ESPAÑA

VENDÔME



GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG, KADETTENSTRAßE, 51429 (BERGISCH GLADBACH) | +49 2204 420 | CERRADO LUNES Y MARTES | PRECIO MEDIO: 200 €

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	NOTABLE
BODEGA	SOBRESALIENTE
DECORACIÓN/AMBIENTE	NOTABLE
CALIFICACIÓN GLOBAL	**15/20**

ALEMANIA

Reputado el mejor restaurante de Alemania, el *Vendôme* de Joachim Wissler es la declaración de principios de la culinaria alemana contemporánea: lujosa, refinada y técnicamente perfecta, aunque todavía falta de alta intensidad emotiva. Sus platos, creados en sinergia con su equipo –de ahí una cierta sinusoide a lo largo del menú–, se mueven entre distintos universos: desde la evolución ingeniosa del neoclasicismo hasta narraciones de rara complejidad. Cada presentación es un mapa mundi de sensaciones, algunas, esto sí, más acertadas que otras. Wissler juega con todos los sabores, todas las texturas, a la vez. Cuando lo consigue, como en el caso de la langosta con calabaza y un flipante consomé tocado de cognac, es la gloria. Cuando no, como en el *yin & yang*, foie gras macerado en miso y cubierto de manzanas verde y roja, es la estupefacción. Sin embargo, impresiona su trabajo intelectual, de una altura insólita. Entre los *hits* actuales, las vieiras con caviar vegetal, yema y –una vez más– un caldo de setas de mágica sutileza; las extraordinarias mollejas, de textura imposible, con rabo de ternera y frutos del bosque; la deconstrucción de la liebre a la royal con praliné de morcilla y toque de jengibre (presentada a lo *bruma* de Quique Dacosta) o el sorpresivo *breakfast*, un postre con nutella, kumquat y naranja de notable factura. **XAVIER AGULLÓ**

LOS PLATOS SE MUEVEN ENTRE LA EVOLUCIÓN INGENIOSA DEL NEOCLASICISMO Y LAS NARRACIONES DE RARA COMPLEJIDAD

Página de reseñas gastronómicas en el suplemento de ocio y gastronomía *El Mundo-Metrópoli*.

La crítica de vinos

Los estudios de periodística detectaron en la crítica de vinos defectos que le impiden cumplir, eficazmente, la función orientadora al consumo que le es propia a este género periodístico.[95] En el presente manual, nos proponemos subsanarlos recomendando el método de análisis creado por el catador Jesús Gutiérrez Blanco (Nariz de Oro 2007), y que se trata de una herramienta de trabajo muy fiable para el profesional de la cata y del periodismo enogastronómico.

Esta propuesta de análisis crítico de vinos, diseñada por Gutiérrez Blanco, es muy periodística y tiende a la claridad lingüística, en el sentido que predica el uso de un lenguaje llano, entendible para el gran público, dentro de un completo y profundo análisis técnico. Como corresponde a un experto maestro en vinos, ganador de uno de los reconocimientos enológicos más importantes: el Premio Nariz de Oro de España.

> La cata de vinos se ve envuelta con demasiada frecuencia en una nebulosa de comentarios contradictorios, que generan confusión y falta de credibilidad, dudando de la veracidad en las críticas y valoraciones que se realizan a los vinos. Cualquiera de nosotros ha podido ser testigo de esa falta de rigurosidad, tanto en catas recibidas como en artículos leídos en distintos medios de comunicación (Gutiérrez Blanco, 2008: 13).

Con este fin, basa su técnica de cata de vinos en rigurosas valoraciones en el plano sensitivo y no degustativo; es decir, deja al lado los gustos personales o subjetivos del catador, situándose en el área del técnico en análisis sensorial e, identificando, los conocimientos

---

95 Armentia Vizuete, J.I, J. M. Caminos Marcet y F. Marín Murillo, «El lenguaje de la crítica enológica en la prensa española: *El País*, *El Semanal* (Vocento) y *Magazine* (Godó-Prensa Ibérica)», en: *ZER-Revista de Estudios de Comunicación*, vol. 10, nº 19, 2005, ISSN: 1137-1102.

previos necesarios que debemos tener «para ser capaces de valorar en su justa medida los parámetros a calificar» y, a continuación, emitir nuestros enunciados que «serán todo lo concisos que nos permita nuestra capacidad lingüística».

Catar vinos, afirma Gutiérrez Blanco, no es igual que beberlos. La cata implica un esfuerzo de concentración sensorial. La finalidad de todo vino es deparar placer a quien lo degusta, «no obstante, si queremos dar explicaciones razonadas o razonables de por qué nos gusta o qué sensaciones no nos placen», es decir, realizar la orientación al consumo que corresponde a una crítica periodística, hay que hacerlo desde la cata:

> Defino la cata como una búsqueda constante de nuevas sensaciones, que vamos archivando y, al encontrarnos de nuevo con ellas, las reconocemos, y a ser posible, les damos una definición lingüística siempre coherente. Por esa razón, destaco la importancia de la formación teórica que nos hará ordenar las sensaciones de forma mucho más concisa y, por lo tanto, acceder con más claridad a nuestro archivo sensorial (Gutiérrez Blanco, 2008: 14).

La crítica *enogastronómica* asigna una calificación numérica o nota, que compendia el texto escrito. Algunos medios obvian el guarismo decantándose por algún elemento icónico repetido. Cuantas más veces se repita, mejor puntuación. La valoración de los vinos, afirma el experto catador, debe proceder de una puntuación analítica ponderada que comprende tres fases de valoración.

Estas son la valoración visual, la olfativa y la oral o en boca. Contemplándose en cada una de ellas, de manera pormenorizada, los diferentes aspectos puntuables en cada etapa de la cata. Se enumeran en la ficha que reproducimos en la página siguiente.

Ficha de Cata diseñada por Antonio Jesús Gutiérrez Blanco «Nariz de Oro 2007»			
CATADOR /número:			TELEFONO:
DIRECCION:	C. POSTAL:		E-MAIL:
POBLACION:	FECHA:		CODIGO
VCPRD O ZONA:	T. VINO:		VARIEDAD:
BODEGA:			MUESTRA:
NOMBRE:			AÑADA:

VALORACION VISUAL.	PUNTUACION.	calificacion final.
Estado.		
Viveza, (color, brillo).	DE 0 A 2:	Impresionante.
Evolución, (matiz, ribete, fajas).	DE 0 A 2:	96-100
Limpieza, (limpido, velado, lias, heces, telillas, tartratos).	DE 0 A 2:	
Características.		Sobresaliente.
Transparencia, (intensidad de capa, baja, media, cubierto, tinta).	DE 0 A 2:	86-95
Tensión superficial, (densidad, grado aloholico, azucar residual).	DE 0 A 2:	
Efervescencia, (propia, impropia, calidad de las burbujas).	DE 0 A 2:	Notable.
	T. Visual:	76-85

VALORACION OLFATIVA.		
Aroma o buque a copa parada.		Bueno.
Intensidad global, (baja, media, alta, franco, limpio, defectuoso).	DE 0 A 8:	60-75
Calidad global, (1º,2º,terciario,simple, franco, complejo, profundo)	DE 0 A 8:	
Aroma o buque a copa movida.		Suficiente.
Intensidad global, (baja, media, alta, franco, limpio, defectuoso).	DE 0 A 8:	50-59
Calidad global, (1º,2º,terciario,simple, franco, complejo, profundo)	DE 0 A 8:	
	T. Olfativa:	Deficiente.

VALORACION EN BOCA.		
		40-49
Entrada en boca, (vinosidad, sensaciones dulces).	DE 0 A 8:	
Evolución, (acidez, astringencia, notas amargas, notas salinas).	DE 0 A 8:	malísimo.
Equilibrio, (dulzor = acido, amargo-astringencia, salado).	DE 0 A 8:	00-39
Estructura, (cuerpo, volumen, estracto seco, armonia).	DE 0 A 8:	
Aroma o buque en boca, (retronasal, aromas grasos, de fondo).	DE 0 A 8:	Relacion
Impresión final y Persitencia, (redondez, caudalías).	DE 0 A 8:	calidad-precio.
Postgusto, (deterioro de la persistencia).	DE 0 A 8:	M - R - B - E
	T. Boca:	
TOTAL CARACTERES :		Personalidad propia.
Valoración de conjunto, (a puntuar si procede).	DE 0 A 100:	M - R - B - E
(hace media aritmetica, la suma de los caracteres y la valoracion de conjunto).		
	SUMA/2:	

NOTAS DESCRIPTIVAS.

Valoración visual :

Valoración olfativa :

Valoración en boca :

Ficha de cata diseñada por el prestigioso sumiller y Nariz de Oro 2007 Jesús Gutiérrez Blanco.

Sábado 27.06.15
SUR

MÁLAGA EN LA MESA | 15

GASTROTENDENCIAS
JUANMI RUBIO JUANMIRUBIO@HOTMAIL.COM

Rosados malagueños

Los vinos rosados han experimentado un giro radical en los últimos años. Durante mucho tiempo han sido denostados por muchos al no comprender ese universo de fruta y acidez que cohabitaba en otras tipologías de vinos, amén de blancos y/o tintos, donde únicamente algunos rosados navarros 'aguantaban el tipo' en las ventas de esta tipología de caldos en nuestro país por las preferencias de los consumidores, puestas en otras miras. Además, estos hechos interaccionaban con la política de algunos bodegueros de elaborar sus rosados asimilando éstos casi en puntos de color a tintos, con un elevado grado alcohólico, pigmentación y peso/estructura en boca, por lo que el rosado se alejaba de moda o predilección del gran público.

Actualmente, tras la eclosión del fenómeno 'Blush' en EEUU o los rosados franceses de la Provenza a la cabeza y los producidos en la región de Sancerre como lugartenientes, en países como Reino Unido, Francia o el continente asiático, los rosados con mucha fruta, baja pigmentación y buena acidez vuelven a estar de moda, poniendo a esta tipología de vinos en un lugar preferente en las terrazas de moda, donde vinos divertidos, elegantes en sus matices, de agradable fruta, acidez y facilidad de paso por boca, hacen que los vinos rosados sean una opción ganadora en plena temporada estival.

En nuestra provincia, y pese a ser conocidos fuera de ella fundamentalmente por nuestros mitícos dulces (donde los naturalmente dulces captan cada día más adeptos) o unos excelentes blancos y/o tintos, existen muy buenos vinos rosados capaces de competir por elegancia, terruño, fruta y diversión con los que llegan de fuera. Conozcamos algunos de los más representativos:

Cortijo Los Aguilares Rosado 2014

RONDA
Bodegas Cortijo Los Aguilares

D.O.: *Sierras de Málaga.* ***Coupage:*** *Tempranillo 68% y 32% Syrah*

Elaboración/ Envejecimiento: *Vino fermentado en dos tipos de depósitos (acero inoxidable y ovoide de hormigón). Sin crianza.*
Precio aprox.: *9,50 euros.*
Comentario: *Uno de los rosados más reputados de Andalucía por su capacidad de transmitir su terruño de origen, vuelve a demostrar en esta añada lleno de calidad y notas frutales al porqué de su distinción frente a otras marcas.*

Ariyanas Romé Rosado 2014

SAYALONGA
Bodegas Bentomiz

D.O.: *Sierras de Málaga.* ***Coupage:*** *Romé 100%*

Elaboración/ Envejecimiento: *6 meses de crianza en barricas de roble francés.*
Precio aprox.: *12,75 euros.*
Comentario: *Elegante, floral y con toques marcadamente minerales, se torna un rosado que hará disfrutar por su delicadeza y buen peso de fruta en boca.*

El Lagar de Cabrera Rosado 2014

MOCLINEJO
Bodegas DIMOBE

D.O.: *Sierras de Málaga.*
Coupage: *Syrah 80% y Rome 20%.*

Elaboración/ Envejecimiento: *Mosto yema obtenido por sangrado. Sin crianza.*
Precio aprox.: *7,50 euros.*
Comentario: *Multitud de 'chucherías' y frutos rojos en cada copa, que harán vibrar a cada consumidor de este atractivo rosado. Gran vino a precio pequeño, tónica ya habitual por suerte de esta bodega de la Axarquía.*

Finca Los Frutales Rosado 2014

RONDA
Bodegas Joaquín Fernández

D.O.: *Sierras de Málaga.* ***Coupage:*** *Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon y Garnacha.*

Elaboración/ Envejecimiento: *Fermentado en barrica en un 80% y posteriormente envejecido junto a sus lías durante 6 meses en barricas de roble francés.*
Precio aprox.: *10,00 euros.*
Comentario: *Impresionante rosado lleno de potencia frutal y estructura en boca, se torna en una opción imprescindible para los que busquen rosados llenos de personalidad y temperamento propio.*

F. Schatz Rosado 2014

RONDA
Friedrich Schatz

D.O.: *Sin D.O.* ***Coupage:*** *Muskattrollinger 100%*

Elaboración/ Envejecimiento: *Viticultura Biodinámica. 5 meses de crianza 'sur lie' con 'batonnage' en barricas de roble francés Nevers.*
Precio aprox.: *15,00 euros.*
Comentario: *El señor de los rosados malagueños en estructura, potencia y singularidad. Explosión de rosas y grosellas que impide dejar indiferente a nadie ante este vino.*

Viña Darón 2014

RONDA
Bodegas Excelencia

D.O.: *Sierras de Málaga.* ***Coupage:*** *Cabernet franc 100%.*

Elaboración/ Envejecimiento: *Rosado obtenido por sangrado. Sin crianza.*
Precio aprox.: *7,50 euros.*
Comentario: *Presentado bajo un atractivo color frambuesa y poseedor de un derrochador potencial frutal, es una gran opción de maridaje para los devotos de la cocina asiática.*

Barón de Rivero Rosado 2014

FUENTE DE PIEDRA
Bodegas Málaga Virgen

D.O.: *Sierras de Málaga.* ***Coupage:*** *Syrah 100%*

Elaboración/ Envejecimiento: *Rosado obtenido por sangrado. Sin crianza.*
Precio aprox.: *6,50 euros.*
Comentario: *Descaradamente frutal y de buena acidez, es un vino divertido y amparado en un buen precio, por lo que se torna en una buena opción de rosado de copeo.*

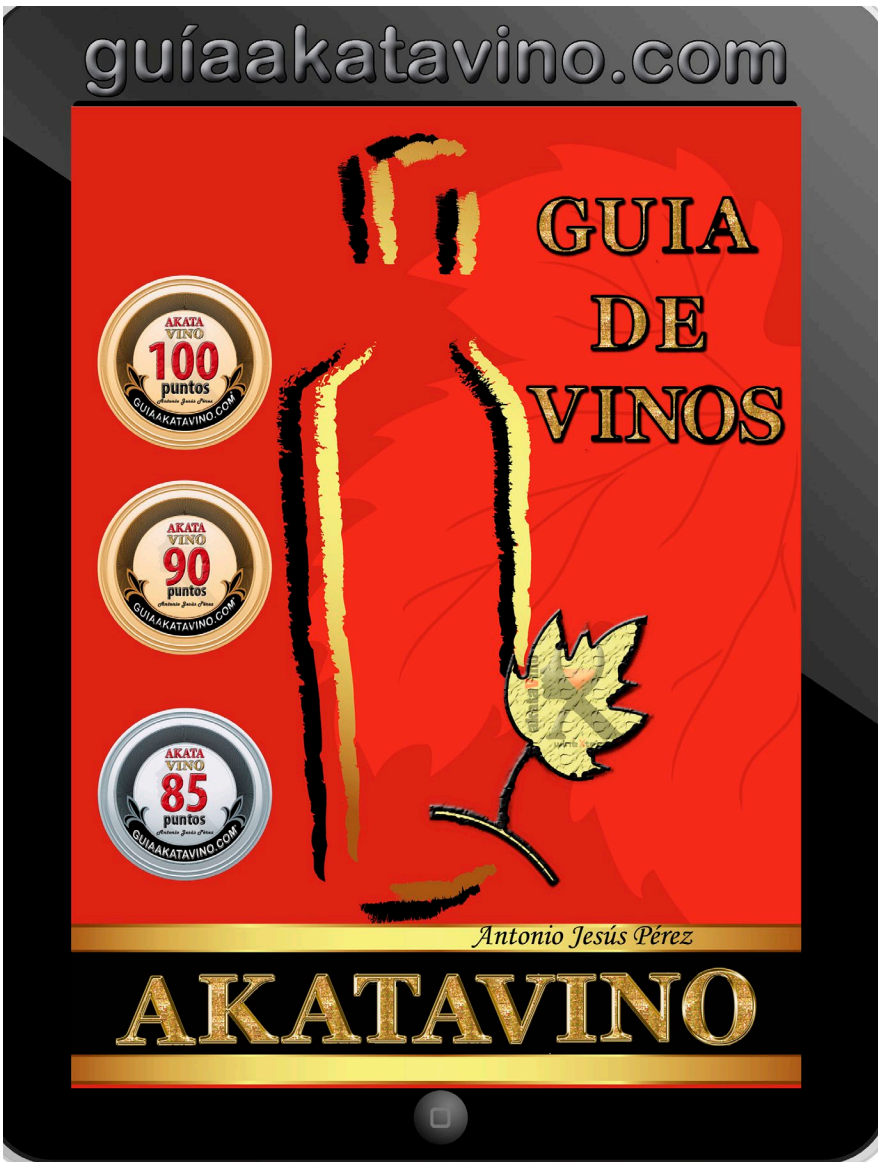
Chinchilla Rosado 2014

RONDA
Bodega Doña Felisa

D.O.: *Sierras de Málaga.* ***Coupage:*** *Petit Verdot 100%*

Elaboración/ Envejecimiento: *Rosado obtenido por sangrado. Sin crianza.*
Precio aprox.: *9,00 euros.*
Comentario: *Seductora explosión de fresas con nata y flores azules, hacen de este vino un claro ejemplo de la elegancia que son capaces de transmitir los rosados malagueños.*

Reseñas enológicas en *Sur-Málaga en la mesa* de Juanmi Rubio, experto en vinos y profesor en el Máster en Dirección y Gestión Hotelera de la Facultad de Turismo de la UMA.



Portada de la *Guía Digital Akatavino* 2021, de Antonio Jesús Pérez Reina y María Navarro.

Las firmas del vino. Menos numerosas que las gastronómicas, recordamos las de Ana Marco (*El Economista*), Alfred Rexach (*La Vanguardia-Magazine*), Ana Lorente (*Mi vino, Archigula*), Andrés Proensa (*PlanetAVino*, *Guía Proensa*), Andrés Sánchez Magro (*La Razón*), el desaparecido *Andreu Parra* (*ABC*), Jesús Gutiérrez Blanco (*Excelente*), Carlos Delgado (*El País*).

Dani Corman (*Ondo Jan*), Enrique Calduch (*Expansión*), Federico Oldenburg (*El Mundo-Fuera de Serie* y *El Mundo-Metrópoli*), Joaquín Parra (*Wine Up!*), José Peñín (*Guía Peñín*), Juan Luis Recio (Vocento-*XL Semanal*), Juan Manuel Bellver/Joan Merlot (*Metrópoli-El Mundo*), Andrew J. Linn (*Sur-Málaga en la Mesa*), Laura S. Lara (*El Español*).

Antonio Jesús Pérez Reina y María Navarro Martín (Revista de vinos y gastronomía *Akatavino.es* y *Guiaakatavino.com*), Pedro Ballesteros (*Planeta Vino*, *Vino y Gastronomía*, *Vinos y Viajes*, *Decanter*, *Vinum*), Quim Vila (blog de Vila Viniteca) y Víctor de la Serna/Fernando Point (*Metrópoli-El Mundo*), entre otros.

3.6.5 Opinión gráfica de tema gastronómico

Los referentes de la gastronomía interesan también a los artistas de la opinión gráfica o «dibujada», que difunden sus retratos, caricaturas, viñetas, etc., en las publicaciones periódicas. Son los humoristas gráficos que, vinculando la imagen con la palabra, opinan sobre los hechos y acontecimientos «más sobresalientes» del día.

Los dibujantes gozaron desde el primer momento del favor del público porque, estos, tal y como afirma Emy Armañanzas (2016: 165), «a través del humor, aportan una opinión dibujada sobre un tema de actualidad que puede apreciarse de manera rápida en un momento en que lo visual goza de gran aceptación». De hecho, muchos lectores comienzan su lectura del periódico viendo, antes que nada, las viñetas.

El seguimiento que hace el lector del humorista gráfico es idéntico al que tiene lugar entre el columnista de opinión y sus seguidores. La viñeta, como la columna, tiene también una periodicidad y un lugar de aparición fijos, habituales, dentro de la publicación periódica. Ambos son buenos conocidos por el lector de prensa. De hecho, hay autores que llaman «columna gráfica» (Lemos-Alonso, 2011) a la viñeta.

Es habitual que los géneros de opinión se publiquen acompañados de ilustraciones, como caricaturas o dibujos «que en su inmensa mayoría aportan valoraciones, es decir, un posicionamiento sobre los temas de actualidad por parte del autor que firma la ilustración», concluye Armañanzas. El dibujante hace así periodismo de opinión al mostrarnos, mediante un mensaje visual intencionado, su aceptación o rechazo con respecto a un hecho.

Mediante dicha huella, positiva o negativa, que quiere dejarse en la impresión del lector de prensa con ese dibujo, el dibujante trata de persuadirnos a través de una imagen que ha de llamarnos la atención acerca de algún aspecto, positivo o negativo, de un personaje o situación de la actualidad periodística. Desde este punto de vista, la opinión gráfica comparte cierto parecido argumentativo con la ingeniosa columna personal:

> La opinión de su autor queda muy clara si se trata de caricaturas que aportan un posicionamiento sobre el personaje retratado a través de la exageración de sus rasgos físicos más sobresalientes, a veces hasta el ridículo, con el fin de criticar alguna de sus características morales. Harían el papel del argumento *ad hominem* o contra el hombre, como alabanza y vituperio de vicios y virtudes, en este caso, dibujado (Armañanzas, 2016: 167).

En el periodismo de opinión, como decíamos, las ilustraciones desempeñan una gran función crítica. Una ilustración es el dibujo o la imagen, manipulada artísticamente con alguna intencionalidad —el

grado máximo de esta sería la caricatura—, que acompaña a un texto argumentativo, asociándose con él y formando parte del mensaje periodístico persuasivo que quiere transmitirse.

Igual que los autores de otros géneros periodísticos, con los que la viñeta coincide en intención y «capacidad argumentativa»[96], caso del editorial, el dibujante analiza la actualidad para inspirar su modo de plasmar los sucesos más importantes que acontecen en la sociedad. Estos pueden ser de carácter político, económico, cultural, deportivo y, naturalmente, aunque en menor medida en la prensa generalista, también gastrónómico.

A través de la gastronomía dibujada, también puede ejercerse la crítica de la realidad política y social actual en cualquiera de las áreas que acabamos de enumerar. Es la intencionalidad política, según Morán Torres (1988: 153), que tienen los dibujos, caricaturas y tiras cómicas o historietas, lo que justifica incluirlas dentro de los géneros del moderno periodismo de opinión y su consideración «del cartoon como verdaderamente una modalidad del artículo editorial; la representación dibujada en vez de escrita de la opinión del medio».

Algunos de los grandes dibujantes españoles que han incluido la gastronomía y la alimentación entre los numerosos temas de sus viñetas y caricaturas son El Roto, Romeu (*El País*), Chumy Chúmez (*Hermano Lobo*, *ABC-Blanco y Negro*), Ferreres (*La Vanguardia*), Forges (*El País*)[97], Gallego y Rey; Idígoras y Pachi (*El Mundo*), Micky y Duarte (*Málaga Hoy*), Mingote, Kiraz (*ABC*).

---

96 Lemos-Alonso, Haizea, «La capacidad retórica del humor gráfico: la columna gráfica» en: *Revista de Comunicación Vivat Academia*, diciembre de 2011, nº 117, pp. 1.194-1.206.

97 Sobre este recordado dibujante existe un amplio estudio, que analiza 372 de sus viñetas, de la investigadora Marta Agüero Guerra (véase bibliografía).

La imagen que se transmite de la gastronomía en las viñetas de la prensa generalista se centra en los distintos tópicos o lugares comunes que el imaginario colectivo tiene sobre ella, incluidos también los prejuicios sociales y recelos que hay contra la alta cocina, la cocina creativa, etc. En ausencia de un estudio que certifique esto último, creemos que el humor gráfico no contribuye mucho a la socialización de la gran cocina en España.

Con algunas excepciones, la viñeta de objeto gastronómico que se difunde desde los *mass media* de la prensa generalista no se ha renovado con respecto a la evolución temática experimentada por la alta cocina española de vanguardia. Los humoristas gráficos siguen reproduciendo los mismos mitos y estereotipos sobre el misterio de la alta cocina, con la exageración que corresponde a este género del periodismo dibujado.

Las viñetas que mostramos a continuación tratan, entre otros tópicos, de los relacionados con la intoxicación, el empacho, la inteligente relación entre arte y cocina, la dificultad de elaboración que entrañan algunas grandes recetas, el interés por el crítico gastronómico de moda, la incomprensión de la cocina creativa o los nuevos comportamientos a la mesa de *foodies* y gourmets, o el recurso al cocinero mediático para introducir una crítica política relacionada con alguna recomendación culinaria.

18 LA VANGUARDIA OPINIÓN VIERNES, 24 NOVIEMBRE 1989

LA VANGUARDIA

Fundada en 1881 por don Carlos y don Bartolomé Godó

Presidente-Editor:
JAVIER DE GODÓ, CONDE DE GODÓ

Director: Juan Tapia
Director-adjunto: Lucs Foix

Director-adjunto de Arte: Carlos Pérez de Rozas

Subdirectores de Información:
J. Ramón González Cabezas, Josep M.ª Sòria
Subdirector de Opinión: Jaime Arias
Subdirector de Edición: Alfonso Soteras

Coordinadores: Opinión, Lorenzo Gomis; Sociedad y Revista, Josep Carles Rius; Cultura, Lluïsse Moix; Economía, Enric Tintoré; Ciencia y Suplementos, Vladimir de Semir

Redactores-Jefes: Internacional, Pau Riquero y Xavier Batalla (corresponsal internacional); Política, Txema Alegre y José M. Brunet (Madrid); Sociedad, Antonio Galente y Joaquín Escudero; Opinión, Carlos Nadal; Revista, J. J. Caballero; Deportes, Enric Balleste; Especialistas, Esteban Linde; Economía, Carles Esteban y Mariano Guindal (Madrid); Edición, Miquel Villagrán; Cierre, Félix Pujol; Compaginación, José Alberdi; Diseño e Infografía, Rosa Mundet; Fotografía, Agustí Carbonell; Documentación, Carles Salmurri

Suplementos: Redactores-Jefe, Lluís Bonet y Mireia Canyl (Magazine); Casa, Anna M. Alvarez; Cultura y Arte, Josep Ramoneda; Salud, Antonio Salgado; Fin de Semana, Alfred Rexach; Libros, Robert Saladrigas; Economía y Negocios, Jordi Goula; Ciencia, Lluís Reales

Director de Proyectos Editoriales: Francesc Noy
Servicio de Estudios: Josep M. Casanovas y M. Lamas
Consejero de Dirección: Horacio Sáenz Guerrero

Un referéndum indio

LAS maratonianas elecciones parlamentarias que se iniciaron en la India el pasado miércoles y concluirán el domingo se han convertido en un referéndum sobre Rajiv Gandhi, primer ministro desde 1984, tras el asesinato de su madre, Indira, y tercer miembro de la dinastía de los Nehru, que ha dirigido los destinos del país desde su independencia, en 1947. Las expectativas generadas con la llegada al poder de Rajiv, que entonces pulverizó todos los récords de popularidad merced a la viva emoción provocada por la muerte de Indira, se han desvanecido para terminar volviéndose contra el primer ministro, ahora expuesto al empuje de una oposición cuya suerte, como ocurrió con Indira, depende más de las debilidades de su adversario que de sus propias fuerzas.

El heredero político de Nehru, un apellido que ha gobernado la India casi ininterrumpidamente, salvo un paréntesis de tres años, desde 1947, se presenta a estas elecciones después de haber dilapidado un enorme capital político. Su liberalización económica, en contraste con las tradicionales recetas socializantes de sus antecesores, le permitió arrancar su mandato con bríos, rodeado de un equipo de jóvenes tecnócratas. Pero cinco años más tarde los beneficios de la tímida modernización prácticamente se circunscriben a la clase media emergente en Nueva Delhi y otras grandes ciudades, con la inmensa India profunda aún declarada intocable. El registro de los ritmos sociales sigue siendo plano, con un nivel de pobreza que, según las estadísticas oficiales, alcanza al mismo volumen de población que al final del colonialismo británico.

Los males políticos y económicos heredados de Indira han empeorado. Rajiv apostó por la tecnocracia, firmó pactos con las fuerzas religiosas y políticas rebeldes, redujo los impuestos, propuso la frontera tecnológica del siglo XXI y, sobre todo, se alejó de los políticos tradicionales de su todopoderoso Partido del Congreso (Indira). Pero, cinco años después, la corrupción galopante, originada en un funcionariado politizado en progresión geométrica, ha terminado salpicando al propio ministro, y la proliferación de las fuerzas centrífugas, con los sijs a la cabeza, ha provocado un peligroso complejo de minoría entre la mayoritaria comunidad hindú, sobre la que se asienta el partido gubernamental.

El nuevo estado de cosas ha pulverizado una de las constantes de la mayor democracia del mundo: la ausencia de una oposición a tamaño nacional. El nuevo frente opositor, laboriosamente construido en torno a V.P. Singh, ex ministro de Defensa y Hacienda que acusa a Rajiv de haber recibido sobornos a cambio de un contrato de armamento sueco, puede beneficiarse en estas elecciones de la tendencia creciente en la periferia a votar partidos puramente locales, como sucede en los estados de Tamil Nadu, Andhra Pradesh y Assam. Pero, por encima de todo, la heterogénea coalición, que agrupa desde comunistas a fundamentalistas hindúes, confía más en el voto en contra de Rajiv que en su propio poder de convocatoria, como ocurrió en 1977, cuando la oposición barrió en las elecciones convocadas por Indira tras 19 meses de estado de emergencia. La emergencia de 1989, que según los últimos sondeos podría costarle como mínimo a Rajiv Gandhi la mayoría absoluta, es la corrupción.

Aislado de una opinión pública alimentada cotidianamente con historias de desgobierno, la esperanza de Rajiv Gandhi es, una vez más, la de sus antecesores: primero, que el denominado "cinturón hindú" del noreste del país, que proporciona 260 de los 545 escaños de la Cámara Baja (Lok Sabha), siga siendo fiel a la democracia dinástica; y, segundo, que los indios continúen pensando en las alternativas políticas únicamente en términos personales. La India de finales de los años ochenta no ha cambiado: es el mecanismo social más complejo del mundo, caracterizado por el pluralismo político en los estados de la periferia y por el sistema de partido único en el centro. Pero si Rajiv pierde su referéndum en beneficio de una oposición cuya unidad está por demostrarse, el gigante del subcontinente, zona a la que reiteradamente ha querido exportar la "pax india", puede ver agudizada su crónica inestabilidad.

CARTAS DE LOS LECTORES

Carta a la madre de un objetor

■ Señora: sí, es justo que su hijo esté en prisión. Su hijo ha infringido la ley como, por desgracia, hicieron otros encausados.

Quizá su hijo haya sido mal asesorado por amigos o familiares, pues tenía dos opciones posibles para cumplir con la sociedad, como hemos hecho y seguiremos haciendo todos.

1. Hacer el servicio militar.
2. No hacerlo y realizar, cuando le corresponda, el servicio social sustitutorio, por ser objetor de conciencia.

Para ser objetor, como todo el mundo sabe, sólo tenía que solicitarlo por medio de instancia al Consejo Nacional de la Objeción de Conciencia, al igual que otros miles de objetores han hecho. Y señora madre, todo solucionado.

Pero no. Hay un grupo que pasa de todo, que se declara insumiso, que no quiere hacer ni una cosa ni otra, no le va ni la disciplina ni las responsabilidades ni las obligaciones. Yo pregunto a todos: ¿tan difícil resulta realizar una de las dos opciones?

JESÚS GONZÁLEZ ROMERO
Barcelona

La guerra sin enemigos del Tercer Mundo

■ Lo que está sucediendo en los países del Este coge inesperadamente a los ideólogos y politicólogos que durante décadas, a través de una propaganda universal y reiterativa, convirtieron la no verdad en dogma. Los países del Este siempre han sido escrupulosos con sus compromisos internacionales. En cambio se les ha presentado como los enemigos de la humanidad. Ahora estos propagandistas dicen que la victoria está del lado de los países democráticos de economía de mercado, y aseguran que se ha llegado a la última estación histórica.

Naturalmente olvidan que estos países, en lo que va de siglo, han generado dos guerras mundiales y que, después de la II Guerra Mundial, crean una organización armada para defenderse de su fantasma inexistente. Si hay que hablar de derrotados, no son otros que los países del Tercer Mundo, los cuales han sido los chivos expiatorios de dos concepciones políticas enfrentadas artificialmente por un bloque que lo único que ama y desea es producir cualquier cosa, incluso armas. Todas las miserias que padecen los países del sur proceden de ser el campo de batalla de una guerra sin enemigo, pero que ha tenido la virtud de conseguir que un 75 % de la población universal viva en la miseria física y cultural. Éstos, y no otros, han sido los derrotados.

E. VIVANCO FONTQUERNI
Ingeniero Químico
Licenciado en Geografía e Historia
Barcelona

Las pensiones de jubilación en Francia

■ Sin ánimo de incordiar, permítame que le diga que no estoy de acuerdo con lo que indica don Enrique Francés sobre las pensiones de vejez en Francia. En este país, en el que vivo y trabajo desde hace más de treinta años, para alcanzar el máximo retiro (50 % del salario de los 10 mejores años) es preciso haber cotizado 37 años y medio a la Seguridad Social. La protección social en Francia es una de las mejores de Europa, sin duda alguna; pero también las cotizaciones obrera y patronal son de las más elevadas. Un ejemplo. Cotización parte obrera en España: 4,80 %; en Francia: 17 %. Cotización patronal en España: 18,6 %; en Francia pasa del 45 %.

Para obtener en Francia el 80 % de los salarios de los 10 mejores años, es imprescindible haber cotizado a una caja de "retiro complementario".

FRANCISCO S. BOUZADA
Toulouse

Arrasando paisajes

■ La fiebre delirante de la construcción ha vuelto a hacer mella en la bella población de Tossa, donde ahora puede verse un paisaje permanentemente poblado de grúas y escombros, y donde un precioso bosque encima mismo de la iglesia del pueblo ha sido ya arrasado con la saña habitual. Quedará todo muy bien, dice el Ayuntamiento. Quien quiera saber cómo quedan este tipo de cosas, sólo tiene que trasladarse seis kilómetros por la carretera de Tossa a Sant Feliu de Guíxols, y constatar el desastre urbanístico de Cala Giberola, vendida en su día a los suizos para su propio y personal coto privado, también bajo los auspicios de este Ayuntamiento.

Más cosas. Innumerables proyectos inmobiliarios extranjeros amenazan nuevamente la indefensa isla de Formentera. No acallados todavía los ecos del monstruoso proyecto de Interpart de Luxemburgo para la isla, las sombras de las fortunas del Aga Kan y del señor Agnelli planean ahora amenazantes para un proyecto igualmente abyecto, para una zona que, según el último plan urbanístico del Ayuntamiento de Formentera, es "zona no urbanizable de especial protección".

También quedará muy bien. Seguro. De todos modos, a nadie parece importarle demasiado.

CARLES BONET LLETGET
Barcelona

SIGUE EN LA PÁG. 20

El riesgo de un mal trago

Que vaya camino de nueva plaga la proliferación de botellas de agua inyectadas con lejía, sea sabotaje o increíble casualidad, no admite broma, porque se está jugando con la salud, pero no negarán que hay un tanto de ironía en que sea la incolora, inodora e insípida vehículo de abrasivos y puro peligro mortal. Puestos en la más negra versión, si circulan tales mezcolanzas, ya me dirán quién se arriesga a comprobar que no hay garrafa escondida tras etiqueta de calidad. La cata, como afición o dedicación, pasará a ser actividad de riesgo, profesión desagradecida, pura maldición. Néstor Luján, Xavier Domingo, el mismo Macià Alavedra, amantes de la mesa bien dispuesta y la vianda en su punto, se verán afrontando la tesitura del líquido cáustico que viene a poner en peligro el sutil paladar afinado tras años de esmerada cultura "gourmet". Una calamidad. Claro que también habrá quien se lo tome con filosofía y defienda que razón de más para volver a las esencias. Porque, en eso sí que hay sabor, mientras exista el deleite de catar un tinto rioja o un blanco penedés... SUSO

Néstor Luján, Xavier Domingo y Macià Alavedra caricaturizados en: *La Vanguardia*, 24.11.1989, p. 18.

Ilustración de la artista coruñesa Clara Lousa (www.clarilouilustraciones.com).

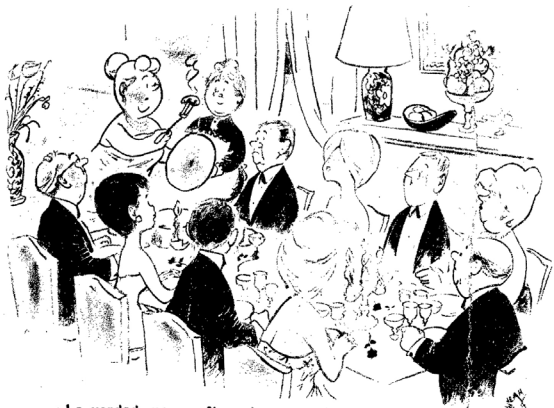
El músico y gastrónomo Rossini visto por Gallego y Rey, en: *El Mundo,* 04.11.2018, p.16.

La popularidad de Savarin, pionero de la crítica gastronómica en España, le convierte en

tema de las viñetas de Mingote. En: *ABC-Blanco y Negro*, 08.03.1970, pp. 152 y 153.

LA FAMILIA BELLUS

DON RAMON Y LA CRITICA GASTRONOMICA DE SAVARIN



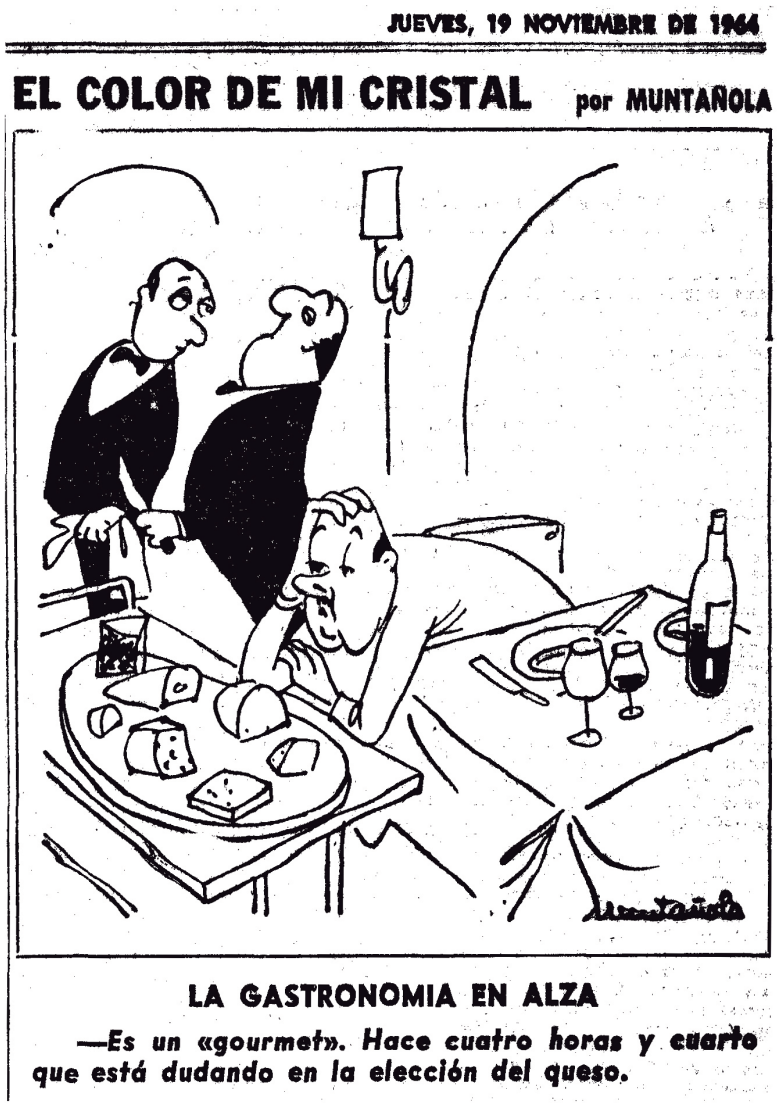
—La verdad, no me figuraba que esta carne iba a menguar tanto al cocer...

—No le interrumpas, Isabelita. Tu padre acaba de leer la crítica de Savarin hoy vamos a disfrutar de "cocina intelectual"...

ABC

—Me gustaría que nuestro matrimonio fuese siempre feliz. Haz el favor, Amaya, de no arrancar la página de la "Crítica gastronómica", de Savarin, hasta que yo termine de leer el periódico.

Viñetas de Mingote, Kiraz (*ABC*) e Idígoras y Pachi (*El Mundo*).



Viñeta de Muntañola en: *La Vanguardia,* 19.11.1964, p. 32.

Viñetas gastronómicas del recordado Antonio Fraguas 'Forges' en: *El País*.

3.6.6 De las cartas al director al e-mail y al tuit

La razón de traer a este manual un género en trance de extinción como es el espistolar, para caracterizarlo teóricamente como un género periodístico importante para la gastronomía es porque, si recordamos, fue en una misiva la primera —así como también la segunda— vez que apareció publicada la palabra gastronomía en la prensa española (véase epígrafe 2.3. Periodismo Ideológico), en una correspondencia entre lectores.

Las cartas al director son un género periodístico de opinión casi extinto. Desde que la *multimedialidad* abriese a los lectores —usuarios con perfil social en el caso de los medios de comunicación electrónicos— nuevos canales para expresar su opinión, el número de cartas postales que los lectores dirigían al director de la publicación ha descendido hasta hacerse prácticamente testimonial.

Durante la convivencia de los medios electrónicos con los físicos, la sección de «Cartas al director» se completa con una columna de correos electrónicos, que también son misivas, y mensajes de *twitter*. Hasta la llegada de internet a mediados de los años 90, esa carta echada al buzón previo franqueo era el único modo que tenía el ciudadano de expresar su opinión en el periódico y este, a su vez, de hacerse eco del sentir de los destinatarios finales de sus contenidos.

Emy Armañanzas (2016: 297, 298) ha definido teóricamente las cartas al director, llamadas también 'cartas de los lectores', recordándonos previamente el sentido histórico de esta sección de opinión, puesta por el medio a disposición de sus lectores para que estos puedan pronunciarse; pues el lector, como sujeto del derecho a la información, lo tiene a saber y a estar informado con toda la calidad y rigor informativos que le son exigibles a un medio de comunicación.

> Las cartas al director o cartas de los lectores son los textos que el público dirige al director de una publicación en los que expresa

su opinión sobre cualquier asunto, publicado o no. No es frecuente que en estos textos la argumentación de las valoraciones del autor esté presente, más teniendo en cuenta que la publicación puede resumirlas y extractarlas al establecer una extensión limitada y que, incluso, las titula. No existen normas de redacción para las mismas, por lo que son muy variadas en su estilística, temas y estructura.

Las cartas al director o cartas de los lectores es también el nombre que se le da a la subsección que recoge los textos de los lectores dirigidos al director. Es un espacio que siempre ha quedado corto y que ahora se ha convertido en simbólico desde que los grandes periódicos del país estrenaron su versión digital. Y cada vez más desde que el uso de internet y sus múltiples espacios, como las redes sociales, lugares de depósito e intercambio de opiniones, se han generalizado entre la inmensa mayoría de la población que ya no ve una necesidad perentoria recurrir a estas cartas al director en papel.

El género epistolar de contenido gastronómico ofrece obras de gran belleza literaria, principalmente en los siglos en que este género literario estuvo en auge. Bajo el marbete de «Publicación Pagada» edita lujosamente *Blanco y Negro* en su nº 65, de 31 de julio de 1892, la carta titulada «¿Es de buen tono?», que no va dirigida al director de la publicación, sino a uno de sus colaboradores estrella, como era el Dr. Thebussem.

El asidonense Mariano Pardo de Figueroa, es decir, el Dr. Thebussem, es considerado el padre del género epistolar en el periodismo. En el fragmento que reproducimos a continuación de la anteriormente mencionada carta, un lector le solicita al reputado cervantista, gastrónomo andaluz y cartero honorario de Correos que le responda a cierta cuestión relativa a la etiqueta en la mesa:

168. Deseo que usted me diga si es o no de buen tono comer entre personas de etiqueta con la servilleta prendida (valga la palabra) al frac, levita o americana, para evitar que alguna imprudente mancha ensucie la corbata o pechera de la camisa. Y no pregunto esto a humo de pajas, sino porque he observado a muchos gourmets verdaderamente elegantes y distinguidos, colgarse la servilleta del cuello tan pronto como se han sentado a la mesa.

En una de las fondas más importantes de San Sebastián observé que esto hacía, el pasado verano, un distinguido literato, tan pulcro en sus escritos como en su manera de ser.

El que he relatado y otros muchísimos casos que no cito, me han sugerido la idea de preguntar a V., como autoridad en la materia, si está perfectamente admitido y cabe en los círculos de la *créme* el cubrirse la pechera para comer.

Yo, aunque nada sé del asunto, entiendo que no es de buen tono, pues el que se cuida de semejante cosa demuestra ser poco limpio y esmerado. Basta llevarse cuidadosamente los manjares a la boca para que una mancha de aceite o manteca no ofenda en lo más mínimo la pureza de una camisa reluciente o del elegante y correcto frac.

¿Usa V. servilleta, o algún otro paño, para preservarse de las manchas de la comida, Doctor? ¿La usarán con el mismo objeto, Muro, Aldhara, Cavia u Óscar Rochelt? si la usan VV. creeré que está bien hecho, porque vuestro crédito como personas de buen gusto, es reconocido por todos los españoles... que saben leer.

Si se digna V., Sr. Dr. Thebussem, indicarme su opinión en lo que le pregunto, le quedaré eternamente agradecido.

Suyo admirador ferviente, que l. b. l. m.,

Afredo Murga

En Sevilla, a 12 de junio de 1892

En la carta al director titulada «Comer en Madrid», el lector Fernando C. Gallegos expone la cuestión siguiente:

169. No pasa semana sin que, al leer *ByN*, no me entren ganas de contestar a tantas y tantas... (puede poner lo que quiera) que se publican alegremente y que parecen escritas para esquimales del Polo Norte (pongo por decir). En la revista del 7 de febrero el señor Carrión (don Ignacio) se atreve a decirnos a los españoles, y concretamente a los lectores de Madrid, que en nuestra ciudad «un almuerzo o una cena como Dios manda, dos platos, postre y café, no baja de mil pesetas».

Si el señor Carrión se bajara alguna vez de su pedestal y mirara a su alrededor, vería que también en Madrid se come hoy día por 200 pesetas (o menos); ahora bien, si lo que «Dios manda» es comer en el Ritz (de Londres, desde luego) y con «camareros de frac», entonces que no se queje si le cobran 1.000 o más pesetas.

Supongo lo que dirá el señor Carrión a lo que antecede, probablemente algo así como «a saber qué... se puede comer por 200 ó menos pesetas». Pues bien, por ese precio, yo afirmo al señor Carrión que se come (sin camareros de frac, por supuesto) lo mismo que cualquier simple mortal come en su casa y, sin duda alguna, puedo demostrárselo cuando quiera.

Claro que por ese precio no querrá que sea en un restaurante de cinco estrellas, con su correspondiente «cordon-bleau», ni que figure en la «Guide Michelin» y, mucho menos, que el menú sea digno de un Savarin ni de un Néstor Luzán (sic) (pongo por caso). Tampoco creo que en las casas normales la comida asimismo normal sea digno de todo ello. Fernando C. Gallegos. «Comer en Madrid», en: *ABC-Blanco y Negro*, 21.02.1976, p. 15.

En «Desconcierto gastronómico», carta publicada en *El País*, 18.11.1976, que firma el lector José María Garrido Trenas, el citado autor de la misiva comenta un texto de José María del Rey Valverde, gastronómo que firmaba bajo el seudónimo de Al-Caín:

> 170. Quisiera expresar mi absoluto desconcierto por la crítica gastronómica realizada por Al-Caín con referencia al restaurante madrileño *La Marmite.* Me parece muy mal la discriminación que hace cuando afirma, siempre en ese tono *sí pero no,* después de ponderar al *maître* (con lo que estoy totalmente de acuerdo), que «el servicio deja bastante que desear». Soy bastante asiduo y el trato que se me dispensa, y he observado, es con mucho mejor que lo que él pontifica.

Volviendo ahora a la prensa digital, afirma Armañanzas (2016: 316) que entre sus principales características está el haber convertido a los lectores en creadores de opinión; la opinión electrónica del lector trasciende la sección creada originalmente para tal fin y se expresa en otros espacios de intervención pública, que los medios digitales han creado, esta vez, dentro de cada sección del periódico.

De este modo, es posible comentar, incluso más de una vez, noticias, reportajes, artículos, etc., dentro de un espacio prácticamente infinito en el que los lectores interactúan en tiempo real, puesto que internet ha facilitado y agilizado la comunicación y la difusión universal de sus mensajes; a estos ha alcanzado también lo que Concha Edo (1999: 581) denominó «la utopía de la comunicación planetaria».

Las intervenciones donde el lector muestra públicamente su parecer, que también cabe expresar en votos a favor o en contra, clicando sobre el icono correspondiente, aparecen inmediatamente en la pantalla ordenadas cronológicamente, igual que una conversación —«conversación global» (Fernández Caracedo y Aldaz Mecua, 2010)— o

debate de chat colectivo en la que los lectores se contestan entre sí, incluso con el autor del texto.

En estos foros los lectores expresan su propia opinión en estado puro, es decir, sin intervención del medio en su texto, como hemos leído que ocurría en las cartas al director. En las redes sociales de la gastronomía, que tratamos más adelante (véase 5.4), los *foodies* particulares emiten juicios y opiniones a los interesados que le otorgan el mismo valor, cuando no superior, que al experto del periódico.

Las cartas al director coincidieron con el auge del género literario espistolar, del que ya hemos recordado antes la paternidad periodística del Dr. Thebussem. Este mantuvo una correspondencia imaginaria con un Cocinero de su majestad, aunque no le faltaron propuestas de otros colegas de profesión reales para acometer más obras de este tipo, como la del autor de *Pepita Jiménez:*[98]

> 171. Tal vez de mis preguntas y de las eruditas y luminosas contestaciones de usted, pudiéramos componer un libro tan útil como ameno, *lectorem delectando pariterque monendo*, cuyo título convendría, en mi sentir, que fuese como sigue: «Regeneración nacional por virtud de la gastronomía y de otras artes castizas de bienestar y lícito deleito. Correspondencia epistolar del Doctor Thebussem y de su pariente D. Juan Fresco.»
>
> Consérvese usted bien de salud, contésteme y cuente siempre con la cariñosa amistad de su afectísimo deudo,
>
> Juan Valera

[98] En: *La Alhambra. Revista quincenal de Artes y Letras*, 15.06.1906, p. 2.

Cartas al director

EL PROBLEMA DE LA ALIMENTACION EN LA ECONOMIA FAMILIAR

Polémica en torno a las declaraciones del Sr. Busca Isusi

LAS declaraciones que anteayer hizo a nuestro periódico el señor Busca Isusi asegurando que no era necesario gastar más de veinticinco pesetas al día en la alimentación de una persona, han provocado una gran reacción entre nuestros lectores. Es curioso que sobre unas mismas informaciones se hayan formado varios grupos de opiniones completamente contrapuestos.

Unos afirman que cinco duros es muy poco dinero para que pueda comer una persona. Otros aseguran, por su parte, que 25 pesetas es una cantidad excesiva, poco, desgraciadamente, no pueden invertir ese dinero "per cápita" solamente en alimentos.

Hay un tercer grupo, cuyas opiniones han sido las más agradables de escuchar por nuestra parte, al que pertenecen varias amas de casa que afirman gastar mucho menos dinero que 25 pesetas por persona para dar de comer a su familia y que sus componentes están tan bien alimentadas como cualquiera.

Para centrar la cuestión, nosotros, que no entramos ni salimos en el asunto por no ser la bromatología una especialidad periodística, queremos, sin embargo, hacer constar dos cosas antes de publicar alguna de las cartas que sobre este tema hemos recibido de nuestros lectores:

Primera: La indiscutible autoridad en la materia de nuestro colaborador don José María Busca Isusi, licenciado en Ciencias Naturales, presidente de la Sociedad Gastronómica de Guipúzcoa, propietario de la primera fábrica que se ha construido en España de congelados; asesor de la Comisaría nacional de Abastecimientos y Transportes; cocinero excepcional, con un prestigio nacional reconocido por todos los especialistas. Dedicado toda su vida a estudiar el problema de la bromatología y de la dietética, en estos momentos el señor Busca Isusi trabaja con un catedrático de Medicina de la Universidad de Navarra en la preparación de un libro sobre el régimen alimenticio para enfermos.

Viajero infatigable, en fin, que ha tenido la atención de estudiar particularmente la cocina de los países que ha visitado. Como verán nuestros lectores, no ha sido ningún indocumentado, precisamente, quien el otro día hizo la afirmación que tanto revuelo ha producido en Bilbao.

Segunda: Creemos que la idea de las declaraciones del señor Busca Isusi no ha sido correctamente entendida por algunos de los lectores que se han dirigido a nosotros. El base su argumentación en que siempre existe en el mercado un producto alimenticio de bajo precio y con el mismo o mayor número de calorías que el alimento más codiciado. Por ejemplo: 200 gramos de anchoas frítas equivalen, sin duda de ninguna clase, a la más suculenta chuleta y su diferencia de precio es, como todos sabemos, fabulosa.

Pretendió sentar, en definitiva, el señor Busca Isusi que, unitariamente, puede llevarse a cabo una comida diaria bromatológicamente aceptable, por un precio mucho menor al que generalmente creen algunos.

Tras esta introducción, vamos a publicar a continuación algunas de las cartas que hemos recibido en pro y en contra de lo declarado por el señor Busca Isusi, a quien remitiremos lo publicado juntamente con la lista de precios del mercado de la Ribera de Bilbao, que nos ha remitido el administrador general de mercados con fecha 28 de enero de 1966.

«YO HE COMIDO POR UNA CANTIDAD APROXIMADA DURANTE VARIOS AÑOS»

Señor director:

Leí oportunamente las declaraciones del señor Busca Isusido a este periódico y, posteriormente, he oído comentarios para todos los gustos sobre ellas. Desde el que considera cosa de risa y chacota la afirmación del señor Isusi y estima que es casi de locos afirmar cosa semejante, hasta el que, resignado o rabiosamente, ha interpretado que, puesto que un gran número de familias españolas no puede invertir en alimentos esa cantidad a diario y por cabeza, lo que declara Busca Isusi es casi una burla.

Aunque imagino que ustedes habrán de centrar la cuestión en sus verdaderos términos permítame que, por mi cuenta haga algunas disquisiciones:

El que le escribe tiene 35 años, 1,77 de estatura y 75 kilos de peso. Según reconocimiento médico relativamente reciente (hace cinco meses) soy un hombre sano y de naturaleza normalmente constituída. Pues bien, yo, durante muchos años no tuve más remedio que comer por una cantidad muy aproximada a la que el señor Busca Isusi señala: 20 pesetas hace años (la vida no estaba tan cara) y unas 30 pesetas últimamente. Le hablo de gasto diario, quede esto bien claro.

Unitariamente es cierto, por consiguiente, que se puede comer por esa cantidad. Y esto lo mantengo con todos los respetos a las opiniones ajenas.

Ahora bien, si desde el punto de vista bromatológico, mi alimentación ha sido la suficiente, desde el punto de vista gastronómico he de decirle que la comida era detestable, por lo reiterativa y por la escasez de su condimentación tanto como por la calidad de los mismos alimentos.

Considero, en fin, que a escala familiar, los menús de cinco duros del señor Busca Isusi podrían, incluso mejorarse sin aumentar el precio. Lo cual no quiere decir que yo crea que los españoles debemos comer por cinco duros al día. Quizá el día en que los que comen por mucho más cedan algo de lo suyo a los que han de comer por bastante menos comenzarán a arreglarse muchas diferencias irritantes, de las que no creo que el señor Busca Isusi tenga la culpa.

Le saluda atentamente,

UN LECTOR

«TENGO OCHO HIJOS: GASTO MENOS DE LOS CINCO DUROS POR CABEZA»

Señor director:

Soy una mecanógrafa de un organismo oficial de Bilbao. Estoy casada y tengo ocho hijos y al leer la entrevista que le han hecho al señor Busca Isusi, he de manifestarle que yo no gasto 25 pesetas al día en alimentar a mi esposo y a mis hijos sino mucho menos.

Puedo demostrar a quien quiera a que mis hijos están tan bien nutridos como los más fuertes de la provincia.

Le saluda atentamente,

M. R.

«AHI VA UN MENU MINIMO REAL: ALGO MAS DE NUEVE DUROS»

Muy señor mío:

En contraposición al menú del señor Busca Isusi, que tantos comentarios ha suscitado —y no precisamente favorables—, voy a darle un menú mínimo "real":

Desayuno.—400 c. c. de leche, 3,20; 200 gramos de pan, 3; azúcar, 0,20. Total, 6,20.

Comida.—Cocido de alubias, 8; chuleta (no de ternera), 10; postre, 3; pan, 3; vino, 1. Total, 25.

Cena.—Patatas a la riojana, 3; huevo frito con tocino, 7; naranja, 1,50; pan, 2; vino, 1. Total, 14,50.

Así, pues, la comida normal para una persona de la clase media no importa menos de 45,70 pesetas al día, y esto, como verá usted, economizando mucho.

Atentamente,

UN LECTOR

¡CUANTO VICIO EXISTE! ¡CON CINCO DUROS SOLAMENTE, SE PUEDE ALIMENTAR BIEN UNA PERSONA!

«HE REALIZADO EL MENU DE BUSCA ISUSI, Y TIENE RAZON»

Señor director:

Para comprobar si es cierto o no lo que decía don José María Busca Isusi en sus recientes declaraciones, después de oir tantas opiniones discordantes, no se me ha ocurrido otra cosa que confeccionar puntualmente el menú aconsejado por él. Y de la experiencia, deduzco lo siguiente: El señor Busca Isusi ha utilizado unos precios algo convencionales y ha omitido determinados gastos imprescindibles en una comida (fuego, aceite, condimentos, etc...). Quizá por eso, a mí —que he realizado puntualmente uno de sus menús—, me ha salido algo más caro. Convengo, sin embargo, en que en líneas generales "sí" es posible confeccionar dicho menú por 25 ó 30 pesetas.

Le saluda,

P. C.

«¡CUANTO ARROZ CON LECHE PUEDE COMERSE POR 1,50 PESETAS!»

Muy señor mío:

Me he reído mucho a cuenta de las declaraciones que publicó su periódico del señor Busca Isusi. Si me pregunta por qué, le diré que porque estimo que, si el señor Busca Isusi comiese según las recetas que preconiza, no estaría tan hermoso como aparece en la foto del propio periódico. Si el señor Busca Isusi es vasco —y presumo que lo es—, ¿no sabe que el vasco sólo para "chiquitos" necesita cinco duros al día? Y, señor Busca Isusi, ¿cuanto arroz con leche puede tocar por 1,50 pesetas?...

Sin más, se despide de usted un ama de casa, madre de familia numerosa.

Carmen.

«NUESTRAS ESPOSAS HAN DE CEÑIRSE A CANTIDADES MENORES»

Muy señor mío:

Debo manifestarle que me ha irritado la forma en que el señor Busca Isusi se ha inmiscuído en uno de los problemas que en hoy el más preocupan de nuestros hogares. A lo único que ha contribuído el escrito del señor Busca Isusi es a hacernos comprender el mérito de nuestras esposas, que son capaces de capear el duro temporal de la carestía de la vida, disponiendo de ingresos muy mengUados.

Por mi parte, le diré que, cobro menos de 1.200 pesetas a la semana y tengo cuatro hijos, el mayor de 9 años. Si gastáramos en comer 25 pesetas por cabeza y día, no podríamos pagar la luz, la casa, el butano, los vestidos, ni los cuadernos del colegio de los niños... Tenemos que comer, por consiguiente, con un promedio de tres duros por cabeza y día. Y, con esta cantidad, hay que tener a veces preferencias dolorosas, aún dentro de la misma familia.

Me atrevo a asegurarle que nuestras esposas saben mucho más de economía doméstica que el señor Busca Isusi, a quien lendríamos que someterle el problema de hacer menús diarios para familias de cinco o seis miembros, cuyo cabeza no gana arriba de 30 duros, y de ahí tiene que pagarlo todo.

Muchas gracias, señor director, por la atención que me ha prestado.

A. G. S.

EL CORREO ESPAÑOL
EL PUEBLO VASCO
4 EDICIONES DIARIAS
VIZCAYA-ALAVA
GUIPUZCOA-RIOJA

Los lectores de *El Correo Español-El Pueblo Vasco* dirigieron a Busca Isusi tantas cartas al director que el periódico hizo ese día una página especial. (30.01.1966, p.32).

CON DOS DEDOS

Á DON OSCAR ROCHELT: *EN BILBAO*

He leido con detenimiento la consulta que Vm. me hace sobre si las aceitunas aliñadas que se sirven en la mesa, han de tomarse ó no con el tenedor.

Supongo, pues Vm. no lo dice, que se trata de aceitunas enteras presentadas en *plato* y con *cucharita*, para que con ella traslade cada invitado al suyo el número de olivas que le acomode.

Soy juez incompetente para dictar sentencia. Pero en seco y sin dudas ni vacilaciones, le diré á Vm. que mi opinión es..... *con dos dedos*.

Y me fundo para ello en que la ley v, título vii, de la Partida ii, al ocuparse de la educación que los ayos deben dar á los hijos de los reyes, advierte que *non les deuen consentir que tomen el bocado con* TODOS LOS DEDOS *de la mano, para que non los fagan grandes*.

El manejo, más ó menos hábil, del cuchillo y del tenedor, es hoy vulgar y frecuente. Á esta mayor ó menor pericia se refirió sin duda el célebre poeta que dijo:

Dejen á un hombre sencillo
Y que no es ninguna fiera.
Manejar á su manera
El tenedor y el cuchillo.

Hay, pues, *maneras* torpes y cursis en el uso y aplicación de los dichos instrumentos.

En el modo de tomar la escopeta, de barajar los naipes, de poner el pie en el estribo ó de contar cincuenta duros en plata, se conocen al cazador, al tahur, al jinete ó al cajero. Tan sencillas operaciones revelan la práctica, inteligencia y pericia de aquellos que las ejecutan.

Es indispensable gobernar con maestría el tenedor, para poder usar de los dedos con limpieza y con elegancia. En esto son maestros los ingleses finos y de buena educación. Da gusto verlos con aquellas manos y uñas tan limpias, tomar con sus dedos los diversos alimentos que á ello se prestan. Encanta mirarlos comer la sopa, los macarrones ó las angulas, sin que tales manjares les ensucien ni los labios ni el bigote.

Y en cambio da risa y lástima ver, como yo he visto en banquetes políticos, á gentes que tomaban el *Champagne* con cuchara, y con tenedor y cuchillo no solamente las galletas inglesas, sino ¡hasta los espárragos de Aranjuez!

Por algo dijo Cervantes que en el tiempo que Sancho Panza fué gobernador aprendió á comer á lo MELINDROSO, y que comía *con tenedor las uvas y aun los granos de la granada*. Vemos que es antigua y autorizada la rechifla del uso inoportuno del tenedor.

Dos palabras sobre el cuchillo, ya que tenemos la masa entre las manos. Una dama española, cuyo marido ocupó alto puesto diplomático en Londres, asistió al ceremonioso banquete de un lord.

Las inglesas elogiaron la belleza y elegancia de la embajatriz; pero corrieron ciertas palabras dichas al oído de unas en otras de aquellas *ladies*, todas las cuales ponían cara de sorpresa, de admiración y de espanto al escucharlas.

Y el espanto, la admiración y la sorpresa se fundaban en que, durante el convite, la embajadora..... *¡se llevaba el cuchillo á la boca!*

Yo encuentro justísimo y fundado el asombro de las inglesas, y me pasmaría también de que cualquier persona á quien hubiese juzgado fina, distinguida y aristocrática, usase del *tenedor* para saborear aceitunas, engullir salchichón ó comer huevos fritos.

Así lo siente y lo dice, pero sin ánimo de convencer ni de predicar cruzada,

Medina Sidonia, 22 de enero de 1892 años.

EL DOCTOR THEBUSSEM.

Pp. 451-454, correspondencia del Dr. Thebussem con sus lectores y viceversa, en: *ABC-ByN*, 31.01.1892, p. 11.

Según y conforme

AL DOCTOR THEBUSSEM

Con el deleite que me produce siempre la lectura de cada artículo de los que nos regala su galana pluma, he saboreado el que titula *Con dos dedos*, publicado en el número anterior de esta Revista, queriendo investigar si la forma humorística, al par que docta, encierra un consejo, ó si ha vestido usted una *guasa* de las que se gastan en esa bendita tierra de Dios y de María Santísima, con el rico manto de su vastísima erudición y castizo estilo.

¡Cómo, Doctor! ¿con dos dedos? Eso es *según* el caso, y aun la casa. Una dama elegante como la que presenta el distinguido dibujante encargado de ilustrar el artículo que usted firma, no puede desvirtuar el perfume de que sus dedos están impregnados, con el olor del aliño de tan sabroso fruto. Por eso sin duda se desterró la rancia costumbre de que los invitados *obsequiaran* á la señora de la casa con una oliva que le presentaban en las puntas de su tenedor y que era difícil aceptar sino con los dedos. Y también, sin duda, para evitar este y otros inconvenientes, no se ponen los entremeses en la mesa que rodean numerosos convidados. Los pasan los sirvientes, en una bandeja, siempre de plata, y en primorosos platillos colocados: van entre ellos las aceitunas..... ¿Quién se atrevería á sacarlas de aquel elegante nido con los dedos, ante la vista de los criados, que las tomarán por ese procedimiento en la cocina? Y, sin embargo, Doctor; *entre horas*, cuando es un capricho, una *gourmanderie*, esa misma encopetada señora las coge con dos dedos y se los limpia con su diminuto pañuelo.

Por este y otros ejemplos dije á usted que *según el caso;* y sin que sea mi ánimo discutir con usted, le diré que no estoy conforme en lo de que no se pueda, *en ningún caso*, llevar el cuchillo á la boca. ¿Condena usted á eterna *zurdería* á los que comen carnes solamente?

Usted, Doctor, es de los más autorizados para tratar esta cuestión; usted, *enfant gaté* de la buena sociedad, ha comido en las mesas mejor servidas de Madrid, como lo prueba su colección de *menus* y la variedad de preciosos platos que adornan el hermoso comedor de su «Huerta Cigarra», recuerdo todos ellos de banquetes á que usted ha asistido. Entre tanta dama linajuda, tanto estirado diplomático como usted ha visto comer, ¿no ha encontrado..... incorrecciones que tachar? Convengamos en que en la mesa, como en ninguna otra parte, se distinguen las personas que son distinguidas *per se*, como se dice ahora; porque sí, como se decía antes. Y en las que lo son, no está mal hecho, porque saben hacerlo bien, comer, por ejemplo, los espárragos de Aranjuez con tenedor y cuchillo, antes que manchar la satinada pechera ó la cascada de encajes con la gota de mayonesa que del lacio manjar se desprende, amén de quemarse los dedos y ensuciárselos por no haberse inventado una pequeña tenacilla con que cogerlos, como la grande para servírselos.

86 BLANCO Y NEGRO

Nada, querido Doctor, con este y otros alimentos sucede lo de aquél á quien daban sólo un huevo para almorzar, dejándole la facultad de elegir, que se reducía á comerlo ó no comerlo.

Á este último recurso apelan muchos prudentes, prefiriéndolo al de servirse el helado sobre la servilleta de postres colocada en el plato preparado para éstos, como yo vi hacer á cierto Marqués, y á otro título de Castilla vi muchas veces inclinar su corpulencia para dominar la copita del sorbete, y abriendo la boca engullir de una vez la pirámide helada.

Estoy conforme en que se conoce la educación, mejor que en ninguna parte, en la mesa. Ya hablaremos de esto en otro artículo. Pero no creo que sólo el manejo del tenedor y el cuchillo acredite á las personas. Las hay que ni aun comiendo solas pondrán sus codos sobre el mantel, y las hay que aun acompañadas se *chupan el dedo* que ensuciaron en la yema del huevo.

Sería del peor gusto hablar en la mesa redonda de un balneario con todos los circunstantes, como se hace en la de una casa particular, y en ésta sería mal visto pasar la servilleta por el plato y cubiertos, como hacen muchos en aquéllas, de lo que se desprende que se obra *según y conforme*.

Y á usted, docto Doctor, que halla fácil solución á todos los problemas, acudo para que me resuelva el siguiente: ¿Son más felices los esclavos de la etiqueta que llevan á su estragado paladar menudos trozos de *foie-gras* con el cuchillo de *vermeil*, ó los jornaleros que al sol, y reposando sobre el cascote del derribo que hacen ó la piedra que labran, comen el sabroso pucherillo, dorado por el azafrán?

Usted y yo conocemos á una dama que tuvo un día antojo de comer el arroz que tenían ante sí los obreros que edificaban su casa, y ellos, encantados de la llaneza, se le ofrecieron.

En el que fué luego el comedor más celebrado por el malogrado escritor Luis Alfonso, apuró la propietaria el contenido de una cazolilla del amarillento manjar, y muchas veces después en suntuosos banquetes ha recordado con gusto el primer festín de aquella habitación.

Concluyo; y por no hacerlo con la forma que usted con tanta gracia ridiculiza, en su artículo titulado *Fórmulas*, lo haré con una gran verdad: Su admirador,

ALDHARA.

TODOS CONTRA MÍ, POR CILLA

Respuesta de Aldhara al Dr. Thebussem, en: *ABC-ByN*, 07.02.1892, pp. 5-6.

CONTESTACIÓN PAGADA

¿ES DE BUEN TONO?

AL ILUSTRE DR. THEBUSSEM

EN MEDINA SIDONIA.

Respetable y distinguido señor: Conocido por mí el buen gusto de V. en materias culinarias, ó que con ellas se relacionen, me permito la libertad, que espero sabrá perdonarme, de dirigirle á V. esta carta para salir de una duda, insignificante quizá, pero que viene ocupando mi atención desde hace algún tiempo.

Ya conozco por bellísimos artículos de V. publicados en la notable revista madrileña BLANCO Y NEGRO, de la cual soy lector asiduo, su opinión acerca de CÓMO DEBEN TOMARSE (si con el tenedor ó con los dedos) LAS ACEITUNAS ALIÑADAS; conozco también que no es de su agrado la costumbre que se sigue en los *hoteles* y casas del *gran mundo*, de colocar junto á los comensales, cuando se trata de banquetes, sendos *bouquets*, y adornar con flores, caprichosamente colocadas, el resto de la mesa; conozco la broma de que fué V. objeto en Marmolejo, cuando le invitó á comer el respetable señor don Eduardo León y Llerena; conozco, en fin, otras muchas cosas que V. ha escrito, tan sabrosa y correctamente como sabe hacerlo, relacionadas con el arte dificilísimo que tan donosamente cultiva el incomparable Ángel Muro, cuyo soy admirador entusiasta, pese á sus *vapuleadores*.

Pero á pesar de conocer todas estas cosas, todavía no estoy satisfecho, estimadísimo Doctor. Deseo saber más. Deseo que usted me diga si es ó no de buen tono comer entre personas de etiqueta con la servilleta prendida (valga la palabra) al frac, levita ó americana, para evitar que alguna imprudente mancha ensucie la corbata ó pechera de la camisa.

Y no pregunto esto á humo de pajas, sino porque he observado á muchos *gourmets* verdaderamente elegantes y distinguidos, colgarse la servilleta del cuello tan pronto como se han sentado á la mesa.

En una de las fondas más importante de San Sebastián observé que esto hacía, el pasado verano, un distinguido literato, tan pulcro en sus escritos como en su manera de ser.

El que he relatado y otros muchísimos casos que no cito, me han sugerido la idea de preguntar á V., como autoridad en la materia, si está perfectamente admitido y cabe en los círculos de la *crème* el cubrirse la pechera para comer.

Yo, aunque nada sé del asunto, entiendo que no es de buen tono, pues el que se cuida de semejante cosa demuestra ser poco limpio y esmerado. Basta llevarse cuidadosamente los manjares á la boca para que una mancha de aceite ó manteca no ofenda en lo más mínimo la pureza de una camisa reluciente ó del elegante y correcto frac.

¿Usa V. servilleta, ó algún otro paño, para preservarse de las manchas de la comida, Doctor? ¿La usarán con el mismo objeto, Muro, *Aldhara*, Cavia ú *Oscar Rochell*? Si la usan VV. creeré que está bien hecho, porque vuestro crédito como personas de buen gusto, es reconocido por todos los españoles..... que saben leer.

Si se digna V., Sr. Dr. Thebussem, indicarme su opinión en lo que le pregunto, le quedaré eternamente agradecido.

Suyo admirador ferviente, que l. b. l. m.,

ALFREDO MURGA.

En Sevilla, á 12 de Junio de 1892.

Carta de Alfredo Murga al Dr. Thebussem en: *ABC-ByN*, 31.07.1892, p. 13.

3.7 La titulación en el periodismo gastronómico

El titular de prensa debe captar la atención del lector ofreciéndole el contenido más relevante, importante, pertinente, sorprendente o trascendente del texto periodístico que encabeza; expresado, en función del género periodístico de que se trate, en una oración completa, una frase o construcción nominal o un breve sintagma, apenas de dos o tres palabras muy significativas.

El encabezamiento de un texto periodístico puede contener tres tipos de títulos: título, antetítulo y subtítulo, de los cuales solo es obligatorio el primero. Hay otros elementos de titulación, como el epígrafe, propio de espacios particulares de opinión, como el de la columna personal; el ladillo, que es ya un recurso para la organización temática de los contenidos en textos más largos, como el reportaje; el sumario, que resalta un dato o una frase del texto, diagramado fuera de este o a un cuerpo de letra mayor.

El titular cumple tres funciones (Alarcos *et al.*, 1989: 171): distintiva, diferenciando el texto que encabeza de otros; referencial, apuntando con brevedad y claridad a su contenido; y expresiva, despertando el interés del lector. Siendo, en resumen, textos autónomos, destacados tipográficamente del resto de la pieza periodística y escritos con un lenguaje propio cuya misión es captar la atención de los consumidores de prensa.

El titular es la puerta de acceso al texto periodístico que no siempre se franquea, pues en muchas ocasiones el lector de titulares de prensa no pasa de ella. Son los llamados «lectores del cuerpo 12». Diversos estudios, como el de José Francisco Sánchez, de la Universidad de Navarra (véase bibliografía), confirman esta extendida mala costumbre de leer únicamente el titular.

Por eso, los manuales de redacción periodística recomiendan dar con el mejor titular como el primer objetivo del periodista. Naturalmente, también del periodista gastronómico. De un título atractivo depende

que el lector se adentre en la lectura del texto periodístico o salte de titular en titular hasta acabar por no leerse el periódico. El éxito de nuestro trabajo —informarle, formarle, entretenerle, etc.— depende de ello.

Los tiempos verbales en la titulación periodística. El periodismo logra inmediatez y proximidad mediante un lenguaje directo, tendente al empleo de determinados recursos estilísticos, como el uso de las formas verbales en tiempo presente para titular. Opinan así, entre otros, Lorenzo Gomis (1991: 27) citando a Garst y Berstein (1961), quienes ven otra influencia de estilo de las lenguas naturales en el lenguaje periodístico:

> esa costumbre [de titular en presente] no es una invención de los que redactan titulares, sino que está tomada de la conversación corriente, del habla cotidiana. El presente se emplea porque es el tiempo de lo inmediato, porque es más vívido y porque cuando la gente cuenta algo que le ocurrió y le conmovió mucho, tiende a contarlo en presente.

Aunque el presente es el tiempo verbal predominante en el titular periodístico —prosigue Gomis (*ibid.*), apoyándose en diversos trabajos a este respecto—, también se usan otros tiempos del verbo como el pretérito y el futuro. Este segundo, llamado titular de hechos verbales, avisa de algo que dicen que ocurrirá. Pero anunciar lo que aún no ha acontecido no es, por definición, noticia (véase epígrafe 3.4.1. La noticia gastronómica).

Otra gran clasificación de los titulares periodísticos, señala Hurtado González (2003: 33, 34), es la que los agrupa en dos grandes bloques: titulares con verbo y titulares sin verbo. Entre los primeros, el más frecuente es con el verbo en tercera persona de singular o plural dentro de la modalidad asertiva o declarativa; pudiendo darse asimismo en modalidades como la interrogativa o la exclamativa.

172. «Hoy, apertura de la convención internacional de la cocina española». En: *La Vanguardia Española*, 17.11.1965, p. 21.

173. «¿Qué prefieren comer los barceloneses?». Néstor Luján, en: *La Vanguardia*, 21.06.1983, p. 57.

174. «La I Convención de la Cocina Española en "Hogarotel"». En: *La Vanguardia Española*, 14.11.1964, p. 25.

Titulares y géneros periodísticos

La creación de los titulares depende de diferentes factores. Entre los varios enumerados por Gómez Mompart (1982), se encuentra el del género periodístico que encabecen. Esto es así porque, al pretender los géneros funciones diferentes, cada tipología textual requerirá de un titular que, con máxima exactitud y precisión, incluya determinadas características según se trate de textos informativos, interpretativos o argumentantivos.

Ofrecemos a continuación algunos ejemplos ordenados según la tipología textual. En este sentido, el periódico puede incluir un titular llamado de situación, para ubicar al lector indicándole de forma explícita de qué tipo de texto se trata: una crítica gastronómica, una crónica, un reportaje... Esta breve muestra puede completarse con la lectura de la titulación que incluimos en el resto de ejemplos de este manual.

Se trata de una lectura independiente del presente texto, que se hace atendiendo únicamente a los titulares de dicha ejemplificación. Estos pertenecen a una macromuestra de textos de contenido goloso que abarca tres siglos de publicaciones periódicas. Con su lenguaje peculiar, la naturaleza del titular le otorga un sentido independiente del texto que encabeza. Máxime si el lector de prensa lo es solo de titulares.

Si algunos ejemplos del presente manual figuran sin titular, no se debe a un olvido nuestro sino, como recuerda Fontcuberta (1993: 117-119), a que los medios comienzan a titular sus informaciones a partir de la Restauración, pues en los orígenes de la prensa no existían los titulares al consistir los periódicos en hojas impresas para leer enteras y sin prisas, pues su actualidad no caducaba tan rápidamente como hoy.

La estilística del lenguaje periodístico, también el de los titulares, está determinado por la época en que se escribe; pues el periodo temporal no solo impone lo temas que se tratan sino también el modo de hacerlo. La amplitud temporal de esta ejemplificación alcanza todas las etapas y tendencias culinarias, movimientos sociales y revoluciones gastronómicas, conformando cada una un diferente estilo de escritura en prensa.

Noticia gastronómica

175. «Un comedor convertido en exposición de platos de cocina». En: *El Siglo Futuro*, 10.03.1931, p. 3.

176. «Visita a Barcelona del 'Apóstol de los Gourmets'». En *La Vanguardia Española*, 06.01.1962, p. 22.

177. «Marisco gallego para John Dos Passos». José Fernández Ferreiro en: *ABC*, 25-26.11.1967, p. 87.

178. «Cae la banda de 'gastroladrones' del País Vasco». J. M. Alonso en: *El Mundo*/Euskadi, 12.10.2011, p. 9.

Reportaje

179. «Hogarotel, una feria singular para la industria más moderna: el turismo». César Molinero en: *La Vanguardia Española*, 05.11.1964, p. 29.

180. «La Caza 'dispara' su producción». Francisca Ramírez en: *ABC-Número Especial Alimentos de Castilla La Mancha*, 20.11.2004, p. 32.

181. «Faisandage vacuno». Raquel Castillo en: *El Mundo-Metrópoli,* 23-29.05.2014, p. 15.

182. «Del *omelette française* a la cocina de autor». Matías Stuber en: *La Opinión de Málaga*, 23.11.2014, pp. 2, 3.

Entrevista

183. «La guía Michelin, biblia gastronómica». Carmen Casas en: *La Vanguardia*, 23.03.1983, p. 31.

184. Juan Mari Arzak, cocinero: «La cocina es dios sobre todas las cosas». Feliciano Fidalgo en: *El País*, 16.04.1989, u.p.

185. Rafael García Santos, crítico gastronómico: «Cuando cambian los valores de la sociedad, cambia la cocina». M. Naranjo en: *ABC-Córdoba*, 10.05.2008, p. 54.

186. Alberto Chicote | Chef y presentador «Nunca se me ocurriría definirme como 'foodie'». Javier Blánquez en: *El Mundo*, 25.08.2018, u.p.

Crónica gastronómica

187. «El porvenir es de los vegetarianos». En: *El Heraldo de Madrid*, 06.12.1930, p. 2.

188. «Más gastronomía que política». Rafael de Luis en: *La Vanguardia*, 05.11.1952, p. 8.

189. «Vilanova evoca el menú "Tipical Spanish"». Carmen Casas en: *La Vanguardia-Revista*, 29.08.1990, p. 5.

190. «La era postadriática». LluísRuiz Soler en: *Información*, 29.01.2012, p. 77.

La crónica también presenta un sumario, donde se desgranan los contenidos en atractivos títulos:

191. Juanito Durán sirvió una comida pantagruélica a los informadores que asistieron a la presentación del Salón. Poch Soler, «Mañana abre puertas el "Salón Náutico"», en: *El Periódico de Catalunya*, 16.01.1981, p. 19.

En un ámbito del periodismo especializado en consumo como es el gastronómico, el lenguaje de los titulares debe responder a las funciones que cumplen estos en el periodismo generalista, incluir la motivación añadida de informar u orientar a los lectores en sus decisiones de gasto gastronómico y resultar, además, expresivamente atractivos.

La estrategia periodística de articular el consumo gastronómico, materializada en el reclamo de la titulación, se da al mismo tiempo que la pugna mediática por ganar más lectores, o sea, por cautivar al lector en el acto de consumir o adquirir —para informarse, formarse o entretenerse— una cierta cabecera periodística en lugar de otra u otras de la competencia.

En mala lid, el ciberperiodismo ha usado tácticas engañosas o de poco rigor informativo para el noble fin periodístico de llamar la atención del lector y conseguir aumentar su audiencia digital. Es el caso del llamado *clickbaiting*, que García Serrano *et al*. (2018: 200, 201) definen como una estrategia «que utilizan los medios para conseguir visitas mediante el uso de valores extraperiodísticos en la redacción de los titulares».

Los titulares de los textos argumentativos. Exhiben, por lo general, una gran libertad expresiva, como corresponde a un texto con lenguaje creativo donde la firma importa mucho. Esta categoría de

titulares tiene, además, que lograr un equilibrio. Entre una escueta cantidad verbal —apenas un par de palabras o tres, pero que signifiquen mucho, es lo que se estila en periodismo de opinión— y su adecuación al contenido que adelantan.[99]

Editorial / Carta del director

192. «'Marmitón' saluda y dice... ». Marmitón en: *Marmitón, Revista de Cocina y Mesa*, n.º 1, noviembre de 1933, p. 3.

193. «Queremos disfrutar, compartir textos clásicos». En: *Archigula*, n.º 1, mayo de 1998, p. 3.

194. «Nuestro V Centenario». *Club de Gourmet*s, n.º 501, enero de 2018, p. 4.

195. «Tiempo de luchar». Josema Azpeitia en: *Ondo Jan. Guía para comer bien en Guipúzcoa*, n.º 193, noviembre de 2020, p. 3. (*El cierre de la hostelería*).

Columna gastronómica

196. «Adephagia». Juan José Lapitz en: *Diario Vasco*, 22.11.2003, p. 9.

197. «Turismo gastronómico». José Luis González Vera en: *La Opinión de Málaga*, 03.06.2013, p. 26.

198. «La magia de las alubias». Carlos Maribona en: *El Correo-Jantour*, 17.11.2017, p. 20.

199. «Venderéis, pero no convenceréis». José Berasaluce en: *Diario de Cádiz*, 25.05.2019.

---

[99] Véase: *La cocina de la crítica. Historia, teoría y práctica de la crítica gastronómica como género periodístico*, epígrafe 5.4.1. La titulación de la crítica gastronómica.

Artículo

200. «Camba: posición de pura inteligencia». Néstor Luján en: *La Vanguardia Española*, 01.03.1962, p. 7.

201. «Comamos y bebamos». Alejandro Nieto en: *El País*, 29.07.1987.

202. «¿Qué fue de la nueva cocina?» Jorge Berlanga en: *ABC*, 01.07.1996, pp. 22 y 23.

203. «El cero absoluto de la cocina». Xavier Domingo en: *ABC-Blanco y Negro*, 08.11.1981, p. 124.

Crítica gastronómica

204. «El que sabe, sabe». Cinc a Taula en: *La Vanguardia-Vivir*, 22.01.2010, p. 10.

205. «Por las "Highlands" de Gipuzkoa». Mikel Corcuera en: *Noticias de Gipuzkoa*, 109.11.2012, p. 68.

206. «La consagración del santo óleo». Paz Ivison en: *El Mundo-Metrópoli*, 14-20.11.2014, p. 10.

207. «Japón empieza en el Mediterráneo». David de Jorge en: *El Correo-GPS*, 21.03.2014, p. 12.

Reseñas

208. «*La Dulciada*: poema épico, dividido en siete cantos». En: *Minerva o El Revisor General, Tomo VIII, Miscelánea Crítica.* 03.11.1807, pp. 140-144 y 05.01.1808, pp. 145-150.

209. «Gastronomía. "La cocina de todos los países"». Félix Herce en: *Crisol*, 24.11.1931, p. 2.

210. «La cocina de palacio (1561-1931)». Luis Alberto de Cuenca en: *ABC literario*, 27.02.1998, p. 20.

211. «Fe en el 'foie'». Fietta Jarque en: *El País-Babelia*, 23.12.2006, p. 14.

Cartas al director

212. «He realizado el menú de Busca Isusi, y tiene razón» P. C. en: *El Correo Español-El Pueblo Vasco*, 30.01.1966, p. 32.

213. «Gastronomía: Horcher y Jockey», Víctor de la Serna. Madrid. En: *ABC*, 03.01.1976, p. 17.

214. «Comer en Madrid», Fernando C. Gallegos. Madrid. En: *ABC*, 21.02.1976, p. 15.

215. «"Panellets" y patatas». Francisco Johé. Pastelero, Secretario del Gremi de Pastisserie de Barcelona. En: *La Vanguardia*, 04.11.1989, p. 18.

Epígrafes gastronómicos

Es corriente que ese espacio del periódico, en que se inserta una columna, ocupado habitualmente por una firma destacada de la publicación, figure encabezado por un título o marbete identificativo del mismo. Y la gastronomía es un motivo muy inspirador a la hora de crear etiquetas para nombrar esa cotizada extensión del espacio periodístico que es la página reservada para un colaborador estrella.

El marbete de corte gastronómico sirve incluso para textos que no se ocupan solo y exclusivamente de esos temas. Caso, entre otros, de «El plato del día». Epígrafe que dio nombre a la sección fija que ocupó en *El Liberal,* entre 1886 y 1895, el ilustre periodista Mariano de Cavia (1855-1920). Buen aficionado a la gastronomía, que la disfrutó a la mesa y como configurador semántico-discursivo de estos y otros textos suyos.

Dicha etiqueta le habilitaba al recordado redactor y *reporter*, que hoy da nombre a uno de los premios mayores del periodismo en español,

para brindar un tratamiento periodístico de la actualidad desde una perspectiva absolutamente gourmet, enmarcando los acontecimientos diarios de los que se ocupó dentro de parámetros como los siguientes:

> El título de la sección le facilita (a su gusto, amante de la buena mesa y cliente de *Fornos*, *El Sótano H*, *Llhardy*...) el recurso al vocabulario culinario. «Estofado a la española», «Abusos a la parrilla», «Repostería», «Bocadillos sueltos», «Frito variado», «Menestra a la española», «Taza y media de caldo», «Buñuelos y castañas», «Diner Bosh»... El propio epígrafe entra en el juego: Es «Día del Plato» en la Nochebuena de 1887 (...conmemoremos a trago y bocados...) (...) Carlos Dorado (2008: 13).

El recurso retórico de comparar las cosas que ocurren como si fueran un plato, como hizo Mariano de Cavia, así como con el punto de elaboración de un texto, entre otras apelaciones comparativas con recetas y obras literarias clásicas, guías gastronómicas, cocineros mediáticos, etc., es algo habitual en la tradición periodística que ha llegado hasta nuestros días.

216. Las lecturas diarias, los artículos en su punto justo y el refresco de nuestra memoria como algo actual, son algunos de los exquisitos platos con los que Ansón deleita nuestras vidas. Pedro Aparicio, «Anson y Cebrián», en: *La Razón*, 23.VI.2006, p.

217. Que del «rock and roll» a Mozart hay la misma distancia que de la hamburguesa a Juan Mari Arzak, apenas caben dudas. Manuel Martínez Cascante, «Chuck Berry, ketchup & roll», en: *ABC*, 30.11.1994, p. 137.

218. El «Quijote» es un libro de carretera y camino. Casi un «michelín» literario. José María Pemán, «Escribir bien», en: *ABC*, 31.05.1970, p. 5.

La apelación al imaginario gastronómico es un procedimiento estilístico que la prensa sigue manteniendo a día de hoy para contar la actualidad desde un punto de vista que debe de pensarse que es muy original. Los ejemplos son numerosos. Uno de los más célebres en periodo preelectoral es el que tiene como núcleo de su predicado el verbo cocinar. Así, se cocinan las constituciones, las encuestas, los acuerdos políticos, etc.

> 219. La Constitución del 78 la cocinaron Alfonso Guerra, que comía chocolatinas y bombones, y Fernando Abril Martorell, que le daba a la priva. Raúl del Pozo, «Constitución, hija de siete padres», en: *El Mundo*, 09.06.2018, p. 35.

Y es que con medio siglo largo de antelación a la rutilante prosa periodística tanto de Cavia como de algunos de los citados, y casi dos del *boom* mediático de la gastronomía del último cuarto del siglo XX en España, fecha de inicio de nuestro periodismo moderno—también en lo gastronómico—, ya encontramos otros ejemplos de este uso *metaculinario* en el texto periodístico:

> 220. Cuidado con que no se vaya la mano en la cantidad de mostaza que se pone en la ensalada periodística; cuidado con que el aderezo esté en su verdadero punto, sin más ni menos de lo que prescriben las reglas. En todo hay ya gastronomía en el mundo; y si algún facilitón nos sale con que arreglar una ensalada es cosa llana y sencilla; entienda que no lo entiende; y si no, examine los principios de la ciencia culinaria: ellos le dirán el mucho intríngulis que tiene esta operación si es que ha de hacerse al tenor de las reglas del arte. En: *El Correo: Periódico Literario y Mercantil*, nº 314, miércoles 14 de julio de 1830, p. 2.

El diseño periodístico de los textos de opinión indica, por lo general, con un epígrafe o título genérico el espacio que el periódico tiene reservado para que lo ocupe una firma habitual; cuando se trata de un columnista, el lector conoce de antemano cuándo y en qué lugar de la publicación sale. La primera columna gastronómica, que fue la de Ángel Muro, estaba encabezada por el marbete: «La Cocina» (*ABC-Blanco y Negro*).

Epígrafes destacados del periodismo gastronómico fueron «Comer y beber», Nines Arenillas (*El País-El País Semanal*); «Crítica Gastronómica», Savarin (*ABC-Blanco y Negro*); «Sobre Mesa», Néstor Luján (*Gaceta Ilustrada*); «De tal palo», Xavier Domingo (*Diario 16*); «Comer, beber, vivir», Feliciano Fidalgo (*El País*); «Mesa Andaluza», Ventura Comino (*ABC*); «El almirez», Manuel Martín Ferrand (*XL Semanal*); «Saber y Sabor», de Juan José Lapitz (*Diario Vasco*).

En *Diario de Cádiz* (Grupo Joly), José Berasaluce Linares firma en el espacio reservado como «Perversiones gastronómicas». En el Grupo Prensa Ibérica, Lluís Ruiz Soler (*Información*) dispone de «Buen Apetito», y «A solas en el refectorio», en el mismo diario leeemos también «Saberes y Sabores», de Tony Pérez; «Días de buena mesa», Javier Ricou (*La Vanguardia*), «Gastroleku», Mikel Corcuera (*Noticias de Gipuzkoa*); «El Gastronómada», Víctor de la Serna (*El Mundo-Papel*).

«Buen sabor», de Mikel Zeberio (*Deia-On*); «Reinos de humo», pieza compartida semanalmente por Benjamín Lana y Carlos Maribona (*XL Semanal*). En los suplementos gastronómicos de Vocento encontramos otros epígrafes como «Gastrohistorias», con Ana Vega Pérez de Arlucea, y «El Gourmet», con las críticas gastronómicas del cocinero mediático y escritor en periódicos David de Jorge.

3.8 Gastronomía en páginas diarias y especiales

Los textos gastronómicos no siempre se ofrecieron como hoy: agrupados u ordenados en un mismo apartado temático, coherente con la materia común de la que trataban. Antes de la tematización de la prensa en secciones, aparecían dispersos a lo largo y ancho del periódico. Tampoco los ubicó la cabecera todos por igual, en las mismas páginas, ni se distribuyeron las piezas golosas de gran firma del mismo modo.

Como describe Gomis (1991: 19), citando a McLuhan, los diarios disponían las noticias a modo de mosaico periodístico, colocando unas informaciones encima o al lado de otras sin que su vecindad indique relación —ni correlación— alguna. Valiéndose de una metáfora alimentaria, el mismo autor (*ibid*.) define los medios como «supermercados en régimen de autoservicio: cada uno de los consumidores coge lo que le interesa».

La sección es el espacio periodístico que agrupa una serie de páginas dedicadas a la misma temática. Es propia de los productos informativos bien estructurados y su finalidad responde a presentar los contenidos distribuidos por especialidades o enfoques —información/opinión—, facilitando al lector o usuario del medio de comunicación el acceso a la información u opinión que busca.

La sección de «Gastronomía» es el espacio destinado por el medio para el tratamiento periodístico de la actualidad del sector gourmet; comprendiendo la restauración profesional, el mercado de los *delicatessen*, con atención también a las peripecias vitales y profesionales de sus noticiosos referentes personales.

En la historia de las secciones de gastronomía en la prensa, merece destacarse la llamada «El Ambigú», dentro de la publicación satírica *La Risa* (1843-1844). Esta nos parece importante porque además de ocuparse con interés sobre diferentes aspectos culinarios, daba también normas de comportamiento para anfitriones, al estilo de lo que

había hecho en Francia Grimod de la Reynière, creador de la crítica gastronómica.

El Periodismo Informativo del primer tercio del siglo XX incluía espacios precursores del ocio gastronómico, como eran las secciones fijas de turismo y viajes en *El Sol*, *El Heraldo de Madrid*, *Gran Vida*, *La Libertad*, *La Hora* y *Ahora*, donde se publicaban crónicas turísticas. Con la publicación de los contenidos para gourmets en una sección o área de especialización periodística se iniciaba, a su vez, la especialización de las firmas.

Alrededor del Mundo tuvo la sección «De Re Culinaria», un espacio de recetas y otras cuestiones cibarias como el arte del asado (07.04.1928, p. 23), «nuevos chismes de cocina» como la cuchara tenedor de una pieza, la cacerola con timbre de alarma o las cocinas solares (24.02.1923, p. 15). Este medio organizará un 'Concurso culinario' pionero para «amas de casa de clase media»; consistente en confeccionar y escandallar un menú para que sus invitados no se marchen descontentos (12.03.1927, p. 306).

La gastronomía se publicaba en forma de recetas, consejos, artículos, crónicas, cartas… de manera esporádica o en secciones fijas, como la de Ángel Muro en *La Ilustración Española* y *ABC*, por citar una de las primeras; o la del cocinero y erudito gastrónomo Teodoro Bardají en el semanario *Ellas*, que fundó José María Pemán en 1932 y cuyas colaboraciones culinarias se recopilaron en el exitoso libro *La cocina de ellas*, publicado en 1935, conociendo varias ediciones desde entonces.

Cocina de "Blanco y Negro"

SESOS HUECOS

Para confeccionar este plato es preciso tener sesos.

Lo primero, pues, que hay que hacer es llegarse á una acreditada sesería y decirle á la sesera: «Deme usted la honrada masa encefálica de cualquier rumiante digno.»

Pagados los sesos (si buenamente se puede) y conducidos á la cocina, se les pone á cocer dentro de un cacharro, porque dentro de un tricornio, por ejemplo, cocerían con mucha dificultad.

Una vez cocidos y partidos en pedazos pequeños, se les va embozando uno á uno en airosas capas de crema, con ó sin esclavina.

Esta crema se tendrá hecha con anterioridad y de una manera decorosa, mezclando agua de huevo con harina del Lozoya y clara de trigo, y lo digo así porque ya me lo figuro todo mezclado.

Bien abrigados los pedazos de seso con la crema mencionada, se arrojan en una sartén llena de manteca de cerdo ministerial, y allí se fríen á la vez que se esponjan, sin cuya condición no serían huecos.

Aun cuando se adopta generalmente el procedimiento indicado para obtener los sesos huecos, no es indispensable trabajar tanto si no se quiere. Sesos huecos pueden encontrar mis amados lectores debajo de muchos sombreros de copa que andan luciendo su brillo por círculos y academias.

TIMBAL DE BACALAO

Se coge bacalao, y sin decirle una palabra se le pone á desalar durante dos ó tres días, teniendo la precaución de renovar con frecuencia el agua y de procurar que ésta no sea del Lozoya, para evitar al aludido pescado que en vez de darse un baño quede enterrado en vida.

Una vez que el bacalao queda *patoso*, es decir, sin la sal que Dios le ha dado, se le enjuga cariñosamente, se le quitan las espinas sin que él lo note y se le divide en pedacitos con un instrumento de los que cortan, no de los que suenan; por lo cual recomendamos para este servicio el cuchillo con preferencia al acordeón.

En una cacerola estañada se pone una barbaridad de manteca de cerdo romántico y otra de cebolla materialista partida en rodajas. Encima de esto se tiende con toda formalidad una capa de jamón bordado y después una manteleta de bacalao, sobre cuya prenda se vierte, á modo de *confetti*, un puñado de perejil vegetal.

La última capa social que se ponga será precisamente de jamón con acompañamiento de pimienta *ad libitum*, y se rociará con vino blanco extra, tapándolo todo, para que no se constipe, con una cobertera de buena familia que ajuste bien á la cacerola, y cubriendo las junturas con un cementerio cualquiera, ya sea portland ó asfalto, ó pasta mineral catalana; el caso es que no pueda entrar el aire en el interior ni aun con papeleta.

La cocción sobre el humilde rescoldo deberá ser lenta, pero continua, sin que signifique esto que su duración haya de llegar al año; bastará con una semanita bien aprovechada.

Y hecho esto no hay que hacer más, aunque otra cosa se diga en los círculos políticos, que es donde realmente se trata de comer.

El resultado de todo lo expuesto será un timbal de bacalao, sí que también de rechupete.

El individuo que durante la digestión de este plato sienta golpes extraños dentro del sér, no se asuste: son cosas del timbal. Y si al mismo tiempo nota en alguna entraña su miaja de escozor, nada tema: es el bacalao de Escocia que está haciendo de las suyas.

JUAN PÉREZ ZÚÑIGA

Recetas jocoserias del escritor Juan Pérez Zúñiga, en: *ABC-ByN*, 31.03.1900, p. 17.

¡Viva Parmentier!

¡Vivan la alegría y las patatas! como dicen allende el Pirineo, pero bien allende, porque ya saben los que esto leen, que Bayona, Tolosa y Perpiñán no son más que suburbios de San Sebastián, de Pamplona y de Barcelona.

Vivan, sí, las patatas, y ¡hurrah! por las patatas infladas ó *soufflées*.

¡Qué bonito y qué *fin de siglo* resulta así el vulgar tubérculo!

Vamos á soplar unas patatitas. En una sartén grande y llena de buena manteca de cerdo, se cuecen, no se fríen, patatas cortadas en redondo, ó en cuadrado, ó en triángulo, del grueso del canto de un duro.

Es decir, que se echan las patatas en la sartén, cuando la grasa está caliente, pero no en punto de freir.

Sin que estén enteramente cocidas, se sacan con la espumadera y se airean en la pasadera, en donde escurren y se enfrían un poco.

Se aviva el fuego, para que la manteca llegue á su grado máximo de caldeo, y entonces se echan de pronto las patatas hasta que se abulten, se doren y se pongan respingonas.

Si las patatas no están nadando á sus anchas en la grasa, ó se pegan, no se consigue su hinchazón. Mucha grasa y pocas patatas, *voilà le sécret*.

En el momento de servirlas, se espolvorean con sal molida, y se colocan sobre una servilleta bien planchada, en una fuente redonda de oro, de plata ó de..... porcelana.

A. Muro

Colaboración de Ángel Muro en: *ABC-ByN*, 10.05.1891, p. 14.

LA COCINA

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

La tortilla que tenemos el honor de presentar á ustedes es la antítesis de la tortilla ordinaria, «dura y apelmazada». La que nos ocupa, ó nos ocupará si la comemos, es fina, delicada, *soufflé* ó hueca, como muchas cabezas de distinguido exterior.

Modo y moda de hacerla:

Se toman, en la buena acepción de la palabra, 62 gramos ó sean 2 onzas de chocolate, y se disuelven con el mayor esmero en una jícara de agua ó leche. Se baten cuatro yemas de huevo, agregándoles 125 gramos de azúcar muy molida; las claras, batidas á punto de nieve, se mezclan con las yemas y una cucharadita de fécula de patata ó arroz.

En una cacerola que pueda ir á la mesa, ó una fuente de plata, se derriten 125 gramos de manteca de vaca; en ella se vierte, ya todo reunido, la disolución de chocolate y los huevos; se mete la cacerola en el horno, y cuando ha levantado se sirve.

Nota bene.—Si el chocolate no es superior, sale basta la tortilla; para hacerla fina, es preferible el de los Padres Benedictinos, por su perfecta solubilidad. No pidáis á vuestra cocinera la definición de la palabreja.

GOURMET.

Colaboración firmada con el seudónimo de Gourmet en: *ABC-ByN*, 12.07.1891, p. 158.

La creación de las actuales secciones de gastronomía también supuso una paulatina salida de los textos gastronómicos que, en ocasiones, se incluían en páginas diarias de Sociedad —especie de cajón de sastre—, donde su tratamiento podía ser más erudito o frívolo, según se tratase en forma de sesudos artículos de fondo o de crónicas de eventos de la alta sociedad, dirigidos a los lectores más cultos y de mayor poder adquisitivo.

Las secciones contribuyen a organizar los contenidos que necesita el lector para no perderse o inquietarse, como le ocurre al escritor en periódicos Juan José Millás en el texto siguiente:

> (...) Ahora mismo, por ejemplo al deambular por la sección de Necrológicas, si es viernes, en lugar de un muerto encuentras un excelente artículo gastronómico de Feliciano Fidalgo. Admiro a Feliciano y estoy deseando encontrar cosas suyas en estas páginas, pero me produce sentimientos antagónicos dar con ellas en un lugar reservado el resto de la semana a los cadáveres. Además, la sección se llama *Comer, beber, vivir,* o sea, que es un canto a los placeres corporales efectuado desde un lugar donde los cuerpos ya no hacen otra cosa que descomponerse (...)
>
> En fin, que es muy desconcertante ir en busca de un muerto y encontrar una mesa con mantel de lino y riberas del Duero o albariños. No lo digo como queja, haría cualquier cosa por leer a Fidalgo, o por devorar una necrológica, pero casi prefiero no mezclar los sabores. Y es que ahora las necrológicas me saben a pato a la naranja (...) este suplemento carece de una sección propia de necrológicas. Ya sé que tenemos los *Fallecidos en Madrid*, pero eso no basta: de algunos muertos conviene decir unas palabras, aunque sean mentira. Lo importante es crear el nicho necrológico, aunque luego hablemos en él de restaurantes («La gastronomía y la muerte», en: *El País*, 14.07.1996).

Algunas secciones y espacios de gastronomía en la prensa generalista de la segunda mitad del siglo XX fueron «Crítica Gastronómica», en: *ABC-ByN*, 23.11.1969, p. 45[100]; «Gastronomía y ocios», en: *El Periódico de Catalunya*, 16.01.1981, p. 25.

Reproducimos a continuación algunos ejemplos de textos de contenido gastronómico que aparecen publicados en secciones diferentes a la de Gastronomía:

CASI TODO

221. Y como la gastronomia también es cultura, ahí va la última: si lo que le hemos propuesto no le interesa, dedique la noche a confraternizar con la colonia argentina y pruebe el asado que se sirve en La Estancia Vieja, uno de los restaurantes que mejor lo prepara y que se encuentra en el número, 529 de la Diagonal, cerca de la Avenida de Sarriá. Eso sí, prepare mil pelas por barba. Y si no le llega el presupuesto, vaya entonces a Querencia en la calle Déu i Mata, número 98, donde degustará igualmente el plato nacional argentino por algo menos de dinero y considerable calidad. «El día por delante», en: *El Periódico de Catalunya*, 15.11.1979, p. 2.

ESPECTÁCULOS

222. Toda la grey de Invitados de los premios Ondas de radio y tele se reunió en Can Cortés (para la gente del Ensanche, en la cara oculta del Tibidabo), donde le dieron a la cocina catalana, rematada con crema a la misma manera. Julián

---

100 Véase: Sánchez Gómez, Fernando (2014): *La cocina de la crítica. Historia, teoría y práctica de la crítica gastronómica como género periodístico*. Charleston: Amazon.

Peyró, «Mónica Randall y Balbín no quieren que les vean juntos», en: *El Periódico de Catalunya*, 15.11.1979, p. 26.

GENTE

223. El restaurante madrileño Lúculo ha celebrado su primer aniversario estrenando un comedor jardín. A la fiesta asistieron numerosos famosos. Arriba, de izquierda a derecha, José María Álvarez del Manzano, portavoz de la oposición en el Ayuntamiento de Madrid; el marqués de Vargas, Jaime Balmori, Tessa de Baviera y Ana Amestoy conversan en uno de los salones del restaurante. Abajo aparecen Nines Arenillas junto al director de cine Luis García Berlanga. «Primer aniversario de Lúculo», en: *ABC*, 18.06.1986, p. 115.

SOCIEDAD

224. «Arzak» arrebata a «Zalacaín» la preferencia en gastronomía», en: *ABC*, 07.01.1996, p. 56.

225. «La Academia Vasca de Gastronomía, creada ayer en San Sebastián». Jon Mayorga, en: *El Correo Español-El Pueblo Vasco*, 14.03.1991, p. 41.

La gastronomía se comercializa masivamente como industria del ocio en el modelo de Diario de Servicios, disparándose en el Ciudadano en el siglo XXI. La fragmentación de los contenidos gastronómicos, para tratarse en diferentes géneros periodísticos, requiere agruparlos en cuadernillos especiales, donde son objeto de críticas y reseñas *enogastronómicas*, además de reportajes en profundidad y columnas especializadas.

Los viernes del HERALDO

PAGINA DE TURISMO

EN VISPERAS DE UN CENTENARIO

La catedral de Toledo

Se acercan las fiestas toledanas del centenario de la catedral primada de Toledo.

Como nota interesante, reproducimos el proceso y la declaración de monumento nacional a favor de nuestro templo primado, debida al ilustre conde de Romanones, el que ocupando hoy la dirección de la Real Academia de San Fernando ha hecho la misma proposición, con la unanimidad de la docta Academia, para todo Toledo.

En 10 de febrero de 1909 presentó el señor conde de Romanones en el Congreso una proposición concebida en los siguientes términos:

«La catedral de Toledo, que no está declarada monumento nacional aunque sea acaso el más nacional de todos los monumentos de España, se halla amenazada hoy de serio e inminente peligro de ruina. Cada día que transcurre sin acudir a remediarlo aumenta el mal, y quizá si pasara mucho tiempo sin un esfuerzo reparador presenciaríamos una catástrofe irremediable que constituiría para todos una gran vergüenza.

Para la conservación de joyas como ésta de arte supremo, de valor inestimable, que representan y al mismo tiempo evocan las mayores grandezas de nuestra historia, no debe haber límite en el sacrificio; no son lícitos los regateos. La nación tiene el estrecho deber de evitar que puedan perderse, sin otra limitación que aquella que sea precisa para salvar de una manera definitiva lo que al través de los siglos ha llegado hasta la hora presente, sirviendo de admiración constante a propios y extraños.

Por estas consideraciones, el diputado que suscribe somete a la deliberación del Congreso la siguiente

PROPOSICION DE LEY

Artículo primero. Se declara monumento nacional la catedral de Toledo.

Artículo segundo. Hasta la terminación de las obras que sean necesarias para la completa reparación de la referida catedral se consignará en los presupuestos generales del Estado la cantidad de 200.000 pesetas con destino a las mismas.—Palacio del Congreso, 10 de febrero de 1909.—*Conde de Romanones*».

En la sesión del viernes 26 de febrero del mismo año, fué apoyada brevemente dicha proposición por su autor, argumentando en la misma forma que en el preámbulo de ella hace.

Le contestó el ministro de Instrucción pública y Bellas Artes, señor Rodríguez San Pedro, manifestando en nombre del Gobierno que la referida proposición debía ser tomada en consideración y que la catedral de Toledo podía ser declarada monumento nacional sin el trámite previo de oír a las Academias de Bellas Artes y de la Historia, que parecía completamente excusado, ya que era notoria la importancia del monumento y su valor histórico y artístico. Presentó algunos reparos, sin embargo, a la cantidad de 200.000 pesetas, ya que las necesidades a que habría de atender eran desconocidas y podría, por tanto, dicha cantidad ser excesiva o insuficiente.

El señor conde de Romanones le dió las gracias.

Leída nuevamente la proposición, fué tomada en consideración, pasando a las secciones para el nombramiento de Comisión.

En 20 de marzo se dió cuenta del nombramiento de dicha Comisión.

El dictamen, del que se dió cuenta en la sesión del 26 de marzo, y que lleva fecha del 23, estaba redactado en los siguientes términos:

«La Comisión nombrada para dictaminar acerca de la proposición de ley declarando monumento nacional la catedral de Toledo, tomando en consideración la propuesta, tiene el honor de someter a la deliberación y aprobación del Congreso el siguiente

PROYECTO DE LEY

Artículo primero. Se declara monumento nacional la catedral de Toledo.

Artículo segundo. Se consignará en el presupuesto del 910, y sucesivos hasta la completa reparación del edificio, las cantidades que, según informes técnicos, se consideren necesarias, haciéndose en el ejercicio actual todas las obras posibles con cargo al capítulo 20, artículo segundo del vigente presupuesto de Instrucción pública.»

En la sesión del 27 de marzo fué aprobado este dictamen sin discusión, pasando a corrección de estilo y quedando aprobado definitivamente en la del 29 de marzo, remitiéndose al Senado.

El publíquese como ley lleva fecha de 23 de abril, y quedó proclamada como tal en el Congreso en la sesión del 4 de mayo del indicado año.

VIAJES MARSANS

BARCELONA
Rambla Canaletas, 2 y 4
MADRID
Carrera San Jerónimo, 43
SEVILLA
Calle de Tetuán, núm. 16
VIGO
Calle de Urzáiz, número 2
PALMA
Conquistador, núm. 12
ZARAGOZA
Plaza de Sas, número 5
VALENCIA
Pintor Sorolla, número 16

FOMENTO DEL TURISMO EN ESPAÑA

(Colaboración de la sección de Turismo del Círculo de la Unión Mercantil e Industrial de Madrid)

GRAUS, EL PUEBLO DE Joaquín Costa

La casa donde nació Costa, en Graus

Muchas son las batallas que se han librado entre los dos pueblos aragoneses—Monzón y Graus—sobre a cuál de los dos perteneció la natividad de Joaquín Costa, el patriota ilustre, batallador y honrado, que con su labor política, pedagógica y liberal creó escuelas y fomentó la enseñanza, fundó instituciones y dió relieve a la cultura, organizó y urbanizó los pueblos y encumbró el turismo, fuente de riqueza y lazo de unión espiritual de todas las razas.

Graus es hoy día, y en el pecho de todos los aragoneses, la ciudad de Costa, porque en ella encontró la muerte la vida corpórea del gran polígrafo.

Al efecto de si Graus o Monzón fué la ciudad donde nació Joaquín Costa, escribe García Mercadal lo que a continuación transcribimos:

«Graus, Meca del costismo, donde ha crecido una humanidad educada en las doctrinas de Costa, ciudadanos para una España renaciente, bañada por rosicleres de alborada; una España que habla basta de escuelas de artes y oficios, allí donde triunfa el analfabetismo; de pantanos y canales, donde la sequía agosta los sembrados y agrieta los terrenos; de carreteras y caminos vecinales, donde el mulo cachazudo y sensato ejerce señorío sobre el sendero; de libertad y ciudadanía, donde el pensamiento no llegó a romper el huevo ni la voluntad a quebrantar la ajorca de su esclavitud.

Por esto, para mí, Graus es y será, robándole el dicho a la conseja de su río, el pueblo de Costa. Y en mis devociones costistas como en mis devociones pirenaicas, Graus me tendrá de rodillas ante él, como ante el ara santa donde se rinde culto a una fe inquebrantable. Y estará siempre grabada en mi recuerdo, imborrable en su inmaterialidad conceptual, la impresión de su belleza realmente soberana; y las Forcas y el Turbon velarán mi sueño cuando éste se lance en sus vuelos por las bravías rutas de Pirene, que es a menudo; y se tenderá mi anhelo, en el ansia de una pronta renovación de sensaciones, hacia los sorprendentes panoramas de la fértil campiña ribagorzana.

Todo por atracción de la humilde vivienda donde habitó Joaquín Costa, el polígrafo insigne, el esclarecido historiador de nuestros aborígenes, el notable codificador de nuestro derecho consuetudinario, el político renovador y el ardiente patriota, profeta de nuestras desventuras nacionales.

Todo por la presencia de aquel enfermo que, con tenacidad de mártir, fué labrando el pedestal de su gloria en bloques de un incalculable valor.

Allí, cuando el cuerpo sin vida fué llevado a otra parte, quedó el espíritu del patriota muerto de asco más que de cualquiera otra enfermedad. Y allí quedó porque aquél era su pueblo de adopción, el legítimo, el indiscutible, no aquel en donde nos hacen nacer las circunstancias, sino el elegido por la ley soberana de nuestra voluntad.

Que no siempre es uno de donde nació, sino de donde hubiera querido nacer. Y más es uno de donde muere que de donde nace, cuando la muerte va a encontrarle donde uno decidió libremente esperarla.

GUIA DE INDUSTRIAS EN ESPAÑA

ALICANTE

SUCESORES DE JUAN RUBERT.—Agentes de Aduanas y consignatarios. Paseo Martínez, 2.

MARCIAL JIMENEZ ESTEVE.—Marmolería industrial. Mesas y veladores para cafés y bares. Castaños, 26.

CARTAGENA

BELTRAN HERMANOS.—Efectos navales. Agentes comerciales matriculados. Agencia de autos marca Gray. Plaza del Rey, 17.

J. SEGURA.—Comisionista de Aduanas. Consignaciones y tránsitos Calle Canalejas.

ELCHE

VENTA y alquiler de bicicletas a plazos y al contado. Accesorios. Vicente Ruiz Canal. Canalejas, 50.

GASTROVANADINA.—Cura estómago e intestinos.

ANALISIS DE SANGRE Y ORINA.—Doctor Coquillat.

ELDA

FABRICA de calzado de Vicente Juan. Sagasta, 13.

MADRID

ARREGLO MAQUINAS DE ESCRIBIR.—Enrique López. Puerta del Sol, 6.

SEVILLA

FARMACIA DE LA MAGDALENA.—De primer orden. Próxima principales hoteles De Antonio Zarrallo. San Pablo, 13 y 15.

VALENCIA

FABRICA DE MUEBLES.—Manuel Forés. Exportación. Mendizábal, 19. Teléfono 659.

INDUSTRIA METALURGICA.—Conrado Cambra. Trabajos sobre encargo. Sevilla, 3.

FABRICA DE PRECINTOS.—Viuda de Manuel Sorolla. Camino Monteolivete, 2.

MESA EXQUISITA

COMESTIBLES

Mermeladas MONAGUILLO. Alicante

EL TURISMO EN LA COCINA

BRILLANT SAVARIN

Entre los hombres célebres que con respecto al turismo se destacaron no cabe olvidar al Brillant Savarin, el «as» de la cocina europea. ¡Cuántos hombres de hoteles padecerían una tiranía culinaria a no ser por él!

Brillant Savarin forma en la historia de Europa el complemento de una época literaria.

«Las gentes que comen—decía uno de sus biógrafos—no tenían ni código ni breviario, y hallaron el uno y el otro en la inmortal «Fisiología del gusto», pues si bien es cierto que otros grandes escritores no se desdeñaron de emplear su pluma en tales menesteres, cual Alejandro Dumas en su «Diccionario de cocina» y la famosa «Arte cisoria», imitación de Horacio, ninguno cual el famoso magistrado de París supo plasmar en máximas, que ya se han convertido en proverbios universales, el arte de la gastronomía.»

Desde los tiempos más remotos «el placer de la mesa» ha sido uno de los que más han preocupado a la Humanidad; nos llevaría muy lejos e invertiría un espacio de que no disponemos una sucinta enumeración de los banquetes célebres en la Historia; a más de que estas comidas de la antigüedad nada debían tener de las exquisiteces y de los refinamientos introducidos muchos siglos después, en los que a fines del XVIII y en los comienzos del siguiente sirvieron de tema a las «Meditaciones» del eminente escritor francés. Este supo diferenciar «el placer de comer», que es común a todos los animales, del «placer de la mesa», que es particular de la especie humana; ambos, sin embargo, son necesarios para una buena comida: el primero exige el hambre, o por lo menos el apetito; el segundo es casi siempre independiente de la una y del otro; mas obsérvese que en la primera parte de una comida, es decir, cuando está satisfaciendo el apetito, la conversación inicia lánguidamente, hasta que, pasados los primeros platos, dijérase que hasta el ingenio despierta, y comienzan esos verdaderos pugilatos que entre nosotros hiciéronse famosos en los banquetes aristocráticos a que concurrían, en la época de la Restauración, Castelar y Cánovas.

Estos preclaros nombres llevarían al cronista, como de la mano, a hablar de nuestra cocina nacional, en que, no ha muchos años, echó su cuarto a espadas la insigne escritora condesa de Pardo Bazán.

Un divertido artículo sobre hotelería yanqui

Con motivo de la reciente visita a Inglaterra de la Delegación de hoteleros americanos, un caballero británico, sir John Foster Fraser, publica en el «Evening Standard» un divertido artículo, del que resulta que el superoconfort de los hoteles americanos no es más que una fábula.

El autor se cree particularmente calificado para hablar de la hotelería americana, puesto que en sus viajes al país de los dólares se ha hospedado en 247 hoteles diferentes.

«Con la excepción de algunos «palaces» de gran lujo—dice—, América no posee, sobre todo en los Estados del Sur, más que hoteles medianos.

Sir John Fraser reconoce que en dichos hoteles impera una limpieza indiscutible; pero se queja de la falta absoluta de confort y de la poca amabilidad del personal con los clientes.

En los restaurantes de los hoteles de Nueva York, así como en los del resto del país—añade—, el servicio es de una lentitud excesiva. Es el más lento del mundo después del de Rusia.

Cuenta que es una leyenda la del hombre de negocios americano, siempre agitado y de prisa, y que pierde tanto tiempo como cualquier turista. Además, ni aun exige la cortesía elemental que es de rigor en Inglaterra.

Cierto día, después de haber pasado la noche en un mal albergue de Idaho, tierra del senador Borah, el dueño preguntó a sir John Fraser:

—¿Ha descansado bien?

—Mal—contestó el cliente—. He padecido insomnio.

—Es usted un embustero—replicó brutalmente el hotelero—; porque no hay insomnio en toda la ciudad.

En realidad—termina sir John Fraser—, el cliente de un hotel americano no es propiamente hablando un ser humano, sino un número. Lo que no impide que la profesión de hotelero esté tan desarrollada que Nueva York gasta cada quince días un millón de dólares en construir un nuevo «palace», mientras que desde hace veinticinco años no se ha edificado en Londres un solo hotel de primer orden.»

EL CONSEJO SUPERIOR FERROVIARIO APRUEBA UN NUEVO PLAN DE FERROCARRILES EN ESPAÑA

En sesión celebrada el día 30 del mes pasado, el Consejo superior ferroviario aprobó asuntos de tan extraordinaria importancia como los de la construcción de varios ferrocarriles de plan de urgencia formulado por el Gobierno. Los ferrocarriles aprobados han sido los de Cuenca a Utiel, Jerez a Setenil, Soria a Castejón, Puertollano a Córdoba, Teruel a Alcañiz y Caspe.

Por lo que respecta al de Madrid-Somosierra-Aranda-Burgos, la Delegación del Estado y el representante obrero han votado en favor del dictamen, habiéndose abstenido los representantes de los usuarios, en vista de las razones que se han expuesto sobre la cuestión y utilidades probables de dicho ferrocarril, haciéndolo en contra los representantes de las Compañías.

Por último se aprobó un dictamen proponiendo la ratificación del convenio internacional de Berna para el transporte de viajeros, equipajes y mercancías.

HOTELES, INDUSTRIAS Y ESTABLECIMIENTOS UTILES AL VIAJERO

INDICE DE MONUMENTOS

Albacete

La Virgen de los Llanos, la Feria, el Canal, la Audiencia.

HOTEL ESPAÑA.—Alfonso XII, número 5. Próximo estación. Esmerado servicio. Precio moderado.

Algeciras

Puerto embarque, Gibraltar. Santa María de la Palma, año 1751.

GRAN HOTEL ANGLOHISPANO.—Estación puerto.

Alicante

Antiguo Consulado de Mar. Convento Capuchinos, 1674 (encierra esculturas de Salzillo). Hermosa playa. Importantes balnearios, verdadera estación invernal. Casa Consistorial estilo barroco, 1701. Iglesia de la Sangre, del siglo XVIII.

PALACE HOTEL.—Antes Simón. Frente al mar. Confort. Balneario y Restaurant Diana.

HOTEL SAMPER.—Frente al mar. Auto en trenes y vapores. American bar. Servicio de restaurant.

REINA VICTORIA HOTEL.—Frente al mar. Propietaria, viuda de E. Elordi. San Fernando, 19.

IDEAL ROSALES
Dancing de moda
Paseo de Méndez Núñez, 3

LA UNION.—Hijo de J. Mañogil. Salida autos: Alcoy, Jijona, Ibi, Castalla, Relleu, Elche y Crevillente. Habitaciones bien ventiladas. Comedor con mesas independientes. Servicio de auto.

GRAN CAFE CENTRAL.—Frente al mar. Espléndida terraza. Paseo de los Mártires.

Astorga

HOTEL MODERNO.—El mejor de la plaza.

Bilbao

San Nicolás de Bari (año 1570), Biblioteca, Santos Juanes (año 1604), Iglesia de Santiago (gótico puro, 1379) y excursiones a Portugalete y a Las Arenas.

HOSTERIA DEL LAUREL.—Bar y restaurant de gran moda. Servicio a la carta. Calle de la Estación, 8.

Barcelona

Casino Mercantil (Bolsín), Casa Lonja, Aduana Antigua, Gobierno civil, Palacio Real de Pedralbes, Templo de la Sagrada Familia, hospital Clínico, Palau de la Música Catalana, Catedral y Palacio del Obispo, Casa del Arcediano, Palacio Diputación (siglo XV), Archivo Corona de Aragón, Casas Consistoriales, parques Güell y Montjuich y teatro del Liceo.

MAJESTIC HOTEL INGLATERRA.—Paseo de Gracia. Primer orden. Precios moderados. El más concurrido.

HOTEL PENINSULAR.—Si le interesa conocer un buen hotel de segundo orden, instálese en él. Pensión, 14 pesetas.

HOTEL RESTAURANT RANZINI.—Paseo de Colón, 22. Frente al mar. Pensión completa desde once pesetas.

HOTEL ORIENTE.—Rambla del Centro, 20. Lujosamente reformado. Pensión completa desde 18 pesetas.

HOTEL PENSION CASA PINCE.—Pensión completa desde 15 pesetas. Calefacción, baños, peluquería, teléfono, agua fría, caliente. Confort. Layetana, 47.

HOTEL RESTAURANT FLORIS.—Frente a estación de Arenys de Mar (Barcelona). S. C. del Real Automóvil Club. Teléfono 512.

PENSION LA MUNDIAL.—Hospital, 125. Viajeros y huéspedes a todo estar o sólo comer. Magníficas y soleadas habitaciones. Baño. Teléfono 51-01 A.

PENSION EUSKALDUNA.—Rambla Cataluña, 50. Edificio propio. Agua caliente y calefacción en todas las habitaciones. Baños. Ascensor. Pensión completa desde ocho pesetas. Se admiten sólo dormir.

SPLENDIDE PENSION.—Pelayo, 8, Barcelona; 50 magníficas habitaciones, agua corriente caliente y fría, baños, calefacción central, ascensor. Pensión completa, 12 ptas.

Cádiz

Sociedad Turismo de Cádiz, Museo Arqueológico, San Felipe Neri (año 1671), Catedral vieja y Las Salinas.

HOTEL DE FRANCE ET PARIS.—El más lujoso de la población. Baños privados, calefacción, autobuses. Estaciones y coches de turismo.

HOTEL CONTINENTAL.—El mejor situado. Cuartos de baño. Autobuses en estaciones y vapores.

HOTEL VICTORIA.—Isaac Peral, 11 y 13. El más céntrico de la ciudad. Grandes reformas. Pensión desde nueve pesetas.

HOTEL LORETO.—Preferido por los señores viajantes y particulares. Pensión de 10 pesetas en adelante. Mozo estaciones ferrocarril y vapores.

FAST AND SAFE.—Servicio diario de automóviles entre Cádiz y Algeciras y puertos intermedios. Salida de Cádiz a la una y media de la tarde. Salida de Algeciras a las cinco y cuarto de la mañana.

Cartagena

Museo Arqueológico, Iglesia Catedral antigua y Torre Ciega, Hospital de la Caridad, Palacio Municipal, Arsenal del Estado, Base naval de submarinos y fábrica nacional de torpedos.

GRAN HOTEL.—De primer orden; precios moderados. Cuartos baño. Cocina espléndida. Auto estaciones.

Córdoba

La Mezquita, Palacio Episcopal Antiguo, Casa de Expósitos, Alcázar viejo y nuevo y la Torre de la Malmuerta.

HOTEL ESPAÑA Y FRANCIA.—Preferido de los viajantes y comerciantes de la provincia. Pensión desde 10 pesetas.

HOTEL SIMON.—El más acreditado; pensión completa de 14 pesetas en adelante. Agua corriente en las habitaciones.

HOTEL REGINA.—Apertura abril 1923. Frente Sierra Morena. Gran jardín estilo andaluz. Garages, autobuses. Intérpretes en las estaciones.

Elche

El Palmeral, único en el mundo. Iglesia de Santa María, del año 1673. Casa Capitular, del año 1441. Palacio de Altamira. Calahorra, notable castillo moro, y otros templos antiguos no menos interesantes.

H. CONFIANZA, de José Bernard. Cuarto de baño. Preferido de los viajantes.

POSADA DEL SOL.—De José Pérez Serrano. Servicio de coches de alquiler. Se sirven comidas y camas. Carruajes a todos los trenes. Servicio público de automóviles ida y vuelta a Alicante. Salidas: Elche, ocho y diez y doce mañana, dos diez y seis treinta tarde. Plaza Mayor, 14. Salidas: Alicante, siete treinta y doce mañana, tres y cinco tarde. Posada de la Balseta. Autos turismo de alquiler.

AUTOMOVILES Elche, Alicante. Empresa Molla. Salida de Alicante, posada de La Unión. De Elche, H. Comercio.

Gibraltar

Las Galerías y Castillo Moro. (fundado en 1713).

HOTEL RESTAURANT VICTORIA.—Real, 26. Pensión de pesetas 10 en adelante. Cubiertos desde cuatro pesetas y a la carta.

PELUQUERIA PARA SEÑORAS Y CABALLEROS.—Perfumería, artículos caballero y utensilios de viaje, etc. E. Balloqui. Real 132-138.

Granada

Casa Consistorial y Archivo, Casa del Carbón, Palacio Arzobispal, La Alhambra, Palacio Arabe, la Casa de los Tiros, Generalife, Albaicín, Museo Arqueológico, Monasterio de San Jerónimo y Universidad.

HOTEL LONDRES.—Habitaciones con vistas a la Alhambra y Sierra Nevada. Pensión desde ocho pesetas. En la Puerta Real. Coche a todos los trenes. Cuarto de baño.

Huelva

La Rábida y parroquia de San Pablo.

GRAN HOTEL INTERNACIONAL.—Grandes reformas. Cuartos de baño. Auto estación y para excursiones. Propietario Pedro Blanch.

HOTEL URBANO.—Preferido de los viajantes de comercio. Pensión desde 10 pesetas.

Las Palmas

La Catedral, de estilo jónico y corintio. Estatuas de Luján Pérez. Se conserva el Pendón de la conquista de la isla y una carta de Santa Teresa de Jesús. San Agustín: conserva el archivo más antiguo de la isla. El Seminario: tiene pinturas bíblicas y un buen altar tallado.

HOTEL MONOPOL.—Edificio a cuatro fachadas en el punto más céntrico de la población. Amplias habitaciones con todo el confort moderno.

La Línea

HOTEL IBERIA.—Preferido de los viajantes y comerciantes de la provincia. Pensión desde 10 pesetas.

Málaga

Catedral, Alcazaba, La Caleta, Gibralfaro.

H. LA PERLA.—Atarazanas y Pastora, 2. Almuerzos, comidas, habitaciones económs.

HOTEL BRISTOL, de José Simón. Agua corriente. Pensión desde 9 pesetas.

HOTEL ALHAMBRA.—Hospedaje desde doce pesetas.

Madrid

Museo de Pinturas (el más famoso del mundo), ministerio de la Guerra, ministerio de Estado, Real Academia de Bellas Artes, San Francisco el Grande, Palacio y teatro Real, Museo Nacional, el Senado, Congreso, Casa de Campo y Basílica de Atocha.

PALACE HOTEL.—800 habitaciones. 300 cuartos de baño. Unico en el mundo.

HOTEL CONTINENTAL.—Arenal, 24. Pensión, 10 a 15 pts. Habitaciones desde 5.

HOTEL RITZ.—Donde se reune la aristocracia.

GRAN HOTEL RHIN.—Cuatro fachadas, gran confort. Pensiones desde 12 pesetas. Habitaciones desde 5. Carrera San Jerónimo, 29.

HOTEL DE PARIS.—Para comerciantes. Situado en la Puerta del Sol, centro de Madrid.

Murcia

Imágenes de Salcillo, Catedral, Museo de Antigüedades, Casino, plaza de toros, Fábrica de seda y pelo de pescar, Fábrica de pólvora sin humo, Estación Sericícola, Monasterio de Nuestra Señora de la Fuensanta, La Luz y Los Jerónimos. Procesiones de Semana Santa.

REINA VICTORIA HOTEL.—Aguas corrientes en todas las habitaciones, y 50 de éstas con baño dotado de W. C. y bidet. Rigen los mismos precios.

GRAN HOTEL PATRON.—Gran confort, calefacción central. Próxima inauguración de las reformas con agua caliente y fría, baños privados. Frente al Gran Casino. El más céntrico de la población. Auto a todos los trenes.

GARACES VIUDES.—Plaza Chacón. Agente oficial del Ford.

H. LA CARTAGENERA.—Dirigido por su antiguo dueño José Jara; pensiones desde 8 pesetas. Viajantes, 7 pesetas; estables, 6 pesetas. Riquelme, 22, junto Gobierno civil. Coche a los trenes.

Puerto de la Luz

HOTEL «EL RAYO».—Situado frente al muelle de embarque y desembarque. Detrás la hermosa playa de las Canteras. Sesenta habitaciones y cincuenta baños agua fría y caliente.

Ronda

Iglesia de Santa María, Casa del Rey Moro, El Tajo del Guadairo, la Cueva del Gato y plaza de toros (la primera que se construyó en España).

HOTEL REINA VICTORIA.—De primer orden; situado sobre el borde del Tajo. Magníficas vistas. Grandes jardines. Abierto todo el año. Estilo inglés.

Santander

Península de la Magdalena, Fábrica Tabacos, Catedral y playa del Sardinero.

HOTEL GOMEZ.—Hijo de Francisca Gómez. Restaurante. Confort moderno.

Sevilla

Unión Comercial (proporciona gratuitamente guía turismo en Sevilla), Ayuntamiento, Catedral, Biblioteca Colombina, Alcázar, Casa Pilatos, Torre del Oro, Ruinas itálicas y Fábrica tabacos.

HOTEL PARIS.—De primer orden. Auto en todas las estaciones. Plaza del Pacífico.

HOTEL CUATRO NACIONES.—Céntrico. Precios moderados. Cuarto de baño. Pensión, pesetas 10 en adelante.

H. PARAISO.—Torrejón, 16. Pensión desde 8 pesetas. 50 habitaciones. Garage. Baño.

HOTEL ORIENTE.—Céntrico. Patio andaluz. Calefacción. Pensión desde 12,50.

HOTEL INGLATERRA.—El mejor bajo todos conceptos. Favorecido por SS. MM. los Reyes de España y Bélgica.

CECIL HOTEL.—Plaza de San Fernando. Aguas corrientes y baños privados. Pensión desde doce pesetas.

HOTEL SAN SEBASTIAN.—Hospedaje desde 12 pesetas. Baño. Auto estaciones.

JUAN PAZOS Y HERMANOS.—Alquiler de carruajes de lujo y automóviles. Méndez Núñez, Pelayo, 12, y Rioja.

PASAJE DE ORIENTE.—Gran restaurant. Salón de fiestas, café, nevería, pastelería, charcutería. Provisiones para viaje. Servicios a provincias.

Valencia

Iglesia de San Martín, palacio de Dos Aguas, Museo de Historia Natural, La Lonja, palacio arzobispal, Temple, palacio de la condesa de Cervellón, el Miguelete. Tribunal de Aguas.

PALACE HOTEL.—De primer orden. Gran confort.

REGINA HOTEL.—Dirección a cargo de Miguel Gómez y Paulino Sáez. Lauria, 6. Teléfono 433.

CAFE RESTAURANT GRAN SOROLLA.—Cubiertos desde cuatro pesetas y a la carta.

HOSPEDERIA RESTAURANT ORIENTAL.—Servicio a la carta. On parle français.

Zaragoza

Templo del Pilar, Aljafería, Museo Arqueológico, La Seo, Casa Lonja, Convento Sepulcro (año 1276) y Casa de la Infanta.

HOTEL RESTAURANTE FLORIDA.—Cuarto baño, calefacción. Agua corriente. Desde 11 pesetas en adelante. Céntrico. Autobús.

HOTEL UNIVERSO Y CUATRO NACIONES. Ascensor. Calefacción. Agua corriente. Habitaciones con baño privado. Autobús.

HOTEL CONTINENTAL.—Muy céntrico. Grandes reformas. Toda clase de comodidades. Pensión desde 12 pesetas. Autobús estación.

GRAN HOTEL EUROPA.—Espléndida situación. Grandes reformas. Habitaciones con cuarto de baño privado. Calefacción. Agencia de la Compañía de cochescamas.

BALNEARIOS DE ESPAÑA

GRAN BALNEARIO LA ALIANZA (Alicante). El mejor situado en la playa de Postiguet. Esmerado servicio de restaurant, a la carta y por cubiertos, a cargo del inteligente D. José Lledó, concesionario que ha sido durante diez años del restaurant Diana.

Los grandes hoteles europeos

LA BOURBOULE.—Francia. Cura arsenical. Palace Majestic, el mejor hotel de la estación. Sobre parque. 200 hab., con baño.

Página de turismo gastronómico en: *El Heraldo de Madrid*, 07.05.1926, p. 4.

Oficinas y Talleres
Marqués de Monasterio, 3
Apartado de Correos 4053

LA NACION

DIARIO DE LA NOCHE

Telegramas: Editonación
Teléfono: 32.700
Cuatro ediciones diarias

Año VI — Madrid, martes 11 de noviembre de 1930 — Núm. 1.586

EL MAR POR TUMBA

Arroja al Océano Pacífico las cenizas de su padre

SYDNEY.—En el testamento de Mr. William Kingsford Smith, recientemente fallecido, y padre del famoso aviador, constaba el deseo de que sus cenizas fuesen arrojadas al Océano Pacífico desde un avión.

El comandante Kingsford Smith, deseoso de cumplir la voluntad paterna, se ha elevado a bordo del avión trimotor "Southern Sun" y ha volado cinco millas más allá del puerto de Sydney, arrojando sobre el Pacífico la urna que encerraba las cenizas del difunto.

Numerosos aviadores, acompañaron con sus aparatos al famoso aviador y evolucionaron en torno al aparato de éste mientras cumplía fielmente el encargo paterno.

Durante la fúnebre ceremonia acompañaron a Kingsford Smith varias personas de su familia, el obispo Wilton y el reverendo Fielding, quienes rezaron los servicios religiosos. También le acompañó mister Ulm, copartícipe de Kinsford en el vuelo realizado por el "Soutern Cross" desde San Francisco a Brisbane.

INDICE

Página 2.—Cartelera Pullman.
3 y 4.—Política.
5.—Extranjero.
6.—Conflictos sociales
7.—Madrid.
8.—Sociedad. Modas.
9 y 10.—Deportes.
11.—Literatura. Arte.
12.—Religiosas. Militares. Pasatiempos.
13 y 14.—Bolsas. Mercados.
15.—Titirimundi. Poco más de nada.

LOS APROVECHADOS

En vez de custodiar la fábrica, la explotan

ELIZABETH (Nueva Jersey).—Por orden judicial fué cerrada recientemente una fábrica de cerveza, instalada clandestinamente en las afueras de esta ciudad. Cuatro guardias municipales fueron encargados de su custodia. Pero en la elección de los vigilantes no se tuvxron en cuenta sus aficiones alcohólicas, mucho más fuertes que su respeto a la consigna, y así salió ello. Durante un par de días lograron contenerse; pero al tercero comenzaron a atacar las existencias, e impelidos por el optimismo que en ellos provocaba el líquido ingerido, se decidieron a llamar a unos compadres, en cuya unión acabaron con la cerveza que había en la fábrica. Pero esto no fué obstáculo para ellos. ¿Acaso no había materias suficientes para la fabricación del espumoso y dorado licor? Y se dedicaron a fabricar cerveza y a bebérsela alegremente... hasta que fueron sorprendidos por cinco agentes prohibicionistas, que detuvieron a los infieles, alegres y clandestinos fabricantes.

EL CONSEJO DE MINISTROS DE ESTA TARDE

El Presidente dice que aunque se trate de elecciones, nada se hará público

A las cinco y cuarto de la tarde comenzaron a llegar los ministros a la Presidencia, para reunirse en Consejo.

El primero en llegar fué el de Estado, que dijo:

—Yo no traigo nada más que una pequeña nota, que daré a la salida. Ya habrán ustedes visto lo que se publicó ayer en relación con el incidente del "G-38".

—¿Tendrá el asunto otras derivaciones?—preguntó un reporter.

—No. Es asunto terminado, gracias a la amabilidad del embajador de Alemania.

El ministro de Fomento dijo que sólo llevaba asuntos de trámite.

Al llegar el Presidente dijo que llevaba muy pocos asuntos.

—¿Se fijará en el Consejo la fecha de las elecciones?

—Es probable. Pero no lo es tanto que se haga pública.

—¿Y de la anunciada combinación de gobernadores?

—Si el ministro la trae a Consejo se aprobará.

En este momento llegó el general Marzo, a quien interrogaron los periodistas sobre el asunto.

—Se hablará de eso—contestó el ministro—; pero nada se decidirá, porque todavía existen dudas.

El Sr. Rodríguez de Viguri dijo que no llevaba nada a la reunión, y el de Marina, que no tenía manifestaciones que hacer.

Los demás ministros no hicieron manifestación alguna de interés.

El Consejo quedó reunido a las seis menos veinte.

Lili Alvarez sigue triunfando en la Argentina

BUENOS AIRES 10.—Campeonato de tenis. La señorita Lili Alvarez ha vencido a miss Harvey por 6-2, 1-6 y 6-3.

El avión "G-38" ha aterrizado en Vitoria

VITORIA.—El avión gigante "G-38" hubo de aterrizar en el aeródromo de Locua, de esta capital, a causa de encontrar una densísima niebla al volar sobre las montañas de Aigorri y Arlabán.

Sus tripulantes manifestaron que pernoctarán en este aeródromo, con objeto de salir mañana con dirección a París y Berlín.

Con dirección al campo marcharon numerosísimas personas, ocupando automóviles y toda clase de vehículos para ver el aparato.—(Mencheta.)

He aquí a la notable artista de la Metro-Goldwyn-Mayer, Bessie Love, que tanto deleita al público con sus inimitables creaciones, en otro aspecto de su vida, poco conocido del vulgo: su afición culinaria, que la lleva a pasar muchas horas del día en la cocina, afición que la ha servido para impresionar una película, de la que ofrecemos a nuestros lectores una de sus escenas.

EN LA PAGINA 3:
LA URGENCIA DE CONTINUAR EL PLAN DE OBRAS PUBLICAS
EN LA 6:
LA HUELGA DE METALURGICOS EN MADRID

EN UN BANQUETE

Un hermoso discurso del marqués de Merry del Val

LONDRES.—En el banquete anual que da el Cuerpo diplomático en honor del lord mayor de Londres tomó la palabra el Sr. Merry del Val, como decano del mismo. Después de rendir homenaje a la manera como la Gran Bretaña lleva los asuntos internacionales, dijo que solamente se oyen en la actualidad quejas y lamentos, que llegan de todas partes, porque en todas partes existe un oculto temor a algo que no se quiere nombrar. El desanimarse por semejantes presentimientos es ya perder la mitad de la batalla si acaso aquel temor llega alguna vez a convertirse en realidad. La carga es seguramente pesada, y nos aplastará antes si nuestra falta de ánimo nos hace doblar las espaldas en momentos en que, por el contrario, deberíamos arquear el pecho. El embajador español terminó exhortando a sus colegas a no ser pesimistas, porque después de una nube tuelve siempre a brillar el sol.—(Fabra.)

Cae un camión a la vía del ferrocarril eléctrico de Cataluña

BARCELONA.—En la barriada de la Foresta de Peracuit, un camión cargado de muebles se despeñó desde la carretera a la vía del ferrocarril eléctrico de Cataluña, que por esta causa quedó interceptada algunas horas.

Resultaron heridos de pronóstico reservado el chofer y su ayudante, y de gravedad los hermanos Jacinto y Honorato Carabasa, que iban en el camión.

Los heridos fueron asistidos en la ambulancia de la Cruz Roja de San Cugat de Vallés.—(Mencheta.)

EL TIEMPO

Hace un frío verdadero, a tres grados bajo cero

Estos tres grados bajo cero, y ¡bajo palabra de honor!, se han producido en Teruel. En España, el tiempo es bueno, por regla general, pues el cielo está con pocas nubes, y los vientos soplan flojos de dirección variable. La temperatura máxima de ayer en nuestra Península fué de 25 grados en Sevilla y Huelva, y la mínima de hoy ha sido de tres grados bajo cero en Teruel. En Santa Cruz la máxima de ayer fué de 24 grados, y la mínima de hoy ha sido de 20. En Madrid la máxima de ayer fué de 16, y la mínima de hoy de cinco.—Tiempo probable: Buen tiempo.

Imagen culinaria de la actriz norteamericana Bessie Love, en portada de *La Nación*, 11.11.1930.

Página 16 LA VANGUARDIA ESPAÑOLA MARTES, 21 DE MAYO DE 1968

EL ARTE DE LA BUENA MESA

CONOCIDOS VERSOS DE ANTONIO MACHADO

MAYO Y LAS CEREZAS

«La primavera ha venido; nadie sabe como ha sido». Entró como de puntillas, en el último tercio de marzo, casi confundida con el invierno siguió todo el abril creciendo y desperezándose. Pero en mayo, se halla en todo su esplendor, a punto de ser cantada por los poetas, los enamorados y los floricultores.

En el calendario de los placeres del buen yantar, mayo se señala por la abundancia del pescado, acompañado por los pollos noveles, las jóvenes y amables «poulardes», los más tiernos patos y los deliciosos pichones de paloma que no piden más que unirse en guiso con los guisantes. La mantequilla sabe a las hierbas alimenticias de los pastos. Aparecen las morillas, uno de los más sabrosos hongos; hacen su entrada las alcachofas y primicias de todas clases. Los huevos son excelentes; abundan las legumbres-habas, coles de York, coliflor, bróculi, nabos, rábanos, apio, etc. Algunas clases de melones, judías, cohombros...

Los frutales todavía no dan mucho de sí; pero comparecen las primeras cerezas y hasta algunas fresas.

Según el simbolismo del calendario esculpido del portal románico de Ripoll, el mes de mayo es representado por la figura de un hombre que está cogiendo cerezas.

La cereza en mayo todavía puede estar algo verde y puede resultar indigesta, su acidez ligera, las hace más agradables en ayunas que luego de haber comido. Además de crudas, puede hacerse con ellas un surtido de compotas, buenas confituras; se pueden secar al horno y hacer tortas deliciosísimas.

Asimismo, la cereza entra en la confección de una ratafía, que lleva su nombre, y es excelente entre los licores caseros; cabe tratarla en «agua de cerezas», jarabe, vino de cerezas, y cerezas maceradas en aguardiente. El célebre «Kirschenwasser», abreviadamente denominado «Kirsch», originario de varios cantones de Suiza, goza de un grande y merecido renombre. Su destilación es ya más complicada que las anteriores recetas y exige una fabricación que desborda lo casero y entra en lo industrial. Mezclado con jarabe, nos da una gustosa «crema de Kirsch», hoy día un poco pasada de moda, y, sin embargo, favorita de paladares refinados.

Gaspar FONTANA

LA TECNICA DE LA COCINA

Sabemos que Cunqueiro ha escrito que «cosa del espíritu es la cocina y arte suprema». Ahondando en este sentido, se ha afirmado que «la cocina es el arte de la gran paciencia». Ahora bien, sabemos asimismo que Montaigne, en pleno siglo XVI denominaba a la cocina «science de la gueule», lo que traducido libremente equivale a ciencia del bocado, y esta opinión ha sido compartida, desde entonces, por diversos e ilustres autores. Llegados a este punto, nos encontramos con una aparente contradicción. ¿La cocina es un arte o es una ciencia?

Montaigne, este filósofo «bon vivant», llamaba a la cocina ciencia, en virtud de su natural inclinación a las puras construcciones mentales. La cocina es, en realidad, un arte; pero también es una ciencia o, por lo menos, un conjunto de reglas cada vez más axiomáticas. En nuestros días no llamamos ciencia a la cocina porque nos atenaza un firme temor al ridículo. En lo que va de siglo, las ciencias —sobre todo las ciencias físicas, que constituyen la ciencia por antonomasia— han dado un salto adelante tan prodigioso que llamarle ahora ciencia a la cocina me parece que es sacarla de sus justos límites y, por lo tanto, un poco aventurado. En el siglo de Montaigne esto era otra cosa. Las ciencias estaban en mantillas y no se sabía exactamente dónde empezaban éstas y terminaba el pragmatismo. La ciencia era como un gran saco profundo del que se podían sacar muchas y divertidas cosas.

Es evidente que la cocina es un arte. Sin embargo, yo pretendo decir que es también una técnica. Es un arte en cuanto se aproxima a la invención; es una técnica en cuanto un conjunto de reglas, podríamos decir codificadas, la hacen posible. Todo arte tiene una técnica que le hace compañía y le sustenta. La pintura tiene una técnica y la tienen también la literatura, la música, la arquitectura, la danza, etcétera. Sin inspiración, sin invención, no hay nada, no hay arte, y todos estamos de acuerdo en ello; pero para tocarnos una sonata al piano hay que saber tocar el piano, cuando menos, y para hacernos una casa es necesario, so pena de quedar sepultados bajo sus escombros, que quien la haga sea un buen arquitecto. En cocina ocurre lo mismo.

Existen, pues, unas reglas que deben saber los cocineros. Un buen cocinero, antes de lanzarse por los caminos de la inspiración, debe ser un buen técnico. Y esto no se aprende sin esfuerzo y sin un buen maestro y un buen libro. Don Eugenio d'Ors, cuando se refería a toda enseñanza, a todo sistema pedagógico, decía: «Escolares, de rodillas», y quería significar con ello la dureza de todo aprendizaje. La técnica es difícil y no admite bromas. «El «Almanaque de conferencias culinarias», publicado en Madrid el año 1892, insertaba un poema satirizando el Diccionario de la Academia Española, por haber dado cabida a voces de acepción y técnicas culinarias disparatadas. A cada uno lo suyo. Este curioso poema, no desprovisto de gracia, se titula «Cocina académica» y aparece firmado por Eduardo Bustillo. Dice así:

«La Academia Española
usa también mandil y cacerola,
y da a su Diccionario
leyes de cocinero estrafalario.
Que no tome sus fórmulas a bien
quien tenga por el mango la sartén
e intente maravillas
para hacer agasajos con tortillas.
¿Daréis del paladar para deleite
huevos frescos «batidos en aceite»?
¿Por qué ley, de figón o mala fonda,
la tortilla ha de ser «siempre redonda»?
Ahí está la riquísima «francesa»
dentro de ley más franca en mejor mesa.
Cocineras graciosas
que tortillas hacéis tan deliciosas:
a vuestro gusto hacedlas, que es lo justo,
y no al de la Academia, que es mal [gusto.»

Como se ve, la poesía no es enemiga del arte gastronómico y, antes al contrario, acude en su ayuda y defensa cuantas veces se ve ofendido o apurado.

Juan PERUCHO

RUTAS GASTRONOMICAS DE ESPAÑA (8)

LA MESA CANTABRA

Y penetremos ya en la provincia de Santander. De riquísima y variada producción agrícola, hortícola y ganadera; de abundante pesca y avezados y finos cocineros, toda la región montañesa es un regalo para el gastrónomo. Situada entre Asturias y Vizcaya, la cocina santanderina es más fina y parca que la vasca o la astur, aunque en cierto modo sea subsidiaria de ellas. Ya, en viejas calendas, nos afirmaba el arcipreste de Hita las excelencias de la pesca, marítima y fluvial, de esta costa:

De Sant Ander vinieron las bermejas [langostas.
... ...
arenques et besugos vinieron de Ber- [mes...
... ...
Allí lidia el conde de Laredo muy [fuerte.
congrio, cecial e fresco...
... ...
...Tomó ya quanto esfuerço e tendió su [pendón,
ardit e denonado fuese contra Don Sal- [món;
de Castro Urdiales llegaua esa sazón...

Entre estos pescados, la «anchoa» destaca por su finura y paladar. El pescador es delicado. Tiene un paladar exigente. Prefiere a otros guisos, más socorridos que gustosos, la anchoa empanada o en cazuela, que de estas dos maneras llama a su guiso predilecto.

Santander tiene otra gloria, el salmón, que se pesca en los ríos Deva, Nansa, Asón, Pas y Saja, y cuya captura comienza a ser un deporte que apasiona a los que lo conocen, de tal modo, que hay practicantes que vienen desde Suecia o Escocia. Y tampoco parece necesario extenderse en la calificación de los quesos y mantecas que se producen en la montaña. Es hoy la primera abastecedora del mercado español.

La gastronomía montañesa es, sin duda, una de las más pulidas y refinadas del país. Buena parte de su cocina se ha incorporado desde hace tiempo a la cocina nacional. En recetarios de mediados del siglo pasado encontramos platos genuinamente santanderinos, como las «anchoas en salsa amarilla», la «sopa montañesa», las «roscas de Reinosa», «las sardinas a la cantábrica», la lubina al mismo modo, las «habas a la montañesa», los «caracoles a la Santoña» y la «tortilla a la montañesa».

En la capital pueden probarse en cualquier tabernucho de pescadores, y aun en los bares modernos, las espléndidas «rabas de pulpo» fritas, casi exclusivas de Santander. Y en toda la provincia abundan los guisos y preparados típicos, como la «leche frita» de Puente Arce, donde también se comen estupendas anguilas; los «sobaos» y la «quesada» pasiegos; los «boronos» de sangre de cerdo; las morcillas; las truchas de Ramales; los quesos pasiegos y de Tresviso; las alubias con chorizo; el arroz con leche; etc. Y sobre todo, la leche, la densa, pura, maravillosa leche de las vacas montañesas.

Enrique SORDO

BIOGRAFIA

Francisco Martínez Montiño

Entre los cocineros destacados de estas tres últimas centurias a Martínez Montiño le ha correspondido el honor de habérsele reeditado 50 veces su conocida obra «Arte de cocina - pastelería - bizcochería y conservería» que con fecha del 1662 se publicó en Madrid.

¿Y quién fue Francisco Martínez Montiño?

Sencillamente un gran especialista de las artes del fogón. En el primer cuarto del siglo XVII, un joven salió de la localidad de Navalcarnero con rumbo a Madrid sólidamente pertrechado de cartas de recomendación que tuvieron la virtud de abrirle las puertas de palacio en donde fue adscrito a sus cocinas permaneciendo fiel a ellas toda su existencia.

Allí prestó sus servicios con exclusividad mientras ascendía de graduación y si alguna vez conoció otras fraguas se debió al mandato de Felipe IV que presionado por algunos cortesanos en ciertas ocasiones tuvo que acceder a sus ruegos de que les prestase el cocinero mayor con el objeto de atender a su cocina con motivo de la organización de un sonado banquete o ambigú de envergadura destinado a los saraos que con tanta frecuencia se celebraban en aquellas casas señoriales y en las que se derrochaba muchísimo más que en palacio.

Martínez Montiño en el desempeño de su máxima jefatura alcanzó un sueldo de 43.800 maravedises al año. Los que enseñaron a cocinar a Martínez Montiño habían sido discípulos de Diego Granado y de Miguel de Baeza mientras que el maestro adiestró a su sucesor Altamiras, del que hablaremos en la siguiente crónica.

Martínez Montiño fue un técnico de mucho peso en el ejercicio de su ministerio, en cambio era hombre flojo de carácter en su vida privada, lo cual le originó muchos sinsabores conyugales.

J. O.

Página de gastronomía en: *La Vanguardia Española*, 21.05.1968, p. 16.

El Balneario
Termas Pallarés

Un paraíso natural en Alhama de Aragón

34 manantiales de agua termal alimentan un lago natural de 28.000 m². Siempre azul y rodeado de exuberante fronda, hace del balneario un delicioso lugar de veraneo.

SIN duda lo primero que se dice al visitar Termas Pallarés es que se ha llegado a un paraíso natural: el lago termal, serenamente azul, circundado por frondosa y selvática vegetación y por jardines de corte romántico; el bosque de árboles gigantes de la proximidad, que contribuyen a la reparación física y psicológica; la suavidad del clima, la luminosidad del cielo... Termas Pallarés está en Alhama de Aragón, en pleno corazón aragonés, a una altitud perfecta para sus fines terapéuticos: 664 metros. Sus aguas, ricas en sustancias minero-medicinales, tienen además un notable efecto depurador del organismo. Si se siente Vd. cansado, exotable, falto de fuerzas o con molestias funcionales de cualquier tipo, Termas Pallarés es un delicioso marco natural para la recuperación, el descanso y el esparcimiento.

Joya Hidrológica

En Termas Pallarés está también la que se ha llamado Joya Hidrológica de España. En una amplia estancia, herméticamente cerrada, se despeña incesantemente una gran cascada natural con un caudal de 16.000 litros de agua termal por minuto, verdadera aeroterapia natural. El choque de la enorme masa líquida en su caída establece una atmósfera de agua brumificada en microscópicas gotas —una especie de niebla termal— propia para ser absorbida por la piel y mucosas, en especial la bronquial, con efectos terapéuticos muy positivos para el organismo.

Salud y veraneo

El balneario está dotado de modernas instalaciones de tratamiento. Su eficacia frente al reúma es tradicional. Las aguas se aplican mediante amplios baños, chorros a presión y masajes subacuáticos. Para las inhalaciones, aparte de la gran cascada brumificadora, se sigue el sistema de aerosoles termales y medicamentosos, así como el de inhalación-vaporización. A ello se añaden los beneficiosos efectos que se derivan de los baños en el lago, una tentación constante para la natación y el remo. Termas Pallarés cuenta asimismo con pista de tenis, parque infantil, sala de proyección. El Monasterio de Piedra está a 18 kilómetros; el Pantano de la Tranquera, a seis. Todo ello contribuye a hacer de Termas Pallarés un perfecto lugar de veraneo.

Termas Pallarés, de Alhama de Aragón: Hoteles de 3 estrellas y Hostal de 2 estrellas. En el kilómetro 207 de la CN II (Madrid-Barcelona) y línea de ferrocarril Madrid-Barcelona.

Informes y reservas: *Alhama de Aragón. Tel. 84 00 11 (4 líneas. Código territorial: 976).*

Placa al Mérito Turístico.

Por necesidades de programación en el CINE ASTORIA, y retirada en pleno éxito, se proyectará a partir de hoy en el

CARLTON-1

PRODUCIDA POR MARVIN WORTH Y AARON RUSSO • DIRIGIDA POR MARK RYDELL
GUION CINEMATOGRAFICO DE BILL KERBY Y BO GOLDMAN • ARGUMENTO DE BILL KERBY
PRODUCTOR EJECUTIVO TONY RAY • DIRECTOR DE FOTOGRAFIA VILMOS ZSIGMOND, A.S.C.
COLOR DE LUXO
IN CINE

En 70 m/m.

¡¡¡La rosa vibra salvajemente hasta penetrar por todos los sentidos!!!

MAYORES 16 AÑOS

RINCON GASTRONOMICO

Por SOCOA

LOS MISTERIOS DE LA MAHONESA

La mahonesa es la madre de las salsas frías, y en esta época, en que el calor comienza a dejarse sentir, parece oportuno que hablemos de ella y de algunos de sus misterios.

El primer misterio de la mahonesa es el de su origen, sobre el cual no se ponen de acuerdo los autores. Ni siquiera coinciden en la manera de deletrear correctamente la palabra.

El gran Careme, padre indiscutible de la cocina francesa, y cocinero durante muchos años del príncipe Talleyrand, propone tres versiones, que circulaban ya en su tiempo: «Mayonesa» «Mahonesa» y «Bayonesa». Sin embargo, no se queda con ninguna de las tres, y defiende una cuarta, «Magnonesa», que en castellano tendría su equivalente en «Mañonesa». Según él, la palabra procede del verbo francés, «manir» que quiere decir más o menos, batir mucho.

La etimología, está traída un poco por los pelos. ¡No cabe duda que Careme, era mejor cocinero que filólogo!

Una hipótesis más moderna y sesuda, busca su origen en una palabra del francés antiguo «moyeu» que designaba la yema del huevo. La interpretación es más plausible, pero sigue siendo chovinista.

A este barrido para casa, muy francés, la Real Academia Española, contesta, con el patriotismo que le caracteriza, acuñando la palabra «Mahonesa», con lo que otorga el certificado de origen, a la pequeña ciudad de Mahón en el archipiélago Balear.

Lo que no cabe duda, dejándonos de filologías, que son quizás excesivas para un rincón culinario es que la salsa mahonesa, pertenece cien por cien, a la cocina de aceite, y no a la de mantequilla o la nata. La mahonesa, está evidentemente, más cerca del alioli, que de la holandesa. Por esto, contra muchos doctos pareceres, yo pondría su origen más en el Mediterráneo, que en Bayona.

—Oo—

El segundo misterio de la mahonesa, que afecta más a los cocineros, es el de su estabilidad. En tiempos de nuestras abuelas esta salsa se cortaba, en los momentos más inoportunos, originando crisis de nervios en la cocina, momentos antes de servir una comida algo importante.

Hoy, conociendo mucho mejor, el mecanismo químico de la salsa, resulta casi-divertido, leer en libros antiguos, los prolijos consejos para evitar la tan temida descomposición.

El aceite tenía que estar templado. Los batidos tenían que ser siempre en el mismo sentido y a derechas. Incluso influía el estado mestrual de la mujer, que según la voz popular, producía el «corte» en el período de la regla.

Hay que tener en cuenta que el problema tenía su importancia económica, porque los huevos eran en aquella época, una mercancía relativamente más cara que en nuestros tiempos.

Hoy en día, con la ayuda de un batidor eléctrico, hacer mahonesa, es un juego de niños, aunque parece que no todas las amas de casa saben las reglas.

La mahonesa no es otra cosa ue una emulsión de aceite, en limón o vinagre, estabilizada por las proteínas de la yema de huevo.

Para los que no se hayan interesado, en su vida, por la química, esto quiere decir solamente, que el aceite dividido en gotitas muy finas, está dispersa en el limón o el vinagre, y que como estas gotitas tienden a unirse naturalmente unas a otras, deben estar recubiertas, por una fina película de huevo impide su unión y el consiguiente «corte».

El huevo es pues, el estabilizador, de la salsa y debe estar presente en cantidad adecuada. Aproximadamente debe representar el 20 % del total.

Hay que notar aquí que sólo la yema actúa como estabilizador. Se puede añadir el huevo entero, pero la clara no tiene ningún efecto beneficioso sobre la emulsión. En este caso se obtendrá una mahonesa más ligera por el efecto diluyente de la clara.

El vinagre, limón u otro líquido que se añada, no debe representar nunca más del 10 % del total.

Por consiguiente una mahonesa estandard, estará compuesta por: 70 % de aceite, 20 % de yema de huevo y 10 % de vinagre o limón.

La mahonesa se corta cuando cualquier agente destruye la capa estabilizadora de huevo. Por ejemplo: calor excesivo, congelación o frío intenso, exceso de sales, sequedad, etc.

Afortunadamente la mahonesa cortada se puede recomponer fácilmente, empezando con otra yema de huevo e incluso con una cucharada de agua templada.

Pero vayamos a la práctica y que me perdonen los que ya saben hacerlo perfectamente.

El truco está en tener un recipiente de forma de vaso alargado, que tenga 2 ó 3 mm. más de diámetro, que el rotor del batidor eléctrico de que dispongamos.

Generalmente el vaso se adquiere con la batidora, pero puede improvisarse, en caso de necesidad, con una botella de plástico, a la que se corta la parte no cilíndrica.

Con esto el problema está resuelto. Ese paso estrecho que queda entre el batidor y la pared, dosifica el aceite para que se vaya emulsionando gradualmente y la mahonesa nunca falla.

☆☆☆

MAHONESA CON MOSTAZA

Cantidades: Para 4 personas.
—2 yemas de huevo.
—1 cucharada de vinagre.
—1/2 litro de aceite fino de oliva.
—1 cucharilla colmada de mostaza.
—Sal.
Precio aproximado: 80 ptas.
Método:
Se ponen las yemas en el vaso apropiado. Se añade el vinagre, la mostaza y la sal. Se suma el aceite y se pone el batidor cuidadosamente pegado al fondo del vaso.

Se da la marcha y se va subiendo el batidor poco a poco, a medida que la salsa va cuajando, evitando que entre aire.

Se puede hacer lo mismo con un solo huevo entero, pero la salsa queda menos espesa.

☆☆☆

Esta sección está abierta las sugerencias, consultas y críticas de nuestros lectores.

Dirigir las cartas a: EL CORREO ESPAÑOL-EL PUEBLO VASCO. Apartado 205. Bilbao.

RESTAURANTE
EDIFICIO ALBIA

Disfrute de una agradable velada MAÑANA, SABADO, en las nuevas instalaciones del Restaurante Edificio Albia, con los ya conocidos menús de las tres 0-0-0

RESERVE SU MESA A LA SRTA. Mº CARMEN
Teléfonos 423 68 06 y 423 82 09

Rincón gastronómico de Socoa en: *El Correo Español-El Pueblo Vasco*, 27.06.1980, p. 18.

56 / ABC SOCIEDAD DOMINGO 7-1-96

Encuesta de «Ranking» entre 8.047 altos cargos ejecutivos

La compra de Galerías por El Corte Inglés, el acontecimiento económico del año

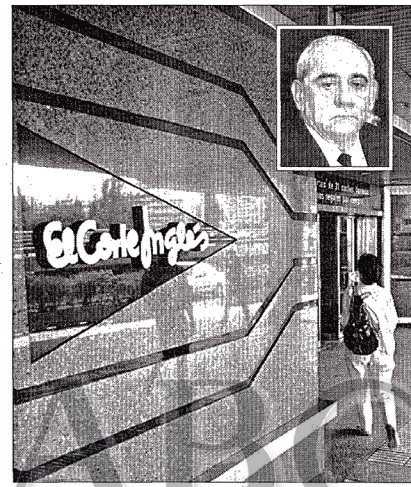
El acontecimiento económico por excelencia de 1995 fue la operación de compra de Galerías Preciados por el Corte Inglés, en opinión del 65,46 por ciento de los directivos. La oferta pública de adquisición de acciones de Telefónica, en pleno proceso privatizador de empresas públicas, fue el hecho más significativo para el 13 por ciento, y el acuerdo entre la eléctrica pública Endesa y el Banco Central Hispano se llevó el voto del 5 por ciento de los encuestados.

Sin duda, la significada competencia histórica que mantenían Galerías Preciados y El Corte Inglés, encarnada en la personalidad de su fundadores, Pepín Fernández y Ramón Areces, ha dado el realce debido al desenlace de una larga rivalidad.

La última década de existencia de Galerías Preciados estuvo marcada por los vaivenes. La intervención de Rumasa fue el principio del fin, ya que los cambios de propietario que se sucedieron socavaron la estabilidad de la empresa hasta llevarla a una situación insostenible y caer, finalmente, en manos del máximo competidor, El Corte Inglés, presidido por Isidoro Álvarez.

El reconocimiento a la labor de Álvarez por parte de los directivos españoles queda bien plasmado en la clasificación por empresas, en la que El Corte Inglés se consolida un año más como líder, y en el «ranking» de directivos, en el que Isidoro Álvarez aparece en segunda posición, por detrás del banquero Emilio Botín, de un grupo de siete destacados.

En esta lista figuran también los presidentes de Telefónica, Cándido Velázquez, y del Banco Central Hispano, José María Amusátegui, protagonistas de los otros dos grandes acontecimientos económicos del año 1995.



Marcas de primera para disfrutar placeres de lujo

El tiempo libre, un bien escaso entre los ejecutivos, se reparte, preferentemente, entre la lectura (30,71 por ciento), la familia (20,79) y el deporte (19,28), seguido del interés por la Naturaleza, que gana enteros, la música y el cine.

Las primeras marcas se imponen en todos los aspectos. En el sector del automóvil, en general, marcan la pauta Mercedes (24 por ciento), BMW (20,76, y el mejor servicio posventa), Audi (19,17) y Volvo (10 por ciento). Pero cuando se habla de todoterrenos, la preferencia mayoritaria es para el Rover (25,17), seguido de Nissan y Mitsubishi, y cuando hay que escoger el deportivo favorito, el Porsche arrolla (37 por ciento), seguido a distancia por el Ferrari (18,23).

Similar fervor que el Porsche despierta la marca Rolex en relojes, con más del 38 por ciento de las preferencias. El segundo lugar, pero alejado, lo ocupa Omega (12,41); bastante más atrás se sitúan Seiko y Longines.

En cuestión de whisky, los gustos están más igualados entre Chivas, Ballantines, JB, Johnny Walker y Cutty Sark. Lo mismo ocurre con cava y champaña entre Juve&Camps, Codorníu, Moët Chandon y Freixenet. Pero las distancias vuelven a marcarse en los perfumes, con predominio de Loewe (21,67 por ciento) y Armani (11,53).

«Arzak» arrebata a «Zalacaín» la preferencia en gastronomía

En el gusto gastronómico de los directivos españoles el restaurante «Arzak» (San Sebastián), con el voto del 26,38 por ciento de los ejecutivos, arrebata en la encuesta de 1995 el primer lugar a «Zalacaín» (Madrid), que mantiene el tipo con el 21,26 por ciento. Otros clásicos que no se olvidan son «Jockey» y «Horcher», ambos en Madrid, mientras que se abre paso «Via Véneto» (Barcelona) y escala posiciones «Rincón Pepe» (Murcia).

Todos ellos han de repartir las preferencias con restaurantes de hoteles como el Ritz (a la cabeza, con el apoyo de más de la cuarta parte de los encuestados), Ercilla (Bilbao) y Santo Mauro (Madrid).

El Palace manda en la clasificación de hoteles españoles (24,40 por ciento), seguido muy de cerca por el Ritz (23,11) y, más lejos, por el Villamagna, Alfonso XIII (Sevilla), Las Salinas (Lanzarote), Arts (Barcelona) y María Cristina (San Sebastián).

Hostelería y Restauración

Mejor hotel español

	%1995	%1994
Palace (M)	24,40	24,58
Ritz (M)	23,11	21,70
Villamagna (M)	12,62	13,70
Alfonso XIII (SE)	6,91	6,70
Las Salinas (Lanz.)	5,94	6,22
Arts (B)	4,35	-
M. Cristina (S.S.)	3,80	-
NS/NC y otros	18,87	14,44

Mejor hotel extranjero

	%1995
Ritz (París)	12,07
Pierre (NY)	8,22
Crillon (París)	7,10
NS/NC y otros	72,61

Mejor restaurante español

	%1995	%1994
Arzak (S.S.)	26,38	18,50
Zalacaín (M)	21,26	24,42
Jockey (M)	11,18	10,84
Horcher (M)	7,14	9,01
Vía Veneto (B)	6,91	-
Rincón Pepe (Mu)	3,22	2,74
NS/NC y otros	23,91	27,70

Mejor restaurante hotel español

	%1995
Ritz (M)	25,24
Ercilla (Bi)	19,16
Santo Mauro (M)	5,31
NS/NC y otros	50,29

Fuente: Ranking

Arzak, restaurante preferido por los ejecutivos en 1996, en: *ABC*, 07.01.1996, p. 56.

4

EL LENGUAJE DEL PERIODISMO GASTRONÓMICO

4.1 Características y recursos estilísticos

El lenguaje del periodismo gastronómico es muy sensorial. Los ingredientes de la redacción periodística especializada en gastronomía suelen producir textos de una lectura deliciosa, pues quienes se ocupan de ellos son, por lo general, escritores y periodistas de alta competencia lingüística y cultura literaria además de gastronómica, naturalmente, que han enriquecido los textos con vocablos procedentes de las distintas lenguas de prestigio gastronómico, tanto regionales como internacionales.

Desde esta perspectiva, las cocinas regionales serían una especie de gastronomías de la variación frente al sistema encarnado en el ideal inalcanzado e inalcanzable de una cocina nacional al estilo de Francia. El uso normalizado del repertorio léxico autóctono significa el respeto a la diversidad de las lenguas en España y la aceptación del patrón de prestigio persuasor de la autenticidad culinaria de recetas, técnicas y productos.

España tiene una riquísima tradición de literatura gastronómica. Las cimas universales de nuestra escritura han dedicado algunas de sus más sabrosas páginas a relatarnos la golosinería de su época. Este gusto por la buena mesa plasmado en las buenas letras hace que la nómina de nuestros escritores gastronómicos sea «amplia e ilustre», como afirmaba en el prólogo de este manual Cristino Álvarez.

El lenguaje del periodismo especializado en gastronomía tiene su origen en la literatura gastronómica, del mismo modo que el del primer periodismo lo está en la literatura. Lo recuerda Concha Edo (2001: 81) cuando afirma que «el lenguaje del periodismo –que busca una comunicación distinta de la que se consigue al hablar y distinta, a la vez, del lenguaje poético– nace como un subproducto literario».

En el París decimonónico, en el contexto de una catas críticas auspiciadas por Grimod De La Reyniére, fundador de la crítica gastronómica, surge el lenguaje del periodismo goloso. Las sesiones arrancaban a las siete de la tarde, durando unas cinco horas, durante las cuales ningún miembro del jurado degustador podía abandonar su puesto sin haber finalizado esa tarea para la que había sido requerido (Onfray, 1999: 46, 47):

> Las comidas de los martes son la oportunidad para practicar la degustación y fundar la crítica gastronómica moderna. En efecto, el contenido de los platos es el objeto principal de la reunión. En ella se aprecia, se saborea y se juzga los platos propuestos por aspirantes que solicitan el dictamen del jurado y su inscripción en una gaceta especializada. La pluma no es lacónica, no se despacha el informe en el modo lapidario, y la escritura gastronómica, hablando con propiedad, ve la luz del día: es técnica, lírica pero concisa, entusiasta y polémica, rigurosa, ya que el juicio del gusto preside la redacción del texto.

Buenas o malas, regulares o notables, las comidas son objeto de una crítica en la cual entra el deseo de designar las mejores mesas del

momento. El principio es excelente, pero, como uno puede figurarse, la práctica corre el riesgo de la perversión.

El lenguaje periodístico, el «que se utiliza para la producción de mensajes periodísticos, sea cual sea el medio o canal utilizado para su difusión: periódicos, radio y televisión» (Martínez Albertos, 1989: 45), tiene el estilo propio de la técnica de escritura que lo produce, persiguiendo captar el interés del lector y la transmisión rápida y eficaz de un mensaje cuyo contenido debe recibirse de un modo claro, conciso, preciso e inequívoco.

Por el hecho de difundirse en un medio de información general, el lenguaje del periodismo gastronómico debe resultar comprensible para un lector de cultura media. Los buenos periodistas, ya sean especializados en gastronomía o no, conscientes de la labor didáctica de su tarea informativa, siempre explican a los lectores los términos que utilizan si consideran que estos pueden resultarles desconocidos:

226. (...) me hace probar unos «andrajos», que es como una sopa espesa en que los trozos de pasta —como la que se elabora para las empanadillas— se mezclan con los normales ingredientes que lleva un arroz. Cayetano Luca de Tena, «Y las cosas buenas», en: *ABC*, 29.07.1984, p. 38.

227. Sabedora de que no basta con el cóctel, de que no hay que conformarse con un *straining* —técnica de colado— perfecto, Adriana Chía acudió el pasado septiembre a una cita única para los de su gremio (...) Miguel Ángel Palomo, «Adriana Chía. La estrella emergente del cóctel español», en: *El Mundo-Papel*, 16.11.2016, pp. 58 y 59.

228. Anuncian que se van a organizar *fam-trips* (viajes de periodistas a cuerpo de rey para que hablen bien de lo nuestro) y clasifican a los plumillas invitables entre «estatales» e «internacionales», taxonomía carente de lógica. El antónimo

de «estatal» es «interestatal», como sabe todo el mundo, incluso todo el mundo vasco. Santiago González, «La capital mundial», en: *El Correo*, 30.12.2004, p. 2.

229. Socialistas catalanes con cargo en Madrid cenaron en la noche del miércoles un *suquet* (zarzuela de pescados) en Platja d'Aro (Gerona) (...) El excelente *suquet* fue regado al final con un *cremat* (café con ron flambeado) (...) Jordi Busquets, «El 'suquet' de los catalanes con cargo en Madrid», en: *El País*, 09.08.1985, p. 14.

230. Esa aparente «guarnición» de color anaranjado (...) es una pequeña joya marina: conocido popularmente como *coral*, es la suma de la cabeza y las huevas del bogavante. O todavía mejor, de la *bogavanta*. Marta Fernández Guadaño, «El bogavante de Elkano», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, nº 39, 15.07.2018, p. 39.

Igualmente sucede con las palabras que precisan una explicación en el mundo del vino:

231. LAN, cuyo nombre son las iniciales de las tres provincias que componen la denominación de origen Rioja (Logroño, Álava y Navarra), es una de las firmas más poderosas y emblemáticas de aquellas tierras. Enrique Calduch, «Xtrème, el último proyecto de LAN», en: *Expansión*, 02.06.2018, p. 49.

El lenguaje del cocinero. En su discurso culinario, el cocinero comunica un mensaje al comensal a través de sus platos. Los cuales se expresan en un lenguaje con una semiótica particular. El comunicador especializado en gastronomía es sensible a las propuestas intelectuales expresadas por el chef. Sabe descifrarlas e interpretarlas, argumentar su importancia y situar cada obra dentro de la tradición culinaria.

232. Cocina tradicional actualizada con ejecuciones eficientes. Todo está bien, profesionalmente realizado, sin que nada sobresalga en uno u otro sentido. El tono general en construcciones y desarrollos es comedido. No hay alardes, nos encontramos ante un lenguaje gastronómicamente correcto. Ese es el mensaje que transmite el quehacer de Luis Alberto Martínez: tranquilidad, ni un sobresalto (…) Rafael García Santos, «La renovación de un histórico asturiano», en: *El Correo-Focus*, 25.09.2004, p. 5.

233. Enfoca con madurez los platos, por lo general complejos, en los que prevalecen la elegancia y la imaginación está sosegada. Quizás podría aligerarlos conceptualmente, concretando el mensaje sin tantos adjetivos (…) Rafael García Santos, en: «Un valor en alza» en: *El Correo-Focus*, 24.12.2005, p. 11.

El léxico del periodismo gastronómico refleja las últimas tendencias en la evolución del gusto que influyen en el cambio de paradigma del modelo alimentario de una época. Es un lenguaje que conserva el recuerdo de las revoluciones gastronómicas pasadas, le hace sitio a los hallazgos verbales de la presente y anuncia la siguiente revolución que siempre está por venir.

Recursos estilísticos

Los recursos estilísticos del periodismo gastronómico son el conjunto de elementos gramaticales y sociolingüísticos empleados en la redacción periodística en gastronomía. El origen literario arriba señalado, o la alta competencia lingüística de sus mejores firmas, entre otras características de esta técnica de escritura, denotan una evidente voluntad de estilo en esta especialidad periodística.

El del periodismo gastronómico es un atractivo estilo de escritura donde se alternan el lenguaje referencial con el literario. Ambos lenguajes se caracterizan, respectivamente, según Díaz Bautista (1990: 156), por la voluntad del emisor de dar, en el primer caso, una información o una instrucción, frente a la intención, manifiesta en el segundo, de elaborar un discurso artístico original para envolver de mayor expresividad su mensaje.

234. La volatilidad de la restauración barcelonesa se pega un tortazo en el 7 Portes, abierto en 1836 y ya en la categoría de inmortal, aunque ha podido estar en peligro: Paco Solé Parellada ha renovado el alquiler por otro par de décadas (...) 'Vermuteo' un canelón trufado y calamares a la romana. Por si la fritura es insuficiente para saciar, mojo los calamares en romesco y mayonesa. Las anillas del molusco, de excelente punto, son importantes para Paco: se engarzan con su infancia (...)

    El interior del 7 Portes sigue inmutable. Martín Berasategui le dijo una vez a Paco que era un restaurante que brillaba. Y él agradeció el piropo, porque ese resplandor requiere de mucha muñeca y trapos. (...) El primero es una paellita picante (no demasiado) con conejo, alcachofas y aceitunas de Kalamata. Me engancho como un surfero a la tabla: es un placer agarrar la ola de esta gramínea (...)

    El postre es la derrota del ser humano: melocotón en almíbar, flan, nata con guindas, ciruela, helado de vainilla y helado de frambuesa. Llego a ese final con los pies arrastrados del maratoniano. Es el ya casi extinto pijama, que despertó en este comedor en 1951 y que humedeció los sueños de los Carpantas y fue el perfil del desarrollismo (un reverso dulce) y la promesa de un futuro próspero (...) Pau Arenós, «7 Portes: sí al arroz picante de conejo», en: *El Periódico de Catalunya-On*, 11.02.1920.

La expresividad literaria puesta al servicio del mensaje periodístico implementa la potencia comunicativa de este, como demostró Albert Chillón (1998, 1999). En un entorno tan sensorial como el culinario, la apelación a los sentidos corporales es tan continua que, cualquiera que sea el enfoque de trabajo —informativo, interpretativo o argumentativo—, la descripción sensitiva de las impresiones sabrosas resulta ineludible.

Al ser la redacción periodística una «ciencia puente» donde se cruzan diferentes disciplinas auxiliares, según Martínez Albertos, la estilística de su lenguaje es otra encrucijada epistemológica de ciencias como la estética, la retórica o la pragmática, entre otras como las citadas gramática y sociolingüística, que intervienen en la elaboración del texto de periodismo gastronómico en sus diferentes modalidades:

Estilo informativo, del que derivan los rasgos diferenciales del lenguaje periodístico; estilo de solicitación o de formación de opinión, también llamado editorialista, que abarca además los géneros periodísticos interpretativos —explicativos y valorativos—: crónica, reportaje, entrevista; y estilo ameno de los contenidos recreativos (Dovifat, 1959: 125)[103], de los que Camba, Umbral o González Ruano fueron ilustres maestros.

De los tres autores citados por Martínez Albertos el más gastronómico fue Camba, autor de *La Casa de Lúculo*. Los otros dos apenas trataron del tema culinario en su escritura, aunque a uno le corresponde la introducción de la voz chiringuito[104] y a Umbral, el sintagma donde cristaliza el *boom* sociológico de las nuevas cocinas: «la fascinación del chef».

Entre otros recursos estilísticos del lenguaje del periodismo gastronómico, tratamos los de intensificación semántica y creación léxica

---

103 *Cit*. en Martínez Albertos (1974: 29, 30, 61).

104 *Cit*. en: Moreno Gómez, Jesús y Manuel Pérez (2018: 88).

mediante diversos procedimientos morfológicos, como los prefijales y sufijales (véase epígrafe 4.1.2); y la tropología de naturaleza culinaria (véase epígrafe 4.1.3).

4.1.1 Adjetivación

El adjetivo es una categoría gramatical imprescindible en el texto periodístico especializado en gastronomía, muy principalmente dentro de los géneros argumentativos, interpretativos y de opinión. El periodismo gastronómico o goloso es una especialidad muy creativa, por lo que incorpora en su escritura elementos muy literarios, del mismo modo que el periodismo deportivo o, entre otros, el cultural.[105]

La precisión semántica del adjetivo calificativo cumple en el texto periodístico de corte culinario una función de servicio al lector, puesto que le muestra, de una forma comprensible, cómo valora el crítico una elaboración, la pericia de un cocinero, la calidad de un producto *delicatessen*... Por este motivo, la adjetivación en un texto argumentativo del modelo del Periodismo de Servicios debe ser muy precisa.[106]

> 235. Es memorable la terrina de escudella (…) Rafael García Santos, «Cocina catalana con futuro», en: *El Correo-Focus,* 23.12.2000, p. 8.

---

105 Sobre la posibilidad de la existencia de un periodismo literario existe una interesante revisión del profesor Fernando López Pan, publicada en 2005 el nº 3 de *Doxa Comuicación* (véase bibliografía).

106 Investigaciones como «El lenguaje de la crítica enológica en la prensa española: *El País*, *El Semanal* (Vocento) y *Magazine* (Godó-Prensa Ibérica)» (Armentia, Caminos, Marín y Alberdi, 2005) concluyen que la adjetivación empleada en los suplementos de mayor difusión de la prensa española, impedía el cumplimiento de la función valorativa propia de este género periodístico. La crítica enológica no ayudaba al lector en sus decisiones de consumo al no orientarlo, al tratarse de unos textos apologéticos, sin aspectos negativos; con un vocabulario altamente especializado junto a una adjetivación muy imprecisa.

La adjetivación cobra mayor importancia en los textos argumentativos, donde es fundamental enjuiciar o valorar un hecho (Armañanzas, 1995: 233). Un hecho culinario, en este caso. En gastronomía se adjetiva haciendo memoria de los sabores degustados. Por eso uno de los calificativos más usados por los gastrónomos es 'memorable'. Según Manuel Vázquez Montalbán (2005: 9) sucede así porque:

> El *gourmet* jamás olvida el nombre del muerto. Es más, mientras se lo come hace expresa mención de él, sea jabalí o alcachofa, y recuerda otros asesinatos y devoraciones anteriores, porque el placer de comer suele ir acompañado del de la memoria de pasados festines. Entre la arbitraria e hiperbólica adjetivación del *gourmet* abunda el término «memorable». El *gourmet* devora dos veces al mismo tiempo: lo que come y lo que ha comido.

Además de la remembranza debe tenerse en cuenta esa fuente de inspiración del discurso culinario que es la imaginación. Esta potencia del alma interviene en el acto gastronómico a la hora de plasmar por escrito las sensaciones experimentadas, pero también durante la comida. El vínculo es tan indisoluble que, a veces, esta suplanta a la experiencia. Tal y como Revel (1996: 14) explica:

> La imaginación gastronómica precede a la experiencia que la acompaña y en parte la suplanta. Hablar hoy día de pedir «una docena de ostras con *chablis* o *pouilly*» evoca enseguida una alianza de sabores muy precisa. Probablemente esto no diga nada, dentro de mil años, a un lector sin idea de lo que era el *chablis*, como tampoco le dirá nada el dato de que, a principios de siglo, las ostras, y sobre todo las llamadas portuguesas, se tomaban con *sauternes* (lo que hoy día no se lleva, y hasta parecería un sacrilegio a los degustadores de mariscos de este final del siglo XX)».

El adjetivo (Alarcos, 1999: 100 y ss.) es una palabra que acompaña al nombre, con el que coincide en género y número. Si el nombre clasifica las realidades directamente, el adjetivo lo hace a través del sustantivo que acompaña. Según la función que cumplan, los adjetivos se separan en calificativos y determinativos, ya expresen cualidad o determinación. Nos ocupamos aquí sólo de los primeros.

El lenguaje del periodismo goloso admite una adjetivación muy rica y atractiva al tiempo que entendible para un lector de cultura media. En la búsqueda de una mayor expresividad, el periodista puede recurrir a la gradación del adjetivo, a su distribución en series o a anteponerle un artículo. Recursos de estilo con los que logra enfatizar el significado que quiere transmitir.

Cuando va precedido por un artículo indeterminado, el adjetivo tiene la intención expresiva de poner el énfasis en ese aspecto del contenido del mensaje periodístico. En los ejemplos que incluimos a continuación, se aprecia el uso que se hace de este recurso estilístico para resaltar algún aspecto en concreto de una elaboración culinaria, o la elaboración misma:

236. (…) una soberbia vinagreta (…) Rafael García Santos, «Miguel Angel, una mesa con estrella», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 26.03.1994, p. 7.

237. (…) una sutil salsa de pimientos (…) Rafael García Santos, «Renovación y efectividad», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 22.03.1993, p. 11.

238. (…) un delicado puré de alubias pintas alavesas (…) Rafael García Santos, «Renovación y efectividad», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 22.03.1993, p. 11.

239. Y los callos, que no tienen otro adjetivo que morrocotudos, un mundanal placer sin literatura, pero muy meritorio

(…) Rafael García Santos, «Cocina de ejecución», en: *El Correo*, 23.09.2000, p. 9.

240. (…) unas esperpénticas *mongetes* del *ganxet* con caviar y holandesa (…) Rafael García Santos, «Ca L'Isidre: sencillamente placentero», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 30.03.1996, p. 13.

Este recurso admite, naturalmente, duplicación:

241. (…) una atractiva ensalada de navajas en atillo de bacón con impecables mollejas, un fantástico mar y montaña (…) Rafael García Santos, «El Cenador de Salvador: cocina aristocrática», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 25.03.1995, p. 5.

Con el artículo determinado también se logra enfatizar el contenido del mensaje:

242. El joven chef (…) Rafael García Santos, «Fagollaga: en la senda de los grandes», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 31.12.1994, p. 7.

243. (…) el implacable restaurador (…) Rafael García Santos, «Ca L'Isidre: sencillamente placentero», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 30.03.1996, p. 13.

244. (...) el aéreo suflé de piña (…) Rafael García Santos en: «Fagollaga: en la senda de los grandes», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 31.12.1994, p. 7.

245. (…) el monumental txangurro a la donostiarra (…) Rafael García Santos, «Casa Nicolasa: el sabor de la tradición», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 16.09.1995, p. 5.

246. (…) los nobles jamoncitos de gallo de corral (…) Rafael García Santos en: «Novedades en la carta», en *El Correo-Focus*, 24.03.2001, p. 9.

Posición del adjetivo. La libertad creativa, consustancial a los géneros de opinión y argumentación, se aprecia también en cuanto a la posición que ocupa el adjetivo. Ello le permite al periodista gastronómico ubicarlo en su texto en una posición anterior o posterior al nombre que califica, en la búsqueda de una mayor expresividad:

247. Porque eso y no otra cosa es Ca L'Isidre: mayestáticos géneros y recetas de gran raigambre, ejecutadas con notoria precisión (…) Rafael García Santos, «Ca L'Isidre: sencillamente placentero», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 30.03.1996, p. 13.

248. Clamoroso éxito el de este restaurante (…) Rafael García Santos, «Distinción navarra», en: *El Correo-Focus*, 27.03.2004, p. 15.

249. (…) con el salazón siempre en una meritoria cocción (…) Rafael García Santos, «Bacalao y algo más», en: *El Correo-Focus*, 21.03.1998, p. 11.

250. (…) monumental restaurante (…) Rafael García Santos, «Clasicismo y emoción», en: *El Correo-Focus*, 31.12.2005, p. 5.

251. (…) colosal sopa de tomate agridulce (…) Rafael García Santos, «Comienzo fulgurante» en: *El Correo-Focus*, 26.06.1999, p. 13.

Series de adjetivos. En el discurso del periodismo gastronómico, el adjetivo puede presentarse también encadenado en agrupaciones de

dos o tres términos, incluso formando combinaciones de ellas. En la series binarias, los dos adjetivos aparecen unidos mediante una conjunción copulativa o adversativa. En el primer caso, mencionamos los ejemplos siguientes:

252. (…) la nítida y rebosante dorada marinada con puntas de trigueros (…) Rafael García Santos, «Novedades en la carta», en: *El Correo-Focus*, 24.03.2001, p. 9.

253. (…) el rebozado, áureo y traslúcido, apenas imperceptible, que acompaña, por ejemplo, a una merluza frita (…) Rafael García Santos, «Clásico, sobrio y elegante», en: *El Correo-Focus*, 20.03.2002, p. 9.

254. El local parece un poco agobiante e impersonal (…) Rafael García Santos, «Zortziko: entre los grandes de Bilbao», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 21.03.1987, p. 29.

255. Se trata de un joven y sencillo restaurante (…) Rafael García Santos, «Miguel Angel, una mesa con estrella», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 26.03.1994, p. 7.

256. (…) el adorno crujiente y sabroso de una teja de queso (…) Rafael García Santos, «Novedades en la carta», en: *El Correo-Focus*, 24.03.2001, p. 9.

257. (…) brinda dos texturas complementarias y expansivas (…) Rafael García Santos, «Cocina académica», en: *El Correo-Focus,* 24.03.2007, p. 11.

258. (…) el conejo con langosta, interpretación juiciosa y refinada de un condumio ancestral (…) Rafael García Santos, «Cultura balear», en: *El Correo-Focus*, 25.03.2006, p. 20.

259. (…) la líquida e inmaculada sopa fría de tomate (¡sibarítica!) (…) Rafael García Santos, «Cocina de ejecución», en: *El Correo*, 23.09.2000, p. 9.

260. Para proseguir con una majestuosa ostra holandesa, oceánica y carnosa, nadando en un electrizante jugo de tomate, incoloro y pleno de sabor (…) Rafael García Santos, «Sociológico y convincente», en: *El Correo-Focus*, 26.06.2004, p. 5.

En el segundo caso, el de la adjetivación en relación adversativa, señalamos estos otros:

261. Ambicioso, pero especialmente coherente con su pensamiento ha roto fronteras (…) Rafael García Santos, «Vocación consumada», en: *El Correo-Focus*, 23.06.2001, p. 9.

262. (…) un bocado estrafalario pero resultón (…) Rafael García Santos, «Atlanta: en plena efervescencia», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 27.06.1992, p. 11.

Adjetivos que se encadenan en series ternarias:

263. Claro, contrastado y rotundo: Tastavins ofrece el mejor menú a precio fijo de la ciudad de Barcelona. Carmen Casas, «Tastavins», en: *La Vanguardia-Magazine*, 09.05.2004, p. 81.

264. (…) y el caldo —marino, yodado, vicioso, de cuchara de oro— (2.100) (…) Rafael García Santos, «El Cenador de Salvador: cocina aristocrática», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 25.03.1995, p.5.

265. (…) realmente exquisito, refrescante e imaginativo (…) Rafael García Santos, «Un salto decisivo», en: *El correo-Focus*, 24.06.2006, p. 11.

266. (…) el pichón, gordo, sabroso y *mantequilloso*, que se engalana con trigo sarraceno y salsa *perigordina* (…) Rafael García Santos, «Sociológico y convincente», en: *El Correo-Focus*, 26.06.2004, p. 5.

O en combinación de distintas series. En el ejemplo que reproducimos a continuación, binaria y ternaria:

267. Las almejas son hermosas, carnosas y finas; salen jugosas y naturales tanto a la plancha como en salsa verde (…) Rafael García Santos, «Reservado y en casa», en: *El Correo-Focus*, 28.06.2003, p. 11.

En función de las circunstancias que necesite comunicar el periodista gastronómico, los adjetivos también pueden emplearse modificados por el adverbio más apropiado al sentido que se nos quiere transmitir:

268. Los vinos están bastante carillos (…) Rafael García Santos, «El Chalet: nuevo 'chef' y al alza», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 02.02.1991, p. 45.

269. (…) algo menos gelatinoso y más gustoso (…) Rafael García Santos, «Renovación y efectividad», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 22.03.1993, p. 11.

270. Más discutibles conceptualmente son concesiones fáciles, como el hojaldre de espárragos trigueros (…) Rafael García Santos, «Renovación y efectividad», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 22.03.1993, p. 11.

271. Perfecta la guarnición de perretxikos y le sobra la de hojitas de lechuga con tomates enanos, muy vista y que recarga la decoración en exceso (…) Rafael García Santos, «Restaurante el Chalet», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 07.05.1988, p. 48.

Grados del adjetivo. Cuando el adjetivo calificativo aparece incrementado mediante términos de sentido cuantitativo, o cuantificadores, se dice entonces que presenta una gradación: comparativos y superlativos (Alarcos, *op. cit.*).

La gradación se expresa con un cuantificador antepuesto al adjetivo (más fino, más alto) para el comparativo, y con la sustantivación de este (el más fino, el más alto) para el superlativo relativo.

Ocurre así salvo en estas cuatro unidades: mejor, peor, mayor y menor. Son los llamados comparativos sintéticos, que son restos de lo que en el sistema latino se llama *gradación*, la cual oponía el grado positivo, el comparativo —de superioridad— y el superlativo.

Superlativo absoluto o relativo. Designa la cualidad del adjetivo en su grado más alto o intenso. Su cuantificador originario es *muy*, aunque se ha generalizado el sufijo *–ísimo* y son muy cultos los superlativos que adoptan el sufijo *-érrimo.* De la anteposición de prefijos también resulta una gradación: *superfino*, *requetefino*.

Grado positivo del adjetivo:

272. (…) acaba de incorporar a la carta unas cuantas construcciones apoteósicas (…) Rafael García Santos, «Fagollaga: en la senda de los grandes», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 31.12.1994, p. 7.

273. (…) sugerencias del recetario autóctono (…) Rafael García Santos, «Distinción navarra», en: *El Correo-Focus*, 27.03.2004, p. 15.

274. (…) remolachas y hortalizas crocantes (…) Rafael García Santos, «El Cenador de Salvador: cocina aristocrática», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 25.03.1995, p.5.

275. (…) raciones descomunales (…) Rafael García Santos, «Mesón Marinero, en Castro Urdiales», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 23.06.1990, p. 50.

276. Hoy, como ayer, este sigue siendo un restaurante especializado (…) Rafael García Santos, «Bacalao y algo más», en: *El Correo-Focus*, 21.03.1998, p. 11.

277. (…) guarniciones prehistóricas (…) Rafael García Santos, «Mesón Marinero, en Castro Urdiales», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 23.06.1990, p. 50.

278. (…) quedando el pescado jugoso y la salsa sedosa en su apariencia rústica (…) Rafael García Santos, «Bacalao y algo más», en: *El Correo-Focus*, 21.03.1998, p. 11.

Grado superlativo del adjetivo:

El superlativo absoluto o elativo, se forma tanto con el cuantificador *muy* como con el sufijo *–ísimo-a*:

279. «Raymond Oliver, cocinerísimo». María Dolores Serrano, en: *La Vanguardia Española*, 20.11.1965, p. 35.

280. Los que se lamentan de que las pizzas ya no sepan como las de antes no son nostálgicos delirando por su juventud perdida, sino paladares educadísimos. Benjamín Lana, «Sabores de ayer», en: *Xl-Semanal*, 08.10.2017, p. 76.

281. (…) una sublime loncha de panceta de cerdo ibérica, seleccionadísima (…) Rafael García Santos, «Distinción navarra», en: *El Correo-Focus*, 27.03.2004, p. 15.

Superlativo relativo:

282. Es, sin lugar a dudas, la mejor cocina del Cantábrico (…) Rafael García Santos «Río Asón: cocina puntera en

la Cantabria profunda», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 25.06.1994, p. 15.

283. (…) un plato combinado con los más excelsos primores del Mediterráneo (…) Rafael García Santos, «Ca L'Isidre: sencillamente placentero», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 30.03.1996, p. 13.

284. Quien no haya estado nunca en el Racó de Can Fabes no debe dejar de pedir el menú degustación que recoge los mejores títulos en la historia del restaurante, que, como tal, es el que más nos gusta de España (…) Rafael García Santos, «El Racó de Can Fabes: sobresaliente», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 27.12.1997, p. 51.

285. (…) una de las vizcaínas más exquisitas con las que nuestro paladar se haya topado (…) Rafael García Santos, «Jolastoki», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 23.09.1989, p.46.

Nuevos adjetivos. Los periodistas con una mayor competencia lingüística inventan sus propios adjetivos. Esta adjetivación neológica es muy precisa semánticamente, puesto que su literariedad no hace sino implementar el sentido del mensaje periodístico. El neovocablo calificativo —o descalificativo— aporta nuevos matices que mejoran la inteligibilidad del discurso gastronómico.

Mediante adjetivos calificativos se valora la cocina y al cocinero, el servicio y el entorno del restaurante, entre otras cuestiones de interés para el lector/consumidor. Existe, además, una rica adjetivación neológica. Esta resulta muy de agradecer, puesto que el adjetivo es la categoría gramatical que más se desgasta por el uso, volviéndose así muy poco atractiva para la misión periodística de captar la atención del lector.

La riqueza en la creación neológica se aprecia en los críticos gastronómicos más originales, capaces de acuñar sus propios diccionarios de adjetivos. Así de poéticamente procede Rafael García Santos, una firma estable en la crítica gastronómica durante más de cuatro décadas de periodismo gastronómico revolucionario.

4.1.2 Creación léxica

La creación léxica es un rasgo de estilo característico de la escritura gastronómica, tanto en libros como periódicos o redes sociales de la gastronomía. Sin ir más lejos, el alto magistrado francés Anselmo Brillat-Savarin, considerado el padre fundador de la ciencia gastronómica contemporánea por su libro *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente*, se auto declaraba miembro del partido de los neólogos.

El lenguaje de la prensa especializada en gastronomía es muy fecundo en la formación de nuevas palabras. Con estos neologismos se designan desde procesos culinarios novedosos a productos, utensilios y electrodomésticos de cocina que vienen a reemplazar a los ya existentes. El proceso de renovación léxica es un suceso cíclico en todos los ámbitos de la actividad humana, incluida, claro está, la gastronómica.

La creación léxica es propia de cualquier escritura periodística además de la golosa. No solo los escritores gastronómicos han sido grandes creadores de neo-vocablos, pues también destacan en este arte alguno de nuestros más ilustres gramáticos, como Emilio Alarcos, que acuñó el término *isogastrias*, para designar las líneas imaginarias del cocinar que separan unas regiones gastronómicas de otras.[107]

---

[107] Véase: Sánchez Gómez, Fernando (2007), «La columna gastronómica de Manuel Vázquez Montalbán», en: *Tonos Digital. Revista de estudios filológicos*, nº 14.

Las revoluciones gastronómicas y mediáticas, pues no hay una sin la otra, dan lugar a procesos cíclicos de renovación léxica. Entre los hallazgos verbales que se dieron, por ejemplo, con la fundación del periodismo gastronómico, Onfray (1999: 47) destaca que al crítico Grimod de La Reyniére le corresponde la invención del término legitimar, nacido en el marco de unas cenas con jurado degustador.

> Y el trabajo es tan perfecto que permite el establecimiento de un acto de bautismo: en efecto, el jurado decide el nombre que debe dársele a un plato, y muestra de ese modo que nombrar es crear, hacer advenir a la existencia plena y entera. De aquí proviene el nacimiento de las *supremas de pollo a la Zíngara*, el *arroz a la Condé*, los *filetes de lenguado a la Orly*, las *chuletas Soubise*, las *sopas a la Crécy*, que honrarán a grandes figuras, o de los conejos *a la veneciana*, las *truchas a la húsar* o *a la genovesa*, las *arvejas a la francesa*, los *alcauciles a la italiana*, los *capones empanados a la inglesa*, que distinguirán métodos, maneras, técnicas, procedencias.

Las novedades léxicas atestiguan el cambio en los hábitos alimentarios de nuestra civilización en cada época histórica. Esta mudanza en los gustos puede venir producida, como decimos, por un gran descubrimiento geográfico y de su despensa, científico y tecnológico-culinario, etc. El *DRAE* define el neologismo como «vocablo, acepción o giro nuevo en una lengua». Para Lázaro Carreter (1990: 291) el neologismo es la

> Palabra de nueva creación. Ordinariamente, el neologismo sirve para dar nombre a un objeto o a un concepto nuevo. Puede surgir por composición normal o híbrida, derivación, préstamo, metáfora, etcétera, apelando, por tanto, a elementos significativos ya existentes en la lengua (palabras, afijos, etc.) o en otra lengua (...)

La Patafísica, o ciencia de las soluciones imaginarias, también es un motivo de inspiración neológica, como se aprecia en el ejemplo siguiente, donde se menciona un aparato medidor de escudellas, ese «guiso típico catalán que se prepara a base de verduras, fideos gruesos y arroz» según definición del *DRAE*:

> 286. Bagaría, el saladísimo caricaturista, acaba de publicar, en un periódico madrileño de la mañana, un dibujo relativo a un acto político-gastronómico, de gran resonancia, que ha de celebrarse en Barcelona. Se trata de un puchero kolosal—así con k,—en el cual se condimenta nuestra famosa «escudella» en aterradoras proporciones, solo comparables con el proyecto de «Escudellómetro» que, en un momento de buen humor, imaginó «papá Rusiñol», como le llamamos en Madrid al gran Santiago. Santiago Vinardell, «La «escudella» y el cocido», en: *La Vanguardia*, 05.07.1922, p. 10.

Como dijo el sociólogo Salvador Giner (1989: 9), el periodismo es la mayor innovación literaria de nuestro tiempo y su expansión ha corrido paralela con la modernidad, que carecería de sentido sin el periodismo.[108] El del periodismo especializado es un lenguaje muy creativo, especialmente en lo que se refiere a la producción de neovocablos de diferentes categorías gramaticales y diversos modos de generación.

La normalización en el uso de los neologismos en gastronomía conlleva la socialización misma de esos procesos culinarios a los que nombran; por lo que puede decirse que el hecho de pasar estos nuevos términos al *Diccionario* es similar a hacerlo de la vanguardia a la

---

108 *Cit*. en Gomis (1991: 19).

tradición de la cocina. Dicho de otra manera, lo que ayer fue vanguardia hoy es tradición culinaria.

Procedimientos neológicos y categorías gramaticales. En el periodismo gastronómico encontramos palabras generadas por los distintos procedimientos gramaticales que operan en la neología. Manuel Alvar Ezquerra enumera los de revitalización, creación onomatopéyica, incorporación de voces ajenas y la formación de palabras nuevas.

Estas palabras nuevas, con independencia del proceso léxico-genésico que las trae al mundo, cabe ordenarlas dentro de las categorías gramaticales siguientes:

Sustantivos:

287. (…) sabia reconstrucción en dos tiempos que logra la *inmaculabilidad* de todos los componentes (…) Rafael García Santos, «Cocina académica», en: *El Correo-Focus,* 24.03.2007, p. 11.

288. (…) *manjarosidad* (…) Rafael García Santos, «Comienzo fulgurante», en: *El Correo-Focus*, 26.06.1999, p. 13.

289. (…) *sabrosidad* (…) Rafael García Santos, «Atlanta: en plena efervescencia», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 27.06.1992, p. 11.

Adjetivos:

290. Una cocina de corte técnico y *trampantojano*: manzanas verdes de chocolate y mousse de foiegras, manzanas amarillas de compota de ellas mismas, aceitunas deliciosas que son... de queso de cabra, diminutos jamones que son... de pan con grasa de ibérico, huevos de codorniz que tampoco

lo son... Paz Ivison, «Refectorio de vanguardia», en: *El Mundo-Metrópoli*, 10.11.2014, p. 10.

291. (…) judías del ganxet reavivadas con almejas y salsa verde (1.500), los *pantagruélicos* garbanzos de Fuentesauco *monumentalizados* con butifarra negra (…) Rafael García Santos, «Ca L'Isidre: sencillamente placentero», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 30.03.1996, p. 13.

292. (…) ornamentada con unas cebollitas y *pantagruelizada*, todavía más, con un dichoso puré de patatas (…) Rafael García Santos, «El valor más seguro de Barcelona», en: *El Correo-Focus*, 27.06.1998, p. 8.

Verbos:

293. Es posible que la concepción de la sala en Noma apunte claramente la tendencia en la nueva relación con el cliente en el comedor, que se *casualiza* con la reconocida idea de «no intimidar al comensal, pero para tampoco sentirnos nosotros intimidados», explica un miembro del equipo formado por 50 profesionales. Marta Fernández Guadaño, «La cocina Redzepi, de Copenhague a Australia», en: *El Mundo-Fuera de serie*, n 88, 06.09.2015, p. 36.

294. (…) *arcangelizar* platos populares (…) Rafael García Santos, «Ca L'Isidre: sencillamente placentero», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 30.03.1996, p. 13.

295. Claro que tampoco los bacalaos al pil pil y a la vizcaína tienen secretos para tan experimentado maestro, que lleva toda la vida ligando aceite y *delicatizando* choriceros (…) Rafael García Santos, «Bacalao y algo más», en: *El Correo-Focus*, 21.03.1998, p. 11.

Adverbios:

296. Desde el proverbio castellano, o, mejor, teresiano, que cada cual puede interpretar como quiera, espiritada o rabelesianamente (...) F., «De la eminente dignidad del salmón y la buena mesa», en: *El Sol*, 03.01.1932, p. 5.

297. De antaño se sabe que Canales ha hecho *morrocotudamente* el canelón de pichón con canela e idiazábal (…) Rafael García Santos, «Comienzo fulgurante», en: *El Correo-Focus*, 26.06.1999, p. 13.

298. (…) se come *chupinudamente* (…) Rafael García Santos, «Alhambra: siempre abarrotado», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 22.03.1997, p. 13.

Incluso en unión sintagmática: verbo + adverbio

299. (…) la alubia, siempre elegida, es consagrada en la ejecución, con un caldo que las *manjariza vegetalmente* (…) Rafael García Santos, «Cocina tradicional, sólida y con empaque», en: *El Correo-Focus*, 27.09.03, p. 5.

Neologismos semánticos. Son nuevas palabras en la medida que su significante ha adquirido un significado distinto. El término italiano *finito* se refiere perfectamente a unos vinos finos que se acaban:

300. Abundan en Jerez los vinos finos, aunque también los hay «finitos», como ha llamado la bodega González Byass a aquellos generosos escasos y únicos (...) literalmente terminales (…) Federico Oldenburg, «Una joya finita», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, 31.12.2017, p. 13.

Del mismo modo que el término 'planchado', que en el contexto culinario puede cobrar el sentido de asar un alimento en la plancha:

301. (…) gambas rojas descomunales, que salen del *planchado* impecables (…) Rafael García Santos, «Mariscos, arroces y refinamiento», en: *El Correo-Focus*, 29.12.2001, p. 8.

Del mismo modo que curado:

302. También dicen que el queso da dolor de cabeza y que el jamón sabe mejor después de ir al médico (jamón curado). Jordi Gago, «Las cosas del querer comer», en: *La Vanguardia-Vivir en Tarragona*, 17.07.1999, p. 8.

Revitalización. Mediante este procedimiento neológico un término que ha caído en desuso se vuelve a utilizar con un significado diferente o con el mismo. Se trata de un proceso de renovación semántica, como en el caso de algunas recetas desaparecidas que recuperan los cocineros interesados en hacer arqueología del paladar.

Es el caso, entre otros, del bacalao ajoarriero, cuya fórmula actual no tiene nada que ver, a juicio de Xavier Domingo, con la original.[109]

Motivación. La motivación en las designaciones del mundo animal y vegetal es un procedimiento neológico muy frecuente en la cocina, ya que esta es su materia prima. Un caso de motivación, que tomamos en su lengua originaria, lo encontramos en uno de los cefalópodos

---

[109] El bacalao era capturado por los balleneros vascos más alejados de su costa, desde el año 1000 de nuestra era. Se transportaba desde los puertos del Cantábrico a las llanuras de Andalucía por los arrieros maragatos, quienes nos legaron la receta del «bacalao al ajo del arriero» (Domingo, 1992: 49). Voz nueva que, a pesar de que logra expresar plenamente su origen, no se corresponde con la receta originaria. Según el implacable cocinólogo Xavier Domingo, en las cartas actuales de los restaurantes «se ha transformado en un guiso afeminado que se hace en cazuelita con un coulis de tomate y algunas gambas peladas. ¡Qué decadencia!».

más estimados de la Costa Brava: la *espardenye*, que en catalán significa alpargata.

303. (…) las *espardenyes* con gelatina de hierbas (…) Rafael García Santos, «Clasicismo y emoción», en: *El Correo-Focus*, 31.12.2005, p. 5.

Creación onomatopéyica. El proceso generador léxico mediante la cristalización de los sonidos naturales en el significante que los reproduce, se aprecia en el nombre de algunas elaboraciones de la cocina ancestral vasca como la sopa *zurrukutuna*. También en los guisos elaborados mediante la técnica del *pil pil*, onomatopeya de la sedosa ebullición, cuya continuidad en el borboteo se refuerza con la duplicación de su forma.

304. También sé que hay dos guisos importantes del bacalao: uno con salsa verde y otro con salsa roja. A la vizcaína (...) Los dos se hacen al «pilpil»», palabra onomatopéyica que expresa bien la lentitud en la cocción, el «tempo lento» que preconiza Ortega y Gasset para la novela. Pío Baroja, «La Vigilia, la Cuaresma y el sentimiento religioso», en: *Ahora*, 14.04.1933, p. 5.

Con respecto a la sopa, el citado cocinólogo Xavier Domingo (1992: 25) explica que en *euskara* «zurrup» es también una palabra onomatopéyica que significa «sorber». Si «kutuna» en euskara designa 'lo bueno', 'lo agradable', podríamos traducir, pues, la sopa *zurrukutuna* como 'la sopa buena o agradable para sorber'.

Mecanismos para la formación de nuevas palabras. Los neovocablos se crean operando con procedimientos de tipo morfológico, a partir de elementos ya presentes en el lenguaje o con otros tomados

de fuera. Alvar Ezquerra (1996: 21) enumera los medios de los que dispone la lengua para construir unidades léxicas y los distintos modos en que pueden efectuarse.

> **Composición:** sinapsia, disyunción, contraposición, yuxtaposición, mediante prefijos vulgares, acortamiento.
> **Derivación:** mediante prefijos cultos, mediante sufijos, mediante interfijos.
> **Parasíntesis:** uso simultáneo de la prefijación y la sufijación. La parasíntesis es la combinación de elementos de la composición y de la derivación, o de la prefijación y de la sufijación.

Tanto la composición como la derivación son procesos de transformación de las estructuras sintácticas que llevan a unidades léxicas, como las que el citado lingüista ejemplifica a continuación:

> Instrumento que sirve para sacar corchos: sacacorchos
> Persona que vende verduras: verdulero
> Tirar desde una peña: despeñar

Formación de nuevas palabras por composición. En la composición intervienen dos o más unidades léxicas que pueden aparecer libres en la lengua, mientras que en la derivación hay un elemento (gramatical) que no lo está. Pueden ser:

Nombre + nombre:

305. Tapiplatos (…) Rafael García Santos, «Clasicismo y emoción», en: *El Correo-Focu*s, 31.12.2005, p. 5.

306. «Chefmanía», Fietta Jarque, en: *El País-Babelia*, 15.12.2007, p. 26.

Adjetivo + Nombre:

307. (…) el inquieto enólogo sanluqueño Ramiro Ibáñez, al que sin duda seguiremos de cerca con su nueva bodega —o *albarizatorio*— Cota 45 (…) Federico Oldenburg, «Los otros vuelos de la palomino», en: *Metrópoli-El Mundo*, nº 638, 22-29.07.2016, p. 14.

La nueva palabra por composición también puede originarse a partir de dos nombres propios. Como en el original adjetivo que traemos a continuación, basado en los dos mayores hambrientos de la historia del cómic y de la literatura cómica, respectivamente, Carpanta y Pantagruel:

308. Eran cenas de menú *carpantagruélico* (…) Fernando Castello, «Hallados en el bosque» en: *El País*, 09.12.1982.

Formación de nuevas palabras por sinapsia. Este procedimiento de formación léxica es propio de los lenguajes científicos y técnicos, donde podríamos encuadrar algunos de los productos de la actividad humana salidos de la cocina. Así, en los nombres de recetas, el elemento determinante suele tener un artículo, sin el cual se rompería la unidad del conjunto:

309. (…) rodaballo salvaje *a la meuniere* (…) Rafael García Santos, «Clasicismo y emoción», en: *El Correo-Focus*, 31.12.2005, p. 5.

Incluso permitir la presencia de otras preposiciones infrecuentes en este procedimiento léxico-genésico:

310. (…) *foie gras en royal* con lentejas (…) Rafael García Santos, «Clasicismo y emoción», en: *El Correo-Focus*, 31.12.2005, p. 5.

Formación de nuevas palabras por disyunción. La nueva unidad léxica aparece separada. El procedimiento creador léxico disyuntivo más habitual es el que reúne a un nombre más un adjetivo:

311. (…) anchoas marinadas (…) Rafael García Santos, «Renovación y efectividad», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 22.03.1993, p. 11.

312. (...) *foie gras* (…) Rafael García Santos, «Sociológico y convincente», en: *El Correo-Focus*, 26.06.2004, p. 5.

Prefijación

Anti:

313. Lord Woolton, cuya misión podría definirse como la del *antilúculo*, ha ingeniado también el «nuevo pan», que substituye al pan blanco. Augusto Assia, «Denodada lucha contra el vegetarianismo», en: *La Vanguardia*, 19.06.1941, p. 2.

314. Del 15 al 17 de diciembre asistimos a las Segundas Jornadas Gastronómicas de Valladolid, y pudimos comprobar, con dolorida sorpresa, la existencia abusiva de una poderosa «anticocina castellana». Xavier Domingo, «La anticocina castellana», en: *Cambio 16*, 15.01.1978, p. 47.

Archi:

315. (…) aquí, lo más indicado es centrarse en las fórmulas *archifamosas* (…) Rafael García Santos, «Casa Nicolasa: el sabor de la tradición», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 16.09.95, p. 5.

Mini:

316. Al mediodía o por las noches, sólo sirve un menú obligatorio compuesto por tres aperitivos, seis minirraciones y dos postres. José Carlos Capel, «Once tapas de alta cocina, por Andrés Madrigal» en: *El País-El Viajero*, 28.06.2003.

Multi:

317. Etxeko. Hace unos 25 años, un joven Martín Berasategui llevaba su cocina de San Sebastián a El Amparo, restaurante donde se dio a conocer en Madrid. Desde entonces, y con algún proyecto puntual en la ciudad (como Txoko, abierto hace unos nueve años en Gourmet Experience de El Corte Inglés de Goya), el chef multiestrellado no había despachado una propuesta con cierta envergadura en la capital. Marta Fernández Guadaño, «Martín Berasategui llega a Madrid», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, nº 70, 17.02.2019, p. 8.

Neo:

318. Hay un *neovegetarianismo*, en efecto, que no solo asienta su renuncia a la carne y al pescado en razones de salud o moralidad, sino también en argumentos de perfeccionamiento espiritual. Xavier Domingo, «Cuando el animal es tabú», en: *Cambio 16*, 30.12.1979, p.95.

Post:

319. (…) *post-bullinianos* (…) Benjamín Lana, «El bogavante de Ángel», en: *El Correo-Jantour*, 26.01.2018, p. 20.

Requete:

320. (…) *requeteensalzar* los aceites de oliva virgen y los vinagres balsámicos italianos (…) Rafael García Santos, «Marchesi,

en el paraíso de la imaginación y la belleza», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 22.09.1990, p. 43.

Super:

321. El hojaldre se convierte en eje de «superespecialización» de un local (…) Marta Fernández Guadaño, «La última producción de Javier Bonet», en: *El Mundo-Fuera de serie*, nº 10, 24.12.2017, p. 12.

322. No me parece mal que se ocupen de nuestra salud, pero confieso que me he sentido como cuando éramos niños y las madres convertían aquellos vasos de leche en *superalimentos* añadiendo una yema de huevo sin admitir jamás que lo hacían. Benjamín Lana, «Sabores de ayer», en: *XL-Semanal*, 08.10.2017, p. 76.

323. (…) *supernatural* tartar de salmón (…) Rafael García Santos, «Una cocina a la altura de un vino, Saint James», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 02.02.1991, p. 45.

Sufijación

-ad y –dora

324. (…) los sesos a la manteca negra se funden en la boca con *gustosidad totalizadora* (…) Rafael García Santos, «Ca L'Isidre: sencillamente placentero», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 30.03.1996, p. 13.

-idad:

325. (…) su *irresistibilidad* [dicho de una lamprea] (…) Rafael García Santos, «Zortziko: entre los grandes de Bilbao», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 21.03.1987, p. 29.

-cete:

326. (…) y hay que recurrir a algún escondido bodegoncete donde se conserva el fuego sagrado de la tradición. Emilio Gutiérrez Gamero, «La España de ayer», en: *La Libertad*, 19.09.1926, p. 3.

-ción:

327. «La galleguización de la cocina japonesa». Marta Fernández Guadaño, en: *El Mundo-Fuera de Serie*, nº 87, 30.08.2017, p. 36.

-ismo:

328. Estos representan los dos más denodados esfuerzos de un pueblo carnívoro como el británico para impedir que la guerra imponga el triunfo total del vegetarianismo. Augusto Assia, «Denodada lucha contra el vegetarianismo», en: *La Vanguardia*, 19.06.1941, p. 2.

-ista:

329. (…) *croquetistas* (…) Benjamín Lana, «El bogavante de Ángel», en: *El Correo-Jantour*, 26.01.2018, p. 20.

-oso:

330. Y el pichón, sonrosado y *mantequilloso* (…) Rafael García Santos, «El Cenador de Salvador: cocina aristocrática», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 25.03.1995, p. 5.

-ina:

331. (…) salsa *perigordina* (…) Rafael García Santos, «Sociológico y convincente», en: *El Correo-Focus*, 26.06.2004, p. 5.

Por este procedimiento de sufijación se forman diminutivos como los siguientes:

-ico:

332. «Chuleticas al sarmiento». David de Jorge en: *El Correo-Jantour*, 14.09.2018, p. 7.

-illo:

333. Parece, sin embargo, que, a pesar del *Herald* y el *News Chronicle*, en los *restaurancillos* italianos del Soho no hubo ni un solo momento de crisis, y hoy por hoy están todos ellos rebosantes de público. Julio Camba, «El Covenant y los «spaguetti»», en: *Ahora*, 19.05.1936, p. 11.

334. Se mantienen las ancas de rana y los atractivos «platillos» típicos de la zona (…) Carme Casas, «Restaurante Les Panolles», en: *La Vanguardia-Revista*, 01.10.1995, p. 10.

-ito:

335. (…) y las deliciosas salchichitas de Nurenberg (…) Fernando Point, «Alemán de Alemania», en: *El País Semanal/Ocio 2*, Año III, nº 170, 28.12.1982, p. 21.

336. (…) me propuso unas manitas de cerdo a la vizcaína, como segundo servicio. A. P. Foriscot, en: «De Gastrología» en *La Vanguardia Española*, 02.08.1970, p. 9.

337. (…) calamarcitos (…) Rafael García Santos, «Ca L'Isidre: sencillamente placentero», en: *El Correo-Sábado a sábado*,30.03.1996, p. 13.

-ería

338. Bajo una marca única, suma una casa de comidas, un bar de vinos y una *vermutería*, que se ubican en espacios diferenciados (…) Marta Fernández Guadaño, «Casa de comidas, *vermutería* y bar de vinos en Gran Vía», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, 07.01.2018, p. 9.

Y aumentativos como los que se muestran a continuación:

-azo:

339. Tanta fantasía no nos ha de privar de ahitarnos con un par de platazos (...) Rafael García Santos, «Clasicismo y emoción», en: *El Correo-Focus*, 31.12.2005, p. 5.

-ón:

340. Y otro valor seguro: el tronchón de foie gras, cocido y escabechado en casa (…) Rafael García Santos, «Bacalao y algo más», en: *El Correo-Focus*, 21.03.1998, p. 11.

341. (…) costrones de pan (…) Rafael García Santos, «Estilo y filosofía», en: *El Correo-Focus*, 23.09.2006, p. 11.

342. (…) sabrosón lomo de cordero a la inglesa (…) Rafael García Santos, «Ca L'Isidre: sencillamente placentero», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 30.03.1996, p. 13.

Palabras inventadas. Son una categoría especial (Alvar Ezquerra, 1996: 17): «la invención de una voz se produce en la búsqueda de una expresividad que se quiere ver en el poder evocador de su significante».

343. Más aún: si hay que dar crédito al ilustre fisiólogo Mollesehott, el mejor medio para producir talento, es someterse á un régimen eminentemente *patatívoro*, porque las patatas contienen mucho fósforo, y este cuerpo es, según parece, muy necesario para el buen funcionamiento del cerebro (…) Alfredo Opisso, «Contra el pavo», en: *La Vanguardia-Suplemento Ilustrado*, 01.01.1902, p. 1 y 2.

344. (…) se confiesa «*concebollista* convencido» en la disquisición sobre si añadir el bulbo a la tortilla de patatas (…)

> Pilar Salas, «La 'gastronomía más pop', en *La Sexta* con 'El Comidista TV'», en: *Noticias de Gipuzkoa*, 21.07.2017, p. 75.

En la formación de nuevas palabras en español, dentro del ámbito gastronómico, también influyen las costumbres religiosas y los oficios de errancia como los soldados, peregrinos, comerciantes... generándose una cocina en torno a estos grupos profesionales, como los pescadores (*marmitako*, gazpachuelo) o los cazadores (conejo a la cazadora), entre otros.

4.1.3 Palabras con sentido figurado

La potencia literaria del discurso gastronómico hace de este un espacio propicio para introducir términos procedentes de ámbitos que no parecen, en principio, guardar relación con todo cuanto rodea a la buena mesa: el arte, la filosofía, el deporte, la guerra... Mediante el recurso del tropo, estas palabras cobran un sentido figurado en el contexto del mensaje periodístico especializado en gastronomía.

Mostramos a continuación una pequeña muestra de los tropos más usuales en el discurso del periodismo gastronómico.

Artísticos. La creación artística es uno de los lugares comunes o *topoi* más recurrentes del periodismo gastronómico. En el discurso del periodismo gastronómico son constantes las palabras que, como recurso literario, asemejan metafóricamente la creación culinaria con las Bellas Artes. En el desarrollo de su actividad profesional hay personas que son capaces de rozar la perfección, por lo que son considerados artistas, citando al profesor Morán Torres (1987: 100, 101):

> Todo en la vida puede hacerse bien, regular, o mal, tanto si se trata de bailar una jota como de podar un manzano; de liar un

> cigarro o de tirar un penalty; de escribir una carta o de gobernar un velero. A veces, en el ejercicio de sus actividades, el hombre consigue rozar los límites de la perfección. Se convierte, entonces, en un artista. Tal como sucede con la gastronomía o arte culinaria que consigue alcanzar cotas muy elevadas de refinamiento en los pueblos de máxima cultura, en donde una sinfonía de Mozart y un turnedos (sic) Rossini pueden ser cosas igualmente serias ante los ojos de los verdaderos aficionados. Y aunque se trate de una opinión muy discutible, lo que no tiene vuelta de hoja es que la gastronomía es, actualmente, un tema de moda en los medios de comunicación.

El objeto artístico es el que no tiene una utilidad práctica, sino estética, tal y como lo explicaba con su sencillez Santiago Amón. En este sentido debe de ir la afirmación el creador de la gastrofísica, Charles Spence (2017: 20, 32), cuando afirma que los artistas culinarios son más artistas que chefs, porque usan la comida y las instalaciones relacionadas con ella para expresarse, alimentando la mente de sus comensales y no solo sus bocas.

Cuando el cocinero Ferran Adrià fue nombrado en 2009 Doctor Honoris Causa por la Universidad escocesa de Aberdeen en el área de Humanidades, se comparó su trabajo con el de Miró, Buñuel o Picasso. En la nota preliminar a este manual mencionábamos a uno de los grandes patriarcas de la gastronomía vasca, como es Busca Isusi, que consideraba la gastronomía un arte dentro de las Bellas Artes.

345. El mejor soneto, la oda más levantada se aprecia menos que un pavo trufado; las artes y las letras tienen menos partidarios que la «gastronomía»; y eso, entre los que se jactan de ilustrados. Micaela de Silva, «El artista desairado», en: *La Unión Ilustrada*, 02.06.1912, p. 5.

346. El museo incluiría también un muestrario de las hermosa artesanía regional, trajes, costumbres, bailes, cancioneros,

gastronomía y todo cuanto constituye el acervo manchego, no por ignorado menos valioso. García de Mora, «Proyecto de un Museo de Bellas Artes», en: *La Vanguardia Española*, 10.11.1964, p. 8.

347. Comer es un problema. Comer, pura y simplemente, para subsistir, para no morirse. Comer por necesidad. Pero también lo es, aunque de otro modo, excluido el dramatismo, comer por gusto, obteniendo de las salsas, que en definitiva son el secreto de la cocina, satisfacciones estéticas semejantes a las que proporcionan un Mozart, un Scarlatti, un Monteverdi. ¿Y por qué no se me ocurre incluir a Bach en el paralelismo? Vicent Ventura, «Comer o no comer», en: *La Vanguardia*, 14.11.1981, p. 8.

La cocina actual es estética, como aprecia Rafael Ansón en el texto siguiente:

348. Uno de los grandes hallazgos de las modernas teorías culinarias ha sido dar la importancia que merecen los aspectos estéticos. El plato es valorado desde entonces como una creación artística y como objeto al que se debe acceder no tan sólo a través del gusto, sino también observando la belleza de su presentación. Rafael Ansón, «La cocina y la estética», en: *La Razón*, 15.XI.1998, p. 45.

El campo del arte se abre de manera metafórica a todo cuanto rodea la creación culinaria. Hay mucha controversia en la cuestión de la naturaleza artística del trabajo del cocinero. En su estudio de la cocina real española Simón Palmer (1997: 16, 37) no alberga dudas:

> El resultado del esfuerzo imaginativo que supone pensar un plato, elegir y transformar un alimento, es una obra de arte tanto por el contenido como por el continente, destinada a la

> admiración de los súbditos y al disfrute íntimo de los monarcas. (…) El primer paso que da el cocinero real tras pensar el plato que desea hacer es elegir los ingredientes que necesita para realizarlo. Los alimentos sirven de puente entre lo biológico, el estado natural, y lo cultural, porque se transforman de acuerdo con determinadas preferencias.

Hay ciertas operaciones que, por pertenecer a elaboraciones tradicionales tan típicas como asar una paletilla de cabrito o cuajar una tortilla de patatas, pudiera parecer son más fáciles de realizar, cuando en realidad se trata de empeños alejados del alcance de cualquiera. El cocinero o cocinera, profesional o no, que logra hacerlas bien, recibe del periodista gastronómico la categoría de artista de la cocina:

> 349. En treinta guisos distintos preparaba Francisco Martínez de Montiño (1), ese primer artista de nuestro renacimiento gastronómico, los huevos de gallina; y cuarenta y siete platos hace con ellos Gouffé, el último maestro de la época moderna.
>
> (1) Jefe de las cocinas de Felipe III, que ha dejado uno de los tratados más curiosos sobre la materia. F. B. Navarro Reig, «Fisiología de Corral. Gallináceos», en: *El Campo*, Madrid 1 de enero de 1877, Año II, nº 3, pp. 32 y 33.
>
> 350. (...) una paletilla de cabrito al horno, asada con todas las reglas del arte. Cayetano Luca de Tena, «Las delicias de Capua», en: *ABC*, 30.07.1983, p. 28.
>
> 351. Hemos tenido que repetir el triste número de la tortilla seca. Empiezo a creer que esto de revolver unas yemas de huevo en una sartén no es más que un problema de atención al prójimo. Evidentemente, es más fácil demorar el trámite hasta conseguir la sequedad absoluta. Lo otro es más delicado y exige mayor atención. Rodear la entraña

líquida de una mínima capa consistente para que brote a la primera acometida del tenedor y se derrame el oro sobre el plato, es cuestión de cuidado, de amor por el oficio.

Cuajar una tortilla como Dios manda es gracia que se reserva a los artistas del fogón que aman la obra bien hecha, por sencillos que sean los materiales. También pintar una puerta o clavar un clavo son casos que todo el mundo se cree capaz de hacer, pero que sólo logran con perfección los buenos artesanos. Cayetano Luca de Tena, «Gazpacho andaluz», en: *ABC*, 03.07.1981, p. 30.

Términos bélicos. Los encontraremos aplicados de dos formas. Una es por una asociación icónica con elementos de guerra, como aquellos obuses chacineros de los que hablaba el poeta Manuel Vázquez Montalbán. Otra manera es como palestra de la competición humana o agonística (Armañanzas, 1993) que tiene lugar entre los cocineros.

352. Seria [sic] interminable nuestra tarea, si hubiéramos de insertar aqui [sic] el largo catálogo de municiones de Navidad, que han adquirido *dulcísimo,* y jamás, como se debe alabado renombre en los anales andaluces, desde los tiempos mas remotos (...) «Costumbres andaluzas» Juan Antonio de la Corte, en: *Semanario Pintoresco Español*, 07.01.1844, p. 7.

353. Por eso es bonito que los artistas españoles —Guillermo Marín, López Rubio, Joaquín Calvo Sotelo—, los que escriben para el teatro y los que hacen vivir el teatro, hayan obsequiado con un «cocido» a Buster Keaton, «Pamplinas». Particularmente, tengo mis reservas sobre los efectos que nuestra bomba pesada de la gastronomía haya podido tener sobre una digestión acostumbrada a cargas más ligeras, pero no hace el caso. Sobre las morcillas, el tocino,

los garbanzos, el chorizo —sobre lo casi atómico, vamos— (...) Manuel Pombo Angulo, ««Pamplinas», otra vez...», en: *La Vanguardia Española*, 23.09.1965, p. 11.

354. Acabamos con el queso bükki faszenes en cenizas, un trampantojo de cartucho de dinamita con mango, piña y mandarina (…) Xavier Agulló, «Costes», en: *Metrópoli-El Mundo*, nº 638, 22-29.07.2016, p. 15.

355. (...) uno de los embutidos más importantes del Estado de las Autonomías es el *camallot*, obús chacinero (...) Manuel Vázquez Montalbán, «Así, así es la "sobrassada"», en: *El País-Revista de agosto*, 08.08.2000.

Del deporte. Las grandes categorías de la competición deportiva, las medallas que reconocen el triunfo o la élite misma del deporte en general, sirven perfectamente para figurar la grandeza gastronómica de un cocinero, un producto o una elaboración.

356. También pudo ocurrir que los cocineros bilbaínos, como los futbolistas del Atlético de Bilbao, no quisieran admitir, en sus filas, ases extranjeros ni técnicas extrañas. Con el pase largo del balón y el bacalao al pilpil han cosechado muchos triunfos. Ramón Sierra, «Las almejas «a lo Bolhao do Pato»» en: *La Vanguardia Española*, 13.03.1968, p. 9.

357. Este profesional de primera división encontró su camino en un clasicismo castellano sin sorpresas ni grandes creaciones, pero con una atención obsesiva a la calidad de los productos y al buen punto de su cocción (...) Fernando Point, «Honradez palentina», en: *El País Semanal 2/Ocio*, Año III, nº 144, 27.06.1982, p. 21.

358. Los caracoles en salsa vizcaína (…) aspiran a medalla olímpica: 10 y nada más que 10 (…) Rafael García Santos, «No debe conformarse», en: *El Correo-Focus*, 29.12.01, p. 9.

Del espectáculo. La alta cocina de todos los tiempos, con su ideal de sorprender al comensal, y la contemporánea, como parte de la industria del ocio, tienen muchos puntos en común con el mundo del espectáculo. Este es el motivo por el que los términos de este campo semántico son tan habituales en los textos periodísticos de carácter culinario.

359. (…) una yema trufada que pone magia al espectáculo (…) Rafael García Santos, «Cocina de ejecución», en: *El Correo-Focus*, 23.09.2000, p. 9.

360. Poseen una varita mágica palatal (…) Rafael García Santos, «Clásico, sobrio y elegante», en: *El Correo-Focus*, 20.03.2002, p. 9.

361. La merluza frita brilla por producto y velo áureo, aunque para el estrellato le falta menor tiempo al fuego, apostar más por la jugosidad (…) Rafael García Santos, «No debe conformarse», en: *El Correo-Focus*, 29.12.01, p. 9.

De la joyería. El oficio artesano y, al mismo tiempo artístico, de hacer joyas —gemólogo era la profesión del Premio Nacional de Gastronomía Pablo Amate, crítico gastronómico en las diferentes ediciones andaluzas del diario *Ideal* de Vocento— se compara aquí con el de elaborar platos donde se combina sabor y estética.

362. (…) el sustancioso *rossejat* de fideos con incrustaciones preciosas de sepias y calamarcitos (…) Rafael García Santos,

«Ca L'Isidre: sencillamente placentero», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 30.03.1996, p. 13.

De la literatura. El campo semántico de la literatura, origen, como se ha dicho, del lenguaje periodístico en general, no solo del gastronómico, aporta la expresividad que se persigue para el mensaje periodístico con el empleo de estos recursos estilísticos.

363. (…) cuando Antonio Barbadillo embotelló su blanco de mesa, elaborado a partir de palomino, y lo lanzó con el nombre de Castillo de San Diego. Pronto fue un *best seller* entre los blancos españoles (…) Federico Oldenburg, «Los otros vuelos de la palomino», en: *Metrópoli-El Mundo*, nº 638, 22-29.07.2016, p. 14.

364. Todo en esta casa resulta insólito, inaudito, surrealista (…) Rafael García Santos, «Casa Julián: dos platos de 10», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 06.11.1993, p. 7.

365. (…) el plato de verduras —cardo acompañado de borrajas y jamón, evidentemente costumbrista (…) Rafael García Santos, «Distinción navarra», en: *El Correo-Focus*, 27.03.2004, p. 15.

366. (…) está diseñado con un gusto futurista (…) Rafael García Santos, «El nuevo Saint James», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 24.06.1989, p. 50.

De la Filosofía. Los términos filosóficos también encuentran su acomodo en el banquete del periodismo gastronómico.

367. El estoicismo, inalterable a toda grandeza, ni está en Epicteto, ni está en Marco Aurelio, sino en los restaurantes de la moda. Un restaurante caro, como un mausoleo

suntuoso, es la fosa de toda vanidad humana. Cristóbal de Castro, «La cena de las gulas», en: *ABC* de Sevilla, 27.12.1947, p. 3.

Para referirse a la gran categoría que poseen unas anchoas, el crítico gastronómico las califica igual que si hablase de un imperativo kantiano:

368. (…) unas anchoas en salazón categóricas (…) Rafael García Santos, «Ca L'Isidre: sencillamente placentero», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 30.03.1996, p. 13.

De la música. Los elementos que componen este lenguaje artístico, universal y apreciable por todos, como lo es el de la propia cocina, funcionan perfectamente aplicados a la explicación de los resultados del arte cibario. Naturalmente, solo cuando estos, por su combinación, armonía y capacidad de conmovernos en nuestra sensibilidad, resultan gratos al gusto.

369. Jazz-band de la gran cocina. Lo constituyen los ruidos de tapaderas, platos, vasos, cucharas..,, y los saltos nerviosos del argot francés cocineril de los departamentos. No hace falta chillar. Ni pedir las cosas dos veces consecutivas. El perfecto ayudante conoce bien su obligación.

— ¡Sal!

— ¡Pimienta!

— ¡Zanahoria!

Pero se chilla. Se golpea. Es el jazz-band indiscutible de la gran cocina. Luisa Carnés, «En la cocina», en: *Estampa*, 04.10.1920, pp. 21-23.

370. (…) el bacalao ajoarriero con bogavante, que repica sabrosura en la salsa (…) Rafael García Santos, «La popularidad crece», en: *El Correo-Focus*, 25.06.2005, p. 5.

371. Para continuar con una sinfonía de setas de temporada (…) sobre un puré de alubias con contrapuntos de cebolla y tomate (…) Rafael García Santos, «El Cenador de Salvador: cocina aristocrática», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 25.03.1995, p.5.

De la religión. La religión está ligada a la cocina desde el comienzo de ambas. Según los estudiosos, se hacía más caso de las prohibiciones cuando estas emanaban de una autoridad de la fe que de una terrenal. La secularización de nuestra sociedad actual ha relajado muchos preceptos, y como afirma José Jiménez Lozano, «la cocina ha sido una de las cuestiones 'teológicas' que más dieron de sí en otro tiempo»[110].

372. Muchos socios y varios señores invitados se quedaron en el Club, donde al anochecer tuvo efecto una de esas comidas que hacen época en todas las historias, hasta en la sagrada, donde no faltan banquetes desde las bodas de Canaan hasta la cena de Cristo. Fleur de Chic, «Habana Yacht Club», en: *El Campo*, 16 de junio de 1889, Año XIV, nº 12, p. 141.

373. Divo, que como todos saben viene del latín *divus*, se refiere a lo divino y el diccionario castellano dice que divino pertenece a Dios, y en la segunda acepción, que puede referirse también a los dioses falsos, y en la tercera y en sentido figurado, a lo «muy excelente y extraordinariamente primoroso» (...) a pesar del panteísmo que palpita en la frase; pero nos parecerá demasiada exageración hablar de una «paella» divina así la hubiera confeccionado —y lo de confección viene aquí de perlas— el mejor *Brillat Savarin* de cuantos guisan arroz en la florida tierra valenciana.

110 «Sobre la Cuaresma y la gran cuestión del chocolate», en: *El País*, 19.03.1977.

Felipe Sassone, «El divo, «el estilista» y el héroe», en: *ABC* de Sevilla, 30.09.1942, p. 3.

374. Tampoco el viajero tiene facultad para ir repartiendo condenaciones a lo largo del camino, como un inquisidor de los pucheros. Cayetano Luca de Tena, «Urta a la roteña» en: *ABC*, 10.07.1981, p. 33.

De la meteorología. Dentro de la tendencia a lo hiperbólico propia del lenguaje de periodismo gastronómico más entusiástico, nos encontramos con palabras pertenecientes a la familia de los fenómenos meteorológicos que dan idea de lo elevado.

375. Equipo Navazos, el equipo de expertos en generosos de Jerez y Córdoba que, al mismo tiempo que embotellaba sus botas de finos, manzanillas, amontillados y demás elixires estratosféricos seleccionados en las viejas bodegas del Marco, también empezó a ensayar con otros métodos de vinificación que pudieran dar lustre a esta uva (…) Federico Oldenburg, «Los otros vuelos de la palomino», en: *Metrópoli-El Mundo*, nº 638, 22-29.07.2016, p. 14.

De la mitología. La apelación a los míticos dioses de la remota antigüedad clásica da idea de la gastronomía como algo trascendental, una cuestión más elevada que la simple necesidad atávica de alimentarse.

376. (…) perfectamente integrado en este territorio dionisíaco (…) Pepe Barrena, «Villa Lucía», en: *Metrópoli-El Mundo*, nº 638, 22-29.07.2016, p. 15.

377. Está en el Olimpo y puede llegar a ser Zeus (…) Rafael García Santos, «Alain Ducasse, ¿cocinero de los noventa?», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 23.03.1991, p. 29.

378. Los mejores, según ellos, eran los cultivados en Cydonia, ciudad de la isla de Creta de donde procede su nombre científico, Cydonia oblonga (...) Sokoa, «Los membrillos, el fruto de Afrodita», en: *El Correo-Focus*, 20.09.2003, p. 7.

De la psicología. Este es un recurso estilístico que también ayuda a entender por qué una de las cosas más difíciles de cambiar en las costumbres humanas es nuestra conducta alimentaria.

379. Más allá de los ocho o 10 pescados que nos han enseñado a comer, el mar sigue siendo un gran desconocido. ¿Ha probado alguna vez el borriquete, la urta o el sargo? También en esto nos cuesta salir de la zona de confort. Amaya García, «Por qué comemos tan pocos tipos de pescado», en: *El Mundo-Zen*, 24.11.2018, p. 29.

De la tauromaquia. El mundo del toro ha dado lugar a platos tradicionales de éxito, como el estofado de su cola, cuando no a enriquecer el léxico culinario con palabras como banderilla, por el pincho que atraviesa el tentempié, además de otros elementos y suertes, cuyo empleo metafórico encaja muy bien con el atractivo lenguaje del periodismo gastronómico.

380. «Son los miuras del mar. Por eso, cuando fuimos a hacer la primera transferencia de atunes de las redes del cerco a la piscina de transporte en alta mar elegimos el 7 de julio San Fermín». Lo dice Pere Balfegó Borrás, de quien cuentan que le corre sangre de atún por sus venas. Javier López Tazón, «La granja del atún rojo», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, nº 26, 29.06.2014, p. 17.

381. Así como para todo *gourmet* refinado de paladar, la mejor vianda es aquella que se le ofrece bien aderezada y en justa sazón, para los gustadores del *plato fuerte* que representa la lidia de toros, precisa que aquél tenga ese sabor que sólo puede resultar del la fusión del arte, de la gallardía y el valor, cualidades espirituales que comunican a la fiesta nacional tan emotivos, refulgentes y sugestionadores destellos, haciéndola destacar briosamente, sobre toda liza o pugilato. J. Carmona, «El sabor de la fiesta», en: *ABC* de Sevilla, 06.05.1930, p. 41.

382. El arroz a cuerpo limpio, cargado, eso sí, con el jugo de los pescados y mariscos cocidos previamente. He aquí una prueba para los cocineros de verdad. Viene a ser como una plaza de toros sin burladeros ni barrera. Aquí el artista del fogón no puede enmascarar la falta de punto tras la anécdota que significan los «tropezones». Aquí el artista se la juega, sin amparo ninguno, en ese otro redondel amarillo que hierve al fuego. Cayetano Luca de Tena, «El arroz, por fin», en: *ABC*, 01.09.1982, p. 38.

Del teatro. El género que refleja mejor la gastronomía y cuanto esta tiene de puesta en escena es el dramático. La representación gastronómica que tiene lugar alrededor de la mesa, en la restauración pública o privada, es una de esas actividades humanas que se presta muy bien a la teatralidad. En el rito repetido de sentarse a la mesa se desarrolla una actuación calculada dentro una especie de liturgia gastronómica.

La analogía entre teatro y mundo «es barroca a más no poder», recuerda Onfray (1999: 40, 41), quien ve en la teatralización del acto de comer «el triunfo de la civilización sobre la pulsión, el remate del refinamiento y la elaboración. Un universo cortés es el antídoto de un mundo donde dominan las pasiones brutas: la mesa es un microcosmos de esa cortesía entendida como una politica».

383. En el buen comer, junto con lo ingerible han de darse otros ingredientes. Tiene la gastronomía su liturgia —o su tramoya—, su «milieu», su «entourage», su atmósfera coadyuvante, a veces esotérica, como la de la simbólica y difícilmente transferible alquimia, o como la de las «sociedades secretas» del siglo XIX. Digo esto último porque la alta gastronomía se ha lanzado últimamente por la vía de la oscuridad, que según parece acentúa los placeres de una comida sabiamente preparada. Meses atrás, en Nueva York, pude ver que a más elevada tarifa, menos luz ofrecían los restaurantes, hasta llegar a la mínima e indispensable producida por unas cuantas velas, a cuyo débil reflejo los camareros conducían a los clientes, casi de la mano, como en una sesión espiritista, a la mesa ritual. En medio de la penumbra, acá y allá, los recintos eran iluminados, discontinua y avernalmente, por las llamaradas surgidas de unas cocinas portátiles en que, al lado mismo de la mesa y con los comensales por testigos, se preparaban los platos más nobles. Ramón Carnicer, «Adornos gastronómicos», en: *La Vanguardia Española*, 31.10.1968, p. 47.

384. Cuando hablamos de un restaurante gastronómico me gusta efectuar un símil que me parece bastante ilustrativo. Un establecimiento de este tipo se puede asemejar en muchos aspectos a un teatro. Como en éste, los momentos más importantes son dos, la preparación, el ensayo, o *mise en place*, y la representación propiamente dicha, el pase (...) El pase exige la concentración de una función de teatro, con la diferencia de que cada día hay cambios en el guión. Ferran Adrià y Julio Soler, «Un teatro con dos funciones», en: *La Razón*, 16-XI-1998, p. 57.

385. En una visita reciente he comprobado que es el primer cocinero que ha sabido teatralizar la comida de calidad.

> Durante un tiempo, la sala de su restaurante era una especie de ballet. Ahora, Diverxo —con tres soles Repsol y el único de Madrid con tres estrellas Michelin— se ha convertido en un espacio teatral en el que se suceden las representaciones al ritmo de los platos. Y los profesionales de sala son verdaderos actores que, antes de empezar a presentarlas, pasan temporadas en la cocina para identificarse con las creaciones (a las que internamente llaman «lienzos») del apasionado chef, protagonista de una de las historias más espectaculares de la cocina española en los últimos años. Rafael Ansón, «Diverxo, algo más que tres estrellas», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, 19.11.2018, p. 54.

El cultivo de la crítica teatral y de espectáculos ya aparece en dos precursores de la crítica gastronómica francesa: Grimod de la Reyniére y Maurice Edmond Sailland, el Príncipe Curnonsky. El primero, observa Onfray (1999: 41, 42) la ejerció en periódicos como *Journal del Théâtres* y *Journal Helvétique de Neuchâtel* mucho antes que la crítica gastronómica; al segundo, *boulevardier* en su juventud, se le atribuye la invención de la crítica de «music-hall» en *La vie Parisienne*.

4.1.4 Variación y alternancia de estilos

La lengua es variable y así se manifiesta en el uso que hacen de ella en la elaboración de sus textos de actualidad los redactores de prensa, naturalmente, también los gastronómicos. La etnolingüística del discurso, en tanto que disciplina lingüística, se dedica al estudio de la variedad y variación del lenguaje en relación con la civilización y la cultura (Casado Velarde, 1990: 48).

Se produce variación en la lengua (Moreno Fernández, 2008: 21) cuando el uso de un elemento lingüístico en lugar de otro no conlleva ningún tipo de alteración semántica, es decir, de significado. Tanto si se opta por uno como por otro, indistintamente se estará diciendo en

apariencia lo mismo, pues la variación implica persuasión además de una conducta social positiva ante la diversidad de lenguas en España (Etxebarria, 2002).

El redactor acomoda elementos lingüísticos diferentes en su texto para expresar cosas distintas, evitando así la pobreza expresiva de tener que repetir palabras en su discurso; pero, a la vez, tiene la posibilidad de usar esos mismos elementos lingüísticos diferentes para referirse a una misma cosa. Esto se conoce como variación e implica una conducta comunicativa persuasiva con connotaciones de autenticidad.

La conducta sociolingüística tiene una intencionalidad retórica pues, en periodismo gastronómico, también se escribe para la convicción o la persuasión acerca de la conveniencia o no de consumir un determinado producto *delicatessen*, un restaurante, un viaje con experiencia gastronómica, entre otros productos de ocio y consumo gourmet.

Es un hecho comprobado que los individuos cambian su forma de hablar (o de escribir) según el contexto en que se produce la comunicación. El lenguaje, como otras formas de conducta social, se modifica y adapta a las diferentes situaciones. Llamaremos registros (Moreno Fernández, 1990: 61) a aquellas variantes que en la bibliografía sociolingüística anglonorteamericana se denominan «*styles*».

La variación se produce en todos los niveles de la lengua, pero aquí únicamente nos ocupamos de la variedad sincrónica que sucede en el nivel del discurso del periodismo gastronómico. Este fenómeno sociolingüístico también recibe los nombres de variación diafásica, estilística o funcional. Cada una de las distintas formas en que se presenta una variable es lo que se conoce como variante lingüística:

> 386. En Jerez se encuentran varios lugares muy recomendables por sus cocinas: Gaitán, La Venta de los Naranjos, El Tendido Seis... En este último recuerdo haber comido una excelente «cola», que es como aquí se llama al rabo de toro

estofado. Cayetano Luca de Tena, «Almuerzo en Jerez», en: *ABC*, 12.07.1981, p. 38.

387. Mientras se prepara el «suquet», el cronista se entretiene con unos excepcionales mejillones de roca, con unos pescaditos fritos, «llucets» que son las crías de las pescadillas, eso que en el Sur llaman «pijotas». Cayetano Luca de Tena, «Suquet de peix», en: *ABC*, 11.09.1981, p. 34.

388. El «ajo blanco» que ofrece el menú —o la minuta, si es más correcto— me parece una fórmula perfectamente apropiada a mi deseo. Cayetano Luca de Tena, «Y las buenas cosas», en: *ABC*, 29.07.1984, p. 38.

En el discurso del periodismo gastronómico, por motivos de la estilística de su lenguaje, las expresiones coloquiales se alternan con las cultas. Con ellas, el redactor, en función de las características del género periodístico en que se encuentre en ese momento, modula su proximidad con el lector. Mediante este recurso, se atenúa la gravedad del contexto en que tiene lugar la comunicación.

La pertenencia del lenguaje del periodismo gastronómico al registro culto no impide darle entrada en su discurso a expresiones coloquiales que logran un atractivo contraste de gran poder expresivo. Asimismo, con el recurso coloquial se alcanza a más público, se aumenta la intensidad del acto comunicativo pero apartándose, con este alejamiento de la lengua estándar, también de la objetividad.[111]

---

[111] Lázaro Carreter, Romero Gualda y Casado Velarde citados por Hurtado González (2003: 17).

Registro coloquial. Son coloquiales expresiones como las siguientes:

389. La moda, como en todas partes, se impone, y la papalina se lleva con furor, especialmente los sábados, que son aquí días de precepto. Luis Gabaldón, «Curdópolis», en: *ABC-Blanco y Negro*, 13.03.1892, pp. 170 y 171.

390. Hoy abre de nuevo el Pastis, el bistró que a lo largo de treinta años ha sido parada obligatoria de todos los barceloneses con saque. Julián Peyró, «Abre de nuevo el «Pastis», el bistró de las Ramblas», en: *El Periódico de Catalunya*, 23.10.1980, p. 30.

391. Comenzó nuestra última comilona, mejor festín (…) Rafael García Santos, «Materia y precisión», en: *El Correo-Focus*, 30.12.2006, p. 5.

392. El pichón, de casi medio kilo, —eso es un señor pichón—, sale sangrante, tierno, intenso, carnaza de la buena con cama de sarraceno y salsa *perigordina* (…) Rafael García Santos, «Estilo y filosofía», en: *El Correo-Focus*, 23.09.2006, p. 11.

También en locuciones adverbiales coloquiales:

393. En un santiamén apareció una centolla de 2.300 gramos, recién hervida (…) Rafael García Santos, «Materia y precisión», en: *El Correo-Focus*, 30.12.2006, p. 5.

394. (…) ahí está su acierto, porque cuando se mete en pretensiones, merluza con angulas en junio, se echa uno a temblar con sólo leerlas (…) Rafael García Santos, «Mesón Marinero, en Castro Urdiales», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 23.06.1990, p. 50.

395. (…) quiere hincarle el diente a una mayor tajada (…) Rafael García Santos, «Un valor en alza», en: *El Correo-Focus*, 24.12.2005, p. 11.

Registro culto. Son cultismos expresiones del tenor de las siguientes:

396. (...) Excelsitud (…) Rafael García Santos, «La renovación de un histórico asturiano», en: *El Correo-Focus*, 25.09.2004, p. 5.

397. Entre las propuestas de trufa, nos permitimos destacar las láminas de 'tuber melanosporum' (…) Rafael García Santos, «Estilo y filosofía», en: *El Correo-Focus*, 23.09.2006, p. 11.

También los hiperónimos de la materia prima, en el caso de estos ejemplos, cumplen la función de cohesionar el discurso gastronómico:

398. (…) un portentoso plato de pato: *confit* deshuesado con mollejas del palmípedo y medallones de *foie gras* (…) Rafael García Santos, «Restaurante el Chalet», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 07.05.1988, p. 48.

399. (…) el absorbente *risotto* de verduras y pichón, consistente y suculento el cereal e impecable el pájaro: sangrante la pechuga y guisado el muslo (…) Rafael García Santos, «Alhambra: siempre abarrotado», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 22.03.1997, p. 13.

400. Alcanzamos el éxtasis con un exótico consomé de bogavante al *curry* con medallones del crustáceo (…) Rafael García Santos, «Una cocina a la altura de un vino, Saint James», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 02.02.1991, p. 45.

401. (…) un plato tan gustoso como los caracoles a la vizcaína, posiblemente, los mejores moluscos terrestres guisados del país (…) Rafael García Santos, «Refinamiento burgués», en: *El Correo-Focus*, 21.12.2002, p. 8.

El fenómeno sociolingüístico de la variación se produce en palabras escuetas y en unidades fraseológicas. En el primer caso, puede tratarse

de los diferentes nombres que reciben los productos según la diferente región de que se trate:

402. La carta le hace desconfiar un poco. Hay muchas cosas. Pero encarga merluza a la gallega y «ossobuco», que aquí en España deberíamos llamar «jarrete», «morcillo» o «zancarrón». Cayetano Luca de Tena, «La agradable sorpresa», en: *ABC*, 16.08.1982, p. 39.

403. Las judías, también llamadas «habichuelas», «chícharos» y «frijoles», son aquí pequeñas en relación con las que en La Granja se bautizan como «judiones» y en Asturias como «fabes». Cayetano Luca de Tena, «Las importantísimas 'pochas'», en: *ABC*, 20.08.1982, p. 30.

404. (…) crema de andaricas o nécoras (…) Rafael García Santos, «La renovación de un histórico asturiano», en: *El Correo-Focus*, 25.09.2004, p. 5.

Con caída de la *-d* en posición intervocálica, pueden escucharse también en el vernáculo urbano malagueño (Villena Ponsoda, 2016) ejemplos como los siguientes:

405. (…) *cañailla* (…) Rafael García Santos, «Mariscos, arroces y refinamiento», en: *El Correo-Focus*, 29.12.2001, p. 8.

406. La cocina andaluza se ha convertido en una de las más admiradas y apreciadas de España. Del *pescaíto* —que sigue siendo elemento fundamental— hemos pasado a la vanguardia, a la puesta al día de tradiciones andalusíes y al descubrimiento y difusión de productos que antes sólo conocían en su lugar de origen (…) Víctor de la Serna, «Andalucía: mucho más que pescaíto. Vanguardia y materia prima», en: *El Mundo-Papel*, 16.06.2018, pp. 36 y 37.

El uso de una pequeña cantidad de algún ingrediente en el plato puede expresarse como en los ejemplos siguientes:

407. (…) unas motas de especias variadas (…) Rafael García Santos, «Alain Ducasse ¿cocinero de los noventa?», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 23.03.1991, p. 29.

408. (…) natillas con puntillas de frambuesa (…) Rafael García Santos, «Lazai, inusual pub-restaurante», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 27.03.1993, p. 9.

409. Un hálito de bogavante (…) Rafael García Santos, «Una cocina a la altura de un vino, Saint James», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 02.02.1991, p. 45.

Plantear, oficiar, servir... Son algunas de las varias formas verbales que existen para indicar la acción de ofrecer el cocinero una comida:

410. Donde rompió todos los moldes Ducasse fue al plantear una merluza con alubias blancas al pimiento rojo (…) Rafael García Santos, «Alain Ducasse ¿cocinero de los noventa?», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 23.03.1991, p. 29.

411. (…) la cena servida en el restaurante Zaldiarán (…) Rafael García Santos, «Alain Ducasse ¿cocinero de los noventa?», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 23.03.1991, p. 29.

412. (…) del almuerzo oficiado en la bodega de Villabuena (…) Rafael García Santos, «Alain Ducasse ¿cocinero de los noventa?», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 23.03.1991, p. 29.

O para expresar de otra manera que un plato está muy bueno:

413. De atracón (…) Rafael García Santos, «Miguel Angel, una mesa con estrella», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 26.03.1994, p. 7.

414. (…) incita a la gula, gula de quien quiere, anhela, sueña encontrarse con las últimas ambrosías terrenales (…) Rafael García Santos, «Cocina académica», en: *El Correo-Focus,* 24.03.2007, p. 11.

415. (…) conviene no privarse del jugo frío de piña con fresas crocantes y matices de menta (…) Rafael García Santos, «Cocina para la felicidad», en: *El Correo-GPS*, 21-27.03.2008, p. 22.

Variación en unidades fraseológicas. Estos sintagmas constituyen locuciones neológicas y su tono es, generalmente, coloquial. En el acervo de los dichos y expresiones populares, este tipo de variación se convierte en un recurso estilístico de gran poder expresivo:

416. El comandante del navío Soberano cometió un delito de lesa gastronomía (...) El Tocayo, «Del Tocayo, a un Jamancio su corresponsal», en: *El Espectador*, 23.06.1845, p. 2.

417. Quizá no sea muy dadivosa durante todo el año pero cuando se aproxima su final echa los manteles por la ventana aprovechando que la teología se ha convertido en gastronomía. Manuel Alcántara, «Comidas de empresa», en: *El Correo*, 27.12.2006, u.p.

418. No hay que perder de vista —ni de gusto— el umami. Ana P. Echevarría, «El 'quinto sabor' que Occidente ignoró durante un siglo», en: *El Mundo-Papel*, 23.07.2017, p. 15.

Encontraremos estas locuciones neológicas con el significado de tener algo *al alcance de la boca*:

419. Si nos la ponen *a tiro de lengua* en Bilbao [la lamprea], ni que decir tiene que sucumbimos (…) Rafael García

Santos, «Zortziko: entre los grandes de Bilbao», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 21.03.1987, p. 29.

Con el de convencer:

420. Marchesi se siente inspirado y está dispuesto a *comernos el paladar* y el coco (…) Rafael García Santos, «Marchesi, en el paraíso de la imaginación y la belleza», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 22.09.1990, p. 43.

Para dar idea de la buena atmósfera culinaria:

421. (…) *se masca la profesionalidad* [del cocinero Josep Quintana] (…) Rafael García Santos, «Un valor en alza», en: *El Correo-Focus*, 24.12.2005, p. 11.

O de ir al grano o, en este caso, a la carne:

422. Aquí se va a la chicha, que se presenta en admirable estado de jugosidad (…) Rafael García Santos, «Despensa gustosa», en: *El Correo-Focus*, 25.03.00, p. 9.

La variación en unidades fraseológicas encuentra en nuestro refranero una importante fuente de inspiración para la creación de nuevos discursos. Como en el próximo ejemplo, que se utiliza como reclamo atractivo de una lectura donde se quiere prevenir al comensal de la picaresca de algunos hosteleros. Ese lugar común de la literatura gastronómica española de nuestro Siglo de Oro:

423. Gato por lubina. La lubina salvaje nada en el mar del Norte, en el Canal de la Mancha y en una ancha franja de norte a sur del océano Atlántico: se puede hallar desde las costas de Noruega hasta Senegal. También es común en el Mar Mediterráneo, incluso en el mar Negro, aunque no en cardúmenes considerables. Entre diciembre y enero se

> acerca a la costa y se captura el 95% de su cuota anual, de tal modo que solo es en ese periodo cuando se despacha en los restaurantes con visos ciertos de ser salvaje. Fuera de esa temporada hay que desconfiar de que el hostelero exhiba a la sal, al horno o en «papillote» una que no sea de cultivo. Javier Caballero, «La reina de los mares», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, 26.07.2019, p. 23.

Code Switching. Se denomina así al cambio de código, a la operación mediante la cual un emisor cambia el idioma que está empleando ese momento en su discurso.

> 424. Aunque el chef asesor es Miguel Vieiras (ex Robuchon), la fuerza reside en Ezster, cocinera *wanna be* (...) Xavier Agulló, «Costes», en: *Metrópoli-El Mundo*, nº 638, 22-29.07.2016, p. 15.
>
> 425. Aún cuando la tradición de los blancos de mesa —sin crianza alguna— tiene larga data en los viñedos gaditanos, durante el último siglo el *establishment* jerezano se ha aplicado en obviar las virtudes de la uva que le da de comer (y de beber): la palomino (…) Federico Oldenburg, «Los otros vuelos de la palomino», en: *Metrópoli-El Mundo*, nº 638, 22-29.07.2016, p. 14.
>
> 426. La parrilla es una de las elaboraciones más emblemáticas, sobre todo en la cocina vasca y, en general, del cantábrico. De hecho, es un *hit* en Casa Urola (San Sebastián) y en Asador Guetaria (Guetaria) (…) Marta Fdez. Guadaño, «El rey de la parrilla», en: *Metrópoli-El Mundo*, nº 638, 22-29.07.2016, p. 14.

Una tribuna pública en la prensa es un «dominio predilecto de atención de los *custodes linguae* y, como es notorio, un lugar idóneo para

la reproducción de la ideología corriente del orden social» (Villena, 1994). La presencia de distintas expresiones sociolingüísticas, con intención persuasiva, es uno de los rasgos distintivos propios del estilo del lenguaje del periodismo gastronómico.

4.2 Gastronomía con nombre propio

El nombre propio, que no constituye una categoría de estudio exclusivamente lingüística, es la palabra que nos sirve para distinguir o identificar, sin dejar lugar a dudas, un determinado sujeto u objeto entre todos los demás de su especie o género. En el periodismo gastronómico vamos a encontrarlo en los platos y elaboraciones, las técnicas, los lugares de procedencia de la materia prima, etc.

Según Andrés Bello (2004: 62), el nombre propio es «el que se le pone a una persona o cosa individual para distinguirla de las demás de su especie o clase». Se distinguen y abarcan, añade María Moliner (1987: 517, 519), por escribirse:

> «siempre con letra máyúscula. En realidad, son nombres propios todas las expresiones que constituyen denominaciones y títulos particulares de las cosas, pero sólo se llaman así cuando constan de una sola palabra o de varias que no forman frase completa».

Los tipos de nombres propios más habituales en periodismo gastronómico son los antropónimos, que incluyen los referentes personales de los cocineros, elaboradores de productos y firmas de la literatura gastronómica; los topónimos que indican la procedencia geográfica de una materia prima, y todo cuanto conlleva ese lugar en cuanto a calidad y técnica o estilo culinario propios de una región.

También son corrientes los nombres propios identificadores de marcas comerciales y alimentos de calidad; así como los que designan

productos de la actividad humana, como el nombre de un plato, de un artefacto de cocina o de una publicación; y el de las instituciones *enogastronómicas*, como consejos reguladores de la DO, asociaciones de cultura alimentaria, academias, federaciones y cofradías gastronómicas.

En cuanto a la descripción de su estructura sintagmática, González Turmo (2019: 23) distingue los nombres escuetos que se limitan a nombrar la receta o el plato por el nombre principal: Chivo, Bienmesabe...; o al ingrediente más la técnica: Gallina rellena; o al ingrediente o nombre de la elaboración con la grasa empleada: Ensaladilla rusa con aove (aceite de oliva virgen extra), o analogías: «*Vacalao como anchoas*».

Siguiendo la clasificación tipológica de María Jesús Fenández Leborans (1999: 81), ofrecemos a continuación algunos ejemplos:

Antropónimos. Nombres propios de persona y sus subclases, como los nombres de pila, los sobrenombres, los apellidos, los hipocorísticos y los teónimos.

427. Uno de ellos, los espárragos Lope de Vega, lleva el nombre del gran dramaturgo porque constituían su plato preferido. Manuel Martín Ferrand, «Madrid», en: *XL Semanal*, 16.09. 2012, p. 73.

428. Su bodega era una de las más importantes del mundo y gustaba de inventar cócteles que dedicaba a los famosos, «cóctel Fleming», «cóctel maestro Guerrero», «cóctel Estrellita Castro», etc. «El último Chicote» en: *Cambio 16*, 09-15.01.1978, p. 60.

429. Teofrasto Bombast de Hohenheim, más conocido por Paracelso (...) Xavier Domingo, «Alquimia», en: *Cambio 16*, 07.01.1979, p. 53.

En la estilística del nombre propio en el periodismo gastronómico, el antropónimo puede usarse con valor antonomásico.

430. Y como un Hamlet de la gastronomía, suele exclamar indeciso: «¿Cocido? ¿Escudella? He ahí el problema». Aunque para él, en realidad, no haya problema desde el momento en que le sirven u otro condimento igualmente sabroso y oloroso. Santiago Vinardell, «La «escudella» y el cocido», en: *La Vanguardia*, 05.07.1922, p. 10.

431. Mientras, menda se puso las botas en el Chalet Suisse, restaurante fetén propiedad de la (con perdón) Paco Umbral de la gastronomía, la periodista y escritora suiza Marianne Kaltenbach. Julián Peyró, «Mary de moda y Blanca 'non pecatora'», en: *El Periódico de Catalunya*, 10.02.1979, p. 25.

432. Heredero de cuarta generación de panaderos-pasteleros alsacianos, Pierre Hermé se inició en tan dulce oficio a los 14 años y a los 24 ya era el pastelero jefe de Fouchon (el lugar de picoteo más exquisito de París). Está considerado como el mejor pastelero del mundo, un 'Picasso' de la repostería moderna, un genio de la combinación de sabores y un «arquitecto» de emociones. Carmen Fuentes, «Un pastel da mucho placer», en: *El Correo*, 03.09.2005, u.p.

O también en plural:

433. Qué de Sancho-Panzas en nuestros días! En: *El Granadino: Diario de fomento, de noticias y anuncios*, 03.07.1848, p. 3.

434. Éstos son la preparación necesaria al estómago que ha de recibir las inverosímiles salsas de los indescifrables platos que inventan los Vatel de las casas modernas y de los *restaurants* en boga (...) Ossorio y Gallardo, «En Cuaresma.

El Potaje», en: *ABC-Blanco y Negro*, Madrid, 10.04.1892, pp. 228 y 229.

Algunos nombres propios son también un recuerdo de la historia que los originó de forma espontánea. Martín Ferrand recupera para sus lectores la del nombre de 'Villagodio', que recibe la chuleta de buey, en ocasiones de vaca, con «no menos de cuatro centímetros de alto y más de tres cuartos de kilo de peso».

435. Parece ser que un día, al salir de la plaza de Vista Alegre, donde se lidiaban toros navarros de Antonio e Ignacio Sánchez y Sánchez, la ganadería que había fundado y mimado el marqués de Villagodio, Indalecio Prieto se fue a merendar a la desaparecida y mítica Casa Luciano, en el casco viejo bilbaíno. «Me comería un trozo de buey así de grande —dijo señalando con las manos—, un buey como el 'villagodio' que acabo de ver en el redondel.» Y así nació, según creo, tan insigne ración de vacuno. Aclárese que, antes de ponerla en el asador, sobre brasa de leña, conviene pasarla por la sartén, para cerrarle los poros y que, después de hecha, despacito y no mucho, se puede perfeccionar sazonando con sal Maldón, la inglesa, o, más sofisticado aún, con la flor de sal Le Saumier de Camargue, recogida a mano y firmada por su propio recolector. Incluso, ya puestos al exotismo, es sorprendente la sal rosa del Himalaya, el último grito en esnobismos. Manuel Martín Ferrand, «Villagodio», en: *XL-Semanal*, 08-14.08.2014.

El crítico gastronómico puede también firmar con pseudónimo, por ese lugar común de ocultarse. El periodismo goloso español es rico en ejemplos. Ahí están los Al Caín (José María del Rey Valverde), Matoses (Borja Beneyto), Caivs Apicivs (Cristino Álvarez), Mr. Espeto (Carlos Mateos); Cebea, Parabere, Ruperto de Nola y el *Avi* (Rafael Ansón); Epulón (Francisco Otero), Fernando Point (Víctor

de la Serna), Joan Merlot (Juan Manuel Bellver), Kepa Keizar (Juan José Lapitz), Punto y Coma (Víctor de la Serna y Gutiérrez-Répide), Picadillo (Manuel María Puga y Parga), Savarin (Francisco Moreno Herrera, el Conde los Andes) y Zenon (Ymelda Moreno de Arteaga, Marquesa de Poza).

Topónimos. Nombres propios de lugares como continentes, países, regiones... Se refieren tanto a espacios urbanos como agrarios: montes, valles, ríos, cuevas... accidentes geográficos y del relieve submarino. En gastronomía, la referencia al lugar de origen, bien de la materia prima, del estilo culinario o del propio cocinero, es un indicador muy importante pues revela mucha información al conocedor.

436. Ya se sabe que Atenas fué (sic) la ciudad de los sabios; pues sépase además que fué (sic) la ciudad de los cocineros. Eduardo Pascual y Cuéllar, «La ostra», en: *El Globo*, 09.06.1881, p. 3.

437. Por las puertas de cada casa entran, como ríos, los más preciosos dones de la naturaleza, las más celebradas combinaciones de la industria encargadas de lisonjear los caprichos del paladar; mazapán auténtico de Toledo, turrón característico de Gijón, aceitunas sevillanas, naranjas de Murcia y el célebre cascajo, enciclopedia de postres, todo rociado con el nunca bien ponderado vino de Jerez, sobre todo los que se mojan en el idem de la Frontera. Alfredo Retana, «Navidad», en: *Asta Regia*, 25.12.1882, p. 3.

438. También importadas de Arriondas dos recetas con un producto que han dado gloria a Casa Marcial: el pitu de Caleya (…) Rafael García Santos, «Un salto decisivo», en: *El Correo-Focus,* 24.06.2006, p. 11.

Nombres propios de períodos temporales de la gastronomía. La historia de la cocina se divide en etapas para su mejor identificación, estudio y comprensión. Estos espacios de tiempo pueden referirse al periodo histórico de un estilo periodístico determinado, una fiesta pagana o cristiana, o al reinado absoluto de un cocinero con el genio suficiente para dividir en dos la Historia de la Gastronomía, o al menos marcar un hito.

439. Mañana es jueves lardero, festividad de sustanciosas y cómodas repercusiones en la gastronomía tradicional, y el próximo miércoles, que será el de Ceniza, nos introducirá en la Cuaresma. «Agonía del febrerillo loco», en: *La Vanguardia Española*, 28.02.1962, p. 22.

440. Era la festividad de Santa Teresa. Día Nacional de la Gastronomía. A Santa Teresa la eligieron Patrona de la Gastronomía Española por aquella frase de «Dios también anda entre los pucheros». Desde luego un poco por los pelos está traída la cosa, pues Santa Teresa dio otro significado a la frase. Alfonso Sánchez, «Gastronomía», en: *ABC*, 18.10.1980, p. 7.

El nombre propio puede usarse con la función de marcador discursivo con valor de delimitador temporal. Como en el siguiente neologismo, alusivo a un memorable período de la historia de la cocina creativa:

441. (...) nuevos tiempos *post-bullinianos* (…) Benjamín Lana, «El bogavante de Ángel», en: *El Correo-Jantour*, 26.01.2018, p. 20.

Nombres propios de instituciones gastronómicas. Con ellos se nombran los distintos organismos establecidos o fundados con carácter público o privado en defensa y promoción de la gastronomía.

442. La gastronomía, ciencia según unos, y voracidad desmedida en opinión de otros, tiene numerosos cultivadores, que se agrupan en sociedades legalmente constituidas y con una Junta directiva y un reglamento aprobado por la Prefectura de Policía.

El «Anuario de Sociedades» revela una lista considerable de clubs gastronómicos: Los Psicólogos del Gusto, Los Gastrónomos Regionalistas, El Club de los Cien Kilos, etc. «Crisis y gastronomía», en: *La Voz*, 19.01.1933, p. 1.

443. En la «Orden gastronómica del buen yantar» —creada para premiar las mejores cocinas regionales asturianas— han ingresado solemnemente un hostal de Campiello, muy acreditado por su pote asturiano; un establecimiento de Prendes, famoso por su riquísima y generosa fabada; un restaurante de Candás, que sirve la mejor caldereta marinera, y otro de Deva, afamado por su menestra. Hay que puntualizar que la caldereta de Candás cuesta por ración 200 pesetas, pero lleva gran cantidad de langosta. En: *La Vanguardia Española*, 03.04.1966, p. 11.

444. Tras haber hecho públicos los nominados el pasado mes de mayo, el jurado, formado por las juntas directivas de la Real Academia de Gastronomía, su Asociación de Amigos, la Cofradía de la Buena Mesa y los presidentes de las Academias Autonómicas de Gastronomía, realizó su votación secreta ante notario, enviando sus propuestas a la notaría de Isabel Estapé. Rafael Ansón, «Premios Nacionales de Gastronomía, talento y creatividad», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, 01.07.2018, p. 43.

Nombres de productos de la actividad humana. Es tradicional que en esta categoría, muchos productos gastronómicos aparezcan denominados bajo el amparo de alguna figura religiosa. Un hecho en el que han reparado autores como José María Fidalgo (2005: 12), quien lo explica porque

> En el ánimo de las gentes no produce sentimientos idénticos el decir flan o tocinillo de cielo, dulces de calabaza o cabello de ángel, canutillos de mazapán o huesos de santo, hojaldre trenzado que lazos de San Guillermo...

Entre los nombres propios referidos a estos exquisitos productos de la actividad humana, recordamos una enumeración del periodista Luis Carandell para la desaparecida revista *Triunfo*:

> 445. (…) en una ocasión, hice una lista de productos de comer y beber con nombres católicos y anoté entre otros los siguientes: "Barquitas el Beatito de Porres", "Dulces de Jesuitas", "Mantecados Juan XXIII", "Torta de la Virgen", "Vino de Jesucristo", "Polvorones Santo Cristo amarrado a la columna" y no sé cuántos más (…) Luis Carandell, «España era celtiberia»,en: *El País-Extra Domingo*, 19.11.2000, p. 22.

O esta otra lista de nombres propios que facilita el articulista Alberto Insúa (1961: 41), cuando reflexiona sobre la conexión que existe, en su opinión, entre la religión y la gula:

> 446. Se observa en los nombres de multitud de cosas delectables para el estómago, así sólidas como líquidas. Existe un licor de los padres cartujos, otro de los benedictinos y un vino delicioso que se llama nada menos que «Lacrima Christi». Entre nosotros, ¿quién no conoce las yemas de San Leandro y de Santa Teresa, las rosquillas y los panecillos «del Santo»,

> en Madrid, o sea de San Antón y San Isidro? Uno de los postres más apreciados en Francia es el «Saint Honoré» (...)

Los nombres de algunos vinos y licores se elevan al cielo, como observa Fidalgo (2005: 15). Hecho que achaca a una maniobra de la picaresca española para asociar en el imaginario colectivo la calidad vinícola y licorera con un apodo o un genitivo sacro, lo mismo en las etiquetas —Vino de Jesucristo, *Lacrima Christi*— que en los nombres de Cristos y Vírgenes de la razón social de muchas bodegas:

> No se trata ya de pregonar la excelencia de un vino quinado y su uso como estimulante del apetito, esa excelencia se confirma al acoplar el nombre de un santo (San Clemente, Santa Catalina...) al del producto. Y si el vino o licor son «el ya no va más», deben asociarse a lo más excelso de la corte celestial: el mismísimo Jesús (...) los vinos, licores y brebajes también gozan de sabor de santidad.

Otros ejemplos de nombres propios de elaboraciones culinarias amparados por denominaciones celestiales son los siguientes:

447. Las «cañas» de San Miguel son un postre delicioso. Estos canutillos, rellenos de crema a la hora de servirlos, conservan la entereza crujiente de la pasta que se quiebra entre los dientes sin que el contenido llegue a reblandecerla. Cayetano Luca de Tena, «Orense, parada y fonda», en: *ABC*, 20.07.1982, p. 39.

448. Cuando leo en la lista de postres «Suspiros de monja», pienso en aquellos copos de merengue endurecido al horno que conocí en otro tiempo bajo el mismo nombre. Pero no es así. Estos «suspiros» son unos buñuelitos de nata descansando sobre un fondo de crema. Cosa fina, de verdad. Pero la gran sorpresa de la noche, y de todo el viaje, llega cuando me meto en la boca la primera cucharadita de «tocino de

> cielo». «¡Albricias!», grito sin querer. «¡Hossanna!», añado con el corazón estremecido. Cayetano Luca de Tena, «Y las buenas sorpresas», en: *ABC*, 29.07.1984, p. 38.

Nombres propios de títulos. Destacan el tratamiento que recibe una persona en honor a su nobleza de cuna o alcanzada en el ejercicio destacado de su profesión, en la administración pública o privada o como profesional liberal independiente. En los nombres propios de cargos, jerarquías y dignidades gastronómicas, aprecia José Berasaluce (2018: 37) cómo en el mundo de la enología y la viticultura:

> El vino en particular, símbolo de la civilización y de lucidez creativa, expresa también la propiedad de la tierra y la estructura económica de un territorio. Basta echar un vistazo a las secciones de vino de los supermercados y las tiendas especializadas para descubrir una tendencia significativa entre los nombres escogidos para los caldos: marqueses, señores, duques y condes son una presencia más que habitual en las etiquetas. Los propietarios bautizan a sus hijos enológicos con su propio título nobiliario (y en algún caso se lo inventan).

A diferencia de los cocineros de otros países, como los franceses, los españoles no se explayaron en la dedicatoria de elaboraciones culinarias a mayor gloria de sus señores. Esta forma de pensar, que aleja el placer de la comida de toda espiritualidad, inspira la parquedad de los nombres propios de los platos y sus descripciones, tal y como explica Carmen Simon Palmer (1997: 145):

> La denominación dada por los cocineros a sus creaciones en el Palacio madrileño llama la atención por su simplicidad. Se limitan a indicar el producto y la forma en que está condimentado, sin que sigan el ejemplo de colegas extranjeros y dediquen algunos a sus señores. De nuevo aparece aquí la peculiar

mentalidad española y posiblemente se pensara que la atribución de un determinado plato a un miembro de la Familia Real, como era habitual en Francia, presupondría que aquél disfrutaba al comer, cuando debía ser un acto de supervivencia.

Algunos ejemplos de nombres propios de títulos empleados en la Historia y la intrahistoria de la gastronomía son los siguientes:

449. (...) pues esto de sabroso, no es de su profesión, sino de la de Cocinero, ó Repostero quienes estarán prácticos en las cosas que constituyen esta idea, y en sus difiniciones (sic), por dirigirse su profesión á ser Maestros de Capilla de la Gula, y lisongeros (sic) sastres del paladar (...) En: *Semanario de Salamanca*, nº 353, 02.08.1796, p. 75.

450. Uno de los famosos gastrónomos de Francia, el «Príncipe Curnonsky», cuyo verdadero nombre era Maurice Edmon Sailland, ha encontrado la muerte al sobrevenirle un síncope y rodar por las escaleras de su domicilio. A. M. T. «Ha muerto el «Príncipe Curnonsky», en: *La Vanguardia*, 24.07.1956, p. 11.

451. Puntualizó el señor Dreicer [apodado el «Apóstol de los Gourmets»] que su estancia invernal en las costas de Málaga había servido para confirmar «in situ» lo que ya presentía, agregando que vislumbra para España unas perspectivas turísticas fabulosas, teniendo la certidumbre de que vendrán legiones todavía más nutridas de visitantes norteamericanos para disfrutar del clima, los alimentos y las bebidas de España, todo lo cual representará para nuestro país enormes ventajas de carácter económico y social. Hizo constar que el turismo en España resulta magnífico, entre otras causas, porque «se gasta poco viviendo muy bien», además de que se come y se bebe de lo

mejor y con variedad infinita, al paso que en otros países cuando la comida es buena suele resultar que la bebida es mediana o viceversa. «Visita a Barcelona del «Apóstol de los Gourmets»», en: *La Vanguardia Española*, 06.01.1962, p. 22.

Nombres de símbolos matemáticos y científicos en general. La sofisticación que esta tipología de nombres propios dio al periodismo gastronómico o «gastrofísico» español, en la etapa de la cocina futurista de Adrià, se había iniciado en realidad en 1899 —unos 33 años antes de publicarse *La Cocina Futurista* de Marinetti y Fillia (véase epígrafe 1.1)— desde las páginas de *La Vanguardia*, por el artista catalán Miquel Utrillo, pionero en emplear términos científico-gastronómicos en sus crónicas de corresponsal.

452. El último grito en este tema es la «alimentación psicotrónica», sobre la cual ha publicado un libro que tiene el mérito de ser legible y de aportar bastante información de interés, el valenciano Manuel Villaplana, que fue uno de los introductores de la Macrobiótica en España. Xavier Domingo, «Cuando el animal es tabú», en: *Cambio 16*, 30.12.1979, p. 95.

453. Por fortuna, el alma humana, que también es de goma, se ha acomodado a las exigencias del ramo de la alimentación y se ha hecho eucaristía con el ciclamato. Manuel Vicent, en: *El País*, 06.11.1984, u.p.

454. Pero no para aquí la cosa. A la profunda herida inferida por el ilustre microbiólogo á la Belleza,—con b mayúscula —hay que agregar el golpe tremendo que prepara M. Berthelot á la gastronomía, y aun, lo que es más sensible, á la honrada cocina de familia. No más puchero, no más carne ni pescado, ni legumbres, ni hortalizas, ni quesos,

> ni frutas. La alimentación será puramente química; habrá unas fábricas de productos ternarios ó cuaternarios asimilables, acabados en *ina* ó en oí, y estarán de más las ollas, cazuelas, hornillos y aun los tenedores y servilletas. La cuestión social quedará resuelta; todos comeremos igual en cantidad y calidad, y para todos darán abasto las fábricas; con tan sencillos ingredientes como O, H, Az y C la producción será barata. Alfredo Opisso, «Incertidumbres», en: *La Vanguardia*, 14.01.1902, p. 4.

La llamada columna gráfica o viñeta también se ha ocupado de nombres propios de aparatos científicos aplicados a resolver problemas en la cocina y la alimentación. Es el caso de alguno de los imaginativos *forgendros* —objetos imprescindiblemente inútiles—del recordado humorista gráfico 'Forges'. Como su *extractor pneumático de pepitas de sandía watermelon slurps*.

Nombres propios de designación ocasional. Como su propio nombre indica, no son una designación permanente. A diferencia de lo nombrado con las otras tipologías textuales del nombre propio. Los nombres propios de designación ocasional solo recobran su significado cuando nos remontamos al contexto histórico, social, etc., en que estos se crearon.

455. Condenada al fracaso apenas nacida, la «Operación bistec» no ha conseguido ni el más mínimo éxito. Antonio Martínez Tomás, «La "Operación Bistec", fracasada», en: *La Vanguardia*, 11.09.1951, p. 11.

456. Gracias a ellos y a otros muchos estamos por fin en la *Europa de las cazuelas*. Que nos aproveche... Luis Cantero, «Las cazuelas», en: *El Periódico de Catalunya*, 13.11.1979, p. 29.

Nombres propios de siglas. La siglación es un fenómeno de reducción y ampliación formal del nombre propio que se introduce, en el uso del idioma, gracias a la mayor comodidad de su empleo cuando se trata de una designación extensa. Es el caso, entre otros nombres estructurados de este modo en la gastronomía, de las siglas AOVE y su plural AOVES, para referirse al aceite de oliva virgen extra.

457. En Lopez Island disfrutamos de un almuerzo informal que resultó sumamente interesante. Allí descubrí la calidad del sandwich BLT (beicon, lechuga, tomate), acompañado de la estupenda cerveza local. Es una pena que estando en unas islas alejadas de la costa no se coma producto autóctono, pero al menos el BLT estaba muy bueno. Rafael Ansón, «Un viaje gastronómico por Seattle», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, 03.12.2017, p. 94.

Descripciones definidas. Mención aparte del listado anterior merecen las llamadas descripciones definidas o sintagmas identificadores, con los que también nombramos un objeto distinguiéndolo perfectamente del resto de su especie o clase. La descripción definida determina y aporta más datos sobre las entidades a las que se refiere el propio nombre escueto.

El periodista gastronómico puede sugerir también que se cambie el nombre propio de una elaboración, en favor de una descripción definida que contenga la enumeración de los ingredientes del plato:

458. La merluza de Euskadi con espárragos y almejas, que mejor debía llamarse lomo de merluza en salsa verde con espárragos, almejas y gambas (…) Rafael García Santos, «El reformado Matxinbenta», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 18.07.1987, p. 42.

En el sentido opuesto a la descripción:

459. Aquí, la cola de rape es a la bilbaína, en lugar de, un suponer, "colita de rape del Cantábrico braseada sobre carbón vegetal, a la vinagreta templada de ajos confitados, sobre calabacines y cebollas glaseadas (…) Ignacio Medina, «Un Oyarbide en la Sierra de Madrid», en: *Época*, 1994, p. 97.

En este caso, la indicación de la procedencia exacta de un producto o una elaboración o técnica culinaria determinada, es decir, el anteriormente citado topónimo, se convierte en en indicio de «claridad contra abigarramiento» en la descripción periodística del enunciado o nombre propio de los platos.

Revel afirma que toda carta es un ejercicio de retórica. Es decir, un producto del arte de componer discursos persuasivos, diseñado para estimular el apetito del consumidor. Aunque algunas veces el efecto conseguido sea el contrario, como en la situación que describe un Raúl del Pozo abrumado por los nombres propios de los platos siguientes:

460. No salgo, sobre todo, después de conocer el menú de un hotel de Madrid, mi hotel favorito donde pensaba ir, pero la carta que aderezan es la más cursi después del diluvio: uvas con migas ahumadas, un sol de foie dorado sobre eclipse crujiente con corazón líquido de almendra y brillos de licor, Osa Mayor de moluscos y frutos marinos sobre algas yodadas, quásar de huevo incandescente con polvo de jamón ibérico y volcán de setas, círculos cósmicos de nueces y salsa yuzú de Japón, corteza planetaria de cordero lechal (570 euros del ala). Raúl del Pozo, «Menú de Año Viejo», en: *El Mundo*, 31.12.2009, u.p.

Nunca debe olvidarse que el nombre con el que se visibilizan los platos y vinos en la carta o pizarra de cualquier establecimiento de comidas debe cumplir la misma función que el titular de un texto periodístico: captar la atención e interés del consumidor.

CURDÓPOLIS

(NOTAS DE UN REPORTER)

Con razón, y con razón fundada, se suponía á Curdópolis la metrópoli de los *sectarios de la vid*. Hora era ya de que los fieles del *pampanoso* dios Baco tuvieran una patria conocida y reconocida por todas las potencias, que, aunque al principio se mostrasen opuestas á la nueva nacionalidad, al nuevo orden de cosas, en el famoso Tratado de Valdepeñas, previas algunas libaciones, fué declarada Curdópolis potencia de primera clase, con intervención directa en el concierto europeo.

Como los lectores de Blanco y Negro desearán conocer los usos, costumbres, situación geográfica, etc., etc. (curiosidad muy puesta en su lugar, tratándose de un país completamente desconocido), daré breve cuenta de mis impresiones, manteniéndome siempre en la veracidad más completa.

Está situada Curdópolis entre dos vertientes formadas por el Champagne y el Madera, y confina (giro eminentemente geográfico) al Este con Burdeos, al Oeste con Jerez, al Norte con Arganda, y al Sur con Málaga.

Los ríos principales son el Tinto, el Morapio y el Pelecín, que desaguan, es decir, no *desaguan, desvinan* en el mar Blanco *ajerezado*.

Aquí, aunque á usted le parezca mentira, los *golfos* y *golfines* son numerosísimos, y están *comprendidos* entre el mostrador de una taberna y el banco de una prevención.

La temperatura oscila entre una copa y otra, y el termómetro no es otra cosa que una botella de aguardiente, graduada con *tiento*.

La religión de los *curdopolienses* es pagana; su dios, Baco, y Noé su profeta, aunque actualmente se ha promovido un cisma en la Iglesia curdense por los partidarios de Pepe Botella, que le consideran con derecho á ocupar el tribunal *de-vino*.

Todos los días se celebra el sacrificio de la misa (aquí *de* Misa el cosechero de Jerez), y el rito es de *Lacrima Christi*.

La religión se cumple por todos, y aquel que no tiene temor de Baco, ¡pobre de él! Se ve eternamente condenado al tormento del agua y vino.

Existen nombres propios neológicos como el topónimo de la ciudad imaginaria de *Curdópolis*,

Esta religión prohibe la bigamia; aquí no está admitida más que una mujer, que suele ser *turca*, por regla general.

De lo que se resiente el pais es de falta de variedad en los alimentos; no se conoce más que la *tajada*.

Todas estas medidas están sabiamente dispuestas por su majestad el Vino, que cuando se ve desobedecido, se sube á la cabeza y domina la situación, condenando á *curda* preventiva al ciudadano que infrinje las leyes.

La moda, como en todas partes, se impone, y la *papalina* se lleva con furor, especialmente los sábados, que son aquí dias de precepto.

Otra de las cosas más curiosas en este pueblo es la Biblioteca Nacional. Cada autor extranjero tiene asignado uno del país. Así, por ejemplo pide usted una obra de Victor Hugo; pues ya se sabe, el correspondiente es aguardiente fuerte; Voltaire, curaçao; Lamartine, *Lacrima Christi;* Becquer, manzanilla; Pereda, sagardúa; Zola, agua podrida; Pardo Bazán, crema de vainilla; Paul de Kock, menta; Carulla, infusión de agua de borrajas; Julio Verne, licor del Polo..... de Orive; Echegaray, ¡Pum!, y así sucesivamente.

El ejército tiene una admirable organización, y en punto á *baterías* y *ametralladoras*, da ciento y raya al ejército *moscorita*.

La población es sumamente *aseada;* todo el mundo pide *limpias* con mucha frecuencia

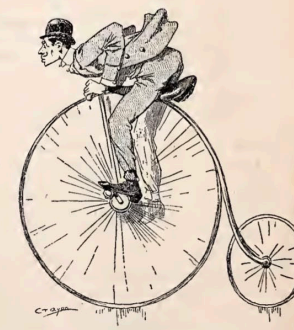
Todo se cuenta por *docenas*, que es la unidad numérica en este país.

Los brindis están terminantemente prohibidos, porque se ha descubierto que son un pretexto para beber Champagne, y aquí no hay necesidad de fórmulas. Es decir, sí, hay una: *Veni, vidi, bebi.*

LUIS GABALDÓN.

EN VELOCÍPEDO

Montado en mi biciclo
Voy hecho un pollo:
Moviendo las patitas
Me desarrollo.
Sobre mis ruedas de acero
Salgo á lucir mis contornos;
Mi posición es correcta,
Mi movimiento gracioso.
Algo tendrá mi figura
Cuando me estiro y encojo,
Porque me miran las chicas,
Y que les gusto supongo.
Cada día que pasa,
Gano en aplomo:
He de ser el gallito
Del velodromo.
Nadando voy por el aire
Y cabalgando en mi propio,
Soy la silueta de un tilburi,
Soy mi cochero y mi potro.
Si pasa á escape un caballo
Lanzando nubes de polvo,
Siento agolparse la sangre
Á mis pies, y me desboco:
Pataleo en el estribo,
Ruedo tragando kilómetros,
Y es la distancia mi esclava,
Y el huracán mi consocio.
No siempre en mi biciclo
Voy como un loco,
Que á mi novia la sigo
Poquito á poco.
Empecé..... cosiendo á máquina,
Atropellé luego al prójimo,
Y hoy puedo valsar con ruedas
Y dar vueltas como un trompo;
Llevar partes y recados,



Conquistar y hacer el oso,
Correr liebres en el campo,
Y me atrevo á picar toros.
Así por la Castellana
Iba pensando un gomoso,
Bailando sobre el estribo,
Poniendo en blanco los ojos.

JOSÉ F. BREMÓN.

en el artículo de Luis Gabaldón, en: *ABC-ByN*, 13.03.1892, pp. 170 y 171.

COMA HOY COMO UN CALIFA DEL SIGLO X

(SIN PATATA, SIN TOMATE, SIN CACAO...)

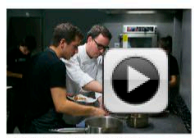
Viajamos a Córdoba en busca del chef que recupera la cocina palaciega de Abderramán III. Hace vanguardia en un ejercicio de arqueología gastronómica. Hay mucho andalusí a la vista, pero más sorprende lo que no hay en los platos: los alimentos que llegaron de América

POR ALBERT SOLANO

Cuatro siglos antes del descubrimiento de América, Córdoba, bajo el califato de Abderramán III, era la capital occidental del mundo. Y, como tal, debía y podía presumir de una gastronomía de lujo. De lujo pero precolombina, de tal suerte que en ella no tenían cabida productos tales como el tomate, la patata, el pimiento o el chocolate. A día de hoy, resulta complicado imaginarse lo que sería comer en Córdoba sin tomar un buen salmorejo...

Con la colaboración de la historiadora e investigadora Rosa Tovar, el chef treintañero cordobés Paco Morales (uno de los grandes nombres de la vanguardia culinaria nacional, que ha ejercido en restaurantes como Nerua, Mugaritz, El Bulli, Senzone o el Hotel Ferrero), ha decidido sumergirse en el legado andalusí y, en un arriesgado ejercicio de arqueología culinaria, recuperar la cocina palaciega de ese siglo X en su nuevo restaurante, Noor, depurándola, reinterpretándola y adaptándola a través de las técnicas más modernas al siglo XXI. E incluso permitiéndose alguna que otra licencia, como incluir en su menú platos con cerdo, producto absolutamente repudiado por los árabes... pero que consumían los muchos cristianos que cohabitaban en paz y armonía con ellos. Eran otros tiempos.

En Noor (que significa luz en árabe y se ubica en el barrio del Cañero, a las afueras de la ciudad) propone tres menús diferentes, cuyos nombres son en sí mismos toda una declaración de intenciones: *Qurtuba* (10 platos, 70 euros), *Madinat al-Zahara* (15, 90) y *Al Andalus* (25, 130, que es el que reproducimos en estas páginas). En ellos se recuperan ingredientes un tanto olvidados, se incorporan otros procedentes de diversas partes del mundo árabe y se juega con las técnicas, alternando las más actuales con otras ancestrales.



Paco Morales, en la cocina vista de Noor.

No sólo eso. En su apuesta por lo andalusí, Morales ha diseñado un comedor en el que predominan los motivos geométricos; siguiendo patrones nazaríes, los camareros han sido uniformados con una especie de chilaba ultramoderna, obra del diseñador sirio afincado en Madrid Adnan, y en la luminosísima sala suena una selección de música árabe contemporánea.

Todo, para que cada uno de los 20 comensales que tienen cabida en cada servicio se sienta como un califa del siglo X. @LuchiniSolano

AGUA DE BIENVENIDA

Aperitivo que predispone las papilas gustativas para el festín, con agua de granada y vinagre de Jerez. Es una reinterpretación de los refrescos árabes del siglo X, que se hacían con vinagre.

MIRKA DE PERDIZ CON ESCABECHE DE ROSAS

Juego de contrastes entre la delicadeza de la rosa y la potencia de la mirka (albóndiga) de perdiz, con su sabor a campo.

SARDINA, CIDRA, ANCHOA Y CAL DE YOGURT

Potenciadas por la acidez de la cidra y el agrio del yogurt, la sardina y la anchoa producen un efecto parecido a meterse agua de mar en la boca.

KARIM, MELÓN DE PRIMAVERA, ERIZO DEL SÁHARA Y ORÉGANO

Preciosa presentación la de la crema de piñones (que eso significa karim), uno de los tops del menú. El erizo del Sáhara es teff (un cereal del Cuerno de África) cocido.

CARACOLES CON SUS HUEVAS Y CALDO AL AROMA DE QURTUBA

Los caracoles siempre han tenido gran predicamento en la gastronomía árabe y no podían faltar, envueltos en bechamel. Platazo radical, no apto para melindrosos.

ZANAHORIA CON ALCARAVEA Y NUECES FRESCAS

Después de la intensidad de los caracoles, toca limpiar el paladar con una zanahorias escaldadas con aceite de tomillo que se sirven templadas.

LOMO DE CHIVO ASADO, OREJONES GLASEADOS CON GRANADA Y SUS SESOS

La casquería también tiene gran tradición entre los árabes. Aquí está representada por los sesos del chivo, cuya finísima textura contrasta con la reciedad del lomo.

LOMBARDA CON SU GRANIZADO Y LABNE

Un fresquísimo prepostre en el que la lombarda se presenta en diversas texturas, en lo que es todo un alarde de dominio técnico. El labne (yogur de leche de oveja fermentado) le aporta el sabor.

Los nombres propios de los nuevos platos del gran cocinero Paco Morales protagonizan

PEPINO DE LA SABANA CON SHANKLISH Y MENTA

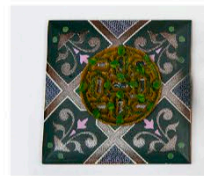
El shanklish es un fermentado de leche de oveja típico de Siria y Líbano y el pepino de la sabana es más pequeño que el normal. Muy refrescante, con notas agrias y cítricas.

BERENJENA ABUÑUELADA CON MIEL DE CAÑA

Reinterpretación minimalista del plato más representativo de la gastronomía cordobesa. Un bocadito que contiene toda la historia de la ciudad.

CUERO DE KHAROUF

Recreación de una piel de cordero (kharouf) sobre un fondo de cordero y garminados con lima y cilantro. Un plato contundente, con un sabor intensísimo y muy agreste.



PUERTA DEL PERDÓN CON KAZBRA

Evidente homenaje a la Mezquita a través de un detalle de su puerta principal, consistente en un crujiente de verduras de temporada con cilantro (kazbra). Un plato con más textura que potencia de sabor.

QUISQUILLA CRUDA, FONDO DE IBÉRICO, PAPADA, HABAS Y ASAFÉTIDA

La presencia del cerdo homenajea a los cristianos que vivían en el Califato y si lo comían, y al producto estrella de la despensa local. Mar y montaña de nivel, un caldo adictivo.

PAN DE HOMMAS, SMEN Y GUISANTES

Un plato muy primaveral y delicado que recuerda el paso de Morales por Mugaritz. Además de pan de garbanzos (hommas), un flan rancio (smen) y guisantes, lleva perrechicos y bonito en salazón. Máxima surileza.

KARKADÉ, ALCAPARRAS, AJO, BERENJENA Y ADDALIL

El hibiscus (karkadé) es la estrella de un plato lleno de color y con mucha potencia de sabor, gracias a las alcaparras y una mezcla de frutos secos y especias (addalil).

ACELGAS, YEMA EMULSIONADA CON MANTEQUILLA DE CABRA AHUMADA

Casi siempre menos es más. Y la mejor salsa del mundo (yema de huevo), enriquecida con la mantequilla de cabra, convierte a la humilde acelga en un producto gourmet.

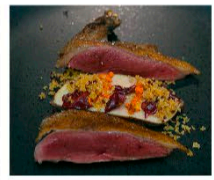
REPORTAJE GRÁFICO: MADERO CUBERO

PESCADILLA DEL MAR NEGRO CON ALCUZCUZ

Lo del mar Negro viene de la capa de alcuzcuz que recubre el pescado, no de que éste provenga del mar Negro. El fondo de naranja amarga le da un toque muy andaluz.

MORRO GUISADO CON HAMMIS, COLIFLOR Y MADRE DE VINAGRE

El hammis es una pasta de trigo del norte de África. Y un perfecto acompañamiento para el muy gelatinoso morro. El sabor salvaje de la madre de vinagre pone la guinda.



PICHÓN ASADO Y FOIE EN ARENA DEL DESIERTO, CÚRCUMA, MAJUELO Y TAHINE

Más magrebí, imposible. Un duelo de poder a poder entre dos productos contundentes, con una técnica de cocción (en arena del desierto) típica de los bereberes.

LAYMUN CON CLAVO Y PIMIENTA, CREMA DE SU PIEL, HELADO DE ALLAYMUN LAWIZAO

Entre el limón (laymun) y la verbena limonera (allaymun lawizao) se produce en la boca una explosión de acidez, perfectamente matizada por las especias.

ARROPE DE DÁTILES, ALYAQTIN Y TOQUES ANDALUSÍS

La repostería dulce es una de las grandes especialidades árabes, y nada mejor para representarla que los dátiles y la calabaza (alyaqtin). Goloso pero no empalagoso.

FURNIYYA DE ALGARROBA Y SU CORTEZA

En el siglo X aún no se había descubierto el cacao, por lo que no había chocolate. Así que el perfecto fin de fiesta es esta especie de brownie hecho de algarroba, con unos fascinantes toques tostados.

...Y "BEBIDAS INOCENTES"

En la cuestión de las bebidas (que no van incluidas en el precio de los menús), Paco Morales se enfrentaba a una compleja disyuntiva: en el mundo árabe no se consumía ni se consume (al menos públicamente, que en privado es otra historia) alcohol pero, al mismo tiempo, es imprensable un restaurante en España sin bebidas alcohólicas. Así que, en pos del difícil equilibrio, en Noor hay carta de vinos (que, en otro ejercicio de reivindicación cordobesa, apuesta mucho por los semidesconocidos generosos de Montilla-Moriles) pero también hay una carta de «bebidas inocentes», a las que el chef propietario definía en METRÓPOLI de la siguiente manera: «Bebidas inocentes es como se las conoce en Abu Dabi. Son bebidas frías, tibias y calientes del norte de África, infusiones recuperadas o que hemos creado a partir de hierbas o de flores». Con semejante cuidado de los detalles y con el respeto hacia todo el mundo por bandera, no es extraño que ya desde antes de que el restaurante abriera sus puertas el jueves 17 de marzo, Morales ya hubiera recibido propuestas desde Abu Dabi o Turquía para comprarle el concepto. Quizás todavía no lo sepamos, pero igual el futuro está en la arqueología...

este reportaje gráfico en el suplemento *Crónica* de *El Mundo*, 03.04.2016, pp. 10 y 11.

INFORMACIÓN DOMINGO, 27 DE DICIEMBRE DE 2020 | 45
Cultura y Sociedad

A SOLAS EN EL REFECTORIO por Lluís Ruiz Soler

CRÓNICA GASTRONÓMICA DEL AÑO DE LA PANDEMIA

Esta página dominical de INFORMACIÓN sobre el comer y el beber ha cumplido dos décadas en un contexto en el que, pese a todo, hemos seguido hablando de restaurantes, vinos, libros, productos, noticias o anécdotas

Puestos a comentar hitos y efemérides gastronómicos del 2020, ¿por qué no señalar que cumplió veinte años la página dominical de gastronomía de INFORMACIÓN? Su primera aparición, bajo el epígrafe *Cuándo se come aquí*, fue el 10 de septiembre del 2000, con reseñas del Tragallum de Alicante, de la novela *La ignorancia* de **Milan Kundera** -donde el vino y la cerveza definen dos Europas bien diferenciadas- y del Palacio de Bornos 1998, además de un artículo que repasaba la historia de la alimentación humana desde la manzana de Adán y Eva hasta la desconcertante irrupción del teléfono móvil en los restaurantes. Titulada *Buen apetito* desde 2008, siguió publicándose ininterrumpidamente, sin faltar ni un domingo a la cita y con el mismo esquema, hasta el 5 de marzo de este año. El confinamiento y todo lo demás nos llevaron a replantearla y redefinirla: con ustedes, *A solas en el refectorio*. A su alrededor había chefs que pretendían estar aprovechando para reflexionar sobre lo divino y lo humano, mientras algunos más sinceros confesaba sentirse totalmente noqueado. Bastante había con mantenerse en pie.

Así las cosas, a uno le dio por hablar de epidemias en la página de gastronomía. La primera vez fue a cuenta de las especias, cuyos efluvios purificadores fueron el gran antídoto contra la peste desde que se documentó en la Roma de **Justiniano**, aunque en realidad eran cómplices de su propagación a través del comercio transoceánico. Luego vino la del tocino producido en el convento francés de Vienne donde se custodiaban la reliquias de san **Antonio Abad**, que se ganó fama de remedio milagroso contra el ergotismo en el siglo XI y selló para siempre la unión del santo con su cerdito. También salió a colación la supuesta clarividencia de **Mahoma** al proscribir la carne de cerdo para combatir la triquinosis. A falta de restaurantes y actualidad gastronómica, nos pusimos a contar-

La paella de blat de Pont Sec, un hito del 2020.

Tribeca, completa y espectacularmente reformado.

Casa Agrícola, la revolución del vino de La Marina Alta.

les historias y anécdotas sobre pizzas, patatas fritas, tortillas o ensaladas.

El regreso de los restaurantes

En cuanto pudimos, volvimos a hablar de restaurantes. Empezamos por dos que parecían haber nacido justo cuando se acababa el mundo: La Maka en Guardamar del Segura y La Quarantamaula en Castalla. Casa Pepa, en Ondara, había cerrado en septiembre de 2019, tras su adquisición por BonAmb -el biestrellado de Xàbia-, y lo que iba a ser un comedido período de reformas se convirtió en un cierre forzado hasta su brillante reapertura, un año después. También era novedosa la incorporación de Lula a la oferta de La Herradura, en Los Montesinos, donde es como un restaurante dentro de otro, más gastronómico e igual de arraigado. Nuestra Barra, de Torrellano, abrió delegación en la zona de la Playa de San Juan, mientras que, también en Alicante, el restaurante del Club de Regatas consolidaba su nueva etapa como Poniente -con el chef **Iván Iturralde** al frente- y Tribeca -la opción canalla del Grupo Gourmets, liderado por Monastrell- se reformaba completa y espectacularmente.

L'Escaleta, el biestrellado de Cocentaina, retomó la celebración de su 40 Aniversario con un gran desfile de superchefs en un impresionante programa de cenas estelares. El Xato, en La Nucía, anunció su intención de abrir un hotel boutique muy cerca del restaurante mientras seguía celebrando su veteranía con un brillante Menú Centenario. El que presentó Audrey's, en Calp, homenajeaba a **Joël Robuchon**, mentor del chef **Rafa Soler**. En el Pont Sec de Dénia se produjo el alumbramiento de un invento que se nos antoja histórico: la paella de blat. Pero la novedad más colosal de la que les hemos dado cuenta ha sido la apertura de Odiseo en Murcia, con el alicantino **Nazario Cano** al frente. Compartía titulares, al hablar de incorporaciones estelares a la guía Michelin 2021, con el Baeza & Rufete de Alicante. Se lo contábamos la semana pasada, sin ir más lejos.

Vinos y libros imprescindibles

Lo que no ha perdido protagonismo en esta crónica semanal es el vino. El enólogo **Pepe Mendoza** ha revolucionado el de La Marina Alta con la irrupción de su proyecto personal, Casa Agrícola. Tenía que pasar algo así para desmentir definitivamente una tremenda *fake news*: la giró, tinta autóctona de la comarca, es una variedad bien distinta de la garnacha, por más de moda que esté ésta, que lo está. Sin mediar prejuicio ni apriorismo, esa cepa ha destacado en nuestros comentarios vinícolas de 2020: había tintos, rosados, blancos y espumosos de garnacha -procedentes de Rioja, Navarra, Calatayud, Cariñena, L'Empordà, Utiel-Requena, València o Priorat- entre el medio centenar largo de vinos reseñados aquí este año, junto a otros de las más diversas procedencias, incluidas Alicante, California, Champagne o Ribera del Duero. Extraordinarios productos del cerdo ibérico o una increíble fabada enlatada -además de aceites, licores, sidra, helados, queso, naranjas o manzanas- han completado nuestro repaso a la despensa gourmet.

Durante veinte años, los libros han sido otra seña de identidad de la página dominical de gastronomía de INFORMACIÓN y ahí si que ha habido una clara pérdida de intensidad en 2020. Antes del confinamiento les hablábamos de *El sabor de la montaña mágica*, publicado por L'Escaleta, o de la guía *Sustentable*, pionera desde la Comunitat Valenciana en la valoración de la sostenibilidad de los restaurantes, ahora que la Michelin incorpora algún tipo de criterio en ese terreno. Una de nuestras crónicas se la dedicamos al libro de **Moisés Martínez**, chef de El Buey en Almoradí: *La alcachofa, de la huerta a la mesa*. Luego, apenas hemos encontrado lecturas que recomendarles: la reedición de *Crudo* de **Anthony Bourdain**, el *Yo+z* del crítico del New York Times sobre **René Redzepi**, los artículos de **Fernando Huidobro** recopilados en *Cocina recreación...* También hemos hablado del clásico *Arroces contemporáneos* de **Quique Dacosta** o de la guía de los *55 restaurantes imprescindibles de la CV*.

El periodista especializado Lluís Ruiz Soler titula su crónica con un nombre propio de designación ocasional, en: *Información*, 27.12.2020, p. 45.

4.3 Voces de prestigio gastronómico

El préstamo es una voz proveniente de otra lengua que los hablantes, receptores o introductores del término foráneo acogen en la suya por diversos motivos. El periodismo gastronómico le hace sitio porque el préstamo se asocia con la idea del prestigio culinario. Hay una intención persuasiva al apelar a los productos y técnicas de elaboración en su lengua original, ya que así nos parecen más genuinos.[112]

Moreno Fernández (2009: 187) define el prestigio como «un proceso de concesión de estima y respeto hacia individuos o grupos que reúnen ciertas características y que lleva a la imitación de las conductas y creencias de esos individuos o grupos». Esta es la idea que subyace en la representación periodística de las culturas culinarias más prestigiadas, mediante el recurso de referirse a su terminología culinaria en su lengua original.

El lenguaje usado en la prensa escrita cumple una función normalizadora en la génesis y difusión de cambios (Hurtado González, 2003: 10). La normalización en el uso del préstamo puede acabar por lexicalizar el término foráneo. Así, los préstamos lingüísticos se incorporan sin modificaciones o experimentando en su adaptación a la lengua receptora cambios en su forma y su extensión (Alvar Ezquerra: 17, 18).

No está de más recordar que el tráfico de palabras de una lengua a otra no está o ha estado nunca penado por la ley; motivo por el que el padre fundador de la ciencia gastronómica, el alto magistrado francés Anselm Brillat-Savarin (1964: 41, 42), se pronunciaba al respecto de la autorización del préstamo en el ámbito culinario del modo siguiente:

---

112 La transferencia de términos culinarios de una lengua a otra da idea de autenticidad (Alvar Ezquerra, 1996; Gómez Capuz, 2008).

> Cuando necesito una expresión y no la encuentro en el acervo francés, la tomo de un departamento vecino, lo que pone al lector en la necesidad de traducirme o de adivinarme: ese es su destino (...) Estoy firmemente persuadido de que la lengua francesa, de la que me sirvo, es, comparativamente pobre. ¿Qué hacer entonces? Tomar prestado o robar. He hecho lo uno y lo otro, porque tales préstamos no están sujetos a restitución y el robo de palabras no está castigado por el Código Penal.

El *Diccionario de términos filológicos* (Lázaro Carreter, 1990: 333) define el préstamo como un extranjerismo incorporado al sistema o lengua. En el registro del periodismo goloso, la importación de términos de otras lenguas de prestigio gastronómico no solo es muy frecuente sino que carece de límites, pues la capacidad del lenguaje de la prensa para hacerle sitio a estos fenómenos sociolingüísticos así viene demostrándolo.

La presencia de préstamos culinarios en los textos del periodismo gastronómico además de lograr una mayor expresividad del mensaje refleja, por un lado, la globalización alimentaria desde Cristóbal Colón al presente; por otro, obedece a una intención persuasiva: el uso de términos originales para designar alimentos y técnicas culinarias autóctonas convence más fácilmente de estar ante una cocina genuina.

Palabras como jitomate o tomate, chocolate, maíz, pimiento, pimienta, papa o patata, entre otras, procedentes de la cocina precolombina, nombran productos que han revolucionado la culinaria europea a partir del XVII, produciendo un mestizaje colosal en los fogones de Europa, como relata Xavier Domingo en su libro *De la olla al mole* (véase bibliografía) y ha documentado el doctor Moreno Gómez para la plástica.[113]

---

113 Moreno Gómez, Jesús (2016). *La naturaleza de Indias en la plástica de la Edad Moderna*. Tesis Doctoral. Universidad de Málaga. Publicada en acceso abierto en RIUMA.

Los productos americanos son asimilados rápidamente por las cocinas nacionales, que los incorporan a sus señas de identidad: pensemos en el *pan amb tomàquet* catalán; en todas las recetas señeras de la cocina italiana, imposibles de elaborar sin el ingrediente del tomate o pomodoro, o en los grandes cocidos de alubias españoles, como la fabada asturiana, entre otros, inexistentes todos antes del descubridor genovés.

El uso de los referentes gastronómicos en su forma vernácula es una cuestión de respeto lingüístico, pero también, como decimos, un intento de persuadir al lector de su autenticidad. Un lugar común de la *gourmandise* o golosinería asegura que «la cocina no viaja». Forme parte o no del mito culinario, es indudable que este aserto predispone a no disfrutar de una experiencia gastronómica autóctona en ningún lugar como en origen.

> 461. El cronista piensa, por un momento, en pedir a la dueña el secreto ingrediente, el toque personal con que sublima la antigua receta mediterránea. «¿Y para qué?», reflexiona más tarde. Estas cosas no se pueden aprender ni imitar. Es mejor venir aquí para disfrutarlas en su atmósfera. Ni el pescado va a estar tan fresco como éste, ni el guiso tendrá, en ningún caso, ese matiz de sabor que es como la marca de la casa. El cronista, por tanto, no se pone a analizar componentes ni técnicas. Recomienda que se venga aquí a probar el «suquet de peix». Cayetano Luca de Tena, «Suquet de peix», en: *ABC*, 11.09.1981, p. 34.

Cada significante se asocia al significado de una elaboración originaria de muy poderosas evocaciones gustativas en la memoria del paladar. Nunca será lo mismo, aun siendo sinónimos, tomar unas *kokotxas* en salsa verde que su traducción —barbillas— en esa misma salsa; como nadie, que sepamos, ha pedido nunca *pastel de rascacio* o *bacalao al suave borboteo*, sino 'pastel de cabracho' y 'bacalao al pilpil'.

Si cambia el significante, también el significado. Cabracho y rascacio designan al mismo pez, pero no significan lo mismo para un consumidor de experiencias gastronómicas. Uno evoca reminiscencias del pastel con el que arrancó su andadura la nueva cocina vasca con Juan Mari Arzak; lo otro es un bicho marino que pincha, aunque cocinado siga estando también muy rico. Como señala González Turmo (2019: 44):

> El cliente está dispuesto a recorrer cientos y miles de kilómetros y a pagar lo que sea por tener esa experiencia que ha visto y oído a terceros y que después él mostrará en las redes o contará a los amigos que se dejen. Pero no solo paga un menú degustación, también está comprando significados. Cuando ocupa su mesa en el local elegido y es conducido por un profesional hacia la experiencia deseada, el afortunado se acerca al relato de ese cocinero y entra a formar parte del grupo de privilegiados que se le adelantaron en Facebook o Instagram.

Esta autora extiende el poder evocador de las palabras al propio establecimiento de hostelería, poniéndolo en relación con el desarrollo de la tecnología alimentaria. Si no puede decirse que esta aporte una genuina experiencia gastronómica, al menos sí garantiza al máximo la calidad del alimento y la seguridad alimentaria que es de lo que se trata en cierta restauración masiva que se vale de personal poco cualificado.

> Donde se sirve lo que no se cocina, el personal es mínimo y menos cualificado. El ahorro es evidente. Esa es la tendencia se llamen como se llamen esos locales. Los gastrobares han pasado de moda. Ahora se llaman tapeo, pincho, colmado, almacén, chigre, tabanco, incluso escuela, y buscan nombres que evoquen lo cercano, lo visual, lo original (González Turmo, 2019: 54).

El término original puede designar, como decimos, el modo de preparar un plato *comme il faut*, la región de procedencia de los ingredientes y del cocinero, lo que marca el estilo de la elaboración. Así, es corriente emplear para referirse al arroz cremoso la forma italiana de *risotto*; la de *txipiron* por calamar pequeño, *begi haundi* para el grande; *antxoa* por anchoa o, entre otros, *foie-gras* o fuagrás en lugar de hígado graso.

Nada más genuino que los productos y técnicas culinarias con las que trabaja un cocinero, autóctono también, naturalmente, figuren en su lengua original en la oferta de platos. La confección de un menú es un ejercicio retórico, recuerda Revel (1996: 25), persuasivo por tanto. Lo originario entonces, como apuntaba Domingo en «Viajar por lo auténtico»[114], se convierte en un valor añadido de las cartas de los restaurantes:

> La palabra 'auténtico' está de moda. Todo el mundo pide lo 'auténtico', y, naturalmente, la oferta tampoco falta. No hay restaurante hoy en día que no se precie de preparar lo 'auténtico'. Naturalmente, bueno o malo, todo es 'auténtico'. La palabra de la que se hace tan descabellado abuso quiere, sin embargo, en este caso significar algo preciso. Auténtico quiere decir genuino y, sobre todo, genuinamente popular y preparado con los productos idóneos y consagrados por una tradición. Podría ser todo lo contrario y también sería auténtico.

Lo auténtico, que ya se ha mencionado a largo de este manual varias veces relacionado con la gastronomía, es uno de los cinco temas que dominan la literatura de investigación referida a la conceptualización del turismo gastronómico. Y lo es junto con la motivación, la cultura, la gestión y comercialización, y la orientación en el destino de la cual

---

114 Recopilado en *Cuando solo nos queda la comida*, p. 43 (véase bibliografía).

la autenticidad gastronómica es inseparable, pues combina producto y experiencia.[115]

El número de préstamos gastronómicos depende de factores estables, como el grado de implantación e influencia de esa cocina de prestigio en la lengua de acogida, y variables, como las últimas tendencias en la evolución del gusto. Entre las cocinas regionales de España, la vasca y catalana son las que más términos léxicos aporta al lenguaje del periodismo gastronómico en español. Entre las internacionales, la francesa e italiana.

En justicia gastronómica, recuérdese la influencia decisiva de los cocineros españoles en la fundación de dos cocinas tan suministradoras de préstamos culinarios como son la francesa y la italiana; porque nunca hubieran alcanzado tan pronto su refinamiento de no haber existido previamente la *Cuina* catalana: la culinaria codificada más antigua de cuantas se conservan en Occidente, según *cocinólogos* como Xavier Domingo.

4.3.1 Préstamos de las cocinas regionales de España

Grandes intelectuales de la gastronomía, como Xavier Domingo, Manuel Vázquez Montalbán, Jean Revel Françose Revel, Néstor Luján, Julio Camba o Josep Pla, entre otros, coincidieron en afirmar la inexistencia de las cocinas nacionales. Para gastrónomos de la talla de los citados solo existen las cocinas regionales y la cocina internacional, que es la que se sirve en los trenes de lujo según Julio Camba, el Brillat-Savarin español.

El hecho diferencial se fraguó en los fogones, señaló Vázquez Montalbán. En la etapa de reivindicación de las cocinas regionales

---

115 Ellis, A. *et al.*, «What is food tourism?» en: *Tourism Management*, nº 68, 2018, pp. 250-263.

de España, una de las formas de mostrarse diferentes fue a través del lenguaje culinario. Especialmente en los nombres propios. Como dice De la Cruz Aguilar (1997: 29), «la obsesión diferenciadora tiene una de sus manifestaciones en la recuperación de formas arcaicas de la onomástica o de la toponimia que lleva a una imagen más aparente que real».

Las ansias y reivindicaciones políticas que trajo consigo la democracia de 1978 son interiorizadas en el lenguaje del periodismo gastronómico moderno, que se abrirá definitivamente a la pluralidad de lenguas en que se cocina en España; y se introducirá, principalmente, en los periódicos escritos en español para que todos podamos gozar de la plurinacionalidad española a través de su riqueza lingüística y gastronómica.

La diversidad de lenguas de España (Etxebarria, 2002) tiene una amplia representación en los periódicos gracias a que se encuentra generalizado en los mismos el uso de voces pertenecientes a otras culturas gastronómicas como la vasco-navarra, la catalano-balear, asturiana, gallega... entre otras. Esta presencia de nuestra diversidad lingüística se incrementó notablemente con la recuperación de las cocinas regionales de España.

Dicha recuperación comenzó en el último cuarto del siglo pasado gracias a la vocación didáctica de la Nueva Cocina Vasca o *Euskal Sukaldaritza Berria*, que contó para su triunfo, independientemente del prestigio profesional de los *sukaldaris* o cocineros vascos, con el compromiso unánime de los críticos gastronómicos, que le dieron una difusión masiva en la prensa española y extranjera.

Llamamos nuevas cocinas al movimiento renovador y también recuperador de las cocinas regionales españolas perdidas; y que emergieron, a partir del último cuarto del siglo XX gracias a la capacidad didáctica y de liderazgo de los miembros de la llamada Nueva Cocina

Vasca, que abanderó en España y buena parte del mundo este estilo culinario.

Los marmitones vascos heredan la vocación de enseñanza de sus colegas franceses; cuya vocación enciclopedista explica cómo la colonización gastronómica francesa fuese universal de los siglos XVIII al XX. De hecho, los términos Cocina Francesa y Cocina internacional son, prácticamente, sinónimos. Si exceptuamos algunas elaboraciones italianas, españolas y eslavas muy extendidas, el resto de la cocina habla en francés.

Entre los préstamos procedentes de lenguas de prestigio gastronómico, los del *euskara* ocupan un lugar predominante. La normalización, a partir del último cuarto del siglo XX, del uso del euskera, lengua de referencia del prestigio culinario en nuestro país, desplaza al hegemónico francés, reinante a lo largo de tres siglos en las cartas de los restaurantes gastronómicos del mundo occidental.

Términos de la cocina vasca:

Arrantzale o pescador. Abnegado oficio que inspira una cocina popular muy apreciada.

> 462. La marmita de pescados y mariscos al estilo *arrantzale* representa la culturización de la cazuela (…) Rafael García Santos, «La andadura a seguir», en: *El Correo-Focus*, 26.12.98, p. 11.

Bearnesa. Es el nombre de una de las salsas fundamentales de la cocina vasco-francesa.

> 463. Freír los medallones y colocarlos encima de un crostón de pan frito, un cordón de bearnesa encima y alrededor fondos de alcachofa rellenos de guisantes, apios braseados, patatas parisién y aparte se sirve una salsera de salsa Perigó.

Juan Bernardas, «Medallones de Ternera Mercedes», en: *El Gorro Blanco*, 31.03.1946.

Begi-haundi o calamar grande.

464. (…) ensalada de *begi-haundi* con vinagreta de aguacates (…) Rafael García Santos, «Arrikibar: menú, menú y menú», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 29.06.1996, p. 13.

Etxekoandre o ama de casa. Su culinaria popular está muy considerada.

465. Luego, las «*etxekoandres*» (amas de casa) fueron las que refinaron la salsa, añadiéndole grasa de gallina, tomate, etc... teniendo siempre cuidado de que el líquido hierva, ya que la tinta en cuestión contiene una parahydroxifeniltilamina, veneno similar al que poseen las víboras. Juan José Lapitz, «Calamar: seiscientos millones de años te contemplan», en: *Archigula*, nº 5, julio de 1999, pp. 64-67.

Euskadi. No solo los nombres comunes, sino los propios, como este topónimo, se suelen emplear en su denominación original.

466. (…) la merluza de Euskadi con espárragos y almejas (…) Rafael García Santos, «El reformado Matxinbenta», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 18.07.1987, p. 42.

Gernika. Ídem que en el ejemplo anterior.

467. (…) sopa de alubias de Gernika (…) Rafael García Santos, «Clásico, sobrio y elegante», en: *El Correo-Focus*, 23.03.2002, p. 9.

Goierri. Ídem que en el ejemplo anterior.

468. (…) la merluza Goierri (…) Rafael García Santos, «Casa Nicolasa: el sabor de la tradición», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 16.09.1995, p. 5.

Kokotxa o cococha**.** Barbilla de la merluza. Según el *DRAE*, cada una de las protuberancias carnosas que existen en la parte baja de la cabeza de la merluza y del bacalao. Es un manjar muy apreciado.

469. Tomar unas kokotxas en un restaurante de San Sebastián es uno de los grandes placeres que podemos permitirnos en España. Ferran Adrià y Xavier Moret, «Las 'kokotxas'», en: *El País-Revista de agosto*, 20.08.2001.

Koxkera o estilo de cocinar un pescado a la vasca.

470. (…) merluza a la koxkera (…) Rafael García Santos, «Clery: sabor e idiosincrasia del país», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 23.12.1995, p. 5.

Krabarroka. Cabracho o rascacio, pez de roqueo muy apreciado en la cocina.

471. Se incorpora la krabarroka a la gran culinaria vasca a través de un escalope completamente deshuesado (…) Rafael García Santos, «La recuperación del Bermeo», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 08.02.1992, p. 7.

Litiruela. Voz alavesa recogida por Gerardo López de Guereñu (Euskera, Bilbao, 1958). La landrilla o litiruela es una carne muy sabrosa proveniente de ciertas glándulas de la cabeza y garganta en cabritos y corderos.[116]

---

116 http://www.euskomedia.org/aunamendi/101376

472. (…) el hojaldre que acompaña a las litiruelas se muestra bastante apelmazado y las mollejas necesitan un contraste que rompa la uniformidad de sabor, lo que no logra la salsa de piquillos. Precisa, pues, añadir algún otro ingrediente y mejorar la masa y su cocción (…) Rafael García Santos, «Eli Rekondo levanta el vuelo», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 05.05.1990, p. 67.

Perretxiko o seta de primavera:

473. (…) el plato de habas repeladas con *perretxikos* (…) Rafael García Santos, «Un asador con buena despensa», en: *El Correo-Focus*, 29.06.2002, p. 9.

Piperrada. Juliana de pimientos que se sirve de guarnición.

474. (…) ese taco de bonito con piperrada (…) Mikel Zeberio, «Restaurante La Maruca», en: *Deia-On*, 22.02.2014, pp. 42, 43.

Porrusalda. Guiso con puerro, patatas y bacalao.

475. Del bacalao a la vizcaína al pudin de pescado, o de la porrusalda al arroz con leche, no falta nada. Laura Caorsi, «Cocinar con tacto» en: *El Correo*, 31.05.2007, u.p.

Txacoli o chacolí. Vino con tres DO en el País Vasco.

476. Un buen aperitivo de la casa; un «centollo al txacolí» (…) Cebea, «VII Mesa Redonda sobre Gastronomía en Bilbao» en: *ABC*, 20.11.1982, p. 60.

Txangurro. Changurro. Plato de la cocina popular vasca hecho con centollo cocido y desmenuzado en su caparazón (*DRAE*).

477. (...) la ensaladilla de «txangurro» (...) Marta Fernández Guadaño, «El Grupo Bokado en Madrid» en: *El Mundo-Fuera de Serie*, nº 53, 21.10.2018, p. 10.

Pintxo. En español, pincho. «Porción de comida tomada como aperitivo, que a veces se atraviesa con un palillo» (*DRAE*).

478. El encuentro de San Sebastián incluyó una magnífica cena de pintxos en el Palacio Mirarmar (...) Rafael Ansón, «San Sebastián, capital del turismo y la gastronomía», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, nº 34, 17.06.2018, p. 46.

De la cocina navarra:

Chistorra. Del vasco *txistor*, longaniza. Embutido de origen navarro semejante al chorizo, pero más delgado (*DRAE*).

479. Eso sí, con salchichas de máxima calidad elaboradas en Navarra con un 35 por ciento de carne de cerdo ibérico y con chistorras de Arguedas, el pueblo de Domezain, conocido entre los cocineros de élite como el rey de las verduras. Cristina Jolonch, «De verduras a perritos calientes» en: *La Vanguardia-Vivir*, 20.09.2008, p. 5.

Talo. En el País Vasco y Navarra, torta aplastada que se hace con masa de harina de maíz sin fermentar, y se cuece sobre las ascuas, (*DRAE*).

480. Como es típico en estas fecha, consumimos talo con chorizo y txacoli. Quedamos asombrados a la hora de pagar, ya que un bocadillo nos costó 5 euros. Naiara Cruz Sánchez y 41 firmas más. Leioa-Vizcaya, «Caro Santo Tomás», en: *El Correo*, 29.12.2004, p. 33.

De la cocina catalana:

Allioli, alioli. Ajiaceite (*DRAE*).

481. (…) chuletas de lechal al *ali-oli* (…) Antonio de Obregón, «Una taberna de cuatro tenedores», en: *ABC*, 20.09.1981, p. 25.

Barballes. Variedad de pasta seca.

482. (…) ocurre igual con la *llampuga* (septiembre es la temporada de este pescado), cubierto de una costra de pan y cítricos, guarnecido con *barballes* (…) Rafael García Santos, «Cultura balear», en: *El Correo-Focus*, 25.03.2006, p. 20.

Butifarra: Del catalán *botifarra*, es un embutido típico de Cataluña (*DRAE*).

483. Josep Pla fue un gran ensalzador del cerdo y definió Catalunya como tierra de butifarras, término que, por cierto, la lengua catalana ha aportado al castellano, apareciendo escrito por primera vez en un texto del duque de Rivas, en el siglo XIX (...) Màrius Carol, «El cerdo», en: *La Vanguardia*, 11.12.2006, p. 12.

Cap i pota. Cabeza y pata. Es el nombre de un guiso de carrilleras y callos.

484. (…) unos callos con *cap i pota* (…) 5 a Taula, «El que sabe, sabe», en: *La Vanguardia,* 22.01.2010, p. 10.

Cep. Nombre catalán del *boletus edulis*, hongo muy apreciado en gastronomía.

485. (...) y la gallina de los huevos de oro, explosivo colofón servido sobre un caldo de verduras y *ceps.* 5 a Taula, «Raíces profundas», en: *La Vanguardia,* 11.01.2008, p. 8.

Escudella. Guiso típico catalán que se prepara a base de verduras, fideos gruesos y arroz (*DRAE*).

486. El menú estuvo compuesto por caldo *brou*, *escudella i carn d'olla*, pava trufada, sorbete de limón, y de postre, turrones y barquillos (…) «El alto sustituto», en: *Cambio 16,* 30.12.1979, p. 9.

Espardenyes. Variedad de calamar del litoral de la zona del Mediterráneo catalán muy apreciado por su valor gastronómico.

487. Mención especial merecen también los dos interesantes arroces: el cocinado con sepia y, sobre todo, el de azafrán y "espardenyes" (…) 5 a Taula, «Bienvenida conversión», en: *La Vanguardia-Vivir*, 12.07.2002, p. 13.

Estofat o estofado

488. En este lugar frecuentado por un público muy dispar, incluidos los abuelos del barrio que se juegan los cortados y los cafés al dominó, también son famosos sus guisos caseros (atención al "estofat") y sus menús económicos, pero selectos que resultan una deliciosa mezcla de "nouvelle cuisine" y de "cuina catalana" (...) Margarita Puig, «Cafés a un duro», en: *La Vanguardia-Vivir,* 31.12.2001, p. 2.

Exqueixat. Ensalada fría de bacalao.

489. El bacalao "esqueixat", los buñuelos de *idem*, brandada y al menos seis platos de bacalao guisado. Plato compendio

incluido. Carme Casas, «Bacalao, sabrosa excusa en Cuaresma», en: *La Vanguardia*, 01.03.1990, p. 15.

Fuet. Del catalán *fuet,* embutido estrecho y largo, similar al salchichón y que es típico de Cataluña (*DRAE*).

490. Venciendo la tentación de comprar «fuet» y «pa de pessic» el viajero se arranca de la ciudad, que se ha modernizado sin perder el buen estilo de sus barrios antiguos, y se pone en marcha hacia Roda del Ter, por el camino que conduce a Olot. Cayetano Luca de Tena, «Un camino inolvidable», en: *ABC*, 01.08.1983, p. 26.

Llomillo o clásico lomo de cerdo a la catalana escoltado por judías blancas o *monjetas*

491. Hasta nuestros días ha sido muy celebrado el característico plato de «*monjetas ab llomillo*» del Falcón, habiendo pasado por los comedores de aquella fonda, generaciones enteras de barceloneses, afanosos de saborearlo. J. Roca y Roca, «La Semana en Barcelona» en: *La Vanguardia*, 27.12.1891, p. 4.

Mongetes del ganxet. La *mongeta* del ganxet es una judía blanca muy fina al paladar, genuina de la comarca del Maresme y del Vallès.

492. (…) *mongetes* del *ganxet* con caviar y holandesa (…) Rafael García Santos, «Ca L'Isidre: sencillamente placentero» en *El Correo-Sábado a sábado*, 30.03.1996, p. 13.

Negret. Pescado blanco del Mediterráneo.

493. Y para concluir con otro momento glorioso, nada como solicitar el dúo de pescados —el mercado señalaba cabracho y *negret* — con milhojas de berenjena, lechona crocante,

calabacín y tomate y *bouquet* de hinojo (…) Rafael García Santos, «Cultura balear», en: *El Correo-Focus*, 25.03.2006, p. 20.

Romesco. Una de las salsas genuinas de la c*uina* catalana.

494. (…) en espera de la sopa de gallo, la cazuela de romesco, el sorbete de albahaca y un buenísimo pavo relleno como sugestivo presagio de Navidad. Zenón, «La nueva cocina catalana, en Madrid», en: *ABC-Blanco y Negro*, 17.12.1980, p. 63.

Rossejat. Véase fideuá (valenciano).

495. Es el lugar idóneo para comer el dichoso «rossejat» de fideos y reconciliarse con el mismo. Carmen Casas, «Guía para comer bien en Cataluña: la oferta de prestigio», en: *La Vanguardia*, 06.08.1989, p. 31.

Sagnant o sangrante. Punto de acabado de la carne.

496. (...) el pichón *sagnant* sobre praliné de pipas de melón. Xavier Agulló, «Alta cocina en la cumbre», en: *El Mundo-Metrópoli*, 31.12.2004-06.01.2005, p. 35.

Suquet. Guiso de pescado de la cocina popular marinera.

497. El «suquet» aparece, en su gran cazuela de barro, con un perfume capaz de resucitar a un muerto. Lenguado y lubina componen el elemento sólido del guiso que en la salsa —el «suquet», precisamente— tiene inapreciable complemento líquido (…) Cayetano Luca de Tena, «Suquet de peix», en: *ABC,* 11.09.1981, p. 38.

Trinxat. Trinchado. El de col y patata es un plato tradicional de la cocina catalana.

498. Habrá comida casera, desde un trinxat de verduras con pescado hervido a un arroz a la cubana bien hecho o un fricandó. Lluís Permanyer, «El Velódromo se pone en marcha», en: *La Vanguardia-Vivir*, 20.06.2009, p. 5.

Ventresca. Del catalán *ventresca*. Vientre de los pescados (*DRAE*).

499. Riquísima es la tortilla de ventresca; excelentes los huevos revueltos con salmón ahumado; pero esa tortilla de chanquetes contenía multisabores gustosísimos. Savarin, «"El Beni", Marbella», en: *ABC-Blanco y Negro*, 11.10.1970, p. 49.

De la cocina valenciana:

Abanda o a banda. Variedad de arroz marino sin tropezones, servidos estos aparte.

500. Es natural, por lo tanto, que cuando llega al parador de Benicarló con el cansancio y el calor de muchas hora de carretera bajo un sol de justicia, encargue un arroz «a banda» —o «abanda», que de las dos maneras lo ha visto escribir— y se meta un momento en la piscina mientras se resuelve el delicado proceso culinarios. Cayetano Luca de Tena, «El arroz, por fin», en: *ABC*, 01.09.1982, p. 38.

501. Además, los *bajoques farcides* (pimientos rellenos); las migas, manera campesina y, posiblemente neolítica, de componer una comida con pan duro, ajos, aceite y sal en una paella. Rafael Ansón, «*La taula i la cuina*», en: *El Periódico de Catalunya*, 03.02.1985, p. 45.

Fideuá. Del valenciano fideuà. Plato semejante a la paella hecho con fideos en lugar de arroz (*DRAE*).

502. Hay ocasiones en el que *chef* se complica en exceso, pero hasta en esos supuestos sale decorosamente, y siempre llamando la atención. Como sucede con la fideuá, en la que los fideos aparecen crujientes y envueltos en crema de coliflor (…) Rafael García Santos, «La andadura a seguir», en: *El Correo-Focus*, 26.12.1998, p. 11.

Penjat. Variedad de tomate de colgar muy apreciado en gastronomía.

503. El tomate tiene que ser rojo y brillante, ni muy maduro ni con semillas verdes o amarillas. Los llamados de *penjar* son para mí los mejores. Aunque son pequeños, tienen una cantidad de pulpa impresionante. Ferran Adrià y Xavier Moret, «Pan con tomate», en: *El País-Revista de agosto*, 10.08.2001.

De la cocina balear:

504. Ese olor es la manteca de cerdo al cocerse, el saïm que le llaman aquí, y de ahí lo de ensaimada. Ferran Adrià y Xavier Moret, «La ensaimada», en: *El País-Revista de verano*, 08.08.2001.

De la cocina asturiana:

Arbeyos o guisantes

505. Y los arbeyos, unos guisantes típicos asturianos con unas puntas de jamón ibérico. Rafael Ansón, «Asturias triunfa en Madrid», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, 06.07.2014, p.44.

Casadielles. Postre típico asturiano. Empanadilla rellena de nueces, azúcar y anís.

506. Y si eres goloso, no puedes negarte a probar las «casadielles», un postre hecho a base de hojaldre y nueces. Mikel Vecino, «La cuna de la sidrina», en: *El Correo-Focus*, 24.06.2006, p. 5.

Fabes. Judías.

507. No puede uno andar por Asturias y no probar las «fabes». Sería una actitud frívola, displicente, incluso antipatriótica. Cayetano Luca de Tena, «'Fabes' con almejas», en: *ABC*, 23.08.81, p. 21.

Frixuelo. Postre asturiano. En castellano, hojuela.

508. (…) los frixuelos rellenos de orujo de manzana (…) Rafael García Santos, «La renovación de un histórico asturiano», en: *El Correo-Focus*, 25.09.2004, p. 5.

Pixin. En asturiano, rape pequeño.

509. Por su parte, el Nibias nº5, su hermano gemelo pero con unos meses de madera, también de 2012, es ideal para tomar con un pescado al horno, como el Pixin de barriga negra. Rafael Ansón, «Asturias triunfa en Madrid», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, 06.07.2014, p. 44.

Sardines. Sardinas

510. — ¡Ay, que *sardines* tan *gordes*!
— ¿A cómo?
— A perrona el ciento, Señora.
— ¡Ave María! Ni que fueran consejos sobre la paz!

Romero Robledo (al paño)

— ¡Poco a poco! Que ni las sardinas se pescan a bragas enjutas, ni los consejos sinceros a palangre (...) En: *El Criticón, periódico dominguero*, nº 2, Gijón, 14 de agosto de 1898, p. 2.

De la cocina gallega:

A feira. La denominación *a feira* para el pulpo se refiere al cefalópodo servido al estilo ferial de la Galicia del interior, sazonado con sal, aceite y pimentón (Cunqueiro 1978: 105).

511. (…) pulpo a feira, dispuesto en milhojas al ribeiro (…) Rafael García Santos, «Vocación consumada», en: *El Correo-Focus*, 23.06.2001, p. 9.

Cachelo. El cachelo es una patata cocida típica de la cocina gallega, servida habitualmente en trozos para acompañar carnes y pescados (*DRAE*).

512. A la noche, en el Parador de Pontevedra, no resisto a la tentación de un plato típico gallego: «Sardinas con cachelos». Cayetano Luca de Tena, «Gastronomía gallega», en: *ABC*, 04-08.1985, p. 38.

Filloa. Fruta de sartén cuya masa se elabora con harina, yemas de huevo batidas y leche.

513. Entre los postres hay producción propia, que es lo que uno prefiere. Me decido por unas «filloas» de manzana, con lo que rindo culto a lo autóctono y regalo mi paladar al mismo tiempo. Cayetano Luca de Tena, «Gastronomía gallega», en: *ABC*, 04-08.1985, p. 38.

Cociñeiro. Cocinero.

514. Los 'cociñeiros' más inquietos mantienen con inusitada fortaleza el grupo Nove, que defiende la cocina contemporánea y de vanguardia hecha en Galicia, comprometidos con el respeto al producto local y a la tradición, y con el objetivo explícito de convertir a su sector «en uno de los principales atractivos turísticos de la región». Benjamín Lana, «Noroeste, territorio de frontera», en: *El Correo-Jantour*, 18.08.2017, p. 20.

Vieira. Molusco comestible, muy común en aguas gallegas, cuya concha, compuesta por una valva plana y otra muy convexa, representa la insignia que distingue a los peregrinos del Camino de Santiago (*DRAE*).

515. (…) pimiento verde relleno de vieiras (…) Rafael García Santos, «Atlanta: en plena efervescencia», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 27.06.1992, p. 11.

Xarda o caballa

516. *Xarda* (caballa) con jengibre, vieira con *ramallo* de mar (un tipo de alga) o Salmonete asado. Marta Fernández Guadaño, «La galleguización de la cocina japonesa», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, nº 87, 30.08.2017, p. 36.

Xouba. Sardina pequeña.

517. Pedimos un «guiso de xoubas», que, como ustedes saben, son sardinas pequeñas. Cayetano Luca de Tena, «Sardinas con patatas», en: *ABC*, 06-09.1984, p. 44.

En el mundo de los vinos también reclama su espacio la terminología autóctona.

518. Las elaboraciones de Xurxo Alba, Rodri Gutiérrez o Raúl Pérez, por citar solo a los más conocidos, con uvas todavía no muy populares para el público general como espadeiro, loureiro, caiño, brancellao o merenzao, son auténticos tesoros que se consiguen con cuentagotas. Benjamin Lana, «Noroeste, territorio de frontera», en: *El Correo-Jantour*, 18.08.2017, p. 20.

De la cocina cántabra:

519. Entre los días 22 y 27 de este mes, como para reponerse de las elecciones, se han celebrado allí [Restaurante Casa Navarro, en Pámanes] las IV jornadas de alubias y gallo de corral. Mejor habría que decir de caricos porque, según la magnífica Gran Enciclopedia de Cantabria, editada por *El Diario Montañés*, son caricos «unas alubias suaves y de gran calidad que se encuentran en diversas zonas de Cantabria»; es una alubia redondeada, roja, con una pequeña mancha blanca. Manuel Martín Ferrand, «Caricos cántabros», en: *El Semanal*, 21-27.03.2004.

520. Según el *DRAE*, un 'zapito' es la vasija que, en Cantabria, usan para ordeñar y una 'zapita', el equivalente a lo que en otras partes se conoce por colodra, una jarra de madera. Manuel Martín Ferrand, «En Cantabria», en: *El Semanal*, 20-26.06.2004.

La presencia de préstamos léxicos en el español estándar del periodismo gastronómico, en predemocráticos tiempos, hace de esta especialidad periodística, del mismo modo que la deportiva, un respiradero sociolingüístico del periódico. Los textos periodísticos gastronómicos mostraron a los aislados españoles la riqueza lingüística España y del mundo, en las lenguas en que se expresan las culinarias de prestigio gastronómico.

La difusión de términos de la gastronomía regional desconoce límites gracias a la globalización —de los cocineros, de los comunicadores *foodies* y de los *prosumidores* gastronómicos— que los difunden universalmente y de forma instantánea gracias a las plataformas gastronómicas, los *ciberdiarios*, los canales de radio y televisión especializados en gastronomía y los *gastroblogs*.

4.3.2 Préstamos de las cocinas internacionales

La expresión cocina internacional es una entelequia. Algo irreal según expertos gastrónomos con tanto conocimiento como sentido del humor. Caso de Julio Camba, para quien la cocina internacional era la que se servía en los ferrocarriles de lujo. En este epígrafe mostramos los términos culinarios internacionales más empleados en la escritura del periodismo gastronómico en español.

El mestizaje de las cocinas se refleja en la expresión escrita mediante el uso, por parte del comunicador gastronómico, de un léxico cada vez más variado procedente de las cocinas internacionales más asentadas en España. Su mayor o menor número de aportaciones al repertorio de préstamos, es indicativo del grado de aceptación de esa culinaria en el español estándar de nuestro periodismo gastronómico.

Entre las lenguas de prestigio gastronómico internacional, los términos gastronómicos con mayor presencia en el español en que se escribe nuestro periodismo goloso pertenecen a las cocinas francesa, italiana, alemana, china, japonesa, peruana y mexicana; también a las inglesa, portuguesa, griega y árabe, entre otras con mayor o menor representación, según las modas culinarias.

Antes de comenzar con la ejemplificación, nos detendremos un poco a hablar de la cocina francesa, pues esta lengua, además de ser durante siglos la lengua de la cocina, la que revitalizó el término gastronomía y en la que se fundó la crítica gastronómica como género periodístico y los primeros concursos de cocina es, además, la que

mayor influencia y presencia ha tenido en la cocina española y en su periodismo gastronómico.

El francés como lengua de prestigio gastronómico

En España, la influencia de la verdadera gran cocina francesa, no la falseada, ha sido muy beneficiosa para nuestras cocinas regionales. Muy especialmente para la vasca y catalana. Así, puede recordarse que en San Sebastián floreció como en ninguna otra parte la alta cocina de la *Belle Epoque* a principios del siglo XX. La cercanía con esta cultura ha enriquecido el lenguaje de nuestro periodismo goloso.

La acreditada capacidad didáctica de la cocina francesa universaliza su difusión, plasmada en numerosos tratados gastronómicos que son traducidos a todas las lenguas del mundo civilizado. El francés es el idioma de la cocina que ha dominado el mundo durante tres siglos. Una nutritiva didáctica ilustrada que se complementaba a la perfección con la potencia invasora de su ejército imperial.

> 521. Si ni siquiera vimos en nuestros platos un solo garbanzo, más castellano que Padilla, Bravo y Maldonado juntos, ni un solo garbanzo comunero, que, bien hecho, acompañando, por ejemplo, unas perdices, en caldereta o en puchero, podría muy bien ser algo característico de una «nouvelle cuisine castillanne», diablos... Xavier Domingo, «La anticocina castellana», en: *Cambio 16*, 15.01.1978, p. 47.

Los términos foráneos galos llevan siglos introduciéndose en el español, encontrándose perfectamente normalizados en su uso, aunque también se convierte en cosa corriente el errar en la traducción de los platos franceses, como recoge Carmen Simon Palmer (1997: 52): «Fernando VI toma bollos de leche, «gateaux au lait» o «petits gatos de leche», como se traduce».

El Romanticismo es la época del más o menos frustrado intento de nuestro afrancesamiento gastronómico. El movimiento estético romántico se introduce en España en el siglo XVIII con los afrancesados seguidores del *savoire vivre* del país vecino, el cual no se circunscribía solo al estilo de su moda, su literatura o su academicismo, sino también a lo político y, claro está, también a su gastronomía.

> 522. ¿No habrá forma de que nuestros términos «gastrónomo», «gastronomía», logren en la austera España la refocilante acepción de los de «gourmet», «gourmandise», de la lengua de Valéry? (Acabaríamos por entendernos muy pronto). En los sorites, aún de esa argumentación, acuciada por la pacífica merluza –¡y nadie piense que es mi «bete noire»!–: ¿por qué, esa minuta internacional, desangelada, llena de complejos (como si temieran que lo autóctono alejase al cliente), en los comedores españoles? (…)
>
> Nos detengamos donde nos detengamos, el afable alimentador se acercará con la misma sonrisa, con el mismo programa de ribeteada bolsa de plástico, y con las mismas novedades de la longitud O, latitud O: «sus» arroces milanesa, «sus» solomillos parmesana, «sus» Meuniers, «sus» Villeroys, «sus» guarniciones, «sus» «cassata au chocolat»... (…) Félix Ros, «Sobre la insulsez de nuestro fogón hotelero. ¿Comemos o no comemos los españoles?», en: *ABC*, 01.11.1959, p. 85.

El origen de las nuevas cocinas en España es francés, como se ha dicho, pero el de la «nueva cocina» es un concepto muy anterior. Como señala Simon Palmer (1997: 103, 104) al datar la primera vez en que se emplea este sintagma culinario en Francia casi dos siglos y medio antes de la fecha de redacción del manifiesto de los ya citados periodistas gastronómicos Henri Gault y Christian Milleau:

> El ascenso de Matheo Hervé en 1746 a jefe de cocina, cuando ya lleva diecinueve años en el oficio, supone una sofisticación en los platos y aparece por vez primera el término nueva cocina. Se modera el almuerzo del monarca y hay novedades en la comida, con salsas complicadas y productos importados.
>
> La burguesía madrileña trata de imitar lo que se hace en Palacio y la máxima aspiración se cifra en disfrutar de un cocinero francés. En 1769, don Ramón de la Cruz en un sainete para la compañía de Luis Ponce, titulado precisamente «El cocinero», ejemplifica esta preferencia. El protagonista, 'Monsieur Andoville', afirma rotundo:
>
> > El amo tiene gran gusto
> > que le robe cuanto quiero
> > en poniéndole a la mesa
> > dos guisados extranguerros.
>
> Con Carlos IV la cocina es ya mitad francesa y mitad española (...)

En el Madrid castizo de Su no menos castiza Majestad Isabel II de Borbón, que reinó de 1843 a 1870, relata el escritor Antonio Espina (1993: 85) que

> se bailaba el cancán, recién traído de París. El teatro de los Bufos importaba traducciones francesas de varia condición, y lo mismo sonaban, en su recinto primero y luego en los viejos aristones callejeros, la música cómica de Offenbach y de Halévy, que las melodías zarzueleras de los compositores más inspirados.

El proceso de afrancesamiento español en la Edad Romántica es tan alarmante que hasta la Corte del Rey Alfonso XII propone una limitación en el consumo de productos galos, por su precio más elevado, como recoge la citada Simon Palmer (1997: 43):

> El afrancesamiento a partir del reinado de Alfonso XII se extiende incluso al suministro de carnes. El 4 de abril de 1892 el proveedor de res de la Real Casa expone que, como las trae de Francia, cada día son más caras por la crisis y lleva muchos años sin cambiar los precios (…) El cocinero mayor, L. Capella, en su informe justifica la necesidad de aumento, pero le comunica que el Rey desea no gastar aves de origen francés, en vista de los cual: «*haré lo posible por no emplearlas mas que en los casos extremos*».

La difusión del ideario francés provoca rápidamente en España un movimiento de reacción por parte de nuestros compatriotas: el casticismo. Este va a tener en el costumbrismo su vía de sublimación literaria, con autores como Mesonero Romanos, Serafín Estébanez Calderón, Bretón de los Herreros entre otros como el periodista romántico Mariano José de Larra (1809-1837), de quien reproducimos el fragmento de un artículo donde su atribulado *alter ego*, Fígaro, se resigna a comer en extranjero:

> En vano miré la lista por ver si personas que inventaban nombres tan ajustados a las cosas habrían mudado el tecnicismo gastronómico galo-hispano que tenemos, para poner a los manjares nombres españoles sacados de nuestros autores clásicos, del Mariana o del Antillón; pero me encontré todavía con los «cornisones», «los purés», las «chuletas a la papillote», las «manos a la vinagret», el «salmón de chochas», el «hígado salteado», etc…, y se me cayó el alma a los pies viendo que era preciso resignarse a seguir comiendo en extranjero.

Larra es un caso curioso de escritor costumbrista de formación intelectual francesa. No será el único. Recordemos a Cansinos Assens, primer traductor en España de la obra del grafómano francés Balzac. Autor que acredita en sus novelas tal conocimiento de los restaurantes

parisinos que bien pudiera haber sido un extraordinario reportero gastronómico.

El sociograma que va de la época romántica de Larra a la de los años 80 del siglo XX lo ha captado muy bien, desde el punto de vista gastronómico de su influencia francesa, el sociólogo Lorenzo Díaz (1999: 281) cuando describe cómo

> Una nueva clase en ascenso: la pequeña burguesía urbana, la clase media de los tiempos de Larra, necesita legitimarse gastronómicamente, y nada mejor para ello que imitar formas culinarias de otros entornos. Avispados restauradores hacen su agosto introduciendo espurias formas coquinarias que consiguen bastardear nuestra vieja, sabrosísima y noble cocina, víctima hoy de esa cursilería. Como en el siglo XVIII, la cocina de casa establece una batalla a muerte con la cocina gabacha y en los setenta el enemigo se llama cocina internacional. En los ochenta el invasor (...) sería la mala *nouvelle cuisine*.

La Real Academia Española, fundada en 1713, tuvo entre sus primeras tareas lexicográficas la creación de un Diccionario, cuya primera edición es de 1780. Una de las funciones, precisamente, del *Diccionario de la Real Academia Española* o *DRAE* fue la de regular los galicismos. Estos, muy del gusto de los ilustrados, cruzaban libremente la frontera pirenaica.

En Madrid en 1892, cuentan Luján y Perucho (1970: 11) que en el *Almanaque de conferencias culinarias* publicado ese año se «insertaba un poema haciendo una sátira al Diccionario de la Academia Española, por haber dado cabida a voces de acepción y técnicas culinarias disparatadas». La composición poética se titula *Cocina académica* y aparece firmada por Eduardo Bustillo:

La Academia Española
usa también mandil y cacerola
y da a su Diccionario
leyes de cocinero estrafalario.

Que no tome sus fórmulas a bien
quien no tenga por el mango la sartén
e intente hacer maravillas
para hacer agasajos con tortillas.

¿Daréis del paladar para deleite
huevos frescos "batidos en aceite"?

¿Por qué ley, de figón o mala fonda,
La tortilla ha de ser "siempre redonda"?
Ahí está la riquísima "francesa"
dentro de ley más franca en mejor mesa.

Cocineras graciosas
que tortillas hacéis tan deliciosas:
a vuestro gusto hacedlas, que es lo justo,
y no al de la Academia, que es mal gusto.

Ossorio y Gallardo compara «En Cuaresma. El Potaje» (*Blanco y Negro*, Madrid, 10 de abril de 1892, Año II, nº 49) la pobreza que antaño tenía nuestra pía olla de este cocido con respecto a la riqueza del resto de ollas francesas:

523. El potaje de la Cuaresma en nada se parece a los que figuran constantemente en los menús de las comidas elegantes, con los nombres de *potage Condé*, *Broussais*, *Ségalas*, *Lamartin* y demás que ostentan, en número de 500, la lista que formó Carême sobre los diferentes modos que sabía para componerlos.

Ha existido siempre una complacencia en la lengua española hacia todo lo francés y que, incluso, llega hasta nuestros días. En apartados anteriores (véase epígrafe 4.1.1) nos ocupábamos de ese recurso estilístico del periodismo gastronómico consistente en anteponer el artículo al adjetivo, y que trata también de una herencia de las cartas de los restaurantes galos. En opinión de autores como el citado Ramón Carnicer:

> El mencionado y universal beneplácito de que disfruta la cocina francesa, igual que la moda femenina —de irrecusable sello francés—, aconseja la mayor tolerancia terminológica. Con tal y tan benévola disposición ha de registrarse aquí, una reciente novedad en las minutas de algunos restaurantes caros de Barcelona, y es de suponer que de otras partes de la península. Ya no se dice «Calamares a la Tal o a la Cual», sino «Los calamares...»; no se dice «Entrecot» con esto o con lo otro, sino «El entrecot»; ni «Tarta de manzana», sino «La tarta de manzana».
>
> Según mis noticias, se trata de una modalidad de origen francés. Si la anteposición de tales artículos se produjera en terreno diferente del gastronómico, resultaría una imitación grotesca y majadera, pero aplicados a él acaso alivien la nostalgia de quienes suspiran por un restaurante que, dejando a mano izquierda el Sena y sus puestos de libros viejos, queda a la derecha, según se va hacia Notre Dame; o por otros muchos que pueblan París, sacratísimo Monte Athos de la angustiada gastronomía ibérica. Ante la felicidad de seres tan ajetreados, sensibles y sujetos al azar como son los gastrónomos, bien podemos hacer la vista gorda respecto de los citados artículos». Ramón Carnicer, «Adornos gastronómicos», en: *La Vanguardia Española*, 31.10.1968, p. 47.

El afrancesamiento de la cocina española viene de lejos. Simon Palmer (1997: 148) lo fecha en la Corte que marca el periodo de máximo

apogeo del Imperio Español, la de Felipe II, monarca perteneciente a la Casa de Austria, que reinó en España de 1556 a 1598, además de en Portugal, Napoles, Cerdeña y Países Bajos, así como también en Inglaterra e Irlanda por su segunda esposa, María Tudor o María I de Inglaterra.

Las cocinas reales de Felipe II, prosigue la citada autora, se expresan con vocablos extranjeros que aún perduran en nuestro idioma. Son nombres de elaboraciones y materias primas tan comunes y de consumo tan corriente como bechamel, champiñón, ravioli o gofre, entre otras.

> Otros términos han desaparecido y forman parte de un vocabulario histórico, por ejemplo, los nombres de los Oficios de Boca: *Guardamangier*, *Potagier*, *Busería*, etc. Tan sólo nos queda el somelier, pero limitado al experto en vinos, cuando en origen el sumiller era el nombre del oficial jefe de las dependencias relacionadas con la alimentación.

Será durante el reinado de Felipe V de Borbón (1700-1746), también llamado Felipe de Anjou o Felipe el Animoso, cuando se produzca el «afrancesamiento» de la cocina real, al verse invadida por personas que desconocen el español; y que, para poder entenderse, explica Simón Palmer (*ibid*), «españolizan» de forma arbitraria los vocablos franceses, guiados exclusivamente por la fonética, o sea, por cómo suenan a sus oídos.

Esta hábil solución produjo algunos inconvenientes como que un mismo plato apareciera escrito de diferentes maneras, dificultando con ello su identificación. A pesar de que los galicismos eran mayoría, según esta autora no faltaban anglicismos e italianismos, dependiendo del origen de la materia prima o su receta de elaboración.

Con Fernando VII de Borbón se empobreció la lengua española también en la cocina. Ello fue a consecuencia de disponer en 1824 este

monarca erradicador de la prensa y su libertad, a quien la historia recordará como «el rey felón», la abolición también de los términos extranjeros, principalmente franceses, en oficios, dependencias, alimentos, etc.

> Se «españoliza» en su reinado la cocina, pero luego, poco a poco, se vuelve al francés y en 1867 ya se imprimen los menús por completo en este idioma. Alfonso XII mantendrá la costumbre y a veces mezclará las dos lenguas con: sopas, fritos, relevés, entradas, asados y entremeses. Pardo de Figueroa, el famoso «doctor Thebussem», lo censura abiertamente, encontrando ridículo el que traduzcan incluso platos españoles. Se le argumenta que a finales del siglo XIX los banquetes reales no son algo cerrado, sino que se ha pasado del ámbito de lo privado al de lo público y el idioma universal de la cocina es el francés (Simon Palmer, 1997: 148).

Al fin y al cabo, por un motivo u otro, el español medio ha sido siempre reticente a la culinaria de nuestra vecina Francia, pues, como dice Gaspar Fontana en «Hablemos del bifteck»[117], se aplicaba a los franceses el epíteto de «*frogg-es-ters*» en apelación al estereotipo que los considera comedores de ranas. No ha sido el caso, por el contrario, de los anglicismos, que se disparan con la llegada de internet.

Términos de la cocina francesa:

A la *crapaudine*. Estilo de elaborar los pichones abiertos, aplastados y enrollados.

> 524. (…) el pichón a la *crapaudine* al perfume de cardamomo (…) Rafael García Santos, «El Racó de Can Fabes: sobresaliente» en *El Correo-Sábado a sábado*, 27.12.1997, p. 13.

---

117 *La Vanguardia Española*, 20.11.1968, p. 18.

A la *menuiere*. Salsa francesa que se elabora con mantequilla, limón y perejil picado.

525. Del jugo base de meuniere (...) Lluís Ruiz Soler, «Novísima cocina tradicional», en: *Club de Gourmets*, 06.05.2011, p. 18.

Armañac. Del francés *armagnac*, y este de *Armagnac*, región del suroeste de Francia. Aguardiente de uva, muy parecido al coñac (*DRAE*).

526. Luego habló M. Arnaud, presidente de los Mosqueteros de Armagnac. Hay los Mosqueteros de Armagnac y el Armagnac de los Mosqueteros. Alfonso Sánchez, «Quedamos en que no hay Pirineos», en: *ABC*, 05.06.1980, p. 26.

Besamel o besamela. Del francés *béchamel*. Salsa blanca que se hace con harina, crema de leche y mantequilla (*DRAE*).

527. He aquí el menú: Sopa imperial; pastelitos á la Besamel; bistek rotte (...) «El banquete» en: *La Unión Católica*, 28.10.1892, p. 1.

El término lexicalizado puede aparecer también en plural:

528. «Las bechameles más prodigiosas de Cádiz». Pepe Monforte en: https://cadiz.cosasdecome.es/las-bechameles-mas-prodigiosas-de-cadiz/

Begiaundi. En lugar de *begi haundi*, que en *euskara* quiere decir calamar grande:

529. (…) monedas de *begiaundi* breve y precisamente hechas (…) Rafael García Santos, «Novedades en la carta», en: *El Correo-Focus*, 24.03.2001, p. 9.

Bistrot. Voz francesa que designa un tipo de establecimiento parecido a una cafetería, donde se sirven comidas y bebidas.

530. Su estilo está por encima del no por tópico menos simpatico y necesario «*bistrot*», así como difiere también de la popular «brasserie» parisiense. Carmen Casas, «El Racó d'en Freixa, un buen moderno», en: *La Vanguardia-Revista*, 26.05.1991, p. 14.

Bordelés, sa. Natural de Burdeos. Perteneciente o relativo a esta ciudad de Francia (*DRAE*). Centro de la *Nouvelle Cuisine*. Matiza Schraemli (1952: 87) que las preparaciones con el indicativo «a la bordelesa» incluyen una salsa de vino tinto preparada con tuétano.

531. Tal vez, uno de los primeros y más indiscutibles ejemplos a nivel mundial sea el Vega Sicilia, creado a finales del XIX por don Eloy de Lecanda, partiendo de una combinación singular de cepas castellanas y bordelesas. Carlos Falcó (Viticultor y bodeguero), «Los vinos de autor», en: *ABC-Blanco y Negro*, 26.11.1995, p. 146.

Bouquet. En español buqué. Aroma de los vinos de buena calidad (*DRAE*).

532. (…) que se coronan con un *bouquet* de hortalizas (…) Rafael García Santos, «Renovación y efectividad», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 22.03.1993, p. 11.

Brandada. Del francés *brandade*, y este del provenzal brandado. Guiso de bacalao desmigado, mezclado con aceite, leche y otros ingredientes (*DRAE*).

533. Entre sus platos más conocidos están la mejor sopa de pescado posible, que es la bullabesa; esa combinación de verduras provenzales que conocemos como ratatouille,

pariente del pisto español; una de las grandes y potentes salsas mediterráneas, el alioli, simple emulsión de aceite y ajo… y la excelente brandada de bacalao, uno de los mejores platos de la cuenca mediterránea para este pescado nórdico (…) Cristino Álvarez, «Brandada, un gran plato provenzal», en: *Agencia EFE*, 18.01.2016.

Bresse. Provincia de Francia famosa por sus aves.

534. (...) Del pichón de Bresse, que se apellida *a la crapaudine* (…) Rafael García Santos, «Cocina señorial, técnica y producto», en: *El Correo-Focus*, 26.09.1998, p. 11.

Brick. Tipo de pasta crujiente.

535. (…) el *brick* de setas y cigalitas (…) Rafael García Santos, «Renovación y efectividad», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 22.03.1993, p. 11.

Brioche. Tipo de hojaldre enriquecido.

536. (…) *brioche* con albaricoque (…) Rafael García Santos, «Cultura balear», en: *El Correo-Focus*, 25.03.2006, p. 20.

Brunoise. Clase de corte del que resulta un troceado muy fino.

537. (…) bonito sobre *brunoise* de verduras (…) Rafael García Santos, «Comienzo fulgurante», en: *El Correo-Focus*, 26.06.1999, p. 13.

Bullabesa. Del francés *bouillabaisse*. Sopa de pescados y crustáceos, sazonada con especias fuertes, vino y aceite, que suele servirse con rebanadas de pan (*DRAE*).

538. El local elemental y el mobiliario sencillo. Almorzamos tres personas. Dos tomamos la bullabesa, compuesta de

langostinos, mejillones, gallo y calamares. Unas gotas de 'pernod' contribuyen a darle aroma a la sopa, que estaba buenísima. Savarin, «Restaurante del Puerto», en: *ABC*, 19.07.1970, p. 37.

Canapé. Del francés *canapé*. Porción de pan o de hojaldre cubierta con una pequeña cantidad de comida que suele servirse como aperitivo o para envolver asados.

539. Hace tres o cuatro años, los periódicos refirieron con orgullo la aventura de tres «yankees» multimillonarios, que se presentaron una noche en el venerable «cabaret» de la Torre de Plata y que pidieron una sopa de legumbres.

— No hay de eso aquí —contestóles el «maître d'Hotel».

— Entonces, denos usted un «steak» a la parrilla.

— Tampoco hay aquí parrillas.

— En fin, siempre podrá usted hacernos unos huevos pasados por agua y darnos unas botellas de Vitel...

— De ninguna manera...

— Le daremos a usted cien francos de propina.

— Por cien francos —concluyó el «maître d'Hotel»— les ofreceré a ustedes un capón en canapé, un foie gras al natural, un plato de setas con coles trufadas y tres ó cuatro entremeses. Pero esas cosas que me piden no se hacen sino en los hospitales, «El arte de comer mal», en: *El Liberal*, 19.07.1912, p. 2.

Carré. Del francés. Tipo de corte de carnicería por el que se obtiene una pieza longitudinal.

540. En cuanto a las carnes, pueden ser, chuletas o carré de cordero (...) Zenón, «La Venta del Pilar, exponente de la gastronomía alcoyana», en: *ABC-Blanco y Negro*, 23.08.1978, p. 57.

Calvados. Corrupción de la palabra Salvador, según explica Julio Camba en *La Casa de Lúculo.*[118]

541. En la carta, varias especialidades que ha hecho famosas la cocina del Palace Hotel, donde irán los ganadores: Ternera normanda al calvados, recuerdo, o Savayón al Palace, que es una ensalada de frutas con vino dulce, helado de vainilla y crema de huevo, o los buñuelos de carnaval, rellenos de pasas, requesón y nueces, allá tan populares como aquí los de Cuaresma... Julián Peiró, «Mary de moda y Blanca «non pecatora»», en: *El Periódico de Catalunya*, 10.02.1979, p. 25.

Civet. Técnica de maceración que se emplea para ablandar la carne de la caza.

542. (…) una salsa en la que el vino y la sangre nos llevan a hablar de *civet*, un portentoso *civet* de lamprea (…) Rafael García Santos, «Zortziko: entre los grandes de Bilbao», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 21.03.1987, p. 29.

Concassé. Del francés, *Concasse,* que significa 'finamente picado'. Es un técnica culinaria que se aplica a ciertas verduras. Consiste en escaldarlas primero, para despojarlas de la piel, pepitas, huesos.

543. (…) tomate concassé caliente (…) Rafael García Santos, «Novedades en la carta», en: *El Correo-Focus*, 24.03.2001, p. 9.

---

118 Julio Camba da noticia de la corrupción idiomática con este *Fine Normande* también llamado *Calvados*, bebida que se obtiene por destilación de la sidra. La palabra Calvados es una corrupción de la española Salvador, nombre de un navío de la Armada Invencible que naufragó frente a las costas de Normandía (*La Casa de Lúculo*, 2003: 102).

Connaisseur. Persona conocedora dentro de una especialidad.

544. Entre las joyas que atesora la bodega de Las Esparteras encontramos cinco botellas cuyo descorche es de los que perviven en la memoria de los "connaisseurs" vinícolas (…) Federico Oldenburg, «Tesoro en la N-V», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, 01.04.2018, p. 39.

Coñac. Del francés cognac, y este de Cognac, ciudad francesa. Aguardiente de graduación alcohólica muy elevada, obtenido por la destilación de vinos flojos y añejado en toneles de roble (*DRAE*).

545. Desplumados y descuartizados (la leyenda quiere que lo fueran a sablazos), se fríen los pollos en aceite, Dunan los salpica con el coñac de una cantimplora, añade los tomates, el ajo machacado. Celso Collazo, «Historia y leyenda», en: *ABC*, 04.04.1982, p. 44.

Coupage. Término francés que define la práctica de mezclar vinos de la misma o de diferente partida o cosecha con el fin de unificar sus cualidades o de compensar con las cualidades de unos los defectos de otros.[119]

546. El resultado del *coupage* y de la crianza es redondo. R. Francàs, «Cinco merlot para un solo vino», en: *La Vanguardia-Vivir*, 05.01.2007, p. 11.

Coulis. Voz francesa que da nombre a una salsa hecha a base de vegetales, como el tomate o el pepino. También al puré o crema de frutas crudas que se emplea para acompañar un postre (*DRAE*).

547. (...) la tarta templada de queso con coulis de frutos del bosque (...) Mikel Corcuera, «El Chalé del Viejo León, en las

[119] www.winesfromspain.com/

afueras de Madrid», en: *Noticias de Gipuzkoa*, 12.10.2012, p. 74.

Crepé. En español, crep, tortita muy fina de harina, leche y huevos, que suele servirse enrollada y con un relleno dulce o salado (*DRAE*).

548. La «crépe» de champiñón (195) es deliciosa. Zenón, «El Chalé del Viejo León, en las afueras de Madrid», en: *ABC-Blanco y Negro*, 01.01.1977, p. 68.

Crepineta. Del francés *Crepinette*. Lámina grasa para envolver algunas preparaciones al horno que también se elabora con los redaños o redes estomacales de algunos animales, como el cordero.

549. (...) se sirven colocando unos crostones de pan del tamaño de la crepineta. «La cocina.- Crepinetas de corderito» en: *El Imparcial*, 26.09.1907, p. 4.

Crocante. Del francés *croquant*. Dicho de una pasta cocida o frita: Que cruje al mascarla.

550. Las alubias negras de Tolosa guisadas con agua y sal siguen siendo su santo grial, guarnecidas con papada en salazón cortada como papel de fumar, guindillas de Ibarra, berza crocante estilo Hanói, morcilla de Olano y tiernísima costilla de cerdo. David de Jorge, «Roberto Ruiz vuelve a la carga», en: *El Correo-Jantour*, 25.01.2019, p. 7.

Champagne. Vino espumoso originario de esta región francesa.

551. El nombre rinde pleitesía al apellido de soltera de Suzanne Bauget, quien trabajó hasta los 86 años en la defensa del *champagne* y de las 15 hectáreas de la bodega familiar Bauget-Jouette en Epernay, en el corazón de *Champagne*,

donde llevan desde 1822. Juan Luis Recio, «Cuvée Jouette» en *XL Semanal*, 14.12.2008, p. 143.

Champenoise. Procedimiento seguido en la región de Champagne para elaborar un vino espumoso.

552. El mérito emprendedor de los Ferrer incita a evocar la memoria de Joaquín Francisco de Campuzano, el primero que produjo un 'champán' español. Campuzano, que como ministro plenipotenciario de España en París se había hechizado con la herencia del benedictino Pierre Perignon, plantó en su finca de Villaviciosa de Odón, a un paso de Madrid, unas cepas traídas de Reims, fermentó su cosecha al modo champenoise y presentó, en la Exposición General de 1857, en Madrid, el primero de los espumosos made in Spain, cuya producción, que se extendió a las tierras del conde de Chinchón, duró poco tiempo. Manuel Martín Ferrand, «Con burbujas», en: *XL-Semanal*, 14.12.2008, p. 143.

Chateau. Nombre en francés de una casa solariega que también hace referencia a la finca donde se produce vino.

553. Su política pretende ser la de un *chateau* (…) Rafael García Santos, «El mejor albariño: Lagar de Cervera», en: *El Correo-Sábado a sábado,* 22.12.1990, p. 67.

Charlota o *charlotta.* Postre de origen francés. En el ejemplo, el uso del vocablo dentro de la receta tiene, como buen ejercicio de retórica, intención persuasiva.

554. (...) La charlota de rabo de buey y berenjenas (…) Rafael García Santos, «Miguel Angel, una mesa con estrella», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 26.03.1994, p. 7.

Chef. Del francés *chef*. Jefe de cocina, en especial de un restaurante.

555. (…) el patrón y chef, Salvador Gallego, tiene el poso que da haber oficiado para la Casa de Alba (…) Rafael García Santos, «El Cenador de Salvador: cocina aristocrática», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 25.03.1995, p. 5.

Demi-glas es la hispanización del nombre de una salsa francesa llamada demi glace.[120]

556. La papada de cerdo ibérico con puré de patatas y *demi-glas* trufada es una verdad incontrovertible (…) Rafael García Santos, «Cocina académica», en: *El Correo-Focus,* 24.03.2007, p. 11.

Echalote. Del francés *échalotte*. Tubérculo de la familia de la cebolla, más suave y aromática.

557. La «escalonia» picada que indicamos para la salsa es una especie de cebolla-ajo; su nombre en castellano es el indicado «escalonia»; pero en el mercado es más conocida por, su denominación francesa «echalotte», castellanizada caprichosamente con el mote «charlota». Teodoro Bardají, Mosaico de recetas, en: *Ellas*, 04.12.1932, p. 6.

Entrecot. Del fracés *entrecôte*. Trozo de carne sacado de entre costilla y costilla de la res (*DRAE*).

558. Y aplica la máxima calificación a un «entrecôte a la pimienta verde» de carne tierna y jugosa, capaz de convencer hasta a un hombre tan escasamente carnívoro como es el cronista (…) Cayetano Luca de Tena, «Las delicias de Capua», en: *ABC*, 30.09.1983, p. 28.

---

120 www.gastronomiavasca.net/recipes/recipe?id=166

Entre mets o entremeses

559. En realidad, en el único sitio donde los entremeses se consumen debidamente —entre plato y plato, «entre mets»— es en algunas casas de Andalucía. Cayetano Luca de Tena, «Los famosos entremeses», en: *ABC*, 23.07.1982, p. 42.

Escalope. Del francés *escalope*. Loncha delgada de carne empanada y frita (*DRAE*).

560. ¡Qué penoso resulta ver las comidas que se sirven en el jardín de Aclimatación de París! Allí sirven escalopes de boa, lagartos a la «vinagrette», ballena con mahonesa, huevos de cocodrilo, león asado... ¡Esto es para convertir al vegetarianismo a todo el mundo! Kim, «Los héroes y los mártires de la gastronomía», en: *Ahora*, 24.12.1933, p. 15-18.

Faisandage o faisandée

561. En el mundo de la caza de pluma siempre ha existido el faisandage, procedimiento con el que se llevaba a las aves al borde de la putrefacción buscando terneza y sabores contundentes. Raquel Castillo, «Faisandage vacuno», en: *El Mundo-Metrópoli*, 23-29.05.2014, p. 15.

562. Hay quienes quieren las aves pasaditas: *faisandées*, como ellos dicen. Mariano de Cavia, «Cháchara», en: *El Imparcial*, 12.10.1909, p. 2.

Foie-gras o foie gras. Voz francesa que significa hígado graso, pudiendo referirse indistintamente al de pato o al de oca.

563. — También en Francia martirizan á los patos para aumentar el producto del foie-gras.

— Una de las mayores iniquidades de la gastronomía; en eso están más civilizados en la Mancha: es más sabroso el morteruelo y no necesita crueldades. José Fernández Bremón, «Crónica general», en: *La Ilustración Española y Americana*, 28.02.1909, p. 2.

564. Mas, en realidad, el «foie-gras» no alcanza la gloria gastronómica (la menos efímera de todas las glorias) hasta que se encuentra con la trufa.

De esta unión sublime nació la pasta de «foie-gras» trufada, honor del Perigord y de Alsacia. Greda, «Origen y dignidad del «foie-gras»» en: *Ellas. Semanario de las mujeres españolas*, 05.06.1932, p. 7.

El referente de tan preciado manjar aparece también sin guión:

565. El *foie gras* lo hace en casa (…) David de Jorge, «Un chef que se viste por los pies», en: *El Correo-Jantour*, 24.11.2017, p. 8.

Incluso lexicalizado:

566. Las carrilleras de cerdo ibérico rellenas de fuagrás (…) Rafael García Santos, «La andadura a seguir», en: *El Correo-Focus*, 26.12.1998, p. 11.

Fondant. Nombre de una pasta moldeable dulce, aunque también puede ser salada, que se funde y se usa, originalmente, en repostería. La creatividad de la cocina, sin embargo, nos la presenta en otras elaboraciones.

567. (…) el Fondant de berenjena al comino (…) Rafael García Santos, «El nuevo Saint James», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 24.06.1989, p. 50.

Fricandó. Del francés *fricandeau.* Según el *Diccionario Gastronómico de la Cofradía Vasca de Gastronomia,* esta voz francesa designa la carne de ternera mechada de una manera especial y cocida en su jugo, que sirve para entrada.[121]

568. Un panecillo, 3 cuartos. Sopa de puchero con vaca o carnero, 12. Medio cuartillo de vino, 5. Media ración de fricandó o estofado, 7. Una ensaladita, 4. Pedro de Repide, «[De otro tiempo] Comer barato en la Corte», en: *La Esfera*, 27.08.1927, pp. 10, 11.

Fricasé. Del francés *fricassé*. Guisado de la cocina francesa, cuya salsa se bate con huevos (*DRAE*).

569. (…) fricasé de bogavante (…) Rafael García Santos, «Saint James, templo de la cocina bordelesa», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 22.06.1991, p. 7.

Fromage o queso:

570. Los aficionados envidiamos esas tablas de fromages que anteceden al postre en cualquier restaurante de Francia. Carlos Maribona, «Pasión por el queso», en: *XL-Semanal*, 18.05.2014, p. 69.

Fumet o caldo de pescado que se utiliza para mojar algunas elaboraciones.

571. Con las espinas de los lenguados hágase un caldo o fumet, que nos servirá para cocer arroz blanco según la cantidad que se desee. «Filetes de lenguado a la cubana», en: *La Unión Ilustrada*, 29.10.1926, p. 35.

---

[121] http://www.diccionariogastronomico.es/index.php?id=1&fam=2&alf=F&art=415

Glasear. De glasé. En pastelería y repostería, recubrir con una capa de almíbar o de azúcar glas. Hacer, con diversos medios, que un alimento quede brillante (*DRAE*).

572. Colocad los pedazos de perdiz y glaseadlos; depués de esta operación se añadirá una cantidad de vino de Málaga reducido a las tres cuartas partes, añadiendo, además una cantidad de buen caldo y que cuezan. «Perdiz con coles», en: *El Sol*, 07.05.1933, p. 9.

Gelée. En español, gelatina

573. (…) las almejas en gelée de carne (…) Rafael García Santos, «Casa Nicolasa: el sabor de la tradición», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 16.09.1995, p. 5.

Gourmet. Voz francesa para referirse a la persona de gustos exquisitos en lo referente a la comida y la bebida (*DRAE*), aunque con la posibilidad de ver ampliadas sus acepciones gracias al recurso del sentido figurado, como en el ejemplo siguiente:

574. También me divirtió otro título, tampoco sé de quién: «Sexo oral: guía del gourmet». Manuel Alcántara, «Mucho teatro», en: *El Correo*, 03.05.2004, u. p.

Gratinar. Del francés *gratiner*. Hacer que un alimento se tueste por su parte superior en el horno.

575. ¡Qué gratinado de té verde sobre salsa de miel! (…) Rafael García Santos, «Marchesi, en el paraíso de la imaginación y la belleza» en *El Correo-Sábado a sábado*, 22.09.1990, p. 43.

Grousse. La grousse es un ave de caza muy apreciada en la cocina.

576. (…) la *grousse*, una pieza única, absolutamente asilvestrada, mantequillosa (…) Rafael García Santos, «Cocina académica» en *El Correo-Focus,* 24.03.2007, p. 11.

Guirlache, (*DRAE*), pasta comestible de almendras y caramelo.

577. Nuestro viajero ideal, repleto ya como para asegurar el atasco añadiría, según el sitio, amoados, freisuelos, fayueles, roscas, torrijas, panquemado, filloas, torteles, sanmarcos, rosquillas, frangollos, mostachones, manoletes, guirlaches, pestiños, piñonates, polvorones, mazapanes, mantecadas, alfajores… Noel Clarasó, «Gastronomía», en: *La Vanguardia Española,* 13.06.1965, p. 13.

Lionesa. Relativa al estilo culinario propio de la ciudad francesa de Lyon.

578. (…) mero a la lionesa (…) Rafael García Santos, «El reformado Matxinbenta» en *El Correo-Sábado a sábado*, 18.07.1987, p. 42.

Magret. Pechuga.

579. (…) las láminas de foie y magret de pato (…) Rafael García Santos, «Ikea: Siempre en evolución» en *El Correo-Sábado a sábado*, 24.09.1994, p. 13.

Maître. Voz francesa para referirse al *j*efe de comedor en un restaurante (*DRAE*).

580. El «maître», Arturo Fernández, vigila discreta y atentamente (...) Zenón, «Sacha: Botillería y Figón», Zenón, en: *ABC*, 03.05.1975, p. 69.

También da nombre a una elaboración de la alta cocina escofferiana, *a la maître d'hotel*:

581. (…) lenguado Maitre Hotel (…) Rafael García Santos, «El reformado Matxinbenta» en: *El Correo-Sábado a sábado*, 18.07.1987, p. 42.

Mousse. Voz francesa para referirse a una elaboración espumosa que se prepara con claras de huevo que dan consistencia esponjosa a los ingredientes dulces o salados que lo componen.

582. (…) las *mousses*, de espárragos o de cabracho, son buenos ejemplos de las nuevas maneras de comer que van imponiendo en nuestras latitudes (…) Simone Ortega, «Novedades en gastronomía», en: *El País*, Anuario de 1994, p. 310.

Muselina.

583. (...) bacalao gratinado con muselina de ajoaceite con chopitos o solomillo de ibérico. EASO, «La Partida, Casa de Pueblo», en: *La Razón*, 15-XI-1998, p. 45.

Napoleón.

584. (…) ostras Napoleón (…) Rafael García Santos, «Sobria sabiduría», en: *El Correo-Focus*, 23.06.07, p. 11.

Parmentier. Apellido del farmacéutico que introdujo la patata en la cocina francesa. Con él se designa en cocina al puré de patata y, en este ejemplo, también a la ensaladilla rusa:

585. ¿Usted conoce la ensalada «Parmentier»? Es la madre de la ensaladilla rusa. Más prestigiosa, menos vulgar. Coced las patatas. Cortadlas en delgadas rodajas. Mezcladlas con una buena salsa mahonesa. A. P. Foriscot, en: «Del hormiguero», en: *La Vanguardia Española*, 08.12.1974, p. 9.

Poché. Dicho de un huevo, que está cocido sin cáscara. Si es de un pescado u otro alimento, que está cocido en algún tipo de caldo o de salsa (*DRAE*).

586. He tomado huevos «pochés» en Almagro y huevos fritos por algún otro lugar. Cayetano Luca de Tena, «Otra vez la tortilla», en: *ABC*, 10.07.1984, p. 44.

Popurrí. Que según el *DRAE* procede del francés *pot pourri*, y es calco de olla podrida:

587. Mereció vítores su versión de la menestra: un popurrí de verduras y legumbres del mercado (…) Rafael García Santos, «Alain Ducasse ¿cocinero de los noventa?», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 23.03.1991, p. 29.

Provenzal. Relativo al estilo culinario de la región francesa de la Provenza

588. (…) mero a la provenzal (…) Rafael García Santos, «El reformado Matxinbenta», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 18.07.87, p. 42.

Pré salé. Prado salado. «El presalé es un corderito que en las costas del Cantábrico se alimenta con las hierbas de la playa, cuando baja la marea» (Quero Toribio, 2019:153).

589. (...) Riñonada de cordero pré salé (...) «Banquete Oficial» en: *La Correspondencia de España*, 17.05.1911, p. 4.

Puré. Del francés *purée*. Pasta que se hace de legumbres u otras cosas comestibles, cocidas y trituradas. Sopa formada por esta pasta desleída en caldo (*DRAE*).

590. (…) puré de patatas a la nuez moscada (…) Rafael García Santos, «Distinción navarra», en: *El Correo-Focus*, 27.03.2004, p. 15.

Ragú. Del francés *ragoût*. Guiso de carne con patatas y verduras, que aplica una técnica mixta de elaboración como es el estofado.

591. (…) el ragú de cordero lechal (…) Rafael García Santos, «Nace con futuro», en: *El Correo-Focus*, 24.06.2000, p. 9.

Ratte. Variedad de patata muy apreciada.

592. Por aquellos años, el number one, Joël Robuchon, hizo emblemático un simple puré de patatas. Su restaurante servía 45 cubiertos. Pero la patata ratte que empleó invade hoy mercados (...) Óscar Caballero, «Cambio de chip en la gastronomía» en: *Dinero-La Vanguardia*, 03.02.2008, p. 4.

Restorán. Del francés restaurante.

593. El acto tendrá lugar en uno de los restoranes de la Bombilla. Hasta ahora no puede precisarse el número de comensales que, según todos los cálculos, es enorme. «El homenaje en Madrid al alcalde de Sevilla», en: *El Liberal*, 01.09.1932, p. 7.

Sabayon. Crema a base de yemas, azúcar y vino.[122]

594. El puré de patatas con *sabayon* de trufas (…) Rafael García Santos, «Cocina académica», en: *El Correo-Focus*, 24.03.2007, p. 11.

---

122 http://www.directoalpaladar.com/postres/sabayon-con-frutas-receta

Salsa *perigordina.* Salsa de trufas y champiñones propia de la región del Perigord (Suroeste de Francia). Donde haya trufas negras, dice Schraemli (1952: 87) la comida se llama *à la Périgourdine*; las blancas, sin embargo, dan el calificativo de *à la Piemont*.

595. (…) el pichón, gordo, sabroso y *mantequilloso*, que se engalana con trigo sarraceno y salsa perigordina (…) Rafael García Santos, «Sociológico y convincente», en: *El Correo-Focus*, 26.06.2004, p. 5.

Salsifí. Planta comestible (*DRAE*).

596. Pato asado con salsifí. 5 a Taula, «Culto a la distinción», en: *Vivir-La Vanguardia*, 17.02.2018, p. 11.

Sumiller. Del francés, *sommelier*. En los grandes hoteles, restaurantes, etc., persona encargada del servicio de licores (*DRAE*).

597. Para coronar, una bodega y un *sommelier* de papalina (…) Rafael García Santos, «Gaig: ¡como nunca!», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 28.06.1997, p. 13.

Soufflée. Voz francesa. Dicho de un alimento: Elaborado de manera que quede inflado. También alimento preparado con claras de huevo a punto de nieve y cocido en el horno para que adquiera una consistencia esponjosa (*DRAE*).

598. La cocina lo prepara de muchas y variadas maneras, desde los que consumen el fruto crudo, con la sola adición de un poco de sal, hasta los amateurs del delicadísimo soufflée de tomate, hay un intermedio de consumidores que lo prefieren como entremeses, guarniciones, adornos de platos, salsas, refritos, platitos especiales, ensaladas, etc... Teodoro Bardají, «Elogio del tomate», en: *Ellas. Semanario de las mujeres españolas*, 21.08.1932, p. 6.

599. El «souflé» con helado tenía el merengue en tan exacto punto que no empalagaba, como ocurre tantas veces. Cayetano Luca de Tena, «Las delicias de Capua», en: *ABC*, 30.07.1983, p. 28.

Término que podemos encontrar lexicalizado como suflé:

600. Un suflé puede ser riquísimo o espantoso. Lo único inadmisible es que un suflé no coja altura. Joaquín Luna, «Receta del suflé Suárez» en: *La Vanguardia*, 16.10.2014, p. 56.

Tapenade, crema elaborada con anchoas y aceitunas negras.

601. (…) se acompaña con una *tapenade* y distintas hortalizas (…) Rafael García Santos, «Materia y precisión», en: *El Correo-Focus*, 30.12.2006, p. 5.

Trufé. Trufado, de trufar: aderezar o rellenar con trufas las aves u otras carnes.

602. Consomé á la reina. Canapés á la Ruse, File á la Duran, Gallina trufé (...) «Propaganda por el hecho» en: *El País*, 24.08.1902, p. 4.

Velouté. Del francés, tipo de salsa besamel que utiliza un fondo de carne o pescado en lugar de leche.

603. Hay salsas «brunas» u oscuras y hay salsas blancas, hay veloutés (…) Celso Collazo, «Fondos de cocina», en: *ABC*, 14.03.1982, p. 34.

Términos de la cocina italiana:

Al dente. Expresión que indica un punto de cocción muy apreciado en la cocina italiana, conistente en dejar las elaboraciones tersas, que no estén excesivamente blandas:

604. Hacen la pasta en casa y sirven los spaghettis al dente, como debe ser. Zenón, «Nuevos restaurantes para el verano madrileño», en: *ABC-Blanco y Negro*, 16.08.1978, p. 55.

605. Contrariamente al arroz, la pasta ha de cocerse siempre «al dente», incluidas las versiones catalanizantes de la misma. Carmen Casas, «Cazuela de fideos con marisco», en: *La Vanguardia-Revista*, 18.04.1990, 10.

Antipasto. En italiano, entrante.

606. Así, en los vuelos entre San Francisco y Nueva York se ofrece por 17,99 dólares un plato de antipasto de ternera Tenderloin y camarones al grill. Igor Galo, «Pollo o pasta», en: *Deia-On*, 12.10.2013, pp. 46 y 47.

Carbonara. Carne cocida picada, y después asada en las ascuas o en las parrillas (*DRAE*).

607. (…) tagliatelli *a la carbonara* (…) Rafael García Santos, «Clasicismo y emoción», en: *El Correo-Focu*s, 31.12.2005, p. 5.

Carpaccio. Plato compuesto de lonchas de carne o pescado, cortadas muy finas y condimentadas con diversas especias, que se consume crudo (*DRAE*).

608. ¡Cuántos otros nuevos sabores van gustando al paladar español! Los *carpaccios* (...) Simone Ortega «Novedades en gastronomía», en: *El País*, Anuario de 1994, p. 310.

Caviar. Del italiano antiguo *caviaro*, y este del turco *havyar*. Manjar que consiste en huevas de esturión frescas y salpresas (*DRAE*).

609. Lo más curioso de todo es que el genio de Marinetti, capaz de inventar tres mil nuevos manjares, se ha limitado a presentar la caricatura de un centenar de platos que existen en Italia y en todo el mundo desde hace varios siglos presentados por la literatura futurista, en terrible decadencia, bajo una forma grotesca; con ese aire de amedrentar a los burgueses que adoptada (sic) D'Annunzio cuando extendía el caviar sobre el helado. KIM, «Los héroes y los mártires de la gastronomía», en: *Ahora*, 24.12.1933, pp. 15-18.

Lassagna. Término de un conocidísimo plato tradicional de pasta que también puede aparecer, indistintamente, lexicalizado y versioneado

610. Once personas en plantilla, platos (como el ajoblanco, la famosas lasaña de anchoas y un tartare de atún) montados ante los ojos de los clientes (...) Julián Méndez, «La tierra prometida de Fernando Canales», en: *El Correo-Jantour*, 02.02.2018, pp. 02-04.

Gorgonzola y Parmeggiano. Sendos quesos italianos muy apreciados en su cocina.

611. El parmegiano se hace ahora en Manchester y el Gorgonzola en Birmingham; pero, por lo demás, todo sigue igual que antes de la guerra y de las sanciones. Julio Camba, «El Covenant y los «spaguetti», en: *Ahora*, 19.05.1936, p. 11.

Ossobucco. Estofado de carne de vacuno, cortada del jarrete, con el hueso y su caña incluidos. En Argentina y Chile, corte del hueso del jarrete vacuno, con su tuétano y la carne que lo rodea (*DRAE*).

612. Entre las composiciones más populares, están el *osso buco*, el *coq au vin* y los *risottos* italianos que diferencia de los arroces en paella, se suelen mojar con vinos (…) Sokoa, «El vino en el plato», en: *El Correo-Focus*, 13.01.2001, p.9.

Putanesca. Salsa para acompañar la pasta que se elabora con tomate, salazones y encurtidos, como anchoas y aceitunas, que se aromatiza con orégano entre otras hierbas.

613. (...) Mónica Vitti es una de las mujeres más bellas y esbeltas que conozco, y la he visto comerse dos platos de espagueti a la putanesca y un conejo entero con berenjenas y, enseguida, dos kilos de helado de crema mientras veía en la televisión una película de pandilleros. Gabriel García Márquez, «Está de moda ser delgado», en: *El País*, 30.06.1982, p. 11.

Risotto. Elaboración de la cocina popular italiana cuyos ingredientes principales son el arroz y queso.

614. Traten de seguir las indicaciones y conseguirán un buen risotto. Carme Casas, «Arroz de cocochas Lúculo», en: *La Vanguardia*, 06.09.1990, p. 10.

Ravioli. Del italiano *ravioli*, pasta alimenticia de harina que se hace en forma de pequeños cuadrados rellenos de picadillo, verduras, requesón, etc. (*DRAE*).

615. De sus fogones se ocupa Salvador Saiz, quien entre la oferta actual del restaurante Le Gourmet selecciona sus raviolis con trufa negra a la crema de morillas dentro de un ideario gastronómico que casa perfectamente con el aire cosmopolita del establecimiento. Parabere, «Platos «Estrella» de Barcelona», en: *ABC-Blanco y Negro*, 14.02.1993, p. 96.

Tagliatelli. En italiano, tallarín.

616. Nuestro "Eugenio Costa" —más grande, pero menos pomposo— llevaba en sus entrañas 100 toneladas de spaghetti, de capellini, de maccheroni, gnocchi, de tagliatelli a la marinara, de fíli d'oro o de pasta del contadino. Jaime de Armiñán, «Mediterráneo» en: *La Vanguardia*, 09.06.1987, p. 7.

Términos de la cocina inglesa:

Beicon o bacón. Término del inglés *bacon*, y este a su vez del latín medieval *baco* o *bacco*. Panceta ahumada (*DRAE*). De las dos formas que mostramos lo encontramos lexicalizado en los periódicos:

617. (…) una emulsión de patata y beicon (…) Rafael García Santos, «Comienzo fulgurante» en *El Correo-Focus*, 26.06.1999, p. 13.

618. Otra especialidad es el chop de ternera deshuesado, cuyo hueco se rellena con un riñón envuelto en bacón. Zenón, «La Mesa Redonda, en el Madrid de los Austrias», en: *ABC-Blanco y Negro*, 03.04.1976, p. 84.

Beefsteack o bisté

619. El beefsteack (que muchos, en España, escriben fonéticamente «bisté») fue el lujo y el emblema de Jhon Bull en tiempos de la Revolución francesa y de las guerras contra Napoleón Bonaparte (...) Gaspar Fontana, «Hablemos del bifteck», en: *La Vanguardia Española*, 20.11.1968, p. 18.

Barman

620. Nos interesan otra vez esas mezclas preparada por bármanes primigenios metidos a chamanes. Miguel A. Palomo,

«Vuelve la ponchera», en: *El Mundo-Papel*, 21.06.2017, pp. 60 y 61.

Bartender y Barmaid

621. La mixología es cada vez más cosa de mujeres. Maestras destiladoras, embajadoras de marcas y, por supuesto, *bartenders*. Barmaids, en este caso. Miguel Ángel Palomo, «Adriana Chía. La estrella emergente del cóctel español», en: *El Mundo-Papel*, 16.11.2016, pp. 58 y 59.

Budín. Del inglés, *pudding*. Castellanizada como 'pudin', es un dulce preparado con bizcocho o pan deshecho en leche y con azúcar y frutas secas. Existe otra versión de este plato que se elabora de forma semejante al pudin, pero que no es dulce (*RAE*).

622. Ninguna emoción familiar inglesa, Navidad o cumpleaños, existe para él. No come nunca budín. Javier de Izaro, «Sherlock Holmes, mal inglés», en: *El Sol*, 07.02.1932, p. 2.

Chips. Patatas fritas.

623. A muchos niños y adolescentes españoles convendría recordarles, tal vez a través de una asignatura obligatoria, que existen otras posibilidades de alimentación más allá de las hamburguesas, las patatas «chips», la «pizza» o la pasta italiana, y que probablemente son mejores (…) Parabere, «La cocina crea escuela», en: *ABC-Blanco y Negro*, 07.04.1991, p. 114.

Christmas-pudding. El pastel típico de la Navidad inglesa

624. No faltan las [golosinas] exóticas, como el «Christmas-pudding» inglés, y las confituras francesas, unas veces

importadas y otras perfectamente imitadas por los pasteleros vernáculos (…) Alberto Insúa, «El alma y el estómago», en: *ABC*, 24.12.1961, p. 41.

Este tipo de postre navideño inglés también se le llama *plum-pudding*:

625. Los ingleses acostumbran á celebrar su Christmas, o sea nuestra Navidad, haciendo gran consumo de *plum-pudding*, manjar tradicional en la expresada fiesta. Pero ahora un sabio químico les ha dado el gran disgusto, advirtiéndoles que el *plum-pudding* es uno de los manjares más perniciosos que ha imaginado la gastronomía.

Según dicho sabio, el *plum-pudding* ese pesado, indigesto y no alimenta, y debe proscribirse ese manjar especialmente británico. «El plum-pudding», en: *El Correo Español*, 09.01.1904, p. 2.

Gourmand o gastrónomo

626. La ventresca marinada en salsa de soja con espagueti de pochas es pura fruición *gourmand*, sabor de rara autenticidad. Xavier Agulló, «Alta cocina en la cumbre», en: *El Mundo-Metrópoli*, 31.12.2004-06.01.2005, p. 35.

Catering. Voz inglesa que se refiere al servicio de suministro de comidas y bebidas a aviones, trenes, colegios, etc. (*DRAE*).

627. Terminó informando sobre la afectividad del trabajo que realiza la empresa y el prestigio que la misma ha conseguido entre la industria hostelera de toda América, incluyendo restaurantes y servicios especiales de «catering». «Los hosteleros y los «Tour Operators» están condenados a entenderse», en: *La Vanguardia Española*, 08.11.1975, p. 33.

Curry. Voz inglesa, y esta del tamil *kai*. Es un condimento originario de la India compuesto por una mezcla de polvo de diversas especias (*DRAE*).

628. Por lo visto, había que esperar tres días para aquella sinfonía culinaria y me contenté con langostinos en salsa de curry, picante como un chile rabioso, y lamprea con tallos de bambú, coronada con fina pasta de fideos fritos. «El Barrio Chino de Londres», en: *Estampa*, 28.08.1928, p. 14, 15.

Fast-food o comida rápida

629. Los cocineros italianos Andrea Tumbarello y los hermanos Colombo, todos ellos con restaurantes en España, han reivindicado la elaboración artesanal, la diversidad de los ingredientes y las óptimas propiedades cardiosaludables y antioxidantes de la pizza, por lo que también reclaman que este plato universal -servido en todos los rincones del mundo no sea asociado jamás con la comida *fast food*. «El gran secreto de la pizza ligera», en: *Excelente Colección*, 2014, nº 3, p. 38.

Gin fizz. Aperitivo elaborado con ginebra

630. (…) el gin fizz frío y caliente (…) Rafael García Santos, «Sociológico y convincente», en: *El Correo-Focus*, 26.06.2004, p. 5.

Gin and tonic. Célebre combinado de ginebra y tónica.

631. (…) granizado de gin tonic (…) Rafael García Santos, «Un seductor del paladar», en: *El Correo-GPS*, 20-26.06.2008, p. 24.

Lunch. Comida ligera servida en una celebración *(DRAE).*

632. La cocina de Palacio sirvió exquisito *lunch* en el intermedio de dos ojeos, y las Reales Caballerizos prestaron el servicio de carruajes. Doscientos conejos y 30 perdices pagaron con su vida la destreza de los cazadores. Julián Settier, «Notas de Caza», en: *El Campo*, nº 1, año XIII, Madrid, 01.01.1888, p. 10.

Maldón. Variedad de sal en escamas muy apreciada en gastronomía.

633. (...) se puede perfeccionar sazonando con sal Maldón, la inglesa (...) Manuel Martín Ferrand, «Villagodio», en: *El Semanal*, 08-14.08.2014.

Roastbeef

634. (...) Al *beefsteack*, sucedió el reinado del «*roast-beef*», gran pedazo de carne de buey asada que se hacía durar desde los sábados de todo el año hasta los jueves (...) Gaspar Fontana, «Hablemos del bifteck», en: *La Vanguardia Española*, 20.11.1968, p. 18.

Whisky

635. (…) y brindar por Adrià con un *whisky sour* de fruta de la pasión en nitro (…) Rafael García Santos, «Clasicismo y emoción», en: *El Correo-Focu*s, 31.12.2005, p. 5.

Aparte de los referentes alimentarios, encontramos otras expresiones inglesas más o menos conocidas:

636. Venga a discutir que si se retira Suárez, que si se disuelve Garrigues, y resulta que la que se va es Mona Jiménez. Algo ha tenido que pasar de repente en este país para que Mona haya decidido declararle el «lock-out» a la clase

política (...) Pedro Rodríguez, «Las últimas lentejas», en: *ABC*, 13.05.1983, p. 16.

Pop up

637. Una de las más recientes sorpresas es la restauración *pop up*, nombre que designa a establecimientos efímeros que se alojan en diferentes lugares y en los que hacen su aparición cocinas prestigiosas procedentes de otros escenarios. Ya en Londres y Nueva York existían este tipo de proyectos gastronómicos. Nuno Mendes comenzó en la capital británica con the Loft Project y René Redzepi estuvo 10 días en el Claridge's Hotel (en enero viajará durante un mes al Mandarin Oriental Club de Tokio). También en el barrio neoyorquino de Brooklyn varios cocineros instalan sus fogones en locales que, en principio, no están dedicados a la gastronomía. Rafael Ansón, «The Table By, un modelo de futuro para la alta cocina», en: *El Mundo-Fuera de Serie*, 21.12.2014, p. 75.

Take away o para llevar

638. Las brochetas se iban acabando, el vino también. La charla era agradable, pero ya era hora de cenar, o al menos de ir a casa. Si en lugar del Barceló Sants hubiera estado en cualquier restaurante americano, habría pedido tranquilamente que me envolvieran unas cuantas brochetas. Lo que se llama *take away*. Pero en este país es algo impensable. Otro de los atrasos que aún sufrimos. Isabel Olesti, «Guía del buen comer», en: *El País*, 12.04.2002. (Edic. de Cataluña).

En los textos periodísticos especializados en el mundo del vino también detectamos anglicismos:

639. No por otra cosa, aquellos viticultores que sacan buen partido de las uvas peludas, cuando viajan por el mundo presentando sus vinos prefieren usar el término inglés *velvety*, menos espantoso que el *hairy* que impone la traducción literal (...) Federico Oldenburg, «El misterio de las uvas peludas», en: *La Luna de Metrópoli-El Mundo*, 22-28.03.2019, p. 40.

Términos de la cocina alemana:

Chucrut. Del francés *chocroute* y este del alemán *Sauerkraut*.

640. (...) la curiosa pero innegable pasión que el madrileño siente por el codillo de cerdo con chucrut (...) Fernando Point, «Alemán de Alemania», en: *El País Semanal/Ocio 2*, Año III, nº 170, 28.12.1982, p. 21.

Strudel.

641. (…) una delicadísima *strudel* con frutas y salsa de vainilla (…) Rafael García Santos, «Marchesi, en el paraíso de la imaginación y la belleza», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 22.09.1990, p. 43.

Schnitzel.

642. Después, junto a los codillos —de cerdo o de ternera—, los *schnitzel* —escalopes— (...) Fernando Point, «Alemán de Alemania», en: *El País Semanal/Ocio 2*, Año III, nº 170, 28.12.1982, p. 21.

Schelesisches himmetreelas

643. Schaurte ha tenido el honor de guisar y servir varias veces en la casa del ex kaiser. Su plato favorito era el «Schelesisches himmetreelas», una especie de potaje con tocino cocido,

menudillos y peras. «La gastronomía y la celebridad», en: *La Vanguardia*, 11.09.1926, p. 5.

Riesling.

644. No desmerece de los más famosos riesling alsacianos (…) Rafael García Santos, «El mejor albariño: Lagar de Cervera», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 22.12.1990, p. 67.

Términos de la cocina árabe:

Cebiche. (Quizá del ár. hisp. *assukkabá,* y este del ár. *sikbā*). Plato de pescado o marisco crudo, cortado en trozos pequeños que se macera en jugo de limón o naranja agria, cebolla picada, sal y ají (*DRAE*).

645. Entre sus ensaladas, se puede elegir desde la clásica César a un carpaccio de bife a la brasa o un cebiche de mercado con mango en sake y yuzu (12 euros). Mikel Zeberio, «Dando la brasa», en: *Deia-On*, 11.05.2013, p. 40, 41.

Cuscús. (Del fr. *couscous*, y este del ár. *kuskús*). Es una comida típica magrebí, hecha con sémola en grano y salsa, servida con carne o verduras (*DRAE*).

646. (…) jarrete de ternera con *cous cous* de coliflor (…) Rafael García Santos, «Clasicismo y emoción», en: *El Correo-Focu*s, 31.12.2005, p. 5.

Términos de la cocina asiática:

Daikon

647. (…) el bonito laminado y crudo con *daikon* (…) Rafael García Santos, «Marchesi, en el paraíso de la imaginación

y la belleza», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 22.09.1990, p. 43.

Ramen

648. Aunque muchos dan por sentado que el sushi es la comida más difundida de Japón, lo cierto es que en este país existe un plato aún más popular: el ramen. En honor a la verdad, el origen de esta humeante sopa no es japonés, sino chino: los cocineros del gigante asiático vienen preparando algo parecido desde hace, al menos, 1.000 años. Federico Oldenburg, «Ramen, la sopa pop», en: *El Mundo-Metrópoli*, 10.11.2014, p. 9.

Sushi

649. (...) unos sushis de shitake y berenjenas, una alternativa ideal para las personas a las que no les gusta el pescado crudo. Ferran Adrià, «De Chez Panisse a Sausalito», en: *El País-Revista de Agosto*, 22.08.2002.

Umami

650. Umami es el sugerente nombre del nuevo hermano de los archiconocidos cuatro sabores que aprendimos en el colegio: ácido, dulce, salado y amargo. En japonés, este quinto gusto significa literalmente «sabor delicioso». Ana P. Echevarría, «El 'quinto sabor' que Occidente ignoró durante un siglo», en: *El Mundo-Papel*, 23.07.2017, p. 15.

Términos de la cocina portuguesa:

Azúcar moscabado o mascabado. Según el *DRAE*, la palabra procede del portugués *mascavado*. Un producto de las Islas Mauricio descubierto por los lusitanos.

651. (…) galleta de azúcar mascavado (…) Rafael García Santos, «Estilo y filosofía». En: *El Correo-Focus*, 23.09.2006, p. 11.

Maracuyá. Del port. *maracujá,* y este del tupí *mboruku'ya (DRAE).*

652. *El festín siguió con vieira con glaseado de naranja sanguina y* maracuyá con chipirón plancha y néctar de azafrán (…) Mikel Corcuera, «¡Sorpresa!, ¡Sorpresa!», en: *El Correo-Focus*, 23.11.2012, p. 68.

Tempura. La tempura es una técnica de fritura con protección presente en todos los restaurantes japoneses, pero que, en realidad, es de origen portugués. Estos la llevaron a Japón en el siglo XVI, (Núñez 2007: 53, 54).

653. Las pieles de las aves podemos prepararlas en una *tempura* ligera y freírlas, de manera que queden crujientes como unas cortezas, idóneas para acompañar en un aperitivo. Rosa Cuevas, «Triunfa el 'trash cooking'», en: *El Correo*, 05.07.2014, p. 60.

Términos de la cocina griega:

Moussaka, plato típico de la gastronomía popular griega (aunque su origen es balcánico).

654. Son excelentes las entradas frías. Entre ellas destaca el «pudding» de pescado (325), que recuerda al de Arzac; un original e infrecuente paté de bacalao (190) y la «moussaka» (240). Zenón, «En «Los Arándanos», calidad e imaginación», en: *ABC-Blanco y Negro*, 17.05.1978, p. 68.

Términos de la cocina neozelandesa:

Kiwi. (Voz maorí). Fruto comestible de esta planta, de piel ligeramente vellosa y pulpa de color verde (*DRAE*).

655. Durante el mandato socialista hemos asistido al apogeo de la truculencia, la eclosión repentina de «gourmands y gourmets» de curso acelerado que celebraban con júbilo las creaciones absurdas de la «nueva cocina», pasteles de liebre con langostinos, salmón al kiwi, merluza con «foie-gras» y zurutillos por el estilo. Jorge Berlanga, «¿Qué fue de la «nueva cocina»?», en: *ABC*, 01.07.1996, p. 22, 23.

Términos de la cocina caribeña:

Papaya. (De or. caribe). Fruto del papayo (*DRAE*).

656. La piña de Hierro con jamón ibérico (2.600) y la ensalada de papaya con langostinos son dos pequeños homenajes a las superfrutas del archipiélago (2.200) Rafael García Santos, «El patio: sabor universal con acento tinerfeño», en: *El Correo-Sábado a sábado*, 28.09.1996, p. 13.

Términos de la cocina africana:

Aloe vera, nombre común del *aloe barbadensis*

657. (…) crema helada de aloe vera (…) Rafael García Santos, «Estilo y filosofía», en: *El Correo-Focus*, 23.09.2006, p. 11.

Términos de las cocinas rusa y de los países del Este:

El *Steak tartar* o filete tártaro.

658. Hay que señalar que la carne picada se descompone muy rápidamente. Por eso, en los buenos restaurantes, si usted

> pide un «steak» tártaro le picarán el filete o el solomillo ante sus propios ojos y se lo picarán a cuchillo y no a máquina. En algunos sitios llegan incluso a la delicadeza de servir el tártaro en un recipiente rodeado de hielo. Xavier Domingo, «El cero absoluto de la cocina», en: *ABC*, 08.11.1981, p. 124.

Que también encontramos acortado únicamente como tartar

> 659. Los platos salados son un Tartar de salmón y aguacate con mayonesa cítrica (…) Pepe Monforte en: «Cepas estrena menú degustación en Algeciras», en: *Diario de Cádiz*, 27.06.2020, p. 17.

Como se aprecia, los periodistas gastronómicos emplean, con absoluta libertad, la terminología original de los alimentos, así como la nomenclatura genuina de las técnicas y fórmulas. Esta universalización culinaria es muy anterior a la cultura de la globalización pues, como se comprueba en muchos de los numerosos ejemplos que traemos a este manual, data incluso de varios siglos antes.

La Red ha hecho proliferar la circulación de estas voces, de las cocinas regionales e internacionales de prestigio, que se incorporan al lenguaje del periodismo gastronómico. Gracias a la difusión global que ha abolido las fronteras de la cocina, los términos culinarios foráneos amplían su ámbito geográfico de influencia gracias a la comunicación gastronómica en español.

Estos préstamos de lenguas de prestigio gastronómico se incorporan a la lengua de la cocina de referencia dominante, en todo el mundo, desde el último cuarto del siglo XX: la cocina española; de este modo, este léxico de las cocinas internacionales se difunde desde los textos de periodismo gastronómico escritos en el tercer idioma más tecleado en internet y el cuarto más hablado en el orbe: el español.

SÁBADO 22 DE NOVIEMBRE 2003 / EL DIARIO VASCO GASTRONOMÍA F 9

NUEVAS INCORPORACIONES A LA COCINA DE CALIDAD

Materia prima excepcional

El «mejor restaurante de materia prima de Andalucía», según el juicio de García Santos. Sus manjares son «sencillos, adquiridos en dimensiones y frescor inigualables».

A los géneros, «excelentes», se aplican unas cocciones breves y precisas, fundamentalmente a la plancha o en fritura, que preservan la jugosidad óptima y la naturalidad gustativa de mariscos y pescados. «Ha perfeccionado la cocina simple a unos grados insólitos y ha desarrollado técnicas de cocción, aparentemente simples, con un concepto de alta cocina». Sus responsables, Miguel Palomo y Teresa Ortiz, son una pareja que llegó tarde a la restauración, en 1995, pero, en opinión de Rafael García Santos, «desde entonces han hecho un carrerón vertiginoso, presidido por un inquebrantable espíritu de superación». El crítico aconseja las almejas y las coquinas, que se pasan unos instantes por la sartén lubricada con aceite de oliva virgen.

ALHUCEMAS
Localidad: Sanlúcar la Mayor (Sevilla)
Dirección: Avda del Polideportivo, 4
✆ 955700929
Precio: 60/70 euros
Puntuación
7

La novedad del año

Andalucía, de nuevo, aporta una sorpresa, «la más importante novedad gastronómica del año 2003» en esa comunidad, en palabras de García Santos. El joven cocinero Fernando Martín ha alcanzado «su madurez creativa», basada en tres claves: una intachable técnica culinaria –fue jefe de cocina en El Oso de Madrid y El Mesón del Museo de Marbella–; una generosidad inmensa a la hora de abandonarse todo para triunfar en la alta cocina de autor, y el progresivo enraizamiento de su cocina en Málaga, donde nació hace 31 años. El crítico gastronómico destaca su «clarividente e imaginativa» visión de los diferentes productos mediterráneos. Como platos a resaltar, el atún rojo con ensalada de hierbas y mango, «que constituye la más inteligente y arriesgada aproximación andaluza al sushimi japonés», las cigalas almendradas con caviar de berenjena sobre lámina de patata, o los lomos de salmonete.

EL LAGO
Localidad: Marbella (Málaga)
Dirección: Urb. Elviria Hills (km. 192 de la N340). A vista de las Cumbres, s/n.
✆ 952832371
Precio: 50/70 euros
Menú degustación: 40 euros
Puntuación
7

SABER Y SABOR

Adephagia

La cocina griega, al igual que su cultura, es una de las más antiguas y destacadas de Europa. Un pueblo al que asociamos inmediatamente con la mitología, no podía pasar por alto un acto tan importante, para la vida del hombre, como es el comer y concediéndole el mismo rango que al amor, para el que se dispuso la égida de Afrodita, lo dedicaron a otra diosa: Adephagia (No olvidemos que «phagos» en griego, significa comer).

Los muchos gipuzkoanos, seguidores del equipo *txuri urdiñ* que, hoy y mañana, se desplacen a Atenas tendrán ocasión de conocer, siquiera superficialmente, las peculiaridades de unas preparaciones que, en general, se asemejan mucho a las que se cuecen a orillas del Mediterráneo. Ensaladas bien sazonadas con aceite de oliva y aromatizadas con hierbas y especias. Buenos pescados a la brasa. Omnipresente el tomate en casi todos los guisos. El 'feta', queso nacional elaborado con leche de cabra o de oveja, blando y salado, lo encontrarán por doquier: en una ensalada, rellenando unas patatas aromatizando un guiso o, simplemente, de postre. Hay buenos vinos y un blanco muy singular, el 'resina', que recibe ese nombre por estar aromatizado con resina. El auténtico café del lugar, se cuece durante 10 segundos en unos cazos de cobre (brikí) con agua y azúcar, se sirve en tazas y se espera un momento hasta que los posos vayan al fondo.

J. J. LAPITZ

La singularidad más destacada puede ser la costumbre de tomar, a media tarde, justamente antes del partido, unas 'mañas', especie de picoteo, en el que la variedad del servicio puede ser infinita y dependiendo de la imaginación del cocinero, desde ensaladas variadas, aceitunas, tomates, pescaditos fritos, hasta queso y otros platos más elaborados, como pueden ser langostinos envueltos en bacon, al estilo del pueblo de Piroo, buñuelos de bacalao, mejillones fritos y unas deliciosas «pittas» (empanadas), hechas con *phyllo*, una masa compuesta por harina, aceite de oliva, huevo, agua y sal, que una vez trabajada, se estira tal como los crepes, pudiéndose rellenar de verduras, carnes, queso, etcétera.

Pero lo que sorprenderá a nuestra embajada, es que allí, estas que nosotros llamaríamos tapas, no se acompañan con vino, sino con ouzo o *mirí* mezcla de orujo de ciruela, aromatizado con anís y *mastic* (resina de lentisco) que sirven, uno tras otro, en pequeños vasos, de forma que, dada la graduación, no es difícil que los aficionados que quieren hacer honor a las costumbres helenas, lleguen al campo un tanto descolocados.

MESA Y MANTEL KAIA

Excelente producto

PEIO GARCÍA AMIANO

El Restaurante Kaia echó a andar hace ahora cuarenta años y lo hizo de la mano del matrimonio Ignacio Larrañaga y Pilar Arruti que, junto con sus hijos Pilar, Juan María y María Rosa, comenzaron ofreciendo cazuelitas y pinchos, además del besugo y merluza del puerto de Getaria.

En 1972 la familia inauguró el Asador Kaipe en la planta baja del establecimiento ampliando el comedor. Dos años más tarde María Rosa Larrañaga Arruti y su marido Andoni Arregi se hicieron cargo de la casa ampliando la oferta de platos, en particular la de pescados y mariscos de la zona. Fue entonces cuando instalaron su vivero propio de marisco.

Hoy es el hijo de María Rosa, Igor Arregi, quien se ha responsabilizado de los fogones y, en definitiva, también el timón de este barco con solera. Comenzó su carrera en la Escuela de Cocina de Luis Irizar; después pasó por prestigiosos restaurantes hasta coger las riendas de su casa, el Kaia, donde nos ofrece una cocina tradicional de calidad, elaborada con mimo y una materia prima excelente.

Dentro del apartado de entrantes podemos encontrar las anchoas en aceite elaboradas en la propia casa, los chipirones Peñayo o a la plancha, las kokotxas de merluza rebozadas, el salpicón de bogavante, el bonito en aceite o el revuelto de hongos con foie.

Los pescados se elaboran todos a la parrilla, especialidad de la casa. Destacan el langudo, el salmonete, el rodaballo salvaje, el besugo, etc.

De carne nos propone degustar un delicioso foie a las uvas, el solomillo al Oporto y foie o la chuleta de buey.

En los postres tenemos el helado de queso, la crema de arroz con leche y helado de canela o las torrijas caseras.

Hay que destacar también que el Kaia ofrece una importante variedad de vinos de diferentes denominaciones de origen ydiferentes países.

FAMILIA R. Los encargados de dirigir el Kaia. / LUSA

Dirección: General Arnao, 4 (Getaria)
Teléfono: 943 140500
Comedor: 1 para 70 comensales y 1 para 110.
Cierra: No cierra
Precio: 50 euros

Columna de Juan José Lapitz dedicada a la cocina griega. En la misma página del *Diario Vasco*, sendas críticas de Peio García Amiano.

INTERMEDIO

LA NUEVA CRÍTICA GASTRONÓMICA EN EL MUNDO DIGITAL

La crítica gastronómica también ha sufrido la llegada de las nuevas tecnologías a las masas, específicamente en lo que a redes sociales se refiere, donde además se ha encontrado con su más duro competidor. La incursión de las redes sociales en la comunicación de la gastronomía, a partir de finales de la primera década de este milenio, fue lo más parecido a un asalto a mano armada.

Los nuevos movimientos sociales y, específicamente, la generación de los *millennials* dieron paso a un nuevo estereotipo de prescriptores sibaritas, que se hacen llamar *foodies*. Con una enorme diferencia respecto a los prescriptores de décadas anteriores: el gran poder de comunicación que tienen. Algunos de ellos cuentan con cien veces más seguidores que lectores la mayoría de los críticos reconocidos en España.

Sí, un 10.000% más que los periodistas gastronómicos que llevan toda una vida dedicados a comunicar, a través de un medio de comunicación conocido, los restaurantes de moda, las tendencias gastronómicas y a valorar los restaurantes consolidados y de prestigio.

A este perfil de prescriptores entusiastas de la gastronomía, con muchos seguidores, se les llama en las redes sociales *influencers*; y

dependiendo de su zona, del tamaño de población de su ciudad de residencia o el porcentaje de dedicación a este tema en sus redes sociales, se determina el poder de comunicación que tienen en base a su número de feligreses.

Antiguamente, el boca a boca que generaba un prescriptor de las tendencias de gastronomía era relativamente de corto alcance. Un núcleo que no llegaba al centenar de personas. Y lo hacía por mera afición o hobby. En estudios de comunicación de los años 90 se hablaba de que una persona común y corriente tenía un alcance medio de setenta a cien personas en su rutina diaria; para efectos de cualquier tema.

Esa audiencia incluía desde su familia directa, la familia más cercana, sus amigos, amistades profesionales, compañeros de trabajo, las personas con las que trataba con frecuencia en su día a día como cliente; por ejemplo, el dueño del kiosko a quien compraba el periódico, la tendera de la panadería que solía visitar, los empleados de pequeños supermercados o tiendas de conveniencia donde compraba, al menos, dos veces a la semana, el pescadero, el carnicero, etc.

En resumen, las personas con las que tenía contacto directo y frecuente durante un periodo relativo de tiempo, generalmente se medía por meses. A eso se le llama micro-universo.

De tal forma que el crecimiento del boca a boca, fuese bueno o malo (el malo siempre es más rápido), era relativamente lento. Se hablaba entonces de que el boca a boca positivo llegaba a tres personas de media, mientras que el negativo a veinte; de las cuales once eran en el primer nivel y nueve en el segundo. Entendiendo por primer nivel el contacto directo con las personas a quien se trasmitía el comentario negativo, y por segundo nivel las nueve personas alcanzadas por esas once que, a su vez, trasmitían el mensaje de forma más negativa, incluso distorsionada, lo que lo hacía más dañino aún.

Post-verdad y gastronomía

Hoy día eso ha cambiado mucho, para bueno y para malo. Especialmente para malo. Se dice que ahora vivimos en el mundo de la post-verdad. En las charlas que impartió el Dr. Robert Craig, *Models of Communication In and As Metadiscourse* y *Communication Practices in Daily Life: Grounded Practical Theory,* en la Ciudad de México en 2016, ya nos advertía del efecto demoledor de las *fake-news* y del efecto de post-verdad que genera en las masas las comunicaciones de las redes sociales.

Así, una comunicación no controlada, descontrolada o generada malintencionadamente, puede convertirse en un arma de destrucción de imagen y/o de marca. Entendiendo por post-verdad una media verdad, una mentira a medias, un dato falso, un hecho falso, una comunicación no real, la alteración o manipulación de datos veraces, etc. O sea, el antiguo dicho de: «Una mentira repetida mil veces, se convierte en una verdad».

El boca a boca, llamémosle correctamente «dispositivo electrónico a dispositivo electrónico» se ha visto afectado positivamente al incrementarse proporcionalmente con respecto a los baremos de otras décadas. Las mediciones son variadas dependiendo de las redes y los medios que tratan de calcular los datos, pero no nos equivocaríamos mucho si, utilizando los datos más conservadores, decimos que, comparadas con los números anteriores a la aparición de las redes sociales, en la actualidad, por cada opinión positiva serían nueve las personas alcanzadas de media en primer nivel, y veinte las opiniones negativas, igualmente en primer nivel, por cualquier usuario común.

Por lo cual, los restaurantes encontraron un nuevo gran aliado en los *foodies*, llamémosles '*foodies* de a pie'. Esos que no llegan a ser *influencers*, pero que son muy activos en sus redes sociales. Ellos comenzaron a promocionar, de forma gratuita entre su grupo de amigos o contactos, los restaurantes que visitaban, simplemente por el

hecho de comer bien. Lo que más tarde se denominó como «propinas electrónicas».

Este fenómeno surgió de pronto creciendo a una velocidad vertiginosa, como las mismas redes que los engendraron; en un principio, estos *foodies*, ya convertidos en *influencers*, surgieron en los países con poblaciones de gran poder adquisitivo, por el gasto que supone visitar restaurantes todas las semanas. Si no publicaban dos o tres veces a la semana, perdían interés y sus lectores/seguidores los abandonaban por no recibir información constante. La voracidad de la Red actuaba en su contra.

Foodies vs. críticos gastronómicos

Así, sin quererlo y poco a poco, estos *influencers* le han arrebatado su lugar a los críticos gastronómicos entre el gran público. No por esto saben más que ellos. Tal vez haya un abismo, profesionalmente hablando, en cuanto al estilo de escritura, lo meticuloso de las evaluaciones, el conocimiento sobre las técnicas y métodos de cocina, sobre el histórico de la evolución de los platos, de los restaurantes o la trayectoria de los cocineros. Pero los *influencers* tienen una enorme ventaja sobre los críticos profesionales: utilizan muy ágilmente el lenguaje de las nuevas generaciones que, además, han dejado de leer periódicos, tanto impresos como digitales, alejándose cada vez más de las críticas profesionales.

También ayuda en buena medida a este fenómeno que esta nueva generación suele leer textos más cortos y concisos, que las calificaciones numéricas no les dicen nada, ni les interesa utilizarlas, ya que acostumbran a usar su propio lenguaje, o a crearlo si es necesario. Para lo cual apelan principalmente al inglés o al *espanglish*, porque entienden que esto les otorga más glamour de cara a sus seguidores. Y es cierto.

Es irónico, pero ahora a los críticos gastronómicos de medios de comunicación tradicionales los leen principalmente los chefs, los

restauradores y los propios *influencers*, para enterarse del mercado en profundidad y porque no son tontos, saben de dónde emana la mejor y más cualificada información. Cuando antes de la llegada de los *millennials*, era justamente lo contrario, los lectores eran el público final: los comensales de los restaurantes.

Es algo tan enrevesado como si tuviéramos una sección para hablar sobre literatura en un periódico y los lectores de esos críticos literarios fuesen los escritores, sus propias editoriales y aquellos que escriben críticas sobre libros en las redes sociales, pero no los lectores de libros. Que también pasa.

Solo hace falta meterse en las redes sociales de los críticos (a los cuales no les quedó otra que utilizarlas como herramienta de comunicación alterna, aunque ya fuera tarde) y encontraremos que la mayoría de los comentarios sobre sus opiniones provienen principalmente de chefs, empresarios de la restauración y de otros *influencers* que los siguen, muchos de ellos de reconocido prestigio.

Macro y micro universo en la Red

Y... como todo lo que toca la Red se globaliza con mucha rapidez, así surgieron dos corrientes internacionales en internet. Una, en modo macro universo y otra, en modo micro universo. En el primero, una plataforma que había nacido como una aplicación (APP) para obtener datos de *Big Data* sobre gustos por los destinos preferidos de los viajeros y los lugares que visitaban, vio un gran negocio en este nuevo movimiento, modificó su modelo de negocio, su estrategia y se subió al negocio de la restauración.

Es *Trip Advisor*, que se convirtió en una de las webs más visitadas utilizadas en todo el mundo a la hora de elegir restaurantes en los destinos visitados. Esto le otorgó un poder sin igual de levantar negocios o hundirlos, que ni el crítico más duro podría imaginar. Ahora el poder está en manos del usuario del restaurante, es decir, del consumidor

final, que tiene la oportunidad de publicar la crítica sobre su experiencia en un local, sea buena o mala.

Además, siempre de forma anónima, lo que animaba a participar incluso a los más tímidos. Aunque han surgido después nuevas plataformas similares sobre opiniones gastronómicas, ninguna ha podido superar el poder de impulso de un negocio en la restauración que tiene actualmente esta, especialmente para los restaurantes más turísticos.

Pero... ¿qué ha sucedido a lo largo de estos años? La respuesta es que se ha demostrado que por mejores valoraciones que tenga un restaurante en *Trip Advisor*, eso no lo convierte en el mejor para las listas de evaluaciones de más prestigio como aquellas que tienen años en este negocio de la crítica gastronómica. Me refiero, entre otras, a la *Guía Michelin*, la *Guía Repsol* o la desaparecida *Guía Gourmetour*.

Simplemente, los convierte en los mejores restaurantes pero solo en opinión de los turistas nacionales e internacionales, ya que son pocos los clientes locales que opinan en *Trip Advisor* en comparación con los forasteros que vistan una ciudad y escriben su opinión sobre los locales de restauración que visitan.

Como siempre, el tiempo puso todo en su lugar. Después de la convulsión que sufrió el negocio de la restauración con el uso masivo de *Trip Advisor* entre 2010 y 2015 (años de una crisis mundial), en donde los restaurantes eran alzados al Olimpo o llevados al infierno por sus propios usuarios y no por un crítico. Así todo, comenzó a acomodarse aunque no del todo, pues el acomodo aún no ha terminado y tomará mucho tiempo.

Los usuarios comenzaron a darse cuenta en sus viajes que *Trip Advisor* no daba una información tan veraz e incluso que la calidad ofrecida por los restaurantes nº 1 en la lista de las principales ciudades distaba mucho de ser excelente. En ese nuevo acomodo de las primeras posiciones estaban ahora los restaurantes más populares entre la clase

media —la más activa en el uso de estas plataformas—, que valora más la relación calidad-precio-cantidad. Esta fue la nueva variable que introdujo la crisis mundial en la mente de los consumidores a la hora de evaluar una mesa o una barra.

Pondré un ejemplo a nivel local y al día de hoy, que escribo este texto. Los únicos tres restaurantes que aparecen en la *Guía Michelin* como "Lugar Recomendado" en el Centro de Málaga son: "La Cosmopolita", "KGB" (este es el que yo dirijo) y "Soca". Desde 2018 entramos los tres en la Guía Michelin; ya que no hubo ninguna incorporación en la lista de 2019.

Esos mismos restaurantes aparecemos en *Trip Advisor* en las posiciones 119,140 y 231 (en el mismo orden anterior), sobre un total de 2.200 restaurantes evaluados en Málaga capital. Siendo los tres primeros de la lista de esa plataforma restaurantes típicos para llevar a turistas de clase media: cocina tradicional local a precios moderados o económicos, de una buena relación calidad-precio-cantidad.

En el modelo micro, el fenómeno se transformó en miles de *foodies* de clase media y media-alta que copiaron el modelo de blogs y redes sociales de los primeros *influencers* de los países más ricos, creando su propia página de opinión sobre los lugares que frecuentaban o que visitaban durante sus viajes. Primero se dio a nivel nacional en casi todos los países del mundo y, posteriormente, a nivel regional y/o local.

De pronto teníamos miles de páginas de blogs o de redes sociales, donde podíamos elegir entre los mejores lugares para comer, en una enumeración interminable de recomendaciones en páginas de *foodies*. Algunos de mucho prestigio en la Red, en la medida en que habían dado el salto a los grandes medios de comunicación.

La democratización de la crítica gastronómica

La elección del usuario de estos sitios tan populares se ha vuelto, actualmente, un poco complicada; ya que la competencia entre los *influencers* es reñida. Compiten en base a lo atractivo de su imagen (personal y corporativa), sus fotos y el estilo que utilizan en los comentarios sobre sus visitas. Generalmente, positivos; pero en algo coincide la gran mayoría de ellos: en la lista de los mejores restaurantes de la ciudad. Sin importar el orden asignado a cada uno, casi todos están de acuerdo en cuáles son los mejores lugares para comer en cada ciudad; y ninguno coincide con la lista de *Trip Advisor*.

Ahora los seguidores de estos *influencers* pueden tomar ideas de los sitios más singulares o extraordinariamente diferentes que, en otros tiempos, eran casi un secreto local. Lugares elegidos principalmente por consumidores de la misma ciudad, apasionados de su propia gastronomía; que nos ofrecen datos invaluables de los mejores lugares donde comer en nuestros viajes o, simplemente, en nuestro día a día si somos residentes, o hacemos turismo nacional de media y larga estancia.

De esta forma, la crítica gastronómica también se ha democratizado, como casi todo en internet. Una prueba de esta debacle periodística es que los críticos más renombrados han creado escuelas *on-line* y *off-line* de cursos "express" sobre crítica gastronómica; viendo la enorme posibilidad de negocio que esto les representaba. Transmitiéndole sus conocimientos, datos, experiencia y hasta secretos mejor guardados durante décadas a quienes tarde o temprano les arrebatarán lectores. Pero antes... antes tendrán que pasar por caja. Bien dice el sabio refrán: «Más sabe el diablo por viejo, que por diablo».

Dr. José Alberto Callejo,
Director del restaurante KGB y
Mejor Profesional del Año en Hostelería (2019)

5

PERIODISMO GASTRONÓMICO EN LA RED

5.1 *Ciberperiodismo* gastronómico

A mediados de los años 90 del siglo XX, la prensa española comenzó volcando sus ediciones analógicas en la Red manteniendo las de papel. El interés de las *ciberediciones* estaba en la facilidad para su lectura, para la localización de temas y por la innovación que fue introduciéndose en los contenidos on line en forma de Encuentros, Debates, Encuestas, Foros, Charlas y Sugerencias, que ampliaron los espacios para la opinión del lector. Estos fueron aumentando y perfeccionándose, convirtiendo al público en «creador de opinión» al permitirle publicar su voto y su comentario junto al de los periodistas digitales (Armañanzas, 2000: 291).

Empresas, instituciones y particulares comenzaron entonces a publicar contenidos directamente en sus propias webs; otras fuentes emisoras que, hasta ahora, solo lo habían hecho en la prensa de papel, con lo que internet despojaba a la empresa periodística de la exclusiva de la información. Por primera vez, el público iba a informarse sin

pasar obligatoriamente por las páginas de un periódico, como venía sucediendo hasta entonces (Armañanzas, 1997).

Este fue el comienzo de las consultas de la información periodística y de servicios (Bolsa, loterías y sorteos, tráfico, horarios del transporte público, farmacias de guardia y un largo etcétera) en la Red, ya que ésta se la puso al público a su alcance, directamente sin intermediar los medios de comunicación, y con carácter gratuito.

El periodismo gastronómico en internet es un terreno de cultivo propicio para la información, la opinión y los servicios. Profesionales y usuarios han visto crecer enormemente y enriquecerse los espacios y contenidos golosos para informarse, opinar y optar por su consumo con mucha mayor amplitud gracias a la evolución de la prensa hasta convertirse en un producto editorial multimedia.

Es decir, aquel que en su edición integra texto informativo, sonido e imagen; se recibe en un dispositivo electrónico con acceso a internet y nos permite interactuar activamente con la información recibida, así como adquirir, también mediante compra o transacción comercial, los bienes y servicios *enogastronómicos* que nos ofrecen desde la propia web del *ciberperiódico*.

El periodismo gastronómico en la Red se basa en los tres grandes pilares del periodismo tradicional o analógico: información, opinión y servicios. Los dos primeros fueron, junto con la interpretación, los más importantes del periodismo en papel; el tercero, por limitaciones espaciales, el periódico lo reubicó en los suplementos especializados en ocio y consumo, así como en otras páginas especiales (véase epígrafe 3.8). En cambio, el periódico digital no tiene limitación de espacio y puede decidir, sin restricciones, qué mayor o menor cantidad y variedad de contenidos inserta.

A medida que el periódico electrónico se desarrollaba, aquellos innovadores Foros, Encuentros, Debates, Encuestas y Sugerencias, de mediados de los 90 fueron, según Armañanzas, el germen en los

primeros 2000 de una muy atractiva sección donde los textos de los periodistas del medio conviven con los comentarios de sus lectores/seguidores:

«Blogs» que forman junto con «Opinión» los dos grandes espacios para opinar en prensa digital pero, a diferencia de esta, «Blogs» introduce recursos de la web 2.0 que rompen la tradicional unidireccionalidad de la comunicación.

No será hasta una década después de implantarse internet cuando el usuario trascienda su rol pasivo, pasando a producir y compartir públicamente sus contenidos y opiniones, es decir, a expresarse con «voz propia», *interactuando* al mismo nivel, en el mismo canal donde lo hacen las empresas periodísticas y de servicios, los gabinetes de comunicación de instituciones y marcas comerciales, así como otros usuarios particulares al igual que él.

El desarrollo tecnológico continuo de los soportes de la información periodística, mejora cada día la experiencia del usuario de medios de comunicación electrónicos. Los distintos dispositivos digitales conectados a internet, como computadoras, *netbooks*, *smartphones*, *tablets*, *phablets*, *smart tv*, navegadores, etc., le brindan un amplio y variado acceso interactivo —el que permite el diálogo entre usuario y computadora— a los contenidos que ofrecen los ciberdiarios (Armañanzas, 2000, 2010, 2013c).

Las ediciones digitales de los principales periódicos reproducen los espacios para la gastronomía que publican en papel, en páginas diarias y suplementos. Más tarde, la consolidación del periodismo electrónico propició que surgieran publicaciones digitales expresamente creadas para la Red. Es decir, que ya no procedían de una publicación previa en papel. El pionero fue *La Estrella Digital*, diario generalista en internet fundado en 1998 por Pablo Sebastián.

Más tarde surgieron otros digitales como *El Español*, de Pedro J. Ramírez, con sección *enogastronómica* de actualidad, recetas, vinos,

restaurantes, en cuyo *gastroblog Cocinillas* firman Clara Villalón, Danny Salas, Macarena Escrivá y Mer Bonilla; y *El Imparcial*, de Luis María Anson, donde rubrica la sección de Crónica Gastronómica Rafael Ansón, Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía.

Internet es un medio de obtención rápida de información sistematizada imprescindible para planificar el ocio y consumo *enogastronómicos*. Añadió un impulso económico directo mediante la gestión del cobro de bienes y servicios, incrementando el volumen de negocio de dicho sector, al permitirle al usuario *foodie* adquirirlos desde la misma plataforma digital, previo pago de su importe, naturalmente.

Asimismo, ha dinamizado el sector gastronómico al poner en contacto con mucha facilidad a productores de dichos bienes y servicios con sus consumidores directos; propiciando encuentros en vivo con cocineros y otros referentes personales del periodismo gastronómico; realizar encuestas para votar el mejor restaurante o receta, proponer planes de turismo gastronómico, con la posibilidad, de contratarlos desde la misma web que publica esos u otros servicios de promoción de la gastronomía.

Con la digitalización del periodismo gastronómico estamos experimentando una nueva alfabetización mediática (véase bibliografía: Sánchez Gómez, Fernando, «Función didáctica del periodismo gastronómico en internet»), marcada por los adelantos tecnológicos. Gracias a ellos, una vez más, hemos aprendido a leer y a escribir de otra forma la gastronomía.

Cambios profundos que afectan a nuestra forma de aprender y de relacionarnos con el conocimiento, pero a los que la humanidad ya está acostumbrada. Pues si volvemos la vista atrás encontraremos que, desde la invención de la escritura y la lectura en Mesopotamia en torno al 3.000 a. C., los seres humanos han tenido que aprender a leer y a escribir de forma diferente en numerosas ocasiones.

El periodismo gastronómico, como el resto de especialidades periodísticas, se hace multimedia cuando la edición del periódico electrónico se aleja de la edición en papel y crea, pensando en una nueva forma de leer y de escribir (Armañanzas: 2013b: 22), un nuevo producto editorial multimedia, un producto informativo perfectamente diferenciado del anterior y que usa exclusivamente internet como medio de difusión.

La prensa electrónica integra simultáneamente distintos lenguajes audiovisuales en la misma página. El producto *ciberperiodístico* combina textos, sonidos e imágenes; introduce la navegación hipertextual con la inserción de enlaces que fragmentan la linealidad discursiva y permiten al usuario crear una ruta de lectura personalizada o a la carta, saltando de un texto enlazado a otro, actual o documental de su hemeroteca.

Se incluyen también distintas funcionalidades, centradas en su interactividad, para permitirle a los usuarios de la página electrónica del medio de comunicación poder intervenir con su opinión, votar en una encuesta planteada por el medio, acceder a las redes sociales, reproducir videos, participar en foros y videoconferencias del periódico, o adquirir bienes y servicios *enogastronómicos* que se comercializan a través de este.

El nuevo producto ciberperiodístico no se lee igual porque tampoco se escribe ni se elabora igual que el anterior producto periodístico en papel. La redacción convergente propicia una edición multimedia actualizada constantemente porque nunca cierra, como una cocina *non stop*, alcanzando la inmediatez de los medios informativos audiovisuales clásicos, como la radio y la televisión.

Otro mito del periodismo abolido por internet ha sido el de la instantaneidad, que la comunicación digital hizo realidad. El tiempo de referencia periodístico, ese presente social o tiempo de referencia de la acción colectiva del que informan los medios, como recuerda

Gomis (1991: 17, 29), raramente se refería a ese mismo momento: «Sucedió horas antes, un día, dos, acaso más».

La convergencia digital tiene, como explica Baviera Puig (2008: 187), un componente de confluencia de medios diversos —prensa, radio y televisión— con tecnologías diferentes en un mismo «soporte tecnológico. Internet es el principal canal que está facilitando la difusión de los contenidos digitalizados. Y si internet es el canal, la tecnología web es quien encauza esos contenidos».

En el *continuum* periodístico, los medios electrónicos contribuyen al enriquecimiento perceptivo del llamado «presente social» de referencia, del mismo modo que, anteriormente, ya hicieron los noticiarios televisados con respecto a los radiofónicos y los escritos, o los periódicos impresos frente a los manuscritos.

Las empresas periodísticas van desprendiéndose de lastres financieros como el alto coste económico —y ecológico— del papel y su distribución. Un soporte obsoleto rechazado por las nuevas generaciones de «*prosumidores*» nativos de internet. Aún más costoso mientras duran ambas ediciones: la analógica y la digital. Así, cada vez más periódicos suprimen su edición física y publican solo la electrónica.

El periódico podrá abandonar definitivamente el papel por la pantalla, cambiar su fórmula de comunicación, pero la idea de una publicación periodística con continuidad temática —lo que Varela Hervias llama un sistema de articulación y presentación de noticias de diversa procedencia[123] —, nunca ha desaparecido, ni lo hará, desde que el periódico surgió como concepto en el siglo XVII con las primeras gacetas.

---

123 *Cit*. en Sáiz, María Dolores (1983) *Historia del periodismo en España*. Madrid: Alianza Editorial. Tomo I, Los orígenes. El siglo XVIII, p. 23.

El periodismo digital, *on-line* o electrónico rebasó en la primera década del siglo XXI los veinticinco años de convivencia con el impreso o analógico. No debe extrañarnos. Ni que se le diese, al comienzo de la transición digital, mayor categoría al papel impreso que al leído en una pantalla. La historia del periodismo (Sáiz, 1983: 24) nos habla de coexistencias y preferencias lectoras más largas que esta:

> Los primitivos «periódicos» impresos coexisten durante más de dos siglos con los manuscritos; la obligatoriedad de una censura rigurosa para las noticias manuscritas, justificaba la preferencia de los sectores sociales privilegiados por estas últimas.

Algo similar ha ocurrido en el siglo XXI con las llamadas *fake news*; noticias falsas que se producen sin pasar por un filtro o control de veracidad. La amenaza de su difusión indiscriminada llevaría a reivindicar la información procedente de fuentes fiables, como la suministrada a través de emisores de acreditada confianza, como el periódico o el gabinete de comunicación de una institución.

5.2 Géneros del periodismo gastronómico en internet

Los géneros del *ciberperiodismo* gastronómico son, preferentemente, los mismos que en el periodismo tradicional; aunque la web propicia nuevas fórmulas narrativas basadas en la convergencia de distintos lenguajes audiovisuales, la hipertextualidad y la interactividad que originan, al igual que en el resto de especialidades periodísticas, novedosas maneras de narrar y de leer si bien aún pueden extenderse más.

Periodísticamente hablando, la característica más importante de la información servida en su versión electrónica es la actualización constante y con efecto inmediato de las noticias publicadas en internet; debido a la facilidad de poder incorporar, en las sucesivas versiones de la misma, los nuevos datos de la evolución de la actualidad

que van llegando a la redacción convergente para incorporarse al *ciberperiódico*.

La edición digital ha cambiado, como decíamos, la forma de leer y escribir en prensa. Aunque los textos de "Opinión", también en periodismo gastronómico, reproducen los de la edición en papel, pues no han integrado recursos digitales, ofrecen, sí, una opción para que el lector publique sus comentarios, un icono sobre el que pulsar para mostrar conformidad o disconformidad con ese texto, así como una dirección electrónica para contactar con el autor del mismo vía correo electrónico o *email*.

Los textos publicados en los blogs, observa Armañanzas (2014), sí introducen estos recursos multimedia e hipertextuales —pero en diferente medida según cada autor—, además de la interactividad del público. Aunque el periodista, por lo general, apenas interactúa con ellos —también en diferente medida según cada autor—, sus seguidores sí interactúan entre ellos, manteniendo una conversación global al margen de aquel.

Los blogs, como apunta esta autora, son un espacio u otra sección de Opinión y no un género periodístico pues carecen de una norma establecida para el periodista-bloguero a la hora de plantearlo. De ahí la gran variedad que existe de ellos. Otro inconveniente que ve para considerarlos un género es que los *ciberperiódicos* dan a sus firmas libertad temática y de publicación en la tipología textual que vean más apropiada.

De ahí que en un mismo blog leamos entrevistas, reportajes o artículos de opinión junto a otras narraciones de carácter más intimista, cercanas al origen popular y personalista de estos diarios o bitácoras. Estas últimas variantes textuales son más infrecuentes en los blogs conducidos por periodistas de profesión.

Microcrítica. Tipología textual del periodismo electrónico que, contrariamente de lo que cabría deducir por su nombre, no es una pequeña crítica, pues carece de los elementos definitorios propios del género crítica gastronómica (véase: Sánchez Gómez, Fernando (2014), *La cocina de la crítica. Historia, teoría y práctica de la crítica gastronómica como género periodístico*).

Aun incluyendo una calificación, la *microcrítica*, publicada directamente en redes sociales, no es una crítica gastronómica reducida. Tampoco una mini-reseña, según la teoría de los géneros periodísticos (Armañanzas, 2009). La opinión del restaurante valorado se basa solo en adjetivos calificativos, careciendo del razonamiento que requieren los juicios de valor en periodismo argumentativo, especialmente en una crítica.

La microcrítica condensa telegráficamente, en apenas un titular y un subtítulo, la sensación que produce una comida en un restaurante. El breve discurso digital de la *microcrítica* remite a la crítica gastronómica en el suplemento *El País-El Viajero*. La *microcrítica* sería lo que el tráiler al largometraje o el aperitivo a la comida.

Comentarios de los lectores. La mayoría de las publicaciones de los *ciberdiarios* incluyen una opción para que un lector, por lo general, registrado previamente como usuario de ese medio de comunicación, incorpore a dicha publicación, si así lo desea, su propia opinión que puede expresar por escrito tecleando su mensaje; y de forma icónica, *clickando* sobre una mano con el pulgar apuntando hacia arriba o hacia abajo.

Los usuarios más activos en el comentario *on line* forman el «núcleo duro»[124] de la 'comunidad virtual' del medio. Lo más frecuente es que ese grupo de personas se congregue en un espacio de encuentro digital cuya temática interese a todos. En nuestro caso, la gastronomía y sus referentes temáticos y personales: restaurantes, recetas, cocineros, productores, etc.

Los géneros *ciberperiodísticos* y espacios de servicio, fueron gratuitos para el usuario. Este vio ampliarse las prestaciones que recibía, como dar su opinión *on line*. Esta trascendió pronto el espacio destinado para dichas opiniones —véase epígrafe 3.6.6. De las cartas al director al *e-mail* y al tuit—, con la habilitación de recursos para insertar sus comentarios en, prácticamente, casi todos los textos publicados.

Servicios en el *ciberperiodismo* gastronómico

Muchos periódicos ofrecen en su edición electrónica una lista de restaurantes recomendados que presenta avalada por la firma de su experto gastronómico. Estas entradas incluyen la ficha informativa del local pero, la mayoría, carece de un sistema ordenado de búsqueda del que sí disponen las plataformas comerciales de localización de restaurantes.

Muchos de los listados de locales de los ciberperiódicos se limitan al histórico de los restaurantes evaluados por sus críticos. *ABC* publica en su web la guía de establecimientos madrileños escogidos por Carlos Maribona (https://www.abc.es/guia-restaurantes/); en *ABC-Gurmé*, Carlos Mateos (@Misterespeto) y María Sánchez recomiendan los malagueños (https://www.abc.es/gurmemalaga/).

---

124 Véase epígrafe 5.8. Nuevos soportes periodísticos: la crítica gastronómica *on line* en: Sánchez Gómez, Fernando (2014), *La cocina de la crítica. Historia, teoría y práctica de la crítica gastronómica como género periodístico.*

El *Mundo-Metrópoli* (https://www.elmundo.es/metropoli/restaurantes.html) publica la guía de restaurantes madrileños del crítico *enogastronómico* Fernando Point, seudónimo del periodista Víctor de la Serna. *El Periódico de Catalunya* comprende la mayoría de locales de Cataluña y Baleares analizados por Pau Arenós, crítico gastronómico de este periódico (https://www.elperiodico.com/es/onbarcelona/restaurantes-pau-arenos).

En la sección *Comer* de la página electrónica de *La Vanguardia* encontramos la subsección *Sitios*, con el histórico de las mesas recomendadas por Cristina Jolonch, Juan Manuel Bellver, Yaiza Saiz, Jorge Guitián, entre otros. *El País* ofrece los restaurantes evaluados en el suplemento semanal *El Viajero* y que se difunden también desde la web de este diario.

Son excepciones los buscadores de restaurantes de las ediciones digitales de *El Correo-Jantour*, *El Diario Vasco* y *El Comercio*. El primero, con la opción de seleccionar mesa en Vizcaya, Guipúzcoa, Álava, La Rioja y Cantabria; incluso por municipios y barrios. Este buscador de restaurantes filtra también por estilos culinarios, precios y servicios: parking, terraza, jardín, hotel, comida sin gluten, entre otros.

El Correo y *Diario Vasco* incluyen listas de locales recomendados por sus firmas gastronómicas: Ane Ontoso, David de Jorge, Gaika Olea, Guillermo Elejabeitia, Iñigo Galatas, Iñigo Galparsoro, Joseba Fiestras, Julián Méndez o Txema Soria, entre otros. El digital donostiarra no ofrece las opciones electivas del otro buscador, aunque su *Guía Gastronomika* sí ordena por tipos de local de restauración.

La sección *Dónde Comer* de la edición electrónica de *El Comercio* ofrece la selección de restaurantes asturianos de Luis Antonio Alías y Jessica M. Puga. En dicho listado, que es susceptible de ordenarse alfabéticamente, el usuario tiene la opción de filtrar en su buscador por el tipo de local y la zona geográfica, muy apropiado para el turismo gastronómico.

Recurso con la guía de restaurantes *GPS* digital, *en: El Correo*. 29.12.2007, p. 16.

Un medio pionero en gastronomía es *ABC*, con firmas gourmet tan adelantadas a su tiempo como Savarin, pseudónimo de Francisco Moreno Herrera, quien, en 1969, firmó la primera sección fija de crítica gastronómica de la prensa española en *ABC-Blanco y Negro*; en 1980, Cayetano Luca de Tena escribe la crónica gastronómica que completa el relato de experiencias de la crónica de viajes. En esta línea de innovación en comunicación gastronómica, Carlos Maribona crea el primer *gastroblog* periodístico: *ABC-Salsa de Chiles*.

El *gastromarketing* digital masivo

En la IV Revolución Industrial, los únicos procesos enteramente analógicos que aún perviven, en el escenario virtual del plato, son los sensoriales; mientras no se invente el heterónimo o avatar que goce por nosotros de los placeres de la mesa, la experiencia humana del disfrute de la experiencia *enogastronómica* será insustituible.

A pesar de ello, la experiencia gastronómica que proporciona la pantalla puede vivirse alejado de la cocina y sin la intervención de los sentidos implicados en la degustación; porque, según la antropóloga Isabel González Turmo (2019: 14, 15), lo fundamental en la era digital es la fuente de experiencias en que se ha convertido la cocina como objeto de consumo virtual, aunque dichas experiencias se vivan sin moverse del sofá.

> La potencia de la imagen pone en marcha a los sentidos que no están en juego. No hay olores ni sabores, ni se puede masticar el colorido y delicado plato que muestra la pantalla, pero el espectador sí hace el recorrido y se identifica con él: lo valora, lo elige o lo rechaza, y lo incorpora al escenario mental donde se representa su relación con la cocina.

En el escenario de la comunicación virtual, el modo de informarnos sobre la cocina de un restaurante, de consultar la opinión de otros

clientes antes de reservar nuestra mesa; de realizar un pedido de comida para llevar o recoger o el modo de aprender a elaborar una receta, entre otras acciones cotidianas del ámbito de consumo *foodie*, se efectúan, muy eficazmente, usando un dispositivo electrónico inteligente con acceso a internet.

La oferta turística más nutritiva comprende (De Esteban *et al.*, 2014: 90) los viajes enfocados fundamentalmente a la gastronomía local del destino, con visitas a productores de alimentos, asistencia a eventos gastronómicos como ferias, festivales y congresos con degustación de platos, vinos y productos; o la visita «a restaurantes con reputación y prestigio local, nacional o internacional (Richards, 2002)».

La masificación de la oferta y la demanda, tanto en la restauración clásica como la neo-restauración, encuentra en la gestión y la publicidad digital el revulsivo que precisa para promocionar sus proyectos mediante nuevas formas de comunicación con sus potenciales clientes a un coste relativamente bajo o tendente a cero y, no menos importante aún, con capacidad de difusión e interacción universal en tiempo real.

Al mismo tiempo, se multiplica la competencia en una hostelería que ha mejorado sus estándares de calidad. De una o muy pocas buenas mesas existentes, según la crítica gastronómica clásica, en un punto geográfico cualquiera del mapa gastronómico, se pasa con la difusión de los nuevos prescriptores sociales de la gastronomía, los *foodies*, a una oferta de ellas capaz de satisfacer todos los gustos, apetitos y bolsillos.

El aumento de la cultura gastronómica del público, paralelo al de su nivel de exigencia, obligó a los restauradores a mejorar su oferta para hacerla más atractiva. No solo culinaria, de materia prima, servicio de sala y selección de la bodega; sino también del interiorismo, creando ambientes más confortables en atmósferas temáticas. Todos

los detalles son examinados con lupa por unos comensales que tienen voz y voto digital.

La fama del negocio hostelero basada exclusivamente en la calidad de su cocina fue el criterio de selección determinante para el público gourmet de las etapas gastronómicas anteriores al Periodismo Ciudadano (véase epígrafe 2.7).

Al democratizarse el estándar culinario, se origina un nuevo criterio de valoración con nuevos parámetros que se resumen en un concepto de abarque masivo como es el de la reputación digital.

La reputación digital es la imagen pública que se construye colectivamente, a partir de las evaluaciones y opiniones compartidas públicamente por lo usuarios digitales, y que una persona, física o jurídica, recibe por parte de esos mismos usuarios. Es uno de los valores que más cotizan, si no el que más, en el sistema conocido como de economía colaborativa, donde interactúan los *prosumidores* en la IV Revolución Industrial.

Procesada por la mercadotecnia virtual, la gastronomía, selecta o no, se comercializa como otro producto de consumo masivo, es decir, como otra manufactura industrial más. Los platos van del restaurante al lineal del supermercado o de la tienda especializada en alimentación selecta, sofisticación de un modelo de negocio que empezó en la cocina modernista española con el pudding de cabracho de Arzak.

Ensalzada por la crítica gastronómica, que la elevó a los altares de la nueva cocina, pues fue una fórmula innovadora que, a mediados de los 70, abrió el camino a los demás, este pastel de pescado se convirtió en una receta popularísima y que, por su sencillez, podía hacerse en las casas, a diferencia de la cocina tecno de «corte sideral» que vendría después con la Cocina de Ferran Adrià a mediados de los años 90.

660. La cosa no tiene límites, ha llegado hasta los máximos representantes del vanguardismo musical y del poder. Uno

ha leído esta semana que tanto Alaska como Narcís Serra presumen de cocinar el pudding. ¿Cuándo se llegó a tanto? El pudding de krabarroka está por encima de lo imaginable. Y es que además son miles los establecimientos donde se encuentra. Ha traspasado los cientos de restaurantes que lo incluyen en sus cartas para llegar a encontrarse en bares, tabernas y hasta en las tiendas de alimentación (…) Ha triunfado en su juventud y es inútil aventurar cuanto (sic) durará tan prestigiosa vida. Dure lo que dure de una cosa estamos seguros: no es la mejor, ni mucho menos, de las creaciones de Arzak pero difícilmente será superada en fama. Rafael García Santos, «Pudding de krabarroka, símbolo de la nueva cocina», en: *Diario Vasco-Suplemento DV*, 26.12.1982, p. IX.

661. Una vez más es la economía la que ordena la moda. Usted jamás en la vida, ni proponiéndoselo, podrá hacer algo que se parezca a una receta de estos alquimistas del fogón. Tendrá que comprarlo hecho y eso significa que se multiplica su valor añadido. Gregorio Morán, «La querella de los cocineros», en: *La Vanguardia*, 07.06.2008, p. 28.

En su evolución, la gastronomía se desvincula también de los espacios y modos clásicos de consumo. Del mismo modo que su comunicación transita por los nuevos canales de difusión digital, los tradicionales puntos de venta gastronómicos innovan en su filosofía de negocio descubriendo, cuando no redescubriendo, modelos económicos renovados. Es el caso, entre otros, del *food-truck*, *revival* de los vendedores ambulantes de comida; de la cocina para llevar, *take away*, o la que te llevan a domicilio, *delivery*.

Si el sintagma «experiencia gastronómica» es el constructo —concepto teórico formado por varias ideas— que abarca el objeto *enogastronómico* como producto industrial, el periodismo gastronómico es la

técnica de redacción que le da una forma lingüística concreta a ese conjunto de sensaciones capaces de predisponernos para visitar un restaurante gastronómico, catar un vino fino o degustar un producto *delicatessen*.

> 662. Cóctel de experiencias. Otra seña de identidad del nuevo modelo gastro es que se ha convertido en un espacio holístico, asegura Abraham Martín, director de Márketing, para Iberia y Brasil de *El Tenedor*; plataforma de reserva de restaurantes. «Son entornos donde pasan cosas, se viven experiencias y se puede tomar la primera consumición en la barra, mientras se espera mesa.
>
> Ofrecen, en muchos casos, coctelería y música en directo para continuar disfrutando después de la cena. Esto es lo que demandan ahora los clientes», explica Martín. Ejemplos como Amazónico y Habanera, ambos en Madrid, ilustran este concepto. María José Gómez-Serranillos, «Todos quieren estas mesas» en *El Mundo-Su dinero*, 08.10.2017, p. 16.

La experiencia gastronómica, añade González Turmo (2019: 34), ya no es «solo en boca, sino integral, de ahí que la decoración del establecimiento, el menaje, la música y el servicio que se generan en sala sean cada vez más importantes.

Parte de esa experiencia puede ser la realidad aumentada, con imágenes virtuales superpuestas a lo que sucede ante el comensal. Se habla así de cocina en cuatro dimensiones: el sabor, la textura, la estética y la atmósfera».

La virtualidad introduce indudables mejoras, pero también impuestas servidumbres. La comunicación digital debe actualizar permanentemente sus contenidos *on line*, para no quedarse desfasada; o de interactuar —es decir, establecer de forma recíproca una acción

o relación— con los usuarios de nuestro «sitio» en el tiempo que se espera que lo hagamos.

Acerca de esta segunda e inexcusable sujeción que impera en las comunicaciones digitales, cada escenario virtual tiene delimitado, tácitamente, su propio plazo perentorio de respuesta. No debe tardarse lo mismo en responder a un correo electrónico que a un chat o a un comentario publicado por usuario a raíz de una entrada en un blog o una red social. En el primer caso, el tiempo será mayor.

Los miembros de la comunidad virtual gastronómica se comunican, informan y toman sus decisiones de consumo de forma colaborativa dentro de entornos informáticos como foros, chats, redes sociales, entre otros. Esta interacción puede ser personal o grupal; síncrónica (el usuario recibe respuesta enseguida, como en una conversación) o asincrónica (cabe esperar un tiempo prudencial, como en una carta).

El nuevo modelo comunicativo dinamiza la gestión y la comunicación en el sector gastronómico a una velocidad explosiva. En los entornos públicos digitales, donde interactúa la comunidad virtual consumidora de estos bienes y servicios, los actores sociales de la gastronomía logran, a coste nulo o muy bajo con respecto a la promoción tradicional, una apabullante visibilidad rayana en la omnipresencia.

5.3 Los *gastroblogs* periodísticos

Un *gastroblog* periodístico es el espacio o sección especializada en temas de gastronomía que se aloja, por lo general, aunque no siempre, en el seno de la edición electrónica de un medio de comunicación; pudiéndose acceder al mismo, indistintamente, desde la portada de dicho medio, su sección de opinión o de blogs o, incluso, desde un enlace exterior al medio.

El *gastroblog* lo publica y actualiza en línea un periodista de profesión o colaborador fijo de prensa, que comparte y comenta con sus

seguidores las experiencias gastronómicas más recientes que ha vivido en el desempeño de su tarea profesional; pudiéndose valer para ello de los diferentes elementos hipertextuales, como enlaces, y multimedia, como videos, sonidos o imágenes fotográficas, composiciones, infografías.

Los *gastroblogs* periodísticos[125], es decir, los firmados por profesionales de la información gastronómica o colaboradores fijos, tienen gran aceptación por parte de los aficionados o *foodies* desde el surgimiento de estas bitácoras especializadas en 2005, con el ya citado Carlos Maribona, periodista de profesión, crítico gastronómico de *ABC* y editor de *Salsa de chiles*, decano de los *gastroblogs* periodísticos en España.[126]

Los *blogs* datan de 1992, pero su uso no se generaliza hasta una década después, tras mejorar la usabilidad de las tecnologías de la información y la comunicación, haciéndose su manejo más accesible para un usuario de media o nula cultura informática. Los *gastroblogs* periodísticos los *ciberperiódicos* los «incluyen como mímesis de los existentes en la blogosfera» (Armañanzas, 2014: 50).

---

125 La demostración académica de la idoneidad del *weblog* como formato válido para el desarrollo del periodismo especializado en gastronomía corresponde a Laura Gómez Mestre (véase bibliografía), para el caso de los *gastroblogs* periodísticos, pues «están escritos con coherencia, conocimiento y experiencia en la materia», entre otros aspectos señalados por esta investigadora como la publicación de «textos coherentes con un código informativo adecuado a la temática culinaria, características del periodismo especializado» o seguir sus autores «unas rutinas profesionales que se adecúan, en gran parte, a los rasgos propios del periodismo especializado» en gastronomía. Por lo que Gómez Mestre concluye que «no se trata de simples publicaciones personales en la web» sino de contenidos periodísticos especializados y con una carga mayor de personalización y creatividad con respecto a la que la edición en papel les permite.

126 Más información sobre este y otros *gastroblogs* puede encontrarse en *La cocina de la crítica. Historia, teoría y práctica de la crítica gastronómica como género periodístico* (2014).

En comparación, y dicho con la salvedad de mediar cinco siglos entre un movimiento y otro, para el mundo de la edición y de las comunicaciones, la globalización del uso de la tecnología web 2.0, al comienzo del siglo XXI, debió de constituir un acontecimiento tan importante como el que se produjo a finales del siglo XV cuando la difusión que había traído la imprenta iba extendiéndose por Europa.

Un antecedente del fenómeno comunicativo de la *blogosfera* lo encontramos con la llegada a España, hace unos cuatro siglos, de los llamados «escribanos de molde», quienes «fueron acogidos favorablemente por magnates, prelados y reyes», del mismo modo que en el siglo XXI lo fueron los *gastrobloggers*; primero por los restauradores y después por los propios periódicos, buscando incrementar su difusión y audiencia:

> El correo y la imprenta son los principales factores que determinan el desarrollo periodístico, la regularización de las comunicaciones y la difusión del arte de imprimir provocaron la aparición de una turba de impresores aventureros procedentes del centro y norte de Europa que vino a establecerse en nuestras ciudades (Sáiz, 1983: 24).

Buscando su propia subsistencia —como ya hicieran los comerciantes y banqueros del siglo XV quienes, muy preocupados por sus intereses económicos particulares, demandaron más y mejores medios informativos que les suministrasen noticias económicas y políticas—, los empresarios de hostelería, en busca de mayores cotas de difusión, le hicieron sitio a su mesa a los *gastrobloggers* y periodistas ciudadanos.

Estos prescriptores sociales o *influencers* de éxito, como el *gastroblogger* amateur, creador también de tendencias con sus recomendaciones, pueden publicar acerca de locales de restauración, eventos y productos gourmet. Esta figura pública proliferó amparada por

restauradores y productores, que lo consideraron más manejable que el periodista y el crítico gastronómico.

Los medios reaccionaron muy pronto al fenómeno *blogger*, del que dudaron mucho en un principio, creando también para el ámbito gastronómico su propia *gastroblogosfera* periodística, es decir, el subconjunto de blogs gastronómicos periodísticos a los que destinaron a sus periodistas profesionales y colaboradores de prensa, situándolos así en una posición privilegiada para la prescripción gastronómica digital masiva.

El valor añadido que, desde su incorporación al ejercicio diario del periodismo, han aportado y siguen aportando los blogs en general, no solo los gastronómicos, conlleva en opinión de Armañanzas (20014: 50), que estos formatos de escritura se hayan convertido en espacios diferenciadores al mismo tiempo que aglutinadores y complementarios:

> La sección «Blogs» de los ciberperiódicos es lo que verdaderamente hace que la prensa digital actual se distinga de la de hace quince años, así como de sus ediciones impresas. Aglutina los blogs de las principales firmas de opinión del periódico digital; los más numerosos, los de los columnistas, firmas estables de la prensa. Y a la vez integra la opinión del público, antes con mucho menos relieve en la publicación.
>
> De ahí que la sección de «Opinión» y la de «Blogs» se complementen.

Los diarios han garantizado así a sus usuarios el disfrute de este novedoso formato de lectura sin tener que salir a buscarlo fuera de su cabecera —como les había ocurrido al comienzo de internet—; y también que se amplíen sus cotas de difusión —aunque el usuario de un blog no tenga por qué serlo también del medio— reforzando, de

paso, el liderazgo de opinión y de influencia de su o sus firmas especializadas en gastronomía.

En los *gastroblogs* periodísticos encontraremos una variada tipología de géneros; siendo el de la crítica gastronómica el más prolífico. Los datos de investigaciones realizadas por Gómez Mestre (2017/18) cifran que las críticas representan un 75% del total de los géneros periodísticos que se emplean en los blogs periodísticos estudiados por esta investigadora.

Reseñas de productos, reportajes, crónicas y entrevistas son el resto de tipologías textuales en los blogs gastronómicos. Cuando no se trata de un texto original creado para publicarse en el *gastroblog*, el periodista reproduce la pieza directamente tal y como esta se publica en el periódico analógico o de papel. Es lo que ocurre con tipologías textuales como la crítica gastronómica.

De «la conjugación de blog gastronómico y periodismo» se destaca también, como valora Sánchez García (2014: 924), «la profesionalización que aporta el periodista al blog gastronómico». El periodista que difunda contenidos gastronómicos en su blog «hará acopio de sus cualidades profesionales para aportar una información contrastada y veraz, algo que no se le puede exigir a un bloguero que no ejerce el periodismo».

Algunos de los *gastroblogs* alojados en un medio de comunicación son el de *Vanitatis El Confidencial-Cuaderno Matoses*, editado por Borja Beneyto; *El Periódico-Restaurantes de Pau Arenós*, por Pau Arenós; *El País-El Comidista*, por Mikel Iturriaga & The Comidisters; *El Heraldo de Aragón-Entre copas y pucheros*, por José Luis Solanilla, entre otros.

Las entradas del blog se presentan ordenadas por fecha de publicación descendente, es decir, de mayor a menor actualidad; pueden archivarse por años, meses, etc.; así como etiquetarse por temáticas que faciliten después su búsqueda al usuario o, incluso, al mismo *gastroblogger*. Entre sus elementos paratextuales, resaltan unos botones

para compartir el contenido en redes sociales, así como la opción de publicar un comentario.

Internet, decíamos con Armañanzas, priva también al periódico de la exclusiva de la información gastronómica. Y la *gastroglobosfera* nos ofrece, en este sentido, numerosas páginas electrónicas de acreditada calidad, conducidas por periodistas de profesión o colaboradores fijos de prensa. Empezando por el blog de blogs que es *7 Caníbales*, dirigido por Roser Torras y *Gastroeconomy*, por Marta Fernández-Guadaño.

Comer de Oficio, blog de Luis Cepeda, *Diario de un Glotón*, de Lluís Ruiz Soler; *Food Service Magazine*, de Eduardo Garre Victoria y José María Jiménez Shaw; *Guía Hedonista*, de Jesús Terrés; *Diario de gastronomia*, de Enrique del Río; *El blog de Pedro G. Mocholí*; *Canarias Gourmet*, de José Garavito; *Gastrobaris Magazine*, de Javier Compás, *Ragut*, la *Revista Andaluza para Gourmets* y *Turistas* de Javier Sánchez Díaz, entre otros.

El estilo del *gastroblog* periodístico. Es el de la propia expresión personal de un bloguero de cualquier temática. El *gastroblog* se concibe como un cuaderno personal donde dar a conocer a los seguidores las experiencias gastronómicas de su autor, sea o no periodista, en el desarrollo de su desempeño profesional, como se aprecia en esta entrada del recordado periodista gastronómico Pau Albornà (*7 Caníbales*):

> 663. Ayer hice un viaje relámpago a Pamplona para asistir al congreso Navarra Gourmet – Vive las Verduras. Podría dedicar este post a hablar del formato y del nivel de contenidos que ofrece el certamen gastronómico pamplonica, de las comidas que se organizan a diario o de los conceptos que defienden los cocineros, investigadores y demás ponentes que participan… Pero no. Debo hablar del I Encuentro

> de Bloggers Gastronómicos que se está celebrando en la ciudad de los San Fermines.
>
> ¿Hacia donde se dirige la blogosfera gastronómica? Hemos tratado este tema en numerosas ocasiones mediante artículos de opinión, noticias o entrevistas; pero es que durante tres días se han reunido los verdaderos protagonistas de esta apasionante historia (...) Pau Albornà, «Navarra Gourmet y los "gastroblogs". Profesionales y amateurs… la blogosfera somos todos», en: *Siete Caníbales. Revista Gastronómica Digital*, 20.05.2009.

Algunos *gastroblogs* periodísticos contienen una presentación del espacio y del autor. Desde el escueto *ABC-Salsa de Chiles*: «Blog gastronómico por Carlos Maribona» a otros más extensos como ese «espacio de debate y reflexión para que se expresen abiertamente los periodistas que forman parte de *7 Caníbales*, así como también otros protagonistas del sector».

Los blogs acaban por convertirse en crónicas personales, algo menos o nada intimistas las periodísticas, como dijimos, con entradas que presentan rasgos del reportaje y valoraciones, la mayoría de las veces procedentes de experiencias *enogastronómicas* del propio *gastroblogger* en el ejercicio de su tarea profesional.

La opinión del público en el *gastroblog*. El *gastroblogger* interactúa con sus seguidores en una «conversación global». Esta es una de las claves para asegurarse el éxito de visitantes/opinantes y seguidores que tienen las más populares bitácoras o diarios personales electrónicos, que han ampliado los exiguos espacios de opinión que la prensa tradicional cedía para que sus lectores pudiesen manifestar su opinión.

El ciudadano *foodie* desea que su opinión se tenga en cuenta y ese es uno de los motivos por que permiten los *gastroblogs* la interacción directa, sin intermediarios, del periodista o el comunicador con su

público. El internauta que navega por la página personal de su firma favorita puede intervenir a placer en el debate público.

Los comentarios se publican y responden públicamente, por el propio *gastroblogger* o por otros usuarios seguidores del blog. Todos tienen la oportunidad de intervenir en la conversación si lo desean, bien opinando sobre el tema planteado en su entrada o «post» por el conductor del espacio, bien introduciendo otro diferente mediante un texto escrito, un link o enlace a otra información, un archivo audiovisual, etc.

Este proceso comunicativo fortalece el vínculo entre lectores y autor, originando una comunidad de seguidores que interactúa con el propio *gastroblogger* o con los otros seguidores. El grupo como base de la comunicación social 2.0 hace que la figura solitaria del profesional de la crítica gastronómica comiendo solo vaya siendo una imagen en trance de extinción.

Pero más que otras cuestiones, como esta de la construcción del conocimiento compartido (Orihuela, 2006: 39), es su personalismo e intereses en común con sus seguidores lo que explica, en las bitácoras de periodistas especializados, el alto grado de fidelidad de su comunidad de seguidores. Algo que no habíamos encontrado más que en la columna personal (véase Armañanzas y Sánchez Gómez, 2009: 99).

Porque, por lo general, los blogs son espacios individuales, personales o personalistas, salvo alguna excepción como la del citado *7 Caníbales*, donde se congregan numerosas firmas —entiéndase el adjetivo numerosas con respecto a la individualidad características de la inmensa mayoría de los blogs, ya sean estos gastronómicos o no— de especialistas en temas gastronómicos, no todos periodistas.

En virtud de su función periodística, estos blogs se alejan, observa Armañanzas (2016: 87), del personalismo de los conducidos por ciudadanos. Recordemos lo que ya advirtió esta autora acerca de la información, pues en la Red esta tampoco es exclusiva de los medios

de comunicación. En este sentido, desde el canal de su *weblog*, un comunicador amateur bien informado puede muy bien ofrecer noticias y opiniones gastronómicas.

Los *gastrobloggers* amateurs interactúan entre sí, siguiéndose, comentando y compartiendo publicaciones. A diferencia con el periodismo tradicional, donde pertenecer a una cabecera implica competir por la exclusiva, que en este ámbito se cifra en el descubrimiento de un nuevo producto, un cocinero, un restaurante... El ciudadano *foodie* se desarrolla y aprende en grupo.

Asimismo, en el *gastroblog*, ya sea periodístico o no, se crea con sus seguidores un vínculo muy parecido al que se da entre el columnista y los suyos. Lo ha observado González Turmo (2019: 27) para el caso de los blogs de recetas. Esta antropóloga aprecia una cercanía en la transmisión de este tipo de conocimientos culinarios a través de internet que no se produce con otros medios.

Javier Almellones, periodista especializado en turismo gastronómico, conduce el blog *La Alacena de Málaga*, que incluyen una tienda *online* de productos *delicatessen* malacitanos.

5.4 Las redes sociales de la gastronomía

Una red social de la gastronomía es una plataforma que congrega a diferentes perfiles de internautas, que coinciden en compartir una misma afición culinaria. Algunas redes, permiten que sus usuarios, sean periodistas ciudadanos o profesionales de la información periodística, se establezcan en ella organizándose por comunidades interactivas en torno a distintos temas.

Una década después de surgir los *ciber mass media* lo hicieron los *social media*. Medios de comunicación cuyos contenidos gestionan directamente los propios usuarios. Esta herramienta democratizadora de las comunicaciones, gastronómicas en nuestro caso, es socialmente revolucionaria, pues el sencillo manejo de sus múltiples funcionalidades permite crear, publicar y compartir contenidos favoreciendo la interactividad.

Los *social media* generan más tráfico de visitas que los motores de búsqueda más populares en internet. La influencia que este escaparate virtual tiene en las decisiones de consumo, el éxito de una campaña política, publicitaria o en la articulación de un movimiento ciudadano, supera al de otros medios de comunicación. Como afirman con datos en su estudio Fernández Carracedo y Aldaz Mezcua (2010):

> Un usuario que busque información sobre un producto, por ejemplo, una marca de aceite, encontrará con el mismo peso y relevancia informaciones recogidas en medios de comunicación, en la página web de la marca así como críticas y experiencias personales de consumidores recogidas en blogs o en páginas de opiniones de usuarios como *Ciao*. Sin embargo, y a pesar de aparecer con la misma relevancia, el usuario tenderá a dar más credibilidad a la información generada por usuarios como él, a los que no se les supone influidos por las marcas o directamente pagados por ellas para construir el mensaje.

En estos medios sociales la sección de noticias, personalizada según los intereses del usuario, se compone de las historias que publica el resto de usuarios. Este potente instrumento de comunicación está en estado de actualización permanente, incorporando de forma constante nuevas herramientas digitales para hacer de las redes el medio idóneo para crear, gestionar y publicitar lo mismo asuntos particulares que de negocios.

Entre estas historias que comparten los usuarios domésticos de la Red, encontramos también la difusión de los contenidos del periódico que, como otro usuario más, profesional en este caso, interactúa en las redes sociales. De este modo consigue acercarse más a una audiencia que ha perdido, junto con la exclusiva de la información, en la era digital que ha sido también la del descrédito para muchos medios tradicionales.

La red social pone en contacto a los aficionados con otros profesionales de las marcas, compañías comerciales, instituciones públicas y privadas, etc., que escogen el social media para comunicar la actualidad de sus productos, físicos o virtuales. En las redes sociales de la gastronomía todos los perfiles —profesionales y aficionados— interactúan con todos.

Las comunidades *foodies* se congregan en foros, grupos o chats de mensajería, instantánea; en torno a las aplicaciones de Instagram, *Twitter, Facebook, Trip Advisor, Yelp, Wikitapas* o *Verema*, entre otras, que difunden a diario millones de mensajes por todo el universo virtual. Los contenidos viajan instantáneamente de lo universal a lo «glocal» por los citados canales de comunicación.

Con la popularización de las Redes Sociales (Fernández Carracedo y Aldaz Mezcua, *op. cit*.) se modifica la forma en que las personas y marcas comerciales se comunican en internet. El consumidor deja atrás el tradicional papel de receptor pasivo que tenía en el periodismo gastronómico anterior convirtiéndose en un *prosumidor* (Tofler,

1980), lo que lleva a un cambio en la estrategia de comunicación de las marcas.

En la «conversación global» de las redes sociales de la gastronomía tienen la palabra por igual todos los referentes personales del periodismo gastronómico (véase epígrafe 3.3). Cocineros, restauradores, productores, periodistas gastronómicos, *gastrobloggers*, *prosumidores* de bienes y servicios *enogastronómicos*... conforman esta estructura social interconectada por una misma pasión *foodiniana*.

El *prosumidor* genera contenidos al mismo nivel conversacional que los comunicadores estrella de los grandes diarios, con los que interactúa en las redes. Esta forma de comunicación sustituyó a otras más tradicionales, con la consecuente caída de ingresos publicitarios en los medios clásicos. Si internet le arrebató al periódico la exclusiva de la información, las redes sociales le hicieron otro tanto con la publicidad.

Sin intermediarios, las redes sociales permiten, en el caso de los empresarios de la gastronomía, mantener un canal de comunicación abierto con su clientela. Se informa a los seguidores de las novedades del local, se cuenta el día a día de la cocina, se muestra, por ejemplo, las mejores adquisiciones de productos frescos en el mercado que van a cocinarse en el siguiente servicio, la gente guapa que se sienta a su mesa, etc.

> 664. ¿Su fórmula de éxito? Es sencilla: una carta variada, tickets medios entre los 30 y 40 euros, varios ambientes y una decoración de diseño impactante. El resto lo hace una buena ubicación en zonas de moda, como las madrileñas Jorge Juan y Ponzano o el eje de Castellana, también en la capital, así como el área del Paseo de Gracia en Barcelona. Sitios para ver y dejarse ver, donde todos quieren estar. Lugares de postureo, un término ya asociado inevitablemente a

> ellos. Si a ese cóctel se añade el poder de las redes sociales, especialmente Instagram, donde hay un auténtico afán por fotografiar el plato estrella o el combinado más original de estos nuevos templos culinarios, el éxito está asegurado. María José Gómez-Serranillos, «Todos quieren estar en estas mesas», en: *El Mundo-Su dinero*, 08.10.2017, p. 16.

Las redes, al igual que los blogs, permiten participar mediante comentarios públicos y distintos archivos a todos los usuarios. Toda esta publicidad a la que nos hemos referido antes puede realizarse de forma gratuita, aunque algunas redes sociales, como *Facebook*, ofrecen la posibilidad de contratar campañas publicitarias pagadas para lograr que las entradas alcancen a un mayor número de internautas.

Las redes sociales de la gastronomía han acabado con la soledad laboral en la que, con anterioridad a ellas, se encontraban los cocineros —exceptuando a los grandes mediáticos— y productores, entre visita y visita del periodista gastronómico que, por razones de la tradicional limitación de espacio del periódico en papel y una enorme cantidad de locales de restauración que visitar, no eran tan frecuentes como les habría gustado a ambos.

Con la llegada de los medios digitales, afirma Cardona Bosch (2015), surge un gran número de plataformas on line de contenido gastronómico, así como nuevos perfiles mediáticos muy influyentes en la prescripción de bienes y servicios. De hecho, se les denomina *influencers* porque influyen, al mismo nivel que un crítico, en las decisiones de consumo de la ciudadanía.

Entre los perfiles de personas influyentes, que con su difusión de contenidos contribuye a aumentar la popularidad de la gastronomía, figuran el *gastroblogger*, el *prosumidor* (Toffler, 1980), el *community manager* gastronómico (Fernández Carracedo y Aldaz Mezcua, 2010); enumeración donde cabe agregar las figuras del *crosumidor* (Gil y Romero, 2008), cocinero, sumiller y productor mediáticos.

Sus relaciones públicas con el medio de comunicación son magníficas, siempre que sea un *win-win*, es decir, de ganancia para ambos. Cuando algún periodista hace periodismo crítico y no relaciones públicas, algún colectivo profesional reacciona mediáticamente ejerciendo una poderosa presión que satura las redes de mensajes negativos contra el periódico, si entiende que este ha publicado algo en perjuicio de sus intereses.

Plataformas de búsqueda de restaurantes. Son las páginas más visitadas e influyentes. Se ordenan por precios, tipos de cocina o distancia respecto al dispositivo de búsqueda, entre otros parámetros de selección. La información publicada se completa con la valoración que hacen lo usuarios de estas redes sociales de la gastronomía con su propia experiencia gastronómica, o no, en dichos locales.

Entre estas plataformas gastronómicas cabe mencionar *El Tenedor*, creada en Francia en 2006 como *La Fourchette*. Llegó a España en 2007, siendo adquirido en 2014 por *Trip Advisor. Restaurantes*, que se fundó en 2009 y en 2016 se integró en el Grupo Michelin cuya plataforma de reservas, *Bookatable*, pasa, en 2019, a formar parte de la mayor guía de hoteles y restaurantes del mundo: *Trip Advisor*.

Yelp, fundada en 2004, es una plataforma donde los propios usuarios de su comunidad recomiendan negocios locales basando sus valoraciones en su propia experiencia; como *Foursquare*, lanzada en 2009; o el propio servicio de *Google Maps* que geolocaliza, según el filtro que le indiquemos, la ficha informativa de los restaurantes de nuestro alrededor, sin tener que entrar en ninguna de las citadas aplicaciones ni en otras.

A juicio de los grandes expertos del *gastromarketing* digital en el sector hostelero, como Diego Coquillat (*El periódico digital de los*

restaurantes)[127], la hegemonía por volumen de mercado alcanzada por algunas plataformas gastronómicas de las citadas hace que cada vez sea más difícil acceder directamente a la página web particular de un restaurante, tanto en las versiones de escritorio como móvil:

> Hoy, cualquier usuario que busque un restaurante tiene una bajísima probabilidad de entrar de forma directa en la página web del mismo, ya que encontrará la mayoría de la información en la ficha de Google My Business y en otros portales citados anteriormente, o incluso en algunas redes sociales que probablemente estén por encima del propio enlace directo a la web (...) comer se ha convertido en el gran producto digital, y las empresas de tecnología lo saben, ningún mercado tiene un ratio de reiteración o de repetición de un habito de consumo tan elevado como la alimentación, si Google es capaz de conectar directamente el 20% de este hábito se convertirá en la empresa de alimentación y hostelería más poderosa del planeta y eso es una oportunidad que no va a dejar escapar.
>
> El objetivo es claro, esconder las pequeñas puertas digitales que suponen la páginas webs de los restaurantes para abrir la gigantesca puerta digital del buscador a multitud de interacciones, servicios y productos que satisfagan y compren los clientes. Parece que las páginas webs de los restaurantes han muerto, ¡vivan las páginas webs!

Las plataformas de búsquedas de restaurantes son los nuevos intermediarios en la localización de locales y la estimación gastronómica de estos. Igual que se hace en los periódicos, sean estos digitales o no, expiden certificados de excelencia, establecen sus propias clasificaciones de los mejores o de los que tienen mayor proyección gastronómica,

---

127 «Google mata las páginas web de los restaurantes», Diego Coquillat en: *El periódico digital de los restaurantes*, 13.01.2020.

de los preferidos por el público, entre otras valoraciones que jerarquizan las opiniones que reciben por parte de los usuarios de estas plataformas de búsqueda.

El marketing y el posicionamiento en estas y otras plataformas, como *Facebook Places*, añade González Turmo (2019, 35), son claves para la supervivencia del negocio de hostelería. Encontrar el canal adecuado para llegar al cliente es obligatorio para el profesional de cocina; encontrarlo él mismo, disponer de equipos pluridisciplinares o confiarle esa labor a los profesionales del marketing digital masivo.

La Inteligencia Artificial (IA) aplicada en cocina, no para cocinar sino para producir comida rápida, como muy bien diferencia la citada antropóloga, es también una realidad en la industria alimentaria y los restaurantes donde los robots sirven las mesas, preparan comida o incluso cócteles.

El entendimiento entre esta IA y la que automatiza los procesos de producción de información gastronómica en la prensa está al caer, después de que ya lo haya hecho en los *gastroblogs*. Asimismo, la IA es fundamental en la distribución, tanto de información gastronómica como de los alimentos, que llega a los usuarios constante y masivamente.

BIBLIOGRAFÍA

AGÜERO GUERRA, Marta (2013): «Análisis semántico-cognitivo del discurso humorístico en el texto multimodal de las viñetas de Forges» en: *Estudios de Lingüística*, nº 27, pp. 07-30.

ALARCOS, Emilio (1999): *Gramática de la Lengua Española*. Madrid: Espasa-Calpe.

ALARCOS, Emilio *et al*. (1989): *Lengua Española*, Madrid: Santillana.

ALBALA, Ken (2013): *Food: A Cultural Culinary History. Virginia: The Great Courses*.

ALONSO TRONCOSO, Víctor, «Banquete, hospitalidad y regalo en la poesía épica española» en: *Hispania*, 1991, septiembre-diciembre, pp. 835-874.

ALTABELLA, J. (1987-1988): «Historia del periodismo español. Programas y fuentes» en: *Documentación De Las Ciencias De La Información*, Vol. 11, Madrid: Universidad Complutense, pp. 11-52.

ALVAR EZQUERRA, Manuel (1996): *La formación de palabras en español*. Madrid: Arco/Libros.

AMARIU, Constantin (1989): *Los símbolos. El huevo*. Barcelona: Plaza y Janés.

ANSÓN, Rafael (2016): *La Cocina de la Libertad*. Madrid: La Esfera de los Libros.

— (2016) «Del gastroblog a la microcrítica» en: Ansón, Rafael. *La Cocina de la Libertad*. Madrid: La Esfera de los Libros.

ARA TORRALBA, Juan Carlos, «De una saludable intrascendencia. Recetas cómicas en los tiempos de la *causerie*» en: Pérez Zúñiga, Juan (1998): *Cocina cómica*, Huesca: La Val de Onsera.

ARENÓS, Pau (2011): *La cocina de los valientes*, Barcelona: Ediciones B.

ARMAÑANZAS, Emy (2016): *Opinión en prensa*. Bilbao: Servicio Editorial

de la Universidad del País Vasco.

— «Opinión en la prensa digital: *El País*, *ABC* y *El Mundo*», en: Rodríguez Terceño, J. y Antonio Fernández Paradas (eds.) (2014): *Nuevas culturas y sus nuevas lecturas.* Madrid: McGraw Hill / Interamericana de España, pp. 49-63.

— (2013a): *Suplementos Culturales.* Bilbao: Servicio Editorial de la Universidad del País Vasco.

— «Breve historia y largo futuro del eBook», en: *Historia y Comunicación Social*, Vol. 18, 2013b, no especial de diciembre, pp. 15-26.

— «El libro multimedia e hipermedia», en: Rodríguez Torres, Javier (coord.) (2013c), *Códigos comunicativos y docencia*. Madrid: Visión Libros, pp. 37-55.

— «El libro electrónico: una gran herramienta para la cultura y la educación», en: Tornero José Manuel (coord.) (2010), *Alfabetización mediática y culturas digitales*. SBN 978-84-693-2361-8.

— «La opinión en el periodismo electrónico: *El País*, *El Mundo* y *ABC*», en: *Estudios sobre el Mensaje Periodístico*, nº 6, 2000, Servicio de Publicaciones de la Universidad Complutense de Madrid, pp. 289-306.

— «Globalización electrónica. La prensa pierde la exclusiva de la información», en: *Actas de las XII Jornadas Internacionales de Ciencias de la Información*. Universidad de Navarra, noviembre 1997, Pamplona, pp. 487-518.

— (1995): *Proyecto Docente para la obtención de una plaza de profesora titular en Periodismo*. Leioa: Universidad del País Vasco.

— (1993): *El Color del dinero. El boom de las subastas de arte como acontecimiento cultural en prensa.* Bilbao: Rekargi.

ARMAÑANZAS, Emy, Javier Díaz Noci y Koldo Meso (1996): *El periodismo electrónico*. Barcelona: Ariel Comunicación.

ARMAÑANZAS, Emy y Fernando SÁNCHEZ GÓMEZ, «La columna con gancho de Manuel Alcántara o las reminiscencias de un ex cronista de boxeo», en: *Doxa Comunicación. Revista Interdisciplinar de Estudios de Comunicación y Ciencias Sociales*, no 8, 2009. Madrid: CEU Ediciones.

ARMENTIA VIZUETE, J. I., J. M. CAMINOS MARCET y F. MARÍN MURILLO, «El lenguaje de la crítica enológica en la prensa española: *El País, El Semanal* (Vocento) y Magazine (Godó-Prensa Ibérica)» en: *ZER-Revista de Estudios de Comunicación*, vol. 10, nº 19, 2005, ISSN: 1137-1102.

— *La crítica enológica en la prensa española* en: www.criticaenologica.com.

BAJTIN, Mihail (1987): *La cultura popular en la Edad Media y el Renacimiento: el contexto de Françoise Rabelais*. Madrid: Alianza Universidad.

BERASALUCE, José (2018): *El engaño de la gastronomía española. Perversiones, mentiras y capital cultural*. Gijón: Ediciones Trea.

BAVIERA PUIG, Miguel, «Un medio nacido de internet: el weblog» en López García, G. (coord.) (2015): *Comunicación local y nuevos formatos periodísticos en Internet: cibermedios, confidenciales y weblogs*. Valencia: Universitat de València.

BELLO, Andrés (2004): *Gramática de la lengua castellana*. Madrid: Edaf.

BENITO, Ángel, «Información intencional y tecnología», en: *Información, política y cultura. Cursos de Verano del Escorial* (1987): Madrid: Universidad Complutense, pp. 7-33.

BERGA, Miquel (2011): *50 años del Hotel Empordá. Historias del Motel*. Barcelona: Ara Llibres.

BERGANZA CONDE, María Rosa (2005): *Periodismo Especializado*. Madrid: Ediciones Internacionales Universitarias.

BLANCO HERNÁNDEZ, Nuria (2016): *Génesis y Evolución de la Revista Gastronómica en España. De la publicación de recetas a la especialización y consolidación de la revista gastronómica contemporánea*. Madrid: Universidad Complutense. Tesis Doctoral.

— «La nota gastronómica y el artículo de costumbres» en: *Estudios sobre el Mensaje Periodístico*, vol 21, nº 2, 2015, pp. 953-967.

BORRAT, Héctor (1989): *El periódico, actor político*. Barcelona: Gustavo Gili.

BRILLAT-SAVARIN, Anselm (1964): *Fisiología del gusto. O meditaciones de gastronomía trascendente*. Madrid: Aguilar.

BURCKHARDT, Ann (1984): *Writing about food and families, fashion and furnishing*. Iowa: The Iowa State University Press.

BUSCA ISUSI, José María (1972): *Guía Gastronómica de Guipúzcoa*. San Sebastián: Gráficas Valverde.

CANTAVELLA, Juan (1996): *Manual de la entrevista periodística*. Barcelona: Ariel.

CARDONA BOSCH, Clara (2015): *La crítica gastronòmica en el mitjans digitals*. Treball Fi de Grau, Facultat de Ciències de la Comunicació. Barcelona: Universitat Autònoma.

CASADO VELARDE, Manuel, «Etnolingüística del discurso periodístico», en: *RILCE. Revista de Filología Hispánica*, VI, 1, 1990, pp. 47-64.

CASASÚS, Josep Maria y Luis NÚÑEZ LADEVÉZE (1991): *Estilo y géneros periodísticos*. Barcelona: Ariel.

CASTEJÓN LARA, Enrique (1992): *La verdad condicionada*. Caracas: Corprensa.

CEBRIÁN, José (2003): *Desde el Siglo Ilustrado. Sobre periodismo y crítica en el siglo XVIII*. Sevilla: Universidad de Sevilla.

COQUILLAT, Diego, «Google mata las páginas webs de los restaurantes» en: *El periódico digital de los restaurantes*, 13.01.2020. https://www.diegocoquillat.com/google-mata-las-paginas-webs-de-los-restaurantes/

CORCUERA, Mikel (2003): *25 años de la Nueva Cocina Vasca*. Bilbao: Aizkorri. Con prólogo de Cristino Álvarez/Caivs Apicivs.

CORDÓN, Faustino (1982): *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Tusquets.

— (1988): *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Tusquets.

CORTINA, Francisco (1993): «Cocina, Gastronomía, Cultura» en: Bilbao Fullaondo, J. (ed.), *El ámbito gastronómico*. Bilbao: Beitia. Ediciones de Historia, S.L.

CHILLÓN, Albert, (1999): *Literatura y periodismo: una tradición de relaciones promiscuas*, Alacant: Universitat, D.L. 1993. ISBN 84-7908-105-8.

— «El 'giro lingüístico' y su incidencia en el estudio de la comunicación periodística», en: *Anàlisi: Quaderns de comunicació i cultura*, ISSN 0211-2175, n º 22, 1998, pp. 63-98.

DE HERNÁNDEZ, Carmen María, «Origen y significado de las estructuras en Levi-Strauss», en: *Revista de Filosofía de la Universidad de Costa Rica*, San José, Costa Rica, Vol. XI, nº 32, enero-junio de 1973, pp. 53-82.

DE LA CRUZ AGUILAR, Emilio (1997): *Historia y Periodismo*. Madrid: Servicio de Publicaciones de la Universidad Complutense.

DEL ARCO y MUÑOZ, Luis (1914): *La prensa periódica en España durante la Guerra de la Independencia* (1808-1814): Castellón: Imprenta de Joaquín Barberá.

DE ESTEBAN CURIEL, Javier *et al.*, «Turismo gastronómico ¿transferencia de técnicas del turismo cultural y del turismo sensorial», en: E. Sánchez, Victoria y Arta Antovica (coords) (2014): *Turismo gastronómico y enológico*, Madrid: Dykinson.

DE LA FUENTE GONZÁLEZ, Miguel Ángel, «Introducción a los titulares de prensa» en *Tabanque: Revista pedagógica*, ISSN 0214-7742, nº 7, 1991, pp. 159-182.

DÍAZ, Lorenzo (1994): *Diez siglos de cocina en Madrid*. Barcelona: Folio.
— (1999): *La España alegre. Ocio y diversión en el siglo XX*. Madrid: Espasa.

DÍAZ BAUTISTA, María del Carmen, «Gramática y estilística de los tropos», en: *E.L.U.A. (Estudios de Lingüística. Universidad de Alicante)*, nº 6, 1990, pp. 153-182.

DIEZHANDINO, María Pilar, «El 'Periodismo de Servicio', la utilidad en el discurso periodístico» en: *Anàlisis*, nº 15, 1993, pp. 117-125.
— (1994): *Periodismo de servicio. La utilidad como complemento informativo en "Time", "Newsweek" y "U.S. news and world report", y unos apuntes del caso español*. Barcelona: Bosch.

DOMÍNGUEZ REY, Antonio (2013): T*exto, Mundo, Contexto: Intersticios*. Madrid: UNED.

DOMINGO, Xavier (1980): *Cuando sólo nos queda la comida*, Barcelona: Tusquets.
— (1992): *El sabor de España*. Barcelona: Tusquets.
— (2001): *De la olla al mole*. Málaga: BmmC Editores.

DORADO, Carlos (2008): Presentación de *Platos del Día* de Mariano de Cavia, Colección Testimonios de prensa, nº 7. Madrid: Hemeroteca Municipal de Madrid.

ECO, Umberto, «El mensaje persuasivo», en: *Telos*, Octubre-Diciembre 2005, nº 65, Segunda Época.

ECHEVARRÍA LLOMBART, Begoña (2011): *El reportaje periodístico*. Zamora: Comunicación Social.

— (1998): *Las W's del reportaje*. Valencia: Fundación Universitaria San Pablo CEU.

EDO, Concha, «El lenguaje periodístico en la red: del texto al hipertexto y del multimedia al hipermedia», en: *Estudios sobre el mensaje periodístico*, nº 7, 2001, pp. 79-94.

— «Los periódicos se instalan definitivamente en la red» en: *Derecho y Opinión: revista del Departamento de Disciplinas Histórico-Jurídicas y Económico Sociales*, 1999, nº 7, pp. 581-589.

ELLIS, A. et al., «What is food tourism?» en: *Tourism Management*, nº 68, 2018, pp. 250 263.

ESPINA, Antonio (1993): *El Cuarto Poder. Cien años de periodismo en España*. Madrid: Libertarias/Prodhufi.

ETXEBARRIA AROSTEGI, Maitena (2002): *La diversidad de lenguas de España*. Madrid: Espasa.

FAGOAGA, Concha (1982): *Periodismo interpretativo. El análisis de la noticia*. Barcelona: Mitre.

FELIPE MONLAU, Pedro (1856): *Diccionario etimológico de la lengua castellana*. Madrid: Imprenta y Estereotipia de M. Rivadeneyra.

FERNÁNDEZ CARRACEDO, Montse y Elvira ALDAZ MEZCUA, «Comunicación de contenidos gastronómicos a través de las Redes Sociales: la figura del Community Manager», en: PESTANO RODRÍGUEZ, José Manuel et al. (coords.): *Actas II Congreso Internacional Latina de Comunicación Social: La Comunicación Social, en estado crítico: entre el mercado y la comunicación para la libertad*, La Laguna (Tenerife), 7, 9 y 10 de diciembre de 2010.

FERNÁNDEZ LEBORANS, M. J. «El nombre propio», en: Demonte, e Ignacio Bosque (eds.) (1999): *Gramática Descriptiva de la Lengua Española*, Tomo 1. Madrid: Espasa-Calpe, pp. 77-128.

FERNÁNDEZ-POYATOS, M. D., A. AGUIRREGOITIA-MARTÍNEZ y N. L. BRINGAS RÁBAGO, «La cocina de producto: seña de identidad y recurso de comunicación en la alta restauración en España» en: *Revista Latina de Comunicación Social*, 2019, 74, pp. 873-896.

FERNÁNDEZ SANZ, Juan J. (2004): *Doce calas en la historia de la prensa española especializada*. Guadalajara: Editores del Henares C. B.

FIDALGO, José Antonio (2005): *Con sabor a santidad*. León: Everest.

FONTCUBERTA, Mar de (1993): *La noticia. Pistas para percibir el mundo*. Barcelona: Paidós.

FUSTÉ-FORNÉ, Francesc y Pere MASIP, «El discurs mediàtic al voltant de la gastronomia: les narratives culinàries a la premsa catalana». En: *Anàlisi*, nº 59, 2018, pp. 77-90.

— «Descifrando la información periodística especializada: la gastronomía en la prensa diaria española» en: *Observatorio (OBS) Journal*, 2018, pp. 108-121.

GALDÓN LÓPEZ, Gabriel, «Documentación de la persuasión periodística», en: GARCÍA-NOBLEJAS, J.J. y J.J. SÁNCHEZ (1989): *Información y persuasión*. Pamplona: Eunsa, pp. 491-498.

GALEOTE, Manuel (2012): «Julio Burell (1859-1919): Un periodista y un orador político para un pueblo» en: *Crónica de Córdoba y sus Pueblos*, nº XVIII. Córdoba: Ediciones y Publicaciones de la Diputación de Córdoba, pp. 93-99.

GARCÍA SERRANO, J. et al., «Análisis del clickbaiting en los titulares de la prensa española contemporánea. Estudio de caso: diario *El País* en Facebook», en: *Estudios sobre el mensaje periodístico*, ISSN-e: 1988-2696, 25 (1) 2019, Madrid: Universidad Complutense, pp. 197-212.

GARST, Quentin y Theodore M. BERNSTEIN (1961): *Headlines and Deadlines*. Nueva York-Londres: Columbia Univesity Press.

GIL, Víctor y Felipe ROMERO (2008): *Crossumer: Claves para entender al consumidor español de nueva generación*. Barcelona: Ediciones Gestión 2000.

GINER, Salvador, Prólogo a *Teoría dels gèneres periodistics*, en: GOMIS, Llorenç (1989): Barcelona: Centre d'Investigació de la Comunicació de la Generalitat de Catalunya.

GÓMEZ CAPUZ, Juan, «El tratamiento del préstamo lingüístico y el calco en los libros de texto de bachillerato y en las obras divulgativas». En: *Tonos. Revista Digital de Estudios Filológicos*, nº XVII, 2009. Murcia: Universidad de Murcia.

GÓMEZ GARCÍA, Pedro, «Lo crudo, lo cocido y lo podrido. De las estructuras mitológicas a las culinarias», en: *Anthropologica. Revista de Etnopsicología y etnopsiquiatría*. Barcelona, 2ª época, 1993, núm. 13-14, pp. 91-111.

GÓMEZ IMAZ, Manuel (1910): *Los periódicos durante la Guerra de la Independencia* (1808-1814). Madrid: Tipografía de la Revista de Archivos, Bibliotecas y Museos (Consultado en la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes).

GÓMEZ MESTRE, Laura (2017/18): *Análisis del weblog como formato periodístico en la información gastronómica: los casos de Salsa de chiles (ABC) y Gastronotas de Capel (El País)*. Trabajo de Final de Grado en Periodismo. Línea A: Iniciación a la investigación. Castellón: Universitat Jaume I.

GÓMEZ MOMPART, Josep Lluis (1982). *Los titulares en prensa*. Barcelona: Mitre.

GÓMEZ-TABANERA, José Manuel, «¿Cocinar hizo al hombre?», en: *Cuadernos de prehistoria y arqueología*, ISSN 0211-1608, nº 11-12, 1984-85, pp. 69-86.

GOMIS, Lorenzo (1991): *Teoría del periodismo. Cómo se forma el presente*. Barcelona: Paidós.

GONZÁLEZ ECHEGARAY, Carlos (1981): *Periódicos y revistas de la Guerra de La Independencia y el Reinado de Fernando VII en la Biblioteca Nacional*. Madrid: Insitituto Bibliográfico Hispánico.

GONZÁLEZ DE HEREDIA «Tote», Fernando (2011): *Nuestra tierra a la mesa. Claves históricas de la gastronomía vasca*. Álava: Diputación Foral de Álava.

— (2012): *Algo más que la ocupación francesa en Vitoria* (1807-1813). Vitoria: Edición del autor.

GONZÁLEZ TURMO, Isabel (2019): *Cocinar era una práctica. Transformación digital y cocina*. Gijón: Trea.

— (2013): *200 años de cocina*. Madrid: Cultivalibros.

— (1999): «La dimensión social de la alimentación», en: *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional*, Huesca,1998. Zaragoza: La Val de Onsera-Museo Nacional de Antropología, pp. 245-257.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE, Balthazar Alexandre (1998): *Manual de anfitriones y guía de golosos*. Barcelona: Tusquets.Con prólogo de Xavier Domingo.

GUTIÉRREZ BLANCO, Antonio Jesús (2008): *Cómo catar el vino con Antonio Jesús Gutiérrez Blanco «Nariz de Oro 2007»*. Málaga: Arguval.

GUTIÉRREZ PALACIO, J. (1984): *Periodismo de opinion*. Madrid: Paraninfo.

HURTADO GONZÁLEZ, Silvia (2003): *El uso del lenguaje en la prensa escrita*. Valladolid: Secretariado de publicaciones e intercambio editorial de la Universidad de Valladolid.

IGLESIAS CASTELLÓ, Sara (2018): *Periodismo o publicidad: el caso del turismo gastronómico en las secciones de viaje de la prensa digital*, Trabajo Fin de Grado en Periodismo, Universitat Jaume I.

LÁZARO CARRETER, Fernando (1990): *Diccionario de términos filológicos*. Madrid: Gredos.

LEMOS-ALONSO, Haizea, «La capacidad retórica del humor gráfico: la columna gráfica». En: *Revista de Comunicación Vivat Academia*, diciembre de 2011, nº 117, pp. 1.194-1.206.

LEVI-STRAUSS, Claude (1968): *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.

— (1970): *Mitológicas III. El origen de las maneras de mesa*. México: Siglo XXI Editores.

LÓPEZ GARCÍA, Xosé (2012): *Movimientos periodísticos*. Salamanca: Comunicación Social.

LÓPEZ HIDALGO, Antonio (2019): *El titular. Tratado sobre las técnicas, modalidades y otros artificios propios de la titulación periodística*. Salamanca: Comunicación Social.

— «La necrológica como género periodístico». En: *Ámbitos. Revista Internacional de Comunicación*, ISSN-e 1139-1979, nº 1, 1998, pp. 89-105.

LÓPEZ PAN, Fernando, «¿Es posible el periodismo literario? Una aproximación conceptual a partir de los estudios de redacción periodística en España en el período 1974-1990» en: *Doxa Comunicación*, nº 3, 2005, pp. 11-30.

LOZANO, Jorge, «Dimensión polémica de la persuasión», en: *Mensaje y Medios*, nº1, 1988.

LUJÁN, Néstor y Juan PERUCHO (1970): *El libro de la cocina española. Gastronomía e Historia*. Barcelona: Danae.

LUJÁN, Néstor (1982): *Viaje por las cocinas del mundo*, Barcelona: Salvat.

— (1983): *El arte de comer*. Barcelona: La Vanguardia.

— (1988): *Historia de la Gastronomía*. Barcelona: Plaza&Janés.

MANGINI, Shirley (1987): *Rojos y rebeldes. La cultura de la disidencia durante el franquismo*. Barcelona: Anthropos.

MARANÓN, Gregorio, «Breve ensayo sobre la cocina española», en: García del Real, Eduardo y Matilde (1947): *Cocina española y cocina dietética*. Madrid: Plenitud.

MARINETTI, F. T. y FILLIA (2014): *La cocina futurista*. Barcelona: Gedisa.

MARTÍN VIVALDI, Gonzalo (1986): *Curso de redacción. Del pensamiento a la palabra. Teoría y práctica de la composición y del estilo*. Madrid: Paraninfo.

— (1987): *Géneros periodísticos. Reportaje, crónica, artículo*. Madrid: Paraninfo.

MARTÍNEZ ALBERTOS, José Luis (1977): *El mensaje informativo*. Barcelona: A.T.E.

— (1974): *Redacción Periodística: los estilos y los géneros en la prensa escrita*. Barcelona: A.T.E.

— (1983): *Curso General de Redacción periodística*. Barcelona: Mitre.

— (1981): *La información en una sociedad industrial*. Madrid: Tecnos.

— (1960): *Guiones de clase de Redacción Periodística II (Los géneros periodísticos)*. Pamplona: Instituto de Periodismo de la Universidad de Navarra.

MARTÍNEZ, Elviro, «La gastronomía en tiempos de Jovellanos», en: *Boletín Jovellanista*, MMIV, año V, nº 5. Gijón: Fundación Foro Jovellanos del Principado de Asturias.

MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel (1998): *Historia de la gastronomía española*. Madrid: Alianza.

— (1981): *Historia de la gastronomía española*. Madrid: Editora Nacional.

MITJANS RIBERA, Pau (2016): *Cuinar sobre paper: una ruta pel periodisme gastronòmic espanyol*. Treball Fi de Grau. Barcelona: Facultat de Ciències de la Comunicació, Universitat Autònoma.

MOLINER, María (1987): *Diccionario de uso del español*, Tomo II, pp. 517 y 519. Madrid: Gredos.

MORÁN, Gregorio (1982): *Los españoles que dejaron de serlo*. Euskadi 1937-1981. Barcelona: Planeta.

MORÁN TORRES, Esteban (1988): *Géneros del Periodismo de Opinión*. Pamplona: EUNSA.

MORENO FERNÁNDEZ, Francisco (2005): *Historia social de las lenguas de España*. Barcelona: Ariel.

— (2009): *Principios de Sociolingüística y Sociología del Lenguaje*. Barcelona: Ariel.

MORENO GÓMEZ, Jesús y Manuel PÉREZ MARTÍNEZ (2018): *De la caña al plato, física y fruición del espeto*. Málaga: La Carta Malacitana.

MURO, Ángel (1982): *El Practicón*. Barcelona: Tusquets.

NEINRINCK, E. y J-P. POULAIN (2001): *Historia de la cocina y de los cocineros. Técnicas Culinarias y Prácticas de Mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días*, Barcelona: Editorial Zendrera Zariquiey. Con prólogos de Ferran Adrià y Jöel Robuchon.

NEVILLE, Edgard (2011): *Mi España particular*. Madrid: Reino de Cordelia.

NÚÑEZ, Ramón (2007): *Un científico en la cocina*. Barcelona: Planeta.

ONFRAY, Michel (1999): *La razón del gourmet. Filosofía del gusto*. Buenos Aires: Ediciones de la Flor.

ORDUNA PORTÚS, Pablo M., «El Ars Cisoria desde una perspectiva antropológica. Un acercamiento a la mentalidad en Navarra desde su gastronomía». En: *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*, Año 34, 2002, nº 77, pp. 259-299.

ORIHUELA, José Luis, (2006): *La revolución de los blogs. Cuando la bitácoras se convirtieron en el medio de comunicación de la gente*. Madrid: La Esfera de los Libros.

ORIVE, Pedro y Concha FAGOAGA (1974): *La especialización en el periodismo*. Madrid: Dossat.

PEMÁN, José María (1970): «Filosofía del almuerzo» en: *Mis almuerzos con gente importante*, Barcelona: Dopesa.

PÉREZ GARCÍA, Miriam (2015): *Análisis de la prensa gastronómica en la información local de Tenerife*. Trabajo Fin de Grado, dirigido por José Manuel de Pablos Coello. Tenerife: Universidad de La Laguna.

PRADERA MENDIVE, Nicolasa (1977): *La cocina de Nicolasa*. San Sebastián: Txertoa. Prólogo de Gregorio Marañón.

QUERO TORIBIO, Serafín (2019): *Conversaciones gastronómicas*. Podiprint: Antequera.

REVEL, Jean Françoise (1996): *Un festín en palabras*. Barcelona: Tusquets.

RICHARDS, R. (2002): «Gastronomy: an essential ingrediente in Tourism Production and Consumption» en: Hjalager, A. M. y G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge, pp. 3-20.

RIVAS TROITIÑO, José Manuel, «El papel de la información de consumo en la restauración del periodismo». En: *Estudios sobre el mensaje periodístico*, nº 9, 2003, pp. 301-314.

RODRÍGUEZ MARÍN, Francisco (1916): *El yantar de Alonso Quijano el bueno*. Madrid: Tipografía de la «Revista de Arch., Bibl. y Museos».

RODRÍGUEZ-NORIEGA GUILLÉN, Lucía, «La reconstrucción del comienzo del Banquete de los eruditos a la luz de Ateneo V 186», en: Nieto Ibáñez, J. María (coord.) (2003): Lógos hellenikós: Homenaje al profesor Gaspar Morocho Gayo. León: Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León, vol. 1, pp. 395-404,

RODRÍGUEZ VILLA, Antonio (1880): *Etiquetas de la Casa de Austria*. Madrid: Imprenta de Medina y Navarro.

ROMANO, Vicente (1984): *Introducción al periodismo. Información y*

conciencia. Barcelona: Teide.

RUEDA LAFFOND, José Carlos (2004): «La prensa económica y empresarial en la España contemporánea». En: Fernández Sanz, Juan J. (coord.), *Doce calas en la historia de la prensa española especializada*. Guadalajara: Editores del Henares C. B.

SÁIZ, María Dolores (1983): *Historia del periodismo en España*. Madrid: Alianza Editorial. Tomo I Los orígenes. El siglo XVIII.

SALAZAR, Eugenio de (1866): *Cartas de Eugenio de Salazar*. Madrid: Imprenta de Rivadeneyra.

SANABRIA, Francisco, «Sobre el concepto de comunicación humana y su papel social», en: *Revista Española de la Comunicación Social*, nº 26, 1971, pp. 71-79.

SÁNCHEZ, José Francisco, «Títulos y Titulares. Sobre las funciones de la titulación periodística». En: *Comunicación y sociedad*, 1990, col III, nº1 & 2, pp.173-183.

SÁNCHEZ GARCÍA, Ana Smara, «El periodismo gastronómico en los blogs de los ciberdiarios españoles: un análisis estructural» en: CORTIÑAS-ROVIRA, Sergi et al. (eds.), *Periodismo actual y futuro: investigación, docencia e innovación. Actas del XX Congreso Internacional de la Sociedad Española de Periodística*. Universitat Pompeu Fabra (Barcelona), 13 y 14 de junio de 2014, pp. 920-940.

SÁNCHEZ GÓMEZ, Fernando (2018): «El espeto, plato emblemático de la cocina vernácula malagueña» en: Moreno Gómez, Jesús y Manuel Pérez Martínez. *De la caña al plato, física y fruición del espeto*, pp. 15-17. Málaga: Editorial La Carta Malacitana.

— (2017): Juan José Lapitz, *Memorias de un gastrónomo vasco*. Charleston: Amazon.

— (2015): *Manuel Alcántara, el último columnista diario*. Charleston: Amazon.

— (2014): *La Cocina de la Crítica. Historia, Teoría y Práctica de la Crítica Gastronómica como Género Periodístico*. Charleston: Amazon.
— «La función didáctica del periodismo gastronómico en internet» en: Tornero, José Manuel (coord.) (2010): *Alfabetización mediática y culturas digitales*. ISBN 978-84-693-2361-8.
— «La columna gastronómica de Manuel Vázquez Montalbán» en: *Tonos Digital: Revista Electrónica de Estudios Filológicos*, nº 14, 2007, Murcia: Universidad de Murcia.

SÁNCHEZ HITA, Beatriz, «Los espectadores-pensadores y su influencia en la prensa gaditana del XVIII y la Guerra de la Independencia: un modelo de éxito en una sociedad cambiante», en: *Cuadernos Dieciochistas*, Salamanca: Ediciones de la Universidad de Salamanca, nº 10, 2009, pp. 219-246.

SÁNCHEZ PÉREZ, Francisco (2002): *Protesta colectiva y cambio social en los umbrales del siglo XX*: Madrid 1914-1923. Tesis Doctoral. Madrid: Universidad Complutense.
—(2011): «Las protestas del trabajo en la primavera de 1936» en: *Mélanges de la Casa de Velázquez*, ISSN 0076-230X, nº 41, 1, 2011, pp. 77-101.

SEN, Miquel (2007): *Luces y sombras del reinado de Ferran Adrià*. Barcelona: La Esfera de los libros.

SEOANE, María Cruz (1996): *Historia del periodismo en España. 2. El siglo XIX*. Madrid: Alianza Universidad Textos.

SERRANO, Pascual (2010): *Traficantes de información*. Madrid: Foca.

SERT, Francisco de (2008): *El goloso. Una historia europea de la buena mesa*. Madrid: Alianza.

SCHRAEMLI, Harry (1952): *Historia de la Gastronomía*. Barcelona: Destino.

SIMÓN PALMER, María del Carmen (1997): *La Cocina de Palacio* 1561-1931. Madrid: Castalia.

SOL, Gonzalo (1981): *Historias de Madrid*. Madrid: Penthalon.

SPENCE, Charles (2017): *Gastrofísica. La nueva ciencia de la comida*. Barcelona: Paidós.

TOFFLER, Alvin (1980): *La tercera ola. Barcelona*: Plaza &Janés.

TORRAS, Roser, «¿Hacia dónde va el periodismo gastronómico?» en: *El blog de Vila Viniteca*, 09.01.2018, https://www.vilaviniteca.es/blog/es/hacia-donde-va-el-periodismo-gastronomico/

TUÑÓN SAN MARTÍN, Amparo, «El acontecimiento cultural y la construcción de mitos». En: *Anàlisi*, nº 13, 1990, Quaderns de Comunicació i Cultura. Departament de Periodisme de la UAB. Bellaterra.

VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel (2005): *Contra los gourmets*. Barcelona: Edic. DeBols!llo. (1.ª edic. 1990).

— «Una interpretación de la autarquía en la cocina española». En: VV.AA. (1982): *Conferencias culinarias*. Barcelona: Tusquets, pp. 123-136.

VILLENA PONSODA, Juan Andrés y Juan Antonio MOYA CORRAL, «Análisis comparativo de un cambio fonológico erosivo. Variación de /d/ intervocálica en dos comunidades de habla (Granada y Málaga)». En: *Boletín de Filología* (Universidad de Chile), ISSN 0067-9674, ISSN-e 0718-9303, vol. 51, nº 2, 2016, pp. 281-321.

VILLENA PONSODA, Juan Andrés (1994): *La ciudad lingüística. Fundamentos críticos de la sociolingüistica urbana*. Granada: Universidad de Granada.

YANES MESA, Rafael (2004): *Géneros periodísticos y géneros anexos*. Madrid: Fragua.

— «El reportaje, texto informativo aglutinador de distintos géneros periodísticos». En: *Espéculo. Revista de Estudios Literarios*, nº 34, 2006, Madrid: Universidad Complutense.

ZORRILLA BARROSO, José Manuel (1996): *El titular de la noticia. Estudios de los titulares informativos en los diarios de difusión nacional*. Madrid: Universidad Complutense. Tesis doctoral.

Recursos electrónicos:

Biblioteca Duque de Ahumada de la Real Academia Española de Gastronomía
https://realacademiadegastronomia.com/biblioteca/

Biblioteca y Hemeroteca de la Diputación Foral de Vizcaya
https://web.bizkaia.eus/es/

Biblioteca y Hemeroteca de la Universidad del País Vasco
https://www.ehu.eus/es/web/biblioteka

Dicccionario de la Real Academia Española
https://www.rae.es

Diccionario Gastronómico de la Cofradía Vasca de Gastronomía
http://www.diccionariogastronomico.es/

Hemeroteca Digital de la Biblioteca Nacional de España
http://hemerotecadigital.bne.es/

Hemeroteca Digital de La Vanguardia
https://www.lavanguardia.com/hemeroteca

Internet Archive
www.archive.org

Epílogo

LA IA, PUNTO DE INFLEXIÓN EN LA COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA

La evolución en la cocina y en la gastronomía se produce a tal velocidad que nos permite apreciar, fácilmente, cómo cada año tenemos una amplia variedad de productos nuevos o diferentes en las tiendas de alimentación. También podemos observar ese rápido aumento, de un modo más acusado aún, en la oferta de restauración. Imaginemos que pudiésemos transportarnos al pasado y retroceder hasta principios del siglo XVIII. La diferencia en los hábitos de alimentación, probablemente, no nos resultaría atractiva, desincentivando así nuestro apetito. ¿Es la evolución en la gastronomía una pura cuestión de paladar y disfrute? o ¿tiene alguna implicación más allá del ocio?

El fuego como punto de partida del progreso de la humanidad

Hace 1,6 millones de años el hombre, *Homo Erectus*, ya usaba el fuego como tecnología para facilitar su vida, según indicios encontrados por los arqueólogos. El fuego está considerado entre los avances tecnológicos más importantes de la humanidad, ya que le permitía

resguardarse del frio, cocinar, tener luz por la noche y, sobre todo, defenderse de sus depredadores.

Al cocinar sus alimentos, la especie humana pudo ingerir más calorías en su dieta con menor esfuerzo en la masticación y la digestión. Esto propició unas mandíbulas y aparatos digestivos más pequeños, liberando así más energía para hacer crecer el cerebro. Cambios fundamentales para el surgimiento posterior del *Homo Sapiens*.

Las primeras evidencias del dominio del fuego por el hombre fueron halladas por científicos de la Universidad de Toronto, que encontraron restos microscópicos de ceniza de madera en la cueva Wonderwerk de Sudáfrica, junto a restos de huesos de animales y utensilios de piedra. Pero no fue hasta hace solo 10.000 años cuando el dominio del fuego se generalizó para toda la humanidad, constituyendo un punto de inflexión en la evolución de la civilización que llega hasta nuestros días.

Gracias a la potente comunicación en el ámbito científico que existe en la actualidad, es posible que esa evolución del progreso sea cada vez más rápida. Es evidente que la comunicación en la gastronomía también juega un papel fundamental en ese desarrollo. El periodismo gastronómico en la prensa, con su variedad de formatos y géneros descritos en este libro con detalle, junto con los exitosos gastroblogs y otras modalidades del periodismo digital, constituyen un potente mecanismo fundamental para la evolución en la gastronomía. Según afirma el Instituto de Investigación sobre la Evolución Humana (IIEH): «Los cambios en la dieta producen en un grupo de individuos y a largo plazo un impacto evolutivo profundo».

La Inteligencia Artificial, nuevo punto de inflexión del progreso

Hoy en día, el fuego y la combustión siguen estando presentes en muchas tecnologías, como los motores de aviones y otros vehículos, la calefacción en los hogares o los espectáculos pirotécnicos. Está clara

la tendencia en el interés de la humanidad de sustituir el fuego por otros instrumentos técnicos más eficientes y respetuosos con el medio ambiente. Los actuales avances en nuevos materiales, producción de energía y otros aspectos de la física están consiguiendo eliminar el fuego en las actividades cotidianas de la especie humana, y la cocina es una de ellas.

Otro factor importante a tener en cuenta es la inteligencia artificial (IA). Aunque los conceptos y desarrollos teóricos de esta ya existen desde hace décadas, el progreso en la potencia de computación, junto con su abaratamiento, ha originado que su uso se haya generalizado; lo que sin duda será otro punto de inflexión en la evolución de la humanidad. La IA se ha «colado» en nuestras vidas y actividades cotidianas casi sin darnos cuenta, y en la gastronomía cuenta con un potencial enorme.

La Inteligencia Artificial en la cocina

Una de las aplicaciones más prometedoras es la que se denomina gastronomía molecular (término acuñado por el científico francés Hervé This), en la que las combinaciones de ingredientes, a partir de sus armonías moleculares, nos permiten descubrir nuevos sabores y aromas de éxito con una precisión hasta ahora desconocida en cocina.

Entre las aplicaciones culinarias más populares de la IA está la de los robots de última tecnología, con avances importantes en la precisión y conectividad con el ecosistema digital. Ventajas como hacer automáticamente la lista de la compra o supervisar cuán equilibrada es nuestra dieta, ofrecen un atractivo para el nuevo usuario de la cocina, preocupado por comer sano pero que no dispone de mucho tiempo para cocinar.

La carrera por la tecnología en la gastronomía no ha hecho más que empezar. Grandes empresas tecnológicas ya están apostando por ella con importantes iniciativas. Sony Corporation, con su proyecto «AI

& Robotics Cooking», investiga las diferentes formas en que los robots pueden interrelacionarse con los seres humanos en el ámbito culinario. Como afirma Kaoru Yoshida, investigadora de Sony Computer Science Laboratories: «Además de la vista están involucrados el sonido, el sabor y el aroma». La compañía IBM, en colaboración con la revista estadounidense *Bon Appétit*, puso a trabajar a su exitoso ordenador Watson para elaborar recetas de cocina.

Entre los proyectos pioneros más relevantes destacan un chef inglés, Peter Coucquyt, un diseñador industrial, Johan Langenbick y un bioingeniero, Bernard Lahousse, ambos belgas, quienes en 2009 crearon su compañía «Foodpairing» para encontrar maridajes en gastronomía desde un punto de vista científico, utilizando técnicas como cromatografía de gases para encontrar elementos químicos comunes, clave del maridaje. Con una base de datos que supera los 1.800 ingredientes, hoy en día es referencia mundial para los profesionales.

La sostenibilidad es otro de los factores que preocupa a la humanidad. El creciente consumo de carne está en el punto de mira de los defensores de un planeta sostenible. Afortunadamente, la IA aporta una técnica que puede ser una solución. Usando exclusivamente ingredientes vegetales es posible obtener alimentos con el mismo sabor, aroma, textura y aspecto que aquellos de procedencia animal.

La revolución en la experiencia gastronómica

En el ámbito de la restauración, en un futuro no muy lejano, un hito importante será la incorporación de robots en todos los procesos, y que junto con el humano trabajen «codo a codo» en la realización de esta actividad con menor esfuerzo y mayor precisión. Tanto en la cocina como en los salones de los restaurantes, los robots se convertirán en una ayuda inestimable para el profesional de la restauración. Masahiro Fujita, de Sony Corporation, afirmó que «nuestro objetivo es conseguir el primer restaurante robótico tres estrellas Michelin del mundo».

La salud es otro punto importante de la IA aplicada a la gastronomía. Recientemente, se ha hecho muy popular el uso de relojes inteligentes para controlar y evaluar nuestra salud de actividad física diaria. Este «gadget» tecnológico está consiguiendo que muchas personas mejoren su salud, ya que motiva una mejora en su actividad física cotidiana. Con el incesante crecimiento del internet de las cosas y el ecosistema digital, muy pronto será posible evaluar también nuestra salud en la dieta.

Los robots de cocina ya están conectados a internet, el frigorífico de casa y las compras de alimentación, en breve, también estarán conectadas al ecosistema digital, permitiendo que la IA pueda conseguir que tengamos una dieta mas saludable y equilibrada, componente fundamental para la prevención de muchas enfermedades. Esta mejora y cambio en la dieta, cuando se generalice para toda la población, se convertirá en la semilla del próximo cambio evolutivo de la humanidad desde que el hombre aprendió a dominar el fuego.

¿Cómo evolucionará la comunicación gastronómica en los próximos 50 años?

Es evidente que la tecnología ha cambiado la forma de comunicación en muchas de las actividades cotidianas del ciudadano. Cuando un aficionado al ciclismo quería renovar su bicicleta, se dirigía a la prensa y revistas especializadas para informarse y poder tomar la mejor decisión en su compra. Hoy, ese aficionado hace una búsqueda en internet para obtener esa información de aquellas fuentes que estén mejor posicionadas en los buscadores, y donde tienen cabida tanto las grandes líneas editoriales como los blogueros.

En el caso de industrias del entretenimiento como la música, cine o series, son las propias aplicaciones, usando tecnología basada en IA, las que recomiendan a los usuarios el contenido que tiene más probabilidades de encajar con sus preferencias. En apenas unos pocos

lustros, esta industria ha cambiado de un panorama analógico, donde las grandes líneas editoriales creaban y dirigían las tendencias, a otro virtual donde estas ya son creadas por algoritmos.

En la gastronomía, un poco regazada aún del avance tecnológico, no tenemos todavía aplicaciones para recomendar a los ciudadanos los platos que mejor pueden encajar con sus gustos, pero llegará en breve. Si hasta aquí ha sido el gastrónomo el que activamente ha buscado la buena cocina, a partir de ahora será el plato el que buscará al *foodie*. Es solo cuestión de tiempo que los algoritmos empiecen a dictar las modas gastronómicas, al igual que ya lo han hecho en otros ámbitos.

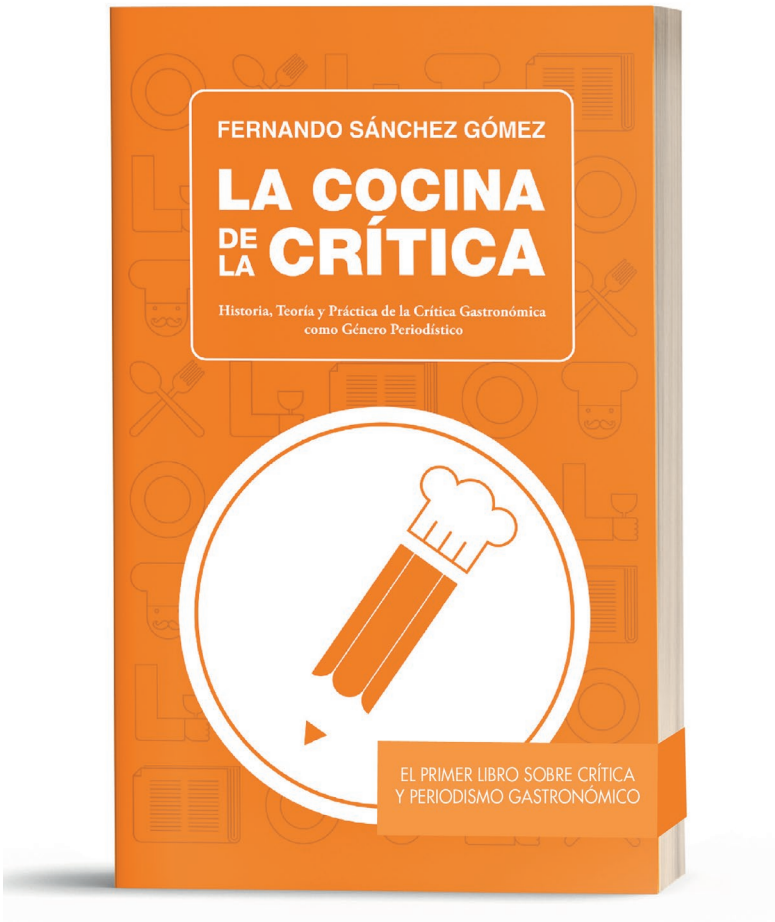
Dr. Francisco López Valverde
Responsable del Laboratorio de Inteligencia Artificial Aplicada.
Grupo de Investigación ICAI. Universidad de Málaga.

Otros libros del autor

INTERNATIONAL ACADEMY OF GASTRONOMY

ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMÍA

"International Academy Gastronomy Prix of
Literature Gastronomique for the Best Publication of 2014"
"Basque Country Gastronomy Award for the Best Publication of 2014"

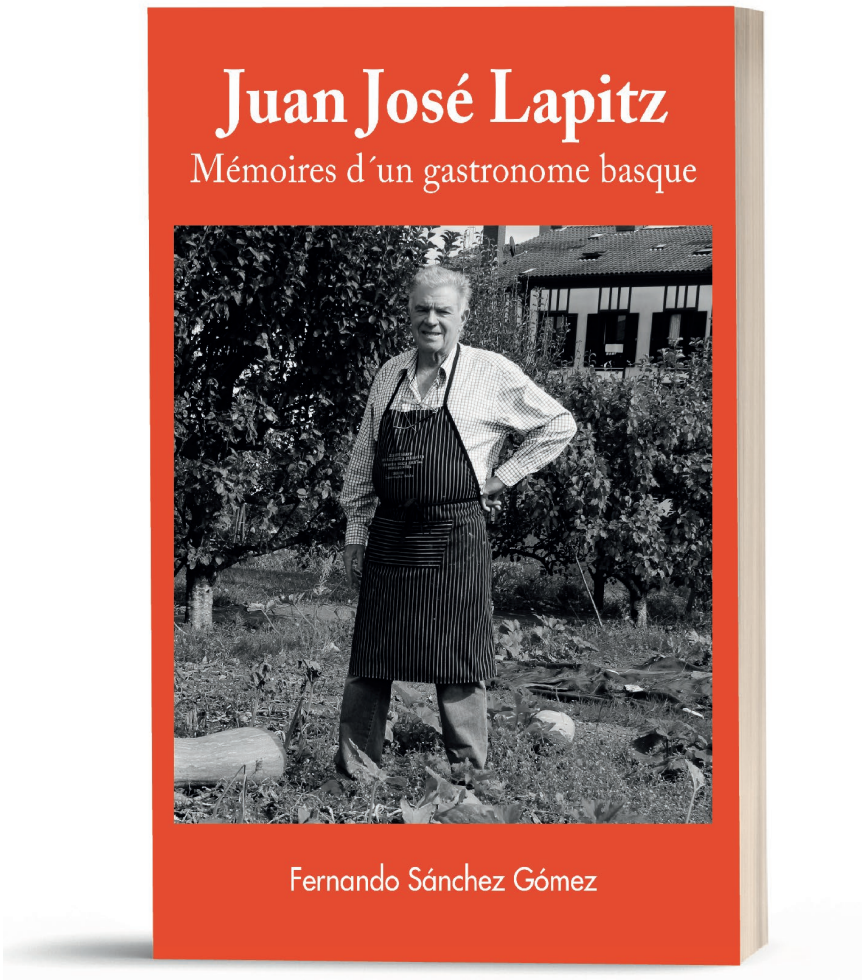


INTERNATIONAL ACADEMY OF GASTRONOMY

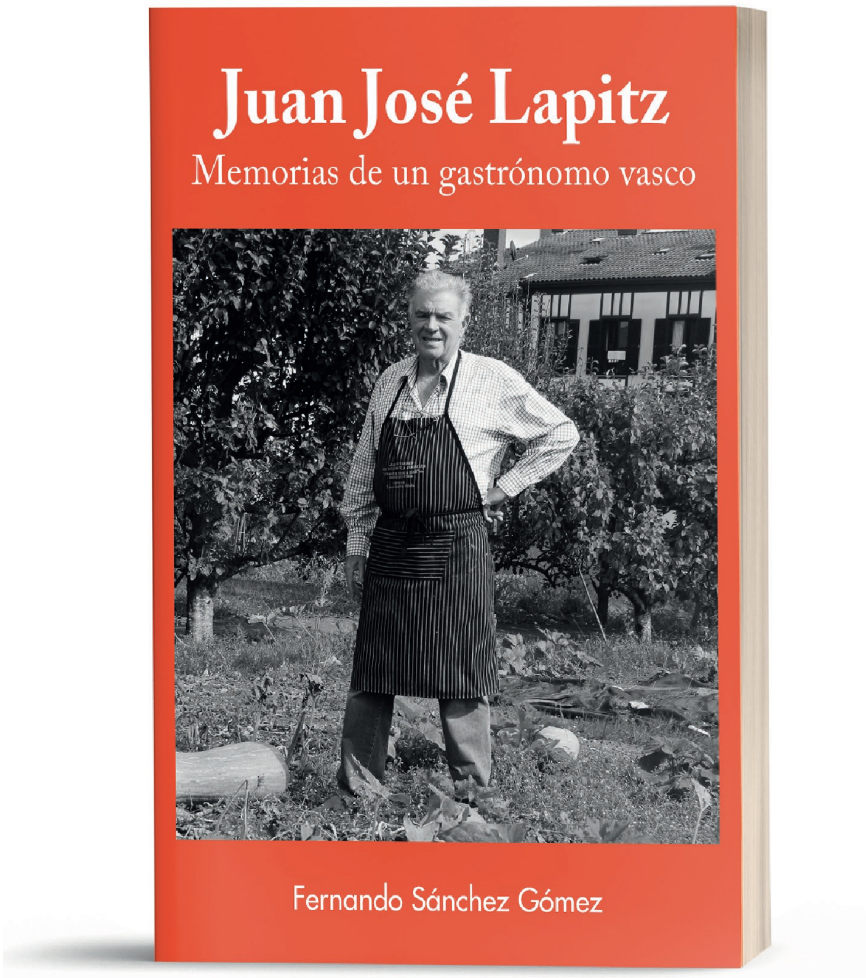
ACADEMIA VASCA DE GASTRONOMÍA

"Prix de la Littérature Gastronomique de la Academia Internacional de Gastronomía de París a la mejor publicación de 2014"

"Premio Euskadi de Gastronomía a la mejor publicación de 2014"



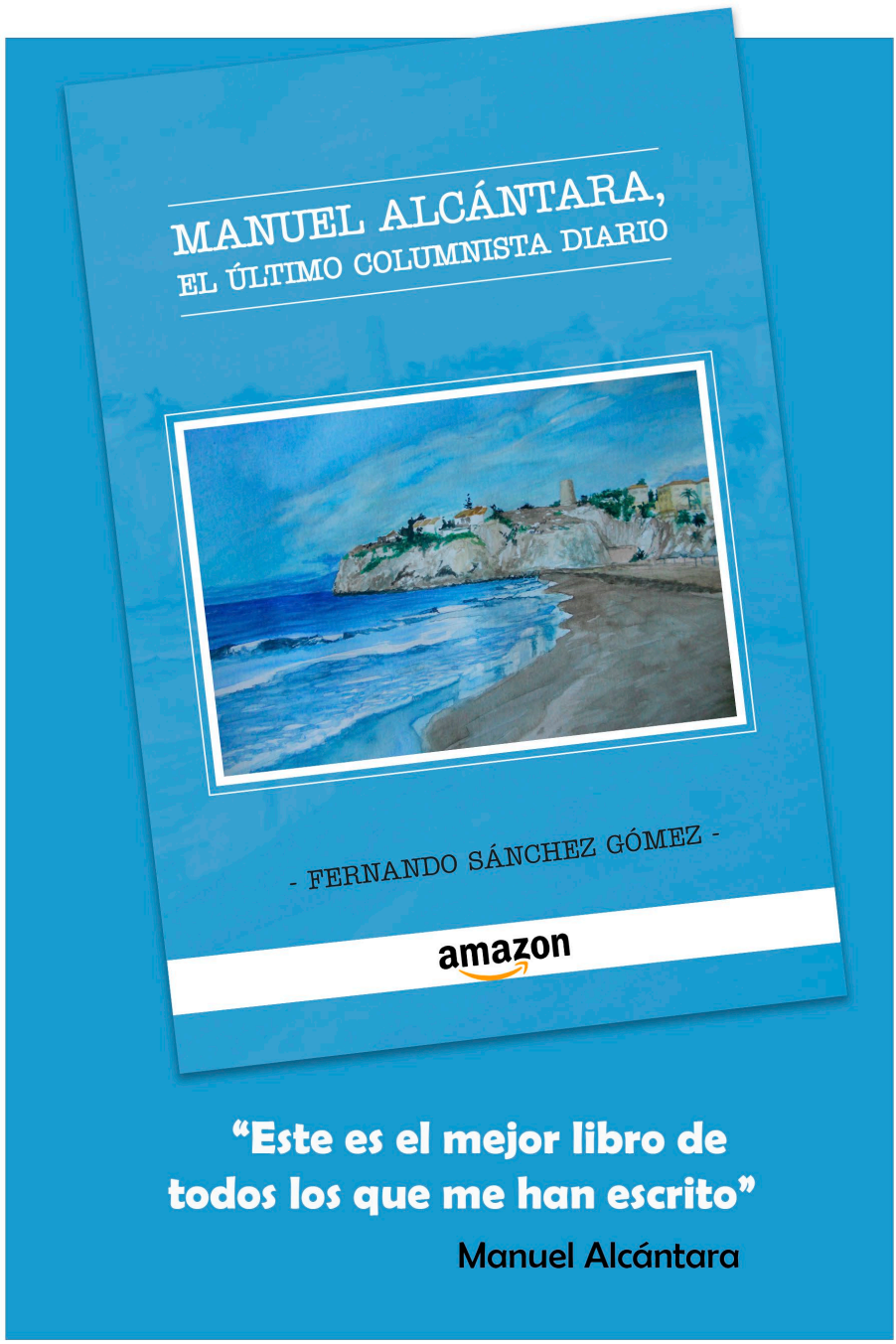
Sur un ton conversationnel, ce livre raconte les faits
et saveurs de la cuisine basque classique et moderne.



Con un tono coloquial, este libro narra los hechos y sabores de la cocina vasca clásica y moderna.

In this book you will find different ways
to cook rice in Malaga with local products.

FERNANDO SÁNCHEZ GÓMEZ
ARROCES DE MÁLAGA
MENU
ARROZ
MÁS DE 200 RECETAS
Ensaladas, arroces caldosos,
fideuás, arroces melosos,
risottos, paellas,
versiones de platos con arroz,
arroces étnicos, postres...
El libro más completo de arroces elaborados
en Málaga con productos autóctonos
y maridados con vinos de la provincia



"Este es el mejor libro de todos los que me han escrito"

Manuel Alcántara

GAZPACHUELOS de MÁLAGA

- FERNANDO SÁNCHEZ GÓMEZ -

El plato popular que mejor simboliza la evolución de la cocina malagueña de la tradición a la vanguardia.