

El Lobo Feroz

Federación de cocinas

Cuando se habla de cultura, la gente, educada por los periodistas, piensa en literatura y obras de arte de cualquier tipo. Ciertamente: cualquier obra de arte es cultura. La cultura, sin embargo, en su función social más importante, debe examinarse a partir de sus elementos básicos, menos periodísticos. Uno de ellos es la lengua. Otro la cocina. La cocina es una creación cultural probablemente tan antigua y desde luego tan básica como el lenguaje, y la creación histórico-social de los distintos grupos humanos se manifiesta en sus diferentes variantes. Así las cosas, ¿por qué no examinar eso que tanto preocupa a gente obnubilada, «el ser de España», desde un punto de vista que se centre en sus cocinas?

Ciertamente, lo primero que salta a la vista, o asalta el paladar, es la variedad cultural de la llamada en abstracto «cocina española». Pero es evidente que esa variedad tiene *en común* cuando menos el jamón y la tortilla de patata. Veremos más adelante el calado de esta apreciación. Para empezar, podemos paladear las cocinas del Levante. Se lleva la palma Alicante con sus exquisitos arroces y guisos de pescado; más al norte, Valencia, con sus paellas, se diferencia de Alicante por una cuestión de calidad, de grado, no exactamente de ingredientes; tal vez pueda verse como una variedad dialectal de la cocina alicantina (de la misma manera que de algún modo castellano y catalán fueron variedades dialectales del latín). Lo que llamamos aquí cocinas del Levante difiere notablemente de la cocina catalana, con su pan con tomate, sus *galtes de porc amb llanegues*, su conejo con *all i oli*, y sus platillos ampurdaneses de hibridación francesa (su *sopa de ceba* es una copia avarienta de la *soupe à l'oignon*) [*]. Aragón se puede caracterizar por sus ternascos, su cordero y por sus migas aragonesas, muy diferentes de las más bien ascéticas migas de pastor extremeñas. La cocina navarra está basada en la exquisitez de sus verduras, en sus cochifritos y su calderete, y emparenta «pero difiere claramente de ella» con la cocina vasca, donde reinan, simplificando muchísimo, la merluza frita y el bacalao al pil pil.

Punto y aparte porque me temo que el lector está empezando a salivar.

Pasemos a la Vieja Castilla, con sus excelentes sopas y los inventos extraordinarios de la sopa de ajo y las gambas con gabardina; en Castilla hay mucha variedad, pues es obligado tomar en consideración sus asados, sus lechazos, sus cochinitos segovianos, el cocido y los callos madrileños; y, ascendiendo hacia León, nos encontraremos con una estupenda chacinería y las variedades culinarias maragata y del Bierzo. En general a los viejos reinos de León y de Castilla les van los cocidos.

¿Qué decir de la gastronomía asturiana? Está la sidra, para acompañarlo todo, e inventos de un país de currantes en minas y aceras: patatas o cebollas rellenas, quesos azules, fabadas, la particular variedad de sus cocidos, y el pescado azul en la costa, para que sus chiquillos crezcan elásticos y sin grasa. El refinado trato a la sardina y a la anchoa es propio de Cantabria, aunque no exclusivamente.

Para no eternizarme renuncio a ser exhaustivo, pero no puedo dejar de mencionar la cocina del marisco, del pulpo y de la carne en Galicia, ni detenerme en la inventiva cocina andaluza de

maridaje Ájrabes: su gazpacho, su salmorejo cordobÃ©s, sus fritos, en especial el de la berenjena en CÃ³rdoba, el pescaÃ±o frito, los pestiÃ±os. De Extremadura hay que recordar las perdices en escabeche y los garbanzos; de Mallorca, las calderetas; de Canarias, las papas *arrugÃ¡s*, *el sancocho canario*... Y todo esto sin contar con cocinas estrictamente locales, como las de Salamanca, Murcia, MÃ¡laga...

Tras este larguÃsimo exordio podemos empezar a hablar mÃ¡s sociopolÃticamente de la cocina espaÃ±ola. Lo primero que salta a la vista es que, aunque parcialmente, la cocina italiana de pasta y pizza se ha incorporado a ella [**]. Los spaguetti han convertido en obsoletos los fideos a la cazuela tradicionales â€”es una lÃ¡stima que este plato haya desaparecido de los restaurantesâ€”. Y, sin integrarse afortunadamente en la cocina espaÃ±ola, la barbarie norteamericana hace estragos entre los jÃ³venes con las hamburguesas; estÃ¡ claro que esa cultura del *fast food* no puede competir con la cocina que se hace en casa aunque haya metido el *ketchup* en la nevera. Esto es lo que se refiere a las importaciones recientes.

EstÃ¡ claro que se puede hablar de una autÃ©ntica federaciÃ³n de cocinas que componen lo que podemos llamar la cocina espaÃ±ola. Una federaciÃ³n que se ha convertido en buena medida en hibridaciÃ³n. La cocina vasca del pescado, la levantina del arroz, la andaluza del pescadito, la catalana del pan con tomate, la castellana de asados y sopas y las legumbres asturianas, cÃ¡ntabras y leonesas se han integrado a la cocina *efectivamente* practicada en todo el paÃs. TambiÃ©n los ingredientes, gracias a los transportes rÃ¡pidos y al sistema del frÃo industrial. Por un lado hibridaciÃ³n cultural, pues, y por otro federaciÃ³n. HabrÃa que reflexionar con tranquilidad: si la hibridaciÃ³n ha sido buena para nuestra alimentaciÃ³n, Â¿por quÃ© ha de resultar dudosa la hibridaciÃ³n con las culturas de los inmigrantes? HistÃ³ricamente recogimos los hojaldres de los Ájrabes entre tantas otras cosas. Hoy, de momento, hemos aÃ±adido el *cuscÃ³s* y la dulcerÃa Ájra (de la que procede, vÃa Sicilia, la excelente pastelerÃa catalana), el kebab pakistanÃ, el curry, el aguacate mexicano y al menos el arroz tres delicias de los chinos.

La intensidad con que se mantienen unidos, hibridados y generalizados los modos culturales de tratar los alimentos es imposible de deshacer. Nadie se puede independizar de los calamares a la andaluza, de la merluza a la vasca, del marisco gallego, de los arroces de toda la costa levantina de la PenÃnsula ni, si me apuran, de la cultura portuguesa del bacalao. No hay en esto autodeterminaciÃ³n posible, como tampoco la pizza y los spaguetti tienen vuelta atrÃs.

El barbarismo con la comida de los jÃ³venes tiene que ver con su andar cortos de dinero; la extensiÃ³n de la pobreza puede hacer degenerar la cocina: Ã©ste es el peligro principal. Y la conclusiÃ³n de estas reflexiones es en primer lugar que en EspaÃ±a, gastronÃmicamente hablando, nadie se puede autodeterminar y menos aÃºn secesionar, pues las prÃcticas de las personas, en todas partes, van en sentido contrario, en el de hacer suyo lo que era *ajeno*; y que los problemas de este aspecto de la cultura que es la comida cocinada no son, en realidad, de especificidad, pues todo el mundo ha tomado de los otros lo que ha querido, sino de desigualdades econÃmicas. El problema, en este asunto prepolÃtico que es la cocina, no es de autodeterminaciÃ³n, sino de *desigualdad*. *Quod erat demonstrandum*.

Ya saben, como se decÃa antes: *que los pobres coman pan y los ricos...*

Notas:

[*] Se podrá añadir cierto hallazgo del primer tercio del siglo XX: el arroz Parellada, una paella con todos sus ingredientes pelados y cortados, de modo que se puede comer simplemente con el tenedor. El señor Parellada era un cliente habitual del restaurante *Las Set Portes* de Barcelona; otros quisieron compartir su invento, y hoy figura con la ennoblecida denominación de «arroz Perelada» en la carta de restaurantes de medio pelo.

[**] Parcialmente, pues también hay que aclarar que la cocina italiana es una cocina federada: muy distinta la del Véneto de la napolitana o la siciliana, riquísima en pescado esta última a diferencia de la cocina toscana... pero ésta es otra historia.