

UNA HERENCIA EXQUISITA

Begoña Kapape

La cocina es un elemento de cultura, amor y placer. Es una mezcla de sabores, colores y olores en las que cada plato preparado nos cuenta una historia y, si sabemos escuchar, podremos enterarnos de todas sus influencias, desde su relación con la naturaleza hasta el estado anímico de la persona que lo ha preparado. Es una manera de transmitir y conservar, en el tiempo y en el gusto, la memoria de nuestra civilización. Porque la comida es el principio de identidad, tanto individual como colectiva, de un pueblo y que tal vez, junto a la palabra y el idioma, también difunde nuestra cultura.

¿Quién no ha sentido esa seducción de olores que desfilaban por la cocina familiar cuando éramos pequeños? El aroma del café, de las especias... Esos efluvios se han quedado para siempre en nuestro espíritu, en el recuerdo de la madre y de la amama en la cocina y, en definitiva, en nuestra nostalgia...

Esa era la cocina tradicional que se elaboraba en las casas, pero lo cierto es que cada día se cocina menos en los hogares. La incorporación de la mujer al trabajo, el reparto de las tareas domésticas en el hogar, los horarios laborales y la falta de tiempo han

ahogado la continuidad de una herencia alimentaria basada en una equilibrada y sabrosa dieta. La última remesa de madres y amamas cocineras está en peligro de extinción... Esperemos que, gracias al nacimiento de especialistas, cocineros comunicadores y

un buen montón de recetas que se transmiten a través de programas de televisión o Internet, esta exquisita herencia continúe.

Cocina casera

Se suele utilizar la estereotipada expresión de cocina casera como sinónimo de comida sana, sabrosa y hecha con amor, porque ésa fue con la que nos alimentaron nuestras madres. Otra de sus características es que suele utilizar productos de calidad y los propios de cada estación. Es una cocina que se hace pensando en el producto en sí, al que se trata con mimo y esmero, con el fin de obtener de él su máximo aroma y sabor, incluyendo un aspecto atractivo y la mejor de sus texturas. Una cocina en la que las cosas sepan a lo que tienen que saber, sin la obligación modernista de que "hay que tener el paladar muy formado".

En el fondo, el fin supremo de la cocina es el placer, fundamentalmente del comensal, aunque también es lícita la satisfacción del que cocina. Al fin y al cabo, cocinar es algo tan simple como procesar los alimentos para hacerlos más agradables, y la mayor de las satisfacciones debe ser que se consuma a gusto y no que se alabe un plato de diseño, aunque éste resulte intragable.

Iñaki, cocinero de un conocido restaurante situado en la parte vieja de Bilbo nos explica que "este tipo de cocina, más conocida como comida-casera, que va desde unas alubias con sacramentos a un guiso de carne, chuleta con patatas fritas, unos macarrones, y un largo etcétera, ha sido la base de la alimentación de las últimas generaciones y es la que siempre hemos comido. Pero yo creo que estamos de



suerte, porque lejos de perder ese patrimonio gastronómico se está recuperando con fuerza. Cuando la gente tiene que comer fuera de casa le gusta ir a un restaurante que prepare comida como la de la madre, donde se coma como en casa. Por eso, cada vez más restaurantes nos dedicamos a servir comida casera”.

La nueva cocina

En ocasiones, un establecimiento de cocina familiar y tradicional suele evolucionar hacia lo que se denomina cocina moderna. Del huevo con patatas fritas y del cocido se suele saltar a platos bautizados con nombres incomprensibles y sabores aún más desconocidos, si cabe.

Algunos famosos y reconocidos cocineros de hoy confiesan que sus orígenes culinarios se encuentran en la llamada cocina tradicional, por lo que iniciaron su andadura elaborando platos de siempre, base fundamental e imprescindible para que ensayos e imaginación se unieran en una artística simbiosis creativa y que en la actualidad también se conoce como cocina de autor.

Los nuevos chef son muy considerados con otros aspectos. Por ejemplo, para ellos en un restaurante no es sólo cocinar; también cuenta la calidad de servicio, la presentación, el vino, el entorno...

Como decía el crítico gastronómico C. Álvarez, “la evolución, las mezclas de nuevos sabores... Todo ello es importante y ahí está la historia de la cocina para demostrarlo. Pero al final, hay que recordar esa obviedad casi perogrullesca de que lo que interesa no es la cocina nueva ni la vieja, sino... LA BUENA COCINA” **F**

