

ACADEMIA CASTELLANA Y LEONESA DE
GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

LA “NUEVA COCINA” ¿ES COCINA NUEVA?

Discurso del Académico Electo
D. JULIO VALLES ROJO
con motivo de su Recepción Pública, que tuvo lugar en
Benavente el día 6 de junio de 2015

Y

Contestación en nombre de la Corporación a cargo del
Académico de Número
Don **José Manuel Soto Guitián**

Benavente
2015

LA NUEVA COCINA ¿ES COCINA NUEVA?

© Julio Valles Rojo
© De la presente edición: Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y
Alimentación
Imprime: Marcam. Ávila

En la Introducción de mi libro sobre cocina y Alimentación en los siglos XVI y XVII decía, como una primera conclusión, que la cocina está inventada hace muchos años, y ni siquiera los recientes movimientos vanguardistas de las últimas décadas superan a la cocina que se hacía hace cuatro o cinco siglos en creatividad. Como veremos, muchas combinaciones de alimentos y varias de las técnicas culinarias que nos ofrecen los maestros actuales de lo que podríamos llamar “la última nueva cocina”, eran de uso habitual en ciertas mesas de los siglos XVI y XVII y aún en anteriores épocas.

Durante las cuatro últimas décadas hemos asistido a una explosión mediática en torno a la cocina y todos los aspectos que la rodean y en España singularmente desde 30 años atrás, donde los cocineros estrella han sido

protagonistas en la forma de presentar los platos, de combinar sabores y tratar de incorporar productos hasta ahora extraños en la cocina tradicional sobre todo procedentes de Asia y América, al tiempo que desarrollan nuevas técnicas de cocina apoyados en gelificantes, alginatos, nitrógeno líquido y otros productos generalmente sintéticos.

La referencia de la nueva cocina para España fue la llamada “Nouvelle Cuisine” francesa término que me parece bastante pretencioso por lo que luego diré, para designar una cocina supuestamente nueva pero más en las formas que en el fondo.

Fue Paul Bocusse y su “Cocina de Mercado” y después, otros cocineros franceses como Michel Guerard, Alain Chapel, Alain Senderens y Roger Vergé que al amparo de esa pretendida revolución presentaron la nueva

cocina que no fue otra cosa que liberarse del corsé de la alta cocina francesa representada por Escoffier. Todos ellos empiezan a hacer una cocina mucho más interesante con salsas más ligeras, disminución de contenidos grasos, cocción corta de pescados y uso de hierbas aromáticas y, además, variada imponiendo el menú largo y estrecho con emplatados muy decorativos con un sorbete antes de la carne entre otras novedades de pura puesta en escena con un orden estricto en la secuencia de los platos cosa que en el siglo IX ya había impuesto Ziryab, poeta y esteta iraquí que se instala en Córdoba en el año 822 y pone orden en el servicio de las comidas, empezando por las sopas, seguidos de los platos de carne, las aves y posteriormente los dulces, todo un adelantado.

En los años setenta del siglo pasado existen en España algunas inquietudes ante la anquilosada y poco variada comida de los grandes restaurantes peninsulares que son los que copian la alta cocina francesa, con normas como tomar el pescado con vino blanco y la carne con vino tinto, de limitar el menú a tomar dos platos y un postre, con la consabida vajilla de plato hondo, plato llano y el de postre. Por ello se comienza a sopesar las tendencias francesas de la que llaman nueva cocina y que se recogen en las Mesas Redondas de Gastronomía que organiza el Grupo Gourmets al aparecer el primer ejemplar de la revista Club de Gourmets en abril 1976, donde se destaca que el panorama gastronómico de nuestro país era claramente unerial en el que no había relaciones entre los cocineros profesionales que recelaban unos de otros viéndose como rivales y no como colegas

de los que aprender. Al mismo tiempo los medios de comunicación ignoraban la actividad gastronómica, eran raros los libros culinarios sobre la cocina del momento y tan sólo se publicaba algún reportaje sobre contados restaurantes.

Como consecuencia de estas reuniones de alto nivel que organiza el grupo Gourmets Arzak y Pedro Subijana que, además de las enseñanzas del maestro Luis Irizar, se percataron de la necesidad de evolucionar y así consiguieron confraternizar con Bocusse y que éste les aceptara de inmediato una estancia de dos semanas en su restaurante. Aquí comienza la nueva cocina vasca y española que se confirma diez años después en Vitoria de la mano del empresario Gonzalo Antón de Zaldiarán, y un crítico gastronómico, Rafael García Santos, que

iniciaron lo que, en principio, fue un certamen de alta cocina y que después se convertiría en congreso; durante catorce años, pasaron por Vitoria, los mejores cocineros de Europa que vinieron a cocinar, y entre ellos los más destacados cocineros españoles del momento y los que empezaban a surgir. En Vitoria gozaron de las primeras alabanzas del éxito españoles como Martín Berasategui, Carme Ruscateda, el propio Ferran Adrià...



☒ Cita histórica en Lyon, en el centro, Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, flanqueados por Paul Bocuse, a la derecha y Raymond Oliver.

Hasta aquí a modo de introducción los orígenes de la nueva cocina española, pero he podido comprobar durante muchos años de investigación de historia de la cocina cómo desde hace muchos siglos esta ha evolucionado siguiendo los avances culturales, la evolución política y, naturalmente, el progreso de las técnicas de elaboración y la aparición de nuevos accesorios y electrodomésticos.

En nuestro entorno más próximo la culinaria se ha desarrollado principalmente durante los últimos cinco siglos, después de recoger los fundamentos básicos de los que hoy es nuestra cocina, que viene de los egipcios cuyo desarrollo fue ampliado y completado por los griegos, que ya en su tiempo hicieron “nueva cocina” de la que copiaron los romanos que aglutinaron la de los pueblos que dominaron, y

de su amalgama volvió a aparecer otra **nueva cocina**. Después del paréntesis cultural que, sobre todo en lo culinario, siguió a la caída del imperio romano, llegaron los árabes y otra **cocina nueva** se enseñoreó de occidente. El dilatado periodo de tiempo de dominación árabe del entorno del Mediterráneo trajo como consecuencia una fusión de cocinas de numerosos pueblos aledaños y, finalmente, después de una amplia temporada delimitada por la Edad Media, llega el Renacimiento y, con él, la auténtica gran revolución en la cocina, en la mesa y en las despensas. Este periodo se caracteriza por su creatividad pero limitado por la falta de avances significativos en la tecnología de los instrumentos con que se cuenta en los fogones si exceptuamos las fantásticas invenciones de Leonardo da Vinci en torno a herramientas culinarias precursoras de los

modernos electrodomésticos. De esta época es la auténtica **nueva cocina** que los “cocineros estrella” actuales nos han vendido tan ampulosamente como inventada ahora. Bartolomeo Scappi, Ruperto de Nola, Martínez Motiño y Domingo Fernández de Maceras, firman hace cuatro siglos platos verdaderamente magistrales que hoy día asumirían con entusiasmo nuestros más celebres cocineros, como ejemplo tenemos unos “*Garbanzos dulces con membrillos*”, unos “*Capones rellenos de ostiones y lardados con lamprea*”, unos “*Huevos atabalados*”, unas “*Lechugas rellenas de carne*” o un *Mirrauste* de Ruperto de Nola, plato famosísimo en su época y consistía en: *almendras tostadas majadas con un migajón de pan remojado con buen caldo con una onza de canela, para echarlo sobre palominos cortados en pedazos que se ponen a cocer con esta salsa*

antes hecha añadiéndole azúcar y gordura de la olla. Una vez cocido poner las tajadas de las aves con su salsa sobre un plato en forma de escudilla y encima poner azúcar y canela y así se hace el mirrauste perfecto.

El emplatado y las mezclas de lo que tan orgullosos están muchos de nuestros cocineros actuales lo hacía ya Juan de la Mata en el siglo XVII en su “*Ensalada real labrada*” modelo de las ensaladas actuales tan en boga y que copio como ejemplo evidente

Picada la Escarola, y Lechuga , mezcladas con Camuesas mondadas, un poco de Hierva buena, Cebollas, y Apio, asimismo todo picado, se pondrán en un plato, (atención aquí al emplatado) formando con todo cuadritos, arcos, ú otras figuras, según la disposición del Artífice: comenzarás a guarnecer la ensalada con granos

de Granada, Piñones, Alcaparras finas, yema, y clara de Huevo picado , Perejil, y cebolla en cuarteroncitos, algunas rajitas de Limón verde con su cáscara labrada , Anises confitados , Citrón en bastoncitos, Anchovas bien limpias, Aceitunas hechas Conejos, y Apio rizado colocado en el medio. Distribuido todo esto, según se gustare, se sazonará un poco (y atención al aprovechamiento que hoy se hace como modernidad) antes de servirse con las espinas tostadas, que se habrán reservado de las Anchovas ..., finalmente Puedense aprovechar para guarnecer esta ensalada los cogollos de la lechuga, repartidos por las orillas.

Pero ni las más extrañas mezclas de productos que hoy se llevan en la cocina de los más “modernos” se escapan de haber sido ya inventadas siglos atrás y para ejemplo veamos

las Perdices asadas con Sardinias de Juan de Altimiras en el Siglo XVIII:

A las perdices, después de bien limpias, pondrás dos sardinias dentro del cuerpo a cada una, de modo que no se salgan, las asaras con buena manteca de tocino, y si no la tuvieres, freirás tocino, y lo echarás sobre las perdices, con unos tomates sin cutis (para quitárseles, échalos en las brasas) sino tuvieres tomates, echarás agrio de lima, o naranja, con un polvo de pimienta, sal, un poco de perejil; las asarás entre dos fuegos y cuando se hubieren asado, les quitaras las sardinias: servirás las perdices y que siempre les quede el gusto de las sardinias, si hay alguno, que apetezca mas el gusto de sardinias, que de perdices; (que se las coma) que no faltarán preñados (por esto)

Después de estos ejemplos no podemos por menos que apreciar como lo que hoy

llamamos nueva cocina en realidad es la vieja cocina: ¿cual es más nuevo un plato de bacalao al pil-pil o unos *testículos de cordero con miel, nata y azafrán como acompañamiento de nabos machacados, o unas Crestas de gallo con migas.*? Que es un plato italiano ya conocido en el Renacimiento.

Y si no veamos algunos platos de “nueva cocina” servidos en la comida preparada para la segunda coronación de Pío V el 17 de Enero de 1566:

Caviar preparado en bandejas, rociado con zumo
de naranja agria

.....

Carpas escabechadas, servidas frías, con azúcar
y vinagre rosado por encima

.....

Espalda de arenque preparada en ensalada

.....

Médula preparada en ensalada

Botarga (huevas de mújol saladas) cortada y
anguilas de Comacchio preparadas en ensalada

Truchas cocidas al vino al estilo milanés,
servidas frías con violetas por encima

Céfalos adobados en salsa real, asados a la
parrilla, servidos fríos con azúcar y canela por
encima

Salsa amarilla y roja aprendida de Su Santidad

Torta de panza de atún desalada y leche de
róbalo

Torta de anchoas, anguilas y panza de atún

Albóndigas de sardinas frescas y panza de atún,
mezcladas con huevas frescas de esturión

Albóndigas de esturión de cuatro libras, asadas a la parrilla, servidas con pasas cocidas al vino y con azúcar por encima

Salmonetes grandes asados, servidos con alcaparras y azúcar por encima

Buñuelos de escorpina de una onza, servidos con azúcar por encima

Lenguados y platijas fritas, servidas con azúcar y alcaparras por encima

Aceitunas de Tortona con azúcar

Fritada de huevos, verde y amarilla, servida con agua rosada, azúcar y zumo de naranja agria por encima

Salchichas de sardina picada y colas de langosta

Espinacas fritas, aliñadas con vinagre rosado, pasas y azúcar

Calamares pequeños fritos, servidos con naranja
agria cortada por encima

Gambas hembras cocidas al vino, servidas con
vinagre y pimienta

Trufas estofadas en aceite, zumo de naranja agria
y pimienta

Y si nos adentramos en la forma de explicar los platos de nuestros modernos cocineros, veamos como se expresaban a finales del siglo XV en los platos que falsamente inventa Leonardo da Vinci para su señor Ludovico y que pertenecen a varios recetarios italianos:

SEIS BROTES DE COL HERVIDOS y, en
medio un montón de huevas de esturión
con nata.

UNA CEBOLLA HERVIDA de tamaño mediano sobre una rodaja de buen queso de búfalo y coronada por una aceituna negra dividida en cuartos.

UNA CIRUELA, machacada y dividida en cuartos, y dispuesta sobre una fina loncha de carne de vaca cruda y secada al sol durante tres meses. Junto a ella, una ramita de manzano en flor.

UN HUEVO de gallina, cocido, despojado de su cáscara, y con la yema sacada con una cuchara y mezclada con piñones sazonados con pimienta antes de tornar a ponerla en su lugar.

EL HIGADO DE UNA TERNERA, finamente machacado y con una ligera sazón de salvia y mostaza. Esto debe acompañarse con pan o polenta de corteza crujiente.

PEQUEÑOS CAMARONES Y
CABALLITOS DE MAR ligeramente
hervidos y luego pelados y servidos
cubiertos de nata.

UN PLATO DE ESPINACAS hervidas
solamente, luego troceadas y sobre ellas
un huevo ligeramente escalfado fuera de
su cáscara, y alrededor de todo ello más
huevos rotos con queso de búfala.

TRES RODAJAS DE ZANAHORIA
CRUDA talladas en forma de caballitos de mar y
una pizca de salsa de queso

Ni siquiera nuestro muy querido lechazo
asado se escapa de la invención de los romanos,
ya que el mismísimo Juvenal invita a unos
amigos a cenar a su casa con la promesa de
servirles un cabrito asado criado a las orillas del
Tiber “en el que por sus venas corre más leche

que sangre”, y a cuyos postres les serviría unas magnificas natillas hechas al Baño Maria, ancestral invento precursor avanzado del actual Roner tan utilizado por los actuales cocineros.

Definitivamente vivimos una cocina que no ha evolucionado ni inventado nada a excepción de las decostrucciones, las esferificaciones, el Nitrogeno liquido y poco más, pues las espumas también las usaban los aztecas en aquel chocolate que batían vertiendo un fino chorro desde una jarra a otro recipiente hasta conseguir aquella bebida de los dioses tan amarga, tan picante y tan espumosa, que debidamente modificada hoy nos encandila en nuestros postres.



Y de postres ni hablar de modernidades, pues los creps ya se hacían en Egipto y no digamos en El México de Cortés y Moztezuma, los canutillos tenían una expresión habitual entre los árabes andalusíes, y torrijas hojuelas y flores de sartén eran plato habitual en el final de las comidas castellanas de finales del siglo XVI y XVII.

El dominio del frío es uno de los logros que más han influido, sin duda, en el desarrollo de la cocina actual. Recientemente el uso de técnicas de transformación de las texturas de los alimentos ha dado paso a la utilización de aparatos como la termomix que hoy es imprescindible en cualquier cocina moderna. En este sentido la utilización del Nitrógeno, de los sifones, de la aplicación del vacío y de las cocciones a baja temperatura ha hecho de la cocina moderna un auténtico laboratorio, relegando los pucheros y las ollas a funciones secundarias de obtención de caldos y preparación de guarniciones.

Pero en el altiplano peruano ya se conocían técnicas que en la actualidad se emplean en cocina como la **liofilización** que es un proceso en el que se congela el producto y posteriormente se introduce en una cámara de

vacio para realizar la separación del agua por sublimación. De esta manera se elimina el agua desde el estado sólido al gaseoso del ambiente sin pasar por el estado líquido. Para acelerar el proceso se utilizan ciclos de congelación-sublimación con los que se consigue eliminar prácticamente la totalidad del agua libre contenida en el producto original, pero preservando la estructura molecular de la sustancia liofilizada, como proceso industrial se desarrolló en los años 50 del siglo pasado pero sus principios eran ya conocidos y empleados por los Incas. El procedimiento ancestral consistía en dejar por la noche que los alimentos se congelasen por la acción del frío de los Andes y gracias a los primeros rayos de sol de la mañana y la baja presión atmosférica de las elevadas tierras andinas se producía la sublimación del agua que se había congelado.

Este proceso es conocido como liofilización natural convirtiendo así por ejemplo la papa en chuño lo que permitía conservarle durante años.

Para completar mis conclusiones voy a copiar aquí un capítulo de la obra de Miguel Yelgo de Vázquez en su libro: *Estilo de Servir a Príncipes* , escrito en el año 1614, que dedica todo el capítulo XIX a relacionar los platos que debe saber hacer un oficial cocinero, de su lectura podemos sacar conclusiones, como comprobar el enorme desarrollo que tenía la cocina de los grandes señores, la gran cantidad de viandas que se utilizaban y la diversidad de técnicas de preparación. Por su importancia y como curiosidad incluyo todo el capítulo sin corregir los términos de castellano antiguo:

Capítulo XIX

Donde se le da cuenta de las diferencias de los guisados que debe saber un buen oficial

Deue saber emborrizar vnos pauos, emborrizar vnos capones, proete de madama; de almendras, potage de lebrada, hazer escaueche de perdices **vna capirotada de perdices**, vna lebrada de pichones sin hueso, salchichones de verano, caçuela de manos de cabrito, o de ternera, vn pecho de baca gordo con hueuos, unas carbonadas con aue, vnos arteletes con madreçuelas, y yemas, y **tripas de gallina**, vnas roelas de colas de carnero **vn compuesto de colas de carnero**, vna riñonada de carnero, vn plato del hijadas de carnero, vn plato lomoso dé carnero, vnas toronjas de carnero, vnos pastelillos quaxados de ternera, vn plato de ternera preparada, vna dobladura de carnero, vnos torreznos con

vino, cardo guisado, manjar blanco, frutas desartén, fruta de manjar blanco en empanadillas, vn adouo de carnero, vn agete para vn ansaron, rorolas de Ygados vn potage que se llama yjada, vn pastel en bote, conejos en escabeche, hazer vna buena oruga, buena mostaça fráncesa, sopas a la lombarda, buena salsa galatina, caldo lardero de puerco, sopas doradas, **pastelillos de caña de baca**, empanadas de todas suertes, una salsa blanca de ansarones, guissado de queso a la Flamenca, **assar vna espalda de vaca en vn assador**, **assarla en parrillas**, **guissar de todas carnes a la Veneciana** **saber ahogar vn lomillo de vaca en el horno**, passtelones de lomillos a la Romana, pulpetas de lomillos rellenas, guissar vnos pies de vaca que ay mil maneras, vna vbre de vaca de otras tantas, vna lengua de ternera assada, y rellena, relleno de carne magra de ternera, albondiguillas de la carne magra de la ternera, vn relleno de cabrito, o liebre, o conejo, caldo lardero de venado, saber cocer vna cabeza de

jauali, vnos rellenos de carne magra de puerco, rellenos assados, rellenos cocidos con agua y sal, ahogar vn capon, o gallina, que se ahogan de muchas maneras, saber cocer vn capon en vn estusador, saber assar capones, y gallinas, y pollos rellenos con parrillas, y sin ellas, **saber assar el pabo que no se le han de sacar las tripas para que este tierno**, saber hazer vna pepitoria, saber hazer una olla podrida, vna capirotada con queso, vna ginetada para todas carnes, guisar una auellanada de de ternera, vnas escudillas de manjar blanco blando, vna ginetada con yemas de hueuos un manjar blanco de almidón, almidón de carne, manjar blanco de requesón, potaje de harina y pan rallado, macarrones a la romana, macarrones con yerro, fideos, **buñuelos de pulpa de capón**, tortas de yeruas a la lombarda, buñuelos descubiertos, hueuos y yeruas, escudilla de arroz, **vn potaje de trigo y ceuada sin corteça**, **potaje de mijo o paniço machacado**, **potaje de harina de castañas**, potaje de frisuelas

con habas frescas, potaje de garuanços con caldo, verças de caldo de carne, escudilla de repollo, verças milanesas, vna nogada, verças exprimidas a la romana, lechugas con caldo de carne de diuersas maneras, potaje de todas yeruas, espinacas con caldo de carne, nauos ala Veneciana; guisar alcachosas con caldo de carne, saber hazer turmas de tierra con pollos, rellenar calabaza, sopas a la Lombarda con caldo de carne, capirotada con caldo de carne, sopas de almendras tostadas, tortadas de pan con riñon de ternera, sopa dorada frita, reuanadas mantecacas, huevos de tocino; **tortillas dobles**, pasteles de todas suertes, empanar lenguas de vaca, vn pastel de quixadas, y ojos, y ocicos de puerco, pastel de lomo de ternera, pastel de pulpa de pierna de Vaca, **pastel de vbre de vaca**, pastel de cabeza de ternera sin huesos y rellena, diferentes pasteles de lengua de ternera , pasteles de la papada de la ternera, pastel ojaldrado y liso del asadura de la ternera, pastel de menudillo de ternera, pastel de

ygado de carnero, pastel de pulpetón, ternera rellena, pastel de pulpetas de diferentes maneras, pastel de reñonada de ternera, pastel de cabeça de cabrito, pastel de ojos y orejas y turmas de cabrito liso y ojaldrado, pastel que llaman quartos de cabrito, pastel de cabrito montes, pastel de pierna de venado, pasteles de liebres, perdigones y perdizes y capones, y anades, en pastel de todas suertes, pasteles de tordos, y codornices, y pajaros menores, pastel de leche y vbre de vaca, tortadas de todas maneras, costrada del reñon, y lomillo de la ternera, torras de los pechos de los pichones y pollos, y tortolas y codornices, torta de pernil de tozino, torta real de pulpas de faysanes y perdizes, torta real de pulpa de pichones, torta de requesones cocida con caldo de carne, **torta de tronchos de cardos**, y alcachofas de diferentes maneras, tortas de nuezes, torta de repollo,

torca de verças repolladas, tortas de calauaça sin masa, **torta de cenorias**, torta de melones, torta de nisperos, torta de guindas y cereças frescas, **torta de castañas verdes y secas**

Para días de pescado

Saber poner el sollo a sudar o estofar a pedaços, y guisarlo de muchas maneras, hazer escudilla, de pulpa de sollo con almendras, saber cocer a pedaços el sollo, saberlo cocer quado ha estado en adouo, saberlo asar en parrillas, hazer almondiguillas de pulpa de sollo, hazer rellenos de la pulpa del sollo, saber cocer la cabeça del atun con vino, cocer pedaços de atun en caçuela, cocer el atun con vino y agraz, rellenar pulpetones del atun, **hazer vn relleno de palomida que es un pescado del natural del atun**, saber guísar roualo a la Veneciana, que es

vn pescado muy bueno echar la embrina en escaueche, **echar el corbo en escaueche, que es muy buen pescado,** hazer potaje del pescado llamado, orata; guisar fragolín, que es tan bueno como la orata, echar en escaueche el cefalo, hazer potaje del cefalo, cocer el cefalo, cocer el vesugo, guisár la salpa, que tiene el comer de la orata, cocer las ardas, echar en escaueche la sarda, aluóndiguillas de sarda, cocer el rodauallo que es muy buen pescado, asar el rodauallo, **hazer gelea de rodauallo,** hazer potaje del pescado llamado raja, echarla en caçuela, lamprea en parrillas, lampréa en escaueche, congrio fresco en en caçuela, potaje de calamares guisar el pulpo, guisar el pescado llamado palomo, guisar merluça cocer pescado cecial, saber freyr el papagayo, que es muy buen pescado;

empanar truchas, y echarlas en escaueche, cocer carpina, adereçar vna tenca con nuezes, **vna escudilla de ranas sin huesos, saber rellenar los cangrejos,** freyr la cambeca, aderezar vnos ostiones en parrillas, ó en horno, cocer el bonito, hazer: manjar blanco de lucernas, agujas en escaúeche, ó en parrillas, asar el baruo eu parrillas, almondiguillas de todos pescados; sardinas en escaueche, guisar caracoles, guisar salmon, hazer almidon de almendras, escudilla de arroz con leche, y sin ella , ginestrada de alméndras, hacer calabaza, rellenar verengenas, **potage de hongos,** espinacas fritas, escudilla de acelgas, escudilla de azelgas, escudilla de achicorias, **escudilla de esparragos,** escudilla de bisalios, lantejas secas, **freyr macarrones, sopas de ciruelas pasas, sopas de hongos, sopas de criadillas de tierra, huevos entre brasa, huevos en tortilla, huevos**

con romero, huevos rellenos, huevos arrollados, huevos con yeruas, huevos en caçuela, huevos rebueltos, empanadas de sollo, pastel de esturion, empanadas de obrina, empanadas de atun, empanadas de robalos, empanadas de besugos pastel de rodaballo, pastel de raxada, pastel de lamprea, guisar calamares en caja, pasteles de tortuga, pasteles de cangrejos, **pasteles de ostiones,** pasteles de **caracoles, pasteles de truchas, pastel de ranas,** pastel de anchouas y sardinas, pastel de pescado cecial y otros pescados secos, saber hacer torta del hígado del sollo, torta de lamprea, tortada de cangrejos; tortada de atun, costrada de caracoles, **tortada de tortugas,** costrada de atún de hijada, **tortada de hongos,** tortada de turmas de tierra, tortada de mançanas de todas suertes, tortada de membrillos, tortada de duraznos, tortada real de pichones y almendras, torta real de manjar blanco, torta de leche a la romana, tortadas de queso sin masa a la ginouesa, tortas

verdes, tortas de getas, torta de ciruelas pasas, torta canelada de maçapan, tortas de espinacas, torta de cardo, torta de garuaños, tortillas de arroz , srutas de vizcocho, yelo de pies de ternera, yelo de cabeças de cabrito, yelo de pies de carnero, yelo de hijadas, y ozico, y pies de puerco, yelo de todos pescados, xelea de membrillos, salsa galatina, salsa de pauo, salsa de pasas, salsa de almendras, axada de nueçes tiernas, salsa de zumos de granadas, salsa de vbas tintas, salsa real, **salsa de zumo de membrillos**, salsa de zumo de mañanas, salsa de agraz fresco, mostaça suaue, pisto de pechugas de capon, tortas destiladas, pisto de pollos cocidos, pisto de ternera, pollos estofados, **almondiguillas de pechugas de capon**, pulpas de la ternera, potaje de pies de ternera y cabrito y pollos, potaje de turmas de carnero y de turmas de ternera, saber hazer un ordiate de ceuada preparada, vn proete de caldo de pollo, proete de preñadas, escudilla de hueuos, es de pan y leche, saber rellenar vn pan

grande, hazer vna almendrada y pastelillos de ternera picados, conseruas de limon real, rosa confitada, azúcar rosado, azúcar cubierto, ciruelas en almiuar, duraznos cubiertos, carne de alberchigos, **carne de limón y patatas**, azaar en azúcar, çanaorias relleta, tróchos de lechuga, hazer vizcochos, consérua de melón, conserua de costra de cidra, miel rosada, datiles en conserua, çanaoria encanutada, nuezes moscadas en azúcar, peras en conserua, conserua de guindas, **letuario de naranjas**, bocadillos de membrillo y conserua de escorçonera.

Hasta aquí una muestra de lo que la cocina elaborada ha representado desde hace siglos, desde que se convierte en un arte, desde que recoge todos los postulados de sucesivas nuevas cocinas y desemboca en la demasiado tecnológica cocina actual de vanguardia, elaborada por multitud de cocineros que no

tienen la maestría ni la genialidad de Ferran Adriá pero que muchos han tratado de imitar, algunos con dignidad y sabiduría y muy pocos entendiendo la esencia de que la nueva cocina no es mezclar absurdamente productos y técnicas, de llamar gazpacho a lo que no lo es ni pil-pil a una mezcla extraña ni combinar sabores de imposible armonía ni degradar técnicas simples para conseguir platos de nombres rimbombantes y difícilmente agradables. Como muestra de esto basta leer una pequeña relación de platos que han figurado en las cartas de restaurantes españoles pretendidamente de nueva cocina.

- Bacalao con mousse de morcilla y pil-pil de jamón serrano
- Bacalao confitado con ajos dulces y pil-pil de cebollinos y callos

- Bacalao en láminas con ajoarriero de cebolla en pil-pil de purrusalda
- Bacalao en pili-pil de plátano con escalope de foie gras
- Bacalao sobre marmitaco de anchoas al pil-pil de centollo y verduras
- Bacalao en tiras al ali oli de canela
- Gazpacho de sandía
- Gazpacho andaluz de percebes y regaliz
- Costra de sopa de tomillo con civet de bacalao
- Crema de alcachofas con helado de lima y gambas
- Crema de chocolate con pimientos morrones a la miel de lavanda (versus chocolate maya)
- Suprema de cerceta a la sangre de arándanos

- Gratén de clementinas al sabayón de mandarinas
- Espuma de cítricos con mollejas de pato y galleta de patata
- Cuba libre de foie con granizado de limón
- Granizado de limón con zurracapote
- Habas con miel y sobrasada
- Ensalada templada de parrochas con beicon y sirope de sidra
- Huevas de atún curado con caviar en mahonesa de erizos de mar

Podría ser divertido, pero es patético, esto no es nueva cocina esto es una tontería que empaña, sin conseguirlo, la verdadera cocina moderna que hacen nuestros grandes chefs, esos profesionales que día tras día prestigian a España en todo el mundo, porque a falta de una

cocina española conocida en todo el orbe, tenemos los cocineros más conocidos y premiados de este mundo, lástima que practiquen poco la antigua nueva cocina.

BIBLIOGRAFIA

Alvarez, Cristino. Artículo en “El Principio”

Anson Oliart, Rafael. Escrito de introducción a la cocina de los 40 últimos años

Lopez Canis, Francisco. Notas sobre club Gourmets

Valles Rojo, Julio. “Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII”. 2007

Vivancos Sáuper, Ginés. Diccionario de Gastronomía. Editorial Everest. 2003

Yelgo de Vázquez, Miguel. *Estilo de Servir a Príncipes* , 1614

DISCURSO DE CONTESTACIÓN A CARGO
DE
D. JOSÉ MANUEL SOTO GUITIÁN

Presidente, académicos y amigos.

Tengo la satisfacción de contestar al discurso de Julio Valles por dos motivos: primero por la alegría que supone responder a un compañero de la academia y, segundo, por hacerlo a un amigo dado que conozco a Julio hace tiempo por ya ser amigo de mi padre y de mi hermano Alfonso.

Pero es que, además, compartimos, como se puede ver dos aficiones: la buena mesa y la Historia. Todos, en muchos aspectos, somos el resultado de nuestra historia. Y no sólo en lo cultural, también en lo gastronómico. Si ahora viviéramos cerca de Oriente Próximo, por ejemplo, no beberíamos vino ni comeríamos cerdo. Es obvio, pues, que nuestra historia y nuestra situación condicionan lo que comemos y bebemos.

El discurso de Julio me ha generado varias ideas que resumo rápidamente.

La primera, claramente, es que ya todo está inventado. En cocina también. Esto, no por

reiterativo, ya lo decían los romanos con el aforismo “nada nuevo bajo el sol” (nihil novum sub sole). Ciertamente mucha personas y en muchos ámbitos piensan, por desconocimiento, que ahora hacemos muchas cosas nuevas y quedaríamos sorprendidos de saber que realmente somos muy poco novedosos en muchos aspectos.

Obviamente en la antigüedad no tenían las técnicas y los medios que hoy tenemos y no podían conectarse a youtube para ver una receta ni acudir al supermercado para escoger entre una gama infinitiva de variedades, pero ¿realmente hacen falta todas estas cosas para lograr un buen plato?, ¿realmente disfrutamos más ahora de la comida que antes por poder hacer deconstrucciones de tortilla de patata o por usar nitrógeno líquido?.

Cuando era joven y vivía en Valladolid escuchaba a la gente mayor hablar con verdadera admiración de Restaurantes como Suazo a cuya cocinera D. José María Pemán dedicó una poesía (“A las manos de Piedad”). Ahora, y como me ha ocurrido recientemente, vamos a comer a un gastrobar y pido una

carrillera hecha a baja cocción con aceite de coco y se la tienen que volver a llevar a la cocina porque está dura.

Decía el gran periodista Julio Camba ya en los años 20 (cuando no había deconstrucciones, ni nitrógeno líquido) que para comer bien había que tener hambre. Señalaba en su libro “la casa de Lúculo” que, a su entender, comían mejor los pobres que los ricos porque: “Aquí donde ustedes me ven, yo me he dado muy buenas panzadas en el mundo, y el embonpoint que empieza a caracterizarme está hecho con materias de la mejor calidad. Quizá alguna vez no haya andado muy sobrado de recursos, pero en la falta de recursos es, precisamente, donde comienza el apetito, base de la gastronomía. Las gentes de dinero, obligadas por su posición a tener un cocinero de aparato, no pueden reservarse el estómago para las grandes ocasiones, y la comida constituye para ellas uno de tantos deberes sociales. Ese cocinero, en efecto, necesita justificar su sueldo todos los días, y aunque hay veces que el pater familias quisiera reducir su cena a un par de huevos pasados por agua, fuerza le será tomarse por ejemplo, uno de esos

hígados patológicos que los franceses designan con el nombre de, foie gras.

-Comprenderás -le dice la esposa al marido reluciente, con ese sentido económico tan característico de las mujeres ricas- que para tomar huevos pasados por agua no vamos a tener un cocinero de quinientas pesetas. Que nos prepare, por lo menos, un foie-gras al oporto.

Y lo que ocurre en casa no es nada comparado a lo que acontece fuera de ella. Fuera de casa, cuando uno está sin dinero, la necesidad le obliga a descubrir los pequeños rincones donde se come bien; pero cuando se enriquece va en cambio, a los restaurantes ya famosos, es decir, a los restaurantes donde se comía bien tiempo atrás, y aunque todavía no existe una ley que reserve para los ricos las ostras perlíferas, dejándonos a nosotros las simplemente comestibles -no sé en qué piensan esos rusos, fracasado ya su intento de abolir la propiedad privada-, el acto espontáneo de Cleopatra demuestra bien a las claras que los grandes magnates se consideran por su condición en el caso ineludible de comer siempre lo mas caro, renunciando frecuentemente a lo mejor.

No quiero decir con todo esto que el perfecto gastrónomo tenga más probabilidades de desarrollarse en las clases totalmente desheredadas que en las de mucha v caudalosa herencia. Ni tanto tu tan poco. Probablemente, la gastronomía es un arte de clases medias y, mejor aún, de esas clases alternas que pasan meses de privación y semanas o días de opulencia, porque el dilettante en cocina no es como el dilettante en música, en pintura o escultura, que puede pasarse toda la vida en contacto exclusivo con obras maestras v que no necesita nunca ponerse a régimen. Las obras maestras culinarias hay que irlas espaciando cada vez más, y ¿cómo podría espaciarlas el verdadero aficionado si la necesidad no le obligase a ello?”.

Es curioso porque ya en esos años 20 se comparaba la cocina francesa con la española. Recuerda igualmente Julio Camba la anécdota de que “Cerca del antiguo Consulado de España en París, en lo alto de la Rue des Martyrs, está el restaurante La Biche, fundado hace cosa de unos cuatro siglos. Allí iban muy a menudo mis amigos García Moutón, Sánchez Ocaña, Vidal Tolosana y Fernando Kobe, funcionarios todos de

nuestro consulado con diversas categorías, aunque con iguales méritos, y acompañándolos he ido yo también más de una vez. El patrón nos trataba con gran solicitud, nos explicaba los platos difíciles y de cuando en cuando nos ofrecía un excelente Marc de Champagne que no figuraba en la carta.

Un día, comparando la cocina francesa con la cocina española, salió a discusión el tema del arroz, y Mariano Vidal tomó a su cargo la defensa de nuestra paella con una energía a la que, desgraciadamente, nos tiene muy poco habituados el cuerpo consular.

-No hay nada más rico en el mundo -decía Mariano-. Imagínese usted que la buena paella tiene de todo: pollo, anguila, calamares, almejas, cerdo, guisantes, arroz, caldo...

En este punto, poco más o menos, el patrón de La Biche levantó una mano y dijo categóricamente:

-Es imposible.

-¿Cómo imposible? -repuso Mariano Vidal-. ¿Por qué ha de ser imposible? Caldo, pato, pimientos, alcachofas, chorizo, merluza...

-;Ve usted cómo es imposible? -añadió entonces el patrón de La Biche-. ¿Quién se atrevería a reunir todas esas cosas en un mismo plato? ¡Se necesitaría estar loco!...

-Pues el resultado es excelente -replicó Vidal Tolosana-. ¿Quiere usted que yo venga un día por aquí y haga una paella para todos? Así podrá usted juzgar.

-¡Oh, no! Muchas gracias -contestó horrorizado nuestro hombre-. Lo siento mucho, pero no se lo permitiré a usted nunca. Pollo y anguila, almejas y cerdo... Mais ca serait l'anarchie, voyons!”

No deja de ser curioso que en la antigüedad fueran los ricos los que comían en casa –por tener cocinero griego y comedor- y los pobres comieran fuera porque no tenían ninguna de las dos cosas. Ahora come fuera quién puede pagarlo y, por ello, está buscando, cuando menos, comer mejor de lo que comería en casa.

Pero no sólo eso. Los antiguos tenían en cuenta que la comida no sólo era ingerir alimentos. Era un acto social en el que disfrutas de la comida propiamente dicha, debes disfrutar igualmente de un ambiente agradable (no un

comedor con una Primera Comunión lleno de niños gritando o con mesas tan pegadas que no puedes moverte y oyes la conversación de las otras personas), de una charla agradable con quién compartes la mesa, de un servicio que no te tire los platos, etc.

Por todo ello bienvenidas sean las innovaciones pero que respeten lo que son los valores de la mesa que buscamos: una comida que se disfruta de manera sencilla porque no somos químicos del comer, y en un ambiente que contribuya a que el comer sea un placer.

Por último también me surge la duda de si estas técnicas modernas no obedecen también a una simple decadencia de nuestra sociedad. Ya vimos que en la historia de Roma se come de manera sencilla durante siglos hasta que el dinero y el snobismo hace que aparezcan cocineros como Apico que lo único que buscan son ingredientes raros y exóticos para justificar su precio.

Néstor Luján, excelente gastrónomo, fue a comer a un restaurante de cierto renombre. La cocina de este restaurante era sencilla, y continúa siéndolo, hogareña y de

confianza, pero la minuta es parca y no es posible escoger entre muchos platos. Al sentarse a la mesa Néstor se dirigió al camarero y le dijo:

-Hágame una tortilla a la francesa.

Cuando tuvo la tortilla ante sí la miró, la saboreó comiéndola y afirmó:

-Está bien. Traígame el menú.

Y explicó que uno de sus métodos para conocer si un cocinero era de confianza era solicitarle una tortilla. Efectivamente, pocas cosas hay que necesiten tanta atención para hacerlas. Una tortilla debe ser babosa, pero no líquida en su interior, no debe ser aplastada como una suela de zapato mal quemada, debe poseer una forma atractiva a la vista y ser hecha un minuto antes de ser comida. El doctor Bécart, de la Academia de los Gastrónomos, redactó un pequeño breviario gastronómico en el que nos revela el secreto de una buena tortilla.

Sigue diciendo Néstor Luján que un cocinero de mucho renombre se negó a hacerle una tortilla de patatas y le contestó que: “Lo que pasa, es que usted no me ha frito la tortilla de

patatas porque para hacerla se necesitan unas patatas irreprochables, unos huevos de primera calidad, un aceite extraordinario y saber freírla. Por lo que he visto que usted presenta en su casa, me parece que sus platos son meras apariencias, mezclas incongruentes, una presentación teatral con nombres relumbrantes”

Recientemente el gran cocinero Paco Roncero explicando su trabajo en el Casino de Madrid decía que “ya no somos cocineros, sino creadores de conceptos”. Ahora el cocinero, que en Roma era el último esclavo, se ha convertido en un “creador de conceptos”, ¿satisface esta idea al que se sienta a comer?. Se cuenta la historia de que uno de los mejores cocineros del siglo XX fue Fernand Point, de La Pyramide de Vienne, en Francia. Tenía la mejor clientela del mundo y entre ellos a una dama francesa que gustaba mucho de su cocina. Y en una ocasión esta dama le rogó que admitiera a su cocinera, que no era mala ni carecía de disposiciones, ya que sólo cocinaba perfectamente los huevos al plato y las tortillas. A lo que el gigantesco Point, con voz tonante, estalló: “Mire usted, señora, hace cuarenta años que practico la cocina y con no escaso éxito. Pero todavía no considero que sepa

hacer a la perfección unos huevos al plato ni una tortilla. Conserve su cocinera, por favor.”

Recuerdo que cuando la cocina llegó al gran público en España de la mano de los programas de Karlos Arguiñano por el año 91, decía que había invitado a Paul Bocusse a comer patatas con chorizo y que le habían entusiasmado y había repetido dos veces. Es el ejemplo más gráfico de que la Nouvelle Cuisine puede ser extraordinaria y de que, ciertamente, hacía falta innovar en España, pero sin olvidar, como nos recuerda Julio, que todo está inventado y de que el gusto y el placer del comer es atemporal.

