

UN APETITOSO SUBGÉNERO EPISTOLAR: LAS CARTAS DE LOS RESTAURANTES

José Yeray Rodríguez Quintana
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

La FAO, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, registra que el 12% de la población mundial, 842 millones de bocas, 842 almas y vidas, están, según su propia terminología, subnutridas. A principios de la década de los noventa era el 19% de la población el que vivía al otro lado de este umbral que en los últimos tiempos se deja ver más de lo acostumbrado en países que se creían a salvo de una necesidad que crea distancias insalvables entre unas y otras partes del mundo y entre unos y otros estratos sociales. Pero la tibia mejora de este dato no debe apartar de nuestra vista el que debería ser el objetivo prioritario de todos los que habitamos este planeta en el que son muchos más de 842 millones los que no tienen a su alcance la posibilidad de entender la comida como un placer porque para ellos sigue siendo una necesidad que solo salvan a través de un esfuerzo heroico y diario. No podría continuar escribiendo este texto en el que placer y comida van de la mano obviando cuánta hambre sigue pasando este planeta incomprensible y disparateo.

Quiero, por tanto, que este sea el punto de partida, porque si bien los datos nos dicen que un quinto de la población mundial pasa hambre, intuimos y sentimos que son muchos más los que, para entendernos, no se pueden permitir otra cosa que subsistir con las calorías básicas y para los que el número de tres comidas al día supone un horizonte más que lejano. Y quiero que este sea el punto de partida porque, sin tener los datos en la mano, me atrevo a decir que es una pequeñísima parte del mundo la que vive para comer y es en cambio una mayoría la que come para vivir. Es esa minoría, que entiende la comida como un placer, la que en los últimos años ha venido mostrando un acrecentado interés por sus posibilidades más allá del acto mecánico de masticar y dirigir la comida de la boca

al estómago. No asombran por tanto el acrecentado prestigio que han cobrado los cocineros, a los que ahora llamamos chefs, que en los últimos años, sin abandonar la intimidad febril de la cocina, han adquirido una visibilidad mediática nunca antes intuida. Programas televisivos como *Master Chef* o *Pesadilla en la cocina*, con versiones incluso infantiles a uno y otro lado del Atlántico, programas radiofónicos como *Play Gastro*, nombres como los de Ferrán Adriá, Karlos Arguiñano, Gordon Ramsey o Joel Röbuchon, infinidad de publicaciones, páginas webs y un sinfín de catas, cursos o certámenes han elevado en los ultimísimos años el concepto de la restauración más allá de cualquier previsión. Es como si lo que habitualmente conocemos como mundo occidental, y más concretamente ese sector de la sociedad que puede permitírselo habitualmente, hubiera entendido la cocina y la comida como un arte extraordinariamente creativo el primero y como una suerte de recepción tan sensitiva como cultural la segunda. Es en ese contexto donde surge la necesidad de configurar un lenguaje que sea capaz de transportar la nueva realidad del mundo de la restauración y que esté a la altura del atrevimiento que suponen ciertas recetas y ciertas formas de desarrollarlas. Y es la creación de ese lenguaje paralelo, tendente a la metáfora, a la sinestesia y en definitiva a una forma de decir mucho más figurada que literal, la que reclamará la atención de las siguientes páginas.

No revelo ningún secreto si declaro que lo que podríamos definir de forma amplia y generosa como lenguaje poético está mucho más presente en nuestra cotidianidad que lo que nosotros mismos creemos. La ciudad de Las Palmas de Gran Canaria cada verano recuerda que el cielo queda por encima de la panza de burro, los que vivimos envueltos en el mar sabemos que a veces se echa y a veces se pica y últimamente podemos decir del que parece ausente o no demasiado presente que está fuera de cobertura sin tener que dar más explicaciones. Nuestra predisposición para sustituir el lenguaje literal por el figurado se explica por nuestra voluntad de hacernos entender y por más sublimes que queramos ponernos ese y no otro es el origen remoto de lo que hemos dado en llamar poesía. La

metáfora primaria sirvió para explicar el mundo nuevo desde el mundo conocido; en cuantas raíces de vocablos de lenguas pretéritas está encerrada esta particular apropiación metafórica de la realidad. Es probable que en un segundo momento el lenguaje poético persiguiera la posibilidad de hacer comprensible el mundo a través de un lenguaje que se revelaba insuficiente. Es ahí donde surge la fabulosa definición que Borges ofreciera en su “Anatomía de mi ultra”: “La metáfora: esa curva verbal que traza casi siempre entre dos puntos –espirituales- la distancia más corta”. Una verdad indubitable, la línea recta es la distancia más corta entre dos puntos; pero esa definición resulta imprecisa cuando los puntos que tratamos de acercar deben atravesar también nuestra propia percepción, trazar esa curva a la que se refiere Borges para llegar a nosotros antes que por el camino esperado. Se podría decir que la línea recta no asegura una eficacia que sí puede garantizar una metáfora, en la que siempre debe haber algún elemento que, objetivamente, emparente ambas realidades. He ahí la poesía en su sentido más, digamos, convencional. Pero un tercer estado pretende, además, atravesar de subjetiva belleza cada hallazgo: es entonces cuando surge la imagen, cuando se sacrifica la objetividad de toda metáfora para que penetre la belleza rítmica, sensorial, sinestésica... expresada a través de la personalísima forma que cada cual desarrolle para verbalizar su vida interior o exterior. La imagen es sin duda la más arriesgada superposición poética, en tanto en cuanto su rastreo es más intuitivo y menos previsible, pero también por ello más apasionante. Es además evidente que cada una de las apropiaciones poéticas enunciadas contemplan diversos grados antes de pasar a otro nivel creativo y comprensivo.

El moderno lenguaje culinario participa en mayor o menor medida de los tres estadios creativos enunciados y podemos rastrear en él definiciones primarias, metáforas dotadas de objetividad y arriesgadas imágenes, si bien es verdad que es ese estadio intermedio el que mayor espacio ocupa en la definición de ese nuevo lenguaje, porque no en vano la verdadera eficacia del lenguaje culinario viene dada por la posibilidad de

comprender, con la enunciación de cada plato, algo parecido a lo que vamos a llevarnos a la boca y, al mismo tiempo, paladear el hallazgo verbal. Cabría valorar igualmente hasta qué punto van de la mano la innovación en la cocina y el riesgo en el lenguaje, como si a mayor atrevimiento entre los fogones correspondiera un mayor grado de riesgo en el verbo. Llevado por esa convicción me gustaría recorrer algunos de los sabores más apetitosos verbalizados según este código poético para hacerse entender. Parto de la idea de que el listado es sensiblemente ampliable y de que cualquier clasificación es revisable, pero vamos allá.

Me atreveré a establecer en este sentido un primer estadio, que en este caso vendría a revisar la histórica relación entre metáfora y cocina y un segundo estadio que bucee en esta reciente tendencia al uso de un lenguaje barroco y rebuscado para definir las creaciones gastronómicas.

En cuanto a esas definiciones primarias, más que por el grado de relación entre términos que propone, me parece que viene dada por esa suerte de carácter colectivo que tiene su creación ya que, si bien debieron ser ocurrencia personal, hoy son vocablos de uso extendido y que solo en una recreación teórica como la que estamos haciendo se propicia y se cae en la cuenta de su exacto contorno. Un ejemplo, por lo demás muy cercano, es el de **papa arrugada**. Son originalmente la piel humana y la ropa las que se arrugan y en el primer caso además el sujeto agente no es otro que el tiempo. Sin embargo nuestra particular forma de sancochar papas sin pelarlas contribuye a que su cáscara (a la que algunos también metafóricamente llaman piel) se arrugue y por tanto se pueda llegar no solo al adjetivo arrugada sino al sustantivo arrugar como sinónimo de guisar o sancochar papas sin pelar y generalmente de pequeño tamaño. No en vano, ya en la cosecha, las papas que cumplen con la talla habitual, se denominan ‘de arrugar’. Otro caso singular puede ser el de las **gambas con o a la gabardina** o los **moros y cristianos**. Las gambas rebozadas parecen efectivamente abrigadas pero llama la atención que sea una gabardina la prenda

escogida para la metáfora primaria. En cuanto a los moros y cristianos, además de una fiesta que se celebra entre otras localidades en la palmera de Barlovento, recreando en ese caso la Batalla de Lepanto, es el habitual plato de arroz blanco (muy blanco) y judías oscuras (de distintos tonos). Curiosamente este plato en la isla de Puerto Rico se denomina sencillamente **arroz con habichuelas o arroz y habichuelas**. La curiosidad viene dada por el hecho de que sea este un caso contrario a los que vengo enunciando, puesto que ha sido el universo extraculinario el que se ha valido en la Isla del Encanto para explicarse a través de este plato, uno de los platos nacionales. Cuando un puertorriqueño quiere que algo se le explique de forma contundente y clara o cuando es él mismo el que lo hace, se dice que “en arroz y habichuelas es de esta o de aquella manera”. Se entiende que el lenguaje común debe tener la misma simplicidad y contundencia de un plato que es casi diario en las mesas puertorriqueñas. Una célebre canción del Gran Combo de Puerto Rico con ese título exacto ratifica este rumbo. Otra curiosidad: el arroz que integra las habichuelas, nuestras judías, se denomina en Puerto Rico ‘**mamposteao**’, como si efectivamente fuera una obra de mampostería. En este listado podrían figurar también términos como el de **secreto ibérico**. Esta carne porcina especialmente jugosa y que se encuentra en la axila del animal, parece efectivamente un secreto, por su carácter jugoso, escaso y recóndito. O la **pluma ibérica**, parte del lomo que debe recibir esa denominación por su habitual forma triangular. En algunos casos es la presentación del plato la que le aporta una denominación metafórica: es el caso de los pescados **a la espalda**, o el **bistec a caballo** típico de países como Venezuela o Colombia, un particular caballo de carne cuyos jinetes suelen ser dos huevos fritos. Caso similar es el de las **papas cerilla** o el de las **roscas**, también en la denominación de **palomitas de maíz**.

Los famosos préstamos, las voces que tomamos de otras lenguas y que más que préstamos suelen convertirse en bienes mancomunados, tienen en la cocina uno de los territorios más jugosos. Los orígenes de muchos de estos vocablos, que lógicamente son

más difíciles de rastrear al transportarlos a nuestra lengua, son también, por decirlo de algún modo, de naturaleza lírica. Pondré algunos ejemplos: el **volován** es una creación francesa, *vol-au-vent* hace referencia a la ligereza de un producto que efectivamente parece volar al crecer dentro del horno. El *carpaccio* es una creación veneciana que originalmente se hace con ternera cruda y queso. La combinación cromática parece ser que se asemejaba a los cuadros del pintor veneciano del cuatrocento Vittore Carpaccio y de ahí surgió un nombre que empleamos cotidianamente en nuestra cocina, que encontramos en nuestros supermercados y que no solo atañe a la carne sino que también se hace con pescado y linda de ese modo con el *sushi* japonés o el **ceviche** del pacífico americano. La palabra **albóndiga** procede del árabe *albúndica*, la bola, que a su vez procede del griego, que empleaba la terminología *póntika* para referirse a las avellanas del Ponto. El árabe, por extensión, utilizó este nombre para referirse a cualquier objeto del tamaño y forma de la avellana, como las bolas de carne que se añadían a cualquier caldo. De ahí desembocamos en el español **albóndiga**, con el significado que todos hemos paladeado alguna vez. Como curiosidad, y para anticiparme a un segundo paso que daremos en nuestra búsqueda, he encontrado cartas de restaurante y catering que sugieren apetitosas **esferas de carne**, que no son otra cosa que lo que se imaginan. Como en otros casos, la nueva cocina parece querer en ocasiones apartar cualquier rastro de lo que podríamos denominar cocina casera, que por otra parte es ponderada en aquellos restaurantes que hacen gala de la misma y que incluso emplean la terminología vernácula cuando pueden hacerlo o añaden a cualquier plato la coletilla ‘al estilo de la madre, de la abuela o de alguna tía amañada’, lo que confirma una vez más que como la adquisición de la lengua, la del sabor de la cocina suele ser materna.

En ocasiones, el préstamo se convierte en un franco competidor para los términos vernáculos, como sucede con **brocheta**, del francés *brochette*, que en los últimos tiempos parece, nunca mejor dicho, que le ha comido el terreno al término **pinchito**, que también

ha perdido en el camino su apellido, moruno. Además de los nombres de los ingredientes o los platos, los préstamos afectan al proceso de elaboración de los platos, que suele detallarse en los últimos tiempos en las cartas de restauración.

Otras denominaciones curiosas de algunas recetas tienen un origen casual o son fruto de la etimología popular. Es lo que sucede con el **brazo de gitano**, que parece ser que llegó a España a través de un monje español que lo descubrió en Egipto. Comenzó a llamarse, parece, brazo egipcio; ya brazo es metáfora, pero egipcio derivó a gitano y así se quedó y así pasó a varios países americanos. No he encontrado el origen de otro plato de origen árabe, **el niño envuelto**, que reconozco que es de los platos de más difícil digestión por su arriesgada denominación.

En recetas y platos tradicionales también asoma, en ocasiones y en diversos grados, la imagen como transposición de orden poético. Algunos ejemplos son los **frijoles dormidos** mexicanos o los **plátanos en tentación** de Panamá: un **suspiro** es un dulce que efectivamente lo parece; un **matahambre** es otro dulce con tanta densidad que efectivamente parece más fuerte que el hambre misma.

El territorio limítrofe de la bebida no es ajeno a este rumbo. La coctelería, por ejemplo, ofrece un amplio y dinámico listado de posibilidades. En Canarias tenemos, entre otras, **el mejunje**, bebida que conjuga distintos ingredientes. En el español general se recoge mejunje como cosmético o medicamento también compuesto por varios ingredientes, y no faltará quien diga que algo de medicina tiene el mejunje. Por seguir con el territorio de las bebidas citaré, por su envoltura digamos poética, dos ejemplos: con leche, zumo de naranja, hielo y azúcar, preparan en la República Dominicana una bebida llamada **morir soñando**; en Puerto Rico, una bebida casera generalmente asociada a las montañas boricuas con una base de ron y distintos ingredientes posibles, recibe las denominaciones de pitorro, ron caña o cañita y, además, la de **lágrima de monte**.

Pero es la nueva cocina, esa que ocupa los medios de comunicación, las librerías o la red, la que ha hecho un esfuerzo titánico en los últimos tiempos por la creatividad y originalidad, la que ha propiciado las denominaciones más arriesgadas. Se suman además nuevos verbos que redefinen la labor de los chefs: reducir, pochar, caramelizar, reservar...; nuevas denominaciones que admiten tras de sí casi cualquier ingrediente o antiguos elementos de la cocina que adquieren una nueva dimensión: crujiente, espuma, hojaldre...; y nuevas metáforas que hasta ahora parecían alejadas de la realidad culinaria y que sin embargo son ya parte de ella: dados, corazones, timbal, dedos, saquitos.... Además, la nueva cocina recupera para la edad adulta texturas y hechuras vinculadas con la infancia como el puré y la compota, eso sí, con un horizonte de sabores inesperados y nos ha mostrado que se puede hacer sopa con casi todo y que en una vinagreta el vinagre no es el ingrediente principal. Hay además en esa nueva cocina algunos ejemplos muy curiosos que incluso arriesgan hasta en la ortografía: una modalidad de papas fritas, cortadas en lámina y con un pimiento en forma de corazón entre cada dos láminas, se denominan por su autor **patathas, con h intercalada, Ruiz de la Prada**, haciendo alusión, evidentemente, a la popular diseñadora de moda y al pimiento intercalado. Los chinos, y con ellos muchas bocas en el mundo, siguen comiendo **sopa de nido de pájaro**, que literalmente es una sopa a la que se añade un nido de vencejo, pájaro que habitualmente realiza sus nidos con materiales comestibles y que por tanto es el primer cocinero de la sopa. Sinceramente no hay metáfora en este plato pero su denominación no desentona en nuestros días con otras muy arriesgadas. Algo así sucede con sus famosísimos **rollitos de primavera**.

Seguimos. **Arena del desierto** es el nombre que recibe un aperitivo presentado en un pinchito y a base de plátano, beicon, dátiles, ciruelas, pistachos y almendras. Aún teniendo dátiles cuesta saber por qué se llama así. La **ensalada César** lleva ese nombre en honor al chef que la ideó, pero la nueva cocina ha llevado hasta el extremo sus posibilidades y puede llegar a ofrecernos una **ensalada César de primavera soleada**, que

se nos ofrece para esos días primaverales en los que acaba triunfando el sol. La tradicional tarta de café y galletas, según cómo se presente y con la incorporación del chocolate dejando o no el café, puede llegar a denominarse **acrópolis de chocolate**. En el restaurante Azurmendi popularizó Eneko Atxa un postre a base de bizcocho de manzana y sidra que se sirve en un plato que llega verticalmente a la mesa y que denominó **musgo en la pared**. Atxa, uno de los chefs más pujantes del momento, es autor de otros célebres platos con denominaciones tan inesperadas como **huevo trufado a la inversa, espárragos brotando** o **pichón en rama de cerezo** y el laureado Ferrán Adriá ha sido capaz de **deconstruir una tortilla de papas**.

Concluyendo, el nuevo tiempo gastronómico que atravesamos, revestido de sucesivas novedades, de investigación, riesgo, nuevos ingredientes, ingredientes de toda la vida que adquieren otras posibilidades, nuevas formas de cocción....requiere un lenguaje que lo consolide y le confiera autoridad. Para ello, en ocasiones se recurrirá a una nomenclatura que ancla en la tendencia a la transposición del lenguaje poético una buena parte de sus expectativas. A tanto llega ese nuevo horizonte que las posibilidades metafóricas no se ciñen al acto creativo sino también, digamos, al acto de recepción, porque si expertos en ese nuevo lenguaje son los chefs, no lo son menos los catadores especializados, capaces de calibrar un plato con adjetivos y metáforas inesperadas, en lo que viene a ser cotidianamente una fiesta de sentidos y sensaciones. No escapan a esta condición los catadores de bebidas, encargados a menudos de dilucidar la mejor combinación entre sorbo y bocado, lo que en otro alarde poético se denomina maridaje.

Y así podríamos seguir, ampliando la lista sin agotar con ello la sorpresa ni el asombro, saciando el oído y el estómago al tiempo pero intuyendo también que en ocasiones se exceden, quién sabe si por esnobismo, quién sabe si por revestir de modernidad una nueva oferta de restauración, límites marcados por la tradición y el gusto. Porque no deja de tener gracia que un potaje de berros de toda la vida se empiece a llamar

velouté de berros o que en la carta de un restaurante nos ofrezcan **paté de maíz a las finas hierbas** cuando realmente quieren que comamos gofio escaldado con hierbahuerto. Quizá tampoco se trata de eso.