CAR EXTORES

Barcelona. Viernes, 26 mayo 1978. Año XIV. N. 4.252. Director: Miguel Angel Bastenier. Edita: Barcelona Press. Redacción y administración: Cardenal Reig, s/n.º. Teléfono: 334 20 00. Imprime Ingemesa. Depósito legal B. 23078-1964. Sobreprecio de una peseta, por envío urgente, en Madrid, Valencia, Baleares y Canarias.

PRECIO 18 PESETAS



XXXI Congreso

UGT cantó las cuarenta al Gobierno patronal



(Pág. 12)

Se ve la fuerza de UGT.

Madrid ha enviado un enlace secreto para negociar con Bumedian

Suarez prepara un «qolpe» en el Sahara (Pág. 13)

Llega a España

La crema de la vaca, un producto para broncear

Este verano, en todas las playas españolas, estará la «crema de la vaca». Es un nuevo cosmético para broncear; pero antes sirvió para ordeñar a las vacas. Ha llegado a España desde Suiza por concesión exclusiva a una sociedad española, en la que interviene la conocida marca española - pero internacional - de productos lácteos Danone.

(Pág. 9)



Barcelona triunfa.

Sexo catalán en Cannes

(Pág. 27)



La sensualidad del olor y el sabor.

(Foto: Pepe Encinas).

La cocina, para los intelectuales

Cuatro intelectuales dan un curso sobre « El gust de la cuina » en la escuela Eina. No enseñan a cocinar sino que enfocan la gastronomía como un ejercicio de cultura, sin

renunciar a dar las coordenadas para preparar unos platos y saber apreciar su valor.

(Pág. 10)

McCarthy cabalga de nuevo periferia

on todos los errores en que han incurrido siempre todas las policías del pensa-miento, un periódico nos informaba ayer de las supuestas militancias e ideologías del equipo realizador de «Giravolt» y venía a demostrar que todos son unos rojos. El tema. pues, está ya politizado. Ignoro si los rubios pre-dominan sobre los morenos entre los responsables del programa y si el promedio de edad está más cerca de los 25 que de los 30. Las fichas eran exclusivamente ideológicas y reconozco que algunas han aportado auténticos descubrimientos para el ignorante autor de estas líneas. A ti, José Luis Erviti, que eres un amigo, no te perdonaré nunca que no me revelaras tu condición de «significado comunista». Muy significado comunista has de ser. pillin, cuando, sin tener nada que ver con el programa. aparece aqui tu nombre, como prueba

irrefutable y definitiva de la militancia de tu amiga y compañera de facultad en la UAB, Georgina

Cisquella. Uno, que ve poca televisión en catalán por el problema de las incompatibilidades horarias a que nos condena la «programación regional», se está enterando ahora de muchas cosas de «Giravolt». pero no sabe si el programa era interesante u horrendo, que es lo único que importa al que conecta el aparatito. Lo demás, las cuestiones personales, le dejan sin cuidado. Lo único grave sería que los redactores de «Giravolt» fueran unos malos profesionales y que el programa fuese un auténtico desastre. Pero esto no se lo plantean los McCarthy de turno. También el «macarthismo» dijo que Charlot era comunista. Y encima. feo.

JOSEP PERNAU

Entrevista Antoni Serra lo explica todo sobre «Giravolt»

(Pág. 25)



La cocina y la revalorización de las diferentes formas de sensualidad.

Cuatro profesores entienden la gastronomía como ejercicio de cultura



¿Está bueno, eh? Se puede oler, pero no tocar.

Ofician los sacerdotes de la cocina

Hacia las cuatro de la tarde de cada jueves se ponen el delantal como un ritual, como acto previo a la ceremonia. Tiene algo de religioso todo el lento y cuidado preparativo de alimentos y utensilios para elaborar un menú muy estudiado. Cuatro profesores, cuatro intelectuales, que durante unas horas de-

Uno es crítico de cine y profesor del Institut del Teatre (nuestro compañero Joan Enric Lahosa). Miguel Espinet es arquitecto, Xavier Oliver es interiorista y Llorenç Torrado escribe sobre jardinería y cocina en «El Correo Catalán». Tienen el vínculo común de ser profesores de Eina (la escuela de diseño donde se da el curso) y de entender la cocina como algo más que el preparar unos platos más o menos sofisticados.

Seminario más que curso

La idea del curso surgió un poco por casualidad, aunque se venía hablando sobre ello desde hacía tiempo. Hablando y hablando descubrieron estos cuatro profesores que tenían un nivel gastronómico homogéneo, pero con direcciones diferentes. Llegaron a la idea de organizar un seminario más que un curso de cocina, para tener ocasión de poner en práctica las diferentes concepciones que cada uno tiene de la cocina.

Las plazas forzosamente limitadas del curso fueron cubiertas en un sólo día por unos alumnos muy heterogéneos, entre los que abundan los titulados en profesiones liberales. El curso tiene un tono un tanto boccaiano, y entre los alumnos se encuentra una sóla ama de casa y un sólo profesional de la hostelería.

«Es indudable que la resonancia del curso viene muy ligada con esta auténtica explosión lúdica que se produjo después del 20-N. Pero el renacimiento de la gastronomia no va tan ligada a una circunstancia política concreta de nuestro país, como a la progresiva presión que sufrimos en la sociedad urbana contemporánea. Esta presión tiene como reacción una demanda de una mejor calidad de vida y la cocina satisface plenamente estos anhelos en cuanto incorpora desde un tipo de reacción humana, hasta otro replanteamiento de las relaciones con la naturaleza y los productos naturales. También tiene el valor positivo de que nos ayuda a redescubrir el gusto por el trabajo manual; todo esto nos da

denadas para preparar unos platos y saber apreciar su valor. unas satisfacciones exclusiva-

Son como sacerdotes que se disponen a oficiar de cara a los fieles. No hablan en latín pero emplean entre ellos unos términos y unos nombres propios que más de una vez se escapan al profano. No hay misterio de la Eucaristía pero dan a los alumnos pequeñas raciones de los platos preparados que son -y no se tome como una irreverencia - como las sagradas formas de estos misioneros que predican el «fricasé d'oca amb sidra» en vez de la cruz.

Llorenç Torrado:

mente lúdicas.»

«Comencé a interesarme por la cocina cuando vivia en una casa comunal con unos amigos y como no tenía trabajo ni dinero me encargaron el preparar la comida. A mí me interesa la cocina de cada día, la «cuina de l'àvia» que intento rescatar a base de viajes por los pueblos. Esta cocina marcaba una línea que se ha perdido porque ha cambiado la manera de vivir. La «cuina de les àvies» cubria las necesidades cotidianas; no buscaba servir al paladar, sino que el paladar era una cosa añadida. Esta cocina tenía unos principios básicos que podría generar una

cocina adaptada a las necesidades de hoy.»

Lahosa:

jan sus ocupaciones habituales y se

dedican a dar un curso sobre «El

gust de la cuina». Propiamente no

enseñan a cocinar sino que enfocan

la cocina como un ejercicio de cul-

tura, sin renunciar a dar las coor-

«La cocina me interesó como posibilidad de ser un hobby manual; la cocina es el único laboratorio que está montado en todas las casas. Mi afición es la cocina del día insólito, cuando puedes robar al trabajo la posibilidad de aprovechar un paseo por el mercado de la Boquería, intervenir en la fase intermedia de creatividad y disciplina; puedo satisfacer la necesidad de tocar la cosa material, la sensualidad inmediata en lo que tiene de trabajo y acaba en la satisfacción de los amigos en la mesa. Cuando comienzas a hacer esto es como una aventura literaria. Te das cuenta que lo que se llama cocina burguesa (que, por otra parte, han defendido desde Voltaire hasta los novelistas de principio de siglo) no es más que la estilización y fijación de la única rama de cultura realmente popular que ha llegado hasta nosotros. A partir de aqui has de trabajar y comprobar. Leer, probar, descubrir, preguntar... Es como un trabajo de arqueología.»

Añade Lahosa que Espinet y él habían propuesto dar al curso el nombre de «El gust a la cuina, introducció a una militancia», porque lo que se explica es mucho más que una receta, «es una actitut».

«Lo que menos interesa es explicar la receta que se puede encontrar en un buen manual, sino explicar la filosofia de un proceso que ha desembocado en ese plato. Se dan unas directrices de recetas y a partir de aqui el alumno tiene que seguir un proceso de creatividad.»

Miquel Espinet:

«Llegué a la cocina por lo que significa en el estudio del vino, de su proceso, de su critica y en general de su cultura. Me interesa el tema del vino como elemento cultural de soporte de la gastronómia. Esto me llevó a viajar a las zonas vinicolas, a escribir sobre estos viajes y, poco a poco, fui descubriendo la cocina que sincronizaba con el vino.»

Estos profesores rechazan la idea de que un buen plato sólo se puede preparar con un gran presupuesto.

«Nuestra idea es la contraria. La idea mal entendida de una cocina rápida, que es la que da menos satisfacciones, hace que la atención se polarice en una serie muy corta de alimentos y platos, que provoca que la cocina sea cara. Todo el mundo come lo mismo, se cocina con poca imaginación y eso contribuye a encarecer los alimentos. No hay plato que resulte más caro que un bistec con patatas. En el fondo lo que proponemos es enriquecer el abanico de posibilidades a la hora de comprar y de preparar los platos. La cocina de despojos puede ser más sabrosa que la de alimentos de primera mal cocinados.»

Xavier Olivé:

«A mí lo que me interesa es el aspecto de recibir a la gente, la cocina como acto social. Cada dia preparo la mesa de acuerdo con el menú. El interés de la gente por la cocina no es una casualidad. Ha habido un tiempo en que se acostumbraba a cenar fuera, pero ahora no se puede hacer por el presupuesto y por la deteriorización del restaurante. A la gente le interesa volver a reencontrarse dentro de una casa. Y por eso es para mi tan importante la comida como la preparación de la mesa. La comida puede cambiar de comer con servilletas de papel a hacerlo con otras de hilo.»

32 alumnos

A las siete empiezan a llegar los alumnos. Son 32 en total y fallan muy pocos. Se sientan ante los profesores y comienza la clase en un ambiente de divertida seriedad.

El menú de esta clase era: «Timbal de ceba», «Fricasé d'oca amb sidra», «Sorbert de maduixa». Cada profesor prepara un plato a la vista, explica cómo se hace y las variedades que tiene, y se detiene bastante tiempo en el concepto que hay detrás. Mientras se prepara cada plato se genera una discusión sobre aquel tema, o sobre un tema monográfico que en cada clase desarrolla un profesor. Existe una gran participación porque entre los alumnos hay desde el obseso que pregunta y se apunta los gramos de esto y de lo otro, hasta el teórico que genera una discusión en profundidad.

Elementos sensuales

«La cocina tiene elementos sensuales, pero no eróticos. Para nosotros el único afrodisíaco continúan siendo las señoras. Los afrodisiacos corresponden más a la literatura que a la realidad. Todo lo que aumenta la irrigación sanguínea es afrodisiaco, como puede ser una sopa caliente en un día de frio.»

Pero aunque la cocina no tenga para ellos elementos eróticos sí les sirve como relax. Es un trabajo manual que mientras se practica hace olvidarse de otras preocupaciones. Y, por otra parte, es una afición que fomenta la amistad. No se entiende preparar unas «guatlles al vi blanc» para uno sólo. La gastronomía precisa de la amistad. Son indispensables



La ceremonia va a empezar. Los cuatro sacerdotes lo tienen todo a punto. Comienza la preparación del «Fricasé d'oca amb sidra». (Fotos: Pepe Encinas.)

JOAQUIM IBARZ