«El gust a la cuina», seminario en la Escola Eina

En busca de la cocina perdida

«Si antes podías salir a cenar por ahí todos los días, hoy ya no te llega el presupuesto. Pero lo más grave es que tampoco te apetece demasiado ir un par o tres de veces a la semana. ¿Y sabes por qué? Pues cuestión de calidad...» Xavier Oliver, de la Escola Eina es uno de los organizadores junto con Joan Enric Lahosa, Miquel Espinet y Llorenç Torrado de un simposio gastronómico en dicha escuela al pie de Vallvidrera. El jueves noche, Boadas preparaba un coctail de inauguración. Un coctail ad hoc, cuyo título era «Escola Eina» sobre la base del vermute.

Resulta curioso el simposio, que será llevado a término por un grupo de gastrónomos reconocidos. Tras una serie de explicaciones en torno al rito de la comida, los condumios tradicionales, rápidos o de lenta preparación y los vinos, los asistentes, una larga treintena, tendrán posibilidad de degustar un menú especialmente elegido.

EL RITO

«Hemos olvidado el hecho social de la comida. Yo intento reivindicarlo. Hemos perdido la tradición del convidado, el ritual en torno a la hora elegida y la propia comida, la elección del mantel de tergal o de hilo... A mí me llamó mucho la atención en Nueva York el esmero en el aspecto invitaciones. Incluso se envían tarjetas que se pueden adquirir ya convenientemente editadas.»

Xavier Oliver se encargará del aspecto ritual y social de la comida en este seminario.

«El vino no es exclusivamente un complemento en un menú. Puede llegar a mandar en él. Yo diría que hay que volver al vino como elemento importante y patético de la comida».

Miquel Espinet, cuidará los temas de los vinos.

—¿Por qué es un elemento patético?

—Patético en cuanto ha perdido su importancia en el restaurante como en casa la iniciativa del vino. En mis charlas voy a realizar la anatomía de una marca. Seguramente elegiré un «Chambertin», negro de Borgoña. A partir de diapositivas e inducciones llegaré al color, al sabor, al cuidado y esmero que hay que tener con él en la mesa. Y no sólo como acompañante de las comidas. Sino en cuanto el vino sea utilizado en su preparación.

—La teoría tradicional de etiqueta y urbanidad, vino blanco con los pescados, negro con las carnes, ¿qué te parece?

«El XVII estableció sus normas reglamentaciones. Entre ellas que el vino blanco se bebiera antes del negro. Pero creo que la experiencia de los reyes franceses puede ser perfeccionada por cada cual. La nueva gastronomía tiene posibilidades tremendas. El tro día preparé unos caracoles con vino blanco de Burdeos. Y fue un gran acierto».

A Llorenç Torrado le preocupa la escasa imaginación que a la hora de preparar comidas tiene la mujer y el hombre moderno». «Es cuestión de hallar una especie de contrapunto. No me refiero a grandes comidas, que exijan una lenta preparación, sino a la comida cotidiana que hay que preparar rápidamente. Un detalle insertado en un bistec que puede darle aquella gracia inesperada».

Torrado es consciente de que la tradición gastronómica catalana que se heredaba de madres a hijas y que era muy sencilla y aprovechaba los elementos cotidianos, se ha perdido y hay que recuperarla.

«Cuesta lo mismo cocinar mal que cocinar bien».

—¿Cuál era el sentido del coctail en torno al vermute que usted presentó?

«Era tipo aperitivo —contestó Boadas—. Como consecuencia de la hora y del acto. Me hace mucha gracia cuando algún amigo me dice que su bebida preferida es . To-do depende del calor, de la comida, de la , de cualquier circunstancia».

—Todo coctail se nos presenta siempre envestido de misterio, ¿se trata de una pose?

«No existen poses ni misterios, un coctail debe contar con una serie de ingredientes y tener el alma metida en ello. El resto es cuestión de improvisación a tenor del color, la textura, etc.».

Josep-Francesc Valls

Los menús

Por si alguno quiere ideas, ya que no podrá participar en el seminario, por estar cubiertas las plazas, ahí van estos menús.

MENU 1

- *Champignons a l'Oporto.*
- *Civet de llagosta al vi de Banyuls.*
- *Bunyols de fruita.*

MENU 2

- *Timbal de ceba.*
- *Fricasé d'oca amb sidra*
- *Sorbet de maduixa*

MENU 3

- *Degustación de vins i formatges.*

MENU 4

- *Sopa de peix.*
- *Guatlles al vi blanc*
- *Crépes suzette*

MENU 5

- *Sardines amb pèsols*
- *Paté en croute*
- *Peres al vi*

MENU DE CLOENDA 5

- *Crudités*
- *Patés*
- *Fruites amb mermelada i alcohol.*