

Las raíces de la cocina

Sara Sánchez Muñoz

Aunque la ciudad de Cuenca, haya visto truncado su sueño de intentar ser denominada Capital Española de la Gastronomía para el año 2017, no estará de más el centrarnos un poco en hacer un pequeño estudio sobre cómo debemos encarar esta posibilidad para otros años futuros.

Nos encontramos en una sociedad que cambia a pasos agigantados, que progresa de una manera u otra, o que como algunos dicen retrocede. En cualquier caso estamos en un momento de cambios.

El concepto «gastronomía» hace mucho tiempo que progresó, ya que se establece la distinción entre «comer para nutrirse» y «comer para disfrutar». En el 2008 surge un estudio que confirma este deslize en el siglo XVII con el reinado de Luis XIV en la corte francesa.

Durante la segunda mitad del siglo XVII comenzó a explorarse una nueva ciencia que mucho más tarde se llamaría gastronomía. Como resultado de este proceso, cocinar y comer dejaron de considerarse una simple necesidad para convertirse en un terreno donde la sofisticación resultaba posible y deseable (Dejean, 2008:101).

Para esta historiadora se produce este cambio cuando en 1651 se publica le *Cuisinier François*, y se establece una notable distinción entre comida y cocina refinada.

Con este cambio se produjo un progreso gastronómico muy grande, pero no fue hasta que se instaurara la *Novelle Cuisine* cuando se produjo una verdadera revolución.

En este periodo los platos se simplificaron mucho más dándole importancia al alimento, reduciendo salsas muy cargadas y acompañamientos muy complejos, como simplificación de los sabores. Una de las condiciones primordiales de este movimiento gastronómico fue la estimulación de los cinco sentidos. Otro criterio fundamental fue la creatividad.

Comer es una necesidad biológica, en la que intervienen los sentidos. En la antigüedad, antes de que se impusiera este cambio, lo único que importaba era la necesidad de estar alimentado o nutrido, a raíz de este asunto empieza a intervenir el gusto y el olfato. Con posterioridad se empieza a poner atención a la colocación de los ingredientes del plato «emplatado», jugando un papel fundamental la vista. En la actualidad también ha pasado a formar parte fundamental de este arte el tacto, con detalles como la tela de la servilleta o la textura del mantel.

Con el paso del tiempo este movimiento derivó a que algunos chef ridiculizaran este arte y la tradición, ya que no supieron captar el concepto de esta tendencia, estableciendo una cocina escasa, poco elaborada y con alto precio, en relación con su calidad.

Durante los años 80/90 la cocina decayó bastante. El movimiento gastronómico estaba prácticamente agotado. Casi todos los cocineros se desvinculaban de él. Fue entonces cuando el cocinero Ferrán Adriá y otros cocineros españoles, como Arzak, Berasategui o Santi de Santamaria mostraron las posibilidades de pertenecer a esta cocina tratándola de una forma creativa y moderna.

Con este cambio en el 2003 se instaura la llamada «cocina de vanguardia». Este movimiento se describe como la utilización de los cinco sentidos a la hora de degustar un plato, no pone fronteras con la cocina tradicional, ya que se establece como una consecuencia de esta, como un desarrollo. Es una cocina que busca que haya una tradición detrás de cada plato, dándole importancia primordial a la calidad del producto y a su naturaleza.

También influye la estética, la primera visualización del plato es muy importante porque es lo que primero nos llega de él («impresión estética»).

Con el desarrollo de este nuevo movimiento, no vale solo la utilización de los cinco sentidos a la hora de comer un plato. Se intenta emocionar al comensal, trayéndole a la mesa recuerdos de su infancia, creando texturas que nunca ha visto etc.

La creatividad, la innovación y el estudio científico son los pilares básicos de este movimiento gastronómico al que pertenecen muchos cocineros, los más destacados y conocidos como los llamados de «alta cocina».



Lomo de orza con crema de panceta y tomillo y mermelada de tomate.

En la actualidad la gastronomía está sufriendo un cambio ya que ahora más que nunca se está recuperando la tradición, las raíces de cada cocinero, es decir, mirar hacia atrás para crear nuevos platos con creatividad. Para buscar nuevos conceptos que sorprendan al comensal. Es una época en la que el cocinero estudia, para saber el porqué de las cosas, marcando la diferencia entre el profesional que lo sabe y el que no.

Visto desde otro punto de vista cocinar se considera como un arte, y es aquí donde surge controversia entre la gente que no pertenece al sector, ya que como todo arte siempre habrá gente que lo entienda y gente que no.

En opinión personal todo trabajo es un arte según la persona, para que todo el mundo desarrolle con total felicidad este proceso, hay que ser respetuoso y tolerable, entender y querer progresar tanto profesionalmente como personalmente.

Alian Dutournier: Creo en la cocina como mestizaje, que es el fruto del paso del tiempo, de invasiones de la emigración, de la integración de usos y costumbres de diferentes pueblos. En definitiva, el mestizaje es producto de la historia.

Y es precisamente en esta historia del mestizaje en la cocina, desde donde podemos, volviendo la vista atrás, a la cocina de nuestros abuelos, auténtica mezcla de pueblos que pasaron por nuestra península, a la de las viejas recetas tradicionales de esta Serranía, Alcarria y Mancha conquense; desde donde podemos intentar mediante su renovación, buscar una nueva cocina que sitúe a la provincia de Cuenca y a sus recetas en el lugar que se merecen dentro de la cocina española.



Globalcaja

Tu **CAJA RURAL**