

LA GASTRONOMIA

Por Marino
GOMEZ-
SANTOS

EL arte de preparar una buena comida, la afición a comer bien, la gastronomía, que acaba de constituirse en Real Academia, puede ocurrir que se encuentre seriamente amenazada en los albores del siglo XXI, que está a la vuelta de la esquina.

Don José Antonio de Sangróniz, marqués de Desio, embajador de España y académico de la Historia, es un gastrónomo de reconocida autoridad, al que recurrimos con nuestras dudas sobre este tema apasionante.

—La gastronomía es, en el fondo, un problema de cultura y de orden económico. ¿Que si prevalecerá en el año 2000? Sí; prevalecerá, al igual que la escultura, la pintura y la música. Lo que va a ocurrir, probablemente, es que la gastronomía no será idéntica a la actual, y tampoco los postulados de los futuros gastrónomos serán idénticos a los que se presentan en la actualidad por varias razones. Una, como ya he apuntado, de orden económico, y otras, por imperativos de la evolución científica y de la vida misma. Es muy posible que el hombre actual no coma lo que debe comer; que no esté suficientemente ilustrado sobre lo que podríamos llamar dietética, y es muy posible, casi seguro, que el hombre del año 2000 dispondrá de más completa información sobre aquellos productos que debe consumir de modo idóneo para su alimentación y subsistencia.

Esto no quiere significar que los productos tradicionales o de nueva adopción no vayan a ser sometidos a un proceso gastronómico.

—Se insiste con frecuencia en la conveniencia de suprimir de la alimentación las féculas, lo que se está realizando ya actualmente con la decadencia del consumo del pan y del trigo. Vamos aceleradamente a la adopción de una alimentación vegetal. Las alcachofas, por ejemplo, no han tenido dentro de la culinaria la posición que hoy han alcanzado, robustecida precisamente por los principios considerados de gran utilidad para la vida humana. Siempre habrá quien sepa preparar bien las alcachofas y siempre habrá personas a quienes no importe el tomarlas en jugo o en píldoras. Todo esto sí puede ocurrir en un futuro próximo; pero mientras no se altere sustantivamente la vida económica del ser humano, habrá gastrónomos.

LA PROBLEMÁTICA LABORAL

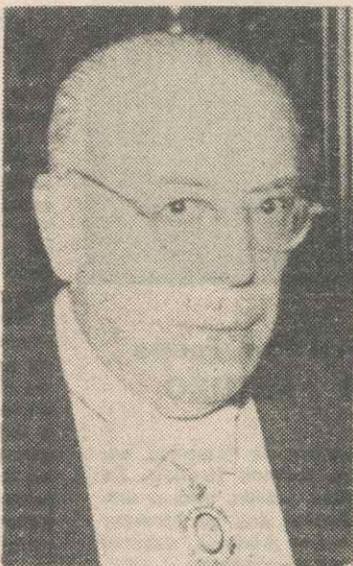
Apuntamos nosotros entre los factores que pueden contribuir a la modificación de la gastronomía el planteamiento de problemas de tipo laboral.

—Es muy posible que se retorne a procedimientos más familiares. Es decir, que la mujer, en vez de salir a trabajar a una oficina para ayudar de esta manera al sostenimiento de la familia, tenga como misión fundamental en el futuro la de administrar la

casa. En esa administración ocupará un papel muy importante —ya lo ocupa en la actualidad— la cocina con todos sus derivados. La cocina es también un problema económico no sólo por lo que respecta a los sueldos del personal que integra el servicio, sino por lo que respecta al abastecimiento de la casa, a la compra de aquellos elementos necesarios para poder hacer la comida. Creo que en el futuro se tenderá a la simplificación.

Pronostica el marqués de Desio una sola gran comida al día, precedida de una muy ligera y seguida de otra también muy frugal. Todo ello, debido a la jornada laboral, que, de manera continuada, habrá terminado alrededor de las tres de la tarde. A esa hora se producirá la comida importante.

—Después, la gente se irá a sus diversiones, a hacer lo que tenga que hacer, y luego, a última hora,



José Antonio de Sangróniz, marqués de Desio, recientemente elegido presidente de la Academia de la Gastronomía

según las condiciones de cada familia o de cada persona, una especie de refrigerio.

ZONAS PROPICIAS

Influyen en la gastronomía el clima y la situación geográfica. El marqués de Desio lo precisa convenientemente.

—Sí, influyen, de la misma manera que hay países dotados para unas determinadas manifestaciones artísticas, como, por ejemplo, para la pintura, donde se pueden establecer—por lo que respecta a Europa—unas líneas verticales, donde ni a la izquierda ni a la derecha de las mismas se ha producido un gran pintor. Esta es una cuestión perfectamente clara, con todas las excepciones que hay que hacer, porque no cabe duda que se han dado grandes

HORIZONTE 73

pintores en Rusia y grandes pintores en Portugal, pero que no se puede comparar el volumen, la aportación a la obra pictórica europea de esa zona que va desde el Rin hasta el Mediterráneo, teniendo como límite la península Ibérica, y, por otro límite, la frontera con los países eslavos. Lo mismo ocurre con la cocina y, naturalmente, con el arte de comer. No todos los países tienen el mismo interés y, además, el mismo clima.

Los países fríos necesitan un tipo de alimentación distinta a la de los países cálidos, y no digamos de los que pertenecen a zonas tropicales, los cuales adoptan un tipo de alimentación muy específica.

—Todavía hay más. La tradición y la costumbre influyen decisivamente en la culinaria. Por esto se ha podido hacer en Europa, en un momento determinado, una gran clasificación en lo que podríamos llamar la Europa de la manteca y la del aceite. Hay zonas europeas donde el ingrediente fundamental de la cocina es el aceite, y otras, donde lo es la manteca y lo fueron en tiempos más remotos otras grasas animales, tales como la manteca de cerdo, que se ha ido suprimiendo por razones de orden higiénico fundamentalmente. Todo ello ha influido mucho en la manera de cocinar, tanto es así que, por ejemplo, el prescindir de la manteca de cerdo ha motivado que la carne bajara de calidad en muchísimos platos. Esta especie de crisis de la manteca de cerdo puede decirse que empieza a partir de la primera guerra europea, que cambió el rumbo de tantas cosas.

OTRAS MODIFICACIONES

Se dictarán nuevas reglas que han de observarse para mantener la salud. Nuevamente se impondrá la lección de la sobriedad, que a lo largo de la historia ha dado lugar a tantas reformas en la manera de comer más que con arte y refinamiento, con glotonería.

—Vuelvo a insistir en el triunfo de la dietética. Y añado que

otra parte muy importante es que, en la medida que el trabajo humano sea menos violento, que la máquina sustituya al músculo casi totalmente y que el trabajo sea cada vez más de la inteligencia o de la atención del hombre, el sistema alimentario se modificará automáticamente. El hombre mismo, inconscientemente, realizará esa modificación, en la que ha de prevalecer todo aquello que contribuya a una alimentación sana y, por tanto, eficaz. Prevalecerán los alimentos con mayor cantidad de fósforo y de hierro, dos elementos que se van buscando en la nutrición.

NUEVOS RECURSOS

—Se ha dicho que llegará un momento en que, debido a la explosión de la demografía, se agotarán los alimentos de la tierra y habrá que recurrir a los que puedan obtenerse del mar. ¿Cree usted que, a pesar de todo, subsistirá la gastronomía?

—Sí; me parece absolutamente probable que pueda hacerse gastronomía con los recursos marinos. Y aun es muy posible que la tendencia del hombre sea el dejar de ser carnívoro, en el sentido de eliminar de su alimentación la carne roja, la carne de animales, para incorporar a ella los productos marinos. Ese momento ha comenzado ya, con el aprovechamiento de las algas y de tantos otros productos que están siendo incorporados en la industria de la alimentación.

No obstante, el marqués de Desio asistirá hoy a una comida en la que se reunirán algunos de los gastrónomos más renombrados y donde los platos no serán condimentados precisamente con recursos del mar.

div

TRIBUNA MEDICA, 9 de MARZO 1973
(MADRID)