EL COMILÓN INSACIABLE

La decadencia del sombrero

Muchos cocineros han cambiado su tradicional gorro por otros cubrecabezas poco usuales e incluso dejan sus cabellos al viento, para pavor de los comensales. **POR JOSÉ MANUEL VILABELLA**

La decadencia del gorro de los cocineros coincide en el tiempo con la decadencia del sombrero, porque en la actualidad los caballeros utilizan extraños adminículos para taparse la calva en lugar de acudir al elegante panamá, al airoso tirolés, al británico bombín o al taurino castoreño. Mi abuelo Dositeo, que era propietario de una de las calvas más elegantes de Galicia, permanecía impecablemente vestido y con el sombrero puesto incluso en la intimidad de su hogar y cuando una visita entraba en su despacho se ponía de pie, hacía una graciosa reverencia y se quitaba el sombrero tal que así. «Cúbrase, don Dositeo, cúbrase», decía la visita, y mi abuelo se cubría porque tenía miedo a las corrientes de aire que se originan en los pasillos de los domicilios particulares, a esas ventoleras que nacen en el descansillo, se agudizan en las fresqueras, se hacen fuertes en la salita de recibir, se debilitan en la habitación en la que durmió un huésped ilustre y agonizan plácidamente en el cuarto de los baúles.

El sombrero se llevaba, sobre todo, para poder quitárselo; se daba un sombrerazo respetuoso a las damas conocidas, que respondían con una inclinación de cabeza y una sonrisa que podía ser afectuosa, helada, distante, críptica, prometedora. Las calles de antes estaban llenas de urbanidades, de buena educación y del lenguaje gestual de los abanicos y de los pañuelos. No se hablaba inglés pero se sabía interpretar una caída de ojos o un parpadeo, se entendía de desprecios, un ademán podía ser un discurso, un gesto un parlamento y una mirada iracunda un adiós para siempre, un «que te vayan dando, majete».

Como les decía, la decadencia del sombrero coincide con el desprestigio de las tiaras y el advenimiento atroz de las viseras. Los cocineros y los obispos han renunciado a sus cubrecabezas clásicos y ahora los cardenales no llevan solideo y los chefs cocinan con la cabellera al viento, con poco respeto al comensal y sin el honesto pavor al pelo en la sopa. El papa argentino se pone el tricornio en la Plaza de San Pedro para hacer una gracieta y en cambio los de la Benemérita llevan una gorrilla color verde olivo que cabrearía sin duda al Duque si el de Ahumada levantase la cabeza. Papas y cocineros compitieron siempre por elevar la altura de sus miradas, de sus discursos y de sus gorros; cada cocinero glorioso dejó como herencia una receta, un chirimbolo nuevo en la cocina y una modificación en el sombrero o en la forma de llevarlo. Escarapelas multicolores, fruncidos estratégicos, pliegues oportunos, abombamientos espectaculares han marcado la evolución del gorro cocineril y la estética de los obradores. Sin los gorros y sin las tiaras las cocinas y las catedrales góticas han perdido esplendor y magnificencia. El otro día, por las calles de Madrid, me encontré a Rouco Varela, hoy jubilado, aterido de frío, vistiendo un tabardo y tocado con una boina achapelada. Reconocí a mi viejo compañero de pupitre por su mirada acerada y un tanto perdida. «¿Eres tú, Antonio María?», le pregunté atónito. «Sí, sí, el mismo que viste y calza», balbuceó el prelado, y mi condiscípulo me abrazó con afecto fraternal después de tantos años y me bendijo de forma desmañada. Un purpurado de boina y sin la vistosa tiara, aunque sea un vicedios que toque con la punta de los dedos la cúpula del cielo, se queda en nada, pierde la estética y parece un sacristán, disminuye a ojos vista su categoría.

Hay que resucitar como sea los sombreros de fieltro y erradicar los bonetes que llevan algunos cocineros mediáticos en la actualidad. La estética del anciano régimen se basaba, para tener controlados a los españoles y estratificados a los súbditos por clases sociales, en que cada testa llevase su sombrerete identificador: la versátil gorra de plato que servía tanto para el general como para el guardacoches, la gorra repleta de vientos alisios del marino, la montera del matador, el casco heroico del bombero, el gorro frigio de los revolucionarios, la gorra del menestral, la viserilla del hortera. La democracia no ha sabido conservar el sombrero por la estética aristocrática de la chistera y la simbología de los sombreros de copa. En el imaginario colectivo perdura todavía el malhadado anuncio que decía: «Los rojos no usaban sombrero». Sospecho que los mismos que mataron al caballo hace unos siglos han abatido, ahora, con una mala estética, al caballero.

Llega la Muestra Gastronómica del Carnaval

Desde el pasado jueves y hasta el próximo 1 de marzo, el Club del Ternasco de Aragón organiza –un año más– en el marco del Carnaval del Ayuntamiento de Zaragoza, la Muestra Gastronómica del Carnaval. Una iniciativa en la que participan 10 establecimientos de Zaragoza, en los que se pueden degustar especialidades carnavalescas elaboradas con ternasco de Aragón. Son La Ternasca, Antiguo Bar la Jota, Bar Terraza Juan II, La Antilla Aragonia, La Antilla Centro, Aragonia Palafox, Parrilla Albarracín, +Albarracín, Casa y Tinelo y restaurante El Foro. La muestra se inauguró con una ruta por tres de los establecimientos. En la foto, el Conde de Salchichón, con Ignacio Machín y José Claus, del restaurante El Foro, en la visita a este establecimiento, durante la ruta. Para esta muestra, El Foro hace un plato de carrilleras, lengua y cuello de ternasco a baja temperatura, sobre un puré de patatas trufado. **H. A.**

J. C.

OPINIÓN

Juan Barbacil
De la Academia Aragonesa de Gastronomía

Tendencias 2017

Con motivo de la celebración en Feria de Zaragoza de los salones Enomaq, Oleoteq, Fruyve, Tecnovid y Oleotec, del 15 al 17 de febrero, presenté las mesas redondas y jornadas técnicas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco con el apoyo de la Alianza Agroalimentaria Aragonesa. Sara Remón del IA2, Instituto Agroalimentario, de la Universidad de Zaragoza, ofreció su ponencia de título 'Incrementando el valor añadido de frutas y hortalizas, ejemplos de colaboración público - privada'. Por su parte Encarna Pitarch, del potente grupo Aneccop, habló sobre 'La comercialización de frutas / cítricos y hortalizas frescas a través de una logística eficiente'. Interesantísimas ponencias que ponen de manifiesto el vigor en el que se encuentra el sector agroalimentario, tanto en el ámbito de la investigación como en el de la logística y la distribución.

Ya en la década de 1840 los científicos Liebig y Johnston comenzaron a hablar de una agricultura científica, con cimientos en emplear distintos procedimientos tecnológicos sobre la agricultura para aumentar la producción. Esta forma de generar mayores cosechas se considera la primera aplicación tecnológica a la agricultura, generando hasta hoy mayor cantidad de alimentos y también menor trabajo para obtener los mismos gracias al empleo de la robótica en algunos casos.

En lo que a gastronomía se refiere, pudimos concluir de las ponencias reseñadas, que las tendencias para el 2017 están ya bien marcadas: lo vegano, los alimentos sin gluten, y, sobre todo, la comida sana. Todo se puede interpretar pero parece claro que se hablará de comida auténtica, con raíces, natural y sin procesar, en la medida de lo posible. Algunos expertos hablan de estar atentos a Corea y Filipinas. En el Foro Gastronomía y Salud de HERALDO, ya se marcaron algunas pautas y que vemos se van confirmando. Aviso para navegantes, los restaurantes deben de estar alerta y ajustarse a los nuevos tiempos.