

El patrimonio de la mesa

La UNESCO, que nació para promover la paz, provocó guerra de tenedores: inscribió "la comida gastronómica de los franceses" en el Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Texto: Óscar Caballero

© Philippe Petit

Michel Guérard, delante; en 2ª fila, Alain Ducasse, Joël Robuchon y Anne-Sophie Pic; detrás Alain Dutournier, Guy Savoy y Thierry Marx; en 4ª fila Gilles Goujon, Gérald Passédat y Yannick Alléno; y, por último, Laurent Petit y Marc Haerberlin, miembros del Colegio Culinario de Francia.

Por qué la de los franceses y no la de mi pueblo? De acuerdo, a España le cayeron cinco de las 45 distinciones: al flamenco, los *castells* catalanes, el canto de la Sibila de Mallorca, la cetrería y la dieta mediterránea, esa piqueta norteamericana, cuya teoría –eliminación de grasas = mejor salud– fue refutada, en la propia Norteamérica, por la *French Paradoxe*. Entre los 5 puntos que apreció el comité figuraban "la inscripción de la comida gastronómica de los franceses en el *Inventario del Patrimonio Cultural Inmaterial de Francia, del Ministerio de Cultura*" y "la variedad de encuestas y debates, sobre el tema, en todo Francia". Kristin Kutman, presidenta del Comité, reconoció que dudaron mucho ante la posibilidad de que "la distinción fuera ex-

plotada comercialmente". De hecho, los multiestrellados y omnipresentes *Ducasse* y *Robuchon* aprovecharon para reunir a 15 primeros espadas en un flamante Colegio Culinario de Francia. Y fustigar "la desidia oficial ante un oficio que provee medio millón de puestos de trabajo, atrae turismo y exporta *savoir faire*". Ejemplos a seguir y/o adversarios poderosos: España y el norte de Europa, "que no en vano acaba de copar el podio del *Bocuse d'Or*".

Ducasse apoya la iniciativa oficial de una fiesta nacional de la cocina cada 23 de septiembre. Pero insiste: "nuestro gobierno tiene tarea por delante".

Algunos periodistas –y/o chefs– que han leído mal, hablan de "gastronomía francesa". Y no se trata de eso. Un ejemplo:

si las tapas hubieran obtenido la inscripción UNESCO (hubiera bastado que España lo pidiera), no sería una mención a la croqueta o a las patatas bravas, sino al tapeo, a su carácter itinerante. Como le dice este corresponsal a quienes, en Francia, piden recetas de tapas: una cazuelita de *cassoulet*, una *courgette farcie* de Niza, una cuchara de *brandade* de Nîmes, pueden ser tapas. Lo que falta en Francia es la barra. Y los que están a cada lado. El grupo que va de uno a otro bar. La senda de los elefantes de Logroño. El barrio húmedo de León. El hábito andaluz de coleccionar chiribitas de sabores...

El rito de comer

Por lo mismo, en el caso francés los platos son menos importantes que el rito: la cubertería, las copas de cristal, el centro de mesa. La calidad del vino es tan fundamental como la hora de su descorche, la necesidad o no de decantarlo, la temperatura precisa. Y, por supuesto, el comentario. Es decir que no se trata de la cocina francesa, sino del ritual que la enmarca. A partir de ese molde —el mismo que, guillotinado los nobles, engendró el restaurante—, toda una sociedad se impregnó.

¿Hay que repetirlo? Todos los pueblos tienen una cocina. Muy pocos cuentan con una gastronomía, esa teoría de la necesidad de cada gesto. La palabra misma fue acuñada en Francia, como el idioma y el rito de la cata de vinos. O el de las cartas de platos y su propia existencia. Sin olvidar el espíritu: en Francia palabra y obra son indisolubles. El comentario precede y continúa la degustación.

El equivalente ibérico no se ve tanto en la mesa como en los toros (con perdón, dado lo que cae). En efecto, durante la corrida, el aficionado español evoca otras faenas, compara, discute. Exactamente lo que sucede con la mesa en Francia: se compara lo que se come con lo que se comió y cómo se ha comido. Se analizan los detalles de una comida. [El cuchillo — a la derecha del plato, hacia el que mira el filo—; el tenedor a la izquierda, sus dientes contra el mantel. El vaso del agua, la copa del vino blanco y la del tinto...].



La importancia del detalle, en Fouquet's.

"La comida es el laboratorio de la gastronomía : reúne todos sus usos y costumbres", resume *Annick Vin*, la bien apellidada, de la **Misión Francesa del Patrimonio y las Culturas Alimentarias** (MFPCA), que defendió el dossier.

El marbete de la UNESCO, en fin, cayó en buen momento: entre la crisis, el auge imparable de programas de cocina en televisión, el acceso general a útiles y productos profesionales, la moda de los cursos de cocina, la relación directa entre proveedores de verduras orgánicas y consumidores, en Francia, hoy, recibir y cocinar son, como se dice, tendencia. □



La Maison de la Truffe.

LA COMIDA GASTRONÓMICA FRANCESA SEGÚN LA UNESCO

"País: Francia. La comida gastronómica de Francia es una práctica social y antigua destinada a celebrar los momentos más importantes de la vida de los individuos o los grupos: nacimientos, bodas, cumpleaños, éxitos, reencuentros. Se trata de una comida festiva durante la cual los participantes practican el arte del buen comer y buen beber. Se acentúa el placer de reunirse, de saborear, de armonizar los productos de la Naturaleza con lo que aporta el ser humano. Importa la elección minuciosa de los platos, en un fondo de recetas constantemente enriquecido; la compra de buenos productos, de preferencia locales; el acuerdo entre platos y vinos; la decoración de la mesa; una serie de gestos específicos durante la degustación: apreciar aromas y sabores de lo que se sirve. El ritual comienza con un aperitivo y termina con un digestivo. Entrambos, al menos 4 platos: entrante, pescado y/o carne con verduras, quesos —muchos los toman al principio— y un postre. Personas reconocidas como gastrónomos, con un conocimiento de la tradición cuya memoria perpetúan, velan por la práctica de los ritos y contribuyen a su transmisión, oral o escrita, en particular a las nuevas generaciones. La comida gastronómica refuerza el círculo familiar y amistoso y, más generalmente, refuerza los lazos sociales".

