

# 25 años de Gastronomía

*Por Enrique Mapelli*

De la Academia Española  
de Gastronomía

Cuando hace una pila de años, un hombre o una mujer —no cuenta el sexo— tiene la ocurrencia, por casualidad o por inquietud, de colocar sobre brasas con las que se calentaba, un trozo de carne cruda, queda inventada la Gastronomía. La gastronomía que es un arte o una ciencia o una simple práctica, según se quiera, desde entonces, no cesa de evolucionar. Esta evolución es constante, pero se precipita cuando las fronteras se rompen y el hombre —y la mujer— se expanden de un lugar a otro, es decir cuando se produce lo que pudiera llamarse “globalización”. Los árabes, en España y durante varios cientos de años imponen sus cos-



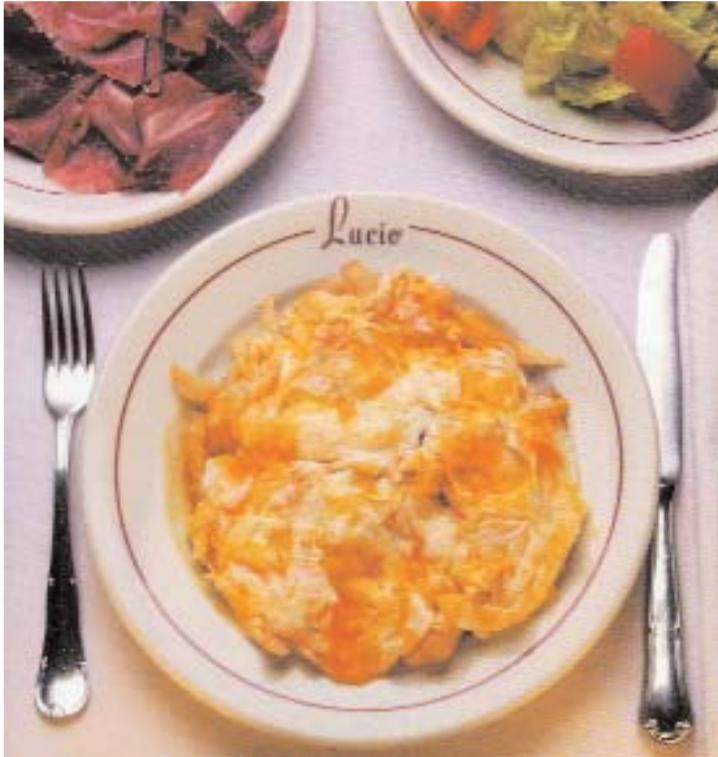
*Cordero asado al estilo castellano*



*Rodaballo con verduras, crujiente de jamón y reducción de moscatel*

tumbre y su productos; el océano es cruzado y a la vieja Europa llegan los tomates, sobre todo, las papas.

Todo ello no cesa, en el cuarto de siglo de vida que tiene transcurrido nuestra revista, la gastronomía evoluciona notablemente, aunque no siempre para bien. Por fortuna esta evolución, gracias a los beneméritos de siempre, respeta tradiciones y costumbres que nacidas del alma del pueblo permanecen suficientemente arraigadas. La revolución que representa la llamada “nueva cocina” que, según uno de sus pontífice, no era otra cosa sino “poco en el plato y mucho en la factura”, aparte muy interesantes innovaciones, pero sin que sea capaz de hacer desaparecer platos graníticos como el cocido madrileño —o de cualquier otro lugar de España— la paella valenciana y tantas otras creaciones que resisten y resistirán siempre a la innovación.



las hay por todas partes instruyen a sus alumnos en las nuevas creaciones y procedimientos. Lo malo es que, a veces, concluyen sus cursos sin haber frito un huevo.

Estos 25 años han sido de evolución positiva. La gente ha aprendido a comer y los que he llamado grandes maestros han impulsado modernidades y exquisiteces. Únicamente hay que guardar precaución para que pervivan las tradiciones culinarias que tanto gusto proporcionaron a nuestros abuelos y esperamos sigan proporcionándonos. ●

*Huevos estrellados*

*Caldero*



La evolución de la cocina durante los últimos años se determina por varios fenómenos que operan simultáneamente. De un lado el permanente desplazamiento de las poblaciones. Platos que eran propios de un lugar pasan a otros y así el cochinillo asado puede comerse en Marbella y la paella valenciana en Estocolmo. Al mismo tiempo aparecen los grandes maestros de la cocina inventores no solo de nuevos platos sino de nuevos procedimientos para su elaboración. Estos grandes maestros –Sergio Arola, Ferrán Adriá, Arzak, Berasategui, etc. etc. – crean escuela y con mayor o menor éxito, son imitados por jóvenes ambiciosos. Las escuelas de Hostelería, que