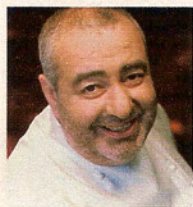


La máquina que cocina



El artista de la Factory, Andy Warhol, siempre me interesó, ya fuese por su reproducción del famoso bote de sopa Campbell's o bien por su célebre frase de que en el

futuro todo el mundo sería famoso durante quince minutos. La ironía del personaje, decorativo, descarado e irreverente, y su olfato comercial le permitieron reflejar con éxito lo que captaba su singular mirada y que luego, en su estudio, convertía en producto fabricado y especulativo. Encuentro en cada una de sus obras el arte de la repetición. Tiene como mérito la divertida exposición del arte como copia.

Todo esto viene a cuento porque recientemente, en una mesa redonda, se me preguntó qué pensaba de la máquina que cocina y me descargué con una carcajada, absolutamente desacomplejada, que invitaba a la reflexión. La máquina sustituye al cocinero igual que una fotografía hecha con una Polaroid reemplaza al artista. Resulta divertido y preocupante pensar que mañana tendremos una máquina que, como un robot programado, nos preparará la cocina de la abuela, de la madre, del vecino o del gran chef. Afirmé en la mesa redonda que el gesto, la manualidad, el sentir el control del tiempo y el fuego en la cocina son cosas que no podemos delegar en la tecnología, ya que —como bien dijo en su día Faustino Cordón— cocinar hizo al hombre. Los artífices, con sus ritmos ordenados y aburridos, pretenden sustituir siglos de herencia cul-

tural. ¡Por Dios! ¡Qué barbaridad! Es como ir a la ópera y encontrarse con un “play back”. Sin el alma del artista no hay verdadero arte, aunque hoy es arte todo lo que se puede intercambiar por la rica pasta —y no hablo de espaguetis— para solucionar el problema del hambre del artista.

En gastronomía, el arte se encuentra antes incluso de los fogones: el sabor de las aves criadas y sacrificadas por Jean-Claude Mieral, por ejemplo, es la demostración palpable del arte de los pequeños productores, que luchan denodadamente por la calidad y la autenticidad de sus productos. El pato de Berbería de sangre que produce Mieral es, en mi opinión, una obra incluso más importante que las portadas del “Love you live” y el “Made in Spain” que Andy Warhol diseñó para los Rolling Stones y Miguel Bosé, respectivamente. Y me parece importante porque cada ejemplar es irrepetible, imposible de estandarizar. La máquina que cocina puede llegar a copiar fórmulas y reproducirlas, pero una cola de buey guisada, unas quenelles de Lyon o unas judías del ganxet de mi tierra salteadas con puntas de butifarra negra y panceta se encuentran totalmente fuera de su alcance.

No necesito cuentos ni dominós en el plato. La cocina se realza con el talento del cocinero que renuncia a desfigurar la excelencia de los productos con aportaciones poco naturales. Al pan, pan, y al vino, vino: ni modas ni máquinas, porque en la cocina, como en todo, lo que cuenta es lo humano, es decir, la personalidad. ○

Santi Santamaria es cocinero y propietario de Can Fabes (Sant Celoni, Barcelona). Tiene tres estrellas Michelin.
www.canfabes.com

Webs sobre el mundo del vino

Alemania

www.winepage.de
www.germanwinesociety.org

Argentina

www.argentinewines.com

Australia

www.winetitles.com.au/awol

España.

www.apoloybaco.com
www.elvino.com
www.enologo.com
www.vinoseleccion.com

EE.UU.

www.allamericanwineries.com
www.winecountry.com

Francia

www.terroir-france.com

Italia

www.winenews.it

Nueva Zelanda

www.winesofnz.com

Portugal

www.winesfromportugal.co.uk

Sudáfrica

www.wine.co.za

(Direcciones de la “Guía Vinos del Mundo-España”)