

REPENSAR LA COCINA

por Elena Arzak



nte todo parece obligado pedir disculpas por citar de inicio a quien ha sido mi guía y ejemplo en todas las facetas de la vida. Pero no hay en ello el más mínimo intento de barrer para casa, sino un ejercicio de respeto a una trayectoria y el reconocimiento obligado a una sabiduría culinaria tan intuitiva como certera. Hablo, como es fácil de suponer, de mi padre, Juan Mari, quien hace ya muchos años, siendo yo casi una niña, se atrevía a vaticinar por dónde iban a discurrir las cosas en nuestra cocina y gastronomía. “La gastronomía, como reflexión y como práctica, es un elemento distintivo de los pueblos cultos”, nos decía. “En tal sentido, debemos ser prudentemente optimistas, porque nuestros jóvenes de hoy ya están más preparados que los que peinan canas. Aun a riesgo de ser pesados, no nos cansamos de repetir una y otra vez las virtudes de esos

emergentes cocineros cultos, reflexivos, sanamente hedonistas, viajados, bien comidos y mejor leídos que los de nuestra época, técnicos y a la vez espontáneos, tan sencillos como exigentes, que admiran y respetan a sus mayores pero pretenden ser conocidos por sí mismos. Un estilo de cocinero de nuevo estilo que se resume perfectamente en las palabras de Jean-François Revel: aprenden para transformar y transforman lo que aprenden aprendiendo”.

Por otra parte, es momento de

repensarlo todo. El mundo está cambiando. La gastronomía está cambiando. Los comensales están cambiando. Los procesos, los gustos, las experiencias con la cocina están cambiando. La sensibilidad con el entorno, las responsabilidades sociales, la forma de comunicarnos, la igualdad de géneros, etcétera. En ese contexto, nuestra profesión y nuestro rol como profesionales también están cambiando. Antes solo nos limitábamos a cocinar. Hoy hemos salido de la cocina, a veces más de lo que que-

remos. Aparecemos en los medios de comunicación, participamos en múltiples congresos y simposios. Somos referentes sociales. Representantes de un país y de una cultura. Ponemos cara y ojos a unos comportamientos éticos y sociales. Actualmente, el cocinero puede triunfar más allá de nuestras fronteras y ser referente mundial. O ayudar a las ONG y a las instituciones a concienciar a la sociedad. Sí, es momento de pensar y repensar. La cocina como herramienta social. No solo como necesidad vital,

Desde nuestras cocinas podemos ser elitistas o, por contra, ser transmisores y ejemplo de convivencia

sino llenando la mesa de reflexión y experiencia. Y debemos repensar el papel de la cocina como activador económico. Además de cocineros, somos generadores de contenidos, un instrumento de identidad y orgullo, pero, además, nuestro trabajo tiene importantes consecuencias económicas para la sociedad.

Hace más de cuatro décadas, un grupo de cocineros revolucionaron la cocina y crearon un concepto y un movimiento: la Nueva Cocina Vasca, que más tarde se irradió al conjunto de la cocina española. Desde entonces, ese trabajo ha atraído visitantes, ha generado ingresos y orgullo. Y ha construido marca país. Lo hicieron porque, aparte de ser su trabajo, les gustaba. Pero, sobre todo, porque colaboraron generosamente en un proyecto común por encima del

interés personal y generaron más riqueza para la sociedad que para ellos mismos.

Así, por ejemplo: Donostia y su entorno es uno de los primeros destinos gastronómicos del mundo. Nuestra cocina se ha convertido en el estandarte de una forma de vida. Pero todo puede perderse. No solo debemos trabajar en afianzar este presente, tenemos que pensar en mañana y ayudar a que este brillo internacional subsista. Y también la cocina como fuente de conocimiento. Los cocineros nos pasamos el día aprendiendo. Participamos en investigaciones con laboratorios, grandes corporaciones e institutos de I+D. Compartiendo lo que aprendemos con los agricultores, viticultores, pescadores, ganaderos y con los centros de investigación. Y repensar la cocina para potenciar todo un sector.

En estos nuevos tiempos los restaurantes de alta cocina contemporánea somos, sobre todo, generadores de experiencias y de contenidos. El plato es nuestra coartada para compartir historias. Nuestra cocina comienza en los productores y en los mercados. Contar nuestros procesos es mucho más que poner en valor el plato. Es despertar, con empatía, el respeto por los alimentos, los productos y los productores que forman parte del ciclo gastronómico y del ciclo de la vida.

Y asimismo repensar la gastronomía para despertar actitudes. Desde nuestras cocinas podemos ser elitistas. O por contra ser transmisores y ejemplo de convivencia.

Es necesario despertar la curiosidad por la conciencia ecológica. Entender el mundo como un lugar en el que estamos de alquiler y debemos dejarlo bien cuando nos vayamos. Despertar el interés por la biodiversidad, animar a emplear materias primas de proximidad, reivindicar variedades y especies que nuestro estilo de vida habían condenado a desaparecer, aconsejar el consumo de temporada o asociar la buena alimentación a la calidad de vida.

Debemos también repensar la cocina como estilo de vida. Vivimos condicionados por la velocidad. Todo en nuestra sociedad tiene que ser rápido: comida rápida, carrera rápida, coches rápidos. En nuestro restaurante, Arzak, no entendemos eso de la prisa. Somos una casa de comidas con más de 100 años. Yo soy la cuarta generación de Arzak. Desde hace tiempo me toca compartir chaquetilla con mi padre y algún día cogeré, en solitario, este testigo maravilloso pero complicado de llevar.

Yo no tengo prisa por hacer las cosas. He crecido viendo hacerse los platos y los planes a fuego lento. Ese es el estilo de vida al que aspiro para mi familia, mi equipo y mi entorno. Eso sí, siguiendo una serie de principios irrenunciables, como reivindicar la felicidad –la cocina nos da el derecho al placer y al disfrute–, defender el sabor –creemos en la intensidad de la naturaleza, apostando por mantener la autenticidad de las materias primas– y elogiar la simplicidad. Nuestro trabajo, experimentación y proceso son muy sofisticados, pero el resultado final siempre debe ser aparentemente sencillo para el comensal. –EPS

