

### ¿Lo vio en la tele o en Google?

**T**odo el que haya leído 'El Médico', de Noah Gordon, recordará la «panacea universal» que Barber vendía por los pueblos de la Inglaterra medieval; dejemos de lado su composición, pero quedémonos con el afán del ser humano por lograr ese remedio para todos los males que le lleva a creer a cualquier charlatán.

Y digo charlatán con el mayor respeto. Y no estoy pensando solo en el genial Dulcamara que, en la ópera de Donizetti de ese nombre, vende a Nemorino el infalible «elisir d'amore» que precisa para enamorar a Adina. Ese «udite, udite, rustici» con el que se presenta el buhonero es, sencillamente, glorioso.

Yo pensaba, más bien, en los charlatanes que recuerdo de mi infancia, aquellos profesionales que iban de ciudad en ciudad y de mercado en mercado vendiendo, a fuerza de labia y empeño, la más variopinta e insólita mercancía; no elixires de amor ni panaceas universales –porque la autoridad competente se ponía muy seria con esas cosas–, pero presuntos crecepelos ya vendían.



Su arte: la oratoria, que, a diferencia de Cicerón y Demóstenes con sus cutilinarias y filípicas, no dirigían contra nadie, sino para cantar las virtudes de una maquinilla de afeitar, un bolígrafo... qué sé yo.

Todo, naturalmente, 'americano': era lo que vendía entonces. Proclamaban que no iban a pedir por el artículo «ni cuatro, ni tres, ni dos: se lo dejo a un duro, y les regalo un bonito peine de plexiglás». Casi siempre a viva voz, sin megafonías entonces incipientes. O sea: vendían 'a capella'. Admirables.

Hoy, sus sucesores, con muchísima menos gracia que ellos, nos atacan desde la televisión y otros medios, incluidas las redes sociales. La última moda, en efecto, es la de los presuntos nutricionistas que, al revés que unos médicos que hasta ahora nos decían lo que no debíamos comer, nos muestran lo que debemos ingerir si queremos

estar sanísimos hasta en el cementerio.

Sus panaceas universales no sirven para curar nada: sería demasiado fuerte. Sirven para prevenir, que es lo que está de moda. Como es natural, sus difusores se apoyan en informes de ignotos científicos y de no menos desconocidas universidades. Usan una jerga que pretende ser científica y que tiene más éxito cuanto menos gente entienda de qué va la cosa, aparte de que comiendo eso no se va a poner malo nunca.

Otra diferencia con los clásicos: sus productos no vienen de la degenerada (nutricionalmente hablando) América del Norte. No. Vienen de Asia, a poder ser de la India o de la antigua Indochina: el rollito budista vende mucho, no se hacen ustedes idea.

Otro origen habitual de estos alimentos panacea es el altiplano andino, las culturas precolombinas; la etiqueta de indigenismo (todos somos indígenas de algún sitio, pero parece que hay indígenas que lo son más que otros) también engancha lo suyo.

¿De verdad creen ustedes que hay 'alimentos milagro'? Como decía una pariente mía, «se sabría». Desde siempre. Sería como lo que afirma Diana Warburton en su deliciosa 'Guía de afrodisíacos': si existiera un producto infalible en ese terreno, lo estaríamos tomando a diario, así fuesen colas de escorpión.

Lo que sí hay es una cantidad exorbitante de gente que se cree todas estas cosas. Hay quien cuelga en las redes sociales todo lo que lee sobre este tema. Todavía hay, aunque parezca cosa del pasado, personas para quienes

«lo vi en la tele» es un argumento tan definitivo como ahora el de «lo leí en Google».

En fin, como supongo que ustedes quieren estar sanísimos, cuando vuelvan de correr para no llegar a ninguna parte prueben a hacerse una paella en la que sustituirán el arroz por las semillas de un pseudocereal procedente del altiplano andino, la quinoa, a las que colorearán no con azafrán, sino con cúrcuma, producto asiático que tiñe de amarillo y que hasta ahora era eso, un sucedáneo del azafrán de La Mancha.

Decorarán con unas piñas de esa coliflor teñida de verde que se conoce como brócoli.

Nada de sal, ¿está usted loco? Y nada de grasa; tal vez unas gotas de aceite de sésamo.

Si se animan, evitenme el mal trago de tener que renunciar a su invitación.

Una, porque me parece cualquier cosa menos atractiva gastronómicamente; si tengo que tomar, qué sé yo, antioxidantes, prefiero un buen vino. Y dos, porque no me creo nada de nada de todo esto: la panacea universal no existe, como no existe la piedra filosofal.

Pero prepárense: las televisiones les abrumarán con programas al respecto y aparecerán tantos 'nutricionistas' como 'cocineros'. Que, por cierto, está muy bien que se sepan las propiedades de los alimentos que cocinan; pero de eso a considerarse expertos en la materia, como si todos fueran Grande Covián, va un mundo.

Pero, insisto, prepárense: lo verán, salvo que sigan mi consejo y, a la menor alarma, cambien de canal.

### El 'brunch' de las ocho

**E**mulando la conocida película 'Desayuno con Diamantes', con un aire que recuerda al Nueva York más auténtico, los alumnos de 1º y 2º curso del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocina del CIFP La Merced han elaborado un típico 'brunch' siguiendo el estilo de la ciudad de los rascacielos y haciendo un guiño a Inglaterra en un completísimo menú que une el desayuno tardío del fin de semana con la comida del mismo día. Atípico en nuestra cultura y raro es el orden en que se disponen los manjares que los comensales van a degustar a la extraña hora de las ocho de la tarde. Extraña porque el 'brunch' purista reúne a sus fieles seguidores sobre el mediodía y se prolonga hasta tres horas más tarde, pero teniendo en cuenta el desfase horario con el otro lado del Atlántico, ¡estamos en hora! La partitura de esta belleza en forma gastronómica está escrita por la profesora de Procesos de Elaboración Culinaria e interpretada por sus alumnos con la inestimable colaboración de más profesores del centro.

La pieza se abre con una selección mimada de té, café e infusiones que acompañan a finísimos batidos, jugos y platos surtidos de frutas. Sorprendidos por lo inusual del orden de los platos para nosotros, pero muy habitual en la cultura anglosajona, el deleite no ha hecho nada más que empezar. Cestas de una bollería y pan artesanos recién hechos en el obrador de la escuela inundan el comedor de un aroma goloso y embriagador que dará paso a la pieza maestra del concierto: unos tibios y tiernos 'scones', esos bollos ingleses que llenan el paladar de sensaciones redondeadas por las fresas, la nata y el toque nuestro, una perlada copa de cava, pequeños diamantes dorados en la copa. Un desayuno sin algo lácteo es extraño, por eso acompañamos un cremoso yogur griego de una tierra de canela, avellanas y frambuesas. La parte del 'lunch' comienza con 'pancakes' bañados de un ambarino sirope de arce, manzana y canela, contundente y dulce para esperar la llegada de nuestro plato salado de elección, huevos a la Benedict, a la plancha con jamón y ensalada de fresca rúcula, tortillas al gusto, un completo desayuno inglés o un plato de un salmón marinado en casa con ginebra y eneldo guarnecido de un pan de molde del obrador con queso crema.

No crean que es fácil acabar de escuchar todo el concierto, la dirección de la orquesta ha dejado el listón muy alto, los músicos han aprendido a interpretar una de las obras maestras en la gastronomía internacional, unos alumnos y un director que son los verdaderos diamantes del ágape, unos diamantes, algunos todavía sin pulir, pero con un brillo en su interior que solamente necesitan de eventos como este para lucir con la belleza que merecen.

Artículo realizado por los alumnos del Ciclo Formativo de Grado Superior CFGS 2º Dirección de Cocina (DICO)