

la vida buena

la nueva españa

Suplemento cultural y de ocio del fin de semana
Viernes, 11 de junio de 2021

Comidas y bebidas

Madres, guisanderas y cocineras

Luis M. ALONSO

Cuando en Francia, para resaltar la cocina más familiar, se solía repetir aquello de que el amor de una madre es único y que no existe un sentimiento comparable, les mères, como se las conocía popularmente, cautivaban a los comensales de Lyon y de algunos otros lugares del país con platos simples y a la vez refinados. Fue hace tiempo, aunque la tradición pervive a duras penas en los bouchons lyoneses, donde se recuerdan los nombres míticos de la Mère Brazier, la Mère Celestine, la Mère Blanc, la Mère Bizolon o la Mère Jean. Las madres utilizaban los viejos recetarios con los que habían aprendido a desenvolverse en los fogones. Sus mejores clientes eran los canuts, trabajadores de las empresas textiles.

Cocinaban para ellos platos sabrosos, contundentes a precios económicos, ajustados a sus bolsillos, con los productos que las clases pudientes despreciaban: casquería, las partes más gelatinosas del buey y de la ternera, cerdo, carpas, anguilas, cebolla y todo tipo de hortalizas, vino y cantidades ingentes de nata y mantequilla. Así empezó la cocina en los bouchons (típicos restaurantes de la tradición lyonesa) y las tabernas de la gran capital de los dos ríos. Los marineros de las barcas del Ródano y los empleados de los mercados del turno de noche consumían chicharrones, salchichas, andouillettes, el gras double (callos de buey) y los pedazos de tripa sumergidos en pan rallado y huevo fritos; las manos de ternera o de cerdo rellenas, o el cevelle de canut, el cerebro del trabajador, una mezcla

de requesón batido, con chalotas picadas finísimas, hierbas frescas, crema y vino blanco, sobre grandes tostadas crujientes de pan y acompañado por Beaujolais o Cotes de Rhone en pichet.

Los franceses acabaron llamando a todo esto la cocina de la "bonne femme", platos sencillos elaborados gracias a la generosidad de los agricultores locales, la abundancia de los ríos y la destreza creativa de los carniceros. Con una de estas madres, Eugénie Brazier, hizo sus primeras armas el gran Bocuse. Era una chica de campo, criada en las colinas de Bresse, que dejó su empleo al servicio de una familia de Lyon para trabajar en un figón propiedad de la mère Filloux, de la que se acabaría separando por incompatibilidad de humores. En 1922 abrió su primer colmado, unos años más tarde se mudaría al Col de la Luère, en las afueras de la ciudad, donde más tarde recibiría las tres primeras estrellas de Michelin. El país empezó a derretirse con su famosa poularde demi-deuil, Francia tenía una nueva madre. Charles de Gaulle y Valéry Giscard d'Estaing se contaron entre sus adeptos; Marlene Dietrich no dudaba en recorrer kilómetros para comer su famosa langosta Belle Aurora.

Me he acordado de las madres de la tradición francesa al leer algo últimamente, ya no recuerdo bien a propósito de qué, sobre las guisanderas asturianas. Naturalmente uno no tiene mucho que ver con otro, salvo la aparente preocupación colectiva de unas



De arriba abajo, merluza con holandesa, espárragos con mantequilla de perrechico y molleja de corazón, de Casa Chuchu.

cocineras de aquí por preservar las viejas recetas regionales, en algunos casos de modo loable, en otros mejor no detenerse a explicarlo, dependiendo del acierto y de la mano de cada cual. Las mères, como es el caso de Eugénie Brazier, acabaron ejerciendo una poderosa influencia en la alta cocina de Francia. La palabra madre que las definía como reinas del matriarcado de la comida

abarca un sentimiento más amplio y un mayor sentido que el reduccionismo que se aplican a sí mismas las cocineras asturianas, empeñadas por su apelativo de guisanderas en que exclusivamente les corresponde el papel de rehogar ingredientes en una cazuela y cocerlos en su salsa. Desconozco si los colectivos feministas tienen algo que decir en materia de lenguaje inclusivo so-

bre el hecho de que en esta región abundan tanto y de manera tan corporativa las guisanderas, por voluntad de las propias mujeres, y en cambio no haya un solo guisandero dispuesto a arrogarse esa cualidad.

Pero realidad, más allá de la propia definición, lo que existen en Asturias, como en otros sitios, son cocineros y cocineras, que saben o no saben cocinar. Entre estas últimas, una de las más vocacionales y que mayores progresos ha hecho en la cocina y en poco tiempo, según he comprobado desde que me dio de comer por primera vez, es Natalia Menéndez, de Casa Chuchu, en Turón. Quien haya estado allí ya sabe perfectamente a lo que me refiero. Platos de siempre actualizados y adaptados a las necesidades actuales por una chef que profundiza en el oficio con ganas de aprender cada día nuevas cosas para renovarse y renovar una cocina pegada al territorio, con el pote asturiano, unos finísimos espárragos blancos de temporada con mantequilla de setas de primavera, guisantes lágrima de casa sin manchar, una merluza con holandesa en su justo punto de cocción o una sedosa molleja de ternera de corazón y berza frita. Simplemente el papel del cocinero o de la cocinera, cuando son creadores, comienza justo donde se detiene el trabajo del artesano o la obra de la naturaleza. O como escribió Alain Ducasse, consiste en hacer que lo que ya es hermoso sea muy bueno. Sin más.

Alain Graillot Tandem 2018

Graillot, que revolucionó la viticultura del Ródano, con la uva syrah, halló después en el Atlas marroquí un escenario perfecto para seguir elaborando buenos vinos de impagable frescura a partir de esa variedad. Tandem es fresco y a la vez profundo, deja desde el primer momento los recuerdos de grosellas, cerezas y pimienta en la nariz. En la boca persisten las frutas negras maduras y las especias, sin perder jamás esa sensación de frescor que caracteriza a los mejores vinos de esta naturaleza. La añada de 2018 de este tinto de Meknès merece la pena. El precio es también un acicate: la botella ronda los **15 euros**.



Fino Caberrubia Saca II

Palomino fino elaborado por las bodegas Luis Pérez y tal y como se concebían en Jerez los vinos a principios del siglo XIX mediante el cabeceo de las añadas. Su procedencia está en el proyecto La Barajuela, su raíz en el pago Carrascal, un suelo precisamente de barajuelas, tipo especial de albariza que otorga a los vinos una sensación de sapidez y longitud pronunciadas. Crianza biológica, en la nariz dominan las notas de frutos secos maduros, almendras y nueces, fuertes aromas yodados y toques balsámicos. En la boca de este Fino Caberrubia resultante de la saca II se aprecia la amplitud especiada y la salinidad, con un agradable amargor final largo que parece no concluir. Conviene servirlo frío, a 8 grados de temperatura. La botella cuesta alrededor de **20 euros**.



Suertes del Marqués Trenzado 2019

Uno de los vinos más apreciados de la popular bodega canaria de La Orotova elaborado con distintivas variedades autóctonas entre las que predomina el listán blanco. Las uvas proceden de diferentes viñedos ubicados en este valle tinerfeño que van desde los 10 a los 150 años de edad, cultivados en su gran mayoría por el sistema de conducción tradicional cordón trezado, que da nombre al vino. En la nariz, tras el primer impacto sulfuroso propio de los vinos de tierras volcánicas, los siguientes recuerdos corresponden a miel, hierbas y frutos secos. En la boca el paso es agradable fresco y mineral, con un suave toque de acidez que apenas molesta. El final es secante y amplio. El precio de la botella ronda los **19 euros**.

