

Septiembre

Efemérides

El reloj de la Naturaleza por L. M. Arce

2010 SEMANA 36
MIÉRCOLES

8

Faltan 14 días para el otoño.

Santos: Nuestra Señora de la Natividad y San Adriano.

Sucedió en Asturias. 1861: El Estado adquiere por 638.725 reales el palacio de los marqueses de Antiago, en Oviedo, para destinarlo a ser la Audiencia Territorial. **1914:** Aparece el primer número, en Cangas de Onís, de la revista mensual «Covadonga Gráfica». **1945:** Fallece el notario y escritor ovetense

Mario Gómez Morán. **1945:** Fue inaugurado el sanatorio Marítimo en Gijón, Centro de rehabilitación infantil para deficientes físicos y psíquicos. **1970:** Se inaugura en El Rinconín el «Monumento al emigrante». **1980:** Se celebra por primera vez la fiesta oficial de la Autonomía Asturiana.

Un bisbita pratense.



Primeros bisbitas pratenses

Los primeros bisbitas pratenses comienzan a aparecer en las rasas litorales y en la campiña de las zonas bajas. Este pájaro es uno de los migrantes más numerosos en las primeras fechas del otoño. Muchos de los que llegan se establecen para pasar el invierno en nuestros campos.

Del ser y del parecer gastronómico de Gijón

Víctor Bango lucha casi en solitario contra la infatuación y el papanatismo de los chefs

Luis MEANA

Alguien metió un día en el antes sagrado recinto de la cocina una cámara, lo mismo que la serpiente envenenó la cabeza de Eva con la famosa manzana, y ahí se terminó la silenciosa magia de un recinto que era un espacio tan sagrado como una catedral. Ahí se echó a perder un oficio que era un sacerdocio al que se consagraban silenciosísimamente miles y miles de sacerdotisas, nuestras madres. Con eso, lo que antes era un paraíso de humildad y de inocencia se convirtió en una Torre de Babel mediática. A los cocineros se les encuentra ahora en las barreras de los toros luciendo como si fueran prebostes, en los teatros dando conferencias como si fueran Ortega y Gasset, o en congresos metafísicos haciendo de gurús de no se sabe qué. No hay señal más clara de su irremisible decadencia, pero, paradójicamente, ellos están absolutamente convencidos de su insustituible importancia y creen que han llegado a su cénit.

La verdad es que la cocina siempre tuvo un ramalazo pretencioso y papanatas. Pero, desde que la han convertido en profesión de alta intelectualidad, cuando siempre había sido una artesanía esplendorosamente manual, el papanatismo es ya inmarcesible. La cocina es ya una inmensa pompa de jabón inflada como un suflé. La raíz lejana de esa transformación viene de Francia y de su «nouvel cuisine». En el fino restaurante parisino se trata de comer, pero se trata sobre todo de la pomposidad y de la clase. En esos restaurantes la forma es tan importante como el fondo. Y por ahí es por donde les entró a nuestros olímpicos de la vaciedad, los chefs, el aire venenoso de la infatuación.

Poco de eso ha saltado la barrera natural de los Picos de Europa. Y menos todavía ha llegado hasta las verdes costas de Gijón. Aquí agarró poco esa infatuación, salvo en ciertos alrededores de la ciudad donde las boberías se han convertido en universidad. Una de las peculiaridades de Gijón es que, siendo una ciudad con una propensión obsesiva y compulsiva a comer, no gustan los restaurantes. Aquí gusta una espora propia y expansiva, el chigre, que es un ente de difícil clasificación. Lo más simple sería describirlo como la variante asturiana de una ta-

berna, pero eso sería hacerse las cosas intelectualmente demasiado fáciles. En realidad, un chigre es un centro de reunión tribal en medio de un barrizal de sidra y serrín, una platea para cantar, un epicentro de diagnóstico universal, un sitio donde exagerar, una parroquia sin cura, un parlamento popular y, en definitiva, el «speaker» de Asturias. En ese «chigre/speakcorner» se reúnen los gijoneses para disertar. Porque la esencia del gijonés consiste precisamente en eso, en la disertación incombustible.

En Gijón, y en Asturias, hay casas que se han entregado a toda esa pomposidad culinaria analfabeta con abundante estrella Michelin y empujando gorro de autor. Y hay otras casas algo heréticas que han renegado de esa nueva religión de la fatuidad. El primer centro herético de Gijón es La Pondala, magnífico restaurante gijonés que no tiene ya nada que ver con un chigre, incluso proviniendo centenariamente de él, y que silenciosamente se ha ido convirtiendo en una cosa muy «british». Y es que, al fin y al cabo, Inglaterra siempre ha sido el modelo ideal y el sueño inconsciente de la burguesía de Somio. Varios platos de su carta son de reconocible espíritu británico. Allí se cocina, por ejemplo, el mejor «roast beef» de Asturias y, probablemente, de España; se ofrece también solomillo «Wellington». Su decoración es de típica mansión inglesa, con maderas de barniz oscuro y cuadros representando campiñas sajonas; por el restaurante andan caballeros con fusta y amazonas de fina estampa hípica, así que, para que todo sea perfectamente británico, sólo se echa de menos al zorro. Y el público parece componerse sólo de lores ingleses —versión Somio—, reunidos allí, en su parterre-jardín, para recrearse en su importancia.

Hay en Gijón otro hereje importante, pero éste con la particularidad de que no tiene replica ni imitación. Por decirlo así, es el único que es único. O sea, Casa Víctor. Restaurante de Víctor Bango, un día Vitorín y ahora Vitorón, personaje simultáneamente real y de ficción: Robin Hood de los bosques, último poeta homérico

Una de las peculiaridades de Gijón es que, siendo una ciudad con una propensión obsesiva a comer, no gustan los restaurantes

Los cocineros falsarios del «pan líquido en aerosol» convierten al cliente en un rehén que no está allí para gozar de la comida, sino para postrarse ante la creación del genio



Víctor Bango, de Casa Víctor.

de Gijón que relata diariamente las múltiples odiseas de la Villa. Ya la Odisea resalta la gran importancia del narrador: «Pues de entre todos los hombres de la Tierra los aedos son merecedores de la mayor honra y respeto porque a ellos las musas les descubren sus caminos». A Víctor le hablan las musas de Gijón, que saben lo que ha sido, lo que es y, quizá, lo que será.

Hombre que ha construido su casa no sobre el espectáculo del cocinero intelectualizado, sino sobre los tres grandes pilares de toda sabiduría gastronómica: el «pedigrí» máximo de la materia prima; los conocimientos máximos de quien la compra, que sólo puede tener quien ha nacido entre las olas de una ciudad que es, desde hace miles de años, refugio de pescadores; y, por fin, la discreta «desaparición» del cocinero para que resplandezca el plato. Que es lo contrario de lo que hacen los cocineros falsarios del «pan líquido en aerosol», que convierten al cliente en un rehén que está allí no para gozar de la comida, sino para postrarse ante la genial creación del genio. Cosa que es una transformación aberrante del papel tradicional de los cocineros, que debían estar tan silenciosamente presentes en el plato como el pintor está silenciosamente presente en el cuadro. Lo que hacen los nuevos cocineros del «pan líquido en aerosol» es crear una nueva filosofía del Banquete, en la que el comer se convierte, no en un medio placentero de dilucidar las grandes cuestiones de la existencia humana, como quería y explicó Platón, sino en un análisis autista del plato mismo. Solipsismo estúpido, círculo vacío, pescadilla que se muerde su propia cola. Cuando un arte degenera en esas mistificaciones está en crisis mortal. Pasó con la pintura, pasó con la arquitectura y pasó con todas las artes en decadencia. Pero, evidentemente, ellos ignoran todo eso, más que nada porque su papanatismo interesado les ha mejorado mucho los ingresos.

Si de lo que se trata es de dar espectáculo culinario, como juran y perjuran esos nuevos chefs intelectivos, entonces hay que darlo de verdad. Con los platos y con todo lo demás. O sea, Víctor. Porque, espectáculo por espectáculo, mu-

cho mejor ver en vivo y en directo al último cantor homérico asturiano que no el espectáculo falsario de unos cocineros posmodernos que hacen y deshacen volutas de melón y explican astrológicamente su «creación». Incomparablemente más emocionante que esas aburridísimas hermenéuticas de los platos de un cocinero analfabeto es ver y oír a un succulento narrador recitando los viejos cuentos de la región, contando las anécdotas ancestrales de los más variopintos y extravagantes sujetos locales, además de contar magistralmente —pero magistralmente— los chistes, y de ser capaz de ponerse a narrar lo que haya que narrar. Es evidente que toda esa heterodoxia de Víctor puede gustar o no. De hecho, a muchas personas les rechina locuacidad tan voraz. Que no es perfecta, ni puede serlo, porque la narración nunca está en perfecta concordancia con la corrección social. Y menos en Gijón. Donde todavía es más invasiva y abrasiva. Por lo demás, y como entiende cualquiera, el narrador tiene, como todos los actores, días de gracia inmensa y otros en los que le cuesta encontrar el papel. Como le pasa a cualquier actor.

Pero entre el espectáculo de un cocinero explicando aburridamente químicas de un plato y el de un narrador homérico contando delirantes historias reales de esta región, hay poco que dudar: mucho mejor Víctor. Archivo histórico local, registro de excesos y minucias, historia viva de una ciudad que se va volviendo cada vez menos peculiar, hombre que es el último eslabón en la cadena del ser que fue Gijón antes de convertirse en esta nada de récords Guinness con la que la están masacrando. Esta casa de comidas es la emanación misma del ancestral espíritu de Gijón. Primero porque se degustan platos únicos del Gijón marinero. Como los chipirones rellenos o «afogaos», que son campeones del mundo, las sardinas a la bisigona, para las que no se encuentra comparación, unos oricios gratinados únicos en invierno, o la ventresca al pilpollo. El artista invisible, magnífico y silencioso que cocina todo eso, y mucho más, se llama Lolo. Y el que hace malabares y lleva, como se dice en el fútbol, la manija de todo el juego es Alfonso, maître de maîtres. Pero, además de platos incomparables, en esa casa se degusta y saborea el viejo alma de Gijón, que está en extinción. En ningún otro lugar de la ciudad se puede saborear de forma tan verídica y viva el antiguo sabor de Gijón. Casa Víctor es la sublimación del antiguo chigre gijonés hasta convertirlo en un banquete platónico en el que se habla de la existencia con el escepticismo, la socarronería y la exuberancia peculiar de Gijón.

El gran mérito de Víctor es haber conseguido la sublimación de la casa de comidas hasta llevarla a algo que es mucho más importante que el fasto infatuado de la Guía Michelin: un lugar donde comer y reír con la antigua veracidad. Término éste de máxima importancia gastronómica: porque veracidad viene de verdad, es decir, de ser lo que se es, de no dar gato por liebre, ni fingir lo que no se es. Como se sabe, la filosofía nace de una distinción fundamental: que el ser no es el parecer. Pues bien, en Gijón y alrededores hay muchos restauradores que parecen serlo mucho pero que no lo son tanto. Y hay otros que lo parecen menos, pero lo son mucho más. Y entre toda esa fauna, tan variopinta, sólo hay uno que es único. Casa Víctor, o el puro ser sin mezcla de parecer. Por eso precisamente ese lugar es un monumento de Gijón, más importante que muchos otros conocidos de la ciudad. Ahora que tanto valor se da a la perpetuación de cualquier bobada autóctona, esa casa debería ser declarada monumento regional. Y a su creador se le debería nombrar especie protegida de Gijón, por ser el último ejemplar de una raza ancestral que está tan en peligro de desaparición como el oso o el urogallo. Cosa que sabemos no va a pasar. Y sabemos también por qué.

La Nueva España
www.lne.es
Recorte por la línea de puntos y pague este número en la casilla correspondiente de su cartilla

La pulsera-cinta de Asturias

CUPÓN DESCUENTO 1€

La Nueva España