CURIOSIDADES GASTRONÓMICAS, por José Manuel Mójica Legarre



En esta segunda entrega de las curiosidades gastronómicas, tengo que abordar la tarea con una observación personal. Como Chef de cocina, empiezo a temer por la salud mental de los seres humanos. El esnobismo en el consumo de manjares exquisitos está comenzando a rayar en lo extremo. Y digo esto porque, si hace unos meses La Alcazaba publicaba un artículo de mi autoría titulado "Una cena de Navidad para tiempos de crisis",

donde traté de reunir en un menú los ítems más caros que pueden consumirse en la actualidad y en el que sostenía que el café más caro del mundo era el Kopi Luwak de Indonesia, cuyos granos son extraídos a medio digerir de los excrementos de un animal llamado Luwak, una especie de civeta, hoy debo decir que ha surgido un nuevo competidor: El café Marfil Negro. Este café, cuyo precio ronda los mil cien dólares por kilo, se elabora a partir de los granos de café a medio digerir que defecan un grupo de elefantes alimentados para tal fin en Tailandia. Sin comentarios.

Hecha esta aclaración, comenzaré hablando de patatas. Todos sabemos que este tubérculo llegado de América es hoy en día un alimento de consumo corriente en Europa; pero no siempre fue así. Antoine Parmentier, cuyo nombre llevan algunas recetas de cocina en cuya elaboración es parte importante la patata, es conocido por ser el gran impulsor del consumo de este tubérculo en Europa. En 1785, en medio de una enorme sequía en Francia, el

rey Luis XVI ordena publicar una especie de manual para mejorar la alimentación del ganado, en el que se puntualiza que las patatas, entre otros productos, suponen una excelente comida sobre todo para las vacas que luego producen mucha leche y de buena calidad.



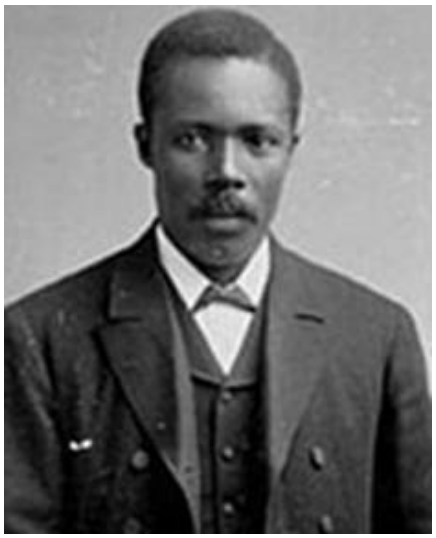
Antoine Parmentier (1737-1813).Su experiencia como cautivo en Prusia durante la Guerra de los Siete Años le llevó a defender la patata como alternativa alimentaria

(en Francia, como en casi toda Europa, se la consideraba no comestible). Consiguió que se levantaran las leyes que prohibían su cultivo, y promovió su consumo.
Fue uno de los creadores de la Escuela de panadería en Francia.
Trabajó también en el maíz, el opio y el cornezuelo del centeno. Preconizó el uso del frío para conservar la carne. Desarrolló técnicas para extraer azúcar de la remolacha.

La leyenda quiere que Parmentier, una vez que consiguió el apoyo del rey para incitar a los franceses a que comiesen patatas, en 1786 desarrolló una curiosa artimaña que ha pasado a la posteridad. En los Sablons de Grenelle, en el terreno que la Academia de Agricultura había puesto a su disposición para el cultivo de patatas, hizo montar una guardia armada durante el día para dar la impresión de que aquel cultivo era, además de raro, muy caro y solo destinado al consumo de los nobles. Como la guardia armada se retiraba durante la noche, los pobladores de París se dieron a la tarea de robar los tubérculos y cultivarlos, contribuyendo así a su popularización. Parmentier, a quien Luis XVI dijo que un

día Francia le agradecería el haber inventado el pan de los pobres, logró con su estratagema quitar la imagen que la patata tenía para convertirla en la legumbre del castillo y de la choza. Cuando un elemento nuevo entra en las cocinas, antes de ofrecerlo a nuestros clientes, los chefs tratamos de entenderlo, de encontrar sus virtudes y de descubrir la versatilidad del mismo. La patata no fue una excepción. La primera referencia que tenemos de las popularísimas patatas fritas es, como poco, curiosa. En la población de Namur, Bélgica, existía una tradición por la que la población se reunía a las orillas del río Mosa, en el que se pescaban pequeños pececillos que freían después en abundante aceite. Uno de aquellos años en el que el invierno se alargó más que de costumbre, el Mosa aparecía completamente helado el día de la fiesta y, al no poder pescar sus peces, alguien tuvo la idea de cortar patatas a lo largo para que recordara la forma y el tamaño de los peces, y freír estas tiras en aceite.

Había nacido la patata frita.
Debemos esperar hasta 1853 para que el Chef George del Restaurante “Moon Lake Lodge’s”, en Saratoga Springs, Nueva York, harto de que su cliente Cornelius Vanderbilt, magnate del ferrocarril, le devolviera las patatas fritas por estar cortadas demasiado gruesas, decidiera vengarse cortándolas tan finas como le fue posible para que Vanderbilt no las pudiese pinchar con el tenedor. El hecho es que, en lugar de consumar su venganza, aquella nueva forma de cortar y freír las patatas, tuvo un éxito inmediato pasando a llamarse patatas chip.



George Crum (nacido George Speck 1828 – 22 de julio 1914) fue un mestizo africano / cazador americano nativo y guía en las

montañas Adirondack, que se hizo famoso por sus habilidades culinarias después de convertirse en un cocinero y propietario de un restaurante en Saratoga Springs, Nueva York . Antes de 1860 era propietario de la casa de Crum , un restaurante junto al lago popular en las inmediaciones de Malta .

A principios del siglo 20, Crum fue acreditado en algunos relatos populares como haber desarrollado las papas fritas

Cuando se inauguró la línea del ferrocarril París-Saint Germain, el Chef Colinet preparó para los invitados, entre los que se encontraban el rey Luis Felipe y su esposa Amélie, un banquete con los mejores elementos de la época que se serviría en la estación de Saint Germain profusamente decorada para la ocasión.

Calculando el tiempo que tardaría en llegar el tren que transportaba a los asistentes al acto, el chef dio orden de comenzar a freír las patatas que servirían de guarnición al solomillo del menú.



Café Marfil Negro

En medio de aquella tarea, la puerta de la cocina se abrió de golpe dando paso al jefe de estación que anunció un notable retraso del tren. Colinet pordenó que sacaran las patatas del aceite y las colocaran en una bandeja; pero cuando los invitados llegaron y tomaron asiento, el

Chef se dio de bruces con unas patatas totalmente inservibles por su aspecto arrugado. Mientras Colinet trataba de hallar una solución al desaguisado, el aceite iba aumentando su temperatura y, cuando comenzó a echar las patatas, para ver si podía salvarlas, se sorprendió al ver cómo estas se hinchaban y adquirían un agradable color dorado. Aquellas primeras patatas suflé fueron tan del agrado de los comensales que el mismo monarca Luis Felipe mandó llamar al Chef para felicitarle personalmente por aquella maravillosa creación. Y es que la suerte también ifluye en la creación gastronómica aunque, eso sí, la inspiración, el golpe de fortuna, siempre llega cuando estás trabajando.