

Gastronomía compasiva

—Además de lo que hay en la carta, puedo ofrecerles salpicón de bogavante, rape en salsa verde con almejas de Carril, y una deliciosa pierna de cordero lechal asada a la panadera —ofrece el maestresala, solícito, a los cuatro comensales.

—Supongo que será todo sintético, no de origen animal —inquire con una cierta desconfianza el que parece llevar la voz cantante.

—Por supuesto, señor; tanto la pierna de cordero como el rape proceden de cultivos celulares guiados por ordenador. El bogavante lo hacemos nosotros mismos. Nuestro chef lo sintetiza personalmente en el momento, ya cocido, con la impresora culinaria 3D, a partir de aminoácidos rigurosamente artificiales, carbonato de calcio, iodo, sales y una combinación de sustancias aromáticas y colágeno que reproducen a la perfección el sabor y la textura del mejor marisco gallego. Después se rompe el caparazón, se le saca la carne a mano y se la desmenuza para elaborar el salpicón.

—¿Y las almejas? —insiste el desconfiado.

Pillado en falta, el maestresala reclama comprensión con un ademán de impotencia.

—Bueno, las almejas no. Pero, en fin, ya saben ustedes que la ley de erradicación del sufrimiento animal no incluye a los bivalvos. Se supone que los bivalvos carecen de la complejidad neuronal necesaria para sentir dolor. En cualquier caso, puedo asegurarles que nosotros sólo servimos almejas de criaderos ecológicos con certificación de bajo estrés animal; todas nuestras almejas han disfrutado de una vida plena y feliz antes de llegar a nuestra cocina.

—¿A su cocina? —se escandaliza el comensal—. Diga mejor a su matadero, a su campo de

exterminio de inocentes moluscos.

—Caballero, por favor —se defiende el maestresala—. Yo le garantizo que hasta el último momento nuestras almejas disfrutaban de unas condiciones de vida óptimas. Las mantenemos en un tanque de agua de mar a trece grados sobre un lecho de arena limpiísima y con un simulador de olas y mareas, hasta que llega el momento de servir las.

—Sí, y entonces las echan vivas en una cazuela de sofrito hirviente. Pero, en fin, dejémoslo, que ya lo tendremos en cuenta a la hora de la valoración —zanja el tema el cliente, y tras breve consulta a sus tres compañeros, hace la comanda—: de primero, cuatro de salpicón de bogavante, y después cuatro solomillos de ternera fotosintética con las vitaminas vegetales ya incorporadas. Sin guarnición. Con el marisco nos trae una botella de blanco *Enoquímica de Rueda*, y con la carne un *Gran laboratorio de bacterias seleccionadas de Rioja*. De los postres ya hablaremos.

Tan pronto el maestresala se retira, comienzan los comentarios.

—Y se anuncian como de cocina biorrespetuosa —exclama en voz baja uno de ellos—; ¡es el colmo!

—Pues sí, porque no es sólo lo de las almejas; ni siquiera el cordero y el rape son puramente sintéticos, sino de cultivo celular. Y, vamos a ver, aunque el cordero o el rape en cuestión no lleguen nunca a estar vivos como tales animales, sus células sí que lo están durante el proceso de crecimiento, y al final se las extermina —argumenta otro acaloradamente.

—¡Y estamos hablando de células eucariotas animales, no de bacterias ni de células vegetales! —precisa otro.

—Claro, si es que esta ley de erradicación del sufrimiento animal es claramente insuficiente; una ley en condiciones protegería a cualquier organismo superior a una bacteria. Pero, ¿qué otra cosa se podía esperar de una ley elaborada por esos cavernícolas de la derecha? —reflexiona el tercero.

—Efectivamente —confirma el que ha hecho la comanda—; gracias a las deficiencias de la ley, desaprensivos como estos pueden anunciarse como biorrespetuosos. Pero fijaos en el detalle

de que todo lo de cultivo celular está fuera de carta; hasta estos caraduras se dan cuenta de que la sensibilidad gastronómica mayoritaria rechaza los cultivos.

La llegada del salpicón acalla los comentarios, y los cuatro se concentran con unción en la comida.

—Muy conseguido el salpicón, muy natural —aprueba uno de ellos, cuando ya un camarero les ha retirado los platos.

—Federico, ¿cómo que muy natural? —se indigna el que ha hecho la comanda—. Deberías saber que lo “natural” ha dejado de ser un referente en gastronomía hace ya mucho. Si quieres llegar a algo en el mundo de la crítica gastronómica, olvídate de esas antiguallas —le dice con severidad—. A la hora de valorar un plato, hay que atender exclusivamente a sus cualidades organolépticas intrínsecas; nada de referencias a ortodoxias caducas. Nosotros aspiramos a hacer una crítica gastronómica científica, no como esos nostálgicos de los guisos de la abuelita que escriben en *Sabores de antaño*.

—Es verdad, tienes razón; se me ha escapado —reconoce Federico, compungido.

—Pues que no se te olvide. Vamos, si quieres seguir colaborando en *La cocina molecular*, que ya sabes que se financia en buena medida con la publicidad de la Empresa Nacional de Síntesis Orgánica de Proteína Animal, y los de la E.N.S.O.P.A. lo último que quieren son esas comparaciones. A ver tú, Alberto, ¿qué dirías del salpicón?

—Que la textura del bogavante es perfecta gracias a un muy logrado equilibrio entre los porcentajes de colágeno y miosina. Y que está en su punto de iodo y sales, aunque ligeramente sobresaturado de fósforo.

—¿Lo ves? Ése es el espíritu. Y ahora id anotando vuestras valoraciones, que ya vienen los solomillos.