

Español Podcast

77

SPANISH PODCAST
Español Podcast

Madrid Fusión

Hello and welcome to Spanishpodcat, I am Mercedes speaking to you from Barcelona. Today in our 77th episode we will talking about Madrid Fusión, a cooking meeting where the most famous chefs reveal their cooking secrets.

Hola queridos amigos y bienvenidos a Español Podcast. Soy Mercedes y os hablo desde Barcelona. Hoy en nuestro episodio nº 77 vamos a hablar sobre el encuentro de chefs y público que cada años se realiza en las Jornadas de Madrid Fusión, el escenario más exquisito de propuestas gastronómicas multiculturales, de fusión.



Jorge asiste en Madrid a las **VII Jornadas de Gastronomía Internacional 2009 Madrid Fusión**, a las que asisten 70 **chefs** de la **alta cocina española e internacional**, 7200 **congresistas** y 560 **periodistas**, 400 españoles y 160 de la prensa internacional.

Jorge, el novio de Paco, quiere abrir un pequeño restaurante donde haya **platos tradicionales y platos de otras cocinas del mundo**.

Paco : -Hola, ¿qué tal van esas Jornadas?

Jorge : -Interesantísimas. Una de las conferencias inaugurales ha tratado sobre la "Alta Cocina Pobre".

Paco : -"Alta cocina" y "pobre" no hacen muy buena pareja...

Jorge : -Ya, pero es que la crisis llega hasta el último rincón y la alta cocina no iba a ser una excepción. Se está hablando mucho de la "cocina de subsistencia", pero sobre todo de que tenemos que echarle imaginación a la cocina de la necesidad.

Paco : -¿Como por ejemplo?

Jorge : -Pues mira, el conferenciante ha dado la receta de un plato tradicional barato riquísimo: "Patatas a la importancia".

Paco : -¿Las patatas pueden ser importantes?

Jorge : -Sí, señor. Las humildes patatas, guisadas de forma rica, son un plato barato buenísimo. Mi madre las hacía cuando yo era pequeño. La receta es:

Un kilo de patatas peladas y cortadas en rodajas de un centímetro, enharinadas y pasadas por huevo batido. Cuando están bien fritas y doraditas, las reservamos en una cazuela plana y grande.

Después majamos en el mortero cuatro dientes de ajo, sal, perejil y azafrán.

En una sartén doramos una cebolla picadita muy pequeña; cuando está dorada, se le añade una cucharada de harina, se remueve, y se le añade la picada del



mortero, un vaso de vino blanco y un vaso de caldo; cuando hierve, se echa por encima de las patatas y se mete quince minutos más a horno medio.

Paco : -Seguro que están de unta pan y moja. Oye, a propósito, ¿y eso de "fusión", de qué va?

Jorge : -Son propuestas de cocina multicultural. Mira, sin ir más lejos, David Chang, un cocinero de origen coreano afincado en los Estados Unidos promociona la "tapa multicultural", (sí, sí, no te rías...) inspirada en las cocinas japonesa, francesa y española. El tío tiene dos estrellas Michelin y una lista de espera como la del Bulli de Adrià, de un año y medio, imagínate.

Por ejemplo, este año es México el país invitado. Los chefs mexicanos han hablado de cocina prehispánica, de las 400 sopas que tiene la cocina mexicana, de las tortillas, de los moles aztecas, ...¡una pasada!

Paco : -Cuéntame más novedades, estoy fascinado...

Jorge . -Pues otra novedad es que se está hablando mucho del "gastrobar", o bar gastronómico, el bar en el que las tapas y los platos son muy cuidados, muy ricos, acordes a una gastronomía sugerentes y exquisita.

Paco : -Oye, en el periódico he visto que hablaban de "Farm Food", ¿qué es eso?

Jorge . - Ah, sí, la tendencia de los restaurantes a tener su propia huerta con verduras frescas y hierbas recién cortadas del huerto para perfumar y dar mil sabores a sus platos.

Paco : -¿Y qué hay de las tapas?

Jorge : -Un montón de novedades. Dos cocineros neoyorkinos, uno de origen coreano y otro de origen japonés, han revolucionado el auditorio con sus propuestas de "Small Plates", o platillos derivados de las tapas que están haciendo furor en Nueva York. Estos small plates estarían a medio camino entre la tapa y la ración, vendrían a ser media ración para ser más precisos.

Paco : -Eso me gusta. Bueno, ¿y qué dice nuestro gran Ferran Adrià?

Jorge : -Pues genialidades, como de costumbre. Hoy ha habido un debate entre chefs, antropólogos y científicos para profundizar en la colaboración entre co-



cina y ciencia. Imagínate, incluso se ha hablado del uso de los ultrasonidos en la absorción de aromas...

Paco : -Increíble... Toda una aventura para los sentidos.

Jorge : -Bueno, y sólo te explico un veinte por ciento de lo que he oído estos días. Ha sido una experiencia impresionante y estoy lleno de nuevas ideas para el restaurante.

Paco : -Bueno, cuéntamelas en pequeñas dosis en los próximos días...

* * *

Jorge **ha asistido** a las séptimas **Jornadas de Gastronomía Internacional** que cada año **se organizan en Madrid bajo el lema de Madrid Fusión**.

Jornadas quiere decir, en este caso, **Congreso**, Simposio, Encuentro.

Jorge lleva meses trabajando en su proyecto de abrir un pequeño restaurante en el que quiere que haya **cocina tradicional, la cocina clásica de toda la vida**, pero también cocinas del mundo, cocinas de otros países, quiere ofrecer **platos de fusión en los que se unan elementos de varias culturas gastronómicas**.

Cuando Paco le pregunta:

- **¿Qué tal van** esas Jornadas?

Jorge le dice que:

- **Interesantísimas**

Que recordaréis que es la forma superlativa de este adjetivo: "interesante".



Podríamos decir:

- Interesantes

O:

- muy interesantes

O-

- Interesantísimas

Si decimos "interesantísimas" es porque creemos que son interesantes en grado sumo.

Jorge habla de una de las conferencias inaugurales.

Una **conferencia**, en unas Jornadas o en un Simposio, es una ponencia o una disertación. Si es **inaugural** es porque es de las primeras, de las que abren o inauguran el Encuentro.

Pues dice que una de estas charlas ha tratado sobre la **"Alta Cocina Pobre"**.

Claro, Paco se sorprende porque **normalmente la alta cocina se asocia a lo sofisticado, a lo caro. Y la cocina pobre se asocia a lo sencillo, a lo limitado.** Por eso dice que:

- Alta cocina y pobre no hacen muy buena pareja

Cuando **dos cosas no encajan** decimos que **no hacen muy buena pareja**, que no se acoplan bien la una a la otra. No se emparejan bien, no hacen buena pareja.

Jorge dice:



- **Ya...**

Que aquí es:

- Sí, lo sé...

- Ya, **pero...**

Hay un pero. Es decir, sí, es verdad, no hacen buena pareja, pero...ahora verás la razón de hablar de ambas cosas juntas.

- Ya, pero **es que la crisis llega hasta el último rincón**

Cuando algo llega hasta el último rincón es que no hay lugar que se libre de ello, algo llega a todos los lugares. Y la crisis económica llega hasta el rincón más escondido.

- **Y la alta cocina no iba a ser una excepción**

Es decir, **la crisis también llega** a los fogones, **a la cocina**, y también a la alta cocina, nada ni nadie se libra de sus efectos.

Y continúa:

- **Se está hablando mucho...**

En **impersonal** porque muchas personas, conferenciantes, chefs, congresistas, periodistas, etc. hablan de la crisis. Cuando hay mucha gente que habla de algo y lo hace de forma generalizada, usamos el impersonal para no repetir cada vez muchos sujetos del verbo.

- **Se está hablando mucho de la cocina de la subsistencia**



Es decir, de **la cocina de la alimentación vital**, de la cocina que contiene los alimentos básicos y mínimos para la vida humana. Jorge además dice que:

- Se está hablando sobre todo...

"**Sobre todo**" (dos palabras) quiere decir fundamentalmente, especialmente (¡cuidado!, no confundir con "sobretodo", escrito todo junto, una sola palabra, que es un abrigo).

- Se está hablando sobre todo de echarle imaginación a la cocina de la necesidad

En español la imaginación la ponemos o la echamos:

- Ponerle imaginación a algo

O:

- Echarle imaginación a algo

Son las dos maneras más usuales y comunes de expresar que tenemos que **activar la creatividad**, que tenemos que **generar ideas nuevas** y aguzar el ingenio para no quedarnos atrapados en la repetición y en lo ya conocido.

A Paco le parece todo estupendo pero le gustaría oír un ejemplo concreto, por eso pregunta:

- ¿Como por ejemplo?



Y Jorge le dice que **el conferenciante**, es decir, la persona que daba la conferencia, la charla, ha dado **una receta de un plato** con estas características:

- **tradicional** (clásico, típico, usual)
- **barato** (económico, que cuesta o vale poco dinero)
- **riquísimo** (muy, muy, muy rico... nuestro superlativo otra vez)

Y Jorge le dice que el conferenciante ha dado la receta, la fórmula, de un plato llamado:

- **Patatas a la importancia**

Paco, un tanto irónico, pregunta:

- **¿Las patatas pueden ser importantes?**

Y Jorge le dice que por supuesto, que **las humildes patatas** (**humilde** es insignificante, modesto, sencillo)...pues que las humildes patatas, si se guisan (si se cocinan) de forma rica (sabrosa) se convierten en un plato barato buenísimo (superlativo del adjetivo bueno).

Si os fijáis, estamos usando "**plato**" como sinónimo de comida, de guiso, aunque sabéis que también significa el recipiente (hondo o llano) donde se sirve la comida.

Jorge cambia rápidamente al pretérito **imperfecto** de indicativo para explicarle a Jorge una costumbre, un hábito de su madre: hacer a veces "patatas a la importancia" cuando él era pequeño.



Le explica la receta (en la que no podemos detenernos por falta de tiempo, pero que tenéis en la Guía Didáctica perfectamente detallada) y, al oírla, Paco comenta:

- Seguro que está de unta pan y moja

Menuda frase, ¡qué preciosidad! es una frase hecha muy castiza del español de muchos lugares de España. Podréis encontrarla así:

- Esto está de unta pan y moja

O así:

- Esto está de toma pan y moja

Sé que os sonará raro, que no es fácil de memorizar, pero sabed que se usa, y mucho, para decir que algo está riquísimo, succulento.

Puedes decir:

- Mmmmm, esta paella está de unta pan y moja

O:

- ¡Qué ricos! Estos huevos fritos con chorizo están de toma pan y moja

O:

- Fuimos a Segovia y nos comimos un cochinillo asado que estaba de unta pan y moja



O:

- Pero qué salsa más buena...está de toma pan y moja

¿Veis cómo va?

- **Untar** : mojar algo, extender algo untuoso sobre algo
- **Untar pan** : una salsa, chocolate a la taza, algo untuoso unta el pan, lo empapa, lo impregna
- **Mojar** : lo mismo, empapar, impregnar algo (en este caso, el pan)
- **Unta pan y moja** : impregna el pan (en la salsa) y mójalo repetidamente en ella

Hay muchas **formas coloquiales** de decir que una **comida** está **riquísima**, exquisita o deliciosa. Una de ellas, la acabamos de ver.

- Este estofado está de unta pan y moja (no os olvidéis el "de" ---> "está de...")

O:

- Esta salsa está de toma pan y moja

Pero cuando algo está muy rico, buenísimo, también decimos:

- **Está de rechupete**

O:



- Está para chuparse los dedos

O:

- Está como para chuparse los dedos

O:

- Está de muerte

O:

- Está de vicio

Unos ejemplillos:

- Esta salsa al curry está como para chuparse los dedos

O:

- Este cocido está para chuparse los dedos

O:

- Este jamón ibérico está de vicio

O:

- Esta tortilla de patatas está de muerte

O:

- El pastel de queso me ha quedado de rechupete



Pues la receta que Jorge le ha explicado a Paco, le ha parecido a éste de unta pan y moja, le ha parecido que esas patatas deben estar para chuparse los dedos.

Después Paco le pregunta a Jorge de qué va (de qué trata) ese término, "**fusión**" que da nombre a las Jornadas.

Jorge le explica que este Encuentro es una búsqueda de **combinaciones gastronómicas que toman elementos de diversos países y culturas gastronómicas**.

Es la llamada "**cocina multicultural**" con la que muchos chefs experimentan, logrando exquisitos **platos híbridos con deliciosas mezclas**, riquísimos **platos de fusión**.

Como ejemplo, cita a uno de los chefs invitados este año, un chef estadounidense de origen coreano, que promociona la llamada "**tapa multicultural**", bocados inspirados en las tres cocinas que más le gustan: la japonesa, la francesa y la española.

Como anécdota, Jorge le explica que el restaurante de Chang tiene una **lista de espera** de un año y medio, es decir, que las personas que han reservado mesa para comer en su restaurante, podrán hacerlo algún día de los próximos quince meses...Cuesta creerlo...

Madrid Fusión hace cada año un monográfico sobre una cocina del mundo; este año, **el país invitado** ha sido México, cuyos chefs han hablado de cocina prehispánica, o de las innumerables y fantásticas sopas de su gastronomía, o de los moles aztecas...¡Una pasada!, dice Jorge, para expresar su fascinación ante tantas propuestas sugerentes.

Paco está **fascinado por el universo gastronómico**, no se cansa de oír las novedades que Jorge le cuenta.



Se entera también de que actualmente se habla del "**gastrobar**", el bar que ofrece tapas y platos succulentos, ricos y asequibles.

O de que los "**Farm Food**" son los restaurantes con huerto propio donde poder coger las verduras más frescas o las hierbas (especias) más perfumadas.

O de que **la moda** en Nueva York son los "**Small Plates**", platos equivalentes a la **media ración** de los bares de tapas españoles.

También se entera de que cocineros y científicos hablan de la interacción entre estos dos mundos: **la cocina y la ciencia**. La anécdota que se está hablando de ultrasonidos (que hasta ahora relacionábamos más con la medicina que con la cocina) para mejorar la absorción de aromas...

Paco sólo acierta a decir:

- Increíble...**Toda una aventura para los sentidos**

Recordad que los **sentidos** son: la vista, el oído, el tacto, el olfato y el gusto, protagonistas todos ellos del interés de los chefs de alta cocina. El plato hay que verlo, tiene que entrarte por la vista; hay que olerlo, te tiene que gustar cómo huele; hay que escuchar su textura; hay que degustarlo y saborearlo, te tiene que encantar su sabor. Cierto, una auténtica aventura para los sentidos.

Durante los próximos días, nuestros dos amigos seguirán hablando de ello, a los dos les encanta.

* * *

¿Os apetece escuchar de nuevo el diálogo entre Paco y Jorge? Pues vámonos con ellos y escuchemos atentamente.



Paco : -Hola, ¿qué tal van esas Jornadas?

Jorge : -Interesantísimas. Una de las conferencias inaugurales ha tratado sobre la "Alta Cocina Pobre".

Paco : -"Alta cocina" y "pobre" no hacen muy buena pareja...

Jorge : -Ya, pero es que la crisis llega a hasta el último rincón y la alta cocina no iba a ser una excepción. Se está hablando mucho de la "cocina de subsistencia", pero sobre todo de que tenemos que echarle imaginación a la cocina de la necesidad.

Paco : -¿Como por ejemplo?

Jorge : -Pues mira, el conferenciante ha dado la receta de un plato tradicional barato riquísimo: "Patatas a la importancia".

Paco : -¿Las patatas pueden ser importantes?

Jorge : -Sí, señor. Las humildes patatas, guisadas de forma rica, son un plato barato buenísimo. Mi madre las hacía cuando yo era pequeño. La receta es:

Un kilo de patatas peladas y cortadas en rodajas de un centímetro, enharinadas y pasadas por huevo batido. Cuando están bien fritas y doraditas, las reservamos en una cazuela plana y grande.

Después majamos en el mortero cuatro dientes de ajo, sal, perejil y azafrán.

En una sartén doramos una cebolla picadita muy pequeña; cuando está dorada, se le añade una cucharada de harina, se remueve, y se le añade la picada del mortero, un vaso de vino blanco y un vaso de caldo; cuando hierve, se echa por encima de las patatas y se mete quince minutos más a horno medio.

Paco : -Seguro que están de unta pan y moja. Oye, a propósito, ¿y eso de "fusión", de qué va?

Jorge : -Son propuestas de cocina multicultural. Mira, sin ir más lejos, David Chang, un cocinero de origen coreano afincado en los Estados Unidos promociona la "tapa multicultural" inspirada en las cocinas japonesa, francesa y española. El tío tiene dos estrellas Michelin y una lista de espera como la del Bulli de Adrià, de un año y medio.



Por ejemplo, este año es México el país invitado. Los chefs mexicanos han hablado de cocina prehispánica, de las 400 sopas que tiene la cocina mexicana, de las tortillas, de los moles aztecas, ... ¡una pasada!

Paco : -Cuéntame más novedades, estoy fascinado...

Jorge . -Pues otra novedad es que se está hablando mucho del "gastrobar", o bar gastronómico, el bar en el que las tapas y los platos son muy cuidados, muy ricos, acordes a una gastronomía sugerente y exquisita.

Paco : -Oye, en el periódico he visto que hablaban de "Farm Food", ¿qué es eso?

Jorge . - Ah, sí, la tendencia de los restaurantes a tener su propia huerta con verduras frescas y hierbas recién cortadas del huerto para perfumar y dar mil sabores a sus platos.

Paco : -¿Y qué hay de las tapas?

Jorge : -Un montón de novedades. Dos cocineros neoyorkinos, uno de origen coreano y otro de origen japonés, han revolucionado el auditorio con sus propuestas de "Small Plates", o platillos derivados de las tapas que están haciendo furor en Nueva York. Estos small plates estarían a medio camino entre la tapa y la ración, vendrían a ser media ración para ser más precisos.

Paco : -Eso me gusta. Bueno, ¿y qué dice nuestro gran Ferran Adrià?

Jorge : -Pues genialidades, como de costumbre. Hoy ha habido un debate entre chefs, antropólogos y científicos para profundizar en la colaboración entre cocina y ciencia. Imagínate, incluso se ha hablado del uso de los ultrasonidos en la absorción de aromas...

Paco : -Increíble... Toda una aventura para los sentidos.

Jorge : -Bueno, y sólo te explico un veinte por ciento de lo que he oído estos días. Ha sido una experiencia impresionante y estoy lleno de nuevas ideas para el restaurante.

Paco : -Bueno, cuéntamelas en pequeñas dosis en los próximos días...



Bien, queridos amigos, hasta aquí nuestro episodio número 77 sobre Madrid Fusión, que esperamos que os haya gustado y hayáis disfrutado con él y que hayáis aprendido, como de costumbre, nuevas formas gramaticales, nuevas funciones comunicativas y mucho vocabulario y expresiones coloquiales.

Nos veremos aquí dentro de unos días para continuar compartiendo esta tertulia sobre el lenguaje. Desde Barcelona, nuestros más cordiales saludos y nuestros mejores deseos para todos vosotros.

Hasta pronto. Adiós.

<http://www.spanishpodcast.org>

info@spanishpodcast.org