



La decoración de un exotismo convencional se multiplica en pictogramas, lámparas y espejos. / CONSUELO BAUTISTA

LA CRÓNICA

## La felicidad y los restaurantes chinos

IGNACIO VIDAL-FOLCH

¿A qué responde la manía gastronómica que afecta a las clases medias-altas de Cataluña y que tan bien refleja su prensa? Desde luego, a todo el mundo le gusta comer bien, pero la obsesión aquí ha llegado al extremo de que Roger Biergel invitase a Kassel como único artista catalán digno de ser representado en la última Documenta a un famoso cocinero, sin que nadie se diera por aludido, ni mucho menos ofendido. Aquí detecto un fenómeno que valdría la pena analizar.

Mientras espero que alguien con más luces haga el diagnóstico, adelanto la hipótesis de que ese fanatismo tragaldabas que nos aqueja, aunque puede parecer un signo de decadencia, quizá tenga más bien que ver con la prosperidad, con la felicidad de la que vienen gozando desde hace décadas las clases medias-altas catalanas. Felicidad cuantificable en salud, en bienestar, en longevidad, en prosperidad económica y en seguridad. ¡Pocas oligarquías del mundo son tan felices como la nuestra! Y no sólo la oligarquía, sino los catalanes en general en una reciente encuesta se declaraban, en una proporción muy alta, felices con sus vidas. Así pues, según las estadísticas eso del *català emprenyat* sobre el que tantas cábalas se hacen son *romanços*, gaitas.

Gaitas que se explican por la renuencia estética a reconocer que uno es un *panxacontenta*. Parece más elegante mostrarse arisco, desafecto...

*Just the way they comb their hair/ makes me shout: what a beautiful world!* Claro que la felicidad nunca es completa. Como dice el poeta, "y sin embargo hay algo que se queja". Somos animales neuróticos. Nuestras zamponas clases medias-altas han devorado toda su tierra, desde el Pirineo y el Canigó hasta las costas, incluida la montaña de Montserrat, el Empordà y la Fageda d'en Jordà. Y aunque la poseen *toa, toa, toa*, la mera posibilidad de que les sea arrebatada por forasteros y vecinos —¡siempre infinitamente superiores en número!— les impele al síndrome de la retentiva anal. Cualquier cosa antes que compartir el goce. El goce, sea la tierra, el poder, el dinero o los excrementos.

¡Manes de Lacan! ¿Qué puedo oponer a tan redonda felicidad? ¿Qué terapia aplicar a tal neurosis gastronómica y retentiva anal? Sólo se me ocurre una cosa, los restaurantes chinos. Noches en los restaurantes chinos, sean El Jardín Feliz, La Gran Muralla, Pekín, Hang-Zhou, Chun Zuá o cualquiera de los muchos otros que se anuncian en las calles con dos esferas rojas y un tubo de neón verde. No los chinos sofisticados, sino los de batalla, los de ba-

rrio, los de menú económico. Dentro, la decoración de un exotismo convencional se multiplica en los apliques dorados con forma de pictogramas, lámparas mortecinas de las que cuelgan cordelitos rojos, espejos pintados con escenas de damiselas en kimono, junto a un lago, con alguna grulla aquí y allá y algún arbolito caedizo, o con dragones, o juncos deslizándose por tranquilas aguas... Todo ese *kitsch* codificado en una fábrica de Pekín de una vez y para siempre, cuya naturaleza de simulacro barato y sin pretensiones llega a la apoteosis cuando lo vemos reducido a pedazos, a escombros, a astillas de plástico amontonadas a la puerta de un restaurante que acaba de cerrar, todo ese *kitsch*, digo, cuaja y se destila en el color rosa y la textura oleosa, densa, de la salsa agríndice con que sazónarás el rollito de primavera, el arroz tres delicias y demás platos con los que te recomiendo vivamente comulgar al menos una vez por semana.

Es ideal hacerlo a solas, y a horas avanzadas, cuando el comedor está vacío y los camareros chinos, siempre serviciales, siempre reservados, siempre con su lustrosa cabellera negra y su extrema delgadez, parecen todavía más remotos, distinguidos y misteriosos.

Poco desarraigo es éste, lo admito, poco exotismo, pero a mí, para esta noche, ya me vale.

LA CALLE / Restaurantes

## Fast Good

DANIEL VÁZQUEZ SALLÉS

La palabra *fast* se ha convertido en el terror de los gastrónomos. Gritale a un gastrónomo *fast* y verás como entra en convulsiones que muy probablemente le lleven al encefalograma plano. En Italia, por ejemplo, nació el movimiento *slow food* como oposición a la temible invasión de los McDonald's, Burger Kings y compañía, movimiento dedicado a la recuperación de la cocina de la *mamma*, preparada con tiempo y digerida a lo largo de estupendas sobremesas. Lo *fast*, como dirían los latinoamericanos, no es malo en sí. Y en comida, por ejemplo, lo malo del *fast food* es el producto que se esconde generalmente tras esa propuesta culinaria en la que uno se ve obligado a masticar de manera atropellada y a digerir sin derecho a nostalgia.

Frente a este mal contemporáneo, la aparición en Barcelona de una de las franquicias de Fast Good es una buena noticia, y más si detrás está la mano y la doctrina de Ferran Adrià, un hombre al que profeso devoción, a pesar de que mi aristócrata vecino le



Interior del restaurante Fast Good. / M. MINOCRI

considere un mero licuador de croquetas. Si la intención del cocinero era dignificar la comida rápida, el Fast Good logra los objetivos previstos. Ahora que es mediterráneo hasta un señor de las Hurdes, es una suerte que los Fast Good propaguen las bondades de la comida mediterránea, la buena, esa que revive la casquería de los humanos moribundos (frescura en los alimentos, condimentación con aceite de oliva, ligereza en los platos, cocciones al instante y zumos con toda la vitamina C concentrada). Y como vivimos en tiempos globalizados, en el Fast Good puedes comer, entre otras cosas, una hamburguesa estilo pampero, un pollo estilo cantonés, un *panini* de berenjena asada con tomate y *mozzarella*, un *mushy* de lomo con *hummus*, una ensalada de escarola, canónigos y manzana, o una espuma de chocolate y coco. Si el grito electoral de Iniciativa per Catalunya fue *¡Que el tomate sepa a tomate!*, el del Fast Good es *Tu hijo no saldrá con olor a aceite quemado*.

»Lo más: por la calidad de lo servido, el precio.

»Lo menos: el verde manzana de la decoración pop con reminiscencias tipo *Eva Maria se fue*.

»Dirección: Balmes 127. Teléfono: 93 452 23 74 [danielvazquezsalles@hotmail.com](mailto:danielvazquezsalles@hotmail.com)

Amb Dani Senabre i la narració de Lluís Flaquer.

Els bojos pel Barça escolten LA GRADERIA

FC. BARCELONA vs R. MÚRCIA

El Barça a la ràdio avui a partir de les 19:00h.

ONA fm ESPORT & DIVERSIÓ

LA GRADERIA RETRANSMISSIONS

Alt Empordà 104.0 fm Andorra 92.1 fm Barcelona 103.5 fm Catalunya Central 104.4 fm Ebre 95.7 fm Empordà 104.4 fm Girona 98.5 fm Lleida 99.2 fm Olot 98.1 fm Penedès 104.0 fm Pirineus 89.8 fm Ripoll 90.1 fm Tarragona 97.1 fm