

No falla la gastronomía en Canarias; falla cierta manera de mirarla

Leía recientemente algo publicado que venía a preguntarse, con un desdén apenas disimulado, si hay algo realmente emocionante en la [gastronomía de Canarias](#). La pregunta, más que incómoda, me pareció tramposa. No porque aquí no exista mediocridad - claro que existe, como en cualquier territorio donde la fama suele llegar antes que el rigor-, sino porque convertir esa mediocridad en retrato del archipiélago no 'lee' una valentía crítica digna de admiración, sino una simplificación bastante perezosa.

Hay tesis que seducen no por su profundidad, sino por su comodidad. La idea de que la **gastronomía en canarias** vive inflada por análisis excesivamente generosos, que demasiados lugares no están a la altura de su fama popular y que, para comer bien y ser atendido con profesionalidad, hay que pagar un precio elevado, tiene precisamente ese encanto; el de las decepciones bien vestidas. Convierte el malestar en criterio y la frustración en sistema. El problema es que una simplificación, por bien peinada que llegue a imprenta, no deja de ser una simplificación.

Porque una cosa es denunciar la impostura, ejercicio siempre saludable, y otra bastante distinta es decretar que un territorio entero ha sido derrotado por ella.

Claro que en **Canarias** hay restaurantes sobrevalorados, y no pocos. Claro que existen locales sostenidos más por la costumbre, la inercia social o la musculatura digital que por una cocina verdaderamente seria. Claro que hay salas descuidadas, vinos mal defendidos, fuegos mal entendidos y críticas redactadas con más gratitud que discernimiento. Nada de eso es ficción, y negarlo sería tan ingenuo como

celebrarlo. Pero de ahí a sugerir que aquí casi nada merece entusiasmo hay un salto demasiado brusco, demasiado cómodo y, sobre todo, demasiado injusto.

Hay decepciones que, apenas se sientan a escribir, sienten la tentación de convertirse en doctrina. Y, de paso, en escena. Persiste todavía -aunque ya con cierto olor a armario cerrado- esa vieja ambición de encarnar al crítico que condena, reparte jerarquías y administra desdenes como si la severidad fuese una forma automática de lucidez. El conflicto, bien dosificado, siempre da brillo; la dureza, cuando se escribe con elegancia (o sin ella), todavía arranca aplausos de quienes confunden incorrección con profundidad. Pero no conviene dejarse impresionar demasiado, a veces el gesto severo no nace del conocimiento, sino del deseo de ocupar un lugar de autoridad por la vía más rápida, que es incomodar, sentenciar y retirarse con aire de superioridad. Esa figura, tan satisfecha de su propio rigor, no sólo resulta ya obsoleta; empieza a parecer, más bien, una vanidad con pretensiones de magisterio.

La **gastronomía en canarias** no debe resumirse en una colección de malas experiencias, por numerosas que a veces parezcan. No empieza en la mesa donde alguien fue mal atendido ni termina en la cuenta que a otro le pareció excesiva. Empieza mucho antes. Empieza en la viña que pelea con la pendiente, el viento o la escasez (o exceso) de agua, como si cultivar siguiera siendo una forma de coraje. Empieza en el agricultor que trabaja una tierra difícil, en el cabrero, en el quesero, en la cocinera tradicional que ha sostenido durante décadas un recetario más sólido que muchas modas de temporada. Empieza en una cultura alimentaria forjada entre escasez, ingenio, insularidad y memoria. Y sigue, por supuesto, en la mesa, en la sala, en el servicio, en el punto de una carne, en la honestidad de un vino, en la limpieza de un guiso, en la dignidad o la vulgaridad de una propuesta.

Reducir todo eso a un paisaje uniforme de mediocridad no es

valentía crítica. Es, en el mejor de los casos, una manera sumaria de mirar un hecho cultural complejo.

Particularmente reveladora resulta esa afirmación, repetida con aire de evidencia adulta, según la cual, para comer bien y ser bien atendido hay que pagar lo que cuesta una gran experiencia. La frase suena sensata, también suena falsa. O, más exactamente, suena a una de esas ideas que tranquilizan a quien necesita creer que el precio ordena el mundo con una lógica moral. Como si la cuenta fuese un certificado de calidad. Como si la cocina, para merecer respeto, tuviera que hablar en el idioma del coste elevado de un paladar educado en el lujo de la alta gastronomía.

Pagar más no convierte automáticamente una mesa en mejor, del mismo modo que pagar menos no condena una comida a la insignificancia. El precio puede responder a muchas cosas legítimas: estructura, producto, técnica, personal, alquiler, bodega, ambición, ubicación, inversión. Todo eso pesa, todo eso cuenta. Pero ninguna de esas variables garantiza por sí sola una verdad culinaria, inteligencia de sala ni respeto por el comensal.

Hay restaurantes caros, de moda entre ciertos críticos eruditos, con premios, estrellas y soles, donde se cena vanidad a varias pasadas. Lugares donde el precio sirve más para blindar la autoestima del local que para sostener una experiencia verdaderamente memorable. Sitios donde todo parece diseñado para justificar la cuenta, no para honrar al comensal. Se cobra el decorado, se factura la pose, se emplata el narcisismo. Y el pobre mortal, que a veces confunde solemnidad con excelencia, sale creyendo que ha vivido algo importante sólo porque lo ha pagado como si lo fuera y porque, durante un rato, la sala le ha permitido sentirse rey por un día.

También ocurre lo contrario. Hay casas más modestas donde se come con seriedad, con limpieza moral y una coherencia que

dejan en evidencia a no pocas cocinas de ticket medio orgullosamente inflado. Lugares donde el producto está bien tratado, donde el servicio practica la educación sin etiquetas, donde la cocina no intenta ser más inteligente que el hambre del cliente, donde el vino acompaña sin engaño y donde nadie siente la necesidad de explicar demasiado lo que cocinas, porque la verdad, cuando existe, suele defenderse sola.

Confundir precio con calidad es uno de los errores más vulgares de la conversación gastronómica, aunque se formule con voz grave, ceño reflexivo y cierta escenografía de escepticismo. Porque la calidad no depende de lo que cuesta una comida, sino de la relación entre lo que promete y lo que entrega. Depende del producto, sí, pero también del criterio, del oficio, del cuidado, de la regularidad, de la honestidad con que una casa entiende sus propios límites y sus propias virtudes. Y la honestidad, como bien sabemos, rara vez necesita mármol, mantel almidonado ni una cuenta lo bastante alta como para intimidar al discrepante.

En un territorio como **Canarias**, además, esa confusión resulta todavía más pobre, porque aquí la gastronomía no puede leerse sólo desde la lógica del lujo o del precio como marcador de importancia. Aquí la cocina popular, cuando está bien hecha, no es una categoría menor a la espera de validación. Es una forma mayor de cultura, una forma de identidad, una manera de conservar territorio, memoria y sentido común en un tiempo demasiado enamorado del relato y demasiado poco atento a la verdad material de las cosas.

De ahí que resulte tan irritante esa facilidad con la que algunos despachan el conjunto como si el **archipiélago** entero fuese un escenario de engaños bien tolerados. Porque no se desprecia únicamente a unos cuantos restaurantes, se desprecia también un tejido de productores, oficios y saberes que sostiene mucho más de lo que a veces se admite. Se desprecia una relación histórica entre cocina y territorio. Se

desprecia, incluso, una manera distinta de entender la cocina, menos aparatosa, menos teatral, más ligada al producto, al tiempo y a la costumbre.

Y no deja de resultar curioso que quienes más invocan la autenticidad sean, en ocasiones, los menos dispuestos a reconocerla cuando aparece sin maquillaje. Parece que, para ciertos paladares del juicio, la verdad sólo es respetable si viene bien iluminada, convenientemente narrada y acompañada de una cuenta que permita salir del restaurante con la sensación de haber pertenecido, por unas horas, a una categoría superior del gusto.

Eso no significa absolverlo todo. Significa mirar mejor.

Canarias necesita crítica, por supuesto. Más crítica y no menos. Pero crítica de verdad, no esa mezcla de fatiga, superioridad y desaliento que parece disfrutar especialmente cuando convierte el matiz en escombros. Lo que hace falta es distinguir entre el guachinche verdadero y su caricatura rentable. Entre la casa de comidas con alma y el decorado rural para consumo rápido. Entre el vino honesto y la botella que se esconde detrás de la palabra tradición para justificar su pobreza. Entre la cocina popular bien hecha y el abuso del tópico. Entre la sala que acoge y la que simplemente transporta platos con un guión bien estudiado.

El trabajo serio de la crítica no consiste en 'juzgar' mejor que los demás, consiste en separar, en ordenar, en señalar dónde hay verdad y dónde hay algo sobrevalorado. En ofrecer al lector una orientación fiable, no un estado de ánimo elevado a categoría intelectual. Porque no toda frase afilada es pensamiento, ni toda decepción merece rango de diagnóstico. Hay artículos que parecen escritos con bisturí y apenas han usado una piedra.

También existe, por cierto, una forma de frivolidad en el desencanto. Una frivolidad menos colorida que la del

entusiasmo fácil, pero no por ello menos hueca. Esa que cree que desconfiarlo todo es señal de profundidad. Esa que necesita rebajar casi todo para preservar su aura de independencia. Esa que sospecha automáticamente de cualquier lugar querido por la gente, como si el afecto popular fuese, por naturaleza, un síntoma de ignorancia gastronómica. Hay quienes desprecian una mesa concurrida con la misma rapidez con la que otros la bendicen. Ambas prisas suelen pensar poco.

Y no. El éxito social de un lugar puede responder a la costumbre, al precio, a la moda o a la simple falta de criterio, sí. Pero también puede responder a algo mucho más elemental: que allí se come con gusto, que allí se está bien, que allí hay una verdad que quizá no aspire a la excelencia, pero sí a una forma honrada de placer. No toda cola demuestra calidad, desde luego, pero despreciar toda preferencia popular también tiene algo de pereza clasista y de esa clase de soberbia que confunde el gusto propio con una autoridad natural.

La **gastronomía en Canarias** tiene defectos claros: inflación verbal, etiquetas estiradas hasta el ridículo, crítica complaciente, oportunismo, salas mejorables, cocinas sostenidas más por la fama que por la regularidad. Todo eso existe y conviene decirlo. Pero también existe una despensa singular, una viticultura admirable, una cocina popular de enorme peso cultural, una red de productores serios y un puñado nada pequeño de profesionales que trabajan con rigor, respeto y verdad. Quizá no hagan tanto ruido como los impostores; suele ocurrir. La seriedad, a diferencia de la pose, rara vez necesita anunciarse.

Y quizá esa sea la parte más incómoda de toda esta discusión, y es que la emoción verdadera no siempre halaga el prejuicio del crítico. Que no siempre llega con la forma que uno había decidido respetar. Que a veces se encuentra en una cocina humilde, en una sala sin etiquetas -lo que no significa en absoluto una sala mala-, en una mesa donde el territorio no se

nombra como eslogan porque todavía está presente de manera natural. La verdad, cuando no necesita anunciarse, desconcierta bastante a quienes viven de sospechar de todo.

Quizá la pregunta no sea si aún hay algo emocionante en la **gastronomía de Canarias**. Quizá la pregunta verdadera sea si todavía sabemos reconocer la emoción cuando no viene envuelta en prestigio, en precios tranquilizadores, en moda o en reconocimientos. Si todavía sabemos distinguir entre el ruido y el fondo. Entre la pose y el oficio. Entre el decorado y la memoria. Entre la cuenta y el valor.

Porque pagar más no convierte una comida en mejor. Y pagar menos no la vuelve menor. Lo que decide el valor de una mesa no es su importe, sino su honestidad.

Y esa, en gastronomía como en la vida, sigue siendo bastante más rara que el lujo y bastante más valiosa que la pose.