Jardín de Dudas Gastronómicas, Menú 1

JARDÍN
DE
DUDAS
by Carlos Gamonal

Estimado cocinero,

No podemos suprimir en nosotros todo pensamiento o idea,
pero podemos evitar todo asentimiento y dudar.
Dudar bastará para evitar los errores habituales de cualquier cocina.
El peor error que podemos cometer es intoxicar.
Cocinar evitando los venenos es una obligación.
En la actualidad es muy importante la correcta dosificación de muchas recetas.
Dudo de si determinados ingredientes modernos son beneficiosos para la salud.
Por esto recomiendo aprender a cocinar dudando sin parar
de todo aquello que consideres un ingrediente nuevo.

~

Duda, investiga, aprende, entiende, comprende, aplica y usa.

Usa siempre primero tu boca.
Ella podrá decir lo que quiera…pero…
en las cuestiones del sabor:
textura, tensión, acidez, picor, astringencia, temperatura, salinidad o exceso de dulzor…
…si quieres cocinar alegrando muchas bocas
es la mejor herramienta con la que puedes contar…para dudar.
No dudes de la experiencia, confía:
Si prestas atención y te esmeras en tu labor
la vida ofrecerá infinitud de alimentos nuevos a descubrir,
combinaciones desconocidas de sabores a interpretar,
momentos gratificantes para agradar el paladar.
Sentirás regocijo en la oportunidad repetitiva
de saciar con esmero
el hambre de los demás.

Duda y descubrirás que la gastronomía es un arte maravilloso y agradecido
que puedes entrenar hasta el final del tiempo.
Duda con más cuidado si al cocinar manipulas ingredientes modernos.
Hasta que los actuales voluntarios,
clientes glotones de la cocina modernista,
pasen de la mayoría de edad y nos superen en longevidad,
el ingrediente ideal al cocinar seguirá siendo dudar.

~

¿Dudo de que sabes cocinar?

De lo que no dudo es de que nos podemos equivocar.
Al cocinar, si me equivoco con un ingrediente moderno importa.
Importará a quien coma y ahí desaparece nuestra ilusión de control.
Imagina ahora una receta con las proporciones mal medidas o exageradas:
Técnica de esferificación inversa,
añadiendo exageraciones de cloruro de calcio
y mezclando (escondidos) por mala manipulación algunos desechos.
La receta final luce muy bonita, correcto.
Quizás hasta sabe bien gustosa.

~

La duda que debe surgir es:

¿Me debe importar lo que puede llegar a ocurrir en el estómago de otro?
¡SÍ!
Esta afirmación para mí es tan profunda que aquí no hay espacio para dudas.
¿Tú tienes dudas? Llámame y te lo explico sin resumir, hasta que entiendas la importancia de tu labor: **Formas parte de un eslabón de la situación:**
cocinas para alimentar a los demás.
De los maestros cocineros aprendí que la cocina debe ser siempre
limpia, abundante y sabrosa.
De mi padre aprendí que la cocina debía ser, además,
ordenada, respetuosa con el territorio, una expresión de amor.
Y del guiso a fuego lento en el que me encuentro,
chupando de todas las tetas intelectuales y empíricas
de las que he podido chupar hasta el momento, aprendí:
la cocina debe ser siempre saludable.
Es la mejor fuente de salud.

~

En ultima instancia, reflexiona:

Además de darte satisfacción, gusto y placer al dar de comer bien,
¿conservas alguna duda, como cocinero, de que debemos cocinar lo más saludable posible?
Tanto si dudas como si no,
aunque te lo hagas mirar,
nos une la pasión de cocinar para los demás.
Te animo a continuar cocinando sin parar de dudar.
Los ingredientes que necesitaremos serán dedicación y atención;
que no falten nunca estos dos,
en todas las cocinas de Canarias,
a cucharadas colmadas.

Bienvenido a nuestro jardín de dudas.