PLAYBOY

EL PLACER DE VIVIR

www.playboy.com.mx

Montecristo
Diego Olivera
El estilo del hombre Playboy

007
Daniel Craig
el terrible

Ana Ciocchetti
alto voltaje

Tanglobal comoundátil

POR PABLO TASSO FOTOGRAFÍAS DE ERNESTO OLIVARES

Es relativamente sencillo reproducir la comida de un país, estando en otro distante.

Quiero decir que es más fácil destacar fuera de casa, que dentro. Y el comensal habituado a comer en restaurantes que le prometen 'el mediterráneo', sabe que las promesas sólo son posibles cuando lo que se promete no está. El deseo, aunque muchas veces la evocación y la melancolía, así como el simple gusto por conocer, redondean la experiencia ilusoria de haber pasado un rato en una región distante, acariciado por sus olores, y quizá por sus costumbres.

Traer así, la comida de un país a otro, tiene un carácter ficcional que lo vuelve posible y, digamos, que lo vuelve sencillo; y parte de un juego amable en el que prima el agradecimiento.

Pero hecha esta salvedad, hay que diferenciar en la reproducción de comidas de países imperiales, o con una identidad basada en la vastedad de las culturas subsumidas. El caso actual es Estados Unidos, que posee un panorama gastronómico en el que se funden especias, frutos y carnes de los cinco continentes.

La comida actual norteamericana –si le otorgamos certificado de existencia–, es una vasta región de ofertas sólo comparable con la multiplicidad racial del país, y su mezcla caleidoscópica y hormonal, en la que se funden las tradiciones más dispares. En ella caben en armonía los dátiles de Irak y las calabazas (de Halloween); pacíficamente, sin que un sabor invada al otro como suele ocurrir en la vida real.

Tampoco, hay que advertirlo, hacer vino es soplar y hacer botellas. No, por supuesto. Cuando uno se topa con un menú que combina con gracia los elementos actuales de la actual comida norteamericana, piensa más allá del talento del chef. Y digo esto, porque es en Estados Unidos donde surgió con más fuerza, el sistema culinario que hoy rige el microcosmos de la 'gastronomía' mundial. Las escuelas, la organización del conocimiento, la promoción (y también su banalización), como es propio de una organización imperial exitosa, por cierto.

Supongo que Jared Reardon, chef del restaurante Jaso y norteamericano de pasaporte, sonreirá ante el análisis.

Por lo anterior, no me sorprendió la habilidad de Jared y su equipo de trabajo, para hacer algunas piezas de relojería dignas de ocupar un lugar en el recuerdo. Por ejemplo, un pequeño canapé servido en una copa, de gelatina de gazpacho con camarones, y un pompón de claras batidas a nieve. Algo tan fresco que lo describiría como un helado de camarón servido por una madrileña sonriente (y de faldas cortas porque estamos en **Playboy**).

¿Se entiende? (Preste atención más allá de las faldas, hablamos de comida) Digamos, ¿qué sería la comida americana si el gazpacho español le pertenece convertido en gelatina? Y vaya si, después de suspirar por un segundo canapé, me importa un comino –digo, para homenajear a la cultura ibérica– a quién le pertenece el gazpacho.

Así, la comida de Jaso, es una muestra de eso que llaman globalización y que supone que ni territorios ni fronteras son un impedimento para que el mundo esté casi tan cerca como el vidrio de la pantalla de la televisión.

Huela: jengibre, azafrán, vainilla, piña hawaiana, granada, café. Muerda: hongos porcini, pato, hamachi. Lo recomiendo.

Jaso
→ Newton 88, Col. Polanco
☎ Tel: 5545-7476

RECOMENDACIONES

Gelatina de gazpacho

Huachinango

Alaskan King Crab

Pumpkin

Hamachi