

**H**ace la friolera de veintitantos años escribíamos lo siguiente: "Es curiosa la metamorfosis sexual postmortem que sufre sistemáticamente nuestra cabaña bovina: todo animal que en vida fue vaca se transforma en buey una vez sacrificado."

Por lo que hemos podido leer estos días, las cosas siguen igual: casi todos los restaurantes y asadores que ofrecen carne de buey, normalmente en forma de chuletón asado en la parrilla, han confesado que lo que de verdad sirven es vaca vieja. Y el personal carnívoro, tan contento.

De manera que sigue en vigor lo escrito por Pla en "El que hem menjat": "Nuestra cocina no conoce el buey". Cuando Pla habla de "nuestra cocina" suele referirse a la cocina catalana; pero esta afirmación es extrapolable al resto de España.

Unos cuarenta años antes, Camba, en *La casa de Lúculo*, describe su primer encuentro con la carne de buey. En París, por supuesto. "Yo desconocía el sabor de la carne de buey, y esto era muy natural, porque en España los bueyes no tienen carne; tienen huesos, pero no carne."

Bien, insistamos en que todavía hoy toda vaca recién sacrificada pasa a ser, en mostradores de carnicerías y cartas de asadores, buey. Pero no siempre fue así.

En *Mon dictionnaire de cuisine*, de Dumas padre, publicado tras su muerte, se subraya que en España el buey, una vez sacrificado, se convierte en vaca. Y setenta años después, la Marquesa de Parabere, en su *Historia de la gastronomía*, deja caer, como cosa

## Si no es buey, es vaca

LA BUENA MESA

Caius Apicius



sabida, que en Madrid "los bueyes se convierten en vacas."

O sea que, como dice un antiguo refrán, si no es buey es vaca. Y todos tan contentos. Para que se fie usted de los expertos.

Ya decimos que la máxima (¿la única, tal vez?) expresión de la carne de buey en España es el chuletón, o *txuletón* si lo escriben a la vasca, hecho (poco) en parrillas. No siempre ha sido así.

La verdad es que Camba tenía razón: en España los bueyes eran animales de trabajo, imprescindibles en el rural. Recuerdo carros tirados por pacíficos bueyes, indiferentes a todo lo que les rodeaba; recuerdo bueyes tirando del arado. Pero, claro, yo nací y crecí en esa pequeña franja de la Península que llamamos "la España verde". Porque en la mayor parte de España esos trabajos los hacían... las mulas.

El buey parisino de Camba era un buey de Cotentin, normando, y se servía simplemente cocido, con guarnición de pepinillos en vinagre. Camba dice que se comió seis raciones.

Para Pla, la mejor manera de preparar la carne de buey era patrimonio francés; completamente de acuerdo, en lo que a estofados se refiere. Un buey a la moda

(*boeuf à la mode*) o un buey a la borgoñona (*boeuf bourguignon*) son dos de las mejores joyas de la inmortal cocina francesa *du terroir*, esa maravillosa cocina de provincias que va desde la brandida de bacalao de Provenza a los callos al estilo de Caen de Normandía.

El periodista y escritor ampurdanés afirmaba también que, a la hora del asado tradicional, en el horno, nadie superaba al roast-beef de los ingleses.

Vuelvo a estar de acuerdo: un *roast-beef*, posiblemente, la mejor manera de rendir honores póstumos a un buen ejemplar de buey.

Queda la parrilla. Pla, cuando escribió, en los 60, el libro citado, no conocía los *txuletones* al estilo vasco, como los que hace en la Tolosa de Guipúzcoa Matías Gorrotxategi o los que sirve en la subida a Igeldo, en Donostia, Txomin Rekondo.

Quizá por eso dictamina que la mejor carne a la parrilla se hacía

en Nueva York, ciudad de la que dice que era en la que mejor se comía del mundo. Aprecio cosas como un *NY steak* o un *T-bone steak*, pero creo que me quedo con los chuletones que salen de las parrillas vascas, aunque prefiera el *roastbeef* y disfrute muchísimo del buey cocinado a la francesa.

Buey, pues. O vaca. No creo que, fuera del circuito profesional, haya mucha gente capaz de distinguirlos. Pero hubo otra noticia estos días: una multa a un restaurante rural que muchos tienen por la Capilla Sixtina del buey, por tener carnes en mal estado.

Su orgullo eran las grandes piezas (por tanto, viejas, cuando Pla

alababa los bueyes jóvenes) sometidas a largos meses de maduración. Yo sé que las carnes rojas hay que mortificarlas unas cuantas semanas; pero creo que llevar las cosas a punto de *faisandage* no les aporta nada bueno. Yo sólo he comido carne (de vaca vieja) largamente madurada en dos ocasiones: la primera, para probarla. No me gustó. La segunda, para

comprobar que esa primera impresión era la buena. Lo era. Ahí se acabó mi contacto con esas carnes.

Pero una pieza de buen vacuno mayor, no anciano, madurado en su punto, es una delicia. A la parrilla, al horno o en estofado. Y dejen que otros discutan, al estilo bizantino, si es buey o vaca.

*Toda vaca recién sacrificada pasa a ser, en carnicerías y cartas de asadores, buey, que siempre fue visto como animal de trabajo*

LUNWERG



### 'Verduras de temporada'

Este libro nace de una idea muy simple: nos alimentamos mejor cuando comemos en consonancia con la naturaleza. Cuanto más presente esté la naturaleza en el plato, más placentero será este. Por ello, proporcionan las claves para escoger las mejores frutas y verduras de temporada y para elaborar recetas infalibles, fáciles y rápidas que respetan el ritmo de las estaciones. Incluye más de 80 recetas fáciles y rápidas que transforman ingredientes sencillos en platos exquisitos. **LOT**

LIBROS CÚPULA



### 'Repostería expés'

Las recetas de los postres más buscados en internet interpretados por *Divina Cocina*, el blog de recetas fáciles que arrasa en las redes sociales. La obra reúne recetas de postres de fácil elaboración con técnicas y utensilios muy sencillos y al alcance de cualquiera. 60 recetas como el bizcocho con especias, el helado de leche condensada, la tarta helada de nata y nueces o el pudín de chocolate. **LOT**

EDICIONES URANO



### 'Qué beber cuando no bebas'

Para refrescarse e hidratarse, para maridar con un delicioso plato o disfrutar de una experiencia rica en aromas, sabores y matices. Las bebidas sin alcohol son tendencia. La sumiller Meritxell Falgueras Febrer presenta sugerentes propuestas originales y fáciles de preparar. Son bebidas sin alcohol que estimulan los sentidos al mismo tiempo que mejoran la vitalidad. **LOT**

E. Lagar

Mitad hamburguesa, mitad monstruo de Frankenstein, acabaron llamándola *Frankenburger*. Ese fue el nombre que recibió en 2013 la primera hamburguesa hecha con carne creada en laboratorio a partir de células madre, que se cocinó y comió en Londres. Ya entonces se hablaba de que en 2020 en nuestras mesas se serviría este tipo de carne que en origen es incolora e insípida.

Que la carne sintética tenga futuro en el mercado alimenticio no se debe a la demanda de gastrónomos devotos de la biotecnología. Se deriva del enorme impacto medioambiental que tiene la producción ganadera. Producir carne para tanto humano se está cargando el planeta. El 18% de las emisiones de CO2 provienen del ganado, más que lo que emite el sector del transporte. Hacen falta 6.000 litros de agua para producir un kilo de pollo. Sería razonable que los filetes del siglo XXI no sean ni de vaca, ni de pollo, ni de cerdo.

Esa es la firme convicción de Bruce Friedrich y su compañía, el Good Food Institute (GFI). Se trata de una firma estadounidense, según informa la revista *Quartz*, que está embarcada en la transformación de la carne cultivada (bien sea de origen vegetal o creada a



La 'Frankenburger', creada en 2013 por Mark Post. | LOT

## La 'Frankenburger' busca mercado

Un 'lobby' de EEUU promociona la carne creada en laboratorio como el nuevo gran alimento

partir de células madre en laboratorio) en un producto más de consumo mundial. Esta organización está ofreciendo su asesoramiento para popularizar y abrir un espacio legal para una carne "sostenible" y "ambientalmente amigable". Este nuevo *lobby* de la carne artificial no sólo está estableciendo contactos en el Congreso de Estados Unidos

para reformar los programas que favorecen a los "alimentos tradicionales". Se ha fijado un plan de acción para introducirse en mercados internacionales como Brasil o China. En el primero de estos países ven mucho hueco para la "carne vegetal" a causa del enorme escándalo que rodeó a la brasileña JBS, la mayor procesadora de car-

ne del mundo, que sobornó a los inspectores para relajar las normas de seguridad alimentaria.

### Biotecnología

Algunos avances biotecnológicos propician la desconexión del hombre con la naturaleza. El huevo y la gallina ya no son una unidad de destino en lo universal. Pronto tampoco necesitaremos a las abejas para que, con su polinización, mantengan en marcha el ciclo de la vida vegetal.

El investigador Keishi Osakabe, de la Universidad de Tokushima, en Japón, acaba de conseguir tomates sin semilla gracias a la utilización de la técnica *Crispir*, el *corta y pega* genético desarrollado por Doudna y Charpentier, lo que les valió el premio Príncipe de Asturias en 2015. Los *autores* de este tomate sin pepitas sólo tocaron una parte del genoma de la planta, introduciendo una mutación que aumenta los niveles de una hormona que se llama auxina, que estimula las frutas a desarrollarse aunque no se hayan comenzado a producir semillas. Estos tomates sin pepitas no requieren polinización para su producción, "lo que puede mejorar nuestra seguridad alimentaria debido al número decreciente de abejas", indica Saul Cunningham, de la Universidad Internacional de Australia, a la revista *New Scientist*.