



CUESTIÓN DE GUSTOS. TRADICIÓN Y
VANGUARDIA EN LA GASTRONOMÍA
PENINSULAR

CUESTIÓN DE GUSTOS. TRADICIÓN Y VANGUARDIA EN LA GASTRONOMÍA PENINSULAR.

?

Coordinador
JULIO YUSTE

El diccionario de la Real Academia Española de la Lengua da al adjetivo *exquisito* la definición “de singular y extraordinaria calidad, primor o gusto en su especie”. En portugués existe un adjetivo casi idéntico, *esquisito*, con la misma raíz latina pero con muchas más acepciones que el adjetivo español. El *Dicionário da Academia das Ciências de Lisboa* lo define como aquello “que se encuentra con dificultad o raramente” y “que se desvía de los padrones de la normalidad y causa extrañeza por su diferencia”. Cualquier conversación en español sobre gastronomía, comida, productos o cocina acabará, tarde o temprano, por tener que utilizar ese adjetivo. Si hay algún portugués crearemos que nos entiende perfectamente y, tal vez, estemos fabricando un malentendido. Y es que no nos parecemos tanto como creemos. En Portugal hasta los gestos para expresar la exquisitez son diferentes: unos juntan los dedos y los besan al tiempo que los abren como una flor, mientras otros se tocan el lóbulo de la oreja. Algunas de nuestras diferencias son herencia cultural y otras son una cuestión de gustos.

Se lo he escuchado a Karlos Arguiñano varias veces en una de esas peroratas salidas de tono y casi groseras que suelta en sus programas televisivos: comer es el mayor placer que se puede practicar con los pantalones puestos. Ni en la mejor de las óperas, ni ante los más impactantes cuadros, esculturas o edificios, podemos poner en juego todos los sentidos como ante una creación del arte cu-

linario. El tacto nos permite diferenciar texturas, el oído nos hace sentir el crepitar de las viandas recién salidas del horno, el olfato lo impregna todo, la vista se recrea con disposiciones que nos recuerdan a Kandisky o a Miró. Y luego está el sentido del gusto, el que usamos de forma genérica para abarcar a todos los demás. Es por eso que cuando nos desagrada algo que todo el mundo aplaude nos excusamos diciendo aquello de que para gustos se hicieron los colores. Pero lo más significativo, como escuché decir a Bento dos Santos, es que cuando alguien tiene un correcto sentido de la estética para colocar un cuadro o decorar una casa no decimos que tiene buena vista sino buen gusto.

El Palacio de Congresos y Exposiciones de Mérida acoge *Ágora Palestra*, el debate que cada año pone sobre la mesa cuestiones polémicas que acaban en las discusiones diarias de españoles y portugueses. En esta ocasión la mesa tiene mantel para hablar de cocina, de gastronomía, de restaurantes y de alguna diatriba surgida a cuenta de los excesos de modernidad.

Julio Yuste es alguien muy conocido en Extremadura tras sus años al frente de la Cofradía Gastronómica Extremeña. Él se encarga de moderar a los participantes, tres de España y tres de Portugal, que dan su particular visión de un asunto del que es difícil abstenerse. Julio Yuste comenta la aprobación en el Congreso de los Diputados de España de una proposición no de ley que declara a la cocina y a la gastronomía de las nacionalidades y regiones de España como parte fundamental de su patrimonio cultural. Uno se pregunta por el concepto de patrimonio cultural que había antes de llegar la norma: ¿Acaso no es tan patrimonio cultural la receta del gazpacho o del caldo verde como cualquier talla policromada esculpida por un mal aprendiz?

El moderador va más allá del papel encomendado a los árbitros y pone la pelota en juego con una declaración de peso. Yuste sostiene que, tradicionalmente, entre todos los ingredientes fundamentales de la cultura humana, religión, lengua, arte, estructura social, tecnología, descubrimientos médicos, la comida no pasaba de ser un índice del cambio, y ahora es la imagen del cambio. Hasta hace unos días, como quien dice, la cocina era un oficio, donde algunos alcanzaban el título de maestros, hoy el cocinero es el protagonista del arte de los fogones, marca tendencias, investiga y alcanza niveles de notoriedad jamás imaginados, como el doctorado *honoris causa*.

Julio Yuste considera que ha habido toda una revolución no sólo en el tratamiento de los productos sino en su presentación. La cocina es un producto televisivo de éxito asegurado, que hace de los cocineros personajes mediáticos. Y antes de que nadie en la mesa mencione el nombre que está en la mente de todos, es el propio moderador el que señala a Ferrán Adriá como responsable de haber inventado una cocina creativa, armónica, apoyada en nuevas tecnología y en la que los platos se disfrutan a través de los sentidos. La *neo-cocina*, afirma Yuste, no es más que una etapa nueva de la historia de la gastronomía, que siempre ha avanzado elaborando platos que provocan más admiración que apetito. El sueño de cualquier cocinero innovador a lo largo de los tiempos, no es otro que acabar siendo un clásico y que sus platos, dentro de algunos años, formen parte del recetario tradicional.

Yuste plantea que la cocina no podía quedar al margen de la innovación tecnológica. Conceptos nuevos como desestructurar, modificar texturas, sublimar sabores, criococina, cromatismo son el resultado de una investigación y una experimentación que ha acabado en éxito y ha abierto una gran polémica. Y una vez puestas las cartas sobre la mesa, al moderador sólo le resta lanzar a los españoles Paz Ivison, Gaspar Rey e Ignacio Medina, y a los portugueses André de Quiroga, Luís Antunes y André de Magalhães, la gran pregunta: ¿Qué es mejor, tradición o vanguardia?

Paz Ivison es la primera en abrir el fuego. Arrolladora, con un desparpajo que la hace muy cercana desde el primer momento y presentándose como profesora de baile que se dedica a este otro asunto. Aclara la broma para los despistados, que siempre los hay, y ya se ha ganado al público. Paz Ivison es la mujer de rojo en este debate sobre la mesa: tras haber trabajado más de diez años en la desaparecida revista *Dunia*, llegó a la gastronomía y al vino, un campo este último en el que los que sabían no lograban comunicarlo bien. Sí que hubo cuatro nombres claves a caballo entre la literatura y la gastronomía, cuatro figuras que pusieron por todo lo alto el mantel y la pluma: Xavier Domingo, Néstor Luján, Joan Perucho y el inolvidable Manuel Vázquez Montalbán. Paz reconoce que le encanta ese concepto de lo peninsular, especialmente tras haber vivido en Oporto y entra de lleno en el debate con aseveraciones contundentes. La primera de ellas es la de poner sobre la mesa

una tercera palabra, que no es ni la tradición ni la vanguardia sino la moda. Cita a Paul Valéry para dejar una frase que pone patas arriba todo el debate: La vanguardia es la tradición porque ambas van de la mano. Paz nos recuerda que la cocina va íntimamente ligada al ser humano y a sus cambios. El fuego fue un cambio lógico en la cocina, la electricidad también lo fue y habrá que aceptar a la *thermomix* y a los ingredientes más raros y sofisticados que podamos imaginar. Paz Ivison cree que la polémica surgida en España entre Santi Santamaría y el resto de cocineros de vanguardia es una auténtica locura y lo ejemplifica arrancando una sonrisa de buena parte del público: ¿Acaso no es química echar bicarbonato a los garbanzos?

Paz Ivison termina su primera intervención con una apuesta por la cocina sana, sin transgénicos y comprometida con los campesinos y el medio ambiente. No cabe pedirle mucho más a la cocina moderna sino que respete los sabores. La modernidad y la vanguardia pueden consistir en investigar todo aquello que hemos perdido y en eso Portugal nos puede enseñar muchas cosas. Nuestros vecinos portugueses conservan unos productos muy puros mientras que los españoles están más globalizados.

No hay persona de más de cuarenta años a la que no se le haya escuchado añorar el sabor de los melocotones de su niñez o de las ensaladas que le preparaba su abuela. Parece como si en la tradición estuviera el paraíso que andamos buscando. André Quiroga es un crítico gastronómico portugués que tampoco se corta un pelo de su peculiar bigote para afirmar con rotundidad que la tradición es el pasado que merece futuro. Aboga por estar abiertos a lo nuevo como en sus tiempos lo fuimos a patatas, tomates, maíz o chocolate. También señala lo paradójico de un momento en el que, por un lado, tenemos programas de cocina en los medios de comunicación generalistas y, por otro lado, cierto hermetismo para poner en práctica las recetas de los restaurantes. Según André de Quiroga, el panorama ha derivado en una divergencia entre la cocina de casa y la de restaurante, estableciéndose un abismo que nunca antes había alcanzado tal dimensión, y culmina su primera intervención con un alegato a favor de la recuperación de los sabores tradicionales y de los productos naturales.

Ignacio Medina es el tercer contertulio en tomar la palabra. Crítico gastronómico en revistas, radios y periódicos desde hace más de 25 años, pone

sobre el tapete una serie de binomios que, según su opinión, han estado siempre en boca de todos desde la época de nuestros tatarabuelos: vanguardia / tradición, cocina del pueblo / cocina de los poderosos, arte para epatar / apaño en arte culinario, etc. Su punto de vista es que todo lo que hoy nos parece revolucionario acabará formando parte de la tradición y que el nitrógeno líquido y la *thermomix* serán tan tradicionales como lo son el horno, la sartén o la *minipimer*. Las raciones de paradojas no dejan de salir de la cocina y Medina nos hace reparar en la llamada dieta mediterránea, en la que hay elementos como el tomate o el pimiento que no se empezaron a usar hasta el siglo XVIII. Todo lo que se hace en la cocina de vanguardia tiene como referencias el pasado y la despensa. Además, hoy tenemos acceso a productos de casi todo el mundo y productos como el pollo, que se comían un par de veces al año, se han convertido en plato de cada día. ¿Qué hemos perdido entonces? – se pregunta Ignacio Medina. Pues el pollo, que ya no se parece en nada a lo que comían nuestros tatarabuelos. Nos pide que no busquemos culpables ajenos porque todos tenemos una pequeña parte. Queremos comer tomates de enero a diciembre y en las mismas condiciones de sabor que cuando sólo había dos posibilidades: en verano o en conserva.

Ignacio Medina no escurre el bulto y entra en polémica apostando claramente por la actitud del cocinero. Critica ferozmente a las Escuelas de Hostelería, en las que se actúa como en cadenas de montaje y que dan una formación de apenas tres años para epatar con experimentos. Pone como ejemplo a Torreblanca, el más famoso de los pasteleros mundiales, que trabajó durante 10 años de meritorio en un obrador de París. El problema es que pocos quieren estar más de 5 años formándose, no hay fidelidad ni a empresas ni a proyectos creativos y, en definitiva, cree que no hay futuro sin tradición. Concluye su primera intervención estableciendo paralelismos entre España y Portugal, unas cocinas que, con influencias diferentes, disfrutaban de las mismas despensas.

Tras Ignacio Medina, ataviado con una camisa negra como los camareros modernos, interviene Luís Antunes, un crítico gastronómico portugués que viste la clásica camisa blanca, la prenda imprescindible de camareros y cocineros tradicionales. Las apariencias engañan y a la pregunta sobre tradición o

vanguardia nos trae una sugerente frase de su padre, quien afirmaba que los castillos fueron una agresión al paisaje allá en el siglo XII, cuando fueron ubicados en lo alto de las colinas. Hoy pensamos que están en el lugar correcto y que quedan muy bien allí, pero el ejemplo nos muestra que hasta lo más tradicional fue un impacto vanguardista en su origen.

Luis habla de una actitud nueva del cocinero frente a una época en la que se comía siempre lo mismo y todo era anónimo. Esa nueva actitud consiste en convertir al comensal en el personaje principal del proceso, lo que le permite definirse como un comedor con más de 40 años de experiencia. Discrepa de Ignacio Medina en su visión enfrentada de cocina de ricos en restaurantes y de pobres en casa, porque nadie nos quita la posibilidad de intentar hacer en casa lo que hemos visto en vajilla de lujo y sobre mantelería fina. Su primera intervención concluye con una referencia a Ferrán Adriá, de quien dice no deberíamos estar esperando ver su nueva carta ya que existen *chefs* y cocineros de calidad en toda la península como para pensar que no hay vida más allá de las paredes de *El Bulli*.

Gaspar Rey es otro veterano crítico gastronómico, de los que también cree que la vanguardia se basa en la tradición y que, con excepción del microondas, el resto de herramientas inventadas no han traído cambios revolucionarios. Tampoco rehúye la polémica suscitada por Santi Santamaría y se atreve a hablar de celos sin ningún tipo de tapujos. Defiende a Ferrán Adriá como un maestro excepcional que parte de la tradición e intenta desmontar las falacias construidas en torno esa palabra. Nos recuerda que la entrada del gas o de la electricidad en la cocina también provocó un rechazo generalizado en un primer momento, quizá por una especie de gen innato que nos pone en guardia ante toda evolución que desconocemos. Gaspar prosigue su primera intervención hablando de Portugal, una tierra que admira en su condición de ibérico, con productos similares a los de los españoles como el cerdo o el bacalao. También hace referencia a la bonanza económica de la primera década de este siglo, que ha permitido visitar restaurantes a una capa de población más amplia. Mencionó la llamada *quinta gama*, el plato preparado, basado en receta tradicional y elaborada con nuevas tecnologías alimentarias para ser regenerado en la cocina de nuestras cosas.

La tecnología de los alimentos es precisamente un asunto en el que Gaspar Rey profundiza un poco más, recordando los tiempos en los que la refrigeración daba sus primeros pasos y los restaurantes exponían sus principios con carteles: “En esta casa no entra el congelado”. Hoy los procesos han cambiado tanto y tenemos productos congelados de mucha calidad. Frente a estos avances, Gaspar nos muestra desolación a la hora de hablar del pan, producto que se vende en gasolineras y que ha dejado de tener el cariño que cada día daban los panaderos en las tahonas, y acaba su primera intervención manifestando su temor ante los transgénicos.

André Magalhães pasó de hacer documentales a ponerse el delantal en el restaurante del *Clube de Jornalistas* de Lisboa. Para él la gastronomía es un asunto de relevancia social. A medio camino entre la broma y la sentencia grandilocuente, confiesa que cocinar es una de las formas más fáciles de intervenir en la vida de los otros, enseñando a las personas la tradición.

Coincide con anteriores opiniones acerca de la ignorancia de muchos cocineros jóvenes sobre esa tradición culinaria, acusándoles de querer tener éxito muy deprisa haciendo auténticas barbaridades. Su pretensión tras los fogones es dar a conocer la calidad de los productos, hacer una cocina más pedagógica que impactante, comunicar con los clientes, hablar con ellos en las mesas. Respecto al asunto de la calidad de los alimentos, Magalhães defiende que comer es un acto político y que cada vez que lo hacemos podemos influir en la calidad de los alimentos que se producen. Y nos cuenta una curiosa anécdota de sus vecinos de la costa alentejana, a los que compraba productos de la huerta pero que fueron dejando de cultivarlos por culpa de un supermercado que servía todo plastificado.

Tras haber intervenido todos los participantes de la mesa, Julio Yuste retoma su papel de moderador para lanzar una nueva pregunta al aire sobre el estado actual de la cocina en España y Portugal. Luís Antunes es el primero en recoger el guante y pone en cuestión una idea que se ha dejado entrever en el debate y que vincula la gastronomía a los restaurantes: desde su punto de vista la gastronomía es mucho más que comer fuera de casa y debería englobar un concepto mucho mayor. Seguidamente comenta el hecho de que en Portugal los restaurantes más interesantes no tienen chefs portugueses y que

quizá ahí radique la gran diferencia entre España y Portugal, donde han sido brasileños, austriacos e incluso algún serbio los que han recuperado la tradición portuguesa y no sólo han hecho fusión con ella.

André Magalhães cree que la cocina sólo es válida si nos entiende el interlocutor y apunta que el secreto del éxito de los cocineros extranjeros en Portugal se debe a que el público se reconoce en los productos. Por su parte, Ignacio Medina cree que nunca se ha comido mejor en España y que los cocineros de fuera aportan siempre muchas cosas. De hecho, apuesta por una cocina del futuro en el que la base será la fusión de productos y técnicas, pero siempre guardando las señas de identidad. Tras la defensa de Paz Ivison a favor del comercio justo para evitar la desaparición de productos que se pierden por culpa de lo poco que se paga a los productores, Gaspar Rey toma la palabra para subrayar lo que él considera la más sensata frase de toda la noche, la que pronunció André Magalhães cuando dijo que comer era un acto político. La política, que parecía absolutamente lejana al debate, aparece en primera fila para replantear el concepto de comer de la sociedad de hoy. Gaspar abomina del concepto de globalización impuesto por una marca de comida rápida representada por una M mayúscula que, según sus palabras, puede significar lo que queramos. Gaspar da un repaso a alimentos que encontramos todos los días en las estanterías y que han dejado de tener una función degustativa para ceñirse a otra más prosaica: ¿Qué fue del sabor de una simple lechuga arrancada de una huerta y por qué se llama con el mismo nombre a esas *iceberg* envueltas en un plástico que sabe casi igual que el resto del alimento?

Los postres los trajo el público. Sus preguntas e intervenciones no fueron, como en muchas ocasiones, esa escena final que debe aparecer en cada mesa redonda y que nos apresuramos a pasar lo más rápidamente posible como si fuera un trámite protocolario. Lo que se preveía como una discusión sobre los platos gigantescos manchados estratégicamente con vinagre balsámico y croquetas de jabalí con ostras, ha acabado abarcando asuntos de preocupación como el comercio justo o la seguridad alimentaria. La primera pregunta va en esa línea y se plantea por qué hay tantos recelos en etiquetar como transgénicos a los alimentos elaborados con ese tipo de plantas. Gaspar Rey responde y vuelve a hacer una defensa de la llamada *slow-food* y un lamento de

la degradación generalizada de muchos productos industriales, al tiempo que cree que Portugal, al estar menos globalizado, se está salvando en gran parte de todo este proceso.

Por su parte, Ignacio Medina cree que los transgénicos no nos hacen ningún bien ni a los consumidores ni a los pequeños productores, pero los desmitifica y le quita el estigma dramático, sobre todo cuando repara en la paradoja de quien bebe cerveza sin alcohol, algo que no acaba de entender. Cree que siempre ha habido una cocina para la élite y otra para el resto de las personas, ahora y en la posguerra, y que no podemos llevar el debate a un punto en el que acabemos por decirle al *mileurista* que se está poco menos que envenenando.

Luís Antunes retoma el asunto de los transgénicos y pide que no asumamos que todos los transgénicos sean malos porque quienes los producen no van a ser tan tontos como para cargarse a los clientes. Le parece estupenda toda la filosofía del *slow-food* pero tienen un costo adicional que deberíamos preguntarnos si estamos dispuestos a pagarlo.

Desde el público le preguntan a Paz Ivison por el concepto de moda que usó en su intervención. ¿Se trata de una moda para críticos y periódicos o es una moda más general? Y Paz es muy directa en su respuesta porque cree que la moda consiste en que valga más la fama de un cocinero que lo que se come en su restaurante. En la alta cocina existen elementos de moda equivalentes a los que hay en el mercado de la ropa. El carácter efímero de la moda de vestir también se traslada a la cocina, entre otras cosas porque se ha impuesto la obligación de estar creando e innovando siempre para poder mantener las estrellas o macarrones con los que se califican a los restaurantes.

André Quiroga dice que ya no se puede demonizar la tarea de los críticos gastronómicos. Existen desde el antiguo Egipto y hoy tenemos un juego de espejos entre chefs y críticos, intentando agradarse mutuamente. Hoy sabemos que cualquier concurso gastronómico acaba degustando vieiras balsámicas con rúcula.

Ignacio Medina tercia a favor de la crítica, que hace avanzar la cocina. Si no existiera no habría progreso –añade– y otra cosa es que haya mejores o peores. De hecho es difícil que se pongan de acuerdo porque siempre hay una

gran dosis de subjetividad. Lo curioso es que la crítica de cine, arte, toros o fútbol es respetada, mientras que la crítica gastronómica es considerada como un conjunto de seres que perjudican a las empresas.

Luis Antunes interviene para contarnos que en Inglaterra hay ahora unos excepcionales programas de cocina en televisión, con buenos chefs y buenos comunicadores como Jamie Oliver, prensa especializada en cocina y una especie de *boom* mediático de lo culinario, pero se sigue comiendo mal tanto en los restaurantes como en casa.

El director de *Ágora el debate peninsular*, Ignacio Sánchez Amor, interviene para resaltar las diferencias entre España y Portugal. Cree que la crítica gastronómica en Portugal es menos alambicada y pone el ejemplo de José Quitério, que te cuenta desde el precio de cada plato, el nivel de sal, un resumen de la carta y consejos tan directos como que determinado restaurante tiene que mejorar. En cambio, en España la crítica gastronómica se parece más a la de cualquier exposición de arte y siempre acaban hablando de la decoración. Además pone sobre la mesa una pregunta: ¿Por qué es más conservadora la restauración portuguesa?

Luis Antunes se apresta a negar la mayor porque no cree en gastronomías de España y de Portugal, sino de diferentes gastronomías de las regiones españolas y portuguesas. Cree que en España todo está muy mediatizado y que ésa puede ser una causa de mayor conservadurismo portugués. Habla de la gran influencia de José Quitério en Portugal, que usa su espacio en el semanario *Expresso* para concentrarse en los hechos y culminar con su opinión personal.

Ignacio Medina cree que es imposible hacer una crítica de toda una carta y cree más interesante decir cómo hemos aniquilado el atún rojo hasta tener que ir a buscarlo a Somalia. André Quiroga aprovecha para lamentar que ese conservadurismo sea la causa de que sólo haya un restaurante portugués con estrella *Michelin*. Cree que el problema de Portugal es que, como se ha dicho, todos quieren imitar a Ferrán Adriá y que el conservadurismo de Portugal se debe a que se intenta ser modernos con elementos ajenos que acaban por hacer perder la identidad.

Alguien de entre el público reclama una aclaración sobre afirmaciones rotundas, como la que aseguraba no poder hablar de cocina española o portu-

guesa sino de diferentes cocinas regionales. Paz Ivison responde que hay unos ingredientes ibéricos pero que no se puede hablar de cocina española sino de diferentes cocinas.

Julio Yuste aprovecha de nuevo su condición de moderador para preguntar si las cocinas de España y de Portugal se están acercando o se están alejando entre ellas, a lo que Luís Antunes responde que sí existe acercamiento por el liderazgo que España está teniendo en el mundo gastronómico. Por otro lado, en España podría producirse un acercamiento si miraran un poco al lado y vieran lo que se puede aprender del vecino. Por ejemplo, en Portugal se puede comer el mejor pescado asado del mundo.

Ignacio Medina da la razón a Luís Antunes y lamenta que en España no se haya recibido esa influencia portuguesa que habría venido muy bien en muchos aspectos. La cocina portuguesa tiene unas combinaciones peculiares que vinieron desde Macao (China), Goa (India) o África, y resalta como hecho curioso el que hasta hace poco no haya aparecido en España la combinación mar-montaña, cuando en Portugal el cerdo y las almejas llevaban mucho tiempo en los platos del Alentejo.

La última intervención del público es para hablar del pan, un elemento que había mencionado Luís Antunes como producto estrella de la gastronomía portuguesa que se presenta con dignidad tanto en los restaurantes de lujo como en los restaurantes de carretera. El propio Julio Yuste arremete contra ese pan precocido y recalentado, subraya la buena calidad del pan portugués, que se está salvando de la globalización de la *baguette* correosa. Ignacio Medina reconoce haber devuelto el pan en más de una ocasión y Paz Ivison nos recuerda que alemanes y suecos hacen unos panes maravillosos.

Acaba el debate pero aún hay tiempo para una degustación de productos de Extremadura y el Alentejo. En la terraza del palacio de Congresos y Exposiciones de Mérida degustamos quesos, vinos y algo de jamón, custodiados por una colección de recetas de la gastronomía de las dos regiones y con el río Guadiana como testigo silencioso de una ligera lluvia que cae. Durante más de dos horas hemos conocido un poco más de los que hay tras los fogones ibéricos. Uno tiene la sensación de que en España hay una gran élite gastronómica a la que sigue un gran vacío de calidad y que en Portugal no se ha

llegado a formar esa élite de las estrellas pero, a cambio, se puede comer bastante bien en casi todos los sitios. Esa última afirmación le trae a uno recuerdos de las calles de Nazaré o Sesimbra, al caer la tarde, con ese olor a pescado a la brasa, una botella de *vinho verde* bien fría y un pan sabroso y apetecible. No hace falta dejarse la cartera para disfrutar de una cena llena de sabores. Cuando nos ha gustado de manera especial, en portugués decimos que la cena ha sido *espantosa*, que significa “que encanta por sus cualidades y belleza, extraordinaria, maravillosa”. Los españoles entenderíamos algo muy diferente con ese adjetivo. Tras escuchar todo el debate sobre la tradición y la vanguardia en la gastronomía de los dos países uno entiende mejor por qué estas palabras han acabado siendo el ejemplo típico de falsos amigos entre las dos lenguas. Lo exquisito y lo espantoso, al fin y al cabo, son también una cuestión de gustos. ❖