

RAFAEL GARCÍA SANTOS

Crítico gastronómico



El paladar de Rafael García Santos ha degustado, degusta y degustará los bocados más exquisitos de los mejores restaurantes de nuestro país. La repercusión de sus opiniones le convierten en uno de los críticos gastronómicos más temidos, respetados o despreciados en un mundo, el de los fogones, en el que los egos, como él mismo asegura, son de ración doble, "o triple".

Uno se imagina al crítico gastronómico yendo de restaurante en restaurante, probando manjares selectos y recibiendo genuflexiones de los cocineros. ¿Es real?

Hombre, algo de eso hay. Si van dos personas a cualquier restaurante y una es un crítico conocido y otra es un ciudadano normal, el mejor bogavante se

lo servirán al crítico, pondrán más atención y le servirán más platos para que conozca más la cocina del restaurante. Siempre hay un trato de favor, pero un crítico no puede hacer sólo una valoración guiado por sus experiencias personales. El crítico también debe saber cuál es la experiencia de las personas en las que confía y la opinión de otros críticos, o del ciudadano de a pie. Por eso cuando vas a un restaurante tienes que estudiar lo que comes, pero al mismo tiempo hay que mirar lo que come el público que está al lado. En definitiva, se trata de ser un gran psicólogo de la vida con gran ojo clínico para acercarte lo más posible a la realidad que vayas a proyectar.

¿Los críticos no deberían ir de incógnito a los restaurantes?

Es imposible. Si los críticos destacan, se les reconoce. No hay otra alternativa.

¿Para comer bien hay que pagar mucho?

No, eso es una bobada. Lo que pasa es a que la gente le gusta lo que no come en el día a día y puede soñar con el caviar y ser el peor caviar del mundo, puede soñar con un trufa y pagar 12.000 euros el kilo... Lo único inteligente es saber qué se puede pagar por cada cosa. Por un huevo podrías pagar algo más de 20 euros si es el mejor huevo del mundo y por unas angulas, si son congeladas, no deberías ni pagar los 20 euros. El problema es que la mitología funciona, y mucho.

Pero hay que tener mucha ilusión, además de mucho dinero, para desembolsar 1.000 euros por unas angulas.

Bueno, pero yo por unas angulas nunca pagaría el precio de un rodaballo. El precio de los vinos, por ejemplo, no justifica la calidad de esos vinos. Los vinos que más caros se venden no son necesariamente los mejores. ¿Cuál es el champán que más se vende en el mundo? Dom Pérignon. ¿Dónde se vende más? En los hoteles. ¿Por qué? Por las celebraciones. Al final estamos más condicionados por nuestro papel social que por nuestro papel gastronómico.

¿Recuerda cuándo fue la última vez que pagó en un restaurante?

Sí, hace una semana.

¿Y ejercía de crítico?

Sí, sí, yo nunca puedo separar la faceta de crítico. Iba con cuatro amigos más y fuimos a Barcelona por trabajo. Nos cobraron 550 euros para cinco.

¿Y toda la cuenta fue para usted?

Sí, sí, aquí tengo la factura.

¿Qué hay que hacer para ser crítico gastronómico?

Es fundamental que te guste lo que haces. Muchas personas idealizan la profesión, consideran que es un privilegio el trato recibido... Sin embargo, ésta es una visión muy parcial. El modelo clásico de crítico gastronómico está en pleno declive. En el futuro la crítica gastronómica estará unida al crítico gastronómico empresario que sea capaz de desarrollar proyectos que generen dinero y, en consecuencia, se caractericen por su autonomía y libertad para hacer la crítica que consideren oportuna.

¿Y en esa faceta está usted?

Sí, ahí estoy. Participo en la propiedad de los congresos que realizo y en todas las actividades que realizo.

“Creer que hay que pagar mucho para comer bien es una bobada”

La visión de negocio de la crítica gastronómica, ¿no condiciona su independencia?

No, porque sólo tú decides en qué medida te quieres corromper o no, y en esto es fundamental ser independiente. El problema está en que decidan los demás. Si no tienes dinero y acudes a un restaurante y te invitan, le debes un favor al cocinero, como ocurre en la mayoría de las crónicas gastronómicas, no críticas gastronómicas. Si te corrompes es porque te quieres corromper. Ahora bien, hay que tener claro que sin independencia económica no se es libre para decir lo que se piensa. Además, los cocineros son muy poderosos y tratan de mediatizar a los medios de comunicación hasta el punto de que hacen campañas para echar a los críticos gastronómicos.

¿Dónde se aprende a ser crítico?

En ningún sitio. Esta labor se rigió por la

vocación. Primero hay que tener afición y después tener las ideas claras. Es importante escribir bien, saber comunicar, tener un cierto sentido del gusto, hacer apuestas innovadoras que signifiquen hacer un producto diferente respecto al que hacen otros. Más ahora, cuando la crítica gastronómica está en crisis. La gastronomía en sí como medio de comunicación no es un elemento rentable.

Pero el reconocimiento social y económico de los cocineros está mejor que nunca.

Sí, pero no gracias a sus negocios. Habría que preguntar cuántos restaurantes, y no sólo en España sino en cualquier país, son rentables a la carta. ¿Qué sucede? Que en la gastronomía ocurre lo mismo que en el fútbol, todos hablan del partido, pero los que entienden son muy pocos. Yo conozco a muchos que se consideran espléndidos cocineros, pero no dejan de ser, en el mejor de los casos, notables. Hay tanta mentira como en otros ámbitos de la vida.

¿En qué se basa para juzgar la excelencia o mediocridad de un restaurante?

No hay una norma universal. Lo primero que hay que aprender es que toda calificación es siempre subjetiva. Por mucho que uno sepa el resto no tiene por qué pensar igual que tú. Lo que haces es crear un producto que es tu visión de la gastronomía, visión que tienes que transmitir, pero no como una verdad. Es, en definitiva, la capacidad de análisis de una persona.

¿Cómo se define esa capacidad de análisis?

Cada persona tiene una capacidad de análisis que va en su cultura, experiencia, forma de ser, de pensar...

¿Es tan válida una como otra?

Seguramente, pero para mí serán más válidas unas que otras. Cada uno establece su orden de valores y los lectores dirán si ése es un buen crítico o es un mal crítico. Porque hay buenos y malos críticos.

Sin embargo, no pocos críticos gastronómicos consideran que la única verdad es la suya.

Pero estas personas no comprenden que la vida es muy plural, igual son muy jó-

“En la gastronomía ocurre lo mismo que en el fútbol, todos hablan del partido pero los que entienden son muy pocos”

“Los cocineros saben mentir muy bien y lo hacen cuando dicen que se llevan estupendamente”

“¿La última vez que pagué en un restaurante? La semana pasada. Aún guardo la factura”

venes, aunque este pensamiento es muy humano. La crítica es un elemento de reflexión que debe ayudar a informarte, pero también a ayudar a formar a la gente. Tú lees, escuchas, analizas los argumentos, ves por qué los estás diciendo, por qué los estás poniendo y los puedes asumir o no y decir si son válidos.

El tópico dice que la guía Michelin es la Biblia de la gastronomía, pero usted se ha declarado apóstata.

Un famoso cocinero dijo que parecía una guía hecha por recepcionistas de hotel. Antes defendía el concepto académico francés de la gastronomía: restaurantes palaciegos, con servicio de muchos profesionales, increíbles puestas en escena, una gastronomía que reflejaba mucho lo que ha sido la cultura tradicional de la alta cocina francesa... Pero la Guía Michelin ha cambiado en los últimos tiempos. Creo que es el modelo de un concepto de restaurante muerto que no es rentable. Me refiero a esos restaurantes suntuosos de tres estrellas. Todos ellos pierden dinero. Es la pompa lo que reflejan y también el colonialismo cultural francés. Es curiosa la contradicción que se está dando en este momento, ya que por un lado los cocineros dicen que la cocina española es la mejor del mundo y, por otro, resulta que la cocina española es la menos calificada en la Guía Michelin de todas las cocinas europeas. Que me expliquen a mí qué quiere decir.

¿Para usted la cocina española es la mejor cocina del mundo?

Conceptual, y técnicamente sí. Pero es muy difícil de analizar. Hay 15-20 cocineros que pueden ser de los 30 mejores del mundo. Lo que sería más difícil de calificar es si los mil mejores cocineros de Francia son mejores que los mil mejores cocineros de España. Es decir, el nivel medio de las élites.

¿Un gran cocinero se puede comparar a un gran pintor?

Mucha gente pinta y hay muy pocos grandes pintores. Aquí lo que pasa es que todos los cocineros se creen que son unos artistas por el hecho de cocinar, y cocineros que son artistas hay muy pocos.

¿Cómo encajan los cocineros las críticas?

Cuando se habla bien de ellos es porque son maravillosos y cuando se habla mal

es porque el crítico les tiene manía o no tiene ni idea.

El ego en los fogones ¿es de ración doble?

Doble o triple... Es lo que más se da en la cocina.

Y eso no es bueno.

Lo que importa es el resultado. Si el personaje es vanidoso o sencillo no altera el resultado, pero sí, hay mucha vanidad.

De los grandes cocineros, ¿cuántos tienen un ego desmedido?

Entre el 80% -90%, aunque habría que analizar caso a caso.

¿Entre los críticos hay también mucho egocentrismo?

Me imagino que sí.

Las polémicas declaraciones del cocinero Santi Santamaría han mostrado que en la cocina los cuchillos no sólo se utilizan como instrumentos para cortar y preparar platos. ¿Cómo se llevan entre sí los cocineros?

Una cosa es la imagen que deseen plasmar a la sociedad, pero es evidente que el “buen rollo” es sólo apariencia. Hay una rivalidad que, además, es sana y que tiene que existir. El problema aquí es que el ganador depende de quién opine y no se puede medir tan objetivamente como en una carrera de atletismo, por ejemplo. Los cocineros saben mentir muy bien y lo hacen cuando dicen que se llevan estupendamente.

¿Usted cocina?

Antes cocinaba mucho, pero ahora no tengo tiempo. Me gusta hacer rodaballo, que es mi plato preferido, me gusta hacer lechazo al horno cuando tengo que cocinar para mucha gente. Me gusta la pasta, creo que he probado las mejores del mundo y las tengo todas en casa en grandes cantidades, y me gusta hacer algún marisco de vez en cuando.

¿Quién critica al crítico?

El lector.

¿Y cómo encaja las críticas?

Con muchas sonrisas. Estoy acostumbrado a que todo el mundo me critique.

¿Y en su faceta de cocinero?

Si sabes dónde se vende el mejor rodaballo del mundo y lo puedes comprar, si

sabes cuál es el punto de jugosidad que hay que darle, si le vas a añadir el mejor aceite del mundo, el mejor vinagre... tienes que haber hecho una tontería incalificable para que quien lo coma diga que sabe mal.

La materia prima, entonces, es fundamental.

Sí y no. Ferrán Adriá ha demostrado que la materia prima no tiene por qué ser buena. Además, el futuro se halla en una encrucijada desconocida, no se sabe cuál será el futuro de la gastronomía. Asistimos cada vez más a un deterioro importante de la materia prima por dos razones: porque el producto silvestre desaparece y porque todo está condicionado por la rentabilidad económica, y el negocio está en las clases medias, que es el 90% de la sociedad. Y a ella hay que darle un producto bueno pero rentable. Se generará una gastronomía cada vez más lograda sin gran materia prima. Adriá ha demostrado que se puede hacer una gastronomía sin producto y que ésta tendrá mucho futuro en la sociedad.

¿Y qué papel pueden jugar los críticos gastronómicos en la educación alimentaria de una sociedad?

Los críticos gastronómicos no pueden salvar al mundo. Debería ser el Estado el que procurase hacer esta labor. Antes la gente comía en su casa, cocinaban las madres con cariño... y ahora los niños comen en la guardería y les dan comida industrial, y cuando llegan a la facultad... más de lo mismo. En unas cosas sí podemos decir que se come mejor hoy y en otras peor. La fruta, por ejemplo, es peor hoy y el pescado también es hoy peor que el de hace 30 años. Sin embargo, hay otros alimentos que son mejores. Antes estar gordo era sinónimo de estar sano y de ser opulento, y hoy la sociedad ha cambiado, los ricos son delgados y los gordos son los pobres. Cambian los valores en la propia sociedad.

Por cierto, ¿qué tal tiene el estómago?
Bien, hasta ahora no me siento mal nada.

¿Y el colesterol?

Humm... un poco alto, pero dentro de los límites. //

