

Por: Vitelio Cenlumes (Xavier Barreiro)
Vitemlumes @ mixmail.com

LA COCINA INFORMATIZADA DEL 2000

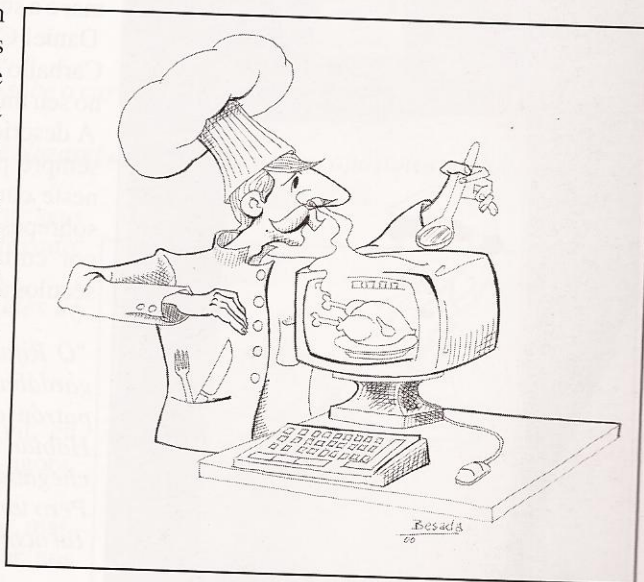
C@LDEIR@D@DE CHIPS,E-M@ILS E WEBS EN S@LS@ DE TÓNER

Dende que o home deixou de comer á carta e sen pagar un euro, no paraíso terreal, tivo que poñerse a traballar para mata-la fame. Segundo contan as crónicas daqueles tempos por culpa dunha mazá en mal estado e unha boa moza.

Ó principio contentabámonos con calquera cousa pero ó evolucionar fixémonos máis esixentes, moi sibaritas, xa non nos saciaban as carnes crúas e as froitas silvestres. Domesticamos animais e devoramos a existencia e continuidade doutros como o uro, antecesor da vaca marela (nome que reciben tódalas vacas de raza rubia galega). Fixémonos agricultores e gandeiros, desenrolamos as técnicas de cociña, ampliamos os ingredientes para enche-lo pote, apareceron novos métodos para cociñar e miles de receitas, descubrimos os xeitos de conservación de alimentos (salgazón, ó baleiro, conxelado, conservas e semiconservas, afumado, . . .) elevamos a cociña á categoría de Arte e moito máis, comemos no espazo, restrinximos o acceso ós alimentos como medida de presión política e matámonos uns a outros pola comida. Todo isto levounos milenios para rematar con cultivos tranxénicos, ingredientes e conservantes canceríxenos, algúns pecando coa gula e sen gardar vixilia nin pagar a bula, colesterol, anorexia, anemias e outras anomalías nutricionais.

Inda que sementados ou criados na casa, os produtos das nosas hortas e granxas xa non transmiten o aroma de fai vinte anos. Non ten perdón a desidia que permite a desaparición do noso potencial culinario xenético: Porco celta, tirabeques de manteiga, peras urracas, mazás tabardillas, e moitas máis. O ente do ser galego é unha interrelación fala comida familia terra, por iso as nosas mulleres gardaron durante xeracións as receitas e o xeito de cociñar como se fosen parte dunha dote, aínda que a cociña galega de hoxe está moi influenciada polas aportacións dos galegos no exterior que retornan e por cociñas distantes.

Ata nós chegaron receitas de xeito oral, en pergamiños con centos de anos (para uso persoal das clases podentes) ou en libros moi vellos. Hoxe atopamos publicadas máis receitas das que xamais poderemos probar, pero sempre botaremos en falta ese pracer de soba-las follas de papel vello das receitas da avoa, perderemo-lo orgullo de mellorais e transmitilas, desaparecerá o olor de continuidade.



Cos avances tecnolóxicos e coa axuda dun ordenador chegaremos a Internet. Non se trata de que no século XXI pulsemos unha tecla e saia a comida por unha especie de impresora microondas, coido que non, pero nunca se sabe, nin é cuestión de facer unha caldeirada coas tripas do PC. A tecnoloxía debe intentar poñer á nosa disposición a técnica antiga do cociñado lento, comezar a fogo forte e rematar moi suave, tal como se elaboraba antigamente o típico tónico caldo galego, que as cociñeiras galegas deixaban facéndose con bastante leña ó lume mentres ían ó campo. O secreto da cociña ben elaborada consiste en combinar o tempo de cocción coa temperatura. Imaxinemos unha vitrocerámica con temporizador e control de temperatura gradual: A máquina do tempo gastronómico. Se ben hai moito lixo, podemos consultar algunhas páxinas moi interesantes de diversa temática relacionada co comer: Receitas, nutrición e dietética, páxinas persoais en onde calquera pode expoñer os seus coñecementos cos pucheiros, historia da gastronomía e a cociña, libros e todo un mundo dos fogóns por descubrir ou consultar. Non é necesario cambia-los nosos costumes á hora de enche-lo pote senón de enriquece-los nosos pratos. Algunhas das que consulte e me parecen interesantes:

- Galician Way of cooking : <http://www.riasbaixas.org>
- <http://www.orujodegalicia.org>

Páxina do Consello Regulador. Receitas.Normativas Legais, nostas de prensa, diccionario de términos, historia do aurgardente, proceso de elaboración.

- España é diferente: <http://www.afuegolento.com>
- Resto da rede: <http://www.culinary.com>
- <http://www.gastronomias.com>
- <http://members.xoom.com/Aroamey>
- <http://people.goplay.com/biomoleculas>