

Meseroooooo, lero lero, lero lero...

Estoy fatal, no se si fue a raíz de la ultima cena multitudinaria o que, el caso es que parezco una piscina a la que le hubieran quitado el tapón.



Así las cosas, lo de comer no es algo que pase por mi cabeza en estos momentos, pues mis sensaciones cercanas a mi ombligo , me impiden pensar en otra cosa que no sea dormir.

Estando así las cosas, y mientras paseaba a Paco, me dio por darle vueltas al tarro (que no se si esta peor), y he llegado a una conclusión, lo de la comida de diseño es un autentico despropósito.



Soy de pueblo, eso vaya por delante, pero aun siendolo, provengo de una familia en el mas estricto sentido clásico de la cosa, mi abuela cocinaba cojonudamente, mi abuelo se lo comía aun con mas ganas, mi madre cocina como le da gana de bien, y así sucesivamente.

Pero no, no vamos a entrar si al comida de casa es o no mejor porque evidentemente esa no es la cuestión que me ataño hoy, no.



En un país como el nuestro, donde los restaurantes, van de la comida basura, a los de 3 y no se cuantas mas estrellas michelin, hay todo un baremo de alimentos, que en manos de según quien lo pille, te podrás llevar una sorpresa, o una sorpresa mayor.



Vayamos por partes. Según lo veo existe una correlación directa entre el nombre del plato y lo que vas a comer, me explico, cuantos mas datos te den sobre el plato, mas escasa sera la ración de lo que vaya a pillar.

Ejemplos... Lentejas, simple eh?, que imaginas con ello?....chorizo, morcilla, panceta, en fin un manjar.....lentejas de primavera, ya se jodio el tema, primavera, verduras, nada de morcilla chorizo y demás.....

Cocido, algo mas simple?????, a ver quien se queda con hambre. Paella, uhmmmm arroz, marisco, pollo...paella de marisco, a tomar por saco el pollo.

Fabada, nada mas mirarla uno se da cuenta que va a formar parte de la historia.



Comprendo que en toda hipótesis, hay puntos de fricción, como puede ser en este caso la tortilla, así sin mas, pues no dice mucho, en cambio, tortilla de patatas, ahhhhh, ese es otro cantar.

La cosa se complica en exceso, cuando vamos subiendo de categoría, y es que en este caso, no nos engañemos, solo te nombran mas cosas, para que tu, nada mas verlo, pienses, ostias!!!!, y todo eso cabe en algo tan minúsculo????

Mirando por ahí, encuentro Lubina con vieiras y ceniza de puerro, vamos no me jodas, eso si te cobran el plato a precio de tonelada de lubina pescada en balsa neumática con anzuelo, y luego lo ves y dices , así en una primera mirada.....esto que es lo que es??????

Vieira, cardo y alcachofas con tocino de cielo sin cocción, a ver...esto de que va? de un plato rápido?, la verdura el segundo y el postre todo en uno y en plan, miraaaaa que chulo soy que lo hago sin cocer!!!



Ensalada de bogavante y patata...y por esto te han dado tres estrellas?, olé tus huevos, Martín Berasategui, esto es como cuando te dicen y ya esto encima se ha puesto de moda hasta en bares de categoría dudosa, dudas si es malo o peor, fusión de fruto rojo, con tubérculo, sobre hoja verde, regado con zumo exprimido de oliva y aromatizado a la esencia de modena, joder, una ensalada de toda la vida con aceite y vinagre. Seamos claros, comer es comer, y supongo que en un momento dado probar estas chorradas esta bien, pero esa gente, que dice, uys, yo como mínimo una vez al mes tengo que ir a tal o a cual sitio, porque es increíble, de estos conozco yo unos cuantos, y saben?...ni siquiera cocinan en sus casa, porque no saben ni freír ni un huevo, coño!!!, con que criterio vamos por ahí????, y sobre todo, que grado de esnobismo estúpido ha hecho que nos creamos que platos de toda la vida son peores que estas filigranas de lo breve y abstracto????