

DÍA NACIONAL GASTRONOMÍA. 15-10 74
① En el dialogo de la Gastronomía, le
retribución de muchos discursos

TRAGEDIA levantarse en reunión de
GASTRONOMOS: 097/011/052

② El Profesor Antonio de Luna, de inolvidable memo-
ria, citaba con frecuencia una frase de Bernard Shaw -
que me viene en este momento al recuerdo:

En ignorancia

"el que puede, hace
el que no puede, enseña".

Però mi tragedia en estos momento, al levantarme
en presencia de tan eximios gourmets, cocineros, se-
ñores de mesa y cocina, es que a a pesar de ser vasco y
de tener como maestro a un hombre excepcional, precla
ro también en los más escondidos secretos de la gastro-
nomía -todos habrán adivinado que me refiero a D. Fer-
nando María Castiella- a pesar digo de tantos estimulan-
tes, ni hago ni enseño y sólo soy un modesto aprendiz,
a quien en plena interinidad y por ausencia del Ministro,
que en estos momentos degustará en Oriente algún exó-
tico cous-cous, corresponde hoy darles la bienvenida
a esta casa.

La institución del Día Nacional de la Gastronomía constituye un singular acierto.

A los actos que con esta ocasión se celebran, se asocia nuestro Ministerio por razones que van más allá de la misma simpatía y del simple apoyo que debe prestarse a una actividad tan eficaz y tan valiosa como la que llevan a cabo las Asociaciones Gastronómicas.

Pueden estar seguros que existe por nuestra parte un decidido propósito de colaboración y que para nosotros la Gastronomía debe figurar sin ninguna duda en lugar destacado de cualquier política de Turismo.

Este es el motivo por el que este año han sido instituidos unos Premios Nacionales, que con el concurso de un relevante Jurado a cuyos miembros agradezco muy sinceramente su colaboración permitirá reconocer públicamente los más altos valores gastronómicos que consagran la competencia, la dedicación, el talento y el genio de quienes se entregan a tan cultivado y exigente arte.

Jurado | Mg. de Desio
 | Conde de los Andes
 | Víctor de la Jerna
 | W. de la V. Solís
 | Aljaro
 | V. S. Sevane — D. Juan Ruiz Santos
 | Don Amel Carrero y

Estos Premios Nacionales han sido otorgados de

la siguiente forma:

- Premio Nac. de Gastr. al mejor cocinero: D. Juan M. ARZAC
- al mejor Maitre - D. Felix Rodriguez
 - al mejor libro sobre tema culinaria "Guide de gastronomie en Espagne" del Sr. Raymond Dumay
 - a la mejor labor periodística - D. Nestor Lujan
 - Premio Espirit - D. José CASAMAYOR como reconocimiento a su dilatada labor y magisterio y a la vez a varias promociones
- En nombre del Ministerio felicito a todos muy cordial-

mente.

de Felix de
Luján

Confiamos que esta iniciativa ha de servir para ampliar el conocimiento de nuestra cocina, ^{hacerla conocer} divulgar sus valores dentro y fuera de España, estimular noblemente la competencia entre los profesionales del buen comer y del buen beber, mejorar la calidad de los productos y platos, atraer al turismo en base a ofertas más tentadoras y divulgar la riqueza de nuestra variedad culinaria entre españoles y extranjeros. - La cocina española sobre bases de m.p. modestas (salvo mariscos y pescados) está insuflada de la gran cocina - legumbres, hortalizas, salazones, arroces, carnes agrestes

Creo que, de esta forma, conseguiremos clarificar de una vez para siempre la postura del español ante los placeres de la mesa. / Decía Stevenson que el verdadero

materialismo es sentir vergüenza de lo que somos. / Y en este punto, creo que los españoles hemos compartido - en el pasado cierto sentimiento vergonzante ante las necesidades materiales. /

Tras aquella frescura y lozanía que emanan del Libro de Buen Amor, y de la humanidad apacible del poeta de Berceo con sus vasos de "bon vino", vinimos a parar en las estrecheces y excentricidades gastronómicas del Dómine Cabra, y en los ascetismos caballerescos de las pobres ollas cervantinas.

Pasábamos así y sin transición del "hoy comamos y bebamos que mañana moriremos", a una dieta de ayuno y flagelo, deshumanizada y mortificante, propia de las postimerías de un Valdés Leal o de las soledades de los eremitas de Ribera. / Testigos de excepción como Velázquez, pasaron del equilibrio del aguador de Sevilla o la vieja que fríe huevos, a la bacanal entre soez y estúpida de sus borrachos, afectados seguramente por la baja calidad del vino.

A pesar de que Santa Teresa, cuya festividad hoy nos congrega, advirtió que entre los pucheros también anda el Señor, y de que Zurbarán se eternizase ante los panes y las jícaras de barro, con delectaciones místicas, la verdad es que a los españoles se nos ha atribuido conservar escasa naturalidad ante la mesa, pasando de la glotonería al ayuno, sin transiciones del buen comer.

Aunque también aquí hay mucho de leyenda negra, bueno es que de vez en cuando recordemos que comer y beber en su justa medida es, además de una necesidad, un arte, y una demostración material del equilibrio espiritual. Ni ascetismo descarnados, ni sensuales glotonerías; en suma, búsqueda de la calidad, en un mundo y una época que parecen valorar sólo la cantidad. El gourmet es el hombre que sabe escoger. Lo mismo ocurre con el anfitrión político en una época tan propicia a las cenas constituyentes y a los almuerzos de trabajo, aunque aquí la comida corre el riesgo de quedar relegada y la elección afecta más a las personas, que al condumio. Pero en definitiva no debieran ser actos contradictorios y se pueden alternar ambos propósitos concu

riendo en la capacidad de escoger, y haciendo honor al sabio consejo de Talleyrand, de que no se puede hacer - una buena política con una mala cocina.

Y acabo. ya, para agradecer a todos por su presencia y brindar por esa moderación y equilibrio que necesitamos para sacar el máximo provecho de la cocina española, de la que pienso con Marañón, que es una de las mejores del mundo. Nos corresponde a todos esforzarnos por liberar a nuestras comidas de ese aire internacionalizado, sin color, ni olor, ni sabor, como ya presagiaba Julio Camba. Frente a esa homogeneidad empobrecedora, permítanme que brinde también por la variedad de nuestras cocinas regionales, que ponen de manifiesto otras tantas formas de entender la vida.

Y que brinde en fin con el vino que, como la amistad que nos une a todos, necesita tiempo, madura con los años, reconforta el ánimo y alegra nuestras vidas, si somos capaces de descubrir sus matices y sutilezas,

7.

solo aptas para quienes van sin prisa ni ansiedad por el camino de la vida. Así pues, levanto mi copa por todos ustedes y como Rabelais en el prólogo de su "Gargantúa y Pantagruel", les digo: "Vivid alegres".

Sed felices -