

La mirada de Lúculo

CRÓNICAS GASTRONÓMICAS



El melancólico menú británico

La denostada cocina de los ingleses se refugia en unas pocas salsas famosas, el sunday lunch, los viejos templos del asado y alguna que otra particularidad para escapar de los tópicos que la condenan



✦ Luis M. Alonso

La salsa Worcestershire, *wuster* para los amigos, es fruto, como sucede con tantas otras cosas, bebidas, plantas e incluso personas, de un olvido. Su origen literario está en Bengala, el lugar donde Lord Sandys, imaginado gobernador temporal durante el reinado de Victoria, se aficionó supuestamente a ella y convenció a su cocinero de que le diera la receta para seguir disfrutándola de vuelta en Inglaterra. Una vez allí encargó la preparación a dos drogueros, John Lea y William Perrin, de Worcester. Los drogueros, cuando comprobaron el resultado en compañía de Lord Sandys, se dieron cuenta de que se trataba de un brebaje poco potable. Lea y Perrin guardaron los recipientes con la salsa en el último rincón de su almacén y se dedicaron a otras cosas. Años después durante una limpieza repararon en los frascos polvorientos y al probar de nuevo el contenido la sorpresa fue mayúscula. El brebaje se había convertido en un fabuloso condimento picante. Y a partir de ese momento se cuenta que comenzó una producción a gran escala del producto.

Desde 1837 la salsa Worcestershire se continúa fabricando según la receta original que se ha mantenido "en secreto", aunque se sabe que entre sus ingredientes se encuentran sal, salsa de soja, ajos, anchoas, tamarindos, chalotas, clavo, jarabe de maíz, azúcar de melaza, guindillas, vinagre, etcétera. Si el origen de la famosa salsa está en Bengala como reza la leyenda, resultaría interesante conocer de qué manera se las arregló el cocinero

de Lord Sandys para hacerse con las anchoas fermentadas que circularon por Europa a partir del siglo XVII y que, sin embargo, cuesta situarlas en la India victoriana. Ahora bien, el asunto deja de inquietar cuando el propio Lord Sandys se diluye en la irrealidad: puesto que jamás existió nadie con ese nombre que fuese gobernador en Bengala.

Sí hubo, sin embargo, un noble en el condado de Worcester, un barón apellidado Sandys, que aporta una hipótesis algo más verosímil al descubrimiento de Lea y Perrins. No importa, la *wuster*, que madura durante 18 meses es uno de los condimentos más populares y maravillosos de la cocina. Digo condimento, porque no se la puede considerar una de esas salsas de acompañamiento que tanto les gustan a los británicos en su empeño por hacer de los usos gastronómicos un "Brexit" eterno. Si no se les ocurre ningún nombre no tengo inconveniente en recordar algunas de ellas bastante habituales y famosas: la mostaza en polvo de Colmans; la salsa Cumberland, elaborada con cáscara de naranja, oporto, jalea de grosellas, mostaza y jengibre, para acompañar la caza; la salsa de limón y mantequilla para aromatizar el lucio hervido de Devon y los lenguados de Dover; la de ruibarbo, que usan en Bristol como acompañamiento de la caballa; la de cebollas con mantequilla y crema de leche, que va bien con la espalda de cordero rellena, típicamente londinense, y la omnipresente de menta, que lleva azúcar y vinagre, para aliñar el carnero. Y no sigo con los pickles, el piccaili y los chutney que merecen un episodio aparte. Cualquiera de las salsas mencionadas no le será ajena a quienes hayan estado en el Reino Unido y mostrado algo de curiosidad por los hábitos culinarios nativos o le hayan servido junto al asado de turno los



Mi Londres

Simonetta Agnello Hornby
Gatopardo Ediciones,
2016, 312 páginas.
20,95 euros

frascos con los potingues más frecuentes.

No quiero que esta conversación con el lector se cierre esta vez recurriendo a los numerosos tópicos sobre la cocina inglesa. De que si para comer bien hay que desayunar cinco veces al día. O a eso tan común que ha definido la inapetencia culinaria de Gran Bretaña: "Si está frío es una sopa; si está caliente, es una cerveza". Pasaré por alto que alguien me recuerde el sandwich de pepino con mantequilla de cacahuete o los aborrecibles hervidos. Tampoco voy a explotar la hermosa teoría de la gran escritora gastronómica Bee Wilson sobre la superabundancia de la leña que permitió a los británicos despreocuparse de los guisos para dedicarse a cocinar animales enteros en la hoguera provista de troncos, alimentar con ese combustible los hornos del pan y la producción cervecera. Tres fines básicos.

No, simplemente estoy leyendo un libro estupendo, "Mi Londres", de Simonetta Agnello Hornby, que me ha reconciliado con algunas de las viejas costumbres británicas sobre la mesa y los alimentos, y también me ha dado por pensar que en la capital inglesa, más allá del último boom gastronómico y de los reconocimientos de *La Guide Rouge*, existen singularidades locales que merecen ser

tenidas en cuenta como el restaurante St John, del irrepetible Fergus Henderson, o el Simpson's-in-the-Strand, vieja catedral del *carver* y del asado. Entre otros muchos clásicos. Agnello Hornby, novelista y abogada, siciliana, de Palermo, lleva viviendo en Londres desde 1972, y cita algunos que no merecen pasar al olvido y sí, en cambio, una visita. Los hay que todavía me resultan familiares. Por ejemplo, Sweetings, en el 39 de Queen Victoria Street, un local entre pub y restaurante que sigue en funcionamiento desde 1889 pero que sólo abre sus puertas cinco días a la semana entre las once de la mañana y las tres de la tarde. J. Sheekey, en el 28-32 de St Martin's Court, otra reliquia y el mejor restaurante para comer ostras de la ciudad. El gran templo de comida china de Dragon Castle, en el 100 de Walworth Road, metro Elephant and Castle. O el Diwana Bhel Poory Curry House, de Drummond Street, cerca de la estación de Euston, donde sirven uno de los mejores *tali* de curry. Del Rules, que también cita Simonetta Agnello Hornby, prefiero no hablar, ni siquiera del pastel de hojaldre relleno de ternera y riñones. Es el restaurante más antiguo y también hace tiempo que ha dejado de comerse bien allí. Sólo merece la pena la visita por la pátina del tiempo.

Pero no sólo los viejos restaurantes excitan el recuerdo culinario nativo. Mencionaré especialidades: el *sunday roast*, la patata asada al horno con chaqueta, el *afternoon tea*, el pudding de Yorkshire, el *custard* (esa crema espesa y dulce de sabor avainillado), el *ploughman's lunch* (almuerzo del labrador) a base de cheddar, jamón cocido, verduras confitadas, manzanas, encurtidos y pan crujiente, los huevos escoceses, las riquísimas empanadas de Cornish, etcétera.