

# Decálogo de la Cocina de Venta Silvina

Las cenas contadas. Ignacio Sanz. Palabras del Candil. Guadalajara 2007

página 35:

Durante los meses de la reforma viví volcado en parir ideas que escribía sobre un cuaderno, porque sabía que luego, una vez que el negocio se pusiera en marcha, me iba a ver atrapado por la dinámica ciega del trabajo. De entre las notas de aquel cuaderno y a modo de guía, mandé imprimir este Decálogo de la Cocina de Venta Silvina que, hasta ahora, que me veo obligado a cerrar, he ido repartiendo, como el que entrega una tarjeta de presentación, entre empleados y clientes.

1º.- Las prisas llevan al estrés y del estrés a la comida basura no hay más que un paso. Prepara los platos con calma, recreándote en ellos. Pero, cuidado, gandul, calma no es sinónimo de lentitud, como dice don Agapito Cuesta. (Gracias por el matiz, maestro). Por cierto, en la cocina son esenciales los matices.

2º.- Huye tanto de las recetas sofisticadas como de los caminos rutnarios y trillados. También en cocina en el término medio está la virtud.

3º.- Codicia, si puedes, los mejores productos.

4º.- No olvides que lo que no es tradición es plagio y lo que no es folklore es pedantería. La cocina es un campo abonado para la pedantería. Y, pese a ello, el buen cocinero debe ser innovador, pero no revolucionario. La cocina se basa en principios muy sólidos y las revoluciones tienden a poner los principios patas arriba.

5º.- No seas servil. El cliente no siempre lleva razón.

Tampoco seas altivo, admite que en algún extremo se te puede haber ido la mano. Y busca distancia tanto de los críticos tiquismiquis como de los aduladores. Ambas son especies parasitarias y por ello deplorables.

6°.- La cocina no es una ciencia exacta, pero hay que tender a la precisión.

7°.- También se come con la vista. Si crees que la pajarita imprime un toque de distinción en el hombre, no te olvides de poner una pajarita en tu plato.

8°.- Hay cocineros endiosados. Peor para ellos. Acepta que no eres Velázquez, ni Goya, ni Picasso. La cocina es un arte efímero aunque muy gratificante. A poco que te esfuerces te van a recordar con más cariño que un inspector de Hacienda.

9°.- Acepta que a una buena mesa la mejora mucho una buena compañía y la hace memorable una jovial conversación, Y tú sólo pones lo primero.

10°.- La cocina es una alquimia o, si lo prefieres, un arte de combinaciones donde todo es relativo.

Estos diez preceptos en ningún caso constituyen un dogma y se encierran en uno: Si pones cariño en los platos, cosecharás cariño en la mesa.

*Ignacio Sanz (Lastras de Cuéllar, 1953) es folklorista, escritor y narrador oral. Coordina el foro literario La Tertulia de los Martes y dirige el Festival de Narradores Orales de Segovia y de El Espinar.*