

Sociedad_El gato gourmet

Los cinco sabores en el plato

La gastronomía tailandesa se abre paso en la tendencia culinaria madrileña

A. Sánchez-Magro. Madrid
Porque, a diferencia de lo que piensa la mayoría, la cocina tailandesa no se come con palillos, ni vive sólo de platos picantes, ni está reñida con una dieta saludable, merece la pena pasarse por algunos de los restaurantes especializados que triunfan en la capital. Por gracia del privilegio de la globalización y del espíritu aventurero del comensal gato se conocen y dan a conocer los secretos mejor guardados de la cocina Thai.

Sin colesterol

Uno de los más míticos es Thai Gardens, pionero en introducir en España, hace ya trece años, los placeres culinarios del legendario reino de Siam. Actualmente, el imperio del empresario Emilio Carcur, delirante hispano cósmico, se extiende por cinco ciudades del mundo (Madrid, Barcelona, Valencia, México D.F., Casablanca y São Paulo).

Un éxito debido, en parte, a la magistral interpretación que hace la marca de los platos más típicos de la gastronomía popular de Tailandia y, en parte, a que el público actual entiende que, a pesar de ser una de las cocinas más sabrosas del mundo, es también una de las más saludables y bajas en colesterol.

Esta gastronomía es eminentemente agrícola; sus platos se basan en pescados y mariscos frescos, aves y carnes blancas, vegetales de lo más variado, como el rábano, la cebolla roja, la soja o los pimientos, y en el uso de exóticos condimentos naturales como pimienta verde arracimada, cilantro, curry, albahaca, jengibre, cardamomo o nuez moscada.

Con cuchara y tenedor

Al éxito de Thai Gardens en Madrid le precedió la excelente acogida en 2005 de Silk, uno de los dos restaurantes del complejo multicultural Silk & Soya, dirigido por el incombustible hostelero Cipri Quintas. "Al principio a la gente le sorprendió que fusiéramos cubiertos y nos pedían los palillos, pero es que la cocina tailandesa no tiene nada que ver con la china o la japonesa; los tailandeses han adoptado la cuchara y el tenedor —no hacen falta cuchillos, ya que aves y carnes se sirven ya cortados— y sólo utilizan palillos para tomar la sopa de tallarines", explica Quintas.



La última incorporación de la alta cocina de Tailandia en Madrid.



Krachai conjuga con armonía los cinco sabores: dulce, amargo, agrio, salado y especias.



Pescados, mariscos, carnes blancas, vegetales y condimentos son la clave de los platos.

Y es que Silk es uno de los restaurantes que destaca por la autenticidad y variedad de sus ingredientes y productos.

Es una cocina muy saludable, eminentemente agrícola

Recientemente ha obtenido el Certificado Thai Select a la excelencia que otorga el Ministerio de Comercio de Tailandia a los mejores res-

taurantes del mundo. En su carta conviven desde las especialidades picantes tan en boga en Bangkok o las modernas delicatessen de Chiang Mai, la ciudad más cosmopolita del país, hasta los platos vegetarianos característicos de la región selvática o la cocina marina de sus islas.

Armonía de sabores

La cocina autóctona no sólo se distingue por el famoso toque picante sino que "se caracteriza por su abundante riqueza de ingredientes y aromas y por conjugar con armonía los cinco sabores: dulce,

amargo, agrio, salado y el sabor de las especias". Así lo entiende Natalia Jumna, propietaria de Krachai, el último comedor en incorporarse a la oferta de alta cocina tailandesa en la capital.

De padre tailandés y madre española, esta Licenciada en Hostelería en Tailandia ha sabido captar como nadie la esencia de esta cocina en una carta en la que destaca su amplia variedad de curry, uno de los platos más populares, que invitan a disfrutar de una de las cocinas más enigmáticas y ricas del mundo con los cinco sentidos.



OPINIÓN

Andrés Sánchez-Magro*

Abierto hasta nuevo aviso

Cómo somos los madrileños. Vivimos tan deprimidos y nos preocupan tanto las absurdas modas pasajeras que a veces nos olvidamos de que lo mejor no siempre es lo más nuevo. Y esto, como casi todo, es aplicable también a la gastronomía. En esta época de vacas flacas son muchos los comedores que han cerrado. El motivo no es, ni mucho menos, que ahora seamos más pobres, sino que hemos dejado atrás una época en la que todo valía y todo se pagaba al coste que fuera con tal de aparentar. Ahora (algo bueno tenía que tener la crisis) nos preocupamos más por que el precio de lo que consumimos se corresponda con la calidad del producto o servicio. Por eso, los restaurantes que están sobreviviendo a la

Los restaurantes que están sobreviviendo a la recesión son los que hacen las cosas bien

recesión, sean propuestas de tendencia o tradicional, de decoración moderna o clásica, de 20 euros o de 100, son los que hacen las cosas bien. Y éste es el motivo por el que siguen en pie dos de las mejores casas de comidas de Madrid: Jockey y Balzac. En los últimos meses he oído atónito infundados rumores (evidencia clara de la envidia) de que estos dos míticos comedores habían sucumbido al *closed* masivo. Nada más lejos de la realidad. Balzac sigue siendo para un servidor el mejor sitio donde disfrutar de la temporada de caza y setas. Por su parte, superando ya el medio siglo de vida y de éxito, el mítico Jockey, fundado por Clodoaldo Cortés y que está íntimamente ligado a la historia socio política de Madrid, sigue en plena forma gracias a la máxima que ha mantenido en pie al gigante hasta en los peores años de la posguerra: conservar lo clásico sin renunciar a un proceso de renovación permanente. Así, en su carta hay sorpresas y novedades, como las verduras al wok o el *Coronation Chicken*, un plato que se sirvió en la coronación de la reina Isabel II, además de las recetas de siempre que siguen cautivando a un buen gourmet, porque unos buenos callos a la madrileña como los de Jockey nunca pasan de moda. **Andrés Sánchez-Magro es magistrado y gastrónomo.*