

Nene... ¿Para qué están los cubiertos?

POR BERNARDO JUSID. Amigos, olvidense de las picaditas, eso ya fue. El último grito de la moda gastronómica es el *finger food* (sí señores, comer con los deditos, tal como lo leen), lo más *cool* para una reunión de amigotes.

FINGER FOOD



La costumbre de no usar cubiertos a la hora de comer es tan vieja como el hombre, sino pregunten a algún marroquí cuál es la mejor forma de degustar cuscús; o a cualquier hindú, qué tal se manducan esos excelentes curries sin que se interponga utensilio alguno entre la fuente y su boca. Quizás, la tendencia del *finger food* nos llega ahora producto de la globalización, pero debo reconocer que me encanta —más allá del nombre—, porque se trata de volver a lo atávico, al origen de la forma de comer y combinarlo con lo más nuevo de la cocina. ¿No es genial? Cambiamos las papitas, los chizitos y los *manises* por verdaderas exquisiteces en miniatura que, ante todo, de-

ben comerse con las manos, de un solo bocado, máximo dos. Si el ágape nos pesca distraídos, corremos el riesgo de un derrape culinario porque estas minúsculas delicias vienen en vajilla traicionera y por ejemplo, los vasitos de *shots* —esos que te hacen sentir *cowboy* en la barra— se usan para sopas frías o para salsas rosadas donde flotan, gloriosos, camarones recién doraditos. Las cucharas de cerámica que la abuela tiene de adorno en el living, se transforman en la base ideal para un tomate *cherry* confitado que te explota en la boca, impregnándola de albahaca; los viejos pinchos

de brochets se convierten en estandartes de la cocina mínima, sirviendo de sostén a las más variadas texturas y sabores, cuando ensartan carnes, pastas, mariscos, fiambres, frutas, etc. La lista es interminable, todo depende de la imaginación del cocinero de turno y su valentía para innovar. Los comensales de parabienes, porque en un mismo evento degustamos infinitos sabores y combinaciones y, fundamentalmente, podemos lamernos los dedos sin la más mínima vergüenza. Entonces, a disfrutar pecaminosamente aunque nos resuene en los oídos “¿Qué es eso de comer con la mano, m'hijito?”. 🍷



La mejor publicidad para un restaurante es el boca en boca
Pero una guía siempre ayuda

LA GUÍA DEL
BUEN GUSTO

LA GUÍA DEL BUEN GUSTO. TODA LA OFERTA GASTRONÓMICA DE CÓRDOBA. laguíaadelbuengusto@gmail.com