

Cocina exótica

XAVIER MORET

Cuando en 1993, **Josep M. Romero** y **Jordi Puig** publicaron la *Guía de restaurants exòtics de Barcelona* (La Campana) tuvieron el mérito de reunir un centenar, que entonces equivalía casi a ser exhaustivos. Aquellos eran unos tiempos, poco después del glorioso año olímpico, en los que la inmigración todavía no se había disparado y en los que admirábamos a Nueva York y Londres por la multiculturalidad y el mestizaje, palabras tótem que ahora ya tenemos instaladas entre nosotros.

Quince años después de la publicación de esa guía, no hay semana que no me sorprenda el descubrimiento de un nuevo restaurante de cocina exótica. Proliferan como hongos y cada uno refuerza la apuesta por una diversidad que nos desborda. A los que no estén muy al corriente, les recomiendo **Karakia**, un programa de El 33 que, además de informar de las cocinas de fuera del país, tiene la habilidad de tirar del hilo de los fogones para mostrarnos cómo es la vida y la cultura de los inmigrantes que viven en Catalunya.

Karakia es modélico en este sentido y, tal como va el país, estoy seguro de que le quedan muchos años de vida. Lo único que me preocupa es que, al paso que vamos, llegue un día en que a los restaurantes de cocina catalana les ocurra como a ese chico de un colegio de Barcelona a quien llamaban *el catalán* porque era el único de la clase que tenía el catalán como lengua materna. El día en que salga una *Guía de los restaurantes catalanes de Barcelona* querrá decir que ya hemos hecho pleno. Será el momento de recordar al gran **Josep Pla**, que en *Lo que hemos comido*, en 1972, ya se lamentaba de que "la cocina tradicional ha pasado a la historia en este país".