



El libre examen

Juan Velarde

## El tema de nuestro tiempo

Aún recuerdo con deleite la pelea de hayekianos y keynesianos, en su versión española, desarrollada entre Olariaga, que nos llamaba la atención –infructuosamente, por supuesto– a los alevines de economistas de la recién nacida Facultad de Ciencias Políticas y Económicas de la Universidad de Madrid, ante las seductoras doctrinas de Keynes, incitándonos a leer, entre otras cosas, el libro de Hayek *La teoría monetaria y el ciclo económico* (Espasa Calpe, 1936, con Prólogo del propio Olariaga) que todavía se encontraba a la venta en la Casa del Libro, en la Gran Vía. Olariaga había publicado sobre esta obra un artículo, *La teoría económica del ciclo económico del profesor Hayek*, en *Economía Española*, enero 1936. Torres, por el contrario, clarísimo keynesiano, consideraba que haríamos muy bien en archivar esos mensajes de la IV generación de la Escuela Austriaca. La revolución keynesiana había liquidado las crisis económicas y los intentos de retornar al pasado carecían de sentido.

En esta obra de Feito resplandecen, y ya se observó cuando se publicó la segunda parte de este ensayo que ahora se reproduce exactamente, en 1999, por el Círculo de Empresarios, dos cosas. Por una parte, una exposición analítica depurada del debate entre keynesianos y hayekianos de los años 30 del siglo XX. Pero, por otra, es admirable su esfuerzo para hallar una síntesis que supere los fallos que unos y otros tuvieron hace ya setenta años. Quizá se perciba esto en este párrafo de la página 39: “La política financiera expansiva, incluyendo la inyección de liquidez que sea necesaria para impedir una cadena de quiebras financieras es imprescindible para impedir la insolvencia del sistema financiero y eludir una crisis devastadora. Pero cuando se ha permitido la acumulación de abultados desequilibrios, estas intervenciones no podrán evitar en ningún caso bruscos ajustes de empleo y producción. Para que estos ajustes sean lo más eficientes posible, para que la crisis sea menos intensa y la recuperación más vigorosa, tiene sentido prestar atención a las admoniciones de Hayek. Una vez asegurada la solvencia del mecanismo de pagos de la economía, la flexibilidad de los mercados de bienes y de factores productivos es esencial para reasignar lo más rápidamente posible los recursos productivos y asentar sólidamente las bases de una ulterior recuperación”. Ante la que parece en España ser la creencia básica para una recuperación, de apelar al modelo keynesiano, no está de más reflexionar en torno a esta frase.

Pero la obra tiene otras muchas finuras. Por ejemplo, una en las páginas 17-18, es la referencia a la posibilidad de que la intervención estatal en el sistema financiero dé lugar a “una suerte de ley de Gresham, de manera que los bancos más ineficientes desplacen a los más eficientes”. Otra reflexión muy valiosa para el caso de España es la referencia a la rectificación de Hayek en su artículo de 1969 *Three elucidations of the Ricardo effect*, publicado en el *Journal of Political Economy*, cuando así llama la atención de los actuales dirigentes de la política económica española (pág. 86): “Un auge alimentado con inflación será, antes o después, interrumpido por una caída de la inversión. Mi teoría nunca pretendió ir más allá de explicar el punto de inflexión entre el auge y el comienzo de la frase recesiva en un ciclo típico... El proceso acumulativo de recesión que se suele poner en marcha a partir del aumento del paro en las industrias de la construcción y de bienes de equipo, es otra cuestión, que ha de ser analizada por medios convencionales”, o sea, por los defendidos por Keynes. Había abandonado, pues, Hayek, su “nihilismo terapéutico”, como lo califica con justeza Feito.

¿Lo bien que nos hubiera venido en el curso 1945-1946 disponer de esta síntesis a quienes contemplábamos el combate a partir de sus campeones españoles!



### CAUSAS Y REMEDIOS DE LAS CRISIS ECONÓMICAS. EL DEBATE ECONÓMICO HAYEK-KEYNES, 70 AÑOS DESPUÉS

José Luis Feito.

FAES, Madrid, diciembre 2008, 108 págs.

## REGALOS GOURMET



## Para hacer la boca agua

Buenas fechas para activar las papilas gustativas con libros gastronómicos de muy diferentes estilos. Y de postre, chocolate.

### Maricar de la Sierra

Una de las novedades culinarias editoriales más interesantes es el libro-web de Quique Dacosta, editado por Montagu (130 euros). Un lujo, con magníficas fotografías de Carlos Rondón, que permite seguir la filosofía de trabajo, las técnicas y las recetas del cocinero de El Poblet con los platos creados entre 2000 y 2006. Se trata del primer libro del mundo con una web privada. Por un lado, se puede seguir la obra impresa en papel, con 324 páginas, y por otro, acceder a la página web mediante un código que se facilita al comprar el libro, y que equivale a unas 1.700 páginas más.

El libro recoge platos de que ya han hecho historia: granito, liquen, foie pasado por agua y lacado, arroz senia con anguila y cerezas, y la ostra Guggenheim. Y todo pasando por su ecosistema, un repaso al Mediterráneo y al Montgó, del que extrae sus productos, y su interesante investigación. Un libro vanguardista e interesante, como la cocina de Dacosta.

Entre la vanguardia de Francis Paniego, la única estrella Michelin riojana, que ha sabido dar una vuelta de tuerca a la magnífica cocina tradicional de su madre, Marisa Sánchez, el libro *Echaurren. El Sabor de la Memoria* (Montagu) es una delicia de princi-

### 1

Algunas recetas que se explican en 'El libro 10 de la cocina', que conmemora el décimo aniversario de Canal Cocina.

### 2

El cocinero donostiarra Martín Berasategui enseña a cocinar lo que guisa en su propia casa.

### 3

'Chocolate moderno', del economista Pedro Álvarez y la marca de chocolate 'Pancracio'.

### 4

Una de las recetas del libro-web de Quique Dacosta.

caza en los Montes de Toledo; o la ruta de la calçotada y el xató, en Cataluña.

Pequeñas joyas gastronómicas son los nuevos títulos de la editorial Trea. Empezando por *Una historia mundial de la mesa. Estrategias de paladar* (45 euros) de Anthony Rowley, cofundador del Instituto Europeo de Historia Alimentaria y profesor en el Instituto de Estudios Políticos de París. Se trata de un apasionante estudio sobre la alimentación y los factores políticos que han influido en ella

### Elogio del erizo

*Elogio del erizo de mar* es un libro de apenas 70 páginas (9 euros), de Juana Barria, una chilena residente en Gijón, que alterna recetas de erizos de todo el mundo con entretenidos comentarios sobre este equinodermario marino que el hombre ha consumido desde la prehistoria, y a quien Gómez de la Serna llamaba en sus *Greguerías* “castaña a la que se le han erizado los pelos”. También en Trea encontramos *Tradiciones, alimentos y recetas de la cocina extremeña*, de María Inés Chamorro (20 euros), un recorrido por la gastronomía extremeña, sus ordenadas históricas y culturales, y sus recetas.

Dos libros muy prácticos. En *Martín Berasategui te ense-*

*ña a cocinar* (El País Aguilar), el cocinero donostiarra, tres estrellas Michelin, explica los platos que prepara en su casa, con familia y amigos, los domingos por la noche. Recetas claras, prácticas y sabrosas, con fotografías que ilustran el proceso de preparación. También muy práctico es el libro del chef madrileño Mario Sandoval *Cocina para cualquier ocasión* (Libros Cúpula): más de 60 deliciosas recetas para quedar como un chef.

Con el éxito avalado por un público fiel, *El libro 10 de la Cocina* (22,90 euros) reúne las mejores recetas emitidas en Canal Cocina en su décimo aniversario. Con diez recetas en cada apartado, elaboradas por los chefs colaboradores del canal, encontramos ensaladas, entrantes, sopas, arroces, pescados y carnes, pero también los mejores quesos, vinos, aceites y aguas.

Comopostre, el libro *Chocolate Moderno*, de Pedro Álvarez y el equipo de *Pancracio* (24,50 euros), editado por El País Aguilar. *Pancracio* es una pequeña y exclusiva marca de chocolate ideada en 2003 por Pedro Álvarez, un economista experto en marketing y ‘chocolático’. Con poco tiempo, como exige la vida moderna, y sin ser un experto, se pueden hacer recetas deliciosas. Este libro lo demuestra.