

El Bulli, 1998-2002

FERRÁN ADRIÀ, JULI SOLER, ALBERT ADRIÀ

496 págs.

Distribución en castellano, RBA Libros, S.A.

Un libro para la historia de la gastronomía

Pilar Bueno

1 marzo, 2003

«En culinaria, el cocinero debe saber mucho, y el que come, ignorarlo todo» B ENITO P ÉREZ G ALDÓS, *O'Donnell (Episodios Nacionales)* El libro que acaba de publicar el equipo de El Bulli, encabezado por Ferran y Albert Adrià, Juli Soler y Oriol Castro, se asienta justamente en el principio según el cual el buen cocinero debe explicar detalladamente todas y cada una de sus recetas. Se trata del primero de una trilogía que, con sus CD-Rom, pretende explicar la evolución cronológica de un restaurante extraordinario y permitir un análisis completo de su estilo de cocinar. El volumen ahora publicado comprende los últimos cinco años -1998/2002- de la historia de El Bulli bajo la

dirección de Ferran Adrià y refleja la consolidación de un estilo; posteriormente aparecerán los correspondientes al cuatrienio 1994-1997, en que se crearon elaboraciones, conceptos y técnicas que configuraron un estilo cada vez más personal; por último, el tercero, que recoge el período más lejano, 1983-1993, presentará una visión actualizada de la época que sentó las bases de la cocina de El Bulli.

Cada obra consta de un libro y una «guía», que junto a un útil léxico y un atractivo código de productos, ofrece un CD-Rom conteniendo las recetas –371 en este primer volumen–, una amena documentación visual en vídeo, así como cartas y menús, y los esquemas del análisis evolutivo de la cocina. El primer rasgo sorprendente es la propia estructura del libro: dividido por años, respeta un esquema que comienza con una *introducción* (que describe el origen y sentido de las recetas, los productos, la tecnología empleada y sus estilos y características), seguida del *catálogo de platos*, numerados y divididos en siete «familias» (cócteles, «snacks», tapas, platos, «avant» postres, postres y pequeñas locuras), las *recetas* (fotografiadas y numeradas de acuerdo con su aparición en el menú, pero no explicadas, cometido que se reserva al CD-Rom), *lo que pudo ser y no fue* (apartado curioso con las recetas que no cuajaron), un *menú del año*, un *índice del análisis evolutivo* (la espina dorsal del estilo de El Bulli, ya que contiene la organización, filosofía, productos, tecnología elaboraciones, estilos y características), *Comentarios* (una doble página resumiendo los productos agrupados en unos ingeniosos pictogramas), *Combinaciones de productos por sabores* (una relación de las recetas de cada año de acuerdo con los siete apartados antes mencionados, que indica también los productos empleados en ellas), *la tecnología* (descripción de los aparatos y utensilios nuevos empleados), *las elaboraciones* (con la explicación de las nuevas técnicas y conceptos culinarios, divididas en dos tipos: intermedias y finales) y, por último, los *estilos y características*, que son los elementos generadores de la cocina de El Bulli.

El CD-Rom, por su parte, ofrece las recetas identificadas con los números correspondientes a las fotos del libro: por lo tanto, a la receta se puede acceder acudiendo al número, pero también por orden alfabético, año o temporada. Hay, además, un interesante cuadro, dividido en 25 celdillas, en el cual la temperatura es el criterio ordenador, de tal manera que haciendo «clic» en cada una de las 14 activas aparecen las recetas según la temperatura o combinación de temperaturas de cada una de ellas. Y aunque este no es sólo un libro de recetas, la presentación de las mismas es uno de los rasgos en que supera con mucho cualquier tratado hasta ahora publicado. En efecto, cada receta –con su fotografía y número– viene incorporada a una de las siete familias en que se ha dividido su clasificación, indicando la temperatura o temperaturas, la temporada idónea para su elaboración y mostrando en paralelo y claramente los ingredientes y su elaboración paso a paso de forma muy sencilla; aun cuando conviene no llamarse a engaño: no son recetas para aficionados. La contraportada del libro resume la progresión experimentada por la cocina de El Bulli en estos veinte años; desde los períodos iniciales –1983-1986– de formación de un bagaje culinario y de descubrir que «crear es no copiar» hasta la cocina sin memoria que constituye el empeño actual. Ese proceso y su exacta formulación responde al estilo de unos cocineros –Ferran ha publicado ya tres libros de cocina en general y Albert, su hermano, uno dedicado exclusivamente a la repostería– empeñados en explicar de raíz cómo conciben, ejecutan y presentan sus platos. En ese proceso la inspiración, el conocimiento de los productos y de la técnica, así como la sensibilidad por el detalle se erigen en deberes ineludibles para unos cocineros cuya principal preocupación ha sido no estancarse y huir

siempre de la banalidad. Esas ambiciones se manifiestan en el libro recién publicado, llevándoles a abordar una multitud de aspectos cuyo encaje coherente no era ciertamente fácil. Como prueba de ello mencionaré dos buenos contrastes: uno lo ofrece el libro de Michel Bras, el último profeta de la actualmente sobrevalorada cocina francesa; se trata de un recetario, como muchos otros publicados en los últimos años, acompañado de unos anexos culinarios escuetos pero útiles y un apartado, titulado «el sabor de lo esencial», que resulta ser una indigesta mezcla de folleto turístico y filosofía culinaria cursi. El segundo lo constituye la última obra de Hervé This, el físico-químico francés especializado en la disciplina que nuestros vecinos han bautizado como «gastronomía molecular», y cuyo extraordinario interés no resulta fácilmente asequible para el lector no especializado a pesar de la amenidad de su estilo y lo profundo de sus conocimientos.

En un artículo publicado en esta misma revista intenté glosar en detalle los principios que han informado desde siempre el proceso de creación de las recetas de Ferran Adrià; pues bien, ese camino está perfectamente ilustrado en el libro que ahora se comenta y en el cual se explica cada receta como resultado de la elaboración de unos productos por medio de la tecnología y de acuerdo con determinados estilos y características vertebrados en la creatividad. Es esa característica del cocinero como creador la que ha encumbrado a la cocina de El Bulli a la fama mundial de que goza hoy en día y al reconocimiento sin reserva por parte de sus más ilustres colegas. Otro rasgo, éste menos conocido para el lector pero evidente para los gastrónomos que suelen visitar los buenos restaurantes españoles, es su vocación didáctica. El «chef» catalán no sólo se ha esmerado en todas sus publicaciones por explicar detenidamente cuál es su visión de la cocina y cómo plasmar ésta en recetas concretas sino que, por añadidura, su magisterio culinario ha creado una escuela en la cual se forjaron algunos discípulos convertidos hoy en magníficos cocineros y, a su vez, en fieles divulgadores del «estilo Ferran Adrià».

En resumen, este libro es una magnífica muestra de todo ello y el goce que se experimenta al leerlo no se ve en ningún momento empañado ni por pequeñas deficiencias –alguna errata menor, la utilización en la versión castellana (no me siento autorizada a opinar de la catalana) de ciertos barbarismos (como el verbo «turbinar»), o de desajustes en la explicación de los pasos a dar en la elaboración de algunas recetas presentadas en el CD-Rom–, ni por su elevado precio (120 euros). Vale su peso en oro, sencillamente porque, entre otras razones, no dudo en pronosticar que será el libro de cocina de referencia en la cocina occidental por lo menos en la primera mitad del siglo XXI.

BIBLIOGRAFÍA

Michel Bras,

BRAS, Laguiole-AubracFrance. Edición española de Montagud Editores, Barcelona, 2002.

Hervé This, *Casseroles & éprouvettes*. Belin, París, 2002.

Pilar Bueno y Raimundo Ortega, «Gastronomía: la corriente radical», *Revista de libros*, nos 55-56, págs. 25-30