Un cuarto de siglo en la cocina española

Posted on 1 de julio de 2001 by Pilar Bueno

A comienzos de los años setenta dos cocinas predominaban en España: las regionales, apegadas a los productos del entorno y sustentadas en recetas tradicionales, y la cocina internacional –que algún tiempo antes también se calificó de «elegante»–, basada en la maestría técnica y en la innovación desarrollada por sus grandes maestros, aunque expuesta siempre a la tentación de caer en el adocenamiento o en la complicación. Los fenómenos de la emigración hacia las grandes ciudades y la llegada masiva del turismo alteraron ese frágil equilibrio culinario, degradando las maravillosas cocinas regionales y petrificando la cocina internacional. El libro escrito por el conde de los Andes bajo el seudónimo de Savarin ofrece un interesante y fiel resumen de ese panoramaSavarin, *Críticas Gastronómicas*, Madrid, 1971.. Todo ello se tradujo en que en aquellos años ambas estaban a punto de perder lo que podríamos calificar como su savia: las cocinas regionales, su ligazón con los productos de la región; y la internacional, su capacidad de innovar, acaso porque, como afirma RevelJean-François Revel, *Un festín en palabras,* 2. a ed., Madrid, 1966., sus más destacados intérpretes habían perdido definitivamente el contacto con las cocinas populares españolas (adviértase que raramente hablaremos de «cocina española» por razones ya explicadas en un artículo publicado en un número anterior de esta misma revista)Pilar Bueno y Raimundo Ortega, «De la fonda nueva a la nueva cocina», *Revista de libros*, n.° 19, 1998..

Pues bien, alrededor de 1975 se produjo un cambio radical que alteró el curso de la cocina y la gastronomía españolas: un grupo de cocineros guipuzcoanos decidió renovar su cocina, ensalzar la imagen pública del cocinero y evolucionar decididamente a partir de la cocina tradicional de su País Vasco natal. Juan Mari Arzak (JMA) personificó aquella «nueva cocina vasca», que tuvo el mérito de ser un movimiento espontáneo, que no demandado ni por el público ni apenas por la crítica. Podría decirse que lo único que hicieron JMA y sus colegas –y esto suele ser un paso gigantesco– fue descubrir el sentimiento de novedad que llevaban dentro y ponerlo en práctica, encargándose aquél de protocolizar el acontecimiento con motivo de la traducción al castellano del conocido libro de Paul BocuseJuan Mari Arzak, «La cocina de Arzak», en Paul Bocuse, *La cocina del mercado,* Barcelona, 1979.. Aproximadamente quince años después, la cocina catalana experimentó una aventura semejante y fue también otra figura singular, Ferran Adrià (FA), quien protagonizó este nuevo movimiento renovador.

JMA y FA son, por tanto, dos figuras señeras que cristalizan la gigantesca evolución que en un cuarto de siglo ha hecho pasar a España de ser un país donde, salvadísimas excepciones,

únicamente las cocinas regionales ofrecían una gastronomía digna, a estar hoy en día, junto con Francia, a la vanguardia de la restauración mundial, por mucho que se empeñe en negarlo el recuento meramente numérico de estrellas por país de la Guía Michelín. En ellos se resume un cambio extraordinario: JMA puede ser calificado, sin duda alguna, como el *precursor* de las nuevas cocinas españolas; FA es el *innovador radical* de la cocina del siglo XXI. Ambos encierran lo mejor de nuestra gastronomía y, se quiera o no, han marcado el camino que los restantes cocineros, consciente o inconscientemente, están siguiendo y van a seguir durante muchos años. Sobre la base de las ideas y de los comentarios de estos dos maestros de la cocina analizaremos algunas de las cuestiones básicas de nuestra gastronomía, de su evolución reciente y de su futuro próximo.

¿CUÁNTAS COCINAS HAY?

Todos los movimientos que han marcado con su impronta de originalidad y renovación cualquier campo de la actividad humana sintieron la necesidad de acuñar las categorías apropiadas a las ideas y desarrollos que promovían. Las transformaciones que a partir de finales de los años setenta experimentó la cocina española han hecho surgir expresiones que intentan transmitir las nuevas formas de entender la cocina: «cocina de autor», «cocina creativa», «cocina conceptual», «cocina regional» o «cocina de mercado» son algunas de ellas. JMA, que ha ido evolucionando, como él confiesa, gracias a «un aprendizaje constante basado en el perfeccionamiento técnico y en la capacidad para abarcar cada vez más matices», no comulga con la posible dicotomía «cocina de autor-cocina creativa» y defiende la de «cocina de autor-cocina regional», al tiempo que acepta el término «cocina de mercado», entendiendo como tal la sustentada en los productos disponibles cada día y de forma inmediata: en palabras que todos entendemos, los productos frescos. Pero toda cocina, dice, es en realidad «cocina de autor» porque todo cocinero que se precie de tal imprime a sus platos un matiz diferencial –que él llama «el punto» y «que resulta imposible de enseñar»–. Siguiendo su pensamiento, afloran enseguida sus reticencias respecto a la «cocina internacional», si bien niega la posibilidad de que sus propios platos queden impregnados de un localismo excesivo, y es que el camino para orillar los peligros de esa tentación tienen un criterio orientador claro: «el gusto». JMA define la cocina por él practicada como «cocina vasca moderna de autor» y reivindica el papel capital del concepto «el gusto» como tamiz que le permite asegurarse que la combinación de unos pocos productos se traduzca en un sabor especial, «un punto», que sólo su cocina consigue lograr.

El maestro donostiarra es muy entusiasta, al tiempo que preciso, cuando explica cómo siendo la base de su cocina fundamentalmente local –por vasca– obtiene unos resultados aceptados y alabados por una clientela cada vez más cosmopolita. Ello se debe a que la gran ventaja de la cocina vasca que practicaJuan Mari Arzak, *Las recetas de Arzak*, Madrid,

1997.reside en responder a un gusto universal, poniendo como ejemplo la merluza en salsa verde que, afirma, le gusta a todo el mundo. Oyéndole hablar uno queda convencido de que esa armonía de sabores por él extraída de sus productos es resultado no sólo de sus conocimientos y técnicas sino, también, del peso de una herencia culinaria todavía presente; pero no podemos ocultar una cierta duda cuando, al referirse a su hija Elena y personificar en ella la evolución del restaurante, afirma que resume «un gusto universal».

Hablando acerca del gusto y sus variantes, incluso en el ámbito geográfico del propio País Vasco, aparece otra idea respecto a la cual JMA se expresa con gran seguridad: «cada pueblo tiene su gusto», siendo éste el soporte sobre el cual se edifica su forma propia de comer, que es una de las expresiones de su cultura ya que, al fin y al cabo –y acaso JMA conozca la frase del antropólogo francés Lévi-Strauss –, «la cocina es el lenguaje en el cual se expresa una comunidad». Cuando se le pide su opinión a propósito de una afirmación de FA según la cual su etapa de modificar la cocina catalana ya ha pasado, responde con un cierto grado de escepticismo. Él cree que su colega y amigo «transformó» o «rompió» las estructuras de la cocina de Cataluña –fenómeno que el cocinero barcelonés ha bautizado como «deconstrucción», entendiendo por tal y de forma muy general la transformación de combinaciones anteriores mediante la conjunción de las texturas, formas, temperaturas y armonías para que el comensal recuerde en el nuevo sabor final la receta clásica–, pero, según JMA, «FA hace cocina catalana».

Tomando como punto de partida las cocinas regionales y la internacional, el siguiente paso es la «cocina de autor», entendida por FA como fusión de características regionales, innovaciones técnicas y personalidad del propio cocinero. En su primer libroFerran Adrià, *El Bulli. El sabor del Mediterráneo,* Barcelona, 1993., publicado en 1993, explicó los tres principios que sustentan el proceso de creación de nuevos platos. Esos tres principios son la inspiración, la adaptación y la asociación.

Años después, en una obra que pasó inadvertida, quizá porque ofrecía un amplio y denso texto, ninguna foto en color, variadas y minuciosas recetas y todo ello a un precio baratoFerran Adrià, *Los secretos de El Bulli. Recetas, técnicas y reflexiones*, Barcelona, 1997., el cocinero de El Bulli puntualizó que en la cocina de autor «la creatividad tiene una importancia moderada, puesto que el cocinero no pierde nunca el punto de referencia constituido por la cocina tradicional o internacional y, en cualquier caso, lo revisa y lo adapta a su gusto». El siguiente peldaño en la escala es la «cocina creativa», en la que, sin olvidar la influencia de la historia de la cocina, el *chef* se manifiesta libremente con el fin de ofrecer «un punto de vista totalmente diferente»; pero, hurgando más en los componentes de esta categoría, FA relacionará estos cuatro: el tipo de cocina que ofrece, la cultura en que el cocinero se enmarca, la clase de restaurante, técnicas y productos y, por último, la

capacidad de crear del cocinero. En todo caso, hay dos matices significativos e íntimamente relacionados que FA subraya: primero, la existencia de una variedad adicional de cocina, que él bautiza como de «vanguardia conceptual»; segundo, la importancia del concepto como motor de la innovación, y ésta ha de ser, en su opinión, el norte de todo cocinero.

De acuerdo con el primero, el restaurador que persiga practicar una cocina de ese tipo estará obligado a utilizar técnicas y conceptos nuevos. La técnica es fundamental para «encontrar la pureza del gusto de los productos» y para buscar «contrastes en el sabor, en las texturas o en las temperaturas»Kenneth Kiple y Kriemhild Conee Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, 2 vols., Londres, 2000.. Pero se requiere algo más para mantener una evolución constante: trabajar con los conceptos –el arroz es el concepto, no la paella o el arroz con leche–, que por su propia generalidad está más abierto a la modificación, al descubrimiento de algo antes desconocido; en una palabra, a la emoción. Y es que en una larga conversación, FA, al tiempo que mostraba un cierto cansancio a propósito del valor que debe atribuirse a la creatividad –«es una discusión que he decidido no tener ya»–, insistía una y otra vez en la íntima conexión entre la creatividad y la emoción –otras veces habla de «sentimiento»–, hasta el punto de aseverar que juzga el éxito de sus platos por la emoción que despiertan en sus comensales. Seguramente por ello no incurra en paradoja alguna cuando afirma que a su restaurante «no se va a comer».

FA concede una gran importancia a lo que denomina «paladar mental» en cuanto que patrón para calibrar la creatividad de un cocinero. Se trata, dice, de una facultad para «imaginar el sabor y la armonía de un plato tan sólo viéndolo o escuchando su nombre». JMA, por su parte, insiste una y otra vez, aunque quizá con otras palabras, en que intenta emocionar al cliente con platos en cuya creación se funden el corazón con el intelecto y que son resultado de una forma de hacer cocina, de «un gusto» a la vez local y universal. Pero, por encima de las diferencias conceptuales de uno y otro, les une lo que hemos calificado antes como sentimiento de novedad y, especialmente, ese don singular de los grandes *chefs* consistente en la capacidad mágica para superar lo que es pura ciencia y lograr combinaciones sorprendentes, mezclas perfectas y armonías inolvidables con ingredientes diferentes.

¿NOS QUEDAREMOS SIN PRODUCTOS DE CALIDAD Y, POR TANTO, DESAPARECERÁ LA GRAN COCINA?

Contar con buenos productos es, junto con una técnica adecuada y una capacidad creativa contrastada, requisito imprescindible para elaborar una cocina de altura. Esto lo saben muy bien JMA y FA, y ambos reconocen las grandes dificultades existentes para encontrar productos de primera calidad; pero, aun así, los dos se muestran optimistas respecto al futuro. Veamos sus razones.

JMA acepta la premisa básica relativa a la importancia que en su cocina tiene el producto óptimo, pero recuerda también, para explicar su optimismo, la trascendencia que en la historia de los alimentos tuvo el descubrimiento de América y la aportación de productos hasta entonces desconocidos y que ahora han pasado a constituir la base de nuestras cocinas. «¿Es posible –se pregunta?– concebir hoy en día las cocinas españolas e italiana sin el tomate?». La mejora en los medios de transporte y los avances en la conservación de los productos han originado en el último siglo y medio un cambio tan trascendental como aquel de 1492. Por ello, y abundando en la capacidad de adaptación de los productos a ambientes y tierras nuevas, resalta la necesidad de cuidar el producto, de luchar por su supervivencia, y ofrece, como ejemplos que conoce bien, los guisantes y los tomates de los caseríos de su Guipúzcoa natal. El tono general de optimismo no le impide introducir algunas cautelas: reconoce que el buen producto será quizá cada vez más escaso y, por lo tanto, más elitista –cuestión sobre la que volveremos después–, pero «existirá en general siempre». Centrándose en el pescado, acepta que alguna especie –el besugo es una de las que señala en peligro de extinción– puede desaparecer, pero cree que van a seguir existiendo casi todas las hoy conocidas, si bien en menor abundancia. Otro de sus argumentos para el optimismo reside en el creciente respeto que el papel de los buenos cocineros despierta en la industria alimentaria, con la consiguiente influencia que su papel de asesores tiene en la promoción de la calidad de los productos ofertados al consumidor, y concluye: «De momento no falta ninguna materia prima, pero sí resulta conveniente un apoyo oficial a la que podría calificarse como la artesanía del campo». Por cierto, que no sería mala idea la de realizar un censo de los productos alimenticios españoles por regiones al modo del inventario del patrimonio culinario francés impulsado en el país vecino por el Consejo Nacional de las Artes Culinarias (CNAC) y coordinado por los expertos americanos Mary y Phil Hyman.

Su colega FA es, si cabe, más optimista, quizá porque confía decididamente en las aportaciones que la ciencia puede ofrecer en diversos campos, y la pervivencia –o la creación de algunos nuevos– de los productos es uno de ellos. Habla, por tanto, con gran naturalidad de la genética, alejándose de los tabúes con que suele tratarse esta cuestión al referirse a la gastronomía. Como acepta que la oferta de algunos productos está disminuyendo, señala que si no se recurre a la clonación, algunos pueden acabar desapareciendo: preservando la salud, dice, «¿por qué no clonar gambas o lograr un tomate con sabor a piña?». El objetivo de esos esfuerzos de la ciencia aplicada a la alimentación debería ser obtener, por ejemplo, «frutas y verduras que jamás hemos soñado». Citando las mejoras conseguidas estos últimos años con los vinos, confirma su creencia en los beneficios de la ciencia y resume su postura con la siguiente afirmación: «O somos muy optimistas respecto a los frutos de la ciencia o no podremos confiar en el futuro de la comida».

¿Es prudente comulgar con ese optimismo? Uno puede entender que profesionalmente no quepa otra postura; la cuestión es, sin embargo, si los hechos la avalan, y eso es harina de otro costal, como pone de relieve una monumental historia de la alimentación publicada no hace mucho en inglésEric Schlosser, *Fast Food Nation: TheDark Side of the All American Meal*, Nueva York, 2000.. No hay que ser un erudito para comprobar cómo, a lo largo de la historia de las civilizaciones, los intercambios comerciales, las creencias religiosas, los tabúes sociales y los cambios culturales han ido ensanchando la variedad y complejidad de la alimentación y conformando la evolución de nuestros hábitos dietéticos. Los impuestos sobre el té dieron origen a la revolución americana y la revolución francesa resultó ser partera de los actuales restaurantes, pero ha sido en el siglo XX cuando surgieron los desarrollos tecnológicos en los campos de la preparación, envasado, conservación, transporte y distribución de productos alimenticios, que nos han permitido disfrutar todo el año de alimentos exóticos y propios. A todo ello se han unido otros fenómenos cuyas consecuencias para la buena gastronomía –¡obsérvese esta precisión!– no cabe sino considerar con una prudente reserva: en primer lugar, esa misma técnica ha permitido el desarrollo de multitud de ingredientes listos para el consumo de las comidas rápidas al tiempo que muchos productos intermedios se preelaboran con el fin de facilitar un almacenamiento dilatado y una manipulación sencilla antes de convertirse en una comida consumible. Pero esas «facilidades» han tenido un coste, pues la masiva preparación de carácter industrial, junto con el empleo de grasas y proteínas de baja calidad, o la utilización de los conservantes necesarios para facilitar un largo transporte y un dilatado almacenamiento, han originado una cocina cuyos platos son, irremediablemente, de bajo valor nutritivo y de un sabor insípido. ¿Qué tiene todo esto qué ver con las cocinas de JMA y de FA? Nada, por supuesto, aun cuando no hay regla sin excepción y podemos testificar que en un «estrellado» restaurante madrileño nos han mezclado gulas con angulas.

Inspira una cierta confianza escuchar el optimismo de JMA y de FA en relación con el futuro de la cocina. En unos momentos en los que la gastronomía lucha también por evadirse de las garras de ese fenómeno llamado «globalización», acaso el último baluarte contra las cadenas de restaurantes que nos ofrecen básicamente la misma comida en París, Milán, Barcelona, Múnich, Bruselas o Madrid –léase el fascinante libro de Eric Schlosser sobre los McDonald's 10 -resida en que algunos restaurantes sigan defendiendo la bandera que la «nueva cocina» enarboló hace un cuarto de siglo a favor de los productos de calidad y en contra de los resultantes de una agricultura intensiva que los degrada inevitablemente.

¿QUÉ PUEDE APORTAR LA QUÍMICA A LA COCINA DEL FUTURO?

El interés por incorporar la ciencia a la cocina no es nada nuevo y se cuenta que Francis Bacon, el filósofo y científico inglés que afirmaba que la experimentación convierte al hombre

en intérprete de la naturaleza, murió en 1626 de una pulmonía contraída por su empeño en estudiar los efectos conservantes del frío en un pollo relleno de nieve. Por lo tanto, puede afirmarse sin pedantería que la ciencia traspasó hace ya mucho tiempo las puertas de la cocina. Cocineros como JMA y FA, y otros muchos colegas, se han planteado, desde los comienzos de su carrera, interrogantes relativos a los procesos mediante los cuales ciertas operaciones realizadas cotidianamente en sus fogones transforman los alimentos de tal forma que se convierten en manjares deliciosos. La química culinaria estaba presente en sus preocupaciones desde hace mucho tiempo y también viene de antiguo su colaboración con químicos y expertos en tecnología alimenticia; lo que sucede es que sólo desde hace poco tiempo esta cuestión ha empezado a comentarse en las páginas de las revistas especializadas y en las charlas públicas de los propios cocineros.

En consonancia con esas experiencias, tanto el uno como el otro depositan una gran confianza en la aportación de la química a la cocina actual y, sobre todo, futura. JMA estima muy útil esa colaboración, pero la condiciona a que «respete y realce ese núcleo esencial que son las propiedades naturales del producto»; FA, por su parte, añade que la gastronomía demanda ya la aportación de lo que él califica como «tecnología de los alimentos», aunque, añade, «lo que sucede es que investigar para conseguir un plato es enormemente caro» y ofrece como ejemplo sencillo de esa aportación de la química al avance de la cocina encontrar una sal que cristalice como el azúcar. Ahora bien, quizá como resultado del realce experimentado en la actualidad por la figura del cocinero se encuentran ya químicos de renombre que se dedican a investigar problemas culinarios y aceptan colaborar con los restauradores, algo impensable hace no muchos años.

Es innegable, con todo, que la sola mención del término «química» origina una reticencia instintiva incluso en los *gourmets* más cultivados, quienes siguen manteniendo la creencia de que los productos naturales son sanos y seguros por definición, olvidando que la inmensa mayoría de los alimentos –que, dicho sea de paso, se componen de sustancias químicas– experimentan una serie de transformaciones desde su recogida en el medio en que se desarrollaron hasta llegar al plato en el restaurante y que, aun más, una buena parte de esas transformaciones no son sólo mecánicas sino igualmente químicas y físicas y, por añadidura, que sabemos hoy en día con toda certeza que no todo lo natural es bueno. En consecuencia, esa colaboración entre químicos y cocineros seguirá para el beneficio de la alta cocina, pues conocer las reacciones que se producen en los pucheros no inhibe, gracias a Dios, la capacidad de los buenos cocineros para crear platos que seguirán siendo auténticas obras de arte.

CAPÍTULO DE AGRADECIMIENTOS

Afirman algunos estudiosos que la figura del cocinero tal y como hoy la conocemos nació probablemente en el segundo cuarto del siglo XVIII, cuando se consolidó su primacía respecto a otras dos figuras que en los fogones se la disputaban el pastelero y el asador. A partir de ahí nuevas conquistas van cimentando poco a poco su prestigio: quedan a sus órdenes, primero, una serie de ayudantes que luego se especializarán en la confección de platos específicos y él mismo adquirirá después el definitivo título de «chef de cocina». En 1786, nota Revel, aparecerá por vez primera la palabra restaurante y es después de la Revolución francesa cuando esa combinación del personaje y el lugar –«chef» y restaurante– permite «acercar la gran cocina al dominio público». De la Restauración borbónica hasta principios del siglo XX la figura del cocinero no deja de acrecentarse, si bien después, y hasta la recuperación económica que siguió al fin de la segunda guerra mundial, el cocinero deberá compartir ese papel estelar con otros competidores: el restaurador o propietario del establecimiento y el jefe de sala. Fue a mediados de los años cincuenta cuando los «chefs» franceses más renombrados comenzaron a recuperar lentamente su anterior prestigio, pero sería Paul Bocuse, como mascarón de proa de la «nueva cocina», quien devolvería, como bien dice JMA, su perdida primacía al cocinero. Desde entonces esa posición no ha dejado de afirmarse hasta el punto de que hoy en día los grandes cocineros disputan los titulares de periódicos y revistas a políticos, artistas y deportistas; y las razones son, básicamente, que han adquirido la categoría de mitos, y en ciertos países occidentales como Francia, España, Italia, Bélgica, Suiza y Alemania la cocina ha pasado a considerarse un monumento nacional.

En el caso de esos dos mitos de las cocinas españolas que son JMA y FA es necesario, para entender bien su actual trayectoria, repasar brevemente quiénes ayudaron a su formación. JMA recuerda con especial afecto la figura y la influencia de un gran cocinero vasco de quien fue discípulo en la Escuela de Hostelería, Pedro Unsaín, citado por Luis Antonio de la Vega en el capítulo «Una minuta en vascuence» de su libro sobre las cocinas españolasLuis Antonio de Vega, *Viaje por la cocina española,* Madrid, 1969.. Ya formado, no puede olvidar sus estancias con maestros del renombre de Paul Bocuse, los hermanos Troisgros, Alain Sanderens y Gérard Boyer. Y en el transfondo, como una presencia permanente, el quehacer como cocinera de su propia madre: Francisca Arratibel. En FA hay, si acaso, un mayor halo autodidacta, con el reconocimiento de las influencias de Joel Robochun, Jacques Maximin, Michel Guérard, y de pocos más.

En el terreno particular de la cocina, la transmisión a través de las recetas, de los libros, de la crítica ilustrada ha tenido, junto con la experiencia práctica, un lugar decisivo. JMA manifiesta su predilección por ciertas obras, empezando por un libro que considera básico: *Le Guide culinaire*, de Escoffier. *La cocina de Nicolasa* –el libro con el famoso prólogo del doctor Marañón– , de Nicolasa Pradera, es, en su opinión, un magnífico recetario de la cocina

tradicional vasca, y *La Cuisine du Marché*, de Bocuse, constituye el puente entre Escoffier y Michel Guérard –«uno de los cocineros más importantes que ha habido en la historia de la cocina», afirma textualmente–, cuyos dos libros –*La Cuisine Gourmande* y *La Cuisine Minceur*– destaca, y concluye citando el primero de los dos libros de su colega y amigo FA, *El sabor del Mediterráneo*. Para quien, como FA, decidió un día cerrar todos sus libros de cocina y guardarlos bajo llave para comenzar a encontrar su propio camino, recordar libros que le hayan influido es una tarea que un tercero encuentra a la par divertida y difícil. Resulta curioso que el único libro que FA ha mencionado en ocasiones es una obra titulada nada más y menos que *El Práctico. Resumen mundial de cocina y pastelería. 6.500 recetas*, escrita por Ramón Rabaso y Fernando Aneiros en los años treinta.

Cuenta JMA con un cierto regocijo que cuando él va a casa de FA en Cataluña y cocina para él, es su colega quien sazona los platos, mientras que cuando FA viaja a San Sebastián y cocina en sus fogones es él quien da el punto final a los platos. Esta anécdota explica suficientemente tanto su competencia en el terreno profesional como su amistad en el plano personal. Por ello, el libro confeccionado en comúnFerran Adrià y Juan Mari Arzak, *Celebrar el milenio con Arzak y Adrià, 2000-2001*, Barcelona, 1999.es para ambos un homenaje mutuo, un canto a algunos de los más tradicionales productos españoles –con el aditamento de ciertos lujos foráneos–, una demostración de esa doble relación que les une a la par que una experiencia divertida plasmada en una serie de menús que, entre otras cosas, dan testimonio de la excelencia de la cocina española y la calidad de todos los profesionales de la restauración nacional.

¿QUÉ ESTÁN HACIENDO Y CUÁLES SON SUS PREOCUPACIONES FUTURAS?

JMA regenta un restaurante ubicado en una casona construida hace ciento cuatro años por sus abuelos para bodega, taberna y casa de comidas en el pueblecito de Alza, hoy en día integrado plenamente en San Sebastián. Sus padres la convertirían en una casa de comidas que, poco a poco, fue extendiendo su fama y a partir de 1951 sería su madre, Paquira Arratibel, quien, ya viuda, tomó el timón del restaurante, hasta que en 1966, finalizados sus estudios en la Escuela de Hostelería, JMA empezó a trabajar con ella, asegurando la transición desde una carta más bien rural a las recetas tradicionales vascas para, a partir de los setenta, comenzar a crear su propia cocina. Esa labor fue reconocida con el Premio Nacional de Gastronomía al mejor cocinero –en 1974– y al mejor restaurante –en 1985–, siendo hoy en día el decano de los «tres estrellas» españoles: desde 1989 mantiene la máxima calificación de la Guía Michelín y es punto obligado de referencia para los gastrónomos internacionales que visitan España«Surprise From a 3-Star Table», *The NewYork Times*, 12 enero 2000; «La nouvelle cuisine», en *L´Hôtellerie, Supplément*, n.° 2686, octubre 2000, págs. 40-41.. Casi veinte años después, FA siguió una trayectoria algo diferente.

Aprendió los rudimentos con un cocinero amigo de su padre, cerca de Barcelona, siguió practicando en los fogones del cuartel en que hizo el servicio militar y comenzó a asentarlos durante la estancia de unos meses en El Bulli. En 1984, Juli Soler, el jefe de sala del restaurante, entonces propiedad de la suiza Markette Schilling, hoy su amigo y socio, le propuso convertirse en jefe de cocina de El Bulli, iniciando un recorrido que le llevaría desde la adaptación de la cocina catalana a los sorprendentes platos con que cada temporada –desde primeros de abril a finales de septiembre– atrae a sus fieles seguidores al restaurante situado en las cercanías de Rosas. Según él confiesa, todo empezó con una definición escuchada al cocinero francés Jacques Maximin: «creatividad es no copiar». Desde entonces su fama –consagrada por el Premio Nacional de Gastronomía en 1992 y la tercera estrella Michelín en 1997– no ha dejado de crecer, unas veces sin el beneplácito de quienes son incapaces de entender sus conceptos culinarios y disfrutar de sus innovaciones, como, por ejemplo, el crítico gastronómico del venerable semanario económico londinense *The Economist*, y otras gracias al asombro de quienes se dejan deslumbrar por su creatividad, como el enviado del conocido semanario alemán *Der Spiegel*«The Michelin Guide, Le Chef*», TheEconomist*, 15 enero 2000, págs. 97-98; «Im Mund explodiert*», Der Spiegel,* n.° 52, 2000, págs. 158-160..

Cuando se pregunta a JMA y a FA si sus respectivos restaurantes son rentables, su respuesta es un rotundo «no». El primero confiesa que puede mantenerlo en buena medida porque el edificio en que está instalado es suyo y jamás se le ha ocurrido incluir en sus cuentas un alquiler a precios de mercado. FA se harta de decir a quien quiere oírle que «El Bulli no es negocio» y ambos coinciden en que, al igual que la inmensa mayoría de los grandes restaurantes censados en la Michelín, los suyos se mantienen merced a las subvenciones implícitas proporcionadas por actividades relacionadas tales como coloquios, demostraciones, libros, asesoramientos y otras semejantes. La alternativa a la «dedicación exclusiva» sería unos restaurantes enormemente caros, y FA no descarta que «quizás dentro de cinco años existan sólo diez restaurantes `top' en los que comer costará 80.000 pesetas por persona». ¿Será inevitable que los grandes restaurantes queden para el disfrute de unas cuantas personas, o será posible mantenerlos con precios accesibles a una «inmensa minoría»? JMA se niega a aceptar la primera de esas posibilidades y arguye que a su restaurante «puede ir cualquiera», añadiendo que la diferencia reside en el número de veces al año en que se visita. En todo caso, tanto el uno como el otro parecen haberse juramentado para hacer todo lo necesario para asegurar la segunda alternativa.

Pero abandonemos el lúgubre plano de las finanzas y volvamos al ámbito de las cocinas. ¿Cómo crean sus platos JMA y FA? El proceso es básicamente muy parecido: una idea, una lectura, un ingrediente, una tapa tomada en no se sabe dónde, ponen en marcha un largo

proceso, al principio imaginativo e intelectual y después pacientemente empírico, en el que participan sus respectivos equipos. JMA cuenta con dos cocineros, liberados del quehacer diario del restaurante, que van configurando la idea inicial con las sugerencias del núcleo esencial de la cocina hasta acabar con una propuesta final obligada a pasar el tamiz aprobatorio del propio JMA y de su hija Elena. Por último, se lleva a cabo una última fase de prueba con algún amigo o cliente en cuyo paladar y buen gusto se confía. Si supera este último obstáculo se incorpora a la carta. En cuanto a FA, el recorrido tiene lugar en «el taller», una piedra preciosa escondida pero vital para entender el engranaje que permite ofrecer en el menú degustación de cada temporada un promedio de diez aperitivos, doce platos y tres postres con el rasgo notable que de esos veinticinco platos raramente más de tres habrán figurado en el menú de la temporada anterior. Ello es posible, precisamente, gracias a la existencia de «el taller», autentico laboratorio en el cual durante al menos tantos meses como después estará abierto el restaurante FA y su equipo crean sus nuevos platos. A semejanza de su colega y amigo guipuzcoano, FA cuenta con un último contraste para juzgar sus futuros platos: su hermano Albert, su segundo –Oriol Castro– y él mismo, pues, utilizando sus propias palabras, «somos los más críticos del mundo». Pero ese planteamiento ha llevado aparejada otra consecuencia; a partir de esta primavera, El Bulli sólo ofrecerá un servicio diario, el de la cena. Ante las críticas que tal decisión ha provocado entre su clientela, FA se defiende con varios argumentos, todos ellos comprensibles: tilda de sadomasoquista el ofrecer comida y cena, pues suponía trabajar a veces dieciocho horas diarias; argumenta que con un único servicio El Bulli se podrá transformar en un segundo taller durante el verano; y replica a quien quiere oírle que él «no trabaja por dinero, que ha sobrepasado el `ego' que inicialmente había soñado alcanzar» y que ahora continúa «para ser feliz dentro de El Bulli», cuya cocina, sentencia en otro momento, «la tengo muy bien organizada para poder ser anárquico».

Existen, desde luego, diferencias entre Arzak y El Bulli, pero ahora nos interesa destacar tan sólo las que consideramos más evidentes: aun cuando ambos están cerca de la frontera con Francia, el primero es un restaurante situado en una ciudad, mientras que el segundo se halla enclavado en una diminuta cala mediterránea a ocho kilómetros de un pequeño pueblo de la Costa Brava; en Arzak, el comensal se puede inclinar por una combinación de platos más ponderada, pero en El Bulli los contrastes son, desde el comienzo, la pauta y fuerzan al comensal a tomar partido casi inmediatamente. En otras palabras, siendo ambos extremadamente creativos, ofrecen los dos polos más singulares y conseguidos de las cocinas españolas, si bien JMA acaso tenga más partidarios y FA más críticos. El lector que lo desee puede probar ambos y decidir a qué campo se apunta.

¿Cuáles son sus proyectos futuros? JMA seguirá «poniendo al día» su cocina, ampliando y

modernizando el restaurante y sus dependencias –por ejemplo, la bodega– según vayan dictando las necesidades, asesorando a algunas grandes firmas de productos alimenticios, divulgando su visión de la que denomina «cocina vasca a mi gusto» y preparando a su hija Elena para que algún día tome el relevo. A FA le preocupan en estos momentos varios proyectos: primero, llevar a la realidad el «sueño físico» de El Bulli, proyecto sobre el cual da pocas pistas pero que explica diciendo que hasta ahora han hecho «una manera de comer», por lo cual le gustaría plasmar en la realidad el espacio físico adecuado a esa concepción culinaria; la segunda preocupación se refiere a cuántos años va a durar El Bulli; o dicho de otra forma, ¿se «quemará» el restaurante con su socio Juli Soler y con él o continuará dirigido, con seguridad, por otras personas de su actual equipo? Con 38 años cumplidos, FA no está seguro de continuar al frente de El Bulli diez o quince años más (un lustro es el panorama respecto al cual puede apostar sin temor a equivocarse); y, tercero, planea poner en la página *web* de El Bulli sus recetas de la temporada anterior y, quizás, lanzar el año que viene un nuevo libro del cual se resiste a dar detalles.

LA HERENCIA DE LOS MAESTROS Y EL RELEVO DE LOS JÓVENES COCINEROS

La ruptura brusca y sin posibilidad de retroceso que supuso la «nueva cocina vasca» y la espectacular renovación aportada después por la cocina catalana ha tenido, entre otras ventajas, la aparición en época relativamente reciente de un prometedor grupo de nuevos cocineros. Algunos de ellos son discípulos directos y reconocidos de JMA y FA; otros se confiesan como tales, si bien su contacto con los dos maestros ha sido más lejano o más breve; por último, están los inconfesos, es decir, bien aquellos que apegados a su tierra han sabido reinterpretar con imaginación sus recetas o utilizar con moderna elegancia sus productos, bien aquellos otros que se han lanzado a descubrir caminos diferentes de los que abrieron JMA y FA, pero que sin su impulso inicial no se hubieran puesto sencillamente a andar. El fenómeno no sólo es importante por asegurar en sí mismo un relevo afortunadamente todavía lejano, sino porque ha originado dos consecuencias que se nos antojan muy significativas: la primera es que esos grupos de discípulos se han dispersado por todos los rincones de la geografía española, extendiendo, de esa forma, tanto una manera de hacer cocina en gran parte desconocida en muchos pueblos y ciudades españolas como ampliando el mapa del buen comer, de tal forma que hoy resulta relativamente fácil disfrutar de una excelente mesa sin necesidad de quedarse en las grandes ciudades. La segunda es que, en buena medida, esta nueva generación de restauradores va adoptando lo que podríamos calificar de «menúcarta»; es decir, cartas muy cortas o menú del día, lo cual les permite no sólo concentrarse en lo que mejor dominan y ofrecer a su clientela los productos más adecuados a la oferta en cada momento sino, también, controlar mejor los costes y, por ende, sus precios.

Es comprensible que tanto JMA como FA se muestren satisfechos y confíen con legítimo orgullo en el futuro de las cocinas españolas. JMA resalta una y otra vez «la extraordinaria preparación de los jóvenes y el papel de las escuelas de hostelería». FA, por su parte, corrobora ese optimismo relativo a la aportación de los jóvenes a la cocina del futuro junto con el legítimo orgullo de quien sabe que una buena parte de esa nómina de jóvenes maestros se ha formado en su cocina. Pero haya sido cual haya sido su escuela, lo cierto es que el panorama está completamente despejado con nombres tales como Sergi Arola, Elena Arzak, Javier Pellicer, Andrés Madrigal, Albert Adrià, Sergio López, Xavier Gutiérrez, José Carlos García Cortés, Oriol Castro, Fernando Bárcenas, Toño Pérez, Andoni Luis Adúriz, Joan Roca, Marcelo Tejedor, Rafael Morales o Pedro Martino, por mencionar únicamente unos cuantos.

Su tarea no va a ser sencilla, porque la cocina y la gastronomía españolas se encuentran en un momento delicado. Hemos alcanzado un nivel coquinario extraordinario que ahora va a costar mucho mantener –sobre todo si se confirman las dificultades, que ya han empezado a surgir, para encontrar personal suficientemente formado–, de progresar debemos pasar a consolidar, y ese empeño requiere tanto o más esfuerzo que el realizado hasta ahora, un esfuerzo que no está exento para los jóvenes de tres grandes peligros. El primero es intentar una falsa cocina de fusión en la que se plantee la coexistencia en el mismo plato de culturas culinarias diferentes simplemente a través de la multiplicación de ingredientes o, lo que es peor, dejándose llevar por una tendencia al exotismo encarnada en una multiplicidad de sabores y texturas que conduzca al hartazgo. La siguiente trampa, por así decirlo, consistiría en exhumar recetas antiguas, que se reinterpretan y actualizan con unos resultados que en ocasiones pueden ser puras maravillas neopopulares, pero que en la mayoría de los casos son platos pesados o, simplemente, catástrofes sin paliativos. Por último, está la tentación vanguardista ligada a la cocina del Mediterráneo: bien está meditar el Mediterráneo, ensalzar el aceite como óleo maravilloso para todo uso, los pescados a la plancha, las verduras braseadas o las omnipresentes aceitunas, pero cuidado con no simplificar todo ello en un simple «Mediterranean touch» para consumo de revistas y turistas accidentales americanos.

SOBREMESA

Si las cocinas españolas han experimentado durante este último cuarto de siglo un cambio trascendental que las han situado en la vanguardia de las cocinas mundiales se lo deben, en muy buena parte, a JMA y a FA. El primero supo romper con un pasado que constituía un lastre insoportable y el segundo nos ha colocado en la primera línea de salida para el siglo XXI. Ambos, asentados en una preparación técnica rigurosísima, encarnan la figura del cocinero como creador; ambos han superado tanto la mera nutrición como la rutina culinaria para dar a sus platos una proyección artística. Si, como se ha dicho, la gastronomía es un

perfeccionamiento de la cocina, ello explica en buena parte el placer que uno encuentra al comer en sus restaurantes.

JMA y FA han recorrido, como ellos mismos reconocen y sus platos muestran, caminos diferentes y hacen cocinas diferentes pues, no cabe olvidarlo, provienen de dos regiones –la vasca y la catalana– que tradicionalmente han ofrecido unos platos sabrosos y variados; los dos, por lo tanto, mantienen un equilibrio delicado entre el pasado y el futuro que únicamente han podido resolver apelando a su capacidad de creación. En esa cuestión, su magisterio resultará imprescindible porque la cocina española se enfrenta a un momento decisivo: a saber, demostrar su capacidad no sólo para consolidar su actual primacía mundial sino para mantenerla en el futuro próximo. Y en este punto tendrán mucho que decir los jóvenes cocineros y cocineras que son los herederos de JMA y FA.

Hay un último aspecto que añade un fuerte rasgo de incertidumbre sobre el futuro de la alta cocina: nos referimos a la posible desaparición, paulatina, pero irremediable, de los productos de calidad que la hacen posible. La encefalopatía espongiforme bovina, o mal de las «vacas locas», y la posterior epidemia de fiebre aftosa en algún país europeo, ha puesto de relieve una crisis de enorme magnitud para el futuro de la alimentación humana en general, puesto que lo más probable es que, en el futuro, en Europa quede un sector ecológico, productor de alimentos muy caros, y una dependencia respecto a las importaciones de otras partes del mundo, capaces de practicar una agricultura competitiva de productos de calidad media. Sabemos, gracias a nuestras conversaciones con ellos, que ésta no es la opinión ni de JMA ni de FA, quienes se muestran mucho más optimistas. ¡Ojalá tengan razón porque, de no ser así, sus cocinas serán por fuerza cada vez más elitistas y, al igual que los grandes monumentos nacionales, precisarán una protección especial!