

Catadores

del vino y el buen vivir



elBulli: un restaurante pero tampoco

Oscar Caballero

Ferran Adrià se metió en cocina «porque quería dinero para ir a Ibiza». Pero topó con un chef que le hizo aprender de memoria El Practicón, biblia en castellano de la cocina clásica. Con ese bagaje hizo servicio militar en cocina, compartida con Fermi Puig (hoy chef del Drolma, uno de los grandes restaurantes de Barcelona) quien se lo llevó luego a elBulli, cuyo chef se había marchado de la noche a la mañana...

Apenas algunas nociones de cocina tiene aquel veinteañero que Julián Soler, el ya director del restaurante, termina por dejar (¿intuición?) al mando de las cocinas de un restaurante ya reputado. El chef Adrià empezó como aquellos copistas de los museos: imitaciones perfectas de platos de la nouvelle cuisine francesa. En su caso la copia requirió tiempo, lectura (los libros de la editorial Robert LaVont), viajes –los principales restaurantes de Europa– y dinero para las facturas.

La lección magistral de un gran chef francés, Jacques Maximin –aquel que, sin saberlo, situó a México en el altar de la nouvelle cuisine con la primera flor de calabaza rellena en la restauración de lujo– le taladró un día el seso: «crear es no copiar», sentenció. De regreso en Roses, Adrià cerró los libros y miró en torno. ¿Qué vio?: «verduras a la plancha, pescado frito, cocina del Mediterráneo». Ningún restaurante con pretensiones servía esos platillos. Él lo hizo.

Por entonces sufrió una iluminación más: la tortilla europea. «De la omelette simplemente de huevos, que los españoles llamamos tortilla francesa, hasta la clásica tortilla de patatas con o sin cebolla, bandera de la cocina española, hay muchas tortillas y todas son buenas. Pero como cocinero sólo me interesa la primigenia, la fundamental; las otras son simples declinaciones. Aquel Bulli debía hacer posible un imposible: inventar cada día la tortilla original. Por lo menos durante los seis meses de apertura.»

Así, porque llevar al plato lo que salía del horno impedía servirlo bien caliente, Adrià impone las cucharas de porcelana que van del horno a la boca. Porque desmoldar una gelatina exigía hacerlas muy duras él las sirve ligeras, en el mismo vaso en el que las hizo. Unos diseñadores de Barcelona –la ciudad en la que los jóvenes se preguntan ¿trabajas o diseñas?– le proveen nuevos instrumentos de servir, ideales para esas «pequeñas locuras» que reemplazarán a los postres tradicionales. Cuando la crítica distinguió su carro postrero como el mejor de España, lo suprimió.

En 1994, conmoción internacional: el sifón con el que tradicionalmente se montaban las cremas chantilly es desviado de su función para lograr espumas sin nata ni otras grasas. De la mano de las espumas ingresa el humor: aquella espuma de humo que provoca escándalo. El mundo salado y el dulce se cruzan impulsados por otra innovación: la partida de creatividad, al igual que existe en los restaurantes la partida de pescado. Es decir, dos cocineros pagados solamente para inventar y desarrollar (la consecuencia será su taller pionero). Del huevo caramelizado al melón a la parrilla y de la paella Kellogg's –arroz inflado con un fondo poderoso

Catadores

del vino y el buen vivir

junto a la gamba con su cuerpo en sashimi, la cabeza crujiente y su goloso contenido en una pipeta– al polvo helado de foie gras, del corte de parmesano a la moluscada, o a la primera gelatina caliente, la cocina será puesta del revés. E pur si muove: el sabor será el eje de rotación de unas técnicas que según la crítica del mundo entero hizo que la cocina mundial cambiara de siglo hacia 1995.

Para colmo, Adrià no llegó a ser un genio incomprendido. Joël Robuchon, cuando era número uno mundial, lo consagró su heredero. elBulli es uno de los apenas cuatro restaurantes que cuentan en España con las tres estrellas Michelin, máxima calificación de la guía máxima, y encabeza todas las guías locales. Por su culpa, la localidad de Roses –que no se ha dignado mejorarle la carretera– sale en ellas más de dos mil veces por año en diferentes idiomas.

En agosto del 2002, en su primera visita al restaurante, el Papa de la cocina, Paul Bocuse, escribió: «en la cocina mundial hay un antes y un después de elBulli». Y pidió que Adrià presidiera el jurado del Bocuse d'Or, el Nobel de los fogones. En ?n, Ferran Adrià recogió en octubre la primera Creu de Sant Jordi –máxima condecoración de Cataluña– concedida a un cocinero catalán y el 6 de noviembre, en Salamanca, la medalla de oro de España al mérito turístico.

Sus fans del mundo entero intentaron reservar una de las más o menos 150 funciones (elBulli sólo sirve cenas) de este 2003 que ya terminó, o viajan a comer su colección de platos de otros años en la Hacienda Benazuza, junto a Sevilla. O, en fin, aguardan pacientemente a que el segundo elBulli hotel abra en Mallorca, en el 2004.

