

Josep Maria Baixas y su “Follia” (Locura)

1. Localización

Sant Joan Despí es una localidad a 5 kilómetros de Barcelona. En ella destacan dos joyas de la arquitectura modernista, obras de Josep Maria Jujol colaborador (más que discípulo) de Antoni Gaudí. Este hecho, desconocido por la mayoría de habitantes o visitantes de la turística Barcelona, no ha pasado desapercibido al actor americano John Malkovich a quien se le conoce 2 visitas “secretas” a dicha localidad para visitar éstas maravillas.

Existe también en Sant Joan Despí, desde hace unos 25 años, un restaurante –pizzeria llamado “El Balanci” (el balancín). Allí, hasta hace no mucho, alternaba la posibilidad de encontrar en la sala, compartiendo incluso la mesa, a un comedor exigente de pizzas con otro degustador, (no menos exigente), de unas crestas de gallo de granja con gambas o de un bacalao prodigioso con fruta . Al mismo tiempo compartían mantel un vino con gaseosa, una cerveza básica, con un maravilloso blanco “Picapoll” de Abadal , D.O. Bages, o un buen tinto de Valtravieso , D.O. Ribera de Duero.

2. Josep Maria Baixas

Esta convivencia gastronómica se explica a través de la historia de la familia Baixas. Aunque emparentados con los dueños de la mítica pastelería barcelonesa del mismo nombre, llegaron casi por casualidad a inaugurar “El Balanci”. En un principio servían cafés y bocadillos y tras la barra, incómodo y resignado, (él iba para arquitecto), se encontraba Josep Maria Baixas. Introverso, poco amigo de las más mínimas relaciones públicas, (aspecto que le ha perjudicado a nivel profesional), encontró en la cocina el refugio ideal. Allí de forma autodidacta, (ayudado en los postres por su tío), presionado por su voluntad y por la insistencia de algún cliente, se convirtió en el gran y particular cocinero que es hoy en día.

3. El libro de Francesc Fortí y los “ Joves Amants de la cuina” (jóvenes amantes de la cocina).

No se puede entender la evolución culinaria de Josep Maria (“Jó” para los amigos) sin dos influencias . El iniciar su aprendizaje con el primer tratado culinario español moderno, obra de Francesc Fortí , quien desde su “Racó d’en Binu” en Argentona, (“ 2 estrellas” Michellin en el 82), mostraba una cincuentena de platos propios a caballo entre el clásico recetario catalán y los prolegómenos (Point y André Pic) de la “Nouvele Cuisine”. Además Albino Fortí maridaba cada plato con su correspondiente vino .

Y la segunda su participación en las “performances” del grupo de cocineros e intelectuales que se gestó alrededor de Álex Montiel. Este grupo reivindicó, a principios de los 90 la cocina más vanguardista, exigiendo su derecho a romper con cualquier tipo de tradición. Veían la cocina como **“un proceso creativo y artístico donde lo principal era el mensaje, la voluntad de expresión del artista”**. Nació la cocina de autor en donde tanto la opinión del comensal, como la vertiente comercial del restaurante, quedaban relegadas a un segundo plano en aras de la creatividad. El grupo lo formaban “Jó” Baixas, Josep Berengué , Álex Montiel, Daniel Eek, Sergi Arola ,

Francesc Puntí (pintor), Andreu Roselló (psicólogo), Ignasi Montiel (sommelier), Jordi Perramon, Mariano Gonzalvo, Philippe Regol, Toni Massanés, Frederic Fernández y Emili Atmeller (actor).

Baixas destacaría con un plato (precursor del concepto texturas, por la cocción de sus ingredientes), que mostraba la compleja personalidad de su cocina; los “**Galets**” (pasta de sopa típica de “l’escudella”), **gigantes rellenos con caracoles**. Entonces ya anunciaba que construiría un restaurante donde iría, no a trabajar, si no a disfrutar (cocinando).

4. El nacimiento del Follia

El Follia abriría sus puertas en noviembre del 2003, con la colaboración del arquitecto Ramón Andreu en un proceso artesanal de más de 5 años de trabajos donde la total implicación del Baixas “arquitecto” complementarían los sueños del cocinero utópico. La elección del nombre una muestra más de coherencia. Basada en una frase de Ramón Llull, padre del humanismo europeo, cuya traducción del catalán dice; “Existe una sabiduría de la cordura o de la temperanza (“seny”) y una sabiduría más alta de la locura (“Follia”). Para la alta vida del alma, la cordura solo sirve para decidir cuando es necesario lanzarse a la locura”.

Nació un rincón gastronómico de ensueño donde “Jó” desarrollaría libremente su estilo. Un espacio amplio y generoso de gran luminosidad de día, de cálida y suficiente luz por la noche, en una masía de piedra centenaria, rehabilitada con buenas dosis de hierro y cristal. Uno de los restaurantes más bellos y mejor pensados de España.

Tímidamente la crítica gastronómica se percataba del imperdonable olvido. Y siempre con la misma cantinela: ¿cómo es posible que yo no conociera a este cocinero?.

5. La cocina en el Follia

Explicar la evolución de “Jó” en el “Follia” precisaría de otro artículo. Siempre se ha caracterizado por ser una cocina compleja con un mínimo de 4 ó 5 ingredientes perfectamente integrados y en la que destaca un asombroso y armonioso equilibrio. Un ejemplo paradigmático es la ostra, con vermut, rábano picante y vinagre de módena.

Con un cerebro gustativo de alquimista, un, mentalmente, sabores que parecen imposibles. No es la búsqueda de los matices maduros, complementarios y cercanos de Fermí Puig ni la habilidad combinatoria de extremos que se potencian como halla a menudo Albert Adrià. Su habilidad podría hacer pensar en la de Andoni Adúriz, aunque mucho más lúdica y menos telúrica y poética que la del Mugaritz.

Sus menús constan de unos entrantes, 3 ó 4, pequeños “platos” para completarse con un segundo a elección, quesos seleccionados y postres de excepción. De los entrantes, destacar en las últimas cartas los “calçots”, caracoles y romesco, el “Foie” con chocolate y arroz con curri, las gambas con patata y aceituna negra, la “Botifarra desecha con churros”, el Flan de pescado con calamar y su tinta, o la cigala con “ceps” y patata. De segundos el bacalao fresco, berenjena y calabaza, la dorada con bearnesa de atún y pimientos del padrón. Tan solo con los enunciados uno adivina la querencia de “Jó” por el goce visual mostrando todo ingrediente con un aspecto totalmente diferente al habitual. Y esta es una de las características más destacadas de su cocina; la alegría, el juego, casi la felicidad.

Hay cartas de temporada y los amantes de las setas esperan impacientes la de otoño en la cual éstas se presentan en increíbles combinaciones; los rovellones, con ostra y

vinagre, los “rossinyols” con trufa blanca, huevo y “Butifarra blanca “ o la inolvidable trufa de bosque, plátano y chocolate.

Temporalmente el proyecto del Follia se vió enriquecido por el jefe de sala y sommelier Guillem Vicente. Uno de los profesionales de la hostelería española que más intensamente vive y sabe transmitir el universo gastronómico. Son celebradas sus colaboraciones con proyectos de Jordi Butrón, Oriol Balaguer, Jean Luc Figueras, etc. Guillem, ante la cocina sorprendente del Follia, aportó su capacidad prodigiosa con los maridajes. En el tiempo que duró esta colaboración destacaba, siempre atento y concentrado en todo lo que acontecía en la sala, un joven camarero , Paco Alcobendas , que tomaría el relevo tras la marcha del inquieto Guillem Vicente llamado a un nuevo proyecto. Con voluntad y honestidad Paco conduce ahora muy correctamente la sala, el uso de los vinos y administra armoniosamente la atención entre nuevos y antiguos clientes.

6. El menú de maridajes

Esquemáticamente describiremos uno de los últimos menús degustación. La elección enológica responde a la idiosincrasia catalana (poco dada a la “xenofobia tribal”), como la única zona vitivinícola del mundo que consume menos vino propio (menos de una quinta parte del total), que de otras denominaciones de origen.

De aperitivos un cucurucho de arroz salvaje frito con curry y un “chupito de crema de aguacate con caipiriña. El primer vino un Botani 2005 de la Sierra de Màlaga. Un muscat particular en su equilibrio de fruta y acidez. El primer entrante una lasaña de alcachofas y ciruela, cubierta de sardinas marinadas con aceite de carbón y una vinagreta de manzana. El segundo una crema de foie, cubierta de una gelatina de maíz y mora, con unas gotas de aceite de trufa y un bizcocho de frambuesas con frutos rojos.

Continuamos con un rollito de atún, relleno de tartar de calamar y cebolla y una crema de cilantro con caramelo de tomate .Para este plato se optó por un Pardàs 2005, un Xarel·lo del Penedès. Un vino de cultivo ecológico basado en la especificidad. La nueva generación de los Penedès.

Vino luego un huevo cocido a baja temperatura, con un fondo de crema de almendras y jamón , acompañado de guisantes y un crujiente de jamón . Continuamos con esturión con arroz salvaje, crema de higos y queso roquefort. Y toco el turno a un interesante Syrah de Pagos del Moncayo 2006, de Campo de Borja que acompañó perfectamente a unos “ Lletons” de ternera, crema de brócoli y butifarra negra desecha y también a un Pollo del Prat , pata azul, escabechado .

Finalmente un Jumilla dulce (na uva Monastrell sobremadurada y con barrica) Casa de la Ermita 2005 , nos indicó el momento del postre. Que empezó con cerveza negra, sorbete de limón y gelatina de romero limonero. Finalizando con una cuajada de leche de oveja con crema de eucaliptus, soufflé, helado de chocolate con eucalipto y un crujiente de chocolate.

No es posible comentar cada uno de los platos. Pero se pueden buscar unas normas generales que los explican. La cocina de “Jó” Baixas es una cocina que hace pensar. Una vez que uno descubre en cada plato el sorprendente equilibrio de los sabores puede jugar a buscar que función cumple cada uno de los ingredientes en esta alquímia sin estridencias. También observamos una aceptación total y uso de todo tipo de técnica culinaria o de ingrediente. Existe finalmente una obsesión en el trabajo de transformación, de juego y de uso constante de las texturas como medio de interesar a todas las papilas gustativas.

¿Dicho todo esto podemos concluir que su cocina no es una cocina tradicional catalana?. Sería demasiado simplista decirlo. Su base son siempre productos locales (las alcachofas, el Pollo del Prat, etc), con técnicas de conservación –cocción ancestrales como el escabechado o los “Suquets” y filias catalanas como las setas. Cocina catalana al fin y al cabo.

Y para acabar el cronista se pregunta (sin hallar respuesta); ¿Que factor común unen el olvido de las joyas arquitectónicas de Jujol y el relativo silencio de los críticos gastronómicos por la alta cocina del Follia, además de estar ambos sitios en Sant Joan Despí ?.

Aunque si uno es capaz de captar la belleza con mayúsculas encerrada en la arquitectura del Follia , la equilibrada libertad sin prejuicios de su cocina basada en la convicción que es posible disfrutar cocinando lo que se siente, ese mismo uno no puede evitar cierta hostilidad hacia “Jó”. Todos hemos creído en utopías que se han ido perdiendo en el camino hacia el posibilismo de la madurez. Pero Josep Maria Baixas, el último joven amante de la cocina, cumplidos ya los cuarenta, prosigue obstinado en su “Follia”.