

LA ALQUERIA O EL RECEPTARI DEL BULLI

Al bell mig d'Andalucía , a pocs quilòmetres de Sevilla , en el poblet de San Lúcar la Mayor es troba un luxós “Cortijo Andalus” que des de fa més de dues dècades va esdevenir un Hotel de 5 estrelles , gran luxe, amb el nom d' Hacienda Benazuza”. Una construcció arquitectònica clàssica de pedra i fusta, amb grans espais de pau i llargues estones de verd i aigua. Un lloc idíl·lic pel descans i l'aïllament que cada dia es més necessari per a pal·liar el ritme demencial que ens auto imposem.

Fa més de 10 anys Ferran Adrià i el seu equip es van encarregar de la gestió conservant el nom de l'Hotel i el del restaurant principal l'Alqueria . Que jo sàpiga només va decidir canviar l'orientació culinària .D'una cuina clàssica andalusa basada en plats tradicionals , on per exemple el mestre tallador de pernil d'aglà tenia un important protagonisme, es va passar a mostrar un recopilatori de gran part dels plats creats al Bulli entre mitjans dels noranta fins les darreres creacions de la temporada .Cuiners formats al Bulli durant una còpia d'anys s'encarreguen de dur-ho endavant. I es veu que en Ferran i l' Albert Adrià s'hi desplacen varis cops a l'any . En aquesta visita un dels cambrers que va viure l'etapa anterior de l'Alqueria, i al que després em referiré com es mereix, em va explicar quina va ser l'arribada del genial cuiner de l' Hospitalet. Va reunir tots els treballadors i els va dir que pensava canviar l'orientació de la cuina del restaurant per fer-hi la del Bulli . Que qui volgués continuar-hi treballant era ben rebut , que haurien d'adaptar-se a molt canvis però que els hi assegurava que a la vegada aprendrien i que sobretot es divertirien molt.

Aquella nit vaig arribar amb taxi prop de dos de nou. He après que és molt saludable arribar dels primers als llocs. Havia reservat la tarda anterior des de San Sebastián i segurament el nom de la Ruth Cotroneo del Mugaritz m'havia facilitat la reserva.

L'Alqueria és tirant a petit , amb no gaire més de 9 taules i amb dos nivells separats per uns breus esglaons. Hi domina la pedra , sòlida, ample , maquillada amb tots clars, i agombolada per una decoració i un enllumenat sobris , càlids i que acompanyen al recolliment. El parament de la taula els el podeu imaginar; exquisit tirant a perfecte. Vaig demanar , com m'havia aconsellat la passional sommelier del Mugaritz ,per en Juan José Morán , director de l'establiment , recordant que el seu col·laborador principal es deia Eduardo Buisan. Em van comentar que aquell dia hi havia un petit dinar de casament a l'Hacienda, prop de 300 comensals, i que ambdós estaven ocupats i que segurament ho estarien gran part de la nit. Que hi farem – vaig pensar- segur que igualment em tracten be. I no em vaig equivocar . Un elegant i sobri sommelier andalus em va preguntar pel veure, per la qual cosa sol·licitava una Solans de Cabras i com a aperitiu un fino. De tots és sabut que la immensa majoria dels fins o manzanilles no saben ni la meitat de bons si te'ls prens fora del seu origen. Els entesos comenten que són vins fràgils i que és qüestió de pressió atmosfèrica . Em van escollir un de la marca la Gitanilla que era veritablement deliciós i anaren queien algunes mitges copes.

Com és natural vaig optar pel menú degustació .M'explicaren que no el tenien escrit que depenia d'allò que decidia fer el cuiner i que era sorpresa. Acceptat el repte tocava escollir els vins. Vaig voler donar un cop d'ull a la carta de vins , complerta i interessant i em va agradar veure que el Petrea blanc hi figurava en un lloc destacat. No obstant el millor era deixar-me aconsellar .Vaig comentar que em venia de gust un blanc i tot seguit em va dir que entre el fino que aniria molt be pels entrants i algun vi negre que em serviria a copes amb la carn podia escollir sens dubte un blanc complexe, com un Petrea , o que ja buscava una altra cosa interessant per oferir-me també a copes. I la sorpresa va arribar ; un Chardonay de Parxet del 2002 amb un toc d'or i palla que feia pensar en una d'aquelles madures complexitats dels blancs evolucionats. Vaig topar-me

amb una fruita potent; pinya, mel, meló , pinya altre cop que es llegia al nas i a la boca i que va mantenir una estranya intensitat tota la nit. Aquests són els secrets del vi , que fan que un s'hi enganxi. I si a més tens davant un sommelier dels de veritat que a més d'oferir-te el màxim de qualitat es preocupen de la teva butxaca , millor encara. Llavors és impossible perdre-s'hi malgrat no saber del tot per a on es navega.

Malgrat la feina, Eduardo Buisan va aparèixer aviat per a saludar-me i més endavant va retornar en companyia de Juan José Morán. Vaig ser conscient del detall que em feien , més per venir de part de qui venia (la Ruth) que per saber el meu delit per la gastronomia. Dos grans professionals cordials i atents amb un “saber fer” que s'intuïa a cop de vista. I va començar el menú degustació que constaria d'una trentena de petits plats. I el problema a l'hora d'explicar-los és que no hi ha memòria humana , ni notes prou ràpides per intentar retenir tot el que allí et donen. Per explicar la intel·ligència i complexitat de la majoria dels plats. L'Albert, el creati actual del Bulli és molt amic de certs contrastos complementaris. Gustos molt diferents que quan els trobes junts aprecies certa potenciació. M'havia parlat feia mesos que un trosset d'aranja , la millor que ell hagués pogut seleccionar i un xic de sal poden emocionar. Aquella nit vaig comprovar que tenia raó. Per explicar com cal la cuina del Bulli, el que vaig menjar aquella nit de principis de juny, hagués hagut d'anar amb una càmera de gravar . Però clar a part de ser poc estètic esdevé poc pràctic. Així que faré el que podré ajudat pel record imprès d'un menú que em van donar amb el compte. En aquest menú ,oportunament, constava la temporada en la qual s'havia preparat aquell plat en el Bulli Arribà el primer dels snacks (“ Chanquetes fritos con piel de limón , del 2003), un inici entre vernacle i lògic per ser on ens trobaven. El que us deia abans al voltant de l'aranja; quan l'Albert contrasta, enfronta sabors, sovint et trobes la sorpresa que un dels components gustatius s'intensifica i se't revela com més ric i complex. Això passava amb els xanquets amb llimona. Una mica ja ho sabíem del bon maridatge entre peix i llimona (calamar, peix a la planxa, etc), però la troballa no era nostre , i també la presentació, una copa en forma del clàssic “cucurucho” de paper, completava, riallera la proposta. El segon snack (olivas esferificadas, 2005), és un dels plats més famosos del Bulli. Algú em va explicar aquella nit que es com un prodigi veure-les fer .Veure caure un fil d'aquell extracte d'oliva i que per art de màgia, mitjançant un procés químic es formi una capa externa més densa que contingui la resta. La sensació de frescor i sorpresa que proporciona en la boca és molt agradable. El tercer un plat antic (la broqueta de coliflor i frambuesa, del 1996), on a més dels esmentats es podia trobar , em sembla recordar, una porció de moniato. Novament uns contrastos entre dolç i àcid que es feien estranyament complementaris . El quart snack fou una reinterpretació garapinyada , a l'estil oriental, del nostre músic, ara esdevinguda i rebatejada com music cantonès i datada també el 2005. El cinquè fou unes torradetes on s'havia d'escampar una pasta de cacauet salat (2003) que anava convenientment envasada en un petit tubet de color platejat. De nou , qui conegués la pasta de “maní americana” però en aquesta ocasió molt més elegant i rebaixada de greix, trobaria allò que dèiem de la estranya potenciació i intensitat de sabors confrontats. I en tot moment la subtileza sàvia i un xic anàrquica de la manzanilla ho acompanyava tot a la perfecció. El sisè una mandarina gelé (2003), per netejar una mica del greix i permetre continuar amb la “patata a la oliva negra con ácido cítrico” del 2003. Un dolç, un salat amarg i un àcid moderats i integrats sense estridències .Que equivocats els que creuen que el secret del Bulli es tan sols combinar-ho tot , sense regles, com més audaç millor . A partir dels darrers anys tret dels jocs i de les reinterpretacions , espurnes genials, són molt clars els límits gustatius d'una cuina que cerca una raó , un equilibri i interpretació molt personal

del sabor. El vuitè més clàssic una nova reinterpretació ,agradable i refrescant (corte helado de queso parmesano, del 97). I la manzanilla arribant-hi encara.

Els següents el “ bocadillo de jamón “ i “avellana en textura” , respectivament del 2005 i 2003 ,tot i que mereixerien explicació esmentar que eren bons i força interessants però que cal avançaren en el relat. L'onzè el Quicoguaca, del 98 , un joc de contrast entre el quico i el guacamole. El dotze, també del 2005, la única decepció. Potser la incapacitat personal d'entendre el perquè (“Salicornia en tempura”) de la presentació o qui sap què. Però el tretzè l'estrella de la nit , la senzillesa, la complexitat, la moderació de l'estètica visual Zen, el ple gaudi de totes les papil·les gustatives de la cavitat bucal en un “in crescendo”, prodigios i intel·ligent; que devia estar pensant l'Albert Adrià quan va arribar a aquest plat?. Son tan sols quatre ametlles crues, (Almendras gustos básicos, 2003), però quines ametlles ¡. A qui no hi ha improvisació si no un toc de genialitat i moltes hores de treball i treball. I per acabar els snacks i per continuar rere aquesta meravella gustativa un clàssic , la “ espuma de patata con corona de trufa”, del 98. On el secret del sabor era en el punt excel·lent de sal que envoltava la trufa blanca i la patata. Feia molta estona que el Chardonay Acot de Parxet del 2002 esperava obert en gel. El sommelier, galè del vi, prescrivia que estaria més sà i bo amb aquesta lenta oxidació. Començaven les tapes i em recomanà passà ja a aquest blanc d'Allella, una de les grans sorpreses de la nit, potser perquè un a aquestes alçades ja sap que no hi ha res més difícil que maridar amb allò que es cuina al Bulli.

La primera tapa fou el meló i síndria (*melón y sandia* cru, 2005) on aquestes fruites ballaven amb tocs de pebre i mentol. Una nova carona als sentits . I la primera constatació d'un aroma de fruita fresca, pinya i mel que arribava del nas i que després creixia a la boca. Tot seguit la segona tapa, el simpàtic joc , canviar un aliment per a un altre d'aspecte similar, (“ *la paella en Kellog*” del 2001), provoca un resultat versemblant mercès a la qualitat del concentrat de sofregit o fumet emprat. La tercera tapa , també antiga, del 98 es la “*cococha con ravioli de remolacha y pistacho verde*”. Tot combinant-ho el Chardonay em mostrà en aquell moment a nas una evident presència de poma , que s'unia a la mel i a la pinya. La quarta” *el ravioli de panceta ibérica y alhabaca con consomé de tomate*” , del 2001, tornem a trobar una combinació dels gustos principals salat , àcid i dolç amb l'interès de jugar en boca amb les textures; cruixent, gelatina i líquid. Tot seguit em portaren una tapa que no consta en la carta recordatori amb la que em van obsequiar però que els meus apunts amb lletra gairebé inintel·ligible fins i tot per mi , però que la meva admiració gastronòmica han servat per l'evocació; el grill d'aranja amb sal. . Arriba l' *Ensalada follie*, que jo anomenaria amanida esbojarrada que reflexa en el seu nom un estat d'ànim de transgressió i juguesca, un deixar-se anar buscant arribar a una cosa divertida. Aquesta amanida provoca una sensació de frescor, benestar i optimisme en consonància amb la intenció que ha estat feta. Un dia li preguntaré a l'Albert però l'any 2005, quan va presentar aquesta amanida segur que de punt de partida tingué algun altre plat o referència gastronòmica esbojarrada. D'ella identifico iogurt amb pinyons, oliva esferificada, escuma de tonyina escarxofa , pipes i ametlles.

Tot seguit la darrera tapa el “*canelón de aguacate con buey de mar con crema de semillas de calabaza*” ,del 2003. Arriben els plats que seran las *almejas de carril con sopa de aceite , aceituna manzanilla y naranja*, del 2003, el *salmonete con picada en reconstrucción y el solomillo de buey empanado al pesto*, del 2000 i 98 respectivament. El primer un plat marí formidable hi destaca el treball de l'oli , texturitzat fins assolir una consistència i un sabor molt sencer., que contrasta amb els petits grills de toronja que semblen més mandarina i del desconcertant puré d'oliva manzanilla. Els rogers, tot i amb reconstrucció de la picada esdevé un plat molt més fàcil de reconèixer, on a més

de la picada destaca el cruixent de la pell del peix i el rosat ideal de la carn. I amb el plat de carn , un plat que en aquell moment trobo una mica desconcertant, una de les grans sorpreses de la nit, el detall de l'alta qualitat professional del sommelier que allí treballa. NO em cva dur la copa de vi negre anunciada si no un petit tresor enològic; un ; un Jerez Amontillado de 14 VDRS de 30 anys ;. Novament una sensació gustativa formidable, qualsevol ignorant gastronòmic sap apreciar quan tasta una cosa bona de debò, però davant de la qual no aconsegueixo trobar cap referència amb el meu arxiu gastronòmic personal. Només comentar un detall la sorpresa d'adonar-me que el gust que em queda a la boca després de menjar el bou amb pesto i d'haver assaborit un petit glop del jerez coincideix exactament amb l'aroma que el meu nas ensopega a la copa. Miratge, coincidència, o realitat?. Novament allò que us deia ,professionalitat i molt de treball darrere .Tot seguit arribant amb la gana gairebé extenuada, carregat potser també de tantes emocions volgudament disseccionades arriba un altre dels sotracos genials d'aquella cuina mítica del Bulli; uns pre-postres que arriben amb la intenció d'enganyar el cos i de fer-li creure que gairebé no ha menjat. I que alhora busca desvetllar unes papil·les gustatives certament esgotades de tantes sorpreses. Presentats junts el *caramelo de aceite de oliva y el sorbete de Kumquat*. T'ho anuncien , potser suggestió, però quan esclata el caramel de concentrat d'oli d'oliva a la boca i el sentis baixar notes immediatament que l'estómac sembla buidar- se de tot el menjat. Tot seguit el sorbet de kumquat presentat com un minúscul sorbet de taronja refresca i desvetlla de nou el sentit del gust. Aquest esdevé com nou per a continuar amb dues postres del 98 i 99 ; el *brazo helado de vainilla y mango* , on a més hi destaquen els tocs de iogurt i pètals de rosa i el *borracho de mandarina con sorbete de chocolate*.

Em digueren d'anar a fer el poliol a l'espai senyorial de la piscina entre la llum tènue de la il·luminació i les ombres projectades de la nit. M'acompanyen a una mena de Haima aïllada en un racó. Estic completament sol, en la nit càlida de Sevilla, que allí ho sembla molt menys. El cambrer abans d'anar-se'n trasteja un canó de projecció allí instal·lat i mentre marxa comença a projectar-se els crèdits del film de Charles Chaplin el gran dictador. És molt difícil d'explicar la sensació de benestar i privilegi. No em plantejo la possible frustració d'estar sol davant de tanta bellesa , de no poder-ho compartir, perquè se que mesos després , quan trobi un moment ho podré fer-ho escrivint. Una nit andalusa d'estiu, un reflex , un detall ,intens i en biaix, de part de la cuina del Bulli.