

MUGARITZ: POESIA GASTRONÒMICA

Per què anem a restaurants?

Es sovinteja un restaurant per diverses raons: perquè t'agrada la seva cuina, perquè admires com el cuiner arrodoneix els seus plats. Perquè el servei és atent, professional, i perquè és agradable que et coneguin i et distingeixin. També si va pel sommelier pels 15 minuts de conversa intel·ligent i divertida i també pels anys d'estudi que t'ofereix amb generositat quan escull els vins que prendràs. Resumint crec que s'escull un restaurant, per la seva cuina, pel servei de sala i per com et "passen" els vins.

A còpia d'anar pels llocs ja saps que et trobaràs: allí una cuina molt interessant, amb un cuiner molt persona, però amb una sala un pèl justa on només hi destaca la bellesa de la cap. Allà un sommelier excepcional, uns plats bons i equilibrats i un servei de notable. I finalment el teu preferit on cuina, sala i vinateria sumen un promig d'excel·lència. Si hom es basa en aquests paràmetres el Mugaritz d'Errenteria, la casa de l'Andoni Luis Adúriz, entusiasma i emociona al màxim.

Actualment se'n fa un gra massa amb els adjectius que es dediquen al món de la cuina. També forma part del joc i de la moda. En el cas del Mugaritz penses que no seràs capaç de dir prou el que voldries i que no arribaràs a fer-hi justícia. Només encertes en trucar a amics i coneguts i dir-los que tot i que San Sebastián no està a prop no han de trigar gaire en anar-hi.

Andoni Adúriz i el Mugaritz

Entres al restaurant, molt més gran del que en un principi t'imagines, i des d'un principi t'acompanya una olor molt agradable de llenya aromatitzada. Automàticament busques la llar d'on ve l'olor. En "Juan Ra", cap de sala, ens explica que allò va ser voluntat de l'Andoni. La voluntat d'oferir casa seva a la gent que entra al restaurant amb el suggeriment olfatiu de la llar: alzina i romaní. No és l'acolliment característic de la fonda catalana, admirable quan està ben fet, si no la rebuda del restaurador basc. Que enriquidores que són les diferències!

Ja assegut admires la llum, els espais, els colors sobris però vius, la fusta, la bellesa de la sala. Hi ha molta harmonia i t'hi sents molt a gust.

Havíem demanat, feia dies, poder saludar a l'Andoni i en "Juan Ra" ens vingué a buscar per acompanyar-nos a la cuina. Lluminosa i més petita d'allò que podries imaginar. I multiracial: gent de varis continents que venen a observar i treballar una de les cuines més personals, interessants i inclassificables que es fa actualment al món: la d'en Andoni Luis Adúriz. Se'l veu molt jove, prop dels 30, però tampoc et surten gaire els comptes ja que saps que cap el 93 ó 94 transportava sorra des de Cala Montjoi fins a un restaurant en obres a la part alta de la cala: El Bulli. Tot i que també saps que la seva feina era sobretot trescar a la cuina amb els Adrià, l'Àlex Montiel, etc.

En un primer cop d'ull, mentre estrenys la seva mà i el saludes, les ulleres metàl·liques que trobes en el seu rostre, et fan pensar que et trobes davant d'una persona simpàtica i intel·ligent. I l'expressió de la mirada, oberta i relaxada, et diu a més que és un home honest. Intercanviem unes frases, compartim més d'un amic comú, i el deixem continuar treballant mentre nosaltres dos tornem a la taula disposats a conèixer la seva cuina.

Un servei de sala personal

Optem pel menú degustació tot començant a viure una de les experiències gastronòmiques més sorprenents i estimulants de les viscudes fins el moment. Però abans de començar a descriure els plats i allò que menjarem retornarem al “Juan Ra” el cap de sala, un dels 3 puntals (el primer és l’Andoni) d’aquella casa. És una persona afable, acollidora, sempre amb un somriure al rostre entre mig irònic i còmplice. Intueixes que és un professional amb un nivell alt d’autoexigència i al qual difícilment es pot deixar descol·locat o a contrapeu. En un principi et sorprèn el seu aire, un cert moure’s entre desmenjat i estalviador d’energia però a mesura que l’observes, que vas avaluant la seva feina personal o com dirigeix als 4 ó 5 cambrers que te a la sala la sorpresa esdevé admiració. Ha disposat un sistema propi d’organització que no has vist enlloc on cada taula de clients passa a ser com un restaurant per la qual van rotant, en diferents moments, però en una cadència i servei perfecte, tots els cambrers. És un professional que una vegada assolit el coneixement sobre el que pot esperar d’ell un client de restaurants d’alta restauració ha tingut la capacitat de transmetre-ho d’una forma senzilla i entenedora a la gent que dirigeix. Es pot afirmar que la gent de sala del Mugaritz es mouen “veient” més que mirant i que en tot moment saben que han de fer o que s’espera d’ells. Entens que en “Juan Ra” és un formador nat, capaç d’ensenyar i posar ordre en menys d’una setmana a la sala més desastrosa que un es pugui imaginar.

Vi i passió: Ruth Cotroneo

I el tercer puntal d’aquesta casa extraordinària s’anomena Ruth Cotroneo i és la sommelier. Amb un currículum sorprenent ha estat treballant (que jo sàpiga) al “Fats Duck” de Heston Blumenthal, a Londres, i també a la Hacienda Benazuza de Sevilla. No recordo haver vist mai ningú que desprengui una passió tan desfermada, d’intensitat adolescent, per la seva feina al voltant del vi. Veure-la treballar proporciona una sensació agradable i de benestar equivalent a una glopada d’aigua fresca quan un està assedegat. Comentem amb ella el vins a prendre, mentre donem un cop d’ull a la carta. Crida l’atenció, i agrada, que els apartats són elaborats per ella. Hi veus una quantitat de treball que agraeixes.

Feia poques setmanes ell mateixa havia publicat unes notes al dominical de la Vanguardia recomanant un vi blanc de la Rioja, anomenat Tierra que em va sorprendre tant pel preu com per les característiques que ella enumerava. I li preguntarem per aquest vi, si el creia adient pel menú degustació. I ens digué que sí.

Al llarg del dinar comentarem amb la meva companya de taula, l’Eugènia, que llarga i intensa era l’evolució d’aquest vi a la copa. Tant a nas com en boca. Una riquesa gustativa que el fa molt i molt recomanable.

El menú degustació

Començarem amb una de les primeres i múltiples sorpreses del dinar: unes patates cuites amb fang vermell, amb caolí, presentades calentes i amb una base de pedres negres que, a més de completar l’estètica del bol on es presenten, conserven la calor. La untuositat i gust d’aquestes patates et confirmen l’axioma d’alguns cuiners actuals que una menja senzilla ben treballada pot ser la més exquisida de totes. Una maionesa d’all, lleugera, completa l’equilibri.

Tot seguit arriba una altra tassetta que en Juan Ra ens presenta anomenant- el tros d'un riu. I és veritat; el veus!. Veus una base que sembla de pedres, com aigua transparent i flotant com trossos d'herba o algues. Quan tastes aquest poema zen descobreixes, a més, que res és el que sembla.

Tot seguit arriba una amanida de verdures, brots, fulls i flors (*verduras asadas y crudas, brotes y hojas, silvestres y cultivadas, aliñadas con mantequilla de avellana y salpicada de semillas y pétalos*) que va regada per una vinagreta coallada (no hi ha els components de la vinagreta però si una mica la consistència) de formatge emmental. Ens aconsellen d'anar provant de forma individualitzada amb la salsa cadascun dels vegetals que componen aquesta generosa amanida. I això ho fem tot descobrint sabors nous i agradables, de totes, totes incomparables, arrodonits pel suau intens del formatge. En un racó hi ha un trosset d'una flor que ens diuen de deixar per l'últim. A l'arribar-hi entens el perquè: és part d'un joc de sensacions, la culminació de la genial amanida. Als segons de menjar-la, lleugerament amargant, notes com desenes d'agulles microscòpiques, fan palpar les papil·les gustatives, i et sents la llengua com augmentar lleugerament de mida, per tot seguit endormiscar-se. Segurament les endorfines (morfines pròpies del ser humà que el protegeixen momentàniament de les agressions doloroses) comencen a fer l'efecte perfecte per arrodonir la sorpresa. En pocs minuts es va passant l'efecte i ja es pot continuar tant amb el Tierra com amb un plat de contrastos entre greixos (*ñoquis mantecosos de queso de Idiazabal empanados, en un caldo de salazones de cerdo ibérico*) làctic i porc. Dolç i salat. I a més de l'assemblatge dels sabors veus de nou la preocupació per una presentació amb una estètica poètica, des d'una vessant d'observador de la natura. L'Andoni és una persona arrelada a la seva terra i que entén la bellesa i l'equilibri estètic mesurats des de la natura propera que coneix, ha viscut i ha après a estimar. Posant-nos a definir-la és una estètica poètica. El Mugaritz és poesia gastronòmica. Seguim amb un mar i muntanya prodigiós però molt allunyada del plantejament català. Porta patata, trufa i peix blau (*estofado meloso de patatas deshidratadas, vetas de gelatina y pescados azules. Lámina de trufa de invierno*). I fem un altre tast del Tierra que acompanya, dòcil i ric, sense apagar res del que mengem.

Amb el següent plat aprenem que en el nord d'Europa existeix una mena de cranc gegant (*cangrejo real*) amb unes potes llargues i sorprenents i que te al carn tan o més fina que qualsevol altre bitxo de closca. I novament ens ho presenten conjugat amb pensaments animals i vegetals (*bañado con un consomé gelatinoso de ave y especiado con trigo tostado*)

Tot seguit arriben unes llavors que ens diran que s'anomena Amaranto que sembla com una sèmola o un cous-cus acompanyades d'unes cues d'escamarlans pelades i cuites a la perfecció (*a modo de pasta, amaranto guisado con un caldo de sardinas guarnecido con colas de cigalitas y hojas tiernas del huerto*).

Plaer i provocació?

Davant del plat i els coberts que ens hem trobat a taula hi ha dos petits sobres que t'anuncien que en els següents 150 minuts et provocaran, amb la impactant proposta del Mugaritz, però que a la fi et sotmetran rendit al seu nivell culinari. Doncs be el plat que ens arribà a continuació és un d'aquells que fan empipar: com volen que em mengi un tros de carbó?, però que una vegada acceptat el joc, et fan al·lucinar directament i dir, Déu meu! com poden haver arribat a això?. El plat *Patatas aplastadas, huevos rotos y "carbón vegetal" aliñados con caseína de ajos* es basa amb dos trossos que qualsevol

juraria i perjuraria que són dos trossos de carbó utilitzats per la barbacoa. Dubtes una mica abans de tastar-ho, mentre tornes a pensar si de veritat es menja, i quan finalment els somriures que t'adrecen t'acaben de convèncer tu dus a la boca esperar un sabor entre cremat i cendrós et trobes que el cor es blanc i el tast te la dolcesa d'un tubèrcul madur; és iuca. Penses immediatament, quants milers de iuques deuen haver socarrimat fins assolir aquest punt perfecte. Una estona després el mateix Andoni ens dirà que milions...!

Arriba el moment del foie (*escalope de foie gras asado en la parilla de carbón , guarnecido con una miel no dulce de romero y pequeños puerros salteados*), que es presenta en una generosa porció i amb una textura sorprenent entre líquida i gelatinosa. En aquest moment se'ns revela un dels grans detalls de la Ruth que ens demana permís per a proposar-nos un maridatge possible més enllà del Sauternes o del Tokay. Veus que és una persona que no es conforma amb allò fàcil i que segurament aquesta proposta és fruit de llargues estones de treball gustatiu i intel·lectual. I aquest esforç ens l'ofereix gratuïtament. Ens proposa un "Pineaud de Charonne" de la zona de la Rochelle a França un personal vi que a mi em fa pensar en alguns oportos, o olorosos, davant la sorpresa i ampli somriure de l'esmentada Ruth. Ens explica que està fet amb les mateixes varietats de raïm que els conyac i que s'elabora escapçant el vi per a aturar la fermentació. Amb el següent plat tornem de nou amb el Tierra (no marxaré del restaurant sense demanar el telèfon del petit productor ja que a Catalunya és introbable), que novament ens deixa astorats per la nova evolució gustativa que va fent en la copa. El plat és un llom de lluç acompanyat amb alls frescos (*...asados a la brasa y condimentados con un praliné de avellanas, crema ácida y flores acres*), em fa renegar del meu convenciment que és difícil igualar la manera de treballar el peix que te en Joan Roca amb el seu sistema al buit. Et trobes amb una tendresa intensa de gust, fins i tot sucosa, que manté concentrada tot el sabor. També preguntarem a l'Andoni com ho han aconseguit i entendrem que no és fruit de la casualitat si no de l'experimentació i de la ciència. Que s'ha passat el peix lleugerament per la graella i tot seguit s'ha posat al forn fins assolir una temperatura, controlada amb el "termòmetre" disk del peix, de 48,5°. Ens explicarà que més enllà d'aquesta temperatura la proteïna del peix coagula i perd la majoria de les seves propietats organolèptiques.

Pasem a la carn (*presa ibèrica asada y troceada sobre una pasta de curry rojo y hojas carnosas*) un altre animal i vegetal un terra vegetal que caracteritza tant a l'Andoni. Passem als postres unes torrijes amb nata (*... y yema de huevo, tostada a la sartén y caramelizada. Crema helada elaborada con leche cruda de oveja*), uns postres que diuen que persegueix un contrast de temperatures, textures i cultures (*crema de violetas, polvoron caliente de almendras y astillas de pan de especias y te verde*), i finalment la xocolata (cacau/badiana/mentol). En el moment just apareix de nou la Ruth, en l'honor de la veritat l'hem anat reclamant tan sovint com em vist que li anava permeten la feina a d'altres taules ja que és una delícia escoltar-la parlar del vi i ens ofereix un vi de Monastrell anomenat Parque Natural d'Alacant que novament ens subjuga i ens deixa aclaparats.

La meua companya de taula desitja fer una cigarreta i en Juan Ra ens suggereix fer el cafè amb els entreteniments sota l'ombra refrescant de la gran Muga (crec que en català és un faig) que és el punt fronterer (en basc "ritz") de tres pobles.

Tornem extasiats a Sant Sebastià. La meua companya opta pel deure i jo decideixo continuar amb el plaer. Passejo amunt i avall del passeig de la Conxa, prop d' una hora. A la butxaca el telèfon que m'ha donat la Ruth del cap de sala i del segon de l'Alqueria el Restaurant de la Hacienda Benazuza a Sevilla. L'endemà a la nit estaré sol en aquella ciutat. I em pregunto a mi mateix, per què no?.