

## El día siguiente...

Por Wendy Pérez

"Las emociones se sientan a la mesa gracias a los restaurantes excepcionales, donde el menú es sencillamente sentir", pomposa frase con la cual durante mucho tiempo pensé en comenzar este texto. La cual literalmente mutó el día siguiente de mi visita a elBulli, en mayo del 2011.

La razón fue contundente: tras paladear lo inexistente, al menos para mí hasta ese momento, Ferrán Adrià deconstruyó cualquier idea que tenía del comer.

Sentí, sin empacho, como la felicidad, ironía, reflexión, ingenuidad, tibieza, sorpresa, provocación, magia, humor, precisión, complejidad, técnica, armonía y locura jugaban a partir de una gamba, un ravioli, un macarrón, un risotto, un gazpacho y una caja de chocolates.

En algún momento de la degustación de los 42 tiempos me dejé ir...

Aquello resultó tan terapéutico, pues sin diván e hipnosis mi paladar, oídos, dedos, olfato (regalo sensitivo), ojos y hasta mi caja de recuerdos se reencontraron 'sin supuestos'. Ese día sucedió algo excepcional.

Tras esto, para mí la respuesta quedó clara, y va hilada perfectamente a lo que uno de los mayores surrealistas, Joan Miró, alguna vez apuntó: "un cocinero se convierte en artista cuando tiene cosas que decir a través de sus platos, como un pintor en un cuadro".

Y tal vez aquí yo iría más allá, la experiencia se completa cuando ese mensaje genera en el receptor 'algo' tan superficial o profundo como se lo permita.

Para quienes nos dedicamos a hacer de la redacción o periodismo gastronómico nuestro pan de cada día, debe significar un nuevo y reflexivo ingrediente a la receta por explorar y trabajar, como en su momento lo significó

para Roger Buergel, director de Documenta 12, quien en el 2007 hizo de Ferrán Adria un participante más en la muestra celebrada en Kassel, Alemania.

"Comer en elBulli es similar a contemplar otra manifestación artística, gracias a la experiencia emocional y estética que representa", dictó Buergel, levantando ámpula en mundo del arte contemporáneo.

"Nadie sabe a dónde te puede llevar esta cocina", remató el alemán, no sin antes traernos a la mesa, de nueva cuenta, que el arte comestible es tan antiguo como el hombre mismo.

Previamente, y a consecuencia de su sensibilidad, varios artistas vieron lo que otros no, Richard Hamilton, a la cabeza, desde los años 60 fungió como cliente asiduo a elBulli, incluso Marcel Duchamp lo invitó por primera vez.

Ciclo virtuoso que sigue en contubernio con Ferrán y que han generado varios trabajos artísticos.

Si las analogías surgieron ya desde el mundo del arte, y este cocinero logró también caminar por áreas como la ciencia o la investigación, creando incluso ALICIA y su próxima Fundación elBulli, así como vínculos con universidades como Harvard y la propia Universidad Autónoma de Barcelona, se debe entonces a un lenguaje creado por él.

Uno que unifica, que trasmuta campos de trabajo, sean científicos o artísticos, y que como puerta de entrada tiene uno de los actos más íntimos del ser humano: el comer.

Entonces, ahora quienes usamos igualmente el lenguaje como instrumento creativo y a la gastronomía como motor y generador, debemos estar preparados para el nuevo idioma, que gracias a Ferrán Adria, ya existe en nuestra tarea periodística.

## **Con la felicidad como testigo**

Para Ferrán Adrià, la cocina es, ante todo, felicidad. Frase que comúnmente le escuchamos decir, y que sobrepasa la descarga de endorfinas que el comer mismo puede generar.

La cita, que suena sencilla, se fundamenta en uno de los estados del hombre más complejos e indescriptibles, el ser feliz. Condición interna humana y materia de exploración, que el mismo Aristóteles sentenciaba como un fin común para todos, pero sin los cómo resueltos o claros.

Es aquí donde el trasfondo de la frase de Adrià o... su cómo... es la cocina. Pues sin importar de dónde procedan los que se sentaban en sus mesas o cómo se entienda la felicidad en sus lugares de origen, todos peregrinaban hasta el que fue por cinco años el mejor restaurante del mundo, pues sabían que el cocinero lograba unificar 'la tan buscada felicidad'.

El escritor ruso León Tolstói citó que el secreto de la misma no es hacer siempre lo que se quiere, sino querer siempre lo que se hace, y esto prima en la cocina de la mente creativa de Adrià, de su taller y, consecuentemente, de quienes han entendido esta nueva fase de concepción de platos.

Me pueden venir a la lista nombres de seguidores como Joan Roca, de El Celler de Can Roca (segundo mejor restaurante del mundo anunciado este 2011 por Restaurant Magazine); el danés René Redzepi con su ahora número uno Noma, en Dinamarca; o Andoni Luis Aduriz, en el País Vasco, con Mugaritz.

Actores de la sartén que refrendan la consigna de ver sus espacios como generadores de una experiencia receptiva, tan válidos y únicos como cualquier espacio de arte, y tan llenos de emotividad como cada cual guste.

"A los comensales se les tiene que dar algo sorprendente, pero entiendo la sorpresa como producto de una reflexión", refrenda Ferrán. Camino que hoy reposiciona todo lo que interviene en el acto de comer.

Es evidente que a partir de estos epígrafes, la cocina ha entrado de lleno al

mundo de la modernidad, y se ha pincelado paulatinamente gracias a los recuerdos de sus comensales, ingredientes del pasado que, esta ola de creativos, emplean para hurgar en ellos, apoyados en la simbiosis de los sentidos.

Esta gala de confianza y apertura por parte del destinatario, es entendida por los cocineros como un proceso virtuoso, artísticamente tentador.

Ante este mundo generador de 'felicidad comestible' y que presta un estado de reciprocidad, se reafirma la oportunidad para que nosotros, sus espectadores, usemos de cubierto interno... la gastronomía.

Dejémonos ir, entonces, por este camino...del que estamos siendo testigos.