

MARC CASANOVAS ANGUERA

No soy uno
de los vuestros

*Contra la gran mentira
de los genios en la cocina*

Traducción del catalán de RITA DA COSTA

Índice

1. Cocinar con hambre

Preceptos de un joven desertor de la alta cocina, 11

2. Aram significa «madre»

El material más noble de la cocina de autor, 23

3. HHH

*El estrecho vínculo entre cocina y punk en
la Barcelona preolímpica, 33*

4. Persona non grata

*Las grietas de la primera escuela oficial de cocina
de Cataluña, 47*

5. Dentro del laberinto

*Los cocineros de L'Aram que más influyeron
en Àlex Montiel, 63*

6. Del gallo a la muerte

*Ingredientes y platos para captar el espíritu
de un cocinero a contracorriente, 95*

7. Cinco mil pesetas

El riesgo de hundir el techo de cristal del restaurante, 119

8. Ay, la Carme...

El poder omnipresente de la prensa gastronómica, 131

9. Jóvenes Amantes de la Cocina

*El colectivo que reclamaba el relevo generacional
desde la creatividad, 147*

10. Concierto gastronómico

Pierre Gagnaire acepta cocinar en Barcelona, 165

11. El plato más copiado de la cocina catalana

*La historia desconocida de una receta
con demasiados padres, 185*

12. El huevo o la gallina

Caso práctico de derechos de autor aplicados a la alta cocina, 197

13. La última cena

La visita de Ferran Adrià a L'Aram, 209

14. Una extraña victoria

Pros y contras del cierre de un restaurante familiar, 221

15. Fuera del rebaño

Cómo derribar la idea del genio en la cocina, 231

Epílogo

de Àlex Montiel, 241

Agradecimientos, 245

Notas / Bibliografía, 249

*A todos aquellos y aquellas que cocinan
fuera del rebaño.*

Beus passejant
per la taula
bella, inexplicablement vella;
mentre veus.

FRANCESC PUNTÍ, 1991

I. Cocinar con hambre

Preceptos de un joven desertor de la alta cocina

Àlex Montiel no es un personaje de ficción. Es real y yo lo conozco.^{1*}

Alto como un olmo, delgado como un palillo y con apellido de vedete. Así recuerda la mayoría de los implicados al muchacho indómito que, en 1987, con tan solo dieciocho años, se puso al mando de la cocina del restaurante L'Aram de Barcelona.

La versión que da Àlex de sí mismo es ligeramente más cruenta: un tarado de metro noventa y sesenta y nueve kilos alimentados a base de sobres de Pharmaton Complex. Han pasado más de tres décadas desde que se puso al frente de L'Aram, tiempo suficiente para que reconozca que solo podía aceptar ese reto si estaba dispuesto a salir mal parado. A una edad en que sus compañeros de generación pelaban patatas y fregaban cacharros, Àlex cogía las riendas de la cocina de uno de los restaurantes más míticos y mitificados de una Barcelona hoy extinta.

Situémonos unos cuantos meses antes, concretamente el 12 de diciembre de 1986. La calle Aragón era un lugar sucio, ensordecedor y lleno del humo asfixiante que salía por los tubos de escape, una arteria de entrada a la ciudad al ritmo de la luz verde de los semáforos, programados para que ningún conductor tuviera la inquietud

* Las notas están situadas al final del libro, a partir de la página 249. (N del e.).

de volver la cabeza, no digamos ya fijarse en la inauguración de un restaurante familiar.

Los Montiel eran del barrio de Horta y el único vínculo que tenían con el sector de la restauración era una tía que trabajaba como gobernanta en un hotel de cinco estrellas de Tenerife. Tampoco solían ir de restaurantes, eran más de costillas a la brasa con alioli, caracoles y canelones caseros. Àlex solo recuerda una visita al restaurante Can Fabes de Santi Santamaria, en Sant Celoni y, en especial, un pichón de Bresse. En restaurantes señalados de Barcelona, como el de Gaig o el Jaume de Provença, servían un pichón buenísimo, pero la preparación del pajarito en Can Fabes no tenía punto de comparación. «El pichón es la ternura culinaria en estado puro, se requiere una buena dosis de respeto y sensibilidad para saber disfrutarlo», opinaba Santi Santamaria. Y, con cada nuevo bocado, Àlex se fundía, inmerso en un viaje proustiano con toques aterciopelados.

Cuando unos profesionales especializados en montar bares y restaurantes les hablaron de un local vacante en una antigua tienda de cerámica del Eixample, los Montiel no lo dudaron. La jugada les había salido redonda a unos conocidos del barrio, o eso aseguraban. Los billetes entraban solos en la caja registradora de la nueva cafetería, entre otras cosas gracias a los sabios consejos impartidos por los mismos que ahora ofrecían a los Montiel una oportunidad de oro. Y es posible que la madre, Cèlia, firmara la compra de la propiedad sin valorar los pros y contras de una inversión tan sustanciosa. Porque no es lo mismo servir cafés que almuerzos y cenas con una carta digna de ese nombre. Una vez que tuvieron el papeleo en regla, los Montiel pactaron las reformas necesarias para obtener la licencia de apertura. Solo faltaban tres retoques que darían personalidad al espacio desde fuera: dos tiestos móviles gigantes, un par de focos para iluminar el rótulo que anunciaba a los barceloneses que allí se cocía algo delicioso, un enorme caldero de cobre en el rellano que hacía honor al nombre del restaurante y a correr.

El transeúnte que entraba en L'Aram bajaba cinco escalones y se adentraba en un túnel oscuro. Era como viajar en el vagón restaurante del Orient Express, pero sin raíles y con un aforo de treinta y dos pasajeros. A mano derecha, cuatro mesas de dos comensales llegaban hasta una pequeña barra donde se almacenaban el café y los utensilios imprescindibles de los camareros. Desde allí, la estancia se ensanchaba con mesas para cuatro personas a ambos lados. Llamaba la atención una mesa en particular, situada delante de la cocina, que por lo general ocupaban los amigos, y un par de reservados con un sofá dispuestos en semicírculo. Estas eran las mesas más disputadas para celebrar comidas de grupo con comentarios subidos de tono, secretos de alcoba o fiestas privadas, y allí se sentaban hasta altas horas de la madrugada los integrantes de los Jóvenes Amantes de la Cocina, decididos a poner patas arriba la cocina catalana.

Pero eso no viene al caso. De momento.

AL FONDO del comedor, acurrucado en una de las dos mesas con forma de medialuna, Àlex podía dormir dos o tres horas entre servicio y servicio.

Tenía un piso alquilado a tiro de piedra del restaurante, pero cada segundo que perdía por el camino era tiempo de descanso derrochado. Después de partir peras con su novia, decidió adoptar un perro. Lucky era el compañero de piso ideal: fiel, silencioso y generoso con las caricias. Àlex era feliz sacándolo tres veces al día por los alrededores de la plaza Tetuán, unos paseos que le permitían desconectar de las doce horas de jornada en la cocina; esa rutina era media vida para alguien con una agenda social más bien escasa. Los picos de trabajo eran cada vez más habituales y el listón para lograr el plato deseado subía cada vez más, hasta el punto de que no quedaba tiempo material para alimentarse de forma razonable. Y así fue como Àlex aprendió a cocinar con hambre.

En este caso particular, «cocinar con hambre» no es una metáfora del deseo de comerse el mundo ni de la ambición de quien cree que la retribución será justa si el esfuerzo es extraordinario. Aquí «cocinar con hambre» posee un componente exclusivamente fisiológico: la punzada de las tripas vacías, el gruñido de los jugos gástricos intentando digerir aire y la brújula del metabolismo buscando grasa, carbohidratos, azúcares y proteínas donde no las hay.

A las nueve y media de la mañana, lo habitual era ir a desayunar con el equipo al bar de la esquina. Un clásico no demasiado sano consistía en pedir pan con tomate y sobrasada, y una coca-cola para regarlo todo. Ningún otro alimento sólido hasta las cuatro de la tarde, cuando el servicio de mediodía terminaba con la limpieza de la cocina. Así pues, hasta entonces, Àlex dopaba su sistema nervioso con decenas de tazas de café negro y un chorrito de agua. Explotarse de esa forma no era un castigo autoinfligido, sino que respondía a un trueque: dejar voluntariamente de alimentarse a uno mismo para alimentar debidamente a los demás.

En la cocina, Àlex se situaba estratégicamente para poder espiar al comensal que se sentaba de cara en la mesa número uno. Ejerciendo de *voyeur* por esa rendija, accedía sin permiso al placer de la reacción instintiva, el éxtasis del primer bocado, mientras el desconocido comía tan ricamente, convencido de que nadie lo observaba. Ese estímulo era la condición necesaria para no desfallecer y seguir cocinando.

«Los cocineros con el estómago saciado son erráticos, los cocineros con el estómago lleno no tienen los cinco sentidos afilados», se repetía, como si de un mantra se tratara, hasta rayar en el delirio. Por supuesto, todos cubrían el expediente, pero lo hacían de forma maquinal. Ciertamente, por el hecho de cocinar con hambre, Àlex cruzaba el umbral del dolor puntual y se adentraba en un peligroso submundo donde reinaba una ingravidez extrañamente plácida. Al fin y al cabo, todo se reducía a presentar un plato que le despertara unas ganas irrefrenables (pero que refrenaba) de comérselo.

DESPUÉS DE cocinar con hambre, la prioridad era garantizar el respeto por la materia prima. Para Àlex Montiel siempre ha sido prioritario convivir con el canto de sirena de la ética profesional, esa vocecilla interior que muchos cocineros prefieren silenciar por conveniencia o pasotismo, pero que, si se escucha con atención, exige ofrecer el mejor producto posible para un determinado precio de mercado. En el caso de L'Aram, se trataba de una inquietud enfermiza, porque el margen de maniobra del presupuesto era ínfimo y, al llegar el final del mes, quedaba claro que habían estirado más el brazo que la manga.

Esta brecha cada vez más evidente le generaba a Àlex una lucha interna que se repetía cada mañana, de lunes a viernes, en el mercado de la Concepció y, los sábados, en el de la Boqueria. Al ver, palpar y oler el género de sus puestos de confianza, todo ese ejercicio de contención, toda esa predisposición a cuadrar los números, se iba a pique. De nada le servía trazar líneas imaginarias para no comprar por encima de sus posibilidades; ya fuera por cantidad o por calidad, siempre había una excusa moral para no dejar escapar un salmón salvaje con una espectacular tonalidad anaranjada o una cajita de flores comestibles que harían cosquillas en el paladar.

A estas alturas, es una obviedad decir que con buenos huevos se hace una buena tortilla, y lo que Àlex iba descubriendo a marchas forzadas es que pretender distinguir la buena cocina de la mala según el precio del producto era una falacia como una catedral. De nada servía justificarse intentando separarlo todo en dos sacos: lo que gusta y lo que no, sobre todo porque el resultado era una clasificación tendenciosa y subjetiva. ¡Como si el paladar del cocinero tuviese que educar a los comensales, o como si los placeres culpables fuesen una pantomima! «La cocina no es buena o mala en términos absolutos: alguien nos ha enseñado a reconocerla como tal. El órgano del gusto no es la lengua sino el cerebro, un

órgano culturalmente (y por tanto históricamente) determinado, a través del que se aprenden y transmiten los criterios de valoración», escribió Massimo Montanari.²

Para colmo de males, Àlex era un obseso de la estética. Lo mismo daba que manipulase el producto más humilde y barato del mercado. El reto que siempre se autoimponía era el de presentar el plato como si fuera el centro de atención de una imaginaria sesión fotográfica. Tenía que quedar impecable de lejos, de perfil, en picado y contrapicado, en el plano cenital y en el plano de detalle. Como si quisiera que, en vez de comer el contenido, el comensal deseara enmarcar el plato cuidándose de no estropear nada.

OTRO ELEMENTO destacable de la idiosincrasia de Àlex es que podía dedicarse en cuerpo y alma a depurar la técnica. Probablemente esa sea la cualidad que más lo definió como cocinero. Si a alguien se le ocurre preguntárselo a bocajarro, comprobará al instante que Àlex es de los que echan balones fuera y tienden a sacudirse todo mérito. Si ese alguien no se rinde y tiene la paciencia de picar piedra, Àlex reconocerá a regañadientes que sí, que tenía cierta gracia a la hora de reinterpretar recetas de una gran complejidad.

«Estos franceses tan meticulosos no pueden andar equivocados», le decía a su madre para despojarse del pesado manto de la cocina tradicional. A principios de los años ochenta, la restauración gala estaba en plena efervescencia y no había cocinero digno de ese nombre que no mirara hacia Francia.

En la escuela de cocina, Àlex mamó toda aquella revolución, catapultada por unos protagonistas estelares que buscaban la exaltación del sabor, unos cocineros de procedencias y estilos muy dispares, aunque de ese afán transformador surgía precisamente la riqueza.

Si bien el líder de todo ese movimiento revolucionario fue Paul Bocuse, el robusto tronco en el que echó raíces la *nouvelle*

Epílogo

De Àlex Montiel

VAYA POR DELANTE QUE nunca se me habría pasado por la cabeza que alguien tuviera un interés especial en escribir un libro sobre L'Aram. No es que pensara que no había nada que explicar; todos los restaurantes, por pequeños que sean, tienen una o diversas historias latentes a la espera de un narrador con buen olfato. Pero L'Aram ya era como esa camiseta vieja de tu grupo preferido que sigues guardando aunque se te haya quedado pequeña y que siempre va contigo para acabar acumulando polvo en el fondo de un cajón.

Digámoslo sin rodeos: para mí, L'Aram era agua pasada. Hasta que Marc me hizo cambiar de idea. Estos últimos tiempos han generado situaciones de lo más curiosas fuera de la rutina habitual. En mi caso, un estado mental y físico marcado por el exceso de tiempo libre. Eso me ha llevado a reconectar con la gente que sabes que siempre está ahí, pero con la que no mantenía un contacto frecuente. El ejemplo más diáfano ha sido retomar el hilo de los Jóvenes Amantes de la Cocina, con los que hacía años que no tenía charlas profundas, salvo en el caso de mi buen amigo Josep Berengué. El ambiente se ha ido caldeando y, en una de las videoconferencias grupales repletas de diálogos efusivos, en las que el paso del tiempo hacía acto de presencia de forma desigual, Philippe Regol me comentó que Marc Casanovas, con el que mantenía

un contacto fluido, estaba viviendo en Boston y quería ponerse en contacto conmigo para hablar de L'Aram.

Cuando menos, resultaba curioso que un comunicador nacido en Barcelona tuviera interés por charlar sobre un restaurante del que había oído hablar a menudo, pero al que no había llegado a tiempo para probarlo en persona. Me gustó constatar que los textos que firmaba tenían la pluma bien afilada, que no daba jabón a los nombres propios habituales y se decantaba por escribir historias interesantes sobre quienes, por lo general, no tenían voz.

El primer encuentro cara a cara fue tan enriquecedor que acabó generando dos años de conversaciones periódicas, a partir de las cuales han ido aflorando recuerdos soterrados, jugarretas de la memoria selectiva y pellizcos de historia en el contexto de la Barcelona y la Cataluña preolímpicas. Se trataba de remover emociones que van mucho más allá del amor por la cocina, de buscar el modo de respetar el testimonio de quienes lo vivieron y podrían ayudar a poner orden en un alud de vivencias más o menos fragmentadas por el paso del tiempo. El objetivo era recuperar suficientes elementos para reconstruir un retrato contrastado, intencionalmente alejado de la floritura y los fuegos artificiales, tan comunes en un sector que en los últimos tiempos se esfuerza por convertir a los cocineros en intocables estrellas de alfombra roja, pseudocirujanos más pendientes del micrófono que de los fogones o, peor aún, *influencers* en las redes sociales.

Lo cierto es que solo (im)puse dos condiciones para aceptar la publicación de este libro: huir de la idea de genio y que el texto sirviera para homenajear a mi familia. No podíamos caer en la propaganda fácil de otros libros de cocina que no son sino un acto más de megalomanía. Los detesto y siempre los abandono en la primera página. ¿Por qué los libros sobre la vida de los cocineros están tan repletos de estereotipos y se esfuerzan por ocultar que en el interior de una cocina se mezclan continuamente momentos de felicidad extrema y otros de tristeza infinita o rabia mal digerida? Si somos