



EL QUE MENGEM

MONOGRÀFIC

FERRAN ADRIÀ

per Jaume Fàbrega

FERRAN ADRIÀ (3 ESTRELLES MICHELIN) HA ESTAT PROCLAMAT EL PRIMER CUINER DEL MÓN. MIG ANY AL SEU RESTAURANT EL BULLI (CALA MONTJOI, ROSES, COSTA BRAVA) I MIG AL SEU TALLER DE BARCELONA, SENSE OBLIDAR EL TEMPS DEDICAT A VIATJAR, EN

FAN UN PERSONATGE DE PROJECCIÓ UNIVERSAL. I, MÉS ENLLÀ DE PRIMACIES, NINGÚ NO DISCUTEIX EL SEU TALENT, LA SEVA CREATIVITAT I EL SEU PODER DE REVOLUCIONAR LA CUINA. I ARA MÉS QUE MAI, SOBRETOT A PARTIR D'UNES FAMOSES DIVUIT PÀGINES QUE LI VA DEDICAR EL SUPLE-

MENT DOMINICAL DEL 'NEW YORK TIMES'.

EN AQUESTA ENTREVISTA, EL CUINER CATALÀ ENS PARLA, DE MANERA ALHORA RELAXADA PERÒ IMPLICADA, D'ALIMENTACIÓ I TECNOLOGIA, DEL 'FAST FOOD' I DEL 'GOOD FOOD', DE CUINA TRADICIONAL I DE CUINA MODERNA.

EL GENI DE LA SEGONA EDAT D'OR DE LA CUINA

EL QUE MENGEM

MONOGRÀFIC

© Fotos entrevista: Jordi Play

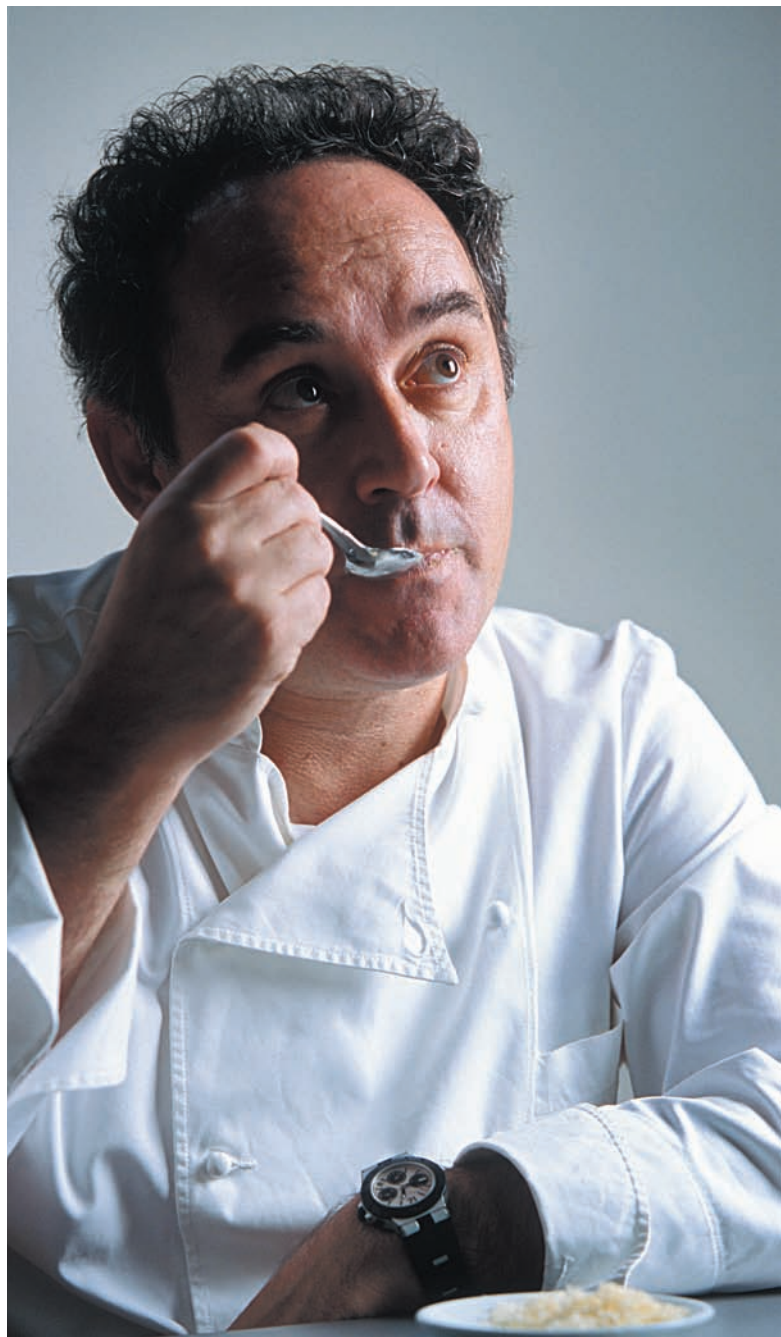
En primer lloc, ens hem de referir a les famoses divuit pàgines que li va dedicar el suplement del *New York Times*, tenint en compte que aquest diari mai havia dedicat tanta atenció a un cuiner i, encara menys, a un cuiner d'aquí...

Ha estat molt positiu, i ens amplia les possibilitats de futur... És evident que hi ha un abans i un després, en la meua vida després d'això. De primer, un no sap el que li passa. Però ha comportat coses més positives que negatives, és clar. Serà la meua...

L'entrevista s'interromp per la pregunta d'un dels cuiners del seu equip, que, just davant nostre, investiga noves i revolucionàries propostes culinàries, justament aquest tipus de propostes que han donat a Ferran Adrià un prestigi mundial, com, segurament, mai cap altre cuiner havia tingut. Perquè no solament ha creat nous plats —que és la funció que tradicionalment atorguem als cuiners-autor—, sinó que s'ha preocupat, a través del seu famós “laboratori” o taller de cuina —que és l'espai privilegiat on fem l'entrevista— de fer innovacions que han revolucionat la cuina del món de soca-rel: les escumes, els fums i perfums, les deconstruccions. Ferran Adrià tasta el resultat d'un experiment, i hi fa els seus comentaris.

■ CUINAR I INVESTIGAR

Això que veus ara per primer cop, és una revolució. Agafem un aliment i el congelem, amb nitrogen líquid, a 190 graus sota zero. Vull introduir aquest nou camp per a la nova carta. Tornant a l'article del *New York Times*, tot això és important per a nosaltres i és important per a la meua cuina i per a la cuina catalana —totes les cuines catalanes—. La gent vindrà més, coneixerà la nostra cuina tradicional, els nostres productes. Som, certament, un dels primers països del món en el camp de la cuina. Hi ha pocs països que tinguin productes, cuina tradicional i cuina contemporània. Hi ha països que tenen les dues primeres coses, però els manca la tercera. Això és important per tal que la gent del carrer s'impliqui més en la gastronomia; que no ho vegi com una cosa elitista, sinó que és la punta d'una piràmide que es diu “alimentació” i que, no ho oblidem, mou el 25% del producte interior brut. Tot i que fem una cuina d'investigació, a poc a poc arribarà a més estrats, va caient. Crec que, per fer un país modern, cal una cuina d'investigació, però també cuidar que no es perdi la cuina tradicional, que forma part de la nostra història i la nostra cultura. Les dues són igualment importants.



«CREC QUE, PER FER UN PAÍS MODERN,
CAL UNA CUINA D'INVESTIGACIÓ,
PERÒ TAMBÉ CUIDAR QUE NO ES PERDI
LA CUINA TRADICIONAL, QUE FORMA
PART DE LA NOSTRA HISTÒRIA
I LA NOSTRA CULTURA»

Crec que aquest *boom* de la gastronomia catalana a nivell mundial hi ajudarà.

■ LA SEGONA EDAT D'OR DE LA CUINA CATALANA

De fet, durant els segles XIV i XV, ja hi va haver una projecció internacional de la gastronomia dels països de llengua catalana, per exemple amb Mestre Robert, que feia de cuiner a la cort de Nàpols. Creu que podem enllaçar amb aquest passat il·lustre, i que, per tant, podem parlar d'una segona edat d'or de la nostra cuina?

Crec que sí... Mancava projecció, i ja la tenim. Ens hi hem posat. A veure: som un país culturalment important, no un país de 80 anys... Gastronòmicament i culturalment hem estat importants. A més, tenim unes condicions climàtiques fantàstiques per tenir bons productes, cosa que és molt important. Hi ha països que no tenen condicions. A més, som un país que ens agrada menjar. Què mancava? Ara som un país amb unes condicions socioeconòmiques que estan bé –sempre voldríem estar millor, és clar–. I aquí apareix el tema lúdic: l'alimentació es transforma en un tema lúdic. Tot i que hi ha diferents nivells, és clar. Anar a una botiga a comprar una ampolla de vi per quatre euros, o saber que hi ha una cosa que es diu denominacions d'origen i començar a preocupar-te'n... La majoria de catalans ja podem menjar, però volem anar més enllà. Ja no mengem perquè tenim gana, sinó, moltes vegades, per plaer. Ja no importa preguntar-nos què tenim per menjar. Hi havia bastants números perquè tot això pogués passar.

Els cuiners del laboratori, de nou inquireixen la seva opinió sobre el resultat d'un experiment acabat de realitzar amb nitrogen líquid. En aquest cas la primera matèria utilitzada ha estat polpa de taronja. Tenim el privilegi de poder degustar, per primer cop, el resultat d'un experiment –en aquest cas, certament, del tot plausible– que, sens dubte, es reflectirà en la pròxima carta del restaurant *El Bulli*, que comporta que, per als quatre mesos que està obert, s'hagi de renovar tota la carta amb unes 140 propostes. Parlar de laboratori dels sabors, doncs, no és debades.

■ MENJAR FORA DE CASA, CADA COP MÉS DIFÍCIL

Com veu la situació de l'alimentació actualment?

Ho veig de manera més positiva que negativa. Crec que la gent menja ara millor que abans; fins i tot molts productes són millors. O, dit d'una altra forma, hi ha més gent que té accés a una millor alimentació i a un nivell més alt de cuina.

No creu que hi ha uns nivells d'excel·lència no precisament a l'abast de tothom?

Molta gent que abans no hagués vingut a un restaurant com el meu, ara ho fa. Amb tot, hi ha, certament, una cuina elitista... Podem calcular que només un 25% de la població, no obstant això, hi pot tenir accés, és a dir que és la punta d'una piràmide. Hem demostrat que hi ha un públic amb un nivell socioeconòmic alt que entén la cuina com una cosa lúdica, però també hem ampliat la base de gent a qui li agrada menjar bé. La cuina no és una cosa d'especialistes, ni són millors ells que la gent del carrer. A més, ara ens trobem amb noves necessitats: particularment, la quantitat de gent que ha de menjar fora de casa.

I, no obstant això, ha mostrat la seva preocupació per la cuina casolana.



«LA CUINA NO ES UNA COSA D'ESPECIALISTES, NI SÓN MILLORS ELLS QUE LA GENT DEL CARRER»

En efecte, sempre he fet propostes en aquest sentit. A casa, actualment, es pot cuinar bé tècnicament, quasi com al restaurant. Però no sempre ha estat així. És clar, millor truita de patates que la de la meva mare, no n'hi ha. Però, per què? Perquè és una qüestió d'infantesa, de record; ara, si ets objectiu i fas una anàlisi més correcta, et preguntaràs, de nou, quin nivell? Les cuines casolanes no estan malament, són el que són.

I com queda la qüestió del *fast-food*?

D'entrada, sobre el *fast-food*, canvia la percepció de la gent, segons si és de poble o de ciutat. Jo sóc d'un poble que estava en una ciutat, i em sembla que ho pots entendre. Repeteixo que, en aquest tema, la gent de ciutat i la gent de poble té una percepció totalment diferent. M'agradaria que tot el menjar fos molt bo. Però sobre aquesta qüestió, jo sóc pragmàtic. D'entrada, molta gent no pot anar a menjar a casa. I la major part de la població





no té accés a un àpat que valgui uns certs diners. La qüestió és què es pot donar per 3 o 4 euros, partint de la base que hi ha molta gent que no pot pagar més per un àpat. El gran debat és si hi pot haver un *fast-food* de qualitat. No tothom pot anar amb un Mercedes! El que té un Fiat Uno ja li sembla un Mercedes increïble. Partint d'aquesta base, jo mateix he treballat en aquest tema; l'anomeno *fast-good*, és a dir, ràpid i bo. És possible fer una hamburguesa excel·lent, de 7 o 8 euros, però faré una hamburguesa de filet, o d'entrecot. Però s'ha de veure qui pot pagar això. Igualment a com hi ha truites de patates bones i truites de patates dolentes; és cert que costa de trobar-ne una que sigui bona, però és possible. Jo tinc 41 anys: i recordo, cap als setanta, els entrepans que em feia la meua mare. Igualment, es poden fer entrepans immenjables, amb aquest pa que es troba en molts llocs de Barcelona, que, comprat al matí, a la vesprada ja sembla goma; el pernil

**«SABER LES TRENTA COSES QUE CAL
SABER PER CUINAR... ÉS MÉS, AQUESTES
TRENTA RECEPTES BÀSIQUES S'HAURIEN
D'ENSENYAR A LA UNIVERSITAT»**

era corrent, perquè ningú sabia què era l'ibèric, almenys a casa meua. Era del país i es posava a la nevera. Es feia pa amb tomàquet per estovar millor el pa, i me l'embolicaven amb paper, i aquest era l'entrepà que m'emportava quan anava a jugar a futbol. Aquesta és la realitat. És clar, tu em diràs: "Jo al poble menjava una llonganissa...". Com diu Juan Mari Arzak, el caseriu ha de poder vendre els ous, per poder viure, i aquí els productes de la masia no eren els mateixos que els urbans. A partir d'aquí, què podem fer? Hi ha, és clar, entrepans excel·lents, i un pa amb tomàquet bo i un altre de dolent, per exemple, de pernil ibèric, i hi ha algun establiment que l'ofereix a un preu raonable. En aquest famós establiment la diferència entre un entrepà de pernil del país i pernil ibèric és, aproximadament, d'un euro i mig, potser d'un euro. Per un euro, que no és res, et plantejges el tema de la teua qualitat de vida i la teua salut. També ens hem de mentalitzar que menjar bé forma part de la salut. La gent, en canvi, s'ho gasta en més o menys pantalons. Nosaltres podem ajudar a mentalitzar la gent que es pot menjar bé. Escolti'm, a casa, per exemple, també es pot menjar bé, millor i més barat que al restaurant, on pagues el servei i altres qüestions. Pots menjar verdura fresca, peix, d'una forma decent.

El que potser passa és que hi ha gent que ja no sap cuinar...



"Cuina d'autor, cuina tradicional? Una sense l'altra no poden existir. No hi ha d'haver una guerra entre les dues... No s'ha de convertir en una guerra entre modernitat i tradició"

Certament, i a resoldre això hi ajudeu els qui escriviu llibres. Però, a més, s'ha de distingir entre la cuina de guisats, de llarg temps, i la cuina de curt temps, la nova cuina a casa. Cal reinventar la nova cuina catalana a casa. Quan tens molt temps, guisats –la cuina dels dissabtes i diumenges–. No faràs un fricandó un dia de feina, en què arribes a casa a les 7 o a les 8, però sí un dissabte o un diumenge... El cuines, et relaxes, el guardes –perquè estarà millor– i, si vols, te'n vas. Només cal que disposis d'unes dues horettes. Però algú em pot dir: jo no tinc temps, aquest paio està guillat. Què li podem dir? doncs, escolti, que es faci una truita de carxofes; és una recepta barata i molt bona. O com s'han de fregir uns molls. Tot això m'ho estic plantejant. Saber les trenta coses que cal saber per cuinar: fer un ou ferrat, una truita, saber bullir pasta, bullir verdura... Unes trenta coses que puguis trobar a l'ordinador. És més, aquestes trenta receptes bàsiques s'haurien d'ensenyar a la universitat, al costat d'altres matèries... Si



són cinc anys de carrera, dedicar-li 40 hores cada any, 200 hores en tota la carrera, no és res. Però aquest és un canvi que fa a la teva vida, de menjar bé a menjar regular. A casa pots fer uns simples espàrrecs a la planxa amb oli d'oliva, acompanyant-los d'una salsa romesco de pot –ja que n'hi ha de bones. També cal ser pràctic.

Enfront de la cuina d'autor, quin paper reservem a la cuina tradicional?

Una sense l'altra no poden existir. No hi ha d'haver una guerra entre les dues. És un tema que no ha de ser polèmic; no s'ha de convertir en una guerra entre modernitat i tradició. Són necessàries les dues. Es fan barbaritats en els dos camps. Tots tenim el record de la nostra truita de patates, del nostre fricandó... A mi em costa, per exemple, trobar grans truites de patates. Surts al carrer i tampoc és fàcil de trobar el millor pa amb tomàquet que es pugui fer a tots els llocs. Dintre d'aquesta polèmica, cal entendre que al qui no li agradi la

cuina tradicional, que no en mengi, i al qui no li agradi la cuina d'avantguarda, que faci el mateix. No hi veig cap problema. S'ha ampliat el marge de llibertat.

Ara Ferran Adrià s'aixeca un moment per anar a controlar, directament, el nou experiment del seu equip. Com dèiem, sembla més aviat que estem en un laboratori que no pas en una cuina –o, si més no, en una cuina convencional–. Al mateix temps, visites d'arreu s'esperen per a ésser atesos. Sortosament, l'espai on estem és el de l'ampli entresol d'un antic casal noble de la part vella de Barcelona, sense problemes d'espai ni d'interferències. Els nouvinguts, a més, poden acomodar-se en una lluminosa sala d'espera animada per un gran televisor d'última generació on es projecten, de manera constant, algunes de les realitzacions del cuiner. L'ambient és molt agradable, amb una síntesi ben trobada entre allò antic i allò modern –i, cosa d'agrair, especialment a Barcelona, tan donada a aquests excessos–, sense cap sobrecàrrega de disseny. De fet hom té la impressió que, efectivament, és un lloc de treball, on tothom, de forma coordinada i amable, va a la seva, i on, de fet, es ret poc tribut –o no més del mínim necessari– a la imatge.

Què pensa de l'actual boom dels cuiners?

Que és contradictori. De fet, si bé vivim un boom de la gastronomia, cada cop troben menys gent que vulgui treballar-hi...

No sembla pas aquesta la impressió que en tenim...

Fora, és clar, dels grans restaurants. Però, és clar, aquests representen, només el 0,7% dels restaurants del nostre país. De set milions d'habitants que pugui tenir Catalunya, no són pas tots els qui mengen cuina moderna. Nosaltres podem avançar, marquem tendències, però no incidim en la quantitat. Tota la resta de gent que sopa fora de casa, on sopa? Doncs, és clar, en llocs on, la gent, no hi vol treballar els caps de setmana. Vostè, a la seva feina, li diuen que treballarà demà, matí i nit, què diria? Es un fenomen que està passant. Tothom es preocupa per la cuina, és cert, però menjar fora de casa cada vegada és més difícil.

Però creu que la gent percep aquesta contradicció?

Potser no, però passa una cosa... A vegades és per l'"idioma" que parlem. Estic fart d'anar als restaurants... Escolti, hi ha molta gent que començarà a anar a un restaurant d'un determinat nivell, però després avançarà. D'un simple aficionat passarà a un nivell d'exigència. A vegades tinc la impressió que els especialistes no són els millors per parlar del que està passant al carrer, perquè, és clar, el nivell d'exigència va augmentant. ☺

Jaume Fàbrega. Redactor del llibre Ferran Adrià. *El Bulli. El sabor del Mediterrani.*

