

## La comida de la familia

“Estoy gordo”. La frase, de una rotundidad oronda, es quizás la más escuchada en esta convocatoria después de cualquiera que tenga que ver con Scappi. “Estoy gordo”. Lo estamos, amiga. Desde que hemos llegado al Bulli todos hemos ganado peso, y aunque sería maravilloso decir que lo hemos ganado en kilos de conocimiento lo cierto es que sería mentira, ya que el saber no ocupa lugar, pero la polenta con alubias guisadas y butifarra a la plancha que hemos comido hoy después de pasar cuatro horas sentados para luego pasar sentados cuatro horas más, sí que lo ocupa.

Estamos gordos, porque comemos sentados y como animales y estudiamos sentados y como monjes. Estamos gordos porque nos pasamos sentados nueve horas al día y porque la comida que nos prepara el misteriosamente flaco Fernando “El Pisha” responde más al ágape grueso de un cocinero que va a faenar durante catorce horas que al almuerzo ligero de un estudiante de doctorado.

Estamos gordos, y aunque aquí solo vamos a estar tres meses, después de tres semanas ya casi todos estamos apuntados a un gimnasio.

Estamos gordos, y durante el primer mes hemos comido tanto de ese pan tan bueno que suele acompañar a nuestros almuerzos, y que suele ser el único carbohidrato presente en la comida, que yo he dejado de desayunar tostadas por la mañana porque se me está poniendo cara de pan de payés.

---

Que el Pisha, mantenga su delgadez después de treinta años en una de las mejores cocinas del mundo dedicándose, como se dedica desde hace un año, a cocinar cada día, es otro de los misterios de por aquí.

Mientras a los demás se nos ponen caritas que harían felices a nuestras abuelas, el Pisha sigue sacando de la cocina platos que también harían felices a nuestras abuelas. Yo todavía recuerdo el primer día. Los otros no. Los otros los he ido olvidando, y ya apenas puedo decir qué es lo que comimos ayer. Pero el primer día sí.

Berenjenas asadas al horno con salsa de miso y romesco para servirse al gusto y salchichas con tomate de segundo.

Hay casualidades poco impresionantes: Curiosamente, nuestro primer día de comida de la familia en el Bulli fue el único día en que he visto que el menú coincide punto a punto con el menú que se preparaba aquí cuando esto era la casa grande de la gastronomía, y aquí trabajaban setenta y cinco personas y no una docena.

La casualidad impresiona poco, pero aunque al final de estos tres meses acabaré recordando, por la fuerza de la repetición, casi todos los platos del menú, las primeras berenjenas con romesco y miso al gusto y las salchichas con tomate quedarán para siempre en mi memoria como el primer plato de nuestra vida que comimos en el Bulli.

---

Ya he comentado en alguna otra ocasión que elBulli museo mantiene automatismos de elBulli restaurante, como si la antigua casa de comidas y los excocineros se resistieran a dejar del todo atrás la función que los hizo grandes.

En el Bulli museo los investigadores académicos simulamos vida de chefs: atendemos horarios estrictos, hacemos semana de cocinero, de martes a sábado librando

domingos y lunes, y, como los cocineros, somos alimentados a mediodía por las mismas cocinas en las que “trabajamos”.

La comida del personal de elBulli ha sido materia de estudio hasta el punto de haberse publicado un libro, “La cocina de la Familia”, que recoge 31 menús de los que comía el equipo cuando esto aún estaba abierto, y que es el que yo ahora mismo estoy consultando para escribir este texto.

Históricamente, las cocinas de los restaurantes pueden haber servido *delicatessen* en la parte frontal del local para luego haber alimentado con verdadera bazofia a los cocineros autores de esas maravillas. Lo sé yo, lo sabes tú, lo sabe cualquiera que haya trabajado alguna vez de camarero en algún lugar de comidas. Es una paradoja curiosa que revela, en fin, esos mecanismos de clase que asoman en cualquier profesión: los creadores de menús deliciosos e improbables pensados para ser degustados tranquilamente durante horas suelen ser alimentados con un plato de legumbres baratas cocinadas con poco amor, devorado muchas veces de pie y en apenas unos minutos para poder atender al ritmo de la faena.

En elBulli cambiaron esto. La hora de la comida era sagrada (la media hora vaya, de seis y media a siete de la tarde): La misma cocina en la que se cocinaba se despejaba con efectividad espartana y en las mesas donde hace un momento se esferificaban olivas ahora se sentaban una setentena de personas a servirse de unas bandejas colectivas un menú compuesto por un primero, un segundo y un postre caseros y un café. El sistema de montaje y desmontaje de la mesa, así como el de la limpieza, estaban estrictamente organizados, y aunque muchos de los cocineros comían volando para disfrutar de la media hora de pausa fumando, lo cierto es que la comida de personal de este restaurante es una de las que han marcado escuela. La idea era: “¿Cómo van a servir buena comida los cocineros si no comen bien ellos mismos?”

---

Once años después la comida sigue siendo esencial, y un motivo de orgullo: Una de las secciones de consulta destacadas en la web de la primera convocatoria de nuevos bullinianos es “La Comida de la Familia”, donde se desgranán los dos menús, A y B, que sirven para llenar dos semanas de almuerzos y que se sirven de forma alterna: si un sábado tocó guiso de garbanzos con cigalas del menú A, al siguiente tocarán lentejas con sepia del menú B, siempre acompañado con un catálogo corto de primeros que varía de forma algo más aleatoria.

No obstante, como con todo en este Bulli, la comida de ahora es como aquella expresión que usan en India para comunicarse con un inglés escaso con los turistas: “Same, same, but different”. El lema de elBulli al respecto de la comida ha cambiado ligeramente y ahora es, según la web: “Comer bien alimenta el alma”<sup>1</sup>. En el comedor ya no se agolpan setenta personas si no una quincena, por lo que los comensales ya no se sirven de bandejas dispuestas en el centro de la mesa, si no que pasan primero por la cocina, donde se sirven en el plato al estilo buffet libre. El menú ya no lo componen los noventa platos que figuran en el libro -más los que debía haber y no están-, si no esa veintena rotativa mencionada, que responde a ligeros cambios en función de la temporada, y que, maldito yo por quejarme de la buena comida regalada, a veces se hacen un poco repetitivos.

---

<sup>1</sup> Un día Ferran comentará que así es como él firma los libros. Y el día que yo reciba su firma en el mío, lo confirmaré.

Los platos de la familia son bastante mediterráneos: Suquet de caballa, las berenjenas mencionadas, unos puerros al horno, un guiso de salchichas con champiñones o los comentados potajes de legumbres y mariscos que, realmente, alimentan el alma (y, ya lo hemos dicho, también la panza).

También hay alguna concesión extranjera, como un guacamole que, como explican en “Los aprendices de hechichero”, tienen su origen en los *stagiaires* foráneos que algún día trabajaron aquí,

La curva del aprecio por las preparaciones es igual a la curva habitual en las relaciones amorosas: encontramos comodidad en las propuestas llanas pero confortables, algún rechazo momentáneo en aquellas elaboraciones que se nos acaban haciendo repetitivas y pasión descontrolada y lujuriosa en los exotismos que escasean.

A la primera categoría pertenecen los puerros asados, un plato de los que más abundan aquí, simple y confortable, ligero y contundente a la vez, sencillo pero gratamente sorprendente por ese tratamiento que se le da a la verdura, que lo acerca más a un calçot que a su forma original. A la segunda categoría podrían pertenecer una polenta con parmesano gratinada, que al principio nos maravilló, o ese pan que es todo currusco. La combinación fascinante de estos dos ítems nos cautivó al principio, y yo mismo me vi en más de una ocasión mojando el pan en polenta hasta el punto de convertir mi guiso en un simulacro de bocadillo. Hoy esa polenta y ese pan siguen siendo deliciosos, pero resultan algo rotundos para los calores incipientes del verano, y más de uno mira el amarillo de esta sémola italiana con la aparente intención de que, con el poder de la mente, se convierta en un rojo, líquido y fresco gazpacho veraniego. A la tercera categoría, la de la pasión por lo exótico, pertenecen dos platos que ya han alcanzado categoría de mito entre los nuevos bullinianos: la costillas y la hamburguesa.

Como mencionamos al principio de este diario, nuestra primera semana laboral en elBulli museo duró ocho días seguidos, de lunes a lunes, para adaptarnos a marchas forzadas al ritmo de trabajo. Después de eso hemos hecho semanas normales: cinco días hábiles, de martes a sábado, y dos festivos, lunes y domingo. Y aunque este horario facilita la conciliación de la vida profesional con la laboral, el anterior, el de los ocho días, nos permitió algo que no se ha vuelto a repetir: probar los platos de los lunes y de los domingos.

Además de las berenjenas mencionadas, los puerros, las salchichas o los cogollos braseados, aquella primera semana probamos dos platos que, no lo sabíamos, estábamos degustando por primera y última vez: la hamburguesa y las costillas a la barbacoa.

Ay.

Yo ya no sé si es que esos platos estaban tan ricos como creo, o su única virtud es pervivir como recuerdo de las primeras veces, manteniendo la misma mística que tienen para mí esas berenjenas que serán para siempre mi primer contacto con el chef genio. ¿Las costillas? Rojas, ligeramente ahumadas y dulzonas, tiernas, con salsa abundante y carne que se separaba del hueso como la piel de un plátano de su carne. ¿Y la hamburguesa? Uno se la construía al gusto, escogiendo a placer todos los condimentos. Lechuga, tomate, cebolla, salsas.... El único plato, por cierto, donde la protagonista es la ternera, en un menú -muy catalán- donde mandan el pescado y la carne de cerdo, hiriendo de añoranza a la mitad argentina de mi estómago.

De nuevo, no quiero que parezca que me quejo. La comida aquí es excelente, y el solo hecho de que exista el concepto de comida de personal ya es un privilegio inexistente hasta ahora en ninguno de mis trabajos anteriores.

Que la comida de personal se mantenga aún a pesar de los cambios no es el único automatismo exótico de este lugar que convierte este trabajo en algo diferente. A la hora de sentarnos a la mesa, Ferran ocupa exactamente el mismo sitio que ocupaba hace once años cuando esto cerró, y que ocupó siempre que comió con el personal en el Bulli restaurante. Ferran, el hombre que rompió con todo, el que dio la vuelta al mundo de la cocina, el que innovó en todo lo innovable, ese hombre, en fin, que lo cambió todo, come sentado exactamente en el mismo sitio desde hace más de treinta años.

El asiento frente al sempiterno sitio de Ferran lo ocupa su mujer Isabel, en una rutina marital tierna, que reúne en una cocina de vanguardia a una pareja que come, charla y se sonríe como lo hacen tantas en el salón de su casa particular.

Cuando esto era una cocina donde se cocinaba, el sitio de Isabel lo ocupaban Juli o Lluís, si no me equivoco, que aprovechaban para departir temas de importancia para el restaurante, formando en ese extremo de la mesa una especie de estado mayor de la comida sentado al mismo nivel que los *stagiaires*, pero ajenos absolutamente a unos becarios que probablemente comían con cosas muy distintas en la cabeza.

La única foto de una comida de familia que ilustra el libro de la "Comida de la Familia" es indicativo de esto: En una foto impresa a doble página que se repite en la contraportada y la contracubierta del libro, los *stagiaires* se agolpan en las mesas largas, rectas y un poco demasiado altas -mesas de trabajo, no de comida- de la cocina, casi en formación de falange romana alrededor de la mesa central, donde se sientan los jefes de cocina. En el momento de la foto Ferran Adrià y Juli Soler son los únicos que miran sonrientes a la cámara. En la misma mesa los jefes de cocina miran a sus platos como si los evaluaran, y en las mesas alargadas de alrededor los *stagiaires*, en el momento de la foto igual que en todos los otros, giran la cabeza para prestar atención a la sonrisa de Ferran.

En una esquina, por cierto, sentado entre los *stagiaires* y también mirando a la mesa central, hay un cuerpo largo y delgado, con la nariz grande, que mira con ojos de joven despistado. Es Fernando "El Pisha", el lavaplatos, que en la foto mira de lejos a los cocineros, sin saber todavía que veinte años después será el único que maneje los fogones de la cocina de elBulli.

---