

ANDONI LUIS ADURIZ

PUNTOS DE FUGA

“El orden es el placer de la razón,
pero el caos es la delicia de la imaginación.”

Paul Claudel

Desde lo alto, a vista de pájaro, no se llega a distinguir si un mantel desplegado en una terraza está acomodado sobre una mesa o simplemente extendido sobre el suelo. La mirada perpendicular de arriba abajo ofrece una óptica diferente del punto de vista frontal, a la altura de los ojos, desde el que habitualmente vamos armando el relato visual de nuestro día a día.

La observación en detalle, con gafas de cerca, centrada en un objeto, también parece alterar el carácter de las cosas. Así, cuando desde una distancia corta examinamos una línea marcada sobre el pavimento, desconocemos si esta divide o invita a avanzar. Más aún, ignoramos hacia dónde progresa, si es que progresa, y qué parte ejerce de zaga y cuál de vanguardia. Todo esto nos muestra que la perspectiva, el plano desde el que se fijan los términos, dictamina en una u otra dirección, otorgando a los protocolos de la rutina la potestad para delinear las lógicas.

Y aquí entran en juego los puntos de fuga, esas marcas en la lejanía del espacio donde confluyen empeños y rasgos que trazan el diseño de algo que, en muchas ocasiones, se desconoce cuando se empieza a dibujar. Sobre el lienzo en blanco proyectamos líneas afiladas compuestas por pequeñas motas de interés, a modo de partículas adheridas entre sí, con el deseo de contar cosas que salen de dentro. Pensamientos de contorno irregular que, impulsados por la inercia de la huida, determinan la dirección de un trazo que desempeña tareas de renglón inclinado sobre el que recordar el futuro o adivinar el pasado. Y así, entre rectas a media presión, disonantes, discontinuas, y rayas de diferente grosor, intensidad y extensión, se perfila el retrato de futuro que es este libro.

En él se encuaderna la suma, creativa, provocadora e intuitiva, de todas las poéticas individuales aglutinadas en torno al Mugaritz presente y al que vendrá, dando forma a esta suerte de crónica colectiva. Pliegos que

¿Te rebelas o te sometes?

El primer animal en desarrollar plumas parece haber sido el *archaeopteryx*, una curiosa especie jurásica cuya clasificación se debate entre los dinosaurios y las aves modernas. Mientras la utilidad de esas plumas se sigue discutiendo en el territorio paleontológico de las hipótesis, en otro eslabón de esta cadena evolutiva hay criaturas interesantes, pájaros con alas primitivas que funcionaban para aislarles y regular su temperatura corporal. Con el pasar de los años (muchos, pero muchos años) y de un sinfín de circunstancias, eso, que servía para una cosa, llegó a servir para otra. Lo que protegía y daba calor a estos animales adquirió por *exaptación* una función distinta a la original: la de volar.

Aunque el término *exaptación* proviene del campo de la biología, viene analizándose como fenómeno en ámbitos como el de la tecnología, por ejemplo, donde es común encontrar inventos que acaban adquiriendo funciones distintas o complementarias a aquellas para las que fueron creados. El teléfono móvil: ¿recordáis cuando básicamente era un dispositivo para hacer llamadas?

El concepto nos resulta fascinante y nos hace pensar en la forma en que una aptitud, una herramienta o un rasgo es capaz de traspasar fronteras. Y por la alentadora perspectiva que abre de cara al futuro: quién sabe cuántas cosas, cuyos usos damos hoy por sentados, tendrán alternativas distintas a la desaparición si, por un proceso de evolución, innovación y creatividad, consiguen desempeñar otro rol. O si, gracias a nuevas aplicaciones o usos propuestos por los usuarios, revelan propiedades que, desde el presente, ni siquiera alcanzamos a imaginar.

Pero no somos biólogos ni ingenieros de telecomunicación. Somos cocineros. Y, como tales, nos asomamos al ADN de estos veinte años de trabajo y aparece girando la pregunta: ¿puede un restaurante *exaptar*? ¿Podría todo lo construido y transfigurado en el tiempo servirle a una entidad como la nuestra para algo complementario al hecho de dar de comer? En nuestro caso, más que respuestas, hemos conseguido la voluntad para intentarlo, a riesgo de estrellarnos. Así como para hacer una tortilla primero hay que romper huevos, para volar hay que atreverse a saltar. Pase lo que pase.

Decía Oscar Wilde que si la humanidad ha podido hallar siempre su camino ha sido porque jamás ha sabido a dónde va. En Mugaritz nunca hemos sabido exactamente a dónde vamos. Apenas identificamos dónde no queremos estar. Huimos por descarte de las convenciones a cambio de las cosquillas que nos produce el riesgo, del vértigo que nos dan las alturas; pero también a cambio de las alegrías que nos producen los descubrimientos cuando corremos con la suerte de toparnos con ellos.





La gastronomía puede y debe seguir siendo un escenario de búsqueda y no solo de complacencia.



en la
dictadura de
"lo delicioso"
hay poco
espacio para
la disidencia.
frente a eso,
no nos rebelamos



¿por qué?
¿por qué?
¿por qué?
¿por qué?
¿por qué?
¿por qué?

VICIO

No puede decirse que tuviese una vida de ensueño. En sus últimos días casi no salía de su diminuto habitáculo, que apenas llegaba a los 15 metros cuadrados. El desprecio que sufrió en vida, unido a su obesidad (a su muerte superaba los 120 kilos) y a un olor corporal del que quizá no era del todo consciente, hizo que se fuese arrinconando, cada vez menos activo y más huraño, tal vez anticipando lo que se le venía encima. Bien es cierto que se cuidó más bien poco y que nunca se privó de nada, que explotó a conciencia su condición de omnívoro, sin hacer distinciones ni preocuparse lo más mínimo por los daños que su dieta pudiera causar a su salud. Comió de todo y en grandes cantidades, y en su época más extrema llegó a engordar a un ritmo de medio kilo al día. Jamás pensó que sería eterno y pronto se dio cuenta de que una vida de austeridad y hábitos saludables tan solo añadiría un pequeño puñado de páginas extra a su calendario. No las suficientes para que el sacrificio valiese la pena, en cualquier caso. Cedió despreocupadamente, por tanto, a cuantos vicios y placeres se le fueron presentando, y no destacó por sus buenas maneras cuando los practicaba. Con el tiempo se le disparó el colesterol y la grasa invadió sus arterias. Sin embargo, no fue aquello lo que acabó con él.

Los que hoy, tras su desaparición, lo glorifican, los mismos que ahora glosan a boca llena sus virtudes, lo evitaron durante su breve existencia, considerándolo un degenerado, y si por casualidad cruzaron alguna vez sus caminos con el suyo, difícilmente pudieron reprimir una mueca de disgusto, cuando no de repugnancia. Todos encontraban detestable su tendencia a arrastrarse por el fango, todos desviaban la mirada cuando lo veían tirado en el suelo, masticando ruidosamente cualquier porquería, en un estado de total depravación. Hubo quien convirtió su nombre en un insulto, quien construyó con sus hábitos un adjetivo lacerante que aplicaba a quien lo mereciese por su zafiedad. Su muerte fue motivo de celebración. El pueblo se vio inundado por la algarabía de los días señalados y por fin centró en él toda su atención. Durante horas fue despedazado, descuartizado y desangrado en público. Cuando cesó el ritual, nadie quiso quedarse sin un pedazo de aquel ser abyecto y sucio al que en vida jamás se habrían rebajado a tocar. El dueño de la taberna se hizo con el corazón. Ya en su cocina, tras retirar la abundante capa de grasa que lo recubría y seccionarlo de un tajo preciso, lo miró detenidamente antes de echarlo a la cazuela y pensó para sí: "Dios mío, parece humano".



VANIDAD

“Eres bueno”.

Dijo la voz.

A lo que siguió algo así como un abultamiento, una extraña hinchazón que atribuyó en principio a un almuerzo copioso.

Pero la voz insistió.

“Eres francamente bueno”.

La hinchazón se agravó, y aunque trató de paliarla con antiinflamatorios, se extendió con rapidez por todo su cuerpo, que empezó a adquirir una cierta cualidad pomposa. Quiso negar la voz, o al menos no escucharla, pero le fue imposible.

“Eres genial, incomparable y superlativo. Eres lo que nadie ha sido antes que tú. Qué individuo envidiable. Debe de ser magnífico ser tú. Y qué mierda no ser tú”.

Casi sin darse cuenta, se elevó dos palmos por encima del suelo.

“No te preocupes. Te elevas por tu propio peso”.

Claro, por qué si no. De pronto, le gustó la sensación. Decidió no luchar y dejarse ir. Comenzó a flotar. Sobrevoló pueblos, ciudades, países. Cruzó varias veces todos los océanos. Se dejó señalar por mil dedos, se dejó aclamar por mil gargantas, su imagen se multiplicó en mil soportes. Hubo quien le insultó.

“¡Imbécil. Deshíñchate!”

Pero para entonces ya no oía, ya volaba demasiado alto, ya se perdía ahí arriba, inalcanzable, intocable, indestructible.

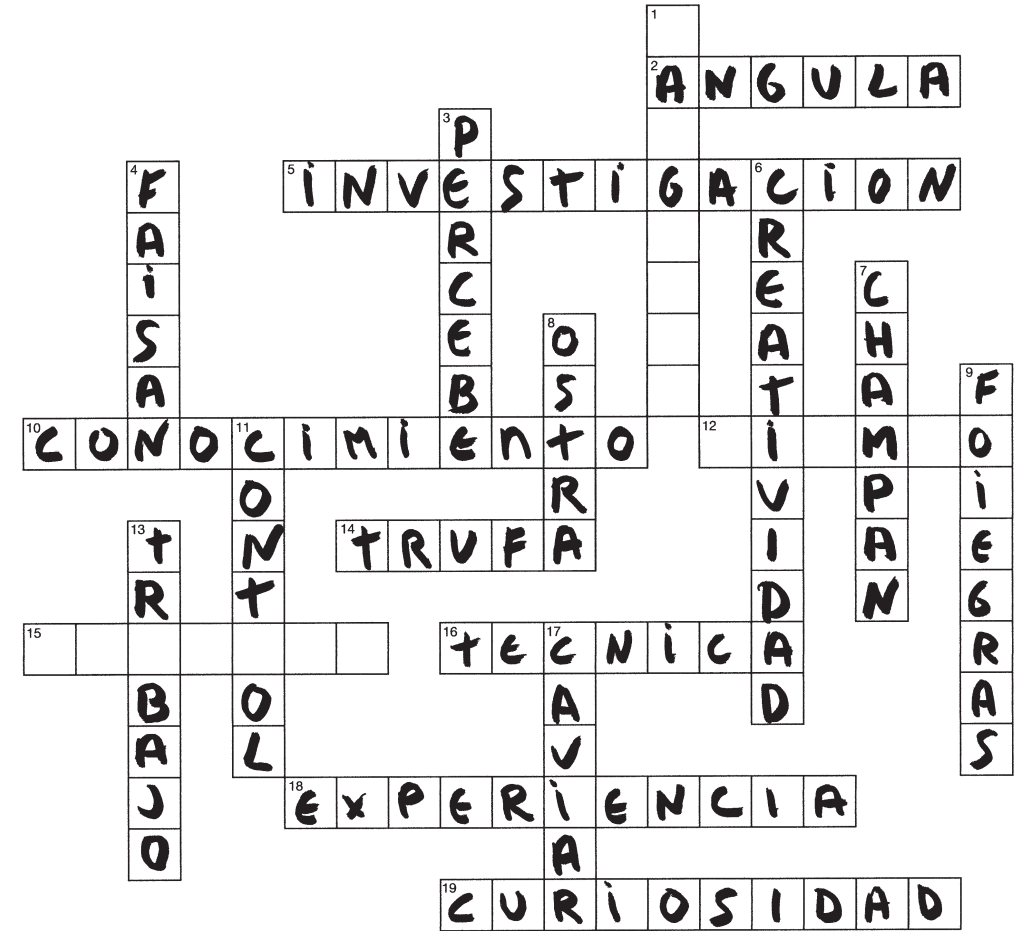
En algún momento desapareció, pero dejó tras de sí una larga estela, una huella profunda y sólida, como el fósil eterno de su genialidad incomparable.

Alguien se atrevió a rozar ese fósil con la yema de los dedos.

Inmediatamente se redujo a polvo.



lujo



HORIZONTAL

- 2. Cría de la anguila, de seis a ocho centímetros de largo
- 5. Artículo de lujo
- 10. Artículo de lujo
- 12. Artículo de lujo
- 14. Variedad muy aromática de criadilla de tierra
- 15. Planta de la familia de las iridáceas, también conocida como "oro rojo". Alrededor de 200 mil flores son necesarias para obtener un kilo de lo que, tostado, se usa en cocina
- 16. Artículo de lujo
- 18. Artículo de lujo
- 19. Artículo de lujo

VERTICAL

- 1. Crustáceo decápodo que vive en alta mar. Sus patas terminan en pinzas pequeñas, tiene cuatro antenas (dos centrales cortas y dos laterales muy largas y fuertes), ojos prominentes, cuerpo casi cilíndrico, cola larga y gruesa
- 3. Crustáceo cirrópodo, de cuerpo cilíndrico y alargado, que crece sobre rocas normalmente expuestas a los embates de fuertes oleajes. Tiene un caparazón compuesto de cinco piezas y un pedúnculo carnoso con el que logra adherirse a los peñascos de las costas

- 4. Especie de ave del orden de las galliformes, de cola larga y tendida, con un penacho de plumas en la cabeza. Los machos se diferencian por su pintoresco plumaje
- 6. Artículo de lujo
- 7. Vino espumoso, originario de Francia
- 8. Molusco marino con dos conchas de valvas desiguales y ásperas, de color grisáceo por fuera y blanco anacarado por dentro. Se encuentra adherido a las rocas
- 9. Paté de hígado, generalmente de ave o cerdo
- 11. Artículo de lujo
- 13. Artículo de lujo
- 17. Huevas de esturión



LEVEDAD

La fruta se convirtió en pájaro.

El pájaro dejó caer una pluma.

La pluma descendió despacio, meciéndose en el aire, hasta posarse en el plato.

“¿Es esto comida?”, se preguntó. Y a continuación miró a su alrededor para confirmar que, en efecto, se encontraba en un restaurante. Sentada alrededor de otras mesas, la gente introducía objetos en su boca, los masticaba y los tragaba. Parecían comer.

“¿Pero es esto comida?”, volvió a preguntarse. Y añadió: “¿Cuánto debe pesar la comida para ser considerada comida?”. Miró de nuevo la pluma que acababa de caer en su plato. “¿Cuánto pesa una pluma? ¿Un gramo? ¿Menos?”.

Se atrevió a rozar levemente la pluma con los dedos. “Es apenas un poco de pelo. ¿Qué clase de textura debe tener la comida para ser considerada comida?”.

La extrema fragilidad de la pluma le hizo anticipar también una ausencia casi total de sabor. “Sin masa. Casi sin sabor: mi cuerpo apenas notaría la diferencia entre comérmela o no comérmela”.

Decidió comérsela.

Pero entonces se abrió una ventana. Una brisa súbita se llevó consigo la pluma.

“Desmaterialización”, pensó al mirar el plato vacío.

Y se sintió al fin satisfecha. Prácticamente llena.

GLOSARIO

TÉRMINOS NO SIEMPRE CULINARIOS
PARA AFRONTAR RETOS CULINARIOS

ACIERTO

La consecuencia de equivocarse mejor.

AJO

1. Acento culinario.
2. Contrabajista de jazz o, según la cultura, espanta pijos de Transilvania.

ANCLAJE

Acción y efecto de anclar, de dar peso a ciertas certezas y usarlas como amarre.

APETITO

1. Pulsión que se opone al hambre.
2. Disposición que se revela frente a cosas o situaciones.

ATENCIÓN

Técnica de cocina.

AUSTERIDAD

Transito a la demencia, esencia.

AZAR

Profecía desbordada.

BAYETA AMARILLA

1. Instrumento que contribuye al orden y la concentración (siempre cerca de esquinas y fregaderos).
2. Remache de concentración.

BESO

1. Unidad estándar de expresión de afecto.
2. Tipo de sorbo.

BESTIARIO

1. Híbrido de realidades tan diversas como necesarias.
2. Construcción de un nuevo orden, en el que se ensamblan rasgos aportados por variados cuerpos o imaginarios.

BOCADO

1. Medida en la que se avanza con los labios sobre un territorio.
2. Impulso que sacude el pensamiento.

BOMBA DE HUMO

Gesto explosivo capaz de invisibilizar un escape.

CIENCIA

Llave maestra con la que se abren las puertas del entendimiento.

COCINA

Fuerza transformadora.

COMENSAL

Persona que participa activamente de lo que come. Cualquier actitud le compete, menos la indiferencia.

COMPLEJO

Condición de lo simple (no de lo sencillo).

COMUNIÓN

Pacto entre cómplices.

CONFUNDIR

Iluminar, dotar de luz.

CONTENCIÓN

Conseguir más con menos.

CONVENCIÓN

Puerta que invita a ser derribada.

CONTEXTO

1. Polvo mágico para colocarse en situación.
2. Herramienta creativa.

CUBIERTOS

Muletas para moverse sobre una mesa sin necesidad de tocar con los dedos.

CUERPO

Tipo de vajilla.

CURIOSIDAD

Tipo de hambre.

DERROTA

Antesala del triunfo.

DESEO

Pulsión que hierve frente a un estímulo con anticipación.

DESTINO

Carrera contra los acontecimientos.

DISONANCIA

Contraste entre sabores, texturas o contextos del que pueden surgir nuevos idearios.

DUDA

Signo de interrogación que se imprime en la mente.

ECOSISTEMA

Entramado de atributos en el que se interconectan lo vivo y lo muerto.

ENGAÑO

Lo que ocurre cuando una verdad se vuelve loca.

EQUILIBRISTA

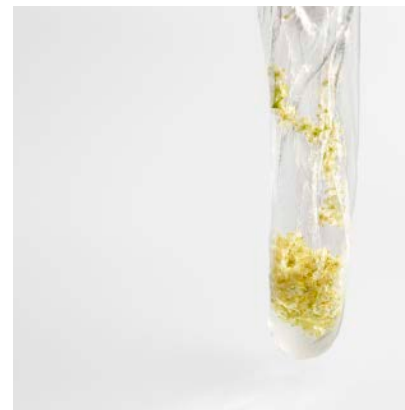
Funambulista de fronteras.

ERROR

1. Necesidad básica.
2. Punto de partida para una nueva posibilidad.

AGUA DE BIENVENIDA GOMA CON FLORES DE SAUCO

PARA 4 PERSONAS



RECIPIENTE DE GOMA

1,2 g de *konjac*
1,5 g de *kappa*
250 ml de agua
1 consolador

■ En un cazo, hacer una mezcla homogénea con el *konjac*, la *kappa* y el agua. Calentarla a 80°C removiendo constantemente, hasta conseguir un gel transparente. Traspasarla a un contenedor estrecho y alto (tan alto como el consolador). Dejar que la temperatura del gel baje hasta 50°C y, en ese momento, sumergir el consolador. Extraer el consolador y comprobar que se haya creado una capa fina y transparente sobre su superficie. Esperar unos segundos, de modo que cuaje la fina capa de gel. Retirarla con cuidado con los dedos, como si se tratara de un condón. Reservar encima de un trapo limpio.

AGUA DE FLORES

50 g de flores de sauco
1 l de agua

■ Cortar las flores, cuidadosamente, por debajo del pedúnculo. Sumergir rápidamente en agua. Dejar secar sobre un paño seco. Introducir el agua y las flores en una bolsa de vacío y envasar. Dejar infusionar durante 12 horas en refrigeración para que el agua adquiera todo el sabor de la flor de sauco.

MONTAJE

4 recipientes de goma
80 g de agua de flores
Flores de sauco frescas

■ Rellenar los recipientes de goma con el agua de flores y añadir alguna flor de sauco fresca. Con cuidado, hacer un nudo en el extremo abierto del recipiente de goma, como si de un globo de agua se tratara.

Nota: Sostener el recipiente de goma por encima del rostro del comensal. Invitarle a buscarlo y a romperlo con la boca.

CONSUMÉ ORIGINAL ANGULAS VIVAS, AJOS TOSTADOS Y SEMILLAS

PARA 4 PERSONAS



DASHI DE AJO

5 g de *kombu*
200 ml de agua
10 g de *katsuobushi*
34 g de ajo
11 ml de aceite de oliva
2 g de *jang*

■ En una olla, hidratar el *kombu* en agua durante 14 horas. Extraer el *kombu*. Calentar la infusión a 85°C e incorporar el *katsuobushi*. Dejar infusionar entre 10 y 15 minutos, hasta que los copos de *katsuobushi* se precipiten en el fondo de la olla. Pasar el líquido por una malla fina. En una bandeja, hornear el ajo con el aceite de oliva a 200°C entre 10 y 15 minutos o hasta que esté dorado. En una bolsa de cocción al vacío, envasar la infusión con el ajo. Llevar las bolsas a un horno de vapor y cocinar a 92°C durante 30 minutos. Dejar enfriar a temperatura ambiente durante 20 minutos y mantener otros 30 minutos en refrigeración para asegurarnos de que infusione correctamente. Extraer el líquido, pasar por un filtro flexible de poro muy pequeño y añadir el *jang*. Reservar refrigerado.

HUEVAS VEGETALES

6 g de semillas de albahaca
90 g de agua

■ Hidratar las semillas de albahaca en agua durante 20 minutos: las semillas generarán a su alrededor una capa mucilaginosa. Colar para quitar el exceso de agua y reservar.

MONTAJE

140 ml de *dashi* de ajo
8 angulas vivas
8 bananas de playa
40 g de huevas vegetales

■ En cada cuenco, servir 35 ml de *dashi* de ajo, 2 angulas vivas, 2 bananas de playa (o cualquier otra hierba halófila) y 10 g de semillas de albahaca hidratada.

Nota: Matar estas angulas, para comérselas, queda en manos de cada comensal.