

comer

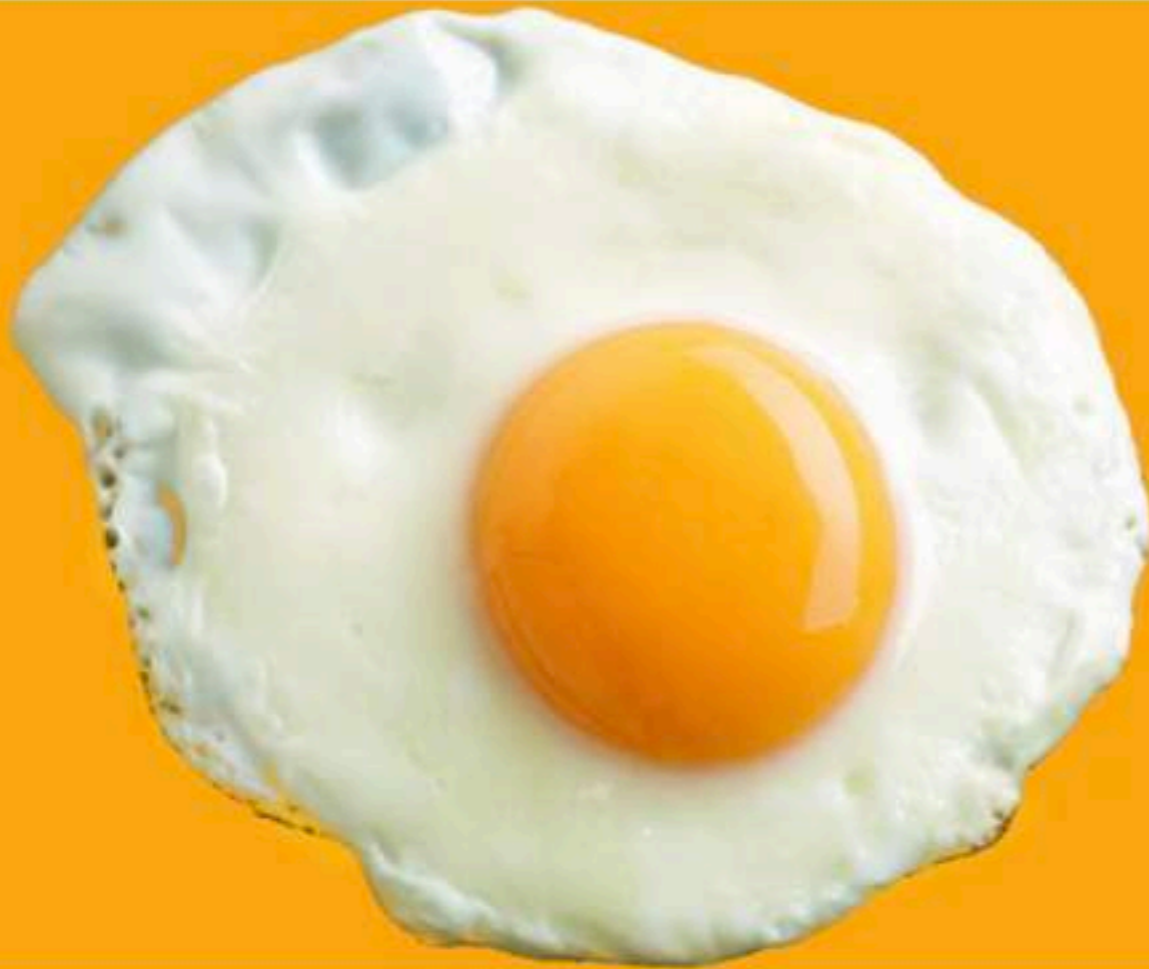
PORTADA | AL DÍA | **OPINIÓN** | SITIOS | TENDENCIAS | MATERIA PRIMA | RECETAS | DE CARNE Y HUESO | CUINA

Comer Opinión

OPINIÓN

Disfrutar toda la creatividad de un huevo frito

Porque, depende de dónde lo comas, puede ser mucho más que clara y yema



Comparte en Facebook



Comparte en Twitter



Más noticias

Una mala noticia



El plan de independencia unilateral admite problemas para pagar las nóminas



Barcelona se llena de velas contra el encarcelamiento de Sánchez y Cuixart



Bella Thorne sorprende a sus seguidores con un cambio de 'look'

TONI MASSANÉS

15/10/2017 00:01 | Actualizado a 15/10/2017 12:00

Tan pronto el camarero me sirvió ese huevo frito, los neurotransmisores responsables del placer improvisaron una *rave* salvaje en mi cabeza. "Eres



demasiado bulliniano”, me acusa cordialmente un experto. Lo acepto, el privilegio de haber acompañado la revolución **marcará para siempre mi percepción gastronómica**. Y en efecto el sesgo existe porque, nada más ver ese huevo, mi memoria conectó la imagen con anteriores experiencias sublimes que forman parte de la historia de las vanguardias culinarias.

He descrito ya otras veces este efecto del conocimiento como potenciador del gusto. El hilo creativo mimético empieza con los percebes de Cala Montjoi, fraude alimentario hecho arte contemporáneo porque **tales percebes no incluyen en absoluto perche en su composición**, podría seguir con el huevo de espárrago –esta vez la yema era real y la clara una crema de los turiones blancos– y con la aceituna esférica.

“ Nada más ver ese huevo, mi memoria conectó la imagen con anteriores experiencias sublimes que forman parte de la historia de las vanguardias culinarias”

Una falsa aceituna hecha sólo de aceituna. **¿Puede el juego ser más genial?** El cocinero transmutado en demiurgo. O en protagonista de aquel relato de Borges en que el escritor quiere escribir de nuevo, pero sin copiarlo, el Quijote.

Toda esta riqueza relacionada y muchos **otros senderos que se bifurcan vinieron a mi cabeza** al aparecer el plato en cuestión. Un huevo frito rústico (¡con lo que se lleva lo rústico!) con puntilla y todo. En otro lugar, en otro establecimiento, lo hubiera recibido como el referente original: huevo de gallina campera frito en aceite de oliva virgen extra al punto de sal. Pero aquí no, aquí el juego técnico-innovador (pero siempre cargado de sentido gastronómico) es la marca de la casa.

“ En otro lugar, en otro establecimiento, lo hubiera recibido como el referente

original. Pero aquí no”

De acuerdo, el referente es tan redondo, tan perfecto, tan succulento, que un servidor siempre lo usa de ejemplo para explicar que **lo que buscamos en los restaurantes creativos no es sólo comer cosas buenas.** ¿Creen que hay algo más bueno, más delicioso, que un simple huevo frito bien hecho? Yo creo que no. Pues entonces ¿Hace falta tocar los huevos? Interesante cuestión.

Para mí, lo que no hay que hacer de ningún modo es dejar de cocinar y comer los huevos originales, porque ya son patrimonio de la humanidad; pero **tampoco dejar de buscar nuevos senderos**, nuevas bifurcaciones. A cuánta belleza habríamos renunciado si hubiéramos dejado de escribir después de Shakespeare, de pintar después de Leonardo, de pensar después de Platón...

“ **¿Creen que hay algo más bueno, más delicioso, que un simple huevo frito bien hecho?**

El huevo frito que me sirvieron en Disfrutar efectivamente tenía trampa. Aunque el aspecto era casi idéntico, la esfera encarnada que traslucía bajo la cutícula blanquinosa de clara no era un óvulo de gallina sino el jugo de muchos huevos de salmón. Efectivamente, una yema hecha de yemas. Una nueva idea, ¿qué puede dar más placer que una idea? Escribí, al poco tiempo de que abriera el restaurante, algo así como: “Bienvenidos al templo del disfrute. Bienvenidos a la excelencia gastronómica al servicio del placer. Bienvenidos a la herencia del Bulli que no para de innovar”.

¿Qué otra cosa podrían hacer estos tres ex jefes de cocina del mejor restaurante de la historia que continúa pariendo sin parar nuevas delicias? **Delicias delicadas y deliciosas.** Delicadas porque su apariencia es preciosa, su consistencia es etérea; su masa, ingrávida; su presencia, tenue; su existencia, sutil. Deliciosas porque, por el contrario, los gustos son marcados, llenos, claros y puros como los colores de un Miró. Las

propuestas, a menudo minimalistas, a veces conceptuales, a veces poéticas, siempre simpáticas y juguetonas, llenan la boca de sabor.

“ El huevo frito que me sirvieron en Disfrutar efectivamente tenía trampa”

A no ser que en frecuencias y ritmos perfectamente ordenados busquen contrastar con algún bocado puramente refrescante, sólo ligeramente matizado por diferentes acentos aromáticos. O regalarnos el paso fugaz del tiempo en la naturaleza, descubriéndonos la sorpresa de un fruto cosechado extremadamente tierno, o demostrarnos la extraordinaria potencia y potencialidades de un fruto seco. **O dar la vuelta como un calcetín a un plato clásico.**

Y es que estos chicos dominan tantos recursos, consideran tantas variables, hacen entrar tantos componentes, ofrecen tanta riqueza, ejecutan con tanta precisión... Y, al mismo tiempo, todo lo que hacen es tan fácil, tan comprensible, tan bueno... que **nadie quisiera que se acabara esta sinfonía gastronómica** cuando se encadena armónicamente orquestada por Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas.

Hace nada que abrieron, ya son revelación aclamada y **dentro de cuatro días estarán tan arriba que costará vislumbrarlos.** Pasados sólo dos días, Disfrutar ya vuela más allá de las estrellas, ustedes me entienden. Oriol, Eduard, Mateu, no dejéis de tocar los huevos para hacernos Disfrutar.



Comparte en Facebook



Comparte en Twitter



TONI MASSANÉS