

gelatina húmeda y jugosa sin fibras musculares, ya que estas se han transformado en hilos blandos, succulentos y fáciles de arrancar. Y si todo ha salido según lo planeado, la piel se habrá transformado también en trozos pequeños de chicharrones.

Ahora lo único que queda por hacer es trocear y condimentar la carne para disfrutar de una barbacoa casi auténtica. No es un cochinitillo entero, pero la paletilla, que está formada por diferentes grupos musculares y bastante panceta, también es deliciosa. La primera vez que conseguí unos resultados exquisitos y casi auténticos —incluidos los chicharrones— sentí deseos de llamar a Ed Mitchell, vanagloriarme —como de hecho estoy haciendo ahora— y plantearme seriamente entrar en competición. Pero luego me sosegué. Llamé a unos cuantos amigos para invitarlos a una improvisada cena y, juntos, disfrutamos de los sándwiches más sabrosos que he preparado nunca y, sin duda, de los que más orgulloso me he sentido.

## VIII

### CODA: AXPE, ESPAÑA

Hay otra forma de cocinar al fuego de la que deseo hablarles, otra que me hace pensar que, después de dos millones de años de práctica, las posibilidades de cocinar con fuego aún no se han agotado. La encontré en la diminuta Axpe, en el País Vasco, una aldea situada en las colinas rocosas entre San Sebastián y Bilbao. Allí es donde, en una mediocre pero muy antigua casa de piedra ubicada en la plaza del pueblo, un chef autodidacta llamado Bittor Arguinzoniz, un ex leñador y electricista, ha intentado reinventar lenta pero atentamente lo que significa cocinar con fuego en el siglo XXI.

Conocí a Arguinzoniz un día después de haber estado cocinando con Ed Mitchell en Manhattan, y el contraste entre ellos y sus palabras no puede ser más marcado. A Bittor no le gustan las entrevistas, y, de hecho, no es que hable mucho, al menos mientras cocina, un

proceso que para él exige tanta concentración que cualquiera que visite su cocina se siente al principio como un intruso y después enteramente invisible. Es un hombre modesto, ascético, alto y delgado, aunque tiene una barriga bastante compacta y una personalidad un tanto gris. A Bittor le gusta trabajar solo, apenas sale de Axpe (donde nació en una casa sin agua potable ni electricidad; su madre calentaba la casa y cocinaba solo con leña) y jamás hace ningún dictamen, salvo quizá el de decir que el «carbón es el enemigo». Cree que cocinar siempre está relacionado con el sacrificio, aunque no tardé en percatarme de que se refería al sacrificio del chef, más que al de los animales que prepara en su cocina.

La cocina del Asador Etxebarri (que en vasco significa «Casa Nueva») combina la brillante y controlada geometría del acero inoxidable —seis parrillas diseñadas por el mismo Bittor alineadas sobre una pared— con la fuerza bruta de una hoguera virulenta. En la pared de enfrente, a la altura de la cintura, hay dos hornos abiertos en los que arde una pila de leños. Todas las mañanas, Bittor y su pinche, un locuaz pero protector australiano llamado Lennox Hastie, empiezan el día quemando una gran cantidad de leños de roble, naranjo, olivo y viñedos en los dos hornos para producir las brasas con las que Bittor cocina exclusivamente.

Bittor sazona toda su comida con leña, y emplea diferentes tipos e incluso diferentes ascuas (rojas incandescentes o color ceniza, para intensificar o aplacar) para cada plato. La leña de los viñedos, que desprende mucho calor y es muy aromática, la utiliza para la ternera, mientras que el escalope lo prepara utilizando un solo leño ya casi apagado de roble para darle un sabor más sutil. Un émbolo negro que sobresale de la pared por encima de cada uno de los hornos le permite controlar la cantidad de oxígeno para alimentar el fuego y, por tanto, la temperatura, así como la duración de las brasas que produce.

Al lado de las puertas de mampara negras de la cocina hay un pequeño tejadillo con leños de diferentes tipos apilados muy ordenadamente, y encima de las pilas de leña, cajas de tomates, puerros, cebollas, judías y alcachofas, cultivadas la mayoría unos cuantos kilómetros más arriba, en una huerta que cuida el padre de Bittor, un anciano de ochenta y nueve años llamado Ángel, principalmente

porque no encuentra productos como esos en el mercado. («Todo está prostituido con productos químicos», me dice con un gesto de disgusto.) La mayoría de los mariscos que prepara —langostas, anguilas, pepinos de mar, ostras, almejas y pescados de diversas clases— se mantienen vivos en depósitos de agua salada (todo un reto en estas montañas), en una habitación fuera de la cocina, hasta que les llega el momento señalado de ponerlos al fuego.

La tarde que pasé en su cocina, Bittor llevaba puesta una camiseta negra y unos pantalones grises. A pesar de no llevar un delantal, tenía la ropa inmaculada, ya que allí apenas entra ningún líquido. Yo había pensado en pedirle si podía hacer de pinche, como había hecho en Carolina del Norte, pero no tardé en darme cuenta de que eso sería tan imprudente como si le preguntase a un neurocirujano si podía ayudarlo. Lennox me dijo que me debía dar por satisfecho por haberme dejado entrar en la cocina.

En el Etxebarri todo se cocina cuando se pide, ni un momento antes. Cuando llegó el primer pedido, observé que Bittor utilizaba una pequeña pala de acero inoxidable para coger un montón de ascuas del tamaño de un puño para cocinar el pepino de mar. Los pepinos de mar son estriados, criaturas blancas y ligeramente correosas parecidas a los calamares que viven en el fondo del océano. Requieren un fuego muy breve pero muy intenso para romper esa piel tan correosa. Antes de poner uno en la parrilla, Bittor observa cuidadosamente las brasas y espera pacientemente a que tengan el punto adecuado. Una rueda de acero inoxidable colocada encima de cada parrilla, y conectada por un sistema de cables y contrapesos, le permite hacer pequeños ajustes hasta colocar la comida a la distancia adecuada con respecto al fuego. Cuando Bittor decide que las brasas están en su punto —lo hace con la mirada y en ningún momento vi que pasase la mano por encima del fuego—, coloca el pepino de mar encima de ellas. Luego vierte un fino hilo de aceite, porque, según él, eso ayuda a que la comida absorba mejor los componentes aromáticos de la leña. Después espera en silencio, observando el pepino de mar como si estuviese en trance. Busca la más mínima señal de la parrilla sobre las estrías para darle la vuelta, solo una vez.

Después vi cómo «cocinaba» una ostra, un proceso que implica-

ba escoger una sola pero perfecta ascua y colocarla debajo del redondeado ovoide color grisáceo con un par de fórceps, o algo parecido. Me acordé de James Howell, en Hayden, colocando las humeantes ascuas debajo del cochinitillo. Era básicamente la misma operación y, sin embargo, algo muy diferente. El fuego, al parecer, es un proceso muy diverso, al igual que el humo. En realidad, Bittor no quería cocinar esa ostra, sino envolverla con una débil bruma de humo anaranjado, un proceso que duró menos de treinta segundos. Durante todo ese tiempo, Bittor parecía estar retando a la ostra en un concurso de miradas. Solo pude deducir —porque no habló en ningún momento ni tampoco tocó la ostra— que estaba esperando hasta ver un cambio en el reflejo de su superficie, un cierto cambio en la calidad de su brillo que le indicase que estaba hecha, o, mejor dicho, preparada para ser servida. Luego le pasó la ostra a Lennox, quien la colocó cuidadosamente en su concha. Bittor se inclinó y espolvoreó algunos granos de sal marina sobre ella, y luego una cucharada de una espuma blancuzca que Lennox había preparado batiendo el líquido que había dejado la ostra cuando la abrieron momentos antes.

Probé doce platos preparados por Bittor y todos ellos, incluidos la mantequilla y los postres, habían sido tocados, más o menos, por el humo de la leña. Eso puede parecer monótono, pero no tenía nada de eso, lo cual resulta todo un misterio para mí. Lo único que puedo decir sobre aquella ostra es que sabía más a ostra que ninguna otra que haya probado. Por alguna razón, el sabor del humo no se fundió con la ostra, sino que coexistía con ella hasta obtener un perfecto equilibrio, de tal forma que resaltaba la salmuera carnosa de la ostra de la misma forma que un marco o una ventana puede incrementar la apreciación de una vista que, de no ser por ella, habríamos pasado por alto. Muchos de los platos que preparó tenían ese toque distintivo, el sabor original de un pulpo o de una ventresca intensificado por la justa medida del humo adecuado, al igual que el uso moderado de la sal puede resaltar el sabor de un plato sin que se perciba su presencia.

Cuando terminó la comida, me di cuenta de que Bittor había aprendido a utilizar el humo como un sexto sabor, con el mismo derecho a compartir jerarquía que los sabores salado, amargo, dulce,

ácido y umami. Y puede que el humo sea precisamente eso, uno de los sabores principales e irreducibles. O al menos así debe de ser, quizá porque el humo de la madera fue el primer sabor que tuvieron los alimentos cocinados, el sabor que le dimos a la materia prima que nos ofrecía la naturaleza cuando se la presentamos al fuego por primera vez. En cualquier caso, ese era el tipo de especulación que inspiraba el estilo de cocinar de Bittor, tan elemental y a la vez delicado que se convierte en una reflexión sobre la naturaleza de la misma cocina.

Cuando Bittor y yo nos sentamos para charlar en una mesa de picnic fuera del restaurante, comentó que para él cocinar con leña era «la mejor forma de honrar el producto». En su opinión, el fuego no tiene nada que ver con la transformación de la naturaleza —de los animales, plantas y hongos con los que trabaja—, sino más bien con lograr una exaltación de la naturaleza, es decir, resaltar más el sabor de la comida en lugar de convertirla en algo diferente.

«Lo que hace la parrilla es revelar la excelencia o la mediocridad del producto», explicó Bittor; por eso va a donde sea necesario con tal de conseguir los productos más frescos y mejores. Para él, la parrilla es una herramienta que le sirve para explorar el mundo natural, los animales no solo del mar y de los pastos (el filete que me preparó estaba demasiado bueno como para ser real, una chuleta de una vaca lechera de catorce años que carbonizó rápidamente por ambos lados colocándola sobre un fuego vivo de madera de viñedos), sino también de los bosques, entendiéndolo por ello los tipos diferentes de árboles que emplea para cocinar, ya que no cabe duda de que ellos son el primer amor de ese silvicultor, y sus sabores impregnan todo lo que toca. Sin embargo, para mi sorpresa, Bittor afirmó que su medio no es el humo, un sabor y un olor que él califica de rudimentarios, sino que sazona su comida con el «perfume» o la «fragancia» de la madera. Cuando le pregunté si eso no se transmitía a los alimentos por medio del humo, me respondió: «No, no, con el humo no». Fue entonces cuando me perdí, quizá por las dificultades de la traducción o por la metafísica de los árboles quemados.

En su opinión, no hay ningún alimento que no se pueda mejorar mediante el fuego, por esa cualidad que no es el humo, aunque

cómo se consigue esa mejora no es siempre obvia. «Mi forma de cocinar es un trabajo en curso, pues siempre estoy experimentando.» En la actualidad, está buscando la forma de asar la miel. Bittor, que también es un metalúrgico, ha fabricado parrillas con mallas de acero inoxidable tan finas que puede «cocinar» alimentos tan delicados y diminutos como el caviar. Lennox dice que lo pasó muy mal viendo cómo Bittor experimentaba con kilos y kilos de caviar (a 3.200 dólares el kilo) hasta que se sintió preparado para añadirlo a su menú. Para asar los mejillones, construyó una especie de bizcochera que conduce el humo a través de una chimenea para condimentar la salmuera sin dejar que se escape ni una gota. Para preparar la mantequilla y el helado, calienta brevemente la nata en una vajilla sin esmaltar que admite solamente un toque indirecto del humo, o, mejor dicho, del perfume que emana de la madera.

De hecho, la comida que me ofrecieron en el Etxebarri empezó y terminó con diversas formas de nata ahumada, y para mí siguen siendo los sabores más memorables de la tarde, por no decir de toda mi investigación sobre el fuego hasta la fecha. Bittor bate la mantequilla él mismo y la sirve sin pan para degustarla sola, como un queso exquisito, y sus mantequillas —de vaca y de cabra— son todo un estudio de contrastes, de esos dos métodos diferentes que la naturaleza ha creado para transformar la hierba en grasa butírica. Sin embargo, ese toque de humo, o comoquiera que se llame, le da algo nuevo a la nata, algo totalmente inesperado, incluso conmovedor.

La nata, la parte más rica y dulce de la leche, es obviamente nuestro primer sabor, el sabor de la primera frescura e inocencia de la vida, mucho antes de que descubramos el sabor de los alimentos cocinados. ¿Y qué es el humo —o las cenizas con las cuales espolvoreé una de las mantequillas— sino justo lo contrario a la frescura? Ya ve, la inocencia y la experiencia mezcladas en una cucharada de helado. Bittor, al que nadie describiría como un hombre risueño, ha encontrado la forma de darle un toque efímero y frío de mortalidad a la anterior y sencilla felicidad de un helado.

Se podría decir que es un postre siniestro, y puede que con razón, pero el hecho de que alguien pueda hacer tanto con tan poco —con un producto tan superlativo y una hoguera— me parece un

descubrimiento alegre y esperanzador. En la cocina de Bittor descubrí y saboreé la apoteosis del control del fuego. El fuego, algo tan antiguo en Carolina del Norte, en esa aldea de España parecía algo nuevo y lleno de posibilidades.

Eso no es algo que uno se espere encontrar en la actual España, un país que se ha hecho famoso por su «gastronomía molecular», un tipo de cocina muy elaborada que se basa más en la ciencia y la tecnología que en la naturaleza, o, como ahora lo denominan los chefs, el «producto». Pues bien, resulta que Ferran Adrià, probablemente el representante más famoso de la gastronomía molecular, un chef conocido por cocinar con nitrógeno líquido, xantano, sabores y texturas sintéticas, así como otras muchas herramientas de la ciencia culinaria moderna, es un admirador de la cocina de Bittor y suele ir con frecuencia a cenar al Etxebarri. En cierta ocasión, Adrià dijo en la revista *Gourmet* que «Bittor probablemente no haría lo que hace si yo no hubiera hecho lo que hice antes». Es un comentario de una arrogancia asombrosa, y cuando se lo leí a Bittor, se irritó un poco, se levantó y se marchó volando como una mosca.

«Ferran cocina para el futuro —me dijo—. Yo estoy más interesado en el pasado. Sin embargo, cuanto más retrocedamos, más podremos avanzar.

»En la actualidad hay muchas personas que intentan cocinar sin ningún producto, sin nada que provenga de la naturaleza.» Para él eso es un callejón sin salida. «Se puede engañar al paladar, pero no al estómago.»

Sin embargo, puede que Ferran Adrià tenga razón al anteponer su cocina a la de Bittor Arguinzoniz en este sentido: puede que el hecho de que apreciemos la cocina de Bittor, y su obsesiva y un poco descabellada investigación de la naturaleza de la leña, el fuego y la comida, proceda del actual deseo de nuestra cultura de trascender todas esas cosas, no solo la gastronomía molecular, sino los sabores y colores artificiales, experiencias culinarias y sintéticas de todo tipo, incluido el microondas. Vivimos en una época de contrastes, una época en la que nuestros paladares están cansados y anhelan nuevos sabores, nuevas sensaciones y experiencias mediadas de todo tipo. No se sabe lo lejos que nos llevará nuestra búsqueda, ni cuándo

## FUEGO

puede perder su encanto. Sin embargo, ¿acaso no ocurre que, cuanto más corremos el riesgo de irnos a la deriva en nuestro mar de invenciones y presunciones, más deseamos volver a esa tierra firme que nos ofrece la naturaleza? Y, aunque esa tierra que dejamos ya no sea la misma, nunca nos ha decepcionado.

«Este tipo de cocina es tan antigua como el hombre», dijo Bittor Arguinzoniz cuando le pregunté por qué, en un mundo como el nuestro, el poder de cocinar al fuego aún nos deja petrificados. No es muy complicado. «Lo llevamos en los genes. Cuando entras en un espacio, incluso en un descampado, y percibes el olor del humo que desprende la leña, tenemos una sensación maravillosa que nos empuja a preguntar: ¿qué estás cocinando? ¡Es como si todos tus sentidos se abrieran!»