REPORTAJE ›

Arzak en su salsa

Borja Hermoso

Arzak, en el mercado de La Bretxa, en Donostia. / GORKA LEJARCEGI

8 NOV 2018 - 10:24 CET

Medio siglo en los fogones se dice pronto, pero a Juan Mari Arzak se le ha pasado pitando. A sus 76 años, al cocinero que abrió la puerta a la modernidad gastronómica española desde la Nueva Cocina Vasca le ha llegado el momento del relevo. ¿Seguro? Su hija Elena, elegida en 2012 mejor cocinera del mundo, oficia de facto al frente del eterno tres estrellas del Alto de Miracruz. Pero el patriarca sigue en la brecha. EPS comparte dos días con el patriarca de la cocina española en sus mercados, bares y rincones favoritos de San Sebastián.

3

ES UNA SOLEADA mañana cualquiera en Donosti, aunque aquí soleada y cualquiera es mucho decir. En una esquina de la calle de Aldamar, Juan Mari Arzak Arratibel (San Sebastián, 1942) mastica un higo mientras va saludando a los que pasan. “¡Hola, guapo!”, le lanza a uno. “¡Cuánto tiempo, ¿dónde te metes?!”, casi le increpa a otro.

BMW Motorrad
NUEVO BMW
C 400 X
CONECTA CON LA CIUDAD

"¡Ole, ¿qué pasa?!". Alguien le saluda desde un coche. Marisabel, Kontxita y Esperanza, las kasheras del mercado de La Bretxa, ya le solicitan desde detrás de sus montañas de lechugas, tomates, cebolletas y quesos de Idiazábal. Un turista ruso –cocinero, sostiene– le pide un *selfie.* Luego le toma el relevo una estudiante de gastronomía japonesa. Nada más irse encantada con su foto en el móvil, la sustituye un señor turco. Son días de festival de cine en San Sebastián y, por tanto, la habitual explosión de *celebrities*en la ciudad, pero sería muy difícil para alguna de las estrellas que pululan por aquí levantar más revuelo que este cocinero si entrara en un bar de la Parte Vieja. Más que un ciudadano e incluso más que un ciudadano ilustre, estamos, como se verá a lo largo del día, ante un tótem. Pero al final él vuelve a lo que importa: "Jodé qué rico está este higo".

No es casualidad. Esa gimnasia gustativa en plena calle, en el puesto de su amigo y proveedor de hongos y frutas Aitor Lasa, simboliza su obsesión por algo precioso. Es ese algo que está en el principio y en el fin –o debería estar– de toda gran creación gastronómica, ya surja en las cazuelas de un chigre o en los fogones de un tres estrellas. Se llama "el producto". Y da lo mismo que hablemos de una partida de ostras Amélie que de este higo de Aitor Lasa que Arzak se zampa en la calle. "El producto, el producto, el producto... y luego todo lo demás, sin él no hay nada", zanja el patriarca de la alta cocina española en el preciso momento histórico en que empiezan a no estar muy claros los contornos entre una buena materia prima cocinada con técnicas de vanguardia y una técnica de vanguardia que utiliza como pretexto una buena materia prima (o mediana, o incluso mediocre). Solo un detalle: algunos de los proveedores de la casa Arzak lo son desde hace 30 años.

Este periódico publicó allá por 2010 una entrevista en la que, bajo el título *Morirá con el delantal puesto*, y en el transcurso de una noche barcelonesa generosamente regada de vinos y licores, Arzak se

POR 99€/MES
Y CON
CONNECTED RIDE
DE REGALO
HASTA EL 31/12
Descúbrelo

revolvió en su asiento cuando se le preguntó si estaba afrontando ya la recta final en su trayectoria: "¡Yo no tengo fecha de caducidad!", dijo entonces medio cabreado, y lo mismo sigue repitiendo hoy. Y es cierto que, a sus 76 años y recién superado un duro proceso de neumonía que lo tuvo 10 días postrado en la cama de un hospital, el hijo de la cocinera y tabernera donostiarra Paquita Arratibel –un aspirante a aparejador que acabó convertido en chef planetario contra el deseo de su madre– sigue yendo cada día al restaurante del Alto de Miracruz de San Sebastián, Alto de Vinagres para los de casa.

Juan Mari Arzak, en uno de sus rincones favoritos de San Sebastián: el Peine del viento, de Eduardo Chillida y Luis Peña Ganchegui. / GORKA LEJARCEGI

Allí, una actividad febril en cocina, sala y bodega (casi 40 años lleva el sumiller Mariano Rodríguez - pilotando los vinos en Arzak, casi 4.000 referencias, unas 90.000 botellas); una incansable labor de investigación en el laboratorio de sabores a cargo de los proteicos Igor Zalakain y Xabier Gutiérrez, y la gestión de las listas de espera (una media de tres meses) conforman el lenguaje cotidiano de la casa. La dupla formada por Juan Mari y su hija Elena, en la práctica al frente de la nave ya de manera efectiva desde hace un tiempo, pero bajo la constante y escrutadora mirada del padre, trabaja para seguir defendiendo el reto de los retos: mantener intactas las tres estrellas Michelin que campean en la vieja casona de Arzak-Enea de forma ininterrumpida desde hace 30 años. El tercer macaron llegó en 1989 y desde entonces permanece inalterable, así que

2019 será un año de celebración chez Arzak. Solo algunos de los más grandes de la alta gastronomía mundial figuran en ese club: Bocuse (el restaurante del recientemente fallecido Paul Bocuse es el campeón de campeones en la longevidad Michelin: tres estrellas desde hace 54 años), Troisgros, Guérard, Pic, L'Ambroisie, Waterside Inn… "Pero no hay que pensar en las estrellas", subraya Arzak, "y si un día nos quitan una, pues nada, a seguir".

"Somos un tándem, nos llevamos muy bien, cada uno a nuestro estilo, pero mi aita seguiría siendo mi jefe aunque solo viniera un minuto al día al restaurante, y además a mí me viene muy bien que él pruebe los platos y diga que si esto sí o que si esto no", explica Elena Arzak, coronada en 2012 como mejor cocinera del mundo por la prestigiosa lista Restaurant. Lo que bien pudiera llamarse "sofisticación de la sencillez" o "lo complejo es simple" restalla en preparaciones como pichón simbólico, bogavante con telar de puerro y plátano o escombro de cacao, algunos de los platos en el menú degustación de esta temporada. No era el caso en viejas presentaciones de otras temporadas, cuando el cocinero decidió ponerse a jugar con efectos especiales varios, como aquellas luminiscencias aparatosas que surgían de la vajilla en platos como Tras los pasos del corzo, carne de controversia entre los fieles de Arzak. Juan Mari y Elena Arzak y su guardia pretoriana de colaboradores dan vida cada año a unas 50 recetas nuevas. Algunas de ellas tardan seis meses en llegar a la carta tras un durísimo proceso de prueba/error, corrección, debate, mejora y remate. Los destinatarios: parejas de aspecto potentado, estrellas del deporte y del espectáculo, hombres de negocios, grupos de amigos y amigas con jersey en los hombros y zapatillas de deporte, familias donostiarras o foráneas habituales del lugar y clientes de capacidad adquisitiva media o media-baja que ahorran durante el año para darse un homenaje componen la heterogénea clientela de Arzak. Este último género es el que más llena de orgullo al chef del Alto de Vinagres: "Creo que esa variedad en la clientela de un tres estrellas solo pasa en San Sebastián", asegura. La ciudad, por cierto, cuenta con un total de 17 estrellas Michelin en un radio de 25 kilómetros: la mayor densidad de michelines en el mundo, solo por detrás de la japonesa Kioto y muy por delante de París o Lyon.

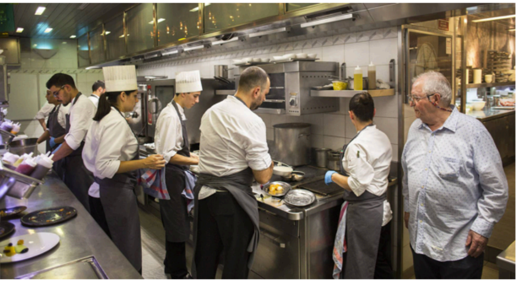
“Está siendo un año malo porque no ha llovido mucho. Ahora, como llueva un poco, va a haber hongo para parar un tren”, comenta Juan Mari Arzak mientras contempla unas espectaculares gibelurdiñas en el tenderete callejero de Aitor Lasa. “A mí la seta que más me gusta es la gibelurdiña, por el sabor, la textura… Y a la plancha, ¿eh? En cambio el hongo, el boletus, me gusta en revuelto, con mucho huevo y poco hongo, unos buenos huevos de caserío, ¡buah! ¡Y las xixas de primavera, joé las xixas!”. “No, hombre, no, el boletus a la plancha también, aita”, le replica su hija Elena. La otra, Marta, no podrá tomar parte en la diatriba: se encuentra, como todos los días, en el Museo Guggenheim de Bilbao, donde trabaja desde hace años en el área de educación. Ambas son hijas de Juan Mari Arzak y de Maite Espina, su exmujer y antigua jefa de sala del restaurante.

Parejas de potentados, cuadrillas de amigos en deportivas y familias habituales se mezclan entre la clientela del restaurante Arzak

“Querido es un rato, ¿eh?, muy dicharachero, y cabezón también es. Eso ya te digo yo. A tope. Una persona muy respetada, fiel a sus principios, alguien que allí donde hay producto bueno va. Nunca ha perdido el norte, y a la hija le ha enseñado lo mismo. Siempre pensando”. Ese es el retrato que Aitor Lasa hace de su amigo y cliente desde hace 22 años. Arzak cruza la carretera por el medio: los coches tendrán que esperar, y esperan. Dirige sus pasos hacia una pintura sobre el muro de piedra: representa a Andresa, la más popular vendedora de anchoas que dio nunca el mercado de Donostia, un personaje tan entrañable como cascarrabias que quedó inmortalizado aquí por suscripción popular: “Ella venía todos los días, se ponía aquí, cogía un banquito y unas cuantas anchoas y le decías: 'Andresa, venga, medio kilo'. Qué maja era. Yo la conocía desde que nací. ¡Tenía una mala leche! Conmigo no, ¿eh? A mí me quería un huevo", recuerda el cocinero, que ya se ha puesto a hablar con una señora fresca y lozana como las lechugas que exhiben los puestos de La Bretxa. Esperanza lleva años despachando aquí los mejores quesos de Idiazabal, Roncal, Iparralde… "A ver, dame a probar, pero cuidado que yo soy del Idiazabal pero del ahumado, ¿eh?", le recuerda el chef. Y se entabla este diálogo, tan de la tierra.

–Este es uno de los grandes tesoros que tenemos en el País Vasco, ¿no?

–Aquí todo tenemos tesoros, chico [Esperanza].



Su hija Elena ha tomado el relevo en el restaurante, pero Juan Mari Arzak va casi todos los días. "Mi padre es mi jefe aunque venga un minuto al día", dice ella. "No tengo fecha de caducidad", subraya él. / GORKA LEJARCEGI

–Es verdad, ¿eh? [Arzak].

–¡Hasta Juan Mari! [Periodista].

–¡Uuuuh, Juan Mari, no sé, no sé! [Esperanza].

–¿Y no tienes del otro, del que me diste el otro día? [Arzak].

–¡No, chico, si tendría ya te daría! [Esperanza].

En ese momento llegan unos jóvenes rusos que se quedan embelesados al reconocer a Juan Mari Arzak. Son cocineros. Uno de ellos me pregunta directamente “si ese señor de ahí de verdad es Arzak”. “¿Podemos hacernos un *selfie*?”, dice con cara de niño. “¡Sí, hombre, sí!”, contesta su ídolo. Se hacen varios y se marchan encantados. Enseguida les toma el relevo una chica japonesa, estudiante de gastronomía. Que dejará paso a un turista turco. Estamos, recuérdese, en un día entre semana de finales de septiembre. Pero así es ahora mismo San Sebastián: una minúscula Babel turística en cualquier época del año.

“Está volviendo el besugo, porque están limpiando el cantil del Cantábrico y se está quedando como la patena. Quitan la mierda con una especie de cañones y la tiran lejos, lejos, con unas tuberías. Así que hay más merluza de anzuelo que nunca y ya te digo: vuelve el besugo, poco a poco, pero vuelve”, explica el cocinero delante de los lenguados enormes, los salmonetes rosáceos y las estilizadas langostas del mercado de pescado de San Sebastián. “El salmonete, la merluza y el chipirón en su tinta son debilidades mías”, confesará Juan Mari Arzak delante de la familia Sarriegui, uno de sus puestos predilectos. “Este es tercera generación de *Sarrieguis*, ¿eh?”, avisa, y le dice al encargado: “¡Cuidao, que ya sabes que dicen que la tercera generación suele ser la que jode el negocio!” [risas].

Ganbara
Ganbara
bar
asador
Alarma

El bar Ganbara, en la Parte Vieja de San Sebastián, es uno de sus lugares favoritos. Allí charla con amigos sobre temas como los chipirones, la Real Sociedad o el tiempo. / GORKA LEJARCEGI

La próxima meta volante en este periplo donostiarra de un día junto al inventor del legendario pudin de kabrarroka (1971) es ni más ni menos que un templo. Un templo de la gastronomía en miniatura. La barra del bar Ganbara, en pleno corazón de lo viejo –la denominación que los donostiarras han dado siempre al casco antiguo de su ciudad–, está, como siempre, repleta por partida doble: de comida y de gente. Antes de que su propietaria, Amaia Ortuzar, se persone a la hora de la cita, Juan Mari Arzak ya se ha colado en la cocina y dentro de la barra. En un curioso ejercicio de inversión de términos, se pone a probar *pintxo* va *pintxo* viene desde el lugar desde el que estos suelen ser servidos. Relampaguean los flases en el bar. Los turistas no se pueden creer que ahí está: uno de los gurús (el término le horripila) de la alta gastronomía mundial poniéndose ciego a picar. Juan Mari Arzak acompaña el picoteo con cerveza 0,0%. Adiós al adorado txakoli: lleva más de dos años sin beber alcohol. Llega la patrona. Se sientan a la mesa. Arzak se ajusta las siderales gafas Issey Miyake que se compró en Londres y ataca la tartaleta de txangurro. Empieza la conversación.

–Donde mejores *pintxos* hay de todo el mundo, y no es porque yo sea donostiarra, es en San Sebastián. La creatividad es impresionante. Pero a la gente le gusta hablar, hablar y hablar, y a algunos les encanta repetir eso de que ‘esto ya no es como antes’, que si todo es moderno, que si el *pintxo* tradicional ha muerto y tal y cual. ¡Jodé, pero si eso se decía ya hace 30 años! [Arzak].

–¡Fíjate si en Donosti habrá gustado lo de comer que cuando casi no existían los bares la gente se tuvo que inventar las sociedades gastronómicas, que son de mil ochocientos y pico. Y allí se pusieron a hacer su cocina, lo que les gustaba [Amaia Ortuzar].

–¡Fíjate que las kokotxas son de 1912! [Arzak].

–Comida de pescadores, era, ya sabes, ¿no? [A. O.].

–Claro. Las kokotxas no las vendía el patrón del barco pesquero. Las vendían los mismos pescadores. Las cogían, se las llevaban a casa y hacían ellos el negociete. Dicen que uno de una sociedad le llevó las kokotxas a la Reina y que le encantaron, y ahí empezó todo… [Arzak].

–Oye, Juan Mari, aquí se grabó el vídeo mítico aquel en el que Ferran Adrià y tú discutís sobre si las anchoas están más ricas del día o del día después. ¿Hemos llegado a alguna conclusión? [Periodista].

–¡Del día siempre, coño! [Arzak].

–Del día, del día. ¡Y esa conclusión es así sí o sí! [A. O.].

–Pues Adrià decía lo contrario… [Periodista].

–A ver, lo que pasa es que en Madrid no pueden comer anchoas del día, porque les llegan por la tarde. Y se comen ya al día siguiente. La anchoa no tiene que viajar. La anchoa, del día. Ni color. [Arzak].

–Pero si Adrià no estaba en Madrid, estaba en Girona, y ahora en Barcelona… [Periodista].

–Hala, vamos a comer, ¡trae un poco más de chipirón! [Arzak].

Arzak con su hija Elena. / GORKA LEJARCEGI

Al otro lado del teléfono retumba la voz áspera y barroca del aludido. Ferran Adrià está convencido de una cosa: “Juan Mari Arzak será de los pocos cocineros que acabarán en los libros de Historia. No de historia de la cocina, ¿eh?, de Historia. Y todo lo demás que se pueda decir es secundario”. El cocinero que asombró al mundo desde Cala Montjoi atribuye a Arzak y a su colega Pedro Subijana parte de su éxito: “Ellos fueron fundamentales en el hecho de que la cocina tecnoemocional pudiera existir. En aquella época, 1994, Arzak tenía el poder para haber hecho muy difícil que ese tipo de cocina existiera. Quiero decir que él tenía el poder para haber dicho en aquel momento: ‘Eso de elBulli es una mierda’. Así que profesionalmente nunca le estaré lo suficientemente agradecido. Y personalmente, pues somos hermanos”.

De hecho, la primera vez que Juan Mari Arzak comió en elBulli dijo: “No he entendido nada”. Más tarde, cuando volvió, dijo: “Ferran Adrià es un genio”. Y dejó claro que él quería estar ahí, pisando los territorios de la cocina tecnoemocional, molecular o como prefiera llamarse. Y sigue. “Y cuando cerré elBulli, me dijo: ‘Eres un cabrón’. Porque para él yo era un faro”.

Otra de las personas que mejor conocieron al hombre que cambió el curso de la gastronomía en España es el crítico, ya retirado, Rafael García Santos. Él tomó parte, junto a un puñado de cocineros, en aquella salida de las cavernas experimentada por la cocina española a partir de mediados de los setenta. Lo recuerda así: “Durante 25 años mi relación con Juan Mari fue muy buena, pero desde hace tiempo es muy mala, porque un día le bajé la calificación en mi guía y..., así que no diré nada que pueda suponer una crítica hacia él, ahora que está en la fase final de su carrera. Pero sí diré que él es el introductor de la alta cocina moderna en España, un país que hasta entonces estaba completamente atrasado, donde no había ninguna cultura gastronómica ni ningún poder económico para crearla. Él y Subijana, en unas jornadas que Club de Gourmets organizó en Madrid en 1976 y a las que acudió Paul Bocuse, supieron captar la nueva filosofía que se estaba desarrollando en Francia con la *nouvelle cuisine*, y crearon la Nueva Cocina Vasca, que era parecido, pero con ingredientes y materias primas del País Vasco. Juan Mari tuvo el mérito de defender la modernidad y ganó aquel debate porque la convirtió en una ideología dominante”.

Son las seis de la tarde y el cocinero pasea por el puerto pesquero de San Sebastián, de donde paradójica y desgraciadamente casi han desaparecido los barcos de pesca, aquellos entrañables cascarones de madera y colores vivos, azul, rojo, verde… “¡La hostia qué bonito es mi pueblo!”, suspira Arzak. Poco después, en el Peine del viento, entre el rumor de las olas y los hierros retorcidos de Chillida, posará paciente para las fotos y para el vídeo. No tan paciente. “¡Oye, dos fotos más y ya, ¿eh, tú?!”, le espeta al fotógrafo. Y se presta al juego de las definiciones. “Juan Mari, Donostia”: “La mejor ciudad del mundo”. “Juan Mari, producto”: “Ajo y perejil, sin eso no hay nada en cocina”. “Juan Mari, juerga”: “La que hacía…”. Y de ahí al Resaca. Al bar con vistas a La Concha de su amigo Iñaki, ese barero que pone tanto esmero en hacer los pintxos que cuando coges uno casi le molesta. Una institución en la ciudad. Otra cerveza sin alcohol. Una melancólica mirada a la bahía. Juan Mari Arzak está cansado.

Al día siguiente, en Eguzki-Alai, su casa, está sentado debajo de un enorme magnolio. Se levanta y va a la huerta: “¡Huele qué tomates!”. Se sienta en la cocina, cerca de su colección de juguetes antiguos. La casa está repleta de libros de cocina, muñecos, recuerdos, premios, diplomas, dibujos dedicados, cachivaches. Y una buena colección de arte contemporáneo: Sonia Delaunay, Chillida, Tàpies, Manolo Valdés, Andrés Nagel, Mariscal, grabados de Kandinsky, de Lichtenstein…

GORKA LEJARCEGI

Juan Mari Arzak se considera “un anarco que hace siempre lo que le da la gana pero sin ofender”.

–¿Pagó peajes por eso?

–Hombre, alguno se paga, ya sabes.

–Por ejemplo, ¿cómo recuerda aquella acusación, en un editorial del diario *El Mundo,* donde se les llamaba a usted y a otros “cocineros del terror” por haber pagado supuestamente el impuesto revolucionario a ETA?

–Eso fue muy injusto, lo pasé muy mal. Dejémoslo.

–¿A qué se suele referir usted cuando habla de “las raíces de la cocina”?

–A que hay cocineros en los que no se ve la profundidad del ADN. Tú, aunque hagas un plato muy creativo, tiene que notarse que estás ahí tú, notarse tu ADN. En un restaurante no puede pasar como en una discoteca. En cualquier discoteca del mundo puede estar cantando Beyoncé o un rapero [Arzak adora el rap y el hip-hop], y tú no tener ni idea de dónde estás. Por la comida tienes que saber que estás en un sitio distinto. Nosotros a menudo usamos a clientes asiduos como conejillos de Indias, les colamos platos que aún no están escritos. Y suelen decir dos cosas. Si les gusta: “Está muy rico”. Si no les gusta: “Está distinto”. Ahí se enciende la luz roja. Tienes que tener el gusto de tu cultura.

–¿Cómo se encuentra Juan Mari Arzak?

–Todo lo bien que puede estar alguien de 76 años.

–Al final va a ser verdad aquello de “el tiempo pasa, nos vamos haciendo viejos”.

–A mí me vas a contar.

MÁS INFORMACIÓN

Un paseo por San Sebastián con Arzak

ARCHIVADO EN:

Cocina vasca - San Sebastián - Ferran Adrià - Turismo gastronómico - Juan Mari Arzak - Cocina regional - Gipuzkoa - Comida típica

TE PUEDE INTERESAR

Su majestad, la gilda

Helena Poncini

‘El País Semanal’ recorre con Arzak su memoria sentimental

El País Semanal

La chef que rompe techos de cristal

Carlos Carnicero Urabayen

Recibe el boletín de EL PAÍS Semanal

APÚNTATE

COMENTARIOS (3)

< Normas

© EDICIONES EL PAÍS S.L. | Contacto | Venta de contenidos | Publicidad | Aviso legal | Política cookies | Mapa | EL PAÍS en KIOSKOyMÁS | Índice | RSS

Webs de PRISA ▲