

“Matador”, Elena Arzak

“Esta es la tontería más grande que se ha hecho nunca. La bomba atómica nunca estallará, y se lo digo como experto en explosivos”. Estas palabras del Almirante Leahy al Presidente Truman deberían llenarnos de cautela a la hora de hacer predicciones; algo que parece ser una tendencia irrefrenable cuando cambiamos de milenio. Las consecuencias de la Ciencia y la Tecnología, como las de otras actividades humanas, son impredecibles, de ahí la cautela de Bohr. “Uno no debería hacer predicciones, sobre todo sobre el futuro”.

Hay un tipo de predicciones que son menos arriesgadas. Cuando al construir, se trabajan los cimientos, en los entornos adecuados, se sabe que el edificio aguantará. No es pues una predicción difícil el afirmar que, mientras haya gente que valore la creatividad, la cultura, el nombre de Arzak estará presente. Elena Arzak ya es una realidad en la cocina internacional e indudablemente brilla y brillará con fuerza en el futuro.

No parece, al menos yo no la conozco, que exista ninguna prueba sobre la transmisión hereditaria de la imaginación creativa. De hecho no entendemos prácticamente nada sobre como funciona el cerebro y el papel relativo de la herencia y la educación en la elaboración del conocimiento. Las actividades que son fundamentalmente creatividad, la ciencia es un buen ejemplo, no pueden ser enseñados como método o receta. La única manera de hacer ciencia bien es aprender a hacerla, haciéndola con los que la hacen bien. Regla esta que no debe ser peculiar de la ciencia pues en cocina ha dado espléndidos resultados.

En un sereno atardecer de otoño asistí, a ratos incluso azucé, a un tumultuoso debate sobre creatividad y belleza en la que el torrente anárco y rápido de ideas de Juan Mari se encontraba gradual pero tenazmente con el suave y ordenado sosiego de Elena. Al final me quedó claro que la alta cocina es sobre todo creatividad, y que creatividad no consiste en hacer un plato distinto, pues este a veces se consigue simplemente con cambios pequeños sobre estructuras ya establecidas. Creatividad, para los Arzak, es que nuevas estructuras, algo radicalmente distinto, que antes no existía emerja. Concepto que, curiosamente pensarán algunos, aunque para otros lógicamente, está en el núcleo de muchas definiciones de algunos grandes creadores en arte y ciencia. A mí me gusta especialmente la definición del gran inmunólogo inglés el Nobel Peter Medawar, quien con su elegante y clara prosa definía así la creatividad: “Creativity is the faculty of mind or spirit that empowers us to bring into existence, ostensibly out of nothing, something of beauty, order or significance”.

También Elena Arzak nos habla de la belleza de un plato. Después de varios intentos, y apasionadas interrupciones de Juan Mari, consigue comunicarnos que la belleza, la estética interna de un plato, radica en algo tan indefinido pero tan tangible: lo tangible de lo intangible, como el “punto”, la armonía de sabores, un equilibrio entre simplicidad y complejidad. Esta belleza interna, es la importante y es distinta, nos aclara, a la estética externa; a la apariencia, algo a lo que también da mucha importancia y que insiste, un gran cocinero no debe descuidar en ningún caso.

Elena nos dice que el concepto de belleza es subjetivo, y yo no puedo evitar recordar al gran Boltzmann cuando afirma que en materia de física la elegancia hay que dejarla a los sastres. Elena añade, con una fuerza y seguridad interna, más tajante que su habitual estilo, que “siempre lo que está bien gusta a la gente que entiende”.

La cocina no es algo abstracto, impersonal. Tiene siempre una realidad singular dirigida a un entorno concreto. Sólo así se logra estar abierto al mundo, **abierto al mundo sin olvidar sus raíces** podría ser el lema del Arzak. Lo vasco es el marco de referencia de los Arzak. He aprendido de mi padre, dice Elena, que en el mundo hay dos cocinas que tienen un gusto muy amplio: la vasca y la italiana, y añade que, ante un nuevo plato siempre se pregunta, como test último ¿gustará a los de aquí?: “lo que mejor sé es el gusto de la gente de aquí” por ello, para Elena, en la más fina tradición de los Arzak, el ideal es conseguir complacer a ese cliente local que ahorra para poder visitarles y probar un nuevo plato. Esa tradición es continuación de la que Juan Mari compartió con su madre cuando los dos trabajaban juntos en el Restaurante donde hoy se ubica el Arzak.

Me atrevería a decir, algo no especialmente arriesgado pues el único peligro es hacer el ridículo, que **la esencia de la cocina Arzak es con el menor cambio posible lograr el mayor cambio**. No quitar nada de sabor a una materia prima, siempre excelente, combinándola con algo que realce su sabor, mezclando sabores hasta lograr el punto, ¡el punto!. Un buen cocinero, dice Elena, tiene que tener claro donde está el punto. Darse cuenta de forma instintiva, intuitiva, cuando falta algo. Los buenos dominan el gusto. Cada uno tiene su sello personal y humano. Concepto personal. Estética particular.

La técnica, el dominio del oficio es esencial. Sin ella en Cocina, como en Ciencia difícilmente puede haber creatividad. En ciencia una buena formación en lo básico de las disciplinas es esencial a la hora de aportar algo nuevo. Sin ello, sin esa formación férrea en lo fundamental, aparentes genialidades no son más que triviales repeticiones o estúpidas obiedades.

El dominio del idioma adquirido durante el bachillerato en el colegio alemán de San Sebastián le permitió incorporarse, con las lógicas dudas de la edad, a la prestigiosa escuela de hostelería de Lucerna. Posteriormente, compartiendo el tiempo de su estudio con estancias de trabajo en prestigiosos establecimientos europeos, aprenderá bien el francés e inglés. Desde el principio, Elena vio claro que junto a la técnica el dominio de idiomas es importante y lo será cada vez más para moverse con soltura en la élite de la cocina internacional.

A la vuelta, después de trabajar en muchos sitios, al restaurante del alto de Miracruz, y por decisión propia compartida con su gran amigo su padre Juan Mari, trabaja como un aprendiz más en todas las áreas, secciones, partidas del Restaurante; “No se le caen los anillos” dice su padre con admiración. Lo hace para intentar saber “la que más en todo” nos dice ella, con férrea voluntad que se esconde detrás de unas exquisitas formas y una cautivadora dulzura.

Elena con firme suavidad, que bien podría ser la de una profesora de Biología Molecular de Cambridge, me dice que la técnica es condición necesaria pero no suficiente, ¡el punto!, y aquí coincide con Juan Mari, es la diferencia del 8 al 10. El 8 surge del esfuerzo, del entrenamiento; para llegar al 10 hay que mezclarlo con algo interno, con amor por lo que se hace, “claro que paso mucho tiempo en la cocina, pero es que la cocina es el sitio donde mejor me lo paso”. Llevarlo dentro y haberlo desarrollado aprendiendo al lado de los que lo tienen. Justo el caso de Elena, continuadora de la cocina de Arzak desde su propia personalidad.

La personalidad propia, diferenciada de Elena, se manifiesta una y otra vez tanto en la facilidad con la que asiente a las tajantes afirmaciones de Juan Mari, como en la elegancia con la que disiente. A la pregunta de si se puede hacer una gran comida sin vino, sin un buen vino,

los dos contestarían seguramente lo mismo. Luego vienen los interesantes matices, los detalles. Elena disfruta con los matices, las sugerencias, con lo subjetivo, al explicar el porqué es tan importante el maridaje del vino con los platos y los que solo hace poco hemos aprendido que ahora lo que importa ya no es “el cuerpo” sino “la estructura” le escuchamos deslumbrados.

Hoy la influencia de la imagen es tal que algunos piensan que ha sustituido al contenido. Otros tendemos a pensar, o queremos creerlo así, que a la larga, al menos en muchos campos de la cultura, sin contenido no hay imagen que resista el largo plazo. Elena nos reconforta al afirmar con realismo que hoy en día no solo hay que saber cocinar sino que hay que saber vender, para añadir a continuación que el que abusa del marketing da pena pues, insiste, el marketing no puede ocultar disminución o ausencia de calidad. La propaganda no puede compensar diferencias sustanciales de calidad.

Elena es como su padre una directora de orquesta que conduce todos los aspectos, todas las partidas de un gran restaurante. Pero conduce de forma diferente. Donde Juan Mari no duda, ella sí, y conscientemente comparte sus inquietudes con su equipo. La diferencia puede que no sea totalmente debida a la experiencia, aunque Elena cada vez decide más; dos estilos diferentes, a veces complementarios. También en lo más difícil de un restaurante, la relación con los clientes, los estilos no son iguales.

Es agradable, aunque a veces pienso que puede llegar a ser agotador, asistir a la colaboración creativa de los dos Arzak. No se dejan pasar una, están todo el día discutiendo pero nunca enfadados. Debaten de todo: sabores, vino, organización, marketing, belleza; Juan Mari con vehemente impulso, Elena con fina dulzura, se enzarzan dialécticamente.

Colaboración creativa. Mutuamente se dan ideas, en la que uno abre una puerta y el otro ve muchas más cosas. Elena más joven, más reflexiva abre caminos y luego tiene que retener a Juan Mari para que no vaya demasiado lejos. Juan Mari, que considera más importante el visto bueno de Elena a un nuevo plato que el suyo propio. Para quien esto escribe, padre también de una hija preciosa, que todavía se mueve en otra fase de creatividad, es hermoso oírle decir que el apoyo es mutuo y que Elena le ha enseñado a ver la cocina de otra forma y le ha abierto nuevas perspectivas.

Elena cree que su padre, el cariño paterno, la sobrevalora y sonriente dice que a ella no le preocupa la fama, que le gusta mucho la cocina y que le gustaría poder vivir de lo que hace. Así será para bien de la cultura y para disfrute de muchos.

Pedo M. Etxenike (2008)