

Arzak, el rei de la cuina basca

El propietari d'un dels restaurants més famosos i exquisits de l'estat espanyol, Juan Mari Arzak, és alhora un mestre de la gastronomia basca que ha sabut modernitzar-la i crear-ne la seva pròpia escola gràcies a la senzillesa i la qualitat dels menjars.

El País Basc és un oasi, un espai privilegiat, per a la bona cuina. Té una fama més que justificada de cuina ben feta i selecta. D'arreu organitzen autèntics pelegrinatges gastronòmics fins a les grans i acreditades cases de menjar d'aquest país mig verd mig industrial. Tastar, ni que sigui una única vegada a la vida, els plats solemnes i imaginatius que t'ofereixen a Donosti, a Bilbao, a Hondarribia o a tants altres indrets és obligat per a tots aquells qui vivim per a menjar i no mengem per a viure –i demano que no se'm malinterpreti la frase que no vol pas ser cap grolleria ni encara menys cap fantasmada–. Penseu que aquest tros de terra és la Meca dels gastrònoms.

Els diuen que per qualsevol basc ben nascut la cuina té una importància capital. Al País Basc qui més qui menys té la qüestió gastronòmica resolta. Pràcticament tothom és soci d'algun *xoko*, un d'aquests clubs gastronòmics tan nombrosos que tenen organitzats en aquell país.

I com que qui més qui menys té el morro fi i educat, el problema del menjar, el tenen molt ben resolt. Fins al bar de la cantonada elaboren uns tastets que t'obliguen, amb molt de gust, a llepar-te els dits. Uns *pinchos* increïblement bons, que te'ls menges fins que no tens cap mena de gana perquè són veritablement molt lllaminers i estan preparats amb una gràcia i una particularitat certament úniques. Ara un glop de vi clar, ara una menuda llesqueta de pa coronada amb un llagostí solemne. Aquests *pinchos* del



Els plats de Juan Mari Arzak són poemes visuals impecables.

nord són un vici. Creen addició.

L'Arzak és probablement el número u de tots els restaurants escampats arreu de l'extensa pell de toro –un restaurant distingit amb una autèntica Via Làctia d'estrelles a la prestigiosa, arxiconeguda i usada guia Michelin. El visitant d'entrada queda enlluernat per la professionalitat, la perfecció i l'acolliment.

En Juan Mari Arzak, l'artífex, cuina per inspiració divina. Ell ha creat escola. A ell, li devem la positiva "revolució" que va significar la "nova cuina basca" que, certament, és una cuina agosarada, arriscada i tothora sorprenent; perquè aconseguix que els seus plats siguin poemes visuals impecables, plens de virtuosisme i de sensibilitat extrema. Sense trair mai els valors més sagrats i essencials de la cuina més autèntica i autòctona, la de tota la vida, aquella que es transmet de pares a fills i de generació en generació, ell ha sabut renovar-la i dignificar-la amb rigor i, sobretot, amb intel·ligència. Té, segurament, alguna influència i parentiu llunyà amb la francesa. Al cap i a la fi la filosofia i els principis que han inspirat i alimenten encara totes dues cuines són, si fa no fa, els mateixos. No oblidem, tampoc, que l'amic Arzak va fer un aprenentatge, com a deixeble aplicat i predilecte, a casa del cuiner Paul Bocuse, el mestre de Lió. De la mà, doncs, d'aquests dos personatges insòlits –potser irrepetibles–, les dues cuines es van agermanar.

En Juan Mari ha portat la cuina basca a dalt de tot. Fa l'efecte que el llistó no pugui

ARXIU

Estiu

NOVETATS en LLIBRES

edicions 62 sa

MARAGALL I LA SETMANA TRÀGICA

Josep Benet
El Cangur, 142, 288 pàgines

Una obra notabilíssima de Josep Benet que va posar les bases per a entendre millor la nostra història recent, tot fent justícia a la figura de Joan Maragall.

edicions 3i4 València

EL PRESONER DE ZENDA

Anthony Hope
Col·lecció: El Grill núm. 23
A mig camí entre l'aventura romàntica i el més pur gènere de capa i espasa, Anthony Hope va bastir una trama que, al caire de la ficció més insòlita, avui dia continua lent d'aquest llibre una lectura apassionant.



Edicions Proa

ENEIDA

Virgili
Adaptació de Miquel Dolç
Il·lustracions de Jaume Marzal
Col·lecció El Fanal de Proa, 21
Amb l'Eneida, Virgili proposa un cant a l'origen de la ciutat i de la família imperial, el poema de l'eternitat de Roma.



Editorial Empúries

EL PRESIDENT TARRADELLAS EN ELS SEUS TEXTOS (1954-1988)

Josep Benet
Col. Biblioteca Universal Empúries, 55

Un llibre esperadíssim i polèmic amb una documentació aclaparadora: L'"Autorretrat" de Tarradellas.

Edicions Bromera

AMORS MALEÏTS

Jordi Mata i Viadiu
Col. Els Nostres Autors núm. 15

Un fatal maledicció pesa sobre tota una família, generació rere generació.



curial

CATALUNYA I PORTUGAL EL 1640

M. Àngels Pérez Samper

Aquest llibre ens ofereix una anàlisi paral·lela de Catalunya i Portugal des de la seva integració a la monarquia hispànica fins als seus respectius moviments de secessió.



FONAMENTS DE FÍSICA II

Vicent Marín Sánchez
Col·lecció Biblioteca Universitària, 12

En aquest segon volum dels dos que componen aquest Manual de Física hi són desenvolupades: La Termodinàmica, la Teoria Cinètica dels Gasos i la Relativitat.



UNIVERSITAT DE VALÈNCIA

NOSALTRES ELS EUROPEUS

Àngel San Martín, Ed.
Col. Oberla

Un recull de noves aportacions per a l'actual debat intel·lectual i social sobre la construcció d'Europa. VIII Universitat d'Estiu a Gandia.



Arzak ha sabut renovar i dignificar la cuina tradicional basca amb intel·ligència i amb alguna influència de la cuina francesa.

ARXIU

enlairar-se més. Ell és el més gran entre els més grans i en canvi és un home del poble, amable i cordial, senzill i assequible. Un basc d'aquells que la terra dóna i fa molt ben parits. M'explica literalment que el seu somni, la seva gran il·lusió, seria de poder incorporar l'assignatura de la gastronomia als estudis primaris. Que tothom ja des de ben menut, tingués el paladar educat. Ell creu –i probablement li haurem de donar la raó– que els qui en aquella qüestió de la bona cuina filen més prim són, també, els més preparats i els qui més lluny arriben. La gastronomia, per l'Arzak, és la gran "assignatura pendent".

Aquesta història d'amor apassionat envers un ofici apassionat té unes regles sagrades. Els fogons i les cassoles reclamen i exigeixen una dedicació generosa i exclusiva. Cal fer una selecció extremadament rigorosa dels productes del dia i del mercat; s'ha de ser prudent, fins potser gasiu, en el moment d'utilitzar les matèries grasses; s'ha de vigilar molt i suprimir, si cal, les fècules en moltes salses; s'ha d'estar molt atent als temps justos de cocció; s'ha de tendir, finalment a confeccionar unes menges simples, lleugeres, no gens carregoses. I aquesta és la predicació i el discurs fet amb la paraula auto-

ritària i l'exemple bonhomíol d'aquest home únic, inundat de saviesa i de sensibilitat.

Les receptes de Juan Mari Arzak són tot un mostrari d'aquesta cuina basca. Totes les fórmules magistrals, que de temps llarg ja han quedat avalades per l'èxit rodó del seu restaurant, són unes propostes, i per tant uns plats, no excessivament difícils de confeccionar. Vet aquí la seva gràcia i encant. Ara bé, tots estan elaborats de manera impecable, porten el segell de la casa, fets amb primeres matèries d'una gran qualitat. Aquesta és la rúbrica de la cuina d'Arzak. Ell és propietari d'una saviesa i d'una lucidesa envejables i, aquesta barreja, l'aplica amb una gran punteria i intuïció a la cuina. El seu gran mèrit és d'haver sabut interpretar i posar al dia, amb precisió de científic expert, la cuina basca de tota la vida.

Jo vaig assegurar-me a taula fent companyia a l'amo. I junts vam fer molta feina, vull dir que vam tastar un munt de plats.

Poques, molt poques vegades m'he sentit tan eufòric i pletòric. La cuina –la bona cuina s'entén– és plaer, art i cultura. I Juan Mari Arzak és catedràtic en aquestes tres signatures.

Pep Quintana