

COL·LECCIÓ L'ILLA ROJA, 9
Per què odiava en Ferran Adrià?

Edicions Sidillà SL
La Bisbal d'Empordà 17100
info@edicionssidilla.cat
www.edicionssidilla.cat

© del text: Oliver Benet Arnau
© Il·lustracions de la coberta: Montse Mayol
© d'aquesta edició: Edicions Sidillà

Disseny: J. Pujadó
Correcció: Xavier Cortadellas

Primera edició: març 2019

ISBN: 978-84-949281-2-3

Dipòsit legal: GI 91 2019

Tots els drets reservats. Si voleu fotocopiar parcialment aquest llibre, feu-ho legalment contactant amb CEDRO: 932720445 o cedrocat@cedro.org

OLIVER BENET

*Per què odiava en
Ferran Adrià?*



edicions
Sidillà

La Bisbal d'Empordà, 2019

| | |
|-----|--|
| 7 |  Pròleg |
| 12 |  Tercer de sala |
| 16 |  4'6 El número de l'esperança |
| 20 |  Argentins |
| 25 |  Els fills de Heysel |
| 28 |  Ferran Adrià (1) |
| 32 |  Una victòria |
| 36 |  <i>The Acid Test</i> |
| 45 |  Una derrota |
| 49 |  <i>Sunday Lunch</i> |
| 57 |  Montserrat '78 (1) |
| 62 |  Ferran Adrià (2) |
| 70 |  Aquella noia |
| 74 |  El meu amic Musa (1) |
| 81 |  No vull ser xef |
| 88 |  Sense compassió |
| 101 |  Espionatge de baixa intensitat |
| 107 |  El Cargol Graciós |
| 117 |  <i>Barça em pertany a mi</i> |

| | | |
|-----|---|----------------------------------|
| 122 | 🍷 | Primera etapa |
| 125 | 🍷 | Segona etapa |
| 126 | 🍷 | Tercera etapa |
| 129 | 🍷 | Ferran Adrià (3) |
| 136 | 🍷 | <i>Mise en place</i> |
| 148 | 🍷 | Montserrat '78 (2) |
| 156 | 🍷 | Merda! |
| 159 | 🍷 | Farners |
| 163 | 🍷 | <i>¡Las mujeres a la cocina!</i> |
| 170 | 🍷 | El meu amic Musa (2) |
| 178 | 🍷 | Anthony Bourdain |
| 183 | 🍷 | Un empat |
| 190 | 🍷 | Ferran Adrià (4) |
| 193 | 🍷 | Primer acte |
| 195 | 🍷 | Segon acte |
| 199 | 🍷 | Tercer acte |
| 205 | 🍷 | Quart acte |
| 210 | 🍷 | Per acabar |



Soc una persona difícil de captar, ni jo mateix sé si hi vaig o en torno. Una persona d'extrems: blanc o negre, sí o no, a dalt de tot o a baix a l'infern. Extremadament introvertit i en ocasions extravertit com una mala cosa. Quan m'agrada quelcom m'hi llenço de cap, sense miraments, sense reflexionar... Aquest llibre n'és un exemple; se'm va acudir i d'una manera poc reflexionada, el vaig vomitar d'una tirada.

Em va agafar tot de sobte fotre'm a córrer. Havia deixat de fer esport i fumava com un carreter. Havia practicat tot tipus d'esports, però mai el de córrer. Ho trobava avorrit. Em feia gràcia la sentència d'en Carles Reixach que «córrer era de covards». Però, tot i així, d'un dia a l'altre, em vaig calçar unes esportives foradades i vaig començar a anar pel passeig Marítim de Mataró, amunt i avall.

Allò no portava a enlloc, necessitava un al·licient, alguna cosa que em motivés a l'extrem.

A la ràdio vaig sentir una falca publicitària de la marató de Barcelona. Faltava just un mes. I, boig com soc, em vaig llençar a la piscina. Tenia 30 dies per passar de córrer 3 quilòmetres traient el fetge per la boca a cascar-me'n 42.

Tots els amics i coneguts em deien que m'havia begut l'enteniment, que era impossible, que fumava, que bevia, que tenia una dieta lamentable. Però jo tossut com una mula.

Vaig consultar-ho tot per internet, tothom ho desaconsellava: esportistes, metges, dietistes... Era materialment impossible. Però no sé què collons em va passar pel cap, ho tenia clar de totes totes. Em vaig convertir en el meu propi entrenador i vaig posar fil a l'agulla.

La primera petita etapa era començar a trotar lleument, amb sèries irrisioneres de 5 minuts corrents i 10 caminant a ritme ràpid. També era important enfortir les meves cames de filferro, fent passejades per la sorra que m'oferia la platja de Mataró.

La primera setmana va anar tal com ho tenia calculat. Amb l'arrencada tan suau que vaig fer, vaig evitar una de les meves pors: el cruiximent.

Vaig encarar la segona setmana amb moltíssima il·lusió, ja feia tirades de 10 minuts corrents i vaig començar a reduir el tabac: de 20 cigarretes diàries vaig passar a 19, amb algunes excepcions. El cos humà és com una màquina, i de mica en mica es va anar acostumant que, després de treballar tot el dia, em calcés les meves esportives atrotinades i comencés a anar amunt i avall del port a un ritme certament lamentable. M'avançava tothom: homes, dones, joves i vells, gossos, rates, ciclistes, patinadors... Però jo anava progressant.

Quan portava 12 dies, vaig voler fer una prova... Fotre'm a córrer fins que el meu cos digués prou. I així ho vaig fer, no volia mirar ni temps ni quilòmetres, només córrer, córrer i córrer. Vaig idear una alimentació a base de paperines de sal

pura, sucre i aigua. Com se'm va ocórrer aquesta bestiesa? I allà em teniu: a córrer, nanos! No va anar gaire bé, aviat em vaig cansar i, ofegat, al poc temps vaig abandonar. Però en comptes d'ofuscar-me m'ho vaig agafar com un bon entrenament... I vaig continuar els dies següents amb el meu pla de passejades per la sorra i trotades cada cop un pèl més llargues.

A 7 dies de la marató havia fet un canvi considerable. Ja seguia el ritme de molts dels qui compartien l'afició de córrer entre barques, molls i espigons. Era el moment de fer la prova de foc. Començaria a córrer fins a deixar l'últim alè.

Era el diumenge abans de la cursa, feia bon dia, era ben d'hora al matí, i, carregat de paquetets de sal, sucre i ampolles d'aigua, que vaig amagar entre les roques, vaig començar a córrer fins a deixar-m'hi la pell.

La cosa no va començar gens bé: a poca estona de començar, ja anava ofegat. Com podia ser que en pocs minuts ja estigués petat? Tenia un fort dolor al pit i vaig decidir aflluixar el ritme, potser havia començat massa fort, o potser els nervis m'havien fet una mala passada. Vaig començar abans del que havia previst a fotre'm la sal i el sucre, i el fet d'abaixar el ritme em va fer semblar que em recuperava lleument, però el dolor al pit no va acabar de desaparèixer.

Vaig mirar de distreure'm mirant el paisatge, mirant el cul d'altres noies que també corrien per allà, vaig pensar en el Barça, en la feina, i en paranoies que sovint em passen pel cap. Però no, no hi havia res a fer, estava fet un nyap. Però seguia corrents, el dolor al pit era insuportable i vaig començar a notar que el cor no m'anava bé. Se'm parava i tornava a arren-

car, una cosa que mai no m'havia passat. Em vaig centrar en l'asfalt que tenia a uns metres davant meu i vaig mirar de no pensar en res, només córrer, córrer i córrer... Allò passaria, tan sols era un mal moment. Els minuts següents van ser agònics, em venien marejos, el cor feia el que li donava la gana i tenia la sensació de portar un roc dins del pit, recordava les imatges de la mítica maratoniana Paula Radcliffe patint i lluitant fins a les últimes conseqüències, amb la seva estranyíssima manera de córrer.

Patia com una mala cosa, ja no podia amb la meva ànima, i de sobte tot se'm va ennuvol·lar, em vaig marejar. Continuava corrent, però no sabia ni a on era...

La imatge següent que vaig tenir va ser la de l'Hospital de Mataró, envoltat de metges reanimant-me. Era ple de cables de colors, el cor el tenia totalment arrítmic i veia la preocupació dels qui m'envoltaven.

Aquesta sensació només l'he tinguda una vegada, era conscient que em moria.... Vaig tancar els ulls i em vaig imaginar on aniria a parar si llepava.

M'imaginava davant de sant Pere, avaluant si em mereixia entrar al cel o si, tot al contrari, m'enviava a l'infern d'un cop de peu. Me l'imaginava demanant que posés nota a la meua vida... Ho tenia clar, valorava la meua vida amb un 9.

Sí, un 9. Si poso en una balança la meua vida no puc dir al contrari. Jo m'ho he passat molt bé, n'estic content. Una família que m'estima, la meua mare, germana, tietes, cosina, cunyats, les dues dones de la meua vida, la Marta i la Carme, les famílies polítiques, amics... Però sobretot la meua petita filla,

sempre serà la meva petita Farners, que és el que més estimo en aquest món i que sempre em tindrà al seu costat.

Per contra, a la part negativa de la meva vida, hi trobo la mort, és clar. Tot es pot arreglar menys la mort. La mort sobtada del meu pare, a qui dedico aquest llibre, als avis i amics estimats que ja no són físicament entre nosaltres... I res més, d'altres mals moments a la vida: econòmics, separació, mals rotllos... Però són insignificants veient com m'ho he passat de bé en aquest món.

Doncs ja ho veieu, soc aquí. Em vaig anar recuperant força ràpidament, i continuo en aquest món, intentant fruir al màxim de les poques alegries que ens envolten... I intentant fer tot el que m'agrada.

Com ho ha sigut fer aquest llibre. Un llibre que no té cap més raó que la de distreure i fer passar una bona estona als qui s'atreveixin a llegir l'assaig d'un escriptor novell.

Tercer de sala



MARIDATGE: *Defora*. Vi negre. DO Penedès. Fresc, fi i complex.



MARIDATGE MUSICAL: *Rock the Casbah*. The Clash.



TEMPS EMPRAT: 1 hora.



ALCOHOL CONSUMIT EN EL CAPÍTOL: 2 birres, 3 gots de vi.



RECEPTA DEL CAPÍTOL: Hummus verd.

Tritureu cigrons amb una mica de brou de pot, all, oli d'oli-va, oli de sèsam, llimona, comí. Torreu llavors de sèsam i les hi afegiu. Sal i pebre.... Per al color verd, foteu-li un pot barat de pesto i quatre coses verdes, tipus espinacs frescos.



RESTAURANT DE BARCELONA CIUTAT DEL CAPÍTOL:

Can Vilaró. Comte Borrell, 61.

Cuina catalana 100% casolana, restaurant familiar just davant del mercat de Sant Antoni. Esmorzars de forquilla, plats per llepar-se'n els dits. Sense contemplacions ni ornaments afegits, tal com raja, no us el perdeu. És un bar restaurant de tota la vida, amb clientela de fa molts anys. Tracte com el d'abans, molt propers.

Sardines en escabetx amb mongetes, peus de porc, tripa, cap i pota, bacallà a la llauna, botifarra negra amb samfaina, conill a les herbes, xai amb allioli.

☉ RESTAURANT DE LA RESTA DE CATALUNYA DEL CAPÍTOL:
Fonda Europa. Carrer Agustí Vinyamata, 2. Granollers.

Ja està tot dit d'un negoci que porta 300 anys obert. Tota una icona de la ciutat de Granollers. La decoració, el tracte, la cuina. Us ho aconsello sense ni pensar-m'ho. Personalment l'he visitat un fotimer de vegades, especialment per fruit dels seus esmorzars de forquilla. Agafeu-vos un dia lliure entre setmana, millor dijous, el dia de mercat, passegeu pels voltants, compreu la premsa, entreu-hi i demaneu un cap i pota o un bacallà a la llauna i deixeu passar el temps, assaborint cada segon per sentir-vos especials en un lloc on també van gaudir Miró, Picasso, Dalí, Tàpies... Peix d'Arenys, arròs del delta de l'Ebre, xai del Montseny, galtes, xató, canelons. Bons vins i espectaculars postres.



A l'escola de cuina hi vaig aprendre moltes coses.

La primera va ser aprendre a odiar els cambrers. Una colla d'inútils que no han pogut superar mai el trauma que tenen en adonar-se que els seus companys de viatge, els cuiners, ens hem convertit en icones sexuals, intel·lectuals, *rock-stars* i mites, a l'alçada de Messi, Jesucrist, Buda o Marie Curie.

Som cuiners i orgullosos, tant se val si som bons cuiners dolents, grossos, prims, lletjos, guapos, alts, baixets, mutilats, gais, heteros... Som cuiners.

Els sempre han d'amagar que són cambrers... De fet, s'avergonyixen de dir que ho són. Tot ho arreglen dient que

són gent de sala: cap de sala, segon de sala, tercer de sala, vintè de sala... Tot per no dir que són uns putos cambrers.

Maleeixo quan en ple servei et ve un pastanaga d'aquests i et demana si tens una miqueta de quètxup, formatge ratllat o et fa algun comentari sobre el plat que estàs traient... Que se'n vagin a cagar! Que els demano jo si han netejat bé una taula o si han donat les gràcies al client per la propina deixada?

Hi ha pocs cambrers que reconegui que són uns asos treballant, en conec algun, els altres... Una merda, però una merda de les grosses. Que els follin!

Una segona cosa que vaig aprendre a l'escola és la disciplina i la jerarquia. Collons, si no tens clar això deixa-ho estar. Has d'acceptar que et diguin llarguerut, tarat, marieta, pestilent, sac de greix, el putes, el foca, el *cojo*... Per tant, tu també hi has de participar.

És important fer-te valer i si algú es passa, clatellot, i n'armes una de ben grossa a la cuina, que voli tot, i com més fort peguis millor t'aniran les coses. Hòstia! Com a molt us fotran fora de la feina, però recordeu que som *rock-stars*. L'endemà ja estaràs treballant en una altra cuina.

Una tercera cosa que haig d'agrair a l'escola d'hostaleria és no tenir por al foc.

Sempre recordaré un sopar amb uns amics, en què després de 3.000 birres, i escoltant a tota castanya *Un hombre en mi nevera* de GLUTAMATO YE-YE, s'havia de sopar i algú havia d'agafar la responsabilitat de fer els frankfurts i els ous ferrats.

Jo, acostumat a veure com ho feia ma mare, vaig dir: «Deixeu-me fer, *capullos*...». Com podia ser que no m'adonés que l'oli treia un fum que espantava? Però jo, animat per l'alcohol

prèviament ingerit, ni m'ho vaig pensar i amb una alegria inconscient vaig cardar-hi tots els ous de cop. Allò va petar com una bomba termonuclear, creant una gran bola de napalm similar a les del Vietnam. Benvolguts lectors, se'ns en va anar la borratxera al moment, mitja cuina a prendre pel cul. Vaig jurar que mai no seria cuiner!

Per tant, cap experiment a casa... Si s'ha de calar foc, que sigui al restaurant. Allà hi foto uns flamejats que t'hi cagues, sense por, tirant l'aigua bullint arreu, passant-nos ganivets com si fóssim faquirs, fotent puntades de peu a les portes del forn, inventant salses impossibles i experimentant amb el dinar o sopar dels cambriers, dels putos cambriers.

A l'escola tenia un professor ben curiós, vella guàrdia, cuiner de tota la vida, escola francesa, tarat, maniàtic, psicòpata, sexualment estrany... No sabia si hi anava o si en venia, *cuenta cuentos*... però el paio era bo.

A la primera classe ja va agafar mania al 90% del grup i a mi el que més. Ens va tractar d'inútils, i va començar a treballar amb el 10% d'alumnes que li llepaven les boles.

Els primers mesos, me'ls vaig passar tallant patates, cebes, fregant plats i olles, netejant i endreçant neveres, congeladors, organitzant les entrades i sortides del puto magatzem.

L'odi cap a ell anava a més, fins i tot tenia un pla, finalment calculat, per atropellar-lo amb el cotxe, com qui no vol la cosa.

Però de mica en mica la relació va anar millorant, i em vaig convertir en un dels seus millors alumnes. No vaig haver de llepar-li cap bola, que jo recordi.