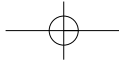


La doble vida de David de Jorge

58

→ foto: López de Zubiria

Le gusta escribir y cocinar para los amigos y leer y volver a cocinar y es difícil concretar qué hace mejor y que le da más placer.



Le gusta escribir y cocinar para los amigos y leer y volver a cocinar y es difícil concretar qué hace mejor y que le da más placer. Se desenvuelve por la red como una culebrilla, apareciendo de repente, mordiendo y acariciando a la vez para volver a desaparecer de inmediato. Aunque enseguida reconoce que lo suyo es el papel y que cuando palpa un libro nada más abrirlo y confirma al acercárselo a la nariz que el aroma que encuentra es el que esperaba, el tiempo se detiene.

A pesar de que su blog Glotonia se ha convertido en una referencia para cocineros que quieren saber que se está cocinando de verdad detrás de los fogones, en esta ocasión queremos centrarnos en Gourmandia, el sello editorial que dirige desde 2002 y que publica las inquietudes de Martín Berasategui o Andoni Luis Aduriz, responsables de libros intemporales como Clorofilia, El libro del Guggenheim Bilbao, Bestiarium o el reciente Diccionario Botánico para cocineros.



Entrevista a David de Jorge, el hombre IMPRESO

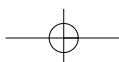
"el papel huele, es tacto, vida y envejece como las grandes damas del cine"

P: ¿Qué es Gourmandia?

R: Gourmandia es el fiel reflejo de las aventuras vitales que transcurren en nuestros restaurantes: la energía de Martín Berasategui, la sensibilidad y la lucidez de Andoni en Mugaritz, el rigor de Josean en el Guggenheim, la rusticidad del Bodegón Alejandro o la bondad del equipo del Kursaal se vuelcan en libros que conforman un universo feliz, de clima benigno, en los que la gastronomía es una herramienta auxiliar de la narrativa, del texto o de la imagen. Los libros que editamos contienen la riqueza de un día a día frenético y de equipos humanos insustituibles: nada es forzado, todo fluye natural y auténtico. Es honesto.

P: ¿Quién está detrás?

R: Agazapados oteando el horizonte estamos Marga, Bixente, Nora, Cristina, Santos, Anne, Sonia, Pepelu... ellos son Gourmandia hoy, un equipo ilusionado que por encima de todo disfruta con su trabajo. Martín, Andoni, Josean, Raúl y muchos otros son los protagonistas de estos libros. Entre todos captamos esa energía y la convertimos en texto feliz, fotografía succulenta, ilustración hermosa y diseño gráfico bien resuelto: nuestros libros no son sólo referencias de un catálogo ni aburridos números de ISBN: son nuestro quehacer diario impreso en papel, con tinta de colores: tela marinera!



Este año, por primera vez, vamos a presentar un catálogo que recopile todos nuestros títulos y nuestras colecciones.

P: ¿Qué Lector buscáis?

R: Nos dirigimos a enfermos fetichistas amantes del buen libro; a golosos, a gourmets y a curiosos; a cocineros, a naturalistas y a degenerados de todas las clases: amantes de lo auténtico que aprecian los libros buenos por encima de las modas y los gustos establecidos, que no soportan los libros huecos que sobre gastronomía acostumbra a editarse, peores que el pan de las gasolineras: sosos, blandos, ligeros, endebles, aburridos y caros. En una palabra, NO editamos libros POSTMODERNOS.

Nuestro equipo de trabajo se detiene en los detalles y nuestra línea editorial deja rastro, como el caracol miricol: todos los libros que editamos evitan esa manía al uso de deshumanizar la literatura gastronómica que convierte los recetarios y los manuales de cocina en catálogos de técnicas y diseño. Ante todo nos aplicamos para que nuestros libros provoquen una lectura placentera y sean un refugio para espíritus hambrientos del único sentido con el que merece la pena empacharse: el buen gusto.

Por poner sólo un ejemplo, la elección de las tipografías para cada libro es una tarea a la que nuestros equipos gráficos dedican muchas semanas de trabajo.

P: ¿Cómo surge TABULA?

R: TABULA (www.navarrorumtabula.com) es un proyecto editorial en el que participan Gourmandia y los amigos de Laia y que da título a una colección centrada en la

difusión de la cultura y la gastronomía. La motivación gastronómica surge desde el restaurante MUGARITZ. La excusa de un producto gastronómico nos permite ir más allá: establecer la metáfora de una sobremesa escrita, a la cual invitamos a personas de todo el mundo y de todas las condiciones, –historiadores, artistas, antropólogos, escritores, etc.– que «charlan» sobre dicho producto, aportando cada uno su peculiar punto de vista. En este momento trabajamos en el TABULA MANZANA y en un monográfico sobre CINE.

P: ¿Y os queda tiempo para sacar adelante SIC?

R: Pues sí, simultáneamente editamos trimestralmente un periódico formato sábana que lanzamos al mundo bajo el título de TABULA SIC, con la sana intención de agitar conciencias y herir el mal gusto. Creemos a pies juntillas que fomentando el debate y abriendo la mente a otras disciplinas artísticas podremos luchar contra el borreguismo gastronómico.

P: ¿Qué es Bestiarium Gastronomicae, un libro o una exposición?

R: Ambos, en principio fue sólo un libro de la colección Cuadernos de Mugaritz, un homenaje feliz al ornitólogo húngaro Gyula Madarasz resuelto con mucho esfuerzo y talento: Andoni Luis Aduriz cocinando, José Belmonte ilustrando y Usagi Enoki capturando unas imágenes bien hermosas, todos plasmaron en el papel los delirios escritos por el húngaro. La selección de textos de Harkaitz Cano y la inspiración de Deunor Bregaña y Anne Ibáñez han sido fundamentales para rematar un libro inimaginable.

fresas rotas con jugo helado de coco, galleta crujiente y regaliz

Las fresas: 350 g. de fresas limpias - **las galletas crujientes:** láminas de pasta "phyllo" - 150 g. de azúcar - 150 g. de agua - varias gotas de esencia de almendra amarga - **la mousse de Mascarpone:** 1 yema de huevo - 50 g. de azúcar - 125 g. de nata líquida - 180 g. de queso Mascarpone - 1 hoja de gelatina - **la salsa de regaliz:** 150 g. de azúcar - 275 ml. de agua - 2 palos de regaliz - **el helado de coco:** 4 dl. de leche entera - 4 dl. de crema de leche de coco - 3,6 dl. de nata líquida - 1 cucharada sopera de licor de coco - **además:** unas hojitas de menta fresca.

ELABORACIÓN

Las fresas: Las fresas deben estar maduras, con sabor, firmes. Limpiarlas, despojarlas del tallo y trocearlas de forma irregular.

Las galletas crujientes: Elaborar un almibar con el azúcar y el agua, hervir la mezcla y enfriarla rápidamente; una vez que esté tibio, añadir unas gotas de esencia de almendra amarga. Con un cuchillo afilado formar rectángulos de pasta "phyllo" de 4 cm. de ancho y 10 cm. de largo. Pintarlos con el almibar. Superponer de tres en tres dichas láminas para obtener láminas más gruesas. Conformar unos 8 rectángulos, por alguno si se nos rompe al manipularlos. Introducirlos en el horno a 210°C y dejarlos dorar. Conservarlos una vez tostados en una caja hermética.

La mousse de Mascarpone: Montar la yema con el azúcar, añadir el Mascarpone y mezclarlo. Deshacer la gelatina remojada en una pequeña cantidad de nata caliente y agregarla a la preparación anterior. Montar el resto de nata y mezclarla con la citada preparación (deberá quedar una crema espesa).

La salsa de regaliz: En un cazo, elaborar un caramelo rubio con el azúcar. Desglasear con el agua y añadir las astillas de regaliz; cocerlo hasta que tenga una consistencia de sirope espeso.

El helado de coco: Introducir la leche con la nata en un cazo y hervir. A continuación, verter la mezcla hervida sobre la crema de coco, fuera del fuego. Dejar enfriar, añadir el licor de coco, introducir la mezcla en una máquina heladora y seguir las instrucciones del fabricante para obtener un helado cremoso.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Extender de forma rectangular la mousse de Mascarpone (del mismo tamaño que las galletas), en cuatro platos planos. En otro bandeja, estirar de la misma forma el helado de coco sobre cuatro galletas fritas. Montarlo sobre la mousse y cubrir la superficie con las fresas troceadas. Rociar con la salsa de regaliz y espolvorear con unas hojitas de menta.



entrécua asada al horno; deshilachado de ajos dulces, clorofila batida con aceite de avellanas, *Oxalis acetosella*, y avellanas tostadas,

para la entrécua: 700 g. de entrécua limpia · *Oxalis acetosella*: 15 avellanas · para el deshilachado de ajos dulces: 200 g. de ajo fresco · 20 ml. de mantequilla avellana · para la clorofila batida: 250 g. hojas verdes (espinaca común, espinaca malabar, acedera común, acedera redonda, berro americano, berro común...) · 50 g. de hojas verdes de ajo fresco · 20 g. de tapioca base · sal marina · para la mantequilla avellana: 100 g. de mantequilla · para la tapioca base: 250 ml. de agua · 35 g. de tapioca.

Pasa la entrécua: Asar la carne sobre una parrilla con un fondo de brasas de carbón. Mantenerla así cuatro minutos, voltearla y mantenerla otros tres minutos. Elevar la rejilla de la parrilla y, tras voltear de nuevo la carne, colocar la entrécua en una zona con una temperatura constante de 70°C. Dejar reposar 30 minutos, voltiéndola cada 5 minutos.

Pasa el deshilachado de ajos dulces: Separar los ajos por capas. Dividir en tiras de 12 cm. de largo por 1 cm. de ancho. Cocer durante 45 segundos en agua ligeramente salada. Refrescar en agua con hielo.

Pasa la tapioca base: Poner el agua a hervir. Agregar la tapioca en forma de lluvia y sin parar de remover. Dejar cocer todo el conjunto unos 10 ó 15 minutos, hasta que adquiera aspecto denso, espeso. Retirar del fuego y triturar con un batidor eléctrico a máxima potencia durante 3 minutos. Reservar en la cámara. Utilizar como texturizante.

Pasa la clorofila batida: Limpiar las hojas en abundante agua con unas gotas de lejía, escurrir y sumergir en otra agua con gotas de vinagre. Secarlas y licuarlas. Colar el zumo y ligarlo en frío con la tapioca base, mezclándolo energicamente con una varilla.

Pasa la mantequilla avellana: Calentar en un cazo la mantequilla hasta que, por evaporación, pierda toda el agua y se tueste la caseína (proteína de la leche) en la grasa, adquiriendo todo el conjunto un dulce aroma de avellana y un bonito tono tostado. Retirar la espuma de la superficie, dejando las motas de caseína.

Tostar en el horno las avellanas durante 15 minutos a 120°C.

Limpia la *Oxalis* en abundante agua con unas gotas de lejía, escurrir y sumergir en otra agua con gotas de vinagre.

Calentar la clorofila sin que sobrepase los 64°C. Templar los ajos deshilachados aliados con mantequilla avellana. Dar un último golpe de calor fuerte a la carne, sazonar con abundante sal y dividir en cuatro pedazos.

Salsear el fondo de cuatro platos con la clorofila.

Repartir los ajos deshilachados, las avellanas y los *Oxalis*. Acomodar la carne en el centro de los platos y sazonar con sal gruesa marina.



Pero el libro tenía vida propia y decidimos organizar una exposición con todos los materiales empleados en la confección del mismo: objetos personales de Madarasz, las ilustraciones recreadas de las bestias contenidas en el libro, las recetas, etc.. Tuvimos la fortuna de contar con la ayuda de la Diputación Foral de Gipuzkoa y el centro cultural Koldo Mitxelena, entre otras entidades patrocinadoras y la exposición, que ha sido todo un éxito, se ha clausurado el pasado mes de enero de 2007.

Otra joya recién impresa es el Diccionario Botánico para cocineros, una obra resultado de casi tres años de duro empeño y estudio que han hecho posible un auténtico vademécum para naturalistas y amantes de lo vegetal. Además lo ilustramos con un DVD de más de dos horas de duración en el que podréis ver qué se cuece en los fogones de Mugaritz.

P: Háblanos de Glotonia

R: Glotonia (<http://glotonia.blogspot.com>) es una gamberrada que da poco trabajo y mucha satisfacción, pues permite compartir pensamiento con todos aquellos que quieran sentarse a nuestra mesa. Es un blog desenfadado, cáustico, auténtico y deslenguado que pretende meter todos los días el dedo en la yaga de la alta gastronomía más casposa e hiriente: arremeter contra los maleducados empleando verbo bien hilado y la imagen más feliz. Procuramos ser la voz y el alien-

to de aquellos que están hasta el gorro de tanto pelma y fomentar el debate y el gusto por la lectura. Ya lo decía la bruja avería: si no quieres ser una oveja, lee.

P: ¿Qué ventajas tiene la red con respecto a los medios escritos?

R: Ventajas la inmediatez y la facilidad con la que uno puede tirar una piedra o lanzar una flor. Ahora bien, el papel en blanco es insuperable, la edición tradicional es la madre de todas las madres. Además el papel huele, es tacto, vida y envejece como las grandes damas del cine. Las pantallas de ordenador no hay quisque que las maquille cuando se hacen viejas: les falta talento.

P: ¿Qué buscas cuando compras un libro sobre cocina?

R: Yo no los busco: son ellos los que me encuentran. Salen de la librería de dos en dos y llegan hasta mi oficina sin perderse. Los libros buenos son listos.

P: ¿Se puede ser buen cocinero sin leer Libros de cocina?

R: ¿Se puede ser algo en la vida sin leer un libro? Qué mejor que la lectura para presumir de andar sobre dos piernas.



Foto: López de Zubiria

P: ¿Y escribir libros gastronómicos sin cocinar?

R: No me cabe la menor duda. Hace tiempo que llegué a la conclusión de que la calidad de la propuesta culinaria es prescindible para escribir con hermosura. Es igual un bocadillo de gladiolos que una becada asada al espeto si a escribir bien se acierta: eso sí, cuando coinciden buena comida o buen vino y mejor escritura, la música que suena es celestial. Por eso reivindico que quienes se dedican a escribir de gastronomía lo hagan con genio, con belleza y estén al menos a la altura de quienes cocinan con pasión o elaboran un vino y madrugan para salir a vendimiar. Estoy cansado de leer textos malos que juzgan, exigen y sentencian. Menos mandangas y que la crítica gastronómica se aplique con la única arma que debe emplear bien: el boli o la tecla del ordenador.

P: ¿Cuál es el animal más rápido?

R: Algunos periodistas gastronómicos. Comen y beben como monarcas y salen pitando cuando de pedir la factura se trata. Porco mondo!

No me diga que todos los periodistas son unos gorrones o yo le diré que todos los cocineros son unos divos...

Lleva usted razón: es cierto que existe crítica sensata y razonable, que disfruta con la comida y la bebida y se esfuerza en fortalecer su conocimiento para ejercer su trabajo con mayor rigor y seriedad. Ese tipo de periodistas son comensales felices, gente que valora el esfuerzo, la honestidad y que disfruta mordiendo una manzana o sorbiendo una sopa de cocido. Haberlos haylos, sin duda. Como los cocineros divos, que casi siempre suelen cocinar fatal, por cierto.

P: ¿Quiere añadir algo más?

R: Los días 12 y 13 de marzo tendrán lugar en San Sebastián las I Jornadas internacionales "Diálogos de Cocina", organizadas con la sana intención de hablar de gastronomía con sosiego, calma y sensibilidad. Aún estáis a tiempo de inscribiros:

www.dialogosdecocina.com

Gracias por vuestra atención. Y quién quiera saber más, que se pase por www.gourmandia.es, no cobramos entrada. ■

sic

www.dialogosdecocina.com



Sobre David de Jorge Eceizabarrena

Nacido en Hondarribia en 1970.

Hijo de Marilén y Jorge. Hermano de Tati, Elena y Bolo. Tío de Mateo. Chico de Eli.

Cursa estudios elementales con monjas y los remata con curas del Opus Dei. Viaja a los inevitables retiros espirituales con botellas de champú en las que esconde el patxarán y el anís para pasar el rato entretenido. Queda tocado de por vida.

Siendo mozo publica artículos sobre historia y gastronomía en la anciana revista literaria "El Bidasoa".

Estudia hostelería en la vieja escuela ya derruida del alto de Miracruz, a escasos metros del restaurante Arzak. Aprende a cocinar con José Ignacio Celaya y Félix Altolagirre. Forja su vida profesional, entre sudores y el fin propósito de convertirse en un hombre de provecho, con los siguientes chefs laureados; Pedro Subijana, Hilario Arbelaitz, Michel Guèrard, Jacques Chibois y Martín Berasategui.

Hoy se dedica a diversas tareas de gestión y promoción del universo Berasategui, además de trabajar estrechamente con Andoni Luis Aduriz, de Mugaritz, con el que cocinó mano a mano hasta el año 2000: fue una lección de humildad.

Entre otras actividades vinculadas a su quehacer diario, podemos citar la de director del sello editorial "Gourmandia", que ha publicado o participado hasta el día de hoy en la confección de obras como: "Calendario de nuestra cocina tradicional", "Gastronomía de Gipuzkoa", "Tábula Bacalao", "Foie gras", "Clorofilia", "Bestiarium Gastronomicae", "Diccionario Botánico para cocineros", "La Cuisine à la Plancha", "Homenaje a la tortilla de patatas", "Grands Chefs, Haute Cuisine", "Txikichef", "La Cocina fácil de Martín Berasategui", "La Cocina del Restaurante Guggenheim Bilbao" y "La Dieta de MB. La Buena cocina para Adelgazar".

Además es coautor de los libros: "La joven cocina vasca", "El mercado en el plato", "Sukaldean", "A Cocinar", "La Cuisine Basque Gourmande" y "Porca Memoria".

Merecedor de algunos premios sonados, hace algunos años fue nombrado Mejor Cocinero Joven de España en dos ocasiones. También ganó un campeonato de balonmano en el colegio, un torneo infantil de golf y un concurso de tortilla de patatas del que salió victorioso por incluir en la fórmula mucha cebolla bien tostada.

No le gusta el fútbol, no sabe jugar al mus y come con vino. Lee literatura como un enfermo, cocina con el microondas para manchar lo menos posible y en su casa nueva ha instalado una pequeña máquina de cubos de hielo. Es el máximo lujo al que puede aspirar: no comprar el hielo en las gasolineras.

MAGAZINE

63

Ilustración: Alfredo Alvarez Plagaro