



En la cocina. Santi Santamaria en la cocina de El Racó de Can Fabes, donde están las raíces su carrera

Su último artículo para el 'Magazine'

Esta es la última colaboración que se recibió en *La Vanguardia* del genial cocinero. Iba a publicarse en el *Magazine* del 6 de marzo.

Pasó por Madrid Xi Jinping, el vicepresidente chino destinado a convertirse en nuevo hombre fuerte del coloso asiático, y luego se dejó caer por Mallorca, donde le ofrecieron un banquete a base de lechona, sobrasada de cerdo negro mallorquín, almejas, chipirones, paella y ensaimada. Aconsejado por Trinidad Jiménez, cató las gambas de Can Edmundo, que le sentaron divinamente.

Este es el año chino del Conejo, y quizá por eso no le dieron a probar el bicho que dio nombre a España –en idioma fenicio, ‘tierra de conejos’–. Lo que sí comen los chinos para celebrar la llegada del año nuevo son los jiao zi, una especie de raviolis en uno de los cuales se introduce una moneda, que le da buena suerte a quien le hinca el diente.

Para los chinos, la buena suerte son los tres deseos de Año Nuevo: felices sueños, dormir juntos y tener hijos. Y el símbolo de la prosperidad, además de la moneda en el jiao zi, es el cerdo de la comida festiva, en la que tampoco suelen faltar el pato laqueado, el pescado (símbolo de la abundancia) y, sobre todo, nabos (buenos augurios), cebolla (eternidad) y arroz glutinoso (consecución de metas más altas). Si viajan estos días por China u otros lugares con una fuerte implantación de su diáspora como Singapur, verán la alegría con que remueven con los palillos la mezcla simbólica de verduras.

También es verdad que en China los restaurantes suelen ser grandes y ruidosos. Y, fuera de los grandes platos para las grandes ocasiones, en todos ellos reina el rollito de primavera, más o menos sofisticado: los rollitos nos invaden por todas partes, y no siempre para bien, porque a unas verduras insípidas y una carne indefinida no los redime ni la más leve y crujiente fritura.

El problema es que el rollito de primavera se convirtió también ya hace mucho tiempo en uno de los platos estrella de los restaurantes chinos de todo el mundo, lo más parecido al *fast food* de Extremo Oriente. Gracias a su potencia demográfica y, cada vez más, a su poderío económico, el gigante chino se erige hoy en el nuevo gran imperio del siglo XXI, y debo confesarles que su cultura culinaria me resulta mucho más estimulante que la estadounidense. Pero la cocina china, fuera de su contexto geográfico y cultural y en según qué manos, más que placer, me da, por así decirlo, mal rollo... de primavera.

La gran referencia



ALAIN DUCASSE

Santi Santamaria era un gran cocinero. Y uno de los primeros que divulgaron, urbi et orbi, la cocina catalana, los productos de su tierra. Con un mérito mayúsculo:

el de haber logrado dimensión universal a partir de un pequeño restaurante de un pueblo pequeño. Santi puso en órbita toda una culinaria, desde el pueblo montañés de Sant Celoni. Recuerdo mi última visita, en otoño: un pueblo pequeño, un entorno rudo.

Aquello redobló mi admiración por quien, con el correr del tiempo, más que un colega era ya un amigo.

Nos vimos por última vez el mes pasado, en Lyon, en la cena homenaje a Bocuse. Le acompañaba Xavier Pellicer, su chef, que tras un paréntesis volvía a trabajar a su lado. Ese detalle, el de seguir los pasos de sus colaboradores, preocuparse por ellos, también nos unía.

Pero Santi Santamaria no sólo era un cocinero inspirado, sino también un cliente perspicaz, curioso de todo, de aquellas personas que entienden la mesa como un momento que compartir, de placer.

O sea, esas características que

la Unesco acaba de distinguir como propias del acto francés de comer.

Nuestra relación venía de lejos. Recuerdo que le invité en 1990 al homenaje a Craig Clairborne, el inventor de la crítica gastronómica norteamericana, en el Louis XV. Desde entonces, los encuentros fueron frecuentes.

En una misma jornada, por ejemplo, lo tuve como invitado a una comida que serví en Sant Pol de Mar y, por la noche, celebramos en su casa, con una magnífica cena, la inauguración de su nueva cocina.

Y seguí con respeto fraternal esa irresistible ascensión que lo convertiría en referencia de la cocina española.

Frente al desasosiego que produce la muerte de un hombre de talento, en plenitud, uno tiende a recordar al hombre. Ese comensal erudito, uno de los mejores conocedores de la cocina francesa. Porque he compartido mesas con él, sé con cuánto placer cogía el coche para hacer kilómetros a fin de comulgar con un nuevo sabor. Y hasta qué punto había comprendido que nutrirse y alimentar al otro son gestos de cultura.

En fin, pienso en su esposa, que debe continuar la tarea que comenzaron juntos.

Un hombre libre



JAUME TÀPIES

He perdido a un buen amigo. Un amigo de aquellos que marcan tu existencia, con los que has compartido proyectos e ilusiones, de los que te hacen avanzar como persona, de los que no te dejan indiferente cada vez que tienes la ocasión de compartir con ellos una conversación.

Perdemos todos a un hombre valiente, comprometido, con Catalunya, con Sant Celoni y con la cocina. Un hombre de convicciones firmes que nunca tuvo reparos de expresar públicamente sus opiniones.

En este momento triste, me alegro de haber conocido y admirado a Santi, como persona, como cocinero y como compañero de viaje en la maravillosa aventura de Relais & Châteaux de la que fue vicepresidente internacional. Quiero destacar hoy con mis palabras a la persona, al ser humano que sólo algunos conocían detrás del cocinero. Una persona al que ni la fama ni las estrellas le hicieron renunciar al profundo amor y dedicación a su familia, a sus padres, a su esposa, Angels, y a sus dos hijos. Un verdadero líder de su gente de Can Fabes y de los otros res-

taurantes. Un verdadero amigo de sus amigos, con los que era exigente como con sus platos. Todos los que lo conocimos de cocina para adentro sabemos que con sus conversaciones nos ponía siempre a prueba. Su cabeza rebotaba y estructuraba ideas que no dejaban de sorprender a todos los que con él hablábamos. Hace sólo unas semanas, pasó unos días con toda su familia en nuestra casa. Tuve una vez más la oportunidad de compartir charlas con él sobre nuestros proyectos, nuestras convicciones y simplemente disfrutar de nuestra amistad sincera.

Desde los tiempos de la dictadura, Santi fue un inconformista con todo lo que podía atarlo, atar a sus amigos o a la sociedad. Rebotaba necesidad de libertad. Desde la perspectiva del tiempo, estoy seguro de que todos admiraremos su actitud valiente frente a los límites que nos marcan las tendencias de la sociedad en la que vivimos.

Santi, que por muchos años podamos recordarte como tú eras: *un home lliure*, hasta que un día nos podamos encontrar de nuevo, alrededor de una buena mesa. Recuerda esa frase de tu amigo Paul Bocuse: "Autour d'une bonne table, le temps ne compte plus".

PEDRO MADUÑO