

UNA de las langostas se había escapado de la caja y miraba a los viajeros con las antenas levantadas. ¿Qué es lo que ve una langosta en el interior de una despensa? Goyo, el chef de Los Monteros, cogió cariñosamente el animal por el lomo y lo depositó junto a sus compañeras, que removían las patas, las antenas y los anillos de sus caparazones, no se sabe si rebeldes o resignadas. Las langostas y los hombres han tenido siempre graves problemas de comunicación.

La caja era demasiado grande para contener langostas y, sin embargo, estaba llena de ejemplares de un tamaño más que respetable. Había otras cajas que contenían marisco y pescados frescos: unos rodaballos gigantes, bogavantes, lubinas hermosas como esculturas policromadas, salmones recién traídos de Noruega...

Durante la comida, uno de los viajeros había pedido salmón ahumado y había animado al otro para que lo probase:

—¡Uf! —había dicho—. Sabe como el que nos comíamos en Leningrado.

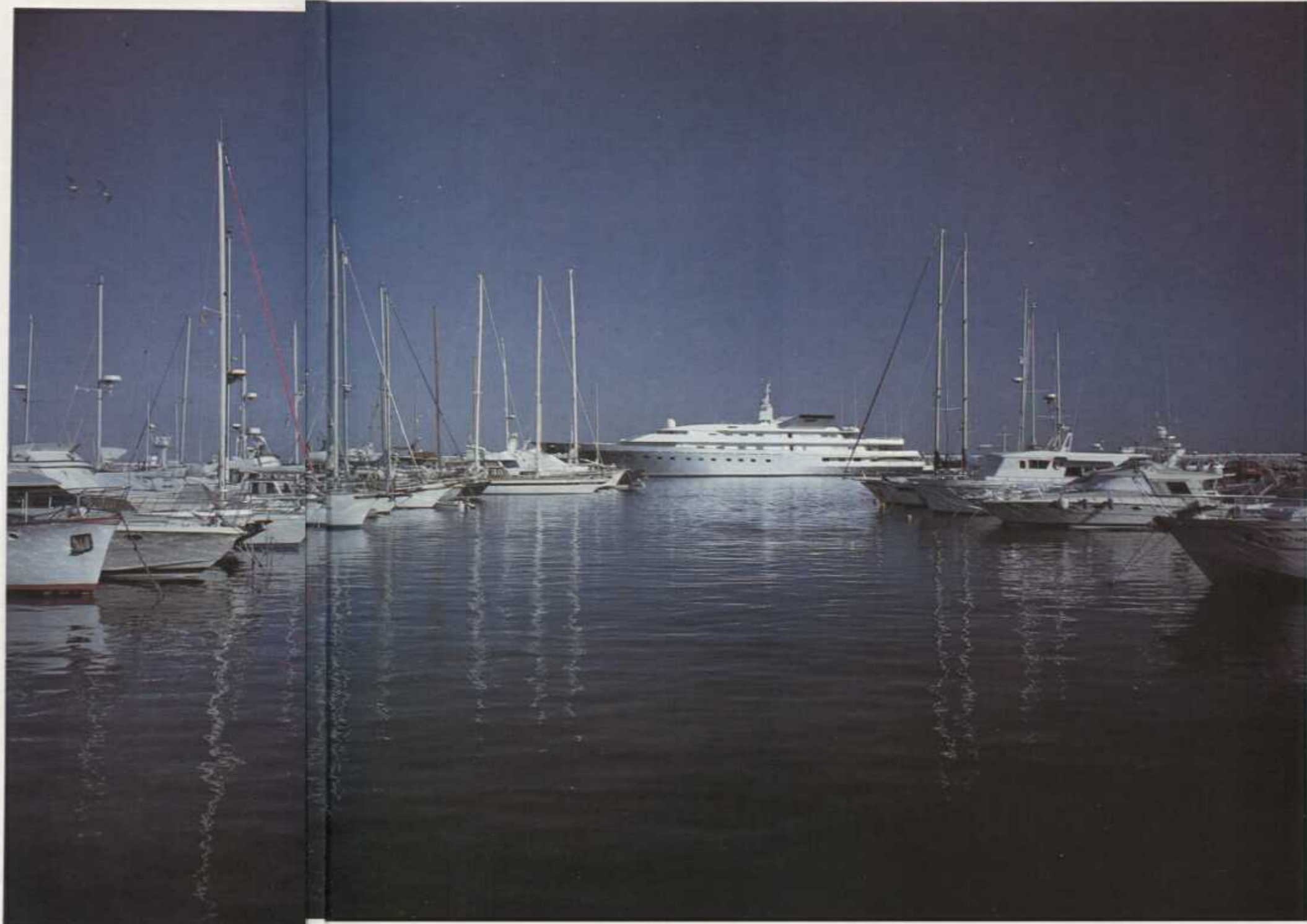
En ese instante, Camilo José Cela sorbía una vichyssoise delante de una rubia del cono sur y la pareja de la mesa de al lado pegaba hebra con escasa discreción para ver qué cosas dice un escritor antes de la siesta. El escritor decía lo que todo el mundo, y uno de los viajeros se deprimió, porque seguía pensando que los escritores hablan a las rubias del cono sur como Jean Paul Sartre le hablaba en los libros al pequeño Castor.

Los flamencos rosa del jardín se sostenían milagrosamente sobre sus patas de alambre y fue maravilloso descubrir cómo empezaban a mover las alas. Tenían el cuello largo como una pesadilla y el sol empezaba a calentar la primavera. Los viajeros, muchos años antes, se habían adentrado en unas insospechadas pistas de tierra sahariana en busca de un lago de adolescencia que el tuareg de turno y la Guía Azul les habían descrito como el lugar predilecto de los flamencos rosa. Como puede supo-



Fabricarse un sueño

El campo de golf de Alhoa; y Puerto Banús, con el yate Nabila, de Kassoghi. En Marbella, los sueños se compran con dólares, no vaya a ser que no existan en otra parte.



MARBELLA: LOS HEROES EN SU JARDIN

Texto: Rafael Chirbes
Fotos: Antonio Girbes



Vientos del mundo

Alguien ha decidido tocar una melodía en una callejuela del viejo Marbella. En la foto pequeña, la imagen árabe del Aresbank.

nerse, el lago estaba seco y no había ni rastro de los flamencos, pero, a cambio, tuvieron ocasión de encontrarse con un grupo de polvorientos catalanes que les describieron un fantástico espejismo colectivo. Eran las cosas que pasaban cuando Franco aún no había muerto y todas las ventanas se abrían sobre el paraíso.

Años más tarde, en Marbella, a tiro de piedra de la mesa del comedor, los viajeros pudieron ver a Camilo José Cela cruzar peligrosamente al lado de los frágiles flamencos rosa, y el agua de la piscina era un lago de verdad, azulísimo, y el césped estaba deliciosamente bien cuidado y las palmeras movían sus palmas acariciadas por la brisa. La madurez y Marbella habían hecho verdad un sueño de adolescencia de los viajeros, dándoles además una lección.

En Marbella —capital del escepticismo—, los ricos construyen sus sueños, no vaya a ser que no existan en otra parte. Han encargado que les borden verdes praderas normandas, sobre las que juegan al golf, rincones del Caribe, punteados por los abanicos de cientos de variedades de palmáceas, y espacios de mimbre y shitar que recuerdan una India de telefilme inglés. En la cumbre de su perfidia, se han construido decenas de pueblos andaluces de ensueño para darle una lección a la Andalucía de verdad, que, claro está, ha salido malparada. Marbella es algo así como si las películas de Esther Williams hubiesen tenido razón.

—Los escoceses se vuelven locos con el salmón que ahumamos aquí —les decía Goyo a los viajeros, cuando ya había acabado de mostrarles los pargos, los besugos, las rayas, las merluzas del Mediterráneo— no muy grandes, pero sí sabrosas—, los rapés, las doradas, los salmónes y los lenguaditos blandos, o «mimosos», que, en Madrid, «están muy desprestigiados, porque aguantan mal el transporte, pero que los ingleses prefieren a los de carne más dura».

Los viajeros —nacidos a orillas del Mediterráneo— alabaron el gusto de los



ingleses mientras Goyo procedía a mostrarles la despensa que guarda las carnes: las pequeñas piernas de cordero, los carrés; las piezas de ternera blanca y de venado; las perdices y los faisanes.

—En el hotel —explicaba Goyo—, se sirve perdiz y faisán todo el año, porque se crían en una finca que tiene don Ignacio Coca, el propietario. ¡Es difícil llevar la cocina de un hotel como éste! Hay que cuidar que la carta cambie continuamente, para que no se aburran los clientes estables, y hay que saber compaginar los gustos de los diferentes países. Nosotros hacemos una cocina internacional como casi todos los grandes de aquí, de Marbella.

En la carta de Los Monteros, Goyo no pone jamás angulas, porque los extranjeros no saben qué demonios son esos dos minutos gusanos y devuelven los platos con la angustia de haberse sentado a una mesa de salvajes. En Incosol, el hotel de lujo en el que adelgaza y se hormona la media Europa que no se hormona, adelgaza en Suiza, también tienen problemas para compaginar los gustos nacionales con los internacionales. «A los extranjeros les gusta la verdura casi cruda, al dente, mientras que los españoles la prefieren muy cocida, cuando ya ha perdido casi todas sus cualidades alimenticias», les dijo a los viajeros el doctor Guijarro.

El lujoso folleto de publicidad de Incosol se inicia con una frase de Keats que dice que «Las cosas bellas son cosas eternas», y lo dice a pesar de la polémica



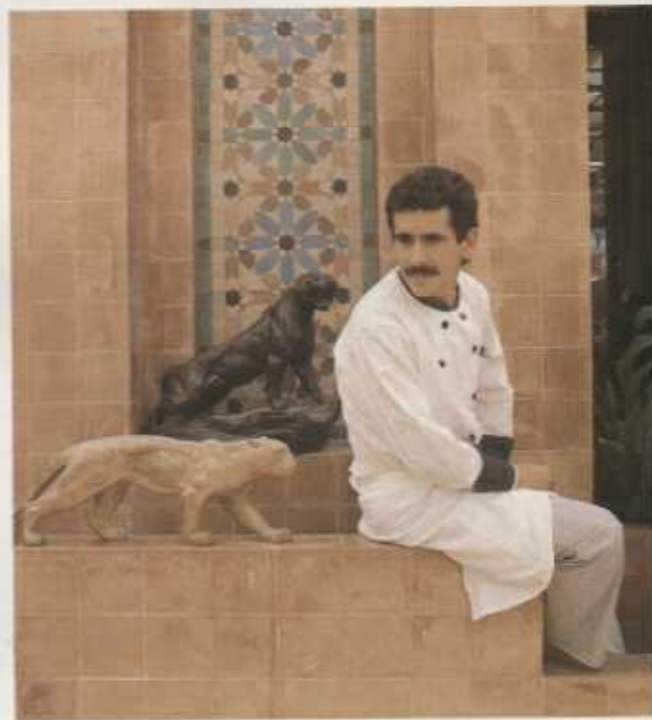
Enrique Martel. Marbella Club

Desde hace años, Enrique Martel cocina para la jet-set en el restaurante del Marbella Club.



Paul Schiff. La Hacienda

El estilo de Paul Schiff, chef de La Hacienda, es creando escuela.



Luis Fernández. La Meridiana

Luis Fernández llegó a Marbella para pocos meses, pero le tomó afecto a La Meridiana, un restaurante de diseño exquisito.



José Ramos y Ramón Ballesteros. La Fonda

En el viejo Marbella, La Fonda, con un excelente equipo formado por Ramón Ballesteros, José Ramos lleva la cocina.

sobre el relativismo en la cocción de las verduras, y a pesar de las mujeres marchitas que recorren sus mármoles en vueltas en un albornoz. Todo el mundo sonrió a los viajeros en Incosol, aunque no habían tenido la delicadeza de anunciar previamente su visita. Los residentes daban cuenta de su almuerzo junto a una piscina climatizada que se estiraba desde el interior del edificio hasta el soberbio jardín. Elegían sus platos en un buffet del que han sido desterrados para siempre el cerdo y el cordero, aunque no la langosta, ese símbolo de la cocina marbellí que es, al parecer, y por suerte para todos, baja en calorías. Detrás del mostrador, una feroz dietista centroeuropea, armada con una lista en la que aparecen los nombres de los huéspedes y el número de calorías que han de consumir ese día, revisaba el menú de cada cliente y arrancaba del plato pedazos de carne, hojas de lechuga y colitas de langosta no reglamentarias. Los viajeros, ante el buffet de Incosol, no pudieron sino acordarse de aquella mesa de la Insula Barataria, vigilada por celosos doctores, que dejaron a Sancho Panza llenarse los ojos de comida, pero no el estómago.

Desde hace algunos años, el doctor Guijarro se rompe la cabeza, sin dejar de sonreír, pensando cómo pueden compaginarse la cocina que él llama gourmet y el control de calorías. El doctor Guijarro adora a Michel Guérard y las delicadezas de la nueva cocina, que pueden sacarle del infierno de la contradicción en el que se consume. Quisiera el doctor Guijarro que sus pacientes aprendieran a comer con sensatez y supieran compensar el exceso de un rato de placer gastronómico light con una voluntaria jornada de carnestolendas. A modo de ejemplos de heterodoxia dietética, contó a los viajeros dos casos, al parecer célebres en estos medios que luchan denodadamente contra la carne: la llamada Dieta de la Reina, que incluía algunos vasitos de jerez, para satisfacer un incurable vicio de la Reina Madre de Inglaterra; y la Dieta del Cruasán, que hizo famosa a cierta doctora Herráinz de Madrid, porque era

MARBELLA

la única dietista que autorizaba a sus clientas a tomar un exquisito cruasán a media tarde; de esa manera, consiguió que «el todo Madrid fuera a ella en busca del cruasán».

A los viajeros les invitaron a comer junto a la humeante piscina, entre hermosos mármoles, plantas tropicales y dietistas implacables, pero los viajeros miraron hacia la bandeja de brécoles y luego se miraron entre sí, antes de decir que no. Habían escuchado hablar de vaporizadores, saborizantes, paellas acalóricas y aceites sin aceite, y eso les quitó las ganas de comer.

—Tiene todo un aspecto magnífico —explicaron educadísimo—, pero es que nos están esperando en otra parte.

Y se sumergieron entre los soberbios frescos pompeyanos de las paredes, buscando la salida de aquel mundo también repartido en dos bloques irreconciliables: uno en el que apuntan calorías como misiles, y el otro en el que no. Los viajeros habían apostado, en su huida, por la peligrosa república calórica y acabaron metiéndose en pleno frente de batalla, en esa especie de arsenal de la proteína que es la despensa de Los Monteros, aunque para ello tuvieron que driblar a un guarda jurado que, bajo su boina verde, se empeñaba en que no se puede ir inocentemente a comer con las cámaras fotográficas auestas. Los viajeros tuvieron la honda satisfacción de demostrarle que se puede hacer, y bien.

La verdad es que, en Marbella, para comer bien, no se necesita más que una economía saneada. Se come más que bien en La Fonda, atendida por el magnífico equipo de Ramón Ballesteros; en La Meridiana, donde cocina Ramón Fernández; en el Marbella Club de Hohenlohe, con Enrique Martel; en La Hacienda, con Paul Schiff. El orden en que han sido colocados los restaurantes es arbitrario y no corresponde a las preferencias: en todos estos grandes restaurantes hay una magnífica cocina, nacida a pesar de que el mercado de Marbella no cubre las principales necesidades de los cocineros. Los pescados vienen de Algeciras, Málaga o Estepona. Las carnes, de Madrid. Ciertas variedades de verduras, aves y otros productos necesarios para una cocina de lujo proceden de Barcelona. Y hay elementos sofisticados que se importan de Francia, Suiza y Alemania.

—Al principio —asegura Paul Schiff—, cocinar en Marbella era casi un milagro. Como un milagro, fueron llegando a los manteles marbellíes las bolitas de caviar iraní, las lascas oscuras de las trufas, las suaves sábanas de higado de oca, al

mismo ritmo que nacían los pueblos andaluces en las laderas de la sierra, y los tejados musulmanes cubiertos de cerámica verde, y las kentias gigantes y las oreopanas de esos jardines de ensueño. Hoy como ayer, el hombre sabe cuál es el color de la materia con la que arquitectos y estilistas diseñan los sueños.

En el puerto de pescadores, dos hombres remendaban las redes. Mientras el fotógrafo apuntaba la cámara hacia ellos, el más viejo le dijo al otro: «¿A mí qué más leches me da si no quiere venir a mi entierro? ¡Fíjate el disgusto, si no me voy a enterar!» Detrás del Don Pepe, las cuadrillas de albañiles se cambiaban utilizando las verdes casetas de madera que ha puesto la empresa. Una pluma de grúa giraba despacio sobre el azul del cielo. Las ranas croaban junto a los estanques artificiales en aquel jardín que hizo soñar a los viajeros con Babilonia. En el bar de Antonio California, ante un busto de Víctor de la Serna de cara a la pared, un camarero se comía un plato de pescadito frito. A los viajeros, las sardinas asadas del California, con su suave tripita, casi les hicieron llorar, a pesar de la indignación de Enrique Martel, el chef del Marbella Club, que les aseguró que aún no era la temporada de la buena sardina. Los viajeros prometieron volver a Marbella en plena temporada de la sardina, para comer en el California, entre voces de niños y chistes de albañiles y pescadores que se arriman un poco para dejarte sitio en la mesa.

Junto al yate de Kassoghi, sacaban cajas de verdura del interior de una furgoneta. Se abrió misteriosamente una de las puertas del «Nabila» para, una vez que las cajas hubieron entrado, volver a cerrarse. El yate estaba atracado en Puerto Banús, en su lugar habitual, y relucía bajo el sol. De su interior, apenas se divisaban dos enormes unicornios de plata, tras los cristales azulados.

—A Marbella le ha resultado muy difícil dar de comer a los ricos —les había dicho alguien a los viajeros. Y, luego, otra gente les había contado un sinfín de leyendas capaces de construir unas mil y una noches contemporáneas: la leyenda de un container de ostras, recibidas para una fiesta en la finca que el jeque tiene camino de Ronda; la otra, en la que el container contenía caviar; y la tercera y la cuarta, en las que otros containers de otros jeques transportaron percebes, mujeres rubias o nieve del altiplano andino.

—Kassoghi —les habían dicho a los viajeros— se trae toda la comida de capricho de Fauchon, de París. Bueno, el caviar viene directamente de Irán, y el coriandro para condimentar los platos árabes se lo traen de Marruecos.

El gusto de los árabes por la fábula y el de los cristianos por fabular más allá de las fábulas árabes. Hay, sin embargo, versiones encontradas. Son muchos los

que desmienten la generosidad musulmana:

—No os creáis que se gastan un duro con los del pueblo. El primer día te regalan un Dupont de oro, para que piques, y luego te pasas la vida sirviéndoles con la esperanza de que llegue la segunda propina. Al final, te trae más cuenta cualquier español, que es un buen cliente, y te va dando su propinita todos los días.

En Marbella se teje la leyenda de nuestro fin de siglo, como un día se tejió frente a las murallas de Troya. La revista «Hola» ha sido la Iliada de nuestro tiempo y el príncipe Alfonso de Hohenlohe y Jimmy de Mora, nuestros Aquiles y Patroclo. Si Alejandro pisó Persia, San Pablo visitó Efeso y Ricardo Corazón de León soñó con Jerusalén, Grace y Rainiero, Paquirri y la Pantoja pusieron sus pies de oro sobre los mármoles de Incosol, y allí encontraron el elixir de la hermosura. Y la Odisea del socialismo español tuvo su más bella página sentimental la noche en que los periodistas del corazón descubrieron, en La Fonda, la cena íntima de Isabel Preysler con el ministro Boyer. Cada época concibe héroes a la medida de sus aspiraciones secretas y Marbella —ese sueño coagulado del poder— reúne a todos los héroes de hoy, como Troya, con menos motivo, reunió a los de su tiempo.

Marbella y sus leyendas: Sean Connery cruza solitario ante el barracón de Ipanema Beach, y el loro de plumaje azul le saluda burlón desde su aro; la casa de Fahd, sobre una colina artificial, es un remedo de la Casa Blanca de Ronnie; la sombra de Gunilla deja sobre la playa un reguero de perfume caro; Sade se come una langosta al whisky a pocos metros de la piscina de Roger Vergé, que ha puesto un restaurante con su nombre, aunque sólo lo visita una o dos veces al año. Hitos para un santoral de nuestro siglo, en el que los dioses bajan desde las verdes colinas transportados por Rolls Royces, por Lamborghinis, por Cadillacs casi de oro macizo, como el de la película.

El restaurante de Roger Vergé está al lado de lo de Menchu y pone —como todos los que pueden— su buffet junto a la piscina y el mar: a mediodía, preparan pescados a las hierbas y pizzas, al borde del agua; por la noche, se sirven cenas de lujo en el local cerrado. Marbella es así de informal. Se almuerza cualquier cosa —una langosta, un poco de lubina— en la terraza y, a la noche, se viste uno para cenar algo francés. Cualquier otra cosa sería de mal gusto, y los restaurantes sacan a mediodía las mesas junto a los espacios acuáticos de la ciudad. De noche se toma más tinto, mientras que, a mediodía, florecen las botellas de blanco —en lo de Vergé tienen Lan— al borde de las piscinas verde esmeralda y azul turquesa.