

Esquire

MAN AT HIS BEST
esquire.es

MAYO 2013 • 3,5€

ES EL MUNDO DE FRANK*



63

NUMERO

“...nosotros sólo
vivimos en él”
(Dean Martin).



EN BUSCA DE LA CARNE PERDIDA

UN PEQUEÑO PUEBLO DE LEÓN SE HA CONVERTIDO EN
MEDIO MUNDO. DESCUBRE CON NOSOTROS SU SECRETO.

LUGAR DE PEREGRINACIÓN PARA LOS CARNÍVOROS DE
POR RODRIGO VARONA; FOTOGRAFÍA DIEGO MARTÍNEZ



No sé cuántos de los comensales que se acercan a comer a El Capricho lo hacen por accidente (supongo que pocos) y cuántos son peregrinos gastronómicos (como es nuestro caso), pero resultaría interesante contrastar la opinión de ambos grupos con una encuesta a la salida para saber quiénes salen más satisfechos de la experiencia. Tal vez nos lleváramos una sorpresa.

Y es que este restaurante situado en Jiménez de Jamuz (León) provoca algunas de las opiniones más encontradas que un servidor ha escuchado jamás entre los aficionados a la gastronomía. En las paredes de esta bodega subterránea reconvertida en restaurante de culto cuelgan decenas de reportajes donde medios extranjeros del calibre de *Time*, *Life*, *Størn* o *The Guardian* lo califican sin dudar como uno de los mejores lugares del mundo –si no el mejor– para degustar carne de vacuno mayor. Por otro, no son pocas las opiniones discrepantes que se pueden recabar en algunos otros medios (los menos, todo sea dicho), en Internet o, incluso, entre algunos de los mejores críticos gastronómicos de nuestro país, como es el caso de Luis Cepeda o Mikel Zeberio. Pese a ello, éste último nunca deja de recomendar una visita a León para juzgar en primera persona lo que allí se come “y charlar un rato con José, que se merece todo mi respeto por la pasión con la que vive su negocio”.

Se refiere Zeberio a José Gordón, propietario, maestro asador y responsable absoluto de todo lo que pasa en El Capricho. Es él quien nos recibe y quien nos acompaña durante nuestra visita a sus dos fincas, donde viven en perfecta calma los bueyes que tanta fama le han dado. Una repercusión comprensible, ya que en estos tiempos en los que un 98% de los restaurantes venden como carne de buey algo que en el mejor de los casos es vaca de trabajo (si no directamente novillos castrados de apenas un par de años), sus animales de hasta dos metros de alto y 1.600 kilogramos de peso son un imán para quienes creían perdida la posibilidad de probar esa carne.

Entrantes. Tanto hablar de carne ha provocado que nos entrara un hambre atroz, así que cuando Gordón nos propone volver al restaurante tras nuestro largo paseo lo agradecemos enormemente. Más aún cuando somos testigos privilegiados de cómo elige y prepara con mimo las cuatro chuletas que vamos a poder probar, todas ellas perfectamente etiquetadas con su origen y fecha de sacrificio, aunque posteriormente a cada una de ellas se le dará un punto de maduración distinto en función de sus necesidades, una de las claves de la casa (varían entre 60 y 120 días). Entre todas ellas nos llama poderosamente la atención un ejemplar de buey de raza rubia gallega que pesó en canal la friolera de 896 kilogramos.

Sentados ya en la mesa y con el vino servido (lo hemos traído nosotros, pero no hay que dejar de reseñar que la oferta del restaurante es magnífica), Gordón comienza su baile frenético que le llevará a aparecer y desaparecer a medida que el restaurante se llene, ya que es él quien se encarga de trinchar y presentar casi todas las carnes. Afortunadamente, no nos deja solos sino en compañía de dos de las grandes especialidades de la casa más allá de los chuletones: lengua tibia de vacuno y cecina de buey. La primera es de las mejores que he probado, un bocado destinado a convencer incluso a los más reticentes, pero es la segunda –que se ha estado curando durante tres años– la que de verdad nos fascina. Ahora entiendo por qué un conocido restaurador me dijo tras probarla: “La cecina debería



José Gordón junto a uno de los inmensos bueyes que cría en sus fincas de Jiménez de Jamuz (León).

ser el equivalente del jamón ibérico para los musulmanes, el día que alguien se dé cuenta y empiece a vendérselo, se forra”. Tierna, ahumada, de un color cereza espectacular... Increíble.

La cecina la hemos sacado de una de las decenas de bodegas cercanas, en concreto de la que su padre Pedro usa para seguir elaborando vino a sus (espléndidos) 79 años. Décadas atrás fue él quien decidió instalar un merendero al que la gente podía traer su comida y acompañarla con el vino que vendía en el exterior de las tres bodegas que Segundo, el abuelo de José, había construido anteriormente con sus propias manos. “Tardaba dos o tres años en cada una”, nos explica Pedro. Un antojo que no sólo dio lugar al restaurante de hoy, sino que inspiró su nombre. “En esta familia siempre hemos estado un poco locos, como se nos meta algo en la cabeza...”, afirma José con una sonrisa mientras Pedro asiente con la cabeza.

Primera chuleta. Sin duda, algo de locura debe haber para montar un negocio así. “Al principio sólo cocinaba especialidades de la zona, pero ya tenía el gusanillo de la carne roja. Tenía una novia en el País Vasco y viajaba a menudo por allí en busca de los mejores asadores”, recuerda Gordón, quien estudió en Santander para especialista de explotación agropecuaria y mecanizaciones agrarias, pero que se declara totalmente autodidacta en cuanto a las carnes se refiere. “Fue entonces cuando descubrí a los bueyes, así que llevo algo más de veinte años volcado en esta aventura”.

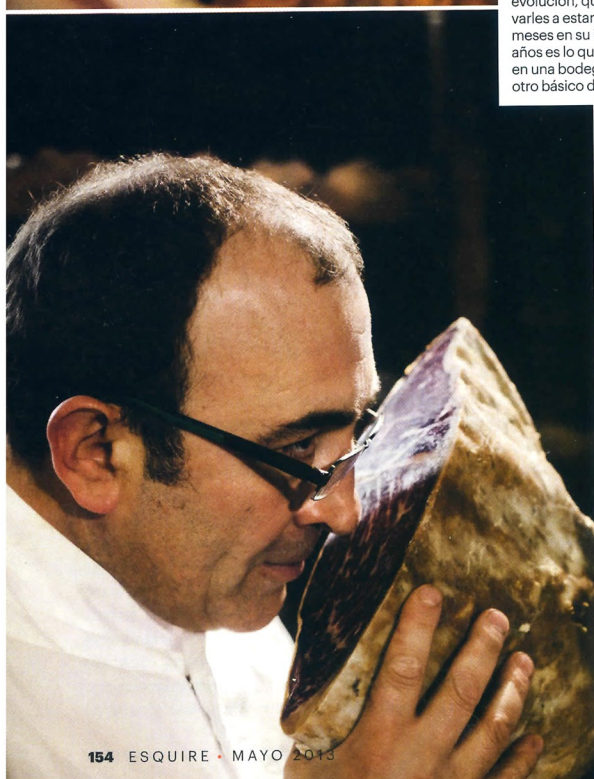
Todo esto lo cuenta mientras trincha la primera pieza, una chuleta procedente de un buey de raza barrosa. “Es difícil de conseguir, pero al ser de la zona intento trabajarla. A ver qué tal”, explica mientras nos anima a probarla. Nuestro veredicto, sin embargo, no es todo lo entusiasta que podíamos imaginar. La pieza, de aspecto

magnífico, se queda algo corta de sabor. “Está justita”, conviene sin problemas cuando la prueba. Y es que, pese a su pasión, pese al esfuerzo que le dedica, pese a los elogios que oye dentro y fuera de nuestras fronteras, José Gordón nunca se cierra en banda ante una crítica o una discrepancia en los métodos para tratar la carne. Tiene muy claro cuál es su camino y aspira a la perfección recorriéndolo, pero es consciente de que no siempre es posible conseguirla. “Buscos los límites y unas veces tengo éxito y otras fracaso en esa búsqueda”, explica sin darle mayor importancia.

Segunda chuleta. Con el ánimo aún firme pese a la pequeña decepción, Gordón nos presenta la segunda pieza. “Buey de raza pardo-alpino con más de cien días de curación en cámara. Esto sí que os va a encantar”. No sé si la palabra es encantar, pero



Gordón visita cada día la cámara frigorífica donde descansan los enormes lomos para vigilar su evolución, que puede llevarles a estar hasta cuatro meses en su interior. Tres años es lo que permanece en una bodega la cecina, otro básico de la casa.



desde luego que nos deja fascinados. La estancia tan prolongada en la cámara frigorífica ha provocado que el sabor de la carne haya mutado en otra cosa, en algo distinto a todo lo que haya comido antes: sabor a levaduras, recuerdos a tierra húmeda, mineralidad... Material para los que le defienden (por lo insólito) y para los que le critican (llega a intuirse la putrefacción). Y él sin inmutarse. “Esas estancias tan largas en la cámara son necesarias para las carnes que yo tengo, si no quedarían demasiado duras”, razona.

Antes, cuando hemos visitado junto a él la cámara donde descansan los lomos, Gordón nos ha explicado cómo lo mantiene a poco más de cero grados de temperatura –y con una humedad del 70% aproximadamente– para que la carne no se estropee, aunque es consciente de que es inevitable que se reseque y pierda volumen, “lo que la hace aún menos viable económicamente”. A él no le importa que eso suceda, porque valora más la mejora en la textura de la carne, el modo en que se van concentrando los sabores y cómo las grasas –hasta un 68% del animal– se vuelven más finas y elegantes a medida que se integran en el producto final. Y si bien admite que a algunos les puede resultar poco atractivo el resultado, lo que sí rechaza de plano es que una estancia demasiado larga pueda ser perjudicial para la salud, momento que aprovecha para dejar claro que las monumentales capas de grasa tanto exterior como infiltrada de sus animales “contienen casi en exclusiva ácidos oleicos, buenos para la salud al ser insaturados”.

Tercera chuleta. Sería absurdo negar que a estas alturas de la película, y pese a lo mucho que hemos disfrutado con la visita por las fincas, la mejor manera de calificar la carne que hemos probado sería como ‘curiosa’. Pero todo cambia al llegar a la mesa una enorme chuleta procedente del buey de raza rubia gallega que hemos visto antes en la cocina. ¿La mejor carne que he probado? Digamos tan sólo que la mejor que recuerdo. Como dirían los señores de la guía roja: “Justifica por sí sola el viaje”. Brutalmente mineral, extremadamente sabrosa, potente pero sin perder su elegancia, de una textura untuosa que se desliza por la boca... Y todo ello con un final larguísimo, de aquéllos que permiten a la memoria de tu paladar registrarlo todo con gran lujo de detalles.

Gordón sonríe satisfecho al ver nuestras caras y no puede evitar coger un buen trozo para disfrutar de la fiesta. Al fin y al cabo, si todo lo que nos rodea existe es precisamente por momentos como éste. Sin la felicidad que le provocan jamás sería capaz de derrochar tanto esfuerzo y dinero para conseguirlo. “Muchas veces me hago 800 kilómetros en el día para poder ver un animal”, nos ha confesado horas antes mientras recorriamos una de las fincas. “He llegado a viajar hasta Rumania! Y el último que compré fue en Oporto... Pero todo eso no me importa si el animal merece la pena”.

Reconoce, eso sí, que ahora tiene las cosas un poco más fáciles que años atrás, y que a menudo los propietarios de estos animales le buscan directamente para venderle sus bestias. Normal, ya que pocos lo pagarían mejor que él. “Yo pierdo dinero con los bueyes, pero son el gancho para que la gente venga y así poder sacar dinero con otras cosas”, confirma sin ningún problema cuando dudamos de la rentabilidad de comprarlos y criarlos pese a que cada kilo de chuleta se factura a 70 euros en el restaurante. Hagamos cuentas: comprar el animal sale por unos 8.000 euros, a los que hay que sumar otros 2.000 al año en alimentarlo con unos 15 kilos de pienso natural y otros 25 de forraje al día, y todo ello sin hablar de los costes de transporte, atención veterinaria, vigilancia, sacrificio... durante

los años que permanezca el animal en las fincas. Y todo ello para obtener unos cien kilos de lomos, aproximadamente una sexta parte del peso total del animal en canal.

Cuarta chuleta. Finalizado nuestro recorrido por las distintas razas de buey con las que cuenta en este momento, es hora de pasar a la vaca de trabajo. Más fina que su ‘hermano mayor’ y de aspecto extraordinario, de nuevo se producen encendidos elogios que Gordón agradece pero no sin aclarar que, en su opinión, “una vaca puede ser cojonuda, pero es otra cosa”. Para reforzar esta afirmación, me invita a probar de nuevo un trozo que nos había reservado del buey anterior a tal efecto. Tiene razón, son dos cosas distintas (¿mejor o peor? Eso ya depende de cada uno).

Aprovecho para preguntarle por un detalle que me ha llamado la atención. Horas antes, mientras caminábamos juntos por la segunda de las fincas que dedica a su crianza, nos comentó que los animales pasan a lo sumo tres años allí, pero según él mismo ha confesado después, alguno de ellos lleva ya cuatro años con él. Una aparente contradicción que le lleva a confesar lo mucho que le cuesta sacrificar a algunos de los ejemplares que pasan por sus manos. “Al buey le coges mucho cariño, por eso engancha. Yo he llorado más de una vez mandando uno al matadero”, reconoce. “Pero no sólo yo, también he visto a las personas que me los vendían llorar cuando llegaba para llevármelos”. Su sensibilidad es tal que a la hora de sacrificarlos se presenta una hora antes del traslado para mantener una charla a solas con el animal (“es increíble cómo en cuanto aparece el camión toman consciencia de que les va a pasar algo malo”), pero no hay duda de que todo ello también tiene un punto egoísta: si el animal muere estresado, su carne se resiente notablemente.

Aún así, sería injusto quedarse en ese interés económico, y no hay más que verle interactuar con sus bueyes para darse cuenta de lo especial de la relación. Llama a todos por su nombre, identifica los clanes que forman, detecta si alguno está deprimido... Su contacto no es sólo visual, sino también físico. Ni siquiera los destrozos que realizan en las preciadas encinas que salpican las fincas –que son las mismas que luego usa como combustible para su parrilla– consiguen que se enfade con ellos más allá de un riña como si de niños traviesos se tratara. “El buey, cuanto más manso y noble es, más rico sale”, explica a sabiendas de que ninguna teoría científica puede avalarle. Da igual, su experiencia sí que lo hace.

Y para terminar... Galleta de buey y café con espuma de chocolate blanco. No es una broma, se trata realmente de la especialidad de la casa, un postre elaborado a partir de la grasa del buey que, contra todo pronóstico, no resulta nada pesado y nos deja un sabor de boca inmejorable para encargar el regreso.

Un camino de vuelta a Madrid largo (300 kilómetros), pero que también nos proporciona tiempo para reposar todo lo vivido. Muchos han sido los que me han preguntado en los días posteriores si merece la pena la visita, y a cada uno les he contestado de manera distinta, porque si algo me quedó claro es que El Capricho es un restaurante distinto a los demás y que, por tanto, juega con sus propias reglas, algo que no todo el mundo está dispuesto a aceptar. Para disfrutarlo hay que dejarse llevar y, sobre todo, ser consciente de su singularidad, probablemente la cualidad más complicada de encontrar hoy en día en un restaurante (y en casi todo lo que nos rodea). A mí sólo por eso, por ser único en su especie, ya me merece la pena tomarme la molestia de conocerlo. ¿Y a ti?!