

Meritxell Duran, en la inauguración de *Criaturas de compañía*. / CONSUELO BAUTISTA

LA CRÓNICA

Las criaturas de Duran

IGNACIO VIDAL-FOLCH

Los trabajos de Meritxell Duran, los de carácter comercial, de encargo, como la escultura que acaba de instalar en la plaza de la Granota de L'Hospitalet, o como las ilustraciones que suele publicar en la prensa, me gustan mucho. Pero me gustan sobre todo los trabajos más personales y creativos. De esta clase son los que ayer vimos en la galería Iguapop de la calle del Comerç, donde inauguraba exposición. Tanto los dibujos como las piezas en fibra de vidrio, entre juguete y escultura, que ella llama "criaturas de compañía", son de naturaleza turbadora y misteriosa y dejan la impresión de que son sólo la punta del iceberg grande, sumergido y oscuro, que no se nos muestra del todo sino sólo un poquito, sin que sea posible saber si esto es así por pura deferencia, porque verlo todo no sería bueno para nosotros o, al contrario, por coquetería de sádica con remilgos. Contribuye a esa impresión de ocultamiento la gran pulcritud técnica, la excelencia artesanal, característica de aquella última generación que se formó en las escuelas de Bellas Artes antes de la era de los ordenadores, según el plan antiguo y académico, y contribuye también la aparente ingenuidad o infantilismo de sus personajes, de esas

"criaturas" que vistas de lejos parecen muy monas y entrañables, pero de cerca es otro cantar... En este sentido estoy convencido de que si Duran durante alguno de sus viajes a Nueva York le hubiera enseñado su *book* al llorado Edgard Gorey, éste la hubiera aceptado como miembro de su familia espiritual e incluso la hubiera invitado a acompañarle a alguna representación de ballet en el Met, a las que como se sabe tan aficionado era el autor de *The doubtful guest* y de *The gashlycrumb tinies*: historias de niños abandonados y de niños terribles y de animales semihumanos, perdidos en un mundo cruel, como los de Duran, que tienen nombres o títulos como *No me abandones que yo nunca lo haría*, *Sin ti no soy nadie* y *No me gusta estar aquí*.

Hacía cuatro o cinco años que Duran no exponía. Los que siguen su trabajo desde principios de la década observarán que entonces su obra era mucho más atormentada y violenta, con una veta destructiva muy marcada. Ahora es más sutil, ambigua, irónica y madura. Entre entonces y ahora pasaron muchas cosas y un año sabático en la China. "En mi vida hay un antes y un después de China", me dijo hace poco. "Me fui allí porque no quería hablar con nadie ni comunicarme con los seres humanos, y cuando ese

es tu propósito, China es el lugar ideal". Allí una mujer sola podía, no sé si todavía puede, viajar y perderse en cualquier lugar, sin correr peligro de sufrir alguna agresión. Sobre todo si estás protegida por el tabú que hace a los occidentales intocables.

"Una vez tuve que ir a Laos para conseguir un nuevo visado. Sabía tres palabras de chino. Sabía pedir el billete en la estación, y sabía pedir litera, pero no sabía preguntar cuánto duraba el viaje, ni tampoco leer el nombre de las estaciones por las que el tren iba pasando. Cuando subes a bordo te entregan una ficha de metal y 10 minutos antes de llegar a tu estación, un revisor pasa a recogerla; así sabes que te bajas en la próxima. Aquel viaje de Pekín a Komning, que yo suponía que iba a durar unas horas, se prolongó tres días y medio. Iban pasando las estaciones y los días y noches, iba pasando el revisor recogiendo fichas, y no recogía la mía. Por suerte a esos trenes van subiendo carritos de comida... Sí, fue una época muy formativa. Pensé mucho y aprendí muchas cosas. Evolucioné. Y sin duda lo mejor que me pasó allí fue aprender la paciencia...". "Pensé mucho y aprendí muchas cosas". Es maravilloso, pero ¿por qué estos verbos siempre se conjugan en pasado? ¡Y en China! ¡O en Zembra!...

LA CALLE / Restaurantes

Blau

DANIEL VÁZQUEZ SALLÉS

En la tradición judeocristiana, el azul es el color de la pureza y la virginidad. En los países anglosajones, se asocia a la tristeza y a la melancolía. En un restaurante barcelonés, llevar el nombre de Blau puede significar que a quien está al mando de los fogones le gusta la cocina mediterránea y mira los horizontes del Mare Nostrum como quien desea iniciar un viaje sin fin. En el Blau, incluso las paredes son de un azul calmado, muros en los que cuelgan fotografías con las que la gran Colita inmortalizó nostalgias en blanco y negro.

Después de abandonar su restaurante Blau en el pueblo de Begur, hace un mes que Marc Roca ha anclado sus conocimientos gastronómicos en otro universo azul situado en pleno ensanche barcelonés. Marc afirma que sus influencias culinarias vienen dadas por su paso como aprendiz por el Rincón de Pepe, el Gaig y el Zuberoa, tres buenos lugares que imprimieron en su cocina un carácter tranquilo, de *chup-chup* de pucheros humeantes.

Es probable que la pasión culinaria despertada en Occidente sea un síntoma de decadencia galopante. Pero como la vida corre que se las pela, las croquetas de caldo, el *trinxat* de patata y butifarra de perol, las vieiras con *suquet* de galera y el *risso-*



Marc Roca (izquierda) con su equipo en el Blau. / M. MINOCRI

to de *ceps* y trufa negra que preparan en el Blau bien valen un réquiem por este mundo insensible y prosaico. Siempre queda la esperanza de que una *mousse* de pasión con sorbete de mandarina, galleta y espuma de coco logre ablandar los corazones de los seres de puritano paladar y de poético cerebro. Hazme caso, vecino, la cocina de Marc Roca puede alegrarte un día y eso, aunque sólo estemos hablando de cocina, ya es mucho.

Dijo Leopardi: "Son menos nocivos a la felicidad los males que el aburrimiento". La frase no añade nada a este texto, pero pinta y colorea estupendamente un artículo dedicado a las ruindades de la existencia. Aunque mi frase favorita es la de un gran pensador contemporáneo: "La vida es así, y no la he inventado yo". Busquen, busquen.

»**Lo más:** el buen equilibrio del menú y una digestión nada pesada.

»**Lo menos:** darse cuenta gracias a las fotografías que el tiempo es de una crueldad intolerable.

»**Dirección:** Blau Restaurant bcn. Londres 89. Tel.: 93 419 30 32.

CORSARIO

ANGEL CORELLA

Teatre Tívoli

3
únicos días,
25, 26 y 27
de enero

el Periódico

ROLEX

SER

J.ROCA

VENJA D'ENTRADES
ServiCaixa
902 33 22 11
servicaixa.com