

FANTASMAS DE BARCELONA



Los hermanos Amestoy en 1975 (arriba) y Mario Alfredo Amestoy en 2006 (abajo); ambas fotos son de Gustavo Germano.

El juego de las diferencias

IGNACIO VIDAL-FOLCH

Las instantáneas familiares tienen gracia, y parte de la gracia está en la relativa espontaneidad de la imagen captada por la pupila mecánica, la gracia salta del relativo desorden, de las asimetrías, de las torpezas de composición, envuelve como halo las figuras familiares, y la imagen tiene un valor incalculable —para los retratados y para quienes les miran, pasados los años— como sombras de instantes arrebatadas al flujo del tiempo y cuajadas en fetiche bidimensional. Cuando la foto retrata a un muerto y es la única imagen física que queda de él su valor se multiplica para los deudos... Lo que ha hecho el fotógrafo argentino Gustavo Germano en su —por muchos conceptos extraordinaria— exposición de la Casa América es exactamente lo contrario y lo complementario de esas fotos de álbum familiar espontáneas y sin mayores pretensiones: cada foto ha sido estudiada, fría-mente calculada y deliberada, para hacer compañía y subrayar el contraste con otra, a la que acompaña. Esa deliberación y artificiosidad agregan una nueva capa de inquietud a la exposición. Estas parejas de fotos parecen una variante tétrica de esos irritantes dibujos de Laplace, “encuentre las siete diferencias”: había dos mujeres, ahora sólo

hay una. Sonreían y eran jóvenes, es mayor y no sonríe. Había flores en el jarrón, el jarrón está vacío. Había sobre la mesa un juego de llaves, no está. En el espejo se reflejaban dos cabezas, ahora sólo una...

Encuadradas en los mismos decorados que las antiguas instantáneas familiares, lo que las nuevas fotos vienen a subrayar y contornear y denunciar no es la imagen de una persona, sino su ausencia; no su silueta, sino el hueco que ocupaban; no su vida, sino la que no han vivido. El escenario es el mismo; los personajes —los supervivientes— también, y además se han colocado en la misma pose. El descuidado buen humor de la ocasión en que se tomó una imagen una mañana de primavera de hace 30 años ahora se ha convertido en un momento de una gravedad solemne. Entre uno y otro instante ha sucedido una desgracia impenable, y eso es lo que muestran estas parejas de fotos: la desgracia que pasó entre ellas, la irrupción fuera de cámara de los comandos de la dictadura, el secuestro, la “desaparición”... y, además, 30 años... Son fotos turbadoras, inapelables y, porque representan el tiempo y lo que durante todo ese tiempo no ha sido, literalmente inefables: o sea, que

no se pueden explicar con palabras; ni es lícito hacer literatura alrededor, pero algo más habrá que decir... Por ejemplo, sobre el autor: Gustavo Germano, que hoy tiene 43 años, trabajaba como fotógrafo en *Análisis*, un semanario provincial de Paraná, *Enterríos*, combativa y brava, en la época del patilludo (Menem es nombre que no se pronuncia, porque es gafe)... A principios de 2001, pocos meses antes del *corralito*, cansado del eterno retorno de lo idéntico en su país, en cuyo clima enrarecido se percibían ya los efluvios de la nueva catástrofe, emigró a Barcelona, donde reside desde entonces, con su mujer y sus dos hijos, y donde se gana la vida como fotógrafo en eventos industriales, comerciales.

Desde el año 97, cuando rodó un vídeo documental sobre los militantes de las asociaciones estudiantiles de las escuelas secundarias, de los cuales unos acabaron presos; otros, “exiliados en el armario”, es decir, prudentemente retirados hacia la vida interior, y otros, “desaparecidos”, entre ellos su propio hermano, Gustavo venía pensando en que en realidad lo que le hubiera gustado de su hermano hubiera sido verlo envejecer, y empezó a forjarse la idea de cómo contar esto a través de la fotografía.

LA CALLE / Restaurantes

Comiols

DANIEL VÁZQUEZ SALLÉS

Quim Hernández, propietario y cocinero del Comiols, es un tipo tranquilo. Si con el restaurante Folquer, del que Hernández era mascarón y alma, ya demostró una personalidad a prueba de bombardeos, con el Comiols ha dado seis pasos al frente. En sus andares pausados se percibe una visión de la vida a larga distancia; todo sucede por unos cauces bien canalizados y sin posibilidad de desbordamientos. Esa pasmosa serenidad se manifiesta en su cocina, libre de etiquetajes esclavizantes —algo que le supondría un verdadero quebradero de cabeza—, y le permite viajar por aromas y sabores como quien se adentra en un cuadro impresionista y recoge de sus márgenes plantas aromáticas y entabla conversación con otros caminantes preguntándoles, sin prisas, de dónde vienen y qué se cuece en los pucheros de sus lugares de origen. A Quim Hernández le gustan los sabores sin gabardinas u otras vestimentas que amaguen la naturaleza de las carnes provenientes de la tierra, el mar o el aire, o el crujiente de los vegetales llegados de los vergeles catalanes. Que



Interior del restaurante Comiols. / JORDI ROVIRALTA

le deleitan las setas es una evidencia: sus níscales confitados acompañados con queso Idiazábal y tomate o su popurrí de setas salteadas son prueba de su pasión por los hongos y los bosques donde germinan. La buena raza culinaria de Quim se manifiesta en sus vieiras con *ceps* o en la raya con salsa de langosta y aceitunas negras. La cocción del pescado, al punto, regala aroma de mar por doquier y tras dos o tres bocados, a uno le apetece vestirse con traje de buzo e irse a vivir con los crustáceos y otros seres de los fondos marinos de las islas Medas. Buena raza también perceptible en la caza. El paladar de Hernández ha metabolizado los sabores de la montería desde la infancia, y a quien le gusten la aves, su pichón cocido lentamente, sometido a las caricias de la canela, el clavo, el romero, la pimienta y el azafrán, es un plato difícil de rechazar. Gustos hay de todo tipo, incluso el de clientes capaces de pedir que les conviertan un lomo de bacalao en una suela de zapato. El oficio de cocinero es duro, pero Hernández es un tipo tranquilo, como sus precios. Compartir con él un vino denominación de origen Costers del Segre e intercambiar pasiones culinarias es un placer. Quien decida ir al Comiols no debe perderse el *steak tartar*, carne roja para corazones calientes. Si alguna objeción cabe hacer a la oferta del Comiols es cierta tacañería en la sal de algunos platos, algo bueno para la salud, pero que repercute, sin duda, en la potencialidad de las recetas.

Comiols. Calle de los Madrazo, 68, Barcelona. Tel.: 93 209 07 91

EN LOS NEGOCIOS, LO MÁS IMPORTANTE ES LA LETRA PEQUEÑA

Anúnciate en *Negocios* 2.847.000 lectores* cada domingo

*EGM 2007. Audiencia soporte base

Negocios EL PAÍS