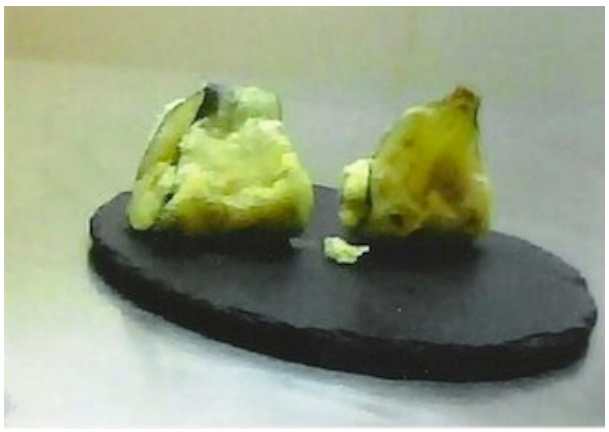
Tapas escultóricas de Marta Navarro

Fue un chispazo incontrolado. Entrábamos al Café Babel, de Zaragoza, y vimos la tapa *Coral*, de 2008, que al instante nos sugirió una escultura abstracta con aire expresionista. Seguimos observando la barra y vimos cinco más con similares características. Como un sueño pertinaz, medio obsesionado, captamos que todas las tapas tenían, en mayor o menor medida, un cambiante tono geométrico alterado por el campo externo cromático, en una suerte de inmóviles esculturas coloreadas por dispares ingredientes. Tapas escultóricas cuya función es desaparecer, diluirse sin perdón, como si fuera arte instantáneo sólo captable durante su leve existir. Tal singularidad, su leve existir y el toque geométrico, la relacionamos aquel día, sin posibilidad de error, con la tauromaquia, con el más que artístico toreo, por profundo y elegante, de un Morante de la Puebla que en cada pase traza una cambiante geometría con el cuerpo, la muleta y la capa, pero siempre a la par que un toro anguloso camino de la muerte, como las tapas de Marta Navarro. Geometría indescriptible, cambiante y excepcional, analizada con rigor científico cuando se estudian las litografías de Salvador Aulestia en la publicación *Aulestia. La Fiesta de los Toros o la Fiesta Nacional Española*, Scholz-Editor, Barcelona, 1967. Tapas, toreros y toros como sutiles coincidencias sin retorno.

Pero, ¿quién es Marta Navarro? Nacida en San Sebastián (Guipúzcoa), el 3 de agosto de 1957, y criada en Zaragoza, justo cuando inaugura el Café Babel, en 1997, comienza como cocinera profesional. Aunque su formación, sin duda, es autodidacta, asiste a varios cursos de cocina con una duración de diez horas cada uno. Formación que de manera paulatina se completa con su amplia biblioteca especializada en cocina, sobre todo de la vanguardia española. Al principio se siente atraída por la *Nouvelle cuisine* y desde fechas recientes se interesa por la cocina tradicional española, como el gazpacho con sus múltiples variantes o recetas del alto Pirineo, que enriquece desde muy cambiantes ángulos, sobre todo los formales y ciertos ingredientes si procede.

Tanta dedicación tiene recompensas. Citemos los diferentes premios obtenidos. 2000- Premio a la Originalidad del Concurso de Tapas en Zaragoza. 2002- Premio a la Tapa Aragonesa y seleccionada para participar en el Primer Certamen Nacional celebrado en el Hotel Boston de Zaragoza. 2004- Premio, en Zaragoza, a la mejor Presentación de Tapas con participación de los clientes. 2007- Premio a la Originalidad del Concurso de Tapas en Zaragoza. 2008- Premio a la Tapa Original en Zaragoza, seleccionada para participar en el Concurso Nacional de Valladolid y Premio al mejor Plato de Setas en Orea (Guadalajara). 2009- Premio, en Zaragoza, a la mejor tapa para Celiacos y seleccionada para participar en el Concurso Nacional de Valladolid.

	
Piedra cueva, *2004*	*Coral, 2008*

Veamos las complejas singularidades de seis tapas escultóricas pensadas y cocinadas entre 2004 y 2010. *Piedra cueva*, de 2004, tiene como ingredientes jengibre, ajo, cebollino, soja, mahonesa y lomo de cerdo, todo triturado y con sake. Ingredientes envueltos en lámina de berenjena con tempura de cerveza y fritos en aceite de oliva. Suavidad y, al mismo tiempo, sabor intenso, incluso punto ácido del sake, de modo que emergen múltiples <<sonidos>> de sabores mezclados. Al color mostaza claro de la superficie, se añade un marcado predominio expresivo que genera cambiantes y delicadas <<cuevas>> de signo entre etéreo y misterioso, lo cual posibilita una constante alteración del campo formal, motivo del generalizado dinamismo.

Torpedo, de 2007, se basa en varios ingredientes con dos secuencias acopladas. El vaso elíptico tiene en su interior una sopa fría de ajo blanco de almendra y sobre la parte superior coloca un langostino gigante rebozado con pan japonés rallado y frito con aceite de oliva. El poderoso sabor del langostino se completa por el crujido del rebozado frito, que se altera al mezclarlo con la sopa fría, de manera que emerge un sabor dominante intenso que, poco a poco, se difumina con suma delicadeza. La tapa, desde un ángulo formal, tiene dos formas unidas. El vaso elíptico tiene la sopa fría que ocupa dos centímetros, lo cual permite crear un espacio vacío para

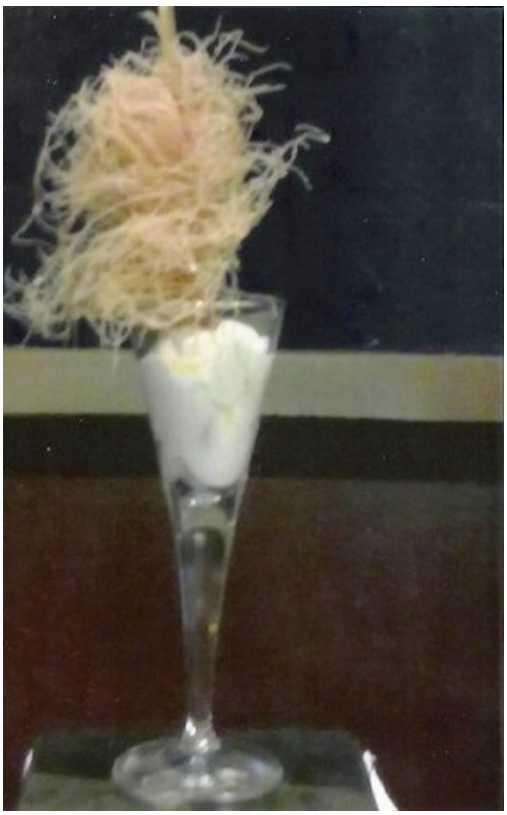
que no choque con el langostino. Vaso que ejerce como insólito pedestal, sobre el que reposa el langostino tumbado, de fuerte presencia, con el color propio de la fritura y el rojizo de la cola elevándose hacia el espacio circundante, casi como si fuera la hélice de un singular torpedo.

Bruma, de 2007, fue Premio a la Originalidad del Concurso de Tapas en Zaragoza, año 2007, y seleccionada para el Concurso Nacional de Valladolid, año 2008. Estamos ante una copa ancha con base estrecha sobre la que pone, en el fondo, piel deshidratada de limón para aromatizar. El <<palo>> tipo brocheta, como un pincho moruno, se introduce en una tapa de plástico para tapar la copa. Brocheta que tiene bonito con sal gorda y envuelto en la alga espagueti de mar y absorbida por una vinagreta con aceite de oliva tipo Módena de higo. Todo reducido. Debajo de la brocheta, como si fuera otro piso dentro de la copa, se coloca medio tomate deshidratado y marinado en curry tandori. La tapa, justo al servirla, se ahuma sacándola de la copa y al abrirla de nuevo sale humo. Sabores dispares de suma delicadeza que ascienden con lentitud. El matiz escultórico se manifiesta cuando la tapa de plástico, con la brocheta, se coloca de perfil sobre la parte superior de la copa. Forma circular del plástico que contrasta con la brocheta y el cuadrado del bonito con dos colores rojos y uno verde como diáfano contraste cromático con el resto de la tapa, de modo que estamos ante una generalizada abstracción geométrica multiplicada por la copa ancha de base estrecha.

Coral, de 2008, es una tapa unida tipo pincho moruno que contiene tempura de harina y cerveza para que permanezca diluida, la cual impregna a los langostinos, de modo que se fríen en aceite de oliva y se mueven para que adquieran dispares formas. Todo se acompaña mediante salsa mahonesa y wasabi, con leve resultado picante, que contrasta con los langostinos fritos incorporados en cada tapa. La tapa, cuando se mastica, cruje con levedad, mientras que el color pajizo de la fritura se altera por los langostinos rojo coral. Dichas

dispares formas, como consecuencia de mover los ingredientes cuando se fríen, provocan que la tapa adquiera cambiantes formas, como si fueran productos del azar según se detecta en las abstracciones expresionistas de algunas cerámicas y cuadros. Estamos ante una tapa escultórica que definimos como expresionista abstracta por los dispares campos formales, hasta el punto que su aire general motiva un férreo movimiento que revienta por doquier, como si vibrara un componente irracional como consecuencia del citado azar.

Blanco flotante, de 2009, tiene como ingredientes gazpacho de sandía y terciopelo de tomate, de ahí el colorido rojo, mientras que el blanco flotante es requesón de cabra rematado por hoja de albahaca. Se come primero la albahaca, muy poco a poco, y se mezcla con el gazpacho y el requesón de cabra. Ligereza exquisita con el requesón alterando el frescor del gazpacho. Copa de base circular que se ensancha con suma elegancia. Además de que el rojo contraste con el blanco del requesón, cuando éste emerge de la copa crea una sutil abstracción que nunca rompe la anchura de la copa, mientas que la hoja de albahaca se yergue con su verdor de refinado e intenso aroma.

	
Banco flotante, 2009	*Hilo de trigo*, 2010

Queda *Hilo de trigo*, de 2010, cuyos ingredientes consisten en una pomada de quesos tipo cabra, crema de queso, emmental y azul, que se ubican en el interior de una fina copa alargada y estrecha. Sobre la zona superior de la copa nace una forma enrollado sobre brocheta japonesa, a la manera de un pincho moruno, que consiste en pasta griega katafi que, en realidad, envuelve a un langostino. Tapa que se come templada. El hilo de la pasta cruje y se deshace en la boca, que combinado con la intensidad del langostino contrasta al mezclar la pomada, en una suerte de simbiosis entre lo intenso y lo suave. La copa, como en otras ocasiones, sirve de pedestal para acoger el blanco de la pomada, sobre la que nace vibrante un laberinto invasor de formas expresionistas pajizas, delgadas y sinuosas, con la singularidad de ser como una fértil expansión nacida también del azar y encauzada hacia cualquier espacio.

Queda palpable la íntima vinculación entre las tapas de Marta

Navarro y la escultura, de manera que dos ámbitos en apariencia ajenos, como la cocina y las artes plásticas, se casan sin retroceso en una especie de cambiante complicidad producto de la imaginación. Azar y meditadas formas cambiantes, incluso versátiles colores, viven afines la aventura de transgredir cualquier cotidianidad. La <<muerte>> de una tapa escultórica simboliza su nacimiento, incluso potencia el poderoso atractivo de que nazca otra distinta, quizá como consecuencia del intrigante reto de un vacío a inundar de nuevas formas con variados sabores coloreados desde su naturalidad. Una nueva tapa escultórica, por tanto, representa cierta intrigante ilusión durante el proceso que transcurre entre la etérea idea llena de dudas y su definitivo proceso de ejecución. Aquel vació interior y espacial se llena.