

LA MEJOR VERSIÓN DEL HOMBRE

# Esquire

Nº 129  
ABRIL 2019  
esquire.es

MARC  
GASOL

*Toronto  
entero*



4 € (Canarias 4,15 €)



**Este es el número especial del deporte, pero no te asustes. También hay:**  
Marihuana legal (pág. 48) / Vino tinto y sopas de ajo (pág. 100) / Carne roja (pág. 108) / Mahershala Ali en albornoz (pág. 84) / Debbie Harry de resaca en Coney Island (pág. 136) / Magic Johnson pensionista (pág. 130)



## LA OBRA DE PLENSA DA LA CARA

 '61'

El proceso creativo del escultor y grabador Jaume Plensa (Barcelona, 1955) se puede disfrutar en el libro titulado *61* —edad con la que él inició este proyecto—, que la editorial Artika ha presentado hace unas semanas. El estuche-escultura es un relieve original en polipropileno que el artista ha hecho con el rostro de Marta, una niña china que reside en Madrid. En su interior guarda dos volúmenes: *El libro del Arte*, con imágenes de su archivo personal que recogen el proceso creativo de las obras de principio a fin, y *El libro de Estudios*, con apuntes, esbozos, cuadernos... Es una edición única y numerada de 2.998 ejemplares, todos firmadas por el artista, que puedes adquirir por 4.500 euros en [artikabooks.com](http://artikabooks.com). **POR ANTONIO DE DIOS**

# DE REMBRANDT Y ALCACHOFAS

POR RAFAEL MATEU DE ROS\*

Los diarios de los artistas deparan grandes sorpresas. En la página 60 del de Jaime Plensa se puede leer una relación de nombres de artistas de todas las épocas y las medidas de lo que probablemente sean láminas o reproducciones de algunas de sus obras. Un inventario mecanografiado que el artista ha pegado en su diario. El motivo lo ignoramos. Podríamos preguntarle al maestro. No lo hacemos. Preferimos preservar el misterio. No es nuestro propósito desvelar intimidades. La esencia de un diario personal es revelar la inquietud, la preocupación o el interés que en un momento dado experimenta su autor. Las razones pertenecen a su intimidad y probablemente no aportarían ninguna clave al lector. Pero dos nombres llaman mi atención: el de Rembrandt —este año se celebra el 350 aniversario de su muerte— y el de Grünewald, el maestro alemán del Renacimiento, autor del celebre *Retablo de Isenheim* en la ciudad alsaciana de Colmar. La sorpresa mayor viene al confrontar esa página con la siguiente, en la que, de manera nada enmascarada, el artista o el hombre ha confeccionado una lista de la compra, escrita en inglés, que sin duda ha sido preparada para la utilidad práctica de inventariar la nevera o la despensa o para guiar la compra en el supermercado de abajo. Se trata, sin duda, de las sustancias integrantes del condumio que va a ser pronto dispuesto. Todo apunta a una cena mediterránea con una ensalada de lechuga, tomate, espárragos y alcachofas como entrante.

La felicidad de la materia. Los mediterráneos hemos recibido una cultura de gastronomía de mar y de tierra tan esencial y mínima que según Manuel Vicent tiene categoría espiritual porque Dios está en ese momento mágico en el que el aceite se desparrama sobre el tomate de la tostada. Miquel Barceló sabe mucho de eso, de pulpos, salmonetes, calamares y calabazas. El gran Miguel Hernández nos dejó para siempre sus *Nanas de la cebolla*, a las que Serrat puso voz y música. Plensa, catalán y español universal, nos regala ahora un listado de alimentos y un inventario misterioso de artistas. Seguiré el primero en mi dieta si aún no lo hago y escudriñaré el segundo con avidez.

El cuaderno de Plensa, lleno como los de Goya de anotaciones inconexas y caprichosas, es, dentro del caos, un laboratorio de ideas, como escribió en alguna ocasión el propio escultor. Una parte del proceso de creación del artista. Los alemanes y los holandeses siempre han sentido devoción por el Mediterráneo. ¿Serán Rembrandt y Grünewald los invitados principales a esta cena de ensaladas y de mar que está preparando Plensa?

\* Rafael Mateu es doctor en Derecho y crítico de arte.





LAMB  
TURKEY  
TURKEY  
TURKEY  
VENISON  
HAMS

SHELLFISH etc?  
LOBSTER  
CRAB  
MUSSELS  
CRAYFISH  
PRAWN

FORK  
VENISON  
CURRY

JAM  
SPICES  
HERBS  
TEA  
BREAD

Chocolate  
BEANS  
NOODLES  
WATER  
WINE  
RICE  
SUGAR  
VINEGAR  
HONEY  
MILK  
EGGS

MILK  
YOGURT  
ICE CREAM  
CHEESE  
BUTTER

TEA  
CAKE  
COGNAC  
FRUIT

VEGETABLES  
TURKEY  
PEPPER

BAKING  
THYME  
MINT  
CORIANDER  
OREGANO  
etc.

GRAPEFRUIT  
APPLE  
LEMON  
ORANGE  
BANANA  
MELON

SOUP  
HONEY  
BEER  
NUTS  
COCAIN

CHICKPEAS  
BEANS  
LENTILS  
COUSCOUS

ICE CREAM  
BATTER  
TARTS  
FISH

SMALL  
SALMON  
TROUT  
PLAICE  
HADDOCK  
HARK  
SEB  
KIPPER

BRUSSELS  
CARLOTS  
TOMATOES  
CABBAGE  
CAULIFLOWER  
PEAS  
RADISH  
ARTICHOKE  
ASPARAGUS  
SWEDE  
TURNIP  
ONION  
SHALLOTS  
LETTUCE  
AVOCADO  
KOHL-RABI

SPROUTS  
PULSES  
BEETROOT  
SPINACH  
ROCKET  
BROCCOLI  
RHUBARB  
POTATO  
MARRON  
CUMIN  
CELERY  
AUBERGINE  
PUMPKIN

OLIVE  
SUNFLOWER  
RAFFINOSID

SALT  
CHEESE  
EGGS  
HAMS  
YOGURT  
CEREAL  
COFFEE  
BEEF

HOPS  
WHEAT  
MAIZE  
BARLEY  
PATS

KLEE 30  
WITTERS  
mal  
20 unito  
restaurant  
45 FRIEDRICH 58,7  
37 Pramen, 51,4  
SEPARADO  
5,4  
med 10,22  
9,35  
62,6  
34 Gicometti 70  
40,4  
36,51  
38,57  
38,18  
9,35,7 : 1022 = 86,8

El diario de Jaume Plensa forma parte del libro del artista Jaume Plensa 61, de la editorial Artika (más información en pág. 184).