

# DAVID MUÑOZ

## ★ COCINERO ★

..... ○ .....

TEXTOS PAU ARENÓS FOTOS JOSÉ LUIS ROCA

*Diverxo es el restaurante más deseado de Madrid:  
los poderosos se lo disputan y el cocinero los ignora.*

*Colarse es innegociable. Talento, viaje, exotismo,  
técnica, sabor, creatividad. Son los poderes de David,  
un chef rarísimo en el reino de los raros*



**SI HACE TIEMPO QUE EL CLIENTE** ha perdido de vista a David Muñoz (1980), especulará sobre los cambios a los que puede haber sometido la cabeza, con los que explica un estado de ánimo. Rubio platino, negro carbón, cresta de mohicano, eslalon ligero. Un cocinero de impacto, también en lo capilar.

Hace cinco años, este chef temperamental era una especie sin catalogar, un ornitorrinco culinario a la espera de un naturalista que lo

clasificara. Aún nadie había oído hablar de la mutación que iba a engendrar una nueva especie en el orden gastronómico. Tampoco el lustro ha sido clarificador: los taxonomistas no atinaron a agruparlo en ninguna familia.

¿Un madrileño que cocina como un chino?, ¿un falso chino que se inventa la cocina china?, ¿una cocina china que comparte aguas internacionales con media docena de países? A los críticos con salacot, pantalones caquí y jaula ➔

---

*La imagen de David Muñoz es marca de la casa:* pendientes, 'piercings' y cresta de mohicano.



→ les resulta imposible atrapar y anillar a este mamífero pequeño, peligroso, decidido, bizarro y mordedor. La escultura de un *bulldog* con la cabeza tintada de rojo, diabólica, y la X pintada en el muslo saluda a los clientes.

## ★ LENGUA X ★

"Me puse el primer *piercing* a los 14 años. Buscaba lo radical, ser diferente a todo".

Se quitó el de la lengua porque interfiere. "Es incompatible con la cocina". Un cocinero con la lengua prendida es un cocinero preso.

En esta visita, saluda con penacho indio, que remarca la singularidad. Ha conseguido ser radioactivo, diferente a todo, a todos. La originalidad de su cocina es manifiesta, apartándose del vanguardismo más homogéneo de los coetáneos. Es singularísimo en un mundo singular. Para comprender, lo primero es identificar su cocina, la cocina con X.

La X, hasta la fecha, ha sido una letra poco gastronómica. O no: la cocina alude al sexo, a los líquidos, a la temperatura, al tacto, a un conocimiento suficiente de la anatomía. La buena cocina se gime y se grita.

## ★ COCINA X ★

No es fusión. No es asiática. No es transcontinental. No es inventada. Es las cuatro cosas

a la vez. "No, fusión, no. Creatividad viajera". Sobre cada mesa, un átomo con varillas de las que cuelgan palabras de galleta china: *salados, ácidos, herbáceos, picantes, ahumados, cocina total, creatividad, únicos*.

A David el término fusión lo violenta por lo corrupto. Shanghái, Singapur, Lima, Londres, el barrio madrileño de La Elipa. Y un país sin mapa: Nueva Creatividad. David nació en La Elipa y renació en todos los otros lugares. Cocina sin memoria para comensales memoriosos, que no la olvidan.

En estos momentos de introspección, usura y retroceso, en los que se desagravia y ensalza el territorio, ¿por qué triunfa un cocinero urbano y su cocina de *no lugar*? Porque permite la excitación del viaje y rasga la rutina de los recetarios heredados.

## ★ MENU X ★

En la calle Pensamiento, y es un nombre casi confucioniano, David lleva en la frente una mancha blanca, harinosa, pintura de guerra.

En la sala, que solo sienta a 30 comensales, la bailarina Ángela Montero (1985) sirve con una delicadeza severa. Ha diseñado sus movimientos, el ballet de la sala. Es una delicia verlos deslizarse. Los vestidos son amplios, con dibujos de órganos humanos; lo de dentro, fuera.

"Naturalidad, espontaneidad, dinamismo y

buen rollo y consumación de una experiencia que pretende ser cultural, distendida, divertida y apasionante", alternativa de David a la residual y anquilosada "liturgia de la sala y costumbres de la alta gastronomía". Ángela resume el quehacer: "Es bailar y actuar".

En la mesa, otra coreografía compleja, minuenda, precisa.

La sopa agria de rabo de toro, mini sardinillas secas y angulas ("fideos del mar", los llama para serenar). El sándwich de rabo de toro con angulas al ajillo. La misma historia contada desde varios puntos de vista.

El *posticker* Shanghái (*dim sum*) de capón y círculo de harina de trigo. Comer con la mano, dar la mano, tocar, comunicarse.

Mollete chino de trompetas de la muerte, piel de leche, cecina ahumada de buey colgada de un gancho como las banderolas de los samuráis de Kurosawa.

Cococha Sechuan con brandada de bacalao, lenguas de pato y aguacate. Que hablen los patos, o callen para siempre.

Ventresca tibia de bonito, huevos fritos (en una empanadilla), *kimchi* y *alloli* de ajo negro.

Es una cocina con facetas: según qué cara se mire es una cosa u otra.

En las recetas *diverxas*, los ingredientes parecen como si estuvieran a punto de colisionar en una calamidad gustativa, pero se entrecruzan y rozan de la misma manera que los avio-



#### UN PLATO EN TRES SERVICIOS

1. La fritura: sardina, calamar, gamba, cangrejo de concha blanda, anca de rana, alga codium, caparazones y espinas.
2. El 'shabu shabu' [la sopa elaborada con los elementos que intervienen en la fritura] de pulpitos. Salsa ponzu para mojar.
3. Sopa acidulada y picante con tapioca de coco y huevas de tobiko [pez volador]. En la imagen, sin el líquido, antes de que un cocinero vierta el 'shabu shabu' aliñado.



nes acrobáticos, alejando al espectador, sobre-saltando el corazón, empujando la sonrisa.

#### ★ DAVÍ MUÑO X ★

El perito industrial Agustín y el ama de casa Rosi parieron al mutante. Su hermano mayor es Jorge. "Todos en mi familia son del Real Madrid. Mi abuela lavaba ropa en el Bernabéu y mi abuelo era acomodador en el campo. Yo soy del Barça". A contracorriente. Yo soy del Barça también es un *piercing*.

"Hace 20 años, tendría 11 o 12, comenzamos a comprar jamón de pato y salmón ahumado en las Mantequerías Alemanas. Mis padres se morían por esas cosas". El salmón y el pato eran los símbolos de los trabajadores hacia la transición burguesa. Están en el mismo rincón de la memoria que las camisas de seda.

En los tiempos del salmón y el pato conoció a Abraham García, el chef del sombrero y la fusta, en Viridiana, el restaurante de la heterodoxia, donde confluyan las cocinas mundiales. Alguien llamó fusión al intercambio con un resultado trágico.

"Fuimos muchas veces. Lo idolatré, me encantó. ¡Comer algo que salía de la cabeza de un tipo! Tengo flases, como el bol de carabineros con *lemongrass* y salsa de sus cabezas". La cabeza de un tipo. La salsa de sus cabezas.

"Salir de los parámetros estipulados me viene

por él. Excesivo para lo bueno y para lo malo". A los 13 años, convertido ya en *groupie*, aguardó a que acabase el servicio para reclamarle una receta. Otros, a su edad, en La Elipa, estaban más pendientes de Nirvana y los tejanos rotos. "Me acompañó mi padre. Era la terrina de fua-grás al Pedro Ximénez". Intentaba comprender la inconsistencia del hígado graso y la baba negra y viscosa del vino dulce. Se agenció *Nueva cocina mediterránea*, libro de Josep María Flo de 1996, que escondía en un cajón para fingir que las gulas en tempura o el pastel de calamar eran inventos propios. "Una cocina con vocación creativa de un chaval de 16 años".

Los domingos jugaba al fútbol con las categorías inferiores del Atlético. Los sábados por la noche cocinaba en secreto.

La excusa del fútbol mañanero le permitía la vocación sin tener que delatarse ante los amigos, embarrados en las discotecas con cubatas pedregosas.

#### ★ CHAQUETILLA X NEGRA X ★

La primera chaquetilla. El uniforme de pequeño héroe. La simbología del blanco. Ya solo visten de blanco el Papa y los cocineros, los nuevos pontífices. La chaquetilla de David es negra, distinguida, distinguiéndose. "El vestirme de cocinero en la escuela de hostelería fue superimportante". Ser investido como un con-

gregante en la comunidad de la grasa.

Pidió, por supuesto, ir a Viridiana y ante Abraham se reveló como aquel cliente infantil que había adorado la quesadilla con huitlacoche. Tenía 18 años y en poco más de dos meses fue el segundo de cocina, demostrando la obcecación que orienta sus pasos. Maneja la voluntad como un espagueti en el agua hirviendo, blandiéndola.

La tenacidad de David es como la mandíbula del tiburón. Una vez trinca la presa en la redecilla mortal no hay manera de liberarla.

#### ★ CABELLO X ★

"¿Pelo de mohicano? Pues pelo de mohicano. Trabajo 16 horas al día siete días a la semana. Necesito hacer cosas, divertirme. A los 16 me rapé la cabeza al cero". Era verano. Hacía calor, iba tras la pelota. La alteración comenzó ahí. Los rayos del sol raspándole el cráneo. David sabe que el carácter conlleva padecimiento.

#### ★ LONDRE X ★

"O Londres o Nueva York. Entonces, mi idea de la cocina china era: la soja es una salsa salada, el cilantro sabe a jabón. Rollito de primavera, arroz tres delicias, pollo al limón: los platos que conocía". Con ese bagaje de palillo viajó a Londres a finales de 2001, donde estuvo cin-



Ángela Montero, con un vestido gris 'anatómico', dirige la sala con ocho camareros.

→ co años, para emplearse en un par de casas notables hasta concluir en Hakkasan, el chino de referencia de la capital británica con una estética de fumadero de opio para clientes con chaquetas en busca de un peligro imaginado. La semioscuridad contribuye al misterio y a la cocina desdibujada.

Contratado como pastelero, los maestros chinos no permitían a los occidentales penetrar en el reino del calor, conteniéndolos en la parte fría. Sin dejar de sonreír y sin comprenderlos, doblando el turno y la desconfianza de los asiáticos, David consiguió que lo admitiesen en el club de la llama para estudiar las elevaciones del wok. "Los chinos se reían en mi cara... Hay muchas formas de entender la gastronomía. Eso es lo que aprendí en Hakkasan. Una yema no es lo mismo para ti y para ellos. Puede ser algo fermentado, casi putrefacto". Fue en aquellos días de lluvia y frío cuando Diverxo empezó, lentamente, con sigilo, a fermentar.

## ★ ÁNGELA ★

En este relato X se ha nombrado poco a Ángela y su deriva elástica. Señora de Diverxo, se

mueve en la sala sin sacudir el aire. Es bailarina, antes profesional, sigue aprendiendo, da clase a niños. En sus brazos, el perro *Dumpling*. Pudo haberse llamado *Wanton* o *Chop Suey*. *Rollito* sería indigno.

Viajaron juntos a Londres, ella con una beca para elevarse con una compañía de danza. Fue después, a la vuelta, cuando se separaron obligados por las deudas. Fuerte y con voz suave, porque esos son los materiales del baile.

## ★ MADRÍX ★

Los arqueólogos del paladar tendrán que saber que el Diverxo original apareció en 2007 en la calle de Francisco Medrano, frente a un *parking*, que auguraba un estacionamiento momentáneo. Cuando era empleado de Viridiana, con 20 años, David había metido la pasta en la empanadilla inmobiliaria. "Después de haber vivido con Ángela tuve que vender el piso para abrir el restaurante. Volvimos a casa separados. Acabé durmiendo en el restaurante en una cama hinchable, en el piso de abajo. A veces también se quedaba Ángela".

Los comensales que supieron de la historia

subterránea entendieron que David era alguien auténtico, pues renunciar al confort del hogar por una cama de camping era comprometerse, al menos con el suelo. Que iba en serio, que era de verdad. En las noches insomnes se le apareció el *dim sum* de conejo estofado con variaciones de zanahoria y la *spanish tortilla*, que aún con nombre de pesadilla fueron platos apoteósicos.

Madrid acogió al chef mohicano con fervor y el comedorcito –donde ya bailaban Ángela y el sumiller Javier Arroyo, cuyas manos manejan el champán y los amontillados– fue la novedad deseada, con la excitación añadida de que estaba en el barrio de Tetuán y que el chef era de La Elipa, lo que permitía a los críticos el grato y paternalista deporte del descubrimiento.

"Vivo de prestado". Las palabras incendian la atmósfera del comedor. ¿Se refiere a entonces o a ahora, a que le incomoda el triunfo y lo sitúa en la provisionalidad, o que evoca al coche del abuelo de Ángela que les sirvió de transporte?

## ★ ÉXITO X Y CRISIX ★

"En 2011 pensé en cerrar e ir a Singapur". No es una frase sencilla de comprender bajo el →



**David, en el centro**, con Manuel Villalba a la derecha, en la cocina de Diverxo, donde trabajan 15 chefs.

→ neón de los premios. "No vendo ni de coña mi libertad. ¡A lo mejor lo trasladamos a Nueva York". Donde vaya David irá Diverxo, y Ángela, y *Dumpling*, que no es pekinés pero ensaya.

"Mi problema consiste en gestionar las expectativas de la gente. Siempre he tenido miedo de no dar la talla. El éxito pudo haberme destruido, pudo haberme encogido o pude haber pensado que era Dios". Es muy interesante la primera parte de la reflexión, la del achicamiento. "Era una carrera a largo plazo, Diverxo no estaba más que empezando".

Esa fue la primera crisis, la de la notoriedad instantánea. La segunda la padeció un cocinero experimentado, célebre, requerido, los años (2009-2010) en el que los premios se le posaron sobre la cabeza como un aura, el Nacional de Gastronomía y la segunda estrella Michelin, que se cita por extraordinaria puesto que los inspectores españoles analizan lo asiático con torpeza y los palillos torcidos.

"Es cuando pensé que lo había entendido todo, que iba sobrado de todo. La situación se desbordó con el boom mediático. Me quedé paralizado. Pensaba: 'Me ha ido tan bien que no voy a sacar un nuevo plato, la voy a

cagar'. Me aterra la frase: 'Esperaba más'. Es lo peor que me pueden decir. No era capaz de disfrutarlo".

La mudanza en junio de 2009 a la calle Pensamiento fue también un tránsito cerebral. Se le destapó el cerebro, fluyeron los miedos como un líquido viscoso y soltó de sopetón ocho platos. En 2011 fueron 40, que saltaron del esлан capilar con velocidad, aerodinámica, fortuna y potencia.

"Volví a pasarlo bien. Volví".

## ★ GUINDILLA X ★

Ácido, picante, amargo, dulce. Los platos, sí. El temperamento, sí. Sin dejar de sonreír, pero expresando dureza, recuerda episodios de incomprendición y cómo el *shabu shabu* de pulpititos lo pescó en 2010 de las aguas turbias.

Son tres servicios. Sobre un plato con una raspa esgrafiada, de los artesanos barceloneses Luesma Vega, la fritura de calamar, gamba, cangrejo, anca de rana, los caparazones y las espinas como cruces. El *shabu shabu* de pulpititos: el comensal moja los minitentáculos en el *jacuzzi* o caldo, contrayéndolos, sintetizando

el molusco. Manuel Villalba, chef cordobés, arrastra un carrito a la sala para redondear la sopa donde los pulpititos hicieron braza ante el cliente atónito. El espectáculo rodante. Añade, cuela, bate, agita, da conversación. Sopa acidulada con tapioca de coco, huevas de pez volador y cebolleta. La verdad, la última verdad revelada, está en esa sopa con onda, explosiva.

Para finalizar, los caminos en los que se adentra, optimista: los nuevos usos del wok (chipirones achicharrados ocho segundos en la llama directa, sin recipiente, y el rape sellado en la sartén como la boca de un confidente) y la proteína animal travestida (*civet de bacalao al jabalí*, o el pez envuelto en la salsa del mamífero; un ejercicio de transformismo, el sabor de la carne sin la textura correosa de la carne). Sugiere, con misterio, entre susurros, que está abriendo unas "vías inéditas de emplatado".

"Tengo una ambición bien entendida, me quiero comer el mundo".

Las guindillas pican. **DOM**

