Jean-Pierre Ostende

BREVE TRATADO COCINADO A FUEGO LENTO

PERIFÉRICA



SERIE MENOR, 21

Jean-Pierre Ostende

BREVE TRATADO COCINADO A FUEGO LENTO

TRADUCCIÓN VANESA GARCÍA CAZORLA

EDITORIAL PERIFÉRICA

PRIMERA EDICIÓN: abril de 2025
TÍTULO ORIGINAL: *Petit traité bien cuit*

© Éditions La Bibliothèque, 2022
© de la traducción, Vanesa García Cazorla, 2025
© de esta edición, Editorial Periférica, 2025. Cáceres
info@editorialperiferica.com
www.editorialperiferica.com

ISBN: 978-84-10171-50-3

La editora autoriza la reproducción de este libro, total o parcialmente, por cualquier medio, actual o futuro, siempre y cuando sea para uso personal y no con fines comerciales.

NO DIGA: «ESTABA MALO». DIGA: «FUE UNA EXPERIENCIA»

Más de una vez he oído a alguien afirmar que Dios creó el cielo, la tierra, el mar y todo lo que hay en ellos en seis días (y aún hay quienes se impacientan con él).

El séptimo día descansó.

Luego llegó el sacerdote.

Dentro del sacerdote, el médico.

A continuación, el cocinero.

Después se instaló el director de cine.

Llegó también el guerrero, pero eso es otra historia.

Tomemos *ataya*.

El *ataya*, el tradicional té negro de Senegal, se reduce en un hornillo de carbón, se sirve espumoso y cada vaso se rellena tres veces, según la costumbre. El primero es «amargo como la muerte»; el segundo, «dulce como la vida», y el tercero, «almibarado como el amor».

Soy un crédulo.

E influenciable. Y los *influencers* pululan por todas partes.

Solía pensar que el lujo era la causa del hambre hasta que una *influencer* me dijo: «El lujo es el exceso, la desmesura, la grandeza, la ensoñación. Haríamos mal en ser siempre razonables, algo que sólo nos llevaría a ser unos mediocres y, en última instancia, unos mezquinos».

Los *influencers* inducen al FOMO (del inglés *fear of missing out*, el miedo a perderse algo).

«Influencia mental de nivel tres –me dijo el director del Explorateur club.[1] Y añadió–: En gastronomía, el FOMO causa tantos estragos como nuestra permanente pulsión de cotillear y comentar. Todo el mundo acabará advirtiendo y poniendo notas a los demás, y se inquietará por haberse perdido algo que le haya pasado inadvertido.»

No soy sibarita y tiendo a llenarme el plato, pero me alegro de estudiar y trabajar para el Explorateur club.

Mi ingenuidad no tiene límites.

¿Un ejemplo?

Creía que el Mediterráneo existía.

Pero el Mediterráneo no existe.

Hay una plétora de historiadores serios que lo prueban.

No es más que una invención de los geógrafos.

En la revista *Vingtième siècle*, se puede leer un artículo firmado por Anne Ruel y titulado «L'invention de la Méditerranée» [La invención del Mediterráneo].[2]

También está Piero Camporesi, que habla sobre la invención del campo, así como John Grand-Carteret, sobre la invención de las

montañas, y Alain Corbin, sobre la del mar.

Me pasé mucho tiempo creyendo que el Mediterráneo existía.

Por pura credulidad.

Y no soy el único. Mire a su alrededor: seguro que hay más gente que lo cree.

¿Acaso no llamamos *cuna* a esa cuenca nuestra de aguas poco profundas?

Pues bien, al parecer, el Mediterráneo es una invención.

El Mediterráneo no significa otra cosa que «mar en medio de tierras».

El latín *mediterraneus*, «en medio de tierras», se forma a partir del griego μεσόγαιος, «situado en medio de tierras», de μέσος, «situado en medio», y de γῆινος, «terrestre».

Entonces, ¿cualquier mar interior podría ser mediterráneo?

Eso sería fingir que tanto el mar Egeo como el mar de Liguria, el Tirreno, el mar de Creta o el mar Negro nos parecen iguales.

Nos hemos inventado que este mar es nuestra cuna. ¡Y heme aquí utilizando ahora un *nosotros*! Debe de ser el entusiasmo del nuevo converso.

El arroz es mediterráneo, como la paella o el *risotto*.

Nos hemos inventado que el Mediterráneo es la cuna de nuestra historia y también de la democracia.

¿Y nosotros? ¿Acaso existimos?

¿La gastronomía tampoco existe?

¿La cocina francesa, tampoco?

¿La realidad, tampoco?

Vivimos rodeados de invenciones.

O de misterios.

Es angustioso.

Según afirma Paul Jorion en su libro *Comment la vérité et la réalité furent inventées*,[3] los griegos inventaron la realidad.

Es en el Explorateur club donde por primera vez oigo hablar de la Philip K. Dick Society.

¿También la inventarían los griegos?

¿Una triquiñuela más de los griegos?

¿Quién se inventó a los griegos?

¿Quién, hombre o mujer, se inventó a los griegos?

¿O se trata de la invención de una banda organizada?

Para empezar, conozco a una chica que actualmente está investigando sobre la gastronomía francesa en cuanto construcción imaginaria. Se apoya en los trabajos de Ezra Suleiman, quien en su libro *Schizophrénies françaises* demuestra que los países, utilizando mitos y símbolos, crean comunidades imaginarias con el fin de garantizar la unidad nacional.

Cuanto más débil es un país, más ha de reforzar sus mitos.

Algunos historiadores sitúan la creación del mito gastronómico francés a principios del siglo XIX, tras el hundimiento del Imperio napoleónico.

Durante ese período, comienzan a colarse en los periódicos los articulistas culinarios, quienes intentan hacer de la gastronomía una ciencia.

LA COCINA NO NACE DE LA NADA

La cocina no nace de la nada. No ha caído del cielo, desorientada, perdida.

Para cocinar se necesita orden, control, una selección rigurosa, dinero, sobriedad, eliminar lo innecesario, tomar decisiones.

En el simposio *Ce que dit de nous la traçabilité* [Lo que la trazabilidad dice de nosotros], se tratan los siguientes temas: el *curriculum vitae*, el pedigrí, el origen, la trayectoria, el ADN, los antecedentes, la historia, el seguimiento. Y todavía andamos a vueltas con el origen.

En la cocina no puede haber justicia, dice una chef sensible a la injusticia. No puede existir un precio justo, pues sería o astronómico o gastronómico. No puede haber un precio asequible sin una presión injusta y dolorosa sobre algunos seres humanos. Salvo que se sirva una loncha de jamón (y ni por ésas), ningún plato puede tener un precio justo. Ninguno. Los restaurantes existen porque hay personas que sufren, ya sea el agricultor, el transportista, el personal del restaurante o el propio chef, y, la mayoría de las veces, todos ellos a la vez.

Los seres humanos nunca habrían sobrevivido si no hubieran sido conservadores.

Descubrieron numerosas técnicas de conservación.

Llevan desde el segundo milenio a. de C. ahumando la carne y el pescado.

Secaron. Salaron.

Inventaron el queso. Eso sí que es una genialidad. Inventaron el queso y, gracias a este invento, pudieron conservar la leche y hacer acopio de víveres, víveres que podían almacenarse y transportarse.

Concibieron los picnics, la aventura y el nomadismo.

¿Podemos concluir, a partir de esto, que el país que cuenta con el mayor número de quesos diferentes es uno de los países más conservadores?

La cocina es conservadora, eso desde luego.

A veces es diplomática.

Por la noche, un cocinero fantasma con la cara de Claude Lévi-Strauss se cuela en mi habitación mental: «Acabo de prendarme de la cocina japonesa, sobre todo, de las algas y el arroz cocido, una cocina que apenas tiene materia grasa. Una cocina que presenta los productos naturales en su estado más puro y deja la combinación de unos y otros al arbitrio de la subjetividad».

Al día siguiente, otro personaje que aparece con la toca blanca de los cocineros me lee un texto de François Laplantine publicado en el sitio web *Vous voulez en savoir plus?*

Según Laplantine, lo que hace que la cultura japonesa sea tan valiosa para Levi-Strauss –ya se trate de la cocina, la caligrafía, el dibujo, la pintura o la música– es un «aislacionismo» que permite «separar lo que debe separarse». Incluso llega a hablar de un

«gusto japonés por la discriminación», que también describe, curiosamente, como «una suerte de equivalente de las reglas que formuló Descartes» o como un «cartesianismo sensible o estético». Y también habla de esa búsqueda de «los colores en estado puro», de «los sabores en estado puro», es decir, aquello que en la pintura o la cocina «al excluir las mezclas, es puramente japonés»

A mis oídos llega que nosotros, los franceses, aunque seamos una invención, seguimos siendo, sin exagerar, los reyes de la gastronomía.

Llevamos el *pot-au-feu*[4] en el genoma.

Un poco de arrogancia, también, hasta el punto de que, cuando viajamos a ciertos países no es raro oírnos decir «Ánimo» en vez de «Que aproveche».

Cocinar algo excelente es poco habitual.

Repetir, periódicamente, *esa excelencia poco habitual* es todo un éxito.

La paradoja es que repetimos lo inhabitual.

Lo inhabitual a mediodía y por la noche, a diario. Excelencia y repetición.

No hay éxito sin repetición.

Y, ahora, ha llegado el momento de la degustación que ofrece el bar: unas cigalas con ralladura de naranja, seguidas de bocados de bogavante con una guarnición de verduras a la mantequilla de limón.

Tras el descubrimiento del fuego, el primer gran giro en la gastronomía fue la invención de la escritura.

Más adelante, cuando la esperanza de vida lo permitió, fue la aparición de las abuelas. Ahora el estatus de las abuelas es distinto: son más jóvenes y quieren salir de la cocina.

Ese modelo de abuelas, que inspiró a tantos chefs, ha comenzado a desaparecer en los albores del siglo XXI.

En unas pocas décadas, sin alboroto ni reivindicación alguna, se han evaporado con sus platos y sus inolvidables tostadas.

Sus recetas están ahora en los cuentos, los archivos, los grimorios y la memoria de los ordenadores, sepultadas y añoradas.

Igual que a las reinas, Marie, Jeanne o Babette, a las cocineras normalmente se las llamaba por su nombre de pila. Eternas aspirantes. Jamás nadie se dirigía a ellas por su apellido.

Soy un alma de cántaro.

Me he pasado mucho tiempo creyendo que todo existía.

Me he pasado mucho tiempo creyendo lo que leía: la palabra escrita no podía mentir.

Creía que la gente del campo comía bien.

Y resulta que la comida del campo no es tan buena.

De toda la vida los productos que uno encuentra en la ciudad siempre se han elegido entre los mejores. Son más refinados y parecen mejor cuidados que los del campo. No hay punto de comparación. La ciudad recibe los mejores productos.

Los mejores alimentos no se cultivan allí donde se comen.

En París, por ejemplo, ni siquiera se cultivan champiñones.

Aun así, yo creía en la existencia de los champiñones de París.

Y, por lo visto, China es el mayor productor de champiñones parisinos.

No salgo de mi asombro al pensar que los campesinos siempre han comido alimentos de segunda.

La gente del campo siempre ha estado mal alimentada. Sin embargo, la situación comenzó a cambiar en el siglo XX.

Y eso que las primeras víctimas de los pesticidas fueron principalmente los agricultores (con los pesticidas, los campesinos se convirtieron en agricultores).

Para compensar el uso de pesticidas, se ha desarrollado una técnica que consiste en contar una historia, es decir, añadir una dimensión ficticia y tranquilizadora al argumento de venta, el *storytelling*.

El *storytelling* de los buenos productos agrícolas es inteligente y creíble. Dan ganas de decir: «¡Bien jugado!».

Menos mal que alguien ha inventado los buenos productos agrícolas.

¡Menos mal que hay invenciones!

¡No gano para decepciones! ¡El Mediterráneo! ¡Los productos del terruño (no se puede usted hacer una idea de la cantidad de cuentos chinos inspirados en el terruño)! ¡La cocina francesa!

El festín de Babette tenía que ser mi destino.

El festín de Babette, película de Gabriel Axel estrenada en 1987 y basada en un relato de Karen Blixen, es la historia de una mujer, cocinera del Café Anglais, que huye de la Comuna y desembarca en

la costa de Jutlandia, donde vivían los jutos en el siglo V, antes de que se convirtiera en Dinamarca.

El crítico cinematográfico de turno escribió: «Discreta hasta un punto desconcertante, Babette se expresa solamente cocinando para un festín único».

¿Qué vemos en *El festín de Babette*?

¿Sufrimiento?

¿Austeridad?

¿Modales rígidos?

El contrapunto a todo esto, el placer, la desmesura.

Y eso sin que los comensales digan una sola palabra durante el ágape, pues se les ha dado la consigna de no decir ni mu. Los invitados se han comprometido, incluso, a no pensar si quiera en la comida.

En su *nouvelle*, Karen Blixen escribe:

> Al oír la palabra *comida*, los invitados inclinaron la cabeza sobre las manos, unidas, recordándose que habían prometido no decir ni una palabra relacionada con ésta y renovando esa promesa en sus corazones. Ni siquiera dedicaron un pensamiento a lo que les estaban sirviendo.

Contrariamente a lo que sucede en el libro, en la película no se ve el temor de los invitados a que el demonio se oculte en el placer de la buena mesa.

El demonio en la cocina. Llevado allí por una mujer.

En la cinta tampoco vemos que los comensales llegan pesados y, tras el largo banquete, se marchan ligeros.

Esa comilona da a los comensales una impresión de ligereza.

Estaría bien describir el silencio y la ligereza en el filme *El festín de Babette*.

En los países donde no crece gran cosa, la gente suele ser austera. Por la dureza de las condiciones, por la fuerza del vacío, a causa del viento y el hielo, han transformado la nada en elección, en moral y en fortaleza.

Ese silencio y esa aparente ausencia de pensamiento equivalen a una ausencia de juicio.

El juicio es otro demonio que nos posee.

Pascal Quignard escribió un magnífico libro titulado *Critique du jugement*.

GULA A DIESTRO Y SINIESTRO

Con la electricidad y sus pequeñas mandíbulas enchufadas por todas partes, es difícil escapar al influjo y a la proliferación de la gula.

¡De repente, en todos los rincones de la cocina!

¡Por todas partes! ¡A diestro y siniestro!

En las llanuras en las montañas a orillas del mar en los bosques en los valles en las planicies en las ciudades por doquier.

A través de la imagen y el sonido, lo mismo que podríamos haber dicho en los mares y los océanos, en el aire, en las playas y los desembarcaderos, en los campos y las calles, en las colinas, en cada rincón.

Por todas partes, también, las tres G.

La hechizante trinidad: glotonería, gula, gulosidad.

Al festival 3G, vendrán glotones de todo el mundo.

Maestros de la glotonería,
no cantáis sino la gloria de las marmitas.

BÉRANGER

Tragones, glotones y zampones los ha habido en todas las épocas y en todos los países.

¿Será entonces ésta una característica de la especie humana?

¿De la economía global?

En francés, la acepción más antigua de *gourmand* es «*goinfre*» [tragaldabas, tragón], «*glouton*» [glotón].

El segundo significado denota deseo y avidez.

En su tercer sentido se refiere a un aparato o una instalación que consume mucho.

En arboricultura, una rama *gourmande* [vástago chupón] es aquella cuyo crecimiento perjudica a las ramas vecinas al absorber la savia en su propio beneficio. Es aconsejable podar las ramas chuponas.

Manger goulûment [comer ávidamente] y *réprimander-punir* [reprender-castigar] están en el verbo *gourmander* [reprender].

Gourmandise, aparte de «gula», también significa «golosina».

El *gourmand* [brote epicórmico] se distingue asimismo de la *branche gourmande* [rama chupona]. Generalmente esto se debe a la exposición a la luz solar o al estrés cuando se realiza una poda, por ejemplo.

¿El estrés nos vuelve *gourmands* [tragones]? ¿Glotones?

¿Los cuarenta angustiados glotones del CAC 40?[5] Comer, alimentarse, consumir.

No debemos confundirlo con Alí Babá y los cuarenta ladrones.

El ser humano vive de pequeñas satisfacciones.

Toda carencia ha de colmarse.

La frase «La naturaleza aborrece el vacío» no se inventó en vano.

La disminución, la degradación y, a veces, la privación de la actividad sexual aumentan la *gourmandise* [gula].

La vejez suele ser *gourmande* [glotona].

Sabemos que el *bidoli*[6] es un alterador de la libido.

¿Tal vez la gula sea un sustituto de la libido?

¿Un producto de sustitución?

¿Dos bolas de helado en lugar de un orgasmo?

Tragar, ingerir, a través de esa ávida boca que, presa de la gula, al final se convierte en un órgano sexual.

Lo bueno es que la gula se puede aliviar donde sea, cuando sea, incluso en público, y ello sin riesgo de que a uno lo lleven a juicio por exhibicionista.

Además, la gula es cordial, silenciosa, no cansa, no hace falta desvestirse ni vestirse, no hay riesgo de contraer enfermedades de transmisión sexual y uno puede hacer otra cosa al mismo tiempo, como leer un libro sobre abstinencia o sobre dietas, ver la tele, escuchar la radio, esperar el tren…

Según afirma Walter Benjamin en *Imágenes que piensan*, en el momento de la devoración, la voracidad supera al goce.

Glotones son siempre los otros. La avidez nunca es nuestra.

Son los demás quienes se vuelven ávidos.

Quienes se devoran a sí mismos.

Todos somos tubos.

Al noventa y nueve por ciento de los seres vivos de nuestra Tierra se los puede representar mediante un tubo.

De un modo más claro: en un extremo, la boca; en el otro, el ano.

Como usted y como yo, como la mayoría de los animales. Casi todos los seres vivos son así: Alain Delon, Angelina Jolie, Albert Einstein… Todos están formados alrededor de un tubo con una boca en un extremo y un ano en el otro. Así en la tierra como en el cielo. Y bajo el agua. Todos los tubos con boca y ano son seres vivos. El ser vivo pasa a través del tubo. El ser vivo es un tubo.

¿Y la cocina? ¿Qué es?

¿Qué es la cocina?

Al nacer, nuestro primer contacto lo tenemos con el pavor.

Luego, con la leche caliente.

Con la comida.

–El hombre creó la cocina porque se aburría.

–Ni mucho menos. Creó la cocina porque tenía hambre.

–¿Y acaso no es el aburrimiento una forma de hambre?

La cocina no sólo sirve para tapar un agujero en el estómago: está ahí para llenar un gran vacío.

¡Ay, la ansiedad!

¿Cocinar es lo mismo que comer?

¿Qué es comer?

¿Masticar, tragar, digerir?

Engordar o hacer desaparecer. Devorar lo que amamos.[7]

Cocinar no es comer.

Entonces, ¿qué es cocinar?

¿Qué es la cocina?

¿Un lugar para trabajar, como afirma Sam Shepard?

> El sitio donde mejor trabajo siempre es la cocina. No sé por qué. Me ayuda a escribir mis novelas. Quizá sea por eso. Ahora tengo mi propia cocina con una enorme mesa redonda en un paraje en lo más profundo del campo.
>
> *Day Out of Days*

¿O acaso la cocina es una acción física, intelectual y sentimental?

¿Una acción intelectual tan sentimental como física?

Cocinar es cocer. Al calor del fuego, sí.

Pero también con la calidez humana.

¿Eso es la cocción?

¿Cocer con inteligencia?

¿Cree usted que el sexo nos lo colocaron debajo del estómago porque no sabían dónde ponerlo? ¡Por favor! Se puede retener a alguien por el sexo, pero no tanto tiempo como por el estómago, ¿verdad? ¿Cree usted que la cabeza se colocó por encima del estómago así, sin más? ¿Y el estómago por encima del sexo? El sexo está muy lejos de la cabeza, ¿verdad? ¿No le parece a usted? Y que

el estómago esté colocado entre el sexo y la cabeza, ¿cree usted que es una mera casualidad?

El estómago está por encima del sexo, de acuerdo. Pero está muy por debajo del cerebro. ¿Adónde quiere ir a parar? ¿Está usted diciendo que el cerebro es el órgano principal?

Sí.

¿Que toda cocina tiene que ver con el cerebro?

Sí.

¿Que la cocción tiene que ver con el cociente intelectual? ¿La cocina es cocción más cociente intelectual?[8]

Sí, una acción tanto intelectual como sentimental y física para transformar los alimentos.

La cocina consiste en arreglar. Es un conjunto de arreglos (a veces en un piano) en los que encontramos la armonía.

La composición es un arreglo, al igual que el orden.

La cocina consiste en acomodar.

En relacionar.

En arbitrar. En afinar.

En acercar.

En sazonar.

En hacer preguntas y cuidar.

Y todos estos arreglos, acomodamientos y afinaciones llevan su tiempo.

La cocina requiere tiempo.

La cocina es tiempo.

Tiempo para preguntar y para hacer las cosas con esmero.

Tiempo para preparar, esperar. Hagamos lo que hagamos, cocinar requiere tiempo. El tiempo es el primer ingrediente. Nada se hace rápido. Una ensalada requiere tiempo. Una sopa requiere tiempo.

La expresión *comida rápida* es una patraña.

La cocina y el tiempo son inseparables.

El tiempo mismo es una suerte de cocina.

El cocinero es alguien que ha de tener tiempo.

La cocina también significa valerse de tejemanejes e incluso de tretas y chanchullos, por no decir que implica traficar, intrigar, manipular, trapichear, realizar operaciones sospechosas o hasta emplear la alquimia, la magia, las pociones…, maniobras más o menos secretas, manipulaciones.

Cocinar exige manipular, inevitablemente.

La intriga aporta sabor.

El gusto entraña saber.

El verbo latino *sapere* significa «tener sabor, tener gusto». En sentido figurado, significa «tener inteligencia o juicio, apreciar, conocer, comprender». De él se derivan *sapor* («sabor característico de una cosa») y *sapiens* («inteligente, sabio»). *Sapere* entraña dos sentidos: el de «saber» y el de «sabor». El sabor y el saber tienen el mismo origen. Nuestros amigos gastrónomos lo saben bien. El *Homo sapiens* saborea y sabe. *Sapere humanum est* («Tener gusto es humano»).

No hay conocimiento sin gusto ni pérdida de conocimiento sin pérdida de gusto.

La ignorancia, al parecer, no tendría gusto. O muy poco. Estar disgustado vendría a ser no saber nada, no querer saborear nada, no querer saber nada.

La cocina es un remedio.

La cocina estabiliza.

La cocina es una revelación. Siempre. La revelación de un encuentro entre dos productos. El cocinero es el alcahuete de los ingredientes.

La revelación de un contacto, a veces de un encontronazo, entre dos productos. Con incertidumbres… Nunca podemos estar seguros de lo que vamos a encontrar…

Aunque se pesquen en el mismo lugar y en el mismo momento, aunque se cocinen y preparen de la misma manera, los pescados de una misma especie pueden tener sabores diferentes.

¿Es culpa nuestra haber encontrado un pescado depresivo y amargado, un pescado desolado y taciturno?

Al principio, y durante mucho tiempo, la cocina se limitaba al gusto y al tacto.

Luego llegó la vista.

Después vino la contabilidad, es decir, la escritura.

La escritura lo cambió todo.

Un buen día llegaron las cartas y los menús.

¿Cómo apareció la carta? ¿Cómo apareció el menú?

¿Quién impuso la carta y el menú? De entrada, el contenido (los platos); después, los precios. En un primer momento, eran pocos los

detalles sobre el contenido. Seguramente no se pudiera elegir entre varios platos.

¿Elegir es siempre un fastidio? ¿En qué momento quisimos poder elegir?

La propuesta del menú escrito supuso una extraordinaria novedad. Al principio del principio, la gente ni leía ni escribía. Andando el tiempo, apareció una carta colectiva. Después, un buen día, una carta para cada mesa. ¿Cómo se pasó de la carta colectiva a la carta para cada mesa?

En cuanto la cocina pasó de la palabra hablada a la escrita, todo empezó a cambiar. Y en profundidad. Todo, incluidos el gusto, la percepción, las relaciones, el pensamiento… El precio debió de llegar más adelante, aunque la responsable fue seguramente la primera escritura. Y aunque la cifra debió de preceder a la letra.

La escritura alimenta la puesta en escena. Tras hacer una relectura de la bearnesa, el chef revisita la mayonesa y reinterpreta la chalota gracias a una nueva representación del nabo y a una escenificación neoarcaica de la zanahoria tierna…

¿Cabe suponer que la idea de la carta y del menú se la debemos a un tecnócrata? ¿Cómo podemos imaginar los sueños de ese tecnócrata? ¿Cómo se le ocurrió la idea de imponer una carta con el menú y los precios a todos los restaurantes?

Los cocineros tal vez serían más felices si pudieran cocinar sólo dos o tres platos elegidos, deseados. Pero ¿acaso los cocineros quieren ser felices? Ésta es otra cuestión.

De la bruma medieval salen el *scriptor*, el *compilator*, el *commentator* y finalmente el *auctor*.

Scriptor: aquel que se limita a transcribir una receta.

Compilator: aquel que recopila varias recetas.

Commentator: aquel que añade ciertos detalles personales, el que comenta un plato a su manera.

Auctor: aquel que se convierte en el autor de un plato.

Si en su día nació el cine de autor, ¿por qué no iba a nacer la cocina de autor?

Tal vez vivir sea una forma de cocinar y de arreglar cosas.

Todo el mundo es un arreglista.

Y así es como los terrícolas arreglan y se las arreglan.

Cocinar es tanto una forma de vivir como una forma de escribir, de respirar, de pensar, de seguir vivos…

A veces la cocina es una especie de plegaria. No sólo por la repetición, el día a día, la monotonía.

No sólo por la atención, la espera, la esperanza.

Las cocinas están llenas de fantasmas y dragones.

Pollo al champán, colmenillas. Rodaballo en papillote al vodka.

De postre, *nougatine*, pasta de almendra, sorbete, nata…

La cocina es como la concha de un caracol: se puede viajar con ella adonde sea. Muchos chefs han elegido su oficio para poder trabajar en cualquier rincón del mundo.

Pero, un buen día, la pandemia de 2020 nos enseñó que la profesión de chef no podía ejercerse en todos los rincones del mundo ni a todas horas.

A diferencia de la del enterrador.

¿QUÉ ES UN CHEF?

Un jefe de cocina es una multitud de seres y dobles, una galería de espejos y figuras.

Es un conjunto de combinaciones e hibridaciones.

Desde el taciturno hasta el jovial, desde el genio hasta el purista, desde el arrogante hasta el humilde, desde el locávoro hasta el transnacional y, a veces, hasta el típico fantasmón, el petulante que se las da de exquisito ofreciendo unos platos rebuscados y pretenciosos a más no poder, pero ¿y por qué no?

Todos tienen su lugar en la forma.

El chef es una forma.

El jefe de cocina siempre es varias personas a la vez.

Entre los diversos seres que viven dentro de un chef, el manitas a veces se combina con el narrador, el artista y el melancólico, con una pizca de mago.

El chef arquitecto puede aunar en sí al petulante, al cascarrabias y al apasionado con una inclinación a las ilusiones ópticas que se

ven en Las Vegas.

El chef esteta puede asimismo ser un hombre de negocios obsesivo pero nostálgico.

Las variantes parecen infinitas.

La combinación, la mezcla, el encuentro hacen tanto a la cocina como al chef.

El jefe de cocina contemporáneo es tan pragmático como un mánager. ¿Por qué es pragmático como un mánager? Porque es un mánager. Nos maneja, nos tiene en sus manos. El verbo *manejar* proviene del italiano *maneggiare*, a su vez del latín *manus*, que significa «mano». El verbo inglés to *handle* tiene un origen similar: *hand* es «mano», y *to handle*, «tener en la mano» (y en el plato).

El chef contemporáneo se las ingenia con lo que tiene, con lo que encuentra. La definición más precisa de *management* es «arreglárselas con lo que hay».

Yo manejo, gestiono, es decir: me las apaño con lo que tengo a mano.

El jefe de cocina se expresa con lo que tiene a mano.

El chef sale de su cocina. Y se las ingenia con lo que encuentra.

Para expresarse, deberá quitar. Puede parecer extraño, pero así es: para crear un valor añadido, es preciso restar. Para cocinar, también. Hay mucho que sustraer para guisar. Lo mismo sucede para escribir, ya que la escritura consiste en no escribir ciertas cosas, así como la edición consiste en no publicar ciertas cosas.

Escribir, al igual que cocinar, requiere tres tipos de acción: añadir, restar (reducir) y reemplazar. No hay otra forma: aumentar, reducir o

sustituir. Retirar, disminuir, simplificar, condensar, restringir, limitar, encoger, pero asimismo alargar, añadir, estirar, engrosar.

Aun estando fuera de la cocina, un chef sigue siendo un chef.

Incluso cuando duerme, cuando sueña, cuando camina, cuando se baña, cuando va a la peluquería o al médico, en tren o en avión, en el campo, en el mar o en una estación de tren, el cocinero está pensando en cocinar. El chef es el chef.

En todas partes, día y noche, su pensamiento está ocupado.

A menudo el jefe de cocina está poseído… Está obsesionado…

Cualquier cosa lo lleva a la cocina: una película, un libro, una conversación. Todo, absolutamente todo.

En el plano sensorial, el chef es un superdotado.

Está sensorialmente sobreequipado.

Ha desarrollado, de un modo inusual, por lo menos cuatro de los cinco sentidos: el olfato, la vista, el gusto y el tacto.

El olfato es una manera de pensar.

Olfateamos, olemos, tenemos nariz, podemos percibir una situación o no.

Salvo algunas excepciones, el chef siente con la nariz, con la boca, con los ojos y con las manos.

Aprehende el mundo primero a través de los olores, la visión, los sabores y las texturas.

El espíritu de la cocina ha crecido en su fuero interno, ha ocupado todo su espacio, lo controla y lo invade de la cabeza a los pies, las veinticuatro horas del día, hasta el menor de sus gestos y el menor de sus pensamientos.

¿Acaso cree usted que un jefe de cocina se pasea por un huerto o por un mercado como todo el mundo?

¿Se piensa usted que pasea por el mero gozo de pasear? ¿Que contempla el cielo, las nubes, los pájaros así como así?

El chef tiene antenas.

Tiene filtros.

Tiene radares.

Percibe.

Descodifica.

El chef no es como los demás seres humanos.

Tiene sensores más que de sobra.

Mide, localiza, analiza.

Caza en los huertos, los bosques, las tiendas, los mercados.

En todas partes.

Lleva la cocina grabada en el cerebro y en el corazón.

Todo es propicio para que el chef pueda descubrir un producto.

En algunos casos, y gracias al Explorateur club, me he encontrado con más de un chef que ya no puede leer el periódico, ni ver la televisión, ni escuchar la radio sin que, en un momento u otro, algo le recuerde la cocina.

Está bajo su influjo.

Así es como empieza.

Por una atracción inexplicada, inexplicable, una apetencia que se asemeja a la curiosidad amorosa, una tentación secreta, un impulso oscuro.

Por una hiperactividad en la cocina y frases confusas sobre la magia de la preparación o los milagros de los sabores.

Por unos estremecimientos de las fosas nasales, pequeños picores, gorgoteos.

Por unos olores rebuscados.

Por los sueños nocturnos, por un dilatado deseo de encandilamiento.

Por unas llamadas misteriosas.

Ve la cocina en todas partes, desplegada en todas partes, siendo el tema de conversación en todas partes, infiltrándose, entrometiéndose.

La realidad confirma esa pulsión.

Si no fuera por esta pulsión-atracción que, a la vez liberadora y estimulante, lo arrebata y lo cautiva, no soportaría mucho tiempo el frenético ritmo que lleva.

De vez en cuando, mientras anda a la busca de un ingrediente, el cocinero puede parecer ensimismado.

Meditativo, como quien ha entrado en otra dimensión. (¡Eh, cocinero! ¡Aquí la Tierra!)

Inquieto, desasosegado, atareado.

Preocupado hasta el punto de ofuscarse, de trastornarse.

Absorto, abismado.

Hechizado y desconcertante.

Suele hablar de sus hallazgos y, cuando no lo hace, habla de la búsqueda que emprenderá.

El tema de la cocina se ha apoderado de su sistema nervioso central.

El jefe de cocina se ha convertido en un simple ingrediente más.

La actividad de cocinar en profundidad se convierte en un interruptor de la realidad.

¿Que no soportas la realidad? Pues te metes en la cocina y te olvidas de ella.

Ése es el vínculo principal.

La cocina, un lugar adonde sólo van quienes están obsesionados…[9]

Conocer a un jefe de cocina venido a menos es impactante.

Qué bonito es todo cuando eres un gran chef. Tienes flores en el comedor, mesas preciosas, una cubertería magnífica. Una elegante toca de cocinero. La gente se fija en ti por la calidad de tus platos. Te galardonan con estrellas. Eres alguien. Te hacen entrevistas, escriben artículos sobre ti en el *New York Times*. Estás radiante.

Qué desgraciado te sientes cuando pasas estrecheces, cuando estás que te tiras de los pelos. Cada vez va menos gente a comer a tu restaurante; ganas menos dinero, pierdes la confianza en ti mismo, te endeudas, te hundes. Nadie te felicita. Todos te desprecian. Huyen de ti. Tus amigos se alejan de ti. A veces la gente

habla mal de ti en público, te critica, te insulta, te desprestigia. El tuyo se convierte en ese restaurante que hay que evitar a toda costa. La gente lo desaconseja. Pero lo has intentado, sí, lo has intentado. Pese a tu desdicha, has pasado buenos momentos. Te granjeaste victorias y triunfos en la inauguración de tu restaurante, en los albores de tu carrera, cuando todo era posible, cuando todas las puertas se abrían para ti. Tampoco lo puedes negar: fueron buenos tiempos. Volverías a empezar si tuvieras que hacerlo, pues no hay nada más fuerte que el deseo. Según Winston Churchill, el ánimo es la primera cualidad, pues de ella emanan todas las demás.

Pimientos asados, trigo sarraceno, lenguado, una nota dominante agridulce, pequeños raviolis de cangrejo, hígado de ternera…

EL TOQUE PROTEICO DEL CHEF

El jefe de cocina adopta todo tipo de formas.

Aunque no sea un viejo lobo de mar, guardián de las tropas de focas de Poseidón, sabe metamorfosearse, pues tiene un don para las profecías.

El chef inventor y manitas no para de perfeccionar técnicas.

Multiplica las mezclas y los encuentros de ingredientes.

La habitación en la que trabaja parece el laboratorio de un físico aterrador.

Desde el punto de vista artístico, se puede meter al chef inventor y manitas en la categoría de los experimentales.

Vestido todo de blanco, el cocinero científico afirma haber superado la cocina molecular gracias a su colaboración con un químico, un físico y un biólogo.

Durante mucho tiempo, la gastronomía molecular se definió como la disciplina científica que trata de identificar, clasificar y comprender las transformaciones físico-químicas de nuestros alimentos cuando los cocinamos.

El chef cascarrabias reivindica la tradición francesa (que va desde Louis de Funès hasta Jean Yanne), en la que no falta la voluntad de quejarse y de estar malcontento.

El jefe de cocina jovial se jacta del éxito de las *cervecerías del buen humor francés*.

Este concepto se está exportando al resto del mundo.

A pequeñas dentelladas, la risa está comiéndose el planeta.

El chef relaciones públicas está más en el comedor que en la cocina.

Su cuerpo está en medio.

¡Ay, el cuerpo del chef!

Al chef relaciones públicas le encanta el contacto con los clientes.

Lo suyo es el comedor, la clientela, el contacto.

Es cálido y manoseador.

La vida privada del chef relaciones públicas suele ser menos animada que su vida de chef a secas.

Acostumbra a acostarse cuando sale el sol, como si el astro y él formaran un equipo.

El chef marginal cocina como nadie el zorro de Alaska y el castor de Guatemala.

Y otras muchas especies.

Un poco aislado a su pesar, crítico con la *nouvelle cuisine* y con las dietas bajas en grasas, que tanto peso tienen en la vida contemporánea, el jefe de cocina de toda la vida se precia de ser un digno descendiente de las cocinas *rabelaisianas*.

El jefe de cocina de toda la vida no se lleva muy bien con el chef etéreo, quien reivindica una herencia minimalista y conceptual cuyo origen está en la escuela artística estadounidense.

El chef etéreo puede citar los escritos de Dan Flavin, así como la tradición japonesa o a Vladimir Jankélévitch. Puede hablar de la casi-nada.

El chef amante de la geometría, tanto por la composición del plato como por su presentación o por el servicio, atrae a los japoneses y a los protestantes del norte de Europa.

El jefe de cocina maniático sostiene que, si bien le gustan las cosas bien hechas, no es ningún *control freak*, ningún maniático del control.

Seguro de sí mismo, el chef hombre de negocios viaja por doquier para abrir restaurantes, vender su marca, su nombre, sus consejos y sus recetas.

El jefe de cocina montador admite haberse inspirado en el montaje cinematográfico para elaborar sus platos y sus menús, que son sus *largometrajes*. Está feliz de ver que la *comida río*, que en el pasado se llamaba *banquete*, vuelve a estar de moda: sólo han cambiado las cantidades, pues ya no podemos ingerir tanta comida como en el siglo XIX. Ingestión, sí; indigestión, no.

El chef narrador se honra de poder contar largas historias sobre cada uno de sus platos, que no deben ser ni sosos ni escasos.[10]

El chef melancólico y nostálgico, uno de los más sensibles, a menudo con la mirada empañada y el corazón en un puño, por no decir en el plato, todos los días del año, es consciente de que comer siempre implica una desaparición.

De nada sirve añadir fosfato: no obtendrá usted una buena ensalada como las de antaño.

El jefe de cocina arquitecto sabe que los dulces que presentan una arquitectura recargada no son tan buenos como la repostería sencilla, pues los materiales utilizados en su levantamiento no son los que mejor saben. Sin embargo, eso no es óbice para que haga infinidad de planos y muestre sus construcciones no sólo de repostería, sino de todo tipo de platos.

El jefe de cocina arquitecto es un edificador de formas complejas (que quitan el aliento pero no el apetito), ya sean dulces o saladas.

A veces se le reprocha su empeño en proporcionar obras maestras culinarias que, una vez fotografiadas, se colgarán en internet.

Algunos críticos no le perdonan su tendencia a esas ilusiones ópticas que se ven en Las Vegas, su propensión nostálgica a las reliquias al estilo Instagram (instantánea y telegrama).

Gran figura de la profesión, el chef ilusionista, admirándose de sus descubrimientos y sus sensaciones, a veces se jacta de venir de un mundo sobrenatural.

Ha llegado para asombrarnos y compartir con nosotros sus sorpresas.

El chef ilusionista no anda lejos del jefe de cocina mago.

Ambos proceden del mismo linaje y sobre ambos pesa la misma maldición.

Juntos arrastran siglos de persecución y desconfianza, pero no dejan de tomar a su público por un niño que nunca cesa de maravillarse.

Ambos citan de buena gana a Albert Einstein: «Un hombre que ya no es capaz de sorprenderse está prácticamente muerto».

Por cierto, conozco a la reina de la lengua de cerdo confitada, del salmón especiado a la brasa, de las doscientas veinte formas de cocinar el pollo, el hada del azafrán y el cardamomo…

LAS TRIBUS

Sabemos desde hace tiempo que los investigadores estudian la inmensa tribu de los *tocados* –en el más amplio sentido de la palabra– del mundo gastronómico.[11]

Para convertirte en un cocinero con toca, lo primero que tienes que hacer es considerarte un cocinero con toca. Es un paso necesario y decisivo. Cualquier artista también ha de tomarse por un artista antes de poder serlo. Es preciso tener esa confianza en sí mismo, esa desfachatez y esa inconsciencia. Ser algo antes de serlo.

Algunos chefs sueñan con ser chefs y nunca lo serán. A veces dicen: «En mi fuero interno anida un chef. Algún día saldrá. Sed pacientes: saldrá. Lo intuyo».

Una de las características del chef tocado es su desbordante actividad. El chef tocado lleva horarios imposibles.

El chef tocado es un marginado, por muchas estrellas que le concedan. Vive a contracorriente de todos.

Rara vez se sienta a la mesa con su familia.

Muchos chefs tocados dirán: «Llevar la toca en la cocina es, ante todo, una actitud. El chef tocado no nace: se hace».

Ahora ya sabemos que la tribu es inmensa, variada, rica, y que está compuesta por una multitud de tribus y de subgrupos en cada una de ellas.

Esta enorme tribu está presente en todos los continentes y alimenta a la humanidad.

¿Qué sería de nosotros sin ella?

En las calles se instala la tribu de la comida callejera.

Entre sus filas hay varias microtribus: la del *currywurst*, la de los perritos calientes, la de los mejillones con patatas fritas, la del *jambon-beurre*, la de los kebabs, la de las *crêpes*. Hay decenas de microtribus…

En la categoría de comida callejera, algunos expertos, relamiéndose, meten los *food-trucks*, por ejemplo, los *camions-pizza*, creados en Marsella.

Entre los chefs tocados, la tribu más prestigiosa es la de aquellos a quienes les han concedido estrellas.

Son la aristocracia. Se han forjado su leyenda y su identidad gráfica.

Son la encarnación de la dignidad y la eficacia.

Su voluntad y su deseo de excelencia no tienen par.

Es alucinante lo alto que vuelan.

La de los chefs con estrella es una tribu universal, pero sus orígenes se encuentran en el mundo de la competición, la clasificación y la ambición.

Una tribu que todo lo encumbra. Todo lo santifica.

En sus manos, todo producto muda en milagro.

Los cocineros con estrella se parecen a los atletas de alto nivel y a los directores de orquesta internacionales.

Existen varias semejanzas entre los directores de orquesta, los chefs galardonados con estrellas y los atletas:

una exigencia extrema;
la concentración;
la tenacidad;
la dureza del aprendizaje;
la dureza del entorno;
los límites del cuerpo;
no son nadie si no acometen hazañas;
no son nadie sin la presencia de los demás.

La exigencia desmesurada es una forma de enfermedad que se premia.

Su elevada exigencia puede hacer que se les vaya la cabeza.

La disciplina a la que se someten los cocineros con estrella es tan férrea que esta tribu apenas representa el uno por ciento de los chefs.

La gente no siempre va a los restaurantes con estrella porque tenga hambre.

Por lo demás, es curioso que, cuanto más dinero se posee, menos apetito se tiene.

Uno va a un restaurante con estrella por algo más que por hambre.

Los clientes de un restaurante con estrella generalmente saben dominarse.

Puede que sean glotones en lo relativo a las posesiones y la acumulación de bienes materiales, pero no en lo que concierne a la comida.

Un vientre plano es el mayor capital.

A la tribu de los chefs con estrella le sigue de cerca la de los aspirantes a serlo.

Estos últimos quieren crecer y ascender.

Sueñan con que algún día los admitan en el templo de los jefes de cocina con estrella.

Los aspirantes, mucho más numerosos que los cocineros con estrella, todavía están recorriendo el arduo camino hacia la excelencia y el renombre. Juegan y combaten en una zona intermedia.

Como ocurre cada vez que uno asciende al cielo, la puerta de las estrellas a veces comunica directamente con las llamas del infierno.

Todos los chefs de la tribu de los aspirantes lo saben: muchos morirán antes de poder haberse acercado a una estrella.

Los detractores de los cocineros con estrella repiten a menudo este proverbio francés: «Cuanto más alto sube el mono, más enseña el culo pelado». Es decir, cuanto más alto está alguien, más se ven sus defectos.

En comparación, la tribu de los bistrónomos tiene menos ambiciones, menos éxito y menos suicidios.

Los bistrónomos tienen la prudencia de querer servir platos de calidad –su credo es la cocina inventiva– sin tener que doblegarse a los criterios de la restauración con estrella.

La tribu de los bistrónomos se ha desarrollado bien y se la puede encontrar por toda Francia.

La más extendida de todas las tribus del mundo es la de los figones, dentro de la cual los expertos suelen situar a la tribu de las casas de comida sin pretensiones, pues la estructura parental de ambos es fuerte. Los figones y las casas de comida sin pretensiones pertenecen a la misma familia: misma madre, misma lengua.

Sus cualidades culinarias son a veces excepcionales y van más allá de las fronteras y los prejuicios.

Un miembro de la tribu de los figones no se puede ni imaginar a la tribu de los chefs con estrella. Para aquél, ésta no existe. Es una leyenda, otro planeta, una marcianada.

La tribu de los figones puede ser divertida, fantasiosa, incluso caprichosa, lunática y, en algunos casos extremos, extravagante.

La música suele sonar a todo trapo y la calidad del equipo de transmisión acostumbra a ser mediocre.

A los miembros de esta tribu eso les trae sin cuidado.

No se controlan demasiado y se toman muchas libertades en todos los ámbitos, incluida la instalación y el funcionamiento de la cocina. Las normas de seguridad no son su punto fuerte.

Son, con mucho, los más libres.

Otra característica de los figones es que sobreviven en todas partes. No hay quien acabe con ellos. Aunque nieve o venga una ola de calor, aunque haya tormentas de arena o de barro, aunque sople la ventisca o el siroco, en medio de abetos o palmeras, ahí están los figones. Nunca faltan.

Aun en las ciudades ricas o en zonas apocalípticas como la *zona oscura*, e incluso en los campos de refugiados, encontraremos figones.

El espíritu *figones for ever* no es un mito.

Tras un accidente nuclear, son los primeros restaurantes en resurgir.

Los figones parecen sobrevivir a todo. Son eternos.

Hay algo en ellos que no encontramos en ningún otro sitio, un no sé qué familiar y sentimental, nostálgico. En efecto, la distensión en un alto grado puede hacer que la vida sea más emocionante.

Un figón puede ser acogedor o inhóspito. Aunque sea inhóspito, a veces resulta delicioso. A menudo, sucio: un figón ultralimpio ya no sería un figón.

El figonero siempre es más pícaro de lo que pensamos.

Los clientes del figón tienen hambre. Van al figón a comer. En un figón la cantidad es fundamental.

En el figón se aprecia una calidez humana. No es la mediocre calidad de sus platos lo que hace que el figón sea un figón: es más bien su atmósfera.

Es preciso conceder un lugar histórico especial a lo que se suele llamar *figón de artistas*.

El equivalente francés de *figón* se puede escribir *bouiboui* o *boui-boui*. Se desconoce el origen de la palabra.

El *bouiboui* se suele equiparar a la *gargote*[12] [restorantucho de mala muerte] del siglo XIV, cuyos orígenes se remontan al verbo *gargoter*, que significaba «comer groseramente». Esto se debe a que la *gargote* se define, ante todo, por los bodrios que ofrece, algo que no ocurre con el *bouiboui*.

A propósito del *bouiboui*, en el *Dictionnaire étymologique de la langue française* de Bloch y Wartburg, encontramos lo siguiente: «*Boui-boui*: 1847 (en su acepción de "marioneta", de ahí lo del teatro de poca monta). Parece ser una onomatopeya infantil».

El primer restaurante de la tierra fue un *bouiboui*, con su ñam, ñam, como saben todos los figoneros: ellos son los albores, el comienzo, la infancia. El cocinero con toca blanca llegó mucho después que el figonero.

La infancia es ñam, ñam; el mundo adulto está tocado.

La infancia, en especial la más tierna, es ñam, ñam. Poco a poco, a medida que nos hacemos mayores, cada cual está más o menos tocado, y se vuelve más o menos educado y ordenado. En la hora final, todo el mundo vuelve a ser, en mayor o menor medida, ñam, ñam.

En el figón nos pueden servir la comida fría, darnos un trozo de papel a modo de servilleta, y los ruidos al comer están tan poco estigmatizados como poner los codos encima de la mesa, el fluorescente o el televisor encendido.

En los restaurantes con estrella, salvo en los de los Dan Flavin de la restauración, hay pocos fluorescentes, al contrario que en los figones, donde se hace un uso inmoderado de dicha iluminación.

A algunos chefs con estrella les atrae la comida de los figones.

En sí mismos, éstos también son una ficción.

El figón es una ficción, lo mismo que el restaurante con estrella.

A Frank Underwood, presidente de Estados Unidos en la serie *House of Cards*, le encantan las *spare ribs*, «costillas de cerdo», de Freddy BBQ.

Hay muchas otras tribus, claro.

Por ejemplo, la tribu de las *brasseries* o «cervecerías», que tiene una larga tradición. Su cocina suele estar abierta todo el día y no se ciñe a los estrictos horarios de las comidas, como sí hace la mayoría de los restaurantes.

Existe la tribu campechana o *à la bonne franquette*, que significa «sin formulismos ni ceremonias».

En el siglo XVII, *à la franquette* significaba «con toda franqueza».

Más adelante, la franqueza se convirtió en sencillez.[13]

El establecimiento *à la bonne franquette* apareció en el siglo XVIII. Muy apreciado por los visitantes, forma parte del concepto de *brasseries de la bonne humeur française* o cervecerías del buen humor galo.

Este concepto es una especialidad nacional francesa.

Su tribu está muy presente en el cine francés del siglo XX.

Si bien su número escasea cada vez más, la tribu de cervecerías del buen humor francés sigue muy viva, sobre todo en París.

En el resto del país, los *bon vivants* y el buen humor galo ya no son valores actuales. La dietética y la seriedad les han ganado el terreno.

Recuerdo a un crítico que a este respecto dijo lo siguiente: «El *bon vivant*, una especie nacional que aún no se ha extinguido». Y, también, un artículo en *Le Point* titulado «¿Quién quiere el pellejo de los *bons vivants*?».

El optimismo francés se ha quedado en los huesos.

Eso sí, sin optimismo, no puede haber ni *bon vivant* ni buen humor.

La tribu de las *brasseries* acaba de catalogarse entre las especies en peligro de extinción y, por lo tanto, es preciso protegerla.

Existe el proyecto de construir un santuario destinado a esta tribu.

Igualmente, existe la inmensa tribu de los *nideustednidetú*, que no han encontrado un género concreto y no ofrecen nada extraordinario a sus clientes, que no buscan nada extraordinario ni, por lo demás, obtienen nada extraordinario.

La tribu de los *nideustednidetú* suele conservar un espíritu de seriedad a ultranza. No se la puede calificar de *fantasiosa* ni de *extravagante*. La tribu *nideustednidetú* respeta las normas de higiene y de seguridad; sus precios son correctos, y su comida, comestible. *Comestible* a secas. Un huevo duro, una loncha de jamón cocido, una trucha o un salmón corrientes, un muslo de pollo normalito. Es una opción que, si bien nos saca de un apuro, nunca recomendamos y la olvidamos en un abrir y cerrar de ojos.

Un *nideustednidetú* rara vez es abominable. El *nideustednidetú* atrae a pocos artistas y a pocos escritores. Quizá Edward Hopper, Peter Handke o Georges Perec podrían haberse interesado por este tipo de restaurante mediocre.

El *nideustednidetú* tiene pocas ambiciones, tanto en la cocina como en la decoración. En el *nideustednidetú* hay cierta melancolía que se puede encontrar en autores como Peter Stamm.

Es menester reservar un lugar para el llamado *tocado pirado*, cuya actitud y comportamiento son algo disparatados, por no decir extraños.

Al tocado pirado le cuesta sobrevivir entre los demás chefs con toca.

Por lo general, los tocados acostumbran a controlarse. Les gustan las reglas, la disciplina, el orden, la ceremonia, el protocolo. Ésta es una de las razones por las que apenas se encuentra a muchos tocados pirados. La cocina exige disciplina, rigor y regularidad. El desorden no es bienvenido, salvo en la tribu de los tocados pirados.

PARA GUSTOS, LOS SABORES

Por si fuera poco, también está el gusto. Cada cual tiene su paladar.

Hablamos del gusto a secas, pero deberíamos decir *tu gusto*, el tuyo.

La comida tiene *tu gusto*.

No tiene otro gusto que el que tú tienes.

Y tu gusto cambia y varía según tu cultura, tu memoria, tus viajes.

Para gustos, los sabores.

El gusto depende de si tienes mucha hambre o apenas.

De dónde comes y con quién.

De lo que has vivido la víspera y los días anteriores. De tus alergias. Del estado de tus dientes, de tus intestinos, de tu estómago. De tu salud en ese momento.

Tu gusto también dependerá de la presentación de la comida en el plato.

De si se aparece en pequeños bocados, en un plato grande, esparcida, apretujada, aislada, mezclada, fluida, sólida…

Depende de su color. De su forma, su disposición, su textura.

¿Acaso el precio que pagas no influye en que la comida te sepa mejor o peor?

Tu gusto también cambiará según tu color político, tu situación económica, tus problemas profesionales, tu éxito o tu fracaso.

Dependerá de si te invitan.

De quién te invita.

De lo que te hayan contado antes de comer. De la información confidencial que te hayan dado sobre esa cocina concreta.

De la estación del año o de tu apertura a la experimentación.

Dependerá de si es de día o de noche, de si la luz es natural o artificial, de si estás en una terraza arrullado por una suave brisa frente al mar o a última hora de un día de invierno al amor de la chimenea.

De si el sitio es tranquilo o ruidoso.

De tus viajes y de los países que conoces.

Del tiempo del que dispongas.

Dependerá de tu situación afectiva. Del amor o de la tristeza que anides en ese momento. De si estás enamorado o no, de si te han dejado o de si eres consciente del vacío que sientes desde hace años, porque, si estás en plena pasión, no estarás abierto a nada. Y, para el gusto, hay que estar abierto.

Quienes están locamente enamorados no son buenos sibaritas.

Siempre hay un no sé qué de infelicidad en el sibarita.

¡AH! ¡LA HIERBA!

Una vegetariana avispada como ella sola me lleva aparte.

–En los australopitecos, cuya capacidad craneal es de unos 400 cm^3, es decir, la misma que la del chimpancé, el cerebro es un motor de pequeña cilindrada. Tiene usted que admitir, Jean-Pierre, que con eso no se puede llegar muy lejos, salvo para rascarse. Tienen una mandíbula grande, y su cocina se limita a hojas y raíces.

»Después llegó el *Homo habilis*, quien, con una capacidad craneal de unos 600 cm^3, fabricaba herramientas, cazaba y recolectaba.

»A continuación, el *Homo erectus*, cuya capacidad craneal pasó de 700 a 1300 cm^3, es decir, que prácticamente se duplicó. Este modelo venía ya de serie con la opción de preocuparse en bucle. Aún no tenía una cabeza muy grande, pero ya utilizaba el fuego y construía hábitats colectivos. La lumbre se convirtió en un televisor, y él, en el primer telespectador. Algunos dicen: «Desde que tenemos fuego, nos hablamos menos».

–¿Adónde quiere ir usted a parar, señora?

–Espere, que lo va a ver. Después del *Homo erectus* llegó el hombre de Neandertal, digamos que hace unos 300 000 años. Su cráneo medía alrededor de 1400 cm^3, y eso ya era un disco duro extraordinario, gracias al cual concibió las sepulturas y los ritos funerarios.

»Por último, llegó el *Homo sapiens sapiens*, hace 200 000 años. Tenía la frente más ancha, la mandíbula menos prominente y una capacidad craneal de 1500 cm^3. El humano moderno era un intelectual *protoburgués bohemio*: fue el autor de las pinturas y las esculturas rupestres, y, más adelante, el creador del ordenador personal.

»¿Sabe usted por qué el cerebro se ha ido desarrollando en el cráneo durante todo este tiempo?

–No. Le agradecería que me lo dijera.

–Porque el cerebro tiene ahora más espacio y si lo tiene es porque las mandíbulas han ido reduciendo su tamaño. ¿Lo ve? Menor mandíbula, mayor cerebro.

–¿Está usted convencida de que el hombre gana en inteligencia cuantos menos animales come?

–Eso es… El hombre llega con un cerebro pequeño, grandes mandíbulas y vigorosos músculos. Es un período de caza y recolección, de actividades al aire libre. El humano de entonces desconoce las bibliotecas y va por la vida casi con el culo al aire, como quien dice. Pero desconfía, y con razón. Recibe golpes y los devuelve.

»El hombre parte las costillas de buey con los dientes. Aunque se hace daño, lo consigue. A fuerza de dolor, reflexiona. Mastica, rumia y piensa frente al fuego, apoyando la barbilla en la mano, y

perdóneme por el tópico de apoyar la barbilla en la mano. Su cerebro ocupa un espacio mayor y su mandíbula se reduce a unos dientecillos apenas más grandes que los nuestros.

»Lo que quiero decir, Jean-Pierre, es que, cuanto más inteligente se es, más pequeños se tienen los dientes. Conclusión: cuanto más inteligentes somos, más vegetarianos somos. Comer carne es un residuo primitivo del que debemos librarnos.

Una teoría atractiva, aunque probablemente falsa, me asegura una carnívora: el cerebro ha crecido porque los humanos han comido carne. Según Jean-Jacques Hublin, profesor del Collège de France, «el gorila, que se alimenta de plantas que aportan escasos nutrientes, ha de alimentarse a menudo y sus larguísimos intestinos requieren mucha energía. Los humanos sortearon este problema recurriendo a alimentos cada vez más calóricos, como la carne [...]. Esto nos ha permitido reducir el tamaño de nuestros intestinos al tiempo que alimentamos un cerebro cada vez más grande». (Y de premio, esta cita.)

Hitler era vegetariano.

A continuación me topo con un fricasé de anguila sobrenatural, seguido de una nueva versión del *bao* taiwanés al que se añaden champiñones en salsa picante de la abuela, la salsa *mapo*. Mi vecina me explica que, en chino, *ma po* significa «señora con el rostro picado por la viruela».

EL BLUF DEL BUEY

Al igual que la tortilla de patata, he aquí una historia reivindicada por muchos países:

> Tras varios meses de sitio de su fortaleza, a los asediados sólo les queda un buey y dos sacos de cebada. Después, será el fin.
>
> Abajo, después de llevar meses soportando el frío y la lluvia, el barro y el hambre, los sitiadores las están pasando moradas y no paran de pelearse.
>
> Entonces el líder de los asediados toma una decisión sorprendente: ordena matar el último buey, rellenarle el vientre de cebada y arrojarlo desde lo alto de la muralla, frente a las tiendas de los sitiadores.
>
> Al cabo de dos días, éstos, asqueados, levantan el sitio.

En la cocina cualquier cosa puede ser objeto de escenificación. No sólo el servicio. Todo ingrediente puede convertirse en un actor; cada plato, en un escenario; cada menú, en una obra de teatro, y así hasta el infinito.

Están el ensayo general, el estreno, el público, las críticas, las repeticiones y las nuevas puestas en escena. Están las estrellas, los artículos, los camerinos.

Éstas son las tres íes que impulsan toda creación:

Impresionar
Ilusionar
Intimidar

Una película puede abusar de los efectos especiales.

Una orquesta puede tocar fuerte y confiar en los decibelios para extasiar al público.

A la cocina también se le puede echar teatro.

LA EVOLUCIÓN DE LOS CHEFS CONDUCE A LA DEPURACIÓN

El tamaño de los objetos, las herramientas y los ordenadores tiende a reducirse.

Los objetos han comprendido que eso es lo que nos gusta, y que, para reproducirse y multiplicarse, necesitan seducirnos y reducirse.

En la cocina también podemos reducir.

Las porciones se han vuelto tan ligeras; los sabores, tan etéreos y sutiles, y las líneas, tan japonesas y refinadas que a veces no queda sino un filiforme y esbelto ensueño, una delicada curva sin una pizca de grasa, grosura, grasura, lardo ni carnosidad; en otras palabras, lo contrario de la tragonería barata, la acumulación sin fin y la obesidad de la riqueza.

La evolución natural de los chefs se orienta hacia la depuración.

Hacia una simplicidad de, al menos, cuatro estrellas.

Hemos pasado de la bandeja al plato.

Después, del plato al bocado.

El bocado es el futuro de la gastronomía.

¿Por qué?

¿Porque es más individual que el plato?

¿Porque todo el mundo quiere adelgazar?

¿Porque nos hemos rendido a la influencia médica?

¿Porque nos hemos rendido a la influencia protestante?

A principios de los años sesenta, aparece el arte minimalista en Estados Unidos.

Cuando sube la Bolsa, se acortan las faldas: es lo habitual.

En el mundo occidental, los hippies se dieron unánimemente a la guitarra, y en nuestro país, Francia, al queso de cabra.

Desde la noche de los tiempos, la humanidad ha oscilado entre la voracidad y la hambruna.

Debido a la tragonería en todos los ámbitos, y haciendo propósito de enmienda, a partir de 1945 a menudo se exige comedimiento y austeridad.

En Europa, nace un movimiento contrario al despilfarro.

Según éste, deberíamos abstenernos; medir nuestras calorías, nuestro presupuesto, nuestro consumo; salvar el planeta.

La película *Cuando el destino nos alcance* se estrena en 1973, el año del nacimiento de la *nouvelle cuisine*.

Según varios expertos del Explorateur club, ya entonces un espíritu protestante se había infiltrado en la editorial Minuit y había calado en el *nouveau roman*, con su esfuerzo de despersonalización objetiva y de ascetismo expresivo.

Un intelectual pregunta si el *nouveau roman*, las verduras hervidas, el minimalismo, el conceptualismo, la abstracción y la *nouvelle cuisine* no son en realidad el regreso del calvinismo: ahí está Italo Calvino, pero no sólo; ahí está la vigilancia de los adjetivos, de las horas de salida de la marquesa, de las calorías (*La gran comilona*, de Ferreri; *Gros dégueulasse*, de Reiser); ahí están los miembros de Oulipo, con sus técnicas de escritura limitada.

En los años setenta la música pop entra en declive; además, no se inventa ningún baile mientras los primeros vegetarianos presentan sus extrañas verduras. Cuesta no ver en ello una coincidencia.

La gente quiere cosas nuevas: *nouveau roman*, *nouvelle cuisine*, nueva filosofía, *nouvelle vague*.

Tras un desenfrenado deseo de darse atracones de toda índole, llega, veinticinco años después, la necesidad de adelgazar, la cocina baja en calorías, las novelas finas, el afán de control –con cámaras por todas partes–, el movimiento *slow food* (1986, Italia), la ecogastronomía y el consumo alternativo.

En palabras de Li Fang Ji, «El sabio prefiere los productos de temporada a los manjares rebuscados».

Por más que se busque y se rebusque, lo auténtico es difícil de encontrar.

Theodor Adorno analizó la jerga de la autenticidad: «Una mezcla de términos pseudofilosóficos y populares cuyo objetivo es subyugar a las masas, práctica muy común en la Alemania nazi». En el centro de esta jerga está la *autenticidad*, que Adorno examina en sus

múltiples connotaciones: la nostalgia de los orígenes y de lo arcaico; el mito de la pureza y la incorruptibilidad.

He aquí los diez mandamientos de la *nouvelle cuisine*:

Reducirás los tiempos de cocción.
Utilizarás productos frescos y de calidad.
Aligerarás tu menú.
No serás sistemáticamente moderno.
Utilizarás, eso sí, aquello que las nuevas técnicas te puedan aportar.
Evitarás marinar, manir, fermentar, etcétera.
Eliminarás las salsas pesadas.
No desatenderás la dietética.
No disfrazarás tus presentaciones.
Serás creativo.

EL TOMATE, EJEMPLO DE INTEGRACIÓN REPUBLICANA

¿Oye usted en nuestras llanuras y colinas, en nuestros campos y ciudades, alabar el tomate?

El tomate es, por lo visto, un buen ejemplo de éxito y de integración.

Aunque se han encontrado en la Patagonia dos fósiles de más de cincuenta millones de años de antigüedad, se cree que el tomate se originó en América Central y desde allí se abrió camino hasta el Mediterráneo. Ha logrado que se lo considere tanto fruto como hortaliza, aparte de la hazaña de ofrecerse crudo o cocinado, en ensalada, de acompañamiento e incluso disfrazado de salsa, algo que la patata, otro migrante, no ha conseguido.

El tomate ha cosechado premios y etiquetas, incluida la etiqueta IGP (Indicación Geográfica Protegida) en Italia. Y eso que no es fácil que, habiendo salido de América del Sur en la bodega de un barco español, a uno le concedan una medalla por ser un *producto italiano puramente local*.

Desde entonces, ha estado en movimiento y no cesa de cambiar de forma y color. Cada día aparecen colores nuevos más o menos

extravagantes (naranja, negro, azul), hasta el punto de que el tomate se suele citar como ejemplo de diversificación, instalado («deslocalizado», diría él) en todos los continentes.

A Francia llegó sin papeles en el siglo XVI e ingresó en la Académie française en 1835.[14] Los españoles lo descubrieron en México a principios del siglo XV, pero no puede decirse que sea mexicano, así como tampoco puede decirse que la zanahoria sea afgana.

La berenjena, de la que se han hallado vestigios prehistóricos en Asia, ha sido el principal rival del tomate y la zanahoria desde que se establecieron en Europa.

La berenjena, pese a no gozar del mismo predicamento que el tomate (las coles lloran de rabia, pues sólo han logrado penetrar en Alemania, patria del chucrut y los Mercedes), ha proseguido una carrera rutilante. Al igual que el tomate, se ha erigido en producto local mediterráneo. Con su gran sentido de la adaptación y su atuendo, siempre correcto, la berenjena tiene un código de vestimenta sencillo y eficaz.

Se cree que llegó a Oriente Medio en la época de las conquistas islámicas, entre los siglos VIII y XI. Desde Egipto se extendió por el Magreb y, de ahí, viajó a España y a Sicilia. Ha visto muchos palacios.

¿Quién diría que los tomates y las berenjenas no son mediterráneos? ¿Quizá la patata? Sin embargo, ésta llegó también de América del Sur de la mano de los conquistadores en el siglo XVI.

Al trigo no le hizo ninguna gracia que las berenjenas desembarcaran en el Mediterráneo: «¿Cómo tienen la desfachatez

de afirmar que representan al Mediterráneo? ¿Sólo por el color de su piel? Anda ya».

Más adelante, después de la aparición de los tomates en el Mediterráneo, las berenjenas se sintieron invadidas.

Nuestra vida consiste en pensar que nos invaden y también que sufrimos retrocesos y regresiones.

CADA VEZ MÁS PEQUEÑO, MÁS BEBÉ

No solamente los enamorados padecen regresiones. La sociedad de consumo propende a chuparse el dedo.

A los ciudadanos se los trata como si fueran bebés y no pudieran valerse por sí mismos, algo que viene muy bien, pues la clientela tiene pulsiones regresivas.

Se habla a los clientes como si fueran críos. Empezando por la publicidad.

No digas «mi padre» o «mi madre»: di «mi papá» y «mi mamá».

El lenguaje infantil se convertirá en una herramienta, lo mismo que la cocina infantil.

¿Una cocina infantil?

Una cocina basada en platos de la primera infancia.

Pascal Quignard dice lo siguiente en *Morir por pensar*:
El alma humana, al igual que los gustos alimentarios de todos los animales, está dominada por la figura de la regresión.

Y también:

> Todo deseo regresa a sus preferencias. La compulsión de repetir no es intrínsecamente mala.

En el gran recinto de ferias y festivales, donde hace treinta años aún había partidos políticos y éstos celebraban sus fiestas, habrá un gran festín infantil.

Acudirán los tocados atraídos por la alimentación infantil, o pueril, según sus detractores.

Se revisitará el algodón de azúcar. Habrá una gran expectación por el algodón *gourmet*, hecho con azúcar orgánico.

Los estudios de neuromarketing confirman que la regresión va en aumento en todas partes.

PERDIDOS EN LA ZONA OSCURA

¡Oh, zona oscura!
¡Después de nosotros, la sequía![15]

ANÓNIMO DEL SIGLO XX

En Cantón, se puede comer todo lo que tiene cuatro patas, excepto las mesas; todo lo que corre, excepto los coches; todo lo que navega, excepto los barcos; todo lo que vuela, excepto los aviones.

PROVERBIO CANTONÉS

Aun con la llegada del fin del mundo, que quizá ya ha comenzado, seguirá habiendo restaurantes.

Ya sea por un frenesí de desesperación, ya por la costumbre de no dejar nada en el plato. En efecto, curiosamente, pareciera que el hambre o el deseo de ponerse hasta las cejas también podría ser una señal de desespero: el hambre por temor al fin del mundo.

Es posible que, cuando llegue el apocalipsis, se sirvan banquetes.

En la época de la Comuna, la población moría de hambre, algo que, sin embargo, no impedía que hubiera festines mientras duró el sitio de París, en 1870.

Sitiados por los prusianos, los parisinos padecieron una hambruna a partir de entonces y sobrevivieron alimentándose de perros, gatos, ratas, caballos y burros. Se zampaban todo lo que se movía.

En las Navidades de aquel año, pasaron a comerse los animales del Jardin des Plantes: el elefante, el oso, el antílope, el lobo…

El 25 de diciembre, nonagésimo noveno día del asedio, se sirvió consomé de elefante, canguro asado, gato acompañado de ratas, camello asado a la inglesa, terrina de antílope con trufas…

La hambruna no es una cortapisa a la celebración de banquetes:

> Durante el sitio, a finales de 1870 y principios de 1871, y durante la Comuna, en París, donde todo escaseaba –el pan, la carne, las verduras–, había restaurantes que ofrecían suculentos manjares, restauradores que exponían caza y aves de corral bien hermosas.
>
> JEAN-PAUL ARON, *Le Mangeur du XIX^e siècle*

> Realmente es preciso hacer justicia a la población parisina y admirarla. Que, ante la insolente exhibición de esos tratantes de comestibles que recuerdan torpemente a la hambrienta población que los ricos siempre pueden procurarse […] viandas, los habitantes parisinos no destrocen escaparates, no arremetan contra esos mercaderes y sus mercaderías…
>
> JULES Y EDMOND DE GONCOURT, *Diario*, 13 de enero de 1871

En 2015, para celebrar su noventa y un cumpleaños, el presidente de Zimbabue, el señor Mugabe, ofrece una comida compuesta por especies protegidas.

En el menú, dos elefantes, dos búfalos, cinco impalas y un león.

Con el titular «El festín de la vergüenza», un artículo en *Paris Match* aclara que se sacrificarán dos elefantes, dos búfalos, dos

martas cibelinas, cinco impalas y un león para alimentar a los veinte mil convidados que se esperan en un hotel de lujo cerca de las cataratas Victoria para celebrar el cumpleaños de Robert Mugabe.

Seis años antes, el reportero Patrick Forestier había escrito:

> Un pueblo de catorce millones de habitantes agoniza. Sometida a la dictadura de Robert Mugabe, un anciano despiadado, esta fértil antigua colonia británica, granero de África, está a punto de desaparecer. La agricultura está hecha jirones, ya no hay trabajo (cuatro de cada cinco zimbabuenses están en paro), ya no hay víveres (un tercio de la población sobrevive gracias a la ayuda internacional), cientos de miles de enfermos de sida y cólera mueren sin atención médica, y reina el miedo.

Más adelante, para su nonagésimo segundo cumpleaños, el menú incluye lo siguiente: una tarta de noventa y dos kilos, noventa y dos globos soltados en plena naturaleza, cincuenta mil invitados y al menos sesenta animales sacrificados. ¿La cuenta? Casi ochocientos mil dólares, según *L'Express*.

En su libro *Cambio*, Paul Watzlawick, citando a Bateson, afirma que sólo un loco podría comerse la carta en lugar de la comida.

De vez en cuando, un loco se queja del mal sabor de la carta.

Y, cuando un loco se queja de que la carta sabe mal, es posible que se trate de un loco francés.

–¿Por amor a la gastronomía?

–No, por amor a la queja.

En este barrio de las afueras, a lo largo de la carretera hay puestos, caballetes, furgonetas transformadas en camiones que venden refrigerios, carros. Pequeños grupos de personas comen de pie.

Toda gran ciudad que se precie tiene sus colas.

Colas y colecciones de trastornos de la personalidad.

Todo el mundo come y bebe.

Noche y día.

Hay de todo.

Queso que sirve de nido para las larvas, sesos crudos, pulpo vivo y murciélago a la parrilla regado con cerveza Mort Subite.

En esta zona oscura, muchas personas padecen sobrepeso. La obsesión por estar en buena forma no es aquí una prioridad. La publicidad se ha adaptado a este público.

Aquí la transgresión es la grasa. Con la grasa se transgrede.

Por todas partes hay gente fumando, cocinando, comiendo y bebiendo en medio de un laberinto de humo y de comida, de olores y de grasas, un laberinto preñado de letreros e indicaciones, de precios y de menús, de carteles y de anuncios, de tarifas y de servicios, de encuentros y de soledad. Tal vez este dédalo acabe extendiéndose por todo el planeta.

Acaba de escampar. Son casi las seis de la tarde.

En un jardín público de hierba rala, entre árboles de cuyas ramas cuelgan bolsas de papel y plástico, hay unos hombres asando a la brasa un cordero magro para hacer un *mechui*.

Detrás de este jardín público dedicado al *mechui*, comienzan las primeras grandes campañas publicitarias, con imágenes y eslóganes por todas partes. Una tentación permanente.

Han estado a punto de catalogar de monumento histórico un centro comercial prácticamente desierto.

Las cajeras, pintarrajeadas y con el pelo cano, siguen acudiendo a sus puestos de trabajo pese a que llevan mucho tiempo sin cobrar, ya que prefieren andar allí por si la actividad repunta.

Aguardan la llegada de una avalancha de clientes como la que solía haber en la época de rebajas. Las de mayor edad ya han vivido el Black Friday. No han vuelto a ver semejante afluencia, pero siguen a la espera, es decir, a la expectativa, del mismo modo en que otros ven la posibilidad de que, de un momento a otro, un fuego prácticamente apagado prenda de nuevo si se levanta viento.

Desde hace veinte años, los aparcamientos están llenos de chasis de coches y carritos de supermercado, pero esas mujeres, cajeras desde hace ni se sabe cuánto, acuden a diario a esos destartalados almacenes, aunque ya no crean en un renacimiento. Quedarse en casa les parece más doloroso que estar allí con las otras cajeras, algunas de las cuales huyeron de los brezales abandonados de Alemania Oriental.

Estas últimas han abierto un restaurante solidario donde uno puede degustar, como si estuviera en Luneburgo, patatas y *jaglu*, ese cordero que se adapta a las ciénagas de las regiones de landa.

Ahora las llaman, tanto en tono de burla como de respeto, *las chefs de Luneburgo*. Ofrecen *jaglu* con patatas.

En los aparcamientos hay carreras de caballos cansados y peleas de cocineros al caer la noche.

Colgado detrás la barra, un cartel: *NO BRAIN, NO HEADACHE*.

Asisto a un festival de *tristeza danzante* con sus célebres puestos de *street food*, sus penas, sus malas rachas al curry, sus tristezas a la parrilla, sus callejones sin salida bañados en crema agria, sus tribulaciones a la albahaca, sus melancolías caramelizadas.

La gente llora mientras come. Lo que se dice comer no come demasiado, cierto. Debe de ser porque la sal de las lágrimas atenúa el placer. Hay que probarlo. Algunos de los platos son para echarse a llorar de puro deleite.

Los asistentes esperan ver a bandas de *funeral pop*. Asimismo hay concursos de pasta negra de tinta de calamar. Todo es lúgubre, aciago, y atrae a personas cariacontecidas y pálidas a las que les encanta reunirse en lugares oscuros y detestan el sol y la luz.

Cuando, hace tres años, se lanzó esta idea, la gente la recibió con risitas burlonas, y yo también.

Para sorpresa de sus detractores (liderados por las cervecerías del buen humor francés), estos festivales de *tristeza danzante* han tenido una buena acogida.

En ellos la gente revive ciertas tradiciones, como la de arrojar los restos de comida al suelo para las almas de los muertos, actividad que, si bien nada tiene de extraordinario en México, aquí adquiere un aire exótico, el aire de algo que está fuera de lugar, algo que se parece a un espectáculo callejero.

¿A quién se le ocurrió la idea de que a las ánimas de los difuntos les gustaría encontrar por la noche desperdicios de comida en el suelo?

Al mismo tiempo que se ve pulular a los survivalistas, no es raro oír a los amantes de Marguerite Duras cantar a los cuatro vientos su

adorada divisa de hacer tabla rasa y empezar todo de cero, y citar a coro:

> Si me pregunta usted mi opinión sobre la cultura en general, ¡le diré que soy partidaria de quemarlo todo! […] Estoy a favor del cierre de todas las universidades, así como del olvido absoluto de toda la cultura. […] Estoy a favor de un olvido total de todo. […] Estoy a favor de destruir cuanto existe, incluida la memoria, incluida la historia. Estoy a favor de empezar de cero.[16]

En una antigua estación de ferrocarril de ladrillo rojo y con marquesinas de neón, el restaurante de las sombras es de un gris frío, con apariciones que vienen de no se sabe dónde y se proyectan en las paredes y el techo.

El restaurante ofrece, entre otros manjares, arañas y murciélagos, escolopendras, iguanas, cucarachas y ratas, mariquitas y mariposas. En este establecimiento la cocina es preparacionista, imaginable en un contexto posatómico. A lo mejor hay futuro tras el final de los tiempos.

Los platos que probé aquella noche no me sedujeron de inmediato.

¿Tal vez me gustarán más adelante, cuando vuelva a pensar en ellos?

¿Acaso tendrán un efecto retardado? Esto es algo que ocurre con los libros o las películas. El efecto retardado seguramente también exista en la cocina. Platos que no saboreamos en el momento, sino varios días después de haberlos comido, a través del recuerdo, como ciertas películas o libros que nos gustan aún más transcurridos unos días desde que las vimos o los leímos. Eso es el efecto retardado.

ME DISTEIS VACAS Y LAS HE TRANSFORMADO EN «CHANTILLY»

Ahora, en la megalópolis en la que me encuentro, los transeúntes estamos rodeados de propuestas. *Nems*, *kimchi*, gofres, *crêpes*, *quiches*, pinchos morunos, tartas, pizzas, perritos calientes, sushi, paella, chucrut, *bibimbap*… Los anuncios parpadean. *Rougail* de salchichas. *Harira*. Calles enteras dedicadas a la pasta, los espaguetis y los fideos. Calles dedicadas al cuscús de carne, al cuscús de pescado, al cuscús vegetariano. Se han encontrado cazuelas de cuscús que datan del siglo III a. de C.

¿Comió Jesucristo cuscús con su pandilla?

¿Acaso pudo imaginar siquiera que un día se servirían juntos el *bo bun* y el *colombo* de pollo; el *ahi poke* hawaiano y el *pho* vietnamita; el *tajine*, el *cassoulet*, el pollo al curry y el *gyros*; el *féroce de morue* y el aguacate?

Me he perdido los concursos de barbacoas y anagramas. Nada más he leído los resultados. Dos ganadores *ex aequo*.

¡*Fromages s'écria la nation* [Quesos, exclamó la nación], anagrama de *la gastronomie française*!

Ça déprime [Qué depresión], anagrama de *carpe diem*.

Empiezo a apreciar el JOMO.

Tras el miedo a perderse cualquier cosa (FOMO, *fear of missing out*), a no haber reparado en el último grito de la moda, he aquí el placer de perderse algo, el JOMO, *joy of missing out*. La alegría de no estar al tanto de todo.

¡Ay, el JOMO!

Puede que el JOMO sea una forma de fracasar.

Salta a la vista que a algunos profesores les gustan los alumnos que fracasan. Y ellos los ayudan a suspender.

Démosles las gracias.

Para propiciar los suspensos de los alumnos, los profesores disponen de varias técnicas. Por ejemplo, pueden ofrecer una semana de menús maravillosos, menús que recomiendo a todo el mundo porque yo mismo los he degustado, y puedo asegurar que el programa es accesible y que algún día figurará en la lista del patrimonio mundial de la UNESCO, del mismo modo en que figura la técnica china de fabricación de compartimentos estancos mediante juncos o el teatro de sombras sirio.

El lunes, después de que, al anochecer, el chaparrón de la víspera pillara desprevenido a todo el mundo, momento que en francés denominamos *entre chien et loup* [literalmente, «entre perro y lobo»] porque no hay luz suficiente para distinguir un perro de un lobo, comienza una semana de menús no competitivos y me dejo tentar por un restaurante, el Fées, trolls et licornes [Hadas, Trols y Unicornios], que propone una carta maravillosa (*the fantasy menu*):

> *Carpaccio* de pierna de hombre lobo sobre un lecho de ninfas *en croûte* (tantas veces imitadas, pero nunca igualadas).

Filet mignon de elfo con su patata vestida de Blancanieves y su guarnición de salchichas de duende.

Tendones y riñones de cíclope en jugo de *hobbit* acompañados de súcubo marinado…

Caramelo de tarasca sobre muslo de centauro con sus raviolis de yeti a la brasa cubiertos con jugos de bruja y licor de gorgona.

Paupiettes de esfinge a la ni sí ni no acompañados de trasgos *à l'étouffé* regados con leche de *dahu*.

Quenelle de sirena y serpiente del mar Egeo preparada al estilo griego y suavizada con cerebro de minotauro al estilo cretense.

Costillitas de la abuela zombi con hígado de tarasca al perejil en salsa roja de vampiro.

Bullabesa de duendecillos y ménades precedida de un potaje de quimera…

¿No sería tal vez mejor rehuir tanto la inventiva gastronómica como a los gastrólatras y sus fantasmas?

Habría que escribir una conferencia titulada «La influencia de las redes sociales en la evolución de la culinaria francesa» para desvelar cómo el teléfono móvil y la circulación instantánea de imágenes han actuado sobre la gastronomía, cómo los *foodlovers* han invadido el mundo con sus comentarios y sus fotografías, personas para quienes fotografiar el contenido de su plato antes de degustarlo y compartir la imagen con un sinfín de contactos se ha convertido en un ritual.

Dar su opinión y comparar precios se ha transformado en una especie de costumbre para ellos.

Esto me pone melancólico.

Los limpiaparabrisas me hipnotizan.

La periferia crece cada día, devora las llanuras y los bosques; expansiona sus pasadizos subterráneos, sus tuberías, sus alcantarillas, su asfalto, sus tiendas, sus naves, sus edificios, sus jardinillos, sus miles de rotondas. El extrarradio cubre la tierra allí donde puede expandirse y extenderse.

El mundo entero se está transformando en periferia.

Entre los ruidos que he oído hoy, están los siguientes: la cocina ciudadana, la restauración digitalizada (ninguna mesa sin tableta), la importancia del *decir veraz*, la desestructuración de las comidas en las megalópolis, los menús *sin* (sin lactosa, sin glifosato, sin azúcar, sin gluten, sin conservantes, sin carne, sin sal, sin grasas, sin aditivos), la bistronomía (mito y realidad), el espíritu *healthy* (san Sano), la nueva gastronomía californiana, el flexitariano (semivegetariano), el *sourcing* (encontrar una buena fuente para tus ingredientes), el *snacking* bio, las técnicas moleculares, la biodinámica desde 1924, las harinas de granos antiguos, el estilo escandinavo, los restaurantes concepto, la soledad del chef…

En el hotel restaurante Mystères de la Forêt, el chef está que trina por culpa de los consumidores.

–Ya no soporto a los clientes *consumidores*.

–¿No estás contento con que el cliente consuma?

–Esperaba algo distinto de un consumidor.

–¿A qué te refieres?

–Esperaba a alguien que apreciara de veras nuestros platos a sabiendas de lo difícil que es encontrar ingredientes buenos. Ahora bien, lo que tenemos es, sobre todo, un consumidor…, un ser hastiado que va con prisas, que juzga los productos y los servicios por su precio… Y ahí no acaba la cosa…

–¿Qué más sucede?

–El cliente es una especie de…, cómo decirlo…, una especie de jurado… Es como si tuviera una misión. Nos califica… Es como si el mundo estuviera infestado de clientes espía…

Al rato, me dice: «Jean-Pierre, no sabes cocinar, ¿verdad? Veo que tienes muchas probabilidades de convertirte en crítico gastronómico». Al escritor François Weyergans le hacía gracia afirmar que sólo podía hablar bien de cosas para las que era un incompetente. Y añadía: «El saber nos conduce a un sinfín de callejones sin salida. La incompetencia es garantía de seriedad. No seamos expertos en ningún campo».

El chef habla tan bien del vino que a uno se le hace la boca agua.

Me cita a Lautréamont: «Un enorme tiburón hembra viene para interesarse por el pastel de hígado de pato y para comerse un estofado de carne frío».

También me atraen las vocaciones tardías. Cuanto mayor me hago, más me apasionan. Lo tardío es alentador. Me conmueven, por ejemplo, esos novelistas primerizos de ochenta años que reciben un premio de los alumnos de primaria.

Nadie puede pillar a un gran chef en un desliz cuando se eliminan todo balbuceo, toda aproximación, toda vacilación, todo contratiempo, toda expectativa, todo error. Todo chirrido en los engranajes. Es la caza del error, la búsqueda del desliz perfecto, ése en el que todo encaja sin rechinar, sin el menor contratiempo. El encadenamiento del servicio a la perfección… Cuando se elimina todo empacho…

El desliz perfecto de los chefs con estrella.

La ignorancia, al parecer, no tendría gusto. O muy poco. Estar disgustado vendría a ser no saber nada, no querer saborear nada, no querer saber nada.

Volvemos a encontrarnos con la etimología *saber* y *sabor*. No hay conocimiento sin gusto ni pérdida de conocimiento sin pérdida de gusto.

La mayoría de los jefes de cocina ensalzan las virtudes de la hospitalidad, el buen espíritu, el amor y el compartir.

Al igual que muchos médicos, directores de empresa o militantes, quienes se consagran a los demás son, curiosamente, cortos de miras y tales virtudes no las ejercitan con sus seres queridos.

Por otro lado, exhaustos a causa de su trabajo y de un ritmo imposible, conscientes de sus desquiciadas vidas, una parte de los chefs se pasa a las filas del servicio de *catering* (aunque para algunos es un poco igual que la diferencia entre actuar en un escenario y vender un disco).

Un vendedor ofrece un *mafé* de pollo. Con el rostro cansado, otro vende empanadas.

En el siglo XIX asistimos al nacimiento y la alianza de la novela de terror y la gastronomía. Desde Frankenstein, en 1818, hasta Drácula, en 1897.

Puede que ahí tengamos una ficción por escribir, desde Frankenstein hasta Drácula, gracias a la cual comprenderíamos que la gastronomía es inherente al siglo XIX, porque el siglo XIX es el de la burguesía, y la burguesía hace que la gastronomía probablemente sea consustancial a la novela de terror.

Qué le vamos a hacer si, para otros expertos, la gastronomía empezó con Guillaume Tirel, apodado Taillevent,[17] en el siglo XIV, o, para otros, con François Vatel, en el siglo XVII.

A mí me gustan la retórica y la metamorfosis, según el concepto de Jean-Paul Aron, quien opina que en el siglo XX hay tres formas de denominar un plato:

1) mediante *la palabra del mundo* (los patos de Amiens, las trufas del Périgord);
2) mediante *la retórica de lo sublime* (supremas de ave de corral, capón a la Demidoff);
3) mediante *la metamorfosis* (turbantes de filete de merlán *à la royale*, ancas de rana convertidas en muslos de ninfas).

A la alianza de la novela de terror y la gastronomía en el siglo XIX, se añade la fascinación por las mesas giratorias. Fue durante una sesión de espiritismo cuando escuché una conferencia titulada «De Dossier Boulanger a Antonin Carême», de la que transcribo aquí algunos pasajes.

En 1765 Dossier Boulanger, comerciante de caldos, fue el primero en recibir el nombre de *restaurador*. Servía consomés a base de

carne, así como otros platos que generalmente preparaban los *traiteurs*.[18]

Un *traiteur* es un protorestaurador.

Boulanger puso en su puerta la divisa *Venite ad me, omnes qui stomacho laboratis, et ego restaurabo vos* («Venid a mí, hombres de estómago extenuado, y yo os restauraré»).

Fue el primero en exhibir una carta con los precios. Más adelante, habrá una carta para cada mesa.

En 1789, año de la Revolución francesa, París contaba con un centenar de restaurantes. Tras la Revolución, su número se multiplicó. Al cabo de treinta años, había tres mil en París.

En su opinión, ¿por qué se pasó de haber un restaurante a tres mil? Ésa es la pregunta que nos hacen. ¿Fue porque muchos cocineros perdieron sus empleos al servicio de los nobles, quienes, tras haber perdido la cabeza, ya no podían ofrecerles trabajo?

¿Fue porque los restaurantes propiciaban una anhelada vida social o porque la gente la estaba descubriendo?

¿Acaso la Revolución suscitó el deseo de frecuentar los restaurantes?

A continuación, la vida de Antonin Carême, aquel hijo nacido en 1784 y abandonado a los ocho años, inventor de formas, as de los *nougats* y los merengues, que elaboró los pasteles más sensacionales de su época gracias a su pasión por la arquitectura, y que fue también el padre de las salsas ligeras, que supusieron una ruptura con las espesas salsas de la época.

Contratado a cambio de comida y cobijo por la noche, a los trece años ya era aprendiz de pastelero. Dibujaba mucho, visitaba los museos, concebía jardines de azúcar en miniatura, cuevas, ruinas,

cascadas, molinos hechos con praliné y caramelo… Convertido en el primer repostero, ideó elaboradas *pièces montées,*[19] así como composiciones de pasta de almendra, crocantes y pasteles.

Con Talleyrand inició su andadura como asador y pastelero. Se dice que inventó la *toque*, el gorro alto, símbolo del jefe de cocina.

Se cuenta, además, que fue el primer cocinero artista. Algunos autores le atribuyen la creación del *star system* de los chefs.

En 1815 publica *Pâtissier pittoresque*, ilustrado con grabados; en 1821, *Projets d'architecture dédiés à Alexandre Ier*. Le atraían las dimensiones colosales. La conferenciante cita a Jean-Pierre Mouilleseaux:

> Para este cocinero, la renovación del arte culinario exige una organización rigurosa del trabajo, la capacidad de inventar recetas, así como la presentación de los manjares, una nomenclatura de los alimentos y un código de la disposición sobre la mesa.

Todo queda dicho: gestión, arte, dietética.

En 1822 Carême publicó su famosa guía *Le Maître d'hôtel*.

En el primer anexo, el lector encontrará la declaración personal de Antonin Carême.

Al rato, tras la conferencia, unos cocineros profetas presentaron un festival de gastronomía mística, pero tampoco era plan aceptar la línea dura del *spirit cooking*.

La expresión s*pirit cooking* hace referencia a una *performance* que Marina Abramović hizo en 1997. El título se inspiraba en el satanista Aleister Crowley. Marina Abramović redactó así la receta del *spirit cooking*:

> Mezcle leche materna fresca con esperma fresco. Con un cuchillo afilado, hágase un corte profundo en el dedo corazón de la mano izquierda. Cómase el dolor. Luego beba la mezcla en las noches en que la tierra tiemble.

Chamanes culinarios los hay a patadas, y la escuela culinaria chamánica embruja. Está de moda la sopa a la inmunidad con aceite de oliva, cebolla, tallos de apio, zanahoria, ajo, jengibre rallado, pimienta blanca, champiñones de París, tofu firme y sal marina.

En eso, veo llegar a los representantes sindicales de los productores de alubias con denominación de origen, las Coco de Paimpol, las Castelnaudary y las Soissons. Al lado, ajo ahumado de Arieux y zanahorias de Tiques.

A continuación, en una discoteca inmensa comienza la noche de las *gourmettes*.

Varios elementos confieren a la discoteca la atmósfera del típico lugar donde ocurren cosas serias.

A medianoche llegan las *personalidades noctámbulas*, como las llaman en las revistas. Demasiado en forma para resultar naturales. Brillan con las pupilas dilatadas, las fosas nasales rojas, las bocas desencajadas.

Las más entusiastas tienen atrofiado el sentido del juicio. Sus bromas, pura pesadilla colectiva, son del estilo de «o te ríes conmigo o estás en mi contra».

Poner mala cara parece más elegante que entusiasmarse.

Ser inconsciente no es tan fácil. Cuesta tanto como ser voluntariamente un ignorante. No es ignorante quien quiere serlo.

Y todos esos fantasmas me acompañan adondequiera que voy. Se me aparecen en sueños cuando me meto en la cama. La noche

de las *gourmettes*, algunos de esos espectros me susurran: «¿Te ha gustado mi pierna de cordero? ¿Están bien cocinados mis riñones? ¿Has probado mis salchichas? ¿Te ha gustado mi bullabesa? ¿A que me ha quedado estupenda la berenjena? ¿No te chifla la crema que he hecho? ¿Está sabroso mi salteado de ternera? ¿No te parece suculenta mi *andouillette*? Mi *quenelle* es apetitosa, ¿verdad? ¿Está firme el muslo de pollo que he cocinado? ¿Te ha gustado mi rosbif? ¿No te ha encantado mi terrina de paté?».

Habría preferido que abrieran una escuela gastronómica del pecado antes que una escuela de la redención.

Las reconstrucciones tienen futuro.

Dos expertos vieneses han reconstruido el Kabarett Fledermaus.

Los italianos han hecho lo propio con el Cabaret del Diavolo (1921-1922), así como con el Bal Tic Tac.

Encontramos la cena futurista, un menú inspirado en el *Manifiesto de la cocina futurista*, escrito en 1932 por Marinetti, que incluye el *pollofiat* –pollo relleno de bolitas de acero de las que se emplean para los rodamientos–, salami cocinado en café y aderezado con agua de colonia, además de la extraña fórmula «zanahorias + pantalones = profesor». También está el *dolcelastico*, buñuelos rellenos de crema de colores chillones sobre los que se coloca una ciruela.

Algunas noches se interpreta una obra de teatro de Marinetti, *Le Roi Bombance*[20] [El rey Francachela], una tragedia satírica en cuatro actos. En la entrada hay un extracto:

–¿Ha llegado el maniquí vomitador?

–Quiero ver a todos los malditos marmitones con sus cacerolas.

–Agujeroenelestómago, ¿tiene usted los instrumentos para la dispepsia?

–Señor, faltan dos tripas.

–Pollomojadete, Bueyenrabietado, ¿quién tiene el cuchillo de postre?

Uno duda, continúa.

Al lado del Cabaret del Diavolo está el Chat Noir, donde se ofrecen varios de estos tentadores menús de época.

A la derecha, un grupo sirve en serie diversos platos de *ramen*. A la izquierda, un *pad thai*.

La cocinera *thai* está de pie junto a un caballo negro, un magnífico caballo negro sin jinete.

De pronto nos sorprende una especie de arena negra y un viento cálido que la arrastra formando remolinos y nubes.

Me gustaría entender cómo la gastronomía ha conseguido infiltrarse en los más recónditos recovecos de la actividad humana, cómo ha ocupado las mentes y se ha convertido en el plan ideal para salir, cómo ha infestado los medios de comunicación y ha penetrado en las ciudades.

¿Sabe usted lo que es cuando uno tiene la impresión de que una obsesión está mudando en epidemia o de que una epidemia se está volviendo obsesiva?

Es hora de pedir una *tempura*, esos rebozados de pescado y gambas que los misioneros jesuitas portugueses introdujeron en Japón en el siglo XVI.

Me he enterado de que el plato de aquellos religiosos sigue existiendo en Portugal, pese a la naciente *cocina de la anulación*, y

de que se llama *pininos da horta*, pescaditos de la huerta. Ahí empiezo a soñar de nuevo.

En otro bulevar, paseo por unos cafés húngaros y austriacos donde la gente, sentada en bancos de cuero, lee el periódico mientras come pasteles de crema. Me como un pastel de chocolate: estoy hasta la coronilla de oír que el azúcar, lo mismo que el chocolate, es señal de un desequilibrio emocional.

Un hombre que dice estar completamente solo, eterno cliente de los karaokes en Nochebuena, habla de penitentes anoréxicas.

Más adelante, esa misma noche, el conejo blanco les susurra a mis dormidos oídos sus consejos y advertencias: «Acabarás, obsesionado, hechizado, embrujado. Por favor, Jean-Pierre, deja de una vez esta investigación, devuelve tu delantal, aléjate».

Luego cita a Henri Michaux: «No te precipites con tus defectos. No los corrijas a la ligera. ¿Con qué podrías sustituirlos?».

De ahora en adelante, iré a los restaurantes sin hacer preguntas y creeré de buena fe lo que me digan.

Lucho contra la saturación, pero estoy perdiendo, así que más me valdrá perder de la mejor manera posible.

Cuesta escapar a la invasión. Se extiende por doquier. El exceso sumerge, arrasa, enmaraña.

Puede que la paz de retirarse a un iglú mental, lejos de las avalanchas, sea un callejón sin salida.

Por todas partes, una profusión de festivales, colas con diez mil propuestas para degustar, millones de ofertas, carreras perpetuas, montoneras de solicitudes, todo ello envuelto en un fragor incesante, industrial y eléctrico. La Tierra, sepultada.

¿Qué son esos *softwares* y esos demenciales algoritmos, esa vigilancia?

¿Y ese énfasis tipo crema *chantilly*, con sus adictivas y lascivas molduras?

Cuánto bien me han hecho las tribus eternas.

Entre el cromañón, el ticket restaurante y el *maître* con pajarita, el autoservicio disuelve el yo.

Al amanecer, en la cocina, con los fogones apagados, el vacío es tan cautivador y hechizante como siempre.

Debería cerrar los ojos para olvidarme de las orejas del lobo.

¿Y qué puede uno hacer con la abundancia y la sobreabundancia frente a la hambruna? ¿Y esas cadencias desmesuradas, su ritmo, sus mandatos, sus plazos?

No hay artista sin ambivalencia, ni hospital sin ambulancia, ni estrella sin excelencia.

Bukowski se equivocó cuando arremetió contra la perfección, que tanto le disgustaba:

> Todas esas mujeres y esos hombres que buscan la perfección en los estereotipos creados por la sociedad me dan ganas de vomitar.
>
> Putos maniquíes de carne sin personalidad ni autoestima.
>
> La misma ropa, la misma música, las mismas expresiones, los mismos alimentos, los mismos coches, todos echando los mismos polvos; en definitiva, las mismas vidas.

¿Acaso la gente que padece hambre no tiene también la misma mala comida, los mismos malos coches, la misma mala vida…? ¿Acaso no están igualmente estereotipados?

Esto no es una vía de escape, sino un día de liberación.

¿Es por el chef, que ha comido en exceso de todo?

¿O es porque el exceso de todo ha engullido al chef?

¿Quién se ha tragado al chef?

A la fuerza, el éxtasis desorienta.

Ahora hay que salir del vientre de la ballena.

La Navidad es tan cruel como el verano.

El mundo es un comedero por el que nadan bellas aletas.

Mi deseo es verle al lobo las orejas lo menos posible.

El conejo blanco sigue hablándome: «Como has visto, Jean-Pierre, muchas cosas no son sino espejismos, fantasmas, relatos. No pasa nada. El mundo tangible encierra en sí grandes nubes a las que podríamos llamar *espejismos, fantasmas y cuentos*».

¿Acaso todo esto es una invención?

Me habría gustado continuar.

He visto el cielo envejecer y perder sus confines.

No despiertes al chef dormido; ése es su cuerpo.

Vamos.

ANEXOS

ANEXO I

DECLARACIÓN PERSONAL DE ANTONIN CARÊME

Tras la marcha de Napoleón, yo, Antonin Carême, declaro que trabajo en Londres al servicio del príncipe regente, el futuro Jorge IV, para quien preparo unos famosos ambigús a la hora de la cena.

¿Un ambigú? El ambigú es una comida en la que se sirven la carne y la fruta al mismo tiempo, de modo que uno ya no sabe si está cenando o tomándose un refrigerio.

Llevo cocinando con carbón desde que era niño, décadas inhalando grandes cantidades de humo. Por eso perecí a los cuarenta y ocho años, el 12 de enero de 1833, en París. Algunos especialistas señalan que la razón de mi muerte es otra: según ellos, fui víctima de las complicaciones causadas por una infección dental (sinusitis maxilar). Eso es lo que se desprende de un examen de mi cráneo, conservado en el Muséum national d'Histoire naturelle, que muestra el deterioro de mis dientes. Un artículo publicado en agosto de 2013 por el *British Dental Journal* hace referencia a unos estudios en los que se argumenta que la caries dentaria es una enfermedad profesional de las personas que manipulan azúcar.

Yo, Antonin Carême, declaro estar regresando a los verdaderos valores de la gastronomía; frente a esos platos que se esfuerzan por enmascarar los sabores rancios y añejos de la carne para burlar el gusto, deseo crear un nuevo modelo de salsas más ligeras y sutiles.

ANEXO II

BREVE CRONOLOGÍA

1270. Los *oubloyers* se organizaban en un colectivo para vender *oublies*, suerte de obleas, barquillos hechos con una pasta ligera elaborada sin levadura que se cocía entre dos hierros planos calentados al rojo vivo. Los *oubloyers* se desplazaban con unos hornillos móviles llamados *fournaises à pardon* [hornillos del perdón]. El *camion-pizza* es una versión de aquellas cocinillas móviles.

1312. Felipe IV de Francia y Navarra, conocido como Felipe el Hermoso, y la Compagnie des Courtiers Gourmets Piqueurs de Vin [Compañía de Corredores Sibaritas y Catadores de Vino].

1440. Se registran los primeros estatutos del gremio de los reposteros.

Hacia 1450, Johannes Gutenberg inventa la imprenta mecánica con tipos alfabéticos móviles de metal. La cocina pasa de lo oral a lo

escrito. Gutenberg influirá en la cocina por los siglos de los siglos.

El bufé de autoservicio ya existe en los hogares de los aristócratas a finales de la Edad Media (1492). Siempre acabamos imitando a los aristócratas, sólo que no tan bien.

1496. Se dice que, a principios del siglo XVI, en Laval, en la región de Países del Loira, se vendían panecillos calientes de trigo sarraceno mientras se gritaba: «*Mort au beurre!*».[21]

Vasco da Gama descubre la pimienta en la India.

A finales del siglo XV, la patata llega a Europa.

Ya en el siglo XVI, los horticultores piensan en modificar y mejorar sus hortalizas.

Según Jean-Claude Bonnet, a partir del siglo XVIII, se constata una separación entre lo salado y lo dulce en los condimentos; después, los platos dulces tienden a ocupar su lugar al final de la comida.

1789. Revolución francesa. El comienzo de la cocina de fusión. Las colonias.

1800. Napoleón. Nacimiento de la palabra *gastronomie*.[22]

1809. Nacimiento de Darwin.

1826. «El placer de la buena mesa se disfruta cualesquiera que sean la edad, la condición social, el país y el día; puede asociarse a los demás placeres y es el único que nos queda para consolarnos de la pérdida de aquéllos.» Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto*

1847. «La digestión, al emplear las fuerzas humanas, constituye una lucha interior que, para los gastrólatras, equivale a los más altos placeres del amor» Honoré de Balzac, *El primo Pons*.

Nacimiento de los gastrólatras.

1851. Primera nevera patentada. A John Gorrie, inventor y médico, se lo suele considerar el padre de la refrigeración y del aire acondicionado.

1859. Publicación de *El origen de las especies*.

1867. Primer *cassoulet*, o al menos la primera receta conocida del *cassoulet*.

1868. Urbain Dubois publica *La Cuisine de tous les pays*.

1870. Pasteur. La pasteurización.

1873. «El buen muchacho había comprado unas docenas de mangostinos […] cuyo interior era de un rojo vivo y cuyo fruto, blanco, al derretirse entre los labios, proporcionaba a los verdaderos sibaritas un gozo sin par» Julio Verne, *La vuelta al mundo en 80 días*.

1881. Prohibido fijar carteles.

1882. Escolarización obligatoria. Durante siglos, el cometido de los niños en la cocina es atender el fuego.

1883. Creación de la Académie de cuisine. Su objetivo, entre otros, es mejorar la raza y el desarrollo mental de la especie humana.

1889. Al probar por vez primera una pizza (tomate, albahaca y mozzarella), Margarita, esposa del rey Humberto I de Saboya, crea, sin saberlo, la margarita.

En el siglo XIX, la taberna Duval crea la fórmula del *bouillon Duval*: falda de carne de vacuno servida por mujeres con delantal y gorro blancos, precios asequibles. Todo un éxito.

Desde el sílex, el hombre no cesa de inventar fórmulas.

1901. *Guide culinaire*, de Auguste Escoffier. El káiser Guillermo II lo llama *emperador de los cocineros*.[23]

1903. Según Alain Douard, en París había 1500 restaurantes, 2900 hoteles, 2000 cafés y brasseries, así como 12 000 vinaterías, de las cuales tres cuartas partes servían comida.

Poco antes de 1927, el periodista gastronómico Curnonsky lanza las Gastronomades, viajes por Francia para descubrir la gastronomía del país. Uno no se puede imaginar lo que el automóvil ha hecho por la

cocina (ni los neumáticos por los chefs). En 1930 crea la Académie des gastronomes, inspirada en la Académie française.

En el siglo XX, la gastronomía cambiará a causa del transporte –en tren, coche o avión– de los productos y los *gourmets*.

1973. Nueva guía *Gault et Millau*. Artículo sobre la *nouvelle cuisine*. Se exigen sencillez y productos de mayor calidad.

1986. Se crea la *slow food* en Italia.

ANEXO III

AUGUSTE ESCOFFIER

Auguste Escoffier, nacido en Villeneuve-Loubet el 28 de octubre de 1846 (año de la hambruna en Irlanda), murió en Montecarlo el 12 de febrero de 1935 (año de la primera asociación de Alcohólicos Anónimos y de la primera encuesta de opinión). Fue un jefe de cocina, restaurador y autor culinario francés que desarrolló el concepto de *brigada de cocina* con el fin de racionalizar la división de tareas dentro de un equipo y velar por la imagen de marca del cocinero. Se decía de él que era limpio y meticuloso; que ni bebía, ni fumaba, ni gritaba. En 1890 se hizo cargo de las cocinas del Hôtel Savoy. Mientras le servía al príncipe de Gales una *crêpe* preparada según una nueva receta, se ofreció a dedicársela, a lo que el futuro Eduardo VII respondió: «Ni hablar. No soy digno de tal honor. Pondremos a esta maravilla el nombre de la joven que está conmigo». Y así nacieron las *crêpes* Suzette. En 1906 Escoffier organizó una cena para el káiser de Alemania, Guillermo II, quien por lo visto le dijo: «¡Yo soy el emperador de Alemania, pero vuestra

merced es el emperador de los cocineros!». Al parecer, la frase, divulgada por la prensa, es apócrifa.

AGRADECIMIENTOS

Un sentido agradecimiento a todas aquellas personas que tuvieron la paciencia de arrojar luz sobre mi ignorancia. Querría expresarles, de un sinfín maneras, mi más profunda gratitud por su generosa participación a los siguientes chefs, hombres y mujeres: Michel Basaldella, Benjamin Lagorce, Pierre Lamour, Bernard Loury, Alexandre Mazzia, Marie-Josée Ordener.

Gérald Passedat, Emmanuel Perrodin, Christian Qui, Vanessa Robuschi, Emanuele Schiavoni, Gagny Sissoko.

Giorgina Viou.

Por sus benévolas miradas y su inestimable ayuda, quiero dar las gracias a: Eric Biagi, Marie-Pierre Bouchaudy, Dominique Cerf, Jacques Damade, Catherine Flament, Marie Herbreteau, Bernard Obadia, Anne Ostende, Florence Ostende, Valentine Priori, Camille Savoye, Nadège Serre, Luisa Stella.

Odile Thiery, Patrick Thiery, Bruno Vignon.

Un agradecimiento especial a Marie-Josée Ordener, Fabrice Lextrait y sus equipos por su invitación, por su indefectible apoyo, así como por su constante y cálida atención.

Entre 2019 y 2020, Jean-Pierre Ostende disfrutó de una residencia de escritura en el marco del programa Les Cuisines du quotidien et de l'extraordinaire, que formó parte del proyecto culinario conjunto de la cooperativa cultural I. C. I y Les Grandes Tables, una serie de restaurantes de algunas poblaciones francesas que aúnan fuerzas para ser lugares de encuentro que sirvan tanto para reflexionar sobre la comida y la alimentación como para compartir experiencias culinarias.

1 Así lo explica el propio Jean-Pierre Ostende: «El Explorateur club es un grupo de empresas ficticias que creé en 2003 durante una serie de lecturas públicas en Aquitania. La primera aparición del club tuvo lugar en 2003, en el Museo de Arte Contemporáneo de Burdeos. Desde entonces, ha habido varias lecturas públicas del Explorateur club en Francia y en el extranjero (Alemania, Canadá, China, Cuba, Italia, Siria, Suiza). […] En 2007 Gallimard publicó la primera novela en la que aparece el Explorateur club, *La Présence*». [N. de la T.]

2 El artículo se puede consultar en línea en www.persee.fr [N. del A.]

3 Gallimard, «Bibliothèque des Sciences humaines», 2009. [N. del A.]

4 Especie de cocido a la francesa: potaje compuesto de verduras y carne, casi siempre de buey, aderezadas con hierbas aromáticas y cocinadas a fuego lento. [N. de la T.]

5 Índice bursátil francés. [N. de la T.]

6 Vino italiano. [N. de la T.]

7 «Comer ya conlleva toda la ambivalencia, por no decir *perversión* (Barthes, 1975), de un acto que devora lo que ama, lo que sugiere que "comer es a la vez amar y matar" (Fischler, 1990)» Jean-Jacques Boutaud, *Le Sens gourmand*. [N. del A.]

8 Juego de palabras homófonas en el original francés: «*La cuisine, c'est cuit et QI?*» (literalmente, «La cocina es cocido y CI»). [N. de la T.]

9 «Una vez que llegamos a ese punto, ya no estamos *motivados* para hacer nada más; no tenemos ningún otro deseo de establecer *lazos*. Las drogas procuran un vínculo paradójico: absolutamente vivo y totalmente muerto, idéntico a sí mismo» Daniel Sibony, *Perversions, dialogues sur des folies «actuelles»*, París, Seuil, «Points-Essais», junio de 2000. [N. del A.]

10 Juego de palabras en el original gracias a la polisemia de las palabras «*plat*» [adjetivo, «sencillo», «soso»; sustantivo «plato»] y «*menu*» [adjetivo «escaso»; sustantivo «menú»]: «[…] *ses plats qui se doivent d'être ni plats ni menus*». [N. de la T.]

11 *Toqué* en el original. Al igual que el adjetivo *tocado* en castellano, el francés *toqué* tiene dos acepciones: «quien lleva una toca, un tocado, un gorro», en especial la *toque* o gorro blanco alto de los chefs, y también «pirado». [N. de la T.]

12 *Gargote*: pequeño restaurante barato en el que se sirven platos poco delicados o de mala calidad. Esta palabra se emplea asimismo para designar la mala cocina en general. *Bouiboui*: restaurante de mala calidad, según la Académie française. Procede del redoblamiento onomatopéyico de *bouis,* «cloaca, lugar de depravación». Por su parte, en español, según el *Diccionario etimológico de la lengua castellana*, de José Corominas, *figón* significa «tabernucho, bodegón donde se guisan y venden cosas ordinarias de comer». Corominas señala asimismo que *figón* fue un término «despectivo e insultante, con el significado propio de 'sodomita'» y que deriva de *figo* o «tumor anal». [N. de la T.]

13 «*Plus tard la franchise devient simplicité*»: lo mismo sucede en español con la palabra *campechano*, incluida por primera vez en la edición de 1884 del *Diccionario de la Real Academia*. Aparece con varias acepciones, entre ellas, la de «franco, dispuesto para cualquier broma y diversión». En su acepción de «afable, sencillo, que no muestra interés alguno por las ceremonias y formulismos», *campechano* entró en el diccionario académico en 1992. [N. de la T.]

14 La Real Academia Española incluyó el vocablo *tomate* en su primer diccionario, el de Autoridades (1739). [N. de la T.]

15 En el original, «*après nous la séchéresse*», variante de la fórmula *aprés nous le déluge*, frase atribuida a la amante de Luis XV, madame de Pompadour. Se emplea para decir que a alguien le da igual lo que suceda –el fin del mundo, una catástrofe, una desgracia– después de su muerte, vagamente similar al dicho español «El que venga detrás que arree». [N. de la T.]

16 28 de junio de 1969, entrevista en el programa *Connaître le cinéma*, de France Culture, y publicada en *Le Dernier des métiers*, Éditions du Seuil. [N. del A.]

17 El primer chef de las cocinas del rey Carlos V de Francia y el primer escritor culinario en publicar un libro, *Le Viandier*. [N. del A.]

18 Antiguamente, el *traiteur* servía comidas en su casa o preparaba platos para llevar. Hoy en día se denomina así a quienes prestan servicios de *catering*. [N. de la T.]

19 Pastel de gran tamaño que suele servir de adorno y que a menudo presenta formas arquitectónicas. [N. de la T.]

20 Obra que Marinetti publicó en 1905 en *Mercure de France* y se tradujo al italiano con los títulos de *Re Baldoria* o *Re Gozzoviglia*. [N. de la T.]

21 *Mort au berre* (literalmente, «muerte a la mantequilla», es decir, «muerte causada por exceso de mantequilla») se emplea en francés para referirse a preparaciones culinarias que requieren mucha mantequilla. [N. de la T.]

22 Su equivalente español apareció en la edición de 1884 del *Diccionario de la Real Academia Española*, con dos acepciones: «Arte de preparar una buena mesa» y «Afición a comer regaladamente». [N. de la T.]

23 Véase el anexo III para más información sobre Auguste Escoffier. [N. del A.]

ÍNDICE

No diga: «Estaba malo». Diga: «Fue una experiencia»
La cocina no nace de la nada
Gula a diestro y siniestro
¿Qué es un chef?
El toque proteico del chef
Las tribus
Para gustos, los sabores
¡Ah! ¡la hierba!
El bluf del buey
La evolución de los chefs conduce a la depuración
El tomate, ejemplo de integración republicana
Cada vez más pequeño, más bebé
Perdidos en la zona oscura
Me disteis vacas y las he transformado en «chantilly»

Anexos
Agradecimientos