

Yo vine aquí por el glamour

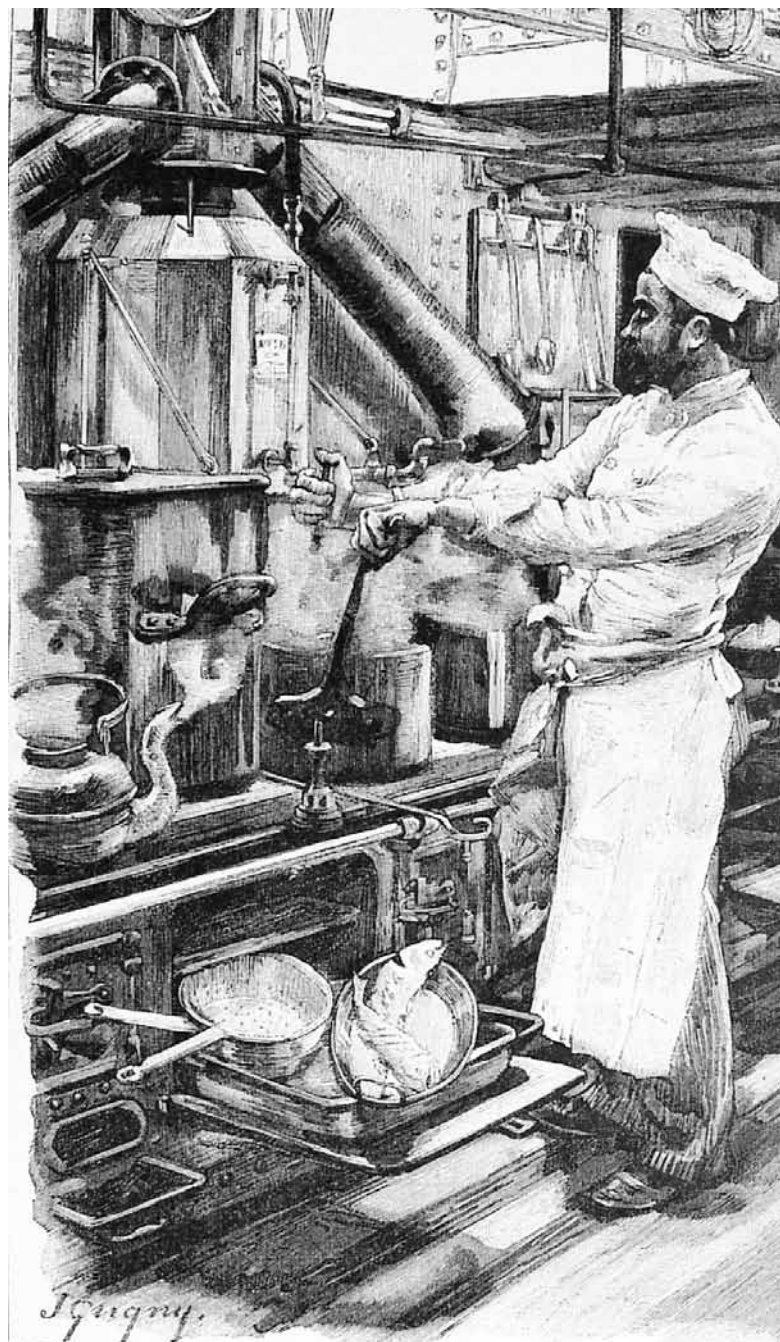
La cocina a bordo de un transatlántico

Julieta López Olalde

SÉ CON CLARIDAD EL ORIGEN DE MI CASI OBSESIVO interés por la vida y obra de los cocineros. No haya nada que ocultar ni misterio que ofrecer a los escrutadores ojos del psicoanalista. Es obvio, evidente, y sí, un poco vergonzoso.

Cuando tenía dieciocho años tuve que decidir, como se supone que debe hacerlo cualquier gallardo adolescente, a qué dedicaría las próximas décadas de mi vida: la cocina o los libros. Elegí los libros porque me pareció que mi familia sentiría mejor pagada la inversión en literatura infantil, cursos de artes plásticas y educación musical si hundía las narices en latinajos y alófonos que si la sepultaba en mondaduras y cartílagos. Además, pensé —ingenua de mí— que era mucho más glamoroso presentar un libro que un pastel.

Con estos sólidos argumentos llené mi solicitud de ingreso a la universidad y garbosamente estampé la firma que había inventado esa misma mañana. Quince minutos después comencé a dudar. Primero, sobre la elección de la firma misma. Después, acerca de mi futuro profesional. Y seguí dudando durante largos meses hasta que la realidad me convenció de que, sin duda alguna, había errado el camino. Pisoteando no sólo a los autores famosos, sino también a los premios



Nobel y a los artífices de los mayores *best sellers* llegaron los *celebrity chefs* y se instalaron, armados con cuchillos japoneses y tanques de nitrógeno líquido, en la cima de la fama y la fortuna.

El comedor

La historia no es nueva. Los cocineros han triunfado siempre cuando saben cómo salir al comedor, al *front of the house* dicen los ingleses. Jean Anthelme Brillat-Savarin, al hablar del primer *restaurateur* de París, Antoine Beauvilliers, no hace referencia a la sutileza de sus asados o a la profundidad de sus salsas sino a su habilidad para agasajar a los comensales: “indicaba el plato que no debía tomarse, otro que era preciso pedir inmediatamente y mandaba traer un tercero que nadie conocía”.¹

Quien pide hablar con el chef tras una comida magnífica no espera ver salir de la cocina un bribón mal rasurado y sudoroso con un delantal de manchas indescifrables y zuecos de plástico anaranjado. El chef es filipina blanquísima, uñas de manicura y sonrisa zen. Eso es lo que queremos ver y, desde luego, lo que los medios nos suministran. Y ésa es también la razón por la que se me ocurrió volver, dos décadas después de la facultad, a la escuela de cocina.

La cocina

Lo único que quedó del delirio fue la filipina blanca. Me bastaron pocas semanas en las aulas profesionales de cocina para darme cuenta de que me había alistado en un barco pirata. Las tareas cotidianas no incluían detenerse a apreciar el aroma de una hojita de albahaca o encontrar las notas de madera en el fondo de un *bœuf bourguignon*, sino en tornear cientos de nabos para que giraran como trompos al hervir, cortar

miles de cubos perfectos de zanahoria que acabarían por desbaratarse en un fondo, deshuesar pollos con precisión quirúrgica y romper articulaciones con la elegancia de un verdugo. El glamour de la cocina se había convertido en muchas horas de pie, la espalda molida por el amasado, las manos insensibles por el peso del cuchillo y una incesante tormenta de gritos, imprecaciones, órdenes, indicaciones imposibles de cumplir.

El patio de servicio

Cuando pienso en esos días me recuerdo frente a una olla de agua que hervía a borbotones: con una mano presionaba una enorme duya llena de masa de ñoquis *soufflé* mientras con la otra blandía una espátula que iba cortando trocitos de esa pasta con ritmo frenético. Enceguecida por el vapor, las salpicaduras hirvientes no me molestaban tanto como los calambres que me recorrían los antebrazos. Sin embargo, recuerdo sentirme en un estado muy cercano a la felicidad.

Anthony Bourdain explica con toda claridad este fenómeno. La cocina profesional, señala, es “una subcultura cuyos siglos de jerarquización militarista, entresijos, granujerías y vejaciones han conseguido hacer una mezcla de orden inquebrantable y caos que destroza los nervios”.² Los profesionales de la cocina, desde el chef hasta el galopín, viven al margen de la normalidad. Trabajan jornadas de catorce horas que se parecen más a las de un estibador que a las de un *sommelier*. Se les exige, en horas pico, la velocidad de respuesta de un corredor de bolsa y la precisión de un cirujano. Además, la paga suele ser poca y depende del éxito que se tenga con una clientela veleidosa y, en su mayoría, ignorante y snob.

¹ Brillat-Savarin, J. A. (1979). *Fisiología del gusto*, 2ª ed. Barcelona, Iberia, p. 325.

² Bourdain, Anthony (2000). *Confesiones de un chef. Aventuras en el trasfondo de la cocina*. Barcelona, RBA, p. 10.



Ilustración de *Mr. Punch's after-dinner stories*,
Proyecto Gutenberg, 2010

Sin embargo, añade Bourdain, la extraña mezcla resulta profundamente reconfortante para quienes se sumergen en ella. En las madrugadas del patio de servicio hay copas y bromas, una camaradería inquebrantable sobre platos armados al momento con los vestigios del servicio de la noche. El trabajo de chef, nos dice, es la cristalización de un sueño infantil: mandar una tripulación pirata.

El escaparate

Cuando descubrí la vida secreta de las cocinas, la ecuación dejó de cuadrarme. ¿De dónde demonios venían esos chefs imolutos y carismáticos que saturaban los canales de paga, la internet e incluso los primeros pisos de las librerías?

Algunos, sin duda, provenían del inframundo de los restaurantes de lujo. Gordon Ramsay, por ejemplo, parecía haber aprendido a vociferar para salir a flote de una marejada de insultos a su propia incapacidad. Mario Batali mostraba las gruesas manos del carnicero y la sonrisa socarrona de quien sabe que se está saliendo con la suya. El mismo Bourdain saltó de la cocina, armado con un equipo de filmación, al abordaje del comedor.

Los chefs que habían pasado años, décadas incluso, sometidos a la hirviente presión del oficio decidieron convertirse en estrellas mediáticas. Tenían los conocimientos necesarios para impresionar a las hordas de *foodies*, la técnica necesaria para hacer presentaciones casi circenses y la piel curtida para sobrevivir las exigencias de la vida pública. Y si eso, que en su día a día se daba por descontado, les iba a permitir nadar en billetes —Ramsey ganó más de 37 millones de dólares en 2012—, era estúpido pensar que podrían dejar pasar esa oportunidad. Ningún pirata hubiera dicho que no.

No puedo negar que esos primeros *celebrity chefs* me gustaban. Hacer un salteado frente a las cámaras o describir un plato en una fonda camboyana era tan fácil para ellos que la sonrisa los delataba: se estaban saliendo con la suya.

Después vinieron los otros. Los chefs que no cocinan, que nunca han estado en la parrilla de un restaurante un viernes por noche o frente a la boca de dragón de un *wok* durante cinco horas ininterrumpidas. Y sucede que el público prefiere a un Jamie Oliver, que saltó a la fama porque se coló en un programa de la BBC filmado en el restaurante en el que era *souschef* y fingió que la gran cocina estaba al alcance de cualquiera que pudiera comprarse una cuchara de palo, sobre Marco Pierre White y su maestría para dirigir cocinas de tres tenedores. Elije al chef Oropeza, que hacía pesas y comida de avión, sobre la sabiduría y la elegancia de Muñoz Zurita. Así, hoy triunfa Rachel Ray, que se ufana de no saber medir ingredientes, pero vende millares de cacerolas con su firma.

Quizá la historia de los *celebrity chefs* pueda ilustrarse claramente con la de Rocco DiSpirito, un joven cocinero italiano cuya sazón italiana era muy apreciada en Nueva York y quien, tras un rotundo fracaso en un *reality show* sobre su propio restaurante, terminó sus días cocinando en programas para obesos mórbidos que quieren bajar de peso. ▀