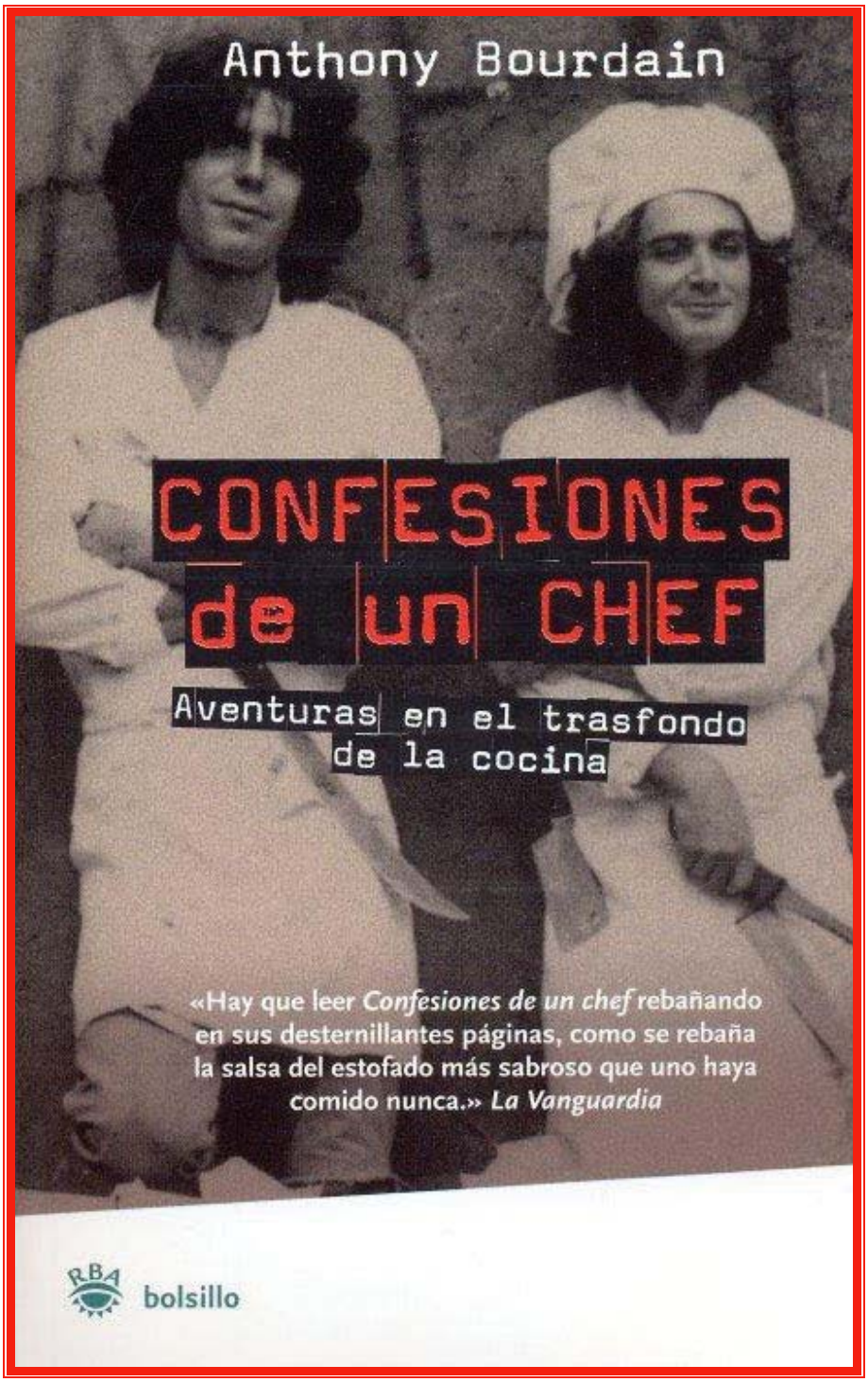

Anthony Bourdain
CONFESIONES de un CHEF
Aventuras en el trasfondo de la cocina
«Hay que leer *Confesiones de un chef* rebañando en sus desternillantes páginas, como se rebaña la salsa del estofado más sabroso que uno haya comido nunca.» *La Vanguardia*
RBA bolsillo

Anthony Bourdain

Confesiones de un chef

AGRADECIMIENTOS

Partes de este libro han aparecido antes en otras publicaciones: muchas de ellas en «De nuestra cocina a tu mesa». Trozos sueltos aparecieron en *The New Yorker* con el título de «No comas antes de leer esto». El capítulo de «Misión en Tokio» apareció primero en *Food Arts.* Los lectores del cuento que escribí para Canongate Press en la colección *Rover's Return* advertirán que el protagonista ficticio de mi contribución en «Chef's Night Out» tiene una experiencia humillante, parecida a la mía, en una concurrida parrilla.

Me gustaría dar las gracias a Joel Rose, a quien le debo todo... A Karen Rinaldi y Panio Gianopoulous, de Bloomsbury, Estados Unidos. A Jamie Byng, David Remnick, los diabólicos Stone Brothers (Rob y Web), Tracy Westmoreland, José de Meireilles y Philippe Lajaunie, Steven Tempel, Michael Batterberry, Kim Witherspoon, Sylvie Rabineau, David Fiore y a Scott Bryan. Y a la castigada peña de Les Halles, que no me da respiro: Franck, Eddy, Isidoro, Carlos, Omar, Ángel, Bautista y Janine.

Los cocineros mandan.

NOTA DEL CHEF

No os equivoquéis conmigo: me gusta el mundo de los restaurantes. ¡Diablos!, todavía estoy en él... Una vida entera de cocinero con formación clásica que, probablemente dentro de una hora, estará hirviendo huesos y restos de carne para hacer demi-glacé y troceando solomillos en un sótano convertido en cocina, Park Avenue abajo.

No voy a subirme a la parra para hablar de todo lo que he visto, aprendido y hecho a lo largo de mi accidentada carrera como lavaplatos, aprendiz, sartenero, parrillero, salsero, marmitón y chef. Ni escribo porque esté irritado con el oficio o quiera espantar a los comensales. Cuando salen a relucir tropiezos pasados me sigue gustando ser chef. Es la única vida que conozco de verdad. Si a las cuatro de la mañana necesito que me hagan un favor —un préstamo urgente, un hombro donde llorar, un somnífero, una fianza o simplemente que alguien me recoja en coche en medio de una lluvia torrencial— es indudable que no voy a llamar a un colega escritor. Llamo a mi segundo al mando, a mi antiguo segundo al mando, a quien me prepara las salsas... A alguien con quien trabajo o con quien haya trabajado a lo largo de los últimos veinte y pico de años.

No. Os quiero hablar de las oscuras y recónditas entrañas del restaurante. De una subcultura cuyos siglos de jerarquía militarista, entresijos, granujerías y vejaciones consiguen hacer una mezcla de orden inquebrantable y caos, que destroza los nervios... Y lo hago porque la mezcla me parece tan reconfortante como un buen baño de agua caliente. En esa vida estoy a mis anchas. Hablo su jerga. En la pequeña e incestuosa comunidad de chefs y cocineros de la ciudad de Nueva York conozco a la gente, sé cómo conducirme (todo lo contrario que en la vida real, donde me siento en medio de arenas movedizas). Quiero que los profesionales que lean este libro lo disfruten por lo que es: una mirada veraz a la vida que muchos de nosotros hemos llevado y respirado la mayoría de los días y las noches, excluidos de la interacción social *normal*. No tener nunca una noche de viernes o sábado libre, trabajar los días de fiesta, estar más ocupado que nunca cuando el resto de la gente acaba de salir del trabajo, nos hace ver el mundo desde un punto de vista a veces peculiar,

cosa que espero reconozcan mis colegas. Los condenados a cadena perpetua que me lean pueden o no estar de acuerdo con lo que hago. Pero sabrán que no estoy mintiendo.

Quiero que los lectores echen un vistazo a las verdaderas alegrías que proporciona hacer buena comida con profesionalidad. Me gustaría que entendieran qué se siente cuando se logra alcanzar algo así como el sueño de un niño: mandar la tripulación de su barco pirata. Qué se siente, se ve y se huele en medio del ajetreo y el siseo de la cocina del restaurante de una gran ciudad. Me gustaría transmitir lo mejor posible las curiosas delicias del lenguaje, la jerga, las calaveradas de quienes están en primera línea de los fogones. Me gustaría despertar en el personal de a pie que lea este libro la idea de que, a pesar de todo, la vida puede ser divertida.

En cuanto a mí, siempre me ha gustado verme como el Chuck Wepner de la cocina. Chuck era un cabal aspirante al título —allá por la época de Alí-Frazer—, conocido como el «Tozudo de Bayona». Siempre se podía contar con que aguantara unos cuantos rounds a pie firme sin caer, dando tanto como recibía. Yo admiraba su resistencia, su seguridad, su capacidad para combinar las dos cosas, para encajar una paliza como un hombre.

De modo que no es el «superchef» quien habla. Claro que me gradué en el CIA (Culinary Institute of America), correteé por Europa, trabajé en fogones de dos tenedores de la ciudad... Y también en otros que son la hostia. No soy ningún chapucero amargado, que habla pestes de los colegas más exitosos (aunque lo haré si se presenta la ocasión). Soy el tipo a quien en general llaman cuando alguien pretende montar una cena de campanillas y el chef resulta ser un psicópata o un borracho agriado y megalomaníaco. En este libro hablo de los profesionales de la cocina común y corriente. Los héroes son los cocineros profesionales. He conseguido tener un buen pasar en esta vida durante mucho tiempo, la mayor parte transcurrida en Manhattan, entre los *famosos...* De manera que sé unas cuantas cosas. Todavía tengo algunas cartas en la manga.

Desde luego hay muchas posibilidades de que este libro pueda acabar con mi oficio de chef. Habrá anécdotas de miedo. Trancas de las buenas, drogas, folladas en la zona de alimentos no perecederos, revelaciones repugnantes sobre el mal manejo de los alimentos, práctica desagradable muy extendida en la industria. Hablar de que no debes pedir pescado los lunes, de por qué quienes prefieren platos *muy hechos* comen sobras, de por qué una fritanga de mariscos no es una elección prudente para un tentempié y puede conseguir que mis potenciales empleadores dejen de considerarme santo de su devoción. Mi manifiesto desprecio por la comida basura, los vegetarianos, los que rechazan las salsas y los que sufren *intolerancia a la lactosa,* no me va a permitir lucir mis

hazañas culinarias en la *Food Network.*[1] No creo que, en un futuro próximo, vaya a pasar ningún fin de semana esquiando con André Soltner ni que me sobe la espalda el cachas de Bobby Flay. No me llamará Eric Ripert pidiéndome ideas para hacer el plato del día de pescado para mañana. Pero de ninguna manera voy a engañar a nadie sobre la vida, tal como la he visto.

Aquí está todo: lo bueno, lo malo, lo feo. El lector interesado podrá aprender, por un lado, cómo hacer platos sabrosos con los utensilios que tenga a mano, tan bien presentados como los de un profesional y, por otro, decidirá no pedir nunca más mejillones a la marinera. *Tant pis,* macho.

La vida de cocinero ha sido para mí un largo enredo amoroso, con momentos tanto sublimes como ridículos. Pero igual que en todo enredo amoroso, cuando miras atrás, recuerdas mejor los buenos momentos... En primer lugar, las cosas que te arrastraron a él, las que te atrajeron, las que te hacían volver *a por más.* Espero poder transmitirle al lector aquellas cosas y aquellos tiempos. Nunca he lamentado el inesperado giro de mi vida, que me hizo caer en el oficio de los restaurantes. Desde siempre he creído que la buena comida, el buen yantar, está por encima de cualquier riesgo. Lo mismo da que hablemos de un queso azul sin pasteurizar, de ostras crudas o de trabajar con socios del crimen organizado. Para mí la comida siempre ha sido una aventura.

[1] Guía de restaurantes de Estados Unidos.

PRIMER PLATO

LA COMIDA ES COSA BUENA

Tuve el primer indicio de que la comida era algo más que una sustancia para meterse en la boca cuando uno tiene hambre como si cargara gasolina, al terminar el cuarto grado de la escuela primaria. Viajaba con toda la familia de vacaciones a Europa en el *Queen Mary*. Estábamos en el comedor de primera clase. Por ahí tengo una foto: mi madre con gafas de sol Jackie O, mi hermano menor y yo con nuestros lamentables y monísimos trajes de crucero, a bordo del gran transatlántico de la Cunard. Todos entusiasmados con el primer cruce del océano, el primer viaje a Francia, la tierra ancestral de mi padre.

Sirvieron la sopa. ¡Una sopa fría!

Menudo descubrimiento para un niño curioso de cuarto grado que, hasta ese momento, no tenía más experiencia en sopas que la crema de tomate Campbell con menudos de pollo. Desde luego no era la primera vez que comía en un restaurante, pero sí el primer plato que de verdad me llamó la atención. Fue el primer plato del que disfruté y, lo que es más importante, del que todavía disfruto cuando lo recuerdo. Le pregunté a nuestro paciente camarero inglés qué era ese delicioso y sabroso líquido frío.

«Vichyssoise», fue la respuesta, una palabra que hasta el día de hoy —aunque ahora sea un viejo caballo de batalla en cualquier menú y lo haya preparado miles de veces— tiene resonancias mágicas para mí. Recuerdo todos los detalles de aquella experiencia: cómo la sacaba el camarero de la sopera de plata para echarla en mi cuenco; los minúsculos cebollinos picados que ponía a cucharadas a guisa de tropezones; el rico y cremoso sabor de los puerros y las patatas; la agradable impresión y la sorpresa de que estuviera fría.

No recuerdo mucho más de la travesía del Atlántico. En el cine del *Queen's* vi *Boeing Boeing* con Jerry Lewis y Tony Curtis, y una película de la Bardot. El viejo transatlántico se estremeció, crujió y vibró espantosamente durante todo el viaje —la explicación oficial fue que el casco estaba cubierto de percebes— y, desde Nueva York hasta Cherburgo, me pareció estar montado en lo alto de un gigantesco cortacésped. Mi hermano y yo nos aburrimos enseguida y pasábamos muchas horas en el Salón Juvenil escuchando «La casa del sol naciente» que, por una moneda, le pedíamos a la gramola. O en la

piscina de agua salada de la cubierta inferior, contemplando la suave marea de olas que se formaba en la superficie.

Pero no olvidé la sopa fría. La sentía en mí, me despertaba, me daba conciencia de tener lengua y, en cierto modo, me preparaba para futuros acontecimientos.

El segundo anticipo de epifanía en mi larga ascensión al reino de la cocina también lo viví en aquel primer viaje a Francia. Después de desembarcar, mi madre, mi hermano y yo nos quedamos con unos primos en el pequeño pueblo costero de Cherburgo, un inhóspito y frío lugar de descanso en Normandía, sobre el canal de la Mancha. El cielo estaba casi siempre nublado; el agua demasiado fría. Todos los chavales de los alrededores creían que yo conocía personalmente a Steve McQueen y a John Wayne. Como era estadounidense daban por sentado que éramos colegas, andábamos por ahí de correrías juntos, cargándonos a tiros a los malos. De modo que no tardé en gozar de cierta celebridad. En las playas no se podía nadar pero, en cambio, estaban salpicadas de casamatas nazis y emplazamientos de artillería, algunos con visibles huellas de bala y señales de lanzallamas. Había túneles bajo las dunas, demasiado fríos para que un niño los explorara. Me quedé atónito al ver que a mis amigos franceses les dejaban fumar un cigarrillo los domingos, les daban vin ordinaire aguado en las comidas y, lo que era todavía más asombroso, tenían motos Velo Solex. Recuerdo haber pensado que ésa y no otra era la manera de criar a los hijos pero, desgraciadamente, mi madre no pensaba lo mismo.

De modo que durante mis primeras semanas en Francia exploré los pasadizos subterráneos en busca de nazis muertos, jugué al minigolf, fumé a hurtadillas, corrí a toda pastilla en las motos de mis amigos, leí un montón de tebeos de Tintín y Asterix y, a fuerza de observación, aprendí unas cuantas cosas de la vida. Por ejemplo, que monsieur Dupont —amigo de la familia— unos días llegaba a comer con su amante y otros con su mujer, ante la aparente indiferencia de su numerosa prole por semejantes veleidades.

La comida no me impresionó en absoluto.

Para mi inexperto paladar, la mantequilla tenía un extraño sabor a queso. La leche, un alimento básico —no, un ritual obligatorio— en la vida del sesenta por ciento de los chavales estadounidenses, era allí imbebible. La comida parecía consistir siempre en un sándwich au jambón o croque-monsieur. Todavía faltaba tiempo para que me impresionaran siglos de cocina francesa. Lo que notaba en la comida estilo francés es lo que *no* tenía.

A las pocas semanas tomamos el tren nocturno a París, donde nos encontramos con mi padre y un veloz Rover Sedan Mark III nuevo, nuestro coche para hacer turismo. Nos alojamos en el Hotel Lutétia, en aquella época

una gran mole un poco venida a menos, situado en el Boulevard Raspail. Para mi hermano y para mí ampliaron un tanto el menú: incluyeron steak-frites y steak haché (hamburguesas). Hicimos todas las cosas predecibles en un turista: subimos a la torre Eiffel, fuimos de picnic al Bois de Boulogne, pasamos delante de las obras maestras del Louvre, empujamos veleros de juguete en la fuente de los Jardines de Luxemburgo... algo no demasiado divertido para un chaval de nueve años, que ya tenía muy desarrollada su inclinación de delincuente. Lo que más me interesaba en ese momento era aumentar mi colección de traducciones inglesas de las aventuras de Tintín. Los cuentos esmeradamente redactados de Hergé sobre contrabando de drogas, templos antiguos, culturas desconocidas, lugares extraños y remotos eran de verdad exóticos para mí. Convencí a mis pobres padres de que gastaran cientos de dólares en W. H. Smith —la librería inglesa— con tal de no oír mis lloriqueos por las penurias que pasaba en Francia. Mis breves y cortísimos shorts eran para mí una afrenta permanente y me convertí en muy poco tiempo en un cabroncete difícil, huraño, temperamental. Me peleaba continuamente con mi hermano, me quejaba de todo y, por todos los medios posibles, no hacía más que estropear la Gloriosa Expedición de mi madre.

Mis padres hacían cuanto podían. Nos llevaban a todas partes, de restaurante en restaurante, sin duda pasando vergüenza ajena cada vez que insistíamos en los steak haché (con ketchup, faltaría más) y en la Coca-Cola. Soportaban en silencio mi constante refunfuñar por la mantequilla que parecía queso, la eterna gracia de gritar «¡Quiero mierda, quiero mierda!», cuando veía los anuncios de una bebida dulce de la época llamada «Psehitt» [en inglés *shit* es «mierda»]. Se las arreglaban para ignorar el revoleo de ojos y la impaciencia que me entraba si hablaban francés. Se empeñaban por encontrar algo, cualquier cosa, que pudiera divertirme.

Y llego el momento en que, por fin, decidieron *no* llevar a los niños a ninguna parte.

Lo recuerdo muy bien porque fue como recibir una tremenda bofetada. Fue el aldabonazo que me espabiló y me hizo considerar que la comida podía ser importante. Un desafío para mi natural belicoso. Al verme privado de algo, se abrió una puerta.

El nombre de la ciudad de mi segunda epifanía gastronómica es Vienne. Habíamos hecho kilómetros y kilómetros para llegar allí. A mi hermano y a mí se nos habían acabado los *Tintín* y estábamos de un humor de perros. La campiña francesa con sus preciosas carreteras bordeadas de árboles, los setos verdes, los campos labrados, los pueblos que parecían sacados de un libro ilustrado no nos servían de distracción alguna. Para entonces, nuestros ancestros habían tenido que aguantar semanas de despiadadas quejas a lo largo de muchas comidas, cada vez más tensas y desagradables. Entraron en un

restaurante. Para determinada hora encargaron, como es debido, nuestro steak haché, crudités variées, sándwich au jambon y otras cosas por el estilo. Habían soportado nuestras jeremiadas porque las camas eran demasiado duras, las almohadas demasiado blandas, los cabezales, la grifería y los váteres demasiado estrafalarios. Nos permitían tomar un poco de vino aguado, para seguir la costumbre francesa pero también, creo, para hacernos callar. A los dos americanitos más cerriles del mundo los habían llevado a todas partes.

En Vienne cambiaron las cosas.

Metieron el reluciente Rover nuevo en el aparcamiento del restaurante —que tenía el prometedor nombre de La Pyramide—, nos entregaron lo que parecía un alijo de Tintines que habían ido acumulando... ¡Y nos dejaron en el coche!

Fue un verdadero golpe. Estuvimos más de tres horas en ese coche, una eternidad para dos pobres chavales ya aburridos hasta el hartazgo. Tuve tiempo de sobra para imaginar: «¿Qué puede haber de grandioso detrás de esas paredes?». Ahí se comía. Eso lo sabía. Y era una gran cosa. Hasta en plena edad del pavo me daba cuenta de la ansiosa expectativa, el entusiasmo, la casi veneración con que mis atribulados padres veían acercarse la hora de la comida. Y todavía tenía fresco el recuerdo de la vichyssoise. Por lo visto, la comida era asunto serio. Podía ser un acontecimiento. Tenía sus secretos.

Como es natural ahora sé que, en 1966, La Pyramide era el centro del universo culinario. Bocuse, Troisgros, lo mejor de lo mejor había pasado por ahí. Habían hecho chuletones bajo la supervisión del legendario y tremebundo propietario Ferdinand Point. En esos tiempos Point era el Gran Maestro de la cocina y La Pyramide, la Meca de los sibaritas. Para mis decididamente francófilos padres, aquello era una peregrinación. Con cierta reserva, la idea se abrió paso a través de mi diminuto y vacío cerebro allí, en el asiento trasero del sofocante coche aparcado.

A partir de ese momento cambiaron las cosas. Y cambié yo.

Al principio me puse furioso. Impulsado por el despecho —siempre una gran fuerza motivadora en mi vida—, me convertí de repente en audaz innovador cuando de comida se trataba. Allí y entonces decidí no ser menos que mis sibaríticos padres. Al mismo tiempo podría asquear a mi hermano menor, que todavía no era un iniciado. ¡Ya les iba yo a enseñar quién era el gourmet!

¿Sesos? ¿Quesos apestosos y blanduzcos, que olían a pies de muerto? ¿Carne de caballo? ¿Mollejas? ¡Marchen...! Elegía cualquier plato, siempre que fuera lo más chocante posible. El resto del verano y los veranos siguientes comí de todo. A paladas el empalagoso Gruyere. Aprendí a gozar con la rica mantequilla normanda, que parecía queso. Más rica aún untada en baguettes

sopados en chocolate amargo caliente. Siempre que podía echaba vino tinto a hurtadillas en cualquier plato. Probé las fritangas —pescados diminutos enteros, fritos con perejil—, encantado de comerme cabezas, ojos, espinas y todo. Comí raya con trocitos de mantequilla, salchichón al ajo, callos, riñones de ternera, morcillas negras que me chorreaban sangre barbilla abajo.

Y pedí mi primera ostra.

Fue todo un acontecimiento. Lo recuerdo como recuerdo la pérdida de la virginidad... Y, por muchas razones, con más satisfacción.

Pasamos el mes de agosto de aquel primer verano en La Teste-sur-Mer, un pequeño pueblo pesquero en la cuenca de Arcachon —Gironda, al sudoeste de Francia—, famoso por sus ostras. Nos alojaron mi tía —tante Jeanne— y mi tío —oncle Gustav— en la misma casa estucada de blanco con techo de tejas rojas, donde de niño veraneaba mi padre. Tante Jeanne era una antigualla con gafas, ligeramente maloliente. Oncle Gustav, un vejete con mono de trabajo y boina, que liaba sus cigarrillos a mano y los fumaba hasta que desaparecían en la punta de la lengua. La Teste había cambiado poco durante los años transcurridos desde que mi padre pasara allí las vacaciones. Todos los vecinos eran todavía pescadores de ostras. Las familias aún criaban conejos y cultivaban tomates en los patios traseros. Las casas tenían dos cocinas: una interior y otra al aire libre para cocinar pescado. Había una bomba de mano para sacar agua del aljibe y un excusado al fondo del jardín. Lagartijas y caracoles aparecían por todas partes. Las principales atracciones turísticas eran la cercana Duna de Pyla (¡la duna de arena más grande de toda Europa!) y el también cercano pueblo de descanso Arcachon, adonde los franceses acudían en manada durante *Les Grandes Vacantes.* La televisión era el Gran Acontecimiento. A las siete en punto de la tarde —cuando las dos estaciones nacionales iniciaban las transmisiones—, oncle Gustav aparecía solemnemente en la puerta de su habitación con una llave colgada de la cadena que llevaba sujeta a la cadera y, con mucha ceremonia, abría las puertas de la vitrina donde guardaba el aparato.

Allí mi hermano y yo éramos más felices. Podíamos hacer muchas cosas. Las playas eran templadas y el clima semejante al que conocíamos en nuestro país, con la atracción añadida de las consabidas casamatas nazis. Había lagartijas para darles caza con *pétards,* cohetes que estaban a nuestro alcance porque podíamos comprarlos libre y legalmente (¡). Podíamos ir a pie hasta un bosque, donde vivía un auténtico ermitaño. Mi hermano y yo pasábamos horas allí espiándolo, escondidos entre la maleza. A esas alturas ya podía leer y disfrutar historietas en francés y, desde luego, comía... ¡comía de verdad! Sopa de pescado marrón oscura, ensalada de tomate, mejillones a la marinera, pollo a la vasca (estábamos a pocos kilómetros del País Vasco). Hacíamos excursiones a Cap Ferret, a orillas del Atlántico, una playa fantástica y solitaria de una belleza increíble, con enormes olas que nos revolcaban. Llevábamos baguettes,

salchichón, rodajas de queso, vino y Evian (en Estados Unidos no habíamos visto nunca agua embotellada). Pocos kilómetros al oeste estaba Lac Cazeaux, un lago de agua fresca donde mi hermano y yo alquilábamos botes de pedales y nos metíamos en aguas profundas. Comíamos barquillos, deliciosos gofres calientes cubiertos de crema batida y azúcar glacé. Las dos canciones de moda aquel verano en la gramola de Cazeaux eran «Whiter Shade of Pale» de Procol Harum y «These Boots Were Made for Walking» de Nancy Sinatra. Los franceses ponían las dos canciones una y otra vez. Interrumpía la música el bramido de los jets de la fuerza Aérea francesa, que bajaban en picada hacia el lago, camino de una base de bombarderos próxima. Con tanto rock and roll, buena comida y estruendosos explosivos a mano, yo estaba razonablemente contento.

De modo que cuando nuestro vecino monsieur Saint-Jour, pescador de ostras, invitó a mi familia a salir en su *penas* (así llamaban a las barcas que pescaban ostras), no pude ocultar mi entusiasmo.

A las seis de la mañana nos embarcamos en la pequeña barca de madera con nuestras cestas de picnic y el calzado apropiado. Monsieur Saint-Jour era un viejo cabrón cascarrabias, vestido como mi tío con un gastado mono de mezclilla, alpargatas y boina. Tenía la piel curtida y bronceada, a fuerza de estar azotada por el viento y al sol, mejillas hundidas y las pequeñas venas quebradas en los pómulos y la nariz, que todos allí parecían tener de tanto beber burdeos. Monsieur Saint-Jour no explicó de antemano a sus invitados en qué consistían esas excursiones diarias. Enfilamos hacia la boya que señalaba *su zona submarina,* un sector señalado por estacas al fondo de la bahía, y nos quedamos ahí sentados, quietos... quietos... quietos, bajo el sol de justicia de agosto, a la espera de que bajara la marea. La idea era pasar el bote flotando por encima de la estacada y dejarlo allí para que se fuera hundiendo al bajar el nivel del agua, hasta que descansara sobre el fondo del *bassin.* En ese momento, Monsieur Saint-Jour —y supuestamente sus invitados— se dedicarían a rastrillar las ostras, a recoger unos cuantos buenos ejemplares para venderlos en el puerto y a quitarles los parásitos que pudieran estropear la cosecha. Recuerdo que todavía quedaba más de medio metro de agua, cuando ya nos habíamos despachado el brie y las baguettes, y bebido la botella de Evian. Pero yo seguía hambriento y lo dije con toda franqueza.

En cuanto me oyó, como si quisiera poner a prueba a los americanos, Monsieur Saint-Jour preguntó con su rudo acento girondino si alguno de nosotros quería comer ostras.

Mis padres titubearon. Dudo que estuvieran dispuestos a comer de verdad una de esas pequeñas viscosidades sobre las cuales flotábamos. Mi hermano retrocedió horrorizado.

Pero yo, arrogante como nunca antes en mi corta vida, me levanté en el

acto con sonrisa desafiante y me ofrecí para ser el primero en probarlas.

Y, en ese inolvidable momento estelar de mi historia personal, en ese momento todavía más vivido en mi memoria que tantos otros momentos *iniciáticos* —el primer coño atisbado, el primer porro, el primer día de instituto, el primer libro publicado o cualquier otro *primer*— disfruté de mi día de gloria. Monsieur Saint-Jour me hizo señas de que me acercara a la borda, se inclinó por encima hasta que la cabeza le hubo casi desaparecido bajo el agua y emergió sujetando en su recio puño cerrado —que más parecía zarpa— una única ostra cubierta de limo, enorme, de forma irregular. Abrió aquella cosa con un cuchillo herrumbrado de punta curva y me la alargó, mientras todos me miraban. Mi hermano menor se encogió y se apartó del bicho reluciente —con vagas reminiscencias sexuales—, que todavía chorreaba y estaba medio vivo.

La cogí con la mano, apoyé la concha en la boca como me había enseñado el entonces ya sonriente Monsieur Saint-Jour y me la engullí sorbiéndola de un bocado. Sabía a agua de mar... a salmuera... a carne... y, de alguna manera, a futuro.

Ya todo fue diferente. Todo.

No sólo sobreviví. Disfruté.

Supe que aquello era la magia hasta entonces apenas vislumbrada entre las tinieblas, de la cual sólo era consciente a medias. Lo hice por retorcido. Había tenido una aventura y todas cuantas la siguieron en la vida —la comida, la larga y muchas veces estúpida búsqueda de la *próxima experiencia,* drogas, sexo o cualquier sensación nueva—, todas han sido fruto de aquel momento.

En ese instante aprendí algo. Visceral, instintiva, espiritualmente —de alguna manera precursora un tanto sexualmente— aprendí algo. No había vuelta atrás. El genio saltó de la botella. Ahí empezó mi vida de cocinero, de maestro cocinero.

La comida tenía poder.

Poder para inspirar, asombrar, provocar, excitar, deleitar y deslumbrar. Tenía poder para hacerme gozar a mí y a los demás. Era una información valiosa.

Durante el resto del verano y en los veranos posteriores me escabullía con frecuencia hasta los pequeños puestos del puerto, donde era posible comprar en bolsas de papel de estraza ostras sin lavar y cubiertas de negro por docenas. Después de unas pocas lecciones recibidas de mi nueva alma gemela, hermano de sangre y mejor compinche, Monsieur Saint-Jour —que también compartía ya conmigo sus cuencos de vin ordinaire azucarado, una vez acabadas las horas de faena—, yo podía abrir las ostras solo. Metía el cuchillo por detrás y hacía saltar la juntura, como si fuera la cueva de Aladino.

Solía sentarme en el jardín, entre los tomates y las lagartijas, y beber Kronenbourgs (Francia era el País de las Maravillas para los bebedores menores de edad), leer tan a gusto *Modesty Blaise,* los *Katzenjammer Kids* y las encuadernadas bandes dessinés[2] en francés, hasta que los dibujos bailaban ante mis ojos cuando fumaba algún Gitane escamoteado. Sigo asociando el sabor de las ostras con aquellos espléndidos y embriagadores días de colocones ilícitos a última hora de la tarde. Con el aroma de los cigarrillos franceses, el sabor de la cerveza, la inolvidable sensación de estar haciendo algo que no debía hacer.

Hasta entonces no tenía planeado meterme a cocinero profesional. Pero con frecuencia miro atrás, en busca de ese tenedor en mi ruta, tratando de adivinar en qué momento preciso *tomé por mal camino* y me convertí en buscador de sensaciones, en un sensual hambriento de placeres, siempre con el afán de provocar, divertir, aterrorizar y manipular. Siempre con el afán de llenar ese lugar vacío de mi alma con algo nuevo.

Y me complace pensar que fue culpa de Monsieur Saint-Jour. Pero la verdad es que nunca ha dejado de ser culpa mía.

[2] Tebeos.

LA COMIDA ES SEXO

En 1973, por desgracia enamorado, me gradué un año antes de lo previsto en el instituto y pude llegar al objeto de mi deseo: Vassar College... Creedme, cuanto menos hable de ese período de mi vida, tanto mejor. Basta con decir que, a los dieciocho años, era un joven indisciplinado por convicción, que se las guillaba de las aulas o desaparecía del colegio (no podía perder el tiempo asistiendo a clase). Estaba furioso conmigo mismo y con los demás. Trataba al mundo como si fuera mi cenicero. La mayor parte de las horas que pasaba despierto bebía, fumaba marihuana, intrigaba, hacía todo lo posible por divertir, sacar de quicio, deslumbrar y embaucar a cualquiera que fuera bastante tonto para encontrarme entretenido. Si pretendo ser sincero debo decir que era un narcisista malcriado y depresivo; un joven patán autodestructivo y desconsiderado, a quien le hacía mucha falta que le dieran una buena patada en el culo. Desdichado y sin rumbo acepté compartir con unos amigos un verano en Provincetown, Cape Cod. Era el programa que ellos tenían y eso me bastaba.

Provincetown era (y es) en esencia un pequeño pueblo pesquero portugués más que estrambótico, en la punta del anzuelo del Cape. Sin embargo, durante los meses de verano se convierte en Times Square y Christopher Street-by-the-Sea. Recuerda que era en los años setenta y, cuando conjures la imagen del una vez pintoresco pueblo pesquero de Nueva Inglaterra, desglósalo en atasco de turistas, excursionistas, hippies, buscavidas, pescadores furtivos de langosta, putillas, drogatas, refugiados de Key West, más miles y miles de entusiastas gays ligones. Para un joven desarraigado con inclinaciones sensuales era la perfecta salida de emergencia.

Por desgracia necesitaba dinero. Mi novia de *quita y pon* se ganaba la vida haciendo girar pizzas sobre el dedo índice para darles forma. A mis compañeros de habitación —que ya antes habían veraneado en P-town— les esperaban los acostumbrados trabajos de temporada: cocinaban, lavaban platos, servían mesas —casi siempre por la noche—, de modo que íbamos a las playas y los estanques todas las mañanas, fumábamos marihuana, esnifábamos un poco de coca, caíamos en el ácido y nos bañábamos desnudos, aparte de permitirnos otras actividades muy saludables para adolescentes.

Cansada de que agotara los recursos de la casa, una compañera de habitación, desquiciada pero práctica, me enganchó a la noria de los lavaplatos en el restaurante donde ella hacía de camarera. Los lavaplatos (fulanos del sur, alias pescadores de perlas) pertenecían al género más inestable del negocio de restaurantes veraniegos. Cuando algún gilipollas dejaba de dar señales de vida en el trabajo durante dos días, entraba yo. Fue mi iniciación en esa vida y al principio... no me gustó nada.

No me atraía en absoluto fregar cacerolas, tirar a la basura los restos dejados en los platos, pelar montones de patatas, arrancarle las barbas a los mejillones, limpiar langostinos. Pero con esos humildes comienzos inicié mi curioso ascenso al reino de la alta cocina. Aquel trabajo de lavaplatos en el Dreadnaught me empujó por el camino que, todavía hoy, sigo recorriendo.

El Dreadnaught era... bueno, ya habrás comido ahí o en sitios por el estilo: una gran mole vieja y destartalada, construida en el agua sobre pilotes de madera. Cuando hacía mal tiempo, las olas rompían bajo el suelo del comedor y se estrellaban con sordo estrépito contra el espigón. Tejas de madera planas y delgadas, ventanales salientes y, en el interior, el clásico A la orden/mi capitán/campechano/oxidado/náufrago de la antigua Nueva Inglaterra. La decoración: redes de pescadores colgadas, faroles, boyas, baratijas náuticas, travesaños de botes salvavidas partidos en dos. Llámalo estilo *náufrago primitivo.*

Entre el 4 de Julio y el Día del Trabajo[3] servíamos a las hordas de turistas que llegaban al pueblo en tropel almejas fritas, langostinos fritos, platijas fritas, vieiras fritas, patatas fritas, langostas al vapor, unos pocos bistés a la plancha, filetes de pescado y chuletones.

Para mi sorpresa empezó a gustarme el trabajo. El personal de la dirección del Dreadnaught estaba formado por una pandilla de borrachines retraídos que casi nunca pisaban la cocina. Las camareras, atractivas y joviales, eran generosas con el vino que ofrecían a quienes nos afanábamos en los fogones y, además, amigas de hacer favores...

¿Y los cocineros?

Los cocineros reinaban.

Estaba Bobby, el chef casi cuarentón, bien bronceado, ex hippy que, como muchos de los vecinos de P-town, fue a pasar allí las vacaciones muchos años atrás y se quedó. Vivía en la ciudad todo el año. En verano era chef. Fuera de temporada techaba, hacía carpintería y cuidaba casas. Estaba Lydia, una portuguesa divorciada y medio loca, con aspecto de matrona, que tenía una hija adolescente. Lydia hacía la sopa de almejas —que nos proporcionaba cierta

[3] En Estados Unidos se celebra el primer lunes de septiembre.

fama— y, durante el servicio, disponía los platos de verdura y las guarniciones. Bebía de lo lindo. Estaba Tommy, encargado de las frituras, un tío surfista en movimiento perpetuo, con ojos azul eléctrico que, incluso cuando no tenía nada que hacer, se mecía hacia atrás y hacia delante igual que un elefante. Según decía, *para mantener el tipo.* Estaba Mike, un ex presidiario que en sus horas libres traficaba con metadona. Era el encargado de las ensaladas de la estación.

En la cocina parecían dioses. Se vestían como los piratas: batas blancas con las mangas hechas jirones, tejanos, bandas harapientas y desteñidas en la cabeza, delantales manchados de sangre, aretes de oro, pulseras, collares y gargantillas turquesa, sortijas de caracoles, conchas y marfil, tatuajes... todos los detritos de un Verano de Amor, hace tiempo ido.

Tenían estilo y arrogancia. Parecían no tenerle miedo a nada. Bebían cualquier cosa que tuvieran a su alcance, robaban todo lo que no estuviera bien atornillado y ponían en su sitio al resto del personal, a los clientes del bar y a los visitantes casuales con una soberbia que jamás había visto ni imaginado. Llevaban enormes cuchillos, que no presagiaban nada bueno, y los mantenían a punto y afilados como una hoja de afeitar. Lanzaban ollas y sartenes llenas de grasa a través de la cocina con notable puntería, para que cayeran en mi fregadero. Hablaban un peculiar dialecto, un *patois* increíblemente blasfemo, jerga contracultural de argot local y portugués, pronunciado con inflexiones irónicas. Se llamaban entre sí «colega», «tío», «socio». Desvalijaban el lugar de todo lo que mereciera la pena. Cuando acababa la temporada se abastecían para los meses de escasez. Un par de noches a la semana, el chef aparcaba su furgoneta Volkswagen junto a la puerta de la cocina y, en la parte trasera, cargaba solomillos enteros, cajas de langostinos congelados, cajones de cerveza, trozos enteros de beicon. En el vasar de cada sector siempre había a mano durante el servicio botellas de vino de cocina, aceite, distintos ingredientes y, por lo menos, dos vasos llenos de whisky por cocinero. Lydia les llamaba refrescos veraniegos. Casi todos eran whiskies fuertes (Cape Codders, Sea Breezes o Greyhounds). Fumaban porros en la despensa, escaleras abajo. La cocaína —siempre disponible, a pesar de ser bastante cara y, en esa época, considerada droga de ricos— aparecía por todos lados. El día de pago, el dinero circulaba de mano en mano como en las transacciones de un mercado persa, conforme los cocineros saldaban las cuentas de las deudas por adquisición de drogas, préstamos o apuestas.

Ese primer año en P-town vi a mucha gente descarriada. Estaba asombrado. Esos tíos eran doctores en delincuencia, atletas sexuales. No podía comparar con las suyas mis lamentables hazañas de francachelas escolares. Para mí, modesto lavaplatos, aquellos granujas, salteadores de caminos, bucaneros, navajeros, eran verdaderos príncipes. La vida de cocinero era una vida de aventura permanente, saqueo, pillaje y rock-and-rolling a lo largo de la

existencia, sin miramiento alguno por la moral convencional. A mí, que estaba al otro lado de la frontera, me parecía una existencia cojonuda.

Si hubo algún momento en el que creí saber con claridad lo que quería, fue al final del verano.

Para entonces ya había medrado un poco. Mike había desaparecido durante una juerga entre vapores de alcohol de quemar y me promovieron al cuarto frío. Disponía los cócteles de langostinos, abría ostras y almejas rosadas, mezclaba carne de langosta enlatada con mayonesa y llenaba copas de champán con fresas y nata batida.

La cadena culinaria del Dreadnaught era larga y estrecha: zona de congelados al lado de la puerta que daba al aparcamiento y una olla de vapor de dos pisos para langostas de un kilo o tres cuartos, que liquidábamos por docenas, apilándolas como leños antes de cerrar de golpe las tapas de metal pesado, apretar bien la rosca y ponerlas al vapor. Luego estaba la fila de freidoras, un buen surtido de ellas, una cocina Garland con parrilla deslizante y unas cuantas hornillas. Finalmente, un hogar de ladrillos para asados al carbón. Todo el montaje presidido por las ventanillas que servían de pasaplatos al otro lado, donde estaban el mostrador-trinchante de madera y las consolas de vapor. Debajo, las consolas de neveras, que mantenían al alcance de la mano los suministros de reserva. Al extremo del hogar, donde Bobby —el chef— trabajaba, había una puerta holandesa, cuya parte superior permanecía abierta para que, al entrar los turistas, pudieran echarle un vistazo a las langostas o chuletones puestos a asar y se les hiciera la boca agua.

Un día laborable llegaron una pareja de novios y todo el acompañamiento de una boda de campanillas, recién salidos de la ceremonia nupcial: novia, novio, damas de honor, pajes, familia y amigos. Casados Cape arriba, la feliz pareja y el séquito habían bajado a P-town para celebrar el banquete de boda, presumiblemente, después de la recepción ofrecida a los invitados menos íntimos. Ya venían colocados al llegar. Desde el cuarto frío, al otro extremo de la mesada, vi un fugaz y furtivo intercambio de miradas entre Bobby y algunos de los invitados. Me fijé sobre todo en la novia que, en cierto momento, se inclinó hacia la cocina y preguntó si alguno de nosotros «tenía un poco de chocolate». Cuando la comitiva entró en el comedor me olvidé por completo de ellos.

Nos afanábamos con la comida, mientras Lydia nos divertía con su acostumbrado tamborileo. Tommy sumergía almejas y langostinos en grasa caliente. El trajín habitual de una cocina en pleno ajetreo. En un momento dado reapareció la novia por la puerta holandesa. Era rubia y estaba muy bonita con su virginal traje blanco de boda. Durante unos segundos le susurró algo al chef. A Bobby se le dibujó una sonrisa de oreja a oreja y las bronceadas patas de gallo de los ojos se hicieron más pronunciadas. Ella desapareció enseguida y Bobby,

visiblemente tembloroso, gritó de pronto: «¡Tony!, hazte cargo de mi puesto. Vigila mi lugar». Y de inmediato salió pitando por la puerta trasera.

En circunstancias normales habría sido todo un acontecimiento. Que me estuviera permitido trabajar en el follón de la parrilla, tomar el mando —aunque fuera por unos minutos—, era un sueño hecho realidad. Pero entre los que quedamos en la cocina, la curiosidad pudo más. Teníamos que ver qué pasaba.

Al otro lado de la ventana situada junto al lavaplatos había un cerco, para ocultar a los ojos de quienes entraban en el aparcamiento el montón de desperdicios y las latas con residuos de comida, que el restaurante vendía a una granja de cerdos, Cape arriba. Al instante todos nosotros —Tommy, Lydia, el nuevo lavaplatos y yo— atisbábamos por esa ventana. A la vista de todo su personal reunido, Bobby le daba escandalosamente por el culo a la novia. Ella estaba inclinada con mucha coquetería sobre un tambor de cuarenta litros, con el traje remangado por encima de las caderas. Bobby se había levantado el delantal y se apoyaba en la espalda de la recién casada, bombeando con furia. Los ojos de la joven revoloteaban y se le hundían en las órbitas. La boca musitaba: «Síii, síii... qué bien... qué bien...».

Mientras, a pocos metros, en el comedor del Dreadnaught, su nuevo esposo y el resto de la familia masticaban felices los filetes de platija y las vieiras bien fritas, ahí estaba la ruborosa novia recibiendo de un perfecto extraño una despedida de soltera improvisada.

Y entonces, estimado lector, supe por primera vez que quería ser chef.

LA COMIDA ES DOLOR

No quiero que pienses que, hasta ese momento, todo era fornicar, darle gratis al trago y acceder con facilidad a la droga. Debo rememorar para ti las delicias del guiso de calamares portugués, las ostras Wellfleet en media concha, la cazuela de almejas y pescado de Nueva Inglaterra, los chorizos grasientos y maravillosos, la sopa de col rizada, la lubina rayada que acababa de saltar del agua para caer en las mesas de Cape Cod. Que yo supiera, en 1974 no había cultura culinaria por esos lares. Desde luego en P-town no había como hay ahora ningún chef estrella de los que estudian en escuelas especializadas y llevan logotipos en la chaqueta, cuyos nombres y declaraciones zarandean los sibaritas, cuyas fotos se intercambian como las de los jugadores de béisbol. No había latiguillos como «¡Bum!», «¡Apúntate ésa!», tan voceados hoy por la televisión para el público crédulo. En Estados Unidos, la cultura culinaria estaba en sus comienzos. Los calamares se consideraban *pescados de descarte,* que casi se tiraban en los muelles. El atún era alimento para gatos y canarios. O lo compraba un puñado de empresarios japoneses que, según opinión generalizada, caían en el engaño de pagarlo caro. Al rape le llamaban todavía *pejesapo,* hasta que se sirvió en las mesas de Manhattan. En P-town echaban de mala manera la mayor parte de los pescados, sin piel ni espinas, en recipientes burbujeantes, bañados de mantequilla y paprika, para luego asarlos hasta dejarlos como suelas de zapatos. La rama de perejil y el cuarto de limón era el no va más de la decoración. A nuestros pocos héroes de la cocina del Dreadnaught nos admiraban por la habilidad para mantener la cadena culinaria en marcha, es decir, por la cantidad de cenas que servíamos cada noche, las penurias y el calor que soportábamos, la cantidad de camareras folladas, el número de cócteles consumidos sin efectos visibles. Eran elogios que comprendíamos y apreciábamos.

Estaba Jimmy Lester, el Rey de la Parrilla, de quien teníamos el mejor de los conceptos. Había trabajado durante años en una churrasquería próxima y era famoso por la increíble cantidad de bistés y chuletones que era capaz de hacer a la vez en su gran parrilla giratoria. Jimmy tenía marcha: hacía girar, daba la vuelta y clavaba el cuchillo en la carne con mucho estilo y mucha elegancia, para un hombre de más de cien kilos. Se decía que era capaz de

presentarse con la *montonera* —es decir, con las dos manos llenas de fuentes o platos chisporroteantes— y, al mismo tiempo, volver a poner la parrilla bajo las llamas con la cadera. Nos gustaba que lo hiciera.

Provocaba admiración ver cómo se maltrataban la comida y el equipo por alardear de desenvoltura. Hasta cierto punto eso sigue siendo cierto hoy. Los carniceros todavía estampan contra el mostrador los cortes de primera con un pelín más de fuerza y ruido de lo necesario. Los cocineros del montón no pueden evitar ponerle *su toque de inglés* a los platos que salen, tirándolos con un movimiento giratorio con efecto, de modo que lleguen justo al borde del pasaplatos. En la mayoría de las cocinas hay que ajustar constantemente las puertas de los hornos, por la cantidad de veces que las cierran con el pie calzado con zuecos. Y a todos nosotros nos chifla jugar con cuchillos.

Los muchachos del otro lado de la calle estaban considerados un equipo de campeones, el ejemplo perfecto de los ideales culinarios de la época. Mario's Restaurante era un exitoso tugurio de mala muerte, tipo sur de Italia. El personal de Mario era temido y respetado porque servían más comidas —varios centenares por noche— que casi ningún otro antro de la ciudad. Tenía un estilo bastante sofisticado para la época: en el establecimiento mismo se despiezaban de verdad piernas enteras de ternera; hacían los fondos de caldo con auténticos huesos y no con cubitos prefabricados; las salsas eran caseras y estaban hechas con ingredientes de primera calidad. Y el personal de Mario era la pandilla más vociferante, grosera y malaúva de los alrededores. Eran más listos que el hambre. También los más ricos y seguros de sí mismos. Cuando después del trabajo entraban jacarandosos en el Dreadnaught para tomar unas copas de champán, conseguían que nuestro variopinto puñado de ocasionales parrilleros aficionados pareciera aún más insignificante. Se desplazaban en pandilla, hablaban un dialecto peculiar con timbre agudo, muy afeminado y afectado arrastre de palabras, salpicado de términos literarios ingleses del siglo XVIII y otros del léxico cuartelero. Una lengua altisonante, intimidatoria, sardónica y secreta, muy imitada por los demás.

«Caballero, sois un cerdo asqueroso. ¡Diantre, demasiado torpe para mear en el tarro! Vuestro olor atenta contra mi olfato y vuestros gritos de dolor han conducido al hartazgo a mi refinado oído. Insisto en que apartéis de mí vuestra jeta y me libéis una copa, antes de que os dé una patada con la punta de la bota en vuestro lastimoso culo... ¡So lloricón chupapollas!»

Se llamaban unos a otros con nombres de mujer, una nota discordante para quienes los oían, puesto que eran robustos, de ojos fieros, musculosos, estaban cubiertos de cicatrices y usaban pendientes de aro del tamaño de una aldaba. Despreciaban a los forasteros, con frecuencia se comunicaban entre ellos con una mirada o una sonrisa y se movían por las calles, callejones y bares de P-town como si fueran Titanes. Disponían de más coca, mejor marihuana, más oro

puro y mujeres más bonitas. Les gustaba restregarnos todo eso por las narices.

«¿Cuántos?», solían preguntar, después de una ajetreada noche de sábado.

«Oh... unos ciento cincuenta o doscientos», contestaba Bobby, inflando un poco la cifra.

«Nosotros servimos... ¿cuántos? ¿Cuántos fueron, Dee Dee, tesooorito?», preguntaba Mario, el chef, como quien no quiere la cosa.

«Cuatro cincuenta o quinientos», replicaba Dimitri, el encargado de las pastas, que desempeñaría un papel importante en mi carrera.

«Sí... seiscientos. Una noche de poco movimiento, diría yo. Lastimosa, ¿sabes? Los muy cerdos habrán ido a comer esta noche su bazofia a otra parte. Probablemente a Dairy Queen.»

Y luego estaba Howard Mitcham. Howard era el único chef con prestigio de la ciudad. Cincuentón, alcohólico irredento, sordo como una tapia —a consecuencia de un accidente por jugar con fuegos artificiales cuando era niño—, después del trabajo se le veía la mayoría de las noches pegado a las tabernas de pescadores o tambaleándose por las calles de la ciudad, lanzando gritos incomprensibles (también le gustaba cantar). Aunque casi todo el tiempo estaba borracho y era difícil entender lo que decía, Howard era el mayor y el más venerado *estadista* de la cocina de Cape Cod, el respetado chef de un concurrido restaurante, autor de dos libros de cocina muy reputados: *The Provincetown Seafood Cookbook* y *Creole, Gumbo and All That Jazz,* dos volúmenes a los cuales todavía acudo. Fueron libros que tuvieron enorme influencia en mí y en mis pares culinarios en ciernes de la época.

Tenía el pelo blanco, greñudo y rebelde, la cara enrojecida por la ginebra y panza de borrachín. Se ponía las camisas de manga corta con broches automáticos, que usan los lavaplatos. Sin pretensiones de ninguna clase él y sus libros eran un fascinante baúl de recetas, memorias, folclore e ilustraciones, basadas en su pertinaz devoción por la comida étnica de la humilde clase trabajadora de la zona.

A Howard le encantaban los mariscos. Todos los mariscos. Y, a diferencia de la mayoría de nosotros, sabía qué hacer con ellos. Le gustaban los pescados menos conocidos entonces y cocinaba atún, calamares, caballa, pescado azul y bacalao salado mejor que nadie. Su plato maestro era el abadejo con almendras. La gente hacía horas de camino desde Boston para probarlo. Fue el primer chef que conocí, capaz de apreciar como es debido la cocina portuguesa local: el guiso de calamares aromatizado con comino, la sopa de col rizada cargada de linguiça, las combinaciones de pescados y los chorizos de cerdo. Era un apasionado defensor de los poderes místicos de las quahog, las modestas y ligeramente correosas almejas del lugar.

Todos los veranos, Howard y sus amigos —la mayoría artistas, pescadores del lugar, escritores y borrachos— organizaban una fiesta llamada «Mariscada en memoria de John Gaspie», en honor de un amigo pescador muerto. Era un gran acontecimiento social para los vecinos estables de P-town y para quienes trabajábamos en los restaurantes durante la temporada. Howard y sus amigos cavaban hoyos en la playa, enterraban profundamente carbones encendidos en la arena y colocaban cubos de basura nuevos y relucientes en los huecos. Luego los llenaban de almejas, langostas, bacalao fresco, verduras, patatas y granos de maíz, y dejaban que se cocieran a fuego lento, mientras cogían una cogorza de aquí te espero.

Para nosotros, los del Dreadnaught, Howard era un gurú, un oráculo, que hablaba lenguas. Podríamos no entender a Howard, pero entendíamos sus libros. Y, aunque era difícil conciliar su conducta pública con el tono irónico, musical, tierno e instructivo de sus escritos, sabíamos lo suficiente de él para respetar al hombre por lo que sabía y era capaz de hacer. Howard nos enseñó a cocinar para nosotros, por el puro placer de comer, no sólo para satisfacer a las hordas de turistas.

Howard nos enseñó a confiar en nosotros como cocineros. Nos enseñó que la comida podía ser un llamado de los dioses. Nos enseñó que podíamos estar verdaderamente orgullosos del oficio, que podía ser una razón para vivir. Y eso se nos grabó a algunos desde aquellos tempranos días de pioneros. Influyó en muchos de mis amigos. Hace poco leí una columna de Molly O'Neill en *The New York Times Magazine,* en la que hablaba de las delicias de la comida de influencia portuguesa de Cape Cod —judías blancas, col rizada con longaniza— y supe en el acto que había probado los platos del Viejo y que, probablemente, también había leído sus libros. Sin que se mencionara su nombre, el alcance de la cocina de Howard se había extendido a través de las décadas hasta mi periódico de los domingos. Me alegré mucho.

Viví otro momento de inspiración. Una noche de luna y mar picada, el gerente del Dreadnaught se asomó por la ventana y descubrió de pronto miles de minúsculos peces, que irrumpían en la superficie del agua y se precipitaban frenéticos hacia la orilla. Sabía lo que eso significaba, como lo sabía cualquier lugareño que tuviera un bote, un arpón y una rebanada de pan que sirviera de carnada.

Miles de las apreciadas y bastante caras lubinas, impulsadas por un extraño frenesí de hambre, perseguían a los pececillos y estaban de repente ahí, a disposición de quien quisiera cogerlas. No había más que tirar pan al agua para atraer a los pececillos —y por lo tanto a las lubinas—, golpear la cabeza del sabroso pez con un arpón y cogerlo. Las recogían por cientos de kilos. Todos los restaurantes de la ciudad estaban abarrotados de ellas. Los aparcamientos —como una puesta en escena iluminada por Coleman— se convirtieron en lonjas

donde se hacían las operaciones de descamar, vaciar y empaquetar. La playa del Dreadnaught, como todas las demás, se llenó de pronto de cocineros y lavaplatos manchados de sangre que, bajo la titilante luz de lámparas de gas y bombillas desnudas, limpiaban, envolvían y congelaban la preciada carne blanca. Trabajamos horas y horas con los cuchillos. Quitábamos escamas, tirábamos desperdicios, fileteábamos. Nuestras cabezas, llenas de escamas, destellaban como si el pelo estuviera cubierto por copos de nieve. Al terminar la faena nocturna me llevé a casa un monstruo de dieciséis kilos, todavía rígido. Cuando llegué, mis compañeros de habitación fumaban marihuana y, como suele ocurrir en esas ocasiones, estaban hambrientos. Para arreglárnoslas no teníamos más que la lubina, un poco de mantequilla y un limón. Cocimos aquel bombón de pescado envuelto en papel de aluminio bajo nuestra diminuta parrilla y fuimos arrancando trozos con los dedos. A esas horas la luna brillaba en el cielo y la suave marea alta lamía las paredes de la casa. Mientras comíamos, las ventanas empezaron a crujir en los marcos. El olor de la espuma blanca salada saturaba el aire. Era el pescado más fresco que había comido en mi vida. No sé si se debió a las estupendas condiciones del tiempo, la verdad es que aquel manjar se metió en la olla de mi cerebro, me hizo apreciar más las cosas de este mundo, me hizo más bondadoso, en cierto modo más espabilado, en cierto modo... Fue un chute de proteína en la corteza cerebral, un puro colocón de tres ingredientes comido con las manos. ¿Podía haber nada mejor?

Al terminar la temporada, el personal habitual empezó a desperdigarse para trabajar en las estaciones de esquí de Colorado, en los barcos que hacían cruceros por el Caribe, en los restaurantes y puestos de cangrejos de Key West. Pasado el Día del Trabajo se presentó la ocasión de ascender —aunque sólo fuera unas cuantas semanas—, antes de que el Dreadnaught cerrara por ese año. Pasé al puesto de las freidoras. Durante un tiempo sumergí calamares rebozados y langostinos en aceite hirviente, hice un respetable acopio de víctimas con las langostas en la olla doble de vapor y, por fin, volví a ascender, esa vez al puesto que más me interesaba: hice algunos turnos en la imponente parrilla. No puedo expresar el enorme placer, la sensación de poder que me proporcionó estar al mando de ese monstruoso fogón de hierro y acero que despedía un calor infernal, la satisfacción de echar la parrilla bajo el fuego con la cadera, como había visto hacer a Bobby y a Jimmy. Era formidable. No habría sido más feliz ni me habría sentido más poderoso en la cabina de un F—16. Durante unas pocas semanas goberné el mundo. Y tomé la determinación de que, al año siguiente, ese cargo sería mío.

Desgraciadamente, las cosas no salieron como yo planeaba. El verano siguiente Mario compró nuestro tambaleante restaurante. Mario tuvo la amabilidad de permitir que, quienes habían trabajado allí el año anterior, pudieran acceder a sus antiguos puestos de trabajo y hacer algunos turnos en la cocina. Deslumbrado por la ocasión, me largué a P-town en abril, lleno de

esperanza y seguridad en mí mismo, convencido de que sacaría tajada, iría a parar al escalón más alto —la parrilla—, haría un pasión... Ése era el carro triunfal que me llevaría a ser uno más de la élite pirata: un gañán navajero y malaúva, que señorearía sobre sarteneros, marmitones y pinches en restaurantes menos prósperos.

Recuerdo que me acerqué a la ciudad vestido —válgame Dios— con un relumbrante traje nuevo de lino azul pálido, Pierre Cardin. También los zapatos eran azules... Ahí estaba yo, después de haber llegado haciendo autostop a una aldea que, a todos los efectos, era un pueblerino puerto pesquero portugués en decadencia, con una colonia de artistas, donde la gente se vestía sin ninguna pretensión y con ropa de trabajo —tejanos de mezclilla, excedentes de uniformes militares, viejos monos color caqui—, con ese aire desquiciado de principios de los años setenta, inspirado por la desmedida soberbia de la música disco. Y yo decidí irrumpir vestido a lo Robert Palmer, con hombreras que parecían alas de gaviota, empeñado en mostrarle a los palurdos del lugar cómo se hacían las cosas en la ciudad de Nueva York.

Cuando llegué al restaurante maceaban ternera en la cocina. En toda superficie horizontal disponible, el personal golpeaba con pesadas mazas las chuletas para hacer escalopas. El nivel de testosterona era alto, muy alto. Esos tíos formaban el no va más de los equipos culinarios y lo sabían. Todo el mundo lo sabía. El personal de planta, los gerentes y hasta Mario parecían andar sobre huevos a su alrededor, como si cualquiera de ellos pudiera pegar una embestida a través de los barrotes de su jaula y darles un tarascón. Sólo yo era lo bastante estúpido para no ver que, por encima de mi cabeza, estaba esa imponente maquinaria de cocinar. Yo había servido fuera de temporada unos cuantos cientos de comidas, a ritmo relajado, en un tugurio no demasiado frecuentado. Esos tíos despachaban a vertiginosa velocidad cuatrocientos, quinientos o seiscientos platos bien presentados por noche.

Era viernes, una hora antes de que empezara el servicio, cuando me presentaron a Tyrone, el maestro parrillero, en pos de quien iba yo. Cuando miro hacia atrás no puedo recordar a Tyrone con menos de dos metros y pico de altura, ciento veinte kilos de obsidiana labrada, la cabeza afeitada, un prominente diente frontal con funda de plata y los consabidos pendientes de aro del tamaño de un puño. Aunque sus verdaderas dimensiones fueran probablemente más modestas, imagínate la pinta: enorme, negro, con tremenda musculatura. La bata de chef, talla 56, estaba tan tirante en la espalda, que parecía un parche de tambor. Era un Gargantúa, un vikingo negro, Conan el Bárbaro, John Wayne y el Golem, todo en uno. Pero tan desenfadado como sólo un ignorante puede serlo, empecé a soltar la lengua en el acto y ofrecí a mis nuevos compadres una exageradísima versión de mis aventuras en el viejo Dreadnaught... de lo mala gente que éramos. Dije chorradas de Nueva York,

traté de retratarme como un listillo con mucha calle, cargado de experiencia, incluso como un peligroso matón profesional del oficio culinario.

Por caridad conmigo mismo, lo menos que puedo decir es que no los impresioné. Lo cual no me hizo desistir de darle y darle a la sinhueso. Ignoré todas las señales de peligro. Todas: los ojos que revoloteaban en distintas direcciones; las sonrisas con labios apretados. Seguí hundiéndome, ajeno a lo que ocurría ahí, en la cocina, a mi alrededor. Ajeno a las monstruosas cantidades de comida que cargaban en los aparadores y mesas auxiliares para la puesta a punto. Pasé por alto el decidido afilar de cuchillos; los montones de servilletas primorosamente dobladas en diagonal; las pilas de panecillos escogidos; los cubos de hielo; las cacerolas extra con agua hirviendo; todos los víveres de reserva para reponer en cuanto hiciera falta. Parecían *marines* preparando el sitio de Khe Sanh. Y yo no me di cuenta de nada.

Debí haber visto ese ritual bien ensayado como lo que era; debí haber reconocido el nivel de profesionalidad, ahí, en Marioland. Debí haber apreciado la experiencia; la manera de actuar al unísono, que permitía a esos descomunales gigantes danzar unos alrededor de otros sin decir palabra, apretujados detrás de la mesada, sin chocar nunca ni desperdiciar ningún ademán. Volvían de la mesada de cortar a las hornillas con asombrosa economía de movimientos; levantaban cacharros que pesaban más de cien kilos hasta los vasares; se lanzaban piernas de ternera como si fueran gallinas; escaldaban cientos de kilos de pasta, mientras soportaban con indulgencia y sin comentarios mi interminable y nada ingeniosa cháchara de autobombo. Tendría que haber entendido y visto ese *patois* de afeminados convictos, ese equívoco hábito de llamarse con nombres de mujer. Tendría que haber entendido y visto el uso de expresiones arcaicas como lo que eran: el resultado final de años de trabajar juntos en un espacio reducido, sometidos a extrema presión. Tendría que haberlo entendido. Pero no lo hice.

Una hora más tarde la pizarra estaba llena de pedidos de cientos de platos. Tantos como no había visto en mi vida.

Llegaban sin parar tiquet tras tiquet, uno encima de otro. Los camareros gritaban: mesa de diez, mesa de seis, mesa de cuatro... Más y más, sin flujo y reflujo, sólo la incesante entrada de órdenes en precipitadas tandas, que destrozaban los nervios. ¡Y todas las órdenes estaban en italiano! No podía ni entender siquiera la jerga que aquellos camareros hablaban, las órdenes que me gritaban. Los avezados cocineros de Mario tenían una igualmente impenetrable colección de nombres en código para cada plato, cosa que hacía todavía más difícil encontrarles sentido. Se oían gritos de «¡Marchen!», «¡Agárralo!», a cada segundo.

«¡Listo!», y salían más platos, entraban más órdenes. Se oía el gruñido del interfolio cuando el barman de arriba llamaba pidiendo tapas. Llamaradas

de casi un metro lamían las ollas. La parrilla, como un tren lento en movimiento, estaba abarrotada de bistés, chuletas de ternera, filetes de pescado, langostas. Las pastas —escaldadas, sacudidas y echadas a montones en enormes coladores sobre vapor de agua— caían por todas partes. El suelo estuvo pronto cubierto hasta la altura del tobillo por spaguetti alla chitarra, linguine, garganelli, taglierini, fussilli. El calor era infernal. El sudor me tapaba los ojos, me enceguecía y yo seguía clavado en el lugar.

Luchaba, sudaba y me despepitaba para mantener el tipo lo mejor posible. Tyrone lanzaba platos chisporroteantes bajo la parrilla y yo, ostensiblemente desbordado, me enredaba cada vez más, conforme llegaban las órdenes. Las raras veces que podía echarle una mirada al mostrador tenía la sensación de que las jerigonzas escritas en los pedidos parecían indescifrables signos cuneiformes o sánscrito.

Estaba perdiendo la partida. Al final Tyrone tuvo que ayudar al ayudante.

Cogí una sartén para saltear algo y me quemé.

Pegué un aullido, dejé caer la sartén —el osso bucco a la milanesa cayó al suelo— y me salió una pequeña ampolla roja en la palma de la mano. Estúpidamente —¡tan estúpidamente!— le pregunté al abrumado Tyrone si tenía alguna crema para quemaduras y, de ser posible, una tirita.

Fue demasiado para Tyrone. De pronto se hizo el silencio en la cocina de Mario. Todos los ojos quedaron clavados en el hombretón del parrillero y en su torpe ayudante. Como por algún poético y ominoso arte de magia, durante unos instantes aterradores dejaron de llegar órdenes. Tyrone se volvió lentamente hacia mí y me miró de arriba abajo con ojos inyectados en sangre. El sudor le chorreaba por la nariz cuando dijo: «¿Qué tú quieres, blanquito? ¿Crema para quemaduras? ¿Tiritas?».

Acercó las enormes palmas abiertas de sus manos a mi nariz para que las viera bien: la espantosa constelación de ampollas llenas de agua, verdugones irritados y enrojecidos, marcas de la parrilla, viejas cicatrices, rodales en carne viva porque el vapor o la grasa caliente habían arrancado del todo la piel... Las palmas de esas manos nudosas y encallecidas, con heridas viejas y nuevas, parecían pinzas de crustáceos monstruosos salidos de alguna novela de ciencia ficción. Observé, transpuesto, como Tyrone —sin apartar sus ojos de los míos— alargaba despacio una de las manos desnudas hacia la parrilla, escogía un plato chisporroteante, lo llevaba hasta la mesada de trinchar y lo colocaba frente a mí.

No chistó siquiera.

Los demás cocineros aplaudieron, silbaron y se rieron a carcajadas de mi vergonzosa humillación. Empezaron a llegar órdenes de nuevo y todo el mundo volvió a asumir su faena, entre ocasionales risitas sofocadas. Supe que

ese año no iba a ser el maestro parrillero... Eso era más que seguro. (Acabaron por patearme de vuelta a la categoría de pinche, un escalón más arriba del de lavaplatos en la cadena culinaria.) Pusieron en evidencia la clase de macarra inútil y bocazas que yo era. Luego supe que me consideraban un *mal carne,* un mentecato insustancial a quien, durante semanas, llamaron «Tiquismiquis». Me habían calado como un detestable impostor.

Esa noche me deslicé a hurtadillas en mi cubículo, con mi traje de Pierre Cardin, como si fuera un saco de arpillera hecho andrajos. Todavía no había conseguido alquilar nada para el verano y dormía en la despensa de la trastienda de Spiritus Pizza. Mi ignominia y mi tormento eran abrumadores.

Al cabo de unos días de estar enfurruñado y compadecerme de mí mismo empecé poco a poco y con creciente determinación a formular un plan, una manera de desquitarme de mis verdugos. Iría a una escuela, al Culinary Institute of America. Era la mejor del país y, con seguridad, ninguno de esos tíos de P-town había asistido a ella. Me iría de aprendiz a Francia. Aguantaría cualquier cosa: perversos chefs borrachos, propietarios chalados, salarios miserables, pésimas condiciones de trabajo, segundos cocineros cabeza huecas franceses, que me hicieran trabajar como a un *sherpa...* Pero volvería. Haría todo lo que hiciera falta para llegar a ser tan bueno o mejor que el personal de Mario. Se me pondrían las manos como las de Tyrone y haría trizas a los chulos bocazas como yo, lo mismo que me habían hecho trizas a mí.

Ya verían...

EN EL CIA

Clon ardientes deseos de desquite y venganza me dediqué a ganar la entrada al Culinary Institut of America en Hyde Park, Nueva York. Mis amigos del Vassar —los que todavía me dirigían la palabra al cabo de dos años de conducta verdaderamente vergonzosa por mi parte— creían que había perdido el juicio, cosa que de cualquier modo pensaban. Estoy seguro de que hubo un suspiro de alivio colectivo en el ondulado, verde y bien cuidado campus del Vassar, cuando se supo que ya no rondaría por allí. No gorronearía tragos, robaría drogas, haría observaciones malintencionadas ni envenenaría el nivel de las conversaciones. Como era más que predecible, mis héroes de esa época eran Hunter Thompson, William Borroughs, Iggy Pop y Bruce Lee. Durante un tiempo tuve una imagen romántica pero equivocada de mí: me sentía una especie de Byron violento y drogata. El último semestre en el Vassar me dio por usar un hábito monjil y llevar a cuestas de un lado a otro una espada samurai, envainada en funda de piel. Eso te basta para saber todo lo que necesitas saber. La hazaña más romántica que hice en dos años fue talar una noche con mi espada media hectárea de lilas, para poder llenar de flores la habitación de mi novia.

La entrada en el CIA tuvo algo de adiós a la vida. Me gustaría poder decirte que fue difícil. Había, es cierto, una larga lista de espera. Pero conseguí ponerme en contacto con el amigo de un amigo, que había donado su buena cantidad de pasta al instituto y era dueño de un conocido restaurante de Nueva York. Alrededor de dos semanas después de haber llenado la solicitud estaba dentro. Era un estudiante matriculado en una institución donde todo el mundo llevaba idénticos uniformes blancos, ridículos gorros de papel y donde la asistencia era de veras obligatoria. Como he dicho, pues, la decisión tenía algo de adiós a la vida. Pero estaba dispuesto a aceptarlo.

El CIA está instalado en edificios y tierras de un antiguo monasterio en lo alto de un acantilado sobre el río Hudson, a poca distancia en taxi de Poughkeepsie. Llegué con afectada actitud de determinación, mi bata de chef, pantalón a cuadros, pañuelo atado al cuello y el estuche enrollable de piel sintética ordinaria donde guardábamos los cuchillos.

Mi juego de cuchillos me distinguió en el acto de los demás alumnos. Tenía mis ya bastante usados Sabatiers de acero al carbón, enrollados en la funda de útiles baratos proporcionados por la escuela: pelapatatas, cuchara filosa parisina, cuchillo de cocina pequeño y rebanadora Forschner de acero inoxidable, difíciles de afilar. Era mayor que casi todos mis compañeros, muchos de los cuales habían salido por primera vez de su casa. Yo vivía fuera del campus, en Poughkeepsie, con los compinches que me quedaban del Vassar. Había trabajado ya en el oficio y mantenido relaciones sexuales con una mujer. Mis cocínenles compañeros no eran la flor y nata de nuestra generación. Estábamos en 1975 y el CIA todavía tenía más cuota de la conveniente de muchachos venidos de las granjas —todavía meones, paletos, rechazados en escuelas profesionales— y unos pocos inadaptados sociales para quienes el CIA era preferible a la cárcel o el reformatorio. Inútiles en la cocina, felices si en sus horas libres hacían algo más que pirámides con latas de cerveza, eran blanco fácil para un caso perdido como yo. Durante los dos años en Hyde Park casi me sostuve a costa de los juegos más tontos de cartas. No me daba ninguna vergüenza ni sentía culpa alguna por sacarles el dinero. Les vendía drogas beat o les hacía trampas con las cartas. Estaban a punto de entrar en el oficio de los restaurantes. Suponía que, cuanto antes aprendieran, mejor. Si el personal de Mario caía alguna vez sobre esos palurdos les sacarían los ojos.

No necesité esforzarme en absoluto. Los primeros meses en el CIA estaban dedicados a aprender paparruchadas como: «Éste es el cuchillo del chef», «Éste es el mango», «Ésta es la hoja», así como a saber de memoria las condiciones sanitarias exigidas. Mi tutor de normas sanitarias —un amargado ex inspector de Sanidad y, a juzgar por las cicatrices que tenía en la cara, el último hombre honrado metido en tales menesteres— nos obsequiaba anécdotas de ratas tamaño baño que mascaban los pesticidas, de la vida sexual de las bacterias y de los constantes peligros de la mugre que no se ve.

Tuve clases sobre manipulación de alimentos, las formas de hacer huevos, preparar ensaladas, asegurar el aprovisionamiento, variar las sopas, usar los cuchillos. Pero después de perderme en las profundidades de los boles del Marioland, pelar patatas, hacer litros de aliños, picar verduras y demás, ya estaba bien empapado de todo eso.

Como es natural, mis platos siempre sabían mucho mejor que los de mis compañeros de clase. Nadie podía entender cómo, en el limitado tiempo disponible, le sacaba tanto partido a unos cuantos huesos de pollo o hacía estupendos pescados ahumados con restos de pescado y cáscaras de langostinos. Si mis tutores me hubieran dado una palmada antes de clase habrían descubierto el secreto: dos sobres transparentes de gelatina de pollo o langosta Minor, escondidos en mi bata de chef, para dar ese toque adicional. Nunca lo descubrieron.

Los cursos del CIA de 1975 eran muy distintos de los cuatro años de carrera exigidos actualmente en la institución. El producto final buscado entonces parecía ser el de futuros empleados de los comedores de un Hilton o de un Restaurant Associates. Dedicaban mucho tiempo a la comida destinada a los mostradores-vitrinas de platos calientes. Espesaban las salsas con harina disuelta en mantequilla. El ideal eran las piezas de museo de Escoffier,[4] los platos más pesados, más rebozados, más bañados en salsa soubise, glaseados y con abundante salsa. Era norma implícita que cada plato llevara las debidas féculas, proteínas y verduras. De la Nouvelle cuisine no habían oído hablar. ¿Platos sencillos? De ninguna manera. ¿Infusiones? ¡Puf...! A lo largo de dos años hablamos de coliflor con salsa Mornay, silla de ternera Orloff, langosta a la Thermidor; de favoritos consagrados como pollo a la hawaiana, bisté de jamón a la plancha con rodaja de piña y clásicos estilo antiguo como el chuletón Wellington. La mayoría de los tutores parecían ser antiguos compinches suizos, austríacos y franceses fracasados, con los ojos empañados, cargados de gin y resentimiento. Los demás eran veteranos entusiastas de cadenas de grandes hoteles, para quienes en la cocina, lo importante era el costo por unidad.

Pero era divertido. Echar azúcar, trabajar la pasta, hacer gelatina de ave, picar hielo. En la vida real no es nada divertido hacer ninguna de esas tareas, pero en el CIA había algunos vejestorios europeos de la antigua escuela verdaderamente talentosos y con experiencia, que transmitían a sus bien amados alumnos los últimos coletazos de antiguo estilo.

Las clases de charcutería eran instructivas y ese estilo antiguo se prestaba para hablar de gelatinas, arrollados de carne, chicharrones, patés, factura de chorizos y áspics. Más los utensilios necesarios para la faena. Las clases dedicadas a la carne eran una gozada. Cuando aprendíamos carnicería descubrí que la proximidad constante con la carne parece inspirar humor negro en los seres humanos. Mi tutor en cortes de carne hacía títeres con pecho de ternera y su escenificación del acto sexual con títeres hechos de cordero era legendaria. Desde entonces he confirmado que casi todos los que se dedican a la carnicería son divertidos, así como casi todos los que se dedican a la pescadería no lo son.

Nos dejaban practicar con los cuchillos sobre piernas enteras de cordero. Mis noveles compañeros y yo destrozamos por completo miles de kilos de carne. Éramos la versión culinaria de la familia Manson. Afortunadamente, los mutilados restos de nuestros esfuerzos —como toda la comida del CIA— pasaban sin más a otras clases donde los estofaban, guisaban, convertían en sopa o en carne picada... para acabar en los platos que comíamos durante la comida. Habían echado muy bien las cuentas. Todos los alumnos cocinaban para otros alumnos, servían a otros alumnos o eran alimentados por otros

[4] Chef francés (1845-1925), autor de libros de cocina.

alumnos... Un ciclo alimentario perfecto, puesto que devorábamos por igual tanto nuestros errores como nuestros aciertos.

Había dos restaurantes abiertos al público, pero era necesario adquirir unos pocos conocimientos básicos antes de que la escuela nos permitiera infligir nuestras limitadas habilidades a la población.

La clase dedicada a la preparación de verduras era muy temida. Estaba a cargo del terrorífico chef Bagna, que convertía la sencilla preparación de las verduras en un programa riguroso a la altura de Parris Island. Era suizo-italiano, pero le gustaba hablar alemán para causar mayor efecto. Se deslizaba furtivamente por detrás de los alumnos cuando estaban en plena faena y les hacía preguntas a voz en cuello:

«Recíteme... *schnel!*[5] ¿Cómo se hacen las patatas dauphinois?»

El chef Bagna, muy servicial, proporcionaba entonces claves equívocas: «Le añade onions ¿no?». Esperaba a que su aturullada víctima cayera en la trampa y luego gritaba: «*Nein!, Nein!* Las patatas dauphinois no llevan cebolla». Era bravucón, un tanto sádico y le gustaba montar escenitas. Pero el hombre sabía de verduras. Y sabía cómo presionar a los alumnos. Quien no soportara las peroratas de Bagna, no podría abrirse paso en el mundo y, mucho menos, llegar a la penúltima clase del chef Bernard, «el aula E».

Otra clase —la de «Cocina oriental», como yo entonces creía que se llamaba— resultaba más que divertida. El tutor, un tío chino muy capaz era el responsable de enseñarnos los fundamentos tanto de la cocina china como los de la japonesa. La parte china de la clase era estupenda. Sin embargo, cuando llegaba el momento de ilustrarnos en los sabores japoneses, nuestro maestro prefería pronunciar una conferencia sobre el saqueo de Nankín. Su aversión por los japoneses lo consumía. Mientras contaba cómo mataban los japoneses a bayonetazos a mujeres, niños y bebés durante la segunda guerra mundial, señalaba el póster de un servicio de sushi/sashimi colocado en la pared y decía con su entrecortado y pesado acento: «Eso es pescado crudo. ¿Les gustaría comerlo? ¡Puf, mierda japonesa!». Luego volvía a su disertación sobre trabajos forzados, ejecuciones en masa, esclavitud, insinuando con medias palabras que, antes o después, Japón pagaría las atrocidades cometidas en su país.

Corría la broma de que, en la clase de pastelería, engordábamos más de dos kilos. Yo veía que era verdad. La clase se daba por las mañanas, cuando todo el mundo está muerto de hambre, después de varias horas de esfuerzos agotadores: levantábamos pesados sacos de harina, amasábamos, pasábamos el rodillo, cargábamos gigantescos hornos de mesa y giratorios con bollos de canela, cruasanes, panes y panecillos hasta los distintos comedores servidos por

[5] Deprisa.

la escuela. El aula se llenaba de olores. Cuando los productos acabados empezaban a salir de los hornos, los estudiantes caían sobre ellos, untaban los panecillos y los bollos todavía calientes con montones de mantequilla, arrancaban un trozo tras otro y los engullían. Bizcochos, panes de nuez, galletas, profiteroles, alrededor del diez por ciento de la hornada desaparecía en nuestras bocas y en las fundas de los cuchillos, antes de cargarlos en bandejas y despacharlos hacia su destino final. No era un espectáculo nada agradable ver descuartizar pan a todos esos jóvenes pálidos, desgarbados, granujientos, frenéticos de hambre y frustración sexual. Recordaba a *La noche de los muertos vivientes.* Todos parecían estar siempre mascando.

Si hubiera un Terror Supremo, un hombre que encarnara todas nuestras ideas de lo que era un Chef Auténtico, un francés monstruoso y despótico que, con puño de hierro, gobernara su cocina como el presidente vitalicio Idi Amín, sería el chef Bernard. El último curso antes de la graduación —el más temido y anhelado a la vez— se hacía en el Aula E (llamada así en honor de Escoffier). Era un restaurante de tres tenedores abierto al público, en beneficio de las arcas escolares. Se decía que era necesario reservar mesa con años de antelación. Estaba especializado en refinadísima comida francesa á la carte, servida un tanto ridículamente por estudiantes ineptos desde mesas auxiliares. Corrían rumores de que nuestro jefe, el todopoderoso septuagenario chef Bernard, había trabajado de verdad con el mismísimo Escoffier. Sólo se pronunciaba su nombre a media voz. Los estudiantes notaban su invisible presencia meses antes de entrar en la cocina.

«Espera hasta el Aula E», decía un ominoso latiguillo, «Bernard desayunará mientras te da patadas en el culo».

No hace falta hablar de la tensión, la expectativa y el miedo que los alumnos sentían, semanas antes de que el Aula Escoffier se materializara.

Era una cocina de puertas abiertas. Un amplio escaparate permitía a los clientes contemplar al temido chef cuando inspeccionaba la fila de subordinados para asignar los puestos de trabajo del día, revisar los crímenes, horrores y desaciertos cometidos la noche anterior. Era un momento aterrador. A todos nos horrorizaba que nos mandaran al sector de los soufflés, el sector donde uno estaba seguro de atraer el peso de las iras y el disgusto del chef Bernard. La posibilidad de ganarte una bronca era mucho más probable en ese sector. Es cierto que, en condiciones de trabajo normales, por lo menos uno de los soufflés á la minute no sube, sube de modo desigual o se desploma sobre sí mismo... De una u otra manera no podías alcanzar los niveles de precisión exigidos por nuestro jefe. Los estudiantes temblaban —temblaban de verdad—, antes de formar fila para que les asignaran su lugar de trabajo y rezaban: «¡Dios mío!, que no sea yo... hoy no... te lo ruego, que no me toque el sector de los soufflés».

Si te ganabas la bronca, tenías que sufrir además lo que se llamaba «los diez minutos». A la vista de la pasmada clientela y de los temblorosos compañeros, el cocinero que hubiera atentado contra el soufflé debía dar un paso adelante y ponerse en posición de firme, mientras el intimidante viejo maestro francés lo miraba de arriba abajo con gálico engreimiento y soltaba la más hiriente descarga de injurias que ninguno de nosotros hubiera recibido nunca.

«¡Es usted un chef de mierda!», bramaba. «¡Hago dos cocineros como usted en el *toilette* todas la mañanas! ¡Es usted repugnante! ¡Un chapucero! ¡Ha destruido usted mi vida! ¡Nunca llegará a chef! ¡Mire! ¡Mire esta *merde, merde, merde!*» En ese punto Bernard metía los dedos en el objeto ultrajado y tiraba trozos al suelo. «¡Y se atreve usted a llamarle a esto cuisine! ¡Es grotesco... grotesco! ¡Abominable! ¡Debería... debería usted pegarse un tiro de vergüenza!»

Pero algo debo reconocer al viejo cabrón: era ecuánime. Cada uno recibió su cuota de «diez minutos». Incluso las chicas que, triste es decirlo, soltaban el moco unos segundos ante las invectivas del jefe. Él no se dejaba disuadir por las lágrimas. Las muchachas se quedaban ahí, temblando y suspirando sin parar, todo el tiempo que él dedicaba a echar pestes, despotricar, maldecir a los ancestros y futura prole de la alumna cuestionada, al cielo y a la tierra. Las degradaba, hasta que no quedaba de ellas más que un manojo de nervios, con la cara enrojecida, siempre embutidas en su uniforme de poliéster blanco.

Una de las víctimas más notorias del terror del chef Bernard fue un amigote mío —también mucho mayor que los demás estudiantes—, que acababa de volver de Vietnam. Había formado parte de una unidad de artillería, volvió a Estados Unidos y, becado por la Marina, entró en el CIA. Sólo le faltaban cuatro días para graduarse pero, cuando vio que en uno o dos días le tocaría sin remedio trabajar en el temido puesto de los soufflés, se derrumbó. Desertó y desapareció para siempre de Hyde Park. Supongo que ni el campo de entrenamiento ni el Vietcong lo acojonaron tanto como los «diez minutos» del chef Bernard.

Cuando me llegó el turno de plantarme ahí —entre mis compañeros y la pasmada clientela— para recibir mis «diez minutos», estaba dispuesto a todo. Hice el papel de convicto sin que se me moviera un pelo. Cuanto más vociferante y más agresiva se ponía la autoritaria figura, más soñador y relajado parecía yo. Bernard advirtió lo que pasaba. Yo podía haber estado rígido y atento a la espera de escuchar la sentencia y contestar con el debido respeto en el momento preciso: «*Oui,* chef, *non* chef!». Pero él pudo ver —quizá por mi mirada fija de pescado muerto—, que a mí no iba a conseguir asustarme. Creo que el viejo hijo de puta basta sonrió un poco en medio del discurso. Creí advertir un chispazo de humor en sus ojos y, al final, me despidió con fingido disgusto. Supo, creo, que yo ya había sido humillado de mala manera antes. Me

miró a los ojos y vio, quizá, que el personal de Tyrone y Mario habían hecho la tarea por él. Y el gordo cabrón no consiguió asustarme. Y lo supo. Podría haberme partido una sartén en la cabeza y yo igual habría esbozado una sonrisa burlona. Creo que se dio cuenta y se le estropeó la escena.

La verdad es que, después de eso, se portó muy bien conmigo. Me dejaba observar cómo decoraba las mesas rodantes todas las noches, tarea que se reservaba para él: glaseaba y ponía las guarniciones del asado caliente en una fuente de plata; disponía los puerros escaldados en capas; tallaba los tomates en forma de rosas como un neurocirujano, mientras tarareaba en voz baja para sus adentros, a sabiendas —creo— de que pronto nada de eso se haría ya.

Mi hazaña final en el CIA me colmó de orgullo. Torpedeé un disparate temerario, programado para la ceremonia de la fiesta de graduación. El acontecimiento se iba a celebrar en el Gran Salón, la antigua capilla del edificio principal. A algunos de mis compañeros de clase —todos futuros pasteleros demasiado imaginativos— se les ocurrió la ideíta de hacer un despliegue de repostería, mazapanes, esculturas de chocolate y tartas de boda para arrancar aplausos de admiración y asombro entre los seres queridos, cuando fueran arreados en manada hasta el lugar de la ceremonia. Había visto la clase de obras de arte que un pastelero es capaz de hacer por exceso de celo —había visto la obra maestra del tutor— y la mayoría de ellas eran espantosas, como espantosa es mucha de la pastelería de escaparate, cuando el chef empieza a creerse artista en lugar de artesano. Había visto la admirada tarta en homenaje a Nixon, que lo representaba pintado en chocolate sobre un camafeo de pastelería, hablando por teléfono con los astronautas de la *Apolo,* a bordo del módulo espacial, hecho también de pastelería. No quería que mis amigos ni mi familia tuvieran que poner los ojos en semejante horror.

No quería ser un aguafiestas ni apagar el entusiasmo de tan solemne y feliz acontecimiento. Adoptar una postura negativa y cínica era acercarme demasiado a la que tenía en el Vassar y prefería creer que esos tiempos habían quedado atrás. Fui más taimado y pergeñé la estrategia para poner fin a tales atrocidades. Sometí a consideración mi propuesta formal y solicité se me permitiera contribuir con una pièce montée a las celebraciones. Llegué al extremo de presentar un boceto de mi proyecto.

Sería una escultura de sebo tamaño natural del Niño Jesús tocado de blanco, con cuchillo y chaira en sus diminutas manos, en brazos de una Madonna embelesada. No necesito decir que mi Madonna de manteca horrorizó al comité de graduación. Más que ofender mis sinceras, si bien inquietantes creencias religiosas, lo que hicieron fue echar por tierra todo el montaje. No querían que tantos parientes y dignatarios vieran algo así como la Capilla Sixtina hecha con grasa de cerdo. ¿Y quién sabe qué podría haber pasado si me hubieran dado calce?

¿Qué otras manifestaciones demenciales y demoníacas de mi propia cosecha podían acabar con la ornamentación del Gran Salón?

La consabida ceremonia se ahorró la perspectiva de desbaratar áspics, que pintaban a Moisés partiendo las aguas del Mar Rojo. O el espectáculo de tartas de bodas derretidas. Pocos días después tenía mi diploma en la mano. Era un graduado de la mejor escuela de cocina del país —valiosa condición en el mercado laboral—, tenía experiencia real en el campo culinario, dominaba el vocabulario del oficio y se podía contar con mi mentalidad de delincuente.

Era un peligro andante para mí y para los demás.

EL REGRESO DE «MAL CARNE»

Mediado el curso del CIA, al llegar el verano, hice mi regreso triunfal a Provincetown. Envalentonado por dominar vagos términos culinarios recién aprendidos, con *The Professional Chef* y el *Larousse Gastronomique* bajo el brazo, la cabeza llena de ideas a medio cocer y unas pocas técnicas vistas —algunas ya ensayadas varias veces—, me reuní con mis antiguos camaradas en el Dreadnaught. Me recibieron divertidos y curiosos. Los conocimientos prendidos con alfileres pueden ser peligrosos y subirse a la cabeza... Pero lo cierto es que había aprendido algunas cosas útiles. Durante los fines de semana había trabajado en la ciudad mientras asistía a la escuela, podía hacerme cargo de cualquier puesto sin pasar bochorno y estaba entusiasmado con mis nuevas, si bien modestas, habilidades. Iba decidido a defenderme y a sobrevivir. Haría cualquier cosa con tal de impresionar a mis antiguos verdugos del Mario's.

Dimitri, el hombre de las pastas, era varios años mayor que yo. Tenía entonces treinta y tantos años, estaba engordando demasiado, usaba gafas con montura gruesa y bigote de manillar bien cuidado. Era muy diferente de los demás cocineros del Mario's. Nacido en Estados Unidos de padre ruso y madre alemana era el único cocinero de P-town que había asistido a una escuela de cocina, en su caso un hotel-escuela de Suiza. Aunque sostenía que lo habían expulsado por hacer una demostración de twist en el comedor de la institución, siempre he dudado de su versión del asunto. Fue la segunda gran influencia que recibí en mi carrera.

Un nene de mamá, solitario, intelectual, lector voraz y gourmand, Dimitri era hombre de destrezas y apetitos muy diversos: jugador, filósofo, jardinero, pescador de mosca. Hablaba ruso y alemán con soltura, además de tener un asombroso dominio del inglés. Le gustaban las frases arcaicas, el sarcasmo despiadado, la jerga cuartelera, el dialecto regional, las palabras cruzadas y otros entretenimientos del *New York Times*, de los cuales era un adicto impenitente.

En la mente fértil de Dimitri tuvo origen lo que yo he dado en llamar *la lengua del Mario's.* Ocurrente, paranoico, era famoso por su propensión a las rabietas. Divertía y horrorizaba a la vez a los compañeros de trabajo con sus

muchas desventuras, sus afectados manierismos y su tendencia a caer en desastres tragicómicos. Aficionado a la hipérbole y a la exageración dramática, Dimitri dio la nota cuando, después de una ruptura particularmente violenta con la novia, decidió afeitarse la cabeza al rape. Ya de por sí, la medida habría sido una ostentosa manifestación autodestructiva de dolor, pero Dimitri llevó las cosas al extremo: se decía que, apenas hubo mostrado su cráneo blanco como la nieve al mundo, se fue a la playa, se emborrachó y se quedó allí, calcinándose el cuero cabelludo —jamás expuesto al sol—, bajo los rayos ultravioleta de julio. Cuando al día siguiente volvió al trabajo, no sólo estaba calvo como una bola de billar: la cabeza le brillaba como si fuera una enorme fresa dolorida, ampollada y supurante. Nadie le dirigió la palabra hasta que no le creció el pelo.

Dimitri se consideraba un personaje a lo Hemingway, un trovador del Renacimiento. Pero la verdad es que vivía dominado por su madre, una ilustre y severa ginecóloga, cuyos llamados diarios con fuerte acento extranjero a la cocina del Mario's todos imitaban.

«¡Haló! ¿Está Dimitri ahí?»

Nos habíamos conocido el año anterior, cuando me apodaban «Mel». Pero ahora ya era parrillero, estudiante del CIA, una curiosidad. Dimitri se podía dignar a hablarme. Fue como el encuentro de Hunt y Liddy. El mundo habría ganado mucho si no nos hubiéramos conocido nunca pero, también es cierto que, juntos, les proporcionamos muchos buenos ratos a los demás.

A Dimitri le asustaba apartarse de su mundo. Vivía todo el año en un extremo de Cape Cod y le gustaba fantasear con que era un hombre de ciudad. Imitaba de maravilla el acento portugués de los pescadores locales. Pero —como dicen los britanos—, él era el polo opuesto. Terminado el trabajo en nuestros respectivos restaurantes, cogíamos el portante, bebíamos y tratábamos de superarnos uno a otro con arcanos lirones de sabiduría en materia de comidas y terminología culinaria.

Igual que yo, Dimitri era esnob de nacimiento. Nada más natural pues, que cuando Mario tuvo que escoger a dos empleados para servir su garden party anual, eligiera a sus dos futuros Escoffier: Dimitri y Tony Show.

A la cruda luz del día nuestros primeros pinitos eran bastante rudimentarios y extravagantes. Pero en la ciudad éramos los únicos que hacíamos pâté en croûte, gelatinas en áspic o elaboradas presentaciones con salsa chaud-froid. Mario adjudicó a sus más pretensiosos cocineros la importante misión. Y nosotros estábamos decididos a no dejarlo en ridículo, sobre todo porque nos permitía pasar algún tiempo lejos de las tareas diarias de la cocina y nos daba todas las horas extra que necesitábamos. Pusimos manos a la obra con ese celo fanático de «Solamente una vez», más prodigiosas

cantidades de cocaína y anfetaminas.

Como pescador de mosca, Dimitri hizo sus propios señuelos: su obsesivo ojo por el detalle se transmitió a la comida. Para preparar la fiesta de Mario pasamos días juntos en la despensa refrigerada, con la cabeza llena de estimulantes, adhiriendo trozos casi microscópicos de verduras picadas y escaldadas sobre los costados de aves y pescados escalfados o asados, cubiertos por áspics calientes. Debemos haber parecido neurólogos locos, empuñando pinzas, brochetas de bambú y pajitas para cortar y fijar guarniciones, sin dejar de trabajar en toda la noche. Cubiertos de gelatina, sin haber pegado un ojo, después de cuarenta y ocho horas a la sombra, habíamos perdido toda perspectiva. Dimitri estaba obsesionado por un champiñón fuera de lugar en un extremo del salmón escalfado, murmurando para sus adentros cómo eran las características manchitas blancas del sombrerete de la *Amanita muscaria,* mientras aplicaba clara de huevo duro picado del tamaño de las motas de polvo para darle autenticidad. Enterraba todo tipo de ridiculeces hortícolas en el montaje —un jardín del Edén ya descabellado—: tiras de puerros, cebollinos, chalotes, láminas finas como el papel de zanahorias y pimientos. Creaba cuadros selváticos a los lados de los jamones, que consideraba recordaban lo mejor de Rousseau o Gaughin. En broma le sugerí la idea de Moisés separando las aguas del Mar Rojo, al lado de una lubina rayada. Dimitri se quedó con la mirada perdida y, de inmediato, se le ocurrió un plan.

«Los israelitas en primer plano... Podemos usar pajillas del bar, olivas partidas y clara de huevo para los ojos. Al fondo, los egipcios que los persiguen... Les haremos los ojos con trozos de pajillas pequeñitos... ¡Así quedarán más bajos, ves! ¡Por la perspectiva!»

Tuve que recurrir a la fuerza física para impedir que intentara montar la escena.

Habíamos estado metidos dentro de un cuarto refrigerado durante tres días enteros cuando, finalmente, caímos redondos en el salón-bar del Dreadnaught a las cuatro de la mañana, sin afeitar, sucios y delirantes. Nos despertamos varias horas después, llenos de moscas atraídas por la gelatina rica en proteínas, que nos cubría de pies a cabeza.

Modestia aparte, la fiesta fue un éxito rotundo. En la aburrida y vieja Provincetown nunca se había visto nada igual. Nos hicimos famosos al instante y sacamos buen partido del campanazo. Imprimimos tarjetas de presentación y nos lanzamos a la aventura de ofrecer servicios de comidas y banquetes. El negocio se llamaba «Moonlight Menus». Las tarjetas —encargadas a un artista local— nos pintaban como a un par de bravucones, con gorros de cocinero. Procedimos a repartirlas entre los empresarios de la zona. Al entregarlas, y como quien no quiere la cosa, dejábamos caer que no sólo no los necesitábamos sino que, tal vez, ni siquiera queríamos tener trato con ellos porque,

posiblemente, no podrían darse el lujo de contratarnos ya que éramos, con mucha diferencia, ¡los más caros y exclusivos especialistas de todo Cape! Dos especímenes tan avezados como nosotros teníamos trabajo de sobra... ¡Muchísimas gracias!

Como es natural el tal negocio Moonlight Menus no existía. Pero la patraña dio resultado. En las últimas semanas empapadas de cocaína de P-town pululaban los empresarios deseosos de impresionar a sus amigos con una ostentosa juerga de fin de temporada. Y a nosotros nos hacía por demás felices alentarlos a que sus pretensiones fueran cada vez mayores. Les calentábamos la cabeza con nombres y platos escogidos de mi *Larousse* (muy pocos de los cuales habíamos intentado hacer de verdad) y les pusimos precios pasmosos. Sabíamos muy bien lo que esa gente pagaba por la cocaína y que, cuanto más costaba, más la buscaban.

Aplicamos el mismo plan de mercadeo a nuestra operación en ciernes de servicio de comidas —también con igual criterio para fijar los precios— y, de la noche a la mañana, la idea se convirtió en un gran negocio.

Casi enseguida pudimos dejar nuestros trabajos regulares en el Dreadnaught y el Mario's y se los cedimos graciosamente a los antiguos compañeros. Clon relucientes botas nuevas de Tony Lama y blandiendo cuchillos Wusthof recién comprados, nos dejamos caer por los dos restaurantes para hacer una rápida visita y pavonearnos.

Nuestros clientes eran dueños de restaurantes, traficantes de drogas, tipos que se desplazaban en lanchas rápidas hasta los buques madre, mar adentro de Hyannis y Barnstaple para descargar fardos de marihuana. Servíamos bodas, fiestas, cenas privadas para los magnates de la pizza, los prósperos comerciantes de piel y marfil tallado. Azuzaba sin parar a Dimitri. ¿Qué demonios hacíamos en P-town, si podíamos hacer lo mismo en Nueva York... sólo que más y mejor?

¡Ay, aquellos días de falsas quimeras, riñas acaloradas, grandiosos sueños de gloria y riqueza! No aspirábamos a ser los nuevos Bocuses.[6] No, eso no era bastante. Atiborrados de coca y vodka queríamos ser nada menos que Carême, cuyas enormes pièces montées casaban los conceptos arquitectónicos con la comida. Nuestra obra se destacaría por encima de la de nuestros contemporáneos: cápsulas espaciales, Torres de Babel, Partenones, pastelería rellena de carne, Nuevas Babilonias bien construidas de barquillos, vol-au-vents, pasteles crujientes... Sólo con decirlo nos excitábamos y sentíamos el desafío de llegar más y más arriba.

Tuvimos bastantes éxitos... y bastantes fracasos.

---

[6] Chef francés, nacido en 1926, creador de la Nouvelle cuisine.

Un cuarto trasero de ternera (una pierna entera asada con hueso y todo) nos pareció una gran idea. Grande era. Hasta que la cocimos de más. Un servicio completo de comida china estaba tan cargado de pimientos secos Szechuan que podíamos oír los apagados gritos de dolor del salón de al lado. Y recuerdo con horror una tarta de bodas azul, con láminas de crema a la mantequilla color turquesa, que más parecía la casa de la playa de Sigfrido y Roy. Carême no había hecho nunca nada semejante. Pero también tuvimos algunos éxitos notables. Por un lado, la primera «Corona de ternera asada rellena de setas con salsa de trufas negras al Madeira» hecha en Provincetown y, por otro, nuestro imponente «Coliseo de caldereta al vino blanco».

El cliente era dueño de un restaurante y habíamos exagerado un poco nuestros méritos. Entregados al majestuoso monumento de repostería, enseguida nos dimos cuenta de que no había ningún molde suficientemente grande para desarrollar tan ambicioso proyecto. Lo que pretendíamos hacer era un sabroso coliseo de pasta crocante, con una estructura lo bastante sólida para poder echar dentro veinte litros de caldereta de mariscos. Y queríamos que todo el conjunto estuviera cubierto por una cúpula de pastelería, tal vez con una diminuta figura de la antigüedad —Ajax y Mercurio, por ejemplo— posada en lo alto.

No sabíamos si podríamos hacer el montaje. Como no fuera en viejos grabados del *Larousse* nunca habíamos visto nada parecido a lo que intentábamos crear. No existía ningún molde de resortes apropiado, ningún recipiente que pudiéramos forrar de papel de aluminio, llenar de alubias y cocer, para luego vaciarlo. No podíamos cocerlo con la caldereta ya incorporada. No se sostendría. La burbujeante salsa velouté donde quedaría suspendida nuestra mezcla de pescados, mariscos y setas silvestres ablandaría demasiado las paredes. Y la masa... ¿qué tipo de corteza podría soportar el peso de veinte litros de guiso?

Conforme se acercaba la hora de la verdad estábamos más y más preocupados. Instalamos el centro de operaciones en la cocina del restaurante del cliente. Y nos precipitamos a acampar en el bar para hacer un plan estratégico serio.

Al final —como con frecuencia sucede— caímos en Julia. Las recetas infantiles de Julia tienen poco atractivo para los esnobs, pero suelen funcionar. Nos decidimos por una receta de masa sacada de su libro de cocina francesa y, después de untar con margarina una gran vaporera para cocer langostas, estiramos y emparchamos la masa alrededor y por encima. Era todo lo contrario de lo que aconseja la prudencia. Afortunadamente, en aquellos tiempos no lo sabíamos. Usamos la tapa del recipiente para hacer la cúpula. Con el mismo método extendimos la masa por encima de la parte exterior de la tapa redonda y la cocimos hasta que estuvo firme.

Cuando —con mucha aprensión, debo decir— quitamos por fin la vaporera y la tapa, Dimitri cayó en su característico pesimismo. ¿Se sostendría? Creía que no. Era demasiada cazuela la que pretendíamos volcar dentro. Dimitri estaba convencido de que se desmoronaría en plena comida sobre la mesa. El pescado hirviente y la salsa velouté se derramarían como un río de lava en el regazo de los aterrorizados invitados. Las quemaduras serían graves —se imaginaba—, quedarían las marcas... habría pleitos... ¡Caeríamos en la peor de las deshonras! Dimitri se dio ánimos sugiriendo que, si sucedía lo peor, estaríamos obligados a quitarnos la vida, como hacían los oficiales japoneses. «O como Vatel», concedió, «que se lanzó sobre su espada por no haber servido un pescado a tiempo. Es lo menos que podemos hacer». Al final llegamos al acuerdo de que, si el «Coliseo de caldereta al vino blanco» se venía abajo, nos escabulliríamos a hurtadillas por la puerta y nos tiraríamos a la bahía para ahogarnos.

Llego la hora de la tiesta y estábamos prontos... o eso esperábamos.

Primero servimos hors d'oeuvres: microscópicos canapés de salmón ahumado, pepinos y caviar; la mousse de higadillos de pollo de Dimitri, con trozos de áspic; barquillos de distintas cosas; huevos a la diabla con huevas de pescado; un delicioso pâté en croûte mechado con lengua, jamón, pistacho y trufas. Más un acompañamiento de salsa Cumberland, sacado directamente de mi libro de texto del CIA. La corona de ternera asada no ofrecía problema alguno. Era la cazuela de mariscos al vino blanco lo que nos llenaba el corazón de espanto y angustia.

Pero Dios protege a los locos y a los borrachos y, desde luego, éramos locos y estábamos borrachos la mayor parte del tiempo.

Las cosas marcharon de maravilla. ¡El coliseo se mantuvo en pie!

La corona de ternera, decorada con braguitas de volantes en cada gracioso saliente arqueado de hueso del costillar, no podía estar mejor presentada ni más rica. El cliente y los deslumbrados invitados se pusieron de pie y nos hicieron una ovación.

Cuando, como todas las semanas nos dejamos ver en nuestras antiguas cocinas sin más propósito que el de pavonearnos, teníamos la cabeza demasiado hinchada para que entrara por las puertas de P-town. Ya habíamos decidido dedicarnos a la caza mayor. Pensábamos en nuevas víctimas, más sofisticadas y adineradas para nuestro operativo *se hace camino al andar.* En Nueva York.

SEGUNDO PLATO

¿QUIÉN COCINA?

¿Quién cocina tu menú? ¿Qué bichos extraños merodean tras las puertas de la cocina? Ves al chef: es el tío sin gorro, con la tablilla de asignación de tareas bajo el brazo, tal vez con su nombre bordado en azul toscano sobre la chaquetilla blanca almidonada, abotonada al estilo Mao. Pero ¿quién cocina en realidad los distintos platos? ¿Son graduados de escuelas de cocina, jóvenes y ambiciosos, que invierten el tiempo en la cadena culinaria hasta que llega el momento de apuntar alto? Probablemente no. Si el chef se parece a mí, los cocineros son una pandilla de mercenarios inadaptados y barriobajeros movidos por el dinero, con peculiar estilo gastronómico y nefasto amor propio. Lo más probable es que ni siquiera sean estadounidenses.

Una cadena culinaria bien organizada es algo muy bonito de ver. Es un equipo que trabaja en colaboración a alta velocidad y, cuando está en su mejor momento, parece un ballet o un conjunto de danza moderna. Un cocinero de la cadena exigido a tope, bien organizado, que trabaja con pulcritud, tiene ritmo —economiza movimientos, domina las técnicas y, lo que es más importante, es veloz— y puede desempeñar sus tareas con la gracia de un Nijinski. El oficio requiere carácter y entereza. Un buen cocinero de la cadena culinaria nunca se deja ver tarde ni falta por enfermedad. Trabaja pasando por alto dolores y agravios.

Lo que la mayoría de la gente no advierte en la cocina profesional es que no se trata de la mejor receta, la presentación más original, la combinación más creativa de ingredientes, aromas y texturas. Todo eso está presumiblemente arreglado mucho antes de que el comensal se siente a la mesa. La cadena culinaria —el verdadero oficio de preparar los platos que comes— tiene más que ver con la constancia, la repetición espontánea e invariable, la misma serie de tareas desempeñadas una y otra vez —infinita cantidad de veces—, exactamente de la misma manera. Lo que menos quiere un chef en la cadena culinaria es un cocinero innovador, alguien con ideas propias, que arma líos con las recetas y las presentaciones del chef. En el escenario donde se libra la batalla, los chefs exigen lealtad ciega, casi fanática, una columna vertebral resistente y la capacidad de ejecución de un autómata.

Un compinche mío italiano, chef de tres tenedores, me decía hace poco que él —toscano altivo, que prepara a mano la pasta y las salsas a diario, y dirige la cocina de uno de los mejores restaurantes de Nueva York— nunca haría la estupidez de contratar a un cocinero italiano. Como muchos otros chefs prefiere a los ecuatorianos:

«¿Un italiano? Le gritas en pleno torbellino: "¿Dónde está el risotto? ¿No está listo todavía el jodido risotto? ¡Dame ese risotto!...". Y el italiano te manda a que te la den por ahí... ¿Un tío ecuatoriano? Te vuelve la espalda, se acerca al risotto y sigue cocinándolo hasta que está listo, exactamente como le has enseñado a hacerlo. Eso es lo que quiero.»

Sé lo que quería decir. Los cocineros *americanos* —me refiero a los nacidos en Estados Unidos, con un nivel de vida alto, seguramente graduados en alguna escuela, tipos con pretensiones de cocineros sofisticados, que saben antes de que les enseñes qué quiere decir monter au beurre y cómo hacer una salsa bearnesa— son perezosos, indisciplinados y, lo peor de todo, una cáfila intratable, aferrada a ideas fijas hasta la irritación, con egos que exigen halagos y arrumacos constantes. Como pertenecen a un sector social privilegiado y de posibles, no están habituados a los modos *irreverentes* con que un chef atareado ordena un plato. Nadie entiende ni aprecia el *sueño americano* del trabajo duro, que conduce a las recompensas materiales, mejor que quien no es *americano.* Los cocineros ecuatorianos, mexicanos, dominicanos y salvadoreños, con los cuales he trabajado a lo largo de los años, hacen que la mayoría de los muchachos blancos formados en el CIA parezcan señoritingos torpes y lloricas.

En la ciudad de Nueva York han quedado hace tiempo atrás los días del cocinero inmigrante ilegal, oprimido, mal pagado y explotado por el amo cruel, al menos en lo que se refiere a cocineros de categoría. La mayoría de los ecuatorianos y mexicanos que contrato en la bolsa de trabajo —una especie de cantera de antiguos lavaplatos asociados, con frecuencia emparentados entre sí— son profesionales muy bien pagados y muy buscados por otros chefs. Es posible que se hayan abierto camino desde el peldaño más bajo: recuerdan muy bien lo que significa limpiar anaqueles grasientos, tirar sobras, levantar bolsas de basura chorreantes y llevarlas al borde de la acera a las cuatro de la mañana. El tío que ha pasado por los distintos rangos, que conoce cada puesto de la cadena, cada receta, cada rincón del restaurante, que ha aprendido antes y mejor que nada *tu sistema* —por encima de cualquier otro—, es con seguridad a la larga más valioso que muchos meones blanquitos, cuya mamá los ha criado convencida de que el mundo les debe proporcionar la manera de ganarse la vida y, además, tienen la certeza de saber unas cuantas cosas.

El cocinero de una cadena debe ser un hombre cabal. El señor que, si se levanta con un poco de fiebre y picor de garganta decide llamar por teléfono y dar parte de enfermo, no es el hombre que busco. Aunque es necesario que los

cocineros pongan amor propio en el trabajo —no es mala idea dejar que un buen cocinero añada de vez en cuando algo de su propia cosecha a un plato del día o a una sopa—, la cadena culinaria exige la disciplina de un cuartel. En última instancia quiero que se cuadren y me digan «¡Sí, señor!». Si quiero saber la opinión de algún cocinero, ya se la pediré yo. Si lo han probado en otra ocasión, los clientes esperan comer el mismo plato, hecho de la misma manera. No les gusta que algún Wolfgang Puck en ciernes haga virguerías con los kiwis y el cilantro en el plato ya conocido, que tanto les gusta.

Desde luego hay excepciones. Tengo un pequeño grupo de cocineros nacidos en Estados Unidos, que llevo siempre conmigo en mi espectáculo itinerante. Unas cuantas personas clave que contrato una y otra vez, conforme voy de sitio en sitio. La relación entre el chef y el primer cocinero puede llegar a ser particularmente íntima. No está mal tener a alguien con una preparación y un panorama del mundo parecido, cuando la verdad es que pasas con esa persona la mayor parte de las horas de vigilia. Tener cocineras en la cadena —por raras que sean en el ambiente cargado de testosterona de los fogones de un restaurante— es un placer muy especial. Ver en el equipo a una cocinera tiesa como un hacho, malhablada, diciendo boberías es una verdadera alegría. Y una influencia civilizadora en un ambiente donde la conversación tiene tendencia a centrarse en quién la tiene más grande o a quién le dan por el culo.

He sido lo bastante afortunado para trabajar con algunas mujeres de armas tomar... De esas que no se achican ante nada. Una de ellas —Sharon, con siete meses de embarazo a cuestas—, se las arreglaba para manejar con mano firme un puesto muy atareado de salteados. Y encima encontraba tiempo para aconsejar y consolar a un parrillero sentimental y desdichado. Beth, compinche mía durante mucho tiempo —le gustaba llamarse la «Puta Parrillera»—, se destacaba por cómo sabía poner en su sitio a los malhablados y groseros. Se negaba a conducirse de manera diferente que sus compañeros machos. Se cambiaba de ropa en el mismo vestidor y dejaba caer sus pantalones al lado de los otros. Sexualmente era tan agresiva como ellos y lo propalaba. Pero no toleraba ningún gesto que le pareciera degradante. Un pobre cocinero marroquí que le pellizcó el culo se encontró de pronto tirado boca abajo sobre la madera de picar, mientras la mordaz Beth simulaba follárselo por detrás y le decía: «¿Te gusta, so cabrón?». El tío casi se muere de vergüenza... y no volvió a cometer el error.

Otra cocinera, con quien tuve el placer de trabajar, llegó una mañana y descubrió que el cocinero ecuatoriano encargado de hacer la pasta le había decorado su puesto con una ilustración de pornografía dura, particularmente obscena: a una mujer con el culo lleno de granos, la penetraban por todos los orificios unos tíos panzones, con tatuajes carcelarios y los traseros peludos. No se inmutó. Poco después, sin darle demasiada importancia, al pasar por el

puesto de las pastas le dijo: «José, he visto que me has traído algunas fotos de tu familia. Tu madre está muy bien para su edad».

La puesta a punto es la religión de toda buena cadena de cocineros. No hay que joder con el aparente lío que los rodea. Me refiero a su cuidadosa disposición de sal marina, pimienta en grano, mantequilla, aceite, vino y demás reservas. Como cocinero, tu puesto, sus condiciones y disponibilidad es parte de tu sistema nervioso. Y es terriblemente enervante que otro cocinero —y Dios no lo permita ¡mucho menos un camarero!— se meta en tu preciso y esmerado sistema de distribución. El universo está en orden si en tu puesto las cosas están como a ti te gusta. Tú sabes dónde encontrar cada cosa con los ojos cerrados, si todo lo que necesitas mientras dura el ataque está al alcance de la mano, si tienes desplegada tu línea defensiva. Si dejas que tu puesta a punto se venga abajo, esté sucia y desorganizada, pronto estarás girando sobre ti mismo y pidiendo ayuda. Trabajé con un chef que, en pleno torbellino, solía plantarse detrás del cocinero que tuviera el puesto sucio, para explicarle por qué se atrasaba en sus tareas. Pasaba la mano por la tabla de picar cubierta de granos de pimienta, salsas desparramadas, perejil picado, migas de pan, más las acostumbradas peladuras y sobras que en un tris se acumulan en la mesada si no la limpias constantemente con un trapo húmedo. «¿Ves esto?», preguntaba, y levantaba la mano de modo que el cocinero viera la suciedad y los residuos pegados a la palma de su chef. «Así es como tienes la cabeza por dentro. ¡Trabaja con pulcritud!»

Trabajar con pulcritud, enjuagar y limpiar continuamente es imperiosa cuestión de Estado en cualquier cocina que se precie. Aquel chef tenía razón: una mesada desordenada refleja una mente también desordenada. Eso explica por qué atesoran bayetas y trapos los buenos cocineros. Cuando llega el servicio de lavandería, los cocineros listos se tiran sobre ellos y los arrebatan para esconderlos en cualquier sitio. Conocí a un cocinero que los almacenaba encima de la losa acústica que había sobre su mesada donde, además, guardaba sus pinzas favoritas, sus sartenes antiadherentes, las raseras y cualquier otra cosa que creyera poder necesitar y no quería que nadie le quitara. Estoy seguro de que, años después, aunque el restaurante haya cambiado de manos muchas veces, futuras generaciones de cocineros seguirán encontrando pilas de trapos y bayetas esponjosas.

En un trapo no sólo se valora que esté limpio sino que esté seco. Da gusto pasarle un trapo húmedo al borde de un plato, pero trata de agarrar el mango de una sartén al rojo vivo con un trapo mojado y enseguida aprenderás por qué es necesario disponer de un montón de trapos secos. En muchas cocinas europeas tradicionales todavía proporcionan dos trapos por cocinero al empezar el servicio: uno para trabajar con él y otro para dejar que entretanto se seque en el tirador del horno. La costumbre me parece escandalosamente

mezquina. Me gusta tener una pila bien alta de trapos al alcance de la mano, convenientemente situados encima de mi mesada, doblados con pulcritud en diagonal. Y estar seguro de que no los voy a agotar. Arrancaré veinte de ellos a lo largo de un servicio de ocho horas y, si a mis amos les cuesta unos pocos verdes extra, mala suerte. No me voy a quemar las manos ni las voy a pasar por platos grasientos porque los señores no quieran aflojar la pasta y comprar unos cuantos trapos más.

¿Qué es exactamente esa puesta a punto sobre la cual sigo dando vueltas? ¿Por qué llegan algunos cocineros al borde de la apoplejía si les birlan unas hojas de perejil o unos granos de sal? Porque son suyos. Porque los han dispuesto como quieren que estén. Porque son como los cuchillos. Y les oyes decir: «No me toques los cojones, no me toques mis cuchillos».

Una puesta a punto estándar bastante moderada exige una larga lista de elementos indispensables:

sal auténtica o marina
pimienta negra en grano machacada (a mano, no en el molinillo)
pimienta blanca en grano
pan rallado fresco
perejil picado
aceite de mezcla en botella de vino con rociador
aceite de oliva extra virgen
vino blanco
brandy
puntas de perifollo en agua helada para decorar
cebollinos en tiras o picados
tomate triturado
trozos de manzana acaramelada
ajos en vinagre
ajos picados o en láminas
chalotes picados
mantequilla derretida
cucharones, cucharas, raseras, sartenes, cacerolas
las salsas, raciones de pescado y carne, ingredientes del menú y plato del día, reservas, todo bien dispuesto para tenerlo a mano.

Estar bien provisto, entrenado y coordinado no es, ni mucho menos, bastante. Un buen cocinero tiene que ser capaz de mantenerse despierto, organizado y razonablemente equilibrado durante ajetreados y tensos períodos de servicio. Aunque haya treinta, cuarenta o más mesas ocupadas a la vez, pidiendo distintas cosas a distintas temperaturas, los platos tienen que llegar al

mismo tiempo. Los diferentes puestos —salteados, cuarto frío, parrilla, preparados— tienen que servir diez comidas simultáneamente. No puedes tener a un camarero que pide una ración de lenguado insistiendo en el pasaplatos de los salteados, mientras el tío de la parrilla espera a que un costillar de cordero esté a punto. ¡Tienen que salir juntos! El heroico cocinero de la cadena no puede permitir que lo dejen fuera de combate el berreo, los gritos frenéticos de «¿Todavía no está listo?», las largas y potencialmente confusas listas de «¡Marchen!». Tiene que mantener todas las temperaturas pedidas bien claras en la memoria, recordar qué chuleta va con qué guarnición. Tiene que ser capaz de desconectarse de los bramidos de ira del chef, de las pequeñas quejas farfulladas de fondo, de las maldiciones, preguntas y mensajes de sus compañeros de trabajo: «¿Lista la siete?», *«Via!»*, «¡Marchando!», *«Let's go!»*, «¡Venga la siete!».

La capacidad para trabajar en equipo es un mandato ineludible. Si eres hombre de sartén, el parrillero será tu pareja de baile. Lo más probable es que te pases la mayor parte del tiempo trabajando con él, en un espacio tipo submarino muy caluroso, incómodo, confinado. Los dos estáis trabajando alrededor de llamas y líquidos en ebullición, con cantidad de objetos contundentes a mano... Y los dos tenéis cuchillos... cantidad de cuchillos. Lo más prudente es que os llevéis bien. No conviene tener a dos cocineros armados hasta los dientes, dándose de puñetazos detrás de la mesada porque se han creído agraviados, cuando hay calderos de agua hirviendo y cuchillería afilada como hojas de afeitar por todos lados.

De modo que ¿quiénes son exactamente esos tíos, esas chicas y esos chicos que están en las trincheras? Por lo que cuento de mi nada estelar carrera, podrías sacar la conclusión de que todos los cocineros de una cadena son chalados perdidos, degenerados, drogatas maníacos, fugitivos... Una sarta de matones borrachos, rateros, psicópatas y fulanas. No estarías muy lejos de la verdad. El oficio —según explica un chef de tres tenedores tan respetado como Scott Bryan— atrae a sujetos al borde de la legalidad, a gentes que han pasado por alguna experiencia atroz en la vida. Es posible que no hayan hecho la secundaria, es posible que huyan de algo: una mujer, una historia familiar sórdida, penurias sin esperanza del Tercer Mundo. Se sienten a gusto con el código de conducta bastante informal y relajado de la cocina, donde es alto el nivel de tolerancia ante las excentricidades, los hábitos personales poco ortodoxos, la falta de documentación y la experiencia carcelaria. En la mayoría de las cocinas, las inclinaciones personales cuentan poco o nada. ¿Puedes mantenerte en pie? ¿Estás listo para el servicio? ¿Puedo contar con que mañana aparezcas en el trabajo para no hacerme quedar mal?

Eso es lo que cuenta.

Puedo dividir a los cocineros de una cadena en tres grupos.

Están los *Artistas:* la irritante minoría con alto nivel de vida. Ese grupo incluye a especialistas como los reposteros (neurólogos de cocina); subjefes; troceadores de carne; encargados psicópatas de cámaras frigoríficas; salseros ocasionales, cuyas salsas son tan etéreas y perfectas que se les toleran los delirios de grandeza.

Están los *Exiliados:* gente que no puede desempeñar otro oficio, durar en un trabajo de nueve-a-cinco, ponerse una corbata ni mezclarse con la *sociedad civilizada* (ni con sus compañeros).

Están los *Refugiados,* en general inmigrantes y emigrados para quienes la cocina es preferible a los escuadrones de la muerte, la miseria o el trabajo en una fábrica clandestina por dos dólares a la semana.

Por último están los *Mercenarios:* gente que trabaja por dinero y trabaja bien. Personas que, a pesar de no sentir demasiado cariño por la cocina ni inclinaciones culinarias, tienen un nivel alto porque están bien pagados... y porque son profesionales. Quiero creer que la cocina es artesanía y que un buen cocinero es un artesano... no un artista. No tiene nada de malo: las grandes catedrales europeas fueron construidas por artesanos aunque no las diseñaran ellos. Practicar tu oficio como un experto es una tarea noble, digna y gratificante. Casi siempre contrato *mercenarios* cabales, orgullosos de su profesionalidad, en vez de *artistas.* Cuando oigo decir «artista» pienso en alguien a quien no le parece necesario llegar al trabajo con puntualidad. Convencidos de su genio, la mayor parte del tiempo están más preocupados porque se les ponga tiesa, que por satisfacer a los comensales. Personalmente prefiero comer platos sabrosos —que sean reflejo de los ingredientes que los componen—, a cualquier montaje caprichoso de un metro de alto, construido con limoncillo, adornos de hierbas, coco y curry rojo. Puedes quedarte bizco tratando de comer esas cosas. Cuando alguien que me pide trabajo empieza a hablar de cómo lo inspira y enardece la cocina de la costa del Pacífico, veo venir lo peor. Que me manden en cualquier momento un lavaplatos mexicano. A él puedo enseñarle a cocinar. A él puedo enseñarle a tener estilo. Preséntate a tiempo en el trabajo seis meses seguidos y después hablaremos de limoncillos y curry rojo. Hasta entonces sólo tengo que decirte tres palabras: ¡déjate de pendejadas!

DE NUESTRA COCINA A TU MESA

El otro día vi un cartel colocado a la entrada de uno de esos híbridos chino-japoneses, que empiezan a brotar por toda la ciudad. Anunciaba «Sushi a precio reducido». No puedo imaginar mejor ejemplo de «Cosas para no fiarse», que una ganga de sushi en una casa de comidas. Y, sin embargo, el local estaba lleno. Me pregunté si estaría igual de lleno en caso de que el cartel hubiera dicho «Sushi barato» o «Sushi de hace días».

La buena comida y el buen yantar están por encima de todo riesgo. Una ostra a cada momento te dañaría el estómago. ¿Quiere eso decir que debes dejar de comer ostras? De ninguna manera. Es cierto que, cuanto más exótica sea la comida, cuanto más atrevido sea el comensal, más posibilidades hay de futuras molestias. No por eso me voy a negar el placer de comer morcillas, sashimi o ropa vieja en el tugurio cubano, sólo porque algunas veces me haya sentido mal unas horas después de haber comido esos platos.

Pero hay algunos principios generales que me parecen razonables. Cosas que he visto a lo largo de los años han quedado grabadas en mi memoria y han alterado mis hábitos alimentarios. Estoy muy dispuesto a probar la langosta a la parrilla en una de esas destartaladas barbacoas al aire libre del Caribe, donde la refrigeración es dudosa y veo con mis propios ojos cómo zumban las moscas alrededor del asador. (Pero, vamos a ver, ¿voy tan a menudo al Caribe? Cuando voy ¡quiero aprovechar todo lo posible!) Por el contrario, en mi país, donde por razones de oficio como a diario en restaurantes, me he fijado algunos *síes y noes* terminantes que, por propia decisión, rigen mi vida.

Nunca pido pescado los lunes, a menos que coma en Le Bernandin, donde sé que compran el pescado directamente a pie de barca. ¡Sé que los lunes, la mayoría de los mariscos tienen cuatro o cinco días de antigüedad!

Entras una aletargada noche del lunes en un bonito sitio de dos tenedores en Tribeca y ves que está marchando un delicioso y sabroso plato del día: atún de las islas del Pacífico, hinojo guisado, tomate triturado y salsa de azafrán. ¿Por qué no pedirlo? Las dos palabras que te saltan a la vista cuando recorres el menú son *lunes* y *plato del día.*

La cosa funciona así: el chef de ese bonito restaurante encarga el pescado los martes, para que se lo entreguen el viernes por la mañana. Encarga una buena cantidad puesto que, hasta la mañana del lunes siguiente, no habrá reparto. Sí, ya sé, algunos proveedores reparten los sábados... Pero el mercado está cerrado los viernes por la noche. ¡Desde el martes el pescado es el mismo! El chef espera deshacerse del grueso de ese pescado —tu atún— el sábado por la noche, cuando supone que la concurrencia será más numerosa. También supone que, si sobra un poco para el domingo, se deshará del resto sirviéndolo en ensalada de mariscos en la comida o como plato del día. ¿El lunes? Es noche de liquidar todo lo que haya sobrado, si es posible sacándole dinero. ¿Te parece muy mal? ¿Por qué no tira las sobras de atún? El tío podrá reabastecerse el lunes, ¿verdad? Sí, seguro que puede... Pero ¿qué impide que su proveedor no piense exactamente lo mismo? ¡El pescadero también está vaciando su refrigerador! Pero ¡si el mercado de la calle Fulton está abierto los lunes por la mañana!, te dices. ¡Puedes conseguir pescado fresco! He estado en el mercado de la calle Fulton a las tres de la mañana del lunes, amigos míos, y os aseguro que no inspira confianza. Hay muchas posibilidades de que el atún que estás pensando pedir el lunes por la noche haya estado dando vueltas —ya cortado— entre los ingredientes que es necesario tener a mano en la puesta a punto de la cadena, mezclado con pollo, salmón y chuletas de cordero durante cuatro días, mientras las puertas de las neveras se abren y cierran cada pocos segundos, conforme los cocineros meten las manos para tantear a ciegas lo que necesitan. Es evidente que ese atún no ha estado en óptimas condiciones de refrigeración.

Ésa es la razón de que no aparezcan el bacalao ni otros productos perecederos en los platos del día de los domingos o lunes por la noche: no aguantan todo lo que sería de desear. El chef lo sabe. Prevé la casi segura posibilidad de tener todavía rodando por ahí algún pescado los lunes por la mañana... Y le gustaría sacarle dinero sin envenenar a los dientes.

Los mariscos son asunto peliagudo. La tortuga roja puede costarle al chef sólo diez dólares el kilo, pero el precio incluye huesos, cabeza, escamas y todo aquello que se corta y tira. Una vez limpia, el precio verdadero de cada pieza de filete le cuesta al chef más del doble y preferirá venderlo que tirarlo a la basura. Si todavía huele bien el lunes por la noche... te lo comerás.

No como mejillones en los restaurantes, a menos que conozca personalmente al chef o haya visto con mis propios ojos cómo los guardan y conservan hasta el momento de servirlos. Me encantan los mejillones. Pero, por experiencia, sé que casi todos los cocineros son menos que escrupulosos cuando los manipulan. La mayor parte de las veces los dejan regodearse en su maloliente meada, al fondo de la nevera de acceso rápido. Estoy seguro de que algunos restaurantes tienen contenedores especiales con cubos perforados, que permiten el drenaje mientras los mejillones están en reserva... Y es posible —

sólo digo *posible*— que los cocineros de esos restaurantes los saquen con cuidado uno por uno cada vez que reciben una orden y se aseguren de que están vivos y sanos, antes de echarlos a la cazuela. No he trabajado en muchos sitios donde se tomen esas precauciones. Los mejillones son demasiado fáciles de hacer. Los cocineros los consideran un regalo. Tardan dos minutos en cocerse, pocos segundos en ir a parar a un cuenco y ¡listo! otro cliente servido, mientras ellos pueden concentrarse en filetear esa condenada pechuga de pato. En una estupenda brasserie de París tuve la desgracia de que me tocara un mejillón en mal estado. El muy ladino estaba escondido entre un montón de otros ejemplares impecables. Me hizo callar como un libro cerrado y me mandó al servicio casi a cuatro patas, sujetándome la barriga con las manos. Cagué como una rata y vomité como si lanzara un proyectil. Esa noche recé. Durante muchas horas. Y, como ya te habrás imaginado, soy ateo perdido. Afortunadamente, los franceses tienen una política muy abierta para pedir asistencia médica a domicilio y ofrecen buenos servicios sanitarios. Pero no pienso repetir la experiencia. ¿Mejillones? No, gracias. Si tengo ganas de mejillones, escogeré los que tengan buena pinta entre los que tú hayas pedido.

Y ¿qué pasa los domingos con los mariscos? Bueno... a veces puedes pedirlos. Pero nunca permitas algo tan obvio como dejarte encajar mariscos a la vinagreta o fritura de pescado en el menú del brunch [combinación de desayuno y comida]. Los menús del brunch son una tentación para los chefs pendientes de los costos, un vertedero para cuanto ha sobrado de las noches del viernes y el sábado o para los desperdicios generados durante el servicio normal del negocio. ¿Te imaginas un pescado que estaría mucho mejor con un *vuelta y vuelta* a la parrilla y una rodaja de limón, aderezado de repente con vinagreta? Cuando en un menú veas cualquier plato *a la vinagreta,* más vale que leas *conservado* o *disfrazado* a la vinagreta.

Y ya que hablamos de brunch, ¿qué decir de la salsa holandesa? A las bacterias les encanta la holandesa. La holandesa, esa delicada emulsión de yema de huevo y mantequilla fundida, hay que mantenerla a una temperatura ni demasiado caliente ni demasiado fría. O se cortará cuando eches la primera cucharada en los huevos pasados por agua. Desgraciadamente, esa temperatura tan difícil de mantener es el caldo de cultivo favorito de las bacterias para copular y reproducirse, ahí mismo. Nadie que yo conozca ha hecho nunca una salsa holandesa en el momento de recibir el pedido. Lo más probable es que lo que le pones a los huevos esté hecho horas antes y mantenido en reserva. También es preocupante la posibilidad de que la mantequilla utilizada para hacer la salsa holandesa sea mantequilla ya servida en alguna mesa, recogida, calentada, clarificada y colada para quitarle las migas de pan y la ceniza de los cigarrillos. Como bien sabes, la mantequilla es cara. La holandesa es una salsa de auténtico riesgo biológico.

¿Cuánto tiempo ha estado ese beicon canadiense poniéndose rancio en la despensa? Recuerda que, en Estados Unidos, el brunch no se sirve más que una vez a la semana (los fines de semana). Aquí la frase de moda es «Brunch menu». ¿Traducción? «Repugnante montón de sobras variadas y dos huevos por doce dólares, más un Bloody Mary gratis.» Otro detalle sobre el brunch: los cocineros lo aborrecen. Un chef sensato despliega a sus mejores cocineros los viernes y sábados por la noche, En cambio se resiste a designar a esos cocineros para trabajar los domingos por la mañana temprano. Sobre todo porque lo más probable es que, terminada la faena del sábado, hayan salido por ahí y le hayan dado al trago hasta la madrugada. Y lo que es peor, el brunch es desmoralizante para los cocineros serios. No hay nada que haga sentirse a un aspirante a Escoffier más parecido a un cantinero de cuartel, o al del Mel from Mel Diner, que tener que echar un par de huevos encima del bacon and eggs los domingos por la mañana. El brunch es un potro de tollina para el equipo de cocineros de segunda. O el sitio donde los recién salidos de la cantera de lavaplatos aprenden a cortar chuletas. La mayoría de los chefs libran los domingos, de modo que la supervisión está bajo mínimos. Tenlo en cuenta antes de pedir fritura de pescado.

Sí... Voy a comer pan en los restaurantes aunque sepa que, probablemente, lo han reciclado de alguna otra mesa. La reutilización del pan es una práctica muy extendida en el oficio. Hace poco vi un reportaje —con cámara oculta y todo—, donde el locutor se mostraba escandalizado... sí, escandalizado, al ver que el pan sin usar volvía a la cocina y, de inmediato, lo llevaban otra vez al comedor. Pendejadas. Estoy seguro de que en algunos restaurantes les enseñan a los ayudantes de camarero bengalíes a tirar todo el pan sin usar —que suele ser el cincuenta por ciento— y es posible que en algunos sitios lo hagan de verdad. Pero, cuando en pleno ajetreo, el muchacho tiene que quitar las migas de la mesa, vaciar ceniceros, llenar los vasos de agua, hacer espressos y cappuccinos, meter a toda pastilla los platos sucios en el lavavajillas... y ve una cesta llena de pan sin tocar, la mayor parte de las veces lo usa. Es la triste realidad. Eso no me preocupa a mí ni debe sorprenderte a ti. Está bien, es posible que de vez en cuando, algún palurdo tuberculoso haya tosido y rociado bacilos en dirección a la cesta del pan. O que algún turista recién llegado de una gira a pie por los pantanos de África occidental haya estornudado. La perspectiva puede provocarte aprensión. Pero, en tal caso, tendrás que privarte de viajar en avión o subir al metro, ambientes igual de peligrosos para las enfermedades transmitidas por el aire. Come pan.

No como en restaurantes con baños apestosos. Es una decisión irrevocable. Hazte enseñar los baños. Si el restaurante no se preocupa por reemplazar el rollo de papel o de toallas descartables, por mantener limpio el váter y el suelo... imagínate cómo estarán los refrigeradores y las mesadas. Los baños son relativamente fáciles de limpiar. Las cocinas no. Si ves al chef sentado

en el bar sin afeitar, con el delantal sucio y medio dedo metido en la nariz, ya puedes dar por sentado cómo manipulará la comida cuando esté detrás de las puertas cerradas. ¿Parece que tu camarero se acaba de levantar después de haber dormido bajo un puente? Si la gerencia le permite rondar por el salón de esa guisa, ¡sabe Dios lo que harán con tus langostinos!

¿Bisté a la Parmentier? ¿Pastel del pastor? ¿Plato del día al chili? Me suenan a sobras... ¿Y el pez espada? Me gusta muchísimo. Pero cuando mi proveedor de pescado sale a cenar no lo come. Ha visto pulular por él demasiados parásitos de un metro de largo. Ves unos cuantos bicharracos de ésos —todos los hemos visto— y no vuelves a probar el pez espada en mucho tiempo.

¿Lubina chilena? Está de moda. Es cara. Con seguridad congelada.

Para mí fue una sorpresa verla en el mercado hace poco. Es evidente que casi todas llegan congeladas, duras como una piedra, todavía con espinas. Como ya dije, el mercado de la calle Fulton no es muy tentador. El pescado está ahí, sin hielo, en cajones churretosos, al aire libre en pleno agosto. El que no se vende temprano, se vende más barato después. A las siete en punto, los compradores chinos y coreanos, que han estado esperando en los bares de alrededor, caen como aves de presa sobre el pescadero y compran lo que queda a precio de saldo. Los últimos en llegar son los que compran pescado para los gatos. Recuérdalo cuando veas el cartelito de «Sushi a precio reducido».

«Resérvalos para los *bien hechos*» es una antigua tradición, que se remonta a los primeros tiempos de la cocina: la carne y el pescado cuestan dinero. Cada plato de comida hecha debe venderse tres y hasta cuatro veces más cara de lo que cuesta, para que el chef pueda ganar el porcentaje que le corresponde. ¿Qué pasa entonces, cuando el chef encuentra la punta de un cuarto trasero de vaca correosa, bastante parecida a una suela de zapato, que ha ido empujando repetidas veces al fondo del refrigerador? La puede tirar sin más. Pero eso significa una pérdida importante, si multiplica por tres lo que ha pagado por kilo. Puede llevársela para alimentar a la familia, que es lo mismo que tirarla. O puede reservarla para los bistés *bien hechos*... Y servírsela a algún palurdo, que prefiere comer el trozo de carne o pescado tan «bien hecho», que quede convertido en una suela de zapato carbonizada. El buen hombre no sabrá decir si lo que está comiendo es un plato de comida o de desechos. En general, cualquier chef que se precie, odia a esos clientes, los mira con desdén por hacerle estropear su estupendo plato. Pero no es el caso. ¡El estúpido cabrón paga por el privilegio de comer basura! ¿Cómo no va a caerle bien?

Los vegetarianos a ultranza —y las ramas escindidas tipo Hezbolá— son motivo de permanente irritación para cualquier chef que valga algo. La vida sin chuletas de ternera, grasa de cerdo, chorizos, carne orgánica, demi-glacé o queso apestoso, no merece ser vivida. Los vegetarianos son el enemigo de todo

cuanto tiene de bueno el espíritu humano, una afrenta contra todo lo que yo sostengo: el puro goce de la comida. Esos cabezotas creen que el cuerpo es un templo que no debe ser contaminado por proteínas animales. Insisten en que es más sano aunque, siempre que he trabajado con algún camarero vegetariano, lo he visto derrumbarse al menor asomo de un catarro. Oh, ya les daré yo verduras... Rebuscaré por ahí algo para darles, un plato vegetariano si me lo piden. Catorce dólares por unas cuantas láminas de berenjenas y cala bacines a la plancha es el precio que me cuadra. Y déjame que te cuente una anécdota.

Hace varios años, en un antro de damas y caballeros desinhibidos de la avenida Columbus, tuvimos la mala suerte de contratar a un joven muy sensible que, además de llevar una vida social agitada —incluidas muchas y distintas prácticas sexuales poco saludables—, tenía algo de abogado de pobres. Despedido por incompetente, le dio por demandar al restaurante. Alegó que su problema gastrointestinal —provocado por amebas— era consecuencia de las tareas desempeñadas en él. La dirección del restaurante se tomó el litigio muy en serio: contrató los servicios de un epidemiólogo, que analizó la materia fecal de todos los empleados. Los resultados, a los cuales tuve acceso, fueron más que esclarecedores. La conclusión del especialista fue que la cepa de amebas del camarero era común en personas que llevaban su estilo de vida... y en muchas otras. Lo interesante fueron los resultados del análisis de nuestros marmitones mexicanos y sudamericanos. Esos tipos tenían ingente cantidad de bichos varios. Ninguno de ellos les provocaba enfermedad ni molestias. Los resultados obtenidos en nuestro restaurante no eran diferentes de los de cualquier otro. Entre mis recién llegados hermanos latinoamericanos, ese tipo de cosas es normal, su sistema está habituado a ellas y no les causan molestia alguna. Las amebas se transmiten con más facilidad cuando se manipulan verduras crudas y, sobre todo, cuando se lavan productos de hoja verde para ensaladas. Piénsalo la próxima vez que quieras intercambiar profundos besos de lengua con un vegetariano.

Ni siquiera voy a hablar de la sangre. Digamos sólo que en la cocina nos cortamos con mucha frecuencia. Y dejémoslo ahí.

Hay quien dice que el cerdo es un animal apestoso, para explicar por qué se niega el placer de comerlo. Quizá deba visitar un criadero de pollos. El plato favorito en ¡os menús de Estados Unidos es también el que peor impresión te hará. Los pollos disponibles en el comercio (no hablo de pollos y otras aves de granja) están plagados de salmonela. Los pollos son sucios. Se comen sus propias heces, están amontonados unos sobre otros, como nosotros en las horas punta del metro, y, cuando se los manipula en la cocina de un restaurante, es más que probable que infecten otros alimentos o se contaminen entre ellos. El pollo es aburrido. Los chefs lo consideran un plato del menú para la gente que no sabe qué quiere comer.

¿Langostinos? Muy bien, si parecen frescos, huelen a fresco y el restaurante está muy concurrido, cosa que garantiza la renovación permanente de las existencias. Pero ¿tostada de langostinos? Paso. ¿Entro en un restaurante, el comedor está casi vacío y el dueño con cara de desgraciado tiene los ojos clavados en la ventana? No pido langostinos.

El principio se aplica a cualquier plato que de verdad sea exótico y aventurado como, es un decir, la bouillabaisse. Si es un restaurante conocido por sus carnes y no parece demasiado concurrido, ¿cuánto tiempo crees que llevan guardadas en el refrigerador esas pocas raciones de calamares, mejillones, langosta y pescado, a la espera de que alguien como tú la pida? La clave está en la rotación. Si el restaurante está lleno y ves que los platos de bouillabaisse salen volando por las puertas de la cocina cada pocos minutos, es probable que la elección sea acertada. Pero ¿un menú variado y extenso en un sitio medio vacío, con poco movimiento? Los platos menos populares —como la caballa a la plancha o el hígado de ternera— siguen deteriorándose en el rincón más oscuro del vasar porque lucen en el menú. Más vale que no los pidas. Mira la cara del camarero que te atiende. Él sabe. Es otra de las razones para ser cortés con tu camarero: puede salvarte la vida levantando una ceja o dando un suspiro. Si le caes bien, evitará que pidas esa pieza de pescado que sabe puede hacerte daño. Es posible que el chef le haya ordenado bajo pena de muerte que haga marchar ese bacalao, antes de que empiece a apestar de verdad. Observa el lenguaje corporal y toma nota.

¿Consignas para comer bien? De martes a sábado. Sitios concurridos. Movimiento. Rotación. Martes y jueves son los mejores días para pedir pescado en Nueva York. Las provisiones que entran los martes son frescas, los preparados están recién hechos, el chef bien descansado después de haber librado domingo y lunes. Es el verdadero comienzo de la semana, cuando tienes la buena voluntad de la cocina de tu parte. Los viernes y sábados las provisiones son frescas, pero hay mucho ajetreo, de modo que ni el chef ni los cocineros pueden prestarle a tu pedido la atención que ellos —y tú— quisierais. A los comensales de fin de semana todos, tanto cocineros como camareros, los miran con recelo, casi con desprecio. Son los que tienen la mandíbula caída de aburrimiento, los palurdos, los vecinos de los suburbios, los que piden que la carne esté *bien hecha,* los que apenas dejan propina, las hordas que están haciendo tiempo para ir al teatro y ver *Cats* o *Les Miz.* Los que nunca vuelven. Los comensales de los días laborables son gente conocida... en general clientes habituales, a quienes todos los involucrados pretenden satisfacer. Descansado y bien dispuesto después de su día libre, los martes el chef da lo mejor de sí. Acaba de recibir los productos de mejor calidad y tiene uno o dos días por delante para pensar en vérselas con platos de nueva creación. El martes por la noche *quiere* estar contento. Los sábados está más preocupado porque llegue el momento de poner las mesas patas arriba y meterse en la movida.

Si el restaurante está limpio, los cocineros y camareros bien vestidos, el comedor ajetreado y todo el mundo parece de verdad pendiente de lo que hace —no sólo tratando de ganar unas pelas extra, entre audiciones de prueba para aparecer en *Los mejores días de nuestra vida*—, son muchas las posibilidades de que hayas entrado en un sitio donde te van a servir una comida decente. ¿El dueño, el chef y el camarero con cara de aburridos están en la mesa de enfrente hablando de fútbol? ¿El fontanero cruza el comedor con un trozo de tubería? Mala señal. Si vives en la vecindad, observa los camiones que por la mañana descargan la mercadería a la entrada del local. ¿Son repartidores de pescados, carnes y otros productos de renombre? Buena señal. Si ves tres furgones siniestros sin marca de origen descargando a la vez, o grandes camiones con remolque de cadenas de comercio nacionales —ya sabes, de esos que dicen «Proveedores de restaurantes e instituciones desde hace cincuenta años»—, recuerda a qué restaurantes e *instituciones* se refieren: cafeterías, escuelas, prisiones. No entres, a menos que te gusten *las raciones de comida rápida.*

¿Te asustan todas estas horripilantes aseveraciones? ¿Vas a dejar de salir a comer fuera? ¿Te vas a restregar con toallas antisépticas cada vez que pases frente a un restaurante? De ninguna manera. Como dije antes, tu cuerpo no es un templo, es un parque de diversiones. Disfruta de la salida. Es una especie de aventura, tipo *si pierdes, la pagas.* Pero eso ya lo sabías, cada vez que has pedido un taco o un asqueroso hot dog. Si estás dispuesto a correr apenas un poco menos del riesgo de rigor por una de esas salchichas acarameladas italianas en el mercadillo callejero o por una porción de pizza que sabes lleva horas esperando en el mostrador, ¿por qué no probar suerte con algo que merezca la pena? Todos los grandes avances de la cocina clásica se deben a esos sujetos que fueron los primeros en comer mollejas, probar el Stilton sin pasteurizar, descubrir que los caracoles saben verdaderamente bien con bastante mantequilla de ajo. Eran temerarios, innovadores y desesperados. No sé a quién se le ocurrió que, si haces engullir a un ganso alimentos ricos durante suficiente tiempo hasta que se le hinche el hígado y pese más que el cuerpo, consigues algo tan sabroso como el foie gras. Creo que fue a esos majaretas de los romanos pero, en cualquier caso, les agradezco mucho el esfuerzo. Tragar pescado crudo delante de ti —sobre todo cuando no existía la refrigeración— puede parecerle una locura a quien lo vea y, sin embargo, ha resultado ser una buenísima idea. Dicen que Rasputín acostumbraba a tomar todos los días un poco de arsénico en el desayuno, para tener altas las defensas cuando quisieran envenenarlo. Me parece una medida acertada. A juzgar por lo que se cuenta de su muerte, al Monje Loco no le afectó en absoluto la sustancia venenosa. Para rematar la faena fueron necesarias varias palizas, un par de balazos y la larga caída desde un puente al río helado. Tal vez nosotros, comensales dignos, debamos emular su ejemplo. Después de todo somos ciudadanos del mundo... De un mundo lleno de bacterias, unas inocuas, otras no tanto. ¿Queremos de verdad viajar en

papamóviles herméticamente sellados a través de las zonas rurales de Francia, México y el Lejano Oriente, comiendo sólo en Hard Rock Cafés y McDonalds? ¿O queremos comer sin temor, arremeter con los guisos locales, las humildes taquerías de carnes misteriosas, el regalo sinceramente ofrecido de una cabeza de pescado apenas dorada? Yo sé lo que quiero. Quiero de todo. Quiero probarlo todo, por lo menos una vez. Te concederé el beneficio de la duda, Señor Dueño del puesto de tamales, Suchi-chef-san, Monsieur Bucket-head. ¿Qué es esa ave de presa emplumada colgada en el porche, casi a punto de caerse, que va tomando olor a lo largo del día? Dame un poco.

No tengo ninguna gana de morirme ni una afición enfermiza por la disentería. Si sé que guardas los calamares a temperatura ambiente cerca del cajón del gato, tiraré los calamares a la calle. Muchísimas gracias, señor. Seguiré comiendo mariscos martes, miércoles y jueves porque conozco el paño, porque puedo esperar. Pero si, aunque no me hayan presentado personalmente al chef, se presenta la ocasión de probar una auténtica cena de pez globo, estoy en una ciudad extraña del Lejano ()riente y mi avión sale mañana... ¡Pues a él! Sólo pasaré por allí una vez en la vida.[7]

[7] El pez globo es un pescado exquisito, que no se puede comer después de tres horas de haberlo sacado del agua porque a partir de ese momento es muy venenoso.

COCINAR COMO LOS PROFESIONALES

A menos que ya seas uno de nosotros, probablemente nunca cocinarás como un profesional. Ni falta que te hace. En mi día libre rara vez entro en un restaurante, salvo que vaya en busca de nuevas ideas o a robar recetas. Lo que quiero es comida casera, comida hecha por cualquiera. La comida de mi madre, de mi abuela... Una sencilla pasta pomodoro, una cazuela de atún hecha a la buena de Dios con lo que haya, roast beef y Yorkshire pudding, cosas exóticas para mí, que estoy todo el día metido hasta el cuello en filet mignon, aceites con toda clase de hierbas y tantas otras cosas que hacemos para distinguir la comida de restaurante de la hecha en casa. Cuando soy uno de los comensales, mi suegra siempre se excusa antes de servir: «Esto le debe parecer una ordinariez a un chef». No tiene idea del alivio, la magia y el placer que significa para mí su simple pastel de carne, lo delicioso que me parece ese puré de patatas grumoso, libre como afortunadamente está, de trufas o aceite de trufas.

Pero no es eso lo que quieres saber. Lo que te gustaría saber es cómo puedes dar la impresión de haber tenido a la familia Troisgros en pleno encadenada al fogón de la cocina, la próxima vez que invites a cenar en tu casa. Es posible que tengas curiosidad por conocer las mañas, las técnicas, los pocos utensilios necesarios para que tus platos parezcan hechos, dispuestos y decorados por profesionales impíos.

Hablemos primero de los utensilios. ¿Qué tenemos en nuestras cocinas que probablemente tú no tengas? Lo gracioso es que muchas de nuestras reservas —aceites aromatizados, especias molidas, perejil picado, féculas, manojos de hierbas— y gran parte de nuestro equipamiento siguen el modelo casero. Tal vez yo tenga una mezcladora Hobart profesional de veinte litros y una rebanadora mecánica, pero es muy posible que use una licuadora doméstica para hacer los deliciosos pimientos rojos asados en su jugo, salpicados con brillante aceite de albahaca verde, también rociado por el borde del plato. ¿Qué es, pues, lo imprescindible?

¡Por el amor de Dios, lo primero que necesitas en un buen cuchillo de chef! Ningún timo es tan atroz, tan desatinado ni está tan extendido, como el de hacerle creer a la gente que necesita, a toda costa, un juego completo de

cuchillos de distinto tamaño. A veces pienso cuánto me gustaría meterme en las cocinas de los cocineros aficionados y tirarles sin más todos los cuchillos que guardan en el cajón... Todos esos cuchillos *funcionales* de mediano tamaño, esos inútiles cachivaches dentados que anuncia la televisión, toda esa chatarra de acero inoxidable, difícil de afilar. Esas rebanadoras mal diseñadas, ninguna de las cuales sirve para cortar un condenado tomate. Por favor, créeme, todo lo que necesitas en cuestión de cuchillos es un buen cuchillo de chef, del tamaño que te resulte cómodo, según el tamaño de tu mano. ¿De marca? Te diré... la mayoría de los aficionados talentosos se llevan un chasco cuando compran uno de esos cuchillos profesionales de la vieja escuela —de acero inoxidable alto en carbono—, venidos de Alemania o Austria, como los Henkel o Wusthof. Y son buenos cuchillos aunque sean pesados. El alto contenido de carbono los hace relativamente más fáciles de afilar y el acero inoxidable evita que se manchen o corroan. También lucen de maravilla en el soporte fijado a la pared y les hace llegar a tus invitados el mensaje de que te tomas en serio la cocina, cuando blandes el deslumbrante acero Solingen. Pero ¿realmente necesitas algo tan pesado? ¿Tan caro? ¿Tan difícil de mantener que probablemente no lo hagas? A menos que de verdad seas capaz de perder quince minutos cada dos días luchando con esa hoja contra una piedra aceitada de carborundo, para luego asentarla cuidadosamente sobre una placa de acero adiamantado. Yo que tú, renunciaría a los alemanes.

La mayoría de los profesionales que conozco se han pasado años deshaciéndose de los Wusthof para reemplazarlos por los cuchillos ligeros, fáciles de afilar y relativamente baratos de acero Global al vanadio, un muy buen producto japonés que —aparte de sus muchas otras cualidades— tiene el atractivo añadido de estar muy en la onda.

Global fabrica montones de cuchillos de distinto tamaño. ¿Cuál es el que necesitas? Un cuchillo de chef. Ése cortará casi cualquier cosa con la que puedas estar trabajando. Desde un chalote hasta una sandía, desde una cebolla hasta un trozo de cuarto de ternera. Como profesional debes usar la punta del cuchillo para lo que sea pequeño y la parte próxima al mango para lo más grande. No es difícil. Compra unas cebollas o unos nabos —no son caros— y practica con ellos. Nada te pondrá tan pronto por encima de tus semejantes como la habilidad para manejar con soltura un cuchillo de chef. Si necesitas instrucciones sobre cómo manipularlo sin rebanarte un dedo, te recomiendo *La Technique* de Jacques Pepin.

De acuerdo, hay un par de cuchillos más que te resultarán útiles. Siempre llevo conmigo un cuchillo de deshuesar flexible —fabricado también por la buena gente de Global— porque fileteo algún que otro pescado y porque, con el mismo cuchillo, puedo trocear solomillos enteros, deshuesar piernas de cordero, cortar a la francesa costillares de ternera y recortar los bordes de los

bistés. Si tu carnicero te hace el trabajo, puedes vivir sin él. Un pelalegumbres viene muy bien de vez en cuando si torneas alguna verdura, rizas setas o haces esa microcirugía con la cual tanto se lucía mi viejo compinche Dimitri. Pero ¿con qué frecuencia haces esas filigranas?

En cambio hay un cuchillo auténticamente útil —cada vez más popular entre mis compinches—, llamado *cuchillo dentado de quita y pon.* Es una hoja dentada que se inserta en un mango ergonómico. Se parece a una Z estirada y alargada. Es un utensilio para los que de verdad quieren estar en la onda. Si lo pruebas se te hace indispensable. Como el mango no está alineado con la hoja sino encajado en la parte no serrada, lo puedes usar no sólo en las tareas para las que tradicionalmente necesitas una hoja dentada —cortar rebanadas de pan o tomates en rodajas finas, por ejemplo— sino para cortar verdura, patatas, carne, incluso pescado. Mi segundo al mando lo usa casi para todo. F. Dick fabrica uno muy bueno por unos veinticinco dólares. Es de acero inoxidable, pero como es dentado, no importa en absoluto. Si al cabo de dos años de uso los dientes empiezan a gastarse, compras otro y listo.

Lo de los cuchillos es obvio. ¿Qué otros chirimbolos necesita un profesional? Lo primero —el objeto indispensable para los apaños de la mayoría de los chefs— es uno de esos envases cilíndricos de plástico que sueltan el contenido a presión. Es posible que hayas visto por la televisión a Bobby Flay cuando rocía con maestría una salsa alrededor del plato. Durante años ha conseguido que la comida mexicana parezca alta cocina, a fuerza de hacer esas filigranas. Con seguridad no es más que mayonesa con chili lo que echa a chorros por encima del pescado, pero parece... bueno ¡arte conceptual! No significa ningún gasto hacerle con una de esas botellas. Son las que ves por la carretera en los puestos de hot-dogs, llenos de mostaza y ketchup. Cubre el fondo del plato con una salsa de mantequilla emulsionada —por decir algo—, forma después alrededor del plato un par de aros concéntricos de una salsa más oscura —demi-glacé o puré verde— y ahora... ¡atención, amigo!, arrastra un palillo a través de las líneas o círculos y verás como todo ese despliegue de arte culinario está chupado. Te puedes pasar media hora jodiendo por encima de los platos, con dos botellitas y el palillo, para acabar de redondear el *concepto.* Los maestros pasteleros acuden al mismo y repetido truco para hacer remolinos de chocolate o frambuesa sobre la crème anglaise y le cargan tres dólares más a cada plato por dos segundos de habilidad artística que podrías enseñarle a un chimpancé.

Pero, chef, dirás ¿cómo hacen para levantar tanto un plato? ¿Qué puedo hacer para que mi torre de pechuga de pollo y puré de patatas parezca un falo inflado ante los intimidados y sobrecogidos comensales? Una vez más es un truco de tecnología elemental: el aro de metal. Un fino aro de metal o un trozo de tubo plástico de cuatro o cinco centímetros de alto y distinto diámetro son la

columna vertebral de un plato con pretensiones de buena presentación. Pon el aro más ancho, echa dentro cucharadas de puré de patatas —o mejor aún, échalo con una manga de decorar— y ya está. Haz un montón bien alto, quita el collarín, pon el aro más estrecho, echa las verduras y deposita encima la pechuga. Ya estás a medio camino de hacer ese pequeño portento que dará que hablar. Mete unos barquillos de patatas en el puré, un ramito de hierbas frescas o un bonito montón de puerros fritos cortados en juliana, que acabas de cortar con tu flamante Global y... ya puedes fardar.

¿Has dicho *barquillos?* Sí. Pero aquí no hablamos de esos pequeños cilindros dulces sino de patatas chips. Las puedes hacer tú. Lo único que necesitas es lo que se llama una *mandolina:* ese soporte que sostiene varias hojas afiladas. Ahora las japonesas son muy baratas y prácticas, de modo que no significan ninguna gran inversión. Cualquiera de tus gamberros puede ayudarte a cortar en juliana esas verduras lisas, esos bastoncillos perfectamente uniformes, que creíste estaban cortados a mano la última vez que comiste fuera... Y salen esas preciosas pajitas con una vuelta de muñeca. Nada de deslomarse. No habrás creído que de verdad las cortaban con un cuchillo. ¿O sí?

Sí, desde luego. La mandolina no corta carne ni lonchas de jamón finas como un papel. Para eso necesitas una cortadora profesional como las de la charcutería. Las versiones domésticas son una mierda. Te recomiendo encarecidamente que, si piensas ofrecer chorizos o carne en un bufé, le deslices unas pelas al muchacho de la charcutería vecina y le pidas que te corte lo que necesites, como lo necesites. Es muy diferente. Y, si tienes unas pelas de más, lee en las últimas páginas del periódico los avisos de remate de restaurantes. Probablemente ya te hayas dado cuenta: los restaurantes se funden muy a menudo y tienen que liquidar su menaje a bajo precio deprisa y corriendo, antes de que lo hagan los alguaciles. Conozco gente que ha comprado restaurantes enteros así, en lo que se llama *almoneda.* En un negocio donde los fracasos alcanzan el sesenta por ciento, esa gente suele sacar buen partido. Puedes conseguir toda clase de materiales de categoría profesional. Si decides hurgar por ahí, te recomendaría que te fijaras ante todo en la *batería* de cocina. La mayoría de las que se venden para uso doméstico son peligrosamente endebles; los cacharros gruesos y resistentes, vendidos a cocineros caseros serios casi siempre cuestan más de lo que valen. Da gusto y hasta es necesario tener *ollas, cacerolas y sartenes* de doble fondo. No hay razón para comprarlas nuevas y pagar un pastón... Espera a que cierre el bar de tapas de la esquina y entonces mueve pieza.

Insisto: *pesados* y resistentes. Un cacharro con fondo fino no sirve para

nada. Me da igual que esté revestido de cobre, lo hayan pulido a mano vírgenes inmaculadas o esté hecho del mismo material con el cual han construido el bombardero secreto. Si te gustan las salsas quemadas, el pollo carbonizado, la pasta pegada al fondo de la olla, los crostones de pan achicharrados ¡no hablemos más! Una buena sartén debe causar lesiones graves si se la estampas a cualquiera en la cabeza. Si dudas qué se abollará primero —la cabeza de la víctima o la sartén—, tira en el acto la sartén a la basura.

Una *sartén antiadherente* es cosa maravillosa. ¿Crêpes, omelettes, una raya tierna abierta o un filete de pescado deliciosamente dorado? Necesitas una buena sartén antiadherente y no una con ese revestimiento de un material que, a las pocas semanas, se ha descascarillado. Cuando compres la sartén antiadherente, trátala bien. No la laves nunca. Límpiala cada vez que la uses y no metas en ella ningún utensilio metálico. Usa una cuchara o espátula de madera o cerámica para quitar la suciedad de cualquier cosa que hayas cocinado. No vayas a arañar la superficie...

No quiero simplificar demasiado. Es evidente que si no tienes el menor sentido de las texturas ni sabores, si no tienes ojo para apreciar la presentación de un plato —coño, si no eres en absoluto capaz de cocinar—, ningún cacharro del mundo va a servirte de nada. Pero si puedes combinar un menú decente y leer un libro de cocina, pues bien... lo harás mucho mejor si pierdes algún tiempo jugando con los trastos mencionados.

Hay también ciertos ingredientes que diferencian la comida casera de la del restaurante. Ingredientes que en la cocina de un profesional están siempre a mano y, probablemente, no tengas en tu casa. Te voy a decir cuáles marcan la diferencia.

Chalotes. Casi nunca los ves en la cocina de casa pero fuera de ella son un ingrediente esencial. Los chalotes —elemento básico en cualquier puesta a punto— hacen la comida de restaurante diferente a la casera. En mi cocina consumimos casi diez kilos al día. Siempre debes tener alguno a mano para salsas, aliños y salteados.

Mantequilla. No importa lo que te digan han puesto o no a la comida de tu restaurante preferido, lo más probable es que hayas comido una tonelada de mantequilla. En una cocina profesional es lo primero y lo último que se echa a la sartén o a la olla. Salteamos en una mezcla de aceite y mantequilla para dar ese bonito color acaramelado oscuro y, casi siempre, terminamos las salsas con mantequilla (le llamamos monter au beurre). Por eso mi salsa sabe mejor, es más cremosa y melosa que la tuya. Por eso tiene esa consistencia suave, espesa y opaca. Créeme, hay una gran vasija de mantequilla fundida delante de casi todos los cocineros y le meten mano sin parar. ¿La margarina? Ni siquiera es digna de mención. ¿No puedes creer que no sea mantequilla? Pues yo sí. Si tu intención es poner margarina a lo que sea, ya puedes dejar de leer porque no

podré ayudarte. Aunque los italianos —esos pícaros toscanos— suelten peroratas en contra de la mantequilla y ensalcen las glorias del aceite de oliva (es glorioso), haz una visita por sorpresa a la cocina de cualquier restaurante de tres tenedores del norte de Italia y... ¿qué es lo que a hurtadillas le están echando a la pasta? ¿Y al risotto? ¿Y a la chuleta de ternera? ¿Será posible...? Es... vaya, lo creas o no ¡es mantequilla!

Ajo dorado. El ajo es manjar de dioses. Bien usado, pocos alimentos pueden dar sabores tan distintos. Hacer mal uso del ajo es un crimen. El ajo viejo, el ajo quemado, el ajo cortado hace tiempo, el ajo picado con uno de esos abominables engendros picadores son repugnantes. Por favor, trata los ajos con respeto. Córtalos en láminas finas para la pasta, como has visto hacer en *Goodfellas*, no los quemes. Aplástalos si quieres con la parte plana de la hoja del cuchillo, pero no los pases por la prensa. No sé qué sale de ahí, pero no es ajo. Y prueba a dorar ajos. Salen más melosos y suaves si los doras enteros —con la piel— y luego, cuando ya están cremosos y dorados, presionas para quitársela. Prueba a preparar un aliño a la César con una mezcla de ajo crudo que puedas morder y ajo dorado como fondo. Y ya verás lo que quiero decir. Nada satura cualquier plato de manera más irrevocable ni irreparable que un ajo quemado o rancio. Evita a toda costa esa cosa asquerosa que se va pudriendo en un frasco con tapa de rosca. ¿Eres demasiado perezoso para pelar ajos frescos? Pues no mereces comer ajo.

Perejil picado. Menuda faena, ¿verdad? Los restaurantes decoran los platos con él. ¿Por qué no los vas a decorar tú? Y, además, sabe muy bien. Pero, por favor, no lo piques a máquina. Sumerge las ramas en agua fría, sacude el exceso de agua, déjalas secar unos minutos y pícalas todo lo finas que puedas con ese erótico cuchillo de chef que te he recomendado comprar. Te aseguro que, espolvoreado por encima o alrededor del plato, le dará a la chuleta ese llamativo toque profesional que le falta.

Fondo de caldo. El fondo de caldo es la columna vertebral de toda buena cocina. Vas a echar mano de él y no hay. Yo me doy el lujo de tener envases de treinta litros, un personal bien dispuesto, las existencias necesarias y refrigeradores muy espaciosos. ¿Vas a someter a tus invitados a la salsa hecha con una base prefabricada o fondo de caldo en lata, que no hay quien se trague de salado? ¡Aprovisiónate ya! ¡Es muy fácil! Dora unas cuantas verduras, unos cuantos huesos y ponlos en un gran puchero con agua. Deja reducir, reducir y reducir el agua. Hazlo en una cantidad que te dure meses y, cuando se haya reducido lo suficiente, cuélalo y ponlo a congelar en envases pequeños, para poderlo sacar del refrigerador en el momento que lo necesites. Sin caldo, la vida no merece ser vivida ni conseguirás hacer nunca un demi-glacé.

Demi-glacé. Hay muchas maneras de hacer demi-glacé. Te recomiendo una muy sencilla: coge el fondo de caldo de carne ya reducido, añádele un poco

de vino tinto, échale unos cuantos chalotes, tomillo fresco, una hoja de laurel y granos de pimienta. Déjalo hervir a fuego lento y vuélvelo a reducir hasta que se adhiera a la cuchara. Cuélalo. Déjalo congelar en una bandeja de cubos de hielo, saca uno o dos según tus necesidades y ya está... El mundo es tuyo. Recuerda: cuando hagas una salsa con demi-glacé no te olvides de monter au beurre.

Perifollo, hojas de albahaca, bastoncillos de cebollino, hojas de menta y demás. ¡Por Cristo! ¿Qué te cuesta? ¿Unas pocas hojas de perifollo dispuestas ingeniosamente encima de la pechuga de pollo? ¿Un lozano ramito de albahaca para decorar la pasta? ¿Bastoncillos de cebollino salpicados con gracia sobre el pescado? ¿Hojas de menta anilladas en la ración de nata batida, con una única frambuesa encima? ¡Marchen! ¡Hagan juego, señores! Cuesta tan poco esfuerzo darle tono a un plato común y corriente... No hace falta el menor talento para decorar la comida. ¿Qué te parece un ramito de tomillo o romero? Las partes que no uses para decorar puedes dedicarlas a dar sabores auténticos. ¿Ese aserrín que venden en las coquetas estanterías de los supermercados? Tíralo de una buena vez con repisa de especias y todo a la basura. Saben a suelo de establo. ¡Usa condimentos frescos! La buena comida es con frecuencia —o casi siempre— la más sencilla. Algunos de los mejores platos del mundo —por ejemplo, el pescado entero asado al estilo toscano— no necesita más que tres o cuatro ingredientes. Lo único que tienes que hacer es asegurarte de que sean buenos y frescos, para luego adornarlos con lo que se te ocurra. ¿Qué te cuesta?

Ahí va un plato que tenía mucho éxito y solía servir en un famoso restaurante de dos tenedores de Nueva York. Sacaba treinta y dos dólares cada vez que lo pedían y apenas podía mantener suficientes existencias almacenadas, de tanto como le gustaba a la gente. Elige un pescado —pargo, lubina rayada o dorada—, y pídele al muchacho de la pescadería que le quite las branquias, las tripas y las escamas. Lávalo en agua fría. Restriégalo por dentro con sal marina y pimienta negra molida. Introduce un diente de ajo, una rodaja de limón y un ramito de hierbas frescas —romero o tomillo— en la cavidad donde estaban las tripas. Ponlo en una asadera o en una hoja de aluminio ligeramente aceitada y mételo en el horno muy caliente. Ásalo hasta que esté crujiente y cocido por dentro. Rocía el plato con un poco de aceite de albahaca —de ese que tienes preparado y guardado en la botella que lo deja caer a chorritos—, salpícalo con perejil picado, adórnalo por encima con hojas de albahaca. ¿Qué te parece?

EL SÍNDROME DEL PROPIETARIO Y OTRAS PATOLOGÍAS

Querer ser dueño de un restaurante es una dolencia extraña y terrible. ¿Qué provoca ese impulso destructivo en tantas personas, por lo demás sensatas? ¿Por qué cualquiera que haya trabajado duramente, ahorrado dinero y muchas veces tenido éxito en otros terrenos, se empeña en tirar el dinero tan penosamente adquirido a un pozo que, según las estadísticas, está seco? ¿Por qué aventurarse en una industria con enormes gastos fijos (alquiler, electricidad, gas, agua, mantelería, mantenimiento, seguros, licencia, recogida de basura, etcétera), una fuerza de trabajo excepcionalmente efímera y un inventario de bienes más que perecederos? Las posibilidades de recuperar siquiera la inversión son de una contra cinco. ¿Qué insidiosa bacteria esponjiforme sorbe los sesos de hombres y mujeres hasta el punto de que se queden ahí, en la vías, viendo los faros de la locomotora que se les viene encima, sabiendo muy bien que antes o después van a ser atropellados? Sigo sin saberlo al cabo de tantos años en el negocio.

Desde luego, la respuesta fácil es la egolatría. El ejemplo clásico es el del dentista que al retirarse ofrece una cena. Los amigos le dicen una y otra vez que ha estado espléndida. «Tendrías que abrir un restaurante.»

Y nuestro dentista se lo cree. Quiere meterse en el negocio. De ninguna manera es para hacer dinero —de verdad, no es eso— sino para pavonearse por el comedor, firmando cuentas como Rick en *Casablanca.*

Y no le faltarán ocasiones de firmar cuentas cuando los aprovechados amigos —que le habían calentado la cabeza augurándole el éxito que tendría si abría un restaurante— sigan apareciendo por allí para gorronear cenas. Esos auténticos genios estarán más que felices amontonados en el bar, echándose tragos gratis al coleto, mientras se acreditan la idea de haberlo metido en tan temeraria aventura. Hasta que el lugar empieza a tener dificultades. Entonces se esfuman y sacuden la cabeza frente al tonto del dentista, que no da la talla para meterse en semejante negocio.

Es posible que el dentista esté en plena crisis de la edad madura. Se

imagina que el montaje de Bogie le ayudará a tirarse a las chavalas, cosa que nunca estuvo a su alcance mientras empastaba muelas y hacía limpieza de dientes. Cuando están al borde de la cincuentena, muchos se ven afectados por esa dolencia —en otros aspectos hombres de negocios muy razonables y hasta sagaces—, de pronto empiezan a firmar cuentas con la polla. Y no están del todo equivocados. Lo más probable es que consigan follar de lo lindo. En el ambiente de los restaurantes, las costumbres son bastante relajadas en cuanto al sexo circunstancial y hay muchas camareras amigas de hacer favores rondando por ahí. La mayoría son aspirantes a actrices —sin ningún talento—, para quienes el ayuntamiento ocasional con hombres mayores y poco atractivos es la cosa más natural del mundo.

No es de sorprender que un dentista retirado que pone en marcha un restaurante con vistas a conseguir satisfacciones sexuales no conozca en absoluto las realidades del oficio. Si el lugar no empieza a dar dinero de inmediato, es imposible que vea por dónde van los tiros. Está descapitalizado, no sabe cómo superar las nuevas y resbaladizas celadas, las frecuentes reparaciones de la refrigeración, la imprevista renovación de equipos. Y, cuando el negocio empieza a hacer agua o no progresa, entra en pánico y busca el parche rápido. Da palos de ciego en una escalada de ansiedad y angustia. Hace un retoque aquí y otro allí en los conceptos, el menú, los distintos ardides del mercadeo. Conforme se acerca el final, esas ideas son reemplazadas por otras más prácticas en lo inmediato: cerrar los domingos, reducir el personal, cerrar a mediodía. Es lógico que cuando la operación se torna cada vez más esquizofrénica —una semana comida francesa, otra italiana—, cuando el pobre gilipollas intenta un remedio después de otro —como la rata que intenta huir de un edificio en llamas—, la ya esquiva clientela comience a oler el inconfundible olor de la incertidumbre, el temor y la muerte cercana. Y, una vez que esa peste empieza a flotar en el salón-comedor, él puede muy bien servir esporas tumefactas o canapés con el aperitivo en el bar porque no hay manera de que el antro se recupere. Es asombroso durante cuánto tiempo se cuelgan esos tíos sobre el vacío entre nubes de fatalidad que se van acumulando en el lugar. Pagan los encargos contra reembolso, como si pudiera ocurrir un milagro: un buen fin de semana, una buena reseña periodística, algo que de alguna manera los salve.

Como ciertos íncubos invisibles, la ominosa nube del fracaso puede flotar sobre un restaurante hasta mucho después de que el dueño inicial se haya ido a pique, para acabar con el que se empeñe en seguir sus pasos. Las malas vibraciones acumuladas en un restaurante fracasado pueden infectar el local año tras año, incluso en una vecindad próspera. Lo adviertes cuando los transeúntes atisban por el ventanal exterior, ya instalado el nuevo dueño. Fruncen el ceño y miran con recelo, como si tuvieran miedo de contaminarse.

Desde luego hay muchos, muchísimos dueños de restaurantes, que se desenvuelven muy bien en el negocio y saben lo que hacen. Desde el «vamos» saben lo que quieren, lo que son capaces de hacer bien y exactamente cuánto les va a costar poner en marcha la cosa. Y, lo que es más importante, tienen una idea muy clara de cuánto dinero están dispuestos a perder, antes de poder sacar los pies del plato. Como los jugadores profesionales, el dueño de un restaurante con estilo nunca cambia su manera de apostar. No se preocupa por hacer pases mágicos, cambiando la estrategia de precios o el concepto de cómo armar un menú. Ante la adversidad, un profesional redobla sus esfuerzos y, con voluntad de acero, se la traga para que el restaurante sea lo que él se ha propuesto que sea, sin desviarse nunca, a la espera de que finalmente la plebe lo descubra, confíe en él y aprenda a quererlo. Esos tíos saben que si aprietan el botón del pánico y llaman a los *especialistas* (léase: los chefs desempleados, los dueños de restaurantes fracasados a quienes todavía les gusta comer gratis) o empiezan a tomar medidas de austeridad como la de combinar las tareas del barman con las del camarero, sirviendo las comidas a paso de tortuga —o lo peor de todo, la de cerrar temprano—, lo mejor que pueden hacer es cerrar el chiringuito. Es la única manera de salvar lo que quede del naufragio. Si el dueño del restaurante es espabilado, en el momento de darse cuenta de que las cosas no marchan, recoge la tienda y, por su bien, se va a otra parte antes de que lo dejen fuera de juego. Una aventura desastrosa con un restaurante puede arrastrar tras ella una seguidilla de fracasos de otros restaurantes hasta ese momento exitoso, como he visto ocurrir muchas veces.

Esos cabezas de chorlito son todavía más difíciles de entender que el dueño novato de polla tiesa, a la espera de echarse un polvo. Listillos con experiencia, tíos con dos, tres o más restaurantes florecientes, tíos que ya han batido las apuestas, que han tenido y todavía tienen sitios que hacen dinero, a quienes la pasta les sale por las orejas... ¿qué impulsa a esos sujetos a pasarse? Con frecuencia el buque insignia de la operación es un concepto sencillo y sin rodeos: un bar con comida decente, un restaurante campestre italiano o un bistró simpático porque no tiene pretensiones. Pero el éxito hace que esos tíos se crean invulnerables. Son *talentos* y lo van a probar, ¿vale? ¡Están haciendo dinero en el negocio gastronómico! ¿Por qué no montar un restaurante toscano interactivo para trescientos comensales donde, además, se venda comida para llevar en un barrio con alto poder adquisitivo? ¿O tres restaurantes más? ¡Podría ser en Hamptons! ¡Miami! ¡En Seaport! Dos salones-bar para tertulias, dos cocineros chinos y un barman de pelo en pecho en cada uno han rastrillado platales hacia su bolsillo... Entonces, ¿por qué no abrir un restaurante con el anzuelo de un club de jazz en Times Square? ¿O uno de varios pisos con un chef de tres tenedores y música en vivo?

La respuesta es muy fácil. ¡Porque no sirven para eso!

¿Hacer dinero con bares? ¿Qué tiene de malo? ¡Eres un hombre afortunado! ¡Quédate en el condenado negocio del bar! ¡Aférrate a tu dinero! No puedo decirte la cantidad de hombres astutos, poderosos, incluso con auténtico éxito, que he visto caer víctimas de esa especie de quimera, de ese repentino impulso por extender el imperio, sólo para encontrarse que los espera su Stalingrado particular. Algunos consiguen escapar por un tiempo y, aunque no logren precisamente poner un cohete en la luna, tampoco les va tan mal. El segundo negocio no pierde dinero, parece que algún día tal vez incluso llegue a darlo... ¿Por qué no abrir dos más? Cuando llevan demasiadas veces el cántaro a la fuente están sobrepasados, tienen que empezar a ignorar el negocio inicial —el que les llenó el bolsillo— y, por último, el cántaro se rompe, los tanques rusos llegan a los suburbios, violan a las mujeres de tu casa y, Mr. Restaurante el Genio, se mete en el búnker y empieza a pensar en meterse la pistola en la boca.

Sin embargo, la peor especie de dueño —la verdadera amenaza para él y los demás— es el que se mete en el oficio por amor. Amor por las brillantes obras de George Gershwin (siempre han querido tener un sitio donde puedan ofrecer la música de cabaret que veneran); amor por la cocina regional campesina de México (¡y será auténtica, nada de *margaritas* en lata!); amor por las antigüedades francesas del siglo XVIII (¡necesito un restaurante donde la gente pueda verlas, darse cuenta del buen gusto que tengo!); amor por esa película de Bogie de la cual tienen todos aquellos objetos interesantes. Esos pobres locos son los iguales del restaurante informal, pulverizados y engullidos antes de que la gente se entere siquiera de que están por allí. Otros negociantes se ceban en esas criaturas, se tumban a la espera de que quiebren, para abalanzarse sobre sus instalaciones, comprar sus equipos, contratar sus servicios. Los proveedores ven venir a esos personajes. Rara vez les dan más de una semana de crédito de entrada o exigen que les paguen en dinero contante y sonante. En fin, si en algún momento quieres saber algo sobre la viabilidad del negocio, pregúntale a tu proveedor de pescado. Es muy probable que sepa más que tú. Tú puedes estar dispuesto a endeudarte hasta el cuello por unos cuantos cientos de miles de dólares. Él no. Él se ha hecho su composición de lugar apenas ha puesto los ojos en ti y en tu ridículo restaurante. Sabe con exactitud cuánto está dispuesto a quedarse sin cobrar cuando tires la toalla. Seguramente no más de lo que vale una semana de aprovisionamiento.

Dados los peligros... ¿Por qué? ¿Por qué hay quien se mete en esos berenjenales?

Durante los primeros años, un restaurante exitoso te obliga a *vivir* en el local, a trabajar diecisiete horas al día, pendiente por completo de cada uno de los muchos intríngulis de tan complicado, cruel y veleidoso comercio. Tienes que hablar con soltura no sólo español sino las lenguas cabalísticas de los

códigos de salud, las leyes impositivas, las regulaciones del departamento de incendios, las leyes de protección ambiental, los códigos urbanísticos, la seguridad laboral, las normas sanitarias, la legalidad de los contratos de trabajo, la distribución de zonas, los seguros, los caprichos, los vericuetos y el amiguismo para conseguir la licencia de despacho de bebidas alcohólicas, el mundo infernal de la recogida de basura, la provisión de mantelería, la forma de deshacerte de los residuos grasos. Y, cuando has invertido cada centavo conseguido en el negocio, de pronto los sumideros de la cocina escupen las aguas servidas y cientos de litros de mierda irrumpen en el salón-comedor; tu chef pasado de cocaína le ha llamado «chinita de mierda» a la camarera asiática —que con tanto esfuerzo estudia leyes—, detalle que te garantiza seis meses de estar obligado a acudir a los tribunales; el barman le está regalando bebidas a las chicas menores de edad de Wantagh, de modo que cualquiera de ellas pueda estrellar el Buick de papi contra un autobús cargado de angelicales estudiantes, poniendo en peligro por lo menos tu licencia para vender bebidas alcohólicas; la instalación eléctrica salta y deja a oscuras la cocina, en medio de una noche que creías iba a proporcionarte diez mil dólares. Y, entretanto, sigue la lucha contra las cucarachas y los roedores: cualquiera de ellos puede avanzar a través de la Tina Brown de cuatro pisos, en medio de la mesa rodante de los postres. Acabas de comprar diez mil dólares de langostinos porque el mercado había bajado, pero el refrigerador de la despensa ha decidido irse al liaste y, como era de suponer, es fin de semana, de manera que serias un elegido de la fortuna si el servicio técnico llegara a tiempo; el lavaplatos se ha largado, después de haber discutido con el pinche y, en la mesa siete, necesitan vasos *ya.* Inmigración aparece en la puerta para hacer una inspección por sorpresa y averiguar si tienes en orden las Tarjetas de Residencia; el repartidor de mercancías exige un cheque certificado o se lleva el pedido de vuelta; no has pedido suficientes servilletas para el fin de semana y... ¿esperará la periodista del *New York Times* a que la presentadora de televisión —tu cliente más importante esa noche— deje de flirtear y le haga caso?

En la jungla de los restaurantes he conocido y trabajado con el animal ideal. Un ser perfectamente desarrollado para sobrevivir entre las exigencias de este negocio cruel —que no perdona—, un tío que vive, respira y disfruta de verdad cuando resuelve pequeños problemas, parecidos a los antes descritos. Un hombre a quien le gustan los aprietos, las nimiedades técnicas, los desconcertantes misterios de la vida. Los considera objetivos que es necesario conquistar, burlar y someter. Rara vez invierte dinero suyo, pero siempre hace dinero para sus socios. Nunca va a ningún lado ni hace nada, salvo lo que hace bien: manejar restaurantes. En lo suyo es excelente. Es tan bueno que, hasta el día de hoy, más de diez años después de haber dejado de trabajar para él, todavía me despierto todas las mañanas cinco minutos antes de las seis, cuando aún no ha sonado el despertador. Y nunca llego tarde al trabajo. ¿Por qué?

Porque decepcionar al hombre, no vivir de acuerdo con su brillante ejemplo de entrega total, me parecería todavía ahora traicionar la profesión. Me convertí en chef de verdad —quiero decir, en la persona capaz de organizar, hacer funcionar y, lo que es más importante, ser el líder de una cocina—, gracias a ese hombre. Me enseñó todo lo importante que realmente sé del asunto. Él, más que ningún otro que haya encontrado en mi vida profesional. De un pendejo drogata hizo un chef serio, capaz y responsable. Me convirtió en un líder. En esa combinación de tío cojonudo y perfecto cabrón que el oficio exige. Gracias a él nunca llamo para dar parte de enfermo y, todas las noches, me voy a dormir rumiando las listas para los preparativos del día siguiente. También gracias a él fumo tres paquetes de cigarrillos al día. Y sé cuanto se puede saber de todos los que trabajan conmigo, por qué se estremecen mis proveedores cada vez que los llamo y por qué cuando vuelvo a casa después del trabajo, mi mujer tiene que recordarme que es mi mujer y no un empleado.

Vamos a llamarle «Bigfoot». [«Bigfoot» es una criatura humanoide, grande y peluda, que se supone habita zonas salvajes del noroeste de Canadá y Estados Unidos.]

BIGFOOT

Conocí a Bigfoot cuando todavía estaba en el CIA. Entonces era y hoy sigue siendo una leyenda de West Village, querido o despreciado (y a veces las dos cosas al mismo tiempo) por generaciones de parroquianos de bares, camareros, bármanes, cocineros, chefs y condenados de por vida a los restaurantes. No voy a dar su nombre aunque, calle Catorce abajo, cualquiera que lea esto sabrá a quién me refiero. Con seguridad él se enterará. Me llamará.

«Hola, Flaco», dirá. Hasta el día de hoy me llama «Flaco». Ya había un Tony trabajando con él cuando me tomó y, como le gusta organizar bien el operativo, necesitaba ponerme otro nombre. «Flaco, he leído tu libro...»

«Síii...», contestaré, a punto de perder el resuello.

«Hay una errata en la página 77», dirá. «No es que entienda mucho de publicaciones pero... me parece que... es posible que alguien por ahí sepa cómo se escribe...»

Cuando allá por los años setenta trabajé para él durante los fines de semana, lo primero que me contaron de Bigfoot es que... *¡había matado a un tipo!* No tengo la menor idea de si es verdad o no. Aunque lo considero mi amigo y mentor, nunca hemos hablado del asunto... Y a lo largo de los años he oído tantas versiones de gente poco digna de crédito, que no puedo responder siquiera por la veracidad de tan simple aseveración. El caso es que eso fue lo primero que oí decir de él. Que había matado a un fulano a mano limpia. Y, como ya te imaginarás, Bigfoot es grandote. Le gusta pintarse como un muchacho judío, robusto, gordo, calvo, de cara colorada. Bigfoot no deja de ser un tipo atractivo —parece un bruce Willis estirado—, mide más de uno noventa de alto, es un ex jugador de básquet del instituto, tiene unas manos enormes, hombros y brazos muy musculosos, ojos socarrones y desconfiados. Le gusta hacerse el tonto —le encanta hacerse el tonto— pero, como el cocodrilo dormido al sol, cuando se mueve ya es demasiado tarde.

«¿Sabes...?», dirá, «No soy chef... y no entiendo mucho de comida ni de cocina... Por eso no sé hacer, digamos, guacamole». Y a continuación hará trizas mi receta y cualquier ilusión que me pueda haber hecho de que haya algo que él

no sepa de cocina. Echará abajo la preparación ingrediente por ingrediente y gramo a gramo, y me demostrará cómo puede hacerse más deprisa, mejor y más barato. ¡Claro que sabe cómo hacer guacamole! Sabe cuántos átomos de cada ingrediente debe llevar, según la cantidad que se pretenda conseguir. También sabe dónde conseguir los mejores aguacates más baratos, cómo madurarlos, conservarlos, venderlos y comercializarlos. Sabe cuántos filetes se sacan de cada pez que haya nadado. Lleva un registro de cada cocinero que trabaja con él y el promedio de rendimiento que cada uno de ellos saca de todos los pescados fileteados en su cocina. De modo que sabe cuántas porciones sacará Tony cuando clave el cuchillo en una lubina, comparadas con las que sacará otro cocinero. El promedio de rendimiento que Tony saca del pargo es del 62,5% y el de Mike del 62,7%... Por lo tanto será mejor que sea Mike quien corte el pargo. Como ex deportista, Bigfoot es escrupuloso con los números.

Astuto, manipulador, brillante, voluble, físicamente intimida, incluso aterroriza. Es un matón, un caprichoso, un sádico y un hombre juicioso: Bigfoot es todo eso. Es también el tío más cabal con quien haya trabajado nunca. Inspira una lealtad a toda prueba. En mi cocina trato de ser como él. Quiero que mis cocineros me tengan en la cabeza igual que yo sigo teniendo a Bigfoot en la mía. Quiero que crean que, lo mismo que Bigfoot, cuando los miro a los ojos les veo hasta el alma.

La primera noche que trabajé para Bigfoot —un hombre de quien no sabía nada, salvo algunos rumores y el hecho de que parecía aterrorizar a todo el mundo—, estropeé varios cientos de platos en su apretujada cocina. Acabé la noche descorazonado, exhausto y resignado a no volver a trabajar nunca en su claustrofóbica covacha. Pero, en el momento en que estaba a punto de tomarme el portante, sonó el interfono del bar. El barman me lanzó una mirada de curiosidad y me dijo: «Bigfoot te quiere abajo, en la oficina». Abajo, en la guarida de Bigfoot, aquel grandullón levantó la cabeza, me miró y me felicitó por el trabajo que había hecho. Cogió el teléfono y pidió a un camarero que llevara dos copas de coñac. «Nos ha gustado cómo has trabajado esta noche», empezó a decir (cuando habla de la gerencia del restaurante, a Bigfoot le gusta usar el plural, aunque en sus dominios no reina nadie más que él). «Y nos gustaría que te quedaras con nosotros... si te place. Los sábados por la noche y para las comidas de los domingos.» No soy capaz de expresar la satisfacción que sentí por haberle gustado al imponente Bigfoot. Aunque enseguida acordamos que sólo me pagaría cuarenta dólares por turno, cuando esa noche volvía a casa, me parecieron un millón. Ya ves, Bigfoot compró mi alma por una copa de coñac español.

No fui el único que le vendió su alma al hombre. Entre otros parias maleados que, inexplicablemente, le juraron lealtad y lo han seguido per sécula seculorum, contrató una Guardia Presidencial de porteros con uniforme azul, a

quienes entrenó él mismo en las viriles artes de reparación de refrigeradores, fontanería, metalistería, cristalería, mantenimiento y reparaciones eléctricas. Además de las habituales tareas de limpiar, pasar la fregona, desatascar váteres y atender la portería, los porteros de Bigfoot podían colocar azulejos, cavar cimientos, construir alacenas primorosas o recuperar un refrigerador en desuso... por si las moscas. Nada cabreaba tanto a Bigfoot como tener que pagar especialistas caros, por desempeñar una faena que él se creía capaz de hacer sin ayuda ajena.

Un día, después de la jornada de trabajo, estaba yo en el bar disfrutando de un trago cuando se acercó Bigfoot y me sobó el hombro, cosa nada habitual en él. Me pareció un gesto muy afectuoso hasta que me dijo que la Guardia Presidencial estaba abajo, tratando de resolver el difícil problema de reparar una tubería de aguas servidas, propiedad del ayuntamiento. La avería se había producido justo debajo de nuestra despensa. Con sus típicas mañas, Bigfoot convenció a sus discípulos mexicanos de que abrieran a mazazos un agujero a través de sesenta centímetros de concreto y, como los fugitivos de Colditz, cavaran cubiertos de heces un túnel de más de siete metros debajo de la despensa e hicieran un pronunciado giro a la izquierda, hasta el sitio de la rotura. Las manazas que con tanto cariño me sobaban el hombro intentaban averiguar si era lo bastante delgado para pasar por el estrecho recodo —entre el barro y la mierda— y ayudar a los porteros, por lo visto demasiado bien alimentados para lograrlo.

No podía sentirme ofendido porque lo intentara. «Ése no es mi oficio» es una frase que no figuraba en las normas de Bigfoot. ¿El váter rebalsa y el chef está a mano? Pues ahí va el chef con una chupona... y deprisa. No hay razón para esperar al tío encargado de los váteres. En ese momento, el encargado de los váteres es el chef. En los ejércitos de Bigfoot peleas por la causa, estás donde hagas falta. Si la cocina está atrasada, coges una sartén vieja, le restriegas el fondo hasta quitarle todo resto y te pones a freír. Las sensibilidades delicadas no son bien acogidas. ¡Adelante, sígueme o quítate de en medio!

Había trabajado con Bigfoot a tiempo parcial, cuando asistía al CIA. Años después —más de diez años después—, la marea me llevó hasta él otra vez. Pasaba por un momento muy difícil de mi carrera. Estaba quemado al cabo de cinco años de sudar tinta en el infierno de los restaurantes, como un chef no demasiado bueno —en tratamiento de rehabilitación por heroinómano, dedicado todavía a la cocaína, sin blanca—, reducido a despachar brunches en un restaurante estrafalario de papi y mami del SoHo, donde servían león, tigre, braciole de hipopótamo y otros animales muertos del zoológico. Estaba decidido a no volver a ser chef, asqueado después de mi último operativo gargantuesco: un sitio italiano de tres cocinas en la calle South Seaport, donde pasaba la mayor parte del tiempo haciendo de sayón. Me despertaba todas las

mañanas con la certeza de que ese día tendría que echar a alguien más... Estaba hecho polvo, agotado, desesperado, con una reputación de desdeñable para abajo. Era una de esas personas a quien nadie quiere contratar, en quien nadie confía, cuando Bigfoot me llamó porque buscaba a alguien que preparara las comidas en su nuevo salón-bistró de la Calle Diez.

Acordamos una cita. Yo debo de haber parecido un camello —ese que corre el riesgo de vender papelinas—, acorralado en un rincón, rechazado por sus semejantes, con actitudes erráticas, paranoicas y hostiles. Estaba delgado como un alambre, tembloroso. Lo primero que hice fue pedir veinticinco dólares prestados a mi antiguo compinche Bigfoot, hasta que llegara el día de pago. Sin titubear, echó mano a la billetera y me dio doscientos, una tremenda prueba de confianza de su parte. Bigfoot no me había puesto los ojos encima desde hacía una década. Mientras me miraba y escuchaba la versión —apta para editar en series televisivas— de lo que había sido de mí en los últimos años, tenía todas las razones del mundo para pensar que desaparecería con los dos billetes, me los gastaría en crack y nunca asomaría por allí para hacer mi primer turno. Si me hubiera dado los veinticinco dólares en vez de doscientos, podría muy bien haber sido así. Pero, como con tanta frecuencia le ocurre a Bigfoot, su confianza fue recompensada. Conmovido por su irracional fe en mí —que un cínico cabrón hijo de puta como Bigfoot tuviera semejante gesto era increíble—, decidí que antes de traicionarlo me roería los dedos hasta el hueso, me arrancaría los ojos con un cuchillo para abrir ostras, me untaría con mierda el pelo o correría desnudo por la Séptima Avenida.

Una vez más se hizo el orden en mi vida. En Bigfootland había que estar quince minutos antes de que empezara el turno. Y punto. ¿Dos minutos más tarde de lo debido? Perdías el turno y te devolvían a casa. ¿Estás en el tren y te parece que va retrasado? Te bajas en la parada siguiente, le avisas a Bigfoot tu presunto retraso y te subes al tren siguiente. No hay ningún problema si llamas a Bigfoot y le dices: «Bigfoot, he estado toda la noche de juerga, fumando crack, de tasca en tasca, haciendo calaveradas, y rezándole a Satán... Voy a llegar tarde». Eso le parece aceptable... muy de cuando en cuando. Pero si apareces tarde e intentas decir (aunque sea verdad): «¡Ay, Bigfoot! Venía para el trabajo y la limusina del Presidente chocó justo a mi lado... tuve que sacarlo del coche, hacerle el boca a boca... Y, ya que he salvado al líder del Mundo Libre, hombre...». Amigo mío, estás despedido.

Atesoro el recuerdo de la vez que una antigua camarera volvió de las vacaciones y no llegó a la hora. Dijo que su vuelo había aterrizado con quince minutos de retraso. Bigfoot llamó al aeropuerto para confirmar la historia y la despidió por mentirosa. Querer tomar a Bigfoot por tonto siempre ha sido un grave error. Él era así. A los treinta y tantos años había oído o visto todas las gilipolleces, mañas, engañifas, triquiñuelas y tomaduras de pelo habidas y por

haber. Todos los chanchullos que el ser humano es capaz de concebir. Y le gustaba demostrárselo a cualquiera que fuera lo bastante tonto para intentar abusar de él. Si Bigfoot te hacía una pregunta y no la sabías contestar, prefería un «no lo sé», que una larga serie en cadena de frases estudiadas, especulaciones y verdades a medias. Tenías que mantener a Bigfoot informado de tus movimientos. Nunca se permitía ser víctima del *síndrome del gerente,* estar siempre pendiente del reloj, siempre a la espera de que sus empleados aparecieran o no. Donde Bigfoot reinaba, todo el mundo sabía en qué momento debía presentarse: quince minutos antes de empezar el turno. Ésa era la hora establecida.

Bigfoot entendía —y yo también llegué a entenderlo—, que la personalidad es mucho más importante que la destreza o la historia laboral. Y reconocía la personalidad —buena o mala— de lejos. Entendía y me enseñó a entender— que es menos probable que un tío acabe jodiéndote si es siempre puntual, nunca da parte de enfermo y hace lo que ha dicho que va a hacer, que quien tiene un historial brillante, pero en cuya puntualidad no cabe confiar. Las habilidades se pueden enseñar. La personalidad la tienes o no la tienes. Bigfoot entendía que hay dos clases de individuos en el mundo: los que hacen lo que han dicho van a hacer y... los otros. Ha sacado de la alcantarilla a ex yonquis con un pasado turbio y los cojones bien puestos, para convertirlos en gerentes leales. Tipos que antes se matarían que despilfarrar un centavo en las recetas de Bigfoot. Ha conseguido que, con el apoyo de abogados expertos en leyes de inmigración, mexicanos recién salidos del bote se conviertan en ciudadanos cabales, bien pagados, con empleos estables. Pero si Bigfoot te llama a las cuatro de la mañana para reparar un tejado, más vale que te tires de la cama y empieces a currar con la argamasa.

Los proveedores lo odiaban a muerte. Arrancaban las etiquetas de las cajas que entregaban, por el temor de que Bigfoot cortara por lo sano, acabara con los intermediarios e hiciera los pedidos directamente a los mayoristas. Era un experto en equipos. Recuerdo cuando consiguió que una compañía de arrendamiento le garantizara cierta cantidad de metros cúbicos de hielo de una máquina contratada por él. Dos minutos después de haber firmado, tenía a la Guardia Presidencial dedicada a medir y pesar el hielo. Cuando resultó que la máquina se quedó corta por unos pocos kilos o metros cúbicos, Bigfoot se hizo con dos máquinas por el precio de una. Le gustaba enfrentar a unos proveedores con otros para bajar los precios. Si un proveedor de carne le prometía cobrar el precio más bajo posible, hacía que alguien lo llamara y simulara ser el cliente a quien más le facturaba (por ejemplo, una parrilla para trescientos comensales). El supuesto parrillero pedía que le mandaran una copia de la última factura porque se le había traspapelado: por favor, ¿podría mandarle otra por fax? Dios amparara al pobre tío de la carne, si Peter Luger pagaba dos centavos menos por kilo que lo pagado por Bigfoot.

Nada le hacía más feliz que descubrir un fraude, un engaño o una simple mentira piadosa. En una ocasión, después de haber estado años haciendo pedidos de langostinos congelados BeeGee a un conocido proveedor de mariscos, Bigfoot descubrió una etiqueta pegada a toda prisa, que indicaba el peso neto. La quitó y se dio cuenta de que, durante años, el proveedor imprimía un sello acuñado por él mismo encima del auténtico impreso en el cajón, y lo estafaba en unos pocos gramos cada dos kilos y medio. Cuando Bigfoot recibió la siguiente factura se limitó a mandar una foto Polaroid del comprometedor cajón, con la etiqueta arrancada que dejaba al descubierto el peso real. Lo mismo hizo la segunda vez. Y, durante casi un año, Bigfoot no pagó el marisco. Nunca discutió con la compañía proveedora y la compañía tampoco dijo palabra. Siguió mandándole los mariscos gratis hasta que Bigfoot consideró devuelta toda esa fruslería. Cuando finalmente dejó de hacerles pedidos, ellos no imaginaron nunca la razón.

Bigfoot pagaba a sus proveedores a tocateja, costumbre nada corriente en un negocio en el cual, casi siempre, los verdaderos socios del dueño de un restaurante son quienes le suministran a crédito los productos alimenticios y el material necesario. Dada esa circunstancia, pobre del infeliz a quien se le ocurriera mandarle a Bigfoot un pez espada de segunda.

«¿Qué significa esto?», les decía por teléfono, haciéndose el tonto un momento, antes de apretar las mandíbulas. «¿No pago con suficiente prontitud para que me manden mercadería de primera? ¿Tan mal negocio es trabajar conmigo que me mandan basura? ¿O es que creen que soy estúpido? Es posible que mi estupidez les haga imaginar, bueno... que lo que quiero es esa mierda que me han mandado. A lo mejor soy tan imbécil que no sé distinguir el pescado fresco... Es posible que este apestoso pedazo de mierda sea de verdad pescado fresco... y yo no sea capaz de darme cuenta. A lo mejor, de alguna manera, les he dado alas para que quieran fastidiarme a mí y a mis clientes. Tal vez puedan explicármelo... porque tengo un problema... saben... me imagino... soy tan estúpido. O quizá... quizá sean ustedes unos tíos tan, tan ricos, que no necesiten trabajar conmigo en absoluto. Las cosas les van tan bien... calculan que no necesitan más dinero.» Siempre estaba dispuesto a tirar piedras contra su tejado. No le importaba necesitar con urgencia esa entrega de pescado. Si llegaba cinco minutos tarde, Bigfoot esperaba hasta que el conductor la hubiera descargado... para devolverla. Lo vi hacerlo con gigantescos pedidos de varias toneladas de comestibles no perecederos, que llegaban un poco tarde. Déjame decirte que ahora yo hago con frecuencia lo mismo. Dejo que el conductor descargue y vuelva a cargar un pedido completo de productos enlatados, sacos de veinte kilos de harina, aceite de maní, zumos, tomate triturado, azúcar a granel... Y te lo puedo asegurar, la mercadería empezará a llegar a tiempo. ¿El pescado no es el que quieres? Deja que el conductor se vaya, llama a la compañía y hazle mandar un segundo camión a recogerlo. ¿Dices que hay

veinte porciones en cada caja? Más vale que las haya porque Bigfoot las va a pesar, contar y registrar una por una.

La última vez que trabajé con él, el despacho de Bigfoot no era más que un sótano, con una puerta de acero al titáneo de treinta centímetros de espesor y paredes de ladrillo reforzadas con barras de acero. Desde ahí se enfrascaba en las facturas, planeaba los pasos siguientes, atormentaba a los proveedores, mandaba y recibía emanaciones de lo que sucedía entre el salón-comedor y la cocina. No necesitaba estar siempre en el comedor. La gente que trabajaba para Bigfoot tenía la seguridad de que él *sentía* cuanto pasaba. Si alguien tenía una mala idea, ahí estaba él. Se caía una bandeja y aparecía Bigfoot. ¿La sopa se atrasaba? De algún modo Bigfoot lo notaba, como si todo el restaurante no fuera más que una extensión de su sistema nervioso.

Gran parte del tiempo lo dedicaba a imaginar distintas maneras de conseguir que el restaurante funcionara sobre ruedas, fuera más eficiente, más rápido y más barato. La marca distintiva de un restaurante de Bigfoot son los pequeños detalles: la manguera de agua caliente colocada en el lugar preciso para que, al terminar la noche, el barman pueda derretir rápidamente el hielo sobrante (desde luego con un buen desagüe al lado); los minúsculos y vistosos tiradores de plástico en todos los enchufes próximos a cualquier puesto, donde los trabajadores pueden tener las manos húmedas. Todo tiene que ser fácil de limpiar y almacenar. Las cacerolas están colgadas de estantes situados por encima de la altura de la cabeza, siempre en el mismo sitio. Las botellas del bar están dispuestas como espejos, que reflejan la imagen de la caja registradora central. Cada detalle está cuidadosamente estudiado: desde el lugar donde los empleados guardan el calzado hasta los huecos del mostrador de vapor hechos a medida.

Todavía puedo entrar en un bar de West Village y decir de inmediato si el gerente es un graduado de la Bigfoot University. Las botellas están dispuestas a la manera clásica, los platillos con tapas (gratis, saladas y especiadas) equidistantes entre sí a lo largo de un mostrador impecablemente limpio, seco y lustrado. Los ceniceros siempre vacíos. Y, lo más probable, es que los zumos estén recién exprimidos. La Guardia Presidencial de Bigfoot, además de las tareas de hacer la limpieza y cavar túneles, exprimían todas las noches montones de pomelos, naranjas y limones, que guardaban de la manera debida (sólo en envases de cristal), como quería Bigfoot.

A los clientes del bar de Bigfoot les sobraban razones para quererlo. Era un sitio que contaba con protección policial *contratada.* Los bármanes estaba elegidos tanto por su personalidad como por sus habilidades.

Siempre había un televisor a mano, las apuestas de fútbol eran de rigor y Bigfoot visitaba con regularidad el bar y repartía entre los clientes asientos de favor para los Knicks, Yankees, Giants, Jets, Mets y Rangers. Si echabas un

billete de cien para la apuesta colectiva de la Copa, las bebidas eran gratis. Y de una Delikatessen de la Segunda Avenida llevaban smörgasbord kosher, que iban reponiendo durante el partido.

Es de imaginar que, vivir bajo la férula de un monstruo capaz de llevar un control tan minucioso de toda la gestión del negocio, era asunto peliagudo. Los empleados se pasaban la mayor parte del escaso tiempo libre hablando —ya lo habrás adivinado— de Bigfoot. Cada uno tenía alguna anécdota que contar. Salían a relucir teorías, se intercambiaban quejas. Bigfoot lo sabía. Tenía un sentido casi sobrenatural para darse cuenta de cuándo —en qué momento preciso—, cualquiera de los empleados había llegado al límite de su aguante. Podía decir cuándo estaba agotada la capacidad para soportar el acoso, el sarcasmo sin tregua, la constante y abrumadora vigilancia. Sabía cuando alguno de los suyos estaba hasta el gorro de no pegar un ojo en toda la noche, tratando de adivinar sus gustos y disgustos, cansado de seguir sus cambios de humor, cansado —por ejemplo— de limpiar el sifón de grasa, listo para romper en llanto y largarse. En ese preciso instante aparecía Bigfoot con un par de taburetes, para jugar una partidita. O con una chaqueta abrigada (sólo para los veteranos). O con un regalo para la mujer o la novia, algún detalle como un reloj de pulsera Movado. Siempre esperaba hasta el último segundo, cuando estabas decidido a afeitarte la cabeza, subirte a una torre y cargarte a tiro limpio a los desconocidos. Cuando estabas dispuesto a arrancarte la ropa de encima y correr en cueros por la calle, para gritarle al mundo que nunca jamás, nunca, nunca, volverías a trabajar para ese manipulador psicópata y maquiavélico. Y el hombre conseguía que volvieras al equipo, a veces con un gesto tan sencillo y barato como regalarte una gorra de básquet o una camiseta. Lo que contaba era haber dado con el momento justo. Él lo sabía. Sabía con precisión cuándo tenía que dar esa palmada en el hombro y, con voz ahogada, demostrar que apreciaba tus esfuerzos y decir lo que tanto le costaba: «Gracias por lo bien que has hecho el trabajo».

Hay que reconocer que también teníamos el convencimiento de que, si se lo pedías, Bigfoot te ayudaría. ¿Necesitabas un piso? Te echaría una mano. ¿Un dentista de urgencia? Ningún problema. ¿Un abogado? le pondría en contacto con el mejor. ¿Querías darte un buen paseo por la playa? Bigfoot podría prestarte su Corvette, que nunca usaba. O su reliquia descapotable Caddy, que tampoco usaba.

Pero el más importante de sus regalos era el Sistema Bigfoot, que todavía empleo. Mis planillas de inventario están ordenadas como las del maestro: geográficamente en el sentido de las agujas del reloj. En vez de saltar de aquí para allá, contar y pesar las verduras por orden alfabético —o por clase de verdura, como se hace en casi todas las planillas—, dispongo las planillas según cómo se van gastando. Eso me permite recorrer el inventario con un orden

cómodo y unidireccional, mientras voy tildando los artículos. Sé si está hecho el pedido y si está encargado determinado artículo. Así cantan de plano las anotaciones de Bigfoot. Nada queda librado al azar. Puedo identificar un restaurante de Bigfoot desde la calle. Los camareros llevan ropa cómoda: chaquetillas cien por cien de algodón o camisetas todas del mismo color, tejanos azules o caquis, delantales a toda prueba para llevar en el bolsillo el bloc de pedidos y varios bolígrafos (Dios te tenga de su mano si no tienes un bolígrafo en Bigfootland). Los cocineros usan el equipo blanco proporcionado por el establecimiento. A los porteros se les identifica al punto por sus monos azules. Coja quien coja el teléfono, la contestación es siempre la misma. Todos los cacharros están fregados hasta que el metal reluce. Recuerdo algunos que, en mis tiempos, se descuajaringaban en el fregadero por fatiga del material, incapaces de soportar un restregón más. (Ningún problema. Bigfoot llamaba a la compañía ¡y los hacía reponer gratis! Recordaba la garantía ilimitada.)

La última y más importante lección que aprendí de Bigfoot se refería al personal y a la manera de manejarlo: tenía que estar enterado de todo, no dejarme pescar nunca por sorpresa. Me enseñó el valor que tiene contar con una red de inteligencia bien organizada, sólida e independiente, capaz de garantizar información regular y fidedigna, que pueda ser verificada y cotejada con otras fuentes. ¿Entiendes? Yo tengo que *saber*. No sólo lo que pasa en mi cocina sino también al otro lado de la calle. ¿No está a gusto mi salsero? ¿Está el chef de enfrente dispuesto a hacer un pase y llevárselo en el momento más inoportuno? ¡Necesito saberlo! ¿No está a gusto el salsero de enfrente? Tal vez esté disponible. También tengo que saberlo. ¿Folla con mi parrillero la monísima camarera que trabaja los sábados por la noche? Es posible que estén trapicheando ¡y los platos salgan sin duplicado! Como verás, tengo que saberlo todo. Lo que puede pasar, lo que podría pasar, lo que va a pasar. Y tengo que estar preparado para lo que sea. Conflictos del personal, conflictos con el reparto, dificultades técnicas con el equipamiento. Tengo que anticiparme y estar listo, siempre con alguna carta lujo la manga y alguien de reserva metido en el engranaje. ¿A mi agente infiltrado en la cocina de la competencia le acojona desmerecer a su chef? Necesito ir formando a otro. Por si acaso.

La Preparación Previa Previene un Procedimiento Pobre, como dicen en el ejército. Yo quiero estar siempre, siempre listo. Igual que Bigfoot.

TERCER PLATO

ME ABRO PASO A CODAZOS

Recién salido del CIA volví para bien a la ciudad.

A esas alturas ya sabía unas cuantas cosas. Durante los dos años de aprendizaje culinario iba todos los fines de semana a una concurrida taberna de West Village, donde trabajaba sin descanso en una cocina del tamaño de una cabina de mando llena de humo. Despachaba brunches y cenas a diestra y siniestra. Había pasado dos veranos en Princetown, es decir, ya no era del todo inútil en la cadena. Lo cierto es que cuando estaba hecho polvo y el pasaplatos se llenaba de gilipollas era capaz de mantener la boca cerrada y seguir largando platos. Tenía soltura. Mis manos iban adquiriendo esa fea belleza que pretendía tuvieran y estaba ansioso por abrirme paso en el mundo.

Con el aplomo que da un diploma —y mi disposición para trabajar por pipas— conseguí casi enseguida un puesto en esa venerable institución de Nueva York que es el Rainbow Room, en lo alto del Rockefeller Center. Era mi primera experiencia en el verdadero *estrellato.* Uno de los restaurantes más grandes, frecuentados y famosos del país. Estaba decidido a probarme a mí mismo y, mientras subía por primera vez en el ascensor a la cocina del piso sesenta, me sentí disparado a la luna.

En esa época el Rainbow Room tenía capacidad para algo más de doscientos comensales. El Rainbow Grill para otros ciento cincuenta. Añádele dos salones de bufé libre y un piso entero de salones para banquetes, todos servidos a la vez por una única cocina á la carte. Ya tienes ahí un restaurante de primera liga con cocineros también de primera liga, capaces de dar la talla.

El personal del Room estaba formado por una cáfila de tíos bien curtidos, un conjunto variopinto de portorriqueños, italianos, dominicanos, suizos, estadounidenses y uno o dos vascos. Casi todos eran sujetos de cierta edad, que desde siempre habían estado en esa cocina tamaño hangar. Tenían sus puestos asegurados por un sindicato, que no les proporcionaba más beneficios visibles que garantizarles seguridad laboral... y mediocridad culinaria. Eran adultos encallecidos, cabrones de ocho cilindros, a quienes lo único que les importaba era su puesto en la cadena. La dirección del Room los trataba como si fueran mulas de carga.

A lo largo de una de las paredes se extendía la fila de fogones, cuyas llamaradas bramaban hacia lo alto, formando una barrera de fuego detrás. A pocos metros, separada por un estrecho espacio de trabajo parecido a una trinchera, estaba el mostrador de acero igual de largo, en gran parte ocupado por la mesada de vapor, en constante ebullición. Los cocineros tenían que lidiar, pues, entre el ininterrumpido y largo pasadizo sin circulación de aire, en medio de una sequedad insoportable con el calor de las llamas a un lado y las nubes de vapor caliente al otro. Cuando digo insoportable quiero decir que no se podía soportar. Los cocineros perdían el conocimiento a intervalos regulares y había que arrastrarlos afuera para que se recuperaran. El ayudante del cocinero afectado se hacía cargo del puesto hasta que el titular volvía en sí. Era tal el calor que despedían esas cadenas —especialmente cuando las hornillas daban fuego directo—, que con frecuencia las campanas estallaban en llamas y se montaba una escena bastante cómica: el obeso chef italiano se esforzaba por atravesar el estrecho pasadizo con un extintor y corría a tropezones como un bólido por encima de los cocineros, en su plan por apagar las llamas antes de que el sistema central Ansel se disparara y llenara la cocina entera de espuma.

Era un manicomio. Los cocineros trabajaban sin respiro. Se oía el zumbido constante de la voz monótona del expendedor, un italiano recién bajado del barco. A través del micrófono avisaba a los camareros que platos estaban listos o pedidos en un inglés indescifrable sin inflexiones, a velocidad de vértigo. «Listo, ternera a la Orloff», «Tres solomillos a la Balmoral», «Veintitrés chuletas a la Wellington», «Diecisiete pollos para la suite Belvereda», «Marchen tres albóndigas a la Toscana», «Marchen dos chuletas, una medium, una medium rare».

Mientras preparaban trescientas cenas a la carta, a los cocineros se les exigía despachar a todo gas platos llenos de tapas y entrantes para banquetes multitudinarios ofrecidos en los salones privados. «Listas cinco terneras a la Wellington» y la cadena entera rompía filas, arrastraba largas mesas de trabajo al centro de la cocina y la recomponía, a la manera que se hace en la línea de montaje de una fábrica de automóviles. Dos cocineros fileteaban y amontonaban los trozos de carne en un extremo de la mesa. Otros dos rociaban salsas con gigantescas cafeteras y dos más repartían las verduras y decoraban. Al otro extremo, una larga fila de camareros vestidos con chupas impecables encasquetaban tapas de plata, apilaban diez o más entrantes en las bandejas de servicio y las repartían como hormigas laboriosas por los distintos salones de banquetes... A los pocos minutos estaban de vuelta.

Como dije, el calor era infernal. A los diez minutos de empezar el turno, las batas blancas de poliéster barato que usábamos estaban empapadas de sudor, que nos chorreaba por el pecho y la espalda. Las muñecas y el cuello de todos los cocineros estaban inflamados y enrojecidos, cubiertos de horribles

erupciones provocadas por las altas temperaturas. Cuando al terminar el turno nos cambiábamos de ropa en los vestuarios fétidos y contaminados ofrecíamos un espectáculo horripilante de curiosidades dermatológicas: furúnculos, granos, pelos encarnados, erupciones, ampollas, lesiones y piel putrefacta de una gravedad y variedad que sólo esperas ver en la jungla, alrededor de las aguas estancadas. Añádele el olor de treinta cocineros no demasiado pulcros —de las botas de trabajo, las zapatillas y las. axilas empapadas de sudor, la colonia, los pies plagados de hongos, el mal aliento—, más el apestoso olor ambiente de los uniformes con tres días de uso. Añádele también los alimentos hurtados hace tiempo, olvidados, acumulados y escondidos en los vestuarios, revueltos de manera insólita... Todo se confabulaba para formar una nube tóxica que te seguía hasta casa y hacía que olieras como si te hubieras revolcado en tripas de oveja.

La atmósfera carcelaria se parecía bastante a las obras teatrales de Pinero: mucho manoseo de culos, discusiones acaloradas, poses machistas y cantinelas de borrachos. Mientras hablaban entre sí, dos hombretones fornidos —que por una mirada eran capaces de matar— apoyaban tiernamente la mano en los testículos del otro como si quisieran decirse: «No soy tan maricón como para no poder hacer esto». La lengua corriente era una mezcla de italiano y español neoyorquino con un inglés más que rudimentario. Como suele suceder, los italianos y españoles no tenían problemas para entenderse entre ellos pero, si hablaban inglés, había que acudir al libro de estilo. No decían «este cuchillo es mío» sino «este cuchillo es de mí».

Durante las primeras semanas, el chef del cuarto frío —y representante sindical—, un portorriqueño horrible con la cara desfigurada, llamado Luis, se dedicó a atormentarme. A Luis le pareció oportuno explorar con frecuencia mi joven culo con sus garras sucias, una forma de hacer alarde de su ventajosa y elevada posición. Me manoteaba los cachetes y metía los dedos hasta donde mis pantalones lo permitían. Soporte un tiempo la gracia... hasta que me harté. Había mucho manoseo de culo y toqueteo de cojones en el ambiente y, al fin y al cabo, yo quería ser uno más entre esos tíos. Pero Luis a las diez de la mañana solía no estar ya en sus cabales, después de haberse echado al coleto medio litro de brandy. Conforme sus avances de borracho amenazaron con convertirse en penetración real, decidí tomar medidas drásticas.

Una mañana estaba haciendo el picadillo de las albóndigas a la Toscana en un enorme y bullente caldero. Con el tenedor Dexter para la carne —grandote, pesado y curvo, con una bonita pátina de óxido en los dientes romos y retorcidos— mezclaba setas, cubitos de lengua, jamón, pavo, espinacas y besamel. Por el rabillo del ojo vi venir a Luis. Movía la mano hacia atrás para darme una buena arremetida entre las nalgas. En ese momento decidí que ya había aguantado bastante: iba a meterle el cerote en el cuerpo a ese cochino

borracho. Con mucha rapidez y disimulo puse el enorme tenedor hacia abajo, de modo que los dientes apuntaran hacia atrás. Calculé los movimientos para que el impacto fuera lo más contundente posible. Cuando Luis quiso meter mano bajé el tenedor con todas mis fuerzas, le hundí los dos dientes en los nudillos y oí un crujido más que satisfactorio. Luis pegó el aullido de una rata abrasada y cayó de rodillas con dos agujeros —uno a cada lado de los nudillos del dedo medio—, que ya chorreaban sangre. Se las arreglo para levantarse, mientras todo el personal estallaba en risotadas y silbidos. La mano se le hinchó como si fuera un agarrador con forma de mitón y tomó un llamativo color negro, azul y rojo. Después de una visita a la estupenda clínica patrocinada por el sindicato, la mano parecía todavía más grande: era una pelota de fútbol envuelta en vendas, que rezumaba antiséptico amarillo.

De inmediato mi vida cambió para bien. Los demás cocineros empezaron a dirigirse a mí de igual a igual. Nadie volvió a tocarme el culo. Me sonreían y palmeaban la espalda cuando llegaba por las mañanas al trabajo. Me había abierto paso.

Al inicio de mi experiencia en el Room me asignaron la tarea de preparar y servir el bufé para alrededor de los cien miembros del Rockefeller Center Luncheon Club, casi todos decrépitos hombres de negocios, que se reunían a diario en el Rainbow Grill. Tenía que preparar un bufé frío y dos entrantes calientes, servirlos y mantenerlos a punto desde mediodía hasta las tres de la tarde. No era una hazaña fácil, puesto que el bufé lo componían sólo las sobras de la noche anterior. Empezaba a trabajar por las mañanas a las siete y media. Empujaba un carrito de ruedas endebles a lo largo de la cadena y los cocineros me iban echando trozos de cerdo asado, recortes de cualquier cosa, peroles de guisantes pasados, pasta recocida, verduras escaldadas y restos de salsas. Mi faena consistía en lograr que todo eso pareciera apetecible.

Debo decir que lo hacía muy bien, recurriendo a todo tipo de malas artes. Había estudiado en el CIA. Convertía las sobras de chuletas, es un decir, en «Ensalada de ternera a la vinagreta»; transformaba pasta recocida y hamburguesas vegetarianas en «Ensalada de pasta»; armaba elaborados áspics; decoraba las fuentes con tajadas de asado sobrantes. Hacía mousses, patés, gelatinas y todo lo que se me ocurría para convertir los desperdicios en algo que nuestra anciana pero adinerada clientela engullera sin quejas. Y luego, claro está, me ponía una chaquetilla y un delantal impecables, me encasquetaba uno de esos ridículos gorros de chef que parecen filtros de café y, muy tieso al lado de mi carricoche, cortaba y servía los entrantes calientes.

«¿Quiere un poco de "Lengua al Madeira"?», preguntaba con los dientes apretados y un falso rictus de jovialidad en los labios, harto de repetir una y otra vez la pregunta a aquellos magnates de la industria duros de oído. Todas las comidas consistían en sobras rociadas con la misma salsa. No cabía duda de

que para ellos el entrante caliente era el plato fuerte del día. «¿Ternera hervida con salsa de rábanos picantes, señor?», gorjeaba yo. «¿No le gustaría una patata al vapor para acompañar?»

Al cabo de años de estar allí, las camareras irlandesas que trabajaban conmigo en el Luncheon Club eran más bien enfermeras. Les habían puesto apodos a nuestros clientes regulares. «Baboso Dick» al nonagenario que tantas dificultades tenía para conseguir que la comida no se le cayera de la boca. «Apestoso» a un banquero que, evidentemente, era incontinente. «Pete el Tembleque» al sujeto necesitado de que le cortaran la carne. Y cosas por el estilo... Nombres famosos de la industria y la banca comían todos los días con nosotros. Nueva York entero estaba a nuestros pies, detrás de los ventanales panorámicos del suelo al techo... comiendo desperdicios en la cima del mundo.

Desde que *apuñalé* a Luis, me consideraron cada vez más un hombre de fuste. El chef —un italiano afable de ojos azules llamado Quinto— se tomó la libertad de sacar la mayor ventaja posible de mi juventud, de mi capacidad de recuperación y de mi buena voluntad para trabajar por un salario mínimo. Llegaba a las siete, me ocupaba de que el geriátrico de arriba estuviera en buenas condiciones, el bufé desmontado (una vez recogidas las sobras aprovechables para el próximo). Me llamaban con regularidad para que me quedara clavado ahí y ayudara en la preparación de los multitudinarios banquetes y cócteles ofrecidos por la noche. El absentismo era endémico en nuestro pequeño rincón del Paraíso del Trabajador, Local 6 y, cada vez con más frecuencia, me llamaban aparte en el último minuto y me pedían que me quedara hasta medianoche para cubrir algún puesto en la cadena caliente. Trabajaba en los puestos de la parrilla, los salteados, el pescado. Al principio sólo como pinche, a la caza y la pesca. Cubría el turno de los cocineros en sus ratos libres, reponía los suministros que debían estar al alcance de la mano, amuchaba salsas, limpiaba el sudor de las frentes, pasaba números a la casa de juegos, recogía apuestas y colaboraba en otras lindezas... Pero nunca me quedé a solas en un puesto ni pude mantener mi rincón bien organizado.

Hice miles y miles de quiches infantiles para fiestas y cartilaginosos pequeños kebabs de la correosa y casi incomible carne que va a lo largo de los solomillos de ternera. Pelé cuarenta kilos de langostinos de un tirón, achicharré Wellingtons, hice mousse de hígado de pollo (nuestra versión del foie gras) y, en el transcurso de mis labores de botones, llegue a conocer los remotos escondrijos y oscuros rincones de las instalaciones del vasto Room.

También conocí a los pesos pesados: al callado carnicero y a su ayudante, al voluble chef repostero con cara de bebé, al salsero nocturno de aspecto ominoso. Y a Juan, el más recordado de todos, el sesentón parrillero de día. Un vasco fiero que siempre decía barbaridades, a quien juro haber visto coserse con hilo y aguja corriente una herida muy fea en la mano. Se la había hecho con el

cuchillo. Cada vez que empujaba la aguja a través de los jirones de piel murmuraba: «¡Soy un machote (ruido de la aguja al traspasar la piel), coño de tu madre! ¡Soy un macho hijoputa! ¡Soy un macho... madre (otra vez el mismo ruido)! ¡Coño!». Juan era también famoso por otro incidente: se decía que, después de haberse herido de mala manera un dedo, se lo amputó él mismo. Se pilló el dedo con la puerta del horno, consultó la tarifa de indemnizaciones que el sindicato pagaba a las víctimas de una *amputación parcial* y decidió hacer efectiva la suya podándose el trozo de dedo que le colgaba. Si la anécdota es o no verdad me da igual. Es perfectamente verosímil para quien haya conocido a Juan. Debía de tener más de sesenta años y levantaba los enormes calderos de fondo de caldo sin ayuda de nadie. Blandía el cuchillo más grande que he visto nunca y daba patadas en el culo a más velocidad que los cocineros jóvenes.

Había un desfile de segundos cocineros novatos suizos, austríacos y estadounidenses, ninguno de los cuales duraba más de unas semanas. Los desalentaba rápidamente el resto del personal veterano apenas intentaban imponer orden, normas de calidad o cambios de cualquier tipo. Los condenados de por vida como Juan o Luis mandaban a los jóvenes y ambiciosos neófitos a tomar por culo en la cara. Los subordinados obstinados, que los veían en su papel de cocineros modelo, fingían escucharlos y luego hacían como siempre lo que les daba la gana. Salvo en caso de asesinato no podías ser despedido. Un segundo cocinero alemán muy fornido, con quien un pinche de última categoría —Mosquito— se insolentó más allá de todo límite, tuvo el poco tino de cogerlo por el cogote, levantarlo en el aire y sacudirlo. La bronca atrajo a los bigotudos guardias de seguridad del local, dos tipos siniestros con abrigos largos, que se dejaban ver cuando había disputas. El pinche, el segundo cocinero, el chef, todos fueron a parar media hora a una habitación apartada. Luego apareció el alemán con el rabo entre las piernas y muestras de arrepentimiento, ya enterado de quién mandaba allí. Igual que sus predecesores, al poco tiempo desapareció.

Empecé a moverme con más libertad por los vestíbulos, las escaleras traseras, las oficinas, las zonas de los comedores y despensas del Room. Hice un descubrimiento interesante. En un rincón poco frecuentado había dos filas de mesas apiladas y, por el estrecho pasadizo que quedaba entre ellas, los empleados podían escabullirse hasta una ventana abierta. Durante mis quince minutos de descanso —exigidos por el sindicato— me sentaba al borde del angosto precipicio, a sesenta y cuatro pisos de altura. Con las piernas colgando y un brazo alrededor del marco fumaba hierba con los lavaplatos. Central Park y la parte alta de Manhattan se extendían ante mí. También estaba abierta la terraza del techo y podía darme un baño de sol entre turno y turno.

Si te fijabas bien había otros negocios redondos. Ciertas prácticas deportivas muy saludables y prometedoras... Y las consiguientes apuestas a granel. Cuando un panameño o dominicano luchaba a puño limpio por el título

mundial de los pesos medios, nunca faltaba el empleado dispuesto a apostar billetes de los grandes impulsado por razones patrióticas, fuera cual fuera la cotización en Las Vegas. A un portorriqueño se le hacía cuesta arriba apostar por un ecuatoriano, aunque todo indicara que era el favorito. Yo tenía la sensatez de comprar siempre una caja de cervezas para todo el personal con parte de mis ganancias de modo que, en cualquier caso, contaba con su buena voluntad. Numerosos miembros hispanohablantes del grupo tomaban parte en un nada usual *sistema bancario:* todas las semanas cedían el cheque de sus jornales a un sujeto. Quien los recibía era elegido por rotación. Y supongo que la cosa funcionaba de manera que durante unos dos meses, todo el mundo tenía que apañárselas para vivir sin la paga, gastando muy poco dinero... Hasta que le tocaba el turno y, entonces, se hacía con miles de dólares y podía gastar como los marineros borrachos. La costumbre me parecía poco sensata. Además exigía confianza ciega en los cama radas cocineros. No compartía la confianza de mis compañeros en que, por ejemplo Luis, no se largara en plena borrachera cuando le tocara su *gran día* y dejara a los demás en la estacada. Yo me aferraba a mi exiguo sueldo. De cualquier manera no podía desperdiciar el tiempo.

Alrededor de las diez de una noche neblinosa, cuando en el comedor principal no quedaban más que unos pocos clientes, una corriente eléctrica pareció sacudir al personal de planta. Hubo una desbandada general escaleras arriba hasta el salón de reuniones de negocios, desde donde apenas se veía lo que ocurría en el Room. «¡Frank está aquí! ¡Frank está aquí!» Incluso los cocineros abandonaron sus puestos para averiguar a qué se debía la conmoción. Efectivamente, la «Voz» en persona había ido a cenar: Frank Sinatra estaba en la casa... ¡y cantaba! Entró muy fachendoso con una partida de compinches de cuello duro, pidió unas cuantas botellas y tapas, y, respaldado por la orquesta de la casa, cantaba melodías a voz en cuello ante un público estupefacto, que había unido la suerte de prolongar la sobremesa. Esos pocos turistas que hasta ese momento deben de haber estado lamentando el mal tiempo, la falta de visibilidad que les había estropeado el famoso panorama, el comedor vacío y la deplorable comida, se convirtieron de pronto en los hijos de puta más afortunados de Nueva York. Sinatra, por lo visto de muy buen humor, cantó durante un buen rato. Todavía estaba allí cuando me largué del trabajo.

Otra de las celebridades que vi en el Room fue un conocido miembro de una organización fraternal siciliana —dedicada a *servicios financieros y de ocio*—, que hizo una visita intempestiva a la cocina para cambiar unas palabras con nuestro amable chef napolitano. Vi entrar unos billetes de cincuenta en el bolsillo de la pechera de nuestro pobre Quinto que, además, recibió una afectuosa palmada en la cara. Antes de irse, el visitante comprometió al desventurado cabrón para que le hiciera unos «ñoquis genoveses... como los que solías hacerme». Los ñoquis genoveses no figuraban en nuestro menú habitual y dudo mucho de que el chef hubiera cocinado en años nada —y

mucho menos ñoquis con salsa boloñesa— a base de desperdicios. Quinto era más controlador de tráfico aéreo que cocinero, pero había aceptado la pasta del hombre (tampoco le quedaba otra opción) y se pasó la siguiente hora, en medio de un ajetreado servicio de comidas, echando cucharada tras cucharada de ñoquis en agua hirviendo. Las manos le temblaban de miedo y las lágrimas le rodaban por las mejillas, conforme tanda tras tanda de ñoquis no satisfacían sus expectativas. No recuerdo que el producto terminado saliera, pero el chef se dejó ver al día siguiente, por lo tanto me imagino que el parroquiano se quedó contento.

Otra noche memorable fue la cena de caridad del torneo de tenis RFK. Todo el recinto fue invadido por actores, políticos, caras famosas y cabritos Kennedy de pelo largo con esmoquin y zapatillas de deporte. Agentes del Servicio Secreto y perros rastreadores peinaron la cocina en busca de material explosivo y armas escondidas. Para mi sorpresa no encontraron ninguna. El plato fuerte del evento fue un percance sufrido por la honorable invitada Dina Merrill, sentada cerca de la cabecera de la mesa del banquete con su maridito Cliff Robertson. Uno de nuestros camareros veteranos perdió el control de una bandeja entera de burbujeantes tortelines Alfredo y depositó una pila perpendicular de pasta con crema parmesana bañada en licor, directamente en el tocado de Ms Merrill. Esa noche hubo lágrimas y rasgado de vestiduras en la cocina. Te lo digo yo. El camarero que había cometido el atentado estuvo al borde del suicidio por miedo, vergüenza y desconsuelo. Era parte de un equipo de camareros formado por padre e hijo. En la edad dorada, papi fue relegado al papel de servir los pedidos de café y el hijo se quedó abatidísimo. No sé por qué lloraba. Al fin y al cabo aquel sitio tenía su sindicato.

Como en la operación de cualquier gran restaurante había minúsculos centros de poder, feudos, pequeños imperios, que parecían estar fuera de la jerarquía establecida. Gianni era el chef de repostería. Su tenderete, situado aparte de la cocina principal, era una fortaleza relativamente aislada y civilizada en medio de un mar de caos. Trabajaba de vez en cuando con Gianni para escapar del calor y el ritmo desenfrenado de la cocina central y porque la calidad de vida era significativamente mejor en su pequeño reino. Gracias al chef Bernard del CIA podía armar un soufflé decente cuando me lo pedían y era diestro en la decoración y las inscripciones de las tartas, que tenían mucha demanda. El personal de Gianni estaba formado por un suizo taciturno que trabajaba en tres sitios más y un viejo ex cabo de la Wehrmacht con el pelo teñido de rojo y bigote, a quien le gustaba regalarme con anécdotas de las perversiones de Weimar: «Alimentaban a las muchachas a fuerza de plátanos», mientras lanzaba miradas lascivas y hacía guiños, al hablar de un supuesto club para pornógrafos. «Hitler y Goering... sí, Goering, ellos iban a esos sitios.» La labor diaria con Gianni implicaba ser capaz de trabajar duramente y a toda prisa, casi siempre en la faena de armar tartas, envolver los omnipresentes

Wellingtons en masa de pastelería, hacer panecillos, pasteles, pilas de crêpes para pestiños, galletitas. Además de seccionar frutas para luego sumergirlas en azúcar acaramelada. Gianni nos apremiaba sin cesar a gritos: «*Cha!*, *Cha!*, *Via!*, ¡Vamos!».

Pero el ambiente en Gianniland era muy de viva la Virgen. Al empezar el día de trabajo aparecía un camarero con un termo de café espresso humeante y nos sentábamos de verdad a tomar una tacita acompañada de empalagosos bollos caseros. Incluso en plena faena, Gianni encontraba tiempo para lanzar profiteroles a los patinadores que estaban sesenta y cuatro pisos más abajo en la pista de hielo del Rock Center. Todos soltábamos una carcajada cuando daba en el blanco. Gianni era un estupendo narrador. Sus aventuras y desventuras románticas nos servían de entretenimiento. Aunque estaba casado perseguía sin tregua a todas las mujeres del restaurante. La mayoría eran como cualquiera de las más feas de Cagney y Lacey (las de los últimos episodios, cuando se restregaban contra los culturistas). Siempre se ofuscaba cuando alguna de ellas se resistía a sus demostraciones de afecto: «Y yo le digo a esas chicas "Te llevo a disfrutar de buenas cenas que pago yo... te llevo en un buen coche, un Buick... ¿y no quieres follar conmigo?". No lo entiendo». Nada de fiar, tenía un misterioso fluido de encanto y complicidad con los dueños, que le permitía actuar sin tener en absoluto en cuenta la línea normal de mando. Pero lo que más rae gustaba de Gianni es que, en cuanto daban las cuatro —hora de terminar el turno—, todos nos sentábamos a comer un estupendo tentempié de jamón, rúcula, rodajas de tomate y mozzarella con pan italiano recién hecho, a menudo acompañado por una buena botella de vino tinto y más espresso.

No tengo la menor idea de cómo se abastecía Gianni. Los productos que se dejaran comer no eran precisamente una ganga que disfrutara el resto del personal de planta ni el culinario. Para la cocina principal y el personal de planta, la *comida familiar* era sin excepción intragable. Montones de trozos de pecho de ternera cubiertos de pellejos grises —ni siquiera estofados hasta que estuvieran tiernos sino apenas hervidos con unas cuantas rodajas de cebolla—, acompañados por albóndigas sobrantes de arroz pegoteado de dos días de antigüedad, sacado del mostrador de vapor o pasta. Si tenías suerte te podía tocar alguna cebolla o algún pimiento picados de cualquier manera. El Gran Acontecimiento es que alguno de los cocineros se permitiera descongelar unas cuantas cajas de salchichas del año de Maricastaña. Los cocineros les llamaban cariñosamente *pingas*. Era la comida favorita de todos. Resultaba verdaderamente trágico ver con qué entusiasmo y voracidad se las jalaban mis compañeros de armas. Comparadas con el «Día de los despojos», las pingas eran sin duda un lujo. El puesto de las preparaciones siempre tenía tres enormes calderos de vapor llenos de un oscuro fondo de caldo multiuso, que borboteaba sin tregua bajo una capa de filetes recogidos del suelo, restos de carne, huesos de pollo, esqueletos de pavo, recortes de verduras, peladuras de

zanahorias y cáscaras de huevo. Cuando ya todo estaba hecho gachas, los cocineros espumaban el abono orgánico de la superficie, le echaban un poco de salsa de tomate, pasta a medio cocer y servían aquello al inexplicablemente agradecido personal.

No era más que uno de los muchos delitos de los cuales fui testigo y parte mientras estuve en el Rainbow Room. Si durante el servicio alguien pedía châteaubriands (una enorme cantidad de solomillo para dos) *bien hechos,* los metían por rutina en una freidora hasta que estaban crujientes y luego los lanzaban a un horno para que se incineraran más hasta el momento de sacarlos. Cuando el expendedor pedía la orden, no hacían más que calentar el plato —verduras, guarniciones y todo— bajo una salamandra, rociaban alguna salsa sobre el artículo y se lo despachaban a los incautos palurdos. Cualquier magia que hubiera podido imaginar sobre la gran cocina de un lujoso restaurante que había alcanzado el estrellato en Nueva York quedó sustituida por la triste vanidad del lucimiento personal y la satisfacción técnica de ser lo bastante veloz para mantener el ritmo, para salir del paso a fuerza de mañas, engañifas y disfraces. «Un chorro de salsa cubre muchos pecados», decíamos.

No me importaban las atrocidades que infligíamos a un público crédulo, adormecido hasta la docilidad por ese comedor de vistas espectaculares —punto de cita de pijos—, la gran banda de música y los precios altos. Sugerí aumentar las cifras, me mantuve a la altura del mejor de los encadenados de por vida. Podía destrozar y servir estupendas piezas de ternera y lenguado con la misma o mayor rapidez que cualquiera de ellos. Trabajé en todos los puestos de la cadena culinaria, a la par de veteranos más abominables y mezquinos de lo que hubiera podido soñar en Princetown. Cocineros con veinticinco años de experiencia a cuestas. Era un padrillo, un sujeto versátil, con intereses típicamente masculinos. Había llegado a la cima del mundo.

Pero estaba cansado. Entraba en la cocina a las siete y media de la mañana y casi todos los días trabajaba sin tregua hasta medianoche. Apenas había acabado con el Luncheon Club o la repostería, el chef parecía siempre dispuesto a llamarme aparte para encajarme una noche más en la cadena caliente. Al cabo de muchas semanas de aguante, sin sacar más de doscientos dólares el día de paga, por fin me planté. Incapaz de convencerme, el chef me convocó a una reunión con el jefe, un italiano siniestro con fuerte acento peninsular. Sentado ante su escritorio levantó hacia mí los ojos, me lanzó una mirada que más parecía de tiburón que de ser humano y dijo: «Tengo entendido que no quiere usted ayudarnos esta noche y quedarse hasta tarde».

Le contesté que estaba cansado y enamorado —añadí— con la esperanza de tocarle esa faceta romántica mediterránea de la cual tanto había oído hablar. «Mi novia...», le dije, «ya no la veo... y la echo de menos... Tengo...», continué, «una vida... aparte de ésta». Seguí diciendo que volvía todas las noches a casa

para encontrarme con una muchacha ya dormida, meterme exhausto entre las sábanas todavía apestando a cocina, para levantarme al día siguiente a las seis de la mañana mientras ella aún dormía, sin intercambiar nunca más de una palabra antes de volver a salir rumbo al trabajo para volver a hacer doble turno. No era una vida nada recomendable si quería mantener la relación.

«Míreme a mí», contestó el jefe, como si el elegante traje, el corte de pelo y el escritorio lo explicaran todo. «Hace diez años que estoy casado con mi mujer.» Sonrió. «Trabajo sin parar. No la veo nunca... Ella no me ve nunca a mí.» Hizo una pausa y dejó ver algunos dientes. Su mirada era cada vez más penetrante y un tanto atemorizada. «Somos muy felices.»

No tengo idea de lo que quiso decir mi jefe con ese pequeño indicio de lo que era su alma. Pero me impresionó. Yo trabajaba el doble, figurándome que tal vez eso era lo que se exigía: dedicación absoluta. Olvidarse de las personas queridas. Olvidarse del resto del mundo. No hay más vida que ésta. No perdí mucho tiempo tratando de adivinar. El hombre me dio miedo. Años después vi las cosas desde otra perspectiva. Abrí el *Post* y di con una foto de la mujer de mi antiguo jefe, tendida sobre la marquesina de un restaurante chino de Upper East Side. Por lo visto había dado un doble salto mortal desde su piso de un edificio alto y no consiguió llegar a la calzada. Presumo que al fin y al cabo no era tan feliz...

En total estuve en el Rainbow Room alrededor de año y medio, antes de que se echaran encima las elecciones para elegir al delegado sindical. Cuando uno de los hombres del cuarto frío sugirió que me presentara como candidato, me sentí más que feliz e intenté conseguirlo. Después de todo Luis era una vergüenza. Para ese entonces ya no sólo era un miembro aceptado sino popular entre el personal del Rainbow Room, tenía el carnet de afiliado al sindicato y las cuotas al día. Era un activista joven, bastante educado, con un par de años de escuela superior a mis espaldas, vocabulario de colegio de pago, título de cocinero e inclinaciones izquierdistas. Di por supuesto que mi colaboración sería bienvenida en un sindicato de trabajadores de restaurantes: un hombre joven que llevaba los intereses de los trabajadores clavados en el alma, luchador en favor de los oprimidos, activista que podría hacer marchar las cosas, alguien que podría liderar e inspirar, ayudar a lograr mejores condiciones laborales y más beneficios en uno de los sindicatos más importantes del país. ¡Con toda seguridad los *grandes* del sindicato estarían encantados de ver al dipsomaníaco de Luis reemplazado por un joven dinámico como yo! Y, además, yo quería ver el misterioso *contrato,* la piedra de Rosetta de nuestros beneficios sindicales. Según las escasas normas sindicales, cualquier miembro del sindicato tenía derecho a examinar esos importantes papeles en todo momento... pero nadie los había visto nunca. Nuestros derechos como empleados del Rainbow Room, negociados por los debidamente elegidos representantes y los funcionarios del

sindicato, se reducían a rumores y conjeturas. Quería ponerle los ojos encima al tal contrato. De modo que me presenté a las elecciones.

Gané sin dificultad. Cosa extraña, Luis ni siquiera presentó batalla. Me imaginé que el hecho de haberlo apuñalado con el tenedor de pinchar carne tenía algo que ver con su reluctancia a montar una campaña. Pero me equivocaba. Después de una rápida votación me convertí en delegado sindical.

Creerás que al sindicato le hizo feliz la conquista. O por lo menos que sentiría curiosidad por tener a un joven enérgico metido en el ajo. Fijé una cita con el presidente del sindicato, convencido de que con él podría lamentarme de la situación de los trabajadores que llevan el Yugo Imperialista En El Cuello, hablar de la Lucha Contra Quienes Controlan Los Medios De Producción. Cuando por fin estuve sentado ante el presidente del Local 6 (otro italiano con marcado acento peninsular) encontré rara su falta de entusiasmo. Parecía adormilado detrás del escritorio en su oscura oficina, como si yo fuera el botones que le llevaba el sándwich. Le pregunté si, en mi condición de delegado sindical, podía familiarizarme con El Contrato para mejor servir a nuestros afiliados. El presidente se toqueteó los gemelos y me dijo: «Creo que, de momento, se me ha traspapelado...». Por la inflexión de la voz y la postura estaba claro que se la traía floja que le creyera o no. Después de pocos minutos más de absoluto silencio y cero entusiasmo por parte del presidente, caí en la cuenta... Con el rabo entre las piernas y las manos vacías volví al trabajo.

Al día siguiente se presentó alguien de la gerencia y me dio un consejo insólito y franco: si aspiraba a una larga, exitosa y, lo que es más importante, saludable carrera en el negocio de los restaurantes, tal vez me conviniera dar un paso atrás y dejar que el comprensivo Luis continuara con sus tareas de delegado sindical. Sería, me aseguró, «en beneficio de todos». No tuvo que decírmelo dos veces. Hice unas pocas y discretas investigaciones entre algunos veteranos de confianza y, a toda prisa, renuncié a mi recién estrenado cargo. Luis volvió a tomar las riendas del poder, como si hubiera sabido de antemano lo que iba a pasar. No armé ningún escándalo y unas semanas después dejé el Rainbow para siempre...

Había visto *Waterfront*.[8] Y aprendo rápidamente.

[8] En España, *La ley del silencio*, de Elia Kazan, con Marlon Brandon, 1954.

TIEMPOS FELICES

Mi buen amigo de instituto y luego de Princetown, Sam G., se convirtió en 1981 en chef de cocina de Work Progress. El restaurante, una vez de moda en la calle Spring del SoHo, estaba de capa caída. Había cambiado de propietario y llamaron a Sammy —¡uno de los nuestros!— para que se hiciera cargo de montar la cocina. Era lo que muchos de nosotros estábamos esperando: algo que nos perteneciera. Corrimos la voz entre todos los viejos compinches. De Provincetown llegó Dimitri, engatusado por poder abandonar su exilio de fuera de temporada en el extremo de Cape, entusiasmado por las promesas de que la historia culinaria se había puesto en marcha. Yo compartiría las responsabilidades de segundo cocinero con mi mentor. Por los salones de West Village reclutamos a cuanto joven fumador de porros y vándalo dispuesto a estrellarse contra las paredes hubiera trabajado alguna vez con nosotros, calentándole la cabeza con sueños de gloria. «Hombre, estamos formando... una banda de rock and roll, un grupo estelar de superestrellas culinarias... algo así como Blind Faith. Con un nuevo gilipollas vamos a caerle encima a la movida de los restaurantes de Nueva York.»

Creíamos ser los jóvenes turcos más entendidos y experimentados de la ciudad.[9] Nuestros corazones estaban pletóricos de esperanza y envidiables promesas de futuro. Creíamos ser los únicos cocineros de Nueva York capaces de citar el *Larousse Gastronomique* y el *Répertoire de la Cuisine;* los únicos que sabían quiénes eran Vatel, Carême y Escoffier; lo que hacían Bocuse, Verge y Guerard al otro lado del océano. Estábamos decididos a reproducir sus éxitos y su celebridad. No veíamos a nadie en el horizonte que pudiera hacernos sombra.

Si, vale. Había un tipo. Patrick Clark. Patrick Clark era el chef de un Odeon de candente actualidad en Tribeca, una vecindad que no parecía haber existido hasta que Patrick empezó a cocinar allí. Seguíamos sus hazañas con no poca envidia.

---

[9] Se refiere a los jóvenes que siguieron a Ataturk, el dirigente que acabó con el califato e intentó modernizar a Turquía, entre 1923 y 1938.

«Ha nacido en una parrilla», decía la gente.

«Está acabando con Gael Greene», sostenían otros.

Corrían cantidad de anécdotas, la mayoría de ellas apócrifas, como pasa con todos los chismes de los chefs. Pero lo que sí sabíamos sin duda alguna era que Patrick nos metía chuzos en el cuerpo. Era amable y famoso; grandote y negro. Y, lo que era más importante, estadounidense, uno de nosotros, no de esos claudicantes franchutes, especialistas rendidos ante los quesos. Se diera cuenta o no, Patrick Clark era nuestro héroe personal, nuestro Joe Di Maggio: el vivo ejemplo de que era posible hacer cosas.

Nos reuníamos en sesiones para planificar menús y empezó la puesta en marcha de la cocina. En nuestras mentes, ya confundidas por la droga, pergeñamos un plan, incluso un *movimiento* teórico, que barrería con todos los viejos y agónicos chefs europeos. Deslumbraríamos al mundo con una Nueva Ley Americana... en cuanto supiéramos qué era eso.

Hasta planeamos un espectáculo, una suerte de Vísperas Sicilianas. Los meteríamos en cintura de una buena vez. Por aquellos días, los chefs europeos más viejos —Soltner y los de su generación— asistirían al torneo anual de esquí, acontecimiento que se celebraba en Hunter Mountain. Los competidores bajan a toda pastilla las pendientes, vestidos de blanco y los gorros atados con correas a la barbilla. Nuestro plan era acecharlos, escondidos en los bosques aledaños, también vestidos de blanco pero adornados con chillones estandartes de pirata —calavera y huesos cruzados incluidos—, pintados con sangre de pollo. Íbamos a interceptar al contingente de vejestorios cuando bajaran la pendiente con andares de pato y a darles una paliza a bastonazos. Tal vez. los bombardearíamos con foie gras. Éramos más jóvenes y, suponíamos, mejores esquiadores. De modo que no nos costaría nada rechazar un posible contraataque. Creíamos que sería una manera atrevida y memorable de anunciarnos al mundo... Hasta que se acabó la coca y con ella nuestro entusiasmo.

Todavía me río a carcajadas cuando recuerdo nuestras formales sesiones para planear estrategias. Por cruel, disparatada y estúpida que fuera la idea daba, sin duda, la medida de la fe que teníamos en nosotros mismos. Como es de suponer Soltner era un dios para nosotros. 1.a idea de golpearle la cabeza con mis bastones o de atropellar sus Rossignols con mis esquís alquilados habría sido impensable si hubiera estado lúcido.

Los nuevos dueños del Work Progress eran un caso de manual sobre Gente Que Nunca Debe Meterse A Dueño De Restaurante. Eran dos hermanos —uno algo listillo, otro tonto de capirote—, que se habían hecho con unos cuantos kilos de papi y mami. Asociados con un amigo del instituto, apenas un poco más competente, capaz de leer un balance de pérdidas y ganancias, y de

masticar unos cuantos números. Su negocio principal era invertir en espectáculos fuera del circuito de Broadway. Como por lo visto tal negocio no les reportaba suficientes pérdidas optaron por el del restaurante, como manera de tener garantizada la pérdida en menos tiempo.

Desde el vamos, Sammy, Dimitri y yo nos las arreglamos para intimidar a los socios y mantenerlos apartados del restaurante. Ante cualquier sugerencia del bisoño triunvirato soltábamos un gruñido de impaciencia, revoleábamos los ojos con expresión de hastío y echábamos por tierra cuanta atrocidad se les ocurría —se tratara de mantelería, cubertería o platos del menú— y pretendían plantear. En toda ocasión les hacíamos notar que éramos más esnobs, más diestros, más capaces de llevarnos el mundo por delante.

Como los tres cerebros de esa utopía culinaria éramos veteranos de P-town, armamos la cocina escaleras abajo según el modelo que nos resultaba familiar, réplica fiel de las cocinas donde habíamos crecido: cerrada, caótica, inundada de drogas y alcohol, acompañada siempre por música rock and roll a todo volumen. Cuando el restaurante se abría empezábamos cada turno con una solemne invocación a los primeros momentos de *Apocalypse Now,* nuestra película preferida. Para emular la secuencia que da título a la película poníamos el disco de la banda sonora, las pequeñas hachas de picar subían y bajaban a toda velocidad, el runrún de las hojas era cada vez más fuerte y sobrenatural y, justo antes de que Jim Morrison rompiera con las primeras pocas palabras: «Éste es el final, mi recién descubierto amigo... el final...», remojábamos la superficie del fogón con brandy y lo encendíamos, hacíamos que una enorme bola de fuego se alzara como si fuera napalm hasta la campana, igual que cuando en la película se levanta la arboleda. Si los bobalicones de los dueños y el personal de planta recién contratado no estuvieran ya de sobra asustados por nuestras payasadas, se habrían asustado entonces.

Sam, Dimitri y yo nos peleábamos sin parar. Blandíamos libros de cocina contra el otro y discutíamos hasta el hartazgo a propósito de la manera *correcta* de hacer un plato. Reñíamos, conspirábamos, competíamos, nos tomábamos el pelo, metíamos cizaña y nos tanteábamos. Queríamos ser los mejores, queríamos ser diferentes pero, al mismo tiempo, leales. Aspirábamos a cubrir de honores al clan. Y en el empeño íbamos a dar con los menús más necios, más ambiciosos, en los cuales coincidían nuestros cerebros sobrecargados de endorfinas. Una especie de colección «Grandiosos éxitos de la hasta aquí accidentada carrera». Los platos clásicos franceses se codeaban con el guiso de calamares portugués, la modesta ensalada de Tante Jeanne, platos que sacábamos de libros de cocina, recetas robadas a otros chefs que recordábamos haber visto en la televisión, ostras en media concha, ostras Mitcham (en honor de Howard), unas pastas al estilo Mario —taglierini con una mezcla de frutos secos y anchoas según recuerdo—, escalopes con salsa de acedera (¿sería de

Bocuse?), pez espada con frijoles negros y arroz blanco, salpa en papillote y las natillas de *mi* mamá.

Casi todo el tiempo estábamos colocados. Nos deslizábamos a la despensa a la menor oportunidad para *conceptualizar.* Era difícil que tomáramos ninguna decisión sin estar drogados. Hierba, metanol, cocaína, LSD, hongos psilocíbicos remojados en miel para endulzar, seconal, tuinal, anfetaminas, codeína y, cada vez más, heroína, que pedíamos comprara el chico de los mandados en Alphabet City. Trabajábamos muchísimas horas y estábamos muy orgullosos de nuestros esfuerzos... Creíamos que las drogas tenían poco efecto en el producto final. Estábamos convencidos de que en eso consistía la vida en la cual nos habíamos metido: trabajar sin que fueran visibles los efectos de las drogas, la fatiga, la falta de sueño, las aflicciones... Podíamos estar en pleno colocón de ácido, sin dormir durante tres días, con una botella medio vacía de Stoli, pero ¡maldita sea!, éramos profesionales. No permitíamos que nada de eso afectara nuestra labor. Y éramos felices, felices de verdad como los pocos afortunados de Enrique V, una banda de cofrades andrajosos, ligeramente libertinos, que no anticipaban nada como no fuera la victoria total... un Agincourt de la mente y el estómago.

Al principio estábamos ocupadísimos. Sam, Dimitri y yo trabajábamos con nuestros jóvenes *protégés* —que nos miraban con respeto reverencial— hasta altas horas de la noche. Cuando el restaurante cerraba tomábamos posesión del bar, bebíamos Cristal —comprado a precio de costo— y hacíamos gruesas líneas de coca de un extremo a otro del bar. Luego nos deslizábamos a cuatro patas para esnifarla. Las camareras más monas y liberales del personal de planta se colgaban con nosotros, de modo que follábamos bastante en la zona de alimentos no perecederos y en los taburetes. Los sacos de veinticinco kilos de harina eran el sitio preferido para la copulación, una vez acabada la jornada laboral. Con sándwiches de solomillo y canapés gratis teníamos sobornados a los porteros y al personal de seguridad de todos los night-clubs y salas de recitales de rock and roll de modo que, cuando dábamos por agotados los placeres en el bar del Work Progress, saltábamos de discoteca en discoteca sin hacer cola ni pagar derecho de admisión. Una heroica pandilla de guitarristas rockeros yonquis comía gratis en el Work Progress y nos proporcionaba entradas gratis y pases para ver entre bambalinas los espectáculos del Mudd Club, CBGB, Tier Three, Hurrah, Club 57 y demás. Cuando las discotecas cerraban era el momento de dedicarnos a los after-hours, donde bebíamos y le seguíamos dando a la droga hasta que, si el tiempo lo permitía, saltábamos al tren de las siete rumbo a Long Beach. Terminábamos lo que quedaba de heroína en el tren y caíamos sin conocimiento en la playa. Cualquiera de nosotros que despertara de una cabezada daba vuelta a los otros para que el bronceado fuera parejo... Cuando por fin volvíamos al trabajo, con el pelo lleno de arena, estábamos tostaditos, descansados y en forma.

Nos considerábamos una tribu. Y, como tal, teníamos costumbres poco ortodoxas, prácticas y rituales exclusivos. Si nos cortábamos en la cocina del Work Progress, la tradición exigía que chorreáramos y desparramáramos la mayor cantidad de sangre posible. Apretábamos la herida hasta que la sangre corriera a gusto, salpicábamos grandes goterones en las chaquetillas y delantales de los compañeros. En la cocina nos regodeábamos con la sangre. Una lesión grave no era motivo de escándalo. Hacíamos una pequeña réplica de la forma de un cuchillo de cocina bajo la mesada para conmemorar el acontecimiento. Al cabo de un tiempo había una hilera de ellas, igual que hacen los pilotos de combate con los aviones derribados. Para señalar el número de víctimas contabilizadas, el gato de la casa —cazador de ratones— tenía su propia marca (con forma de ratón), aplicada contra la pared al lado del cuenco de agua.

El último día que trabajaban con nosotros invitábamos a los cocineros y camareros favoritos que nos abandonaban a clavar sus cutres zapatos de faena en la Pared de la Fama del sótano, junto al despacho de Sammy. Conforme pasaba el tiempo, fila tras fila de botas de trabajo, zapatillas y zapatos enmohecidos abarrotaban la pared. Un recuerdo bastante sombrío de amigos desaparecidos. En las noches de poco movimiento —para nuestro desconcierto cada vez eran más frecuentes— nos entreteníamos con los colores de la comida y de la masa dulce. Descubrimos que Dimitri era muy aficionado a esculpir dedos de manos o pies y órganos sexuales con ingredientes básicos. Creaba horrorosos pulgares seccionados que parecían reales con la piel triturada en un extremo y fragmentos de hueso hechos con el blanco de puerros asomando de la herida. Los dejábamos por ahí para que los camareros y gerentes desprevenidos los encontraran. Cualquier camarero abría una alacena por la mañana y encontraba la yema de un dedo arrancada —todavía con la tirita puesta—, sujeta con un palillo desflecado a una rebanada de pan de molde. En pleno turno de la cena hacíamos bajar al maître, que se encontraba a uno de nosotros de pie ante la tabla de picar manchada de sangre, con una mano envuelta en el trapo de cocina. Cuando se acercaba, alguno de los espeluznantes dedos de Dimitri caía a sus pies. Hacíamos continuos experimentos. Para nuestra mayor satisfacción resultó que la masa dulce no sólo parecía auténtica carne si la coloreábamos como es debido sino ¡que atraía a las moscas! Si la dejábamos toda la noche a temperatura ambiente, las imitaciones de dígitos de Dimitri podían convertirse en un espectáculo verdaderamente horroroso.

Criando ya todo el personal estaba curado de espanto —después de haber tropezado en el servicio con un pene seccionado y cubierto de moscas o encontrado un dedo ensangrentado en el bolsillo del delantal— llegamos a cometer atrocidades más graves. Con su entusiasta cooperación dejamos a Dimitri en cueros, le salpicamos orejas, nariz y boca de supuesta sangre y lo envolvimos en filme transparente. Luego le ayudamos a meterse en el

congelador, en la parte trasera de almacenaje del restaurante. Le colocamos brazos y piernas en posturas contorsionadas y forzadas, como si lo hubieran metido allí ya muerto. Llamamos al gerente por el interfono y le preguntamos si había visto a Dimitri. Hacía horas que no sabíamos nada de él, le dijimos, y estábamos preocupados.

Luego le pedimos al pobre infeliz que tuviera la amabilidad de llevarnos un cajón de langostinos del congelador. Sin Dimitri no dábamos abasto y teníamos que atender cuatro mesas a la vez. Ya puedes imaginarte el susto que se llevó cuando fue corriendo al rincón frío y húmedo del sótano, mal iluminado por una sola bombilla, donde estaba el congelador. Abrió la tapa y encontró el cadáver de nuestro desaparecido compañero, desnudo, del color de la panza de un pescado y salpicado de sangre, que lo miraba con ojos de muerto a través de una fina capa de envoltura transparente. Debajo del filme, esos ojos que empezaban a escarcharse, ofrecían un espectáculo tan real como terrorífico.

Acabamos teniendo que hacerle al tipo inhalaciones de amoníaco. Se le doblaban las rodillas y tardó más de una hora en poder volver al trabajo. Como es natural, Dimitri se pescó un buen resfriado. Pero mereció la pena: el gerente nos dejó poco después y no se tomó el trabajo de colgar sus botas en la Pared de la Fama. La verdad es que no nos preocupábamos demasiado por los gerentes, los dueños... ni por los clientes.

A esas alturas no es de sorprender que el restaurante hiciera agua a ojos vista. Por primera vez empecé a ver lo que después llamaría el *Síndrome del restaurante en decadencia,* mal que obliga a los dueños a buscar apaños para salir del paso, intentar volver las tornas, buscar la panacea, revertir la ya irreversible inclinación a la insolvencia absoluta. Intentamos el New Orleans Brunch (completado por una banda de Dixieland). Probamos el menú de precio fijo, el bufé de los domingos por la noche. Nos anunciamos, contratamos agencias de publicidad. Cada viraje era más contraproducente que el anterior. Todos esos palos de ciego y retoques de concepto sólo conseguían desmoralizar aún más a un personal ya desmoralizado.

Cuando empezaron a rebotar los cheques y los proveedores nos pusieron en la lista negra, los dueños convocaron a los asesores. Incluso entonces sabíamos lo que significaba: los asesores suelen llegar justo antes que los sayones y alguaciles. Era el toque de difuntos. Lo habíamos intentado. Habíamos fracasado. Como es natural responsabilizamos a los dueños. Era un lugar con mala estrella, el ambiente era indeseable, la música del comedor una mierda, los camareros no estaban bien preparados... Tratábamos de consolarnos con las excusas habituales. Pero la verdad es que nosotros no éramos gran cosa. Aunque a algunos le gustara, la comida no atraía en absoluto a la mayoría de los casuales parroquianos. No nos hicimos el haraquiri. Sam y Dimitri se quedaron, decididos a hundirse con el barco.

Un primo me echó el anzuelo de conseguir mi primer trabajo como chef: en una boite flamante pero ya metida en dificultades del barrio de los teatros. Me faltó tiempo para aceptar la oferta. Tuve remordimientos por abandonar a mis amigos. Estaba a punto de adquirir el desagradable hábito de la heroína por culpa de la mucha droga esnifada... Pero ¡vaya, iba a convertirme en chef!

¡EL CHEF DEL FUTURO!

Tenía veintidós años y era chef de un nuevo restaurante (Restaurante Row) del barrio de los teatros, en la Calle Cuarenta y Seis Oeste. Como sería un caso recurrente a lo largo de mi carrera, le pisaba los talones al chef con quien habían abierto el restaurante. Lo despidieron, se decía, porque era un psicópata alcohólico, un mentiroso compulsivo y un ladrón. Esperaban que yo fuera la solución del problema: una cara fresca, un muchacho ambicioso, recién salido de una escuela de cocina. Respondería a los deseos de mis patrones. Contaban con mi buena disposición para ser capaz de revertir una situación ya dificultosa.

Tom H., como se llamaba el lugar, era una operación comercial montada como la clásica feria de vanidades. Llevaba el nombre de uno de los dueños. El local era un pequeño joyero de cristales y terciopelos arrugados, situado en la planta baja de un edificio de tres pisos construido con piedra rojiza. Tom, el dueño principal, había sido diseñador de ropa. Tanto él como Fred, su amante desde hacía muchos años, eran anfitriones muy populares entre sus numerosos y famosos amigos del mundo del teatro, la moda, la música y la industria cinematográfica. Se los recordaba con auténtico afecto como los anfitriones de cientos de veladas y cenas. Eran tíos ya mayores, genuinamente entrañables, inteligentes, cálidos y divertidos. Cocinaban bien, tenían un gusto refinado y, con razón, se los consideraba anfitriones maravillosos, encantadores y entretenidos, con talento innato para dedicarse al negocio de los restaurantes. Sobre todo de un restaurante situado en el corazón del barrio de la farándula, donde tanta gente los conocía y quería.

En el amplio círculo de sus amistades, Tom era famoso por su pan de carne y su budín de maíz jalapeño. Fred, por su pan al vinagre de eneldo y su gelatina jalapeña. Pese a que el pan de carne estaba un poco por debajo de la categoría que a mí me habría gustado que tuviera el menú —al fin y al cabo el chef nominal de *mi* cocina era yo—, no me parecía una desgracia seguir haciendo esos platos tan apreciados y personales. El pan de carne tenía muy buena prensa gracias a conocidos columnistas del chismorreo. Durante mis primeros meses en el Tom H., siempre había fuera una fila de limusinas llenas de famosos para probar nuestros platos. Acuden a mi mente los nombres de

John y Angelica Huston, Liv Ullman, José Quintero, Glenda Jackson, Chita Rivera, Lauren Bacall...

Todo el personal que no estaba en la cocina era gay. Después de haber estado en el Vassar, Provincetown, West Village y el SoHo, con esa gente me sentía a mis anchas. La atmósfera chismosa, cerrada, extravagante sin tapujos, no sólo era divertida sino, en muchos aspectos, muy distinta de la atmósfera también chismosa, cerrada, abiertamente depravada de chefs y cocineros. Los camareros y bármanes siempre estaban dispuestos a contar graciosas anécdotas personales de desventuras sexuales —recordemos que estábamos a principios de los ochenta— y siempre estaban asimismo dispuestos a compartir sus excesos de la noche anterior, con hilarantes y clínicos detalles.

La gente de la barra, los tíos que veías apenas entrabas al Tom H., eran casi todos como los dueños: gays entrados en años. El personal de planta y los camareros del bar, mucho más jóvenes y guaperas, llamaban al restaurante con escasa piedad «el salón de las arrugas». Se divertían en grande a costa de los anhelos un tanto melancólicos y hasta desesperados de algunos de nuestros clientes. Debemos de haber aparecido con frecuencia en las columnas de chismorreos. Cuando llegué todavía servíamos cantidad de cenas en las horas previas y posteriores a las funciones teatrales. Pero Tom no estaba precisamente por la labor de que, con una edad promedio de sesenta años, los clientes miraran con ojos de cordero degollado al camarero.

Estábamos muy ocupados en las horas previas a la función. Hacíamos entrar a un aluvión enloquecido y lo despachábamos a tiempo, antes de que se levantara el telón. Luego venían tres horas de inactividad casi absoluta. En 1982 el final de la Calle Cuarenta y Seis Oeste era un sitio apartado. Sólo aves de rapiña, *ángeles de la guarda* y yonquis parecían pasar por allí. Todo el personal, el de la cocina y el de planta, incluso Tom y Fred, andaban por ahí chismorreando para entretenerse, a la espera de una segunda avalancha cuando, cerca de las once, terminaran los espectáculos.

Faltaban pocas semanas para que Work Progress llegara a la ruina final y empecé a despojarlo de unos cuantos hombres clave: Dimitri sería mi segundo cocinero. Un par de otros cocineros y lavaplatos también me siguieron al centro de la ciudad. Hice todo lo que pude para dar chispa al menú agregándole —para solaz del público— algunos de los platos regionales norteamericanos preferidos, que pensé cuadraban con la línea del pan de carne y el budín de maíz jalapeño. Tonteamos con muchos platos clásicos *retro,* como el pastel de pollo a la cazuela, el pollo frito en su jugo con nata, frijoles manchados con hojas de col rizada, filete de jamón en su jugo, guiso de almejas de Nueva Inglaterra, cioppino de San Francisco y cosas semejantes. Hice todo lo que pude para que la cadena funcionara con responsabilidad, gasté el dinero de Tom y Fred sensatamente y, en general, me porté de modo que no ofendiera las

delicadas sensibilidades de mis muy amables nuevos patrones.

Pero las cosas ya no marchaban como estaba previsto. Tom y Fred se habían hecho con el edificio entero. Se les escurrió de las manos un dineral en el bistró de sus sueños. En un anticuario de Francia habían comprado una preciosa barra ondulada de cinc. Instalaron todo el equipo nuevo. Escaleras arriba construyeron su vivienda con espacio para el despacho y una cocina americana. Estoy seguro de que les costó un pastón. Pero no creo que hubieran previsto la consecuente necesidad de extender el tubo de ventilación de la chimenea tres pisos más allá del tejado. Ni que la campana de la chimenea exigiera un motor nuevo del tamaño de un coche utilitario para asegurar el tiraje. Además, hacían falta aparatos y filtros que amortiguaran los ruidos del condenado montaje. Era indispensable respetar las normas acústicas de la ciudad. El escaso movimiento a la hora de la comida, la aceptable cantidad de cenas previas a la hora del teatro, seguidas por una muy reducida avalancha de público de última hora no bastaban para pagar el alquiler, la comida, los licores, la mano de obra, la electricidad, ni todos los demás gastos ocultos y nada seductores de un restaurante instalado en plena ciudad. Tom no ayudaba a mejorar la imagen cuando atisbaba con avidez la calle en busca de una clientela que no llegaba nunca. Lo más cerca que estábamos de conseguir parroquianos era cuando, alguno de nuestros ancianos clientes del bar, tenía suerte en el Haymarket —un antro al paso particularmente desagradable de la Octava Avenida, frecuentado por maricones— e invitaba a cenar por todo lo alto a algún menor de edad, sucio y potencialmente vicioso.

Tom y Fred habían firmado un contrato indefinido. Vivían en el piso más alto con toda la intención, creo, de pasar allí el resto de sus vidas. Me dolía ver cómo se desvanecía su sueño. Ver y darme cuenta de que no había esperanza ante los aumentos de sueldo, ante cada reparación cara, cada noche de poco movimiento, cada gasto imprevisto. Como era de esperar, los camareros hacían amargas bromas sobre la situación. Con sonrisa cómplice se preguntaban dónde estaban ahora los amigos de Tom y Fred, ahora cuando ya no conseguían vales gratis para las comidas.

«¡Pero a Betty Bacall le encanta ese plato!», protestaba Tom cuando le sugería quitar del menú algún plato que nadie pedía. Quería mantener día tras día ciertas especialidades —favoritas de compinches célebres—, a la espera de que volvieran. Pero podría haberle hecho notar que Betty Bacall no iba a cenar todos los días ni siquiera todas las semanas... La verdad es que seguramente no volvería nunca. El lugar agonizaba. El olor de la fatalidad flotaba en el aire. Se detectaba cincuenta metros abajo —estábamos rodeados de sitios igualmente hambrientos de clientela— y lo veías en la cara de Tom cuando unas pocas celebridades rezagadas cruzaban la puerta al azar. Se abalanzaba sobre ellas como si fuera una lapa famélica.

Yo seguía en la brecha. No sabía qué otra cosa hacer. Obstaculizado para imprimir mi sello en el lugar —y en cualquier caso sin preparación suficiente para ofrecer ninguna alternativa— me ocupaba de conseguir droga en la Novena Avenida y me proporcionaba un buen colocón en el bar. Mantenía el tipo ante nuestra declinante suerte. Podía ser el chef, pero no había aprendido en absoluto el arte culinario. En el restaurante de Tom tampoco hacía falta. Trabajaba con amigos, de modo que no había razón para manipular, recoger información ni hacer labores detectivescas como hice en trabajos posteriores. El lugar tenía poco movimiento y, por lo tanto, los aspectos de controlador de tráfico aéreo de las tareas de un chef, todavía no habían entrado en juego. La comida no era la mía. Pronto llegué a aborrecer (sin justificación alguna) el ya no tan famoso pan de carne, considerado artículo inmutable. No estaba demasiado a gusto en un cargo que más tenía de cocinero del montón, excesivamente bien pagado, que de chef. Lo que aprendí en el restaurante de Tom fue la lección que tan útil me ha sido en décadas posteriores: aprendí a reconocer el fracaso. Por primera vez vi cómo dos tíos queridos, divertidos y populares pueden acabar siendo menos queridos, no tan divertidos y mucho menos populares por hacerle caso a los amigos que los han convencido de que tienen talento para determinadas cosas. Las amistades —estoy seguro— se habían terminado. Compinches leales dejaron de frecuentar el local, provocando en los dueños la amarga sensación de haber sido traicionados. Me figuro que al final todos les fallamos. Encontré trabajo en el *Post* y salté del barco en la primera ocasión.

Rick's Café fue una aventura todavía más descabellada: en una calle desierta de Tribeca, un restaurante absolutamente idiota con el tema de Bogart como telón de fondo. Era el capricho de la casi descerebrada mujer del dueño de una próspera charcutería. La primera ojeada a semejante alcantarilla tendría que haberme empujado a echarme al monte: la decoración de falsa taberna (restos del establecimiento anterior), las fotos enmarcadas de Ingrid Bergman y Bogie, la falta de licencia (siempre fatal) para despachar bebidas alcohólicas. Reconocí el olor del fracaso en cuanto lo vi, pero estaba desesperado por largarme del local de Tom. Además, el dueño de la charcutería me pagaba en dinero contante y sonante, sacado del grueso fajo de billetes que llevaba en el bolsillo. Parecía el lugar apropiado para agazaparme mientras buscaba un trabajo de chef de verdad.

Era un horror. Todos los proveedores estaban elegidos entre siniestros intermediarios griegos que compraban lo más barato y lo vendían barato. El personal de planta eran lisiados, tembleques, gente de cara torva. El negocio sólo consistía en servir comidas a una multitud de empleados de oficinas próximas. Todos cutres que pedían la comida *bien hecha.* ¿La cena? Muy bien podríamos haber estado plantados en un témpano de la Antártida. La vecindad entera cerraba a las seis de la tarde y, como estábamos muy lejos de la movida y

a esa hora todavía no nos habíamos emborrachado, nadie que estuviera en su sano juicio se habría apartado de su camino con el propósito de visitar nuestro pequeño Museo Bogie de Pacotilla. Para estar en consonancia con la tontucia idea de dar ambiente de *Casablanca,* intenté hacer una muy buena tagine con cuscús —como el que tanto me había gustado en Francia—, merguez y algunos platos franceses del sur mediterráneo. Era decididamente inútil. Hasta mi amo, el charcutero, lo sabía. Con estoicismo tiraba el dinero por la ventana con tal de quitarse a la mujer de encima.

Después de mi partida, la cosa se había puesto tan negra en el restaurante de Tom, que Dimitri se juntó conmigo en aquel infierno a lo Bogie. A pocos pasos de distancia de los sitios donde siempre podía conseguir heroína, yo estaba razonablemente satisfecho. Y Dimitri, aunque no disfrutara de la fama y la fortuna que le prometí en P-town, consiguió muy pronto que se la chupara con regularidad una de las camareras del Rick's Café. Después de todo, la vida no era tan perra.

Tres veces fuera de juego en mis tres últimos restaurantes. Afortunadamente todavía era joven y de mi lamentable promedio de éxitos podía echarle la culpa sin ningún escrúpulo a distintos factores: dueños incapaces, mala ubicación, clientela detestable, decoración de mierda... Me aguanté. Todavía tenía esperanzas.

Mi problema era el dinero. Ganaba demasiado. Lo sensato habría sido resignarme a cortar drásticamente mis ingresos y entrar a trabajar con una de las muchas luminarias que en ese momento aparecían en la cocina de Estados Unidos. En vez de eso seguí mi trayectoria de trabajar para una serie de cabezas de chorlito, chalados, operados de pulmón, casi siempre ya hemorrágicos cuando yo llegaba. En vez de escaparme a Francia, a California, incluso al centro de la ciudad como pinche para ser cola de león en un sitio de tres tenedores —el tipo de escenarios europeos que ayudan a hacer *résumés* y a adquirir personalidad—, me aferré al dinero. Estaba prendido a un cheque tamaño chef... y a crecientes dosis de heroína. Estaba condenado a convertirme en el señor Tío Mañicas Itinerante, que siempre llegaba cuando el otro chef lo había jodido todo sin remedio y los lobos estaban a la puerta. Tenía más de funebrero que de médico. No creo haber salvado nunca a un solo paciente. A mi llegada estaban en fase terminal. Lo más que podía hacer era prolongar la agonía.

Cuando apenas había logrado mi sueño de llegar a chef desaparecí en la jungla, alimentándome de los sueños letales de una sucesión de almas descarriadas. Era un fantasmón hambriento, sediento de dinero y droga.

APOCALYPSE NOW

Cuando llegué ensamblaban ametralladoras en el cuarto de los empleados. Todos los cocineros de la cadena estaban encorvados sobre Armalites y M-16 mientras fuera, en la cercana cocina desguarnecida, la indiscreta impresora vomitaba comandas que nadie recogía.

Let's-Call-It-Gino era un restaurante gigantesco de dos pisos situado en la zona de los muelles, que servía comida del norte italiano, la última y más estúpida aventura de un individuo a quien todos conocían con el apodo de La Sombra Plateada por su Rolls Royce y porque nunca pasaba más de tres o cuatro minutos en ninguno de sus restaurantes.

Cuando crucé por primera vez la puerta encontré una escena como la del puente Do Luong en *Apocalypse Now* en la que aparece Martin Sheen en pleno tiroteo y, al fondo, Hendrix le pregunta a gritos a un soldado: «¿Dónde está tu oficial al mando?». El soldado contesta: «¿No eres tú?». Nadie sabía quién estaba a cargo, qué pasaba, quién pedía las provisiones ni lo que podría pasar un minuto después. Era un enorme manicomio, abarrotado de gente, casi por completo a cargo de ex presidiarios. El dinero entraba a carretadas —bien sabe Dios que había movimiento de sobra— y también salía a carretadas pero ¿adónde? Nadie parecía tener la menor idea y, menos que nadie, La Sombra Plateada.

El Gino y su hermano gemelo de Baltimore, eran ejemplos clásicos de *No Dejes Que Te Pase Esto:* no te dejes arrastrar por la ambición si tienes un restaurante con éxito. La Sombra Plateada había expandido un próspero negocio familiar de ultramarinos, convirtiéndolo en un restaurante de porreros y comida preparada para gente de Upper East Side Mortimer, Elaine. Escindió Coco Pazzo. Otro restaurante en la puerta de al lado a cargo de un testaferro, un italiano famoso corredor de coches, simpático y gorrón. A esos dos exitosos negocios les siguió una cadena de sitios de alto vuelo en el Village y otros barrios. Durante un tiempo pareció no haberse equivocado. Contrataba chefs a diestra y siniestra. Mi viejo amigo Sammy ya trabajaba con él. La Sombra Plateada le preguntó sin rodeos: «¿Conoces a algún otro como tú?» y Sammy contestó «¡Claro que conozco!». Así fue como yo (y luego Dimitri) nos vimos

envueltos en uno de los choques de trenes en cadena más catastróficos y feos en la historia de Nueva York.

La Sombra Plateada descarriló. El Gino de Nueva York —dos cocinas, dos comedores, cafetería en la terraza, trescientas sillas— abrió sus puertas en los muelles casi al mismo tiempo que su hermano un poco menor en Baltimore's Harbor Place. Proyectaba abrir más restaurantes en Boston, Nueva Orleans y otros sitios. Eran los buenos tiempos de los ochenta con todo lo que eso implicaba: demasiado dinero, demasiada coca. Las dos cosas en manos de inversores y hombres de negocios yuppies hiperactivos, seguros de sí mismos. En Gino llegó a la masa crítica. La Sombra parecía poner en marcha una nueva empresa todos los días. En el mercado al otro lado de la calle abrió una heladería y una pizzería a la piedra. Después salió volando rumbo a Italia para comprar contenedores enteros de platos, cubertería, máquinas para hacer helados, mobiliario... y luego olvidarse de dónde los había dejado. Los chefs, gerentes, cocineros y socios rotaban de aquí para allá sin orden ni concierto según sus ires y venires. Siempre había unos cuantos chefs en danza, rejuntados en hoteles, cobrando el sueldo completo, a la espera de que llegara el llamado diciéndoles a dónde debían ir. La Sombra Plateada contrataba chefs igual que la mayoría de la gente compra la guía del programa de televisión en el supermercado... por compulsivo atan de compra, cuando ya están ante la caja con el carrito lleno.

A mí me contrató por un impulso típico de él para que asumiera de inmediato la tarea de hacerme cargo del Let's-Call-It-Dexter's, un bistró más bien pequeño en Upper East Side.

«¡De veras haces falta allí!», me urgió La Sombra lleno de entusiasmo. «¡Están ansiosos por conocerte!»

Así pues dejé el antro de ligue de la Avenida Columbus donde trabajaba, y fui a toda pastilla al Dexter's. Resultó que no tenían la menor idea de que yo fuera a ir. Y lo que es peor, el Dexter's y el otro restaurante de La Sombra —un lugar de comidas del norte de Italia, en la puerta contigua— compartían la misma cocina, el mismo chef y el mismo personal. La única diferencia es que había dos puertas, cada una de las cuales conducía a dos comedores distintos. El chef —un albino menudo y afectado de aspecto estrafalario— era sin duda capaz de desempeñarse sin contar conmigo. Y me lo hizo saber de inmediato. Después de presentarme a regañadientes al personal de cocina que, por lo visto, lo miraba con mucha consideración, me llamó aparte y me dijo: «¡Me importa una mierda lo que te haya dicho la jodida Sombra... Ésta es *mi* cocina y no vas a hacer más que picar espinacas mientras yo esté aquí, es decir, por siempre jamás!».

De ninguna manera iba a quedarme clavado en un rincón rodeado por un ambiente hostil ni a trabajar a las órdenes de semejante estafermo. Me

habían prometido un trabajo de chef —con mi propia cocina y todo lo que eso implica— y la idea de compartir la responsabilidad de manejar al personal era ridícula, aunque el albino hubiera estado dispuesto a aceptarla. No me habría dedicado a picar espinacas ni por mil dólares a la semana.

Me largué en el acto y llamé a La Sombra desde una cabina pública.

«¿Qué me has hecho?», le pregunté encabronado. «¡Antes se revolcarían en la mierda que dejarme entrar! ¡Ya tienes un chef!»

«No hay problema», contestó La Sombra, como si acabara de recordar que los dos restaurantes compartían la misma cocina. «En Baltimore te necesitan de verdad. Vete al Gino, allí en los muelles, y habla con el gerente general. Te pondrá en plantilla y te dará algún dinero a cuenta de las dietas.»

Así es como me encontré en el TurboLiner rumbo a Baltimore. Llevaba sólo una bolsa de mano. Tenía el mono y ni la menor idea de cuál era mi misión.

¡Peste de Baltimore!

Si no la conoces... te lo advierto, es un fiasco de ciudad. (En el tiempo que pasé allí sufría una rehabilitación a gran escala. Estaban *restaurando* la vecindad entera de los muelles para convertirla en una especie de parque temático de ladrillo rojo y adoquines.) Los bares cerraban a la una de la tarde y las luces del último aviso empezaban a destellar a las doce y media. Los vecinos permanentes hablaban de Nueva York y DC con curiosa expresión de nostalgia en la cara, como si no pudieran entender por qué habían acabado ahí en vez de a unos cuantos kilómetros al norte o al sur, donde hay ciudades de verdad. Baltimore tiene un toque sureño, una cualidad rural, un fatalismo tipo reserva del embalse del río Osage. Una atmósfera muy entretenida en las películas de John Water, pero bastante menos divertida para vivirla ahí. Y, lo peor de todo, es que no tenía ni idea de cómo podría hacerme con la droga.

El Gino de Baltimore ocupaba el segundo piso de un gran edificio nuevo sobre el agua en Baltimore's Harborplace. La cocina era más grande que el comedor —lo que me gustó—, pero el comedor estaba casi siempre bastante vacío, lo que no me gustó tanto. Como era habitual, los miembros del personal eran en su mayoría una avanzadilla remota del imperio restaurantil, ya acostumbrados a ser los cabrones vástagos, abandonados por su líder. El suministro de provisiones —que se suponía debía llegar de Nueva York— era esporádico. Así las cosas, la orientación profesional parecía en extremo errática. Apenas llegué me dijeron que el chef anterior acababa de marcharse. Ideó el menú, enseñó a los cocineros recién graduados cómo cocer la pasta y se largó.

La primera noche dormí en el apartamento de un camarero que estaba de vacaciones. Cama ajena, gato ajeno, familia victoriana con dos hijos. Pasé la noche en vela, rascándome, dándole patadas y manotazos al gato que estaba a mis pies. Al día siguiente me llevaron a la residencia oficial de los *dignatarios*

neoyorquinos de visita. Una casa de tres pisos en la ciudad, nueva y flamante, pero construida para que pareciera antigua, en el centro del barrio histórico venido a menos. Era bastante pija: alfombras de pared a pared, cuatro baños, gran comedor, sala y estudio en el último piso. El único inconveniente es que no tenía muebles. Un futón tirado en medio del tercer piso y, como único entretenimiento, un patético televisor en blanco y negro con antena portátil. En la espaciosa cocina no había más que unas cuantas plastas de arroz calcificado. La única señal de que alguna vez hubiera habido alguien allí era la chaqueta de chef, colgada en la percha de uno de los armarios. Como si fuera una reliquia... la evidencia de que antes que yo había estado allí un antiguo astronauta.

Era la manera de tenerme ocupado y lo sabía. La Sombra me llamó. Quería que hiciera un menú para brunch y otro para el bufé de la hora del cóctel, cuando se sirven canapés gratis. Era una tarea más que fácil puesto que no había más de tres clientes en el bar, que se pasaban la tarde charlando con el barman. Tal y como estaban las cosas, el brunch consistía en atender cuatro o cinco mesas de turistas domingueros, que se metían al azar en el comedor vacío después de haber estado mirando escaparates y les amilanaba marcharse cuando se daban cuenta de su error. El lugar se había abierto sólo hacía unos meses, pero ya despedía el inconfundible olor de la ruina. La ruina a gran escala. Había doce cocineros y todo el equipamiento era nuevo. Tenía panadería y un sector dedicado a hacer pasta. La Sombra Plateada había gastado millones en ese monumento colosal a la ambición desmedida y la cocaína. En la cara de los cocineros veías que lo sabían: sabían que el lugar estaba condenado —lo mismo que sabían que estaban viviendo en una ciudad de segunda categoría—, y que pronto se quedarían sin trabajo. El cuerpo agonizaba; el cerebro aún no había recibido el mensaje.

Trabajaba a toda prisa y pasaba mucho tiempo yendo de aquí para allá entre Baltimore y Nueva York, para meterme en deplorables tugurios de drogatas del Lower East Side y chutarme. Nunca habíamos acordado formalmente mi sueldo. Cuando necesitaba dinero le pedía sin más unos cientos de dólares al gerente general, que parecía dármelos con mucho gusto, dado que a Gino la pasta le salía hasta por las orejas. Al restaurante no iba nadie, de modo que pronto no hubo nada que hacer. Cuando no podía volver a la ciudad real, bebía en el Club Charles, un antro de mierda con una clientela vagamente punk-rock. O veía televisión en mi solitario cuarto con vistas.

Apenas pude le pasé el trabajo de Baltimore a Dimitri. Es posible que no haya sido la mejor acción que he cometido en mi vida, pero era un trabajo de chef muy bien pagado y... el alojamiento y la comida eran gratis. Llamé a La Sombra, le dije que no tenía nada que hacer y recibí la consabida respuesta: «¡Te necesitan en Nueva York! ¡Vuelve enseguida! ¡De verdad desean conocerte!».

Y así fue como me encontré en un baño lleno de ametralladoras.

Al contrario que en su hermano menor de Baltimore, en el Gino de Nueva York todavía había movimiento —un movimiento desenfrenado— y, en todos los aspectos, era un manicomio fuera de control. Si a esas alturas no hubiera sido ya un caso perdido, al cabo de cuatro años de abuso de drogas, dos en un antro de ligue de la Avenida Columbus y el efecto acumulativo de toda mi accidentada carrera, lo habría sido después de Gino. El Gino acabó conmigo.

Llegué para reemplazar al hombre cuya chaqueta había descubierto en Baltimore y me escandalizó —hasta a mí me escandalizó— el grado de libertinaje y descarada delincuencia. El primer día que pasé en el Gino me di cuenta de que el muy bien remunerado jefe del cuarto frío no sabía siquiera pelar una cebolla... si es que se dignaba a aparecer por el trabajo. Cuando pregunté por qué casi nunca iba, el gerente general me contestó con toda naturalidad que era el capo del tráfico de cocaína y que lo mantenían por ahí para que el jefe y los altos mandos pudieran rellenar sus frasquitos con tapa de rosca cada vez que se vaciaban.

El gerente general —un personaje que crispaba los nervios y casi siempre parecía estar colocado con hongos alucinógenos— se iba de juerga días enteros sin aparecer por el restaurante. No dejaba de ser un problema grave porque era el único que tenía las llaves del despacho. Cuando los avisados tíos de la brigada de protección se dejaban ver —lo que ocurría todos los martes— para recoger la contribución (con esa contribución evitábamos que cortaran a cuchilladas los neumáticos de nuestros camiones de reparto), teníamos que abrir con ganzúa el despacho si queríamos acceder a la caja fuerte. Si ninguno de quienes conocían la combinación estaba por allí, el subgerente se limitaba a pedirle en préstamo al barman unos miles de dólares. Siempre disponía de billetes gordos, puesto que manejaba el chollo de la venta de droga a los empleados.

Una rápida ojeada a los horarios y marcado de tarjetas del hiperdimensionado personal de mi cocina revelaba buena cantidad de irregularidades. Por ejemplo, el salsero Juan Rodríguez marcaba tarjeta como Juan Martínez, Juan García y Juan Pérez... Todos ellos fruto imaginario que la gerencia ejecutiva tenía la amabilidad de seguir pagando, a pesar de que no cabía la menor duda sobre su inexistencia. Si la mitad de los cocineros hubieran estado en su puesto de la cadena cuando se suponía debían estar, en vez de estar vendiendo ametralladoras, escondiendo marihuana en el hueco de la escalera o purificando cocaína en el baño, habría sido estupendo. La expedición de vituallas la hacía cualquiera que, por casualidad, estuviera en la cocina en el momento preciso. Las provisiones para Baltimore eran acarreadas hasta nuestras despensas, alternadas con las que ya estaban almacenadas para el Gino de Nueva York. Se despachaban —así era la cosa— al día siguiente. Hacíamos la pasta... a veces. También la comprábamos en otros almacenes del mismo

dueño o en los almacenes de cualquier otro. En general, se hacían las tres cosas a la vez. Enormes calderos de vapor borboteaban con Gorgonzola y crema de ajo para nuestro popular pan de ajo. (Ocho dólares por una baguette y un poco de pringue.) Manadas de visitantes, turistas, hombres de negocios, papanatas, palurdos y hambrientos portadores de riñoneras cruzaban en tropel las puertas.

La comida no era mala. Bien sabe Dios que teníamos suficientes cocineros, todo el equipo necesario y espacio para echarle. De alguna manera se hacían las cosas, aunque no tengo la menor idea de cómo. El lugar funcionaba por inercia. Igual que ciertos transatlánticos sin timón, cuyo capitán y tripulación hace tiempo lo han abandonado... y sigue surcando las aguas entre los hielos. Alguien con sesera había diseñado la cadena: una acertada especie de abrevadero lleno de agua para la pasta, con vistosos huecos bien pensados de modo que fuera fácil sumergirla. Tinas refrigeradas conservaban las guarniciones con una puesta a punto muy acertada, de manera que cada cocinero tenía su paleta de artista con ingredientes de fácil acceso a mano. Abajo, una larga barra curvada rodeaba el comedor. Allí se servía un menú más ligero: platos de trattoria, sándwiches, parrilladas rápidas, quesos, mariscos. Si hacía buen tiempo, el café disponía de una gran barbacoa al aire libre.

Afiné el menú. Me reunía todos los días unos minutos con La Sombra y satisfacía sus caprichos culinarios. «¿Bagna cauda? Sé hacerla. ¡No hay problema! ¿Almejas al orégano? ¿Por qué no?» No dejaba malparado mi cargo de chef ni mi orden del día personal si de platos italianos se trataba. Era relativamente receptivo comparado con mi misterioso predecesor y La Sombra parecía estar contento conmigo. Después de que la gente empezara a preguntarme en voz baja qué pensaba La Sombra de esto o aquello, me di cuenta de que los tres o cuatro minutos al día que pasaba hablando con él me habían convertido a los ojos del resto de la organización en su más íntimo asociado. Aunque, si me lo hubieran preguntado, no habría podido decir de qué color tenía los ojos ni ninguna otra cosa. Con seis proyectos diferentes en marcha, el hombre era una imagen borrosa —como las de Patty Hearst en las cámaras de los servicios de seguridad por aquel asunto del banco—, una figura en movimiento perpetuo, siempre a punto de cruzar la puerta.

Francamente no era muy experto en comida italiana. Confiaba en Dimitri para la mayoría de las recetas, aunque su experiencia en el restaurante de Mario se limitara casi por completo a la salsa roja italiana del sur y cosas por el estilo. Me las apañaba haciendo un gesto de asentimiento ante cualquier *elevado concepto* que a La Sombra se le metiera en la cabeza esa semana. Mi verdadero estatus en la organización se hizo evidente cuando me deshice del traficante de drogas, que se suponía era jefe del cuarto frío.

A La Sombra y a la gerencia general les impresionó mucho. Había demostrado saber economizar. El hombre era peso muerto. Faltó al trabajo dos

sábados seguidos sin dar ninguna explicación. Y, la verdad sea dicha, no sabía cocinar en absoluto. También había demostrado tener cojones para echar a *su* traficante de drogas. A tipejos de su calaña les gustaban los ríos bien bragados. Ellos no habrían podido hacerlo porque el muy cabrón sabía demasiado... Además, demostré verdadero talento y habilidad diplomática al acometer la hazaña: fue muy fácil con vencer al hombre —que ya disfrutaba de una posición económica holgada— de que sus apariciones en el restaurante eran inconvenientes y lo distraían de su auténtica profesión. Estaría más a gusto si volvía a su antigua vida: la de vender droga de bar en bar y de discoteca en disco teca, al volante de sus carísimos coches italianos. Resuelto el problema Rodríguez García Pérez, quitados de en medio un par de astutos camareros hijos de puta, reemplacé a algunos cocineros, que rara vez aparecían, por mis leales del Tom's y Work Progress. La Sombra descubrió la verdadera vocación de servidor... la de cortar cabezas.

Y no es que me hiciera feliz semejante oficio.

Pero me había apartado de la heroína... a fuerza de estar sedado con metadona. Tenía libertad para dar varias vueltas por el bar todas las noches y esnifar cocaína de lo lindo. Eso me dio ese adorable toque psicótico tan útil para hacer alarde de súbitos cambios de humor, explosiones de ira y dedicarme a la noble tarea de poner en la calle a la gente, una manera de ahorrarle dinero al amo. Todos los días me despertaba, remoloneaba un rato en la cama, iba al trabajo —donde el servicio funcionaba ya automáticamente a toda marcha— y echaba un vistazo para ver a quién podía echar. La verdad es que no tenía ninguna otra responsabilidad. De los suministros se ocupaba el encargado del economato. Los cocineros servían los platos como siempre habían hecho. La expedición de platos la hacía cada jefe de partida (aunque la hiciera yo de vez en cuando). Fijaba el calendario de turnos, contrataba y despedía. Como el personal estaba hiperdimensionado, esta última era mi tarea principal.

Pero no estaba contento con mi trabajo.

Todos los días, cuando me veía obligado a mirar los desesperados ojos de algún cocinerillo y decirle: «No más trabajo aquí»,[10] la frase sonaba a toque de difuntos. Sobre todo si me preguntaban por qué. Los muchachos blancos no eran problema: podía pasarme el día entero echando con cajas destempladas a esos memos. De todos modos lo esperaban, lo que les asombraba es que no los hubiera echado antes. Pero los mexicanos, ecuatorianos, salvadoreños y latinos, que me miraban con los ojos húmedos al darse cuenta de que ni la semana siguiente ni la otra habría cheque... Cuando hacían la terrible pregunta «¿por qué?», «¿Por qué, señor? ¿No hay trabajo para mí?», como si hubieran oído mal... eso sí me estaba haciendo polvo, eso acababa con la poca conciencia que

[10] En español en el original.

me quedaba. Cada día me levantaba más tarde, paralizado por la culpa, maldiciéndome a mí mismo, con la esperanza de que si me quedaba un rato más en la cama, si me dejaba ver un poco más tarde, quizá, sólo quizá, sería a mí a quien echaran ese día. Y ya no tendría que hacer esa faenita nunca más. Los malos tragos habrían tocado a su fin.

No fue así. La cosa sólo cambió para peor. Muy satisfechos con mi recorte de gastos, La Sombra y sus adláteres me apremiaban para que hiciera mayores esfuerzos. Cuando finalmente tuve que empezar a meterme con los horarios de algunos de mis leales, a fijarles turnos partidos para que no recibieran ningún dinero extra... Cuando vi en sus ojos la terrible expresión de sentirse traicionados —muchachos que me habían seguido, algunos cocineros egipcios a quienes había preparado desde que eran lavaplatos—, no pude más. Un buen día me encaré con el gerente general y sin más le dije: «Me largo». Y se acabó.

Dormí tres semanas seguidas. Me despertaba decidido a no volver a ser chef.

Cocinaría. Tenía que ganar algún dinero. Pero no volvería a ser líder de hombres. Nunca más volvería a lucir la tarjeta sujeta con el clip en la chaquetilla, a traicionar a mis camaradas, a dejar en la calle a ningún alma viviente.

Me fui a tiempo. Al final el Gino arrasó con todo el imperio de La Sombra Plateada y llevó a la bancarrota hasta la empresa familiar de ultramarinos. Lo último que supe de él es que estaba a la sombra en un calabozo federal por evasión de impuestos.

Estaba a punto de hacer mi travesía del desierto.

LA TRAVESÍA DEL DESIERTO

Una de las grandes ironías de mi vida es que, en cuanto dejé la heroína, las cosas empezaron a marchar verdaderamente mal. Antes de trabajar en el Gino —siempre colocado por alguna droga—, al menos era un chef bien pagado, bien visto por las brigadas de las distintas cocinas, el personal de planta y los dueños. Estabilizado a fuerza de metadona me convertí en un indeseable para la buena sociedad, en un sujeto a quien nadie quería emplear: era un ratero sospechoso y esnifador, había perdido el norte, picaba penosamente cualquier cosa en un rincón de las profundidades culinarias. Trabajé casi todo el tiempo como cocinero, de un lado para otro, muy a menudo usando algún alias.

Estuve en un sórdido hotel Madison arriba, un sitio con tan poco movimiento que el único camarero debía bajar a despertarme cuando entraban clientes. Era el único cocinero, sin más compañía que el conserje del hotel y un lavaplatos lisiado. Trabajé en la barra de un bar en Amsterdam, donde daba la vuelta en el aire a los crêpes y hacía huevos pasados por agua para políticos *democráticos* y sus venales acompañantes. Trabajé en una singular combinación de galería de arte y bistró en Columbus —sólo estábamos el barman, que traficaba cocaína, y yo—, un apaño simbiótico muy conveniente y destructivo. Fui segundo cocinero en un refinado lugar de dos tenedores en la Calle 39, donde recuerdo borrosamente haber preparado una comida de cuatro platos para Paul Bocuse, que creo me dio las gracias en francés. A esas alturas mi cerebro estaba consumido por la cocaína y cometí el error de decirle al hombre del cuarto frío que, si no apresuraba el pedido, le iba a arrancar los ojos y su jodida mollera, lo que no me granjeó las simpatías del quisquilloso dueño y gerente. Trabajé en un desierto puesto de cangrejos en la Segunda Avenida, donde cocía cangrejos azules y freía empanadas de cangrejo. Cociné brunches en el SoHo. Arrojé manduca a un hato de borrachos desde el mostrador de comidas calientes en un bar de la Calle Ocho.

En un momento de necesidad tuve durante un tiempo otro cargo de chef —si se le puede llamar así— en un sitio barato con pretensiones en la calle Bleecher donde hacían pollos. Se llamaba Billy's. Era una combinación de *Siéntate y te servimos* con *Llévatelo a casa:* el buque insignia de un imperio que se

iba a extender por todo el mundo.

A esa altura de mi carrera me daba igual que el lugar tuviera o no éxito. Necesitaba dinero.

Mi jefe era un tío judío ya mayor, recién salido de prisión. El restaurante se llamaba Billy's en honor de su hijo menor, un irresponsable que no servía para nada. Años antes el padre había sido director de contabilidad en un casino de Las Vegas. Lo pescaron birlando unos millones de dólares para *los muchachos de Nueva York y Cincinnati* y le ofrecieron un trato de favor si cooperaba con los fiscales. Es de admirar que rechazara la oferta y, en consecuencia, había pasado los últimos cinco años comiendo el rancho de la cárcel. Cuando casi destruido salió de prisión, sus viejos compadres de Nueva York —que se consideraban Honorables— le montaron el restaurante, como muestra de gratitud por los servicios prestados. Y le prometieron que habría más.

Durante sus años a la sombra, el viejo perdió del todo la cabeza. Es posible que fuera un tío astuto, pero estaba loco de remate.

La puesta en marcha del restaurante no era el clásico montaje de una banda que con premeditación hunde un negocio —poniendo al frente a un hombre de paja—, para después saquearlo y acumular deudas en mercadería y créditos. Pienso que esos avispados tíos —que desde los primeros días siempre rondaban por allí— querían de verdad ayudar al pobre infeliz a hacer dinero y tener éxito. En toda ocasión hicieron sinceros esfuerzos para sacarlo adelante y soportaron muchos disparates de su evidentemente desquiciado socio.

Pasado el tiempo creo que fue una experiencia muy útil para mí. La he tenido en cuenta cuando me he visto involucrado en otras obras de ficción. Como puedes imaginar no era la primera vez que estaba rodeado de mafiosos, pero nunca había trabajado en un lugar tan acosado por mafiosos consumados. Un lugar donde llegué a conocer cara a cara a tantos muchachos avispados, cuyos nombres reconocía por los periódicos. Para mi asombro, todos hablaban sin tapujos de sus conexiones.

Cuando discutía precios con algún proveedor, a mi jefe le gustaba aullar por teléfono: «¿Sabes quién soy? ¿Sabes quiénes están detrás de mí?».

En el Billy's las cosas funcionaban de una manera muy particular.

En primer lugar, mis cocineros: pertenecían sin excepción a la Honorable Sociedad. Pasaban sus horas libres en centros de reinserción social, de donde sólo podían salir para cumplir la jornada laboral. Estaba acostumbrado a trabajar con hombres de cuidado. Muchos de ellos habían tenido en un momento u otro problemas con la ley. Pero en Billy's cada uno de mis cocineros era un convicto. No dejaba de tener sus ventajas. Por una vez en la vida sabía que siempre llegarían puntualmente porque, de lo contrario, volvían a la cárcel.

Los créditos se conseguían con suma facilidad. Por experiencias anteriores sabía lo que cuesta armar el tinglado de un restaurante nuevo. Para obtener crédito semanal de las compañías proveedoras es necesario seguir un lento proceso, que implica la solicitud de crédito, una larga espera, aguantar el período inicial de tener que pagar cada entrega con dinero contante y sonante. En cambio, en el Billy's, apenas colgaba el teléfono, llegaba la mercancía. Con frecuencia para pagarla a sesenta días. Descubrí que productos frescos o no perecederos que, en otros sitios los proveedores se resistían a cobrar en un plazo de dos semanas, a mí me los llevaban encantados de la vida sin fijar siquiera fecha de pago.

Mi jefe pasaba mucho tiempo al teléfono. Hacía concienzudas investigaciones referentes a caballos, el pedigrí y la capacidad de cada uno para correr sobre fango o césped. A los dieciocho años el joven Billy era feliz conduciendo su coche deportivo, a la caza de muchachas. De modo que mi vida cotidiana transcurría casi por completo entre aquellos avispados caballeros de una Organización Fraternal Italiana. Con la mejor voluntad me hacían saber dónde comprar la carne o los pollos y cómo ponerme en contacto con los amigos que me proporcionarían la mantelería, el pan, la papelería y demás. Muchos de esos encuentros los hacía a bordo de algún coche.

«El tío del pan está aquí», me decían y un Buick último modelo aparecía frente a la puerta. Un sujeto viejo con gorra de golf hecha puré me hacía señas y bajaba del coche. Otro sujeto todavía más viejo se deslizaba desde el asiento del acompañante, me pedía que subiera y me sentara a su lado para hablar. Nos quedábamos ahí en el coche detenido y manteníamos una conversación críptica a propósito del pan, antes de que me llevara al maletero para enseñarme algún producto. Era un negocio muy singular.

Algunas cosas llegaban más allá de todo límite. Descubrí que la recogida de basura era una distribución de tareas apañada de antemano. Cuando hacía una ronda de llamadas para establecer el precio de las cuotas y preguntaba por la persona a quien buscaba, me repetían una cifra que excedía con creces la de la deuda pública... Hasta que por fin llamaba a la compañía con la cual era evidente que pretendían hiciera el trato. «¡Oh, sí, Billy!», decía la voz del teléfono y me daba un precio razonable. Llamé a un proveedor de carne para preguntarle si estaría dispuesto a mandarme decenas de miles de dólares de partidas de hamburguesas al año y me contestó tajantemente que no. Ni siquiera hablamos de precios. Mi desconcierto duró años. Hasta que leí una biografía de Paul Castellano, titulada *Boss of Bosses* y reconocí el nombre del proveedor como el del dueño de una compañía manejada por otra Familia.

Estaba el Tío de los Pollos —que vestía chaquetilla blanca de carnicero salpicada de sangre—, con quien también me encontré en el coche. Me enseñó las muestras que llevaba en el maletero. Se lo presenté a mi jefe. El viejo se quejó

de los precios y le dijo que eran demasiado altos. «Puedo volar a la jodida Virginia y comprar la mercadería sin necesidad de intermediarios. Y, además, ¿sabes quiénes están detrás de mí?»

El Tío de los Pollos no se dejó impresionar. Lanzó un escupitajo al suelo, clavó la mirada en los ojos de mi jefe y contestó: «¡Que te den por culo, so cabrón! ¿Sabes tú quién está detrás de mí? ¡Ya puedes viajar a la jodida Virginia y comprar directamente todo lo que quieras... así y todo me vas a pagar! ¡Frank "Fuckin" Perdue me paga, hijo de puta! ¡Y tú me vas a pagar también!».

Mi jefe se quedó escarmentado... por un tiempo.

Cada día estaba más y más chiflado. Cuando por fin abrimos, el lugar estuvo atestado desde el primer minuto. Los pedidos llovían por el interfono, desde las mesas y la barra. No estábamos preparados ni teníamos suficiente personal. De modo que el contingente italiano invitado —incluía a varios dignatarios con ridículos apellidos anglicanizados («Mr Dee... Tony. Y tengo el gusto de presentarte también a estos amigos, Mr Brown... Mr Lang»)— arrimaba el hombro para dar una mano en el servicio de la barra. Y, aunque todos tenían exceso de peso, eran sujetos de mediana edad que masticaban cigarros, iban seguidos por guardaespaldas y llevaban relojes de diez mil dólares. Lo mismo iban a Greenwich Village y subían tres pisos en edificios sin ascensor para entregar bolsas de papel con sándwiches de pollo, que untaban mayonesa y ponían rodajas de aguacate en pan árabe detrás de la barra. O limpiaban las mesas del comedor. Debo decir que me caían bien por ser capaces de hacerlo. Eran individuos a quienes más tarde reconocí en los periódicos como dueños de compañías constructoras en barrios periféricos, presuntos asesinos, hombres con el futuro asegurado, que vivían en moles de cemento de Staten Island y Long Beach o en urbanizaciones cercadas de Jersey.

Cuando mi jefe tuvo un día la peregrina ocurrencia de pedirme que despidiera a los miembros de la brigada que llevaran tatuaje, me vi enfrentado a un dilema. Todos mis cocineros estaban engalanados con las filigranas de la cárcel: cráneos ridículos, Jesuses en la cruz coronados con alambre de espino, tatuajes de las distintas bandas, dados relucientes, esvásticas, distintivos de las SS, «Nacido para amar», «Nacido muerto», «Nacido para invocar al infierno», «Amor Odio», «Mamita», imágenes de la Virgen, esposas, novias, Ozzy Osbourne. Traté de darle largas, le dije que no podíamos arreglarnos sin esos tipos. Le expliqué que, quien más trabajaba, el sujeto verdaderamente indispensable era un condenado artista cutáneo, digno de la Capilla Sixtina. En ese momento arrastraba cubos de basura con cientos de trozos de pollo marinado, en el sofocante y abarrotado sótano sin refrigeración. Cumplía su vigésimo segundo doble turno consecutivo. ¿Dónde iba yo a encontrar convictos sin tatuaje? Que yo supiera, los ladrones de Watergate no estaban disponibles.

Las cosas fueron a peor. Al día siguiente llegó obsesionado con las cadenas de oro y la joyería. El parrillero tenía los acostumbrados adornos usuales del gueto. «¿Dónde crees tú que ha conseguido ese zopenco tanto oro?», estalló. Escupía restos de comida y saliva mientras hablaba. «Vende drogas. ¡Esa mierda es un corrupto! ¡Atraca a señoras mayores! ¡No lo quiero en mi restaurante! ¡Échalo!»

Era evidentemente imposible y pedí consejo a uno de los silenciosos socios que, conforme el trastorno de mi jefe se agravaba y sus reacciones se tornaban más impredecibles, estaba cada vez menos silencioso. Él y sus asociados habían empezado a acudir a las reuniones de la gerencia. «¿Te has enterado de lo que quiere que haga?», le pregunté. El hombre no hizo más que asentir y revolear los ojos. Creí que con simpatía.

«No hagas nada», contestó. Y añadió con un tono francamente amenazante: «*Aspetta*», es decir, «espera» en italiano.

El tono en que lo dijo no me gustó en absoluto. Me sonrió y no pude evitar imaginar a mi jefe desplomado sobre el salpicadero de uno de esos coches que tanto les gustaba. Pocos días después se produjo la crisis. En medio del comedor atestado, el viejo se puso a gritar: «¡Afuera ahora mismo todos los que tengan tatuajes o lleven cadenas de oro!». Le dije que me pagara lo que me debía y que me marchaba para bien de todos. Se negó. El socio silencioso vino hacia nosotros, sacó mi paga y unos cientos extra del gordo fajo de billetes que llevaba en el bolsillo y me dedicó una cálida sonrisa al despedirse.

No sé qué le pasó al Billy's. Nunca llegó a convertirse en la cadena mundial que el loco de mi jefe imaginaba... ni siquiera hubo un segundo local. Cuando volví por la vecindad, el anuncio de una película ocupaba el lugar donde había estado el restaurante. ¿Qué pasó con el viejo y sus sueños de fundar un imperio de pollos para su hijo? Sólo puedo hacer conjeturas.

Trabajé un tiempo en un restaurante mexicano, Segunda Avenida arriba. Uno de esos lugares en territorio del Hermano del Sur y la inevitable máquina expendedora de margaritas chirriando toda la noche, mientras allí fuera, en las alcantarillas, el vómito llegaba a los tobillos. El local estaba habitado por una población muy agresiva de ratas, cebadas y envalentonadas por montones de aguacates dejados todas las noches para madurar fuera de la despensa. Corrían por encima de los pies, saltaban de la basura cuando nos acercábamos y, lo que es peor, dejaban sus vestigios en suelos y techos. Cada dos por tres se venían abajo los cielos rasos acústicos de ladrillo y avalanchas de huesos de aguacates, huesos roídos de pollo y patatas a medio roer nos caían en la cabeza.

Estaba tocando fondo como persona y como profesional. No sé por qué razón me hice echar. Razones sobraban. Había de todo —alcoholismo, abuso de drogas, hurtos, gandulería— y no sé cuál de esas desagradables características

acabaron conmigo. Me daba igual. Las ratas me sacaban de quicio, especialmente cuando estaba colocado, cosa que ocurría casi siempre.

Trabajé por un tiempo en un restaurante chino. Me agachaba en cuclillas al lado de mis compañeros cocineros para compartir los sencillos platos dedicados al personal: arroz hecho una plasta, caldo de cerdo y caldo de espinas de pescado todos los días. Apostábamos a adivinar cuántos tomates pera habría en el cajón de la entrega diaria.

Abrí ostras en una marisquería, mientras observaba a los borrachines que engullían enormes langostinos sin molestarse en pelarlos. Tan ajumados estaban que les daba igual. Conocí actores, usureros, cobradores de impuestos de protección, ladrones de coches, sujetos que vendían documentos falsos, fulleros de teléfono, estrellas porno y a una chica de alterne drogadicta que, durante el día, asistía a una escuela de pompas fúnebres. Una noche llegó a la marisquería con la cara transfigurada de dicha y me dijo: «Hoy tuvimos que vérnoslas en la escuela con un bebé... y pareció... pareció respirar en mi regazo, querido mío. ¡Tendrías que haber oído el suspiro que dio cuando lo cogí en brazos!». Estaba colmada de felicidad. Los obreros de obras públicas eran verdaderos fetiches para ella... Le fascinaban los uniformes, supongo. Cada vez que los veía afanados con un cable eléctrico o reparando tuberías de gas en la vecindad, venía al día siguiente cantando loas a esa gente maravillosa que hacía funcionar nuestros servicios públicos.

Llegué a conocer a un irlandés cincuentón de ojos acerados que a veces *se trabajaba* al sindicato de tipógrafos. Cuando su agenda estaba demasiado apretada reclutaba en el bar a otros parroquianos para que lucran a algún depósito o imprenta y machacaran unas cuantas cabezas. Cierta noche apareció con la mano derecha destrozada. Los nudillos casi le tocaban la muñeca y uno de los huesos asomaba espantosamente a través de la piel.

«¡Compadre!», le dije. «¡Tienes que ir al hospital!» Se limitó a sonreír, pidió una docena de ostras y una ronda para todos los de la casa. Se quedó de juerga hasta la hora del cierre. Bebía, bailaba y sacudía la mano ensangrentada como si fuera una medalla al mérito. A su compinche James —que llevaba la misma chaqueta gastada que usara en Vietnam quince años antes— le gustaba dejarse caer por la marisquería y contar anécdotas. James era una celebridad en West Village. Que se supiera, nunca había pagado un trago. Vivía de la generosidad de los demás. Una vez al mes organizaba una *fiesta del alquiler* muy concurrida, para recoger el dinero que le permitiera pagar lo que él llamaba casa: una covacha separada por cortinas en una buhardilla ilegal. Fuera adonde fuera, James llevaba siempre consigo un maletín diplomático de acero inoxidable. Insinuaba que ahí guardaba la Gran Novela Americana, los Códigos Nucleares, la Capacidad de Fuego Ilimitada. Supongo que sólo eran unos cuantos ejemplares descuajaringados de *Penthouse* y tal vez una muda de

calcetines. Aunque a juzgar por el olor de James no estoy muy seguro de que tuviera calcetines de recambio. Era un tío brillante, afectuoso, sin duda bien educado, que pertenecía a una familia de militares. Lo habían echado infinitas veces de la mitad de los bares del Village, pero el lugar donde yo trabajaba lo dejaba estar mientras los clientes estuvieran dispuestos a soportarlo. Admiraba su habilidad para subsistir, su longevidad, su tesón. Desde luego no era su aspecto lo que le ayudaba. Había aprendido a escurrir el bulto por instinto, no por cálculo. No hacía más que lo imprescindible para mantenerse vivo.

Vi que me estaba convirtiendo en lo que él era y no me gustó. Sí, está bien, no gorroneaba tragos para seguir viviendo, no estaba obligado a escuchar a un puñado de borrachos a cambio de que me dieran cuatro perras ni a organizar *fiestas del alquiler.* Tenía, sí, un trabajo, un piso y una novia que, al parecer, aún me quería. Pero no tenía demasiados motivos para estar orgulloso. Vivía al día. Mi piso era una cueva oscura y polvorienta. La pintura del techo y las paredes estaba desconchada. Mi trabajo ya no era gran cosa y pasaba casi todas las horas libres dando vueltas por ahí para conseguir hacerme con sustancias que no fueran de diseño... Es cierto que ya no se trataba de heroína. Mi formación culinaria, mis primeras epifanías gastronómicas, los sabores, texturas y experiencias infantiles en Francia, los años en escuelas y colegios privilegiados me servían de muy poco detrás de la barra de una marisquería.

Algo tendría que cambiar. Tenía que redimirme. Durante demasiado tiempo había sido la versión culinaria del *Holandés errante.* Vivía sólo a medias, sin pensar en el futuro. Me revolcaba en el lodo de sensación en sensación. Era una vergüenza, un fiasco para mis amigos, mi familia y para mí mismo. Ni las borracheras ni las drogas servían ya para ahuyentar semejante fiasco. Ya no podía soportar siquiera contestar el teléfono. Dejaba sonar el insistente aparato con temor, sin ánimo para cogerlo. Me irritaban las plañideras súplicas de quien llamara. Si las noticias eran buenas, sólo servían para sentirme envidioso y desdichado. Si eran malas, yo era el último ser en el mundo capaz de ayudar a nadie. Cualquier cosa que pudiera decir a quien fuera habría sido un desacierto. Estaba agazapado en un agujero profundo y oscuro. Sentí que despuntaba al alba mientras abría ostras y almejas o echaba salsa rosa en los boles. Era tiempo, era realmente tiempo de levantar cabeza.

LO QUE SÉ SOBRE CARNE

Un episodio de la travesía del desierto.

Las cosas no iban bien. Era agosto y el árbol de Navidad del año anterior todavía descansaba entre un montón marrón de púas marchitas en mi comedor oscuro y sin usar. Me daba vergüenza tirarlo a la basura. No quería que mis vecinos supieran lo bajo que había caído, hasta qué punto estaba paralizado por tantos años de excesos. En un momento dado mi mujer y yo hicimos un esfuerzo heroico para deshacernos del cuerpo del delito. Lo descuartizamos como si fuera un muerto, lo metimos en bolsas de plástico, cargamos con él a cuestas a las tantas de la madrugada y lo dejamos varios pisos más abajo, cerca de la puerta de entrada de un conocido traficante de drogas. Imaginamos que le endilgarían el fardo.

Mi seguro de desempleo tocaba fondo. Enviaba currículos y las respuestas que recibía me invitaban invariablemente a encontrarme con puñados de cabezas huecas, dueños de lugares sin la menor duda tan condenados que ni siquiera yo, avezado animal carroñero, tenía estómago para aceptar trabajar con ellos. Uno de los individuos planeaba un restaurante, que llamaría María Maples. María cantaría en el salón de cócteles, escaleras arriba —me confió el hombre— y aseguraría una avalancha de sibaritas con alto poder adquisitivo. En el momento de llegar yo, el asesor feng shui recorría el restaurante medio vacío y, montado en su genial idea, no presagiaba nada bueno. Envenené adrede la entrevista.

Un conocido dueño de restaurante neoyorquino me convocó a una serie de secretísimas reuniones para discutir la transformación de su negocio —una increíble monstruosidad ruidosa, grotesca, centrada alrededor del televisor—, en un refinado bistró francés. Acepté el trabajo (visto y no visto) en virtud de su reputación, el generoso sueldo ofrecido y la perspectiva de hacer buena comida francesa, que él conocía bastante bien. Pero una noche en el lugar fue demasiado para mí. Niños gritones hacían cola y se empujaban contra las máquinas expendedoras —instaladas por la concesionaria de mercaderías—, para comprar bocadillos, chicles con forma de ositos, camisetas y chaquetas de bombero. Camareros con micrófonos apremiaban a los clientes para que

Identificaran el Programa de Televisión por el tema musical de *Green Acres* y *Petticoat Junction,* que atronaba el salón por altavoces del tamaño de un Volkswagen. La comida es la que esperas encontrar en clase turista de Air Uganda: hamburguesas vegetales recocidas, lonchas de beicon refritas, grasientas croquetas de carne achicharradas y puestas a marinar con grasa en los mostradores de vapor. Partía el alma. Al terminar la noche garabateé una nota para el dueño, que decía algo así como: «No podría pasar diez minutos más en esta mierda de agujero. Me tiene sin cuidado que piense usted transformar el antro en el Lutèce... En este momento es demasiado espantoso».

Un par de supervivientes de los setenta me querían para un restaurante-marisquería en Upper East Side. Pero visité a mi contacto mayorista de pescado —que gozaba de buena reputación— y, cuando le dije que pensaba aceptar el cargo, puso el grito en el cielo.

«Esos individuos viven de gorra el mes entero, todos los jodidos meses. En otro de sus locales los obligan a pagar contra entrega... Y he oído decir que los cheques rebotan como los golpes de Schwarzenegger...»

Le agradecí la información y decliné cortésmente futuros encuentros.

Estaba muy deprimido. Me quedaba todo el día en la cama, inmovilizado por la culpa, el miedo, la vergüenza y el arrepentimiento. Los ceniceros rebalsaban colillas, las facturas se amontonaban por todas partes, la ropa sucia se apilaba en los rincones. Por la noche permanecía aterrorizado en vela con palpitaciones, arranques de odio contra mí mismo tan profundos que sólo la idea de tirarme por la ventana del sexto piso a Riverside Drive me daba algún consuelo y me arrullaba hasta hacerme caer resignado en el sueño.

Por fin conseguí una entrevista que parecía prometedora. Era una churrasquería en Park Avenue con amplia clientela de hombres de negocios y un respetable puntaje de 24 en la *Zagat Guide.* Un lugar civilizado de prestigio en los Hamptons. Servían bistés magros de primera calidad, copiosas raciones de mariscos, martinis descomunales y whiskies escoceses sin hielo. Tenía el inevitable salón de fumar.

Mientras iba en taxi hasta el centro de la ciudad confiaba en que: a) no sería una vergüenza trabajar en ese sitio; b) podría hacer funcionar la churrasquería que tenía metida en la cabeza. En quince años había aprendido todo lo que se puede saber sobre la carne de buey, cerdo y ternera. Todo lo que se puede saber sobre asar a la plancha y a la parrilla... Era sencillo, la clase de alimento simple y honesto donde podría poner mi sello sin trabajar demasiado ni sudar la gota gorda. Por lo pronto sería fácil elevar la categoría del plato del día. Las churrasquerías se caracterizan por la poca atención que ponen en las ofertas del plato del día y en los mariscos. En ese lugar habría muchas cosas que podría mejorar. Estaba seguro.

Como es típico en mí llegué casi media hora antes de la cita. Nervioso y sediento decidí calmar los nervios con una caña. Tenía tendencia a excederme al analizar los temas durante la entrevista, a contestar con demasiadas ínfulas. Y ésas no son las virtudes que se espera tenga un chef. Supuse que la cerveza me acallaría un poco, me relajaría.

Me metí casi a hurtadillas en uno de esos pubs de aspecto tentador, donde van hombres que se ganan la vida trabajando: barman irlandés, boles con galletas saladas rancias en la barra, Van Morrison en la gramola. Después de un par de sorbos me sentí a mis anchas con la multitud de bebedores diurnos y el olor añejo a cerveza. Sorbía y fumaba, miraba con angurria el plato con alas de pollo dos taburetes más allá. No podía comer antes de la entrevista. Me dije que no quería luchar contra un resto de pollo entre los dientes, mientras mi nuevo amo en potencia me acribillaba a preguntas sobre mi carrera, menos que brillante. Al aproximarse la hora fijada lo que más me habría gustado era olvidarme de la entrevista, quedarme donde estaba todo el día, echar una moneda en la gramola, escuchar «Magic Carpet Ride» de Steppenwolf y tomar unas cuantas cervezas más. Sería tan bonito, musité, que me pagaran mil doscientos dólares a la semana para que anduviera por ahí, entre la penumbrosa luz diurna de los bares irlandeses, en vez de tener que aguantar la presión física y mental de hacerme cargo de una cocina más... Pero necesitaba dinero. Necesitaba trabajo. Necesitaba ponerme otra vez en circulación.

Cuando salí a la sofocante tarde de mediados de agosto estaba más espabilado y dispuesto que nunca.

El lugar tenía las acostumbradas paredes de madera oscura, los históricos grabados de caballos, el Nueva York de antaño, los jugadores de golf con bigote de manillar y todo el equipo. Era la hora en que el servicio de comidas ha terminado y todavía no ha empezado el de la cena. El comedor estaba, pues, vacío. Sólo vi a un hombre de cabeza plateada, con la barba bien cortada y la ropa informal que parece llevar un cartel diciendo *dueño.* A su lado, uno más joven vestido con traje de hombre de negocios. Entrevistaban a otro candidato y tenían un montón de currículos delante de ellos.

Un maître de pobladas cejas me condujo hasta un bar, donde de inmediato advertí que aquello era una convocatoria de figurantes. Estaba lleno de candidatos a chef de aspecto formal vestidos de paisano. Bebían soda mientras esperaban. La mayor parte de ellos estaban tan mal vestidos como yo. Al cabo de años transcurridos bajo las luces fluorescentes de las cocinas tenían la piel cetrina. Miraban al vacío con pinta de estar hechos polvo y derrotados. Nos ignorábamos unos a otros y pretendíamos dar la impresión de que el cargo no nos interesaba demasiado. Mis colegas parecían oficiales de Marina de permiso en tierra, pensé. Con dedos temblorosos jugueteaban con los bastoncillos para mezclar cócteles y hacían trizas las servilletas de papel porque

preferían no fumar en las entrevistas. Di mi nombre a un barman indiferente y me aseguró que el jefe estaría *enseguida* conmigo. Esperé, esperé y esperé. Pasé un buen rato muy cabreado al ver que a mí, un auténtico chef (aunque últimamente caído en desgracia) me hacían esperar de esa manera, enchironado en un calabozo como si fuera... como si fuera... un camarero.

Un francés con ojeras leía los resultados del fútbol a mi lado. Más allá, otros chefs aparentaban ser clientes, aparentaban no ser hombres dispuestos a esperar dócilmente su turno para mantener una entrevista en una churrasquería. Saqué fuerzas de su amargura.

Un ciudadano solitario se dejó caer por allí para tomar un cóctel de mantenimiento a media tarde y, a la pregunta del barman de «¿Qué hay?», respondió con una versión para mi gusto demasiado jocosa de unas vacaciones en Aruba, una gira de golf por Nuevo México, la comparación de méritos entre un Beemer y un Mercedes descapotable. Luego contestó su teléfono móvil con una broma soez. No pude evitar prestar oídos y —como en una espantosa alucinación— vi que todos los demás chefs también escuchaban con expresiones nostálgicas, imaginándose, tal vez como yo, qué sería eso de tomarse vacaciones, tener coche, combinar un poco de golf con viajes de negocios. Sentí que me hundía en un sombrío acojonamiento.

Por fin me llamaron. Me estiré la chaqueta comprada diez años atrás, me pasé la mano por el pelo tieso de espuma y avancé con paso seguro hasta la mesa de las entrevistas. Di firmes apretones de manos y me senté, todo lo fresco y sereno que puede parecer un ex yonqui sin techo, graduado en arte culinario.

Al principio la entrevista marchó bien. El dueño, un escocés afable con marcado acento de su tierra, le alcanzó mi currículo al ayuda de campo —estadounidense—, que sonrió enseguida al reconocer alguno de los sitios donde había trabajado.

«De modo que... Supper Club... ¿Cómo les va ahora? Trabajó usted para Marvin y Elliot ¿no?» Todo eran sonrisas. «Aquellos tiempos locos...», reflexionó con mirada soñadora. El individuo me hacía saber que también él se había relajado bastante en los setenta y ochenta, y había esnifado sus buenas dosis de cocaína.

Seguimos adelante por los distintos períodos de mi historia laboral, con esa inquisitiva informalidad de los interrogatorios en Estados Unidos. Por suerte dejamos de lado los lapsos eludidos, los meses esquivados, los restaurantes tiempo ha muertos, que yo había ayudado a enterrar.

«¿Trabajó con Jimmy S.?», preguntó, sofocando una risita y sacudiendo la cabeza. «¿Todavía blande los cuchillos por la cocina?»

Asentí y me reí, muy aliviado con ese paseo por los senderos del recuerdo. Era evidente que el hombre también había sufrido bajo el yugo de

Jimmy en algún momento de su carrera. ¡Teníamos vínculos sentimentales!

«Hace años que no lo veo», contesté. Tan pronto pude y con la mayor habilidad posible tomé distancia con mi, en otros tiempos, mentor. «Ja, ja...»

Seguí dirigiendo sonrisas afables al dueño y al gerente. Escuchaba con atenta, seria y calculada expresión de placer mientras el dueño se metía a fondo con la historia, la filosofía y las aspiraciones a largo plazo de su churrasquería. Cada uno de ellos me hizo varias preguntas que despaché con facilidad. Por los gestos de sus caras sabía que la cosa iba bien. Tenía un as en la manga para todas las preguntas. Me las sabía todas. Me echaran lo que me echaran contestaba sin titubear.

«¿Cuántas horas está usted dispuesto a trabajar?»

Ésa la sabía: «Las que haga falta. Los primeros meses instalaré una pequeña tienda de campaña en la cocina... ¿Y después? En general trabajo de diez de la mañana a diez de la noche... por lo menos. Seis, siete días, lo que sea necesario».

«¿Cuáles cree usted que son sus virtudes y flaquezas?»

Ésa ya la había regateado otras veces. La contesté limpiamente con una evaluación irónica, pero modesta, de mis mejores cualidades.

«¿Por qué quiere dejar su cargo actual?»

Carraspeo. Tiré la pelota fuera del campo. Sabía que despotricar contra mi último empleador no me haría ningún favor. Me embarqué en una disertación muy bien articulada sobre «la simple y honesta cocina de Estados Unidos».

«¿Qué cambios positivos podría usted poner sobre la mesa?»

Lo estaba haciendo de maravilla. Todas las contestaciones provocaban sonrisas y gestos de asentimiento. Recitadas de memoria, las frases brotaban de mi boca con fluidez y humor. Al poco rato todos nos reíamos. Salpicaba el discurso sobre mis esperanzas de futuro con ocasionales referencias a términos de moda, familiares para el dueño de un restaurante: *punto de venta, porcentaje de costo de alimentos, exige mucha mano de obra, mayor rentabilidad de la inversión...* Con prudencia, sin prisa pero sin pausa, casi como sin querer iba revelando que era un chef serio, experimentado. Un hombre razonable, de buen carácter, formal: la clase de persona con quien el dueño de una churrasquería —escocés, de cincuenta y cinco años— podría hablar y pasar el tiempo. Un profesional trabajador, realista, sin pretensiones, que no se daba pisto ni se hacía falsas ilusiones.

Terminé una frase y sonreí a los dos hombres, satisfecho de mí mismo y de cómo iban las cosas hasta ese momento. Corrí el riesgo de decir que

pretendía, digamos, 85 mil dólares, más el plan de salud familiar. Era un hombre felizmente casado. El tío no pestañeó. Simplemente garabateó la cifra en una esquina de mi currículo con un lápiz afilado y dijo: «No es imposible». Mantuve viva la conversación, más que nada tratando de evitar lo obvio, ¡maldito sea, claro que podía hacer el trabajo! Podría entrenar a un currante para que despachara unos cuantos cientos de churrascos por día, envolviera patatas en papel de aluminio e hiciera guiso de almejas rebozadas para los parroquianos que fuman mientras comen. Ese chollo iba a ser ridículamente fácil para mí... casi dinero regalado. Como es natural, eso no lo dije. No habría sido conveniente.

Ya estaba tocando el cielo con las manos. Lo sentía. Sin que nadie me lo preguntara me explayé con chispa y un deje de irónica suficiencia sobre mi manera de juzgar qué es la buena cocina. Lo importante es saber apreciar los buenos ingredientes. Demasiadas florituras en los platos, comidas esculpidas, exceso de decoración —que tanto gustan a la mayoría de mis pares— enmascaran la belleza natural de los buenos ingredientes. En general, a los dueños de restaurante les gusta esa cháchara. Además, al decirlo, me vacunaba contra la idea de *estoy muy por encima de este lugar.* Oh, sí, todos esos platos, decorados con diseños de Jackson Pollock hechos a base de salsas rociadas (con envases de plástico), las verduras torneadas, cualquier ingrediente rizado, apartan la atención de lo auténtico... Se desperdicia tiempo y son caprichos costosos, que sólo satisfacen el ego del chef. «La buena comida, preparada con honestidad», repetía, «no necesita esas boberías. Si los ingredientes son los mejores y están preparados a conciencia, no hacen falta». Mi tono daba a entender que hay un algo poco varonil —incluso gay— en la idea de decorar un trozo de carne como si fuera una condenada tarta de cumpleaños.

Todo iba muy bien... hasta que, de pronto, las cosas dieron un vuelco inexplicable. El dueño se inclinó hacia mí, bajó la voz y, con inesperada gravedad, me pidió que dijera con claridad cuál era la Gran Cuestión. Los ojos azules del escocés hurgaban en lo más recóndito de mi cerebro mientras hacía la pregunta. Su fuerte acento y cierta dificultad para que la voz le saliera del cuerpo ahogaban sus palabras. No pude oírlo. Le pedí que repitiera la pregunta. De repente me vi fuera de juego. Escuchaba con los cinco sentidos puestos en él. Súbitamente me sentí en desventaja. No quería que el hombre creyera que era duro de oído y, mucho menos, que tuviera dificultades para entender su inglés.

«Perdón», dije, «¿qué me preguntó usted?».

«Le pregunté», dijo el dueño un tanto irritado, «qué sabe usted de mí».[11]

---

[11] De aquí hasta el final del capítulo todo el equívoco se basa en un juego de palabras imposible de traducir. En inglés «mí» es *me* y se pronuncia como el español «mí». «Carne» es *meat* y se pronuncia «mit»; pero los escoceses casi no pronuncian la «t» y, además, el hombre

La pregunta era peliaguda. Hasta el momento el hombre había mantenido un tono estrictamente profesional. ¿Qué clase de respuesta buscaba? ¿Cómo esperaba que su futuro chef contestara semejante pregunta? «¿Qué sabe usted de mí?»

Tal vez querría que le lamiera el culo. Tal vez esperara un discurso tipo: «¡Ah, ya! ¡Claro que sé mucho de usted! ¡He oído hablar tanto de usted! ¿Cómo habría podido evitarlo? ¡Claro que sí! En Estados Unidos cualquier chaval de primaria está enterado de su heroico viaje en bodega desde Escocia, de su resolución para ascender la escala social, de cómo empezó siendo botones y se abrió camino hasta convertirse en un magnate y poner esta estupenda... verdaderamente estupenda churrasquería, donde ya es legendaria la calidad de la comida. Claro que sí... Claro que sí... ¡Tengo su biografía tatuada en el pecho! ¡Sirve usted de ejemplo, se lo digo yo! ¡Es un modelo de conducta para la infancia!».

¿Era eso lo que pretendía? Me pareció que no era eso. Tenía que pensar deprisa. ¿Qué podría querer el tío? Tal vez sólo que reconociera la seriedad de la empresa, algo así como: «¡Claro! He oído hablar de usted... No es usted ningún estúpido, es un triunfador, un hombre que sabe aprovechar a la gente, que espera mucho de ella... Un hombre a quien, al principio de su carrera, lo han jodido chefs que más que chefs eran artistas de mierda. Y no está usted dispuesto a que vuelva a sucederle... Un hombre que se ha abierto paso a codazos hasta llegar a la cima, pisando cabezas y miembros hechos papilla de sus competidores».

¿Sería eso lo que quería?

También pensé astutamente: ¿quería ver si el postulante tenía más cojones que él? «Oh, sí», podría ser la respuesta, «todo el mundo dice que es usted una rata, un hijo de puta miserable, maquiavélico, desalmado, con un millón de enemigos y pelotas del tamaño de los melones casaba... Pero también he oído decir que juega usted limpio».

¡Eso sería!

Pero lo cierto es que hasta que crucé la puerta no había oído hablar de ese tío en mi vida. Ni una palabra. Sí, sabía que había conseguido un puntaje de 24 en la *Zagat's,* pero ese puntaje se refería al restaurante. ¡Era cuanto sabía del

---

hace la pregunta en voz casi inaudible. El autor insinúa que el dueño de la churrasquería tenía pinta de gay, por su repentino cambio de actitud, cuando él se mofa de los chefs que decoran demasiado los platos, dejando flotar en el aire la idea de que es costumbre poco varonil y basta gay. También parece aludir a los pecados de la carne al darse cuenta, ya en la calle, de que el escocés había dicho *meat* y no *me.*

hombre! Mentir... adular a esas alturas... cuando todo marchaba sobre ruedas... ¡Podría ser un error fatal!

Decidí coger el toro por los cuernos.

Con altanería —después me di cuenta de que debe haber parecido la más idiota de las altanerías— contesté a la pregunta «¿Qué sabe usted de mí?» con toda honestidad. Le devolví la mirada, sonreí y, con forzada decisión y absoluto candor, respondí con la mayor jovialidad posible, dado que el corazón me martillaba en el pecho:

«¡Casi nada!»

No era la respuesta que buscaba.

Dueño y gerente me dedicaron una sonrisa abierta y desconcertante. Tal vez estuvieran impresionados por mis cojones. Pero esta idea quedó rápidamente sustituida por la de que yo no iba a ser el chef del lugar... ni entonces ni nunca. En algún momento la había pifiado.

Los dos se rieron. Incluso parecieron divertidos. Un poco demasiado divertidos, pensé, al verles echar mano del montón de currículos, señal de que la entrevista había terminado. En cuestión de segundos me acompañaron cortés pero rápidamente hasta la puerta, y me ofrecieron el consabido saludo de despedida: «Tenemos que entrevistar a otros candidatos antes de tomar una decisión».

No había caminado más de cincuenta metros cuando —ya bañado en sudor por el calor de agosto y el interrogatorio al que esos tíos me habían sometido—, caí en la cuenta de mi error. Refunfuñé en voz alta, casi al borde de las lágrimas, ante la estupidez de todo el asunto cuando, exasperado, comprendí lo que ese escocés altivo quiso en realidad preguntarme. El dueño del restaurante —en cuyos registros semanales de venta, la carne constituía probablemente el 90%— no me preguntaba «qué sabía de él»... Me había hecho una pregunta mucho más razonable para el dueño de una próspera churrasquería.

La pregunta era: «¿Qué sabe usted de carne?».

Y yo, como un piloto camicace medio loco, suicida, idiota y omnisciente le había hecho repetir la pregunta, había meditado y ponderado la respuesta, para contestar muy altanero: «Casi nada».

No estaba en mi mejor momento.

PINO NOIR: EL INTERLUDIO TOSCANO

De todas las tremendas presiones, auténticas *horas de la verdad* para el cuerpo y el alma, extraños interludios, giros inesperados y experiencias aleccionadoras en mi poco distinguida carrera, mi breve interludio toscano con Pino Luongo, el Príncipe de las Tinieblas de los restaurantes neoyorquinos, fue el más esclarecedor aunque también el más agotador. Pino —dueño del Coco Pazzo, Le Madri, Sapporo di Mare, Il Toscanaccio y otros locales— era y sigue siendo uno de los personajes más controvertidos del negocio gastronómico. Un hombre envidiado, despreciado, temido, emulado y admirado por muchos de quienes han trabajado con y para él.

Voy a avanzar en mi relato para echar un rápido vistazo a lo ocurrido pocas semanas después y dar una idea de cómo se veía la vida cuando trabajabas para Pino. Era el más nuevo de los chefs de Toscorp, la compañía que servía de paraguas a Nino. Procuraba transmitir la mejor imagen de un chef con mi flamante chaquetilla Bragard y la tarjeta sujeta con clip, que indicaba mi nombre en el debido azul toscano. Estaba al frente de la zona de cócteles del último negocio de Pino: Coco Pazzo Teatro, en el piso principal del pijo y elegante Paramount Hotel de la Calle Cuarenta y Seis Oeste. Entró un periodista a quien conocía del Vassar, acompañado por un numeroso grupo de modelos de pómulos altos y jóvenes de delicada apariencia, vestidos con ropa de diseño. Se sorprendió al verme, me dio un apretón de manos y dijo: «¡Tony! ¡No sabía que ahora trabajaras para Pino!». Bajó la voz y medio en broma añadió: «Supongo que eso significa que, en pocos meses, o bien serás dueño de tu propio restaurante o estarás reducido a polvo».

¿Cómo llegué yo, un chef con limitada experiencia de cocina italiana en mi bagaje, un tipo que hasta ese momento desdeñaba la comida italiana, que incluso había escrito un libro sobre un joven chef ítalo-americano, cuya única ambición era apartarse de la salsa de tomate con ajo y el queso Parmesano de su infancia, para dedicarse a la cocina francesa, que últimamente estaba dispuesto a traicionar a su familia con tal de no hacer calamares a la romana... cómo acabé siendo el primer chef de la aventura toscana más reciente y destacada de Pino?

Realmente no lo sé.

Disfrutaba de un período de desempleo después de que el moribundo One Fifth por fin sucumbiera... Daba vueltas por mi polvoriento piso, miraba los programas diurnos de televisión, de vez en cuando interrumpía mi placentero embotamiento para mandar por fax uno o dos currículos ocasionales, cuando mi viejo compinche Rob Ruiz —otro de los protegidos de Bigfoot— me llamó.

«¡Tony! ¡Soy Elvis!» Bigfoot siempre le llamaba Elvis. «¿Qué estás haciendo? Estoy en Le Madri... Necesitan un segundo chef. ¡Debes venir enseguida!»

«Es italiano», le dije.

«¿Qué importa? ¡Ven para aquí y basta! ¡Tienes que conocer al chef! Él quiere conocerte a ti. ¡Créeme, te gustará!»

Lo cierto es que Rob me gusta. Es un hijoputa sin remedio y recalcitrante de la vieja escuela, un tío que sabe lo que pasa en cada restaurante de Nueva York, que puede llamar a casi cualquier proveedor de Nueva York y pedirle que le suministre gratis a su restaurante las vituallas más baratas, las mejores y... deprisa. Es un bebedor prodigioso, un tipo divertido y, en general, sabe si algo es bueno en cuanto lo ve. Tenemos una larga historia en común, toda llena de agradables recuerdos. Me dije: «¿Por qué no?». Después de todo mi agenda no estaba demasiado apretada... salvo la repetición de programas de Rockford a las cinco y de Simpsons a las siete. Me las apañé para encontrar ropa limpia, ponerme presentable y salir corriendo hacia Chelsea.

En mi opinión, Le Madri era y sigue siendo el mejor de los muchos restaurantes de Pino, un lugar inspirado por amor de Pino a la *cocina de la mama*, es decir, la cocina casera toscana de su juventud, como la preparaban las madres y las abuelas... Combinada con la eficiencia profesional y la sangre fría que lo ha hecho justificadamente famoso. El chef, Gianni Scappin, era un italiano simpático, de tez clara, que llevaba la chaquetilla abotonada hasta arriba y un broche de hueso o marfil sujetando un pequeño pañuelo muy primoroso. Me recibió en su despacho escaleras abajo. Estaba bien predispuesto hacia mí, pienso que en razón del excelente trabajo de Rob como jefe de compras y camarero. Lo que Gianni pretendía parecía razonable: servir seis turnos semanales, crear algunos platos del día para la comida, hacer sopas, ayudar en las preparaciones, vigilar a los ecuatorianos, ayudar en la cadena cuando hiciera falta —tal vez a despachar perdidos— y, una noche por semana, trabajar como salsero. El sueldo era bueno y Gianni me cayó bien. La sorpresa fue que, al final de la entrevista, dejó caer una pregunta como al azar. ¿Me interesaría convertirme en el chef de Coco Pazzo Teatro, cuya inauguración estaba prevista para pocas semanas después? «Yo no quiero el cargo», dijo, «estoy demasiado ocupado».

Así empezó mi intensiva andadura por la cosa toscana.

Pocas horas antes estaba tirado en la cama deshecha, desesperanzado y medio embotado, pensando si dormir otra siesta o pedir una pizza. Ahora era segundo chef de uno de los mejores restaurantes italianos de Nueva York, convencido en mi fuero interno —me lo habían asegurado— de que iba a convertirme en el chef del restaurante más nuevo, *in* y famoso de Pino Luongo, instalado en el hotel de Schrager. Un restaurante diseñado por Philippe Starck, en ese momento muy en boga. Las cosas habían dado un vuelco alucinante.

Y yo estaba alucinado. Recuerda, no era un fan de la comida italiana. Pero me quedé atónito ese primer día, cuando llegué a Le Madri y vi que los depósitos estaban completamente vacíos. La salsa de tomate, la provisión de pollos, la pasta, el pan —en pocas palabras todo— era fresco y estaba recién hecho (la salsa de tomate se hacía con tomates frescos, pelados, sin semilla). Llegaban el pescado, la carne y demás provisiones, y los cocineros caían sobre ellas como merodeadores y echaban mano de lo que necesitaran —a veces en el mismo camión—, para que todo estuviera listo a la hora de la comida. La calidad de las provisiones no podía ser mejor. Empezaban a llegar los pedidos y yo tenía que correr hasta el troceador, que cortaba la carne *a la orden.* Un ecuatoriano de baja estatura hacía la pasta. Estiraba la masa y cortaba spaghetti alla chitarra. Estiraba láminas de pasta para hacer raviolis y torneaba ñoquis frescos que, de inmediato, se servían arriba. En la cadena, una brigada de talentosos cocineros ecuatorianos que inspiraban verdadero respeto, hacían focaccia y pizzas que cubrían de aceite y trufas blancas. Restregaban lubinas rayadas con sal marina, las llenaban de hierbas y las ponían al horno hasta que estuvieran crujientes. Cortaban en láminas traslúcidas jamón de Parma y beicon. Hacían un asombroso despliegue de platos de pasta. Sacaban de dos peroles burbujeantes la pasta recién hecha —a la orden— y la terminaban de preparar en cazos con una puesta a punto de ingredientes tan variados, que yo no entendía cómo podían mantenerlo todo en su sitio.

La verdad es que yo, hasta entonces, no sabía cómo cocinar la pasta. Allí escaldaban la pasta seca, la precocían por tandas y la echaban sin colar, todavía caliente, en placas aceitadas, antes de terminarlas en su salsa pocos minutos después. La pasta fresca y la pasta cortada fina la cocían en el momento de recibir el pedido.

Cada pasta se cocinaba de distinta manera. Por ejemplo, después de echarle la salsa a los macarrones, los dejaban en un montón sobre el plato en vez de esparcirlos o ensoparlos en un bol.

«Lo que gusta es saborear la pasta, no sólo la salsa», explicaba Gianni. Debo admitir que para mí fue una revelación. Una sencilla pasta pomodoro —la cosa más simple que imaginarse pueda, pasta con salsa roja— se convertía de pronto en algo verdaderamente bonito y apetitoso.

Toda la comida era muy sencilla. Y no quiero decir que fuera fácil ni sosa. Quiero decir que, por primera vez, vi que tres o cuatro ingredientes —siempre que sean de la mejor calidad— pueden combinarse de manera honesta para lograr un plato de verdad excelente, en ocasiones maravilloso. Comidas caseras y campesinas como la sopa de ajo toscana, la ensalada de alubias, los calamares a la plancha, los pulpitos, los corazones de alcachofas en aceite de oliva y ajo, un simple hígado de ternera con cebollas acarameladas, se convierten como por ensalmo en platos nuevos y apetitosos. La honestidad limpia, sin remilgos ni pretensiones era una forma nueva de enfocar la cocina, muy lejos de las salsas, las florituras, los frascos rociadores y los ingredientes exóticos de mi reciente pasado.

El nivel de constante alarma —habitual en casi todas las cocinas— no era demasiado alto gracias, supongo, a que Rob estaba allí. Hablaba por el micrófono del interfono a cualquier hora, soltaba amenazantes gruñidos, gluglús y risotadas por encima de todos nosotros. Y Gianni parecía navegar con el desenfado de un experto a través de los canales y vías del imperio de Pino. Era sin duda un centurión bien plantado, de modo que me sentía muy a gusto bajo su protección.

A los pocos días me convocaron para que el hombre en persona pudiera olisquear al candidato a nuevo chef, a ese cuyo apellido sonaba francés. Por prudencia decidí hacer mis deberes. Leí los dos excelentes libros de Pino: *A Tuscan in the Kitchen* (Un toscano en la cocina) —en gran parte la historia de Le Madri— y *Fish Talking* (Hablando de pescado), una oda a los minúsculos pescaditos aceitosos de su infancia en Italia, ahora olvidados ejemplares marítimos. Los leí con auténtico interés, sobre todo *Fish Talking*, que compartía la opinión de mi antiguo mentor, Howard Mitcham, sobre el *pescado basura.* Más allá de lo que pueda decirse del hombre, es evidente que Pino sentía verdadera adoración por la comida. Se notaba en sus libros tanto como en sus restaurantes. En uno de los libros Pino cuenta que, cuando estaba al frente del bar del Coco Pazzo, solía pedirle a alguno de los parroquianos que probara las anchoas o las sardinas frescas y, si el cliente declinaba el ofrecimiento, le daba un soponcio. Su frustración al ver que los visitantes ni siquiera aceptaban probar algo que a él le parecía maravilloso le hizo muy simpático a mis ojos.

Sabía lo que iba a hacer cuando tuviera ocasión de cocinar para el hombre.

Nos encontramos en Le Madri y echó una ojeada al currículo, por suerte sin fijarse demasiado en él. Pino es uno de esos hombres que, cuando entrevistan a un candidato, le dan mucha importancia a la primera impresión. La entrevista marchó bien. Me invitó a participar en una cata de vinos en otro de sus negocios: una bodega en Mad 61, en los almacenes Barney's, en el distrito residencial de la ciudad. Cogería la ocasión por los pelos y haría todo lo posible

por demostrar que sabía cocinar.

Los demás candidatos al cargo y varios otros chefs —ya empleados por Toscorp para ayudar y secundar el ambicioso golpe de la compañía, que iba a presentar el menú de la nueva bodega— llegaron con el acostumbrado repertorio «Miren ustedes qué bien cocino»: pez espada con salsa tártara y aguacate (¡); platos toscanos de inspiración californiana puestos al día y adulterados; varias presentaciones armadas con aros metálicos y decoradas con rociadores; ingredientes caros. Yo elegí el pescado más barato, aceitoso y menos buscado que conozco, el que siempre me ha gustado y sospechaba que también a Pino le gustaría: los modestos boquerones. Los puse a la plancha y les añadí una patata caliente y ensalada de chorizo con un poco de hinojo rallado por encima, cebollas rojas, menta y albahaca. Luego asé una paletilla de cordero con olivas sicilianas, romero y ajo —sobre puré de patatas con albahaca—, y un enorme raviolone con brandada de bacalao, carne de cangrejo y de langosta... sólo para jugar sobre seguro. Pino sonrió cuando vio los boquerones. Supondría que, si no otra cosa, por lo menos tenía cojones.

Conseguí el puesto.

La negociación del sueldo fue breve. Pino me preguntó cuánto quería ganar. Pedí mucho más de lo que creía merecer. Él sugirió cinco mil dólares menos. Era una cifra muy superior a la que nunca había ganado... ni he vuelto a ganar. Cuando dejé las oficinas de Pino en la Calle Cincuenta y Nueve me fui volando al Oak Room y me regalé con un martini. La voz todavía me temblaba demasiado al hablar. Por fin me las arreglé para llamar a mi mujer por teléfono. Debo de haber sonado como la jovencita que dice sin aliento: «¡Papi, no vas a creerlo! Me ha pedido que me case con él!».

Salió un anuncio en el *New York Times.* Me presentaron a la compañía de publicidad, me pidieron una biografía y así empezó mi breve pero memorable aventura en el Planeta Pino.

En la siguiente reunión —hubo muchas, porque diseñar un menú nuevo es asunto intrincado y tortuoso— me informaron de que, aunque el chef ejecutivo sería yo, mi chef de cocina (un italiano parecido a un hurón) llenaría los inevitables baches de mi conocimiento de la cocina toscana y proporcionaría la experiencia de la línea culinaria consagrada (el inefable risotto) de la cual yo carecía. Parecía una idea razonable. Podría elegir a mis segundos chefs —harían falta dos— y a los cocineros, pero convenía que lo hiciera a toda prisa porque el Coco Pazzo Teatro tenía previsto abrir al cabo de diez días. En ese tiempo tendríamos que tener listo el menú, el equipo y entre veinticinco y treinta cocineros... Todo dispuesto para una inauguración que debía desarrollarse sin tropiezo alguno porque estaría tachonada de celebridades y medios de comunicación fisgones.

Fue la campaña de reclutamiento más frenética, alocada y precipitada que he hecho en mi vida.

Lo primero es lo primero: llamé a Steven (mi perenne segundo chef, ya hablaré después de él) y, muy excitado, le dije que soltara todo lo que tuviera entre manos, porque nos había tocado el gordo: ¡era la gran oportunidad de nuestra vida! ¡Ven de inmediato, necesitamos gente a toda prisa! Mira el lugar, le dije, mientras avanzábamos entre los escombros del restaurante sin terminar y le enseñaba dónde irían los hornos y las alacenas, el asador entoldado, la vaporera, las máquinas de hacer pasta, las de hacer helados, el puesto de la carne, las dependencias de almacenaje y los despachos... Todo nuevo y de la mejor calidad. Disponíamos de sesenta mil dólares para gastar durante los próximos días en cacharros de cocina, mezcladoras, licuadoras, otros utensilios y chucherías. Y eso sin contar el equipo pesado, que ya estaba en el sistema.

Steven respondió con su acostumbrada rapidez y destreza. Se convirtió en mi segundo chef. Alfredo —llamémoslo así—, un colombiano-norteamericano talentoso y buena gente del Supper Club se embarcó como ayudante del segundo chef. Estábamos en carrera. Gianni, del Le Madri, echó una mirada al chef de cocina, sacudió la cabeza y me advirtió: «Cuidado con ese tipo. Te dará una puñalada trapera», dijo haciendo el gesto de apuñalar.

«¿Cómo? ¿Qué problema hay? ¿Es siciliano?», pregunté en broma, conociendo las preferencias de Gianni por todo lo que fuera del norte.

«Peor», contestó Gianni, «es de Nápoles».

Todavía no había entendido que estaba rodeado de gente del norte con ojos azules, gente convencida de que, incluso yo, que no era italiano, era preferible a alguien que fuera del sur. Astutos, intrigantes, siempre obsesionados por saber de dónde soplaba el viento, quién estaba *in* y quién *out*, de qué humor estaba ese día nuestro líder, algunos de esos personajes vivían y respiraban la clase de existencia que esperarías en un Médicis. ¡Eran tipos de los buenos! Buenos para la política y los vaivenes de las alianzas de un negocio esencialmente italiano, buenos para la clase de gentuza con la cual yo creía desenvolverme bien. Eran expertos en saber mantener al jefe tan feliz como él necesitaba mientras, al mismo tiempo, neutralizaban con habilidad a potenciales competidores y detractores. Estaban muy por encima de mi capacidad de entendimiento... Y ni siquiera estoy hablando de mi relativa ignorancia culinaria. Era una jungla que, por bonita y exótica que fuera, no era mi jungla.

Gianni tuvo razón en todo y quizá tendría que haberlo escuchado con más atención. Pero Pino —y siento decepcionar aquí a sus enemigos— siempre fue correcto conmigo: afable, sincero, generoso y leal. Nunca me falló si había dicho que iba a hacer algo por mí. Me gustaba el tío y, si me topara con él hoy,

se lo diría. Me gustaba que pudiera saberlo todo de extractores fuera de servicio, enchufes eléctricos, puntos de venta, historia de la pasta... Que llamara a cada cual por su nombre en todos sus muchos restaurantes. Que supiera cuándo fallaba el compresor de la nevera número dos de cualquiera de ellos. Que pudiera hacer la lista de todos los ingredientes de cada plato servido en cualquiera de los restaurantes. Estaba encima de cada detalle... Es verdad que era despiadado. No tenía más remedio que respetarlo después de haber trabajado con tantos cabeza de chorlitos a lo largo de muchos años. He ahí un sujeto que, apenas unos años antes, era botones y hablaba sólo unas cuantas palabras en inglés. Ahora dirigía un imperio. Y no lo hacía nada mal. Admito que la atmósfera que rodeaba a sus muchos funcionarios y subalternos era paranoica e intrigante. El miedo, la traición, la especulación, la sospecha y la expectativa impregnaban el aire. La presión para desempeñarse dentro de niveles muy altos era enorme. Todos querían complacerlo, puesto que las recompensas eran potencialmente suculentas y el castigo de los fracasos, repentino y definitivo.

Mi primera misión no era sólo contratar a veinticinco o treinta cocineros sino contratar más cocineros que mi chef de cocina. La idea era apiñar a mi alrededor a tantos leales como pudiera —muchachos y muchachas que respondieran personalmente ante mí, en quienes pudiera confiar para que me cuidaran las espaldas—, antes de que mi chef me sobrecargara con su gente, individuos que no me iban a avisar si veían que me ardía el pelo y, mucho menos, que alguien me esperaba en los pasillos cuchillo en mano.

Steven y yo expoliamos cuanta cocina se nos ocurrió. Dejamos limpio el Boathouse; en una semana le birlamos casi toda la cadena; a muchos cocineros los convencimos de que se largaran sin avisar siquiera. Saqueamos las cocinas de otros chefs, olisqueando en busca de descontentos, mal pagados, desdichados, susceptibles y ambiciosos. Montamos vastos concursos de comparsas. Tres o cuatro de nosotros a la vez entrevistábamos a manadas de aspirantes que habían contestado los avisos de los periódicos. La calidad de los candidatos de esas reuniones masivas era descorazonadora. Nos las arreglamos para escoger dos o tres cocineros entre cientos de analfabetos solitarios, esnifadores de pegamento y otros que desempeñaban las tareas más estrafalarias y nunca habían sido cocineros profesionales. Por su parte, mi chef de cocina estaba embarcado en una carrera de reclutamiento similar... con resultados mucho mejores. Del Paglio y de la Torre de Pisa —dos excelentes restaurantes italianos— arrancó a varios ecuatorianos estupendos expertos en pasta, parrilleros y salseros, con la mayor parte de los cuales había trabajado antes. Todos nosotros hacíamos enemigos en muchos restaurantes, conforme sobornábamos, rogábamos, engatusábamos e inducíamos a la gente a dejar lo que tuviera para ir de inmediato a trabajar con nosotros. Desde luego sabíamos que muchos de esos cocineros no iban a funcionar, que de verdad

necesitábamos más de cuarenta cocineros. Imaginábamos que en las primeras semanas tendríamos que aventar a los fracasados y seguir manteniendo en reserva algunos extras que fueran buenos. La carrera contra el tiempo era enloquecedora, desquiciante y perjudicial para nuestro equilibrio kármico... Pero también era la gran oportunidad.

Cuando no tenía reuniones clandestinas con candidatos potenciales en los aparcamientos de los restaurantes o en bares irlandeses llenos de humo, le ayudaba a Gianni en Le Madri, supervisaba la descarga de los equipos que iban llegando o me reunía con Pino y su chef ejecutiva de Toscorp: la cálida y sabia Marta Pulini, una menuda, talentosa cincuentona, que una vez fuera condesa. Nos encontrábamos en la cocina de Mad 61 o en los despachos de Toscorp de la Calle Cincuenta, para afinar detalles del menú o saborear algún plato. Escudriñábamos los menús y regateábamos precios. La idea original era que el menú del Coco Pazzo Teatro fuera *divertido, teatral* y que estuviera escrito en desafiante inglés, sin tener en cuenta la procedencia del plato. La comida se acabaría de preparar en distintos puestos repartidos por el comedor, sobre futuristas quemadores de inducción. Allí se cortaría lo que hubiera que cortar o, incluso, se quitaría un hueso entero. Camareros rigurosamente entrenados y vestidos con uniformes de diseño presenta rían las fuentes en mesas auxiliares.

Antes y después de que finalmente el Coco abriera, los chefs manteníamos reuniones regulares una vez por semana en el despacho de conferencias de Toscorp. Si yo era el último en llegar, la conversación pasaba en el acto del italiano al inglés. Todavía faltaban unos días para la apertura cuando, en plena reunión —seguramente discutíamos cuál de los añejos secos era mejor, De Bragga o Master Purveyors, o si podríamos ponernos de acuerdo para usar un único aceite de oliva y abaratar los precios (no podíamos)—, Pino clavó la mirada en la puerta y dijo en un tono que no presagiaba nada bueno: «Tony, ¿podría hablar contigo un minuto?».

Fue tangible el alivio de los demás asistentes. Gotas de sudor corrían por la frente de muchos de los chefs, al darse cuenta de que la invitación era apremiante y de que cualquiera de ellos habría podido ser convocado sin aviso previo al santuario íntimo, para tener una discusión seria y privada con el dirigente máximo. Me levanté desconcertado y dejé el despacho para encontrarme a solas con Pino.

Me condujo a su despacho, cerró la puerta, se echó hacia atrás en el cómodo diván y cruzó las piernas.

«Anthony, ¿tienes algún enemigo?», preguntó.

«¿Cómo?», farfullé con voz casi inaudible, sin la menor idea de lo que estaba queriendo decir.

«He recibido una llamada», dijo despaciosamente. «Alguien... alguien

que no te quiere, que leyó la reseña del *Times...* ¿Has estado robando segundos chefs?»

«Yo... ¡yo no! No sé...», conseguí articular, con voz sofocada por el pánico.

«Dicen... esa persona dice que has robado segundos chefs. Que eres... un fumeta. ¿Quién», musitó inquisidoramente, «quién puede odiarte tanto?».

Estaba tocado a fondo. Negué de plano haber robado ningún segundo chef... aunque lo cierto es que había robado a cuanto condenado cocinero o lavaplatos conseguí echarle el guante. Después, mucho después, recordé que en una de las convocatorias de figurantes, le oí decir a alguna aspirante al cargo de camarera que el novio era segundo chef en un restaurante que yo conocía. El chef era un gilipollas de la peor calaña y yo puedo haberle pedido a la muchacha que el novio me llamara. Es posible que hubiera habido algunas conversaciones privadas fuera de lugar entre mi representante (Steven) y esa persona. Después descubrí que el segundo chef en cuestión se había limitado a utilizar nuestro presumible interés por conseguir sus servicios para que su chef de entonces le hiciera una pingüe subida de sueldo, nada fácil de alcanzar. Pero, en aquel momento, mientras estaba en la penumbra del despacho privado de Pino, sólo podía pensar en que la Gran Oportunidad se me escapaba de las manos precipitadamente... antes de haber empezado siquiera.

Estaba por completo desconcertado, pero me las amañé para asegurarle a Pino —y lo dije con absoluta sinceridad— que, en lo concerniente a la hierba o las drogas, nunca más tendríamos que hablar. Descartó el tema, pero siguió preocupado por quién podía odiarme tanto como para tomarse el trabajo de buscar su número de teléfono privado, perder tiempo y energía para llamarlo y hablarle pestes de mí, con la esperanza de torpedear mi Gran Oportunidad. No se me ocurrió nadie.

De pronto Pino me sonrió con amabilidad. Parecía... bueno... complacido.

«¿Sabes, Anthony?», dijo, «Tengo muchos, muchos enemigos. A veces conviene tener enemigos... aunque no sepas quiénes son. Significa que eres... importante. Tú debes de ser importante... bastante importante para tener enemigos». Cuando íbamos hacia la puerta me palmeó la espalda. Yo me quedé verdaderamente contento... aunque el mal trago por poco me hace trizas.

En las primeras semanas después de la inauguración del Coco Pazzo Teatro perdí cinco kilos. Y no es que pudiera darme el lujo de perder kilos. Soy un pedazo de hombre todo huesos, cartílagos y tendones, más delgado que un alambre. Después de dos meses de estar subiendo y bajando escaleras desde la cocina de comida rápida hasta la de a la carte —como el incansable guardabosques que pretende apagar focos de fuego para evitar incendios— parecía haber estado viviendo los últimos diez años a puro crack en alguna

jaula de tigres del Vietcong. Tenía que vérmelas y tratar con veinticinco cocineros, más lavaplatos, porteadores, especialistas visitantes, pluriempleados que hacían la pasta, gerentes, asistentes de gerentes, camareros, mensajeros y otros individuos. Fijarles horarios y remplazados. La columnista del *New York Times* ya había ido por allí. Teníamos siempre apostado en la puerta a alguien que la conocía de vista para estar al quite. Celebridades, amigos de la casa y el mismo Pino se dejaban caer a todas horas. Los cocineros trabajaban según el sistema de órdenes en voz alta —nada de engañifas impresas— y sólo el manejo de la brigada era una tarea de jornada completa. El asistente de mi segundo chef, Alfredo, estuvo al borde del colapso nervioso.

«No me respetan», se quejó de la partida de cocineros ecuatorianos. «¡Díselo! Diles que puedo echarlos a la calle si me da la gana.» No era eso lo que esperaba del asistente de mi segundo chef. Si los cocineros habían tomado esa actitud, de poco le valdría que yo les dijera que él los podía echar para hacerse respetar. El hecho de que fuera el único de nosotros que usaba un enorme y desmadejado gorro de chef (dada su baja estatura resultaba todavía más ridículo) no ayudaba gran cosa. Como no ayudaba que fuera un colombiano bastante altanero. Los cocineros lo odiaban y se pitorreaban de él en toda ocasión. Cuando empezó a rumiar en voz alta la posibilidad de que tal vez yo me limitara a volverlo al montón, olvidándome de su categoría y toda esa basura, lo cambié de cargo sin demora. Acabó por romper en lágrimas y, pasando por encima de mí, se fue a ver al empalagoso gerente general y le rogó que lo devolviera a su puesto. Me consternó esa última traición, muy a mi pesar lo reincorporé a su cargo y me tragué la píldora envenenada, que yo sabía acabaría por matarme. Era un buen amigo y un buen cocinero a quien nunca he vuelto a contratar. El incidente da la medida de lo que puede hacer —e hizo— la presión que los dos soportábamos.

El restaurante en sí era precioso. Las paredes estaban terminadas con murales de inspiración Morandi, en colores cálidos toscanos contra madera clara sin acabado. Los camareros iban vestidos como la Guardia Vaticana. El Randy Gerber's Whiskey Club estaba al lado. A través de una puerta lateral del comedor era posible llegar al monumental vestíbulo del Paramount. Y el detalle verdaderamente alucinante de mi pasajero reino hay que buscarlo en las profundas entrañas del Paramount Hotel a través de pasillos de servicio llenos de vericuetos, que parecían catacumbas, situados escaleras abajo, junto a nuestra cocina de comida rápida. Si, sorteando los carritos de ropa blanca, los colchones descartados y las bandejas rodantes del hotel, seguías la bocanada de aire frío, húmedo y estancado hasta su origen, dabas con un panorama verdaderamente sobrecogedor: el hace tiempo olvidado Diamond Horseshoe, el legendario cabaret neoyorquino de Billy Rose, cerrado hace varias generaciones. El lugar era inmenso, un Templo de Luxor subterráneo, un recinto enorme sin ninguna división. El techo abovedado todavía estaba adornado con arañas

estilo Renacimiento y elaborada yesería. El escenario y proscenio de estrás —donde las curvilíneas muchachas del famoso coro de Billy Rose echaran antaño las piernas al aire— todavía estaban allí. El gigantesco espacio donde una vez estuviera el bar en forma de herradura aparecía vacío. Alrededor de la tenebrosa cámara quedaban restos de las tribunas y los reservados donde Legs Diamond, Damon Runyon y Arnold Rothstein, más gángsteres, coristas, fulanas y celebridades —el Broadway entero de vida airada de la época de Winchell— solían encontrarse, invitarse unos a otros, hacer negocios, colocar apuestas, escuchar a los grandes cantantes del momento y dedicarse a tentadoras prácticas libertinas de todo tipo. El mero tamaño del lugar, y el hecho de que el visitante hubiera tenido que deslizarse a través de una pared destrozada para entrar a la cámara, hacía que creyera contemplar por primera vez la antigua Troya.

Arriba, en el mundo real, las cosas se agriaban a pasos agigantados.

Yo no tenía suficiente preparación —te lo digo porque quiero que quede constancia— para desempeñar ese cargo. Me había metido en camisa de once varas. A los cocineros de a pie se los podía reemplazar en cualquier momento sin previo aviso. Un día, al volver de una reunión de chefs en East Side, me llevé la sorpresa de que todo el menú había sido traducido de nuevo al italiano. La medida incluía los listados de ordenador de modo que, cuando esa noche puse en marcha el servicio, tuve que leer en italiano, traducir mentalmente al inglés y vocear los pedidos a la partida de cocineros ecuatorianos en español. A toda prisa recurrí a trucos mnemotécnicos.[12]

Trabajaba diecisiete horas al día, siete días por semana, con un personal que había formado un frente interno inexpugnable. La mayoría de los miembros de ese personal llevaban mucho tiempo en la compañía y demostraban fiera fidelidad a cualquier cosa que fuera de Pino. Estaban tan aferrados a sus ambiciones o tenían tanto miedo de fallar, que bastaba que se te cayera un tenedor para hundirte sin inmutarse el cuchillo en el cuello. El gerente general era un italiano del norte, rubio, alto, demasiado acicalado. Un histrión untuoso, lleno de dobleces que, mientras hacía reír y divertía a los atemorizados camareros, preparaba a sangre fría su despido. Era el tipo que todos los días me invitaba al Whiskey Bar —supuestamente para discutir estrategias—, me pagaba un trago y hacía repetidas alusiones a que formábamos un gran equipo, a lo bien que trabajábamos *juntos* contra *los otros* mientras, a la vez, y con toda seguridad, se pasaba el día repitiendo a diestra y siniestra que yo era un palurdo alcohólico. Sospecho que le prestaba un servicio valioso con esas salidas porque le daba cobertura oficial a la necesidad que tenía él de tomar un buen trago.

[12] Juego de palabras intraducible.

No tardé en darme cuenta de que todo ese ambiente me estaba paralizando. Demasiado cansado, demasiado confundido, demasiado espiritualmente vacío, no sabía qué camino tomar. Siempre era necesario hacer algo que no me gustaba. Las repentinas medidas de austeridad exigían que empezara a deshacerme de personal y a trabajar en los distintos turnos, además de cumplir mis otras obligaciones (cosa que ya significaba un esfuerzo sobrehumano). El pobre Steven y yo dejábamos en la calle a tipos a quienes, pocas semanas antes, habíamos convencido de dejar cargos bien pagados. Eran tantos los perjudicados que, a veces, Steven estaba en una habitación comunicándole el despido a uno de ellos, mientras en la habitación adyacente yo le hacía polvo la vida a otro. Había que registrar en debida forma cada despido, cada incidente, cada accidente para la muy desabrida directora de recursos humanos —que soltaba a destajo con aparente sinceridad el típico discursito archisabido y puesto al día de la actualización de los operarios, el trabajo gratificante, la equidad de los contratos, el merecido tiempo de ocio y demás— cuando sabía muy bien que el negocio entero descansaba fundamentalmente sobre las espaldas de una chusma de ecuatorianos, de dudoso estatus legal, mal pagados, explotados y mal alimentados (diez minutos para comer una pata de pollo, macarrones y ensalada todos los días, mañana y noche). Escuchar ese palabrerío hipócrita y estúpido, como si trabajáramos para Ben y Jerry y no para Pino con su Realpolitik a lo Kissinger, me hacía soñar con romperle en su cara de boba el molinillo de pimienta y darle así algún motivo para escribir.

Próximo el fin, Steven y Alfred, que ya habían estirado la cuerda todo lo posible, me dijeron que querían hablar conmigo a solas en un bar cercano, el Scruffy Duffy's.

«Te van a joder, hombre», dijeron. «Tienes que hacer algo. ¡Te van a chingar! ¡Van a por ti!»

A esas alturas yo estaba aniquilado del todo.

«Muchachos, lo sé, creedme... lo sé. Pero no estoy preparado para hacer las cosas mejor de lo que las hago ahora. Voy a todo trapo, hago todo lo que puedo. Y sé que me van a joder antes o después. Lo que sea sonará. No estoy preparado para hacer nada que no esté haciendo ya. Lo siento.»

Cuando inesperada y repentinamente cerró Mad 61 —se suponía que a consecuencia de una pijotera riña entre Pino y los dueños de Barney's, los Pressman— supe que me había llegado la hora. Más como ejercicio académico que por verdadero interés, les pregunté al viperino gerente general y a mi chef de cocina qué pensaban pasaría en el Coco, ahora que había cincuenta o más antiguos leales libres y sin compromiso, libres como el viento, buscando trabajo en la compañía. Como es natural sabía la contestación. Sólo quería saber si eran capaces de mentir cara a cara. No me defraudaron.

Una noche salimos en pandilla de copas y me encontré entre un grupo de ocho. Todos ellos sabían algo de lo cual nadie me había informado: concretamente que me pedirían dar un paso atrás para trabajar a las órdenes de mi nauseabundo, pelotillero y sádico chef de cocina. (Lo pescaba a cada momento dando golpes en el hombro a los ecuatorianos, sin que ellos pudieran saber si era o no una broma y, de inmediato, les ofrecía una recompensa de cinco dólares cada vez que le devolvieran el golpe.)

Al terminar el turno de la noche siguiente, el gerente general me esperaba con un martini en el bar. Sabía que todo había acabado. Empezó formulando las frases con elegancia y toda clase de cumplidos. Persistió en lamentar la reorganización, en elogiar mi trabajo sin sinceridad ni convencimiento, etcétera. Me había hecho una herida en el pulgar y, a pesar de haberle puesto tres capas de vendaje, no dejaba de sangrar. Mientras hablaba, la sangre chorreaba sobre el pantalón y caía en ruidosos goterones al suelo.

«Deja de hablar mierda y dime lo que tengas que decirme», dije. «¿Estoy despedido o qué?»

«No, no..., claro que no», contestó, luciendo toda su dentadura blanca como las perlas. «Querríamos que te quedaras... como jefe de cocina.»

Decliné la oferta, recogí mis cosas y me fui de inmediato a casa, donde dormí de un tirón tres días y tres noches.

Echo poco de menos la experiencia en Coco Pazzo Teatro. Sí echo de menos la comida: fresas maceradas en aceite balsámico, azúcar y un poco de menta; el maravilloso helado de sandía de Patty Jackson; la increíble focaccia, la pizza de robiola y trufas blancas; la carta di musica flatbread servida con sal marina y aceite de oliva; la pasta casera y la salsa de tomate recién hecha.

Y recuerdo con afecto a Pino, los ratos en que me sentaba a la mesa con él y otros cuantos chefs, probábamos un plato, comíamos un bocado cada uno y lo pasábamos al que estuviera a la izquierda. Echo de menos los momentos en que nos contaba anécdotas de sus primeros años en Estados Unidos, sus tropiezos y diversiones. Y recuerdo con afecto su entusiasmo por la comida, la comida que comía de niño en Italia —calamares, pulpos, caballa y sardinas—, una época muy lejana en el tiempo y el espacio de la que lleva ahora: con trajes hechos a medida, teléfonos móviles, coches extravagantes con chofer, criados y postulantes. A pesar de las cosas que algunos de los chefs que han pasado bajo su rodillo digan de él —muchas sin duda ciertas—, le estoy agradecido. Me enseñó a disfrutar de la comida italiana. A conocerla un poco. Por extensión, me enseñó a cocer la pasta, a cocer bien la pasta y a manipular tres o cuatro ingredientes de manera noble, simple y sin amaneramientos. También me enseñó a guardar mejor mis espaldas y a sacarle partido a las ocasiones que se me presentaran. Me hice con un puñado de recetas suyas, que uso hasta el día

de hoy.

Y le debo algo más, que le agradezco, como también se lo agradezco a mi jefe de cocina. Acumulé un montón de números de teléfono en el poco tiempo que estuve en el Coco Pazzo Teatro y en Le Madri: los teléfonos de varios talentos ecuatorianos.

Cuando conseguí otro trabajo, le arrebaté a algunos de los mejores cocineros de su organización. Son compinches íntimos y valiosos colaboradores hasta hoy.

LOS POSTRES

UN DÍA EN LA VIDA DEL CHEF

Gracias al entrenamiento con Bigfoot, todos los días me despierto automáticamente a las seis menos cinco. Todavía es de noche y me quedo un rato en la cama fumando mientras el plato del día y la lista de los preparativos ya se agolpan en mi cabeza. Es viernes, de modo que llegarán los pedidos de fin de semana: veinticinco cajones de legumbres varias, dieciocho cajones de treinta y cinco kilos de patatas pagadas contra entrega, cuatro cuartos traseros enteros de cordero, dos cajones de bistés de solomillo de ternera, cientos y cientos de kilos de carne, huesos, otros productos alimenticios, mariscos, comestibles no perecederos y lácteos. Sé lo que va a llegar y el orden probable de llegada, de modo que pienso con qué criterio seleccionar y cómo decidir qué hay que hacer primero, quién lo va a hacer y qué se deja para después.

Mientras me lavo los dientes, abro la ducha, me trago el primer par de aspirinas de la jornada, repaso qué es lo que todavía está dando vueltas en la despensa desde hace días, de qué me tengo que deshacer, usar en los platos del día, transformar. Oigo funcionar el molinillo de café. Quiere decir que Nancy está despierta, de manera que me queda poco tiempo más para reflexionar sin interrupciones sobre cómo utilizar los comestibles, antes de tener que portarme como un ser civilizado durante unos minutos.

Miro con mi mujer las noticias locales y el parte meteorológico. Por razones profesionales tomo nota de que no hay acontecimientos deportivos importantes, de cómo está el tráfico en los barrios periféricos y, lo que es más importante, el pronóstico del tiempo para el fin de semana. ¿Buen tiempo, fresco y ningún partido *del siglo*? Quiere decir que esta noche nos van a dar un palizón. Quiere decir que volveré a casa a cuatro patas cerca de medianoche. A esas alturas —mirando a medias el televisor, escuchando a medias a Nancy— pongo a punto en mi cabeza los platos del día: el puesto de la parrilla estará demasiado ocupado para dedicarse a presentaciones elaboradas. Los platos del día no pueden exigir demasiadas cacerolas. Necesito algo rápido y fácil de presentar... algo que tenga aceptación entre los palurdos del fin de semana. La gente que va a cenar esta noche y los sábados es muy distinta de la que viene a cenar a mi restaurante el resto de la semana y tengo que tenerlo en cuenta. Por

ejemplo, silla de liebre salvaje rellena de foie gras no es un buen plato de fin de semana. La mayor parte de la clientela no pide pescados con nombres irreconocibles. Los fines de semana hay que servir platos con nombres que estén de moda: langostinos, langosta, chuletas, carne de cangrejo, atún y pez espada. Afortunadamente me va a llegar atún hamachi, que siempre complace al personal.

Mientras camino Broadway arriba y cojo un taxi, pienso en atún a la parrilla livornaise con patatas asadas y espárragos a la plancha para el plato de pescado del día. Mi abrumado asador puede calentar patatas ya cocidas y los espárragos ya escaldados en asaderas chisporroteantes durante el servicio; el atún pasará apenas por la parrilla y lo único que deberá hacer es calentar la salsa para que esté a punto. Con eso está solucionado el plato del día de pescado. El entremés del día serán berberechos al vapor con chorizo, puerros, tomate y vino blanco: se harán de maravilla en un sola cacerola. Mi encargado del cuarto frío se dedicará a las ensaladas, chicharrones, raviolis y confit de pato, mientras los berberechos se hacen alegremente al vapor en una de las hornillas de atrás. El plato del día de carne es más conflictivo. La semana anterior agoté las existencias de chuletas, siempre muy solicitadas... Dos semanas seguidas amenazarían el toque francés, y casi el 50% del costo de los comestibles se va en enormes cantidades de carne cara. El atún ya está saliendo de la plancha, de modo que el plato del día de carne tiene que ir camino del puesto de salsas. Mi segundo chef, que esta noche estará a cargo de las salsas, tendrá que vérselas con una inmensa cantidad de puesta a punto y estará luchando por rescatar las guarniciones y los preparados de la abarrotada alacena que tiene al alcance de la mano... sólo para hacer frente a las exigencias del menú regular. En todo momento debe esperar y estar listo para recibir los pedidos de mejillones a la marinera; morcillas negras con manzanas acarameladas; guiso de cordero (con guarniciones vistosas: zanahorias baby, chalotes, olivas de Niza, confit de ajos, tomate triturado, alubias y hierbas frescas); filetes a la pimienta; churrascos a la pimienta; churrascos a la tártara; hígado de ternera con perejil; cassoulet a la Toulousaine; magret de moulard con membrillo y salsa de miel; el ridículo y famoso mignon de porc; pies de cerdo... y el plato especial del día, cualquiera que sea.

Ahí entro yo a tallar: iban a llegar piernas de venado y algunos faisanes enteros. Opto por el faisán. Es un plato al horno, quiere decir que puedo tenerlo a medio hacer de antemano, pedirle a mi segundo chef que le quite el hueso y meterlo en el último momento en el horno para que se termine de hacer, calentar las guarniciones y la salsa, y servir. Un plato del día fácil. Y un momento de respiro. En algo ayudaría.

Cuando llego a Les Halles tengo las cosas más o menos atadas.

Como de costumbre soy el primero en llegar... aunque algunas veces mi

maestro pastelero me sorprende y aparece muy temprano. El restaurante está a oscuras. En el estéreo que está detrás del bar suena a todo meter música salsa para entretener al conserje nocturno. Reviso el cuaderno de reservas para la noche, veo que ya tenemos unas ochenta mesas pedidas. Reviso las cuentas de la noche anterior (el maître ya ha sumado el gasto de las mesas reservadas y las de los clientes que aparecieron sin previo aviso) y compruebo que hemos servido doscientas ochenta cenas... una maravilla para los costos. Cuantos más bistés con patatas fritas venda mejor saldrán los números. Hojeo el diario del gerente, la libreta donde el gerente nocturno le comunica al diurno las novedades de la noche: quejas de los clientes, reparaciones necesarias, mala conducta de los empleados, llamadas telefónicas importantes. Leí que el parrillero le había llamado «cabrón» a uno de los camareros y había golpeado la tabla de cortar con *gesto amenazante* en el momento en que llevaba como podía cinco cenas al comedor (tres minutos antes del cierre a medianoche) y hacía marchar cinco côtes du boeuf, *más bien hechos* (tiempo de cocción cuarenta y cinco minutos). Sorbo de mi vaso de papel el café de máquina automática y doy una vuelta por la cocina para ver cómo ha hecho la limpieza el conserje nocturno. Está bien. Jaime me sonríe desde el hueco de la escalera. Baja a rastras una bolsa llena de mantelería húmeda y dice: «Hola, chef». Está cubierto de mugre, el uniforme blanco parece casi negro a fuerza de manipular suciedad, esteras de cocina manchadas de comida y cientos de kilos de basura que arrastra hasta la calle. Lo sigo abajo, camino por la bodega húmeda y silenciosa hasta mi despacho, me dejo caer en el escritorio y enciendo mi décimo cigarrillo del día, mientras hurgo en un cajón en busca del formulario de pedidos de carne. Lo primero es averiguar exactamente cuánta carne cortada y preparada tengo en la mano. Si es poca tendré que llamar temprano al carnicero. Aunque tenga suficiente cantidad para arreglármelas esta noche, tendré que conseguir el pedido para mañana temprano. La boucherie está muy ocupada en Les Halles. No sólo corta carne para el almacén de Park Avenue sino para nuestros puestos de avanzada en DC, Miami y Tokio.

Me quito los zapatos pateando uno contra otro. Me cambio la ropa de calle por el uniforme: chaquetilla de chef, zuecos y delantal. Busco la caja de cuchillos, apretujo en ella una buena pila de trapos de cocina, engancho un bolígrafo en la chaquetilla (de lado para que no se caiga si me inclino), echo mano del manojo de llaves, abro los cerrojos del depósito de productos no perecederos, la despensa, las alacenas, el compartimiento de la pastelería y los congeladores. Corro la cortina de la boucherie —el cuarto refrigerado donde los troceadores cortan la carne— y cojo el gran radiocasetes portátil que está en la mesa de trabajo. Cuchillos, trapos, radio, tablillas con blocs de notas y llaves en mano, subo la escalera de servicio que conduce a la cocina.

He reunido una buena colección de casetes clásicos punk neoyorquinos de mediados de los setenta: Dead Boys, Richard Hell and the Voidoids,

Heartbreakers, Ramones, Television y demás, de los que mi parrillero mexicano también disfruta (es un joven fanático de la metal music, aficionado a Rob Zombie, Marilyn Manson, Rage Against the Machine, de modo que mis gustos musicales no lo ofenden). Cuando llega, estoy vaciando la alacena del puesto del salsero. Carlos se ha colocado un Miguel Ángel en la ceja. Se considera un maestro de la sopa. Lo primero que me pregunta es si he pedido raspas de pescado. Asiento. Carlos se despepita por cualquier sopa a la que le pueda enchufar Ricard o Pernod, de modo que la sopa de pescado con setas de hoy es una de sus favoritas. Omar, el encargado del cuarto frío —que luce un tatuaje de alambre de espinas en el brazo— es el siguiente en llegar, seguido por los demás residentes de Queens: Segundo, el Vato Loco, centurión de los platos rápidos; Ramón, el lavaplatos; Jaime, el maestro pastelero. La última en llegar es Camelia, la gerente general, que viene a pie al trabajo. Intercambiamos un «*Bonjour!*» y «*Comment ça va?*».

Enseguida todo el mundo está trabajando: Carlos cuece huesos para el fondo de caldo; yo sazono salsas, hago porciones de rellenos, corto solomillos, lomos de cerdo, hígados y pechugas de pato. Antes de las doce tengo que ponerme a cortar y salpimentar solomillos, salpimentar rellenos, quitar la piel y filetear hígados de ternera, preparar el guiso de alubias, caramelizar manzanas, escaldar zanahorias baby, encurtir ajos, reponer el queso para gratinar la sopa de cebolla, la sal marina, la pimienta molida, los tropezones de pan, los aceites. Tengo que idear el plato del día de pasta usando lo que haya a mano, preparar la salsa livornaise para Carlos, hacer una salsa para el faisán... Y, lo más engorroso de todo, hacer una nueva tanda de guiso de cordero, que monopolizará gran parte de la superficie de mi cocina durante casi toda la mañana. Entre una cosa y otra tendré que encontrar tiempo para darle la lista de platos del día a Camelia que, a las nueve y media en punto, empezará a llamar por el interfono, preguntándome con su fuerte acento francés si ya tengo listo el nuevo menú, para imprimirlo en el ordenador y fijar los precios.

Los repartidores interrumpirán, pidiéndome que firme las facturas. Y no tendré tanto tiempo como querría para revisar la mercadería. Por mucho que me guste meter el hocico en cada agalla de pescado y acariciar cada verdura que llegue a la puerta, no puedo hacerlo... me falta tiempo. Afortunadamente, mis proveedores saben que soy un canalla peligroso, inestable, hijoputa y blasfemo. Si lo que me han mandado no me gusta, saben que los llamaré más tarde por teléfono y les gritaré: «¡Vengan a llevarse esa mierda que me han traído!». A los proveedores les interesa tenerme contento. Pero los productos suelen llegar tarde. Miro nervioso el reloj de la cocina... no queda mucho tiempo. A las once y media hago probar los platos del día al personal de planta y acompaño la ceremonia con una detallada explicación, para que luego no digan que el faisán *es una especie de pollo.*

Llega el carnicero, que parece haberse despertado bajo un puente. Me precipito escaleras abajo pisándole los talones para recoger el pedido de carne: una imponente pila de cajones de leche, cargados con chuletas de buey envueltas en plástico, entrecôtes, churrascos, costillares de cordero, carne de cordero para guiso, merguez (longanizas árabes muy especiadas), salchichas de Toulouse, tripas de cerdo, bistés, recortes de carne, carne para hacer steak tartare, lomos de cerdo mechados con beicon y ajo, patés, chicharrones, gelantinas y pollos. Firmo y empujo la mercadería hacia un rincón para que Segundo la haga rotar en el guardamangier. Todavía abajo, cargo yo mismo los cajones de leche. Trato de llevar todo lo que necesito para el día en la menor cantidad de cargas posible, evitando viajes de más arriba y abajo por la escalera de servicio. Tengo el presentimiento de que me van a dar una paliza a mediodía y de que estaré subiendo y bajando las escaleras como un muñeco de resorte esta noche, de modo que esos viajes extra marcan la diferencia. En los cajones van el cerdo, los hígados, los pavées, los filetes, algunas pechugas de pato, una bolsa de alubias, hierbas y vinagre para la salsa. Le doy a Ramón, el lavaplatos, una lista adicional de comestibles —fáciles de reconocer, de modo que no necesite un traductor ni una partida de rescate para localizarlos— y le pido que los suba (¡y todavía hay que reducir las salsas, rallar el queso...!).

En el puesto de los salteados sólo tengo una cocina Garland de seis hornillas para trabajar. Al lado hay otra dedicada al baño maría de salsas y la sopa de cebolla. El resto está ocupado por los fondos de caldo —de ternera, gallina, cordero y cerdo—, que se estarán reduciendo a fuego suave de la mañana a la noche. Durante el servicio, una de mis hornillas estará siempre ocupada por un perol de agua para que Omar sumerja los raviolis. No me quedarán más que cinco para trabajar. Otra de las hornillas, la que tengo delante a la derecha, la usará también casi siempre él para saltar los lardons de las ensaladas de hoja rizada, dorar a fuego fuerte trozos escogidos de los filetes colgados del gancho para la ensalada de onglet, saltear dados de patata en grasa de pato para el confit de canard, saltear berberechos... Lo más probable es que me quede con tres hornillas siempre en funcionamiento para preparar una amplia variedad de platos, cada uno de los cuales exigiría dos hornillas. No tardará en haber un chucu-chucu tren de cacharros en fila a la espera de que los ponga al fuego y estaré obligado a dar prioridades constantemente. Si, por ejemplo, me tocan seis platos centrales en un pedido para que marchen dos magret de moulard, un lomo de cerdo, un cassoulet, una morcilla negra y un plato de pasta, necesito nueve cacharros sólo para esa mesa.

Pretendo reducir gastrite (azúcar y vinagre caramelizado) para la salsa del pato mientras los Dead Boys tocan «Sonic Reducer» en el casete portátil. Tengo que desplazar a Janine, que derrite chocolate encima del agua hirviente de las pastas. No me fastidia en absoluto porque me gusta mucho y, de muy buen talante, me deja el camino libre. Es una excelente camarera del Queens y,

aunque acaba de salir de la escuela, aguanta a pie firme. Se las ha tenido que ver con un segundo chef francés (que estaba aquí antes de que yo viniera), un gilipollas lascivo, pelmazo, pegajoso, maricón y tonto; con los mexicanos, que suelen ser amables con las mujeres; con un gerente que parece gozar haciéndole la vida imposible. Ya he dicho que admiro a las mujeres capaces de meterse en una cocina con mucho movimiento. Como puedes imaginar por lo que llevo contado, tienen que desenvolverse en el confinado rincón de este infierno y son muy raras las mujeres que sobreviven y prosperan en este universo cargado de testosterona. Janine ha mantenido el tipo. Ha enfurecido a todo el personal de planta cuando ha impuesto la obligación de inventariar las magdalenas gratis que servimos con el café. Estoy satisfecho con su trabajo y, en mi habitual rechazo hacia los reposteros, ella es la excepción.

A mi lado, Omar —el encargado del cuarto frío— trabaja con piloto automático. Ni siquiera necesito echarle una mirada para saber lo que está haciendo porque lo sé con exactitud: carga cacharros, prepara aliños, restriega patas de pato con sal marina para confitarlas, dora lentamente tripas de cerdo para el cassoulet, limpia setas para los raviolis. Casi nunca tengo problemas con ese puesto. Huelo el Pernod y, sin mirar, sé que está haciendo sopa de pescado.

Segundo está abajo recibiendo los pedidos en la rampa de delante. Oigo cada dos minutos la campana, según llegan unas cuantas toneladas más de mercadería. A esas alturas tiene la despensa abierta de par en par, como un paciente operado a corazón abierto. Corre hacia atrás lo nuevo, adelanta lo viejo, lo estropeado, *los experimentos científicos* que a veces acechan —olvidados y revueltos— en rincones oscuros, apretujados detrás de las salsas y los fondos de caldo. Es un hijoputa de aspecto humilde. Los otros mexicanos sostienen que va armado, insisten en que esnifa disolventes y pintura, en que se ha chupado varios años de cárcel. A mí me da igual que se haya cargado a Kennedy: el hombre es el mejor ayudante de cocina que he tenido nunca. Escapa a mi capacidad de discernimiento saber cómo encuentra tiempo ni fuerza para recibir y ordenar los pedidos, manejar los intríngulis de hacer los preparativos —limpiar calamares, lavar mejillones, cortar puerros en juliana, filetear pescado, deshuesar y presentar pies de cerdo, moler pimienta en grano y demás...— y encima sobrarle tiempo para prepararme esas hojas de perejil que parecen filamentos rizados (los corta con una cimitarra de carnicero tamaño natural).

El último en llegar es nuestro hombre de las patatas fritas. Es un oficio de tiempo completo en Les Halles. Somos justificadamente famosos por nuestras patatas fritas. Miguel parece descendiente directo de un emperador azteca. Se pasa el día entero pelando patatas, cortando patatas, escaldando patatas para, durante el servicio, dejarlas caer en aceite de maní a doscientos grados, echarles sal y amontonarlas chisporroteantes en los platos con las manos desnudas. He

tenido que hacerlo algunas veces y exige tener las manos bien encallecidas.

A las once y media me reúno con los camareros para probar los platos. El camarero nuevo no sabe qué es el prosciutto y se me viene el alma a los pies. Recorremos los platos del día, hablo en voz baja y pronuncio cada sílaba lo mejor posible para que me entiendan bien los más lentos y torpes. La sopa es de pescado con rouille (para los novatos, mayonesa, pimienta y ajo). La pasta son linguine con verduras doradas, ajo, alcachofas baby, albahaca y aceite de oliva extra virgen. El pescado del día al horno es lubina de mar negro —para los estudiantes menos avezados, la que no es rayada—, asada sobre lecho de sal de Bretaña y livornaise, con espárragos y patatas asadas. ¿Necesita alguien que le explique una vez más qué quiere decir livornaise...? El plato del día de carne es faisán al horno con salsa de oporto y col roja estofada. Hay que aprovechar dos solomillos bajos (grandes trozos separados de cuartos traseros disponibles que, cortados en la mesa auxiliar, valen cincuenta dólares). El postre del día es tarta Tatin. El personal de planta no es demasiado malo hoy: Doogie Howser, «Morgan, el modelo de ropa interior a tiempo parcial»; el veterano Ken (tiene una risa maníaca que se oye desde la calle; es el camarero a quien probablemente todo el mundo elija para llamar castañeteando los dedos, el que es capaz de afeitarse la cabeza, subir a una torre y empezar a disparar contra desconocidos); un camarero nuevo, el que no sabe qué es prosciutto. No me he molestado en saber cómo se llama porque sospecho que no se quedará mucho tiempo con nosotros. Hay dos camareros segundos, un portugués fanático del trabajo y un bengalí zopenco y gandul. Como de costumbre se las apañarán.

Mi pinche de hoy es el imponente Mohammed, conocido en la cocina con el apodo de Cachundo, lo mejor que tenemos. Es una suerte que sea él quien está de turno porque parece que va a ser un día ajetreado y el otro pinche —llamémosle Osman— tiene tendencia a perder la chaveta cuando la cosa se pone que arde. Además, me desquicia su manera sibilante de pronunciar la «s» y, cuando se está bajo fuego cruzado, oír sus pedidos de «mejillonesss», «essspecial de carne» o «hígadosss de ternera» resulta particularmente desagradable. Cachundo empieza de inmediato a elegir manojos de perifollo, a dar toques decorativos a las guarniciones, a llenar cacharros con Parmesano rallado, salsas exquisitas, romero, tomillo y patatas gaufrette. Además de sacar mis cucharas de salsa favoritas de los recipientes de plata.

En medio de mis tareas me las arreglo para mantener dos citas clandestinas en la calle: informes de mis agentes sobre las actividades de la noche anterior (después de mi partida). Estoy investigando el incidente del parrillero, leído en la libreta del gerente. No fue ninguna catástrofe. Tengo otro encuentro breve cerca del salón de los licores con alguien que me cuenta los últimos chismes de nuestro almacén de Miami y me hace un resumen de los últimos acontecimientos en Le Marais —el restaurante hermano de la Calle

Cuarenta y Siete—, así como ciertos rumores sobre inminentes movimientos de altos gerentes y dueños. Una vez más, nada que no sepa o no haya dado por sentado. Me gustan mis patrones —y creo que yo les gusto a ellos—, de modo que es sólo la curiosidad, no la paranoia, lo que me hace reunir y analizar información de nuestras distantes avanzadas y salas de reuniones. También me gusta oír distintas versiones de un mismo incidente, obtenidas de distintas fuentes. Añade perspectiva y, a veces, revela qué fuente omite o tergiversa algún detalle, haciendo que me pregunte: «¿Por qué?». Dos o tres veces por semana me gusta contar cosas supuestamente confidenciales a personas escogidas por puro entretenimiento. Cuando las confidencias vuelven a mí, me proporcionan un interesante trazado de transmisión de datos, una papilla de barium, que revela quién se chiva y con quién. Hay numerosas y curiosas variaciones en esta costumbre: por ejemplo, alimentar con información falsa a un bocazas, teniendo en mente determinado objetivo. Muchas de las cosas que oigo son del todo inútiles, mentira o intrascendentes. Pero me gusta estar informado. Nunca sabes si más adelante resultará útil.

Son las doce y empieza la avalancha de parroquianos. Me la dan de inmediato en la entrepierna: un pedido de lomo de cerdo, dos morcillas, un hígado y un faisán para una sola mesa. Las morcillas tardan más, de modo que las meto en el horno ya, después de pincharlas con el tenedor de cóctel para que no exploten. Cojo un puñado de trozos de manzana acaramelada y los echo con mantequilla a la sartén para terminarlos luego. Caliento una sartén con mantequilla y aceite para el lomo de cerdo. Lanzo un pedazo de hígado de ternera en un cacharro con harina después de haberlo salpimentado y caliento mantequilla y aceite en otra sartén para hacerlo. Mientras se calientan las sartenes deshueso medio faisán y lo pongo en la placa del horno. Hago girar un cazo pequeño para reducir la salsa de oporto. Ya listas las sartenes, doro el lomo de cerdo —que va derecho al horno en otra placa—, salteo el hígado, quito el exceso de grasa, diluyo lo que queda con vino y fondo de caldo, añado la salsa del cerdo, unos cuantos ajos adobados, aparto la sartén para acabar de reducir la salsa y montarla después. Pongo el hígado a medio hacer en una tercera placa. Salteo chalotes picados, añado vinagre de vino tinto, le doy un toque con fondo de caldo, sazono y también lo aparto. Llega un pedido de mejillones y, de inmediato, otro de pechuga de pato. Echo mano de otra sartén para el pato. Lleno de mejillones una cacerola con coulis de tomate, ajo, chalotes y vino blanco; sazono. Los mejillones estarán cocidos a la minute y los acabaré con mantequilla y perejil.

Siguen llegando pedidos. La cosa está que arde: otro faisán, más lomo de cerdo, otro hígado. ¡Oh!, un guiso de ternera, la maravilla de una sola cacerola... pero exige mucho hurgar en la alacena baja en busca de los ingredientes. La clave para conservar la cabeza en un puesto ajetreado es dedicarse a un plato apenas el nombre ha salido de la boca de Cachundo: poner el recipiente

adecuado, dorar, meter en el horno a toda velocidad, dar los pasos iniciales de modo que después, cuando revoloteen las órdenes por toda la mesada, pueda saber todavía lo que estoy haciendo y esperando sin tener que volver a leer cada pedido.

«¡Lista la doce!», grita Carlos, que ya tiene marchando una tanda de filetes, chuletas y atunes. Quiere saber si en mi puesto estoy listo. «¡Vaya la doce!», contesto. Miguel empieza a echar patatas. Le pido a Omar el puré de patatas para las morcillas, le doy unos pases por el fuego a las manzanas, caliento y monto la salsa del hígado, saco los lomos del horno y les quito los hilos que los atan, caliento patatas y verduras para el faisán, meto como puedo la salsa del faisán entre dos cacharros hasta una hornilla de atrás, quito los mejillones del fuego, los echo en un cuenco ya preparado y le grito a Miguel: «¡Papas fritas para conchas negras!» [en español en el original], mientras me inclino y miro las pechugas de pato. Caliento los membrillos en el mismo cazo de la salsa del pato. Ya no hay respiro, las órdenes siguen llegando, la cháchara de la impresora no para. Echo miradas a hurtadillas a los pedidos, cuando todavía están saliendo de la impresora, intentando pescar qué voy a necesitar, como el jugador de béisbol trata de descubrir las señales de los entrenadores del equipo contrario. El interfono zumba y pesco disgustado:

«Línea uno para el chef», dice la recepcionista.

Aprieto el titilante botón de la luz verde. Es un representante que quiere venderme pescado ahumado. Contesto todo amabilidad y prontitud, haciéndole caer en la trampa al estilo Bigfoot. «A ver si nos entendemos», digo, después de oírle farfullar la lista completa de sus delicias, tratando de sonar un tanto lerdo y confundido: «¿Quieres venderme comestibles, no es así?». «Sí», llega la respuesta, el vendedor parece alentado por mi interés y aparente torpeza. «¿Y has dicho», continúo, «algo así como que facturas a una buena cantidad de restaurantes... seguramente eso es lo que has dicho... Estás en el negocio de abastecer restaurantes... y a los chefs en particular?». «¡Oh, sí», afirma el estúpido vendedor y empieza la acostumbrada letanía de los clientes de prestigio, los nombres de otros chefs que le compran su estupendo surtido de truchas, esturión y salmón ahumados, las huevas de pescado. Ya he aguantado bastante y lo corto en seco: «Entonces... ¿qué coño haces llamándome en pleno jodido torbellino de la hora de la comida?», grito por el auricular y cuelgo de golpe.

Cojo el pato justo a tiempo, le doy la vuelta con la piel hacia bajo y lo saco del horno. Tengo un filete a la pimienta a la carta —que no figura en el menú del día—, pero es un cliente habitual, me dice Cachundo, y, de todos modos, estoy listo para hacerlo. Empiezo a dorar el filete. Otra pasta. Echo aceite extra virgen en una sartén y salteo algunas láminas finísimas de ajo con pimienta roja molida, añado corazones de alcachofa, verduras salteadas y

algunas olivas. No sé por qué, pero siempre que hago pasta empiezo a tararear a Tony Bennett o a Dino... Hoy es «Ain't That a Kick in the Head». Será que en el fondo de mi alma siempre he querido ser ítalo-estadounidense. A lo mejor le echo un chorrito final de extra virgen para emulsionar la salsa apenas le ponga la albahaca... no lo sé. Más lomos de cerdo, el apuntador llama a Janine, que está haciendo tarta de cerezas en su puesto del sótano y sube corriendo para despachar los postres...

Hasta ahora vamos bien. Sigo el ritmo de la parrilla, que es el puesto más rápido (a menos que haya pedidos de côte de boeuf, solomillos bajos para dos o pescados asados enteros, que atrasan el pedido). Omar hace marchar los entremeses con puntualidad y yo me siento muy bien. No importa qué ni cuánto me pidan, mis manos van al sitio preciso, mis movimientos todavía son ágiles y mi puesto todavía está limpio y organizado. Me siento estupendamente, le echo un poco de inglés a los platos cuando los hago girar en el pasaplatos. Intercambio bromas con Carlos y encuentro tiempo para reprender a Doogie Howser por deslizar a mi lado ese bisté a la pimienta sin que yo le haya dado el visto bueno.

«Doogie, so sifilítico, pijo, capullo, futuro gilipollas Jimmy Sears... ¿sabes lo que te va a pasar la próxima vez que entregues un plato sin mi autorización? ¡Carlos y yo te vamos a hacer dos agujeros en el pescuezo y te vamos a meter las pollas dentro!»

Doogie se encoge, se ríe muy nervioso y sale disparado hacia la planta, farfullando disculpas.

«Chef», dice Omar con cara culpable, «no más tomates...».

Se me cae la mandíbula, me pongo lívido.

Había pedido tomates. Creía que habían llegado... recuerdo haber dividido el pedido entre tres compañías. Llamo a Segundo por el interfono, le digo que suba horita.[13] También estoy indignado con Omar por esperar a que se hayan agotado los tomates para decirme que no hay más.

«¿Qué coño pasa?», le pregunto a Segundo, que está caído de hombros en el vano de la puerta como un convicto en el patio de ejercicios. «Baldor no ha venido», dice. Ciego de rabia, echo humo por los ojos. Aunque es un proveedor estupendo, en las últimas semanas ha llegado con retraso dos veces, obligándome a hacer varias llamadas telefónicas muy poco corteses a su gente... Y, lo que es peor, obligándome a tratar con otras compañías menos importantes hasta que recibieron el mensaje y empezaron a entregar el pedido a tiempo. Ahora sin tomates, sin pedido, cuando la cosa está candente, estoy furioso. Llamo a Baldor y sin ningún preámbulo empiezo a gritar: «¿Qué clase de

[13] En español en el original.

esnifadores de pega, drogatas descerebrados trabajan con vosotros? ¿No tenéis un pedido mío? ¿Cómo...? Hice el jodido pedido yo mismo... ¡Hablé con un ser humano! ¡Ni siquiera lo dejé en el contestador! ¿Y me estás diciendo que no tienes ningún pedido mío? ¡Tengo tres compañías de mierda, proveedoras de productos frescos! ¡Tres! ¡Y siempre sois vosotros los que me la dais por culo!». Cuelgo, quito unos cuantos cacharros del fuego, saco más mejillones, la salsa del pato, sirvo varios faisanes y... reviso la tablilla de notas mientras le digo a Cachundo que cruce la calle hasta el Park Bistro de enfrente y le pregunte al chef si nos puede prestar tomates cuando, en mi meticulosa columna de artículos controlados, veo que el pedido de tomates lo he hecho a otra compañía, a Baldor no le he pedido nada. No tengo tiempo para lamentar mi error... ya lo haré más tarde. Después de gritarle al inocente Baldor, he desahogado la ira. De modo que llamo a la compañía culpable del estropicio y apenas si puedo adoptar un tono severo. Resulta que mi pedido ha sido desviado a otro restaurante, Layla, en vez de al Les Halles. Mentalmente tomo nota de que, en el futuro, llamaré a mi restaurante «Less Hallus». El despachante de la compañía en cuestión se disculpa por el lío, promete que el pedido llegará antes de una hora y me da cien dólares de crédito.

Más pechugas de pato, más faisanes, montones de mejillones, la interminable avalancha de lomos de cerdo... Finalmente el torbellino de la comida empieza a amainar. Me doy el lujo de fumar un cigarrillo en el hueco de la escalera mientras Carlos hace marchar filetes, chuletas y paillards... nada para mi puesto. Llega D'Artagnan, mi proveedor de especialidades. Trae foie gras, patas de pato y un inesperado manjar: un jabalí entero de cien kilos que José —uno de mis maestros cocineros— le ha encargado para que el charcutero haga patés y cabeza de cerdo. Bien... soy capaz de cargar con un ser humano de cien kilos vivito y coleando —durante pocos segundos, claro—, pero para arrastrar por las patas cien kilos de peso muerto contra su voluntad a través de la cocina y escaleras abajo hasta la cámara de troceado, hacen falta cuatro hombres bien robustos. El troceador, el charcutero, el lavaplatos y yo luchamos con la bestia y la bajamos por la escalera. La cabeza golpea de manera horripilante en cada escalón. Ahora sé lo que debe costar deshacerse de un cuerpo, musito. No envidio a la siniestra familia Garabino... ¡Menuda tarea!

El gerente general se sienta a comer con la recepcionista. Dos calamares, sin aceite, sin ajo; el plato del día de pescado sin salsa; una rama de apio con mayonesa y mostaza. Llega Frank, mi segundo chef francés. Tengo una lista para él: los platos del día de la cena, la puesta a punto, varias cosas por hacer, cosas que debe buscar. Cuando más tarde se haga cargo del puesto de las salsas y me releve, le estaré muy agradecido... Tengo las rodillas fastidiadas y el dolor del pie es más fuerte que de costumbre.

Pasa por ahí José, mi amo. Quiere llevarme al mercado de verduras.

Deprisa y corriendo ato algunos cabos sueltos, me aseguro de que Frank esté listo y caminamos unas once calles hasta el mercado. Toqueteamos, olfateamos, nos abrimos paso y rebuscamos un rato entre los puestos. Una hora después volvemos al restaurante con guisantes, verbena de limón, hinojos baby, patatas baby, nabos con hoja. Con todo eso tengo que inventar platos del día. En Les Halles se dice que, cada vez que José cruza la puerta, el costo de los comestibles sube un 2%. Si yo no protestara, el hombre me haría montar todas las salsas con mantequilla normanda y foie gras, decorarlo todo con trufas frescas... Pero le encanta la comida, gran virtud en el dueño de un restaurante. La mirada se le pone soñadora cuando oye decir que llega la temporada de las trufas negras frescas o la de los primeros cangrejos de caparazón blando... Aunque la docena cueste sesenta dólares (¡). Le pasa con cualquier cosa de la estación que sea de primera calidad, algún producto francés clásico o atrevido, difícil de encontrar. Quiere ser el primero en tenerlo, cueste lo que cueste. La estrategia parece funcionar. Es posible que la espina dorsal del negocio sean los churrascos con patatas fritas, pero nuestros clientes habituales se ven muchas veces gratamente sorprendidos cuando encuentran en un plato algún ingrediente exótico que les cuesta veinte dólares, en vez de los quince que están acostumbrados a pagar. Pequeños extras como ésos mantienen una clientela leal. La vida con José significa la frecuente llegada de pedidos inesperados: artículos perecederos muy caros. Me las veo negras para darles salida. Pero *¿a* qué chef no le gusta que caiga en sus garras una partida de lenguado retorcido por el rigor mortis, que todavía chorrea agua del Canal de Dover? Sí, muy bien, al parrillero no le hará demasiada gracia quitarle la piel, limpiarle las espinas y volverlo a armar... ¡Mala suerte!

Cuando volvemos del mercado, el personal nocturno se está cambiando de ropa en el vestidor. A mí me queda el tiempo justo para organizar los pedidos del sábado. Disfruto haciéndolo. Mi joven gángster y amigo, Segundo, y yo hacemos un recorrido completo por la despensa y las alacenas. Llevo dos tablillas de notas bajo el brazo: una con los pedidos (una hoja para el sábado, otra para empezar la lista del lunes); la segunda para la lista de preparativos... de las cosas que debo hacer mañana.

Conforme avanzamos desgloso las listas por compañía. Le adjudico a De Bragga el pedido de carne del lunes; a Schaller y Webber el beicon. A Riviera y Ridge las frutas y verduras... Estoy demasiado abochornado para hablar con Baldor en este momento. Veo que necesito veinte kilos de mejillones de Whitewater, quince de calamares, cuatro de pescados enteros y un pescado nuevo para el plato del día del sábado y domingo. Llamo a Wild Edibles y hablo con Chris Gerage, que en algún momento también fue chef de Pino. Comentamos los artículos para mañana. Me decido por lubinas rayadas, un poco de salmón real y pulpitos para las tapas del día. Con los productos no perecederos estoy bloqueado: no hay reparto los sábados. De todos modos

empiezo a hacer la lista para el lunes. De D'Artagnan necesitaré más foie gras el lunes, huesos de pato, tal vez algún magret. Es posible que haga el derroche de gastar en trumpets fresco negro y setas para cualquier plato del día —José estará encantado— y, como el jabalí ha sido en los últimos tiempos una máquina de hacer dinero para mí, quizá recupere con el jabalí lo que pierda con los champiñones. Añado dos piernas de jabalí a la lista de D'Artagnan. Segundo sabe exactamente qué le voy a preguntar y en qué orden... siempre está al quite conmigo.

Repaso la lista de artículos corrientes en mi chapurreado pero útil español.

«¿Mesclun?»

«Veinte.»

«¿Cebolla blanca?»

«Una.»

«¿Chalotes?»

«Tres.»

Y así sucesivamente.

El pedido de lácteos tengo que hacerlo temprano o me llamarán, cosa que odio: dos cajones de leches diversas, cuatro bloques de veinticinco kilos de mantequilla, un cajón de nata espesa ultra, un cajón de huevos grandes. Gourmand, otro proveedor de especialidades, necesita plazo de entrega. Cargan en Washington DC, de modo que debo colocar esa orden lo antes posible: alubias de Tarbe; los guisantes blancos y caros, que usamos para el cassoulet (absorben muy bien el líquido); láminas de pasta quebrada para repostería; miel de Provence para la salsa del pato; anchoas blancas en aceite de oliva para la ensalada niçoise; caracoles; habichuelas... Ya estoy pensando en el pot-au-feu de la próxima semana y necesitaré una buena cantidad de la cara sal marina gris para el condimento.

Ramón, el lavaplatos diurno, me dice que mañana necesita el día libre para visitar a un pariente hospitalizado y que lo reemplazará Jaime II, el lavaplatos nocturno, que doblará el turno por él. Se lo agradezco. Nada me molesta más que tener que reprogramar los horarios a último momento en caso de emergencias. Siempre me alegra que los miembros del personal arreglen las cosas por su cuenta. Llamar a mi mafia a sus casas es casi imposible. La mayoría de ellos dice no tener teléfono. Y, si dan un número, contestan voces muy suspicaces con estadounidenses desconocidos, que hacen preguntas. No están dispuestos a reconocer, «Sí, Mr Pérez, García, Rodríguez, Sánchez o Rivera vive en esta dirección».

La reunión del personal de planta para probar los platos de la cena se hace a las cinco y media, cuando los camareros veteranos, los de órdago, ya han llegado. Caen sobre la pitanza familiar y los platos que deben saborear como chacales rabiosos. Nunca es un bonito espectáculo ver comer a los camareros. Por la manera de abalanzarse sobre cualquier comedero disponible, se diría que son pordioseros. La ceremonia de saborear la cena se celebra en la cocina porque en el restaurante hay clientes desde la hora de la comida hasta la de la cena. Me parece estar en un vagón de metro en hora punta mientras explico en qué consiste cada plato de la noche. Se tiran sobre los cuatro platos, desgarran el faisán con las manos y, en un tris, convierten la preciosa tarta Tatin de Janine en una mancha oscura. Me trago unas cuantas aspirinas más.

A las seis menos cuarto abajo está atestado de camareros condenados de por vida al turno nocturno. Sentados en cajones de leche doblan servilletas, fuman y hablan entre ellos: comentan quién se emborrachó la noche anterior; a quién echaron de un club after hours lleno de gentuza y se despertó en los arbustos de su casa; quién piensa que el nuevo maître va a perder los papeles cuando esta noche el salón esté abarrotado de clientes apiñados en el bar y empiecen a gritar pidiendo mesa; quién va a ganar la Copa del Mundo; quién piensa que Heather Graham está muy buena; a quién le darán una patada en el culo esta semana; qué pasó aquella vez cuando los dos ayudantes de camarero bengalíes tuvieron una gresca en medio del restaurante y uno le clavó al otro un cuchillo parrillero.

Empieza el servicio de la cena. Como de costumbre, más reservas de lo conveniente... y dos mesas con la friolera de doce comensales, justo a la hora punta. Me quedo en la cocina con la esperanza —sólo la remota esperanza— de que la avalancha disminuya hacia las diez, pueda tomarme un par de cócteles y estar en casa a las once. Pero demasiado bien sé que en las dos mesas grandes, los huéspedes se quedarán pegados a las sillas por lo menos una hora. Lo más probable es que deba quedarme para todo el viaje.

A las ocho y media la mesada está llena. Los extractores hacen revolotear los tiquets de los pedidos de entrantes. A mi derecha, debajo del pasaplatos, se alinean los platos con tapas a la espera de que los lleven a las mesas. El pasaplatos está lleno de guarniciones salteadas. La mesa de trabajo frente al puesto de los fritos ofrece un espectáculo de churrascos hechos con diferentes puntos. Cachundo sigue a cargo —también está haciendo doble turno— y los platos salen de sus manos, cuatro o cinco a la vez. Tengo que apremiar al ayudante ocasional de camarero o a algún camarero que tenga las manos vacías, apartarlos del apiñamiento alrededor del puesto de los cafés y el pan, hacerlos ocuparse de los platos y vasos sucios, llevar los postres. No quiero que el helado se derrita sobre las cerezas ni que la nata batida empiece a chorrear sobre la mousse de chocolate. La comida se enfría y me estoy quedando ronco de tanto

gritar órdenes por encima del ruido del lavavajillas, el zumbido del extractor, el lloriqueo de la máquina multiuso de Paco y el creciente tronar de las carcajadas en el comedor. Le hago un gesto con la mano a un amistoso camarero —ya sabe lo que quiero— y enseguida llega con un *industrial*, una jarra de cerveza llena de margarita para mí. El trago consigue suavizar el colérico flujo de adrenalina y baja tan bonitamente después de tres espressos dobles, dos cervezas, tres zumos de arándanos, ocho aspirinas, dos tragos de efedrina y un poco de merguez engullido a toda prisa, que he conseguido meter en un trozo de pan para zampármelo en dos bocados. A estas alturas mi estómago es un caldero del infierno, que bulle de contenida frustración, energía nerviosa, cafeína y alcohol. El encargado nocturno de la despensa, Ángel, que parece tener doce años aunque luzca el tatuaje de un cráneo atravesado por una daga en el pecho (en el futuro será de los que apalean mujeres, creo) se está viniendo abajo detrás de mí. Tiene tres raviolis, dos confit de pato, cinco ensaladas verdes, dos escargots, dos ensaladas de endibias belgas con Stilton, dos berberechos, un salmón ahumado con blinis, dos foie gras y un paté en marcha... Y lo están llamando para que lleve con urgencia guarniciones de verdura y puré de patatas. Le mando al pinche de repostería para que le ayude, pero hay tan poco espacio que se atropellan y tropiezan en el camino.

Tim, un camarero veterano, trata de tirarse a Cachundo con evidente disgusto del parrillero. Con sus embestidas bloquea el paso e impide el tráfico en la estrechez de la cocina. Tengo que pedir con buenos modos a Tim que no practique el acoso sexual con mis rocanroleros durante el servicio... Después del trabajo, por favor. Devuelven uno de los platos para cocerlo más. A Isidoro no le hace ninguna gracia; está perfectamente cocido. Atisbo el oscuro comedor y no veo más que las siluetas borrosas de los clientes que esperan mesa en el bar. A pesar del ruido de la cocina, del ambiente de parloteo, del constante estruendo de los comensales que tratan de entenderse por encima de la música, oigo a los camareros explicar qué es cada plato del día. Los veo pelearse entre ellos para acceder al limitado número de terminales de los ordenadores e imprimir las cuentas: «¡Lista la catorce! ¡Catorsayy...![14] La seis, la siete, la catorce y una al fuego!». Grito: «¡Isidoro, actualízate!». «Tengo lista la catorce», dice Isidoro, el encargado del horno, mientras suelta el recocido de vuelta en el plato. Cachundo se me acerca y carga comestibles, coge platos aparentemente al azar, como si estuviera deshojando margaritas. Me trago en seco más aspirinas y me escabullo hasta el hueco de la escalera para echar unas pitadas.

Devuelven un pescado entero asado. «El cliente lo quiere sin espinas», dice con tono de disculpa el camarero. «Le he dicho que viene con espinas», se queja, anticipando que lo van a decapitar. Isidoro gruñe y trabaja en el pescado devuelto. Lo filetea a mano y lo vuelve a acomodar en el plato. La impresora ya

[14] En español en el original.

no para un momento. La mano izquierda recoge los tiquets, separa la copia blanca para el asador, la amarilla para los salteados, la rosa para mí, los pedidos de café para los segundos camareros. La mano derecha quita las sobras de los platos, amontona patatas gaufrette, tallos de romero y puré de patatas, pasa los tiquets de los pedidos cada uno a su sitio, los de tapas a la salida. Ya no dejo de bostezar un instante. Trato de mantener el tipo, de seguir un paso regular. Mi pantalla de radar está llena de obstáculos que debo sortear, procuro hacerlo a la mayor velocidad posible. ¿Un tropiezo porque devuelven una mesa entera que ha sido despachada antes de tiempo? ¿Un pedido complicado de platos del día tiene un puesto inmovilizado durante unos segundos críticos? ¿Un pescado entero o un côte de boeuf olvidados en el horno? La cadena entera puede quedar reducida a un punto muerto, como si alguien dejara caer una llave en la línea de montaje de General Motors: fusión accidental de un reactor nuclear, lo que más teme cualquier chef. Si pasa algo semejante, se viene abajo el chiringuito completo, todos pierden la cabeza y se produce un profundo agujero negro de donde es muy difícil salir.

«¡Tengo una bola caliente para la mesa seis!», aúllo. Hay una morcilla enfriándose rápidamente en el pasaplatos a la espera de juntarse con el plato del día de atún.

«Dos minutos», dice Isidoro.

«¿Qué pasa con el jodido confit?», le digo entre dientes al pobre Ángel, que lucha como un valiente para hacer blinis que acompañen el salmón ahumado, dorar raviolis bajo la salamandra, disponer patés y hacer cinco ensaladas de endibias al mismo tiempo. Estalla un caracol caliente en el pasaplatos, que me salpica de mantequilla hirviente con ajo y tripa de caracol. «¡Mierda!», digo y me froto el ojo con un trapo. «¡Putos caracoles!»

Frank va bien, muy bien, sin aflojar. Hizo su aprendizaje con Robuchon. Hacía una cocina bastante más refinada y mejor presentada que nuestra modesta carta para empleados con sueldo fijo, de modo que es una bonita sorpresa verlo convertido en un gañán más de la cadena, despachando sencilla manduca a la brasa, eficiente y velozmente. No confía más de la cuenta en la salamandra, algo que me gusta (muchos de sus predecesores franceses insisten en cocerlo todo como una piedra, cortarlo en rodajas y poner las rodajas bajo la salamandra... algo que aborrezco). Hace mínimo uso del microondas —que el contingente cholo llama con desdén el *chisme culinario francés*— y no le he visto echar más que un filete en la freidora. En resumidas cuentas, hasta ahora trabaja de maravilla.

«¡Platos!», grita Isidoro. El lavaplatos está hasta el cuello de cacharros en el fregadero. En su zona de prelavado se apilan los platos con sobras sin tirar y la cubertería sin orden ni concierto. Le pego un grito y cojo al pinche bengalí, le meto el hocico en un plato lleno de huesos roídos y verduras a medio comer.

«¡A la basura!», le digo con los dientes apretados y tono amenazante, señalándole el desparramo de platos sin vaciar. «Estoy ocupado, chef», se queja el muchacho. Por lo que he podido ver, hace horas que merodea por ahí rascándose el ombligo, sin hacer nada más que llevar de vez en cuando algún café. «Jodidos estaríamos si fueras tú quien va a salvar al mundo», le digo. «¡Quita la basura de los platos ahora mismo o te arranco la picha y la revoleo al otro lado de la calle hasta el Park Bistro!»

David, el segundo camarero portugués, hace espressos y capuccinos detrás de mí, pero se mueve con mucha gracia y no me empuja ni me tira nada encima. Estamos acostumbrados a los movimientos de uno y otro en el estrecho espacio que compartimos. Sabemos cuándo movernos de lado, cuándo dejar paso a los platos que entran y salen, cuándo sube el muchacho de las patatas fritas con cincuenta kilos de patatas recién peladas. Sólo siento algún ligero roce en el hombro cuando se escabulle con otra bandeja de cafés y pastas. Es posible que susurre «Después de usted» o «Bajando».[15] Tiempos de Fred y Ginger.

Por fin la impresora empieza a tranquilizarse y puedo adivinar por el reducido público del bar que los últimos comensales están a punto de ser atendidos. Se abren claros en el comedor, mesas desocupadas esperan a los clientes. Ya nos hemos echado doscientas ochenta comidas a la espalda. Le paso el mando a Cachundo, arrastro el culo escaleras abajo para hacer un último repaso. Reviso las provisiones dejadas al fresco en cubos de plástico fuera de la despensa, los pies de cerdo envueltos en mallas que habrá que deshuesar a conciencia mañana, los guisantes empapados que habrá que escaldar, las patas de pato que habrá que confitar con hierbas en grasa de pato... y me acuerdo de las verduras frescas que José y yo hemos comprado a mediodía en el mercado.

Hago una rápida pasada por la despensa de los comestibles no perecederos, tomo nota de que pronto voy a necesitar más aceite de maní, más pimienta en grano, más vinagre de jerez. Ya estoy trabajando en el borrador de una lista de «Cosas para hacer mañana». Recuerdo que tengo pedidas lubinas rayadas y pulpitos. José ha metido la pata comprando en misión secreta higos que vio en el mercado... Tendré que decirle a Janine que vaya pensando en algún postre del día hecho con higos. Mañana tengo inventario semanal. Quiere decir que tendré que pesar cada resto de carne, pescado y queso que haya almacenado y registrarlo. Contar cada lata, botella, cajón y caja. Mañana es también día de pago y tendré que cuadrar todas las entradas y salidas tecleadas por mis no muy hábiles cocineros, porteadores y lavaplatos, catorce en total. Están el turno extra de Carlos de la semana pasada, el medio turno extra de Isidoro la noche que reemplazó a Omar porque Omar hizo dos dobles turnos para cubrir las vacaciones de Ángel y... ¡mierda!, el sobre-tiempo para aquella

[15] En español en el original.

celebración en Beard House y la fiesta de promoción... ¿de qué era? ¿Degustación de qué? ¿Noche del Borgoña? ¿Recolección de fondos para combatir la fiebre miliar? Tengo que registrar todos los envíos de comestibles despachados desde mi almacén a nuestros puestos de avanzada: el salmón ahumado mandado a Washington, las habichuelas a Miami, las peras de agua y el jambon de París a Tokio. Tengo que registrar todo lo que le di al carnicero de enfrente. Y Philippe, mi otro amo, quiere que le haga una lista de sugerencias de platos del día para el chef de Tokio. Me arranco el fétido uniforme blanco y, refunfuñando como si fuera un hombre de dos mil años, lucho para meterme en los tejanos y el jersey.

Voy camino de la puerta, pero Isidoro quiere hablar conmigo. Se me hiela la sangre. Cuando un cocinero quiere hablar con el chef, rara vez es para nada bueno: conflictos con otro cocinero, una riña menor, problemas con el cheque, pedidos de tiempo libre. En el caso de Isidoro, lo que quiere es un aumento de sueldo. Le subí el sueldo a Carlos la semana pasada de modo que, durante las próximas semanas, tendré una racha de ávidos cocineros echándoseme encima en busca de más dinero.

Otra cosa que no puedo olvidar: Frank necesita libre el 16 y debo llamar a Steven. Todavía tengo alto el nivel de adrenalina cuando, por fin, me abro paso entre los últimos clientes que esperan junto al mostrador de la recepcionista y llego a la puerta. Le hago señas a un taxi.

Pensaba irme a casa, pero sé que me quedaré allí tirado con los dientes apretados y fumando. Le digo al taxi que me lleve a la esquina de la Calle Cincuenta con Broadway. Bajo las escaleras hasta la arcada del metro, entro en el Siberia Bar, una pequeña sala de juegos asquerosa, donde sirven los tragos en vasos de plástico y el aparato de música satisface mis gustos. En el bar hay unos cuantos tipos del Hilton más un par de striptiseras decrépitas que parecen apaleadas y trabajan en un club calle arriba. Está Tracy, el dueño del antro. Quiere decir que esta noche no pagaré los tragos. Es la una de la madrugada y a las siete y media tengo que estar en el trabajo. Pero suenan los Cramps en el aparato y Tracy lo manipula de inmediato para que haya veinte canciones gratis. La primera cerveza sabe muy bien. Los tipos del Hilton discuten la puesta a punto. Uno de ellos habla pestes de otro cocinero, que le manga la sal de su puesto. Uno de los contertulios le dice que no es para tanto... De modo que me veré involucrado en la conversación. Después de la melodía de los Cramps, los Velvet cantan «Pale Blue Eyes» y Tracy me sugiere un chute de vodka georgiano que tiene escondido en el congelador...

SEGUNDO CHEF

En condiciones ideales mi segundo chef es como mi mujer.

Iré más allá: en condiciones ideales, mi segundo chef está más cerca de mí que mi mujer. Y no es falta de respeto por Nancy, a quien adoro y con quien hemos hecho toda clase de diabluras desde que estábamos en el instituto. La única razón es que paso mucho más tiempo con él. El juez —a Nancy le gusta recordármelo— nunca lo creerá.

Steven, mi segundo chef desde 1993 hasta hace poco, cuando consiguió tener cocina propia, era mi demonio, mi gemelo, mi personaje a lo Bilko, mi doble. Además de cumplir con las habituales responsabilidades de un segundo chef —hacerse cargo de la cocina en mi ausencia, mantener el alto nivel de la cadena y guardarme las espaldas— es un hombre que no tiene precio para mí porque sabe cómo resolver cualquier problema.

¿Se ha perdido la llave de la despensa? Sólo hace falta buscar a Steven. En pocos minutos la saca de sus goznes. ¿Es necesario reemplazar algún componente del Robot-Coupe en plena avalancha de un ajetreado día festivo? Steven se escabulle por la puerta y vuelve a los pocos minutos con el repuesto —apenas usado—, que todavía tiene restos de chalotes de otro restaurante. ¿Quieres saber qué piensan en las oficinas? Pregúntale a Steven. Tiene sobornadas a las secretarias y lee con regularidad los e-mail internos. ¿Necesitas una fianza? ¿Una pastilla de codeína por la herida de un cuchillo? ¿Un nuevo cuchillo serrado de quita y pon barato? Ahí está él. ¿Y si me pregunto qué tiene en el corazón y la cabeza alguno de los que trabajan conmigo? Se lo pregunto a Steven. Se los llevará a dar una vuelta y los hará beber más de la cuenta hasta que suelten el pico. A mediodía tendré un informe completo.

Todo lo que yo no podía hacer —o no quería que me vieran hacer— lo hacía él. Y lo hacía bien. Aunque ahora sea un chef ejecutivo muy bien pagado en una corporación muy importante, todavía trabaja conmigo una noche a la semana en la parrilla, supongo que para mantenerse en forma. De modo que aún tengo a mi mano derecha en el gobierno, una mano derecha encubierta.

Tener un segundo chef con excelentes habilidades culinarias y

mentalidad de delincuente es uno de los grandes regalos de los dioses. Como el capo de una familia mafiosa o el jefe de la CIA, en nuestros gloriosos días juntos podía mirar a Steven a través de la habitación donde estuviéramos, levantar una ceja, hacer un movimiento imperceptible con la barbilla y la *cosa* —cualquiera que fuera en ese momento— se hacía. El Espionaje, la Apresurada Reunión de Material, la Venganza, la Desinformación, el Interrogatorio... ésas eran nuestras especialidades.

Conocí a Steven en el Supper Club. Fue en 1993, cuando volví a los *grandes.* Había estado trabajando con Bigfoot en su salón de West Village, muy a gusto pero en el limbo de mi carrera. Me tomé unos días de vacaciones en el Caribe para desengancharme de la droga y, cuando volví, encontré a un Jimmy Sears caído en desgracia en la cocina de Bigfoot. Bigfoot había estado cenando hacía poco en el Gotham y había experimentado una especie de epifanía culinaria. De súbito pretendió tener un verdadero chef y Sears —cuyo restaurante Hampton's acababa de irse a pique— dormía en el suelo por las cercanías de Manhattan, eludiendo a los acreedores y a las ex novias. Pasaba por una mala racha... Buen momento para la campaña de reclutamiento de Bigfoot.

Jimmy era un cocinero brillante. Se había formado con Brendan Walsh en Arizona 206 y la comida que hacía en el poco tiempo que trabajó para Bigfoot era tan buena, que me quedaba una vez terminado el turno, me sentaba en el bar, pedía la cena... y la pagaba. Ver lo que Jimmy podía hacer en la cocina me inspiró de verdad. Había hecho demasiado camino sin despachar más que picadillos. Volver a saborear un auténtico caldo, probar platos ricos y apetitosos, ver nuevas formas de presentarlos me hizo recordar cómo había disfrutado en otros tiempos con la comida. Trabajé duro para Jimmy y, después de estropear varios miles de platos y salir a esquiar juntos unas cuantas veces, nos convertimos en compinches y decidimos que cuando las relaciones entre Jimmy y Bigfoot tocaran a su fin —cosa que fatalmente ocurriría— yo le tendría el ojo puesto al talentoso Mr Sears y tal vez aprovecharía el viaje cuando él diera el próximo paso.

El choque de voluntades no tardó en llegar. Pocos meses después acabó el período de dorado exilio de Jimmy. Pescó un trabajo temporal como chef ejecutivo del Supper Club, un inmenso restaurante-sala de fiesta-disco en la Calle Cuarenta y Siete Oeste y empezó a contratar cocineros. Fui uno de los primeros convocados.

Era un chollo ser chef ejecutivo del Supper Club. Coño, era un chollo hacer cualquier cosa en el Supper Club. Era la hostia. En el comedor principal

cabían doscientos comensales y había tribunas privadas y reservados a lo largo de las paredes, pista de baile y un estrado desde donde una orquesta de doce ejecutantes tocaba música swing de los cuarenta. Había un entresuelo —reliquia de la anterior encarnación del Club como teatro de Broadway—, con sitio para otros ciento cincuenta comensales. Un segundo bar y, a un lado también en el entresuelo, un pequeño salón —entre cabaret y sala VIP— llamado Blue Room, con espacio para otros ochenta. Era un sitio bien pijo, lo que allá por los treinta o cuarenta se consideraba un antro desenfadado: un gran montaje deslumbrante con cantidad de estrellas a punto de eclipsarse. Un lugar donde era fácil imaginar a Burt Lancaster joven (que acababa de marcharse), para volver a reunirse con Kirk Douglas joven (dueño del club), que contaba la recaudación de la noche en uno de los reservados. La cena y el baile al son de la música swing duraba de cinco a once. Después, quienes fumaban como chimeneas, empezaban a despedir humaredas con olor a chocolate; los rayos láser entraban en acción; la bola de espejos empezaba a girar; un pinchadiscos tomaba el mando y el Supper Club se convertía —por un tiempo— en el club danzante más cotizado de la ciudad.

Cada noche el público era diferente porque el empresario de los grupos era diferente: Chiks with Dicks Night ofrecían altísimos travestís y pre-op, que se tambaleaban por ahí con tacones altos para house y tecno. Soul Kitchen ofrecía funk predisco de los setenta. En la gran pantalla pasaban calladamente películas de saldo de los cuarenta, que explotaban el tema de los negros. Giant Step ofrecía acid jazz y fusion. Las noches de Café con Leche estaban dedicadas a la nueva salsa y al funk latino. Los Funkmaster Flex atraían a un público hip-hop. Noel Ashman atraía a europeos de segunda y a un público bien vestido, que se había hecho un lifting. Nunca se sabía... Hacían cualquier locura propia de noctámbulos. Todas las noches el gentío se agrupaba calle abajo y alrededor de la esquina de la Octava Avenida, a la espera de pasar los detectores de metal y a que nuestros trece fornidos matones de seguridad revisaran los baños. Luego se amontonaban en los tres bares, fumaban hierba, esnifaban coca y copulaban como conejos en todos los rincones y vericuetos de nuestro tenebroso palacio de los placeres.

Jimmy me llevó como el hombre del cuarto frío, con un sueldo excesivo para el cargo: ciento veinte dólares por noche para preparar ensaladas y decorar postres con nata batida. En esos tiempos Jimmy no tenía mentalidad organizativa. Yo la tengo. Jimmy pasaba gran parte del tiempo de garbeo por los chismosos corrillos de la ciudad. Tenía un segundo trabajo: cocinar para Mariah Carey y Tommy Mottola. Maniobraba sin descanso en pos de su triunfante regreso a los Hamptons. Y, como es lógico, no dejaba de meterse con cualquier cosa que llevara falda. Por la época en que fue a dar al Supper Club, no se le ocurrían pequeños detalles como hacer pedidos, fijar horarios, rotar los comestibles y organizar menús. Muy pronto me di cuenta de que era más fácil

hacerlo yo mismo que esperar a que Jimmy apareciera. Casi enseguida asumí la responsabilidad de hacerme cargo de las cosas esenciales en una cocina: asegurar la provisión de comestibles, los preparativos previos, la información necesaria para vérmelas con una enorme cantidad de fiestas, bufés, tapas y artículos habituales del menú, como el negocio exigía. La cocina de Jimmy seguía siendo magnífica, pero él en persona rara vez aparecía. Al cabo de pocos meses fui el segundo chef de facto, el gerente de la cocina —el tipo a quien todos acudían para averiguar qué coño estaba pasando—. Cuando volví de otras breves vacaciones en el Caribe, aunque Jimmy era todavía el chef nominal, estaba secreta y simultáneamente empleado como chef en The Inn de Quogue, a las afueras de los Hamptons, y era Steven Tempel quien dirigía la cocina del Supper Club.

Creo que fue un momento histórico.

Apareció en busca del puesto de salteados con su todavía más degenerado amigo Adam Apellido Desconocido a la zaga. Tuve unas semanas para ver a esos dos en acción, antes de que Sears se escabullera hacia los Hamptons con *un horario de verano aún más reducido.* Le pedí, le supliqué, le imploré que no me dejara en la estacada con esos dos canallas esnifadores de coca, ladrones, pirómanos, putañeros, borrachines y buscapleitos. Jimmy ignoró mis ruegos.

Cuando Steven y Adam estaban juntos en la cocina, no podía darles la espalda ni un segundo. Desbordaban actividad, eran destructivos.

Dos malvados diabólicos, consumidores de estimulantes. Cuando no reñían o se arrojaban comestibles uno a otro parecían estar siempre escabulléndose de la cocina para cumplir distintas misiones delictivas. Eran escandalosos, rateros, insaciablemente curiosos. Steven no puede ver una mesa de despacho sin desvalijar su contenido. Jugaban malas pasadas y formaron una red muy bien organizada con los compañeros de trabajo que tenían la misma mentalidad. Pocas semanas después de llegar, Steven ya tenía conexiones en todo el Club. De punta a punta.

El ayudante de oficina le contaba lo que cada uno ganaba. El personal de seguridad le daba una comisión por cada droga que requisara a la entrada. Los más cascarrabias lo dejaban jugar con los ordenadores de modo que, cuando por ejemplo llegaba un pedido de pez espada, él añadía: «Fóllame con ganas». Mantenimiento compartía con Steven lo que quedaba del botín de «Objetos Perdidos», después de celebrarse cualquier promoción: bolsos de muestras llenos de cosméticos, CD, camisetas, cazadoras, relojes de pulsera... El jefe de mantenimiento hasta le dio a Steven las llaves de una oficina abandonada y olvidada en el tercer piso del Supper Club. Había sido la cueva de un antiguo conserje. Sin conocimiento de la gerencia, Steven la convirtió en un antro de placer alfombrado, amueblado y decorado. Tan completo que disponía incluso

de teléfono. Era el sitio ideal para reuniones íntimas, tráfico de drogas y expansión del negocio. Decoró la habitación con posters de mujeres latinas, que se penetraban a sí mismas con verduras. Usó alfombras y muebles descartados del adyacente Edison Hotel. El recinto estaba situado en lo alto de un largo tramo de la escalera trasera lleno de basura desparramada, detrás de los malolientes vestuarios, bajo un vestíbulo oscuro sin luz donde se almacenaba la porcelana de rezago. Los gerentes nunca lo visitaban. Un joven podía sentirse seguro con la certeza de que, cualquiera que fuera el turbio negocio que tuviera entre manos, por escandaloso, alborotador o delictivo que fuera, era imposible que lo molestaran.

Me nombraron chef cuando por fin la gerencia olió que Jimmy cobraba por no trabajar en el Supper Club. Desgraciadamente, Steven ya se había labrado su invisible imperio dentro del mío.

La cosa estaba difícil.

Pero el muchacho sabía cocinar.

Sobre todo durante la temporada de fiestas invernales, cuando se servían banquetes y cenas para cientos y cientos de personas, el Club exigía de los cocineros energía, destreza y aguante. Además de habilidad para improvisar a toda prisa. La pizarra de mi despacho estaba atiborrada de anuncios de celebraciones. A las cenas de trescientos comensales se sumaban cuatro bufés y un cóctel para setecientos invitados, con frecuencia el mismo día. La logística incluía la compra de comestibles, la preparación de platos y la tarea de distribuirlos entre tantos huéspedes, que tropezaban unos con otros. La invasión de Normandía todos los días de la semana. Contar con un hijoputa emprendedor y capaz como Steven era un apoyo importante. Ahí había un individuo que podía pasarse la noche en pie, esnifando coca, bebiendo té frío, metido en los líos más escabrosos, sin dejar por eso de presentarse a la mañana siguiente dispuesto a despachar un millar de comidas. Puedo haber perdido mucho tiempo investigando las actividades delictivas dentro del crimen organizado de la *familia* Steven y Adam. Siempre estaba llamando a uno u otro al despacho para apretarles las tuercas o interrogarlos (debo de haberlos despedido a los dos por lo menos tres veces). Pero ellos, especialmente Steven, siempre encontraban la manera de volver a conquistar mi favor y hacerse imprescindibles.

Durante un tiempo pareció que Steven había visto la luz (hasta donde es posible que Steven la vea). Una noche Nancy y yo tropezamos con él en un bar de Westhampton. Descubrí que trabajaba simultáneamente para Sears (cosa típica de Steven). Cuando lo vi apenas podía hablar, la mandíbula le temblaba por la cocaína, los ojos le revoleaban en las órbitas como a un mono araña enjaulado. Me pasó un brazo por los hombros y anunció que iba a empezar a presentarse en el trabajo a tiempo, que iba a empezar a conducirse con

responsabilidad, que iba a pasar página.

Recuerdo que Nancy me miró como diciéndome: «Sí, vale...».

Desde luego estaba prometiendo mucho más de lo que era capaz de cumplir. A lo largo de los últimos cinco o seis años, la vida con Steven se ha destacado por un tremendo escándalo tras otro. Pero sí empezó a presentarse en el trabajo a su hora. Dejó de desaparecer en juergas que duraban dos o tres días. Intentó todo lo que pudo evitar que la deshonra cayera sobre mi casa y mi cocina.

Y lo que es más importante: inexplicable y repentinamente se convirtió en esa clase de persona que cuando dice que va a hacer algo, lo hace. Esa condición, más que ninguna otra, es la esencia de un segundo chef. Cuando Steven está ahí, ya no tengo que llegar por la mañana y preguntar: «¿Te ocupaste de tal cosa?». La tal cosa siempre está hecha.

Eso me gusta. Lo convertí en mi segundo chef.

A partir de un relato incompleto y poco fiable, revisemos y reconstruyamos la carrera de Steven Tempel: se crió en Long Island, asistió a la escuela culinaria de Johnson y Wales donde, no es de sorprender, se metió en líos (tuvo que ver con alguna violación) y por poco lo expulsan. Trabajó en una cafetería de Providence mientras estaba en J y W (a pesar de sus muchos defectos, a Steven le gusta el dinero y nunca le ha tenido miedo al trabajo). Ganó tiempo en Big Barry's allá en Island, saltó de un sitio a otro en una sucesión de trabajos de pacotilla. En un momento dado emigró al norte de California, donde acabó en un tugurio llamado La Casa Nostra y se topó con el idiota e incontrolable sabelotodo —genio de la repostería— Adam Apellido Desconocido (nadie lo conoce... En cuanto al gobierno alcanza, ni siquiera *existe).* Como a Hunt y Liddy, a esos dos individuos no debió permitírseles nunca estar juntos en la misma habitación. Cuando están juntos crean una supernova de sandez, una masa crítica de mal comportamiento. Les gusta rememorar aquella época idílica de su vida en California: esnifaban cocaína a través de un macarrón. Arrojaban el vómito en los aparcamientos de los puticlubs. Llevaron a su dueño a la insolvencia, se prostituyeron, chulearon, robaron. De todas las maneras posibles, dejaron una estela de destrucción y fluidos corporales detrás. Steven volvió a Nueva York —probablemente haya dado un paso más allá de la ley—, trabajó algunas temporadas en Mathew's con Mathew Kennedy (un cabrón, dice Steven), en Carmine's, el Hotel Plaza y unos cuantos restaurantes más muy decentes, siempre por poco tiempo. De paso, se las arregló para aprender a ser un cocinero respetable y a asar chuletas. Sin dejar por eso de adiestrarse en otra serie muy peculiar de habilidades menos legítimas, que le siguen siendo sumamente útiles hoy. Es una notable fuente de conocimientos en lo que se refiere al trabajo invisible del negocio de restaurantes, de sus verdaderos entresijos. Puede arreglar un compresor

averiado, reparar aparatos electrodomésticos, forzar cerrojos, conectar energía eléctrica donde nunca hubo, desatascar un sifón engrasado, encontrar a un radioaficionado, ajustar la puerta de una nevera. Es un observador minucioso de cada detalle de actividad humana o mecánica en el lugar de trabajo —un tío que se da cuenta de las cosas—, quizá como resultado de todos esos años en busca de ocasiones para delinquir. Nadie lo va a tomar por imbécil. Si alguien planea un chanchullo, Steven lo sabe. Lo más seguro es que a él se le haya ocurrido antes.

Conforme batallábamos en la temporada de celebraciones del Supper Club, Steven y yo nos acostumbramos a tomar bastantes tragos juntos después del trabajo. Nos sentábamos para repasar los acontecimientos de la noche, planear las tareas del día siguiente, meditar sobre los misterios de Esta Es Nuestra Vida. Empecé a confiar más y más en él para saber qué pasaba, poner las cosas en orden. Contaba con su ayuda en la despiadada y agobiante rutina de servir cientos y cientos de comidas, armar diferentes menús cada día con tapas y platos a la carta, manejar una partida de cocineros cuyo número se inflaba hasta cifras de dos dígitos para los grandes acontecimientos y se reducía a un núcleo central de ocho durante el servicio regular.

Comprar diez mil dólares al día de carne me producía un extraño y tremendo estremecimiento, como cuando subes a la montaña rusa. El simple hecho de mover montones de pescado y productos perecederos —que llegaban al techo— a lo largo de la cocina era un rompecabezas, un desafío del que disfrutaba.

Me gustaba volver a ser un general: desplegar fuerzas allí donde hiciera falta, mandar avanzadillas de cocineros para apagar focos de incendio en los puestos del bufé, ordenar maniobras de reconocimiento, destacar vigías, comunicarme a través del walkie-talkie con distintos rincones del club.

«¡Más filetes al bufé seis!», gritaba el micrófono. «¡Más salmón al bufé cuatro!» «Seguridad en la puerta. ¡Tengo un recuento de víctimas de trescientos y va a más. ¡Están llegando!»... Porque para mayor diversión compartíamos la banda de radio con una cercana unidad secreta de la división de crímenes callejeros del NYPD.[16] Siempre intentaban que cambiáramos de frecuencia, cosa que no podíamos hacer porque las usábamos todas: una para los gerentes, otra para la cocina, otra para los de Seguridad. En vista de que ni las amenazas ni los gritos surtían efecto, la pasma se espabiló: escucharon, aprendieron nuestra jerga, descubrieron nuestras posiciones y jugaban con nosotros. «¡Más roast beef para el bufé uno!», cuando no hacía falta en absoluto. O anunciaban falsas emergencias y los de Seguridad salían disparados para registrar el baño del entresuelo y apagar un fuego inexistente. Vivíamos en el caos. No era nada

[16] Departamento de Policía de Nueva York.

extraño que hubiera mujeres desnudas quitándose helado de encima con una manguera en el fregador de la cocina (durante la recepción de Howard Stern); siniestros degustadores marroquíes probando el condimento de los platos (durante la fiesta de la Royal Air Maroc). También podía verse en el pasillo de la cocina a Ted Kennedy —con inquietantes reminiscencias de RFK en sus últimos momentos—; a la partida ya borracha acosar de mala manera a un Mile Meyers perplejo para que imitara el mundo amanerado, gesticulante y grotesco de los Wayne; a Rosie Pérez instalada en el puesto de los salteados —encajaba tan bien ahí como cualquiera de nosotros—, sentada sobre la tabla de picar, preguntando «Muchachos, ¿qué hay de bueno para comer aquí?»; un piercing de clítoris en vivo y en directo (otra vez Stern); a los fanáticos de Madonna que, desde el hotel, intentaban colarse a la cocina (ella traía los huevos para su ensalada César); a intrigantes, modelos en bañador, culturistas a ultranza, niños go-gó.

Un día hubo una boda con cien invitados. El anfitrión gastó mil dólares por persona a cambio de langosta y raviolis de trufas, botellas individuales de vodka en bloques de hielo, tartas de boda en miniatura para cada mesa... Después todo el Club se cubrió de tiendas llenas de derviches y bailarinas de África del Norte, que servían cuscús y pastel de paloma... todo a mil dólares por barba.

Gracias al Programa Bigfoot nunca se me agotaban los comestibles, siempre estaba preparado, jamás llegaba tarde. Y Steven significaba una ayuda enorme. La noche en que —tratando de sacar fondo de caldo congelado de un recipiente— se atravesó la mano con un cuchillo, se convirtió para siempre a mis ojos en hombre serio. Se envolvió la mano con el delantal y, salpicándolo todo de sangre, escuchó mis instrucciones: «Arrastra tu maldito culo hasta St. Vincent's, allí tienen sala de urgencias. ¡Que te zurzan y de vuelta aquí en dos puñeteras horas! ¡Vamos a tener un jaleo de mil demonios esta noche y te necesito en la cadena!». Volvió hora y media más tarde, se las arregló para trabajar con una sola mano en el puesto de los salteados y fue capaz de despachar más de ciento cincuenta cenas a la carta. Me gustó su demostración de lealtad. Para mí es muy importante estar dispuesto a trabajar a pesar del dolor y las heridas.

En realidad, no sé qué le pasó al Supper Club. El gerente general —con quien tenía muy buenas relaciones laborales— se marchó de repente. Se cerró la discoteca, tal vez porque el vecindario se quejaba del ruido o de las ingobernables multitudes que se apiñaban en la calle. Tal vez porque cambió el dueño. El nuevo equipo de gerentes era un dúo de empalagosos ex camareros del Waldorf: un español y un *no sé qué,* a quienes les gustaba hacerse pasar por franceses. Contesté un anuncio del periódico buscando un chef y enseguida se presentó la ocasión.

Llevé a Steven conmigo.

Bastó una mirada al One Five para saber que el lugar estaba condenado. Jerry Kretchmer, con el muy talentoso Alfred Portale a la zaga, acababan de fracasar en el mismo sitio. Las nuevas dueñas eran dos damas de clase media muy agradables, con aspecto de matronas y poca o ninguna experiencia en restaurantes. Pero me enamoré de la cocina. Era enorme, estaba bien equipada y cargada de historia. Incluso había trabajado un día allí cuando estaba en el CIA, como parte del programa «Un día en Nueva York». El comedor estaba puesto con objetos salvados del transatlántico *Normandie,* hundido misteriosamente en la bahía de Nueva York. Un impulso irresistible me llevó a aceptar. Mi predecesor, un bobalicón lleno de ínfulas, había dado buena cuenta de casi toda la pasta de las socias. Insistió en una cadena de cocina de trece personas para servir alrededor de sesenta cenas por noche. Me imaginé, pues, que no sería demasiado difícil marcar la diferencia y hacer un trabajo honesto para las dos amables señoras, ahorrándoles unos cuantos dólares.

Contratar personal —del caído Supper Club— y llevar a Steven como segundo chef fue divertido. Me sentía Lee Marvin, con Steven como Ernest Borgnine en *Los doce del patíbulo,* cuando reclutan una unidad de combate entre la escoria de una prisión militar. Steven y yo nos encontrábamos y decíamos: «¿Quién está disponible?». Analizábamos quiénes hablaban consigo mismos, sumidos en falsas ilusiones paranoicas («Pero ¿todavía será capaz de trabajar en la cadena?»); a quién podíamos sacar de otro trabajo tirándole un anzuelo («¿Está contento?» «¿Hasta qué punto está contento?» «¿Cuánto gana?»); quién seguía siendo leal entre los cocineros a tiempo parcial y los que trabajaban por cuenta propia en el Supper Club; quién tenía las noches libres después de largar Le Bernardin; quiénes podían trabajar juntos, presentarse puntualmente, mantener la boca cerrada y hacer lo que debían aunque se despertaran todas las mañanas desnudos y cubiertos de vómito en el suelo frío del cuarto de baño. Steven recorría el sector de los más marginales, las cocinas de otros chefs, abriéndose paso entre el asombroso Rolodex mental que tenía en la cabeza, los dos embarcados una vez más en una caza furtiva de hombres capaces que, a menudo, dejaba a las cocinas rivales con el culo al aire. Me gustaban aquellas primeras entrevistas, ponerle la vista encima a antiguos amigos, nuevas adquisiciones, una colección variopinta de parrilleros psicópatas, alcohólicos encargados del cuarto frío, malhablados pichones de salseros, cocineros de pasta ecuatorianos, reposteros trastornados, cocineros convencidos de que Sylvester Stallone los tenía bajo constante vigilancia («Sly sabe que yo escribí *Cliffhanger...* y sabe que yo sé demasiado», decía un cocinero que por lo visto se comunicaba telepáticamente con Stallone, mientras revoleaba hamburguesas en Planet Hollywood). «¡Necesito dos Heineken a las siete en punto!», dijo mi antiguo amigo chino Davey, de los tiempos de Bigfoot, con la mano en carne viva por sacar noche tras noche botellas de cerveza de un refrigerador

asegurado con cadena. «¡Todas las noches! ¡A las siete en punto! ¡Dos Heineken, nada de Budweiser! ¡Heineken!» Consiguió el trabajo. «¡Ahí voy, chef!», contestó Manuel, el gañán de la pasta, desde el teléfono de una cocina con mucho movimiento cerca del centro de la ciudad. «¡Estoy contigo!» Dejó caer el delantal en pleno ajetreo de la avalancha de los que cenan antes de ir al teatro, mandó al chef a tomar por culo y salió corriendo. Siempre me gustó ese tío. Necesitaba los domingos libres para ir a la iglesia, decía. Ningún problema. Y, Dios me ayudara, porque incluso contrataba a Adam... de vez en cuando.

«Nunca voy a volver a casa con el rabo entre las piernas sabiendo que me han jodido», le dije a Steven en una de las muchas sesiones de reflexión que manteníamos después de cada partido. «Si las cosas se ponen feas aquí no será porque no haya hecho todo lo posible. Nunca voy a escurrir el bulto, nunca voy a volver a casa una vez terminado el servicio sintiéndome avergonzado. No importa que estas chaladas se lo merezcan o no, yo... nosotros vamos a rendir al cien por cien. Vamos a defender Dien Bien Phu una vez tras otra todas las noches. No importa que perdamos la guerra... No, hombre, somos profesionales. Somos un equipo de primera... de puta madre, los profesionales de Dover, aire fresco... y nadie podrá decir que he dejado caer la pelota, bajado la guardia ni permitido que las cosas se vengan abajo...»

One Five se hundía. Los *números vivos* no sirvieron de nada. Ofrecíamos atracciones musicales tan patéticas que harían sonrojarse a Joe Franklin: pianistas mancos, cantantes de cabaret octogenarios, ingenuas aspirantes a Broadway cuyos gorgoritos gangosos podían quebrar los cristales, desventurados cantantes tiroleses... Los clientes entraban por nuestras estupendas puertas giratorias, ponían los ojos en una de esas criaturas que cantaban a grito pelado «New York, New York» con acento yugoslavo, giraban sobre sus talones y salían corriendo. Como tantos restaurantes en aprietos, nos sacaba los cuartos cuanto sujeto de pasado turbio anduviera suelto («Esta noche, voy a traer a Joey Buttafuocco... ¡Asegúrese de complacerlo!»). O las columnistas del chismorreo («Mi marido está en situación difícil esta noche ¿puede atenderlo usted?»). La prensa que conseguíamos a costa de esas larguezas no pasaba de escribir algo así como: «John Wayne Bobbit y Joey Buttafuocco fueron vistos en One Five...». No era una mención que inspirara al público a precipitarse en pandilla para cenar con nosotros.

Pero Steven y yo éramos felices. Teníamos los cocineros que queríamos. Hacíamos buena comida.

Cuando Pino Luongo me contrató para abrir Coco Pazzo Teatro —durante mi breve interludio toscano— llevé a Steven conmigo. Y luego al Sullivan's. Éramos cómicos ambulantes y, cuando cambiábamos de cocina, birlábamos a los mejores cocineros que hubiéramos dejado atrás. Como he dicho, Steven es una especie de segundo chef para mí. Le gusta cocinar y le

gustan los cocineros. No aspira a una vida mejor ni distinta de la que lleva... porque sabe que aquí tiene su casa. Se lleva bien con todo el mundo y en cualquier circunstancia. Personas completamente desconocidas le perdonan sus atrocidades diga lo que diga y haga lo que haga. El muy cabrón se congracia con todo aquel que lo conozca, sin proponérselo siquiera. No hay quien lo abochorne, avergüence ni ofenda. Él sabe muy bien lo perverso que es. La brigada de cocineros mexicanos de Les Halles lo adoran. Les divierte hasta descojonarse de risa su retorcido e inútil dominio de la jerga culinaria hispana, así como les divierte su costumbre de cantar las melodías de Elton John y Madonna con un timbre de voz alto y desentonando, mientras sin vergüenza alguna hace cabriolas alrededor de la cocina como si fuera un bailarín de break dance espástico. Cubre sus sensibles nudillos con tiritas (para que no se le irriten, dice), se empolva las bolas con maicena en plena cocina, le enseña a cualquiera que esté interesado su última llaga purulenta, el furúnculo del culo o el grano incipiente. Le fascinan los aspectos técnicos de la cocina, trabaja deprisa, con limpieza y hace platos estupendos. Le gusta meterse en los puestos de otros cocineros si los ve en aprietos y los censura en su espantoso español. Le encanta lavar platos si no está demasiado ocupado en su puesto. No hay faena que le parezca demasiado modesta ni humillante para despertar su interés y ayudar. Es un tío muy atento. Si te oye decir que te gustan los caramelos de goma, al día siguiente aparece con una bolsa. Si se detiene en un puesto de hamburguesas para comerse una con mayonesa, mostaza y ketchup, compra un par más, de modo que a todos les toque un poco. Entre los muchos cocineros que he conocido, sólo a él le gusta cocinar para el personal, empeñado en preparar algo que de verdad sea comestible. Bromea con los camareros y los jefes. Flirtea con cualquier mujer, sin importarle la edad, el rango ni la extracción social. Y es asombroso pero, al parecer, a todas les gusta. Cocineros mexicanos, a quienes en el año que llevan trabajando conmigo no les he oído decir una sola palabra en inglés ni en español, charlan aparte alegremente con él pocas horas después de conocerlo. Le llaman «Chuletita loca».[17]

Tiene tatuada la caricatura de un gato con gorro de cocinero en la picha y siempre está dispuesto a bajarse los pantalones si demuestras interés por verlo. En meses calurosos trabaja en sandalias, sin calcetines, con los puños de cuadros arremangados como los buscadores de almejas (manera de vestir muy atrevida en una cocina, donde la caída de un cuchillo o la salpicadura de grasa de pato caliente puede ser el final de tu carrera). Con desafiante altivez de prole usa las camisas de manga corta con broches de los lavaplatos y rechaza la chaquetilla tradicional de los chefs. Se niega a usar delantal. Come a bocados enormes un revoltillo de carne, maicena y verdura de aspecto nada apetitoso pero, por lo visto, comestible. Siempre está probando nuevas combinaciones. En

[17] En español en el original.

pleno torbellino, Steven mantiene con mucha elegancia su puesto bajo control y, de alguna manera, hace al mismo tiempo crujientes patatas doradas y canapés de caviar para que los prueben los demás cocineros. Siempre hay para todos.

Camareros del bar y el comedor, gerentes, cocineros, lavaplatos, conserjes, se lo cuentan todo. No sé cómo induce —sin proponérselo siquiera— a cualquier extraño a contarle sus secretos más íntimos y vergonzosos. Harían cualquier cosa por él. Le aguantan bromas pesadas que los ponen en ridículo. Le aguantan los toqueteos, la maldita costumbre de tratar de meterles guisantes en las orejas, las desenfadadas, horribles y escabrosas anécdotas sobre sus hazañas sexuales de la noche anterior.

Nunca he aprendido a competir con Steven en el terreno de las bromas pesadas. Dedicaría toda su vida a darte quince y raya. Ponle una patata en el zapato y meterá en el congelador toda tu ropa de calle. Ponle una pegatina en la espalda y sacará de los goznes la puerta de tu armario para llenarlo de revistas pornográficas.

Un día era su cumpleaños y le hice llegar a casa un par de muestras gratis de pañales para adultos. A la mañana siguiente todos los cocineros esperaban a ver cuál sería su reacción. Me dio las gracias con toda sinceridad: «¿Sabes? ¡Esas cosas son bien frescas! Me senté en el sofá, mientras comía nachos[18] y miraba la televisión. ¡Fue fenomenal! ¡Ni siquiera tuve que levantarme para ir al baño! ¡Fue fenomenal! ¡Te aseguro que se siente uno limpísimo!».

Nuestro ecuatoriano de las pastas, el del Sullivan's —hombre sin vicios y muy religioso— recibió durante varias semanas todas las noches, a las cuatro de la mañana, llamadas telefónicas de Steven, que estaba en pleno coito con su novia: «Manuel... habla Steven... aaah, aaay, oooh, bbboh, yaaah... ¡adivina qué estoy haciendo...!».

Y, como siempre le pasaba a Steven, Manuel le seguía el juego.

«¡Ay, chef... chef...!», me decía al día siguiente sacudiendo la cabeza. «¡Chuletita volvió a llamarme anoche!», y ahogaba una risita.

No, no he conseguido ponerme a su altura. Todavía.

Si yo hiciera la mitad de las cosas que Steven hace con regularidad —y no hablo de delitos graves, sólo de las burradas, el mal gusto, los comentarios, el exhibicionismo, las maquinaciones— acabaría en los tribunales defendiéndome contra una enormidad de acusaciones por acoso sexual. Y sin embargo no sé de nadie —excepto el dueño del Sullivan's, pero ésa es otra historia— a quien Steven no le guste, no lo encuentre adorable, no confíe en él,

[18] Tortilla de maíz con queso y pimientos.

no acuda a él cuando no sabe qué hacer o está en aprietos... Un logro asombroso para un sujeto que aparece en el trabajo con el calzado manchado de semen («Me metí en una cabina para hacerme la puñeta», explica sin darle importancia. «¡Ay, estaba cachondo!»). Un tío que a veces se porta como un verdadero cerdo y le cuenta sin remilgos cada una de sus manifestaciones digestivas, dermatológicas y sexuales a cualquiera que esté a su alcance.

Y ése... ése, querido lector, es mi amigo y socio más íntimo, en quien más confío.

EL NIVEL DEL DISCURSO

La otra noche hubo una tregua en el servicio, uno de esos ratos —más breves de lo que quisiéramos, apenas diez minutos—, cuando el personal de planta está ocupado tratando de poner a punto el comedor y, aunque en el bar se apiñen en tres filas los clientes y haya cola en la puerta, la cocina está en calma. Mientras los ayudantes de camarero alinean y ponen las mesas en su sitio al otro lado de la puerta, los cocineros, marmitones y segundos chefs beben grandes tragos de agua mineral, limpian sus puestos y dicen gilipolleces.

Estaba de pie en el dintel de la puerta que da al sótano de la cocina de los preparativos y fumaba muy nervioso un cigarrillo, en la inquietante calma del ojo del huracán. En diez minutos, cuando la siguiente ola de clientes hambrientos estuviera sentada y les hubieran servido el pan y el agua, habría un ataque punitivo: el control se llenaría de pedidos que habrían de servirse juntos, los puestos se pondrían en marcha uno tras otro, los cocineros elevarían el punto de ebullición como si les hubieran metido un cohete en el culo. El primero en ser atacado sería el cuarto frío, luego el puesto de salteados, después la parrilla, hasta que todo estuviera ardiendo... Cada uno de nosotros lucharía, sudaría y echaría maldiciones para hacer marchar las órdenes sin perder la cabeza. Sólo nos quedaban unos momentos de paz por delante. Fumaba y me movía inquieto, escuchando a medias la conversación de mi partida. El tono y el tema de la plática eran conocidos, una música de fondo extrañamente familiar en las horas de vigilia de mis últimas dos décadas o más. Por Dios, me di cuenta de que había escuchado la misma conversación ¡a lo largo de veinticinco años!

¿Quién es el más marica? ¿A quién le dan por culo? ¿Quién es en ese preciso instante un *pédé,* un *maricón,* un *finocchio,* una *puta* o *pato?* ¡Hay que ver, no se habla más que de pichas! Es el momento de «chúpame un huevo», «mama la pinga», «métetela en el culo», putamadre, pedazo de «pinche baboso», mujercita lloricona. ¿Y tu «verga»? Parece un pedido de media merguez, «muy, muy chica»... como un «insecto».[19]

Ése es el verdadero lenguaje internacional de la cocina, pensé, cuando oía

[19] Los encomillados están en español en el original.

el intercambio de insultos en broma entre mi segundo chef francés, el repostero estadounidense, el parrillero mexicano, el tío de las ensaladas, el de los fritos, el pinche bengalí y el lavaplatos dominicano. A lo largo de veinticinco años había sido el entrenamiento diario, el interminable partido jugado en cuatro o cinco idiomas.

Como expresión artística, el lenguaje de la cocina —igual que el haiku o el kabuki— tiene normas establecidas dentro de un rígido marco tradicional en el cual es posible operar. Por imperativo histórico todos los comentarios *tienen* que referirse a la penetración anal involuntaria, al tamaño del pene, a los defectos físicos, a los manierismos o a las manías irritantes.

Las reglas pueden ser confusas. Por ejemplo, *cabrone* traducido a bulto puede ser: «A tu mujer o a tu novia la está follando en este momento otro tío... y tú eres demasiado poca cosa para hacer nada». Pero también puede ser *hermano*. Todo depende de la inflexión y el tono de voz. La palabra *fuck* se usa sobre todo para hacer una pausa. «Chúpamela» significa «Aguanta un segundo» o «Por favor, ¿puedes esperar un momento?», «Junta toda esa mierda en tu jodida pocilga o cuando vuelva te la voy a dar por culo», significa «Perdón, colega, me preocupa que no estés preparado para la próxima tanda. ¿Tienes las debidas provisiones para tu puesta a punto, hermano?».

«Pinche wey» significa «tío jodido»; pero también puede significar «oye, estimado granuja» o «colega». En cambio, si en mi cocina usas «colega» o, lo que es peor «amigo mío», al aludido le entra el pánico. «Amigo mío» es, a todos los efectos, «huevón» en el peor y más preciso sentido de la palabra. Y, como una noche empieces a tratar con excesiva amabilidad a un cocinero, creerá que al día siguiente lo vas a poner en la calle. Mis «vatos locos» —como la mayoría de los cocineros— practican la secular tradición oral y buscan siempre maneras nuevas e ingeniosas para referirse a la pinga.

¿Discriminatorio contra los homosexuales? ¿Subnormal? ¿Insensibilidad a las preferencias sexuales y al maravilloso mosaico de diversidad étnica de la fuerza de trabajo? Bueno, a lo mejor tienes razón. ¿El ambiente cerrado de un recinto como éste es machista con las mujeres? Sí. Desgraciadamente, con casi todas las mujeres. Pero lo que el sistema busca, lo que exige es a alguien —sea quien sea— capaz de mantener su puesto en marcha, de jugar el partido sin perder el tipo y, como persona, de saber encajar cualquier cosa. Si te ofendes con facilidad por alusiones directas a tu estirpe, circunstancias de nacimiento, sexualidad, aspecto, la mención de tus padres quizá mezclada con la del ganado... decididamente el mundo de la cocina profesional no está hecho para ti.

Pero déjame decir que si de verdad chupas pingas, si de verdad algo te toca los cojones, nada te va a impedir sobrevivir. A nadie le importa en absoluto. Estamos demasiado ocupados, demasiado cerca y demasiado tiempo

juntos —como una inorgánica familia numerosa— para preocuparnos por las inclinaciones sexuales, la raza o el país de origen del otro. Después del nivel de destreza, lo que determina tu prestigio en la cocina es la mayor o menor sensibilidad que demuestres ante las críticas y el insulto (aunque sea sólo intuido); tu capacidad para devolver los golpes. Puedes taparte los oídos todo lo que quieras, aparentar que no te están llamando «chino», «morena», «indio», «gordo» ni «cachundo».[20] Pero eso es lo que te están llamando. Te guste o no te guste, ése es tu nombre, la etiqueta que te han puesto, la hayas o no elegido. Yo he sido «Flaco», *Cadavro* y, probablemente, «Borracho». Así son las cosas. Llamo a la cocina de preparativos por el interfono —para pedir más salsa o más mantequilla— y ese pequeño gángster que hace rotar las existencias y pica con tanto primor el perejil esperará a que cuelgue y dirá «¡Jódete!», para traerme enseguida exactamente lo que le haya pedido. Más vale que sea yo el primero en decir: «Dame, mi jodida "mantequilla" y la salsa, so cabrón... "Horita"... y ¡jódete!». Y a mí me gusta ese matoncillo... me gustan la banda que luce en la cabeza, los pantalones holgados, la chaquetilla abotonada hasta arriba —con los botones colgando, sin abotonar—, las botas de mala calidad con los dedos al aire... Medio portorriqueño, medio cholo, «vato loco», con sus tatuajes de puro estilo carcelario y su cuchillo mariposa, sujeto a la banda de la muñeca.

¿Por qué a mí, un cabrón bastante bien educado, me dan tanto placer esas expresiones indecorosas dichas a gritos por mi personal maleducado y malhablado? A lo largo de los años, mis destrezas lingüísticas se han vuelto tan groseras e insultantes que, durante las Navidades en familia, tengo que cuidarme para no decir: «Pásame el jodido pavo, hijo de puta». ¿Por qué?

No lo sé.

Pero me gusta.

Me gusta regodearme con ese vocabulario. Igual que con todos los otros sonidos de mi vida: el gorgoteo, las salpicaduras y el entrechoque de platos en el fregadero; el chisporroteo del pescado en la sartén caliente; el fuerte chirrido —casi aullido— de la placa ardiente al caer en un fregadero lleno de cacharros; el martilleo de la maza contra una chuleta; el ruido sibilante cuando se arrojan los platos terminados al pasaplatos. Las provocaciones, los juramentos, los insultos, las burlas de mi desaforado y blasfemo personal son poemas para mí, a veces poemas bellísimos. Cada uno de ellos con sus pequeñas variaciones sobre un tema clásico, como alguno de los estribillos de la época del beat jazz: Coltrane en «My Favourite Things», una y otra vez, pero siempre distintos. Hay un millón de formas de decir «Chúpamela». La mayoría de la gente de mi cocina puede decirlo en español, francés, italiano, árabe, bengalí y hasta inglés. Como todos los grandes espectáculos es cuestión de ritmo, tono y capacidad de

[20] Los encomillados están en español en el original.

comunicación... Una manera de gozar la cocina.

Están también los términos del oficio, la jerga culinaria. Cada oficio tiene la suya. Ya sabes lo que significan algunos de nuestros términos. El más conocido es «86». Un plato es «86» cuando ya no hay más. Pero puedes usar el término cuando alguien acaba de ser despedido, o está a punto de serlo. O cuando algún cliente del bar ya no es bienvenido.

No se habla de mesa para seis ni de mesa para ocho. Se dice «seis arriba» u «ocho arriba». La mesa de dos clientes es un «doblete».

«Al matorral» quiere decir «atrás», «a la mierda» o «*dans la merde*», expresión estrechamente emparentada y posiblemente derivada de «dar portazo», «enterrar» o «liquidar».

«*Waitron*» o «unidad de *waitrons*» es un término unisex, de la vieja escuela de los setenta, para designar al personal de planta, es decir, a los camareros o camareras. Cuando están en pleno servicio también se les llama «planta», «familia» o «escoria». La comida —sobre todo si es la habitual trinidad de pollo, pasta y ensalada— se convierte en «la pringada» o «las gachas».

Está la jerga usada para el equipamiento. Desde que aparecieron las batidoras multiuso cualquier procesador de comestibles es «la estrujadora». Las salseras metálicas oblongas o cuadradas son «trasto de seis» o «trasto de ocho», según el tamaño. Las fuentes largas y planas, «hoteles». No es sorprendente que las cucharas de cocina con ranuras o agujeros sean «hembras» y las que no los tienen sean «machos».

«*Meez*» (por mise-en-place) es la «puesta a punto» y puede ser el puesto de las preparaciones, los ingredientes necesarios y, en cierta medida, el estado de ánimo. «Al minuto» es un plato hecho a la orden desde el principio al fin. Cuando un cocinero grita «¡Listo!» quiere decir «hacer las preparaciones iniciales»: cortar, precocer, disponer para dar la terminación. «¡Fuego!» quiere decir «terminado de cocinar y listo para llevar a la mesa». Los platos listos para llevar a la mesa se ponen «en la ventana» (el pasaplatos); muchas veces se dice en español. Al pasaplatos también se le llama «tobogán» o «aleja». «Tobogán» es asimismo el tobogán con ranuras de donde «cuelgan» las órdenes o pedidos. Se oye decir: «¿Cuántas órdenes tengo colgadas?» y la respuesta puede ser: «Tienes dos churrascos para el doblete de la cinco, tres solomillos al fuego». Un cocinero puede pedir «un día entero», la totalidad de determinado artículo ya preparado y al fuego, con «temperaturas» o sea más o menos hecho. «Al tiro» significa «corriendo».

«Una pasada» quiere decir exactamente eso: una última limpieza del plato. «Marihuana», «mota» o «crónico» es perejil picado. «Semen» es cualquier líquido reducido, como el fondo de caldo. Cuando le añades mantequilla al

«semen» lo estás «montando», como en «monter-au-beurre». «Bien cocido» se traduce como «¡Quémalo!», «¡Asesínalo!» o «¡Mátalo!». Cuando estás esperando demasiado tiempo un churrasco bien hecho y tienes en la mano el resto de la comanda, puedes decir «¡Échalo a la gramola!» o «¡Dale amor de radar en el micro!».

Los guantes quirúrgicos de látex —que casi nunca usamos— son «guantes de examen anal». Nos los ponemos con gesto teatral haciendo un chasquido amenazante y sugerimos: «Échate sobre el lado izquierdo y tose» o «Agárrate los tobillos porque ahí va "papi chulo"». Los gorros de papel son «filtros de café» o «gorro de payaso». Los pantalones de cuadros que todos usamos, simplemente «los cuadros». Las chaquetillas y delantales son «los blancos».

Cuando aparece el dueño es que «está Elvis en el edificio» o «¡Puf! El desastre está aquí!».[21] Y están los habituales motes adjudicados a todos: cocineros, camareros, ayudantes y marmitones por igual. Abunda la ironía más despiadada. «Cachundo» —pedazo de burro— se puede aplicar a un pinche muy de la casa. «Caliman» —hombre fuerte— a un cocinero blandengue. «Rayo» o «Flas» a alguien que lo hace todo a paso de tortuga. «Baboso» a un papanatas, a cualquier idiota. Un camarero rubio y muy relamido se convierte en «Lechuguino», «Currutaco» o «Hijo de la Chingada». ¿Un ayudante de camarero achaparrado y fornido? A mí me suena a «Burro».* Cuando se refieren a sí mismos como colectivo, mis entrañables mexicanos hablan de «la raza», «la m» o «la mafia». A los estudiantes externos de escuelas culinarias, que trabajan gratis como aprendices —léase mucho trabajo y ni un céntimo—, los etiquetan de inmediato como «NCJ» (nuevos cumpas jodidos). O «Mel» por *mal carne.* El cocinero pésimo y dejado recibe el eterno insulto de «Galopín».

Están las *expresiones cariñosas* perfectamente aceptables en lenguaje coloquial entre cocineros: de putamadre (un cumplido); chupapingas, hijo de puta, mierda pura, cojonudo, cerdo, pelotillero, tonto del culo, coñazo, «idiota», «bruto», «animale», «asesino», «mentiroso», tarabilla, meón llorica, «tortuga», zurullo, «pasmao», «chocha podrida», «pendejo», canalla, «seso de pollo», coño de tu madre, espástico, gilipollas, bala perdida, «chucha», «papi-chulo», jetón, culo dolorido, mamón, «culero», quedar como palo de gallinero, cagada y otras perlas...[22] Aunque parezca extraño *asshole* (huevón) sólo se dice como auténtico insulto y con verdadera ira. En cambio, es impensable cualquier alusión personal que involucre a la mujer, la novia, el novio, la madre (excepto la expresión «de putamadre») o a cualquier otro miembro de la familia de nadie. Puedes haber visto a la mujer de tu parrillero haciéndole la puñeta a los

[21] En español en el original.

[22] En español en el original.

automovilistas en la calle Oeste mientras cambian las marchas... y de eso no se habla. Jamás.

Gran parte del vocabulario de los cocineros está trasplantado de la jerga cuartelera. Uno no «lleva», «carga»; no se «pone derecho», «se cuadra»; «se la chupa» y aguanta; «cava la trinchera para el ataque»; «yerra el blanco» si su puesto se atasca; «se la dan» o «se la dan por culo» si las cosas van mal... Y, en ese momento, es de esperar que llegue tu compinche «y te saque de apuros», «te cubra el culo» o «te salve el pellejo».

Las aspirinas se llaman «masticables» porque las chupamos como si fueran caramelos. Los dediles son *condoms,*[23] pronunciado con acento español. El pincho donde se clavan las órdenes ya listas se llama «pitón». Cualquier recipiente metálico dentro de un baño de agua es un «bain» (de baño María) o simplemente un «trasto». La vida que llevamos es «la puta vida»* y uno puede muy bien quejarse del lamentable estado de sus asuntos gritando *«Porca miseria!» o «Que dolore!».*

Cuando el tobogán donde se acumulan las órdenes está lleno se llama «marcador» como en la frase. «El marcador está lleno». El plato que en ese momento lleva el camarero o su ayudante está «en mi mano»: «¿Dónde está ese jodido churrasco?». «¡En mi mano, chef!» «Patata caliente» se usa cuando el encargado de despachar quiere alguna comida *ya.* «¡Patata caliente para la mesa seis!» Suele ser para un VIP o «very important pendejo».[24] O para un «soigneee mutha-fucka», es decir, un amigo del dueño. O el dueño mismo. Más vale que hagas marchar esa comida a toda pastilla...

Cuando estamos en pleno fuego cruzado, los diálogos son de este tenor: «¡Una patata caliente en esa seis arriba de la siete, *cabrone!* ¡Dije "fuego" hace diez putos minutos, pinche tortuga! ¿Qué pasa? ¿No tienes tu puesta a punto, asesino? Pon esa bazofia en la ventana, pedazo de pinche parrillero, seso de pollo... Métela en la condenada gramola si no hay más remedio. ¡El resto del pedido en mi mano! ¡Y no te olvides de darle una pasada, un poco de mota y un chorro del semen ese cuando salga. ¡Tengo la cagada aquí colgada y tú perdido en el jodido matorral!».

«Trabajando», puede ser la réplica. «Aquí enterrado. ¿Por qué no le das portazo al de los salteados como a mí? ¡Me están dando por culo toda la noche! ¿Qué hay de la mesa ocho? ¿Le doy fuego? ¿Puedo ir a la ocho?»

Réplica que puede inspirar cualquiera de estas contestaciones: «¡Ocho en mi mano, baboso!», «¡La condenada ocho salió!», «¡La condenada ocho muriéndose en la ventana, a la espera de que el hijo de la chingada de Doogie

---

[23] Condones.

[24] En español en el original.

Howser la recoja!», «¡Tienes órdenes atrasadas ahí, idiota!», «¿Qué coño estás haciendo?», «¡Estás tapado de mierda!», «¡Vamos, Rayo! ¡Coge la sartén por el mango y saca al culero!».[25]

[25] En español en el original.

OTRAS VÍCTIMAS

Los pinches son la Guardia Imperial del chef: híbridos vestidos de camareros que no figuran en nómina. Lo ideal es que, por encima de todo, sean leales al chef y a la cocina. En general son ex ayudantes de camarero y tienen que tomar partido enseguida, porque se les pedirá cumplir tareas que pueden ser interpretadas como contrarias a los intereses de sus antiguos camaradas.

Me gustan los pinches con empuje y bien dispuestos. Los míos —en especial durante el servicio anterior a la apertura de los teatros, cuando es necesario atender el comedor entero en treinta o cuarenta y cinco minutos— se ven arrastrados por un entusiasmo tan frenético que, con frecuencia, me exigen ponerle freno para que en sus ires y venires del comedor a la cocina y viceversa no se lancen como misiles sobre los camareros. Ser pinche requiere aptitudes muy poco corrientes. El dominio de la lengua no es importante. Lo que pretendo de ellos es dedicación, velocidad, ingenio para pescar al vuelo qué demonios está pasando en determinado momento de bullicio y ajetreo. También espero de ellos rapidez para barajar en el aire el pedido siguiente entre un aluvión de órdenes que ya están saliendo. Capacidad para llevar un montón de platos a la vez sin dejar caer ninguno, recordar el número de la mesa y qué punto de cocción han pedido en cada una, adjudicar prioridades con sensatez. En general, los pinches reciben parte de las propinas recibidas por los camareros, con la ventaja de que no tienen que vérselas directamente con la clientela a la hora de cobrar. Su oficio es llevar los platos a todo correr al comedor y volver a la cocina sin perder un minuto. Su oficio también es atender los caprichos del chef sean cuales sean. Otras tareas más nebulosas pueden ser las de recoger información —igual que el observador de una pieza de artillería—, transmitir al chef y al expendedor partes con datos tan fundamentales como es el de saber contestar con precisión las preguntas: «¿Qué pasa en la mesa uno? ¿Están listos para comer? ¿Está gustando el plato del día?» y otras preocupaciones semejantes. También puede ser un deber de rutina alcanzarle al chef tragos, llevarle la chaquetilla a la lavandería, correr al almacén en busca de provisiones de emergencia, mantener limpia la ventana y la zona de servicio, disponer guarniciones y, en ocasiones, hacer de expendedor. Es posible que la mayoría de mis pinches no sepan hablar inglés, pero conocen el

nombre de cada plato del menú y saben cómo pronunciarlo.

El pinche debe ser capaz de elegir un médium-rare entre muchos otros churrascos pedidos con distintos puntos de cocción; leer una pizarra tan bien como el chef y mantener siempre esa mentalidad fiera de animal enjaulado, que uno busca en un zaguero profesional antes del partido. Cuando está por empezar el zafarrancho quiero que mis pinches tengan los pulmones tan bien ventilados como los Marines a punto de tomar una colina. En lo a mí respecta, soy como el general Patton cuando se trata de juicios o estrategias. ¿La misión de los pinches? Llevar la comida afuera y estar de vuelta ya. ¿Está mi estupendo plato esperando bajo las lámparas infrarrojas? No quiero que mi pinche se detenga a recoger una mesa ni a vaciar un cenicero.

Es muy conveniente utilizar a los pinches con empuje para hacerles imponer mi voluntad y tratar con discreción, pero también con energía, a los intrusos que invaden mis dominios y obstaculizan la muy seria labor de cocinar y servir la comida. ¿Está algún *amigo* del dueño o algún camarero charlatán bloqueando el paso en mi cocina? Cada vez que alguno de mis pinches pase a su lado, el inoportuno notará que le han dado un codazo en los riñones. Al cabo de unos cuantos empujones y codazos *involuntarios,* el intruso suele recibir el mensaje de que estorba.

El pinche verdaderamente bueno es un hallazgo raro y precioso. Lo ideal es que haya una comunicación casi telepática entre chef y pinche. Que sólo haga falta una mirada o un gesto para transmitir montones de información. Entre otras muchas órdenes, el pinche verdaderamente bueno debe leer determinado pedido por encima del hombro del chef, identificar en el acto cuál es probable que sea el próximo en salir y saber adónde va. Cierta habilidad diplomática es muy de agradecer. Muchos cocineros son propensos a sentirse agraviados si se les pide que cuezan más un churrasco o si reciben una orden en un tono que les parece irritante.

El pinche dispuesto a alcahuetear a sus ex compinches de planta también es útil. Siempre me gusta saber si brota algún foco de disidencia por ahí. Si algún maître a quien se le hayan subido los humos habla pestes de mí o de mis platos del día. Seguramente acabaré teniendo un encontronazo con él a lo largo del camino. Más vale saberlo antes que después. La advertencia a tiempo siempre es conveniente. ¿Se están apretujando los pasajeros de un autobús cargado de turistas a las puertas del restaurante, todos con la idea de comerse a dos carrillos en un santiamén el menú de tres platos, antes de que suba el telón de *Miss Saigon?* Si no me lo dice mi pinche, ¿quién me lo va a decir? Los camareros y los guías estarán demasiado ocupados empujando mesas y discutiendo si van a cargar el dieciocho o el veinte por ciento a la cuenta.

Con el tiempo, aunque nominalmente los pinches sean personal de planta, según se van sintiendo cómodos con las costumbres y prácticas de la

cocina, empiezan a adquirir la misma visión peculiar del mundo: esa perspectiva xenófoba y un poco paranoica de todo cuanto existe puertas afuera de la cocina; el mismo sentido macabro del humor; la desconfianza hacia el personal que no pertenece a la cocina. Me gusta alentarlos, asegurarme de que estén bien alimentados, halagarlos de vez en cuando, demostrar interés por su vida personal y sus finanzas. Si es necesario, dejo caer todo el peso de mi extraño y tremendo poder para respaldarlos. ¿Alguno de esos actores a tiempo parcial de la planta retiene a uno de mis pinches la parte de propina que le corresponde, reduciéndole el bocado? Dios lo tenga de su mano.

EL CONSERJE NOCTURNO

Me gustaría no necesitar conserje nocturno. Pero lo necesito. Acabado el servicio, alguien tiene que limpiar el restaurante, sacar la basura, limpiar y rasquetear los hornos, tirar los ratones muertos, matar a los que estén moribundos, vaciar los sifones engrasados, manguerear la cocina... Hacer todas esas tareas que nadie que esté en su sano juicio haría por amor ni por dinero. El caso es que tienes a esa persona dispuesta a hacer el trabajo solo, sin supervisión ninguna, a lo largo de toda la noche. Es un trabajo sucio y nada agradecido: arrastrar bolsas de basura malolientes y churretosas hasta el contenedor de la calle. Y, como el conserje nocturno está a solas con su alma, puede muy bien sentirse justificado si saca ciertas ventajas adicionales. Puede hablarle a la familia de México desde el teléfono de la casa. Puede comer cualquier cosa que encuentre por ahí y no sea probable que nadie eche de menos. Quizá pueda tomar un trago de esas botellas a las cuales está quitando el polvo. Y, lo que es mejor, puede quedarse con cualquier cosa que encuentre en el comedor. Hay que asumirlo... El tío que barre y pasa la fregona por el comedor de un restaurante, después de una noche movida de sábado, va a encontrar bastantes cosas interesantes: carteras, alhajas, tarjetas de crédito, teléfonos móviles, bolsos, paraguas, drogas, dinero en efectivo. Las cosas que habitualmente se dejan los clientes. También es probable que el conserje nocturno se haga con algunas golosinas en el vestuario de los empleados. Cosas que se les hayan caído al quitarse deprisa y corriendo los uniformes. Un sujeto con espíritu de empresa puede aumentar sus ingresos por toda clase de medios.

Como nadie quiere hacer su trabajo, quedarse a ver cómo lo hace ni entrenar a otro para que lo haga, tiene el puesto bien asegurado... aunque sea sospechoso de algunos hurtos menores. Hasta el conserje nocturno que es ratero conocido es un empleado valioso, siempre que sepa qué puede y qué no puede robar. Estoy seguro de que hay muchos apartamentos a las afueras de Queens

bien alhajados con cristalería, utensilios y equipos de cocina de numerosos restaurantes. El individuo que sabe dónde comprar una tarjeta de residencia y un número de la Seguridad Social por treinta dólares, probablemente también sepa qué hacer con una tarjeta de crédito casi ilimitado o dónde convertir en dinero un impermeable Burberry en buen estado. A nadie le importa... demasiado. Además, seguramente, el hombre roba menos que el encargado del bar.

EL ENCARGADO DEL BAR: AMIGO DEL CHEF

Desde siempre ha habido una relación feliz y simbiótica entre la cocina y el bar. Para decirlo claramente: la cocina quiere tragos y el bar quiere comida. El encargado del bar se siente (con razón) por encima de los camareros. Le gustará comer algo mejor que las gachas de los demás empleados, que se endurecen entre las cuatro y las cinco bajo el calor de las lámparas infrarrojas. Al terminar su turno está hambriento. Las patas de pollo y la pasta con un día de antigüedad no encajan con la imagen que el encargado del bar tiene de sí mismo como narrador, artista de variedades y personaje. Quiere que lo traten como a alguien de categoría. En general la tiene. El chef quiere beber cualquier cosa que se le antoje, en cualquier momento, sin que el personal superior esté del todo informado de su nivel de alcoholismo ni de su debilidad por las bebidas de primera calidad. Y el encargado del bar suele estar feliz de poder servir de ayuda... si se lo sabe manejar.

El encargado del bar es el tío a quien en un momento u otro se aferran los empleados y, por lo tanto, es una fuente de chismes muy útil y valiosa para el servicio de inteligencia. A veces también tiene acceso a las maniobras secretas de la gerencia superior y del dueño. Sabe —en dólares— si determinada noche ha sido buena o mala, quién recibe pagos de la caja chica y con qué fines. Ha oído muchas cosas... Antes o después todos olvidan que el encargado del bar no es médico ni sacerdote y no está obligado a guardar confidencias. Olvidan, sí, que él está escuchando cuando estás con un amigo en la otra punta del bar, mentando a la madre del jefe. Es de esperar que todo eso se lo cuente al chef.

Antes cometí la imprudencia de insinuar que todos los encargados de bar son ladrones. No es del todo cierto. Lo que pasa es que ningún empleado de restaurante tiene más ni mejores oportunidades para hacer trapacerías. Los encargados del bar manejan la caja registradora. Pueden actuar en connivencia con los camareros al facturar las cenas, pueden vender bebidas de sus propias botellas... He oído decir que un encargado de bar se llevaba al trabajo su propia caja registradora, guardaba directamente en ella un tercio de los ingresos

diarios y, por la noche, lo único que debía hacer era llevarse la caja a casa. Pero el trapicheo más corriente es la labor de *recuperación,* cuando cada dos o tres rondas sirve tragos gratis a un cliente agradecido. Si te pasas la noche bebiendo whisky puro y sólo pagas la mitad, el ahorro es significativo. Aunque le des una propina de diez o veinte dólares extra al generoso sujeto del bar, el negocio sigue siendo redondo. Esa liberalidad con los licores de la casa es también muy provechosa para nuestro hombre. Es la causa de un fenómeno muy valioso que se da en la clientela regular: los parroquianos *amigos* lo seguirán trabaje donde trabaje.

Es natural que a los chefs les guste ese tipo de encargado de bar. Por regla general no beberá en ningún sitio donde no encuentre semejantes gangas. Terminado el trabajo, pandillas de chefs y cocineros ruedan de bar en bar, alternando el itinerario, y aprovechan a tope la política liberal de quienes les escancian los tragos con generosidad porque han trabajado con ellos antes. Se cuidan muy bien de no *quemar* a sus favorecedores y no sablean demasiado ni con demasiada frecuencia el mismo bar. Por eso van de un sitio a otro. Los bármanes se ven retribuidos el día que se dejan caer por los restaurantes con una cita y son tratados como pachás: tapas gratis, tal vez postres gratis, visita de chef, lisonjas, atención personal... En pocas palabras, la cálida bienvenida y el prestigioso recibimiento que todos los macarras de la clase trabajadora ansiamos cuando salimos a cenar fuera.

ADAM APELLIDO DESCONOCIDO

Sonó el teléfono de la cocina, seguido por un «bip». La luz verde indicaba que la recepcionista de la entrada tenía un llamado para mí.

«¿Sí...?», digo y me tapo una oreja para intentar entender lo que decía alguien por encima del ruido de la radio, el chocar de cacerolas y el estrépito del lavavajillas.

«Llamada para el chef», dijo ella, «línea dos».

Presiono la luz roja para pedirle a Steven, al frente de la parrilla, que baje la radio.

«¡Ceba a la bestia!», dijo una voz al otro lado del teléfono. «¡Ceba a la bestia o se echará a perder!»

Era Adam.

Lo que me pedía hacer —lo que me decía— es que estaba demasiado borracho, demasiado cansado, demasiado perezoso, demasiado envuelto en

sórdidas circunstancias personales para ir a cebar la masa en plena fermentación: un enorme montón de uvas, harina, agua, azúcar y levadura que, apenas contenido por la pesada tapa de un tambor Lexan de ciento treinta litros, desparramaba espuma por la mesada donde reposaba.

«¡Adam, estamos muy ocupados aquí!», protesté.

«¡Dile que yo no lo voy a hacer!», aulló Steven desde su puesto. Esperaba esa llamada. «¡Dile que la voy a dejar echar a perder si no arrastra su culo hasta aquí ahora mismo!»

«Compadre, estoy en... tengo una situación aquí, hombre. Y... no puedo. Te lo ruego. Hazme ese favor. Te prometo... Amasaré mañana noche. Por favor... ceba... ceba a la bestia.»

«¿Qué puede ser tan importante? ¿Qué puede ser tan importante como para que no vengas?», pregunté, a sabiendas de que estaba buscándome una respuesta que sería mentira.

«¡Compadre... Están tratando de desalojarme de mi apartamento... y tengo que estar aquí... Tengo que estar aquí cuando llegue mi abogado, hombre!»

«Siempre están tratando de desalojarte del apartamento, Adam», le dije. «¿Dónde está la novedad, pues?»

«Sí... Sí. Pero esta vez va en serio», contestó Adam, arrastrando un poco las palabras. «Tengo que esperar a mi abogado. De lo contrario estoy jodido, ¿entiendes?»

«¿Qué abogado va a presentarse a las jodidas ocho y media de un viernes por la noche, Adam?»

«Bueno... no es precisamente un abogado en el sentido estricto de la palabra... Es un tío que está dispuesto a ayudarme.»

Me imaginé la escena al otro lado del teléfono: Adam Apellido Desconocido, el panadero psicótico, solo en su minúsculo apartamento maloliente de Upper West Side, con los ojos de distinto tamaño después de treinta y seis horas seguidas de juerga, atiborrado de coca y tragos, con costras blancas acumuladas en las comisuras de los labios y barba de dos días... Ahí de pie, al lado de la cama deshecha, en mangas de camisa, sin pantalones, entre revistas porno, recipientes vacíos de comida china para llevar, el Spice Channel que titila en el televisor mudo y arroja luz azul contra una lata de estofado de carne Dinty Moore. Ha esnifado coca, fumado hierba y bebido vodka en una jarra de tres litros de Wolfschmidt o Fleischman (si el brandy fuera mejor probablemente sería robado del restaurante). No tiene con qué pagar un taxi y es demasiado gandul para hacer veinte calles a pie y cebar a la bestia.

Ponderé la situación, miré primero los ciento veinticinco kilos de masa borboteante y luego a Steven.

«¡No lo voy a hacer!», dijo Steven, con voz aguda y chillona de indignación. «¡Dile a Vinnie que se joda!» (Steven le llama así. No sé por qué. A lo mejor es su verdadero nombre.)

Dejé esperar a Adam.

«Te ayudaré a cebarla, hombre», le dije a Steven. «No quiero ver a ese tío en el estado en que está. ¿Acaso quieres verlo tú? ¿En esas condiciones? Tú sabes cómo se pone.»

«Está bien, está bien», aceptó Steven gruñendo entre dientes mientras echaba un churrasco a la parrilla. «Pero es la última vez que lo hago. Díselo. Dile que la próxima dejaré que se eche a perder. La voy a tirar a la basura. Podemos comprar pan.»

«La vamos a cebar», le dije a Adam.

Estaba obligado a luchar torpemente con una carga informe capaz de quebrarle la espalda a cualquiera, sacarla del recipiente plástico Lexan, apilarla en capas en la gigantesca mezcladora Hobart y cebarla con una mezcla de agua caliente, harina nueva y levadura. Después tendría que rascarla y volverla a meter en la Lexan, dejarla otra vez en reposo, amontonar planchas metálicas y bolsas de patatas encima. Era un trabajo para dos hombres que me dejaría toda la cocina llena de harina y pegotes, masa bajo la uñas y churretes en los zuecos. Pero cualquier cosa era preferible a tener a Adam Apellido Desconocido en mi cocina en ese momento. Cualquier cosa.

¿Por qué Dios, en su infinita sabiduría, eligió a Adam para ser el depositario de Su Grandeza?

¿Por qué, de todas sus criaturas eligió Él a ese loco, vociferante, sucio, descuidado, detestable, incontrolable para convertirlo en Su panadero personal? ¿Cómo es posible que esa vergüenza de empleado, de ciudadano, de ser humano... ese indocumentado, sin formación, maleducado, sin lavar, ese caso perdido que había sido contratado (durante unos diez minutos) por todas las cocinas de Nueva York, pueda mezclar un poco de harina y agua, y producir el milagro?

Y aquí hablo de verdadero milagro, amigos míos. Puedo haberle deseado a Adam la muerte miles de veces. Puedo haberla pensado, incluso planeado... Puedo haber deseado verlo despedazado por perros rabiosos, mordidas sus entrañas por perros tejoneros voraces, engrillado a la picota, azotado con cadenas y alambre de púas antes de ser arrastrado y descuartizado... Pero la masa de sus pizzas y su pan son simplemente divinos. Ver salir del horno ese pan, olerlo... Esa bocanada profundamente gratificante... Esa maravilla

fermentada que reconforta el espíritu, dar un mordisco a esa masa cubierta de polvo harinoso, hundir los dientes en la etérea textura interior, saborearla... es experimentar el auténtico genio. Sus panecillos estilo paisano son la perfección misma, un ordenamiento de átomos, que ni Dios ni los hombres pueden mejorar. Dan placer a todos los sentidos a la vez. Cézanne habría querido pintarlos... pero podría no haberse considerado a la altura de la tarea.

Adam Apellido Desconocido puede ser el enemigo de la sociedad civilizada, una amenaza para cualquier cocina feliz, un riesgo para la seguridad y, potencialmente, un asesino en serie. Pero el hombre sabe hornear. Es un erudito-idiota con quien Dios mantiene frecuentes conversaciones. No puedo imaginar qué le dice Él ni si el mensaje se embrolla durante la transmisión.

Se dice que, antes de partir, los cruzados de antaño solían detenerse un momento en la iglesia local. Allí se les permitía comprar indulgencias. Supongo que era algo así como asegurarse con el sistema de pre-pago la tarjeta de crédito concedida por los cielos. Las negociaciones se desarrollarían más o menos así:

«Bendígame, Padre, porque estoy a punto de pecar. Tengo proyectado violar, saquear y destripar, a lo largo de mi camino por Europa meridional y el norte de África; tomar el santo nombre de Dios en vano; cometer todos y variados actos de sodomía; expoliar los lugares sagrados del islam: matar mujeres, niños y animales, dejándolos reducidos a un montón de cenizas humeantes... Bueno y, como es natural, montar las acostumbradas orgías de la soldadesca... Además de arrancar ojos, descuartizar cuerpos, echar gentes a las fieras e incendiar. Padre, ¿cuánto me va a costar una agenda tan pecaminosa?»

«Todo eso sólo te costará un techo nuevo para la sacristía, hijo mío, algunas alfombras para ahí abajo. Tengo entendido que hacen una preciosidad de alfombras en esos sitios por donde vas a andar... Y, como diezmo, digamos el quince por ciento de lo que recojas.»

«Trato hecho.»

«Que la paz sea contigo, hijo mío.»

Adam está en paz con Dios cada vez que saca del horno una bandeja de panes hechos con masa fermentada. Con cada pizza esponjosa, crujiente, deliciosa, crocante. Es la pequeña tomadura de pelo que Dios nos hace. Sobre todo a mí.

Lo he contratado tres o cuatro veces, lo he despedido y vuelto a contratar en incontables ocasiones. Creo que tiene alrededor de treinta años aunque parece mayor. Es de mediana estatura, tiene un pelo negro y lacio que le ralea en la coronilla. Es fornido, con esos hombros y brazos enormes de quienes llevan años haciendo rodar la masa. Los ojos son castaños. Pero parecen negros como el carbón, amenazantes y conmovedores a la vez, en una cara de bebé pícaro, cuya expresión puede cambiar, en un instante, de la entrañablemente

infantil y atractiva a la estúpidamente fuera de quicio.

Fichar a Adam para formar parte del personal es comprar —por un tiempo— el mejor pan. El mejor pan que he probado en mi vida. Te garantiza que cuando los clientes lo prueben exclamen: «¿Dónde consiguen este pan?» y «¿Dónde puedo comprar este pan?». Pero también significa que tu vida se convertirá en una pesadilla en plena vigilia. Que cada rincón de las alacenas y vasares de la cocina contendrán probablemente varios experimentos científicos de apariencia siniestra y maloliente: uvas podridas, pimientos rojos fermentados, cubetas saturadas de recortes de setas —con las laminillas y brotes tóxicos en descomposición en medio de lodo negro—, todo destinado a la *bestia* o a una de sus numerosas crías. Habrá tandas más pequeñas sazonadas o fermentadas por uno de esos lodos primigenios. Las alacenas contendrán levadura ya inservible y tandas olvidadas de levadura dormida. Los congeladores estarán abarrotados de panecillos a medio cocer y mezcla agria. Los suelos estarán cubiertos de masa pegajosa. Como algunos caracoles virulentos, Adam deja huellas.

Pero también deja lo otro: los panes de olivas y hierbas más asombrosos, panes de pimientos y champiñones, focaccias, pizzas, roscas de ajo, grisines y brioches. Proclama ser de ascendencia siciliana, imita las expresiones, los manierismos y los gestos del italiano callejero de Brooklyn, inspirado por Scorsese... ¿Será de verdad de origen italiano? Nadie lo sabe con certeza. Steven asegura haber visto su certificado de nacimiento —el auténtico, te recuerdo— y que su apellido real es turco o árabe. ¿Quién puede saberlo? La documentación que Adam presenta es siempre de dudosa procedencia. Su cultura culinaria es desde luego italiana, eso es incuestionable. No se puede confiar en él para hacer baguettes. Si crees lo que él dice —cosa que no debes hacer—, Lydia Bastianich le enseñó a amasar (alardea enseñando un ejemplar descuajeringado y sobado de uno de sus libros, dedicado por ella, donde lo nombra con uno de los muchos alias que Adam usa).

Sé por conocimiento directo que ha trabajado como cocinero, chef, asesor y pastelero en pizzerías, autoservicios de Delikatessen, pastelerías y panaderías. La mitad de lo que sale de su boca es puro palabrerío... el resto, por lo menos sospechoso. Está perpetuamente en la ruina y endeudado. Steven dice que la charcutería de la esquina y el bar próximo a su casa le dan crédito. Les paga en épocas de bonanza y se larga sin pagar cuando está en las malas. Siempre está camino de Little Italy para saldar deudas con algún personaje turbio, escamotear hierba o arreglar sus problemas con el alquiler. Solía entablar pleitos con todo aquel para quien hubiera trabajado —los demandaba por hostigamiento, ruptura de contrato, robo de servicios, prácticas laborales injustas, incluso acoso sexual— y ha tenido sorprendentes éxitos con su segunda carrera: la de litigante profesional. Sospecho que muchas de sus

víctimas estarían dispuestas a aflojar unos pocos dólares con tal de que se largara.

Jimmy Sears —que fue quien introdujo a Adam Apellido Desconocido en el círculo de mis conocidos (el notorio Steven y Adam fueron adquisición de la temporada del 92)— es muy a su pesar otro de sus admiradores. Como yo, Jimmy tendría que saber muy bien que no debe dejar a esa fiera salvaje campar a sus anchas por la cocina y, sin embargo, lo sigue haciendo. Sigue contratándolo por ése su no sé qué. La relación Sears-Adam es un contencioso legendario que, en más de una ocasión, ha llegado a las manos.

Los dos han sido archienemigos y socios íntimos, se han revolcado por el césped del Inn en Quogue, han montado combates de lucha libre en Barrow 13 y peleas escandalosas en el Supper Club. Steven, que conoce de antes a Adam, ha tenido muchas aventuras con él, tanto aquí en Nueva York como en California. Episodios de una necedad tan nauseabunda, de excesos tan aberrantes, de crueldad y horror que, incluso a mí, me parecen impublicables. Adam ha amenazado muchas veces con demandarme. Creo que ha demandado a Sears en varias ocasiones porque sus cálculos de lo que se le debe no coinciden con la realidad. (Para ser justo, los cálculos de Jimmy en cuanto a lo que él debe suelen discrepar también con los hechos comprobados. Hay una foto tomada hace años para el artículo —nunca publicado— de una revista donde aparece Adam cubierto de harina de arriba abajo. Sujeta a Jimmy con una llave de cabeza y simula partirle la crisma con el palo de amasar. Es la perfecta recreación de lo que son sus relaciones.)

Después de muchos años pasé para ver a Jimmy Sears en su nuevo lugar, una discoteca-supperclub pijo de la zona de Gramercy. Me senté a una mesa, pedí cualquier cosa (la comida de Jimmy siempre es excelente) y, cuando llegó la cesta del pan, miré desde la mesa a Jimmy con la horrible sensación de haber visto ya ese pan.

«¿No habrás...?», pregunté con aspereza casi sin poder creerlo.

«Sí, lo he hecho», suspiró Jimmy. «Tengo a Adam haciendo pan y pizzas.»

Lo último que he sabido es que Adam se jactaba de conseguir que los alguaciles le arrancaran a Sears los fogones y el equipo, como forma de cobrar lo que él sostenía le debía. Declaraba que le iba a romper la crisma a Jimmy hasta convertírsela en una masa roja y hacerlo chillar como si fuera una niñita hasta acabar con su vida. El año anterior tuvieron que entregar a Adam en la estación de trenes de Westhampton con escolta policial, después de uno de los famosos incidentes de Quogue: la primera deportación forzosa de Hampton. Jimmy era la obsesión favorita de Adam, un guión de venganzas listo para decir «¡Cámara!», su principal tema de conversación. Y ¿ahora? Como tantas de las

relaciones del mundo de los restaurantes, el pasado se repite.

Aguantar a Adam como empleado es convertirse en un esbirro, psiquiatra, prestamista, amigo y antagonista a tiempo completo. Pero tiene su encanto.

Steven, Nancy y yo fuimos a esquiar con él una vez. Adam estaba encantado con la idea de hacer algo normal. En su obra pionera *The Mask of Sanity* sobre los asesinos en serie, el doctor Herbert Kleckley expone el fenómeno del psicópata antisocial, que tiene vestigios de conciencia en su personalidad y se esfuerza por lograr la normalidad, exagerando actitudes positivas: se convierte en jefe de scouts, consejero en casos de crisis ajenas, recaudador de fondos para el Partido Republicano. En el caso de Adam ocurrió que, excitado por la perspectiva de participar en una actividad sana como la de salir a esquiar con los muchachos, preparó un picnic digno de una bacanal para sus amigos: dos neveras portátiles llenas de caponata casera, antipasto, rodajas de carne fría, pan italiano recién hecho, queso, alcachofas marinadas, pimientos asados... Debe de haberse pasado la noche en vela para tener listo el festín. Y esquió como un campeón, aunque es la última persona de este mundo a quien debería permitírselo. Durante la primera hora llevó las botas de esquí en el pie contrario. No se había ocupado de llevar guantes ni mitones. Perdió uno de los bastones. Pero se mantuvo firme sin quejarse. Tengo muy vivo el recuerdo de haberlo visto caer de cara allá abajo en la pista, incorporarse luego como pudo y pensar: «Pues mira, ese tío tiene un algo de adorable... aparte del pan». Su capacidad para sobrevivir es extraordinaria. Es un hombre que ha conquistado alturas notables y ha sufrido caídas de verdadero vértigo, pero siempre se las ha arreglado para recuperarse. Es posible que ahora se haga llamar de cualquier otra manera. Es posible que sus cheques estén librados a nombre de una compañía ficticia, a un tercero, firmados con su último alias. Pero al terminar el día sigue en pie... y sigue haciendo un pan increíble.

Adam no es ningún estúpido, aunque a veces sospecho que aspira a serlo. Sus anécdotas son desaforadamente exageradas, indeciblemente crudas. Las aventuras —en general involucran su pene— son muy gráficas. Pero no tienen la sinceridad ni el encanto autocrítico de los relatos de Steven. Los argumentos dramáticos de Adam siguen líneas más que predecibles: habla de su masa fermentada, le llama, por ejemplo, *consolador* y acompaña las palabras con una risa maníaca. Tiene un tic rarísimo y francamente horroroso: si está comiendo, uno de los ojos se pierde en la órbita. También me han dicho que hace morisquetas cuando practica el sexo, pero me empeño en no imaginármelas. Es un tipo sentimental, que pone verdadero amor propio en su trabajo. Lo he visto llorar cuando el tiramisú no le ha salido como esperaba y cuando una casara empieza a derretirse por el calor. Se enfurruña, camela, aúlla y acosa cuando quiere algo —es decir, siempre— y puedes saber más o menos

cuál es su estado de ánimo por su apariencia. Si no se ha afeitado, no es buen momento para estar cerca de él.

En el Sullivan's yo programaba sus turnos de hornear por la noche, una vez cerrada la cocina. No quería que tuviera contacto con los demás cocineros. Sus bromas de dudoso machismo ofendían siempre a los cocineros ecuatorianos y mexicanos de las brigadas. Era un macarra incurable.

«Llegarás a mi cocina a la una en punto de la madrugada. Hornearás el pan y te habrás largado antes de que el primer cocinero llegue por la mañana.» Ésas eran mis instrucciones. No quería que le dijera al muchacho del guardamangel que «lo iba a convertir en su mujer», que alardeara de cualquier aventura real o imaginaria en la casa de putas ni que les cantara villancicos obscenos sin gracia y sin ingenio a los lavaplatos, que lo consideraban una aparición casi satánica. Dejar a Adam trabajar de noche solo y sin vigilancia alguna significaba que sacaría de sus goznes las puertas de la despensa, se serviría tentempiés de chuletones, rissoto con trufas blancas y ensalada de tomate, todo regado de vez en cuando con una botella hurtada de Don Perignon. Eso era de esperar. ¡Pero el pan! El pan era tan bueno...

Los primeros meses de trabajar con Adam eran siempre de luna de miel. Se presentaba más o menos a su hora y, de una manera u otra, producía lo que le hubieras pedido. Luego, si las cosas marchaban bien —los clientes comentaban entusiasmados sus creaciones, los dueños estaban felices— empezaba a caer en estado de amnesia, adoptaba actitudes de mártir, se enfurruñaba, se sentía pisoteado, se compadecía de sí mismo. Sus insensibles y crueles amos subestimaban todo ese trabajo que hacía solo, todo ese maravilloso pan de Adam. Empezaba a pedir aumento de sueldo, a exigir el pago de viáticos (taxis y labores de *investigación).* Quería equipos nuevos, cantidades desproporcionadas de artículos especiales de panadería, autorización para telefonear a los pro veedores y gastar dinero sin tener que dar cuenta a nadie. En resumen, se ponía inaguantable. Si sus exigencias no eran atendidas empezaba a gandulear y faltaba al trabajo.

Las llamadas para que cebáramos a la bestia eran cada vez más frecuentes.

Ése era el momento en que yo empezaba a comprar el pan en otro sitio.

Y era entonces cuando Adam —que no tenía derecho al seguro de desempleo— volvía a preparar sándwiches en el Yankee Doodle Deli, cocinaba brunches en locales del West Side, servía de asesor en alguna pizzería al borde de la ruina o en un restaurante de novicios, trabajaba por cuenta propia para aprovechados dueños de casas de comida para llevar o se quedaba simplemente dando vueltas por su apartamento. Imprimía otro currículo —otro tejido de mentiras—, siempre con distinto apellido y todo volvía a empezar. Antes o

después Sears o yo lo llamábamos... Y Adam Apellido Desconocido montaba una vez más su cabalgadura.

Adam puede sorprenderte. Se lleva bien con mi mujer. En casos extremos es muy educado. Durante los últimos años (todo un récord para Adam) ha trabajado en un elegante servicio de comidas para llevar y, por lo visto, lo hace de maravilla. Una noche conecté la cadena pública por cable y vi a Adam —tenía puestos los blancos de chef—, cambiando bromas ingeniosas con el anfitrión y los invitados en un programa de última hora. Y mantuvo el tipo con mucha soltura. Estuvo encantador, gracioso y rápido. Había hecho un impresionante despliegue de muestras de artículos de panadería sobre la mesa. Todavía hace pan y pizzas para Sears. Desde hace un tiempo no oigo cuentos de ataques violentos, burdeles de trece dólares ni sobredosis. Es posible que de verdad haya limpiado su hoja de servicios.

Sabe Dios... Un hombre que puede hacer esos perfectos panecillos toscos de masa ácida y pan campesino toscano merece tener un sitio bajo el sol. En alguna parte.

Al fin y al cabo nadie lo supera en su oficio. Hace el mejor pan que haya probado jamás. Y el más caro: en costo humano, follones y pesares. Contratar a Adam Apellido Desconocido siempre ha sido mantener un pulso con Dios o Satán... no lo sé. Pero, en general, ha merecido la pena. El pan es el pan de cada día. Y Adam la insólita fuente.

Una cosa más por la cual Dios debe dar cuenta.

DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS

Un amigo mío, que lleva alrededor de un año en su primer trabajo de chef, tuvo problemas con uno de sus cocineros. El muy cabrón se estuvo cachondeando de mi amigo durante bastante tiempo: llegaba tarde o no llegaba; se colocaba en pleno servicio; era insolente; fomentaba la discordia entre los compañeros. Estaba convencido de que la cocina entera giraba alrededor de su puesto, sus cambios de humor, su pinga. Creía tener derecho a hacerse el loco, gruñir, enfurecerse como un demente... Era un bala perdida, peligroso, que daba vueltas por ahí siempre dispuesto a desafiar al chef y a los demás cocineros para que apretaran el botón equivocado y todo saltara por los aires.

Después de que un día no se dejara ver, llegara tarde otro y otro más, de que montara un desagradable incidente de insubordinación por puro afán de histrionismo, a mi amigo no le quedó más remedio que despedir a ese empleado desquiciado y atiborrado de cocaína, diciéndole al estilo clásico: «Recoge tus cosas del vestuario y vete a la puta mierda».

El hombre se marchó a su casa, hizo unas cuantas llamadas telefónicas y se ahorcó.

El hecho de que pueda ocurrir semejante cosa es la medida de lo que hacemos para vivir. En su siguiente visita a mi cocina, mi amigo fue saludado con gestos que simulaban el acto del estrangulamiento. Cocineros y camareros levantaron una sobre otra las manos al cuello, sacaron la lengua y revolearon los ojos hasta lo alto de las órbitas. Le llamaron asesino en serie y lo escarnecieron sin ninguna consideración. Mi amigo había trabajado para mí muchos años y varias veces me dio grandes disgustos y decepciones. Desde que con todo derecho se había convertido en chef, le dio por llamarme de cuando en cuando para pedirme disculpas por su mala conducta. Me decía que, desde que tenía problemas de gestión provocados por el personal o afrontaba dificultades con los recursos humanos, lamentaba profundamente todo el daño y los disgustos que me había causado.

Ahora *sabía,* ya ves. Sabía lo que significaba ser líder de cocineros, arriero de psicópatas. Capitán de su propio barco pirata. Y esa parte del trabajo no le gustaba demasiado. Ahora alguien había muerto y ahí estaba sin excusa posible

la relación causal entre el hecho del despido de un cocinero conflictivo y la trágica decisión de quitarse la vida.

«De cualquier modo, el hombre estaba jodido, no es culpa tuya», era el comentario de rigor. Lo más consolador que cualquiera de nosotros podía decir.

«Lo habría hecho antes o después, hombre. Si no hubiera sido contigo habría sido con cualquier otro chef.»

Nada de eso consiguió tranquilizarlo.

«El individuo se tenía que ir», fue lo que le dije yo. Una afirmación dicha a sangre fría, usual en mí cuando estoy con talante de chef. «¿Qué?, ¿ibas a quedarte con el hombre? ¿Ibas a dejarlo hablar mierda de ti, delante de tu personal? ¿Permitirle llegar tarde, joder el servicio... porque temías que no estuviera en sus cabales? Que se joda. Estamos en un bote salvavidas, baby. ¿Los débiles? ¿Los flojos? ¿Los enfermos? Por la borda...»

Como es típico en mí, exageraba. A lo largo de los años he arropado a cantidad de personajes inestables. He aguantado en mi cocina a empleados que sabía acabarían dejándome mal, por quienes me preocupaba más de lo que se merecían. No digo que yo sea un Mr Rogers,[26] un blandengue... Bueno, quizá sí lo diga... un poco. Aprecio a los que no faltan nunca y hacen las cosas lo mejor que pueden aunque tengan una personalidad al borde de la anormalidad, problemas de abuso de drogas y tendencias antisociales. Muchas veces me inclino por darles todas las oportunidades posibles para que cambien su trayectoria, para ayudarles a encontrar una salida distinta de la predecible, cuando empiezan a dar señales evidentes de estar destrozándose.

Pero una vez que se han marchado —desaparecidos, despedidos o muertos— me dedico al conflicto siguiente. Siempre hay alguno.

En mi cocina ha habido muchas historias con final feliz en las últimas dos décadas. La mayoría de los mexicanos y ecuatorianos tienen ahora casa propia, han hecho carrera, disfrutan del respeto de sus pares y vecinos. Mantienen a su familia, conducen su coche, hablan inglés con soltura... cosas que yo apenas puedo hacer. Me ocupo de mi personal y de sus problemas.

¿Vuelvo a casa un sábado por la noche con la cabeza hinchada por culpa de un cocinero que casi me hace perder los estribos? ¿Alguien en mi cocina habla de faltar sin permiso, mostrando síntomas de la temible pose de mártir? Me han estropeado el fin de semana. En todas mis horas de vigilia no voy a hacer más que pensar en ese cocinero y en lo que puedo hacer para enmendar la situación. Me quedo tirado en la cama, con la mirada perdida en el vacío, casi sin hacerle caso a la televisión, a lo que dice mi mujer ni a las tareas diarias de

[26] Personaje del programa infantil «Mc Rogers Neighborhood».

pagar facturas, mantener la casa o portarme como un ser normal.

Porque ¿sabes?, no sé cómo se portan las personas normales. No sé cómo conducirme fuera de mi cocina. No conozco las reglas. Tengo conciencia de que existen, sí, pero ya no me molesto en observarlas... porque no las he observado durante muchos años.

Está bien, puedo ponerme una chaqueta, salir a cenar y al cine. Puedo comer con cuchillo y tenedor sin abochornar a mis anfitriones. Pero ¿sé en el fondo cómo portarme? No estoy seguro.

Tengo responsabilidades, le digo a mi mujer y me digo a mí mismo. Tengo cosas en la cabeza. Tengo a mi cargo la vida de muchas personas... Es una carga muy pesada.

En nuestro mundo ¿sabes?, quien despide a alguien que luego se ahorca, es un asesino.

No, no lo es, dirás. ¿Cómo iba tu amigo a predecir lo que ese maníaco confundido por la droga iba a hacer? ¿Cómo vas a achacarle a él lo que ese cocinero con la cabeza podrida por la droga se hizo a sí mismo y a su familia?

Porque lo has dejado en la calle. Porque cuando miras a alguien a los ojos y dices «¡Basta ya!», no sabes las tremendas consecuencias de tus palabras. El hombre puede arrojarse contra ti con un gancho de carnicería o un cuchillo de deshuesar. Puede arrastrarte a los tribunales como Adam Apellido Desconocido, con cualquier especiosa pero desagradable acusación. Puede poner los pies en polvorosa, dejar el oficio, largarse a Arizona y vender seguros, como hizo un cocinero talentoso que conozco. También puede simplemente tragársela, cambiar de cocina y tener un éxito rotundo. Diez años después lo encuentras a tu lado en la cena de entrega de los premios James Beard, cuando acaba de recoger el de Mejor Nuevo Chef. Vestido con su resplandeciente tuxedo, te mea sonriente en la pernera del pantalón. Haces todas esas consideraciones cuando miras detenidamente a un empleado conflictuado y conflictivo, y ponderas su destino.

Sobrevivir tiene su precio.

Hace muchos años hice un profético viaje en taxi. Volvía de Lower East Side con un puñado de amigos íntimos. Todos acabábamos de conseguir droga y, en broma, cité un artículo donde publicaban una estadística bastante fiable del grado de éxito posible en los tratamientos de desintoxicación.

«Sólo uno de cada cuatro casos tiene posibilidad de lograrlo. ¡Ja, ja, ja!», dije. Apenas pronunciadas, mis palabras sonaron dolorosas y huecas. Conté cuántos éramos en aquel traqueteante asiento posterior. Cuatro. Ahí mismo supe que, si alguno de nosotros se libraba para siempre de la droga, ése sería yo. No iba a dejar que esos tíos me arrastraran barranco abajo. No me importó

lo que pudiera costarme, el tiempo que hubiera durado mi relación con ellos, lo que hubiéramos hecho juntos ni lo íntimos que fuéramos. Yo iba a vivir. Yo sería el elegido.

Lo conseguí. Ellos no.

«Estamos en un bote salvavidas...», así empieza una de mis frases estándar cuando quiero poner sobre aviso a algún nuevo segundo chef. «Llevamos cuatro días a la deriva, sin posibilidad de rescate a la vista. De nuestras provisiones no nos quedan más que dos barras de chocolate Snickers y un trozo muy pequeño de cerdo salado. Ese hijo de puta gordo que va en la popa está cada vez más loco, más irracional y más exigente según pasan las horas. Lanza insistentes y largas miradas al chocolate... aunque está tan débil que ya no puede ayudar a remar ni a achicar. Es un peligro real y evidente para el resto de nosotros. Y, encima, esas miradas insistentes a la comida y el convencimiento recién adquirido de que todos conspiramos contra él. ¿Qué hacemos?»

Lo tiramos por la borda, digo. Tal vez incluso le trinchemos un buen pedazo de churrasco de la cadera antes de soltarlo... ¿Está mal?

Vale, vale, macho... seguro que lo harías. A lo cual respondo: «No me conoces bien». ¿Insubordinación? ¿Desafío directo a mi autoridad? ¿Abandono traicionero del deber? Llegará el momento, amigo mío, en que serás tú a quien tire por la borda. A mis cocineros les advierto de antemano: me las ingeniaré, conspiraré, manipularé, maniobraré y traicionaré para sacarte de mi cocina, cualquiera que sean para ti las consecuencias. Si un tiempo imprevisto de desempleo te empuja a tirarte de un puente, a colgarte de un árbol o a beberte de un trago un litro de desatascador... ¡lo siento mucho!

Fueron los absolutos lo que ante todo me atrajeron al oficio (aparte de la comida en sí). Al pan, pan y al vino, vino. La certeza de que tienes que hacer determinadas cosas y de que —bajo ningún pretexto— puedes hacer otras. El poco orden habido en mi vida está directamente ligado a esa fe en lo que está bien o está mal. Pueden no ser distinciones morales sino prácticas.

¿Otro cocinero tiene que hacerte las veces? Mal.

¿Otro cocinero pierde demasiado tiempo para enmendar tus meteduras de pata, halagar tu ego, resolver tus conflictos con los compañeros? Mal.

¿Te pones respondón con tu jefe? Mal.

Pronto habrás muerto para mí.

Mi amigo —el asesino novel—, verdaderamente atribulado por lo sucedido, me dijo: «Tony, yo no soy como tú... ¡Yo tengo corazón!». Me eché a reír y lo tomé por un cumplido (para mí lo era), aunque fuera todo lo contrario.

Porque... ¿sabes?, sí tengo corazón. Tengo mucho corazón. Una vez que me conoces te das cuenta de que soy un gilipollas sentimental. Enséñame un cachorro herido; deja que aparezca en la tele el anuncio de dos seres queridos que, con voz entrecortada, hablan por el móvil a larga distancia; hazme ver una película retrospectiva de las peleas de Alí o del último discurso de Lou Gehrig... y se me saltarán las lágrimas. Pero, si estoy contrariado, me convierto, sin duda, en un hijo de puta. Acoso a mis camareros, pero al menos después pienso que quizá me pasé... Y no les rompo las narices como hacía uno de los chefs que conozco. No les tiro los platos a la cabeza... casi nunca. No echo la culpa de mis errores a otros. Soy atento con los débiles pero voluntariosos, si bien despiadado con los fuertes que no tienen demasiada gana de ser complacientes. Aunque indolente en mis horas libres, no soy holgazán en el trabajo y protejo con fiereza a mi personal, a mi cadena, a mi turba. He cometido perjurio en beneficio de un cocinero. Me arrancaría la nariz para desfigurarme la cara si está en juego el bienestar de un cocinero favorito: quiero decir que dejaría el oficio antes de permitir que la gerencia, los dueños o cualquier otro jugara con *ningún* miembro de mi personal. Me alejaría de un cargo estupendo si alguien insistiera en chuparle la sangre a mis cocineros más allá de lo razonable, imponiéndoles trabajo extra sin compensaciones adicionales. No fardo cuando amenazo con largarme por razones de principios. Tal como yo lo veo, debo lealtad a mi restaurante, siempre y cuando esa lealtad no vaya en detrimento de subalternos dedicados a su trabajo. Quienes se han colgado conmigo han soportado lo que creo es soportable, han hecho lo que debían hacer.

Todo lo demás es hablar por hablar.

¿O no?

CAFÉ Y UN CIGARRO

LA VIDA DE BRYAN

Hay mejores chefs en el mundo. Uno llega a esa conclusión de mala gana pero sin remedio bastante pronto. Siempre aparece algún viejo maestro o algún nuevo as de la cocina, haciendo con la comida cosas que no se te han ocurrido nunca. Si es que no las han hecho antes. Y desde luego en el enrarecido aire de la cima del Monte Olimpo culinario habitan los semidioses de tres y cuatro tenedores —sujetos como Eric Ripert, Grey Kunz, Bouley, Palladin, Keller... tú sabes los nombres, no tengo que decírtelos— que no sólo son genios o casi genios sino que, por añadidura, tienen la ventaja de dirigir un personal más numeroso, mejor preparado y más celoso de su trabajo. Te aseguro que no es por casualidad. Estos señores no tienen cientos de jóvenes con ambiciones culinarias golpeando las puertas de sus cocinas para rogar que les concedan el privilegio de secarles el sudor de la frente y pelarles echalotes, sólo porque llevan el nombre puesto en las chaquetillas. Nadie invierte cifras millonarias en instalar una cocina con la mirada puesta en un chef cualquiera. Nadie suelta la pasta para comprar vaporeras multiuso, hornillas de inducción, porcelana preciosísima, vasares de jade, copas de cristal ni puñados de trufas blancas porque el hombre haga churrascos a más velocidad que otro ni porque hable con afectación. La nata sube a la superficie. La excelencia tiene sus recompensas. Por cada cantamañanas —que con el gancho de una frase y su particular surtido de condimentos ya preparados, se las apaña para cautivar a la audiencia televisiva de listados Unidos—, hay muchos más que se presentan puntualmente en una cocina real y ofrecen excelentes platos de primera calidad, hechos con admirable maestría y presentaciones innovadoras. Como es natural, me cabrean los primeros y me imponen muchísimo respeto los últimos.

¿Por quién me jugaría yo los cuartos? De los que conozco, ¿quién es el tío que reúne las condiciones del ideal culinario? ¿El que no habla mierda, no se lía ni hace aspavientos? ¿El cocinero de primer orden y vieja escuela, el de la patada en el culo?

Me jugaría los cuartos por Scott Bryan del Veritas, allí, calle abajo.

Hace años que vengo oyendo hablar de ese hombre... Y quienes hablan de él son precisamente otros chefs y cocineros.

«Scott dice esto...», «Scott dice aquello...», «¡Scott no hace caldo de ternera, cuece huesos de pollo! Los compra cuando les acaban de retorcer el pescuezo en Chinatown!»

Algunos mencionan su nombre de paso. Otros chefs adoptan esa curiosa expresión de Satchel Paige cuando le advierte a un corredor: «No te detengas para mirar atrás... alguien te sigue de cerca». Parecen descorazonados como si, al juzgar sus habilidades, en el fondo del corazón tuvieran conciencia de que no sólo no pueden hacer lo que hace Scott sino de que no lo harían.

Por lo visto es una figura de culto entre los cocineros que conozco. Con el tiempo me hice de él la idea de una especie de asceta con cilicio, un monje loco, un perfeccionista que huye de la publicidad y antes se apartaría del oficio por completo —para morir en el anonimato—, que servir una comida mal hecha.

No todas las cocinas son como la mía aunque, en páginas anteriores, haya podido darte esa impresión. La verdad sea dicha, soy yo quien la hace como es. Date una vuelta por la cocina del Veritas, échale una profunda mirada a la manera de trabajar de Scott Bryan y te darás cuenta de que todo lo que he dicho hasta aquí es un disparate. Todas mis burdas generalizaciones, mis principios básicos —prejuiciados y tontos— son pura mierda.

Estoy siempre al mando de mi cocina, es mi barco y la dirección, las normas, el orden jerárquico —hasta la música de fondo— son en gran parte hechura mía. El chef que escucha viejas canciones de Sex Pistols mientras trincha pollos para el coq au vin transmite determinado mensaje a su personal, haciendo caso omiso de las ventajas que haya tenido el método de la época de Escoffier.

Un individuo que año tras año contrata como segundo chef a alguien como Steven Tempel no es, sin duda, ningún Robuchon... ni es probable que emule sus éxitos. Tampoco es casualidad que todas las cocinas por las cuales he pasado se parezcan y tengan reminiscencias de las cocinas donde me formé: ruidosas, libertinas y sobrecargadas de supuesta testosterona. Una cocina efectiva pero, también, un ambiente familiar y además disfuncional. Cuando no los acoso, mimo a mis hooligans. Es evidente que me fascinan sus excesos extracurriculares y sus tendencias antisociales. Mi devoción por el caos, la intriga, el lado oscuro de la naturaleza humana tiñe el comportamiento de mis subalternos, la mayoría de los cuales vive al límite de la conducta aceptable.

Es decir, hay cocinas de distinta índole que las mías. No todas cuentan con ese personal formado por una pandilla de cocineros sometidos a presión, como el que yo estoy acostumbrado a tener. Hay islas donde reina la lógica y la calma, el ritmo es estable, la calidad siempre tiene prima sobre las exigencias de la cantidad y no todo es pinga, pinga, pinga.

Cuando nos acerquemos al Veritas en pleno jaleo, comparemos y

contrastemos. Echemos una mirada al chef de tres tenedores, que dirige una cocina muy distinta de la mía, hace comida de más categoría, ha tenido una trayectoria laboral casi intachable, ha trabajado con los mejores del oficio. Un tío que siempre ha tenido puesta la mirada en la pelota, es decir, en la comida. Si la comparación me perjudica... así sea. Creo haber dicho antes que iba a contar la verdad. Esto es parte de ella.

Scott Bryan —igual que yo— habla de sí mismo como de un personaje marginal. Cuando dice *marginal* te parece oír por la voz su lugar natal de Brookline, Massachusetts; el mismo acento de los talleres de carrocería y los bares irlandeses de «Woostah», «New Bedfahd», «Glahsta» y Framingham. Sin embargo, Scott usa mucho el término *metida,* lo cual hace pensar que puede haber habido una ligera pasada por Boston. Me dejé caer para verlo no hace mucho. Pasé primero por su sobrio y elegante comedor para sesenta y cinco comensales, por delante de sus cuatro sumilleres —los conté, eran cuatro—, a través de la cocina cuyo personal está formado por jóvenes estadounidenses muy formales, con chaquetas Bragard abotonadas hasta arriba y el logo del Veritas pegado al pecho, pantalones de uniformes de chef Mc Hammer... Bajé un tramo de escalera y lo encontré envolviendo en estopilla un tronco de foie gras tamaño obús. Llevaba la camisa de manga corta de los lavaplatos con la cremallera cerrada hasta el cuello. Alice in Chains atronaba al fondo. Me produjo desmedido consuelo: «¡Yo hago lo mismo! ¡A lo mejor no hay tanta diferencia!». Pero, claro, como verás, sí hay mucha diferencia.

Scott se crió en lo que él llama un complejo habitacional... en realidad, un proyecto de urbanización. No como yo, que me crié en un paraíso arbolado de casas de ladrillo rojo coloniales, lejanas cortadoras de césped, pistas de croquet traseras, estanques gorjeantes con peces de colores y cócteles de gente *que ha llegado.* Scott asistió a la Brookline High, *un* instituto donde se le daba mucha importancia a la formación técnica: en el curso de cocina tenían un restaurante abierto al público. Yo fui a un colegio privado de clase alta, donde los chavales llevaban chaquetas Brooks Brothers con el emblema del colegio y el lema escrito en latín *(Veritas fortissima)* sobre el bolsillo del pecho. Scott aprendió muy pronto que tendría que trabajar de verdad para ganarse la vida, mientras que yo —producto de Alianza para el Progreso y Alta Sociedad— creía con absoluta sinceridad que el mundo tenía la obligación de proporcionarme un modo de vida... Todo lo que debía hacer para vivir mejor que mis padres era dejarme llevar.

A la edad en que yo ayudaba a estrellar los carísimos coches de los padres de mis amigos y vomitaba en las alfombras persas del Boone's Farm, Scott ya estaba trabajando... para Henry Kinison en el restaurante Brookline High. Lo hacía porque necesitaba el dinero. Cuando estaba en primer año consiguió un apaño en el Hungarian Continental y fue pescadero en el Boston

Legal Seafood. Había que trabajar y ya está. Aunque a Scott todavía no le conmovieran las glorias de la comida consideró que prefería cocinar a la otra opción posible: ser ingeniero eléctrico o electricista.

Su primer mentor, Kinison, lo convenció de que estudiara en el curso culinario de Johnson and Wales en Providence y, siguiendo el razonamiento de *¿por qué no?,* lo hizo.

Aborrecía sus tiempos de Johnson and Wales.

Mientras estudiaba empezó a trabajar para Bob Kinkaid en el cacareado restaurante Harvest de Cambridge. Fue allí donde Scott Bryan vivió su única epifanía, donde decidió qué hacer el resto de su vida. Probó por primera vez la ensalada de langosta con foie y vinagreta trufada, que hacía Kinkaid. Su reacción fue inmediata. Decidió dejar Johnson and Wales.

«No voy a volver», dijo, y cambió la escuela culinaria por el mundo real.

Era bueno. Tenía que serlo. Kinkaid estaba convencido de que llegaría a ser alguien. Apenas Scott dejó la escuela, Kinkaid lo empaquetó para Francia, con una sola palabra de advertencia: «¡Come!».

Igual que yo, Scott tiene sus conflictos con los franceses. Nos gusta quitarles importancia, burlarnos de su idiosincrasia. «El sistema es distinto allí», decía él, hablando de la vida de los lavaplatos que se dejan vencer. «Empiezas joven. Durante los primeros diez años de carrera no hacen más que darte patadas en el culo. Te exprimen como a un limón. De manera que, cuando por fin llegas a chef o segundo chef, gran parte de tu vida profesional ha quedado atrás. Ruedas por ahí... y punto.» Retorció por última vez la estopilla de su torpedo de foie gras y se encogió de hombros. «Hombre... el socialismo. El socialismo no es bueno para los cocineros.»

A pesar de lo que opina de los franceses, le resulta una tortura ver cocinar con malas técnicas, es decir, con técnicas que no sean francesas. Como Scott sabe muy bien —y es el primero en admitirlo—, apenas coges un cuchillo de chef y te acercas a la comida, estás en deuda con los franceses. Cuando habla de uno de los peores momentos de su carrera —trabajaba en una cocina de California— cuenta que todas las noches volvía a su casa avergonzado y furioso porque «¡la técnica era mala... no era francesa!».

Es posible que los franceses nos lo deban todo por Omaha Beach,[27] pero reconozcamos que, sin mis podridos ancestros, todavía estaríamos comiendo lomo de cerdo con rodajas de piña. Scott lo sabe mejor que nadie.

A su regreso de Francia volvió a trabajar con Kinkaid y abrieron el 21 Federal en Nantucket.

---

[27] El centro de carne enfriada más grande del mundo.

En ese preciso momento, nuestras carreras toman distinto rumbo.

Scott ya se había anotado unos cuantos éxitos. Era bueno en la cadena culinaria. Tenía un currículo, recomendaciones, experiencia laboral. Había trabajado con algunos nombres notables y sufrido la influencia de Francia y de la comida francesa.

Hasta ese momento yo también. ¡Era de los buenos...! Había estado en Francia. Tenía diploma del CIA, en una época en que ese diploma era bastante raro y merecía respeto. ¿Qué demonios pasó? ¿Por qué no era yo un chef de tres tenedores? ¿Por qué no tenía cuatro sumilleres?

Bueno, hay cantidad de razones, pero la principal es que iba detrás del dinero. Me aferraba al primer puesto de chef que apareciera. Y al siguiente, y al siguiente, y al siguiente. Acostumbrado a cierto nivel de vida —como les gusta decir a los divorciados «quiero vivir como estoy acostumbrado a vivir»—, no estaba dispuesto a dar un paso atrás para dedicarme a aprender un par de cosas.

Scott era más inteligente y más serio. Sabía mucho mejor que yo lo que quería y lo bien que pretendía hacerlo. Empezó una especie de aprendizaje itinerante, planeado con sensatez, para hacerse con experiencia en vez de con una cuenta de banco. Vino a Nueva York y trabajo para Brendan Walsh.

Brendan Walsh y Arizona 206 son nombres que asoman en los currículos de casi todos los chefs estadounidenses de los ochenta. John Tesar, Kerry Heffernan, Pat Williams, Jeff Kent, Maurice Rodríguez, Herb Wilson, Donnie Masterton... Por lo visto todos ellos cruzaron las puertas de esa cocina al principio de la carrera. Para Scott fue su versión de *los años felices,* cuando *todos sabíamos la importancia de lo que hacíamos. Era un equipo de cocineros.* Desde esa cápsula de Petry,[28] caldo de cultivo de talento culinario, Scott avanzó y ascendió. Aprovechó una tras otra esa supuesta única oportunidad en la vida de trabajos temporales. Así acumuló tantos en el tablero de puntaje, trabajando con chefs famosos y estrellas de peso pesado, cuyos nombres estremecerían a cualquier joven cocinerillo ambicioso sólo con pronunciarlos.

El Gotham con Alfred Portale. Otra vez con Kinkaid en 21 Federal DC. Square One en California. De vuelta en Nueva York con David Bouley. Un interludio en Hamptons con Jimmy Sears. (Aquí una pausa para respirar.) ¡Segundo chef de Eric Ripert en Le Bernardin!

Como si considerara que su carrera no era ya bastante meteórica para un individuo que, pocos años antes, pensaba reducir su vida a instalar enchufes y cajas de fusibles, abrió entonces Lespinasse con Grey Kunz.

---

[28] Pequeño recipiente de cristal con tapa, usado en los laboratorios para el cultivo de microorganismos.

Y, si con eso no te basta, para redondear su experiencia y asegurarse de que podría desempeñarse en cualquier posición de un equipo de primera liga, cruzó la frontera que separa la cocina a la carta de la repostería —un paso insólito— y se fue a trabajar con el formidable maestro de pastelería Richard Leach, en el Mondrian.

¿Entiendes lo que quiero decir?

Yo no lo habría hecho nunca.

Aunque tuviera a un Eric Ripert o a un Grey Kunz dispuestos a respaldar mis antecedentes, promocionaría licuadoras, cometería atrocidades en el pozo común del reducto próximo a Las Vegas —otro eslabón en mi ya no muy respetable cadena de restaurantes— y me escabecharía el hígado en el Louis Treize. ¡A esas alturas de mi carrera no iba a desconectarme ni a desaprovechar el chollo para aprender repostería! ¡Me quedaría haciendo de figurón en la Food Network, cotorrearía en la cena de los premios Beard y contemplaría un futuro que nunca me obligara a echar los bofes!

¡Para que te enteres!

Scott aborrece toda esa basura. Su socio, Gino Diaferia, dice: «Tengo que arrastrarlo a patadas y gritos para que aparezca como invitado fugaz en Letterman o la Food Network. O para que se emperifolle y haga gansadas en Beard House. Le he dicho que algún día conseguirá los cuatro tenedores. ¡No los quiere!». Gino sacude la cabeza y sonríe. «No piensa jugar hasta ese punto con su comida.»

¿Gira toda la vida de ese hombre alrededor de la comida? No lo sé. A Scott le gusta decir que es cocinero, y el mejor elogio que puede hacerle a otro chef es decir: «es un buen cocinero».

Empapado de martinis gratis en el bar del Veritas le pregunté a Gino si creía que Scott estaba allí por la comida o por el ritmo de vida. Le dio que pensar.

«No lo sé.» Pareció preocuparle mucho la pregunta. «Es decir, creo que le gusta el ritmo de vida. Si el hombre viene y ronda por aquí en su día libre, sabes que le gusta este ritmo de vida. Y le encanta salir al terminar el trabajo con otros chefs y cocineros a tomar tragos... ¿sabes?» Se detuvo, hizo una pausa y volvió a pensar. «Pero...»

Gino es otro ejemplo de que todo lo que te he dicho antes es falso. He aquí a un hombre que estaba metido en el negocio petrolero de su tierra, sin experiencia alguna en restaurantes. Se asoció por divertirse con un par de tipos en el entonces bistró vegetariano Luma de Chelsea. Cuando la cosa dejó de tener gracia compró la parte de sus socios y empezó a quedarse todo el día en el restaurante para aprender el oficio desde abajo. «¡Se suponía que yo sería un

socio pasivo!» Se puso a buscar chef. Un camarero que había trabajado en la famosa pescadería Wild Edibles le dijo: «Scott Bryan está disponible».

«Nos encontramos en una cafetería. Miró el menú y sentenció: "Eso no va". Contesté: "Vale". Scott dijo que lo pensaría.

»Vino, empezó a trabajar, cambió las cosas... ¡y pasaron seis meses! Miré a mi mujer, mi mujer me miró a mí. "¿Lo está pensando? ¿Se queda?" Yo le seguía preguntando: "Scott, ¿podemos hacer un trato?". Por fin un día dijo: "Está bien, creo que me voy a quedar".»

Como dicen por ahí, el resto es historia. Ruth Reichl del *New York Times* enseguida le adjudicó al Luma dos tenedores y el restaurante se puso muy de moda. Los restaurantes que cambian por completo de rumbo nunca tienen éxito... ¿Te acuerdas de que te lo dije? ¡Falso! Los restaurantes cuyos dueños están metidos en el negocio del petróleo nunca tienen éxito... Puedo haber dicho también algo parecido. ¡Falso! Los montajes que se expanden y ponen varias sucursales suelen perder las buenas cualidades que tenían al principio. ¡En esta ocasión no!

Pasó el tiempo. Luma funcionaba bien. Gino y Scott abrieron Indigo en la Calle Diez Oeste, un sitio con tanto tufo y ponzoña de fracaso que recuerdo haber visto aparecer y desaparecer ocho o nueve restaurantes. ¿Te acuerdas de todas mis afirmaciones sobre emplazamientos cancerosos? ¿Lugares tan malditos que cualquiera y todos los que pretendan seguir con el negocio están condenados? Otra vez falso, gilipollas.

Indigo estaba situado pocas calles más allá de One Five. Había oído hablar bastante de Scott Bryan y recuerdo que, cuando se abrió el restaurante, caminé penosamente en plena ventisca, me senté en el bar y me puse morado de probarlo todo gratis. Me pareció alucinante de bueno y así lo dije a quienes quisieron escucharme. Llevé uno por uno a los miembros de mi personal para que probaran el pastel de setas, los calamares Manila. Nos maravilló el menú de Scott, el perfecto menú *al pan, pan y al vino, vino.* ¡No había nada de cuanto la prudencia y las costumbres establecidas le dicen a un chef que debe hacer! Ninguno de ese montón de ucases obvios, que se cargan la mitad del menú antes de que hayas tenido tiempo de llegar a los platos que de verdad te gustan. No había sopa. Ningún plato vegetariano. ¡Ningún churrasco! El pollo no era un ave innominada y dorada, con un condimento inocuo: era una creación exquisita, atrevida, picante, con asomos de curry rojo... ¡Por Cristo! Riquísimo. El único plato de ternera era espaldilla estofada: un guiso al vino tinto con hierbas de Provenza y verduras, tan maravilloso, que todo mi personal del One Five va a comerlo después del trabajo. Las cocinas de los dos restaurantes cierran a la misma hora. Telefoneamos antes para avisar que vamos y que empiecen a hacer el estofado... Que lo dejen sin más en el bar. ¡Mi Dios! ¡Que se enfríe, no importa...! Los pescados elegidos eran los menos cotizados —bacalao

y caballa—, ¡deliciosos! Era una comida para *cocineros.* La comida que nos va. Sencilla, sin engañifas, libre de cualquier pretensión. Como Scott.

Comer la ternera estofada o las mollejas de Scott era motivo de entretenimiento para mi entusiasta personal y para mí. ¿Qué habrá hecho?, nos preguntábamos, mientras estudiábamos un plato que todavía no habíamos probado. ¿Cómo se las arregla con la caballa? Después lo descubríamos.

Todo lo que Scott le pone a un plato es comida. Es, en primer lugar y por encima de todo, comida para comer, no para mirar... aunque la presentación sea inspiradísima. Trata de imaginar la limpieza, la sobriedad, la integridad de la cocina japonesa. Añádele los desmedidos sabores de la genuina comida que llevas en el alma, como recuerdo de los mejores platos de tu abuela. Scott hacía estofados con cortes de carne baratos. Hacía magia con los pescados grasientos y aceitosos que nadie quiere. Los presentaba muy bien apilados en cuencos grandes donde, si clavabas el tenedor a través de las tres capas..., dabas con algo que combinaba a la perfección y sabía verdaderamente a gloria. No ponía nada encima porque la capa uno quedaba muy bonita sobre las capas dos y tres. Así estaban riquísimas. ¿Los cuencos grandes? Cuando en el Indigo o el Veritas ves un cuenco grande, quiere decir que en el fondo habrá quedado salsa. Lo más probable es que, una vez acabado el plato, mojes cortezas de pan y rebañes el cuenco.

Por eso Scott tiene tres tenedores y yo no.

Por eso no es probable que vaya a conseguir los cuatro tenedores a corto plazo. Su comida es demasiado buena y tiene demasiada gracia. Sientes que en un restaurante de Scott Bryan-Gino Diaferia puedes poner los codos en la mesa y dedicarte a la seria tarea de saborear, oler y masticar la riquísima pitanza.

Le pregunté a Scott si después del trabajo piensa en la comida. Cuando está en la oscuridad, tirado en la cama, ¿piensa en qué va a consistir el plato del día de mañana? Dijo que no. «Llego al mercado y miro qué hay», contestó, «y decido sobre la marcha». No le creí.

«¿Piensa Scott en la comida cuando no está en el trabajo?», le pregunté a Gino después de haber oído a Scott.

Sonrió.

«Sí», contestó, «piensa en la comida... y mucho».

Scott tiene treinta y cuatro años. Es un muchacho moreno, guapo, de nariz extravagante, cosa que cuadra muy bien a un chef. Tiene ojeras azul oscuro bajo los ojos y el cutis pálido de quienes pasan muchas horas trajinando bajo las luces fluorescentes de la cocina. Luce la expresión desconcertada del tío que sabe lo mal que se puede poner la cosa, de quien siempre está al quite, a la espera de que se produzca algún estropicio. Ya no grita. «Solía estallar a cada

momento. Todavía chillo si veo holgazanería, dejadez, si alguien se considera vencido.» Ahora prefiere la táctica del sarcasmo mordaz. Y no comparte mi placer por comandar una tripulación pirata. «¿Alguien tiene un conflicto con otro cocinero en mi cocina? Les pido que se arreglen entre ellos. No tengo tiempo para esas cosas. Les digo: "Ya podéis resolver el asunto porque si mañana seguís teniendo problemas... vais los dos a la calle".» No acosa, arenga ni vilipendia a nadie. La cáustica observación ocasional parece surtir mejor efecto. Liquidado el trabajo en Les Halles, corrí hace poco hasta el Veritas y me colé en la cocina para ver cómo trabajan los demás. Es un lugar muy tranquilo.

En pleno ajetreo de un viernes por la noche, con el comedor de bote en bote, el ritmo era francamente relajado. Tenía más de vals formal que de esa especie de reñidero de gallos controlado con mano de hierro, de esa slam-dance en la cual vivo yo. Nadie pegaba gritos. Nadie cerraba las puertas del horno a patada limpia, le echaba inglés a los platos ni revoleaba cacharros en el fregadero. Scott, siempre expeditivo, no levantaba la voz.

«Adelante las entradas. Treinta y dos», decía casi susurrando. No hacía falta más para que cinco cocineros de la cadena entraran en acción y convergieran sobre los platos. «Recoger», decía, «mesa doce».

Aparecían tres camareros. Cada uno de ellos repasaba los platos, servía las guarniciones, terminaba la presentación, distribuía gotas de aceite de cebolleta o langosta, vinagre balsámico con treinta años de añejamiento en envases con gotero. Nadie blasfemaba ni sudaba. La superficie de las cocinas, las mesadas, los blancos y hasta los delantales estaban inmaculados... ¡a las ocho y media de la noche de un viernes! Quien hubiera preparado cada salsa, cada ensalada, cada plato los probaba uno por uno. Salieron al mismo tiempo tres platos del día —carrilladas de ternera—, todas idénticas.

En Les Halles me pulo una bolsa de cinco kilos de chalotes por día, de modo que me quedé de verdad atónito al ver la puesta a punto de Scott Bryan. Los chalotes de los puestos no estaban picados ni a mano ni en la trituradora eléctrica. Estaban esculpidos: en trocitos uniformes, como mandan los libros de texto, perfectamente cuadrados, de dimensiones microscópicas. Los cebollinos igual, sin una sola hebra, sin un solo hilo suelto o irregular, cada uno de ellos del tamaño de un organismo unicelular clonado.

Toda la cocina olía a trufas. En la bandeja de las guarniciones había dos montones de esas setas del tamaño de un pulgar, desorbitadamente caras. Scott las rebanaba para colocarlas en los pedidos que iban saliendo. Echaban aceite de trufas en las sartenes como yo echo el de oliva. Montaban las salsas con foie gras y mantequilla de Normandía. Y todo —todo sin excepción— se hacía a la orden. ¿Risotto? El arroz, del paquete a la sartén. Lo empezaban de cero.

Una joven menuda trabajaba en un puesto arrinconado. Al poner los ojos

en el personal fue la primera que me llamó la atención. Como si fuera el hombre de Neanderthal. De inmediato di por sentado: «Será una externa de Peter Kump o de French Culinary, que hace su aprendizaje lavando verduritas». La pasé por alto mientras barría con la mirada la cadena en busca de los bateadores de primera. Al rato empecé a fijarme en sus movimientos sin proponérmelo. Volví a mirarla —esa vez más de cerca— y vi que servía el pescado, hacía el risotto, emulsionaba salsas... Se dedicaba a tres, luego a cuatro, luego a cinco platos al mismo tiempo. Sin cambiar en ningún momento de expresión ni dar señales visibles de contrariedad ni impaciencia (como haría yo en circunstancias similares). Nada de vacilaciones, sólo movimientos desenvueltos, bien estudiados. Movimientos que ves en veteranos con veinte años de experiencia: no cogía ningún cacharro sin un trapo en la mano, no desperdiciaba esfuerzos, saboreaba cada salsa rápidamente, corregía el punto de sazón, llegaba con sus guarniciones al mismo tiempo que el resto del pedido. Mantenía su puesto en orden como hace cualquier mercenario de la vieja escuela, a fuerza de recibir insultos y patadas en el culo. Sólo que lo mantenía más limpio y mejor organizado. Ni su puesto ni su uniforme tenían marca alguna de churretes, manchas ni otros desperdicios, como es de esperar un viernes por la noche.

«¿De dónde viene?», le cuchicheé a Scott. No me asombraba que una mujer pudiera hacer el trabajo. Me asombraba que nadie que no fuera uno de mis mercenarios ecuatorianos de treinta y cinco años lo hiciera con tanta sangre fría. (¿Te acuerdas de lo que dije sobre los estadounidenses *versus* mis «carnales» del sur? Una vez más ¡falso!)

«¡Ah...! ¿Ella?», contestó Scott sin darle importancia. «Alain Ducasse.» Pronunció el nombre de Dios con tanta ligereza como yo diría «El Hilton» o «Houlihan's».

Como si esa revelación no fuera bastante dolorosa, como si no se me hubiera hecho ya un nudo en la garganta, todavía me faltaba tragar más quina: apareció un camarero con una botella de vino a medias vacía —un Le Chambertin 1989— y ¡se la tendió al lavaplatos dominicano! A esas alturas estaba dispuesto a contestar uno de esos avisos de los periódicos que dicen: «¡Aprenda a dirigir Grandes Equipos!»... O a poner un criadero de visones. Lo cierto es que el agradecido lavaplatos miró si la botella tenía sedimento, decantó los posos con destreza, echó un poco de vino en una copa —que, como buen conocedor, sostuvo entre dos dedos por el tallo—, la hizo girar y, antes de sorber ruidosamente, observó las heces con ojos de entendido. Yo estaba dispuesto a estamparme contra cualquier objeto punzante.

¡Ah, sí...! La comida.

De lujo, pero austera. La salsa tártara del atún estaba hecha con pepinillos en vinagre, lima, chile y limoncillo cortados a mano. En contra de lo que hacen muchos de mis pares, a Scott no le gusta torturar los ingredientes

para darles una forma que no sea natural y parezcan otra cosa. (¿Te acuerdas de los aros de metal? Es posible que también quieras reconsiderar lo que te dije de ellos.) Servían los espárragos verdes y blancos con níscalos y fondue de trufas. Ponían la langosta fría sobre puré de habas, regado con aceite de oliva de Liguria. Hasta las ensaladas verdes estaban cortadas a mano y colocadas cuidadosamente hoja por hoja en los platos. El hombre del cuarto frío probaba una de vez en cuando. Llegó al pasaplatos un filet mignon con un medallón de tuétano, cuyo color rosado quedaba muy bonito bajo la delgada capa de salsa.

Scott sigue sin hacer fondo de caldo de ternera. Había tête de porc en crépinette; rape con judías blancas; chicharrones, tomate asado y aceitunas verdes aliñadas; vieiras salteadas con guisantes tiernos; vinagreta de trufas negras con puré de patatas, cebollinos y trufas. El salmón escocés llegaba al pasaplatos con castañas y cebollas acarameladas en miel. Usaba vinagre de jerez añejado y jugo de gallina.

Ni una condenada cosa para no tener en cuenta. Que en cuarenta y cinco minutos yo sirva más comidas en Les Halles que Scott en toda la noche era un consuelo bien pobre. Toda la comida era comida cabal, sin artificios. Nada de infusiones de supuestas hierbas exóticas, pilas de guarniciones precocidas recortadas con moldes para galletitas; nada de aros de papel para inflar la comida. Las guarniciones eran apetitosas tal como son y, sin ellas, todo habría estado bien presentado igual. Los platos eran blancos, sin logo SB, espirales multicolores, diseños barrocos, formas novedosas excéntricas ni tamaño campo de fútbol o espacio vertical superfluo tipo agujero de ozono. El repostero cortaba con un golpe seco un trozo de Morbier para la fuente de quesos... Una selección atrevida. Si los tocabas, te olerían los dedos durante una semana. El pan era de Amy mezclado con chapara vulgar.

Cuando los pedidos llegaban más seguidos se agilizaba el ritmo, pero nadie corría. Nadie parecía tener prisa. Scott saltaba de puesto en puesto según le dictaba su talante: pescados, salteados, cuarto frío, incluso repostería. En su ausencia los camareros entraban sin decir palabra, expedían y terminaban los platos. El cambio no era perceptible. (Los camareros no deben tocar la comida. ¿Dije eso? Otra vez falso.)

Me pregunté si los comensales estarían recibiendo la comida a tiempo. Aquí dentro todo el mundo estaba tan calmado y sereno que quizá del otro lado reinaría el caos. Habría un rebaño de comensales cabreados, clavando en silencio los ojos en los camareros, a la espera del risotto hecho a la orden, hasta que llegara el resto del pedido. Decidí ir a ver.

No tuve suerte. Ahí fuera, el comedor estaba tan relajado como la cocina. Sólo vi caras felices, que se demoraban con las tapas y tomaban vino. Tenían la expresión de los nuevos amantes, que anticipan lo bien que lo van a pasar juntos. En el bar se apiñaban los monomaniacos aficionados al vino, volcados

sobre una apretada lista de mil cuatrocientas ofertas, como si fueran estudiosos del Talmud: tenían delante vasos altos de boca ancha, copas, licoreras y parecían doctores Frankenstein bien vestidos. Tenían motivos sobrados para cavilar. La lista de vinos del Veritas es imponente. Ofrece un razonable abanico de vinos, cuyos precios oscilan entre los dieciocho y los veinticinco mil dólares. Esperanzado, le pregunté al encargado del bar si alguno de esos empollones del vino no se enzarzaba nunca con otro a propósito de los méritos relativos de un —digamos— Côtes du Rhône comparado con un Bordeaux, o de un 95 con un 98. ¿Nadie se metió nunca con el vecino ni discutió a propósito de las variedades de uva? Después de dos o tres tragos, ¿nadie armó una gresca de borrachos a propósito de los suelos o el regadío?

No. Todo es calma. Reina la satisfacción.

Mientras oía a los clientes hablar con seriedad, con verdadera seriedad del vino, encontré una razón más para que Scott fuera un chef de tres estrellas y yo no: no sé casi nada de vinos.

No soy inmune a los encantos del vino. He vivido alrededor del vino, lo he disfrutado, he cocinado con él toda mi vida. No soy del todo lego en el tema ni subestimo su importancia. Tengo de Burdeos el recuerdo vivido de ir al viñedo con mi tío Gustav, para que nos llenaran botellas vacías con el vino peleón de aquellos enormes toneles. Puedo distinguir un buen vino de un mal vino y de un vino excepcional. Tengo bastante buen conocimiento práctico de las regiones vitivinícolas de Italia y Francia. Tengo la vaga idea de que California produce ahora vinos aceptables. Pero no puedo distinguir las variedades de uva con más seguridad de la que puedo hablar de una colección de sellos o de estigmas frenológicos. Y, para ser sincero, creo que ya he sobrevivido a suficientes obsesiones peligrosas en mi vida. Ser un buen conocedor de vinos, siempre me ha parecido que sería correr el riesgo potencial de convertir el vino en otro hábito de consumo... y en uno muy caro. Cuando sabes lo que significa sentarse en cuclillas sobre una manta en la nieve, Broadway arriba, y liquidar tebeos encuadernados, discos y libros raros acumulados a lo largo de toda una vida para comprar drogas, la idea de gastar el cheque de la próxima semana en una botella de tinto me parece... bueno, algo que no debo hacer.

Aunque me haya deshecho aquí en elogios al Veritas y a todo lo que tenga el sello de Bryan, creo que no le he hecho justicia. El menú, el negocio, todo el concepto del Veritas está levantado alrededor del vino: una bodega formidable, organizada por dos de los principales conocedores del universo. Debo señalar que la comida de Scott en el Veritas está pensada para complementar los vinos. Sólo es una suposición mía. Los platos de pescado son insólitamente suculentos, la mayor parte de ellos para regarlos con vino tinto, creo (no te fíes demasiado de lo que digo). Los platos de carnes y aves están

imaginados y acabados para acompañar a la perfección la lista de vinos. Scott ha prescindido de algunos de los ingredientes y condimentos asiáticos del Temprano Bryan para el mejor logro de su misión.

En lo que a mí atañe, bebo cerveza y vodka cuando como en el Veritas porque prefiero gastar mi cochino dinero en lo que *sé* que va a ser bueno: por encima de todo, la comida. Soy consciente de que es como viajar a Egipto y no molestarme en visitar las pirámides. Pero, ay, no soy más que un veterano, resentido y con el corazón lleno de envidia.

El problema está en que Scott también es un veterano. Una vez cerrada la cocina (a las once menos cuarto hablaban de recibir los últimos pedidos), me lo llevé al Siberia Bar, escaleras abajo del metro. Pasamos por el bar que está a la altura del andén y bajamos al anexo. Tenía la esperanza de emborracharlo, encontrar algo que no me gustara del miserable cabrón tan superior a mí. A lo mejor conseguía que se pusiera como una cuba, soltara la lengua e hiciera comentarios imprudentes sobre alguno de los héroes culinarios con quienes había trabajado en el pasado.

Le conté que no hacía mucho había cenado en Le Bernardin, la sufrida prueba de los chefs. Levantó una ceja. «Ah, ¿sí? ¿Y qué comiste?»

Cuando se lo dije se puso tan contento como me pongo yo cuando recuerdo mi primera ostra.

«Tío, ¿comiste caballa a la tártara?», preguntó.

«Sí», contesté vacilando. «Estaba rica, realmente rica.»

«Sí», asintió Scott. «Está rica, ¿verdad? ¿Qué más comiste?»

Se lo dije. Los dos hablamos de menús como otros hablan del Miracle Mets o de la época de Koufax Dodgers.

«¿Quién hace ahora comida que te interese?», le pregunté.

«Pues... vamos a ver... Tom. Tom Collicchio en Gramercy Tavern. Tom hace una comida estupenda... Y Rocco di Spirito en el Union Pacific está haciendo cosas muy buenas.»

«¿Conoces a ese tarambana malaúva?», insistí, hablando del restaurante del momento, El Bulli de Ferran Adrià, en España.

«Ese tarambana malaúva es un fiasco», me dedicó una sonrisa de complicidad. «Comí allí, tío. Y es... es un valor si de escandalizar se trata. ¡Comí un sorbete de agua de mar!»

Fue toda la maledicencia que conseguí sonsacarle. Quise saber qué le gusta comer.

«¿Sabes? Después del trabajo estás para el arrastre y hambriento. ¿Qué te

gusta comer?»

«Filete bourguignon», contestó sin titubear.

Había encontrado un terreno común. Vino tinto, carne de ternera, setas, unas pocas cebollas anacaradas, ramito de hierbas, tal vez fideos gruesos o simplemente un par de patatas hervidas para acompañar. Un trozo de pan para mojar en la salsa. Es posible que no todo lo que digo sea falso.

Los cocineros son, sin excepción, unos tontos sentimentales.

Y, al final, quizá eso sea cuanto se pueda decir de la comida.

MISIÓN EN TOKIO

Si hubiera justicia en el mundo, yo tendría que haber muerto ya por lo menos dos veces.

Quiero decir que, muchas veces en mi vida, las probabilidades estadísticas de un desenlace fatal han sido abrumadoras, gracias a mis pecaminosos excesos, mi falta de juicio y mi incapacidad para decir *no* a cualquier cosa que pudiera ser divertida. Con sobradas razones podría haber muerto varias veces de un tiro o una puñalada. También podría haber ido a parar a la cárcel durante un período de tiempo significativo o, por lo menos, haber sido víctima de un tumor del tamaño de una calabaza.

He recurrido con frecuencia al hipotético caso del camión de helados fuera de control. ¿Qué pasaría si estuvieras cruzando la calle y de pronto se te echara encima a toda velocidad un camión de Mr Softee? En los últimos momentos de lucidez, mientras estás ahí tirado, ¿qué cosas lamentarías no haber hecho en tu vida? «¡Tendría que haber fumado un último cigarrillo!», podría ser una de ellas. O «¡Tendría que haberle dado al ácido con todos mis amigos allá por 1974!» Podría ser: «¡A pesar de todo tendría que haberme tirado a aquella invitada!». Algo que tuviera que ver con la idea de «¡Tendría que haberme divertido más en la vida! Tendría que haberme relajado un poco más, haber disfrutado un poco más...».

Nunca ha sido ése mi problema. Cuando me estén arrancando un pedazo de la cavidad torácica, con seguridad no estaré lamentando haber perdido ninguna ocasión de pasarlo bien. Mis actos de contrición tendrán más que ver con la triste lista de personas a quienes he herido o echado a un lado. Con los recursos que he dilapidado y las ventajas que he desperdiciado.

Todavía estoy aquí. Y me sorprendo. Día tras día.

En la primavera de 1999 creí que ya había corrido todas mis grandes aventuras, que los tiempos de juergas y escándalos habían quedado atrás hacía mucho. Haber llegado a esa certeza era para mí más que una suposición: era una actitud defensiva, que evitaba —y sigue evitando— repetir los estúpidos errores del pasado. Sí, seguro, me quedaban cosas por aprender. Siempre estoy

aprendiendo cosas. Pero de lo que hablo es de revelaciones, descubrimientos, experiencias vitales que han alterado mis perspectivas: lo exótico, lo temible, lo completamente nuevo. A los cuarenta y tres años no estaba para experimentar con ningún nuevo alucinógeno. No iba a sumergirme en cualquier nueva subcultura delictiva, a precipitarme en las prácticas y costumbres de los jugadores profesionales empedernidos, los que van detrás de la heroína o las aventuras sexuales... Por mucho que en algún momento me hubieran atraído. No pensaba que me embarcaría en una gran nave clipper (como le gusta decir a Lou Reed), vagabundearía por las callejuelas de Peshawar ni sacaría muestras del cerebro de un mono vivo en el Triángulo de Oro. Mi trayectoria personal estaba más que acabada. Vivía cómodamente instalado en una sólida casa alquilada con una mujer que —para mi asombro— todavía me encontraba divertido en algunas ocasiones. Hacía un trabajo que me apasionaba, en un restaurante de éxito... y ¡por Dios!, estaba vivo. ¡Todavía circulaba por ahí! Aunque hacía rato que jugaba tiempo de descuento, todavía me quedaban pases por hacer y me conformaba con hacerlos en el mismo sitio donde había empezado: la ciudad de Nueva York, el lugar que creo con toda el alma es el centro del mundo.

Fue una sorpresa que uno de los dos socios de Les Halles, Philippe Lajaunie —un hombre con quien apenas había hablado hasta ese momento— se me acercara una tarde de primavera y me dijera: «Chef, nos gustaría que fueras a Tokio. Para conseguir que la comida de allí tenga el sabor y el aspecto de la de Nueva York».

Ahora, la Brasserie Les Halles es una institución bienamada de Nueva York, que sirve todas las noches auténtica comida francesa para hordas de comensales con sueldo fijo. Cualquiera que sea mi linaje soy un estadounidense y me pilló con la guardia baja que me preguntaran si estaría dispuesto a cruzar medio mundo para actuar como asesor y consejero de un chef francés —en Japón— y hablar de cosas tan refinadas como cassoulet, navarin d'agneau, frisée aux lardons y boudin noir en Les Halles de Tokio.

Pero mis amos, Philippe (francés) y José de Meireilles (portugués francófilo), parecían bastante convencidos de mi mística conexión con la comida, que sin duda adoran, para meterme en un avión y mandarme disparado a Tokio durante una semana. Era una misión intimidante e insólita. Tendría que ir solo, mi mujer no me acompañaría.

Mi mayor preocupación era el vuelo: catorce horas en el aire ¡sin fumar! Me hice con unos cuantos Valiums antes de salir hacia el aeropuerto, con la idea de que podrían ponerme fuera de combate y dormiría durante el suplicio. Desgraciadamente, cuando el taxi conducido por un israelí enfiló las proximidades del aeropuerto Kennedy, no pude encontrar las condenadas pastillas. Hurgué frenéticamente en todos mis bolsillos, cargué con el equipaje

y, al borde de las lágrimas, me maldije, maldije a mi mujer, a Dios y a cuantos pudieran ser responsables de tan horrenda situación.

Despaché mis cuchillos —no quería llevarlos encima— y a las once de la mañana me atrincheré en el bar, al lado de la puerta de salida: la última parada de los degenerados fumadores. Mis compañeros eran un puñado de veteranos asiáticos de aspecto desdichado. Como yo, enganchaban un cigarrillo con otro y bebían cerveza con resuelta y sombría expresión en la cara. Un caballero chino sentado a mi lado soltó el humo por la nariz, sacudió la cabeza y, sin venir a cuento, dijo: «Píldoras para dormir. No hay nada más que hacer. Catorce horas hasta Narita. Mucho tiempo». No sirvió precisamente para mejorarme el humor. Otro de los parroquianos del bar —un policía militar, que iba rumbo a Corea del Sur para recoger a un preso— se echó al coleto un trago más y pintó el horror de viajar en clase preferencial al otro extremo del mundo. También él sacudió la cabeza y frunció los labios, resignado a su suerte. Un australiano de cara colorada, a quien le aguardaban cinco horas de espera en la terminal de Tokio, me aconsejó tomar otra cerveza... por lo menos. «O tres, amigo mío. Nada que hacer salvo dormir como un tronco.» Sí, claro, pensé. ¿Tienes algún Demerol?

Por precaución había comprado unos pocos parches de nicotina. Me arremangué la manga izquierda y estampé uno de ellos sobre la vena, con la esperanza de que la suerte me acompañara. En ese momento vocearon el último aviso de embarque.

El vuelo fue interminable. La película a bordo no era mucho mejor que la posibilidad de mirar por la ventanilla: un filme japonés sobre —por lo que pude colegir— la pesca con mosca. Tíos que rondaban por ahí, con bolas impermeables y filosofaban a propósito de las carpas en un idioma que no podía entender, tuvieron un efecto de placentera somnolencia. Con la ayuda de muchas otras cervezas, me las arreglé para que pasaran unas cuantas horas.

Debo decir de paso que no sé nada de Japón. Sí, claro, en realidad he visto *Los siete samurais, Rashomon, Yojimbo,* las policíacas de Kurosawa y Sonny Chiba, *Gidrah versus Mecha-Godzilla,* pero en lo que de verdad cuenta, soy un ignorante absoluto de cuestiones japonesas. Sólo conocía lo suficiente de la cultura y la historia japonesa para saber que no sé nada. No hablo una palabra de japonés. No tuve más que una semana para preparar el viaje y me faltó tiempo para comprar siquiera una guía o un plano de la ciudad de Tokio. Pero me gustan el sushi y el sashimi. La ciudad de Tokio está asombrosamente despatarrada —algo sacado de William Gibson o Philip Dick— y parece que va a seguir estándolo para siempre. El autobús del aeropuerto serpenteaba por encima de puentes, por debajo de túneles y subía por vías elevadas, que se enroscaban alrededor de los pisos superiores de edificios de apartamentos y oficinas. Crucé canales, polígonos industriales, fábricas, zonas residenciales,

barrios comerciales, estanques de carpas, templos austeros, pistas de esquí cubiertas, pistas para practicar tiros de golf en lo alto de los techos. Conforme nos acercábamos al punto de destino se fue haciendo de noche. Había enormes pantallas de vídeo que anunciaban brebajes, teléfonos móviles, grabaciones de artistas, avisos estridentes en inglés y japonés, filas de coches. Multitudes de gente, una fila tras otra fila, tras otra fila surgían en perfecto orden al cruzar las calles. No era Estados Unidos ni nada que remotamente se le pareciera. Al otro lado del mundo, las cosas eran muy, muy distintas.

El autobús terminaba el recorrido en un hotel del barrio Roppongi. Un botones uniformado muy servicial le hizo señas a un taxi. Dirigida por control remoto, el conductor me abrió la puerta trasera y me deslicé en un asiento limpio, con forro blanco. El botones y el conductor estudiaron la tarjeta comercial con la dirección de Les Halles y discutieron la ruta y el punto de destino. Cuando solucionaron la cuestión, se cerró la puerta y partimos. El conductor llevaba guantes blancos. El barrio Roppongi es cosmopolita: un Georgetown asiático. Les Halles Tokyo está situada a la sombra de la torre Tokio (versión japonesa de la Eiffel), frente a una sala de pachinko.[29] Se parece mucho a su hermana mayor de Nueva York, pero es nueva, está flamante e impecable. A la gente le gusta Les Halles New York por las paredes oscurecidas de humo, las sillas que crujen, el bar de madera estacionada. Se parece a lo que es: una brasserie de la vieja escuela, familiar y desgastada, según el modelo parisino. En cambio, aunque Les Halles Tokyo sigue el modelo original hasta en el último detalle, era nueva, reluciente y, por lo visto, no se va a apartar de ese camino.

Cuando llegué era de noche y hacía calor. Las puertas francesas del café estaban abiertas. Philippe me vio desde el bar. Había llegado un día antes. Salió a recibirme.

«Bienvenido a Tokio, chef», dijo.

Me habían reservado un apartamento cerca. Philippe ayudó a cargar mi equipaje en el manillar de una bicicleta prestada para hacer el corto trayecto. Eché el primer vistazo a Tokio desde el asiento desvencijado de la bici de tres velocidades, mientras pedaleaba con toda mi alma para mantenerme al lado de Philippe. Se abrió camino a buen paso entre las calles atestadas de Roppongi. Después me enteré de que las bicicletas deben ir por las aceras, pero no creo que sea siquiera posible. Allí el tráfico va por la mano contraria, de modo que tuve que esquivar coches y furgonetas, eludir peatones, tratar de mantener mi bolso marinero de veinticinco kilos en el manillar y evitar que la mochila colgada al cuello me tirara de espaldas. Aunque la calle Roppongi no es ni mucho menos la más grande ni concurrida de Tokio, es el lugar donde se reúnen miles de

[29] Juegos mecánicos japoneses.

adolescentes, antes de dirigirse a bares y clubes. Las calles están atestadas de una cantidad increíble de transeúntes —gente que va de paseo por allí—, luces intermitentes de neón, estandartes, señales acústicas chillonas, jóvenes pimpantes vestidos con traje y zapatos de marca, rodeados por mujeres asiáticas teñidas de rubio con botas altas hasta el muslo y *microminifaldas.* Philippe hizo un giro brusco y, cuesta abajo, nos metimos en calles retorcidas y estrechas pero, sin duda, mucho más tranquilas. El ambiente se tornó más extraño, menos familiar aún. De todos los edificios que pasábamos salía olor a buena comida.

La empresa mantenía unos cuantos apartamentos en una especie de hotel residencial. Parecía un hotel, te sentías como en un hotel, pero no había personal. Cómodo, amplio —comparado con lo que yo había imaginado de Tokio—, equipado con televisión por cable, teléfono, fax, cocina americana y un baño diseñado con mucho ingenio. Enseguida deshice el equipaje y me instalé muy a mis anchas. Mi misterioso jefe francés se quedó en la puerta de al lado.

«Seguramente querrás darte una ducha y descansar un poco», dijo Philippe, «antes de volver a Les Halles. ¿Podrás encontrar el camino hasta el restaurante?». Yo estaba seguro de que lo encontraría.

Después de darme una larga ducha en la bañera corta y profunda del apartamento encontré el camino hasta Les Halles, donde me presentaron y me enseñaron el local.

El chef era Frédéric Mardel de Aquitania, pasado por Bora-Bora. Sus chefs de brigada, Hiroyoshi Baba de Japón, Delma Sumeda Elpitiya de Sri Lanka y Mo Ko Ko de Myanmar. Todos muy corteses. Por suerte, el idioma común era el francés y, para mi sorpresa, descubrí que todavía podía hablarlo y entenderlo.

Me preocupaba ese momento. Sentía cierta aprensión por inmiscuirme en la cocina de otro chef. Tenemos tendencia a volverle la espalda a los intrusos y, aunque podría ser que me tomaran por un punto de referencia en la organización, sabía cómo me habría sentido yo si el chef de la sucursal de Miami o Washington hubiera entrado pavoneándose en mi cocina, con la pretensión de enseñarme cómo hacen las cosas *los grandes.* Pero Frédéric era un anfitrión amable y gentil. Ni él ni ninguno de los demás habían estado nunca en Nueva York. Para ellos yo era una curiosidad tan exótica como ellos lo eran para mí.

La cocina era pequeña y estaba inmaculada. Las campanas, peligrosamente bajas para un tipo de 1,90 como yo. Al pie de cada puesto había una canaleta cubierta con rejilla por donde el agua corría incesantemente, para arrastrar cualquier desperdicio que pudiera haber caído de las tablas de picar. Los cubos de basura eran todos cuadrados para ahorrar espacio. Las mesadas

llegaban al suelo.

Me puse los blancos, desenvolví los cuchillos y durante un rato di vueltas por la cocina un rato para ver cómo salían los platos. Me fijé en todo. Hablé de futilidades con el personal, consciente del latido que notaba en los ojos, la desagradable tensión de las sienes y la constante sensación de que me faltaba oxígeno.

Estaba hecho polvo por el viaje y esa noche sólo me quedé unas horas, hasta las diez, hora de Tokio. Tenía el cerebro traspasado por el jet lag. Me escabullí de vuelta al apartamento para caer desplomado.

Desperté hambriento a las cinco de la mañana. Me puse un jersey, una camiseta de manga larga, los tejanos, botas de piel de alce que habían conocido tiempos mejores y una chaqueta también de piel, que Steven me había conseguido en el mercado de las pulgas. Estaba listo para la aventura.

El desayuno.

En el primer momento me faltó valor. Deambulé al alba por las calles de Roppongi, torturado por los deliciosos aromas que salían de los muchos locales sin gracia para hombres de negocios. Me intimidaba la multitud. Los empleados japoneses con sueldo fijo comían a dos carrillos y sorbían ruidosamente soba de los cuencos. No quería clavarles la mirada. No quería infringir las normas. Tenía plena conciencia de mi aspecto estrafalario y nada japonés, con mi altura, las botas y la chaqueta de piel. La perspectiva de hacer a un lado las pantallas de uno de esos lugares, empujar la puerta y entrar, para luego escurrirme hasta un banco ante el mostrador abarrotado y tratar de descubrir qué pedir y cómo pedirlo era un poco atemorizante. No podía entrar en un sitio, cambiar de opinión y salir sin ser advertido. La perspectiva de convertirme en centro de atención a hora tan temprana, con los capilares cerebrales consumidos por las muchas cervezas bebidas durante el vuelo y el jet lag todavía más intenso que el día anterior... No, simplemente no podía afrontarlas. Seguí andando sin rumbo por las calles, boquiabierto. El estómago bramaba de hambre mientras buscaba algún lugar, cualquier lugar, donde pudiera sentarme, tomar un café y comer algo.

Dios tenga piedad de mí, me conformé con Starbucks. Según vi desde la calle, por lo menos podría fumar. Empezó a lloviznar y agradecí el refugio. Aunque estuviera avergonzado. Sorbí el café. (Cuando lo pedí, el ayudante de la barra repitió la orden a otro con una voz que rompía el tímpano: «¡Trippa latte! ¡Eh...! ¡Una trippa latte!».)

Me senté al lado de la ventana. Me latían las sienes, fumaba y bebía, juntando coraje para darme otra pasada por uno de los soba. ¡De ninguna manera, me dije, iba a hacer mi primera comida en Tokio en un Starbucks! Inmovilizado bajo las ruedas del hipotético camión Mister Softee, sí tendría

algún motivo de arrepentimiento. Murmuré entre dientes, pagué en Starbucks, encontré la calle más estrecha y menos acogedora, hice a un lado la pantalla, empujé la puerta del primer soba que encontré y me dejé caer en un banco. Cuando me atendieron, no hice más que señalar con el pulgar al tío que estaba a mi lado y dije: «*Dozo.* Comeré lo que está comiendo él».

La cosa marchó bien. Enseguida empecé a tragarme lo que había en un enorme cuenco: fideos sarracenos, cerdo, arroz y encurtidos. Ese método para pedir la comida se convirtió en mi *modus operandi* durante los siguientes días y noches. Debo decirte que me sentí mucho mejor conmigo mismo después de haber desayunado. Pasé unas pocas horas en el restaurante, antes de tomar un taxi para ir al barrio de Chiyoda-ku. Tenía una cita.

Por si aún no te has enterado, hace unos años escribí una novela policíaca ambientada, como es de suponer, en el mundo de los restaurantes. Estaba ligeramente basada en mis experiencias del Work Progress con la *fraterna organización italiana,* ya mencionada. Hayakawa, una importante editorial japonesa, adquirió los derechos de traducción. Con lo listo que soy, cuando supe que iba a viajar a Tokio me puse de inmediato en contacto con mi editor japonés y me ofrecí —no sin segundas— para hacer cualquier cosa que pudiera ayudar a promocionar la novela allí. No sabía si la idea era o no acertada ni si habría sido bien recibida. El libro ya estaba en la calle hacía un tiempo... y era evidente que el mundo no había estallado en llamas. David Hasselhoff había dado un campanazo en los países industrializados del Pacífico. Las reediciones de *Airwolf* alcanzaron en su momento cifras colosales. Pero no creo que la publicación de mi librito hubiera impulsado a mis editores a buscarme para satisfacer la demanda del público, empeñado en conocerme más de cerca. Luego me di cuenta de la responsabilidad que les había endilgado a los Hayakawa, en qué situación los había puesto, al darles la alarmante noticia de mi llegada con una semana de anticipación.

Por muy horrorizados que estuvieran en privado, respondieron con enorme tacto y hospitalidad. Organizaron una velada. Formaron un comité de recepción. Ofrecieron coches. Arreglaron comidas. Encontraron ejemplares de mi libro y los distribuyeron en la librería de la planta del edificio de las oficinas. Por eso estaba camino del barrio Chiyoda-ku: para encontrarme con el chef de La Rivière, un restaurante adyacente a las oficinas de la editorial, que les pertenecía. Yo iba a preparar para la prensa una comida evocativa de mi primera obra de ficción, soltar unos cuantos chistes en una conferencia de prensa, aparecer en la televisión por cable japonesa (una red también perteneciente a mis editores) y, de todas las maneras posibles, provocar trastornos a unos extraños que, desde muy lejos, no habían hecho más que ser generosos conmigo.

Es de suponer que Suzuki-san —el chef de La Rivière— no estaría

precisamente encantado de verme aparecer en su cocina. Ya era bastante desagradable que un *gaijin*[30] grandullón y peludo se metiera en su cocina, le pusiera el pie en el cuello, se metiera con su personal, hurgara en sus despensas... Pero encima iba a hacer cocina italiana. El menú para el acontecimiento era menestra toscana, seguida por paillard de ternera sobre un coulis de pimientos rojos asados y aceite de albahaca, ensalada de rúcula, endibias y achicoria. El chef Suzuki estuvo muy cortés cuando, con los debidos saludos de bienvenida y reverencias, me escoltó hasta la cocina. Fue tan comedido y servicial en todos los detalles como el resto del personal. Pero debía de estar a punto de estallar de indignación y rabia. Nos comunicábamos a través de un intérprete y por gestos. Mi obsequio —una gorra de béisbol de la Yankee World Series Champs— no aliviaría demasiado el rechinar de dientes de la aversión que le produciría lo que iba a hacer en su cocina. Mi sencilla comida italiana (que recreaba una comida casera preparada por un gángster en el libro) le debe de haber parecido una tropelía. ¡Y las raciones! Creí haberlas reducido tan bonitamente, pero después de haber servido la comida a un salón lleno de ejecutivos muy cordiales, deferentes y fumadores empedernidos de Hayakawa, y de unos pocos miembros reclutados del cuarto poder, me preguntaron en repetidas ocasiones: «Bourdain-san ¿cuántos gramos de carne tiene cada ración en Les Halles?». Cuando les contestaba, sofocaban risitas y sacudían la cabeza. Señal, llegué a creer, de escandalizado terror. La perspectiva de devolver un entrante a medio comer o de no terminarlo es impensable. Los puntillosos japoneses evitarían hacer semejante ofensa a toda costa. De modo que la idea de hincar el tenedor en un côte de boeuf de kilo y cuarto o en un cassoulet toulusaine entero, les habrá parecido a mis huéspedes como escalar una montaña de estiércol.

La gente de Hayakawa fue amabilísima. Dos editores veteranos me llevaron a pasear y me invitaron a comer. Esa vez cocinó Suzuki. Precipitaron la impresión de mi segundo libro. Si yo no hubiera aparecido en su puerta podría haberse perdido. Pude verme en la televisión japonesa y en la prensa; mis anfitriones de Hayakawa me enseñaron a manejarme en el metro; pasé por la nada desagradable experiencia de tener un salón lleno de gente haciéndome reverencias al unísono. Me entrevisté con el elegante, astuto e imponente Mr Hayakawa. Y firmé una cantidad de libros para personas que ya no vivían: nunca había visto cosa semejante. Por lo visto es una costumbre muy corriente dedicar un ejemplar en memoria de los muertos.

Al tercer día ya me las arreglé mejor. Seguía sintiendo que alguien me apretaba la cabeza con una banda. Sin querer debo de haber ofendido a mucha de la gente de Hayakawa con mi zafia conducta, pero ya salía por mi cuenta a recorrer la ciudad. Cociné no sólo en una sino en dos cocinas japonesas.

[30] Término despectivo aplicado a los occidentales.

Tomaba taxis con soltura, pedía la comida y bebida que quería, usaba el transporte público y exploraba a mi gusto. Lo estaba pasando muy bien. Aprendía.

De vuelta en Les Halles aproveché mi experiencia en La Rivière. Reduje las raciones y los alardes en la presentación de los platos. Cuando trabajaba con Frédéric y su personal replanteé los platos de modo que fueran versiones reducidas de los que hacíamos en Nueva York: los alambiqué, cambié algunas guarniciones por otras nuevas y observé la reacción de los clientes. Busqué y encontré la manera de que hubiera más contraste de colores en los platos, puse las ensaladas en recipientes aparte, di el toque de un ramito de hierbas aquí y allí. Con la ayuda de Frédéric traté de enriquecer el repertorio de platos del día, tratando de encontrarle sentido a los arcanos ingredientes japoneses.

Allí las cosas son muy distintas. El plato que se servía no era siempre el pedido. Mis preguntas sobre ciertos ingredientes tropezaban a veces con miradas perplejas y encogimiento de hombros. Cuando por fin daba con lo que buscaba, la respuesta era casi siempre: «Demasiado caro». La adquisición de provisiones era un verdadero problema. Los pies de cerdo, los chuletones de buey y los solomillos llegaban directamente de nuestra carnicería de Nueva York, de modo que con ese renglón no había dificultades. Pero el brillante filete rojo es un producto japonés y el precio desorbitante. El pescado y los productos hortícolas son objeto de sagrada devoción —sobre todo, el pescado— y el precio lo refleja. La ofrenda de un melón te deja obligado de por vida. En nuestra organización nos tomamos con mucha seriedad las patatas fritas, pero las japonesas tienen un curioso contenido de almidón y azúcar, y es necesario blanquearlas. Sugerí aceite de maní como el que usamos en Nueva York en vez del de canola y me dijeron que, con lo que costaría la cantidad de aceite necesaria para llenar una freidora profunda, podría alquilar un pequeño apartamento. Llevaba unas cuantas trufas y un poco de aceite de trufas blancas: el personal miró esos ingredientes como si hubiera visto artefactos marcianos.

En Les Halles Tokyo no había pinche ni expendedor. Una vez servido el plato lo llevaban a mano al bar, donde lo recogían los camareros. En contra de la costumbre, el encargado del cuarto frío —que también hacía las veces de repostero y trabajaba en una zona abierta a la vista del público— se unía a los camareros, el responsable del bar y el gerente para chillar «Bienvenido» en japonés a cada cliente que aparecía. Era un poco alarmante para un recién llegado como yo, que todavía arrastraba el jet lag. El proceso se repetía a la salida, como sucedía en cualquier sitio a donde yo haya ido: el ubicuo grito de «Arigato gozaimashiTAAA!», me daba ganas de pegar un brinco.

Frédéric estaba agotado. Trabajaba catorce horas o más los siete días de la semana, igual que el gerente general. Eran los primeros días de nuestra nueva sucursal —todavía no bastante concurrida para justificar más personal—

y exigía dedicación absoluta. La fatiga del gerente general le hacía revolear los ojos en las órbitas. Los cocineros trabajaban con horarios partidos y llegaban a último momento antes de empezar el servicio. Trabajaban durante la comida, luego tenían libertad para deambular ociosamente por Roppingo —muy lejos de sus casas— y volvían al empezar el servicio de la cena. En Nueva York, las quejas y protestas por semejante sistema de trabajo habrían conducido sin remedio a motines y abiertas revueltas. ¿Allí? La gente se aboca a sus tareas con asombroso entusiasmo y dedicación.

El proletariado elegante de Les Halles New York era algo nuevo para los japoneses. Ellos no tienen siquiera el modesto sueldo de los asalariados estadounidenses. Sin embargo adoran las cosas más sofisticadas y, sin proponérselo, hacen comiquísimas recreaciones de los platos clásicos de la haute y nouvelle cuisine (por ejemplo, ponen fettucini y arroz en el mismo plato). Había y hay sincero afán por aprender cocina francesa y por disfrutarla. Aunque el negocio ha mejorado mucho desde mi viaje, cuando estuve allí comiendo en Les Halles —con sus raciones dignas de los Picapiedra y la actitud de enrollarse con la sangre, la grasa y las vísceras— era todavía una aventura atrevida. Sospecho que es cuestión de tiempo.

Una insólita cantidad de mujeres solteras aparecían a la hora de la comida. Se sentaban solas y miraban furtivamente alrededor, incluso con expresión culpable, antes de tocar el churrasco o picar las patatas fritas. En esas citas furtivas *con* la brasserie, las oficinistas tenían el aire de íntimo placer de quienes están envueltas en algún encuentro pecaminoso, fascinante, prohibido y clandestino... A la espera del amante. Si contemplaba a un grupo de japoneses con sueldo fijo echarse encima de un côte de bouef para dos, tenía la impresión de que estaban disfrutando de una gozosa transgresión social, casi del acto revolucionario de saltarse los convencionalismos. Fue mi primera experiencia de ver cómo rompían las ataduras los circunspectos japoneses. Después hubo otras.

A esas alturas me pasaba todo el tiempo explorando. El jet lag no me dejaba dormir, de modo que caía en la cama tarde, me levantaba temprano y me lanzaba a las calles oscuras a todas horas. Por lo visto no hay crímenes callejeros en Tokio. Los más amenazantes chulos peinados a lo Elvis y las busconas se apartaban de mí sin decir palabra apenas me acercaba. En una ocasión caminaba detrás de un grupo de punkies con chaquetas de piel y pelo plateado. En cuanto acorté distancias, uno de ellos me detectó, hizo un ruido apenas perceptible —una tos o carraspeo—, que supongo querría decir: «Gaijin a la vista», y me abrieron paso. Nadie —y cuando digo *nadie* digo nadie— me miró directamente a los ojos. Estuviera a las puertas de un burdel a las cuatro de la

mañana o junto a una limusina al ralentí de los Yakuza,[31] examinando las tazas rosadas de las ruedas, nadie me preguntó nunca: «¿Qué estás mirando?», como habrían hecho en cualquier ciudad de Estados Unidos en circunstancias similares. Ninguno de los palomos de bares de alterne, clubes de striptease y lupanares —ni siquiera aquellos que aceptan clientes occidentales— me abordó directamente. Pasaba entre ellos como si fuera un fantasma. Caminaba. Y caminaba. Calles atestadas... calles desiertas... noche y día, sin rumbo, en círculos concéntricos, usando puntos de referencia visibles para orientarme. Tomaba metros hasta paradas que no tenía idea de dónde estaban y seguía caminando. Comía sushi. Me tragaba los cuencos llenos de soba. Comía cualquier plato imaginable que rodara en los bufés llevados por cintas transportadoras y, simplemente, cogía el que quería. Entré en bares sólo frecuentados por japoneses, en bares para expatriados y las mujeres que los amaban. Los tragos eran asequibles y no se daba propina en ningún sitio. Era el Americano Silencioso, el Americano Peligroso, el Fantasma Hambriento..., que buscaba y buscaba lo que viniera.

Una noche Philippe, el de Les Halles, me invitó a lo que resultó ser la comida más increíble de mi vida.

A esas alturas Philippe estaba enterado de cómo iba descubriendo Tokio. Por mis horas de llegar y marcharme conocía mis andanzas nocturnas. Supongo que se imaginó que ya estaba preparado. Se rió maliciosamente durante todo el camino.

Como de costumbre yo no tenía idea de adónde íbamos. Philippe me guió a través de Roppongi y cruzó a la zona más iluminada de la movida. Las calles estaban atestadas de busconas y palomos, putas y fulleros.

Allí se apiñaban las salas de videojuegos, los bares de alterne y las casas de citas. Vimos muchachos llenos de granos y el pelo cortado a lo caniche; tailandesas, filipinas y malayas muy maquilladas con botas de plataforma y vestidos que les llegaban a la ingle; enormes discotecas inquietantemente vacías, regentadas por los Yakuza; bares karaoke, restaurantes... La iluminación fue disminuyendo conforme nos alejábamos mas y más de los chillones avisos de neón... Y, sin embargo, ni un comentario grosero ni una mirada hostil. Por fin Philippe se detuvo, olió el aire como si fuera un perro de caza, giró de repente y se dirigió al hueco de una escalera casi a oscuras, situada en un patio desierto, donde la única indicación de que hubiera actividad abajo era el pictograma de un pez saltarín. Bajamos un tramo de escalera —ningún ruido— y dimos con una puerta corrediza. La abrió y nos encontramos en un pequeño bar sushi bien iluminado. Dos chefs sushi jóvenes con bandas en la cabeza y dos hombres mayores con chaquetilla de chef atendían el mostrador de madera

[31] Mafia japonesa.

rubia sin acabado, abarrotado de hombres de negocios —con aspecto de estar un poco beodos— y sus ligues. Nos escoltaron hasta los dos únicos asientos vacíos, justo enfrente de un monolito de hielo labrado, que se derretía poco a poco, rodeado de pescados y mariscos tan frescos y de tan buena pinta, que se me cortó la respiración.

Mis chefs amigos de Nueva York se habrían arrancado un ojo o dado cinco años de su vida por una comida como la que yo estaba a punto de disfrutar.

Lo primero toallas calientes. Luego los condimentos: wasabi recién rallado, salsa para remojar. Nos trajeron sake muy frío, espeso, turbio, verdaderamente delicioso. El primer sorbo pareció abrirse camino arrastrándose hasta el cerebro como el dolor de cabeza provocado por un helado. Di muchos más sorbos. Philippe estaba muy empeñado en servirme una copita tras otra. Llegó la primera fuente minúscula: tentáculos de pulpitos. El chef se quedó de pie a nuestro lado mientras comíamos, estudiando nuestra reacción que, como es lógico, era todo gemidos de placer, sonrisas, reverencias de aprobación y agradecimiento. Ya se nos había subido el sake a la cabeza y le dimos las gracias en francés, inglés y japonés chapurreado... cuestión de cubrir todas las bases. Más reverencias. El chef recogió las fuentes.

Movió las manos, hizo unos pocos ademanes con el cuchillo y nos ofreció las partes interiores de una gran almeja, todavía palpitante, que fue muriendo despacio en nuestra fuente. El chef seguía observándonos mientras comíamos. Y otra vez encontró un público agradecido que, transportado, cerraba los ojos. Después trajo abulones con algo que podían ser hígado y huevas de cualquier cosa... ¿qué más daba? Estaban buenísimos.

Más sake. Llegó el pescado azul. La lubina. La caballa, fresca, crujiente; se comía con los ojos.

Seguimos comiendo, pedíamos más. Nuestro apetito empezaba a llamar la atención de otros chefs y de algunos clientes, que por lo visto nunca habían visto a nadie —y menos a occidentales— comer con tanta voracidad. A cada momento el chef nos ponía un nuevo plato delante. Detecté casi un desafío en su actitud, como si esperara que algo no nos gustara, como si en algún momento algo fuera a ser demasiado para nuestro paladar bárbaro, sin educar, nada sofisticado.

No había manera. Seguíamos. Pedíamos más y más. En un japonés entrecortado, Philippe le decía al chef que estábamos dispuestos a comer de todo lo que tuviera. Queríamos lo que él eligiera, que nos diera lo mejor que guardara en la manga, lo que estuviera de putamadre (estoy seguro de que lo dijo de una manera más elegante). Los demás clientes empezaron a desaparecer. Los anfitriones —un asistente acudió en ayuda del chef— parecían

impresionados por nuestro fervor, por la beatífica expresión de nuestras caras, por la infinita capacidad para pedir más, más, más. Trajeron otra almeja —esta vez pequeña—, más huevas, rodaballo. Seguían llegando platos, acompañados por brotes de wasabi encurtidos, algas tan frescas que me parecía saborear aguas de mar profundas. En un cestillo trajeron minúsculas toallas húmedas. Philippe me comunicó que, a esa altura de la cena, las buenas costumbres nos permitían comer con los dedos. Llegó atún: panza y lomo. Seguimos sonriendo, haciendo reverencias y comiendo.

Reponían el sake. El chef ya se reía abiertamente. ¡Esos gaijins locos iban a acabar con todo! Todavía faltaba el mejor plato: media cabeza de pescado apenas pasada por la parrilla. El chef nos miraba, curioso por saber cómo nos las apañaríamos con esa nueva creación.

Era increíble: cada fisura, cada trocito de esa dorada o pompano chileno (la cara en parte calcinada no me permitía saberlo y tampoco me importaba demasiado) había respondido de distinta manera al calor de la parrilla. Desde lo que quedaba del cuerpo detrás de la cabeza, a la piel y el cartílago crujiente, los tendones, los extraños carrillos translúcidos, todo era un mosaico de diferentes texturas y sabores. ¡Y el ojo! ¡Oh, sí! Arrancamos el ojo, sorbimos la gelatinosa sustancia que había detrás, bien dentro de la órbita, roímos el globo ocular hasta el núcleo blanco duro. Cuando dimos cuenta de ese colage riquísimo no quedaron más que los dientes y unas pocas espinas. ¿Estábamos hartos? ¡De ninguna manera!

Más sashimi, más sushi, algunos langostinos, lo que parecía arenque (tan fresco era al morderlo). Ya no me importaba lo que me pusieran delante. Confiaba en el sonriente chef y en su personal. Iba a seguir hasta el final. Más sake frío... más comida. Los últimos pocos clientes se levantaron y, tambaleándose, se dirigieron a la puerta. Como nosotros, con la cara colorada y sudorosa por los tragos. Philippe y yo seguimos. ¡Tenía que haber algo que aún no hubiéramos probado! Empecé a pensar que algunos de los cocineros estarían ya llamando a su casa para decir: «Todavía estoy aquí, aguantando a estos gaijins. Se están comiendo la despensa entera».

Después del vigésimo plato, el chef cortó, cepilló y frotó lo que sería el último: una anguila de mar cruda. Trajeron té verde en tazas de cerámica. Por fin estábamos ahítos.

Nos fuimos, entre las usuales reverencias y los usuales chillidos de «Arigato gozai-mashi TAAA!» y con muchas, muchas precauciones, tanteamos escaleras arriba hasta volver al mundo real.

Dejé a Philippe en Les Halles, tomé un par de cócteles en una imitación de pub irlandés y, dando traspiés, llegué a mi apartamento. Tenía que levantarme temprano para ir al mercado de pescado.

Comparado con el Tsukiji —el mercado central de pescado de Tokio—, el de la calle Fulton de Nueva York da vergüenza. El Tsukiji es más grande, mejor y, al contrario del nuestro, merece una visita aunque sólo sea para quedarse pasmado.

Llegué en taxi a las cuatro y media de la mañana. Ya los colores del mercado hacían arder la retina. La variedad, la rareza, el mero volumen de los frutos de mar disponibles en Tsukiji eran comparables a una colosal y terrorífica bóveda celeste, de unas dimensiones que dejaban patidifuso. Me cortó el aliento tomar conciencia de lo que esos japoneses fanáticos del pescado rastreaban, arrastraban, cobraban con redes o enganchaban con anzuelo todos los días en el mar.

Una montaña tamaño Himalaya de cajones de poliestireno desechados y el laberinto de tiendas, tugurios para desayunar y pescaderos que trabajaban en el mercado me anunció su proximidad. El mercado en sí es un recinto cerrado que, al parecer, se extiende hasta el infinito, bajo un techo tipo hangar. Te diré que mi vida de chef no volverá a ser nunca la misma después de haber pasado allí la mañana... y las mañanas siguientes. Vieiras en conchas negras del tamaño de una galocha, sobre hielo picado; pescados —que aún aleteaban, se sacudían y forcejeaban en cubas de agua— me escupían mientras caminaba por uno de los muchos pasillos estrechos entre los puestos de los vendedores. Aquí las cosas eran distintas que en el resto de Tokio: los trabajadores no se privaban de mirarte a los ojos, ni siquiera de darte un leve empujón para quitarte de en medio. Estaban demasiado ocupados y el espacio era limitado. Era difícil moverse alrededor de los productos, entre vendedores, compradores, carretillas elevadoras mecánicas que pasaban a velocidad peligrosa, turistas embobados y un millón de toneladas de frutos marinos. En el ambiente reinaba el descontrol: angulas clavadas por la cabeza con un pincho a los tableros, fileteadas vivas; operarios que, en equipos de dos, separaban lomos de atún de la espina dorsal, cortando a la perfección los trozos con espadas y sierras de aspecto verdaderamente terrorífico que, si no se manejan como es debido, pueden muy bien partir en dos al compañero. Había por todos lados bígaros, berberechos, una enciclopédica selección de huevas —saladas, encurtidas, curadas y frescas—; pescados todavía doblados por el rigor mortis, pargos, sardinas, peces espada, abulones, langostas puntiagudas, langostas gigantes, peces globo, bonitos, aletas azules, aletas amarillas. Vendían los atunes como si fueran piedras preciosas, expuestos en cajas translúcidas iluminadas desde abajo, con etiquetas que indicaban la calidad y el precio. El atún era el rey. Lo vendían fresco, seco, cortado, numerado (uno, dos). Hay vendedores especializados en los trozos menos cotizados. Había cientos, tal vez miles, de bonitos y pescados de aletas azules, congelados apenas sacados del mar en lejanos barcos factorías. Estaban apilados por todas partes —como las figuras megalíticas de la isla de Pascua— en contenedores para cien o ciento cincuenta kilos, cubiertos con hielo

picado. Les sacaban un trozo próximo a la cola para poder probar la calidad. Los colocaban en filas o en montones, todavía congelados los serraban en trozos que recordaban a las secoyas y los transportaban en carretillas elevadoras mecánicas. Había palometas, bolsas de huevas, pescados de todas partes del mundo. Calamares gigantes tan largos como el brazo y chipirones del tamaño de la uña del pulgar compartían el espacio con chanquetes, eperlanos, algo que parecían gusanos, budiones, caracoles, cangrejos, mejillones, langostinos y cualquier otra cosa que se criara, nadara, rozara la superficie del agua, se aferrara o arrastrara, reptara o se adhiriera en el fondo del océano.

En contraste con la hediondez de marea baja de Fulton, Tsukiji casi no huele. El aroma que tiene no es de pescado, sino de agua marina y cigarrillos de los pescaderos. Nunca había visto ni imaginado muchas de las criaturas que vi.

Hambriento, me abrí paso hasta un tenderete próximo, la versión japonesa de Rosie's diner: un lugar abarrotado de trabajadores del mercado con botas de goma, que habían ido a desayunar. Los letreros estaban en japonés, sin ninguna ilustración que sirviera de ayuda, pero un pescadero muy amable se hizo cargo de mí. Lo que me sirvieron fue, desde luego, impecable. Ahí estaba yo en la versión Tokio de un tenderete de mala muerte, rodeado por una turba de cabrones toscos con botas pringosas y la obligada camarera estilo Nueva York de modales rudos. Pero la comida estaba a la par con la mejor de mi país: fresca, limpia, sencilla y bien presentada. Enseguida me dediqué a devorar sushi, sopa de soja, un trozo de cola de pescado a la parrilla en salsa y un imponente surtido de encurtidos. Más las hebras cuajadas de dos huevos batidos encima.

Me cargué de vieiras y calamares para el restaurante. Compré unos cuchillos para mi segundo chef de Nueva York y, con dolor de cabeza, pasé por el templo de Akasuka, donde por lo visto los enfermos sahuman incienso sobre las zonas afectadas del cuerpo. El humo no me sirvió de nada. Compré aspirinas —aunque parezca incongruente vienen con caramelos gratis y prospectos de medicinas patentadas— y tomé un taxi hasta Kappabashi, la Bowery de Tokio.[32]

Era la metáfora perfecta de Tokio: el encargado del almacén de utensilios del restaurante anotó la cantidad de vasos de vino, las cocteleras, los clips de los manteles, los moldes de tarta y sumó mi cuenta con un ábaco... pero contabilizó el impuesto con una calculadora.

Ya estaba de verdad preocupado con mi cabeza cuando tropecé con Philippe en el restaurante. «¿Puede esto seguir siendo el jet lag?», le pregunté, «El dolor es a prueba de aspirinas. ¿Me estoy muriendo?».

---

[32] Bowery es la calle de los borrachos de Nueva York.

«Ah... ¿quieres decir "el casco"?», contestó y se pasó los dedos en círculo por la cabeza para señalar el sitio exacto del dolor. Se encogió de hombros. «*C'est normal.*»

Mala cosa cuando un francés dice «*c'est normal*».

Sabía que también él se había levantado temprano. Lo había oído trastear en su habitación cuando salí hacia el mercado. Eran las siete de la tarde, la hora en que de costumbre yo me desvanecía. Mi inglés estaba degenerando en monosílabos, sentía oleadas de calor, sudores y escalofríos. Le pregunté a Philippe si había dormido la siesta durante el día, con la esperanza de que lo hubiera hecho. Tenía pinta de estar muy fresco, lleno de energía, erguido, con las mejillas rosadas. Vestía un traje de corte elegante y estaba metido en un problema bizantino de cuentas y programación de horarios que, en pleno goce de mis facultades, me habría costado resolver.

«¡Ay, no! Cuando estoy en Tokio duermo muy poco. Me tomo unas vitaminas y... adelante.»

La noche siguiente era la última que pasaría en Tokio. Philippe me llevó a un sitio shabu-shabu en Shibuya, la Times Square de Tokio. Era viernes y todas las costumbres que tan penosamente había ido observando esos días por las calles se fueron al traste. Las calles estaban atestadas de hombres de negocios y adolescentes borrachos como cubas. Por lo visto en Tokio no tiene nada de malo, incluso es de rigor, que el jefe y los muchachos de la oficina salgan juntos y beban hasta emborracharse, trastabillar y perder por completo el control. En esas condiciones, después de una noche de tragos y karaoke, es normal vomitar en los zapatos del jefe, intentar darle un golpe o llamarle cabrón. Lo más probable es que te cargue a hombros y te lleve a tu casa. Todo el mundo estaba bebido. Por todos lados se veían adorables muchachas, apartándole el pelo de la frente a novios jadeantes que, a cuatro patas, se inclinaban sobre las alcantarillas. Empleados con traje y corbata lanzaban vómitos como proyectiles, se tambaleaban, cantaban, iban de juerga y andaban a tropezones como si fueran cochecitos chocadores por las calles atestadas de gente. Multitud de personas se dirigían en oleadas interminables hasta la estación de Shibuya para encontrarse con amigos y amantes, junto a la estatua del perro. El perro —me explicaron— había seguido apareciendo por allí años después de que su amo hubiera muerto. Esa fidelidad impresionó tanto a los japoneses que erigieron una estatua en su honor. Es uno de los puntos de reunión más populares de la ciudad. Las calles estrechas iluminadas con luces de neón están invadidas por más y más discotecas, bares, restaurantes y gritonas pantallas de vídeo de la altura de un edificio. Sus exhortaciones me hacían vibrar las muelas como si fueran diapasones.

Encontramos un lugar shabu-shabu, un salón tatami donde no cabía un alfiler ni había occidentales. A fuerza de contorsiones nos abrimos paso y

conseguimos meter las piernas debajo de una mesa. Calentaron un gran wok lleno de caldo para nosotros y llegó un sirviente uniformado con una montaña de la altura del Everest de carne, verduras, mariscos y fideos soba. Empezamos la comida calentando sake sobre una parrilla alimentada por espinas de pescado. Antes de probarlo encendían el aceite que flotaba encima. Potenciaba el sabor, el aroma era muy pesado y despedía unos gases que parecían penetrar de inmediato en el tejido cerebral. Añadían al aceite uno por uno los distintos ingredientes, según el tiempo de cocción... como si fuera una gigantesca fondue. Cuando todo estuvo depositado en el wok quedamos librados a nuestros propios recursos, salvo la frecuente ceremonia de volver a llenar los vasitos de sake helado.

No quería irme. Apenas había empezado a comer. Había un millón de restaurantes, bares, templos, callejones, discotecas, vecindades y mercados por explorar. Me sentía algo más que entonado por los efectos del sake y consideraba seriamente la idea de quemar mi pasaporte, cambiar los tejanos y la chaqueta de piel por un traje sucio de lino o algodón y desaparecer en el exótico Oriente. Aquello era... atracción, fantasía, aventura. Y había tanto más de eso, tantísimo más, para un mes, un año, una década si quería ampliar mis descubrimientos... Entonces ya sabía que podía vivir allí. Había aprendido unas cuantas cosas —no muchas—, pero las suficientes para habérmelas con el tráfico, alimentarme, emborracharme y deambular por la ciudad. Me imaginaba como el personaje Scobie en África de Greene, o el narrador de *El americano tranquilo* en Saigón. Incluso como Kurtz en *El corazón de las tinieblas.* Tenía la cabeza llena de todo tipo de ideas de degradante romanticismo. A las dos de la mañana todavía pululaban por las calles japoneses jóvenes en coches deportivos americanos, muchachas sentadas en la parte trasera de los descapotables, gángsteres y putas que salían de las discotecas para ir a otro sitio, gaijins descamisados ladrándole a la luna desde lo alto de los burdeles. A bandazos caminé por callejones oscuros y topé con algunos bares más. Aunque parezca mentira estaba otra vez hambriento y quería quitarme un poco del mar de alcohol que llevaba en el estómago. Entonces di el último paso en falso en Tokio: comí una hamburguesa McDonalds mientras caminaba. Los metros dejaban de circular a las once y media. La mayoría de las gentes de Tokio prefieren pasar a la intemperie toda la noche que tomar un taxi. Según me había dicho Philippe antes de dejarme en la travesía Roppongi, cualquiera podía pedirle dinero prestado a un policía para volver a casa si estaba borracho y se había quedado sin fondos. La idea de no volver al día siguiente para pagar la deuda era, según la mentalidad japonesa, impensable.

Caminé horas dando tumbos, me detuve a tomar un último trago y, no sé cómo, me las arreglé para volver al apartamento y llamar a Nancy.

Tenía preparados bialys frescos de Columbia Bagels y donuts de crema

para mi vuelta. Empecé a hacer el equipaje.

¿DE MODO QUE QUIERES SER CHEF? ADVERTENCIAS PREVIAS

Tengo unos pocos consejos para ofrecer a los estudiantes de escuelas culinarias, los cocineros de cadena que pretendan abrirse paso en el mundo y los desocupados que constituyen en gran parte nuestra fuerza de trabajo. Considero esos consejos piedra de toque, concentrado de sabiduría después de veinticinco años de aciertos y desaciertos en la industria restaurantil.

También tengo algunos consejos para el creciente número de personas que piensan en la posibilidad de convertir el oficio de chef en su segunda carrera.

Primero, pongamos las cosas en su lugar.

¿De modo que quieres ser chef? ¿Estás de verdad, de verdad seguro de que quieres ser chef? Si has estado dedicado a otra cosa y estás acostumbrado a trabajar ocho o nueve horas al día, con los fines de semana y las noches libres; a gozar de las vacaciones con tu familia; a tener relaciones sexuales con quien cuente para ti; a que te traten con un mínimo de consideración, te hablen y se porten contigo como si fueras un ser humano, te vean como un igual (una persona sensata, multidimensional, con tus esperanzas, sueños, aspiraciones y opiniones, es decir, los atributos de la mayoría de los trabajadores)... En ese caso, tal vez te convenga considerar con qué te vas a enfrentar cuando te gradúes en cualquier curso de seis meses. Para empezar, pues, métete en la cabeza qué significa esta vida disparatada.

No bromeaba cuando dije que, por lo menos al principio, careces de derechos, no te está permitido tener opiniones ni personalidad propias y sólo puedes aspirar a que te traten como al ganado... pero considerándote menos útil. Créeme. Querría que me dieran un dólar por cada bienintencionado que haya decidido cambiar de carrera, hacer un curso de seis meses y aparecer como externo en mi cocina. Las más de las veces basta un atisbo de lo que van a hacer los primeros meses, un atisbo de lo que serán los horarios, para que salgan corriendo aterrorizados.

A quien sea serio, sepa en lo que se está metiendo, esté bien preparado y

bien dispuesto, tenga voluntad de hierro y sea capaz, se comprometa a seguir paso a paso una carrera —como la de Bryan Scott, por ejemplo—, a quien quiera ser chef, esté empeñado en ser chef, cualquiera sea el costo personal o las exigencias físicas... todo lo que puedo decirle es: ¡bienvenido a mi mundo!

Y considera estas sugerencias sobre tu conducta, actitud y preparación para el camino que pretendes seguir.

1. **Comprométete a fondo.** No te sientes a mirar desde la barrera ni seas un charlatán. Si algún día llegas a ser chef —tenlo por seguro— concéntrate en la decisión de lograr el éxito a cualquier precio. Si crees que dudarás de haber elegido bien cuando un día te veas metido en el sótano de una cocina de preparados, después de tornear doscientas patatas; si alguna noche de ajetreo en la parrilla, dudas de haber elegido el buen camino, serás un lastre para ti y para los demás. Entrar en una cocina es, a todos los efectos, entrar en el Ejército. Tienes que estar dispuesto a obedecer órdenes, a darlas cuando sea necesario, a vivir las consecuencias de esas órdenes sin quejas. Tienes que estar dispuesto tanto a mandar como a servir en la retaguardia. De lo contrario, quítate de en medio.

2. **Aprende español.** Todo lo que insista en este punto me parece poco. Mucha de la fuerza de trabajo de la industria en la que estás a punto de entrar es hispanohablante. Te guste o no, la columna vertebral de la industria es la mano de obra barata de mexicanos, dominicanos, salvadoreños y ecuatorianos. Muchos de ellos son capaces de dártela bajo cuerda.

Si no puedes comunicarte, entablar relaciones, entender órdenes o transmitirlas, estás en tremenda desventaja.

Si quieres llegar a líder, el español es esencial. Aprende también todo lo que puedas de distintas culturas, la historia y geografía de México, El Salvador, Ecuador y la República Dominicana. Un cocinero de Puebla tiene una formación diferente del de Ciudad de México. Alguien que haya huido de la Mano Blanca de El Salvador no es probable que se lleve bien con el cubano de derechas que tiene al lado. Ésos serán tus compañeros de trabajo, tus amigos, la gente con quien podrás contar para afianzar gran parte de tu carrera. Ellos a su vez esperan que sigas en ella. Demuéstrales algún respeto, moléstate en conocerlos. Aprende su idioma. Come sus comidas. Será una gratificación personal y, desde el punto de vista profesional, una ayuda invaluable.

3. **No robes.** No hagas nada que no te deje pasar la prueba de un detector de mentiras. Si eres uno de esos chefs que se toma demasiadas libertades en el

bar, fuma hierba hawaiana en sus horas libres o le lleva de vez en cuando un churrasco a su mujer, admítelo sin rodeos. Es de suponer que, para compensar, tu personalidad imponga y no por eso seas menos chef a los ojos de tus superiores ni subalternos. Pero si eres mentiroso y ratero, tu mala fama te seguirá a donde vayas. El nuestro es un mundo muy pequeño: todos nos conocemos. Te harías un daño incalculable.

No aceptes nunca sobornos ni propinas de un proveedor. Al final te tendrán en sus manos y habrás tirado por la ventana tus mejores condiciones de chef: la honestidad, la formalidad y la integridad, en un mundo donde esas cualidades son raras y muy valoradas.

Desde luego, la tentación acecha por todos lados. Cuando tienes hambre y eres un cocinero del montón mal pagado, esos churrascos que pones al fuego por docenas te parecen un manjar. Hurta uno y estás entregado. ¡Por Dios, pídelo! Lo más probable es que te lo den. Si no te lo dan, lo más probable es que estés trabajando donde no se debe trabajar.

Falsificar comprobantes de dietas por cantidades insignificantes de dinero, robar comida, hacer trapisondas con los proveedores o compañeros de trabajo es muy fácil. Evítalo. De verdad, te lo digo seriamente.

Durante la primera mitad de mi carrera viví sometido, es decir, hurté comida, de vez en cuando inflaba los comprobantes por insignificantes cantidades de dinero, birlaba cervezas gratis para la cocina en el bar. No me hice ningún favor. Llegar a casa avergonzado al terminar la noche sabiendo que eres un ladrón, sea cual sea la excusa que tengas («Mi jefe es un ladrón...» «Necesito dinero...» «No se van a dar cuenta»), te hará sentir muy mal. Y, más adelante, perjudicará tu carrera.

Hace poco acordé encontrarme con el representante de uno de los principales mayoristas de pescado. Lo cité en el bar vacío de mi restaurante, durante las horas de ocio entre la comida y la cena. Le dije que había tratado con su compañía cuando estaba en otro restaurante. Me gustaban como proveedores. Hasta donde llegaba mi experiencia sabía que el servicio era excelente y los productos de primera calidad. Todo lo que él tenía que hacer para cerrar el trato era venderme productos de la misma categoría o mejor que mis otros proveedores... y a menor precio. Se lo dije con toda claridad. Soy sordo como una piedra si me ofrecen cualquier trato turbio. Es algo que no puedo aguantar. Y, a pesar de las muchas barbaridades que he hecho a lo largo de los años, cuando estoy negociando en nombre de mis amos nunca, nunca jamás, he aceptado dinero ni ningún regalo de valor de un proveedor.

«Junior» (era su nombre) de la marisquería X se quedó desconcertado por la aparente falta de entendederas que demostré tener aquel día. Ese papanatas pelado al rape, pero eso sí muy cordial, parecía creer que

hablábamos de sexo, cuando lo cierto es que, en todo momento, hablábamos de motores de combustión interna. Se hicieron largos silencios cada vez que sus corteses, entusiastas, sagaces y vagas expresiones de buena voluntad quedaban flotando en el aire. Yo sólo quería saber a cuánto cobraban ese día el salmón noruego y, al cabo de un rato de hacer oídos sordos a sus solapadas insinuaciones —a veces musitadas—, sobre si no me gustaría tener un jacuzzi en mi apartamento, se dio por vencido y se fue muy frustrado.

Minutos después, un camarero me advirtió que había un sobre blanco sin dirección en el suelo. Lo abrí y encontré una pila de billetes de cien dólares y una lista de hoteles y restaurantes de la vecindad... Más una lista de nombres. Por lo visto el sobre se le había caído a Junior. Me di el gustazo de llamar a la marisquería X, preguntar por Senior y decirle sin darle importancia que, seguramente por olvido, su hijo se había dejado algo en mi restaurante. Por favor, ¿podría mandar a alguien a buscarlo? A los pocos minutos un funcionario ruborizado recogía el sobre. No he vuelto a saber nada de la tal compañía.

Toda clase de sinvergüenzas te ofrecerán cualquier cosa gratis si consideras la posibilidad de hacer trapisondas con ellos, dándoles provisiones bajo cuerda o haciendo la vista gorda. Mándalos a la mierda. No te prestes siquiera a camandulear ni les digas: «Me ocuparé del caso de Dom, pero no sé si siempre podré seguir teniendo tratos contigo». No hagas ni siquiera eso. Hay una cantidad de sinvergüenzas en el mundo de los restaurantes, gente que le permitirá decidir a la familia Gambino quién se lleva el pedido de pescado o el de bebidas alcohólicas, a cambio de entradas para los Knicks o para un lap dance. Tendrás que vértelas con esa gente, a veces en condición de acusado en los tribunales. ¿Cómo vas a defenderte, si tú también eres un sinvergüenza?

4. **Sé siempre puntual.**

5. **Nunca busques pretextos ni culpes a otros.**

6. **Nunca des parte de enfermo.** Excepto en caso de descuartizamiento, derrame cerebral, puñalada en el pecho o muerte de un pariente muy cercano. ¿Se murió tu abuelita? Entiérrala en tu día libre.

7. **La pereza, la dejadez y la lentitud son mala cosa.** La iniciativa, la destreza y la prontitud, virtudes.

8. **Prepárate para ser testigo de toda clase de injusticias e iniquidades humanas.** Sin llevarte las manos a la cabeza ni emponzoñarte. Tienes que soportar sin más las iniquidades y contradicciones de esta vida. «¿Se lleva más dinero a casa que yo —yo, el condenado segundo chef— ese descerebrado ayudante de camarero?», no debe ser una cuestión que te haga saltar lágrimas de indignación y rabia. «¿Por qué lo tratan (o la tratan) mejor que a mí?» «¿Cómo se las arregla el chef para holgazanear en el comedor y besuquearse con (aquí el nombre de una celebridad menor) mientras yo me estoy rompiendo el culo?» «¿Por qué no aprecian como se merecen mi capacidad de trabajo y mi dedicación?» Son preguntas que más vale dejar sin contestar. Si te las sigues haciendo, corres el peligro de caer en la actitud de representar el papel de mártir, convertirte en un parado más, volverte alcohólico, drogadicto o morirte.

9. **Espera lo peor.** De todo el mundo. Pero no permitas que esa postura envenenada afecte tus actividades laborales. Deja que *lo peor* quede a tus espaldas. Ignóralo. Deja que te resbale lo que veas y sospeches. No hay razón para no trabajar con un cabrón. No hay razón para no encontrarlo entretenido o disfrutar de su compañía. Sí, es un cabrón miserable, traicionero, interesado, caprichoso y corrupto. Seguramente tú también eres un cabrón.

10. **Intenta no mentir.** Recuerda, éste es el mundo de los restaurantes. Si has hecho algo mal, peores cosas se han oído. ¿Te olvidaste de hacer el pedido de los productos frescos? No mientas. Has cometido un error. Admítelo y a otra cosa. No lo vuelvas a hacer. Nunca.

11. **Evita los restaurantes donde el nombre del dueño está encima de la puerta.** Evita los restaurantes que huelan mal. Evita los restaurantes que puedan parecer chungos o lastimosos en tu currículo.

12. **¡Piensa bien tu currículo!** ¿Qué pensará el chef que está rastrillando un montón de faxes si nunca has durado en un trabajo más de seis meses? ¿Si hay un bache entre los años 1995 y 1997? Si has trabajado como chef haciendo sándwiches en el feliz Malone's Cheerful Chicken quizá sea mejor que no lo digas. Y, por favor, si has aparecido como compadre en un culebrón diurno o hecho de comentarista en la consabida representación veraniega de *Nuestro pueblo,* que no figure en el currículo. A nadie le importa. Excepto al chef. No va a contratar a nadie que tenga delirios de grandeza en el arte dramático. En el renglón de «¿Por qué quieres dejar tu trabajo actual?», nunca digas la verdadera razón, como no sean razones de dinero o de ambición.

13. **¡Lee!** Lee libros de cocina, revistas dedicadas al gremio. Te recomiendo *Food Arts, Saveur, Restaurant Business.* Son útiles para estar al día en las últimas tendencias, pescar ideas y recetas. También es útil tener cierto conocimiento de la historia del negocio. Haber estudiado y apreciado a fondo el recorrido completo de la historia culinaria, te permite ver tus mezquinas circunstancias con otra perspectiva. *Down and Out in Paris and London* de Orwell no tiene desperdicio. Igual que *The Kitchen* de Nicolas Freleng; *Flash in the Pan* de David Blum; *On the Town in New York* de Batterberry, un estupendo relato de la historia de los restaurantes de Estados Unidos y *Up in the Old Hotel* de Joseph Mitchell. Lee a los viejos maestros: Escoffier, Bocuse y otros, así como a los llamados Jóvenes Turcos: Keller, Marco-Pierre White. Lee a las generaciones más recientes de innovadores y artesanos.

14. **Ten sentido del humor.** Te hará falta.

LA COCINA ESTÁ CERRADA

Me duelen las manos.

También me duelen los pies, que asoman por debajo de las mantas e irradian dolor hasta las rodillas.

Son las ocho de la mañana del domingo y estoy tirado en la cama, después de una noche de mil demonios en Les Halles, de esas que te dejan los huesos hechos polvo, crujiendo como nunca deben crujir los de ningún ser humano. Con dedos que no responden, entre maldiciones dichas a media voz, intento tres veces encender mi Zippo. Me mentalizo para hacer el largo trecho que me separa del cuarto de baño —con la gracia y la soltura de una gacela— y para el posterior desafío de abrir la tapa a prueba de niños del tubo de aspirina.

Los domingos por la mañana me pongo filosófico. Es una actividad que encaja bien con mis condiciones físicas del momento, cuando hasta encender un cigarrillo es difícil. Las bacinicas que mi hermano y yo veíamos en La Teste sur Mer me parecen ahora una solución sensata y tentadora.

Por fin tengo las manos que siempre quise tener. Las mismas manos de Tyrone cuando se burlaba de mí hace muchos años. Sí, vale, no tengo ampollas llenas de agua... en todo caso no las tengo este fin de semana. Pero las cicatrices están ahí. Sigo en la cama y hago balance de mis extremidades. Por pasar el rato estudio las quemaduras —viejas y nuevas—, inspecciono el estado de las callosidades. Con cierta pena observo los efectos de la edad y del metal caliente. En la base del índice derecho tengo un callo en diagonal marrón amarillento de casi cuatro centímetros, donde se ha apoyado la base de todos los cuchillos que he usado en mi vida. La piel está ablandada de tanto sumergirla en agua. Estoy orgulloso de ese callo. Me identifica de inmediato como cocinero, como alguien que lleva mucho tiempo en el oficio. Lo notas cuando me das un apretón de manos, igual que lo noto yo cuando se lo doy a un colega. Es una señal secreta, una especie de apretón de manos masónico —sin su ridiculez—, una manera de reconocernos unos a otros en la vida. El grosor y la aspereza de ese trozo de piel —se le puede llamar currículo—, advierten a los demás lo larga y dura que ha sido la cosa. El meñique de la misma mano está deformado para siempre, retorcido y doblado en la punta, como resultado del mal manejo de la batidora.

Cuando hacía salsa holandesa y bearnesa para Bigfoot todos los días, sujetaba la batidora entre el meñique y el corazón y, por lo visto, el meñique se salía de su sitio sin darme cuenta y así se fueron formando esos depósitos de calcio, hasta convertir el dedo en lo que es hoy: un dedo de aspecto estrafalario y artrítico.

Hay arañazos y minúsculos pinchazos recientes. Unos cuantos pequeños cortes en el dorso de la mano, resultado de hurgar a toda prisa en las alacenas abarrotadas y de cargar con cascos de botellas de leche llenos de carne escaleras arriba, romper cajones y contar latas durante el inventario de los sábados... Y pequeñas marcas brillantes por haberme salpicado con aceite hirviendo, por coger sin protección el asa de cualquier cacharro o tenazas demasiado calientes. Las uñas así como están —me las muerdo en el taxi cuando vuelvo a casa—, las tengo mugrientas. Bajo la cutícula hay sangre animal seca, pimienta molida, grasa de carne y sal marina. Con el tiempo, un cardenal negruzco bajo la uña del pulgar se abre paso poco a poco. Parece que hubiera metido el dedo en tinta china. Tengo cortada en bisel la yema de un dedo de la mano izquierda. Me la arranqué mientras cortaba pimientos poblano hace muchos años. Jesús, de eso me acuerdo bien: recuerdo la cara del interno de urgencias cuando hacía crujir la aguja curva a través de la uña, tratando en vano de volver a juntar un jirón de carne, sin duda destinado a gangrenarse y caerse. Recuerdo estar retorciéndome tembloroso en la camilla con la esperanza de ver la expresión fría, calma y consoladora de un Marcus Welby. En cambio, lo que veía era la cara del cocinero encargado de la freidora cuando está en apuros —la verdad es que el médico era un chaval— y parecía apenado, hasta asqueado, conforme empujaba a través de otro meandro de filamento.

Hay una cicatriz semicircular con relieve en la palma izquierda, donde tuve un encontronazo con el borde recortado de una lata de mostaza de Dijon. Esa vez casi me desmayo durante los pocos segundos que tardó en brotar la sangre, mientras miraba mi garra herida. No parecía en absoluto una mano sino un horrible pedazo de carne desacatada muy pálida. Fue un alivio ver salir la sangre.

Hay algunas protuberancias de un centímetro de largo en el hueco de la mano izquierda, entre el pulgar y el corazón. Las conseguí en el Dreadnaught cuando con frecuencia perdía el control del cuchillo para abrir ostras. La hoja roma saltaba o se abría paso entre la concha para enterrarse en mi mano. Las heridas de los nudillos son tantas y se han abierto y vuelto a abrir tan a menudo que, entre capa y capa de tejido dañado, no puedo recordar dónde ni cuándo me hice ninguna de ellas. Sé que una es el resultado de hervir grasa de pato en el Supper Club. Otros atentados contra la carne han ido y venido. Son como capas estratificadas de una ciudad antigua. Evidencias superpuestas de una cocina tras otra. La primera articulación de la mano izquierda —donde el dedo guía la hoja del cuchillo— ha aguantado tantos cortes que se ha levantado una

giba de carne sin vida, que tiende a estorbar el movimiento de la hoja si estoy aporreando verduras apresuradamente. Debo tener cuidado. Mis huellas digitales están manchadas de jugo de remolacha (ayer la sopa del día era borscht caliente) y, si me llevo los dedos a la nariz, todavía huelen a salmón ahumado, chalotes picados y vestigios de corteza de Morbier.

De mis pies prefiero no hablar.

Han pasado veintisiete años desde que crucé la puerta de la cocina del Dreadnaught, con el pelo que me llegaba a media espalda, una actitud de vergüenza y el deseo muy relativo de trabajar (lo menos posible) a cambio de dinero. Veintiséis desde que en la cocina de Mario recibí la mayor humillación de mi vida cuando, al mirar las garras enormes y maltratadas de Tyrone, decidí que las mías llegarían a ser iguales. No sé quién dijo que, a los cincuenta años, los hombres tienen la cara que se merecen. Lo que sí sé es que yo tengo las manos que me merezco. Y todavía me quedan varios años por delante.

¿Hasta cuándo voy a seguir haciendo lo que hago?

No lo sé. Me gusta... ¿sabes?

Me gusta hacer confit de pato, saucisson de canard, confit gizzards, saucisson de Toulouse, poitrine y grasa de pato con esos exquisitos guisantes de Tarbes, echarlos a un cacharro de cerámica y espolvorear por encima pan rallado. Me gusta hacer esas pequeñas montañas de puré de patatas con cebollinos, setas silvestres, ris de veau y una buena ensalada verde como guarnición. Rociar el plato alrededor con una salsa reducida a la perfección, usando mi cuchara favorita. Disfruto con la mirada de mi jefe cuando hago un pot-au-feu del día: esa mirada de verdadero placer cuando coge el enorme cuenco con pies, espaldillas y rabos dorados, nabos simplemente hervidos, patatas y zanahorias justo a punto, como deben ser. Me gusta esa mirada, como me gustaba la de Pino ante un plato perfecto de spaghetti alla chitarra. La misma mirada que pongo yo ante el estofado de ternera de Scott Bryan o ante un buen plato de ostras. Es una mirada de éxtasis. La misma mirada de los niños pequeños cuando están en la playa, los padres los meten en el agua y cada vez que lo hacen les parece algo maravilloso. Cuando nos vemos ante un buen plato de comida desaparece como por encanto —aunque sea un momento, un segundo— la expresión amargada que hemos adquirido todos los cabrones cínicos, cansados del mundo y sus circunstancias, capaces de darle al prójimo contra una esquina. En ese instante es cuando nos acordamos de qué fue lo primero que nos hizo rodar cuesta abajo.

Mientras estoy en la cama y fumo el sexto o séptimo cigarrillo del día, pienso en qué demonios voy a hacer hoy. ¡Ah... sí! Tengo que escribir esto. Pero no es trabajo auténtico ¿no es así? Parece sospechoso... impúdico, escribir intimidades. Escribir —sea lo que sea— es caer en una celada de cuidado. Ni

siquiera la relación fría de los hechos —que no es precisamente lo que yo me proponía— refleja el hecho mismo. Una vez relatados, los acontecimientos nunca están a la altura de la realidad. Una vez escritos, los recuerdos del bol con una bouillabaisse perfecta, de aquella primera y trascendental ostra, arrancada en la Bassin d'Arcachon, han perdido valor, aparecen más borrosos en mi memoria. Que se me hayan pasado por alto unas cuantas cosas o no las haya contado con más pericia —como las asombrosas aventuras de Steven Tempel o el capítulo «Un día en la vida del chef»— no tiene mayor importancia. Nuestros ires y venires a través del tiempo y el espacio parecen bastante más triviales, comparados con un trozo de carne que hierve en el caldo o el olor del azafrán, el ajo, las espinas de pescado, el Pernod.

Aunque he pasado la mitad de mi vida observando a la gente, aunque la haya dirigido, haya tratado de anticipar sus estados de ánimo, motivaciones y actos. Aunque haya huido de ella, la haya manipulado y haya sido manipulado por ella, la gente sigue siendo un misterio para mí. La gente me confunde.

La comida no. Sé lo que miro cuando veo un solomillo perfecto, un atún de primera. Puedo entender por qué millones de japoneses están siempre al borde de verse arrastrados a la lujuria del derramamiento de sangre, por ver carne firme y casi iridiscente. Sé muy bien por qué a mi jefe se le llenan los ojos de lágrimas cuando ve una guarnición de choucroute impecable. Color, sabor, textura, composición... e historia personal. ¿Quién sabe qué circunstancias, qué acontecimientos de su pasado lejano le inspiran esa curiosa manifestación de emociones? ¿Y quién necesita saberlo? Yo sólo sé lo que veo. Y lo entiendo. Lo entiendo muy bien.

«Là voilà!», solía gritar mi vieja tante Jeanne, cuando aparecía cojeando en la mesa del jardín, con una simple ensalada de tomates, una baguette recién hecha y esa mantequilla que parecía queso y, desde hace ya mucho tiempo, me encanta. Y muy a menudo recordaré con un estremecimiento que me llegará hasta la médula de los huesos, cómo me sentía aquellos días, cómo olían, hasta cómo sonaban: el remoto ulular de un furgón lejano, el canto del gallo del patio vecino, la sensación de la arena entre los dedos de los pies, el tirón hacia arriba de mis pantalones cortos... demasiado cortos. A veces todo lo que necesito para evocar aquellos tiempos es ver una rodaja de tomate y un poco de perejil cortado de cualquier manera. Puedo estar canturreando «These Boots Were Made for Walking» o «Whiter Shade of Pale» y ver enseguida los cebollinos enlatados en el *Queen Mary,* sentir cómo crujían entre mis dientes, el gozoso descubrimiento al darme cuenta de que la sopa era fría.

He dejado mucha destrucción a mi paso y cerrado una enorme cantidad de restaurantes. No sé qué ha pasado con muchos de mis primeros patrones. No sé si se rompen los cuernos para vivir o siguen aferrados a su sueño tratando de sacar a flote algún otro montaje, de adelantarse a los últimos acreedores, los

últimos cambios de las implacables fuerzas del mercado, las averías del equipo, los cocineros informales y los prestamistas amenazantes. No lo sé. Sé que no hice el mejor de los trabajos para algunos de ellos, aunque sí hice lo mejor que sabía hacer... en aquel momento.

¿Y qué hay de los cocineros que pasaron por mis cocinas? Sé adónde han ido a parar la mayoría. Estoy más que dispuesto a mantenerme en contacto con ellos porque podría volverlos a necesitar. El brillante Dimitri ha desaparecido de la escena hace años y no contesta mis llamadas telefónicas. No recuerdo haberle hecho demasiado daño a Dimitri, como no haya sido el empeño por arrastrarlo a Nueva York. Pero sospecho que no quiere caer en la tentación, en caso de que la llamada sea para hacerle alguna oferta sensacional. «¡Hola, Dimitri! ¡Este chollo sería perfecto para ti! Será como en los viejos tiempos.» Hacen películas sobre el tema: antiguos asaltantes de banco, que se vuelven a juntar para dar un último golpe. Dimitri es más listo que eso. Seguro que lo es.

Sam, mi viejo amigo del instituto, aún está en el oficio. Todavía sigue dando tumbos por ahí. Hace muy buen catering y trabaja como mercenario a tiempo parcial en varios bistrós de la ciudad. Está casado con una encantadora y enormemente talentosa chef de repostería. Lo veo a menudo.

Adam Apellido Desconocido ha mantenido un trabajo estable en un prestigioso negocio de comida para llevar desde hace casi dos años. Por lo visto le va muy bien. Patti Jackson (el de mi interludio con Pino) trabaja calle abajo con una asistente que está como un tren, a quien muy bien puedo imaginármela diciendo: «¡Lávalo, engrásalo y déjamelo en mis aposentos!». Beth, la Puta Parrillera, trabaja ahora para clientes privados y proporciona la dieta Atkins a los ricachones. Come muy a menudo en Les Halles y está considerada visita célebre en mi cocina, sobre todo cuando hace demostraciones de nuevos movimientos o tomas de kárate insospechadas ante el atónito personal.

Manuel —el cocinero de la pasta que le arrebaté a Pino y trabajó conmigo en el Sullivan, el que sufría las llamadas telefónicas de Steven para que lo oyera gemir y jadear cuando penetraba a la novia— ha vuelto a Ecuador, decidido a terminar la tesis y doctorarse en ingeniería.

En Les Halles, la vida sigue como siempre. El mismo personal que llega puntualmente todos los días: Franck y Eddy, Carlos y Omar, Isidoro y Ángel, Gerardo, Miguel, Arturo, los dos Jaimes, Ramón y Janine. Todavía están conmigo y espero que lo sigan estando. Porque temo que, cuando mis patrones lean esto, si no me ponen en el acto de patitas en la calle, será porque están empeñados en demostrar que son mecenas.

Afortunadamente, mi mujer ha seguido conmigo a lo largo de todas mis trastadas: las llegadas borracho a casa, las trasnochadas, mi algo más que maleducada tendencia a no hacerle caso cuando cavilo sobre listas de

preparativos, despliegue de la mano de obra, platos del día y costo de las provisiones. Hace unos meses, en un momento —lo admito— de insensata solidaridad con mi muy decorado personal culinario, me hice un tatuaje en el brazo: una banda de cazador de cabezas de aceptable buen gusto. Sin embargo, Nancy hizo constar que el arte pictórico sobre la piel le parecía tan seductor como la tiña. Lo tomó, no sin razón, como una afrenta personal. Se cabreó muchísimo —aún está cabreada— con el asunto... Pero todavía se despierta a mi lado todas las mañanas, a veces festeja mis bromas y, con verdadero sentido práctico, me avisa cuando hago gilipolleces. Desde que vivimos juntos, los pocos días al año que pasamos en Saint Martin son los únicos en que en ningún momento hago el papel de chef. Mientras sentados bajo una palmera roemos una pata de pollo a la parrilla y bebemos Red Stripes, no tengo en la cabeza nada más importante que pensar en lo que vamos a cenar —si lomos de cangrejo rellenos o langosta entera— y me imagino que, por una vez, me porto de manera aproximada a la de un ser humano normal.

Steven —mi segundo chef y director de operaciones clandestinas— ha tomado la inexplicable y trágica decisión de dejar Nueva York y marcharse con la novia a Florida. Ha levantado campamento, ha abandonado el piso y hasta se ha llevado su pececito rojo. De modo que no parece que vaya a volver en un futuro próximo. No puedo imaginar la vida sin él. Mi doble, mi diabólico gemelo, mi brazo armado y mejor amigo... Me parece absolutamente increíble no tener la posibilidad de coger en cualquier momento el teléfono, llamarlo a su móvil y pedirle apoyo para cualquiera de los turbios planes que, en ese instante, esté incubando. Además necesito a alguien con agallas para hacerse cargo de la parrilla los sábados por la noche. Claro que llamará él... «Adivina dónde estoy ahora.» Me dejará escuchar unos segundos el ruido de las olas que rompen contra la arena o el del coche con la capota baja, mientras pasea por la calle principal de South Beach. El muy hijo de puta.

Yo estaré bien aquí. Hasta que me arrastren fuera de la cadena. No voy a irme a ninguna otra parte. Espero. Ha sido una aventura. A lo largo de los años, hemos dejado atrás algunas víctimas. Ha habido destrozos. Ha habido pérdidas.

Pero no habría dejado de aprovechar esta aventura por nada del mundo.

Fin