

VORAZ

*Un viaje gastronómico con René Redzepi,
el mejor chef del mundo*

JEFF GORDINIER



VORAZ

Un viaje gastronómico con René Redzepi, el mejor chef del mundo

Jeff Gordinier



No se permite la reproducción total o parcial de este libro,
ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión
en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico,
mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos,
sin el permiso previo y por escrito del editor.

La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de
delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos)
si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com
o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Publicado originalmente en inglés bajo el título *Hungry*, por Tim Duggan Books,
un sello de Random House (Penguin Random House LLC, Nueva York)

© del texto: Jeff Gordinier, 2020

© de la traducción: Rocío Valero

© de las fotografías: Jeff Gordinier

Diseño de la cubierta: Planeta Arte & Diseño

Imagen de cubierta: © Gettyimages / © Shutterstock

Primera edición: abril de 2020

© Editorial Planeta, S. A., 2020

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-22253-8

D. L. B. 24.955-2019

Impresión: Liberdúplex

Impreso en España – *Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel
ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.

PRIMERA PARTE: MOVILIZADO

CAPÍTULO 1

México. 11

CAPÍTULO 2

Copenhague 57

CAPÍTULO 3

Macedonia. 75

CAPÍTULO 4

El Bronx 81

SEGUNDA PARTE: PRENDER FUEGO A LA CASA

CAPÍTULO 5

Copenhague 89

CAPÍTULO 6

Sídney 97

CAPÍTULO 7

Copenhague 111

CAPÍTULO 8

Noruega. 121

TERCERA PARTE: CASAS EN MOVIMIENTO

CAPÍTULO 9

Oaxaca 135

CAPÍTULO 10

Mérida 151

CAPÍTULO 11

Tulum 179

EPÍLOGO: ESTE DEBE SER EL LUGAR

Copenhague 193

Agradecimientos 209

Ilustraciones 213

Me despierto con arena en la boca y un resplandor en los ojos. Un hombre me habla en español mientras agita una linterna. Intento recordar dónde estoy, y los detalles se ordenan trabajosamente, como un espectro que se fuera materializando. Oigo el rumor de las olas, busco a tientas mi mochila y mis zapatos, y me levanto. He dormido en una oscura playa de Tulum, el turístico pueblo mexicano. Esa extensión de agua que se encuentra a unos metros de distancia es el mar Caribe.

Me han dejado aquí en plena noche, en un hotel llamado Nueva Vida. Como no encontraba mi cabaña, ni a nadie que me pudiera proporcionar una llave para entrar en ella, y estaba perdido en la oscuridad, sin señal telefónica, exhausto después de un día que había incluido un vuelo de Ciudad de México a Oaxaca a primera hora de la mañana, almuerzo en Oaxaca, visita a un laberíntico mercado de Oaxaca, cena en Oaxaca, mezcal en abundancia, vuelo de Oaxaca a Ciudad de México, otro vuelo de Ciudad de México a Cancún y tres horas de carretera a través de la península de Yucatán hasta este paraíso para amantes del té matcha y de los moños masculinos, en única posesión de una esterilla de yoga, me rendí al cansancio y me preparé una cama expuesta al aire de las dunas. Me encuentro al lado de un refugio en el que las tortugas marinas se asoman a la orilla para depositar sus huevos.

El hombre de la linterna acaba mostrándose clemente, al menos desde el momento en que comprende que no pretendo estorbar a las tortugas ni entorpecer sus milenarios rituales de desove. Me saco la arena de los zapatos, cojo mi mochila y me conduce a una habitación muy blanca, con cortinas mecidas por la brisa del mar y una cama protegida por un mosquitero. Nunca un lecho me había parecido tan tentador. Me acuesto e intento dormir, pero solo han pasado unos minutos cuando la luz del sol empieza a reclamar su espacio a través del marco de la puerta. Solo cabe saludar a la mañana.

Me encuentro en Tulum a causa de la obstinada insistencia de un hombre llamado René Redzepi. En el cerrado mundo de la gastronomía internacional es una figura que ejerce una influencia comparable a la de David Bowie en la música de los años setenta, Steve Jobs en la tecnología de los ochenta o Beyoncé en nuestros días. Redzepi es el chef de Noma, un restaurante de Copenhague que, para aquellos que siguen estos asuntos e informan sobre ellos, ha cambiado el concepto popular de la profesión culinaria. Los escritores gastronómicos suelen describir Noma como el «Mejor Restaurante del Mundo». De lo cual, por extensión hiperbólica, se deriva, quizá, que es el mejor chef actual.

No todos los días le convoca a uno a tomar café una figura cultural de semejante calibre, pero justo eso me reservaba a mí el destino una tarde de invierno de 2014. Siendo yo redactor gastronómico en nómina del diario *The New York Times*, a la congestionada bandeja de entrada de mi correo electrónico llegó un mensaje de Peter Tittiger, un agente de Phaidon, la editorial que había publicado el libro de cocina y el diario de este chef, dos libros que los otros cocineros solían estudiar y diseccionar con el entusiasmo de aquellos compositores y eruditos del rock que antaño se obsesionaban con las letras de las canciones y los textos de los cuaderillos de los discos: René Redzepi quería conocerme.

Mi primer impulso fue decir que no. No puedo explicar qué motivos podían llevar a un redactor gastronómico del *The New York Times* a sentirse obligado a rechazar un encuentro en persona



con un cocinero que pasaba por ser el mejor chef vivo del mundo, pero es que cuantos más años cumplo más liberador me resulta decir que no. Se diría que la mayor parte de los libros de autoayuda que existen en el mercado nos empujan en esa dirección, ¿no?, *Aprende a decir que no*. Para ser sinceros la verdad es que estaba muy ocupado en esos momentos. Tenía múltiples plazos de entrega que atender, reuniones de personal que soportar, partidos de béisbol, recitales de piano y cenas familiares por los que correr raudo a mi casa. En parte pensaba: «Ay, Dios, el danés este se va a pasar dos horas vanagloriándose de los principios de la nueva cocina nórdica».

La nueva cocina nórdica era el coloso escandinavo que tenía a René Redzepi como jefe de filas. En 2004, él y sus camaradas, cual agentes de algún colectivo surrealista francés, habían publicado un manifiesto gastronómico en el que exponían las normas y metas que iban a regir en el futuro su actividad culinaria. Dos de estos objetivos consistían en «expresar la pureza, la frescura, la sencillez y los valores éticos que deseamos asociar a nuestra región» y «promover el bienestar animal y unos procesos de producción responsables en el ámbito de nuestros mares, de nuestra agricultura y de la naturaleza». Tal y como ha escrito

la periodista Tienlon Ho, en la primera fase de su carrera culinaria...

De Redzepi se esperaba que marcara el paso que dictaban sus mentores, es decir, que se dedicara a elaborar las recetas clásicas de la cocina francesa. Y durante un tiempo así lo hizo. Pero la verdad no tardó en revelársele: debía elaborar sus platos con aquello que encontraba en los bosques, en las playas y en manos de los agricultores locales. Es más, estos ingredientes debían impregnar todo su trabajo. En la práctica esto significaba que unas bayas que solo eran comestibles dos semanas al año, y que eran recogidas por agricultores suecos que no tenían el menor interés en venderlas, eran más exclusivas que el caviar de importación; Redzepi las servía en un bol sin apenas decoración. Convirtió el concepto del terruño —el suelo, el clima, la tierra que conforma el sabor de la planta y del animal que se la come— en algo más que jerga especializada. Lo convirtió en la razón de ser de su arte culinario.

A lo largo de un lustro, y de forma gradual, el impacto de estas ideas había pasado de la marginalidad a un vibrante centro del escenario. De pronto el dispendio que más comúnmente cometían los escritores gastronómicos estadounidenses era un viaje a Copenhague para ir a buscar ingredientes por las playas con Redzepi y probar inquisitivamente muestras de coclearia y acedera, campánula y rábano de mar. «Es que Dinamarca no es la Provenza ni Cataluña —escribió Frank Bruni después de una de estas utópicas aventuras en las dunas—. Su país tiene sus limitaciones, sobre todo para un chef amante de los productos de proximidad. Pero el señor Redzepi las sorteas con técnicas como secar al aire, conservar, recoger los frutos de la naturaleza e investigar. Ha tomado lo que podrían haber sido unas pesas de tobillo y ha hecho de ellas sus alas, y sus triunfos culinarios han logrado que el nivel de dificultad geográfica que conllevan sea más apreciado.»

Inspiradoras palabras. Nobles, sin duda, sobre todo en un planeta que se encuentra al borde de una catástrofe ecológica causada, en parte, por la voracidad industrial incorporada en los procesos de nuestro sector alimentario. Pero es que, simplemente, yo no estaba de humor. Mi matrimonio se desmoronaba y dos semanas antes había abandonado la casa en la que vivían mis dos hijos. La depresión había caído sobre mi vida como una niebla tóxica. Aquel frío día de febrero no me veía con la paciencia suficiente como para forzar una sonrisa o fingir que me interesaba la perorata sobre el manifiesto de un visionario de Copenhague.

Y para colmo de males, yo me había burlado un poco de la filosofía de Redzepi en las páginas del *The New York Times*, aunque hasta entonces nunca había hablado con él personalmente ni había probado sus platos. En el invierno de 2014, la influencia de Noma era galopante en la ciudad de Nueva York, y restaurantes como Aska, Acme, Atera y Luksus proponían sus interpretaciones particulares de esa nueva cocina nórdica que llegaba de Copenhague tal que invasora coclearia de Dinamarca. Lo nórdico encandilaba, y esto lo convertía en un blanco fácil para el rechazo. Veteranos de Noma colonizaban la ciudad, ahumándolo todo con heno y decorando sus platos con guirnalda de algas y ramas comestibles recogidas en las aceras. El chef de Acme, Mads Refslund, incluso había fundado en el pasado el restaurante Noma junto a Redzepi —los dos habían realizado juntos sus estudios de cocina—, y el chef de Luksus, un barbudo filósofo de Nueva Escocia llamado Daniel Burns, había sido el chef pastelero de ese local durante unos años. El solo hecho de que ese nombre, «Noma», figurara en tu currículum, parecía animar a los inversores a arrojar dinero en tu regazo. Todo el mundo quería su parte, menos yo. Hasta ese invierno yo no había comido en ninguno de aquellos restaurantes. No quería. Mi vida era un desastre, me sentía perdido y me consolaba con humeantes boles de *cacio e pepe* (almidón con queso). Yo quería albóndigas, *bibimbap* (arroz coreano) y kebab. ¿Y qué era lo que no quería? Como escribí entonces: «Durante meses eludí la pregunta. De vez en cuando alguien me tocaba en el hombro y me pedía mi opinión sobre el último

restaurante neoyorquino que representara el espíritu de la nueva cocina nórdica. ¿Había comido liquen últimamente? ¿Había sumergido mi cuchara en un tazón rebosante de gachas de cebada salpicadas de glóbulos de sangre de cerdo, espino amarillo y las escamas fermentadas de una criatura encontrada en las más profundas oquedades de un fiordo? La respuesta era no, pero me daba vergüenza reconocerlo».

Lo cierto es que no tenía ganas de citarme con René Redzepi. Mi estado de ánimo me había vuelto alérgico a todo tipo de fingimientos, y, además, yo me había carcajeado de su dichoso movimiento culinario en las páginas del periódico más influyente del mundo. Me preparé para una reprimenda comparable a la de la famosa escena que protagoniza Ned Beatty en la película *Network, un mundo implacable*, y me imaginaba a Redzepi inclinándose sobre una mesa de pícnic de impostado efecto rústico, en algún dispensario de cafeína de Greenwich Village, mientras me fulminaba con la mirada y gritaba: «¡Estás jugando con las fuerzas originales de la naturaleza!».

Sin embargo, por extraño que pareciese, acepté su propuesta. Pensé que el plan era preferible a andar deambulando por la redacción, y, además, según fui descubriendo a lo largo de los cuatro años siguientes, cuando se trataba de René Redzepi ese era el concepto clave: decir que sí a las fuerzas originales de la naturaleza.

Baste decir que el hombre que entró por la puerta de aquel local del distrito financiero de Manhattan, el centro neurálgico de la ciudad, no era lo que yo esperaba. De todas las cualidades con las que nacemos los seres humanos, o que aprendemos a cultivar, el carisma es, sin duda alguna, la más misteriosa. Varios detalles me llamaron la atención de inmediato. Uno: Redzepi manejaba el inglés mejor que la mayoría de los ciudadanos estadounidenses (una singular ventaja que, sin duda, le había ayudado a comunicar su mensaje a la prensa gastronómica anglosajona. Si ahora me dijeran que Redzepi hablaba otras lenguas me lo creería, y calculo que sería capaz de conversar sobre cada uno de sus platos en siete idio-

mas por lo menos). Dos: parecía ser amigo personal de la mitad de los chefs de Nueva York; y tres: Redzepi, como yo, no quería hablar de su movimiento ni de ningún otro, o por lo menos parecía estar lo bastante aburrido del tema como para que yo no tuviera que escuchar ningún monólogo digno de Moisés en la montaña sobre las enriquecedoras ventajas de la recolecta de ingredientes naturales mientras contaba los minutos que faltaban para poder coger el tren rápido de la línea Metro-North y regresar al triste y angosto piso del condado de Westchester en el que me había instalado después de separarme.

Resultó que Redzepi quería hablar de tacos. Esto me alegró el día. Yo, de pequeño, cuando vivía en Los Ángeles, me había criado comiendo tacos. De hecho me pareció que, por algún motivo, el danés irradiaba un temperamento californiano. Me sorprendió descubrir esto. Esa risa fácil, ese aire de hombre que anda descalzo por la playa, tan irreconciliables con su condición de símbolo de un severo ideario escandinavo y con su fama de inquieto y atrabiliario capataz de los fogones, me desarmaron. Como iba a descubrir más tarde, la identidad danesa de Redzepi no encajaba en ninguno de los estereotipos del pueblo vikingo. En Copenhague había sido un niño migrante. Su madre, Hanne, danesa, había trabajado limpiando casas y hospitales, pero su padre, Ali-Rami Redzepi, era musulmán y macedonio de etnia albanesa, y había solicitado la nacionalidad de Dinamarca para poder establecerse como taxista y pescadero. Cuando Redzepi era pequeño su padre dormía a sus hijos, él y su hermano gemelo, leyéndoles pasajes del Corán junto a sus camas. La familia había sufrido constantemente el yugo de la intolerancia de los daneses enemigos de la inmigración, y algunas noches ambos chiquillos se fueron a la cama con hambre. En su deseo de subvertir el *establishment* de este país, en lugar de entronizarlo se hallaba contenido el germen de la nueva cocina nórdica. Ahora Redzepi era el profesional integrado por antonomasia pero, como suele suceder, lo que le había llevado hasta allí era el hambre del forastero de escalar posiciones y tomar el mando.

El caso es que Redzepi tenía una idea, una idea que parecía inocente, e imposible, o por lo menos no parecía probable que

podiera conducir a nada real. A lo largo de los años que siguieron fui descubriendo que siempre estaba maquinando ideas, la mayoría de ellas imposibles en apariencia, y era esta misma imposibilidad la que lo espoleaba.

—Deberíamos marcharnos a México —me propuso.

—Sí, sí, desde luego.

Le seguí la corriente durante un rato en aquella cafetería de la calle Greenwich, pero, por contagioso que fuera su entusiasmo, en ningún momento pensé que Redzepi y yo estuviéramos destinados a poner rumbo al sur de la frontera. Yo le escuchaba y dejaba vagar mis pensamientos.

México, «Sí, tío, estaría bien», algo así mascullé. Nada que me comprometiera. Detecté que la intensidad de su voz iba en aumento, una fiebre de entusiasmo que me recordó al Peter O'Toole de *Lawrence de Arabia* antes de que el personaje partiese hacia su briosa travesía del desierto. ¿Acaso me estaban convocando?, ¿me estaban captando para una secta? ¿Quizá Redzepi, con esos inmóviles ojos marrones que me taladraban, había notado que mi depresión me hacía vulnerable? ¿Cómo le decía yo ahora a aquel chef danés que los mermados presupuestos de la industria de la comunicación dificultaban mucho la tarea de encontrar un editor dispuesto a costear semejante viaje? ¿Por qué intentarlo si quiera?

Decidí que lo que iba a hacer era regresar a la redacción y dejar que aquella ventolera en forma de proyecto chicano-lisérgico se cubriera de un manto de polvo entre las más apolilladas profundidades de mi cuenta de Gmail, pero poco podía imaginarme yo por aquel entonces que para Redzepi la palabra «no» no era más que un impedimento despreciable, un obstáculo no más molesto que el zumbido de un mosquito, apenas digno de un manotazo. Parecía que su cerebro carecía de esa clase de sinapsis que suelen ayudar a trasladar el adverbio «no» a los puntos de control cognitivo adecuados, e igual tenía una enzima que lo bloqueaba. Más tarde, después de aquel encuentro, contactó conmigo por correo electrónico, también por mensajes de móvil, y me ofreció seguridades del viaje. Digamos que más o menos me persiguió.