

PENÍNSULA

¡QUEMO!

MARIA NICOLAU

Las memorias de una cocinera que transita, como la cocina española en los últimos años, del mesón al restaurante de vanguardia.

A LA VENTA EL 3 DE ABRIL



*Autora disponible para entrevistas

PARA AMPLIAR INFORMACIÓN, CONTACTAR CON:
Erica Aspás | Responsable de Comunicación Área de Ensayo
689 771 989 | easpas@planeta.es

SINOPSIS

Esta es la historia de una joven que deja la facultad para entrar en una escuela de cocina al mismo tiempo que en España se desata la revolución gastronómica del siglo. El salto que hace la propia protagonista desde la fonda hasta la cocina de vanguardia, pasando por hoteles en decadencia o restaurantes con ínfulas, es el mismo que en pocos años hizo la cocina española en general, dejando por el camino a muchos, elevando a los altares a otros y olvidando, en algunos casos, los valores esenciales de una gastronomía que ya era rica de antemano.

«¡Quemo!» es la voz de alerta que se grita en las cocinas profesionales cuando se va con una olla hirviendo o una sartén caliente al pasar al lado de un compañero. Este libro, que deambula entre las memorias y el recetario, comparte algo de esa energía ardiente de la que se imbuye una cocina en mitad del servicio, pues Maria Nicolau escribe como guisa, con pulso, exigencia y ritmo.

***¡El nuevo libro de la cocinera más salvaje del panorama
gastronómico y cultural actual!***

LA AUTORA



Maria Nicolau ha trabajado más de veinte años en numerosos restaurantes de España y Francia, y ahora vive, escribe y cocina en un pueblo de trescientos habitantes. Ha escrito *Cocina o barbarie* (2022), es colaboradora habitual en radio y televisión y autora de la columna «A gusto» en la sección de gastronomía de *El País*.

POBRECITA, YA SE LE PASARÁ

«Yo, ante la duda, hago galletas. Siempre me funciona. Al acabar me encuentro mejor y, si no, por lo menos he merendado. Las grandes decisiones de la vida las he tomado siempre siguiendo esta lógica.

Aquel día de mayo de 2001 yo tenía dieciocho años. En el aula de primero B de la facultad de Sociología, el señor Josep, con camisa de franela, restos de tiza en las gafas y aire cansado pero no abatido de catedrático, dibujaba flechas sinuosas que iban de un extremo al otro de la pizarra inmensa [...] Frente a él, los doscientos alumnos que lo mirábamos en silencio esperábamos («a ver si hoy sí») que avanzase hacia las cosas importantes, las guerras, las explosiones, las grandes estafas, los nazis, ¡un poco de acción! Lo que esperan todos los estudiantes de primero de Sociología del mundo, vaya. Debí de ser un ataque de la tiza contra la pizarra especialmente vigoroso lo que me hizo aterrizar. No me había dormido, solo me había escapado un momento al futuro. Desde una cierta distancia y en blanco y negro, me vi licenciada, con cincuenta años y vista cansada, sentada delante de un ordenador en un escritorio de aglomerado rechapado, tecleando, de nueve a siete [...] «¡Galletas!», grité por dentro, horrorizada. Recogí los trastos, me colgué la mochila a la espalda, salí de la universidad y no volví nunca más. Así empezó el camino que me llevaría a hacerme cocinera.»

«Aquel verano en casa fue el de «pobrecita, ya se le pasará». La cabeza me hervía de ideas brillantes y de planes infalibles, y como no tenía claro cuál de ellos prefería que triunfase, los puse en marcha todos a la vez. [...] Si de paseo me encontraba con alguien faenando en una finca particular, lo asaltaba en persona. [...] En paralelo, me presenté a todos los talleres de carpintería que encontré. «¡Hola! Soy Maria Nicolau y quiero ser carpintera», soltaba de entrada, «pero también me vale ser ebanista.»»

«La tercera línea de avanzadilla de mi ataque combinado tenía el ámbito culinario como objetivo. No porque la cocina fuera algo que alguna vez me hubiera interesado especialmente. No he heredado ningún legado hostelero que deba hacer perdurar. [...] Sencillamente, veía la cocina como una forma de artesanía, de trabajo que se hace con las manos, así que me planté en la recepción del hotel más bonito del pueblo [...] y le dije que si necesitaban algún ayudante de cocina podían contar conmigo desde aquel preciso instante.»

UNOS ZAPATOS DE SALÓN, UN LAZO Y UN CAMINITO ADOQUINADO

«Me pasé medio verano preguntándome qué había podido fallar, hasta que a mediados de julio sonó el teléfono. Llamaban del hotel, por supuesto, que los del ramo de la restauración siempre van faltos de personal. [...] Necesitaban a un ayudante de camarero para los fines de semana. La oferta no era lo que esperaba, pero la cogí al vuelo [...].»

«Al frente del equipo estaba, claro, la madre de todos, la *maitre*. Tenía una paciencia de santa. Era amable, explicaba las cosas poco a poco, las repetía tantas veces como hiciera falta. [...] Los primeros días, mi trabajo consistió en no perderla de vista y seguirla a todas partes como un jirón. En voz baja, ella titulaba el qué, el cómo y el porqué de todos

sus movimientos y, de vez en cuando, me soltaba cable y me daba instrucciones para que hiciera algo por mi cuenta, ya fuera retirar un cenicero o cambiar unos cubiertos.»

«Durante el tiempo en el que estuve aprendiendo a servir mesas, la cocina era una entidad sobrenatural y misteriosa que vivía en el sótano. [...] A los ayudantes de camarero no se nos permitía bajar hasta allí más que ocasionalmente [...]. En ese sótano, en un futuro no muy lejano, conocería a una verdadera estrella de rock y de su mano aprendería los principios fundamentales del comunismo cotidiano y el arte de hacer creps.»

MIAU

«Aquella misma noche, al llegar a casa, me encerré en la habitación y, con el ansia nocturna de los hámsteres por hacer girar la ruedecilla, me sumergí en la búsqueda de una escuela en la que obtener un título oficial y una formación culinaria como Dios manda.»

«En un par de días, y a fuerza de llamadas y búsquedas de internet, compuse una lista de escuelas de hostelería que daba gusto verla. Cuando la tuve delante, taché todos los centros privados, que no me podía permitir. En cuanto al resto, solo servirían los que fueran accesibles desde La Garriga en tren. Eso hizo desaparecer otro buen puñado de nombres.»

«La hoja de opciones, después de haberle pasado todos aquellos filtros, ya no tenía tanto brillo. De hecho, quedaba solo un nombre sin tachar. Uno del que no había oído hablar nunca, ni yo ni ninguna de las personas a las que llamaba para pedir referencias [...].»

«A menudo pienso que parece mentira que para algunas cosas sea tan lista y para otras, tan burra. Estaba tan cegada por la idea de ponerme en movimiento [...] que no le di más vueltas y me lancé de cabeza, como las abejas a la ropa tendida el primer día de verano. Cogí el teléfono.»

«Dejé sobre el escritorio la carpeta con el grueso dossier de bienvenida y los formularios por rellenar para formalizar la matrícula [...] Encendí el ordenador y de pie, inclinada sobre la pantalla, recuperé la página web del centro. Deslicé la barra de desplazamiento lateral hasta abajo del todo y entonces la vi, al pie, a la derecha, resaltada en gris: la pestaña de capellanía, una pestaña que no existía en ninguna web de ninguna otra escuela de hostelería. Era un centro concertado que segregaba por sexos directamente vinculado al Opus Dei. No me había dado cuenta hasta entonces.»

UNA FORMACIÓN CULINARIA COMO DIOS MANDA

«El reglamento de la escuela, que tuvieron la picardía de entregarnos después de haber pagado la matrícula, detallaba todo aquello e indicaba la obligatoriedad de asistir a una misa en el centro por trimestre y la de rezar cada día la Consagración a la Virgen a las ocho y el Ángelus a las doce, pero no decía nada sobre el pelo. El día antes de comenzar

el curso fui a la peluquería, me deshice el recogido que me ataba la cabellera, que en aquellos momentos era tan larga que me llegaba hasta la cintura, y pedí que me pasaran la maquinilla al dos.»

«Tenían un tinglado muy bien montado, las cosas como son. Las horas de formación práctica se hacían en el comedor escolar. Las estudiantes de primero nos turnábamos por quincenas para trabajar en la cocina central y hacerle la comida a las cuatrocientas alumnas del centro. Las de segundo se encargaban de la carta del comedor de las profesoras. Ni deshuesamos nunca un conejo ni tocamos nunca la carne de cordero ni cocinamos nunca alubias. Qué digo: no cocinamos jamás un pescado que no viniera, ultracongelado en un barco, desde Tanzania. Los tomates, fuesen más o menos maduros, siempre eran de la variedad triturada y en lata. Limpié cientos de pollos, eso sí, y en eso, y en cortar cebolla en brunoise, acabé siendo especialmente diestra.»

«Las profesoras tenían el puesto por el hecho de ser numerarias o supernumerarias de la obra, no por tener experiencia de ningún tipo en el mundo de la restauración.»

«La mitad de mis esfuerzos los invertía en pasar desapercibida, la otra mitad a reprimir estallidos de ira, cosa que, a principios de mes, cuando cargaban los recibos en el banco y de lo único que tenía ganas era de tirarme de los pelos —y ni siquiera eso podía hacer, porque me los había cortado—, era especialmente complicada. Fracapé estrepitosamente en todos los frentes.»

«Y cuanto más pasaba el tiempo, más me buscaban. La dirección de la escuela tenía conmigo un problema terrible. No porque fuera conflictiva, cosa que no era en absoluto, sino porque, pese a todo, era una alumna más que competente.»

BECHAMEL, ARROZ CON LECHE Y SOFISMO

«En la escuela empezaron a llamarnos a filas y a enviarnos sábados y domingos a hacer las prácticas que marcaba el calendario del currículum intensivo. Buena parte de las alumnas fueron a parar de becarias a destinos suculentos, restaurantes de renombre, algunos estrellados y todo. A un par de afortunadas les tocó El Bulli en la rifa. A mí, la carroza se me transformó en calabaza delante de las narices. Ese primer bloque de horas tenía que ser en sala, no en cocina.»

«[...] Hasta que llegó ella. Apareció una mañana de invierno en la cocina de la escuela; una numeraria de envergadura, a quien no había visto nunca hasta entonces [...] Atravesó la sala en silencio, se me acercó y, al oído, me dijo: «Si acompañas la cebolla para que forme una pila en el centro de la cacerola, sudará más antes de tostarse. Con los mismos utensilios, el mismo fuego y los mismos ingredientes que el resto, quedará diferente». [...] Quería que habláramos después de clase. Tenía una propuesta que hacerme.»

«Se trataba del Incontro Romano, un congreso internacional, circunscrito al microcosmos del Opus Dei [...] un foro de debate en torno a un tema que iba cambiando cada año, donde centenares de profesionales y estudiantes universitarias del sector de

la hospitalidad de todo el mundo defendían ensayos y ponencias ante tribunales y auditorios, compitiendo por regiones en diversas fases hasta llegar a una gran final europea, de la que salía un pequeño grupo de escogidas que tendrían la oportunidad de viajar al Vaticano y ser recibidas por el papa en una audiencia privada.»

«Preparé un ensayo cursi, sencillo pero efectista, sobre trabajo, cocina y paz, que son tres palabras que tanto pueden significar cualquier cosa como no querer decir nada en absoluto. Les di lo que sabía que les gustaría. [...] Lo peté en el auditorio de Barcelona, lo peté después en la final española de Torreciudad y, tras un viaje de diecinueve horas en un autocar lleno de cilicios de gala, donde no había otra cosa que hacer que cantar himnos y pasar el rosario, me planté en el Vaticano.»

«Al volver a casa, pensé que mi carrera en el Opus Dei había llegado a su punto álgido, que la cosa ya no podía ni ascender ni caer más bajo y que seguir con aquella farsa no tenía demasiado sentido. Aguanté hasta acabar el primer año, por redondearlo y, sabiendo que con las asignaturas y las horas de prácticas que había hecho ya tenía el título de cocinera en la saca, el último día de curso, en el que celebraban una especie de fiesta de graduación a la americana, me marché de la escuela a media mañana, fui a bañarme al mar a la Vil·la Olímpica y no volví nunca más.»

RILLETTE DE FAISÁN CON CEBOLLITAS PERSILLÉES

«Al otoño siguiente, bajé las escaleras hacia el sótano del balneario por primera vez, exultante, calzando zuecos de enfermera y con el estuche de cuchillos de la escuela bajo el brazo [...] La cocina estaba mal colocada. No sus piezas [...]. Pero el conjunto estaba mal engranado con el tiempo. Cada día, la vichyssoise y la sopa minestrone eran de ayer; la pasta hervida, de anteayer, y el calabacín torneado, para el día siguiente.»

«Conchita se encargaba del fregadero y de los postres. Dueña de sí misma y de su reino, Conchi no es un individuo concreto, sino una forma de estar en el mundo, expansiva, gallinácea, gritona, bien maquillada y cumplidora, que tampoco hace distinciones de género; hay señores Conchi. [...] El trabajo, de hecho, para una Conchi, no es un tema profesional, sino una cuestión personal.»

«Después estaba Cipriano, el hombre que me enseñó a hacer tortillas y a faltar al respeto con elegancia en francés. [...] Él y Regina, la otra cocinera del equipo, sacaban adelante el restaurante. Tenían una paciencia infinita con los chefs con ínfulas que la empresa iba contratando periódicamente y haciendo pasar por encima de ellos, de su experiencia y de su compromiso, y que entraban como la estrellita de turno llamada a instaurar la Nueva Creatividad en la cocina, y a poner el balneario en el mapa gastronómico de la comarca. Todos se acababan yendo poco después, tocados y hundidos, habiendo tratado de antiguallas al resto del equipo, y habiendo tenido tiempo de liarse con alguna camarera de piso. Entretanto, los cocineros del hotel cocinaban mejor en casa que en el trabajo.»

«A la gente hay que observarla, hay que dejar que haga lo que mejor sabe hacer, y después ayudar al conjunto a funcionar como un equipo para llegar más lejos por el bien

de todos. Hay muy pocas cocinas en el mundo que no tengan ya todo lo necesario para producir buena comida.»

AL ABORDAJE

«El último jefe de cocina con quien coincidí en el balneario se largó en verano a Benidorm [...] Antes de irse, sin embargo, me propuso invertir mis vacaciones en un *stage* de prácticas en la cocina de la Fonda Europa de Granollers, la casa de comidas de más renombre de la comarca y buque insignia de la gastronomía catalana tradicional.»

«Pero la tierra en la que germina la semilla de la especie del restaurante moderno ya está viva y es gastronómicamente rica antes de ese acontecimiento. Hierve de una cocina autóctona, nacida bajo tierra, del campo, alineada con la cultura popular, la lengua y las clases sociales bajas, obreras y menestrales, que van a echar un trago y a recuperar energía en el descanso de la fábrica [...] y se extiende al ritmo en que lo hacen el crecimiento demográfico y la red de carreteras de herencia romana, brotando en forma de fondas y tabernas en las encrucijadas y en las plazas de los mercados, no perdiendo las raíces sino, precisamente, alimentándose de ellas.»

«Tenía claro que la experiencia solo duraría quince días, con todas sus 360 horas, y que dormir sería una pérdida de tiempo. La Fonda había nacido en 1771, estaba en el libro Guinness de los récords por haberse mantenido durante más años que ningún otro establecimiento hostelero en manos de la misma familia, pasando de generación en generación ininterrumpidamente, y desde que la tarea de guisar había dejado de ser cosa de las señoras de la casa para pasar a manos de cocineros profesionales, no había contratado nunca a una mujer para trabajar en la cocina.»

«Levantaba la vista y todo lo veía grande, ruidoso y en llamas. Esta observación, de hecho, no es tan hiperbólica como podría parecer: la olla del fumet de los arroces, por poner un ejemplo, tenía capacidad para doscientos litros de agua, o lo que son cuatro mariasnicolaus en posición fetal. Se vaciaba una por semana. Podían hacerse cuatrocientos cubiertos al día.»

«Pasaron los quince días, y la última noche recogí mis cosas, tristísima. Me despedí de todo el mundo y me fui a buscar el bus nocturno. Estaba encogida en uno de esos bancos de parada de autobús de chapa ondulada [...] con la mochila a la espalda y la bolsa de plástico en la que llevaba el uniforme y los zapatones de trabajar en el regazo, en un bodegón de patetismo al que solo le habría faltado un poco de lluvia fina, cuando sonó el teléfono. «Maria. Soy Lorenzo.» Era el jefe de cocina. «¿Te quieres venir a trabajar a la Fonda?»»

SALIDA DE EMERGENCIA

«—Pedro, creo que necesito un cambio. Me parece que tengo que marcharme, largarme a la ciudad.

—¿Te vienes a vivir a Granollers? Claro que sí. Aquí estarás bien. Así no tendrás que ir arriba y abajo.

—No, Pedro. A la ciudad-ciudad. A Barcelona. Tengo que irme a Barcelona.»

«De repente, me dio pánico volverme de hierro y quedar incrustada en los engranajes de aquella cocina como una tachuela, olvidarme de quién era, de dónde venía y a dónde quería llegar, y de golpe me pareció que el mundo era muy grande y que debía de estar lleno de maestros, y recordé que yo quería convertirme en una artesana renacentista competente [...]»

«Necesitaba aprender a hacer todas las grandes cacerolas, todas las salsas icónicas, todos los pasteles suculentos, y marcharme. Sobre todo irme. Porque sabía cómo arreglármelas para que no les faltara nunca semifrío de canela a los clientes, pero no tenía ni idea de cómo hacer sabayón.»

LO QUE HEMOS COMIDO

«En aquella última época en la Fonda Europa me miraba por dentro y echaba la vista atrás y hurgaba, buscando raíces, en pos de algo que valiera la pena regar, hacer aflorar y vehicular hacia fuera a través de las herramientas del oficio, pero lo único que sacaba era desconcierto. Veía que los pilares fundacionales de mi espíritu gastronómico —mi lengua materna culinaria— eran la patata y las judías verdes, las acelgas con garbanzos, la sopa de fideos con un poco de Avecrem, la carne rebozada y las recomendaciones que leía mi madre en la revista *Cuerpomente*.»

«Deben de ser nueve de cada diez los dietistas-nutricionistas que hoy recomiendan tener una dieta variada, comer de todo, para disfrutar de buena salud. Nosotros comíamos dando vueltas a menús compuestos siempre a partir de las mismas diez o doce cosas y, en total, quizá dieciocho de los diecinueve años enteros que viví en casa de mis padres, en La Garriga, cené pan con tomate y jamón.»

«[...]Y el hilo que se suponía que tenía que ser la cocina casera tradicional del lugar en el que había nacido se me escapaba de entre los dedos a medida que las abuelas, a las que veíamos solo de vez en cuando, iban perdiendo la salud y dejando de hacer croquetas.»

«La primera, emprender la aventura de buscar un maestro artesano de quien aprender lo más básico. La segunda, invertir todo lo que había ahorrado hasta entonces en comer fuera de casa, con el objetivo de ver lo que hacían los demás cocineros del mundo y educar el estómago y el paladar. La tercera, cocinar en casa las recetas clásicas de la cocina catalana. Estas tres líneas confluían en una decisión profesional obvia: buscar trabajo en un obrador artesano.»

FULARES, TAMBORILES Y GUITARRAS MUY PEQUEÑAS

«Aterricé en Barcelona en una habitación de alquiler en un cuarto piso ruinoso, sin calefacción ni ascensor, propiedad de una señora budista tibetana de la rama de Kadampa, en la calle Riera d'Horta, muy cerca del canódromo de la Meridiana. [...]»

«Al mismo tiempo que la habitación, también había conseguido encontrar trabajo en una pastelería barcelonesa de prestigio, que era lo que me importaba.»

Allí trabajaban una decena de hombres elaborando panes de muchísimas clases, cruasanes, brioches, ensaimadas, pastas de té, pasteles de mil sabores y aromas, hojaldres crujientes, helados, golosinas y repostería de todo tipo de altísima calidad. En una sala contigua había dos señoras mayores en bata y un señor con una ceguera del ochenta y cinco por ciento haciendo bocadillos. A mí me pusieron a hacer bocadillos, claro.»

UNA CAMISETA VERDE, UN DELANTAL NEGRO Y UNA GORRITA AMARILLA

«Eché currículums a base de bien. Los repartí, en papel y en mano —como para que incluso la primera toma de contacto fuera artesana—, por todas las pastelerías que encontré en un radio de dos kilómetros a la redonda que no fuesen cadenas y que desde fuera se viesen más o menos decentes.»

«El día y la hora acordados me presenté en el nuevo trabajo puntual, y con el traje y los zapatos de cocinera preparados en una bolsa. El dueño resultó ser un chico joven y corpulento [...]. Me hizo subir a un coche. «Te toca estar en otra tienda», me dijo. «Te llevo.» Cuando llegamos a Balmes con Consell de Cent estacionó un momento en doble fila, me indicó que bajara y me acompañó hasta una cafetería fría como una nave industrial y llena de sillas de aluminio, donde también vendían pan y bollería a granel, me dio una camiseta verde, un delantalito negro y una gorrita amarilla con visera y me presentó a los que serían mis nuevos compañeros como «la nueva dependienta.»»

«Me encerré en el lavabo a cambiarme. Ahogué un sollozo, me lavé la cara, tragué saliva, me miré a los ojos, me puse la camiseta verde, el delantalito y la gorra de las narices, y salí con la mejor de las sonrisas impostadas grapada a la cara, dispuesta a vender pan y bollería toda la tarde, y cada tarde, de dos a diez, desde aquel día y durante los meses que tardé en rehacerme y asumir que la vida de aprendiz de artesana estaba fuera de mi alcance, como detrás de un cristal blindado, porque aparentemente solo se podía acceder a ella si en lugar de Maria te llamabas Mariano y llevabas bigote.»

CARRY ON

«Acabé aterrizando en el entonces llamado Gran Hotel Princesa Sofía, que tenía cinco estrellas, que era donde comía el rey de España cuando venía a Barcelona de visita oficial y que parecía que tenía que ser una gran cosa, pero que acabó resultando una de las experiencias más deprimentes de mi carrera, y eso que yo venía de llevar gorrita.»

«A partir de ese momento, durante unos cuantos años, mi vida profesional fue un juego de romper la piñata con los ojos vendados, dando palos al aire, saltando de piedra en piedra por una ladera en pleno alud. Eso sí, sin perder el entusiasmo.»

¿Y SI ES UN ÓRGANO INTERNO?

«Yo también he hecho alguna tontería por ser joven y pasar nervios manipulando huevos. La mañana del día en que Juan Carlos I tenía que venir, con la comitiva real, a cenar al Princesa Sofía, en la pastelería ya lo teníamos todo a punto. [...]Solo quedaba

por preparar la crema catalana, que se hacía a última hora para que no pasara ni un minuto más de los imprescindibles en la nevera y no hiciera aquello de soltar agüilla en las cazuelas de barro.»

«—Bajo al despacho, que tengo que finiquitar un asunto para esta noche —dijo el señor Pedro—. Prepara la crema y sobre todo ten cuidado. Hoy tiene que quedar muy fina, Maria. Muy fina. ¡Que es para el rey! —insistió. Y se fue.»

««Muy fina, Maria. Muy fina», había dicho el chef. El ángulo de visión se me hizo pequeño, pequeño. En lugar de darme garbo, como hacía habitualmente, me ofusqué [...] Cuando levanté la vista y vi el reloj no me lo podía creer. «Una hora para la crema, Maria. Una hora entera.» Corrí a acabar la mezcla y a poner la crema al fuego. [...] «Cuando lleguen los demás a las cuatro pensarán que has estado toda la mañana sin hacer nada, Maria. Qué burra. ¡Qué burra!» Cogí el barreño de veintiséis kilos de crema caliente y di un par de pasos sin darme cuenta de que había un poco de agua en el suelo. Resbalé y me di con la cabeza en el gres.

No sé cuánto rato estuve inconsciente. Me despertó el segundo jefe de cocina. La palangana había aterrizado, de un modo muy teatral, recta y plana, a mi lado. Había un par de salpicaduras de crema en la pared del armario, pero, aparte de eso, no se había derramado ni una gota.»

«A ras de suelo, lejos de la gastrosfera, en los obradores tradicionales, el trabajo y el conocimiento parecían pasar de padres varones a hijos varones, no de padres a ayudantes de pastelería contratados por picos de trabajo circunstanciales, ni mucho menos de padres a chicas desconocidas.»

«[...]me inscribí, a degüello, a todas las ofertas laborales de chef pastelero que encontré haciendo una búsqueda rápida en internet, y recopilé unas cuantas respuestas, jugándome el siguiente cambio profesional a una tirada de dados. A estas alturas del partido, me daba todo absolutamente igual. La final estaba muy reñida entre ese restaurante de Segovia donde hacen el famoso cochinitillo de piel crujiente que se rompe con un plato y un restaurante gastronómico de Haro. En los dos me querían como jefa de pastelería.»

TREINTA MANERAS DE CORTAR UN KIWI

«Me organizaba la partida a mi manera, sin recibir instrucciones de nadie. Por lo que se refiere a las bodas y bautizos, como aquí los postres de los acontecimientos especiales también se compraban hechos, solo había que sacarlos de las cajas y ponerlos en platos, y eso era capaz de hacerlo con solvencia. [...] No tenía que preocuparme de inventar postres ni pasteles, porque toda la carta era obra del chef. Los del equipo solo teníamos que seguir las instrucciones al pie de la letra. Eso, de entrada, me sorprendió. Técnicamente, aquella era mi primera incursión en el mundo de los restaurantes gastronómicos, de la llamada alta cocina, que se etiquetaba como creativa en contraposición a la tradicional; la repetitiva, por analogía.»

«Ahora bien, no dejé de aprovechar cualquier resquicio para tratar de pasármelo bien trabajando. Contra todo lo que dictaba el sentido común de mis compañeros, yo

disfrutaba a base de bien con las peticiones rocamboleras y las dietas restringidas de los clientes especiales.»

«En una ocasión se alojó en el hotel durante todo un mes un hombre mayor, solo, que seguía una dieta tan estricta que únicamente le permitía tomarse cada noche de postre un kiwi o, como máximo —pobre—, dos. [...] El primer día se comió un kiwi. El segundo, dos mitades de kiwi cortadas en zigzag. El tercero, una serie de poliedros diseminados por el plato que, unidos de la forma correcta, volvían a construir un kiwi. El cuarto, serpentinillas de kiwi. [...] El decimoctavo día se comió dos lingotes de kiwi puestos en pie, cortados y colocados a imagen y semejanza de las Torres Gemelas, a las que se acercaba imparable un avión sujeto en diagonal por un palillo. Aquel día temí ofenderlo con la elección del tema, que entraba en un terreno pantanoso y era susceptible de herir sensibilidades, pero lo comentamos con la jefa de sala antes del servicio y a ella le pareció que valía la pena asumir el riesgo, que una artista tenía que poder incomodar con su arte, y que al final todo era por una causa noble. Lo oímos reírse y aplaudir desde la cocina.»

¿TE IMAGINAS QUE...?

«De entrada, la escena podía parecer la sala de espera de una empresa de trabajo temporal cualquiera instalada provisionalmente en un sexto piso del Eixample de Barcelona en época de crisis. Pero no: aquello era un casting de talento.»

«Hacía años que el hotel Vela, el hotel W que la cadena Starwood tenía previsto inaugurar aquel octubre de 2009 en la Ciudad Condal, salía en los periódicos día sí y día también. [...] Aquellos días era noticia por el proceso de selección de personal.»

«Me apunté a la rifa sobre todo por curiosidad. No tenía ningún interés en trabajar en el hotel en sí. A aquellas alturas me había hartado de ver hoteles por dentro [...] Tampoco se podía decir que necesitara el trabajo. Habían pasado más de tres años y muchas cosas desde la experiencia de La Rioja, pero no había dejado nunca de trabajar.»

«Lo que me llamó la atención del revuelo periodístico fue leer que Starwood concedía un espacio gastronómico exclusivo en la primera planta del Vela a Carles Abellán [...] era el cocinero estrella del momento, uno de los discípulos de Ferran Adrià con más tirón mediático. Una tarde tonta, delante del ordenador, me pregunté ¿cómo sería?, ¿qué pasaría?, ¿te imaginas que...?, y, medio en broma [...] hice clic en «enviar currículum» y el contador de inscritos pasó de los novecientos y pico y se acercó un poco más a los mil. Allí se quedó el clic. No le di más vueltas.»

«Allí, como pitonisas, haciendo entrevistas supersónicas, sentados en sillas de oficinista con ruedecitas, detrás de tres escritorios llenos de papeles, estaban Toni Morago, Esteban Jáuregui y Alain Devahive, tres nombres que, entonces, para mí, como para el noventa y nueve por ciento de los mortales, no querían decir nada, pero que más adelante descubrí que, pronunciados en los círculos interiores de la burbuja gastronómica, provocaban genuflexiones y reverencias de sombrero. Hacían magia a la sombra de muchos de los grandes restaurantes del momento. Ya llegaremos a eso.»

«El teléfono sonó al cabo de tres días. El cargo de jefa de pastelería era mío. A partir de ahí todo fue muy rápido.»

«Lo empaqueté todo y emigré de nuevo a un piso compartido en Barcelona. Pensé que quizá esta vez me sacaría el carnet de moto, aprovechando la vida en la capital, y suponiendo que, siendo jefa de pastelería en un sitio de categoría, tendría un buen sueldo. De las condiciones aún no habíamos hablado. No había tiempo para entretenerse con minucias.»

«El equipo de aperturas del catering de El Bulli —Toni, Esteban y Alain; ¡los Ringo, Paul y John culinarios!— llevaban las riendas del proceso. Ellos escogían al personal, diseñaban los platos y las recetas, y ponían el restaurante en marcha trabajando dos meses codo con codo con la plantilla. Después se esfumaban y se lo cedían, bien calibrado, al chef que le daba la cara y el nombre, que, en este caso, era Abellán [...]. Él, a su vez, también desaparecía después de haber pasado allí apenas un par de días, dejándole los quebraderos de cabeza a un lugarteniente que le haría de jefe de cocina sobre el terreno y al director de restauración, que se encargaría de la sala y de hacer cuadrar los números.»

«Mientras Toni, Alain y Esteban estuvieron al pie del cañón con nosotros, todo fue bien. Quedarse en la cocina hasta altas horas de la madrugada, una vez acabado el servicio de las cenas [...]era fascinante, aunque supieses que a las cuatro sonaba el despertador para volver a entrar a trabajar a las seis. [...] Pero cuando ellos se fueron y el restaurante se quedó en manos del director y del chef lugarteniente, las cosas tomaron otro cariz y, con el paso de los días, mi salud mental se fue desmoronando y la vida se me fue fundiendo a negro hasta que, esta vez sí, toqué fondo.»

«Me ponía a trabajar cada día a las seis de la mañana para hornear los cruasanes del desayuno, y acababa a las doce o la una de la madrugada, después de servir los últimos postres y de rascar con cepillo de dientes y detergente cada rincón del obrador, incluidas las guías de los estantes de las nuevas y flamantes neveras. Entendía que esa situación era temporal, que poner en marcha un mecanismo de envergadura requería de grandes dosis extraordinarias de energía al principio, y que, una vez conseguida cierta velocidad de crucero, una parte de esa energía sería reemplazada por la inercia [...].»

«Cumpliendo con mi deber como jefa de pastelería, presenté una propuesta de horarios para el equipo que asignaba un máximo de diez horas diarias y dos días de fiesta semanales a cada trabajador, bajo el compromiso de mantener el listón de calidad tan alto como siempre, y la respuesta que recibí fue: «No, porque la gente se podría acostumbrar».»

«Lo que no había visto nunca hasta entonces era a un chef que, después de servir el último entrecot en su rincón, tuviera el vicio de plantarse en el obrador de pastelería, lleno de gente atareada, ahuyentando moscas con la mandíbula y dando cachetadas en el culo a los ayudantes, para sentarse en la mesa de trabajo, coger uno de los postres acabados y una cuchara y, columpiando las piernas, comérselo, socarrón, con un «qué bien que trabaja Maria, ¿eh?».»

«El cuadro adquiriría resonancias y tonalidades de otra época si conseguías abstraerte de la visión de túnel, levantar un poco la cabeza para ver las cosas con perspectiva y observar que una sola de las lámparas de diseño del comedor costaba lo mismo que la nómina que recibía cualquiera de mis compañeros cada mes por trabajar más de setenta horas semanales —entre novecientos y mil cien euros— [...].»

«Pero lo que fue terrible fue que al día siguiente nos despidiesen al treinta por ciento de la plantilla —al treinta por ciento siguiente lo despidieron quince días después—, cuando el trabajo gordo ya estaba hecho, las recetas diseñadas, el talento amortizado y la cocina podía rodar con menos gas y una plantilla menos selecta aliñada con becarios, que salen a cero euros por cabeza.»

«La prensa se hacía eco de todo, y habría sido síntoma de tener muy poca visión de negocio sacar a la luz historias o relatos susceptibles de hacer estallar la burbuja.»

«Y aunque en el corazón de la revolución había, concentrada, una cantidad ingente de talento genuino acompañado de una voluntad ferviente de cambiar el mundo y de romper los límites totalmente legítima, ese talento se iba disolviendo y deformando a medida que se alejaba de ese centro creativo y se filtraba hacia la periferia. Poco a poco se fueron confundiendo términos y se acabó tratando de cultura del esfuerzo lo que era violencia de clase y apología de la drogadicción.»

«Yo digo que no le corresponde al gato explicar a los ratones qué es lo que les conviene, sino que quizá de lo que ha llegado la hora es de hacer algo tan sencillo y poco vistoso como respetar y cumplir la legalidad vigente detallada en los convenios colectivos; de dejar de pensar que ser persona en el entorno laboral es un problema [...]; de dejar de concebir la restauración como una excepción en el mundo de las artes y los oficios, y empezar a tratar a los cocineros en los mismos términos que a los mecánicos de coches, los jardineros, los carpinteros o los electricistas, porque todo, al fin y al cabo, es trabajo, y se mire desde donde se mire, va de poner un plato en la mesa.»

LA ESTUPEFACCIÓN

«Hacer de «temporera de la cocina» está muy bien, pero a la larga se vuelve monótono. Y, como no hay nada más peligroso para un alma inquieta que el aburrimiento, aquel 2010 me encoñé de un cocinero con el que coincidíamos habitualmente en los banquetes. Enseguida nos fuimos a vivir juntos. [...] La relación no podía ir bien de ninguna de las maneras y al cabo de un año ya tirábamos cada uno por su lado. Pero de resultas nació mi hija. En aquella época encadené un cajón de sastre de trabajos muy entretenidos.»

«En las cartas de los restaurantes entraron en tromba el sushi, el tataki, el steak tartar, las burgers —que no eran lo mismo que las hamburguesas—, el atún rojo y el salmón, y desaparecieron las albóndigas, los calamares rellenos y los estofados. En la sección verde aterrizaron el humus, la quinoa y el aguacate, y se esfumaron trinxats, alubias, lentejas y garbanzos. En aquel momento los fideos que triunfaban no eran los ramen, sino los yakisoba. Los fideos a la cazuela se extinguieron.»

«La cocina tradicional sobrevivió en los polígonos, en las periferias urbanas y en el entorno rural. Sobre todo, en los desayunos de cuchillo y tenedor. En las ciudades, fue, de hecho, la comunidad china la que consiguió que la red de menús diarios para trabajadores siguiera viva.»

SEÑORITAS, ENTRECOTS Y MOËT & CHANDON

«Alargué las estrecheces de trabajar de madre autónoma tanto tiempo como pude, pero llegó un momento en el que la necesidad de pagar facturas, tozuda, me agarró por el cuello. Aún tenía ganas de hacer cosas extraordinarias como cocinera, pero no se pueden hacer dos trabajos que requieren dedicación completa a la vez y bien hechos.»

«Al cabo de unos días aterricé en Ramona, un trocito de cielo en la Tierra en forma de bar en Gràcia. [...] Las dueñas no reclamaban ni salmón y aguacate, y en aquella cocina de dos metros cuadrados, siempre con el beneplácito de la parroquia y de los cuatro fogones donde no cabían más de dos ollas grandes a la vez, pude hacer y deshacer a mi gusto.»

«Recuerdo que Pau Arenós, el crítico de *El Periódico*, venía a menudo. Él no lo sabe, pero me dio media vida el día en que, después de probar el arroz de conejo y trompetas, nos aplaudió en una reseña en el periódico con la frase «solo los que aman su oficio tienen futuro». La definición de éxito imperante en aquellos años parecía circular en exclusiva por la vía de tren de la alta cocina de la élite, y no solía cruzarse con la de trabajar de cocinero a pie de calle.»

“DEBE DE SER VODAFONE”

«—Quiero el trabajo porque quiero el horario. Tengo una hija de dos años y un perro que necesita salir a la calle a mear tres veces al día. Vivo a diez minutos de aquí. ¿De nueve a cuatro y fines de semana libres? Esto es el Santo Grial de la conciliación. Voy sobrada de cocina para hacer lo que me parece que pides. Pruébame, y mira si te funciona.»

«Metric Market era uno de los locales de moda en Barcelona, donde algún sábado podías encontrarte a Piqué y a Shakira, y el sueño húmedo hecho realidad de Pipo, Angy y Sara, tres cachorros de ESADE con apellidos compuestos, ambición y las ideas muy claras respecto a quiénes eran, qué querían y qué tenían que hacer para conseguirlo.»

«Entré en la empresa como encargada del turno de mañanas, con poco entusiasmo, porque la oferta gastronómica que me tocaba defender estaba en las antípodas de todo en lo que creía, pero con sentido del deber, y allí bajo tierra, en una cocina que era larga y profunda como unas catacumbas, me encontré con un solo ayudante de cocina, desorientado, que resultó ser Chewbacca: el copiloto perfecto, la lealtad cubierta de pelo y la voz de la conciencia.»

«Querían que fuera la nueva chef, que me hiciese cargo de la cocina del Metric Market entera. Me doblarían el sueldo y, en caso de hacer falta, me pagarían una niñera interina. ¡Enhorabuena, Maria, por un ascenso más que merecido! Y lo acepté, claro. Todo menos la excentricidad de la niñera.»

«Así que me pasaba las mañanas en el Metric, que eran lo de menos y no sumaban puntos en el contador de sentimiento de culpa, porque mi hija estaba en el colegio como todos los demás niños del mundo. Salía pasadas las cuatro e iba a buscarla para ir al parque y pasear al perro, jugábamos un rato, la dejaba con la canguro y me volvía al restaurante, hasta más allá de la una de la madrugada, tres o cuatro noches a la semana. Esas horas nocturnas, en cambio, eran *deluxe*; daban diez tíquets cada una para la rifa del trofeo de la mala madre del año.»

«Desde fuera, se podía decir que no me podía ir mejor. Por dentro, me carcomía el cargo de conciencia. Pesaba cuarenta y un kilos y no recordaba la última vez que había comido sentada.»

LOS SAPOS EN LA CARRETERA CUANDO LLUEVE

«Contraté a una empresa de mudanzas y el 24 de abril de 2017 un camión descargó mi vida, metida en veinte cajas de cartón, en uno de los viejos establos de La Riba, lleno de gatos, que ahora servía de almacén.»

«Y todo marchó estupendamente. Inauguramos el restaurante. Los platos de la carta triunfaron. [...] Mi hija y yo dedicamos las tardes que no llovía a cazar senderuelas, hinojo y junquillos dulces por los prados. Hasta aquella noche del día en el que Àngel y Joan partieron peras, rompieron los contratos y el proyecto saltó por los aires [...].»

«En cuestión de minutos, me quedé sin casa, sin trabajo y sin cuerpo; tintineante, con un perro en una mano y una hija en la otra, en un pueblo desconocido en el que no había nada más que una iglesia, una veintena de casas, una panadería y un bar. No había tenido nunca miedo en la vida hasta ese momento [...].»

«Joan se movió deprisa; no me dejó en la estacada. [...] El alcalde me indicó que me esperaba al cabo de media hora en el bar. Joan se marchó y no volví a verlo hasta un año más tarde.»

«—No podemos pagarte lo que seguramente cobrabas hasta ahora. —Era Lúdia la que hablaba—. Somos un bar normal y no hacemos nada espectacular, pero hemos sabido lo que te ha pasado y, si quieres, mi marido puede arreglarte el piso de arriba del restaurante, donde hace diecinueve años que no vive nadie, y podemos darte trabajo un par de meses, o lo que tú consideres, para parar el golpe.»

«Me recogí el alma de los pies y se la di. Me incorporé a la cocina del Ferrer del Tall al cabo de dos días, y las dos semanas posteriores fueron las más difíciles de mi vida.»

«Lúdia era el alma de todo. La piedra angular. Fue lo bastante valiente como para lanzarse a la piscina y confiar en una desconocida con sueños delirantes —que

fácilmente habría podido salir rana o resultar ser, en el fondo, una encantadora de serpientes—, y lo bastante conservadora y firme como para conseguir que ninguno de nosotros perdiese nunca de vista qué era El Ferrer del Tall, de dónde venía ni a quién servía.»

«Al cabo de un año de funcionar, empezamos a salir en los periódicos y comenzaron a asomar la cabeza en el restaurante personas de toda Cataluña. Joan fabricó mesas nuevas y acabó colocando algunas incluso sobre el césped del jardín, a la sombra de los cerezos. No había sábado que sirviésemos menos de setenta comidas, ni domingos que bajásemos de las noventa.»

«Lo que, de entrada, iban a ser un par de meses para parar un golpe de mala suerte de una desconocida se convirtieron en seis años duros, trabajados y felices, que pasaron como un suspiro.

Cuando tuve claro que me había vaciado del todo y estaba en calma [...] me desaté el delantal y me fui del Ferrer del Tall, sabiendo que todo aquello que hacía años que sentía dentro era posible.»

PENÍNSULA

PARA AMPLIAR INFORMACIÓN, CONTACTAR CON:

Erica Aspas | Responsable de Comunicación Área de Ensayo

689 771 989 | easpas@planeta.es