

EN EL RESTAURANTE

*Porque la comida no es lo único
que sucede en las cocinas*

CHRISTOPH RIBBAT



SUMARIO

<i>Prólogo, por Ferran Adrià</i>	9
1. Horarios	11
2. El hambre de la posguerra.....	75
3. Hacia el presente	145
4. Interpretar restaurantes	209
<i>Índice de nombres y materias</i>	243

En el Mondial se ven claramente las fracturas que existen entre las experiencias vitales de las diferentes generaciones de inmigrantes. Unos padres pacientes y dispuestos a adaptarse trabajan con sus hijos, los cuales buscan la libertad. Estos últimos trabajan de cara al público, igual que lo hacen las actrices.

Las jóvenes visten blusas que las hacen parecer chicas valientes, y sirven codillo de ternera y café a clientes honrados. Y la autora, que proviene de este mundo, Melinda Nadj Abonji, en cierta manera crea con su desordenada narrativa un contraste intenso con el perfecto servicio al cliente en el local, con las blusas inmaculadas de las camareras y el trabajo de limpiar la mierda en silencio.

.....

En el restaurante The Fat Duck, cocinar judías verdes es una pesadilla. Los conductos del gas son demasiado estrechos. Como hay que hervir la verdura con agua y sal, y las llamas son demasiado débiles, solo se puede cocinar con pequeños manojos de ocho piezas cada uno. Un cocinero se pasa cuatro horas metiendo las judías en el agua y sacándolas, metiéndolas y sacándolas, una y otra vez.

Esta monotonía es la que provocó que Heston Blumenthal no aguantara una semana aprendiendo el oficio. Ahora se enfrenta a ello en su propio restaurante. Necesita la ayuda de un experto: ¿es necesario hervir las judías verdes en agua con sal? Contacta con un químico, Peter Barham, de la Universidad de Bristol, quien se alegra de recibir la consulta de Blumenthal. Le explica que el magnesio retiene la clorofila de las judías; que el calcio que contienen las aguas duras expulsa el magnesio y, con ello, la clorofila, el color verde de

las judías. Y la sal lo contrarresta. Es el tipo de respuesta que Blumenthal deseaba oír.

El químico Barham ayuda más a Blumenthal. Se pone en contacto con la empresa Firmenich, que elabora aromas. Blumenthal viaja a Suiza, visita el edificio de la empresa, situada a las afueras de Ginebra. Contempla una interminable cantidad de pequeños frascos, cada uno con un aroma, como el de carne de ternera hervida o el olor de un restaurante chino. Los apasionados creadores de los aromas de Firmenich le abren los ojos a Blumenthal o, para ser más exactos, su sentido por el gusto y el olfato. Y ellos sienten curiosidad por sus ideas. Pronuncia una conferencia en un pequeño simposio de la empresa. Para esta ocasión elabora un gel a partir de los aromas de albahaca, aceite y cebolla. Conoce a otros científicos. Trabajan juntos. Un día, Blumenthal observa que el sabor del tomate le parece más intenso por dentro que por fuera. Se convierte en uno de los cinco coautores que publican en el *Journal of Agricultural and Food Chemistry* un artículo titulado «Differences in Glutamic Acid and 5'-Ribonucleotide Contents between Flesh and Pulp of Tomatoes and the Relationship with Umami Taste».

Con todo, el problema que tiene el Fat Duck con las judías verdes no lo solucionan los científicos. En la siguiente reforma de la cocina, Blumenthal hace instalar conductos de gas más gruesos.¹⁴

.....

14. Blumenthal, *The Fat Duck Cookbook*, pp. 67-91; María-José Oruna-Concha, Lisa Methven, Heston Blumenthal, Christopher Young y Donald S. Mottram, «Differences in Glutamic Acid and 5'-Ribonucleotide Contents between Flesh and Pulp of Tomatoes and the Relationship with Umami Taste», en: *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 55/14 (2007), pp. 5776-5780.

Un grupo de criadores de ovejas avanza por el altiplano de Causse de Larzac. Allí arriba, el entorno es estepario: escasamente poblado, una zona cárstica y pedregosa del Macizo Central. Los granjeros se dirigen a Millau, aquella ciudad de casi tres mil años de antigüedad. Van a McDonald's. Viajan en coches, carretillas elevadoras y tractores. Algunos se han traído sierras mecánicas.

En 1999, la franquicia de la cadena de hamburguesas adonde se dirigen todavía no está acabada. Pero los pastores no quieren que en el futuro haya hamburguesas ni Chicken McNuggets. Protestan contra un impuesto especial que ha implantado el gobierno de Estados Unidos sobre el queso roquefort que ellos elaboran, en respuesta a la prohibición de la Unión Europea de importar carne de ternera tratada con hormonas. Los lidera el antiguo estudiante de filosofía José Bové. En su opinión, McDonald's representa el ataque americano a las formas tradicionales de la agricultura, la alimentación y la identidad de los campesinos.

El convoy llega a la franquicia. Como ya habían anunciado la operación que querían llevar a cabo, no hay nadie en la obra. Los granjeros desmontan lo construido más o menos con cuidado. Colocan componentes que formaban parte de McDonald's frente al edificio del gobierno regional. Regalan roquefort de elaboración propia a los curiosos que han acudido al lugar. Cruzan la ciudad de nuevo, disuelven el convoy y se van a un restaurante para celebrarlo.¹⁵ José Bové, que pronto se convertirá en miembro del Parlamento Europeo y en héroe del movimiento contrario a la globalización, pasa diecinueve días arrestado por esa operación, pues no quiere hacer un trato con las autoridades. Durante este tiempo, adelgaza cuatro kilos. Así de mala es la comida en la cárcel.

15. Joe L. Kincheloe, *The Sign of the Burger: McDonald's and the Culture of Power*, Filadelfia, Temple University Press, 2002, p. 1; Paul Ariès y Christian Terras, José Bové: *Die Revolte eines Bauern*, Hamburgo, Edition Nautilus, 2001, pp. 95-103.

Anthony Bourdain está fileteando un salmón cuando lo llaman por teléfono a Les Halles. El redactor jefe de *The New Yorker* acepta imprimir su manuscrito. El ensayo se publica en 1999. A partir ese momento, Anthony Bourdain ya no solo se dedicará a preparar pescado. Enseguida, una editorial le pide que publique su biografía. Y Bourdain se convierte en una de las figuras más conocidas de la cultura popular americana: autor de superventas, personaje televisivo, crítico, *enfant terrible*.

Pero antes debe redactar su biografía. Se sienta de buena mañana en su escritorio y pasa revista a su vida como cocinero. Retrocede hasta la cocina del Rainbow Room, en Manhattan, donde un superior no paraba de tocarle el culo hasta que Bourdain acabó clavándole en la mano un tenedor para trinchar carne. Observa las cicatrices que tiene en sus propias manos y piensa en las historias que podrían contar. De vez en cuando reflexiona sobre la comida que constituye su profesión, sueña con embutidos de Tolosa, confit de pato, ostras. Los recuerdos más vivos lo transportan a unas décadas anteriores, a una playa del Atlántico, en el pueblo costero de Provincetown, su primer lugar como cocinero. Las olas rompían en el edificio, los cocineros se comportaban como piratas, hacían bistecs y pescado a la parrilla alzando los cuchillos. Mientras se celebraba un banquete de bodas, el novio y los invitados comían en la parte delantera del comedor, mientras la novia se lo hacía con uno de los cocineros en la parte de atrás, junto a los cubos de basura. Según Anthony Bourdain, haber sido testimonio de esta escena hace que la cocina profesional le resulte una carrera de lo más atractiva.¹⁶

16. Anthony Bourdain, *Kitchen Confidential: Adventures in the Culinary Underbelly*, Londres, Bloomsbury, 2000, pp. 22-24, 108-109 y 300-303.

to en su puesto de *kebab*. Ha recibido tres tiros en el tronco y en la cabeza.

Además de Mehmet Turgut e Ismail Yaşar, entre 2000 y 2006 son asesinados en ciudades alemanas un florista, un sastre que arreglaba ropa, un ayudante de cerrajero, dos vendedores de fruta y verdura, un quiosquero y un encargado de un cibercafé. Casi todas las víctimas provienen de Turquía. El ayudante de cerrajero Theodoros Boulgarides es griego. En los medios de comunicación se establece la denominación «asesinatos de *döner kebab*» para esta serie de atentados. En la prensa turca lo denominan «*dönerci cinayetleri*» (asesinatos de vendedores de *döner kebab*). Este último concepto se refiere a que las víctimas son personas.³⁰

A Kerem, el hijo de quince años de Ismail Yaşar que llora la muerte de su padre, le toman las huellas dactilares y le hacen pruebas de ADN. Es sospechoso de haber asesinado a su padre. Después, los oficiales de la ley sospechan que el puesto de Ismail Yaşar servía para el tráfico de drogas. Analizan los aparatos de asar *döner kebab* en busca de estupefacientes. El puesto queda precintado durante unos meses. Pero la madre de Kerem debe seguir pagando el alquiler. Se le acumulan las deudas.³¹

Finalmente, Bosphorus, el Grupo Especial de Investigación de la policía de Núremberg, adopta una nueva medida. Abre un puesto de *döner kebab* en el que varios investigadores encubiertos preparan especialidades turcas. Dejan de pagar a los proveedores: las facturas pendientes del restaurante rápidamente alcanzan los 30.000 euros. De este modo esperan atraer a los asesinos de personas como Mehmet Turgut

30. Fabian Virchow, Tanja Thomas y Elke Grittmann, «Das Unwort erklärt die Untat»: *Die Berichterstattung über die NSU-Morde – eine Medienkritik*, Fráncfort del Meno, Otto-Brenner-Stiftung, 2014, p. 23.

31. *Unsere Wunden kann die Zeit nicht heilen: Was der NSU-Terror für die Opfer und Angehörigen bedeutet*, editado por Barbara John, Bonn, Bundeszentrale für politische Bildung, 2014, p. 95.

e Ismail Yaşar, que el Grupo Especial de Investigación presuntamente sitúa en el ámbito de la criminalidad turca organizada.

No aparecen cobradores armados. Solo se hace constar en acta un acontecimiento especial: un hombre de mediana edad se planta frente al puesto de *döner kebab* y protesta. Se queja de que «los turcos les quiten los negocios a los alemanes», y de que sigan «propagándose por Alemania». Mientras protesta, señala el letrero de busca y captura que hace referencia a la serie de asesinatos de comerciantes turcos, y declara que si no se puede expulsar a los turcos de otro modo, serán «enviados a casa» de este modo.³²

.....

Los mejores cocineros reunidos en Madrid están encantados. Heston Blumenthal ha conseguido llegar al mundo con el que soñaba siendo un niño. Pero el Fat Duck no se salva gracias al perfume de mazapán ni mediante la impresionante técnica de la bomba que se emplea al elaborar la gelatina del consomé de codorniz. En Madrid, Blumenthal se entera de que van a concederle la tercera estrella Michelin. Los periodistas le asaltan. Sabe que esta distinción lo sacará de la crisis financiera. La tercera estrella convierte el Fat Duck en uno de los mejores restaurantes del mundo. De vuelta en Inglaterra, formando parte de la élite internacional de los cocineros de primera categoría, debe solucionar nuevos problemas. ¿Cómo transformar su cocina para conservar la tercera estrella? ¿Qué hacer si un cliente le pregunta cómo puede aterrizar su helicóptero cerca del local?³³

32. Aust / Laabs, *Heimatschutz*, p. 617.

33. Blumenthal, *The Fat Duck Cookbook*, pp. 90-101.

amplíen o reduzcan a voluntad. Pasan el rodillo por la pasta, manipulan la carne con el cuchillo. De ese modo, no solo alimentan a otras personas sino también les ofrecen conocimiento de cómo utilizaban las manos los padres y abuelos de las generaciones actuales.

Bill Buford manifiesta que, actualmente, elaborar comida con las manos es un acto de protesta. Demuestra que las tradiciones milenarias están en peligro. Ya nadie observa las manos de los cocineros, con las que logran expresarse y que recuerdan que han dado forma a la cocina. Según Buford, no es la comida rápida la que destruye la tradición, sino el hecho de que ahora el consumidor decide qué se debe comer y cuándo, y no el productor, el cocinero o la cocinera que sabe qué tiene a su disposición.³⁶

.....

Los pétalos de rosa saben a alcachofa; como mínimo, las flores hervidas de rosas biológicas importadas de Ecuador. Esta es la idea que se desprende de este plato. Los pétalos de rosa se blanquean y se enfrían con agua helada. Luego se colocan en forma de rosa sobre un plato. El plato destaca y sabe como una rosa elaborada con hojas de alcachofa cortadas muy finas. Pero en realidad es una rosa elaborada con pétalos de rosa que parecen hojas de alcachofa. Esa es la cuestión.

Otra idea: lentejas de una sopa de lentejas que no son sino figuras que parecen lentejas, y que se elaboran con una mezcla de mantequilla fundida y pasta de sésamo. La pasta se pasa por una fina manga pastelera. Las lentejas, que no

36. Buford, *Heat*, p. 301.

son lentejas, se sirven en un bol de cristal pequeño, dentro de un caldo claro, acompañadas con algunas hierbas. Es una alusión a la sopa de lentejas tradicional. Lo que ocurre es que estas lentejas no son lentejas, igual que las rosas tampoco son alcachofas. Por otra parte, quien piense que con los estereotipos de la supuesta «cocina molecular» es capaz de reconocer las lentejas como «no-lentejas» y suponer que están tratadas con secretos aditivos químicos, se equivoca. Solo hay mantequilla y pasta de sésamo. Y agua helada.

Se trata de la «cocina tecno-emocional» tal y como se la imagina Ferran Adrià. El Bulli se ha convertido en parte de la escena artística y cultural gracias a esta clase de platos. En París, en el Centro Pompidou, se exponen platos, cuencos y cubiertos procedentes de El Bulli. En el restaurante se filman documentales internacionales. Invitan a Adrià a participar en calidad de artista en la Documenta 12. Durante la exposición, que dura cien días, los curadores seleccionan cada día a dos visitantes de la Documenta y los invitan a comer en El Bulli.³⁷ A mediados de 2007, el archivo del restaurante cuenta con más de 2.500 artículos que tratan acerca del local. En total, 14.000 páginas.³⁸

A lo largo de estos años aparece en la prensa el llamado IAAEBP, un texto que hará felices y fascinará a los lectores. Tras esta abreviatura (que significa «I ate at El Bulli piece») se esconde el formato del extenso y entusiasta artículo periodístico sobre las experiencias culinarias del local de Adrià. Los ingredientes estándar del IAAEBP son el peligroso viaje por la carretera estrecha y llena de curvas, las meditaciones sobre las aceitunas y las metáforas religiosas o sexua-

37. Marta Arzak y Josep Maria Pinto, «Ferran Adrià's Participation in Documenta 12», en: *Food for Thought, Thought for Food*, editado por Vincente Todol, Barcelona: Actar, 2009, pp. 89 y 105 (pp. 78-109).

38. Manfred Weber-Lamberdière, *Die Revolutionen des Ferran Adrià: Wie ein Katalane das Kochen zur Kunst machte*, Berlin, Bloomsbury, 2007, p. 174.

barbacoa al estilo noruego, pero no las pide; en su lugar, prueba la sopa de pollo con fajitas, que cuesta cuatro dólares. La crítica la encuentra muy caliente y nutritiva. Además, la sirven con la cantidad exacta de *crackers*. El 18 de enero informa en su columna a la gente de la región oriental de Dakota del Norte.

Unas semanas más tarde, Marilyn Hagerty dedica su atención a la franquicia de Olive Garden que se acaba de inaugurar en Grand Forks. Va a comer más tarde de lo habitual a la nueva franquicia de una de las mayores cadenas de restaurantes de Estados Unidos. Le impresiona su arquitectura interior. Pide lo que le recomienda la camarera y elige «Chicken Alfredo». En cambio, no pide el refresco de frambuesas que le sugiere. Prefiere agua. Describe la ensalada calificándola como «de confianza», y le parece muy apropiado que hayan aceitunas negras en un local que lleva por nombre Olive Garden. Elogia el «Chicken Alfredo»: es una ración generosa. En resumen, afirma que la franquicia de Olive Garden es el «restaurante más grande y bonito» de Grand Forks. El 7 de marzo de 2012 se publica su crítica en el *Herald*. Le cambiará la vida.⁴⁵

.....

El cocinero jefe se echa la escopeta a la espalda. Se ha quitado el uniforme blanco de cocinero y se ha puesto la ropa de ir a esquiar. Se ajusta los esquíes, va hacia la caseta del perro y saca de su jaula a *Krut*, su setter inglés, que puede que consiga cazar algún pájaro en el bosque. Esquía por la vieja carretera que conduce a Huså. Hace más de medio si-

45. Marilyn Hagerty, *Grand Forks: A History of American Dining in 128 Reviews*, Nueva York, Harper Collins, 2013, pp. 2 y 228-233.

glo era una ciudad que había crecido de la nada hasta que se acabó el mineral y la carretera volvió a cubrirse de naturaleza. Ahora ya no es más que un sendero que recorre el bosque. *Krut*, el perro, corre por la nieve haciendo curvas. El cocinero jefe oye el grito de una lechuza. Todo lo demás es silencio. Se detiene para asegurarse de que lo ha oído. Hoy no cazará.

De regreso, en las proximidades del restaurante, corta unas ramas de enebro y se las guarda en la mochila. A continuación se detiene en la caseta de los perros, hace que *Krut* entre en su jaula y vuelve al edificio principal. Una vez más, debe cambiarse de ropa y ponerse el uniforme blanco de cocinero. En la cocina, se sienta delante del ordenador y revisa los correos electrónicos. Esta mañana tiene unos ciento cincuenta.

Estamos en la segunda década del siglo XXI, Magnus Nilsson es el chef del Fäviken, en la provincia sueca de Jämtlands län. A pesar de no haber tenido suerte con la caza, esa noche habrá algo que comer en el restaurante. Como queso, preparado hace cinco o seis minutos. O pequeños recipientes con sangre de cerdo seca rellena de huevos de trucha de río. O caldo de carne de cerdo colado con un filtro de musgo. Hace unas semanas habría podido ofrecer su caldo de otoño elaborado a base de setas del bosque, un puñado de musgo, una mezcla de las hojas de los árboles de este año (arce, abedul o álamo temblón) y del año pasado; preferiblemente las hojas de color marrón que huelen a tierra y que apenas se pueden diferenciar en el suelo. Hoy se podría escoger un trozo de carne de una vieja vaca lechera, que hace siete meses que madura en seco (*dry-aged*), asado y servido sobre líquenes y acompañado con grosellas espinosas fermentadas. Y volverá a usar la sierra porque los clientes lo piden.⁴⁶

46. Magnus Nilsson, *Fäviken*, Londres, Phaidon, 2012, pp. 29-37.

En pocas horas, el reportaje de Marilyn Hagerty sobre la nueva franquicia de Olive Garden se difunde por todo el país. Un blog de Denver muestra el enlace, otras webs hacen lo mismo. Los *foodies* de las grandes ciudades que están pendientes de Internet señalan la comicidad involuntaria del artículo. Para ellos, Olive Garden está al mismo nivel que cadenas como Burger King y McDonald's. El hecho de que esté en un lugar llamado Grand Forks ('grandes tenedores') y se haga una reflexión diferente y seria sobre un nuevo equipamiento de servicios estandarizado de la gastronomía parece ser digno de consideración.

El 8 de marzo de 2012, un día después de la publicación de su artículo, Hagerty recibe una llamada desde la ciudad de Nueva York. Camille Doderó, que escribe para el *Village Voice*, la entrevista y le pregunta qué le han parecido las reacciones. El resultado no sorprende: Hagerty se muestra satisfecha con los comentarios positivos, y menos satisfecha con los negativos. Sin embargo, el tema no acaba con las entrevistas telefónicas. Anderson Cooper, el reportero estrella de la cadena CNN, se interesa por esta historia. Hagerty viaja a Nueva York y aparece en la televisión de todo el país en la franja del desayuno.⁴⁷

Ya que está aquí, invitan a Hagerty a comer en Le Bernardin, uno de los mejores restaurantes de Nueva York. El cocinero jefe, Eric Ripert, le enseña la cocina. Luego le sirve el menú de degustación. Ante los ojos de Hagerty aparecen caviar y calamar (por primera vez en su vida), rape, un sorbete de naranja con aceite de oliva y albahaca, una *ganache*

47. Camille Doderó, «Marilyn Hagerty, Grand Forks Olive Garden Reviewer, Speaks», en: *Village Voice* (8 de marzo de 2012), disponible en línea en: <<http://www.villagevoice.com/restaurants/marilyn-hagerty-grand-forks-olive-garden-reviewer-speaks-6574705>> (consulta: octubre de 2015). Ver también la entrada «Marilyn Hagerty» en la Wikipedia anglófona (consulta: octubre de 2015).

de chocolate con *mousse* de cacahuete y helado de crema salada caramelizada. Le gustan los uniformes blancos de los cocineros, la elocuencia del sumiller y el discreto tamaño de las raciones. Elogia especialmente el hecho de que Le Bernardin disponga de pequeñas mesitas para que las señoras coloquen sus bolsos en ellas. Marilyn Hagerty no observa demasiados aspectos negativos. Así lo describe también en el *Herald*, el diario de su casa en Grand Forks, la tercera ciudad más grande de Dakota del Norte.⁴⁸

.....

Magnus Nilsson ha cocinado durante tres años en el restaurante parisino de tres estrellas L'Astrance: rue Beethoven, 4, en el distrito 16, a pocos metros del Sena, entre las estaciones de metro de Passy y Trocadéro. Vivía en una pequeñísima habitación porque un cocinero parisino, a pesar de formar parte de la alta gastronomía, no puede permitirse nada mejor. Por eso dejó el L'Astrance.

Ahora está de pie en el Fäviken con la sierra en la mano, a seiscientos kilómetros al norte de Estocolmo y a ciento ochenta y siete kilómetros al este de Trondheim. Aquí tiene suficiente espacio para él y su familia. Se dedican a criar ovejas que él mismo sacrifica. Solo le costó mucho cuando le tocó a *Valdemar*, porque era muy carismática y buena. Por eso Magnus Nilsson la acarició por última vez detrás de las orejas antes de ponerle la pistola en la frente y luego cortarle el cuello con el cuchillo de doble filo. Por las mañanas, cuando deja a los niños en la guardería y se dirige al restaurante, debe tener cuidado con los alces que cruzan la carre-

48. Hagerty, *Grand Forks*, pp. 233-235.