



**ANTHONY
BOURDAIN**

**CONFESIONES
DE UN CHEF**



RBA BOLSILLO

Título original: *Kitchen Confidential*

© Anthony Bourdain, 2000.

© de la traducción: Carmen Aguilar, 2001.

© de esta edición digital: RBA Libros, S.A., 2018.

Diagonal, 189 - 08018 Barcelona.

www.rbalibros.com

REF.: ODBO291

ISBN: 9788491871101

Composición digital: Newcomlab, S.L.L.

Queda rigurosamente prohibida sin autorización por escrito del editor cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra, que será sometida a las sanciones establecidas por la ley. Todos los derechos reservados.

Índice

APERITIVO

NOTA DEL CHEF

PRIMER PLATO

LA COMIDA ES COSA BUENA
LA COMIDA ES SEXO
LA COMIDA ES DOLOR
EN EL CIA
EL REGRESO DE «MALE CARNE»

SEGUNDO PLATO

¿QUIÉN COCINA?
DE NUESTRA COCINA A TU MESA
COCINAR COMO UN PROFESIONAL
EL SÍNDROME DEL PROPIETARIO Y OTRAS PATOLOGÍAS
BIGFOOT

TERCER PLATO

ABRIRSE PASO
TIEMPOS FELICES
¡EL CHEF DEL FUTURO!
«APOCALYPSE NOW»
LA TRAVESÍA DEL DESIERTO
LO QUE SÉ SOBRE LA CARNE
«PINOT NOIR»: INTERLUDIO TOSCANO

POSTRE

UN DÍA EN LA VIDA DE CHEF
SEGUNDO CHEF
EL NIVEL DEL DISCURSO
OTRAS VÍCTIMAS
ADAM APELLIDO DESCONOCIDO
DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS

CAFÉ Y CIGARRILLO

LA VIDA DE BRYAN
MISIÓN EN TOKIO

¿DE MODO QUE QUIERES SER CHEF? ADVERTENCIAS PRELIMINARES
LA COCINA ESTÁ CERRADA
AGRADECIMIENTOS
NOTAS

PARA NANCY

APERITIVO

NOTA DEL CHEF

No os equivoquéis conmigo: me gusta el negocio de los restaurantes. ¡Diablos!, todavía estoy en él... Una vida entera de cocinero con formación clásica que, probablemente, dentro de una hora, esté 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 tampoco 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, o a mi antiguo segundo al mando, o a quien me prepara las salsas... A alguien con quien trabajo o con quien haya trabajado a lo largo de los últimos veintipico años.

No. Os quiero hablar de las oscuras y recónditas entrañas

del restaurante. De una subcultura cuyos siglos de jerarquía militar, y espíritu de «ron, sodomía y látigo» han conseguido crear una mezcla de orden inquebrantable y caos que destroza los nervios... Y lo hago porque 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 que forman los 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, al margen de una interacción social normal. No tener jamás una noche libre el viernes o el sábado, 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 estar de acuerdo o no con lo que hago. Pero sabrán que no estoy mintiendo.

Quiero que los lectores echen un vistazo a la verdadera satisfacción que proporciona elaborar una 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, ve y 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 se encuentran en primera línea de los fogones. Despertar en el personal de a pie que lea el 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 Ali-Frazer—, conocido como el «Tozudo de Bayona». Siempre se podía contar con que aguantara unos cuantos *rounds* a pie firme sin caer, repartiendo tanto como recibía. Yo admiraba su resistencia, su seguridad, su capacidad para combinar ambas cosas, de encajar una paliza como un hombre.

De modo que no es el «superchef» quien os habla. Claro que me gradué en el CIA (Culinary Institute of America), correteé por Europa, trabajé en fogones de dos tenedores en Nueva York... Y también en otros que son el no va más. No soy ningún chapucero amargado que hable pestes de los colegas más famosos (aunque lo haré si se presenta la ocasión). Soy ese 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 megalomaniaco. 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 famosos... De manera que sé unas cuantas cosas. Todavía guardo algunas cartas en la manga.

Desde luego, hay muchas posibilidades de que este libro pueda acabar con mi oficio de chef. Contiene anécdotas de miedo. Trancas de las buenas, drogas, sexo 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, o de que una fritanga de mariscos no es una elección prudente para un tentempié, puede conseguir que mis potenciales empleadores dejen de considerarme santo de su devoción. Mi evidente desprecio por la comida basura, por los vegetarianos, por los que rechazan las salsas o sufren intolerancia a la lactosa, no me va a permitir lucir mis hazañas culinarias en la Food Network, la guía de restaurantes de Estados Unidos. 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. Tampoco creo que me llame Eric Ripert pidiéndome ideas para hacer el plato especial 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, por un lado, aprender a preparar platos sabrosos con los utensilios que tenga a mano, tan bien presentados como si fueran 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 tan sublimes como ridículos. Pero al igual que sucede en todo lío amoroso, cuando miras atrás recuerdas mejor los buenos momentos... En primer lugar, las cosas que te arrastraron a él, las que te atraieron, las que te hacían ir a por más. Espero poder transmitirle al lector aquellas vivencias y aquellos tiempos. Nunca he lamentado el inesperado giro de mi vida que me hizo recalar en el negocio 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.

PRIMER PLATO

LA COMIDA ES COSA BUENA

Tuve el primer indicio de que la comida era algo más que una sustancia que meterse en la boca cuando uno tenía hambre como si repostara 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 por nuestro primer viaje a través 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 menudillos de pollo. Desde luego, no era la primera vez que comía en un restaurante, pero sí el primer plato que de verdad me llamaba la atención. Fue el primero del que disfruté en serio 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 hoy —aunque ahora sea un viejo caballo de batalla en

cualquier menú y lo haya preparado miles de veces— contiene 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 por el Atlántico. En el cine del *Queen* 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 crucero —la explicación oficial fue que el casco se hallaba 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 aburríamos enseguida y pasábamos muchas horas en el Salón Juvenil escuchando «La casa del sol naciente» en 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 indicio de epifanía en mi larga ascensión al reino de la cocina también lo tuve durante aquel primer viaje a Francia. Después de desembarcar, mi madre, mi hermano y yo nos quedamos en compañía de unos primos

en un pequeño pueblo costero cerca de Cabourg, un inhóspito y gélido 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. Al ser 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 durante las comidas y, lo que era todavía más asombroso, tenían motos Velo Solex. Recuerdo haber pensado que esa 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 Astérix y, a fuerza de observar, 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 60 % de los chavales estadounidenses, era allí imbebible. La comida parecía consistir siempre en un sándwich *au jambon* o *croque-monsieur*. Todavía faltaba tiempo para que me impresionaran los siglos de cocina francesa. Lo que sí notaba en la comida de estilo francés era aquello de lo que carecía.

A las pocas semanas tomamos el tren nocturno rumbo a París, donde nos encontramos con mi padre montado en un veloz Rover Sedan Mark III nuevo, nuestro coche para hacer turismo. Nos alojamos en el Hôtel Lutétia, en aquella época, una gran mole un poco venida a menos situada 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, desfilamos por 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, con una inclinación muy acusada por la delincuencia. 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 en 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 tener que oír mis lloriqueos por las penurias que pasaba en Francia. Los reducidos y cortísimos *shorts* suponían una afrenta permanente, así que en poco tiempo me convertí en un cabroncete difícil, huraño y temperamental. Me peleaba continuamente con mi hermano, me quejaba sin parar y, en la medida de lo posible, 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 refunfuño 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 Pschitt.* Se las arreglaban para disimular si ponía los ojos en blanco o me entraba la impaciencia de que hablasen francés. Se esforzaban por encontrar algo, cualquier cosa, que pudiera divertirme.

Y llegó el momento en que, por fin, decidieron no llevar consigo 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 tercera epifanía gastronómica es Vienne. Habíamos recorrido 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 por árboles, los setos verdes, los campos labrados, los pueblos que parecían sacados de un libro ilustrado no nos servían de distracción alguna. Para entonces, mis padres habían aguantado semanas enteras de quejas despiadadas 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 nuestros lloriqueos 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 con 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 podía 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 del almuerzo. Y todavía tenía fresco el recuerdo de la Vichyssoise. Por lo visto, la comida era un 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 padres, decididamente francófilos, aquello era una especie de 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 yo también.

Al principio me puse furioso. Impulsado por el despecho —desde siempre una gran fuerza motivadora en mi vida—,

me convertí de repente en un audaz aventurero cuando de comida se trataba. Allí y entonces decidí no ser menos que mis sibaritas progenitores. Al mismo tiempo podría asquear a mi hermano menor, que todavía no era un iniciado. ¡Ya les iba a enseñar yo 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 en los siguientes comí de todo. A paladas el empalagoso Gruyère. Aprendí a gozar con la rica mantequilla normanda, que parecía queso. Más rica aún untada en *baguettes* sopadas 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 —Gironde, 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, en la que cocinaban 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 masa durante *Les Grandes Vacances*. 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 por 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 de 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 de forma abierta y legal (!). A poca distancia, se encontraba 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 de 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 del Lac de Cazaux, 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 glasé. Las dos canciones de moda aquel verano en la gramola de Cazaux eran «Whiter Shade of Pale», de Procol Harum, y «These Boots Were Made for Walking», de Nancy Sinatra. Los franceses ponían ambas canciones una y otra vez. Interrumpía la música el bramido de los reactores de la fuerza aérea francesa que bajaban en picado 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, las mejillas hundidas y pequeños capilares en los pómulos y la nariz, que todos allí parecían tener de tanto beber el burdeos local. 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... inmóviles 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 hasta que se hundiera al descender el nivel del agua y descansara sobre el fondo del *bassin*. En ese momento, monsieur Saint-Jour —y supuestamente sus invitados— iban a dedicarse 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 de que estuvieran dispuestos a comer de veras 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 una 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 vívido 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 recia mano cerrada —que más parecía zarpa— una única ostra cubierta de limo, enorme, de forma irregular. Abrió aquella cosa con un cuchillo herrumbroso 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 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 solo sobreviví. Disfruté.

Supe que aquello era la magia hasta entonces apenas vislumbrada entre tinieblas, de la cual únicamente era consciente a medias. Me enganché. El estremecimiento de mis padres, y la expresión de asco y asombro que mi hermano menor no consiguió reprimir solo sirvieron para afianzar el hecho de que, de algún modo, me hubiera convertido en un hombre. Había tenido una aventura, había probado el fruto prohibido y todas cuantas siguieron en la vida —la comida, la larga y muchas veces estúpida búsqueda de la siguiente experiencia, ya fuera a través de las drogas, el sexo o de cualquier sensación nueva—, todas han sido producto de aquel momento.

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

La comida tenía poder.

Podía 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 que siguieron, me

escabullía con frecuencia hasta los pequeños puestos del puerto, donde era posible comprar en bolsas de papel de estraza ostras sin lavar, oscuras, por docenas. Después de unas pocas lecciones recibidas de mi nueva alma gemela, mi hermano de sangre y mejor compinche, monsieur Saint-Jour —quien también compartía conmigo sus cuencos de *vin ordinaire* azucarado, al finalizar 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), mientras leía tan a gusto *Modesty Blaise*, los *Katzenjammer Kids* y las encuadernadas *bandes dessinés* en francés, hasta que los dibujos bailaban ante mis ojos las veces en que 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 instante decisivo en mi vida, tratando de adivinar en qué momento preciso tomé el mal camino y me convertí en un perseguidor de sensaciones, en un sensual hambriento de placeres, siempre con el afán de provocar, divertir,

aterrorizar y manipular. Siempre con el ansia por llenar ese lugar vacío de mi alma con algo nuevo.

Y aunque me complace pensar que fue culpa de monsieur Saint-Jour, lo cierto es que nunca ha dejado de ser responsabilidad mía.

LA COMIDA ES SEXO

En 1973, por desgracia enamorado, me gradué un año antes de lo previsto en el instituto y pude dedicarme a perseguir el objeto de mi deseo: Vassar College... Creedme, cuanto menos hable de ese período de mi vida, tanto mejor. Baste con decir que, a los dieciocho años, era un joven indisciplinado por convicción, que se esfumaba 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 lo bastante tonto para encontrarme entretenido. Si pretendo ser sincero, debo admitir 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, emplazado en la punta del anzuelo del Cabo. Sin embargo, durante los meses de verano se convierte en Times Square y

Christopher Street-by-the-Sea. Recordad que eso era en los años setenta, de modo que, cuando conjuréis la imagen del una vez pintoresco pueblo pesquero de Nueva Inglaterra, deberéis descomponerlo en un batiburrillo de turistas, excursionistas, *hippies*, buscavidas, pescadores furtivos de langosta, putillas, drogatas, refugiados de Key West, sin olvidar a miles y miles de entusiastas gays ligones. Para un joven desarraigado con inclinaciones sensuales, esa era la perfecta salida de emergencia.

Por desgracia necesitaba dinero. Mi novia de «quita y pon» se ganaba la vida amasando y volteando *pizza*. 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 a 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 sobrantes de los platos, pelar montones de patatas, arrancarles 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, seguro que ya habréis 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 estilo antiguo de Nueva Inglaterra/campechano/lleño de óxido/con la decoración propia de un capitán: redes de pescadores colgadas, faroles, boyas, baratijas náuticas, travesaños de botes salvavidas partidos en dos. Llamadlo estilo «náufrago temprano».

Entre el 4 de Julio y el día del Trabajo, el primer lunes de septiembre, servíamos almejas fritas, langostinos fritos, platijas fritas, vieiras fritas, patatas fritas, langostas al vapor, unos pocos bistecs a la plancha, filetes de pescado y chuletones a las hordas de turistas que llegaban al pueblo en tropel.

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