Filosofía de los cazos

Posted on 1 de julio de 2008 by Roberto Frías

Aunque no lo parezca, el espectro de la literatura gastronómica es amplio y pobre al mismo tiempo. La paradoja se explica si esquematizamos sus áreas: en un extremo, el chef, que sabe de alambiques, retortas e infinitos aparatos y secretos de transmutación, pero que en muy pocos casos puede culminar la transformación de la materia llevándola a su estado «literario». En medio, los gastrónomos, su buena pluma es muy técnica y, embebidos en degustar, sólo hablan de lo que hay en su plato. En el otro extremo, los escritores, cuyas crónicas y reportajes se acercan a la cocina, en la mayoría de los casos, y con muy contadas y agradecibles excepciones, como a un fenómeno visto pero no experimentado en carne propia, buscando sólo la comercialización y sacralización de las modas culinarias o servir de amanuenses a los chefs. Pero ¿quién podría interesarse por escribir desde lo más hondo del oficio lo que significa la gastronomía, la vida de un chef, la preparación de un huevo?

Bill Buford, ex editor de *Granta* y ex director de ficción de *The New Yorker*, era claramente el llamado a desempeñar tan delicado trabajo. Ya cuando dedicó ocho años para ser aceptado por una banda de *hooligans* ingleses y entregarse a sus tropelías con tal de escribir ese monumento al periodismo de investigación que es *Entre los vándalos* (trad. de Miguel Martínez-Lage, Barcelona, Anagrama, 1992), era evidente que, en su concepto de periodismo, comprender las motivaciones profundas del sujeto estudiado sólo podía suceder si el periodista se ponía, literalmente, en su lugar. Gracias a este procedimiento, Buford pudo cumplir en su nuevo libro, *Calor,* con el cometido tantas veces anunciado a escritores, periodistas y chefs, e igual número de veces incumplido. Un libro en que se desentrañen los conflictos y las motivaciones del chef. Buford, acuciado por dos preguntas básicas que, presumo, interesan a cualquier lector: ¿qué se necesita para convertirse en un chef de fama mundial? Y ¿qué clase de chef puedo ser yo?, se lanza durante dos años al aprendizaje del oficio.

Su guía y modelo es el chef neoyorquino Mario Batali. Se trata de un hombre de esos a los que llamamos famosos de acuerdo con la regla del éxito norteamericano: tiene un programa de televisión, *Molto Mario,* y es propietario de un restaurante de autor, Babbo (ubicado en una esquina de Washington Square, en el que la lista de espera se prolonga durante meses y meses), además de otros restaurantes asociados. El escritor llegará a un acuerdo con el chef para que lo reclute como a cualquier hijo de vecino en Babbo. Y, tal y como el subtítulo lo indica, *Calor* narra «las aventuras de un amateur como esclavo de cocina, cocinero en línea, hacedor de pasta y aprendiz en la Toscana de un carnicero que cita a Dante». Mientras

aprende el oficio y se le asignan tareas aburridas pero en verdad harto arduas, Buford conoce la vida secreta de una cocina, sus miserias y alegrías, las relaciones de poder y de neurosis que hacen temblar todo y las intrincadas lecciones de jerarquía casi militar que cada día se imparten para evitar que la calidad de los platos disminuya un ápice. Al mismo tiempo que avanza la historia de su propio –y penoso– aprendizaje, Buford cuenta la biografía de Batali, desde sus modestos orígenes (el aprendizaje con el reconocido chef británico Marco Pierre White –un neurótico al borde de la locura que cae en la violencia cuando algo no está preparado a su gusto–, el iniciático viaje a Italia para aprender los secretos de la pasta) hasta su consagración en Nueva York y la extraña situación de un chef que cuanto más famoso es, menos cocina.

Al mismo tiempo, Buford nos recuerda el verdadero sentido de la frase «amor al arte» cuando revela al lector las dificultades de la cocina, los placeres de hacer una tarea difícil e incluso peligrosa a la perfección, la camaradería y la locura de los chefs. Sus preocupaciones culinarias lo llevan a obsesionarse con cuestiones que a nosotros nos parecerían un tanto extravagantes: ¿quién fue el primer italiano que consideró el uso del huevo en la elaboración de pasta fresca? ¿En qué año? ¿Cuál es el secreto de los mejores tortelloni? ¿De dónde viene la polenta? ¿Cuál es su mejor forma de preparación? Y, por si fuera poco, al paso va descubriendo algo de historia de la cocina a través de recetarios antiguos (escritos en italiano, lengua que desconoce), nos regala recetas impagables y avanza poco a poco en sus conocimientos hasta convertirse, de forma increíble aun para él mismo, en un cocinero y en un obseso de la pasta, lo que lo llevará a su destino final: ser aprendiz del famoso carnicero de Italia, en un pueblo perdido entre Emilia-Romagna y la Toscana, donde se preparan las más extrañas conservas cárnicas mientras se recita a Dante.

Cocinar con el corazón lo hace cualquiera, independientemente del resultado, pero cocinar con alma es de neuróticos. Si algo queda claro en este viaje alucinante es que el adepto, como Buford, acaba por volverse un adicto al detalle, a la perfección. Pero esto no reduce el número de personas que, tras la lectura de *Calor,* posiblemente se interesen más por la cocina, pues ¿quién no se ha obsesionado, aunque sea con la preparación de un huevo frito, y, después de su fracaso, soñó con descubrir la manera de hacerlo todo mejor? Seguro que *Calor* plantará su semilla de curiosidad gastronómica hasta en el más reacio de los *amateurs*.

El trabajo de investigación documenta campos tan diversos y necesarios del conocimiento de la cocina que el libro resulta una experiencia completa, pluridimensional y enriquecedora, tanto que, si se presentase como una novela, tendría todas las posibilidades de ser considerada como tal. Lo cual nos lleva a otro de sus valores: la narrativa. No es casual que Anagrama haya publicado *Entre los vándalos* en su colección de crónica y *Calor* en la de narrativa extranjera (Panorama de Narrativas), ya que este libro se sale de los moldes del

mero periodismo. Por la desmesura de la investigación in situ, tan dilatada y monstruosa, la riqueza narrativa, la variedad de registros, la pluralidad de dimensiones en que se alzan sus referentes, esto ya es una novela, un libro de viajes (tanto físicos como mentales), un diario; es, en todo caso, y al margen de géneros, narrativa pura y de la más alta. Buford, como todo buen cronista, tiene un sentido maravilloso del *timing* narrativo, y la dosificación de sucesos, voces, apartes, descripciones y reflexiones hacen del entramado un llamativo tapiz del que el lector no quiere desprenderse.

Otra última consideración. Como suele suceder con los mejores libros, éste fue escrito con verdadero amor hacia su materia de estudio. No sólo es difícil encontrar un chef que se vuelva escritor por un momento o viceversa, sino también escritores que verdaderamente se conviertan en chefs porque consideren a la cocina una de las materias más serias de la vida. Ese respeto y esa verdadera consideración hacia quienes experimentan la cocina como un fundamento del estar vivos es lo que hace de este libro una obra digna de vivir entre los recetarios y las novelas de nuestro librero.

Autor: Bill Buford

Edicion: Anagrama, Barcelona

Paginas: 464 pp.

Precio: 21 €

Titulo: CALOR