



CONFESIONES DE UN CHEF EN ESTADO DE GRACIA

El siguiente ensayo apareció originalmente en el periódico español *La Vanguardia*. No hay crédito para tan reveladora prosa. No hay un hilo conductor que nos diga el nombre del autor. Lo único que sabemos es que analiza, con indudable talento e ironía, el libro de un poeta maldito de la cocina: el chef Anthony Bourdain. El libro se llama: *Confesiones de un chef* (Kitchen Confidential, 2000), traducido por Carmen Aguilar, editorial RBA, 2001.

Wikipedia, que todo lo sabe, publicó sobre él: Anthony Michael Bourdain (Nueva York, 25 de junio de 1956 - Kaysersberg-Vignoble, 8 de junio de 2018) fue un jefe de cocina, presentador de televisión y escritor estadounidense. Formado en el Instituto Culinario de América, atesoró más de treinta años de experiencia en el mundo de la restauración y en los años 1990 fue jefe de cocina del restaurante neoyorquino Brasserie Les Halles. Su fama se incrementó en 2000 con la publicación de la biografía *Confesiones de un chef*, con la que entró en la lista de libros más vendidos. Desde entonces se retiró de los fogones para dedicarse a la escritura y a la televisión.

En su trayectoria televisiva ha presentado programas de viajes cuyo punto común era el acercamiento de sociedades y culturas a través de la gastronomía. Debutó en *Food Network con A Cook's Tour*, de ahí pasó a dirigir - *Bourdain: No Reservations en Travel Channel* (2005-2012) y luego se marchó a la CNN para ocuparse de *Anthony Bourdain: Parts Unknown* (2013-2018). Por otro lado, fue productor ejecutivo del espacio *The Mind of a Chef*, producido para la televisión pública PBS, y jurado en el concurso culinario *The Taste*. Su carrera ha sido reconocida con un premio Peabody en 2014 y seis premios Primetime Emmy a las Artes Creativas.

Bourdain falleció el 8 de junio de 2018 en un hotel de Kaysersberg-Vignoble a los 61 años. El chef había viajado a Francia para grabar un episodio de *Parts Unknown* ambientado en Alsacia. Al no bajar a la hora prevista para desayunar, su amigo y acompañante en la grabación, el chef Eric Ripert, subió a buscarlo a su habitación y se encontró con el cadáver. La investigación confirmó la hipótesis inicial: un suicidio por ahorcamiento, posiblemente motivado por una depresión.

El óbito causó gran conmoción en el mundo gastronómico, y numerosas personalidades de la cocina como Gordon Ramsay, Jamie Oliver, David Chang, Nigella Lawson, José Andrés y Albert Adrià expresaron sus condolencias. El danés René Redzepi lo definió como “la persona más importante de nuestra industria, él era la Vía Láctea, y nosotros a su lado solamente pequeñas partículas”. Y el español Sergi Arola hizo hincapié en su impacto sobre la figura del “cocinero rebelde”: “hoy no podríamos entender a personalidades como Dabiz Muñoz sin hablar de la herencia de Bourdain”. La dedicatoria más importante vino del expresidente estadounidense Barack Obama, quien recordó su paso por *Parts Unknown* a través de un mensaje en Twitter: “Taburetes de plástico, unos fideos baratos pero deliciosos, y cerveza de Hanói. Así es como recuerdo a Tony. Nos dio una lección sobre la comida y, lo más importante, su capacidad de unirnos a todos. Nos enseñó a no temer lo desconocido. Le echaremos de menos”.

Querido y admirado *hipócrita lector*: queda con ustedes el anónimo, pero genial autor de las siguientes líneas sobre nuestro anti héroe Bourdain:

De todas las caras que tiene la cocina, la menos conocida tal vez sea la producción de banquetes a nivel industrial. ¿Te has imaginado lo que es pelar 500 papas cada mañana? ¿Filetear una tonelada de carne de vaca? ¿Picar en cuadritos un bulto de cebolla cada noche? ¿Deshuesar trescientos pollos para la cena? ¿Idear 2 mil variaciones de formas de hacer salmón? ¿Has imaginado cómo son las manos de alguien que ha usado un cuchillo diez mil horas, lo que es más o menos 20 años de su vida trabajando a diario? ¿Y te imaginas siquiera lo que es trabajar en los dominios de Vulcano todo el día, pegado al crisol donde se cuece el caldo, se espesan salsas, se fritan a doscientos grados? ¿Y te imaginas lo que es comandar a los 10 millones de meseros que trabajan en Nueva York?

Había oído hablar de Anthony Bourdain a causa de un programa de televisión en que el mercenario de los fogoneros se pasea por todos los templos de la gastronomía del mundo denigrando de los platos, de la forma, de los desabridos, de las complejidades eclécticas de la comida humana universal. Nunca he visto su programa, aclaro, simplemente porque no veo televisión desde hace años, pero me han recomendado uno en particular, dedicado a



la fabricación de *Foie Gras* (paté de hígado de pato) que es la prueba de que todo lo que hace agradable la vida al ser humano se basa en la tortura de otro animal. Los patos son encerrados en cubículos y sus picos abiertos y asegurados con pinzas. La comida cae en los gajates todas las horas del día, de manera que los hígados se les van hinchando y en menos de un mes explotan convertidos en porciones exactas de frascos de 11 onzas de delicioso *Foie Gras*. Cuando escribió *Confesiones de un chef*, Bourdain todavía era fanático del *foie gras*. Aquí rellena pescados y codornices, embarra canapés y se echa a dormir siempre con un bote sobre la mesa de noche junto a las jeringuillas que usa para la heroína.

Curiosa, la vida de un chef. La decisión como en todos los caminos heroicos, empieza por una autoafirmación del individuo: asesinar al padre, llevándole la contraria. Luego sigue el mismo derrotero del héroe clásico: la partida o llamada a la aventura, la negativa al llamado, la ayuda del consejero, el cruce del umbral, el camino de las pruebas, el descenso al infierno, la gran lucha, la derrota aparente, el rescate al mundo exterior, las tentaciones, el atravesar el desierto, la ascensión del destino, el sacrificio, el triunfo de la voluntad, las llaves de la sacralización, la gloria. No en ese orden establecido por Campbell, pero en esta memoria vemos a Bourdain comer su primera ostra viva para individualizarse frente a su padre,



enfrentarse a los primeros fogones como ayudante, revolcarse en el submundo de los consumos ilícitos, la toma de decisión de ir a la escuela internacional de cocina CIA, la aparición de los benefactores, el primer triunfo como cocinero profesional, la primera derrota, los enemigos propios del gremio, las anécdotas del héroe, las múltiples tentaciones de renuncia, las flaquezas, las satisfacciones, los endurecimientos de la carne y del pensamiento.

En medio de cada capítulo que designa una etapa de su vida mercenaria, dedica fragmentos a observaciones de primera mano sobre los mitos de la profesión y la forma en que se mueven los engranajes de la cocina industrial: ¿cuáles son los utensilios infaltables del chef? ¿Cuáles los cacharros inútiles? ¿Cuáles los días en que pedir un pescado se convierte en un restaurante en un acto suicida? ¿Cómo se cubre cualquier defecto de la vida con una espesa capa de salsa? ¿Cómo suturarte tu propia mano si te amputas un dedo a horas de almuerzo? ¿Cuáles son las dudas razonables para no fundar un restaurante? ¿Cuáles son las razones por las cuales la cocina debería tener un funcionario de la academia de la lengua tomando nota? ¿Cuál es el papel de los inmigrantes suramericanos en la cadena alimentaria norteamericana? ¿Por qué ese falocentrismo y androcentrismo en el universo de los chefs? ¿Qué tienen en común la cocina industrial y la industria militar? ¿Cómo se cosifican las personalidades en un mundo de jerarquías muy similar a la eclesiástica?

Al final de la exposición, uno descubre que el gran depredador de la cadena alimenticia, es el ser humano; intuye que lo que motiva las vocaciones más raras que existen (los chefs, los funámbulos, los poetas, las putas, los verdugos) sigue siendo inexplicable, supone que todos más o menos vamos a morir de cáncer y el lector interesado en saber secretos para fundar su propio negocio cuenta con más razones para dejar en manos de las grandes cadenas bancarias la fundación de los restaurantes exitosos y optar por ir a comer a tascas llenas de moscas.

Un punto destacable es el humor. El humor de Bourdain es puro *bullying*: básicamente violencia contra todo, contra el culo, contra la mujer, contra los ecuatorianos, contra los irlandeses, contra los italianos, contra el ceviche, contra los platos decorados, contra los aprendices sobrados, contra el culto a la personalidad, contra la individualidad, contra la privacidad. Si le quitas la sangre o el muerto a la tragedia, se vuelve risa. El humor carcelario obedece al rigor de galeras, o a una orden de monjes sádicos. El gremio de los cocineros es aquí una patrulla de adictos, depresivos violentos, incapaces de manifestar más que un sentimiento excremental por la comida que preparan. Derretir mantequilla en una salsa, dice Bourdain, es “echar semen”.



Un punto destacable es el humor. El humor de Bourdain es puro bullying: básicamente violencia contra todo, contra el culo, contra la mujer, contra los ecuatorianos, contra los irlandeses, contra los italianos, contra el ceviche, contra los platos decorados, contra los aprendices sobrados, contra el culto a la personalidad, contra la individualidad, contra la privacidad. Si le quitas la sangre o el muerto a la tragedia, se vuelve risa. El humor carcelario obedece al rigor de galeras, o a una orden de monjes sádicos.



Bourdain no es un tipo que a simple vista muestra de simpatías o preferencias por nada ni nadie. Tiene el carácter de un crítico desencantado y severo. El mundo del chef, según su mirada, es un mundo cosificado, sin derecho a la subjetividad ni a la privacidad, con distinciones establecidas de jerarquías que se conquistan con años de curtirse a callos y cortadas y quemaduras. Se explica tal dureza, como distanciamiento: la inexpressión es una coraza para mantener a raya a tipos insubordinados capaces de mandar al jefe a que le den por el culo o lanzarse con el hacha de hendir huesos a partirle la cabeza al administrador por haberlo despedido. Bourdain se reserva las expresiones de júbilo para los viajes y sus hallazgos y los seres extraordinarios con que se ha cruzado en el oficio de llenar caceras. Uno puede advertir criterios ideológicos de dominación disueltos en espesas capas de crema y chistes en los que el cocinero siempre es un ecuatoriano o irlandés o inmigrante del tercer mundo, pero no sabe muy bien cuál es su plato favorito. Tampoco su bebida. Parece que cuando no es chef (dos semanas al año) le gusta comer pizza y langostas a la parrilla como a todo el mundo. Tuvo prejuicios frente a la comida italiana hasta que se convirtió en chef de un restaurante italo-americano. En algún momento de su juventud disuelta en periodos de sexo y drogas duras, agradece a Francia y a los maestros culinarios antiguos (Vatel, Savarin, Scuffier) el despertar de su sentido del gusto y la iniciación en la cocina profesional y el refinamiento, pero la única explosión de verdadero deleite, la única abierta muestra de júbilo gastronómico, se la guarda para cuando es invitado a Tokio a hacer de asesor del menú de la sucursal japonesa del mismo restaurante. Durante ese viaje, un guía lo lleva a un modesto tarantín para que deguste plato por plato toda la carta del chef nipón. Transcribo un párrafo de esa franquicia que es una muestra suficiente de su prosa sucinta y adjetivada y llena de símiles precisos y referentes históricos convertidos en eufemismos a la hora de describir (Omaha Beach fue el enfriador de carne más grande del siglo) y de su humor trepidante:

“Mis chefs amigos de Nueva York se habrían arrancado un ojo o dado cinco años de su vida por una comida como la que yo estaba a punto de disfrutar.

“Lo primero, toallas calientes. Luego los condimentos: wasabi recién rallado, salsa para remojar. Nos trajeron sake muy frío, espeso, turbio, verdaderamente delicioso. El primer sorbo pareció abrirse camino arrastrándose hasta el cerebro como el dolor de cabeza provocado por un helado. Dí muchos más sorbos. Philippe estaba muy empeñado en servirme una copita tras otra. Llegó la primera fuente



Bourdain no es un tipo que a simple vista muestra de simpatías o preferencias por nada ni nadie. Tiene el carácter de un crítico desencantado y severo. El mundo del chef, según su mirada, es un mundo cosificado, sin derecho a la subjetividad ni a la privacidad, con distinciones establecidas de jerarquías que se conquistan con años de curtirse a callos y cortadas y quemaduras.

minúscula: tentáculos de pulpos. El chef se quedó de pie a nuestro lado mientras comíamos, estudiando nuestra reacción que, como es lógico, era todo gemidos de placer, sonrisas, reverencias de aprobación y agradecimiento. Ya se nos había subido el sake a la cabeza y le dimos las gracias en francés, inglés y japonés chapurreado... cuestión de cubrir todas las bases. Más reverencias. El chef recogió las fuentes. Movié las manos, hizo unos pocos ademanes con el cuchillo y nos ofreció las partes interiores de una gran almeja, todavía palpitante, que se fue muriendo despacio en nuestra fuente.

“El chef seguía observándonos mientras comíamos. Y otra vez encontró un público agradecido que, transportado, cerraba los ojos. Después trajo abulones con algo que podrían ser hígado y huevas de cualquier cosa... ¿qué más daba? Estaban buenísimos.

“Más sake. Llegó el pescado azul. La lubina. La caballa, fresca, crujiente, se comía con los ojos.

Seguimos comiendo, pedíamos más. Nuestro apetito empezaba a llamar la atención de otros chefs y de algunos clientes, que por lo visto nunca habían visto a nadie —y menos occidentales— comer con tanta voracidad. A cada momento el chef nos ponía un nuevo plato delante. Detecté casi un desafío en su actitud, como si esperara que algo que no nos gustara, como si en algún momento algo fuera a ser demasiado para nuestro paladar bárbaro, sin educar, nada sofisticado.

“No había manera. Seguíamos. Pedíamos más y más. En un japonés entrecortado, Philippe le decía al chef que estábamos dispuestos a comer todo lo que tuviera. Queríamos que él eligiera, que nos diera lo mejor que guardara en la manga, lo que estuviera de puta madre (estoy seguro de que lo dijo de una manera más elegante). Los demás clientes empezaron a desaparecer. Los anfitriones —un asistente acudió en ayuda del chef— parecían impresionados por nuestro fervor, por la beatífica ex-



presión de nuestras caras, por la infinita capacidad para pedir más, más, más. Trajeron otra almeja —esta vez pequeña—, más huevas, rodaballo. Seguían llegando platos, acompañados por brotes de wasabi encurtidos, algas tan frescas que me parecía saborear aguas de mar profundas. En un cestillo trajeron minúsculas toallas húmedas. Philippe me comunicó que, a esa altura de la cena, las buenas costumbres nos permitían comer con los dedos. Llegó atún: panza y lomo. Seguimos sonriendo, haciendo reverencias y comiendo.

“Reponían el sake. El chef ya se reía abiertamente. ¡Esos *gaijins* locos iban a acabar con todo! Todavía faltaba el mejor plato: media cabeza de pescado apenas pasada por la parrilla. El chef nos miraba, curioso por saber cómo nos las apañaríamos con esa nueva creación.

“Era increíble: cada fisura, cada trocito de esa dorada o pompano chileno (la cara en parte calcinada no me permitiría saberlo y tampoco me importaba demasiado) había respondido de distinta manera al calor de la parrilla. Desde lo que quedaba del cuerpo detrás de la cabeza, a la piel y el cartílago crujiente, los tendones, los extraños carrillos traslúcidos, todo era un mosaico de diferentes texturas y sabores. ¡Y el ojo! ¡Oh, sí! Arrancamos el ojo, sorbimos la gelatinosa sustancia

que había detrás, bien adentro de la órbita, roímos el glóbulo ocular hasta el núcleo blanco duro. Cuando dimos cuenta de ese collage riquísimo no quedaron más que los dientes y unas pocas espinas. ¿Estábamos hartos? ¡De ninguna manera!

“Más sashimi, más sushi, algunos langostinos, lo que parecía arenque (tan fresco era al morderlo). Ya no me importaba lo que me pusieran. Confiaba sonriente en el chef y en su personal. Iba a seguir hasta el final. Más *sake* frío... más comida. Los últimos pocos clientes se levantaron y, tambaleándose, se dirigieron a la puerta. Como nosotros, con la cara colorada y sudorosa por los tragos. Philippe y yo seguimos. ¡Tenía que haber algo más que aún no hubiéramos probado! Empecé a pensar que algunos cocineros estarían ya llamando a su casa para decir: ‘Todavía estoy aquí, aguantando a estos *gaijins*. Se están comiendo la despensa entera’.

“Después del vigésimo plato, el chef cortó, cepilló y frotó lo que sería el último: una anguila de mar cruda. Trajeron té verde en tazas de cerámica. Por fin estábamos ahítos.

“Nos fuimos, entre las usuales reverencias y los usuales chillidos de ‘*Arigato gozai-mashi TAAA!*’, y con muchas, muchas precauciones, tanteamos escaleras arriba hasta volver al mundo real.”

