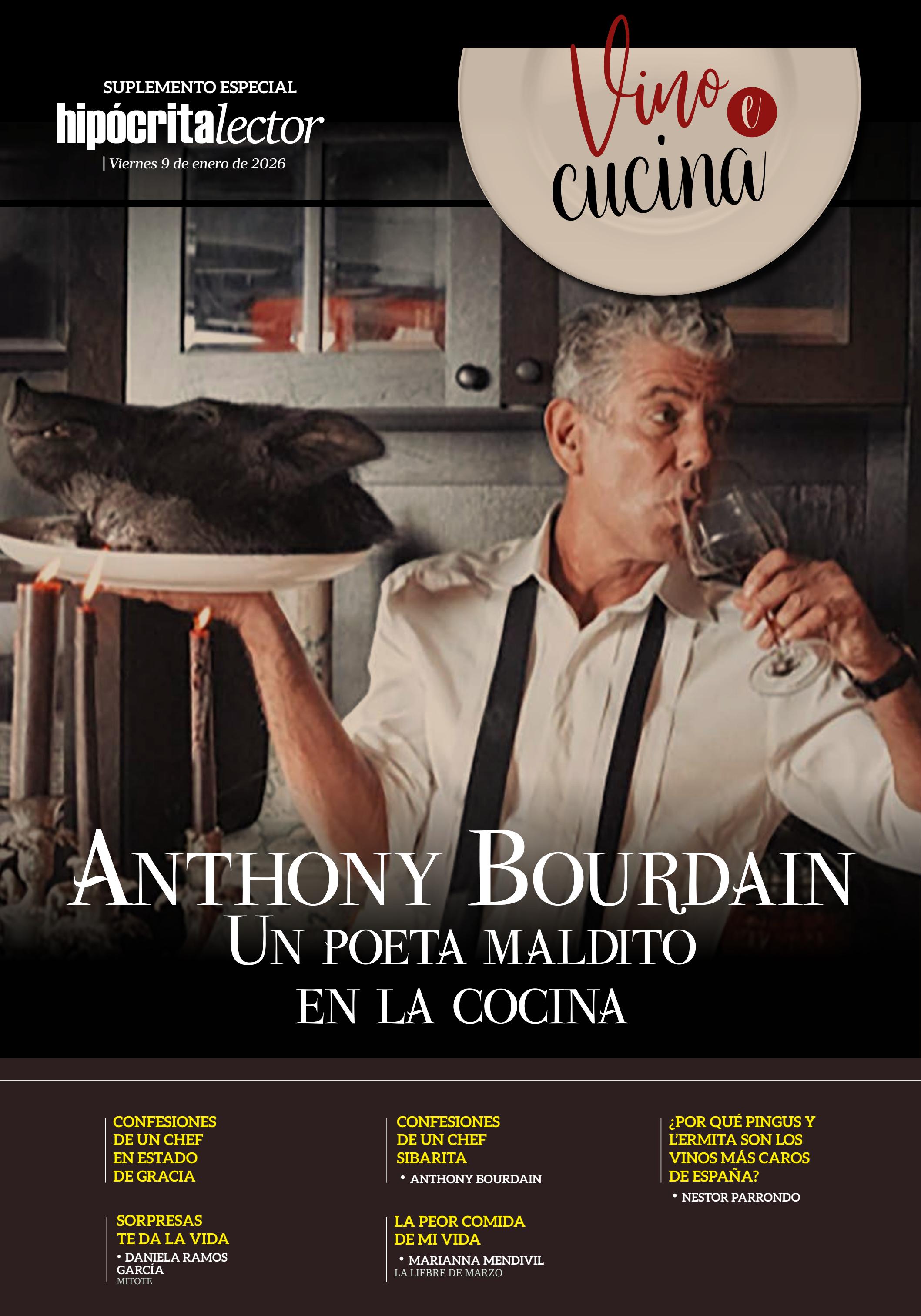


SUPLEMENTO ESPECIAL

hipócritalector

| Viernes 9 de enero de 2026

Vino e
cucina



Anthony Bourdain
UN POETA MALDITO
EN LA COCINA

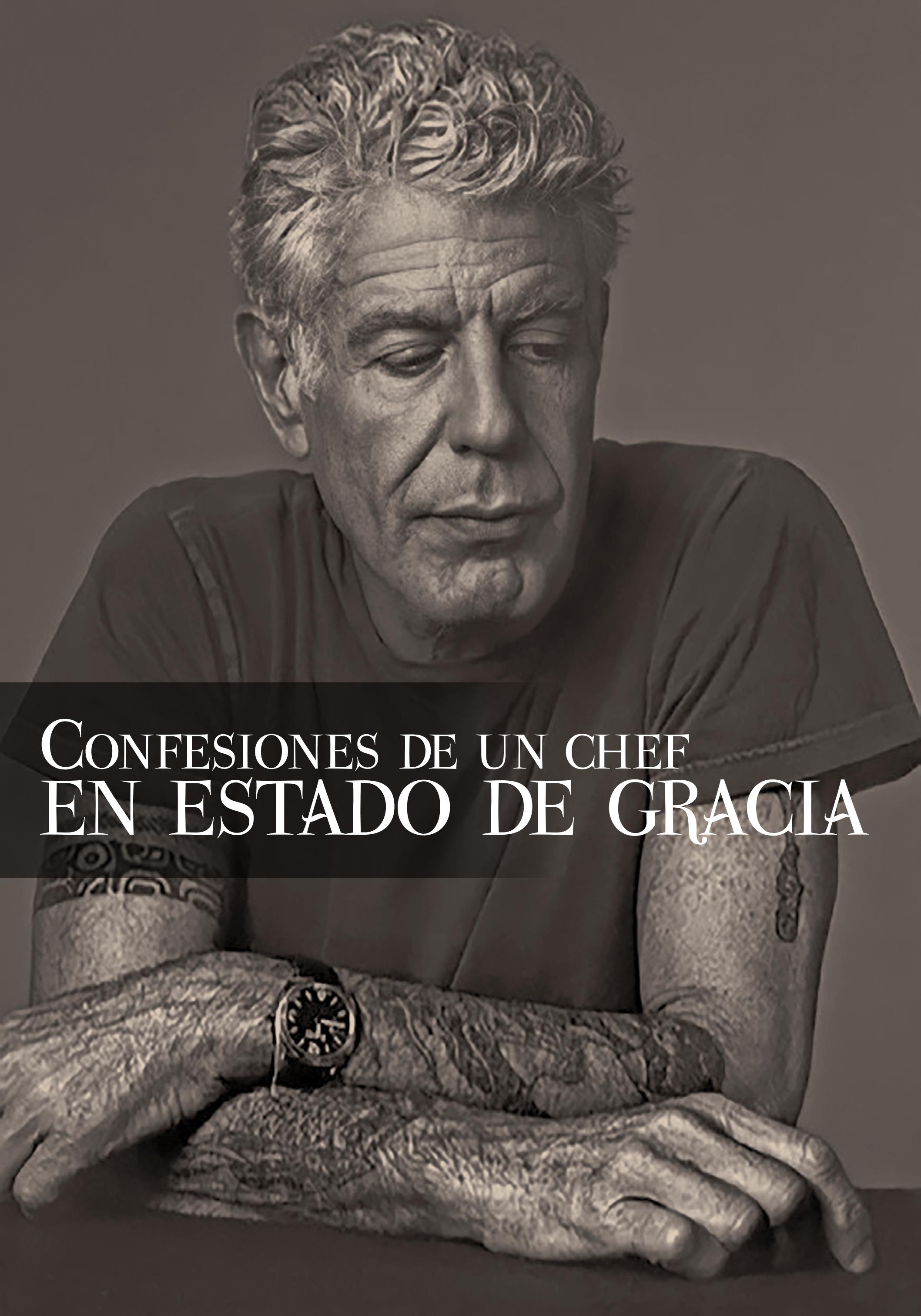
CONFESIONES
DE UN CHEF
EN ESTADO
DE GRACIA

SORPRESAS
TE DA LA VIDA
• DANIELA RAMOS
GARCÍA
MITOTE

CONFESIONES
DE UN CHEF
SIBARITA
• ANTHONY BOURDAIN

LA PEOR COMIDA
DE MI VIDA
• MARIANNA MENDIVIL
LA LIEBRE DE MARZO

¿POR QUÉ PINGUS Y
L'ERMITA SON LOS
VINOS MÁS CAROS
DE ESPAÑA?
• NESTOR PARRONDO



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 commoción 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 inspirarnos 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? ¿Filtear 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 frita 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 gaznates 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 asunción 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 primer 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 fumábulos, 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”.



Vino
e
cucina

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 inexpresión 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 períodos 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 francesa 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



Vino
e
cucina

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 pulpitos. 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. Movió 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.

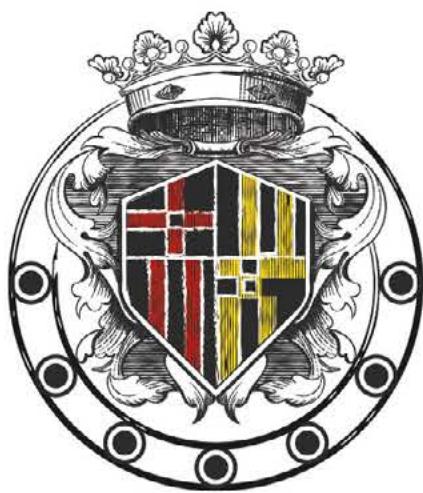
“Era increíble: cada fisura, cada trocito de esa dorada o pompano chileno (la cara en parte calcinada no me permitiría saberlo y tampoco me importaba demasiado) había respondido de distinta manera al calor de la parrilla. Desde lo que quedaba del cuerpo detrás de la cabeza, a la piel y el cartílago crujiente, los tendones, los extraños carrillos translúcidos, 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.”



TRASTERO DE
LA BOQUERIA

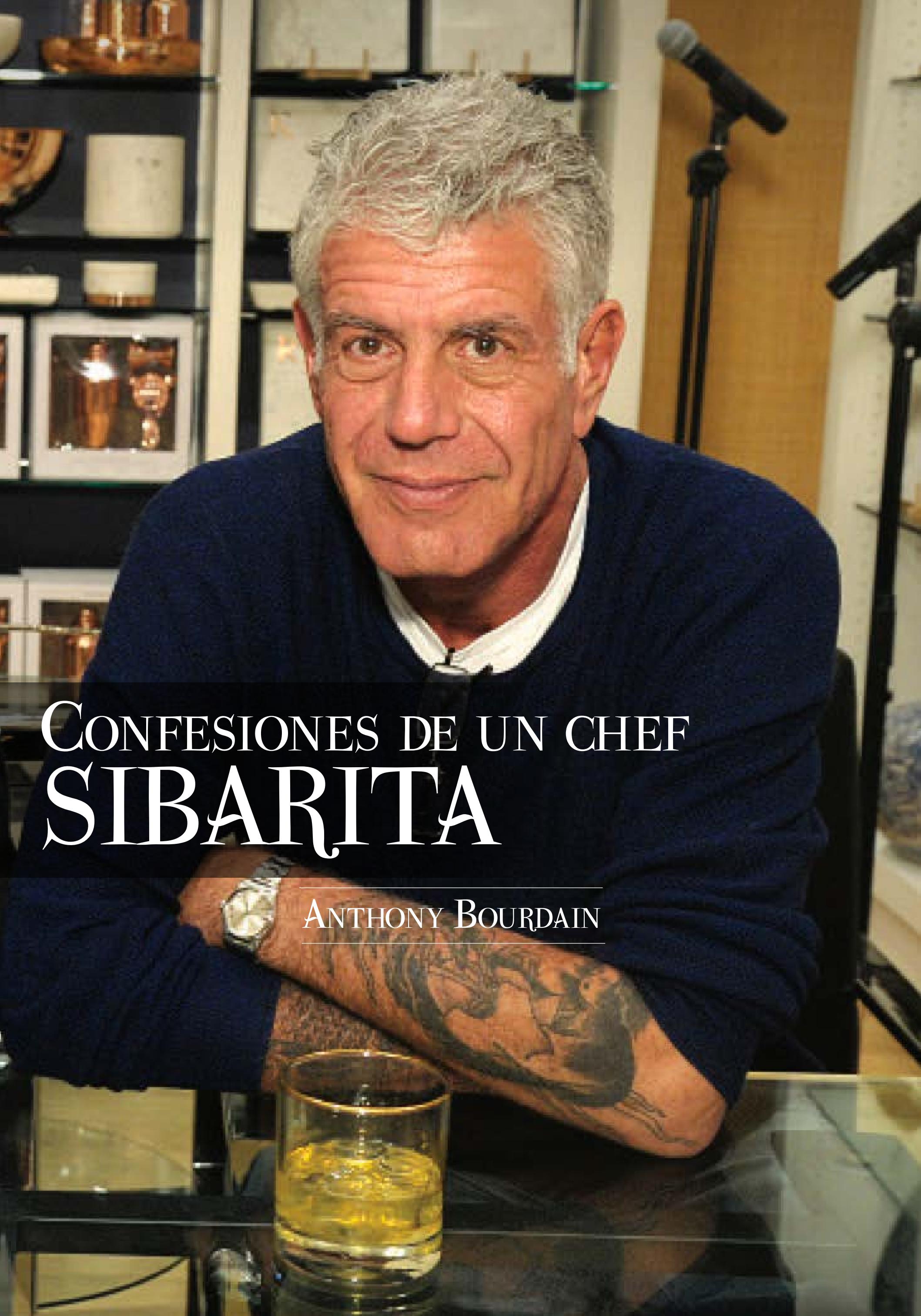
culinaria española

La experiencia culinaria española, se vive en el Trastero de La Boqueria,
donde nos encanta lo clásico y nos apasiona lo nuevo

Bvd. Hermanos Serdán, 141, Col. Amor, Puebla., Puebla 72140

Reservas al 22 15 700 194





CONFESIONES DE UN CHEF SIBARITA

ANTHONY BOURDAIN

Los siguientes fragmentos forman parte del libro *Confesiones de un chef*. Una vez que éste apareció, su autor se convirtió en un ángel caído de la literatura, además de *rockstar* de la cultura pop neoyorquina. Disfrute el *hipócrita lector* estos apuntes con olor a ajo y a sexo.

No os equivoquéis conmigo: me gusta el mundo de los restaurantes. ¡Diablos!, todavía estoy en él... Una vida entera de cocinero con formación clásica que, probablemente dentro de una hora, estará hirviendo huesos y restos de carne para hacer *demi-glace* y troceando solo-millos 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, marmiton y chef. Ni escribo 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, a mi antiguo segundo al mando, a quien me prepara las salsas... A alguien con quien trabajo o con quien haya trabajado a lo largo de los últimos veinte y pico de años.

No. Os quiero hablar de las oscuras y recónditas entrañas del restaurante. De una subcultura cuyos siglos de jerarquía militarista, entresijos, granujerías y vejaciones consiguen hacer una mezcla de orden inquebrantable y caos, que destroza los nervios... Y lo hago porque la mezcla 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 de 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, excluidos de la interacción social normal. No tener nunca una noche de viernes o sábado libre, 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 o no estar de acuerdo con lo que hago. Pero sabrán que no estoy mintiendo.





IMAGEN ORIGINAL: Pete Souza / White House

FUENTE: <https://www.nbcnews.com/news/world/bourdain-obama-eat-cheap-noodles-drink-cold-beer-vietnam-n579086>

**

Tuve el primer indicio de que la comida era algo más que una sustancia para meterse en la boca cuando uno tiene hambre como si cargara 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 con el primer cruce 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 menudos de pollo. Desde luego no era la primera vez que comía en un restaurante, pero sí el primer plato que de verdad me llamó la atención. Fue el primer plato del que disfruté 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 el día de hoy —aunque ahora sea un viejo caballo de batalla en cualquier menú y lo haya preparado miles de veces— tiene 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 cu-

charadas 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 me atraía en absoluto fregar cacerolas, tirar a la basura los restos dejados en los platos, pelar montones de patatas, arrancarle 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, ya habrás comido ahí o en sitios por el estilo: una gran mole vieja y destortalada, 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 A la orden/mi capitán/campechano/oxidado/náufrago de la antigua Nueva Inglaterra. La decoración: redes de pescadores colgadas, faroles, boyas, baratijas náuticas, travesaños de botes salvavidas partidos en dos. Llámalo estilo náufrago primitivo.

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

Para mi sorpresa empezó a gustarme el trabajo. El personal de la dirección del Dreadnaught estaba formado por una pandilla de borrachines retraí-

dos que casi nunca pisaban la cocina. Las camareras, atractivas y joviales, eran generosas con el vino que ofrecían a quienes nos afanábamos en los fogones y, además, amigas de hacer favores... ¿Y los cocineros?

Los cocineros reinaban.

Estaba Bobby, el chef casi cuarentón, bien bronceado, ex hippy que, como muchos de los vecinos de P-town, fue a pasar allí las vacaciones muchos años atrás y se quedó. Vivía en la ciudad todo el año. En verano era chef. Fuera de temporada techaba, hacía carpintería y cuidaba casas. Estaba Lydia, una portuguesa divorciada y medio loca, con aspecto de matrona, que tenía una hija adolescente. Lydia hacía la sopa de almejas —que nos proporcionaba cierta fama— y, durante el servicio, disponía los platos de verdura y las guarniciones. Bebía de lo lindo. Estaba Tommy, encargado de las frituras, un tío surfista en movimiento perpetuo, con ojos azul eléctrico que, incluso cuando no tenía nada que hacer, se mecía hacia atrás y hacia delante igual que un elefante. Según decía, para mantener el tipo. Estaba Mike, un ex presidiario que en sus horas libres traficaba con metadona. Era el encargado de las ensaladas de la estación.

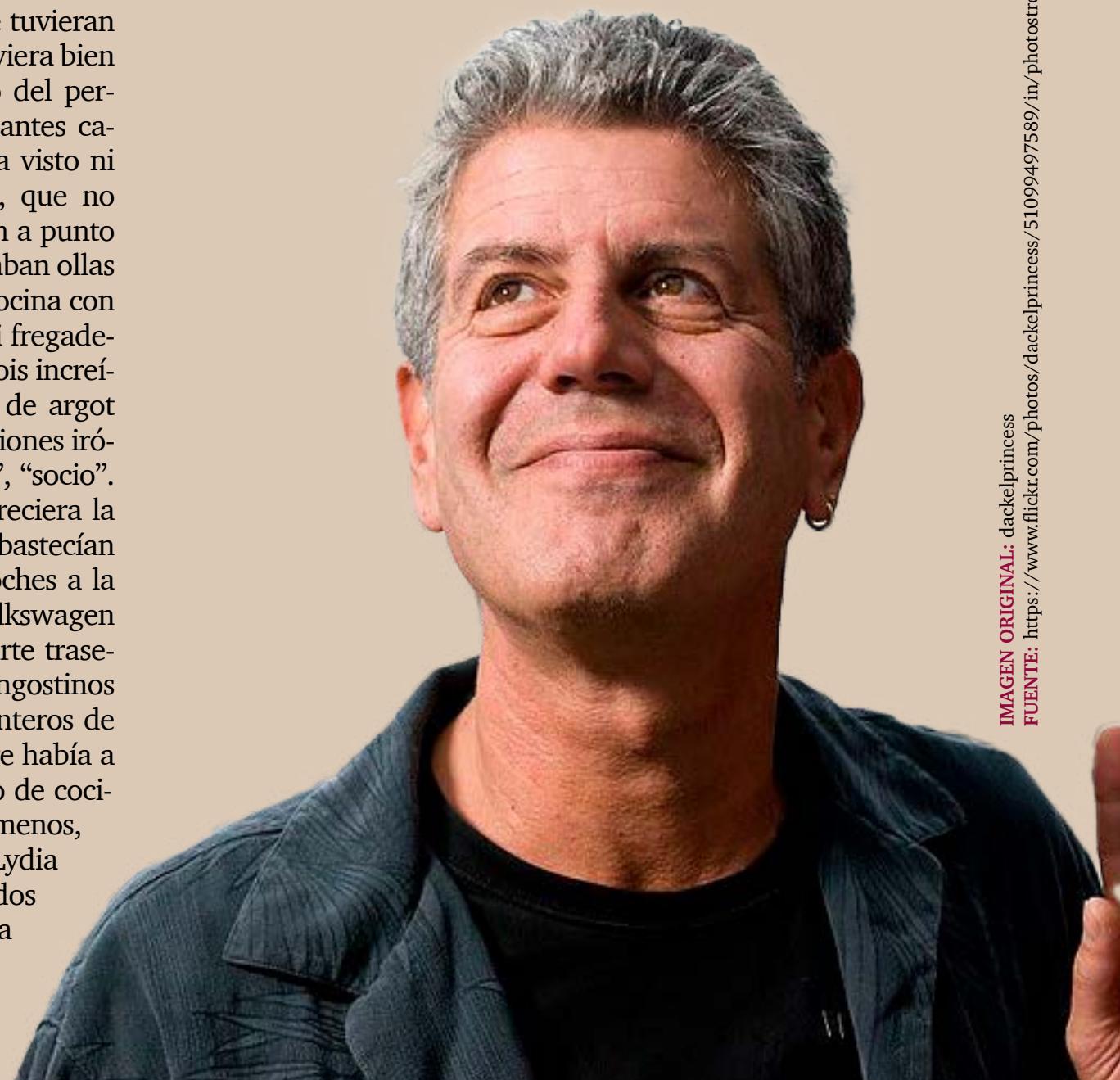
En la cocina parecían dioses. Se vestían como los piratas: batas blancas con las mangas hechas jirones, tejanos, bandas harapientas y destenidas en la cabeza, delantales manchados de sangre, aretes de oro, pulseras, collares y gargantillas turquesa, sortijas de caracoles, conchas y marfil, tatuajes... todos los detritos de un Verano de Amor, hace tiempo ido.

Tenían estilo y arrogancia. Parecían no tenerle miedo a nada. Bebían cualquier cosa que tuvieran a su alcance, robaban todo lo que no estuviera bien atornillado y ponían en su sitio al resto del personal, a los clientes del bar y a los visitantes casuales con una soberbia que jamás había visto ni imaginado. Llevaban enormes cuchillos, que no presagiaban nada bueno, y los mantenían a punto y afilados como una hoja de afeitar. Lanzaban ollas y sartenes llenas de grasa a través de la cocina con notable puntería, para que cayeran en mi fregadero. Hablaban un peculiar dialecto, un patois increíblemente blasfemo, jerga contracultural de argot local y portugués, pronunciado con inflexiones irónicas. Se llamaban entre sí “colega”, “tío”, “socio”. Desvalijaban el lugar de todo lo que mereciera la pena. Cuando acababa la temporada se abastecían para los meses de escasez. Un par de noches a la semana, el chef aparcaba su furgoneta Volkswagen junto a la puerta de la cocina y, en la parte trasera, cargaba solomillos enteros, cajas de langostinos congelados, cajones de cerveza, trozos enteros de bacon. En el vaso de cada sector siempre había a mano durante el servicio botellas de vino de cocina, aceite, distintos ingredientes y, por lo menos, dos vasos llenos de whisky por cocinero. Lydia les llamaba refrescos veraniegos. Casi todos eran whiskies fuertes (Cape Codders, Sea Breezes o Greyhounds). Fumaban porros

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

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 pisaban la cocina. Las camareras, atractivas y joviales, eran generosas con el vino que ofrecían a quienes nos afanábamos en los fogones y, además, amigas de hacer favores... ¿Y los cocineros?

Los cocineros reinaban.





en la despensa, escaleras abajo. La cocaína —siempre disponible, a pesar de ser bastante cara y, en esa época, considerada droga de ricos— aparecía por todos lados. El día de pago, el dinero circulaba de mano en mano como en las transacciones de un mercado persa, conforme los cocineros saldaban las cuentas de las deudas por adquisición de drogas, préstamos o apuestas.

**

Un día laborable llegaron una pareja de novios y todo el acompañamiento de una boda de campanillas, recién salidos de la ceremonia nupcial: novia, novio, damas de honor, pajes, familia y amigos. Casados Cape arriba, la feliz pareja y el séquito habían bajado a P-town para celebrar el banquete de boda, presumiblemente, después de la recepción ofrecida a los invitados menos íntimos. Ya venían colocados al llegar. Desde el cuarto frío, al otro extremo de la mesada, vi un fugaz y furtivo intercambio de miradas entre Bobby y algunos de los invitados. Me fijé sobre todo en la novia que, en cierto momento, se inclinó hacia la cocina y preguntó si alguno de nosotros “tenía un poco de chocolate”. Cuando la comitiva entró en el comedor me olvidé por completo de ellos.

Nos afanábamos con la comida, mientras Lydia nos divertía con su acostumbrado tamborileo. Tommy sumergía almejas y langostinos en grasa caliente. El trajín habitual de una cocina en pleno ajetreo. En un momento dado reapareció la novia por la puerta holandesa. Era rubia y estaba muy bonita con su virginal traje blanco de boda. Durante unos segundos le susurró algo al chef. A Bobby se le dibujó una sonrisa de oreja a oreja y las bronceadas patas de gallo de los ojos se hicieron más pronunciadas. Ella desapareció enseguida y Bobby, visiblemente tembloroso, gritó de pronto: “¡Tony!, hazte cargo de mi puesto. Vigila mi lugar”. Y de inmediato salió pitando por la puerta trasera.

En circunstancias normales habría sido todo un acontecimiento. Que me estuviera permitido trabajar en el follón de la parrilla, tomar el mando —aunque fuera por unos minutos—, era un sueño hecho realidad. Pero entre los que quedamos en la cocina, la curiosidad pudo más. Teníamos que ver qué pasaba.

Al otro lado de la ventana situada junto al lavaplatos había un cerco, para ocultar a los ojos de quienes entraban en el aparcamiento el montón de desperdicios y las latas con residuos de comida, que el restaurante vendía a una granja de cerdos, Cape arriba. Al instante todos nosotros —Tommy, Lydia, el nuevo lavaplatos y yo— atisbábamos por esa ventana. A la vista de todo su personal reunido, Bobby le daba escandalosamente por el culo a la novia. Ella estaba inclinada con mucha coquetería sobre un tambor de cuarenta litros, con el traje remangado por encima de las caderas. Bobby se había levantado el delantal y se apoyaba en la

espalda de la recién casada, bombeando con furia. Los ojos de la joven revoloteaban y se le hundían en las órbitas. La boca musitaba: "Síii, síii... qué bien... qué bien...".

Mientras, a pocos metros, en el comedor del Dreadnaught, su nuevo esposo y el resto de la familia masticaban felices los filetes de platija y las vieiras bien fritas, ahí estaba la ruborosa novia recibiendo de un perfecto extraño una despedida de soltera improvisada.

Y entonces, estimado lector, supe por primera vez que quería ser chef.

**

¿Quién cocina tu menú? ¿Qué bichos extraños merodean tras las puertas de la cocina? Ves al chef: es el tío sin gorro, con la tablilla de asignación de tareas bajo el brazo, tal vez con su nombre bordado en azul toscano sobre la chaquetilla blanca almidonada, abotonada al estilo Mao. Pero ¿quién cocina en realidad los distintos platos? ¿Son graduados de escuelas de cocina, jóvenes y ambiciosos, que invierten el tiempo en la cadena culinaria hasta que llega el momento de apuntar alto? Probablemente no. Si el chef se parece a mí, los cocineros son una pandilla de mercenarios inadaptados y barriobajeros movidos por el dinero, con peculiar estilo gastronómico y nefasto amor propio. Lo más probable es que ni siquiera sean estadounidenses.

Una cadena culinaria bien organizada es algo muy bonito de ver. Es un equipo que trabaja en colaboración a alta velocidad y, cuando está en su mejor momento, parece un ballet o un conjunto de danza moderna. Un cocinero de la cadena exigido a tope, bien organizado, que trabaja con pulcritud, tiene ritmo —economiza movimientos, domina las técnicas y, lo que es más importante, es veloz— y puede desempeñar sus tareas con la gracia de un Nijinski. El oficio requiere carácter y entereza. Un buen cocinero de la cadena culinaria nunca se deja ver tarde ni falta por enfermedad. Trabaja pasando por alto dolores y agravios.

Lo que la mayoría de la gente no advierte en la cocina profesional es que no se trata de la mejor receta, la presentación más original, la combinación más creativa de ingredientes, aromas y texturas. Todo eso está presumiblemente arreglado mucho antes de que el comensal se siente a la mesa. La cadena culinaria —el verdadero oficio de preparar los platos que comes— tiene más que ver con la constancia, la repetición espontánea e invariable, la misma serie de tareas desempeñadas una y otra vez —infinita cantidad de veces—, exactamente de la misma manera. Lo que menos quiere un chef en la cadena culinaria es un cocinero innovador, alguien con ideas propias,



que arma líos con las recetas y las presentaciones del chef. En el escenario donde se libra la batalla, los chefs exigen lealtad ciega, casi fanática, una columna vertebral resistente y la capacidad de ejecución de un autómata. Un compinche mío italiano, chef de tres tenedores, me decía hace poco que él —toscano altivo, que prepara a mano la pasta y las salsas a diario, y dirige la cocina de uno de los mejores restaurantes de Nueva York— nunca haría la estupidez de contratar a un cocinero italiano. Como muchos otros chefs prefiere a los ecuatorianos: "¿Un italiano? Le gritas en pleno torbellino: '¿Dónde está el risotto? ¿No está listo todavía el jodido risotto? ¡Dame ese risotto!...'. Y el italiano te manda a que te la den por ahí... ¿Un tío ecuatoriano? Te vuelve la espalda, se acerca al risotto y sigue cocinándolo hasta que está listo, exactamente como le has enseñado a hacerlo. Eso es lo que quiero."



NESTOR PARRONDO

PINGUS

Si no es el vino perfecto, poco le queda para serlo. Pingus es una leyenda dentro de los grandes vinos españoles. El caldo que todo aficionado espera probar alguna vez en su vida. Pero su precio hace que sea una quimera: una botella de 2013 puede valer fácilmente más de mil euros.

¿Por qué es tan caro? La respuesta, como ocurre en todo producto de lujo, se puede resumir en una sola palabra: exclusividad. Pingus es la obra de Peter Sisseck, quizás el enólogo más famoso de España. Y eso que no nació aquí, sino en Dinamarca. Este ingeniero agrónomo vino a nuestro país en 1990 contratado por Hacienda Monasterio, para dirigir la mítica bodega de Ribera del Duero. Es decir, un vikingo –que no tiene sangre, tiene cerveza– diciendo cómo tiene que hacer la bebida más latina.

La cuadratura del círculo funcionó y de qué manera. Impuso los métodos artesanales para la producción, frente a la moda industrial imperante por aquella época. Las barricas de roble francés Allier para otorgar personalidad, y vendimia tradicional, en terrenos muy pequeños y controlados –en Hacienda Monasterio hay tan solo 78 hectáreas de viñedos–.

En su trabajo en Valladolid, Sisseck se topó con una joya que nadie más supo ver. Un terreno de 4 hectáreas cercano a la zona de La Hora, situada entre las localidades de Pesquera de Duero y Roa, en el que había unas cepas viejas que parecía que jamás iban a volver a dar fruto. Solo él pudo ver el potencial de esa plantación, que databa de 1929. Compró el lugar y allí empezó la leyenda de Pingus.

Su primera añada, la de 1995 fue descrita por Robert Parker, el gurú de la crítica enológica como “uno de los vinos más excitantes que he probado”. Se produjeron 375 cajas con 12 botellas, a 200 dólares la unidad. Para agrandar aún más su leyenda, el barco que transportaba buena parte de toda la producción a Estados Unidos se hundió cerca de las Azores, lo que hizo que el precio de las restantes unidades que estaban a la venta se disparara hasta los 495 dólares. y de ahí jamás ha bajado.

En declaraciones concedidas a *20 Minutos*, Sisseck explica el secreto de su obra así: “Los vinos que elaboramos son muy cuidados. La clave está en la rigurosa selección en el campo de las uvas, que hace que se descarten muchas y que, por tanto, la producción sea más escasa”.

En la actualidad, Pingus produce 6 mil botellas de vino. La bodega también vende Flor de Pingus, un vino que cuesta unos 120 euros, y del que se fabrican 60 mil botellas al año. La fórmula es fácil: cuesta 10 veces menos porque hay 10 veces más. Y el ‘menor’ de la familia es PSI, que ronda los 30 euros. Quien quiera probar el mundo Sisseck puede empezar por él –pero evitando la añada de 2013, que es muy probable que le decepcione–.

**¿Por qué Pingus y L'Ermita son los vinos más caros de España?**

*Texto publicado originalmente el viernes 22 de abril de 2022

**L'ERMITA**

La historia de L'Ermita es paralela a la de Pingus. Es una creación de Álvaro Palacios, un enólogo que al igual que Sisseck supo ver oro donde todos veían polvo y yerro. Este riojano exprime desde 1993 un suelo único en Gratallops, en el extremo meridional del Priorat, en Cataluña: un lecho que mezcla rocas graníticas, arcilla y pizarra, y que da una personalidad única al vino. Cepas de garnacha y cabernet souvignon de más de 75 años de edad están plantadas en un terreno de apenas dos hectáreas. De ahí sale L'Ermita, cuya añada de 2013 puede llegar a costar 1.650 euros la botella, con una puntuación Parker de 100 y un 98 de la Guía Peñín.

Como ocurre con Pingus, el precio exorbitado se debe a la escasa producción. Palacios suele obtener 3 mil botellas al año de unos mil 100 kilos de uva por hectárea (mil 378 botellas en 2011). En su terreno se recoge la fruta a mano o con carros tirados por mulas. Ninguna máquina pisa la santa tierra que luego da tan deseado néctar.

Si Sisseck llegó a una zona consolidada como Ribera del Duero con ideas que luego han ido adoptando las demás bodegas de la zona, Álvaro Palacios puso en el mapa mundial del vino el Priorat. Su obra es más extensa que la del danés, y más accesible en términos económicos. Tiene 3 bodegas –Bodegas Palacios Remondo (La Rioja), Descendientes de J. Palacios (Bierzo) y Álvaro Palacios (Priorat)– en las que produce 18 tipos de vinos diferentes, desde el popular Pétalos (328 mil botellas a 14 euros) hasta el exclusivo La Faraona (unas 600 botellas, a 825 euros). Una vez más, cuánto más cuidada y escasa sea la producción, más prohibitivo será su precio.

(Este artículo apareció en la revista *Traveler*).



SUPLEMENTO DE
hipócritalector

MARIO ALBERTO MEJÍA
DIRECTOR GENERAL

CLAUDIA CARRILLO MAYÉN
DIRECTORA EDITORIAL

BEATRIZ GÓMEZ
DIRECTORA ADMINISTRATIVA

OSCAR COTE PÉREZ
DISEÑO EDITORIAL

Hipócrita Lector, diario de lunes a viernes.
Correo: edición.hipocritalector@gmail.com
Editora responsable:
Claudia Carrillo Mayén
Permitido autor, Licitud y Contenido; En trámite
Todos los materiales son responsabilidad exclusiva
de quien los firma.

DANIELA
RAMOS
GARCÍAVino e
cucinaSorpresas
te da la vida

*Texto publicado originalmente el viernes 22 de abril

de 2022

MITOTE



Hace unos días salió publicado uno de mis escritos en un libro de España que se dedica a recopilar trabajos de escritores latinoamericanos y al estar dentro de este proyecto, no pude ser más feliz. Escribir esto tiene un por qué y es que mi escrito es sobre *El Navegante*, un amigo que se cruzó en mi camino hace un año y quien para él no había imposibles, él hacía maravillas con la comida, a pesar de vivir en un barco.

Tenía lo indispensable para cocinar, una parrilla de una sola hornilla y, además, todos sus platillos eran vegetarianos, pero en realidad, todo lo que cocinó para mí fue de otro mundo.

Recuerdo que un día estaba triste porque no había podido comer pizza en mucho tiempo, y debido a la lejanía de donde vivía con el pueblo más cercano, no era fácil acceder a este platillo italiano por excelencia, sin embargo, cuando mi amigo escuchó esta triste historia, puso manos a la obra y unas horas más tarde, en el muelle que compartíamos y sobre la laguna de Bacalar tenía unas mini pizzas hechas por él mismo, además no sólo era el detalle lo que de verdad valía la pena, sino que cuando probé esas pequeñeces de queso, tomate y albahaca no podía imaginar lo que estaba deleitando. Con solo unos cuantos ingredientes había hecho pizza Margarita de verdad.

Otro día también nos sorprendió a una amiga y a mí con un ceviche de mango, soya, cilantro, limón, tomate, chile y aguacate, no sabíamos cómo hacía que todo el mix de in-

redientes fueran una fusión perfecta, pero lo era. También compartimos cocos recién partidos de las palmeras que habían ese edén que habitábamos al sur de México.

Incluso puedo confesar que una de las avenas más deliciosas que he probado ha sido creación de este argentino que ya casi era mexicano. De verdad que su avena con frutas y canela era de lo más común, pero la esencia de quien hace las cosas siempre será lo primordial.

En su corta estancia también cocinó pasta vegetariana, y no menos importante era el café de las mañanas que siempre compartía conmigo mientras nos sentábamos en el muelle y mojábamos los pies en nuestra hermosa laguna.

La comida siempre nos lleva a historias que están en nosotros y éstas siempre tienen personas especiales detrás de ellas.

Debería ser requisito primordial siempre tener esto en cuenta y estar rodeados de esas personas que dejan huellas en uno.

Justo ahora que me toca comprar comida orgánica a muchos muchos dólares, aprecio lo mucho que tenemos en todo México. Pero el sur, el sur te da muchas sorpresas en forma de frutas deliciosas, nutritivas y que solo ahí puedes encontrar.

Así que lo menos que deberían hacer todos ahora mismo en México es tomar más de un mango y comerlo con esas ganas que ahora mismo tengo de comerme los que permanecen en el árbol de la casa de mi madre.





LA LIEBRE DE MARZO

Estudió Antropología en México y Sudáfrica, y una maestría en Emprendimiento Social en Hult Business School en Londres. También estudió en el Global Studies Program de Singularity University, ubicada en Silicon Valley (Mountain View, California).

Vino e
cucina



Siempre he tenido la costumbre de llegar a un restaurante y pedir lo más raro de la carta. Eso que no entiendo, que no conozco, que nadie quiere pedir... Es lo que pido yo. Mientras otros comen pasta y cortes de carne que huelen a gloria, yo trato de entender qué es lo que hay en mi plato. Pocas veces me he arrepentido de probar algo. De un malestar estomacal no pasa.

No hay nada como el aroma de un plato recién hecho para abrir el apetito. Pasar por afuera de una panadería inevitablemente te hace salivar por un buen pan. Hay, sin embargo, platillos que por su olor lo único que te provocan son náuseas.

No hay nada que huele peor que el tofu pestoso (este es el nombre del platillo por obvias razones) de China. El olor es insoportable. La primera vez que lo olí iba caminando por las calles de Shanghai. Jamás había oido algo igual. El olor llegaba de golpe y de repente no había forma de escapar de él. Pensé que era basura, o algún animal muerto, pero era demasiado fuerte. Me tardé unos días en entender que el apeste venía del puesto de comida donde la gente estaba formada para comer. No podía creer que se fueran a comer algo que olía tan mal. Ante mi incredulidad, no pude más que irme a formar. No exagero: Tenía ganas de vomitar, pero era más mi curiosidad.

Resulta que no sabe tan mal como huele, aunque para ahorrarme el disgusto de olerlo puedo pasar la vida sin volverlo a probar. Es tofu fermentado. Se lo comen frito o hervido, dependiendo del lugar. En China siempre hay que evitar las esquinas en las que lo hierven.

El hákarl, un tiburón en descomposición, plato típico de Islandia, es otro ejemplo. El olor es una mezcla de queso fuerte y orines. Sobre todo orines. Huele tan mal que como neófito te recomiendan taparte la nariz mientras llevas el cuadrito de tiburón fermentado a la boca. Desde que lo hueles estás completamente seguro de que no te va a gustar. Pero ni modo. Así es la curiosidad. En este caso lo que hueles es lo que te llevas. Hay que dar un buen trago de Brennivín después de cada bocado para hacerlo un poco más soportable.

Nunca pierdo la oportunidad de pasear por un mercado. Me gusta todo: los olores, los colores, el caos, la cantidad de gente empujándose, el ruido. Hace unos años, en un viaje por Uganda acompañé a nuestro guía y cocinero por provisiones al mercado local de Jinja, una pequeña ciudad a las orillas del Lago Victoria. Mientras él buscaba los ingredientes en su lista, yo probaba todo lo que me ofrecían. En cada puesto querían que probara



algo: Fruta o platillos preparados. Estaba probando un stinkbug —es una chinche—, cuando el cocinero me gritó: “Deja de probar todo, te vas a enfermar, ni yo me como eso”. En ese momento escupí la chinche que estaba masticando.

Hay a quienes les gusta convertir la comida en un deporte extremo y se juegan la vida por un bocado. El pescado fugu, en Japón, era considerado la ruleta rusa del sushi. Y es que podías caer muerto con un bocado. Quienes lo sirven se preparan durante años. Estoy segura de que el riesgo no vale la pena. Por lo menos no por su sabor. Es más bien el peligro en cada bocado lo que lo vuelve irresistible.

Al norte de Namibia, la rana toro es un manjar: Un mortífero manjar. A diferencia de las ancas de rana, famosas en los bistros franceses, en Namibia todo se come. El veneno está en la piel y aunque hay maneras de limpiarla siempre está latente. Las probé cerca del Parque Nacional de Etosha. Después de haber sobrevivido al segundo bocado resultó que no saben nada mal. Aunque al otro día desperté con una especie de infección urinaria que no le recomiendo a nadie.



“He aquí la peor comida de mi vida”, dijo Bourdain en un episodio de *No Reservations por Namibia*, cuando probó el ano de un jabalí. No hay nada que él no probara, sin importar el riesgo. El ano sin lavar de este jabalí fue lo único que realmente lo llevó al límite. Bourdain sufrió con cada bocado. Sabía incluso que se iba a enfermar después de comerse un ano lleno de arena y heces fecales, pero no lo escupió por respeto a sus anfitriones.

Bourdain tenía un gran romance con México. En otra columna conté como lanzó a una bien merecida fama internacional a las tostadas de la Guerrerense, en Ensenada. Comparó la calidad de este puesto callejero con la comida del restaurante de tres estrellas Michelin, Le Bernardin, en Nueva York, y eso cambió el destino de este puesto callejero.

Para escribir esta columna estoy haciendo siempre un esfuerzo por recordar que comí, dónde lo comí, y a qué sabía. Y resulta que las comidas más memorables casi nunca son las que estaban cocinadas a la perfección.

Comer pocas veces se trata, solamente, de la comida.

La peor comida de mi vida

*Texto publicado originalmente el viernes 22 de abril de 2022