

papeles de cocina

Euro-Toques · Marzo 2010





Edita: Euro-Toques. Comunidad Europea de Cocineros.
Redactor jefe: Raúl Nagore
Editor: Andoni Luis Aduriz
Diseño y maquetación: Deunor Bregaña & Maore Sagarzazu
Ilustración: Guillermo Ganuza
Agradecimientos: Yayo Galiana, Mayre Modrego

Euro-Toques. Villa Yeyette. Pº Zubiaurre 84. 20015 Donostia San Sebastián. Gipuzkoa.
Tel.: 943 272 166 · Fax.: 943 276 617
www.euro-toques.es
comunicacion@euro-toques.es

D.L.: SS-240-2007
Tirada: 10000 ejemplares



BRAGARD
UNIFORMES - RESTAURACION Y HOSTELERIA - ROPA DE IMAGEN





Las mujeres en la cocina. Pedro Subijana

Chef del Restaurante Akelarre.

En muchas ocasiones nos han preguntado por qué en nuestras brigadas y entre los nombres propios de la alta cocina no hay tantas mujeres como hombres, y nunca hemos dado con una respuesta convincente. En otros tiempos la restauración pública era ejercida en su mayor parte por mujeres. Hoy no es así. ¿Cuáles son las razones de que hoy en día haya menos mujeres que hombres al mando de las cocinas en Europa y, más concretamente, en España?

El argumento del “sexo débil”, referido a la fortaleza física, no se sostiene. A saber quién se inventó semejante falacia, porque no refleja en absoluto la realidad. Las mujeres son como mínimo tan “fuertes” como los hombres, y prueba de ello es que, al menos hasta la fecha, hay muchísimas más viudas que viudos.

¿Existe un rechazo a las mujeres en las brigadas o en la selección de estudiantes en las escuelas de hostelería? Imposible. Desde luego, no conozco a nadie que actúe de semejante manera.

La cocina requiere una sensibilidad especial para la que tanto mujeres como hombres están dotados. Y durante mucho tiempo todo lo que implica este oficio, la capacidad de dar el punto de sabor y el toque de estética a un plato, el detalle, la minuciosidad, la constancia, el gusto por

satisfacer las preferencias de los demás fueron en el ámbito doméstico patrimonio casi exclusivo de la mujer. Nuestras madres y abuelas realizaban estas tareas con sumo amor, sin retribución alguna y en muchos casos sin el menor reconocimiento (qué gran diferencia con los cocineros que salen a satisfacer su ego y dan la vuelta al ruedo para recoger los parabienes). Pero hoy en día ya no tenemos a la abuela ni a la madre cocinando para el resto de la familia; en la actualidad, gracias a una educación que no realiza una distinción por géneros en lo que respecta a las tareas domésticas, los hombres se están incorporando a la cocina privada, sin que al mismo tiempo las mujeres se estén introduciendo en la cocina pública, que no parece una opción apetecible para las hijas y nietas de esas madres y abuelas como medio para ganarse la vida.

A veces se argumenta que la cocina, considerada como una carrera profesional de alta intensidad, no resulta atractiva para las mujeres. Para alcanzar reconocimientos a nivel nacional, y no digamos internacional, esta profesión exige una dedicación intensiva y profunda, con jornadas laborales que incluyen los mediodías y las noches, lo que aleja del oficio a aquellas mujeres que, en una cierta fase de sus vidas, quieren dedicarse a criar a sus hijos y que después no vuelven a incorporarse a la cocina. Pero si sólo fuese esta

razón, habría más mujeres en las escuelas y en las primeras fases de su vida laboral, cuando todavía no han tomado la decisión de ser madres. Por tanto, tampoco es este el motivo, al menos no en su totalidad. Sin embargo, sí que creo que es en torno al hecho de tener hijos donde se encuentra la razón principal, aun a pesar de que hoy en día esa decisión se toma más tarde que hace unas décadas. Esto supone que en nuestras cocinas debería haber más mujeres que aún no han cumplido los treinta y tantos años.

La mujer está tan dotada para la cocina como lo puede estar el hombre. Lo que no nos atrevemos a decir es que la vida de un cocinero/a es prácticamente incompatible con una vida familiar normal. Tener hijos para que los críen otros no tiene demasiado sentido en nuestra cultura. Nuestras mujeres lo saben. Si además ese cocinero/a está entre la élite de los profesionales que viajan, pronuncian conferencias y asisten a congresos aquí y allá, también tendrá que sacrificar sus días de descanso, sus momentos de relax para poder cumplir con todos estos compromisos. Recuerdo que en la época en la que mis hijos estaban estudiando los profesores hablaban de “los hijos de los bareros”. Aquello nos molestó, pedimos explicaciones y nos dieron sus argumentos. Lo cierto es que no se crían según el mismo método que los demás. ¿Es eso malo? Al

menos dejémoslo en que es distinto.

La pregunta sigue abierta y me gustaría que fuesen ellas las que opinasen sobre este fenómeno, sobre cuáles son los motivos que impiden que haya más mujeres en Euro-Toques y en las cocinas en general. Lo cierto es que en el ámbito laboral necesitamos que se dé un cambio sustancial y que se incremente el número de mujeres en las cocinas públicas. En una ocasión la mujer de un cocinero me dijo: “¿Que por qué son mayoría los hombres? Pues porque siempre tienen a una mujer detrás que suple todo lo que él no puede dar ni hacer por estar dedicado en cuerpo y alma a su profesión”.

Para terminar me gustaría mencionar a algunas mujeres que han llegado a significar mucho dentro del panorama gastronómico de nuestro país, con la generosidad que ello implica, mujeres como Fina Puigdevall (nueva dos estrellas Michelin de este año) o Beatriz Sotero (que acaba de obtener la primera), Elena Arzak, Carmen Ruscalleda, Paquita y Lolita Rexach, Susi Díaz, Mari Carmen Vélez, Mercé Navarro, Pilar Idoate, Pepa Romans, Aizpea Oihaneder, Montse Estruch, Nuria Gironés, Esther Manzano, Manicha Bermúdez, Ana Ruiz, Ana Gago, Amalur Ansorena y unas cuantas más. Son muy pocas, sí. Pero no nos olvidemos de ellas.

“No quiero estar en un gueto de chicas. Quiero estar en el mundo”

Gabrielle Hamilton

Desde que abrió sus puertas en una bocacalle del desaliñado East Village neoyorkino, el diminuto restaurante Prune ha conseguido atraer la atención tanto de los comensales como de los críticos. Su liliputiense comedor no es de ningún modo afectado, sino que más bien parece amueblado por la hermana mayor de tu mejor amiga, esa cuyo sentido de la moda cabalgaba hábilmente en la frontera entre lo punk y lo elegante y que siempre conseguía descubrir antes que nadie las mejores nuevas bandas de rock. En la escena culinaria de Nueva York de finales de los 90, el restaurante de la chef Gabrielle Hamilton fue un soplo de aire fresco, libre del acartonamiento de sus colegas y, como la propia chef que lo comandaba, sin ningún miedo a manifestarse tal como era, con su acusada personalidad. El menú incluía tuétano y un espectacular plato de mollejas de ternera en una época en la que la ciudad todavía no había abrazado los denominados cortes menores de las carnes con el fervor fetichista que les profesa hoy en día.

Los críticos han descrito los platos que ofrece Prune como nada pretenciosos, juguetones y refrescantes, pero a pesar de la levedad que implican estos adjetivos, Hamilton, de 44 años, se toma muy en serio la calidad de su comida. Criada en Nueva Jersey y Pensilvania, creció en un hogar con inclinaciones culinarias —su padre es propietario de un restaurante y su madre, cuya familia procede de Francia, es una consumada cocinera casera— y ella misma empezó trabajando como lavaplatos cuando tenía 12 años.

Durante su época en el instituto y la universidad trabajó duro en diversos restaurantes y, tras su graduación, se mudó a Nueva York, donde dividió su tiempo entre la escritura y el trabajo en cocinas para catering. Finalmente decidió volver a la escuela para estudiar escritura de ficción y consiguió un máster en Bellas Artes por la Universidad de Michigan. Cuando regresó a la Gran Manzana, siguió cocinando profesionalmente mientras trataba de labrarse una carrera como escritora. En 1999 abrió el Prune y un mes más tarde el *New York Times* le dedicó la primera de las muchas reseñas elogiosas que recibiría en

adelante. En 2009 fue nominada para el James Beard Award en la categoría de "Mejor Chef de Nueva York" y su primer libro, unas memorias, se publicará en otoño de 2010. Hace unos días accedió a sentarse conmigo para hablar de sus experiencias como mujer dentro del mundo culinario.

Sofía Pérez: Bueno, 10 años... enhorabuena. Si no resulta fácil regentar un restaurante en cualquier parte, hacerlo en Nueva York y que además sea relevante y tenga éxito durante diez años es todo un logro.

Gabrielle Hamilton: Gracias, lo sé. Hace poco hablaba con un amigo que está en la costa oeste y me decía que allí están más abiertos a lo caprichoso, a las ideas a medio formar. Aquí no. Nueva York es una ciudad difícil. Pero de este modo tiene más mérito, porque para cuando consigues tener éxito ya controlas bastante la cosa.

SP: ¿Cómo fue para ti abrir por primera vez las puertas del Prune? ¿Tuviste mucho miedo?

GH: Estaba absolutamente aterrorizada. No sabía cómo íbamos a hacerlo, a pesar de que era el sitio perfecto para abrir. Lo compramos tras su paso por la corte de quiebras y el precio era justo. Decidí invertir en esto el mismo dinero que había dedicado a mi educación en artes liberales hasta ese momento. Pensé: "¿Por qué no tener una educación diferente por la misma cantidad de dinero?". Y aquí estamos, diez años después.

SP: ¿Y realmente ha supuesto una educación?

GH: Enorme. Yo no era chef cuando abrí el restaurante. Me convertí en chef aquí. Cuando empecé tan sólo era una cocinera, una cocinera decente, pero tenía ni idea de lo que era ser un chef y ahora pienso que comprendo el término muy bien. De hecho he conseguido ser buena en ello. Esto es lo que hace que esta conversación sobre mujeres y cocina resulte algo extraña. No sé qué hay de especial en una mujer chef.

SP: O, si vamos al caso, en un hombre chef.

GH: Simplemente se trata de una serie de habilidades que tienes o no tienes, pero no implica una división por géneros. Hace poco me topé con un colega en la calle. Él no es chef, pero en uno de sus restaurantes trabaja una chef muy conocida. Es un buen tipo y estuvo muy amable. Aquel día estaba con su madre y se dirigió a ella para presentarme. Dijo: "Mamá, esta una de las dos mejores mujeres chef de Nueva York". Y yo dije: "Bueno, es muy amable por tu parte decir eso, pero no es cierto". Y entonces, sin pararme a pensarlo, le dije a su madre: "¿Sabes lo que ahora estaría bien? Que pudiésemos quitar la palabra "mujer" de la frase" [risas]. Y, claro, inmediatamente se convierte en algo absurdo. "Eh mamá, esta es uno de los dos mejores chefs de Nueva York". De alguna manera, cuando añades la palabra mujer a la frase, es legítimo. Una de las dos mejores; bueno, sólo somos cinco y, claro, entre esas cinco probablemente estoy en los puestos de cabeza. Así que más o menos funciona si reduces el campo de esa manera.

SP: ¿Este debate te menosprecia a ti y a las otras mujeres que están en ese campo? Cuando te nominaron para el Beard Award de este año, un periodista te preguntó qué significaba ser la única mujer nominada en esa categoría y tú contestaste: "Lo jode todo y le quita a la nominación toda la gracia que podría tener". ¿Cuál era el problema? ¿Que no hubiese más mujeres en la categoría o que alguien lo señalase?

GH: Ambos. En cuanto me enteré de la nominación y vi quién estaba en mi categoría —y vi que era la única mujer— no pude evitar pensar que había sido seleccionada porque necesitaban una mujer nominada. Especialmente este año, porque el 2009 era el "Año de la Mujer" en los Beard Awards. Cada año tienen un tema distinto. Creo que el año pasado fue el año del granjero y quizá el que viene sea el del lavaplatos [risas].

SP: ¿Cómo es posible que la mitad de la raza humana se convierta en una categoría?

GH: Supongo que tienen su lógica. En aquel momento pensé "es el año de la mujer y yo seré

la mujer en esta categoría". Me conformaba con tener mis propias ideas sobre el asunto. Probablemente soy el objeto simbólico. Me parece bien. Ya he sido el objeto simbólico antes y lo he utilizado como medio para pasar por el torno. Pero una vez estoy dentro, trato de tener éxito en el juego. No me importaba tanto *ser* la única mujer nominada, pero es duro cuando se explicita, cuando un reportero llama y dice: "¿Y cómo te *sientes* siendo la única mujer?" Pensé: "¡Mierda! Si no lo hubieses dicho podríamos habernos limitado a disimular".

SP: Podría ser simplemente como lo del elefante de la sala¹.

GH: Exacto. Dejemos al elefante justo donde está, durmiendo. Habría estado muy bien que hubiese habido dos o tres de nosotras en la categoría y entonces la cosa podría haber sido así: "Lo que estamos haciendo es elegir al mejor chef del año". Pero déjame retroceder por un segundo. *A priori* sabemos que todo este asunto de los premios es ridículo y que simplemente estás participando en un montaje. Es un evento enorme, y estúpido y un sacacuartos, pero también es divertido y glamuroso. Es como el baile de graduación, ¿y quién no quiere ir al baile de graduación? Pero habría estado bien que hubiese habido unas cuantas damas más ahí, sólo para que la mezcla pareciera más normal.

SP: ¿Te llevas bien con algunas de las otras mujeres...?

GH: ¿Con las otras tres de Nueva York? [risas]

SP: Bueno, has dicho que en total eran cinco [risas], así que, según mis cálculos, tiene que haber otras cuatro. ¿Alguna de vosotras tiene alguna queja del tipo de seguimiento que recibe?

GH: Yo no. Me he dado cuenta de que dentro de la categoría de mujeres chef hay una subcategoría. Básicamente hay un equipo A y un equipo B. No quiero sonar como la jodida gilipollas más grande de la tierra, pero lo cierto es que no soy una chapucera y que trabajo duro. Y luego hay



Sofía Pérez. Periodista especializada en gastronomía y afincada en Nueva York, Sofía Pérez ha colaborado con sus artículos en medios como *Savoir*, *Gourmet*, el *New York Times* o *Apicius*. Hace unas semanas mantuvo con Gabrielle Hamilton esta entrevista en exclusiva para *Papeles de Cocina*.

chicas en el equipo B que no están haciendo un trabajo muy bueno y que están muy enfadadas con el patriarcado. Para mí es difícil estar cerca de ellas. Las chicas del equipo A con las que hablo no están enfadadas y son absolutamente guay y todo este asunto nos hace mucha gracia. Y en realidad, para ser justa, pienso lo mismo de los chefs que son hombres. Los tipos que están en lo más alto son de lo más divertido para estar con ellos, porque no tienen nada que demostrar. No van por ahí con una pistola para conseguir su tercera estrella o su octavo restaurante. Ya están ahí.

SP: Es una cuestión de confianza. A la gente que está trepando se le pilla en eso.

GH: Eso es. Es difícil estar con alguien que está trepando y resulta mucho más fácil estar con alguien, sea hombre o mujer, que está donde quiere estar.

SP: Todo lo que has dicho me suena a cierto también en otros campos. Es lo mismo en el mundo del periodismo. Para mí también hay un equipo C: las mujeres que adoptan el papel de *coquette* y lo utilizan para triunfar. Pero, independientemente del sexo, también hay divisiones basadas en la política interna y siempre habrá gente que se va a quejar o que va a tratar de maniobrar para llegar a la cima en lugar de conseguirlo en virtud de la calidad de su trabajo.

GH: Eso es, se trata del trabajo, así que lo que las mujeres tienen que hacer es su trabajo. Si hay una ausencia de mujeres en nuestra industria no es por culpa del patriarcado. Es decir: "no sé qué es lo que quieres, nena, pero no puedes ser una chef famosa si no cocinas, si te dedicas a editar una revista, al estilismo gastronómico o a testar recetas". Si quieres ser chef, tienes que cocinar en un restaurante.

SP: Y también es un trabajo duro para los hombres. Quizá hay algunos hombres y mujeres que se meten en esto para buscar la fama, pero como no han adoptado una ética de trabajo, tratan de servirse de todo lo que está a su alcance para

conseguir su billete hacia el estrellato.

GH: No me interesa en absoluto lo del estrellato. No sé qué es lo que estamos midiendo. Si estamos hablando de chefs y de cocina, entonces se trata de si tu restaurante paga sus facturas, si sigues funcionando, si tu comida es excelente, si la gente viene, si estás dejando huella en tu ámbito de trabajo, en el mundo de los granjeros o donde sea.

SP: Y ninguna de estas cuestiones tiene que ver con el género.

GH: Exactamente.

SP: Antes mencionabas la distinción que estableces entre chef y cocinero. ¿Podrías describirla?

GH: Un cocinero es alguien que sabe cocinar y un chef es miles de cosas más. Eres el creador del sistema, el líder, el profesor, el que limpia, el estratega; se trata de un conjunto de habilidades totalmente distinto. Casi no tengo palabras para describir lo amplio que es. Y voy a introducir otra categoría, que cada vez considero más importante, la de "chef-propietario". ¡Estamos hablando de dos trabajos a jornada completa! Podría limitarme a sentarme aquí y ser propietaria y el teléfono podría sonar y ya tendría cubierta la próxima semana con una tarea que me llevaría todo el tiempo, dejando al margen lo que supone pensar en organizar un menú.

SP: Cuando hablas de lo que supone ser un chef, algunas de esas tareas se consideran típicamente femeninas, casi maternas: preocuparte de tu equipo, la limpieza, la formación, asegurarse de que todo esté hecho. ¿Crees que las mujeres están mejor preparadas para ser chefs? No quiero decir biológicamente, sino por el modo en el que nos educan para cuidar de los demás.

GH: Mis habilidades como chef tienen que ver con ser una líder eficaz, no con el cuidado de los demás. Pero, en realidad, creo que he aprendido a ser madre siendo chef. Gracias a mi experiencia como chef me sentí mejor preparada que nunca

para mi trabajo como madre. Es algo que en mi caso se ha venido repitiendo desde el principio: malestar físico, muchas horas de trabajo, superar el dolor, falta de sueño, no tener tiempo para mear ni para comer adecuadamente. Todas estas cosas me eran tan familiares por mi trabajo antes de quedarme embarazada que cuando llegó el momento, pensé: "¿Y eso era todo?". Entonces tienes el bebé y ¿qué diferencia hay con escuchar tu nombre cada quince segundos aquí, en el restaurante? "¡Chef, chef, chef, Gabrielle, Gabrielle, Gabrielle!". Tienes que contestar a mil preguntas y al minuto siguiente estás al teléfono y después estás salteando algo. Conseguir que un niño pequeño se esté quieto es como atar un pollo. Y los líquidos, la leche que rezuma, la orina. Ser un chef es el mejor entrenamiento para la maternidad que te puedas imaginar.

SP: ¿El hecho de ser madre de dos niños pequeños influye en tu manera de relacionarte con tu equipo?

GH: No creo que sea algo que yo aplique a esa interacción, sino que me lo echan encima. Mucha gente necesita tener una madre detrás y, desde luego, eso saca la "madre malvada" que hay en mí.

SP: ¿Crees que esto les ocurre más a las mujeres que a los hombres?

GH: Por supuesto. He tenido esa experiencia repetidamente. Le pido a alguien que haga algo de una cierta manera y cuando voy a ver resulta que no lo ha hecho como yo se lo había pedido, así que digo: "Está demasiado tostado". Vas a tener que hacerlo otra vez". Y la respuesta es: "¡Ohhhhh!" [*gimiendo*], como si le estuviese pidiendo que recogiese su habitación. Y entonces pienso: ¿Y tú pretendes llegar a ser chef algún día? ¿Pretendes abrir un restaurante y resulta que yo soy una tirana sólo por pedirte que tuestes la puta carne como Dios manda? ¿Y tu respuesta es "Oh, mamáaaaa"? Realmente puedes escucharlo: "Mamáaaaa". Si yo fuese un hombre, me habría respondido "Sí, chef" y habría corrido escaleras abajo, habría vuelto a atar

la *ballotine* y la habría tostado por todos sus lados exactamente como tendría que haberlo hecho la primera vez.

SP: ¿Crees que el ambiente laboral que hay aquí, el hecho de que sea un restaurante íntimo, les hace sentirse más familiares contigo?

GM: Bueno, como persona soy extremadamente familiar. Si voy a pasar dieciocho horas al día aquí, tiene que ser con gente con la que quiera hablar y a la que quiera conocer. Quiero que mi lugar de trabajo me resulte animado e interesante en un sentido que no tiene nada que ver con la comida. Este lugar suele ser informal y quizá la gente piensa que eso es algo femenino. Yo creo que se trata tan sólo de mi personalidad.

SP: Al prepararme para esta conversación sobre las mujeres y la gastronomía me di cuenta de que el tema realmente depende del prisma de cada uno, de las ideas preconcebidas que cada cual pueda tener. Leí un artículo en Internet que se refería una y otra vez a cómo tu feminismo se demuestra por el hecho de que todo tu equipo está compuesto por mujeres, algo que sé que no es cierto porque un amigo mío solía trabajar aquí.

GH: Exactamente. De hecho, en este momento nuestro equipo de cocina está compuesto en su totalidad por hombres. Recuerdo que cuando empezábamos —creo que justo habíamos quitado el papel de embalaje de las ventanas— alguien telefoneó y preguntó: "¿Y qué clase de restaurante es?". Yo dije: "Bueno, tenemos lubina a la parrilla..." y seguí describiendo algunos de los platos. Y él dijo —y no estoy exagerando— dijo: "Vale, entonces es un francés-gay-marroquí". Por tanto, sí, está claro que la gente te ve a través de su propio prisma. Es cierto que hay un montón de mujeres aquí, pero no creo que las contrate por eso. Yo no hago divisiones en función del género. Para mí el criterio es: "¿Eres realmente bueno?" Entonces podemos pasar tiempo juntos. Ha habido un montón de hombres trabajando aquí, hombres buenos, hombres varoniles que no se sienten amenazados por nada.

SP: Déjame ser el abogado del diablo y decir: vale, a lo mejor no buscabas contratar mujeres, pero quizá has creado un ambiente que resulta más acogedor para ellas y por eso ellas vienen a ti.

GH: Soy más dura, si cabe, con las mujeres que con los hombres. Mis expectativas con las mujeres son muy grandes. Exijo tanto de ellas que habitualmente me decepcionan. Y es aquí donde las políticas de identidad me fallan. Son muy importantes al principio, cuando tratas de forjar tu propia identidad. Realmente necesitas ese pequeño refugio al que regresar cuando averigues quién eres. Pero después las políticas de identidad fallan. Finalmente se trata de políticas limitadas. Yo no soy la aliada de una mujer que quiere bombardear Irak hasta reducirlo a mierda. El hecho es que esa mujer no es mi tipo de persona. Por otro lado, hay muchas mujeres que trabajan aquí, y lo que realmente me gusta es lo que eso dice a las otras mujeres que van a entrar a trabajar aquí. Cuando empecé en aquellas cocinas de hombres, yo no era la primera mujer, sino siempre la segunda. Y es una experiencia horrible ser la "otra" mujer de la cocina. La primera que llegó es para ti peor que los hombres, porque ha luchado muy duro por lo que sea que esté haciendo. En cuanto te pone los ojos encima eres puta carne de cañón. Creo que eso ha forjado gran parte de mi ambivalencia con respecto a las mujeres en la cocina. Así que me encanta que este lugar esté repleto de mujeres, porque cuando las mujeres entran a trabajar aquí, la cosa no es para tanto. Entrad. Hay chicas. Hay chicos. Simplemente haced vuestro trabajo.

SP: Cuéntame como fue lo de trabajar en aquellas cocinas de hombres, antes de abrir este lugar.

GH: Sabes, cuando abrí el Prune fue la primera vez que me di cuenta de lo doloroso que había sido antes. No fui educada para quejarme por cualquier cosa; en mi familia nunca eres la víctima de nada, *jamás*. Pero abrir este lugar fue como sacarme una espina clavada. ¡Oh Dios mío, me ha estado doliendo durante tanto tiempo, no sabía que tenía esa cosa clavada! Porque te limitas a calcificar a su alrededor, para dejar de tener que invertir literalmente la mitad de tu turno en averiguar cómo tendrías que comportarte, como tú decías: ¿Debería flirtear? ¿Debería fumar cigarrillos sin filtro? ¿Debería llevar lápiz de labios o no? ¿Debería decir "joder" el doble de veces o nunca? ¿Levanto dos ollas pesadas o sólo una? El mero hecho de tratar de averiguarlo era agotador. Fue todo un alivio llegar aquí y darme cuenta de que todo eso había terminado. Puedo hacer todas esas cosas y no tienen el más mínimo significado, porque enciendo las luces, pago los recibos y cierro la puerta. En cuanto llega un currículum en el que dice "Estimado Señor", digo: "Bien, tú *no vas* a trabajar aquí". Ni siquiera tengo que enfadarme. Ya no desperdiciamos ese tipo de energía.

SP: Yo me encuentro en una situación similar cuando contacto con gente mientras estoy haciendo un reportaje. ¿Me están ayudando porque me están viendo como una hija? ¿Cómo una sobrina? ¿Por un interés sentimental? Siempre he sido consciente de por qué estaba teniendo acceso a la información y he tratado de averiguar qué clase de papel podría tolerar mejor, porque la chica de los tacones altos que flirtea no soy yo, pero tampoco quiero ser la hija. Simplemente quiero ser la periodista y escritora que soy.

GH: Exactamente. Cuando aquí soy yo la que decide cómo gastar su dinero, es todo un placer poder decir: no me gusta cómo me estás tratando, así que voy a llevarme a otra parte mis 250.000 dólares al año. No sé si los echarás de menos, pero seguro que me siento mejor si no

entrego mi dinero a alguien que me llama "carriño" cuando estoy a punto de gastar un cuarto de millón de dólares en los productos de su compañía.

SP: Ya que estamos con los productos, hablemos de la propia comida. ¿Cómo te planteas la organización de tu menú? Porque desde luego Prune tiene una marcada personalidad...

GH: Lo único que me planteo es que tiene que estar delicioso. Quiero morirme de ganas por él. Como dice Jeffrey Steingarten², "¿Quieres repetir?". Me gusta crear –bueno, yo no creo una mierda, pero ya sabes lo que quiero decir–, me gusta cocinar comida que estoy impaciente por probar otra vez. El restaurante que abrí fue una respuesta a lo que había estado haciendo durante mucho tiempo en las cocinas de otras personas. Siempre había querido que hubiese un lugar como este, pero no lo había, así que lo abrí yo. Quería un restaurante que ofreciese una comida deliciosa sin que tuvieses que sentarte a comer en un ambiente encorsetado. Ahora los hay a patadas, lo que está bien. Puedo salir mucho a comer y comer lo que quiero, y de hecho puedo comer mi menú. [risas]

SP: Sí, definitivamente has influido en otros...

GH: No quiero sonar como una imbécil, pero estoy bastante segura de que los artículos de mi menú están en unos cuantos restaurantes en la ciudad.

SP: Pienso en algunos de los platos extravagantes de tu menú, en aquellos que tienen ingredientes menos trabajados. En mi opinión, parecen reflejar un alto nivel de confianza en ti misma.

GH: Bueno, la comida que sirvo es comida que yo como. En algunos casos es deficiente en términos técnicos: algunos elementos no deben ser cocinados o alterados. Eso me gusta mucho. Estoy harta de los menús bien compuestos y técnicamente precisos. Es genérico y aburrido. Cuando leo esos menús pienso "No quiero comer aquí". Mi comida tiene mis huellas dactilares impresas en ella. Me gustan esos lugares que son un poco extravagantes. Por eso te gustaban tanto los platos de tu abuela: no es que fuesen muy buenos –los quemaba la mitad de las veces– pero eran suyos. Reflejaban su propio punto de vista. Creo que esta es la razón de que la gente haya respondido a este lugar. No está hecho con el mismo molde.

SP: ¿Fue esa una decisión consciente cuando abriste?

GH: Totalmente. Había estado intentando salirme del negocio. De hecho, nunca he estado en el negocio de corazón, simplemente era lo que durante mucho tiempo hice para ganarme la vida. Estaba haciéndome vieja y viviendo de paga en paga, así que decidí sentar un poco la cabeza y dejar de ser una escritora bohemia del East Village. Compré este sitio y pensé "¿Qué voy a hacer aquí?". Desde luego no lo mismo que había venido haciendo en las cocinas de catering durante mi mierdosa vida profesional.

SP: Nunca has ido a una escuela de cocina...

GH: No, y nunca he cocinado en ningún buen restaurante. Nunca he hecho *stages*. Ser autodidacta es una buena manera de hacerlo. De todas maneras, con un poco de suerte con los años adquirieras un poco de técnica. No me gusta que la gente se salte la parte de la formación y diga "Soy Picasso" o "Soy Pollock". Me sale decir: "¿Podrías dibujar primero una figura? Después ya salpicaremos el lienzo". Sé pochar un pescado y hacer salsas madre. Conozco la diferencia entre estofar y saltar.

SP: En todo el espectro de estilos culinarios que hay por ahí –incluyendo los establecimientos involucrados en la "metacomida" que sirven platos diseñados para llamar la atención sobre una idea o una filosofía– el tuyo se antoja como un enfoque relajado, a pesar de que implica mucho trabajo. Uno se siente casi como en casa de un amigo, pero con unos ingredientes y una preparación de mejor calidad.

GH: Si veo que un cliente se detiene y empieza a hablar de lo que está ocurriendo en el plato que tiene enfrente, siento que he fallado. Lo que más me gusta es echar un vistazo a la sala y ver que nadie me mira. Están mirando fijamente a los ojos de su acompañante, bebiéndose el vino y comiéndose la comida. Por supuesto, me gusta cuando dicen "Oh Dios mío, esto es delicioso", pero me pregunto qué es lo que pasa hoy en día con el público de los restaurantes. ¿Para eso salís a comer ahora? ¿Para hablar de comida y de mi currículum e interpretar mal la mitad de las cosas? En el mundo pasan un montón de cosas que necesitan ser comentadas con detenimiento. Tampoco quiero entrar en si las cosas van de mal en peor y tal, pero se me hace duro ver a gente con su i–Mierda en la mesa durante la cena. Para mí, las cosas que ocurren en mi vida son importantes. Criar a tus hijos te quema las neuronas, el matrimonio te quema jodidamente las neuronas, y tener un negocio... Para mí estos son grandes temas humanos. Cuando descubro que la gente sólo habla de la comida, incluso si estamos bombardeando Afghanistan hasta reducirlo a mierda...

SP: O enfrentándonos a una crisis de la asistencia sanitaria...

GH: Exacto. Me resulta duro saber que hay gente que va a volar a Roses y se van a sentar y van a tener a Ferran Adrià diciéndoles que coman con la mano derecha y huelan la ramita de romero y... Guau. Eso es un lujo. Supongo que vivimos tiempos bastante buenos, si es eso lo que quieres hacer, pero lo encuentro un poco descorazonador. Así que me encanta este sitio, porque la gente viene aquí para hablar y conocerse y comer.

SP: Estás creando un espacio donde la buena comida existe, pero no es el centro de atención, aunque desde luego tiene que ser buena.

GH: Exacto, porque tampoco puedo soportar el otro extremo: "La comida no tiene la menor importancia y vosotros no sois más que unos esnobs de la comida y yo estoy con el pueblo llano porque como Pan Bimbo". Vale, espera un segundo: en todos los países los pobres comen cosas deliciosas y la comida es muy importante en nuestras vidas.

SP: Para quien lea esto y nunca haya ido al Prune, ¿cómo lo describirías?

GH: Me gusta la honestidad del sitio, la ausencia de pose. Aunque parte de la influencia que he ejercido en otros ha sido mala en cierto sentido y lo lamento. Ahora hay un sarpullido de este tipo de restaurantes.

SP: ¿A qué te refieres con "este tipo de restaurantes"?

GH: Un restaurante pequeño e independiente abierto por una persona sin formación. Creo que es posible que este lugar abriese la veda a personas que no estaban del todo preparadas para ser Jackson Pollock, que no saben cómo dibujar una figura. A menudo menciono que no tengo currículum ni una formación convencional, pero me tomo muy en serio la cocina. Aquí no estamos haciendo el tonto. Entendemos la sal. Entendemos la técnica. No es algo descui-

dato. Los clientes que se van a casar y le dicen a quien se va a encargar del catering "Simplemente queremos una boda informal y elegante" no entienden que para crear algo casual y elegante lo que ocurre entre bastidores debe ser muy minucioso.

SP: Cuando me puse en contacto contigo para esta entrevista, hablamos de la premisa y de cómo ambas nos mostrábamos ambivalentes al respecto y sentíamos que era algo extraño. Cada vez que leo entrevistas con mujeres chef casi siento pena por ellas, no por nada que hayan dicho, sino por el mero hecho de que ese debate esté teniendo lugar.

GH: Esta mañana he tenido una conversación en la que comparábamos esto con otros campos. El único ámbito en el que puedo encontrar una razón para que las mujeres jueguen en un terreno distinto son los deportes, porque físicamente no puedes levantar lo mismo que un hombre, pero en el mundo de la comida no puedo entender por qué tendría que haber una categoría de "mujeres chef". No hay ni una sola habilidad específica de un género. ¿Por qué las mujeres son entrevistadas como mujeres en la industria y no simplemente porque están en la industria? Quiero decir, Elizabeth Faulkner³ utiliza toda la tecnomierda, PacoJet, lecitina, goma guar..., le gusta jugar con los juguetes, y no es menos mujer por eso.

SP: Y hay montones de chicos a los que les gusta la comida casera...

GH: Jonathan Waxman⁴ se limita a asar un pollo en el horno de leña. No veo las diferencias, y cualquiera que siga insistiendo en ellas tiene un problema o necesita que existan esas categorías por alguna razón. No estoy segura de por qué.

SP: Creo que todo tiene que ver con lo mismo que comentábamos antes, se trata de marginar. Me recuerda al movimiento por los derechos civiles de este país, cuando se esperaba que los negros que tenían éxito representasen a toda su raza. La mayor parte de las mujeres que conozco están deseando que llegue una época en la que el género en el lugar de trabajo deje de ser un tema de conversación, cuando simplemente puedas estar donde diablos estés. ¿Me gustas como chef? ¿Tienes un restaurante en el que me gusta comer? Estupendo, entonces iré. No debe tener que ver con las políticas de identidad.

GH: Me encanta lo que has dicho sobre los derechos civiles. Es exactamente así como me siento. Los hombres que trabajan aquí –todos y cada uno de ellos– entienden que la sociedad se ve menospreciada cuando cualquier parte de ella se ve menospreciada. Las políticas de identidad son importantes, pero se quedan cortas. Simplemente no llegan hasta el fondo.

SP: Porque, en definitiva, nuestra humanidad es nuestra principal identidad.

GH: Definitivamente. Reconozco que necesitaba todas esas piedras en el camino para forjar mi identidad, pero ahora que estoy aquí, se puede convertir en una especie de gueto. No quiero estar en un gueto de chicas, quiero estar en el mundo. *Estoy* en el mundo.

¹ En inglés, "The elephant in the room" es una frase hecha con la que se indica que alguien evita reparar en algo que es muy evidente por conveniencia.

² Prestigioso crítico gastronómico estadounidense.

³ Chef del restaurante Citizen Cake de San Francisco.

⁴ Chef del restaurante Barbutto de Nueva York.



Gabrielle Hamilton

A falta de dos cimas para convertirse en la primera mujer en escalar las catorce montañas de más de 8.000 metros que hay en la Tierra, Edurne Pasabán asegura no estar obsesionada por esta “competición”, que sitúa muy por debajo de lo que considera una pasión personal por el deporte al que ha dedicado la mayor parte de su vida. Sin embargo, el alpinismo –o el himalayismo– no es la única faceta profesional de la tolosarra, que es ingeniera técnica industrial y MBA por la Business School de ESADE (Barcelona), ejerce de consultora y conferenciante para empresas en el ámbito de la motivación, la planificación y el trabajo en equipo y dirige un restaurante y casa rural en la localidad guipuzcoana de Zizurkil. De todas estas actividades nos habló en la siguiente entrevista.



“Ser la primera mujer en coronar los catorce ‘ochomiles’ no cambiaría mi vida” Edurne Pasabán

¿Qué crees que tenía en la cabeza el primer individuo al que se le ocurrió subir una montaña sin ningún motivo “práctico” para hacerlo, sin que se le hubiese perdido nada ahí arriba?

No creo que al primer individuo al que se le ocurrió subir una montaña pensase eso. Estoy totalmente segura y convencida de que aquella persona tenía un porqué para subir ahí arriba, seguramente las ganas de conocer e investigar. Seguro que fue uno de los primeros aventureros que existieron.

¿Dónde está el límite entre una afición, una pasión y una obsesión? ¿Con cuál de las tres situaciones o estados mentales te identificas con respecto al montañismo?

Yo creo que no hay una obsesión por la montaña, por lo menos yo no la tengo. No estoy obsesionada con ella, ya que, tanto en la montaña como en la vida, la obsesión te lleva por mal camino. En la vida, al obsesionarte con algo, pierdes la perspectiva y el contacto con la realidad. Para mí la montaña comenzó siendo una afición que se ha convertido en una pasión y en una forma de vida.

El montañero catalán Joan Enric Farreny afirmaba que los alpinistas llevan dentro una “insatisfacción permanente”. ¿Estás de acuerdo con esa afirmación? ¿Es esa insatisfacción el motor de los montañeros? ¿Crees que alguna vez conseguirás “quedarte satisfecha”?

Yo no creo que los montañeros seamos unos insatisfechos, ni tampoco pienso que ese sea el motor para que hagamos lo que nos gusta. Yo hasta el momento estoy muy satisfecha de lo que he hecho y de lo que he conseguido en mi vida, tanto en lo personal

como en lo profesional. Creo que los montañeros somos personas a las que nos gusta vivir, que hemos descubierto lo que nos llena y lo que nos hace felices. Por eso creo que el motor que nos proporciona las fuerzas y las ganas para continuar escalando no es de ningún modo la insatisfacción, sino la pasión y precisamente la propia satisfacción de haber encontrado algo por lo que sonreír.

Damos por supuesto que los montañeros aman la montaña, pero ¿has llegado a odiar alguna vez una montaña? ¿Has llegado a pensar que era tu enemiga?

No, las montañas no se pueden odiar, porque ellas no te han hecho nada. Están ahí y eres tú el que va a escalarlas, el que va a su encuentro. Hay montañas en las que lo he pasado peor, en las que he perdido amigos, en las que he sufrido, pero no por ello son mis enemigas.

Cada vez más el alpinismo se está convirtiendo en un deporte profesional y, por otra parte, hay voces que piden su inclusión en los juegos olímpicos. Sin embargo, más que como deportistas, el público no especializado ve a los montañeros como héroes que, empuñando armas muy insuficientes, se embarcan en la aventura de luchar contra monstruos gigantes que pueden acabar con sus vidas. Vista así, la alta montaña tiene más que ver con la épica que con el deporte. ¿Cuál es tu opinión al respecto? ¿Crees que estas dos dimensiones pueden congeniar?

Como bien dices, hay algunas personas que tienen esa imagen del montañismo, la de héroes que empuñan armas para luchar contra monstruos, pero son personas que no saben lo que es este deporte. La manera de reme-

diar esto es conseguir que el deporte se divulgue más y con conocimiento, que no se hable de alpinismo exclusivamente cuando se produce algún accidente o alguien fallece, porque de esta manera sólo conseguiremos que la gente no especializada siga manteniendo esa imagen equivocada. Debemos tratar la montaña con cariño, como un deporte que merece todo el respeto. Creo que hay que cambiar la forma de llegar a la gente. Seguramente de esta manera verán que no estamos locos, que no somos gente que va en busca de la muerte.

Como ocurre en otras disciplinas, muy especialmente las artísticas, en la montaña la consecución de la meta, es decir la cima, constituye un breve instante que no proporciona un excesivo disfrute. ¿La cima sólo tiene sentido en tanto que justifica la expedición, el viaje, la aventura?

Por supuesto, una expedición lo engloba todo. El objetivo es llegar a la cima, pero todo el camino a recorrer es lo importante. Por eso me gusta tanto lo que hago. Una expedición está compuesta por muchos momentos, la preparación previa, el durante y el después. Si a esto le sumamos la cima, perfecto, pero lo mejor es el camino a recorrer, este camino es para mí el que da sentido a todo.

Los descensos del K2 y el Kangchenjunga te llevaron a rebasar el umbral de tu resistencia física y emocional. ¿Qué hay más allá de ese límite? ¿Qué te trajiste de vuelta de ese “viaje al otro lado”?

Del otro lado no te puedo hablar, ya que todavía no he llegado allí ni quiero llegar hasta que me toque, espero que cuando sea vieja. Lo que sí te puedo decir es que cuando estás

al límite, el cuerpo y la mente sacan fuerzas de donde no las hay para continuar, para luchar por seguir aquí. Esto es lo que más me ha impresionado en estas situaciones, cómo uno consigue sacar fuerzas para continuar viviendo.

La montaña se ha quedado con algunos de tus amigos y también te ha arrebatado algunos dedos de los pies. ¿Llega uno a acostumbrarse a vivir con esas marcas físicas y emocionales? ¿De dónde se saca la voluntad para volver a enfrentarse a los colosos que te despojaron de tantas cosas?

Es cierto que la montaña se ha llevado a mis mejores compañeros y a mis mejores amigos y que también se llevó dos de mis dedos. Pero también la vida, en otras circunstancias, se ha llevado a otros grandes amigos y familiares, ha traído enfermedades y accidentes... Sin embargo, a pesar de todo, quiero seguir viviendo y luchando. La montaña, al igual que la vida, nos enseña a afrontarlo todo, a seguir luchando y amando lo que más quieres.

Hoy pocos seres humanos pueden decir que le deben la vida a alguien. En tu caso es así. ¿Qué clase de vínculo se establece con quien o quienes lo han dado todo para mantenerte entre los vivos?

Yo tengo mucha suerte de tener a grandes amigos a mi lado, que en algún momento me han tenido que echar una mano para poder continuar, y les estoy enormemente agradecida, pero ellos también saben que yo haría y haré lo mismo por ellos. Por eso somos un equipo. Por eso somos amigos.

¿Sientes que, como mujer, eres una pionera dentro del mundo del alpinismo? ¿Cómo ha evolucionado en este sentido el mundo

de la alta montaña desde que tú comenzaste a practicarla? ¿Se ven más mujeres en el Himalaya o continúa siendo básicamente un mundo de hombres?

Yo no creo que sea una pionera en el mundo del alpinismo, porque hay muchas mujeres que me precedieron, grandes mujeres que hicieron grandes cosas. Pero quizás sí que ahora soy más conocida de lo que fueron ellas, que escalaban en una época en la que pasaron mucho más desapercibidas. Ahora se empieza a valorar más a la mujer. Son tiempos diferentes. Antes el hecho de que una mujer fuese a la montaña estaba mal visto, eran mujeres con mala reputación en la sociedad. Por suerte a mí esto no me ha tocado, ya que cuando yo nací nuestra sociedad estaba cambiando y ya no estaba tan mal visto que las mujeres hiciesen lo mismo que los hombres en algunos ámbitos, aunque también es cierto que me lo he tenido que pelear un poco más, porque siempre quedan restos. Cada vez se ven más mujeres en el Himalaya, aunque todavía son pocas. Para cuando una mujer adquiere la experiencia y la madurez suficiente para ir al Himalaya, ha llegado a una etapa complicada de su vida, porque son los años de formar una familia, de tener hijos, y eso complica mucho las cosas a las mujeres para poder hacer himalayismo.

Te quedan dos “ochomiles” por coronar, el Annapurna y el Shisha Pangma ¿Cómo describirías esas dos montañas?

El Shisha Pangma es una montaña conocida para mí. Se ha convertido en un gran amigo, ya que he estado allí cuatro veces, pero es un amigo al que le está costando abrirme las puertas de su casa. Quizá es que me he portado mal con él y por eso no me las quiere abrir. El Annapurna es duro, no me pelearía

nunca con él. Tiene mala leche, así que hay que tratarlo con respeto y cariño para que también él nos trate así.

¿No hay dos montañas iguales? ¿Cada una de ellas exige de ti cosas distintas, recursos diferentes? En otras palabras, ¿hasta qué punto cada montaña modifica o “modela” al montañero a su medida?

Creo que uno tiene que adaptarse a cada montaña. De cada una de ellas sacarás cosas diferentes. Hay que saber estudiar y entender a cada una de ellas muy bien, porque como dices todas son muy distintas.

En alguna ocasión has declarado que convertirte en la primera mujer que corona los catorce “ochomiles” no es algo que te quite el sueño, que te da igual quién “gane” esta competición y que es algo que tiene más que ver con el marketing de cara a los patrocinadores. Sin embargo, ser la primera en conseguirlo tiene también otra dimensión: supondría convertirse en una “leyenda”, te garantizaría aparecer junto a Reinhold Messner en los libros de historia, estar sentada a su lado en el olimpo del alpinismo ¿Tampoco te interesa ese tipo de “inmortalidad”?

¿Pero vosotros creéis que por eso la vida de Edurne Pasaban iba a cambiar en algo? Mis malos momentos, mis problemas personales de cada día... ¿creéis que cambiarían en algo? Conseguir eso no va a cambiar la felicidad que hay en mi vida, algo que tengo que encontrar día a día. Estoy convencida de que no, estoy convencida de que eso no va a modificar mis posibilidades de ser feliz, porque la felicidad no te la da el ser la primera en hacer algo o salir en los libros. Te la tienes que hacer tú misma.

¿Qué te espera más allá de los catorce “ochomiles”? ¿Una vida apacible al nivel del mar? ¿Nuevos retos? ¿Será el cuerpo o la cabeza quien te diga “hasta aquí hemos llegado”?

No me veo toda la vida haciendo montaña a este ritmo. Ahora tengo un proyecto, que es terminar los catorce, pero luego no lo sé. En la vida hay muchas cosas además de la montaña que también me interesan y seguramente tomaré algún otro camino, pero siempre sin dejar de disfrutar de la montaña.

En los últimos tiempos vienes impartiendo conferencias sobre liderazgo y motivación. Supongo que la montaña funciona como metáfora de muchas cosas, incluida la actividad empresarial. ¿Cómo enfocas este tipo de charlas? ¿Hasta qué punto te apoyas en tu experiencia en la montaña para desarrollarlas?

Existen muchos paralelismos entre el mundo de la montaña y el de la empresa. Ambos están compuestos por personas, por equipos que trabajan con la vista enfocada en un objetivo, una meta común por la que luchar. Cuando imparto este tipo de charlas me baso mucho en mi experiencia como líder y como parte de un equipo. Y las desarrollo desde mis propias vivencias, de la experiencia vivida. Eso es lo mejor.

Los himalayistas os alimentáis con un tipo de comida que básicamente sirve para que la “máquina siga funcionando”, alimentos que se pueden preparar en condiciones extremas, pero es de suponer que antes de atacar las cumbres tendréis tiempo para probar los productos locales. ¿Hay algún plato o producto de la cocina nepalí que te guste especialmente?

La comida base de Nepal es el dalbat, un plato compuesto por arroz y lentejas y, si hay suerte, un poco de pollo picante y verduras. Ha habido expediciones, sobre todo las primeras, en las que por presupuesto no teníamos nada más que comer en el campo. A mí me encanta, sobre todo si está cocinado por ellos y para ellos, pensando en que lo va a comer un nepalí. El dalbat de carretera, el que puedes encontrar en cualquier sitio en el que pares, es el mejor.

Además de tu condición de montañera, te has convertido en empresaria de hostelería. ¿Encuentras algún paralelismo entre ambas actividades?

Los dos mundos son complicados. Cuando entré en el mundo de la hostelería para mí todo fue cuesta arriba, todo fueron K2 y Annapurnas, pero poco a poco, como en todo en la vida, uno se va aclimatando y adquiriendo experiencia, que es lo que vale para llegar a las cumbres.

¿Qué tipo de comida nos encontraríamos si fuésemos a comer a tu establecimiento?

Comida tradicional elaborada, Encontraríais buen pescado y carne a la parrilla, y sobre todo cosas preparadas con mucho cariño.

El año 2010 puede ser clave en tu carrera. ¿Qué esperas de él?

Espero que sea tan bueno o mejor que el año 2009. Espero continuar y poder terminar este año el proyecto de los catorce “ochomiles”. Y sobre todo espero seguir disfrutando de lo que más me gusta.

Apasionada gastronómada, Annie Sibonney ha recorrido el mundo en busca de tesoros culinarios y experiencias gastronómicas inolvidables. De orígenes franco-marroquíes y establecida en Toronto, Annie ha incorporado a su biografía emocional todos aquellos sabores, colores y aromas con los que se ha ido encontrando a lo largo de su inquieta trayectoria vital. En 2007 lanzó Relish Culinary Tours (www.relish-tours.com), empresa que diseña a medida excursiones gastronómicas a España e Italia a través de las que comparte con sus clientes su pasión por la comida, el vino, la cultura y la aventura. En la actualidad prepara una serie de programas documentales para la televisión canadiense centrados en la gastronomía española.



Fragmentos dispersos. *Un recorrido autobiográfico a través de los platos y sabores que han dado forma al romance con la gastronomía que ha marcado mi vida.* Annie Sibonney

El dolor era paralizante. El susto me cortó la respiración y parecía como si el suelo fuese a abrirse bajo mis pies y a tragarme. Apenas tenía cinco años cuando derramé un cazo lleno de sopa hirviendo sobre mi pecho mientras trataba de sorprender a mis padres ofreciéndosela. Completamente indefensa frente al aroma del caldo de ternera infusinado con cilantro que mi madre había preparado, arrastré una silla treinta pies desde la mesa de la cocina y la acerqué a los fogones. Me encaramé sobre ella provista de un bol y un cazo del tamaño adecuado para rescatar el mejor trozo de médula, con el interior más succulento y trémulo. Un instante después dejé caer el cazo y el hirviente líquido empapó mi blusa, que se hinchó por efecto del vapor mientras el caldo me abrasaba el pecho. Por un breve instante me quedé inmobilizada e inmediatamente después fui presa de la agonía. Aquel fue el momento que lo inició todo, el que selló el destino de mi obsesión por la comida. Fue mi primera experiencia traumática, la primera de las tres quemaduras severas que iba a sufrir en la cocina a lo largo de mi infancia, a los cuatro,

once y trece años. Y lo que es más importante, fue mi primer rito de iniciación a la cocina. Después de aquella experiencia, sentí que estaba autorizada para estar allí, puesto que mi sufrimiento había forjado un espacio reservado sólo para mí. Conforme mis heridas se curaron, mi convicción de estar en la cocina creció y desató una pasión que ha marcado el romance que he mantenido con la comida a lo largo de mi vida. En adelante, los momentos más queridos de mi vida estarían intrínsecamente vinculados a la pasión por la comida. Pronto me propuse viajar alrededor del mundo en busca de comidas memorables y con la intención de sumergirme en nuevas experiencias. Pasé años viviendo en Israel, Egipto, Ecuador y Cuba, meses hipnóticos vagando perezosamente por las playas de India y Brasil, y he devorado la carretera con todos mis sentidos. Mi insaciable hambre de comida y aventura se convertiría en el hilo conductor de los momentos más gloriosos y trágicos de mi vida.

Mi infancia estuvo repleta de aromas celestiales a comida embellecida con fragantes

especias. Mi hermana melliza Claire y yo, hijas de de padres franco-marroquíes que inmigraron a Canadá ya de adultos, crecimos en la metropolitana y culturalmente diversa ciudad de Toronto. Cada año traía veranos que pasábamos con nuestra abuela materna en Israel, en un pequeño pueblo costero llamado Kiryat Yam.

La comida que mi abuela nos preparaba durante las vacaciones de verano en Israel era tan reconfortante en su simplicidad que incluso sus platos más humildes resultaban también los más satisfactorios. Era una maga capaz de preparar una comida extraordinaria cuya complejidad de sabores iba mucho más allá de la suma de sus partes. Incluso las bandejas de rodajas de pepino que nos daba acompañando a nuestro almuerzo, aliñadas sólo con sal marina, sabían como si las hubiese cultivado ella misma. Su apartamento, el hogar donde mi madre creció junto a sus tres hermanos, es un diminuto pero immaculado piso de dos dormitorios en lo alto de un edificio de cemento color melocotón de cuatro plantas, sin ascensor. Podíamos ver el

Mediterráneo desde nuestros asientos en la cocina de mi abuela, que tenía sólo 8 pies de largo por 3 de ancho. Era tan angosta que cuando nos sentábamos a la mesa no podíamos abrir el frigorífico, pero fue allí donde disfrutamos de algunas de nuestras comidas más inolvidables.

Mi abuela nos mandaba a Claire y a mí a la playa cargadas con bolsas de refrigerios, los más dulces y carnosos melocotones helados de pulpa blanca como tentempié y un almuerzo a base de pan pita recién horneado y profusamente relleno de hígado de pollo salteado, cebolla frita y una esponjosa capa de hummus. En cada uno de los bolsillos de nuestros pantalones cortos encontrábamos siempre cuatro monedas de 1 shekel (aproximadamente el equivalente a un dólar americano) para que nos las gastásemos como nos viniese en gana. Eso significaba a menudo debatirse entre comprar una ración individual de leche chocolateada y una baguette caliente recién horneada o un puñado de higos chumbos que invariablemente nos dejaba los dedos doloridos por culpa

de las púas apenas visibles con las que nos teníamos que enfrentar para llegar al dulce fruto de su interior. Por las tardes jugábamos sobre el césped que había frente al complejo con los otros niños del vecindario. En las noches cálidas y húmedas mi abuela bajaba para darnos sandía helada, que debía comerse acompañada de cremosas tajadas de un queso de estilo búlgaro. La refrescante combinación de la brillante pulpa rosa y el salado y cremoso queso en salmuera continúa siendo para mí el auténtico sabor de Israel.

Otras veces mi abuelo francés nos mandaba a Claire y a mí a la playa con sendos cubos de plástico. Nuestra misión era llenar los cubos con almejas recién recogidas de la orilla del mar. Nos sentábamos en la orilla, con las piernas cruzadas de cualquier manera, en un punto en el que las olas se delizaban sobre ellas. Rebuscábamos en la arcillosa arena y retirábamos sin esfuerzo puñado tras puñado de deslumbrantes tesoros. Después de llenar nuestros cubos, llevábamos las almejas a mi abuela para que las preparase, simplemente cocinadas al vapor en su propio jugo. Si cierto los ojos todavía puedo recordar vívidamente el sonido que mi abuelo emitía sin el menor remordimiento al sorber el caldo y extraer los gruesos bocados de deliciosa carne de su concha.

Mientras crecía en Toronto, mi madre, que es mi inspiración tanto en la cocina como en la vida, preparaba fastuosas comidas marroquíes para nuestra amplia familia: delicados canelones rellenos de cordero, *tagine* de pollo con albaricoque y almendras y lubina al horno preparada con especias del norte de África y rodajas de limón conservadas en sal y su propio jugo. Convertía nuestra ceremoniosa mesa del comedor en su lugar de trabajo, sobre la que disponía una cadena de montaje de pasta warka y filo. Claire y yo observábamos su belleza y su gracilidad mientras enrollaba sin esfuerzo en la pasta los rellenos, cuidadosamente especiados, elaborando primero finos canelones con cordeiro picado que después alternaba con gruesos triángulos rellenos de patatas con cúrcuma. Empezaba enrollándolos de abajo arriba, desplazando ligeramente hacia atrás el relleno para afianzarlo, con cuidado de no rasgar las delicadas láminas. Tras un sutil toque de huevo batido para sellar la pasta, el canelón se unía al resto en impecables pirámides que iban cubriendo toda la mesa conforme ella continuaba trabajando.

Mi madre me enseñó recetas familiares que habían sido transmitidas de generación en generación. Cada viernes ambas cumplíamos con el ritual de encontrarnos en la cocina a las cinco de la mañana para cocinar. Comenzábamos la jornada con un lento café con leche, leche que escaldábamos muy levemente, porque a ambas nos encanta el sabor tostado que esto le proporciona. A continuación nos poníamos a trabajar en los muchos platos que embellecerían esa tarde de la mesa, lo que siempre era una celebración. Mi plato favorito, que preparábamos cada semana sin excepción, es un cocido tradicional procedente de nuestros orígenes judíos sefardíes llamado dafina. Tradicionalmente se sirve en la comida del sábado y debe prepararse el viernes por la mañana y cocinarse despacio en un horno o sobre los fogones durante más de veinticuatro horas. Llenábamos una cazuela grande con caldo de pollo, patatas, batatas, garbanzos, una cabeza entera de ajo, huevos frescos enteros en su cáscara, una cebolla grande entera con su piel intacta y, si había, una médula. Por otro lado introducíamos granos de trigo en una bolsa de muselina y

la añadíamos a la cazuela, asegurándonos de sumergir el paquete en el líquido para que los granos se cociesen y se hinchasen. La sal, una pizca de cúrcuma y unas cucharadas colmadas de una recia paprika que mi abuela traía de Israel daban al caldo su sabor. Después la dafina se cocinaba a fuego suave y lento durante todo el día, la noche y la mañana siguiente, hasta que llegaba el momento de la comida. El caldo del cocido adquiría un color marrón oscuro aportado por la piel de cebolla que habíamos introducido, y las patatas, los garbanzos y los granos de trigo se enternecían y absorbían el complejo sabor del caldo. Los huevos tomaban un precioso color caramelo bajo la cáscara y las yemas adquirían una textura aterciopelada. Cada uno de los componentes del plato se presentaba con orgullo sobre la mesa, en recipientes separados, todos ellos esperando a ser reunidos al gusto de cada uno en su plato. La comida de mi infancia, la de mi madre, que algunos encontrarán exótica, esos platos familiares que calentaban el alma, fue la que alimentó mi pasión por la gastronomía y, lo que es más importante, por la vida. El haber crecido en un hogar donde la comida, la familia y las reuniones alrededor de una mesa eran tan sumamente importantes es el mayor regalo que he podido recibir en la vida.

A los 19 años decidí impulsivamente irme a vivir a Ecuador, donde terminé quedándome dos años. Estaba convencida de que si realmente pretendía alcanzar grandes logros necesitaría saber lo que era luchar. En aquella época me preocupaba que mi privilegiada vida se interpusiese en la consecución de auténticos éxitos y me llevase a actuar con indiferencia frente a las oportunidades y a esos momentos de “o todo o nada”. Me embarqué en un vuelo de Continental e inicié una aventura surreal, equipada con mi mejor guardarropa, 900 dólares en cheques de viaje, un visado de trabajo que había conseguido usando mis contactos en Toronto y un billete abierto que me pudiese devolver a casa en caso de desastre o de que se hiciese realidad mi peor pesadilla: el fracaso. En mi bolsa de viaje tan sólo llevaba dinero para alojarme durante ocho noches, no sabía una sola palabra de español y no contaba con ningún aliado que me pudiese ayudar a orientarme en un nuevo país y una cultura extranjera. No había pensado en las consecuencias de dejar atrás a mi familia, y especialmente a Claire, que hasta entonces había participado en cada momento de mi vida, y yo en cada momento de la suya.

Pasé una primera noche muy agitada y por la mañana estaba empezando a derrumbarme por culpa de las dudas. Decidí ir a un mercado cercano y me dije a mí misma que si conseguía llegar hasta allí, el resto del día se aclararía, y también lo harían los días siguientes. El mercado era increíblemente sencillo y acababa de empezar a llenarse de gente. Era temprano y me tomé mi tiempo para pasear entre los puestos. La variedad de frutas era asombrosa: piñas de tres pies de alto, moras, granadillas y plátanos de todos los tamaños, guanábanas, guayabas, aguacates y una docena de variedades diferentes de mango. Los tamarillos, de un rojo brillante, se licuaban y se utilizaban como base para la versión ecuatoriana del ceviche, que sigue siendo mi favorita, acompañado de granos de maíz tostado y palomitas. Vi cómo las mujeres asaban en una parrilla los plátanos verdes y los rellenaban con queso fresco y cómo freían buñuelos de yuca echándolos al aceite hirviendo. Me senté en uno de los puestos y pedí un ceviche de palmito. Era la primera vez que comía sola y para cuando

terminé el segundo bol ya sabía que todo me iba a ir bien.

Mi estancia en Quito me condujo al año siguiente a Cuba, donde pasé dieciséis meses viviendo con unos amigos artistas en La Habana. Cuba supuso una experiencia transformadora que me enseñó que el lujo puede encontrarse en los lugares más sorprendentes e incluso en los ingredientes más sencillos. La mayor parte de los días el tiempo era insoportablemente caluroso y húmedo, y mi barrio, situado junto al casco viejo de la ciudad, sufría constantemente apagones de luz intermitentes y cortes en el suministro de agua. La programación televisiva se limitaba básicamente a las telenovelas y al discurso diario del Comandante. Había una auténtica falta de comodidades y una constante sensación de que todo eran dificultades, incluso a la hora de cumplir con las tareas de la rutina diaria. Cocinar hasta la más básica de las comidas requería paciencia y perseverancia. Había que seleccionar y limpiar los frijoles, que son el alma de la mesa cubana, durante horas, antes de poder ponerlos a remojo y cocerlos. El arroz disponible estaba a menudo partido y la mitad de su peso consistía en pequeños guijarros que había que retirar. El taro y la yuca se vendían llenos de tierra y había que limpiarlos meticulosamente antes de prepararlos, por lo general simplemente hervidos y rociados con un mojo picante de ajo. Nunca se podía disponer más que de unas pocas verduras de temporada a la vez. La mayor parte de los días la ensalada se componía de unas solitarias rodajas de tomate o unas coles finamente cortadas. Incluso las cabezas de ajo, una vez separadas, consistían en un centenar de minúsculos dientes que había que pelar y majar. No obstante, todo aquello tenía algo de romántico. Las tediosas tareas en la cocina se hacían soportables e incluso podía llegar a disfrutarlas porque estaba inmersa en una realidad cubana que había hecho mía y me sentía orgullosa de ello. Todavía me muero por aquel sencillo arroz con frijoles y a menudo me lo preparo en Toronto. Me basta con pensar en probarlo para regresar de vuelta al lugar donde eché raíces espirituales y viví toda una vida en tan sólo unos pocos meses.

Cuando evoco mis comidas más memorables, todas están íntimamente vinculadas a un recuerdo o a un contexto y un lugar específicos. Hace cuatro años pasé tres meses viajando por la costa noreste de Brasil, pateándome adormilados pueblos costeros e islas poco conocidas. Encontré un paraíso en una diminuta isla de pescadores rastafaris llamada Boipeba. La isla estaba justo en el centro de la confluencia en la que el agua salada choca con la dulce, creando una línea en el océano tan apreciable a la vista que se diría que un niño la hubiese trazado y coloreado. El propio océano está tan tranquilo y sereno como un apacible lago. No hay olas rompiendo contra la costa, tan sólo calma. Nunca hasta que puse el pie en la isla había reparado en lo mucho que puede distraer la atención el sonido de las olas. Sin las olas, puedes escuchar todo lo demás.

Cada mañana, durante dos semanas, salía a duras penas de la cama y paseaba hasta la playa con un coco verde tierno en la mano, me dejaba caer en la arena y saboreaba lentamente su dulce agua, y a cada sorbo me despertaba un poco más. Registraba hasta los más mínimos detalles de cosas que nunca había tenido el lujo de contemplar, y también me paraba a considerar los intensos pensamientos que afligían mi vida, tan potentes que nunca hasta entonces había tenido el

valor de enfrentarme a ellos. Desde entonces he regresado a Boipeba muchas veces, a través de los recuerdos arraigados en mi paladar y en mi anhelante corazón.

¿Alguna vez has probado algo tan extraordinario y en un lugar tan especial que te deja sin respiración y te hace sentir que te estás derritiendo en el aire que te rodea? Esa es mi euforia personal, una experiencia perfecta creada por una receta concreta que toca cada uno de mis sentidos exactamente en la justa medida. Una euforia que he ido persiguiendo alrededor del mundo y a cuyos intereses he servido devotamente a lo largo de mi vida.

En mi primera visita a San Sebastián, hace cuatro años, sentí como si hubiese descubierto un tesoro. Estuve allí tan sólo treinta y seis horas, pero durante ese tiempo me enamoré de la cultura, el país, la cocina y la gente y me sentí inmediata e íntimamente parte de todo ello. Había encontrado un lugar donde la gente no parecía estar buscando, porque ya poseía las cosas más valiosas de la vida. La cocina vasca me sedujo por completo, desde el bonito fresco y las tiernas ampollas de los pimientos de Gernika a los espárragos de Navarra y mi primer encuentro con las kokotxas. Me sentí alborozada por el espíritu del lugar y el placer que experimentaba a cada bocado. Aquella primera visita inició un camino acelerado de realización espiritual y laboral que no ha hecho más que comenzar.

El País Vasco ha sido sin lugar a dudas mi destino gastronómico más excitante. Para mí, no se trata de ningún plato en concreto, sino más bien de un orgullo fanático colectivo por el lugar, la calidad de los ingredientes y la habilidad en la preparación. No importa que estés comiendo en un restaurante con tres estrellas Michelin o en un caserío rústico, no conozco ningún otro país en el mundo occidental donde la cocina se reverencie tanto como un arte y esté tan extremadamente incrustada en la conciencia nacional. Mi conexión con el País Vasco, donde me he sentido tan protegida y querida, se hace cada vez más profunda. Es mi santuario, donde paso la mitad de cada año y donde me muero por estar cada vez que me encuentro en otro lugar. Tengo el extraordinario privilegio de participar en las vidas y comer los platos de los más apasionados y entregados individuos que jamás he conocido. Enormemente brillantes, con alma de guerreros, dan todo lo que tienen por nosotros cada día. Cuando cierro los ojos puedo transportarme a cualquiera de sus cocinas, cuyos sonidos y aromas reconocería y sería capaz de diferenciar instintivamente. Sus cariñosas manos han preparado mis comidas más significativas y su calidez y generosidad han marcado para siempre mi corazón y continúan inspirándome cada día para ser mejor, más grande.

La comida es el camino por el cual puedo regresar a todas mis vidas y mis recuerdos más queridos, desde mis aventuras más románticas hasta momentos de dolor surrealista. He esparcido imprudentemente pedazos de mí misma en cada lugar que he amado y abandonado, pero a través de mis vívidos recuerdos todavía puedo percibir aquellos extraordinarios sabores y llegar a sentirme completa de nuevo, aunque sólo sea temporalmente. La comida se ha convertido en mi puente tanto hacia el aquí y el ahora como hacia cualquier otro lugar. Es el único hilo que puede llevarme de vuelta a sentir esa paz; una euforia que sería imposible experimentar sin el necesario sufrimiento y el anhelo que la precede.



Susi Díaz

Desde los fogones del restaurante ilicitano La Finca, Susi Díaz lleva más de dos décadas desarrollando su particular interpretación de la gastronomía a través de una cocina creativa que busca huir de la monotonía y que está apoyada en la tradición mediterránea, elaborada “con cariño e imaginación” y diseñada para estimular todos los sentidos del comensal. Susi nos ha abierto su álbum fotográfico personal para comentar algunos de los momentos más relevantes de su trayectoria profesional.



1 Esta foto es del año 1987, los comienzos de La Finca. Yo empecé como camarera. Cuando montamos el restaurante tuve que echarle un cable a mi marido, así que entré en la hostelería a través de él, que siempre se había dedicado a ello. Empecé en la sala, de cara al público. Esos comienzos fueron difíciles, porque no teníamos un duro y empezamos en un lugar situado en el campo. En el centro de una ciudad es más fácil, pero aquí no sabíamos como iba a reaccionar la gente. La idea surgió durante un viaje a Mallorca. Allí vimos un restaurante en el campo que nos encantó, era algo muy fresco. A la vuelta intentamos hacer algo parecido. Mi hermano me comentó que detrás de casa se vendía un terreno con una casa ilicitana de toda la vida, con sus patios, animales en estado salvaje... Al final conseguimos hacer un restaurante acogedor, pero al principio lloramos mucho. El primer día no dimos ni un solo cubierto, pero una semana después lo teníamos lleno, sin siquiera haberle hecho publicidad ni organizar una inauguración.

2 1995. Siempre me ha gustado la cocina. Cada vez que tenía ocasión me metía en camisa de once varas y dirigía. Tenía miedo, porque no había ido a la escuela ni había hecho *stages* en restaurantes. Debido a estas

reservas ni siquiera me vestía de cocinera, dirigía vestida de calle. Un día estábamos cenando mi marido y yo con Paco Torreblanca, Pedro Subijana y sus respectivas mujeres, Chelo y Ada, y Pedro me preguntó por qué no estaba vestida de cocinera. Le dije que no sabía picar deprisa con el cuchillo. “¿Sabes la cantidad de gente a la que puedes pagar para que pique cebolla? Pero... ¿quién es el que tiene la creatividad, el que piensa los platos? Eso lo hago yo, no puedes pagar a nadie para que lo haga. Mañana vendremos y tendrás que estar vestida de cocinera”. Así que al día siguiente entré vestida de cocinera y para cuando me di cuenta tenía una plantilla de catorce cocineros. Aquel fue el momento clave.



3 Nochevieja de 1996. En aquella época las nocheviejas eran muy importantes y servíamos menús muy complicados para gente muy exigente. En esta foto estoy con todo el equipo. Fue mi primera nochevieja como cocinera y afortunadamente todo salió muy bien.

4 Esta es la primera fiesta que organicé desde la cocina. Me maquillé de carnaval, aunque seguía vestida de cocinera. Preparé un menú muy simpático. Todos los platos tenían motivos carnavalescos, como si se hubiesen disfrazado para la ocasión. En la imagen estoy con las camareras y parte del equipo, todos disfrazados. Fue la primera vez que me salí de lo habitual y preparé algo fuera del menú normal.



5 Aquí estoy junto a José María, mi marido, ante la famosa teja que ponemos en el centro de la mesa y que se hizo popular en toda la zona. El apoyo de José María –gerente del restaurante– fue tremendo y sin él nunca habría tomado las riendas de La Finca, que en esta época (1998) ya empezaba a despuntar. Estábamos pasando de una cocina clásica a una más elaborada. Me aburría preparar comida tradicional y quería hacer otras cosas.

Cúpulas de caramelo, tejas grandes, platos cuadrados, negros, dar importancia al diseño... Aquel año empezamos con la revolución que supuso dejar de ser un restaurante tradicional, un proceso que se desarrolló poco a poco y que fue bien aceptado por la gente.



6 La plantilla se fue haciendo cada vez mayor. En esta época necesitaba una cocina con más prestaciones y más equipo. Además, el restaurante pedía una estética no tan clásica, no tan de mesón. Aquí estoy con Irene y Chema, mis hijos, y José María, y detrás todo el equipo, los cocineros, la gente de sala, la chica de administración... Es una de las últimas imágenes de tal como era el restaurante originalmente.



7 Aquí ya tengo la nueva cocina, que diseñé yo misma. Tiramos el restaurante en un 99 por ciento. Sólo dejamos la fachada exterior, que daba personalidad a la casa. Las vigas tenían carcoma, así que incluso el techo se tiró. Creo que conseguimos un restaurante bonito. A la hora de hacer la reforma pretendía que reflejase el espíritu de la cocina que desarrollamos. Todos los elementos son mediterráneos. Y tiene una buena acústica, porque odio los ruidos en los restaurantes. Puedo tener el restaurante lleno y no se oye nada. La luz es la justa, no demasiada, la suficiente para ver los platos. Y no quería cargarlo de elementos, como cuadros, etc., lo importante tenía que ser la mesa. Entre 2001 y 2002 se produjo el impulso de La Finca.



8 Aquí estoy en la lonja de Santa Pola con mi jefe de cocina. Se trata de una de las mejores lonjas del Mediterráneo, con un pescado magnífico. Nos gusta ir cada dos semanas, ver cómo bajan las cajas de los barcos... Es importante estar al loro y en estas revisiones lo observamos todo, estamos al pie del producto. Hacemos lo mismo con la lonja de verduras. Vamos cada quince días y hablamos con los agricultores. Esto te ayuda a preparar y modificar las cartas.



9 Esta foto es de la etapa en la que conducía el programa *Proteína Marina* para Canal Cocina. Grabamos 22 programas y me dieron un empuje publicitario muy importante. Me gustó mucho hacerlo. Teníamos un equipo magnífico y me llevaba en el tren todos los productos y los cacharros desde aquí. Al principio me resultó un tanto duro, pero los programas gustaron y tuvieron repercusión, hasta el punto de que se han emitido muchas veces. Cuando me lo plantearon les dije que el programa tendría que estar centrado en los pescados y los mariscos, que es lo que domino. Me gustó el trabajo ante las cámaras y sin duda volvería a hacerlo.

10 En las ponencias que llevo a Madrid Fusión y encuentros similares trato de expresar

qué es lo que cocino y por qué. En la imagen estoy con mi jefe de cocina preparando unos crujientes. Le doy una gran importancia al oído y me gusta que los platos tengan mucho sonido. En este caso me pidieron que diese una charla sobre crujientes y salió muy bien.



11 Esta es una de las fotografías que se han colocado en el aeropuerto de Alicante, dedicadas a los cocineros de la provincia, que aparecen en ella con algún producto emblemático de su zona. Como yo soy de la ciudad de las palmeras y los dátiles, eso es lo que llevo en la imagen. Las fotos están colocadas en grandes paneles y te dan la bienvenida a Alicante cuando te bajas del avión.

12 Me gustan los niños y procuro ir siempre que puedo a impartir las clases del Día del Gusto. También, en colaboración con el Ayuntamiento de Elche, promocionamos guías, realizamos actividades con los niños para controlar la obesidad infantil, hacer que sean exigentes con la comida y sepan diferenciar los alimentos buenos de los malos. Cada año imparto entre tres y cinco clases para niños.



13 Me siento muy orgullosa de haber llegado hasta donde estoy en la actualidad y de haber conseguido una estrella Michelin, teniendo en cuenta que soy autodidacta. Y si he llegado hasta aquí es por haber contado con un gran equipo, que constituye los pilares del restaurante, pilares que se levantaron hace mucho tiempo: mi jefe de cocina lleva 18 años conmigo, el pastelero 20 y hay gente de sala que trabaja con nosotros desde hace 25 años. Somos una gran familia y un gran equipo.



Euro-Toques firma un convenio de colaboración con el Basque Culinary Center. *El acuerdo prevé el desarrollo de diversas acciones conjuntas con el fin de impulsar la investigación y la formación en el ámbito gastronómico.*

El pasado 21 de octubre Euro-Toques y el Basque Culinary Center firmaron en San Sebastián un convenio de colaboración con el que se persigue impulsar acciones de formación, investigación, innovación y promoción social de la gastronomía a partir de 2011, fecha prevista para el inicio de actividades del centro a través de su Facultad de Ciencias Gastronómicas y su Centro de Investigación e Innovación.

Según este acuerdo ambas entidades se comprometen a colaborar en la realización de estudios y la ejecución de proyectos y programas de investigación y desarrollo en las áreas científicas de interés común, que se llevarán a cabo en los centros, institutos, departamentos y demás unidades del BCC y de Euro-Toques España. La colaboración se basará en el asesoramiento recíproco, el apo-

yo mutuo y el intercambio de información en materia de gastronomía, alimentación y nutrición, mediante la elaboración de informes, la creación de grupos de trabajo y la difusión a través de diferentes instrumentos. Se persigue también la organización conjunta de jornadas profesionales y temáticas que den respuesta a los intereses de Euro-Toques España, así como la elaboración y difusión de publicaciones y otros proyectos de comunicación dirigidos a nuestros asociados. Asimismo, el Basque Culinary Center cooperará en el diagnóstico de necesidades formativas de nuestros asociados y en la puesta en marcha de actividades dirigidas a satisfacerlas.

Creada por cocineros de relieve internacional y Mondragón Unibersitatea y con el apoyo de las instituciones públicas, la Fun-

dación Basque Culinary Center tiene como finalidad la formación, la investigación, y la transferencia de conocimiento y tecnología en las diferentes áreas de las ciencias gastronómicas. El BCC, que comenzará a funcionar en 2011 y estará ubicado en San Sebastián, contará con una Facultad de Ciencias Gastronómicas y un Centro de Investigación e Innovación en Ciencias Gastronómicas. La Facultad ofrecerá una titulación universitaria de grado, así como un programa de posgrado y formación continua. El Centro de Investigación e Innovación, por su parte, aspira a convertirse en un centro de referencia internacional en la investigación y desarrollo del conocimiento en su campo y especialmente en las áreas vinculadas a las ciencias gastronómicas.



basque culinary center

Euro-Toques participa en “Saborea España”. *La iniciativa, impulsada por la Secretaría de Estado de Turismo, persigue promocionar la gastronomía española como producto turístico.*

El pasado mes de julio se formalizó la puesta en marcha de la asociación Saborea España, promovida conjuntamente por la Federación Española de Hostelería (FEHR) y la Asociación Española de Destinos para la promoción del turismo gastronómico, en la que están representados los ayuntamientos de Cambrils, San Sebastián, Valladolid y Lleida, el Cabildo Insular de Lanzarote, Euro-Toques y la Asociación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE).

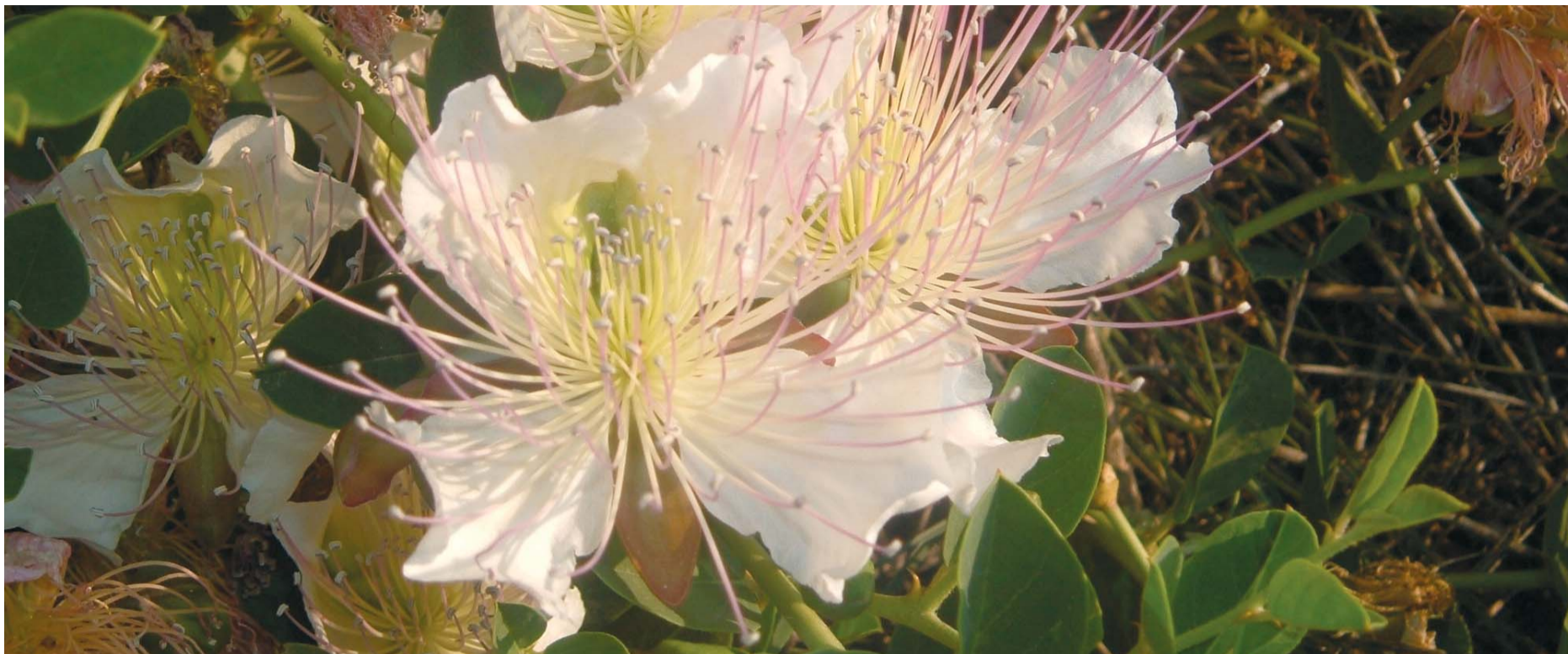
El objetivo principal de este proyecto conjunto es el lanzamiento de un Club de Producto que atraiga turistas hacia nuestro país para, aprovechando nuestra experiencia gastronómica, diversificar y desvincular el turismo de la estacionalidad, consolidando

destinos de calidad. La iniciativa pretende transformar este tipo de recursos y productos en experiencias turísticas únicas, muy especializadas y estrechamente ligadas a cada territorio, para lo que se requiere la colaboración tanto de los destinos interesados en este modelo como de las empresas, restaurantes, denominaciones de origen, productores, bodegas, etc.

A través de este proyecto se pretende diversificar la imagen internacional de España apoyándose en la gastronomía para incrementar su competitividad en el mercado turístico global. Las acciones de promoción internacional se llevarán a cabo bajo la marca Tasting Spain. Además, entre otros objetivos, se persigue desarrollar experiencias

alrededor de la cultura gastronómica y crear una marca específica e identificadora de los destinos especializados en gastronomía, así como desarrollar estrategias y formatos de promoción y comercialización más ambiciosos e innovadores.

Saborea España se engloba dentro del Plan de Promoción Internacional de Turismo Enogastronómico de la Secretaría de Estado de Turismo, que cuenta con una inversión de 9 millones de euros para el periodo 2009-2012. La asociación está presidida por el chef Pedro Subijana, presidente de Euro-Toques, con José María Rubio, presidente de la Federación Española de Hostelería, y Odón Elorza, alcalde de San Sebastián, como vicepresidentes.



Alcaparra de Ballobar

Cuentan que los mercaderes se las llevaban a Rusia, donde las intercambiaban a peso por caviar dorado para satisfacer el paladar de los zares. Los italianos, expertos degustadores de alcaparras, las consideran las mejores del mundo. Todo aquel que las prueba marca en ese mismo momento un antes y un después en su relación con los capullos de este arbusto, que al parecer da lo mejor de sí mismo cuando crece sometido al clima extremo del desierto de los Monegros, en los alrededores de Ballobar, municipio de la comarca del Bajo Cinca, en la provincia de Huesca.

Durante los años sesenta y setenta del siglo XX la recolección y venta de la alcaparra supuso una importante fuente de ingresos para los habitantes de la zona. Y sin embargo, en los últimos tiempos, durante más de veinte años, esta auténtica rareza natural ha nacido, crecido y muerto en el desierto sin que nadie reparase en ella, desde que, a mediados de los años 80, sus compradores prefirieran poner rumbo a Marruecos, donde podían encontrar alcaparras a un precio considerablemente más bajo. ¿Por qué? Porque la recolección de la alcaparra de Ballobar es un auténtico suplicio y el precio que hay que pagar por la mano de obra dispara los costes. La propia planta no pone las cosas fáciles a quienes quieran hacerse con el tesoro de sus capullos. Crece espontáneamente pegada al terreno y está recubierta de espinas que inevitablemente se clavan en las manos de sus recolectores, al contrario que la variedad que puede encontrarse en Italia, en el Mediterráneo o en Marruecos, que a falta de pinchos envuelve el capullo en un pellejo más recio y amargo. Su recolección, por este motivo, resulta mucho más sencilla y barata. Pero la estrategia defensiva de la planta de Ballobar hace que el sabor de la alcaparra resulte mucho más agradable, sin ese amargor en el retrogusto y con una textura mucho más tierna y delicada. En invierno, las tempera-

turas pueden alcanzar en los Monegros los diez grados bajo cero y la planta se congela, por lo que resulta mucho menos productiva que la variedad mediterránea, que puede proporcionar al año entre seis y ocho kilos por planta. En Ballobar es raro que lleguen a tres kilos anuales. Los capullos resultantes son muy pequeños (el producto que se consume es el botón floral, que debe recogerse antes de que se abra; cuanto menor sea su diámetro, mayor será su calidad; para conseguir un kilo de alcaparras es preciso recoger unos 6.000 botones de un diámetro menor de 7 mm.) y su recogida, que debe llevarse a cabo en los meses de julio y agosto, a temperaturas que llegan a superar con creces los cuarenta grados –hay que empezar la recolección a las seis de la mañana y dejar el trabajo a las once– y en un terreno pedregoso y en pendiente pone a prueba la resistencia física de quienes se encargan de realizar esta tarea. Pero es precisamente la capacidad de adaptación de esta planta a un entorno tan extremo, con raíces que llegan a alcanzar los treinta metros de profundidad en busca de agua, la que la dota de sus peculiaridades gustativas. Ese estrés hídrico al que se ve sometida la planta concentra sus aromas y redondea la calidad de la alcaparra.

Hace unos cuantos años, dos amigos de la zona, Miguel Ángel Salas y José Gil Sasot, decidieron volver a recolectarla y a encurtirla como se hacía tradicionalmente. La iniciativa llegó a oídos de Slow Food, que inmediatamente incluyó la alcaparra de Ballobar en su lista de productos “Baluarte” y comenzó a impulsar su promoción. Miguel Ángel y José fueron invitados al Salón del Gusto de Turín en 2008 y se llevaron consigo cien kilos de alcaparras para presentarlas en el escaparate italiano, pensando que probablemente era una cantidad un tanto excesiva. Sin embargo, se las quitaron de las manos. Vendieron los cien kilos. Los italianos, mucho más

acostumbrados que nosotros a consumir alcaparras, tenían con qué compararla y no tardaron en darse cuenta de que se trataba de una variedad muy especial. Slow Food les facilitó también la elaboración de una serie de trípticos en varios idiomas y poco a poco la voz se empezó a correr y comenzaron a llegar pedidos desde países Alemania o Inglaterra, además de la propia Italia.

A falta de ayudas institucionales, han sido algunos cocineros, además de Slow Food, quienes hasta la fecha han hecho más por la divulgación de este producto. A partir del salón de Turín, empezaron a realizar pedidos para incluir la alcaparra de Ballobar en sus creaciones, y también influyeron en su método de conservación, aconsejando la eliminación del vinagre para que tan sólo fuesen sumergidas en agua y sal. Es en esta simple salmuera como han salido al mercado, para que después cada cual le dé el toque final que prefiera sin que su sabor esté determinado de antemano por el vinagre empleado para su encurtido.

Además de los capullos en sí, Miguel Ángel y José han elaborado un “polvo de alcaparras” con el que han dado salida a los ejemplares más grandes, que de otra forma se desearían. Tras su recolección y su inmersión en la salmuera, estas alcaparras de mayor tamaño se deshidratan al sol –tal como tradicionalmente se hace en Ballobar con otros dos productos característicos de la zona, los tomates secos y los orejones–, se muelen sin eliminar en ningún momento la sal y el polvo resultante se comercializa en envases de veinte gramos (para obtener un kilo de polvo hacen falta 11 kilos de alcaparras, puesto que tras la deshidratación pierden un 90 por ciento de su masa) que se puede utilizar, entre otros usos, para aromatizar la pasta, las pizzas, las ensaladas de tomate o, mezclado con eneldo, para marinar el salmón.

Además de este polvo la creatividad de Miguel Ángel ha llevado a asociar la alcaparra de Ballobar con otros productos “Baluarte” de Slow Food y de este modo se ha dado lugar a unos bombones de alcaparras, mezclándolas con chocolate elaborado a partir de cacao biológico de México, y a un queso con alcaparras fruto de la asociación con el queso de oveja carranzana de cara negra. Y entre los proyectos que se están desarrollando de cara al futuro se encuentran un aceite y un licor de alcaparras, además de continuar con los intentos por domesticar la planta y poder así cultivarla, que por ahora no han dado frutos. Que todo esto llegue a buen puerto depende en gran medida de un apoyo institucional que de momento brilla por su ausencia. Miguel Ángel se queja de la falta de interés por parte de la diputación provincial de Huesca y del propio ayuntamiento de Ballobar, a pesar de que el nombre del pueblo empieza a destacarse en el mapa de los Monegros gracias a este producto (cuenta Miguel Ángel que en una ocasión apareció por el pueblo un matrimonio francés que venía exclusivamente en busca de las alcaparras, después de haber leído el elogioso artículo que les dedicaba una prestigiosa revista francesa). Por esta razón, tanto Miguel Ángel como José, que realizan otras actividades profesionales, dedican su tiempo de ocio y pagan de su propio bolsillo todo lo que implica la recolección, producción y envasado de la alcaparra. Por ahora, debido a la incertidumbre con la que trabajan, han limitado la recolección a doscientos kilos al año; de momento no es posible atreverse a recoger más. El futuro dirá si esta delicadeza gastronómica continúa expandiendo su territorio a través de nuestros platos o si vuelve a nacer, crecer y morir bajo el sol de los Monegros sin que nadie se preocupe de rescatarla del suelo.

The map shows the following regions and their associated restaurant/chef information:

- Sevilla:** Delfín Manuel Cabrera Portillo (Rest. San Francisco), Francisco José Molina Gallegos (Rest. Paco Pepe), José Romero Belloso (Rest. Casa Patricio), Matías Vega Ortiz (Rest. Alcazaba de las Torres)
- Cádiz:** Santiago Domínguez Miguel (Rest. Santiago), Iván Valero Gomiz (Rest. La Marina)
- Málaga:** Dani García (Rest. Calima), Sergio Garrido Cantero (Rest. Hotel Estrella del Mar), Juan Carlos Jiménez Albert (Rest. Hotel Incosol Urban), Salvador Lobato Álvarez
- Granada:** Gregorio García Domínguez (Catering Ibarar), Gregorio García Pérez (Catering Ibarar)
- Jaén:** Juan Carlos de Justo Villena (Rest. Ruta del Veleta), Gregorio García Domínguez (Catering Ibarar)
- Córdoba:** Pedro Salcedo Martínez (Rest. Juanito), José Lorente Polaina (Rest. La Sarga), José Luís Navas Martos (Casería de Las Palmeras), Lorenzo Rubio Prieto (Rest. Mesón Campero)
- Almería:** Antonio Torres López (Rest. Chikito)
- Other Regions:**
 - Aracena: Juan Manuel Marcos García (Rest. Taberna del Alabardero), Antonio Alcaide García (Rest. Alcaide), Eduardo Arteaga Peña (Rest. Casa Robles), Manuel Navarro Puntas (Rest. La Cocina del Palacio), Miguel Prieto Juárez (Taberna del Alabardero)
 - Huelva: Santiago Elias Fernández Vázquez (Vilanova Vinoteca), David Aragón Diez (Rest. Hotel Aracena Park), Luís Miguel López Domínguez (Rest. Arrieros), Tomeu Oliver Servera (Escuela de Hostelería Islantilla), José Antonio Zaiño Goye (Rest. Casa Rufino)
 - Almería: Antonio J. Carmona Baraza (Rest. Terraza Carmona), Mari Carmen Asensio Ruiz (Rest. Asador Cortijo Albari), María Dolores Bravo Pérez, Rafael Fernández López (Rest. Mesón Pepa), Francisco Freniche Martínez (Rest. Bellavista), Francisco Pérez Quesada (Catering Gastrosur), Alejandro Sánchez Ruiz (Rest. Alejandro)

- Marcos Pedraza Andrade (Rest. Ruta del Veleta)
- José Ibáñez Jiménez (Catering Ibarar)
- Francisco Aguilar Rojas (Rest. Belmonte)
- M^o Dolores Marín Huete (Rest. Damasqueros)
- José Álvarez Baena (Rest. Las Tinajas)
- Luís Oruezabal López (Rest. Chikito)
- Daniel Álvarez López (Rest. Sevilla)
- David Pedraza Caballero (Rest. Ruta del Veleta)
- Prudencio Ariza Benítez (Parador de Turismo de Úbeda)
- José Pedraza Velázquez (Rest. Ruta del Veleta)
- Jesús Bracero Robledo (Hotel Alhambra Palace)
- Miguel Pedraza Velázquez (Rest. Ruta del Veleta)
- Juan Pedro Campos Cortés (Inmobiliaria Reina Cristina)
- Cecilio Pérez Sánchez (Rest. Ruta de Lorca)
- Francisco Comino López (Rest. Hotel Los Abades)
- Manuel Quesada Molina (Rest. Hotel M.A. Nazarés)
- Juan Carlos de Justo Villena (Rest. Ruta del Veleta)
- Raúl Quiles López (Rest. Pepe Quiles)
- Gregorio García Domínguez (Catering Ibarar)
- Miguel Ramírez Moya (Rest. La Mamunia)
- Gregorio García Pérez (Catering Ibarar)
- Francisco Rivas Ruiz (Hotel Alhambra Palace)
- Antonio Ruiz Bustos (Rest. La Dorada)
- M^a Isabel Sánchez Elvira (Rest. Mesón San Cayetano)
- Antonio Torres López (Rest. Chikito)

Andalucía. Pedro Salcedo.

El delegado de Euro-Toques en Andalucía, Pedro Salcedo, nos describe en esta segunda entrega de La Comunidad algunos de los rasgos que caracterizan a la cocina andaluza en la actualidad.

Creatividad y tradición

En Andalucía como en cualquier región de nuestro país, el panorama gastronómico se sitúa en continua evolución, existe una corriente clara de profesionales que apuestan por la creatividad, pero a la vez coexiste una gran parte de cocineros que se inclina por la preservación y mantenimiento de la cocina tradicional, pero tratando de aligerar y actualizar esas recetas de siempre, sin perder la identidad de las mismas.

Innovación mal entendida

Dentro del ámbito gastronómico sufrimos diversos problemas, pero si se trata de destacar uno, escogería la falta de criterio en la manufactura de algunas de las materias primas que utilizamos en nuestra cocina. Hay algunos cocineros que tratan de reinventar nuestros productos, pero en muchas ocasiones no consiguen llegar a buen puerto. Creo que a los chavales no se les está llevando por buen camino en las escuelas. Primero hay que formar a la gente en la cocina tradicional y a partir de ahí es cuando quien así lo elija entrará en la creativa. De lo contrario, a los nuevos cocineros les faltará la base y se perderá la raíz y la identidad de nuestra cocina. Hay algunos cocineros creativos que están haciendo bien las cosas, pero hay establecimientos tradicionales que, mirándose en ellos y apuntándose a esa moda, han querido dar media vuelta a su cocina con muy mal pie. Intentan hacer algo que no saben y terminan estropeando su cocina y ofreciendo auténticos bodrios.

El producto

Hay un producto o ingrediente que para mí es esencial, el aceite de oliva virgen extra. Lo considero básico e insustituible, además de tener la propiedad de amoldarse a cualquier tipo de receta por la gran cantidad de variedades de las que disponemos en nuestra comunidad. Particularmente me gusta mucho el picual, que es el que más se produce en Jaén. Comerlo en crudo quizá resulte un poco más complicado –aunque a mí también me gusta así– porque tiene un ligero amargor, pero a la hora de guisarlo es igual que los demás y, por otra parte, aguanta más que el resto si se ha extraído como es debido.

El plato

Sin duda, el gazpacho, un plato que presenta una paradoja: a la simplicidad de su elaboración se une la dificultad de dotar de personalidad y matices a una sopa fría a base de ingredientes sencillísimos. En cada lugar de Andalucía se elabora de una manera distinta (hay quien incluso le echa mayonesa; he visto muchas barbaridades). Pero, en mi opinión, resulta muy difícil darle el punto, no hay manera de establecer un patrón. Por mucho que midas las cantidades exactas de aceite, vinagre, tomate, sal y ajo, no siempre el resultado es el esperado. Por eso considero que es una de las recetas más sencillas y al mismo tiempo más complicadas de la cocina andaluza.

Un buen momento para conocer la comunidad

Andalucía ofrece opciones distintas en las diversas estaciones del año, pero sin duda es la primavera cuando nuestra región puede sorprendernos más. En cuestión de 150 kilómetros es posible pasar de esquiar a tomar un baño en una costa de clima templado. En

todo caso, para sentir de verdad Andalucía hace falta tiempo, no sólo por la gran extensión de la comunidad, sino por las muy distintas características de cada provincia. Aquí van algunas pistas: la serranía de Málaga, la grandeza arquitectónica de Sevilla, las marismas de Huelva, la ruta del jerez de Cádiz, la Alhambra de Granada, la ruta del renacimiento de Jaén, el legado Andalusi de Córdoba el parque natural de Cabo de Gata en Almería...

Productos en peligro

La anguila se encuentra en una fase muy precaria; de hecho, durante diez años se ha prohibido su pesca en cualquiera de las fases de su crecimiento para intentar que se desarrollen con cierta normalidad. Durante un tiempo se abusó de su pesca y creo que ya prácticamente han dejado de existir. Me gustaría que se recuperase, aunque fuese en pequeñas cantidades.

Euro-Toques

Celebramos al menos un par de reuniones al año, aunque debido a la crisis estamos atravesando por una mala temporada, puesto que debido a la falta de medios no es posible desarrollar todas las iniciativas que nos gustaría llevar a cabo. Además, aquí las reuniones se ven dificultadas por las distancias y es complicado ponerse de acuerdo. En esto envidio a las comunidades pequeñas.

El tesoro escondido

Más que productos poco conocidos, lo que sí hay en Andalucía son algunas recetas que han dejado de prepararse debido al ritmo que nos impone la vida actual. Un ejemplo son los guñapos de Jaén, una pasta a la que se le

añade pescado, libre, carne de caza o lo que quieras. Antes era un plato muy conocido y consumido, pero poco a poco va cayendo en el olvido porque no resulta tan fácil de preparar y conservar como, por ejemplo, un gazpacho, sino que requiere más dedicación y además debe consumirse al momento.

El futuro

El panorama, para qué engañarnos, no resulta muy alentador en la actualidad. Estamos sumidos en un profundo conflicto que hace que nos encontremos maniatados. Es difícil encontrar soporte por parte de las instituciones, fundamentales para el desarrollo y la divulgación de nuestra cocina en nuestro ámbito gastronómico. Si a esto le añadimos la crisis, el paisaje todavía es más oscuro. Sin embargo, soy optimista, en el sentido de que una vez que salgamos de este periodo quedarán quienes realmente aman la profesión, quienes han luchado por tener un negocio y una cocina, no aquellos que han entrado en el oficio por moda. Así que al final todo esto será para bien y resurgiremos como el ave fénix. Y también mirando hacia el futuro tenemos a cocineros como Juan Andrés Rodríguez Morilla, ganador del XI Campeonato de España de Cocineros, celebrado en el XXIII Salón Internacional del Club de Gourmets, un chaval que desde niño quiso ser cocinero y que tiene una pasión por la cocina y un entusiasmo extraordinarios.



(4)

Mujeres y libros de cocina en el siglo XX. *Unos trazos para invitar a la lectura, a la reflexión y al discernimiento.* José María Pisa. Editor y librero (www.derecoquinaria.com)

Proyección mediática de los libros de cocina, particularmente en Francia

Encuentro que sería muy fácil dejarse deslizar por la pendiente, algo muy en boga en nuestros días, y hablar de las mujeres cocineras que están teniendo gran proyección mediática y escriben libros. Porque se piensa sobre todo en las mesas públicas, en los restaurantes mediáticos al frente de los cuales hay una mujer con talento y éxito. Desde luego, se podría tratar como algo “nuevo”, pero a estas alturas en las que ya se da por conseguida la igualdad de sexos a la hora de trabajar en una mina, conducir un autobús público, manejar una excavadora en una gran obra pública, pertenecer a ejércitos de élite, etc., nada de extraño puede tener que una mujer esté al frente de unos fogones, a sabiendas de que, como escribía Teodoro Bardají, es un trabajo muy duro y poco reconocido. No puedo resistirme a citarlo advirtiéndole que este texto lo escribió a principios del siglo XX:

“[La cocina es el más ingrato de los oficios; cualquier otro obrero tiene el mínimo consuelo, la pequeña vanidad que conforta el espíritu de poder contemplar su obra, buena o mala; el cocinero tira todos los días por la ventana el fruto de su trabajo y con él pedazos de su espíritu, que nadie recoge y que todos olvidan, y, sin embargo, ¡cuántas inquietudes y cuántas horas de lucha y de trabajo hay en algunas pequeñeces que pasan inadvertidas! No existe mayor dolor que el desencanto producido por la lucha diaria entre problemas planteados y los medios que contamos para resolverlos.]”

En nuestros días la cosa ha cambiado aparentemente, ya que es el nuevo fenómeno mediático, el de los grandes medios de comunicación (no así cuanto se estudia en congresos de sociología o antropología de la cocina) los que lanzan a nuestra sociedad la imagen de que ser cocinero es algo maravilloso, e incluso una manera de llegar a ser rico. Bueno, la controvertida película *Ratatouille* seguramente reflejaba en buena parte la realidad de lo que es una cocina por dentro, más allá de lo que tuviera de metáfora, caricatura, etc. Pero para esto están los géneros literarios/

filmicos, para que cada uno vea y sienta lo que el director haya querido transmitir. Dicen que la mujer cocinera del film se inspiraba en Hélène Darroze, y supongo que a ella le habrá hecho sonreír su comportamiento, aunque seguramente es verdad que cuando un jefe de alta cocina actúa en serio la metáfora se acerca a la realidad, o a la inversa. No obstante, trabajo duro el de la cocina, pero también lleno de gratificaciones, y no precisamente económicas.

Sin dejarme, pues, caer por la pendiente, voy a desarrollar un poco más lo que en nuestros días pueda percibirse sobre la mujer cocinera en los establecimientos públicos y su proyección social, y el papel que conlleva la edición de libros, recetarios sobre todo, firmados por mujeres cocineras.

Hecha esta consideración tal vez sea interesante recordar a Eugénie Brazier (1895-1977), la famosa “Mère Brazier”, que en 1933 fue distinguida con tres estrellas Michelin (no hay que olvidar su origen popular y su papel iniciador de los famosos “bouchons” lionneses). En torno a su gran figura, física y profesionalmente hablando, es de donde arranca el grupo de las llamadas “Mères Lyonnaises”, entre las que se encuentran la mère Blanc, la mère Fillioux, la mère Poupon, la mère Léa, la grande Marcelle, Mère Poulard, etc. Y en nuestros días, tras sus huellas, renace el grupo con Anne-Sophie Pic y Hélène Darroze, quienes incluso se unen hasta formar el club de “Les nouvelles mères cuisinières” para continuar la estela de las Mères antes citadas en una Francia que siempre va por delante y se las pinta como ella sola para destacar y sobresalir en cualquier dirección que sea diferente y propia...

Hay que distinguir entre las cocineras de tiempos pasados que, aun siendo famosas y dejando un gran legado, no escribieron libros (aunque otros hayan escrito sobre ellas o su cocina), y las que sí los escribieron con el interés personal de transmitir sus conocimientos. En el grupo antes citado se puede establecer esa distinción. Las modernas Mères desde luego escriben libros. Son consecuentes con las exigencias de los tiempos modernos, donde lo “mediático” exige

que, además de recurrir a los *mass media* convencionales y muy potentes, el libro sea un complemento sin el cual el círculo del marketing obligado no se cierra, sin por ello poner en duda la necesidad de cada cocinera de transmitir conocimientos y compartirlos con sus colegas de uno y otro sexo. O incluso con el gran público. Pero hasta estos últimos años el fenómeno editorial no había tenido la relevancia que ahora está teniendo.

Es cierto que ya en el siglo XVII aparece Madame Mérigot, “*La cuisinière républicaine, qui enseigne la manière simple d’accommoder les pommes de terre...*”, 1794-1795. Sin entrar ahora en las cuestiones muy actuales de si los cocineros se han convertido en químicos o alquimistas (nada nuevo según se “mire” la historia), me seduce insertar aquí la belleza de este grabado (1) obra de Hubert-François Bourguignon d’Anville, conocido por el seudónimo de Gravelot (1699-1773), en el que se apoyaban estos versos que se escribieron para un Almanaque:

Tous les ans nouvelle cuisine, / Car tous les ans changent les goûts, / Et tous les jours nouveaux ragoûts : / Soyez donc chimiste, Justine.

(Todos los años nueva cocina, / pues todos los años cambian los gustos / Y todos los días nuevos guisados / Hazte química, Justina).

En el siglo XIX entre los cocineros franceses famosos no aparece una mujer cocinera / escritora. Ha de ser en el siglo XX donde la presencia de la mujer, como se ha dicho, sea insoslayable. Y así ocurre con cocineras tan famosas como la belga Gislhaine Arabian, en París, Anne-Sophie Pic, Hélène Darroze, Frédéric E. Grasser-Hermé, Reine Sammut, Fatema Hal, etc., por citar algunas de las más reconocidas internacionalmente.

En España, con menos habitantes y un desarrollo de la historia del restaurante algo diferente del caso francés, la cocinera autora de libros de cocina es todavía más reciente y escasa. Si bien en el siglo XIX se encuentran títulos como *La Cuynera catalana*, un anónimo no siempre original y que, como tantos libros del XIX, es un recopilatorio de fuentes diversas. O un título en euskera, “*Escualdun*

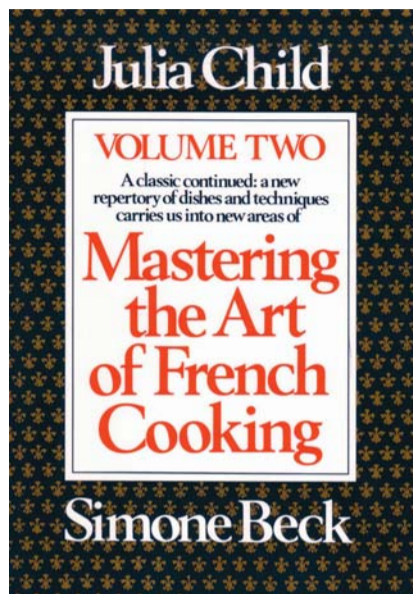
cocinera Ceinarekin nornahic cocina ona errechki eguin baiteçake”, anónimo también y de definición semejante al anterior. Es bien avanzado el siglo XX cuando aparecen libros firmados por Carme Ruscalleda, las Hermanas Rexach, Toñi Vicente, etc.

El “caso de Julia Child”

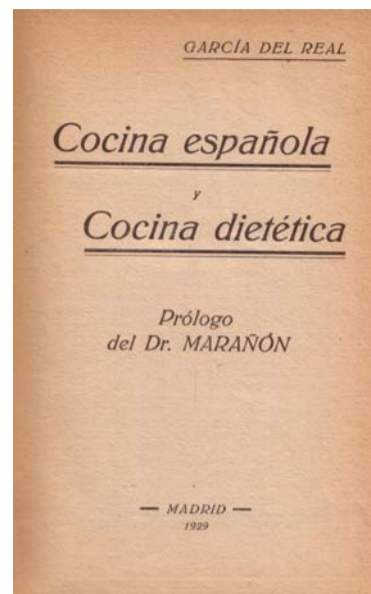
Como siempre los límites de mi intervención me impiden desarrollar más a fondo estas cuestiones, que dejo abiertas para reflexión de los lectores. Todavía hay dos aspectos que me resultan muy relevantes y uno de ellos de mucha actualidad, como es el caso de Julia Child y la cocina en los Estados Unidos. Recientemente ha pasado fugazmente por las salas de cine españolas la película *Julie & Julia*, que ha puesto de actualidad a Julia Child, interpretada por Meryl Streep. No he visto que haya tenido una repercusión especial en España, incluso como film no ha recibido buenas críticas. Sin embargo, en el mundo de la cocina la debería haber tenido. Julia Child, nacida en Pasadena, California, se graduó en el Smith College y trabajó para la OSS (Oficina de Servicios Estratégicos) durante la Segunda Guerra Mundial en Ceilán y China, donde conoció a Paul Child. Después de casarse vivieron en París, donde estudió en el Cordon Bleu y trabajó con varios distinguidos chefs franceses. En 1951, con Simone Beck y Louisette Bertholle, comenzaron su propia escuela de cocina en París, L’École des Trois Gourmandes, al mismo tiempo que el libro *Mastering the art of French cooking* fue tomando forma. (2) Poco después de la aparición del libro, en 1961, Julia comenzó a aparecer en la serie de la televisión pública *The French Chef*, que la convirtió en una celebridad nacional, ganando el premio Peabody en 1965 y un Emmy en 1966. Varios programas de televisión pública y numerosos libros de cocina siguieron. Julia Child murió en 2004. Es autora o coautora de varios libros. Se trata de todo un fenómeno originario de numerosas publicaciones; al fin y al cabo se la considera la introductora de la cocina francesa en EE.UU. Si quiero recordar este caso es porque los franceses –seguiremos diciendo “muy suyos”– han aprovechado la película homenaje a Julia Child para llevar el ascua a su sardina, y, por ejemplo, en el número 985



(3)



(2)



(5)



(1)

de *Courrier International* (17-23/XI/2009) (3), donde le dedican unas páginas a modo de extraordinario, además de la portada, aprovechan para recalcar cómo, a pesar de la notoriedad de otras cocinas, *la francesa sigue fascinando al mundo*.

Pero este aspecto se reduce a este fenómeno tan singular, porque no se podría hablar de EE.UU. sin citar a Alice Waters, otro fenómeno espectacular, o algunas menos notorias en España pero de gran consideración en su país, como Judy Rodgers, del ZuniCafe, Jody Adams, etc.

En España, con nuestra singularidad ibérica, somos capaces de crear incluso “eventos” multitudinarios dedicados a homenajear a las mujeres cocineras, como ocurre con la creación de los Premios EVA...

¿En España vivimos de espaldas a nuestra historia culinaria?

Finalmente, y no por ello lo considero menos importante, sino todo lo contrario, quiero poner de manifiesto el importante papel que en España ha representado un grupo de mujeres, cocineras o no, que han transmitido sus conocimientos a través de sus libros, sin otro objetivo que educar a la mujer en el aprendizaje de la cocina, más allá de la pura transmisión oral y en consonancia con el proceso de urbanización de una España no poco retrasada, así como dar a conocer la cocina como instrumento de la buena administración económica de la casa familiar.

Tal vez estas ideas parezcan hoy, para ciertas posturas muy a la moda, trasnochadas, pero he de ampararme en los recientes estudios de profesoras universitarias que están sacando a la luz la importancia de mujeres apasionadas por su profesión, grandes renovadoras de las Escuelas, y de las Escuelas de Magisterio. Cito de memoria cuando en tiempos de Emilia Pardo Bazán alguien escribe que ya es hora de que la mujer (naturalmente no se refiere a la que todavía no vota o vive humillada) deje de vivir sólo para vestir a la moda francesa y aprender a tocar el piano. Había llegado la hora de aprender a cocinar y saber administrar la economía familiar. Esto

de lugar a un “movimiento” en las Escuelas de Magisterio, (o algún libro como el de Emilia Pardo Bazán, a quien veo más dentro del mundo de la literatura como tal. Como posteriormente, tal vez, el de *Colombine*), que hoy quiero singularizar en una de las más grandes defensoras de la educación de la mujer en los años que transcurren a caballo del siglo XIX y XX. Se trata de doña Matilde García del Real (4) y Álvarez de Mijares, discípula de Concepción Arenal, mujer que no debería ser ajena a la cultura de un cocinero, por extraño que pueda parecer. Invito a añadir al fondo de la biblioteca personal la obra escrita por María Teresa López del Castillo dedicada a “las primeras inspectoras escolares de Madrid 1861-1926”, (Comunidad de Madrid, 2003). Ya sé que es un estudio que resulta de interés para quienes se dedican al mundo de la educación, pero personalmente me parece muy importante, y por ello quiero compartirlo.

Entre tanta bibliografía e iniciativas aparecen en marzo de 1906 las clases en el “Centro Ibero-Americano de Cultura Popular Femenina y Escuela de Madres de Familia”, donde doña Matilde “inició y organizó la “Escuela de Madres de Familia”, primera del hogar que ha existido en nuestra patria. En ella explicó varios cursos de “Pedagogía y de Arte Culinario”. Fruto de esas clases fue el libro *La cocina de la madre de Familia* (1908), declarada de utilidad pública para las escuelas, obra que en otra edición, en 1929, en colaboración con su hermano Eduardo, ilustre catedrático de Medicina, tituló *Cocina española y cocina dietética* (5) y que mereció un magistral prólogo de don Gregorio Marañón, con quien los hermanos García del Real compartían parecidas preocupaciones sobre el papel y futuro de la cocina española.

No puedo evitar la cita de Magdalena de Santiago Fuentes (1873-1922), otra educadora de la misma época y movimiento, dadas las relaciones que tuvo con mi tierra, Huesca, aunque pasó también por Barcelona y Madrid, y porque plasma sus preocupaciones en una serie de obras importantes, entre las que no falta una bajo el título *La cocina racional: formulas y procedimientos de culinaria* (Madrid, 1915).

A partir de aquí qué fácil sería seguir conversando sobre el papel de las madres de familia, de las *etxeoandres*, de las autoras del libro dedicado al restaurante El Amparo, Ursula Azcaray Eguileor (1866-1918), Sira Azcaray Eguileor (1870-1929), y Vicenta Azcaray Eguileor (1876-1928), auténticas pioneras e hijas de Sebastián de Azcaray y Felipa de Eguileor, que fundaron el restaurante en 1866. Me deleito en estos detalles biográficos que debo a mi admirado amigo Javier Mardones Blasco para que nadie confunda ni copie mal –por ejemplo a Manuel Vázquez Montalbán– porque que no se trataba de unas “socias” sino de hermanas. Y en este contexto qué importantes son los primeros trabajos de Domènech y Teodoro Bardají, y los de José Sarrau, o los de Félix Ibarguren, en los que no veo “pretensiones mediáticas” y sí un interés didáctico. Comer bien y con un correcto sentido de la economía.

En otra dirección, desde luego, comentaría y valoraría algunos éxitos editoriales que van desde la *Enciclopedia Culinaria. La cocina completa* de la Marquesa de Parabere, hasta el más reciente *1080 recetas*, de Simone Ortega. Pero escapa a mis intenciones ahora, aunque dejo claro que discrepo de muchas opiniones vertidas al respecto, sobre todo porque el resultado mediático no tiene que ver con la transmisión de cultura culinaria y gastronómica, y la diferencia entre las diversas obras de nuestra más reciente historia seguramente debería haber proporcionado resultados muy diferentes. Lo dejo para los sociólogos de la alimentación.

Mi papel es, como en otras ocasiones, invitar a la lectura, también al estudio, por eso me apetece traer el recuerdo de un maestro del periodismo como fue Francisco Umbral. En los tiempos en los que campaba por Madrid enseñando a comer y a entender de cocina (muchas veces con nuestro común amigo el Dr. Martínez Llopis) en restaurante Basque –y no sé si también ahora en su Irizar Jatetxea– el admirado y querido Luis Irizar ofrecía a veces “Cursos para amas de casa y aficionados”. En 1982 organizó, con resultado que desconozco, el “Primer encuentro nacional de la cocina de mujeres”. E invitó a Francisco Umbral, quien le dedicó una de

sus impagables, poliédricas y provocadoras columnas en el diario *El Mundo*, de la que me interesa lo siguiente: “Yo había creído siempre (y sigo creyendo) que la cocina la hacen las mujeres, de modo que no entiendo muy bien la tautología. Lo que pasa es que no. Pasa que media democracia se ha puesto a cocinar, con la *liberté*, cuando creíamos que, más que a los placeres de la mesa, el personal se iba a dar a otros placeres con mueble. Que eso es lo que tenía en un grito a la reserva espiritual. Vázquez Montalbán, Xavier Domingo, Néstor Luján (el difunto Cunqueiro), el citado Irizar. Aquí nuestros ‘cráneos privilegiados’, que decía Valle-Inclán, aprovechando la libertad de expresión, se han puesto todos a hacer besugo al horno. A mí en principio no me parece mal, pues que, como decía Ortega, la democracia consiste en que unos pocos, elegidos por el pueblo, se dediquen al gobierno de la cosa, mientras los electores pueden ‘vacar’ a sus placeres o asuntos personales.”

Ya saben que me gusta sacar o sugerir moralejas. ¿Qué pasa en nuestros días, y en España más concretamente?. ¿Con qué intención se escriben muchos de los libros firmados por los profesionales de proyección mediática? ¿Consiguen una mejor formación del comensal del siglo XXI en su estima de la cocina y la gastronomía? Hay un tema que me llama mucho la atención, y es la preocupación que en los últimos tiempos algunos cocineros mediáticos demuestran por la buena alimentación de los niños, futuros gastrónomos, aunque ahora son objeto de estudio por la enfermedad de la obesidad... Por todo eso y algunas cosas más me preguntaba si vivimos de espaldas a nuestra propia historia. Estos días me ha consolado un cocinero británico bien estimado por colegas cocineros de España, y desde luego también por mí, Heston Blumenthal, cuando ha declarado que “para crear es imprescindible conocer la historia de la gastronomía”. El resto de sus respuestas también me resultan interesantes, y sus trabajos, los televisivos incluidos, en favor de la cocina y los niños también son de gran valor. Vale, como decían los romanos.



www.euro-toques.es

