

## UN COCINERO TARDÍO

**Empecé a cocinar tarde. En mi infancia, el remilgado proteccionismo habitual rodeaba las actividades de las cabinas electorales, el lecho conyugal y el banco de la iglesia. No advertí la existencia de un cuarto lugar secreto –secreto, al menos, para los chicos– en la familia inglesa de clase media: la cocina. De ella salían mi madre y las comidas –comidas a menudo basadas en la producción del huerto de mi padre–, pero ni él ni mi hermano ni yo hacíamos preguntas, ni se nos alentaba a formularlas, sobre el proceso de transformación. Nadie llegaba hasta el extremo de decir que cocinar era de mariquitas; era tan sólo algo para lo que no servían los varones domésticos. Las mañanas de colegio mi padre preparaba el desayuno –gachas recalentadas con jarabe dorado, beicon, una tostada– mientras sus hijos se dedicaban a lustrarse los zapatos y a las tareas de la cocina-estufa: rastrillar las cenizas, rellenarla de carbón. Pero estaba claro que la competencia culinaria masculina se limitaba a estos escarceos matutinos. Quedó de manifiesto una vez que mi madre estaba ausente. Mi padre me preparó el almuerzo para llevarme y, sin comprender la teoría del bocadillo, insertó con cariño ingredientes que él sabía que me gustaban mucho. Pocas horas después, en un tren de la zona sur que había de llevarme a un campo de deporte fuera de la ciudad, abrí mi bolsa del almuerzo delante de otros jugadores de rugby. Mis bocadillos estaban empapados, se rompían en pedazos y eran de un color rojo vivo a causa de la remolacha paternalmente cortada; se sonrojaron por mí del mismo modo que yo me sonrojaba por quien los había preparado.**

**Y de la cocina cabía decir lo mismo que del sexo, la religión y la política; cuando empecé a averiguar cosas por mi cuenta, era demasiado tarde para preguntar a mis padres. Ellos no me habían instruido y yo les castigaría no preguntándoles nada. Yo tenía veintitantos años y estudiaba para obtener el título de abogado; alguna comida de las que me inventaba por entonces era criminal. En lo alto de mi escala estaba la chuleta de cerdo ahumada, con guisantes y patatas. Los guisantes eran congelados, por supuesto; las patatas, de lata, previamente peladas, venían en una salmuera dulzona que me gustaba beber; la chuleta era distinta de cualquier cosa posteriormente descrita con este nombre. Deshuesada, previamente modelada y de un color rosa luminoso, se distinguía por su capacidad de mantener una tonalidad fluorescente por más tiempo que la asaras. Esto daba mucha libertad al chef: no estaba poco hecha a menos que estuviese claramente fría, ni quemada a no ser que estuviera negra como el carbón y ardiendo. Luego se vertía una copiosa cantidad de mantequilla sobre los guisantes, las patatas y, por lo general, también sobre la chuleta.**

Los factores clave que regían mi «cocina» de aquel tiempo eran la pobreza, la desmaña y el conservadurismo gastronómico. Otros quizá hubieran vivido a base de despojos; la lengua en conserva era lo único que yo soportaba, aunque la carne envasada sin duda contenía partes del cuerpo a las que yo no habría dispensado una buena acogida en su forma original. Una materia básica era el pecho de cordero: fácil de asar, no resultaba nada complicado saber cuándo estaba hecho y alcanzaba para tres comidas sucesivas por alrededor de un chelín. Después me gradué en paletilla de cordero. La servía con un enorme pastel de puerro, zanahoria y patata preparado según una receta del *Evening Standard* de Londres. La salsa de queso del pastel tenía siempre un fuerte sabor a harina, aunque disminuía poco a poco con cada recalentado cotidiano. Hasta más tarde no averigüé por qué.

Mi repertorio crecía. Los alimentos principales que, aunque no dominé, al menos domesticqué, fueron la carne y las verduras. Después les llegó el turno a los pudins y las sopas; más tarde, mucho más tarde, a los gratinados, la pasta, el risotto, los soufflés. El pescado era siempre un problema, y aún está a medio resolver.

Entre las visitas, trascendió que yo cocinaba. Mi padre observó esta novedad con la misma suspicacia benévola y liberal que había mostrado cuando me sorprendió leyendo *El manifiesto comunista* o cuando le obligué a escuchar los cuartetos de cuerda de Bartók. Si no va a peor, parecía expresar su actitud, es probable que pueda soportarlo. Mi madre era más feliz; sin hijas, al menos tenía un hijo que en retrospectiva apreciaba los años que ella había pasado en los fogones. No es que nos sentáramos a intercambiar recetas, pero ella advirtió el ojo codicioso que ahora yo posaba en su ejemplar antiguo de *Mrs. Beeton*. Mi hermano, protegido por la vida universitaria y el matrimonio, no cocinó más allá de un huevo frito hasta los cincuenta.

El fruto de todo esto —y tercamente culpo a «todo esto» más que a mí mismo— es que si bien ahora cocino con entusiasmo y placer, lo hago con poco sentido de la libertad o la imaginación. Necesito una lista de la compra exacta y un libro de cocina paternalista. El ideal de la compra despreocupada —valseando con la cesta de mimbre colgada del brazo, comprando con calma lo mejor que ofrece el día para después transformarlo en algo que podría o no haber sido cocinado antes— siempre estará más allá de mis posibilidades.

En la cocina soy un perfeccionista inquieto. Me guío por la temperatura del fuego y los tiempos de cocinado. Confío más en los instrumentos que en mí mismo. Dudo de que alguna vez llegue a palpar con el índice un pedazo de carne para comprobar si está hecho. La única libertad que me tomo con una receta es aumentar la cantidad de un ingrediente que me gusta particularmente. Esto no es un precepto infalible, como lo confirma un plato sumamente asqueroso que guisé una vez mezclando caballa, martini y migas de pan: los invitados acabaron más borrachos que saciados.

Soy asimismo reactivo a probar un guiso y siempre tengo preparadas toda clase de excusas. Por ejemplo: es imposible que sepa igual ahora, por la tarde, después de un té dulzón, que esta noche, después de un gin-tonic que levanta la moral. Lo cual significa lo siguiente: me da miedo descubrir lo extraña que sabe la comida real en esta fase. La otra escapatoria fiable es decirte tú mismo que no tiene sentido probar porque estás siguiendo la receta al pie de la letra, y puesto que *a)* la receta no insiste en que pruebes en este momento, y *b)* es de una autoridad respetada, ¿por qué iban a acabar las cosas de un modo distinto al anunciado?

Comprendo que esto es bastante inmaduro. Así son también mis arranques infantiles de volubilidad cocinera. Si estuvieras en mi cocina, hundieses un dedo ocioso en algo y dijeras que sabía bien, yo me enfadaría porque habría esperado sorprenderte con mi plato. Y si, por otra parte, sugirieses de un modo afable, generoso y educado que convendría una pizca más de nuez moscada, o que la salsa estaría igual de buena sin reducirla más, lo consideraría una intromisión de lo más grosera.

**Mi cólera también recae muchas veces en los libros de cocina de los que me fío tan ciegamente. Con todo, en este terreno el perfeccionismo es a la vez comprensible e importante: y el cocinero casero autodidacta, inquieto y que frunce el ceño ante la página es tan perfeccionista como el que más. Pero, entonces, ¿por qué un libro de cocina iba a ser menos preciso que un manual de cirugía? (Suponiendo, como hacemos todos con angustia, que los manuales de cirugía, en efecto, sean precisos. Quizá algunos suenen igual que los de cocina: «Vierta una gota de anestésico por el tubo, corte un trozo del paciente, observe la efusión de sangre, tómese una cerveza con los amigos, cosa la cavidad...») ¿Por qué una palabra en una receta tendría que ser menos**

**importante que en una novela? Una puede producir una indigestión física, la otra una mental.**

A veces desearía que todo fuera distinto; lo desean casi todos los cocineros tardíos. Ojalá mi madre me hubiera enseñado a cocer y hornear muchos años atrás... Aparte de todo lo demás, hoy no estaría tan patéticamente necesitado de elogios. En cuanto se cierra la puerta detrás del último invitado, siento que me sube a los labios el lamento de siempre: «He estropeado el cordero/buey/lo que sea.» Con lo cual quiero decir: «No estaba demasiado hecho, ¿verdad?; y si lo estaba no tiene importancia, ¿eh?» En general, consigo la negativa que esperaba; de vez en cuando, un recordatorio de la norma hogareña de que pasados los veinticinco años no puedes culpar a tus padres de nada. De hecho, hasta se te permite que los perdones. Así que vale, papá, aquellos bocadillos de remolacha estaban buenos, ¿sabes?, muy sabrosos, y –bueno– eran muy originales. Ni yo los habría hecho mejores.