



El encargo

Teresa Pereda Salguero

Durante la última media hora, Daniel había dejado aparcado su puesto de trabajo como ayudante de cocina en un pequeño pero afamado restaurante en una ciudad del sur de Francia, corrido hacia su casa y recogido en su maleta algo de ropa junto con su ordenador, para tomar el próximo avión a Málaga. Había recibido una llamada de su madre, que llorosa, le comunicaba que su padre había sufrido un infarto; los médicos eran

cautos con su pronóstico: habían recomendado llamar a la familia, “por lo que pudiera pasar”.

Y allí estaba, sentado en un estrecho sillón en el avión, de vuelta a casa mucho antes de lo que había previsto. Por el momento, quedaban atrás sus estudios para chef, su trabajo, su chica- Marie-, en fin, la vida que se había refabricado desde que llegó, hacía un par de años. Reconoció con vergüenza lo fastidiado que se sentía por tener que regresar, pero admitía que era su obligación. Si algo le pasaba a su viejo..., no quería ni pensarlo. Le había enseñado tantas cosas. Gracias a él, al final tenía que admitirlo, había descubierto su afición a los fogones, enterrada durante la adolescencia junto con la rebeldía, desazón y afán de independencia propios de la edad. En cambio, de niño, había sentido una admiración infinita por su padre, al que veía enorme con su gorro blanco tan alto, y sus espumaderas, como un eficaz director de orquesta.

En cuanto aterrizó en su ciudad se dirigió directamente al hospital. A pesar de su insistencia, no consiguió que le dejaran entrar en la UCI, por lo que intranquilo, se sentó en la sala de espera junto a su madre, Carmen, que le miraba embelesada a través de las lágrimas, y de vez en cuando le daba suaves palmaditas en la pierna; cuando finalmente cayó dormido, le puso sobre los hombros una manta.

Con la aprensión que le provocaban los hospitales, entró despacio en la sala de la UCI, acercándose a la cama, donde reposaba su padre, tan pequeño y frágil, hundido en el colchón y rodeado de máquinas y monitores, que Daniel no pudo evitar las lágrimas. Le cogió una mano y la besó. Su padre abrió entonces los ojos y sonrió ampliamente.

- *Daniel, hijo, cómo te has molestado en venir. ¿Te han dado permiso?*

- *Hola, papá. Tranquilo... Me he cogido unos días para venir a verte ¿Cómo te encuentras?*

- *Estoy muy bien. Sólo un poco cansado, tengo mucho sueño.*

- *Es normal, ahora tienes que descansar. Te dejo que va a entrar mamá.*

- *Espera, hijo, espera* -le dijo reteniendo su mano con sus escasas fuerzas-. *Quería pedirte el favor de que te pasaras por el restaurante. He dejado encargado a Miguel, uno de mis empleados, creo que le conoces. No sé, si habrá abierto hoy y cómo se las habrá apañado el hombre...*

- *Vale, jefe. Calla, no te fatigues. Iré por allí, no te preocupes de nada, que en un par de días te vemos por allí, mangoneando de nuevo.*

- *No sé, no sé. Eso espero hijo. Gracias.*

- *No hay de qué, a mandar.*

Esa tarde, Daniel acudió al restaurante de la familia, situado en un barrio popular próximo al centro de la ciudad. La fachada del edificio, al igual que las circundantes, mostraba amplias manchas de moho y geográficos desconchones en la pintura. En esta calle, no eran aún visibles los signos de rehabilitación que comenzaban a entreverse por el barrio, impulsada por los vecinos con pequeñas subvenciones del ayuntamiento, y por inversores con visión de futuro. Con el ánimo abatido, Daniel abrió el restaurante, “Casa Manolo”, silencioso y vacío. Encendió las luces y observó el salón, una habitación amplia, algo desangelada, que algunos adornos desafortunados intentaban alegrar. Con una sonrisa triste reconoció en los cortinones rojos la mano aún hábil de su madre, modista de profesión. ¿Qué esperaba? ¿Los salones del Ritz? Se trataba tan sólo de un restaurante de barrio, al que acudían durante la semana algunos obreros que trabajaban por la zona, y familias modestas en su salida de los domingos, cada vez menos asiduas por los malos tiempos que corrían. Además sus padres ya tenían una edad y él los había dejado solos para ver mundo.

Entró en la cocina, donde los enseres y electrodomésticos aparecían impolutos y perfectamente organizados. Salió de nuevo al salón y se sentó en una de las mesas próxima a la barra. Tras un nuevo vistazo en derredor, se cogió la cabeza entre las manos y sollozó. Minutos después, más tranquilo, se incorporó y desde una perspectiva profesional, observó la vieja nevera, los vinos colocados de cualquier manera en viejas estanterías de madera, a temperatura ambiente, con el calor de esta tierra; echó un vistazo a una de las cartas, que ofrecía desayunos, menús del día con guisos caseros, platos combinados, frituras variadas, y postres envasados por una conocida marca comercial. Con un suspiro, se metió la carta en un bolsillo de su chaqueta y salió a la calle. Se estaba asfixiando por la tristeza y el silencio del restaurante

sin su padre. No le extrañaba que el negocio fuera mal. Sus padres, aún reservándose parte de la información, se lo habían dado a entender; también que confiaban en que él regresara para hacerse cargo del negocio cuando ellos se jubilaran; Daniel nunca les prometió nada. Tras pasear sus cavilaciones por la playa, tomó una decisión: intentaría hacerse cargo del restaurante hasta que su padre se recuperara, para lo que aprovecharía el mes de vacaciones que le correspondían, y después volvería a su vida. No deseaba esta herencia. Tenía sus propias ideas e ilusiones y el pobre restaurante no estaba entre ellas.

El par de días se convirtió en un par de semanas más en el hospital. Durante este tiempo, el restaurante abrió sus puertas bajo el mando de un asustado Daniel, que de la noche a la mañana había pasado de ayudante a jefe de cocina, sin más bagaje que unos meses de trabajo y las notas que llevaba en su ordenador. Si al menos su padre estuviera allí para aconsejarle. Lo consideraba un gran cocinero aunque con los años se había quedado anticuado, encasillado en los cuatro platos de siempre: el gazpacho, la tortilla de patatas, la ensaladilla rusa y algunas cazuelas de espinacas con garbanzos, papas con carne o de arroz en amarillo, que por cierto le salían de maravilla.

Le costó que el equipo respondiera a sus indicaciones, y continuamente le respondían con la coletilla, “aquí no lo hacemos así” o “Manolo nos tiene dicho...”, de forma que a pesar de su interés en cambiar algunas cosas, la rutina de la cocina permaneció estancada en el proceder de los últimos años. Decidió poner en práctica algunas de las cosas que había aprendido, intentando renovar la carta con platos novedosos, algo arriesgados. Miguel, movía la cabeza en desacuerdo:

- *Esto no puede salir bien, jefe.*

- *No veo por qué no* -le replicaba Daniel, mientras se afanaba en filetear un lomo de atún, en las porciones más finas que Carlos había visto en su vida, y además, ¡las pensaba servir crudas!-. *Si algo tenemos en esta costa es un buen pescado, así que por qué no intentarlo con el sushi. En otras ciudades europeas triunfa desde hace años, aunque pongas esa cara de asco.*

- *Lo que tú digas, jefe, pero me da a mí que es demasiado sofisticado para el barrio.*

- *¿Quién dice que sólo cocinemos para el barrio? No estamos lejos del centro. Podríamos darnos un poquito de publicidad, y quién sabe... a lo mejor nos podemos de moda y vienen clientes del resto de la ciudad, hasta puede que del resto de la costa.*

- *Ja, ja. Más despacito, Dani, que vienen curvas. Ya veremos, ya veremos...*

Y efectivamente Miguel tenía razón. Lo del sushi, tras la novedad de los primeros días, no tuvo mucho éxito. El “pescaíto”, mejor frito, o como mucho en espeto, era el comentario jocoso de los más castizos del barrio. Curro, uno de los habituales, cliente fiel hasta el momento, sonreía discretamente al escuchar las chanzas, encaramado sobre su banco fijo en la barra. “Niña, por lo menos unas aceitunitas, ¿no? Que eso no tiene mucha tarea. Pero de las de siempre, ¿eh?” Daniel, desalentado, volvía durante unos días al menú habitual, con la cabeza gacha, dejando hacer a su segundo y refugiándose en los libros de cuentas, facturas de proveedores y papeleos varios.

Una mañana, Daniel entró al restaurante con buen semblante, y con ademanes enérgicos, comenzó a organizar la tarea.

- *¿Qué te ha “pasao”, mi niño? ¿Te ha “toca” la lotería, o qué, guapetón?- le interrogó con sorna la camarera.*

- *Nada, Ani. Hay que empezar la jornada con alegría. Y lo más importante, parece que mi padre vuelve a casa pronto.*

- *Ay, ¡Dios mío! ¡Qué alegría más grande!*

- *Sí, enorme. Así que a trabajar. No hay tiempo que perder.*

Ese día Daniel cocinó unos crepes deliciosos rellenos de langostinos y setas, que tuvieron cierto éxito. Hasta a Curro le gustaron, además, por supuesto de la sempiterna tortilla de patatas, la ensaladilla, la paella, etcétera.

Y llegó el día en que Manolo regresó a casa y enseguida pidió que le llevaran al restaurante. Acompañado de todo el personal, que le seguía solícito, se paseó por todas las dependencias. Parecía satisfecho con lo que veía. Se asomó a la cocina.

- *Eso es, muy bien* -decía Manolo, mientras movía apreciativamente la cabeza-. *Para que la fritura salga perfecta hay que seguir unas normas básicas: que el pescado sea de la costa, pequeñito, de ahí su nombre; que esté fresco, por supuesto; para freírlo, utilizar aceite de oliva muy caliente y por último, y aquí está el arte, alcanzar el punto justo: que no llegue a quemarse ni quede crudo. Y no olvidaros de, al sacarlo, escurrirlo muy bien.*

Todos le escuchaban con atención, entre miradas cómplices, haciéndole un corro. También Daniel, aunque se lo había oído muchas veces, tomaba nota mentalmente; hasta para algo tan aparentemente simple como el pescado frito, los detalles eran de vital importancia.

Después de que el último cliente de la tarde se hubiera marchado, y mientras los empleados recogían, se sentaron padres e hijo a tomar un café. Tras una rápida charla banal sobre las incidencias de la comida, llegó el momento que Daniel había temido.

- *¿Y qué, hijo? ¿Cómo ves el negocio?* -dijo su padre iniciando la conversación.

- *Verás, papá, ahí vamos* -contestó Daniel con cautela-. *Aunque, si te soy sincero, podría ir mejor, bastante mejor.*

- *¿Por qué lo dices?*

- *Pues que nos hemos quedado algo anticuados, papá. No estamos en la onda de la cocina actual y así, sólo podemos aspirar, a seguir con la misma poca clientela del barrio, con todo mi respeto para ellos y para ti.*

- *¿Qué le pasa a mi cocina? ¿Acaso no es buena?*- protestó Manolo.

- *No, no me refiero a eso. Es que siempre es lo mismo. Los cuatros guisos, la paella..., que sin quitarle su mérito, y por muy ricos que estén, no nos van a ayudar a salir de este atolladero.*

- *Perdona, pero yo no lo veo así. No olvides que la cocina de siempre forma parte de nuestra cultura, de nuestra historia, como pueblo y como familia. Es la comida casera que hacía mi abuela, y la tuya y la que comías en*

casa de pequeño, y por cierto, es una auténtica maravilla. No creo que hayas degustado manjares mejores por ahí por dónde has estado. Tendrías que sentirte más orgulloso de tu tierra -le espetó el padre con voz tranquila pero firme. Quizás temía excitarse demasiado y recaer en su enfermedad.

- *Está bien. Hagamos una cosa* -comenzó a hablar Daniel apasionadamente, tras un breve y tenso silencio-. *Tú, papá, no quieres renunciar a tus platos tradicionales. Y haces bien. No hay porqué hacerlo, si bien, nada nos impide darles un matiz original, distinto a los demás, que los transforme en algo nuestro, marca de la casa. El mundo de la cocina dispone de una gran variedad de ingredientes posibles, e innumerables formas de hacer, que permite una posibilidad casi infinita de combinaciones, sin olvidar el factor diferenciador de cada cocinero* -sentenció Daniel.

- *Entiendo, aunque tampoco es una idea tan original* -repuso el padre.

- *Claro que no* -rió su hijo-. *No lo he inventado yo. Pero creo que podría ser una alternativa, que guste a la gente del barrio, ya que serían los platos de siempre pero renovados, y al mismo tiempo, novedosa y atractiva para el público general que se anime a probarlas.*

- *No suena mal, hijo* -reconoció Manolo-, *pero no me siento capaz en estos momentos de acometer y asimilar todos estos cambios. Estoy ya mayor y muy debilitado* -protestó Manolo. Miró durante unos segundos a su mujer, que asentía con la cabeza, y volvió de nuevo sus ojos a su hijo.

- *Creo que sé por dónde vas. ¿Qué te parecería, por ejemplo, un ajoblanco? Es también una sopa fría, pero a diferencia del gazpacho, es propio de esta tierra; comenzó tradicionalmente como sustento de los vendimiadores. Se acompaña de uvas moscatel, si bien antiguamente se desgranaban directamente a la boca entre sorbo y sorbo.*

- *A ti te encantaba, Daniel. ¿Recuerdas?* -terció la madre.

- *Sí, perfectamente. También se puede tomar con melón, ¿verdad?*

- *Claro; en realidad puedes tomarlo con la fruta que quieras.*

Daniel escuchaba atento. Le parecía perfecto. Ajoblanco: sonaba bien. Una sopa fría siempre constituía un entrante interesante. El detalle de la uva y aún mejor, el melón, menos frecuente, añadía el toque exótico y el juego de contrastes cada vez más apreciado en la actualidad.

- Déjame a mí. Para algo he estado estudiando. Es hora de poner toda esa teoría en práctica.

Daniel continuó trabajando duro; leyó mucho, investigó, incluso se puso en contacto con algunos de sus colegas en la escuela, para pedir consejo. Revisó recetarios de cocina tradicional, indagando en el origen histórico de cada plato, en qué momento surgieron y a qué necesidad concreta obedecían; anotó los ingredientes principales y sus características, variedades, posibilidades, texturas y hasta colores. Días más tarde convocó a sus padres junto a Miguel, que era como de la familia, para comer con él en el restaurante, el lunes, ya que no abrían al público.

Ese día se despertó muy temprano y acudió al mercado para avituallarse. Fundamental: una materia prima de calidad. Después se había encerrado a cocinar en solitario durante toda la mañana. Sus invitados llegaron puntuales. Hacía muchos años que no veía a sus padres tan guapos. Solemnemente los acomodó en sus asientos y con mucha ceremonia, comenzó a servir la comida. Como entrante les sirvió un “ajoblanco con granizado de vino tinto y vainilla”. Para ello, sobre la sopa tradicional, había vertido una mezcla de agua, azúcar, piel de naranja, una rama de vainilla y canela, y el vino tinto, congelada posteriormente. El granizado hacía el efecto de las uvas. Los comensales lo degustaron con sumo gusto, alabando la textura, frescor y aspecto del mismo.

De primer plato, les sirvió una versión más colorida de la ensalada de la casa, a base de patata, naranja, bacalao y cebolleta. En este caso, el secreto estaba en la presentación, en una copa ancha, colocando en la base la naranja, encima las patatas en puré, después la cebolleta cortada en juliana muy fina, el bacalao en láminas y unos brotes de cebolleta como decoración. El plato principal era una dorada a la espalda, pero en esta ocasión, Daniel preparó el pescado en medallones, que cocinó al horno, y que luego colocó sobre un acompañamiento de crema de coliflor y yemas de espárragos salteados con tocineta ahumada. Sus invitados comían entre gestos de complacencia, rebañando del plato hasta las últimas migas y gotas del exquisito aceite de oliva virgen que Daniel había utilizado.

El cocinero se sentó a la mesa en el momento del café que acompañó de unas rosquillas caseras con miel. Manolo permanecía callado, saboreando su descafeinado, con la mirada fija en algún punto de la pared de enfrente.

- *Me ha gustado mucho, hijo-se apresuró a contestar la madre.*

- *Y tú, papá, ¿qué me dices?*

- *Nada, que está muy bien, ¿qué quieres que te diga?*

- *¿Qué pasa? ¿No te ha gustado?*

- *Todo esto me parece muy bien, hijo -comenzó a hablar Manolo, después de una pausa en la que intentaba poner en claro lo que quería decir-. Tú llegas, pones todo patas arriba, nos muestras lo que tú piensas que deberíamos hacer, y te largas, dejándonos igual, o incluso peor que antes, porque ahora dudamos y nos avergonzamos de lo que hacíamos antes.*

En silencio, terminaron los cafés y después de recoger todo, marcharon a casa.

Manolo se reincorporó al trabajo, aunque a medio gas, relevado en gran parte de sus tareas por Daniel. Mientras el padre se encargaba de los platos de siempre, él junto con Miguel trabajaban en nuevas ideas, incorporándolas poco a poco a la carta, haciendo pequeños cambios en la decoración del local, contando siempre con el beneplácito de Manolo y Carmen. Aún conservando algunos elementos tradicionales, como un precioso búcaro y algunos muebles antiguos, aligeraron el espacio, con unos estores más ligeros que las cortinas rojas tan pesadas, y se redistribuyó el espacio y la colocación de las mesas.

Inmersos en todo este proceso, llegó el momento previsto para la marcha de Daniel. La última noche, se despidió de todos, entre palmadas en la espalda y las lágrimas de Ani. De sus padres lo haría después en casa. Se sentó en su mesa preferida junto a la barra y recapituló lo vivido en el último mes: su padre, por suerte, se encontraba más recuperado, su madre feliz de estar todos juntos, y los chicos del restaurante trabajando cada vez mejor, muy motivados. ¿Y él? Al principio había echado de menos su vida, pero ahora, reconoció que se había

sentido útil y realizado, luchando por que el negocio familiar floreciese. Dio un último vistazo a la estancia, apagó las luces y cerró la puerta tras él.

A la mañana siguiente, cuando su padre entró en la cocina, con andar lento y pesado, se sorprendió al ver la luz encendida. Al fondo, en su sitio habitual, descubrió a Daniel sentado, diseñando el croquis de tareas, como cada mañana. Sin hablar, se acercó a él, y sonriendo orgulloso, le revolvió el cabello y se dispuso a ponerse manos a la obra, a las órdenes de su hijo. Lo más complicado y difícil había pasado. Era el momento del trabajo duro y constante.
