

Los Olivar

Juan Sánchez Caamaño

La vida era sencilla en el pueblo de Doria, tan sencilla que para los espíritus inquietos resultaba aburrida. Jaime Olivar era uno de esos espíritus. El chico, que tenía solo diecisiete años, ya se había metido en más trifulcas que muchos hombres del lugar en toda su vida. El padre de Jaime había decidido poner remedio a esta situación. Así que con el propósito de apaciguar el ímpetu adolescente del muchacho, lo había puesto a trabajar en la cocina de su restaurante después de las clases. A Jaime le tocaban las tareas más duras o las más laboriosas. Era vigilado de cerca tanto por su

padre como por los empleados del local, que tenían órdenes estrictas de tratarle con severidad. Al principio la medida no dio mucho resultado porque el crío se escabullía de sus obligaciones, pero una vez fueron capaces de mantenerlo en el lugar de trabajo, la solución ingeniada por el señor Olivar dio sus frutos.

La madre de Jaime se puso terriblemente enferma y pese a su carácter rebelde, el hijo amaba a su madre más que a nada en el mundo. Además de sus tareas escolares y las de la cocina, el chico corría para cuidar de su progenitora. Pero pese a los esfuerzos de todos, la enfermedad se agravó.

En su lecho de muerte, la señora de Olivar le hizo prometer a su primogénito que se enderezaría, que ayudaría a su padre y que sería un hombre de provecho con un oficio. Entre risas, sus últimas risas, la moribunda le juró que si no cumplía su promesa regresaría de entre los muertos para darle una buena tunda. Jaime tomó la determinación de cumplir su palabra.

El entierro de la señora de Olivar fue emotivo por varias razones, pero la que aquí nos interesa es la que hizo que el vástago indómito dejase sepultada su bravura en la misma tumba en la que reposaría su madre: el amor filial.

Y ese amor hizo que Jaime encontrase placer en las tareas rutinarias del colegio, de la cocina, del pueblo.

El gusto por los fogones fue calando poco a poco pero la espina que se le había clavado en el corazón ya sería imperecedera. Le había prometido a su madre que tendría un oficio y ahora sabía cuál sería: cocinero.

Se aplicó y estudió. Saco buenas notas y se esforzó y pudo entrar en una prestigiosa escuela de cocina. Y lo que le había parecido un trabajo duro en el restaurante de su padre fue una bagatela comparado con lo que le deparaban los profesores de la escuela de cocina. Pero no le importó porque sabía que estaba aprendiendo de los mejores.

Los días los pensaba saboreando platos, elaborando platos, fregando platos; las noches soñaba con innovaciones culinarias.

Así pasaron los años de aprendizaje... y cuando su padre más satisfecho se sentía de la valía de su hijo, falleció.

Pese al duro golpe de perder también a su padre, Jaime se levantó ante las adversidades y tomo las riendas del restaurante familiar. Al poco tiempo ya era el cocinero más reputado de la comarca. Con el paso de los años y la dedicación, el talento, el esfuerzo y el empeño, Jaime consiguió que el público se arremolinase en largas colas para degustar sus platos en aquel pequeño pueblo perdido en un lugar dejado de la mano de Dios.

El éxito le hizo querer expandirse. Abrió varios restaurantes más en diferentes países. Publico diversos tratados de cocina y participo en otros tantos programas de televisión. Su nombre era reconocido en todo el país. Su marca facturaba millones al año y no dejaban de lloverle reconocimientos. Pero siempre mantuvo su humildad y su manera de ser campechana y directa. Porque aunque los medios lo elogiaban como un hombre vanguardista y cosmopolita, en su corazón era solo un chico de campo que amaba cocinar como amaba la vida sencilla, pues ya no la encontraba aburrida sino reconfortante.

Y aunque le costó media vida, Jaime Olivar llego a ser considerado el mejor cocinero del mundo. La vorágine del éxito lo alteraba pero en dichas ocasiones miraba al cielo y veía a sus padres observándolo orgullosos. Esta satisfacción del deber cumplido apaciguaba su espíritu y así podía continuar creando, innovando, cocinando.
