

Poesía

José María Fernández Vázquez

Aquella mañana Juan Ramón Giménez volvió a su pueblo. Hacía varios años que no pisaba las callejuelas blancas que desembocaban en el paseo marítimo de la Playa del Sur, tal vez desde la muerte de sus abuelos paternos.

Su padre se sorprendió cuando una semana atrás, Juan Ramón se presentó en su casa para pedirle las llaves de “La playa de Sur”, el chiringuito que había pertenecido a sus abuelos en el pueblo.

– ¿Para qué las quieres?

– Las necesito –contestó. – Las necesito para vivir –añadió con melancolía.

Su padre le entregó las llaves del pequeño restaurante que había pertenecido a la familia desde siempre. Al principio, era una tasca de pescadores y luego, con los primeros veraneantes, sus padres lo habían convertido en un restaurante playero. El local había estado alquilado los últimos años y los problemas con los inquilinos, las rentas, las reparaciones habían sido mayores que los réditos. Ahora estaba vacío, pero sin penurias, la familia no se decidía a venderlo. Era un cariño, tal vez excesivo, a los orígenes familiares.

Vino primero pura, vestida de inocencia y la amé como un niño.

Le costó trabajo a Juan Ramón Giménez abrir la puerta del local. La cerradura, inutilizada durante años, se había endurecido y los pernos y el pestillo se habían casi fundido en una masa informe. Tuvo que recurrir al bote de aceite lubricante que siempre llevaba en su automóvil para lograr finalmente abrirla.

El restaurante estaba sucio, lleno de polvo. Las mesas estaban colocadas sin sentido a lo largo de local, las sillas arrinconadas y apiladas en la pared de fondo se habían caído, rompiéndose algunas. Juan Ramón recordaba una barra de madera, pero algún inquilino la había sustituido por un mostrador de zinc. En los estantes, todavía quedaban botellas a medio consumir que ni los inquilinos, ni su padre se habían molestado en retirar. Todo olía a polvo.

La cocina le dio nauseas a Juan Ramón. Aquella suciedad no había sido solo muestra del paso del tiempo. La grasa se acumulaba en los quemadores, en la plancha y en las paredes. Se había depositado en los tiradores de los muebles. Le daba miedo abrir el horno, porque sospechaba que sería más fácil cambiarlo que limpiarlo. Las sartenes se amontonaban sobre la encimera, las cacerolas, abolladas muchas de ellas, estaban colocadas en el suelo, las paellas colgaban tétricas en la pared... Aquella cocina parecía un terreno devastado. Nada tenía

que ver con la de su abuela que le enseñó que lo más importante de una cocina era la limpieza.

Sin embargo, toda aquella podredumbre no impidió que Juan Ramón evocara otros tiempos. Se recordaba en los veranos, en la barra de madera ayudando a su abuelo. Era un ir y venir de cervezas, vinos y comandas. El restaurante con pocas mesas siempre estaba lleno desde la llegada de madres y abuelas con los primeros chiquillos que acaban el curso hasta que a finales de septiembre se marchaban los veraneantes más persistentes, generalmente parejas de jubilados o parejas sin hijos que buscaban una playa más silenciosa, alejada de la algarabía infantil.

Juan Ramón se encontraba en aquel mostrador, sirviendo con su delantal blanco y su paño colgado a la cintura. Se veía allí, sin tener la edad mínima para trabajar, y también recordaba el día que su abuela le pidió que le ayudara en la cocina. “Matías, deja que el niño me eche una mano. Hoy todo va atrasado y me va a pillar el toro”. Tenía que pelar muchos tomates, porque ese día prepararía gazpacho y sabía que tenía mucho éxito.

Juan Ramón entró ese día en la cocina y no volvió a salir.

De la mano de su abuela, aprendió como trocear correctamente las verduras: tomates, cebollas, pimientos, ajos... Aprendió a preparar un refrito con la sal justa, a comprender la importancia de los fondos de verduras, carnes y pescados, a ver que el arroz en paella debe quedar suelto y tener algunos granos quemados en el fondo que hacen las delicias de ciertos clientes.

Las papas con chocos, la urta a la roteña, el atún encebollado, el bacalao con tomate se iban combinando con la fritura exacta de las pavías, de los chocos, del adobo. Y los pescados se turnaban con la carne en salsa, los huevos a la flamenca, los gazpachos y los arroces, sin contar con los aliños variados.

En la memoria de Juan Ramón los menús de su abuela se variaban, se simplificaban y todo quedaba resuelto con la gratitud de los comensales que volvían a probar los mismos platos u otros diferentes. No había carta, la pizarra negra anunciaba los platos que se podían comer y en la vitrina los aliños y la ensaladilla eran un aperitivo exquisito junto a las sardinas de temporada.

El olfato trabajado durante años en las cocinas más selectas y capaz de distinguir las especies más exóticas, extravagantes, se perdía en el tiempo y el dulzor del tomate, la potencia del adobo, la mezcla de los fondos, el fino de la carne que preparaba su abuela se hicieron presentes. Aquella cocina, hoy sucia, le estaba oliendo a Juan Ramón a su infancia, a la belleza de una cocina limpia, exacta, medida, sabrosa y, lo que más añoraba, amada en la simplicidad de sus ingredientes naturales.

Su abuela cocinaba como si ella fuera a comer. También lo aprendió de ella.

*Luego se fue vistiendo de no sé qué ropajes; y la fui odiando sin saberlo.
Llegó a ser una reina fastuosa de tesoros...
¡Qué iracundia de hiel y sin sentido!*

Juan Ramón Giménez también recordaba la conversación en la mesa de la cocina. Estaban su padre, su madre y sus abuelos. Recuerda la exacta plegaria de su padre.

– Papá, mamá, ¿cuántas horas habéis echado aquí? ¿Y para qué?... Por mí, porque tuviera un futuro lejos de la barra. Estudié, estudié para ser lo que soy: un abogado de cierto prestigio que se permite las comodidades que quiere y que ha podido pagarle a su hijo el colegio que consideraba mejor. Y ahora, ¿me decís que lo deje marchar a una escuela de cocina? ¡No me lo puedo creer! ¿Y tú, Matilde, eres su madre no dices nada?

Juan Ramón Giménez recuerda con ternura la voz de su abuela.

– Pedro, no puedes evitarlo, lo lleva en la sangre. Donde tú ves un tomate, él ve una comida posible, un sabor nuevo. No puedes evitarlo.

Tras acabar su selectividad y acabar un grado universitario, de Turismo porque Juan Ramón Giménez, pensó que era lo más oportuno, vinieron las escuelas de cocina. Primero fue la Escuela de Hostelería de Sevilla, para luego pasar por la escuela de Luis Irizar y terminar en *Le cordon bleu* de Madrid. Todo iba rápido, demasiado rápido. Empezó en el *Tragabuches* con Manu López, luego trabajó con Berasategui y en *El Bulli*. Todo sucedía de manera veloz en la vida de Juan Ramón Giménez que no miraba el tiempo que dedicaba

a los fogones y a la cocina, a su estudio, a sus condimentos, a sus olores, a sus texturas...

Y se decidió a dar el definitivo salto. Con la ayuda económica de sus padres, abrió su restaurante. Sabía que su restaurante solo se podía llamar *La playa*, en homenaje a sus abuelos. Allí hizo su mundo. El restaurante *La playa* no tardó en ser un referente. La utilización de los elementos en sus platos llamaron la atención de un público selecto: la natilla de espárragos con caviar y dashi de cebollas francesas; el tartare de tomate e higos frescos con jamón en caramelo de Oporto; la terrina de foie con puré de chalotas, hierbas y brotes con tamarindo; coliflores con berberechos y cigalas en su jugo con cebollinos; rape asado con tandori y verduras en su caldo ligado de jamón ibérico; menestra de mar con espuma de almendras; cordero en ragú de pancetas a la salsa de calabaza y remolacha; ciervo asado en el jugo de café, avellanas y salvia... *La playa* no tardó en llamar la atención de los redactores de la revista *Restaurant* que no dudaron en situar el restaurante entre los cincuenta mejores del mundo y los dominicales españoles lo situaban como uno de los mejores cocineros del país y se disputaban sus recetas. La estrella Michelin era simplemente el siguiente paso lógico en una carrera que ya se había resuelto.

Las recetas se sucedían por temporadas y cada año innovaba de alguna manera, los sabores tradicionales se cocinaban al modo asiático, importó aires africanos a la alta gastronomía ibérica; maridaba pescados negros de Alaska con sales rosas del Himalaya; la deconstrucción, la cocina al vacío... Todo era innovación y trabajo. El restaurante empezó a tener tanto éxito que le permitió incorporar más socios y dedicarse al sector del catering más selecto y también más rentables.

Sin embargo, cierta noche, reciente en el devenir de nuestra historia, Juan Ramón Giménez llegó a su casa cansado, como siempre. En estos años de trabajo había perdido el hambre, pero esa noche estaba hambriento. Se dirigió hacia el frigorífico que abrió para descubrir que apenas tenía alguna cerveza, una botella de vino abierta y probablemente remontado, mantequilla, algún ahumado, algún queso, alguna fiambre. ¿Y la comida? La pena invadió de pronto a Juan Ramón. Sus camareros no se llevaban ninguna fiambra, ni él tampoco. Siempre pensó que era la política exacta de la empresa. No se puede permitir que los empleados se lleven gratis lo que los clientes pagan a cien euros. ¿Pero era solo política empresarial? En el frigorífico se ponían mustias unas verduras que él recordaba haber traído en algún momento y alguna lata de

alguna conserva exquisita estaba arrinconada en la despensa vacía. ¿Y la comida? ¿Dónde estaba la comida?

Una lágrima, empujada por la tristeza y el más que evidente agotamiento físico de Juan Ramón, recorría la cara del cocinero. En el salón, vio la foto donde estaba con sus abuelos en la puerta de *La playa del sur*. Allí estaba su abuela que guisaba la comida que sus empleadas veraniegas no dudaban en llevarse para ella y su familia sin tener en cuenta políticas de empresa. Ahora él en su casa tenía latas selectas, pero no se atrevía a llamar comida a esa variedad de conservas que podían resultar tan llamativas, pero tan poco evocadoras, ¿cómo sus propias recetas?, pensó Juan Ramón Giménez.

Juan Ramón descubrió que cocinaba por el arte, no por el alimento.

Mas se fue desnudando y yo le sonreía. Se quedó con la túnica de su inocencia antigua.

Creí de nuevo en ella. Y se quitó la túnica y apareció desnuda toda.

¿Para vivir?, le había preguntado su padre hacía un año aproximadamente. La sociedad *La playa restauración* le generaba suficientes beneficios y él se comprometía en revisar la carta y trabajar los meses de diciembre y enero en los fogones del restaurante para la preparación de las diferentes propuestas e innovaciones. También el nuevo chef que le iba a sustituir tenía las ganas y la preparación para mantener e incluso superar los éxitos públicos de la revista *Restaurant* o las estrellas michelines.

Ahora estaba allí. *La playa del sur* no era aquel desastre donde vino a parar hacía algunos meses. La foto con sus abuelos presidía una pared tras la barra, había sustituido la barra, las mesas y las sillas también, pero no había aumentado su número. La cocina ya no era un campo devastado, sino que la limpieza se había apoderado de ella. Los olores a moho se había transformado primero en olor a un poderoso desinfectante y ahora, poco a poco, la verduras, las carnes... ya iban ocupando el ambiente del recinto.

Todo el restaurante había cambiado. La cocina, las mesas, la decoración... Se había traído a un cocinero de la empresa y a un par de camareros, chico y chica, que no iban a perder su puesto de origen; pero que había observado que trabajaban de forma diligente y eficaz. Los quería allí junto a él.

Había realizado una importante inversión Juan Ramón Giménez en la reforma del local playero. Este hecho no había pasado desapercibido para las revistas especializadas que se preguntaban los motivos y razones para que el maestro de cocina hubiera decidido realizar y apostar por esa nueva experiencia gastronómica donde la carta había sido sustituida por una pizarra negra y en la barra había una vitrina con aliños.

¡Oh pasión de mi vida, cocina desnuda, mía para siempre!

La noche de la inauguración fue especial. Sus socios habían venido y se sorprendieron del experimento.

Sus padres también acudieron. Hacía años que tampoco volvían por el pueblo y recuperar tanto el chiringuito como la casa familiar le había hecho remover unos sentimientos que tenían apagados.

Los especialistas se sorprendieron que la carta y el menú degustación hubieran sido sustituidos por el menú simplemente. La idea de ir a comer sin poder elegir, sin poder pensar, sin poder comparar les había parecido una nueva sorpresa culinaria. Alguno de ellos la titularía “comida a ciegas”.

Pero Juan Ramón Giménez estaba contento y aquella noche cenó lo que había preparado y el resto de los días comería lo que cocinaba como le enseñaron en sus inicios.

Nota del Autor: Los versos pertenecen al poema “Vino primero pura” de Juan Ramón Jiménez publicado en *Eternidades* (1918) y es un homenaje por el centenario de la publicación de *Platero y yo* al poeta moguerense a pesar de la adulteración –y licencia poética- del último verso citado “Oh pasión de mi vida, poesía desnuda, mía para siempre”.

La carta del restaurante *La playa* ha sido inspirada y modificada a partir de la página web *jfchef.com* [consultada 19 mayo 2014].
