

Palabra de CHIEF

Citas, ocurrencias y
píldoras de sabiduría

Nach Waxman y Matt Sartwell (eds.)
Prólogo de Mikel López Iturriaga

GG

Título original: *The Chef Says: Quotes, Quips, and Words of Wisdom*,
publicado originalmente por Princeton Architectural Press, Nueva York, 2014.

Versión castellana: Álvaro Marcos
Diseño: Paul Wagner y Elana Schlenker

El editor Kevin C. Lippert quiere agradecer la colaboración a Mariam Aldhahi, Meredith Baber, Sara Bader, Nicola Bednarek Brower, Janet Behning, Megan Carey, Carina Cha, Andrea Chlad, Barbara Darko, Benjamin English, Russell Fernandez, Will Foster, Jan Hartman, Jan Haux, Diane Levinson, Jennifer Lippert, Katharine Myers, Jaime Nelson, Jay Sacher, Rob Shaeffer, Marielle Suba, Kaymar Thomas y Joseph Weston de Princeton Architectural Press.

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley. Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

La Editorial no se pronuncia ni implícitamente respecto a la exactitud de la información contenida en este libro, razón por la cual no puede asumir responsabilidad alguna en caso de error u omisión.

© de la traducción: Álvaro Marcos
© Princeton Architectural Press, 2014
y para esta edición:
© Editorial Gustavo Gili, SL, Barcelona, 2017

ISBN: 978-84-252-3041-7 (PDF digital)
www.ggili.com

Editorial Gustavo Gili, SL

Via Laietana 47, 2º, 08003 Barcelona, España. Tel. (+34) 93 322 81 61
Valle de Bravo 21, 53050 Naucalpan, México. Tel. (+52) 55 55 60 60 11

Palabra de **CHEF**

Citas, ocurrencias y
píldoras de sabiduría

Nach Waxman y Matt Sartwell (eds.)
Prólogo de Mikel López Iturriaga

GG

Qué raro lo de los chefs. Hace muy pocas décadas, segundos en términos de historia universal, pocos les hacían el más mínimo caso; hoy los más famosos son objeto de una admiración hasta ahora reservada a los artistas. ¿Crees que exagero? Vete a alguno de los tropecientos congresos gastronómicos que se celebran cada año, y escucha los gritos y los aplausos de concierto de rock con los que se recibe a los Roca o a Andoni Luis Aduriz. O visita una noche StreetXO: viendo a los fans aullar entenderás por qué David Muñoz está cerca de Lady Gaga, y no solo por las pintas de sus camareros.

Hay unas cuantas teorías que explican este cambio, pero, tranquilos, que no voy a inducir al sueño a nadie explicándolas. Sea por las mutaciones económicas de nuestros días, que han permitido a incontables personas el acceso a una alta cocina antes reservada a los ricachones; sea por la influencia de la televisión y de internet, determinantes en el boom gastro, o sea porque Júpiter, Saturno y Marte se alinearon para que la cocina estuviera hasta en la sopa, el hecho es que la profesión de cocinero se ha revalorizado como ninguna otra en este siglo.

Quizás la mayor sorpresa de este fenómeno es que los chefs tienen cosas interesantes que decir (no todos, que, como en todas las profesiones de este mundo, hay mucho cantamañanas y más de un vendemotos, pero sí algunos). Y que esas cosas no solo se refieren a la cocina, sino al trabajo, a la cultura, a la memoria, al amor o a la creación. A la vida, vaya.

De todo eso va este libro, que selecciona algunas de las mejores frases dichas por héroes de la gastronomía de todo el mundo. Verás muchos nombres conocidos de la actualidad,

desde Ferran Adrià hasta René Redzepi, pasando por David Chang o Martín Berasategui, pero también voces del pasado como las de los dramaturgos de la Grecia antigua Anaxipo o Hegesipo, el sabio Auguste Escoffier o la gran Julia Child. Estirando la metáfora alimentaria, yo diría que la obra permite picotear de su sabiduría y disfrutar de su experiencia como quien toma un menú degustación de 100 microplatos, pero sin llenarse nunca.

A veces dudo de las bondades de conceptualizar tanto la cocina, y creo que quizás estemos yendo demasiado lejos en el intento de convertirla en materia trascendente. Sin embargo, *Palabra de chef* me reconcilia con la figura del cocinero que piensa más allá de sus fogones, que analiza los porqués de lo que hace y que reflexiona sobre el acto de comer. Al final, es un libro que emite un mensaje muy claro: más allá de las tonterías del estrellato mediático, existen personas en este mundillo de las que tenemos algo que aprender.

Mikel López Iturriaga
El comidista

Todo cuanto
quise siempre
es tener **un**
restaurante.

Cindy Pawlcyn (1955-)

Tuve la suerte de crecer en una familia pobre. Si hubiera sido rico, podría haber acabado siendo abogado [...]. Pero era pobre y Dios me hizo para ser chef. Huelo como un chef, me siento como un chef, parezco un chef, soy un chef [...]. **Podría haber sido millonario [...]. Qué desastre.**

Michel Richard (1948-)

TRABAJAR EN LA
COCINA ES MI ALMA
Y MI VIDA, Y ME
ENCANTA. NO ESTOY
AHÍ METIDO PORQUE
ES DONDE LA GENTE
ESPERA VERME; ESTOY
AHÍ PORQUE ES DONDE
QUIERO ESTAR.

Heinz Beck (1963-)

Hay muchas personas que **afirman ser buenos cocineros**, igual que hay muchas personas que, después de repintar la valla de su jardín, se tienen por pintores.

Fernand Point (1897-1955)

El explícito y voluntarioso elogio de la creatividad acaba produciendo más cretinos que creadores, porque pensar que la creatividad se encuentra en la radicalidad es un error colosal.

Santi Santamaria (1957-2001)

No recordamos exactamente a qué edad le dije a mi madre que quería ser cocinero, pero todavía guarda un delantal que hizo para mí cuando yo tenía nueve años.

Joan Roca (1964-)

MI PADRE GRITÓ CUANDO DIJE QUE QUERÍA SER CHEF.

Michael Symon (1969-)

NO SOY AUTODIDACTA.
APRENDÍ A LO LARGO
DE LOS AÑOS DE LA
MANO DE MUCHOS
GRANDES CHEFS QUE
SUPIERON DEDICAR
TIEMPO A UN CHAVAL
ESPABILADO.

Hugh Acheson (1971-)

Soy autodidacta, y estoy orgulloso de serlo. Lo que me falta por no haber contado con un maestro que me guiara, lo he ganado en libertad para disfrutar ejercitando mi curiosidad.

Raymond Blanc (1949-)

La persona que
hace la comida es
—como su mente,
su comida o su
alma— única;
**como las huellas
dactilares o la
caligrafía.**

Musa Dagdeviren (1960-)

LA COMIDA EN EL PLATO ESTABLECE UN DIÁLOGO CONMIGO. CASI DE INMEDIATO PUEDO SABER LA EDAD DEL COCINERO, SU NIVEL DE FORMACIÓN CULINARIA, SU EXPOSICIÓN A LAS TENDENCIAS MÁS EN BOGA EN ESE MOMENTO, LO DESARROLLADO QUE ESTÁ SU PALADAR, SU SINCERIDAD, SU SENTIDO DEL HUMOR Y EL TAMAÑO DE SU EGO.

Patrick O'Connell (1945-)