

# CARNE PICADA

Leonardo Lucarelli

---

## Fragmento

Uno empieza a trabajar de cocinero porque se le presenta la ocasión; porque de niño, al volver a casa del colegio, estaba solo o, como mucho, con su hermano pequeño; porque en determinado momento creyó que sabía cocinar; porque cuando veía a alguien trajinando en la cocina se le antojaba un héroe contemporáneo, un capitán de fortuna, un sultán y un impostor, y si un impostor podía cocinar, ¿por qué no iba a hacerlo él?

Uno empieza a trabajar de cocinero porque un estudiante que necesita dinero seguramente acabará yendo a parar a un restaurante, y como no está dispuesto a secundar los caprichos de los clientes, mejor ser cocinero que camarero; porque quiere dejarse barba y pelo largo; porque todos los cocineros son unos yonquis y también borrachos, puteros y artistas; porque Orwell también trabajó en una cocina, así que, aunque no logre identificarse con Oldani y Cracco, siempre podrá hacerlo con él; porque en algún momento, antes de que se vuelva difícil, parece fácil y, de hecho, luego vuelve a serlo; porque a los veinte años uno pretende conseguir un empleo y es probable que en una cocina se lo den.

Uno empieza a trabajar de cocinero porque no ha sabido explicar a su madre que lo que ambicionaba de verdad era otra cosa, pero, sobre todo, porque no ha sabido explicárselo a sí mismo; porque ha conocido cocineros simpáticos y legales; porque, al principio, el dinero en negro es más atractivo que un contrato —total, ¿quién te hace ya un contrato?— y, además, le gusta la idea de poder dejar el trabajo en cualquier momento sabiendo que va a encontrar otro inmediatamente; porque, en el fondo, le gusta seguir diciendo que va a dejar de una vez y para siempre ese trabajo de mierda, pero no lo hace nunca; porque no hay que dejar pasar las oportunidades; porque la comida es alimento, pero, sobre todo, felicidad.

Uno empieza a trabajar de cocinero porque cada restaurante es un mundo aparte donde el cocinero ocupa siempre el vértice del poder, y las chicas más monas apuntan alto cuando quieren follar; porque piensa que cocinar es un acto de amor; porque el amor le importa una mierda; porque si alguien como Vissani ha hecho dinero, cualquiera puede hacerlo; porque creyó que tras la puerta de la cocina había muchos puestos de trabajo; porque está sinceramente convencido de que cualquier hombre, mujer o adolescente debería saber cocinar. Porque le gusta asomarse y mirar hacia abajo.

Uno empieza a trabajar de cocinero porque le sale bien; porque siempre ha buscado una buena razón para manifestar su desprecio por la ignorancia; porque en la cocina aún se puede empezar desde abajo e ir subiendo a base de sudor; porque aunque los trabajos creativos suelen requerir escuelas caras, como todo el mundo sabe, los

mejores cocineros son los que empiezan lavando montañas de platos y Masterchef es un timo; porque le gusta ser un artesano; porque desde que descubrió el poder de la cocina no ha sabido renunciar a él, ni siquiera cuando su vida se rompía en pedazos que se desparramaban a su alrededor; porque ser cocinero es un pretexto; porque cocinar es como contar historias o escribir, y uno cree que tiene mucho que decir; porque, en el fondo, se siente un pringado, pero el mejor de todos. Porque, quizá, al principio todos se sienten así.

Uno empieza a trabajar de cocinero para poder explicar cualquier cosa de su trabajo; porque cuando los demás salían del paréntesis de la cocina para hacer otra cosa, él hacía otra cosa solo en los paréntesis en que salía de la cocina; porque cocinar para vivir hace que se sienta importante; porque la vida nocturna es irresistiblemente atractiva; porque le gusta tener las llaves del restaurante y el número de teléfono de todos los proveedores.

Uno empieza a trabajar de cocinero porque, digan lo que digan, el sueldo de un cocinero es un buen sueldo.

Uno empieza a trabajar de cocinero porque le gusta coquetear con la clandestinidad, de lo contrario habría sido médico o arquitecto, porque nunca ha tenido la constancia necesaria para ser ni eso ni otra cosa; porque la comida no miente, pero todo el tinglado que se ha montado a su costa, sí; porque le da derecho a contar bolas; porque sumido en el calor, en el sudor y en el griterío, conoce más a fondo la condición humana; porque en la cocina uno puede llegar a fraternizar con personajes a los que ni siquiera dirigiría la palabra fuera de ella, cosa que probablemente hará cuando se los cruce en cualquier otro sitio; porque los cocineros profesionales son los únicos que quedan para transmitir las tradiciones; porque le gusta manejar quintales de carne, el olor que desprenden las cámaras frigoríficas, las setas frescas, el pescado que llega por la mañana temprano y los humores que emanan los calzoncillos de los camareros al final de la noche; porque fuera de una cocina es un marginado y sabe que no sobreviviría; porque para que a uno le llamen chef, no es necesario saber cocinar a la perfección, como tampoco importa el hecho de ser un cabrón a la hora de que los compañeros le respeten; porque su abuela dice que a los cocineros y a los sepultureros nunca les faltará el trabajo, y aunque piense que su abuela es una vieja con ideas de vieja, en el fondo dice la pura verdad; porque si no cocinase, no sabría qué hacer con ese nauseabundo y peligroso deseo de revancha que siente contra todo y contra todos; porque, en el fondo, siempre le ha gustado conocer nuevos sabores, siempre, y le encanta viajar incluso cuando permanece inmóvil en esos veinte metros cuadrados; porque cuando se siente un fracasado, no quiere que los demás se den cuenta, y la gente te adora cuando les llenas la barriga; porque para uno solo es difícil afrontar la soledad, pero resulta más fácil si hay más de uno que está solo; porque nunca ha tomado en consideración ser sepulturero y nadie se lo ha propuesto; porque se viene arriba al ver la cara de sorpresa que pone la gente cuando corta en juliana en un pispás; porque siempre le han gustado los cuchillos; porque para un hatajo de inútiles y marginados de todo tipo, no hay otra salida; porque él también tiene miedo de ir a la deriva sin lograr nada, pero mientras permanezca en la cocina se mantendrá a flote; porque cree que antes de pisar una cocina valía muy poco, y quizá siga siendo así, pero ahora nadie se da cuenta; porque se siente a gusto en un sitio donde cada cosa tiene su lugar, aunque él no lo tenga; porque tendría que haber mandado a la mierda a un montón

de gente que se lo merecía, y ahora podría hacerlo; porque es fácil decir que no eres nadie cuando piensas lo contrario; porque la verdad es que a veces no hay otra opción que seguir adelante; porque la comida es a la vez un precepto divino y un pecado mortal; porque cuando le dijeron que entrar en una cocina es como meterse en una picadora de carne, respondió que en la picadora las sobras se transforman en manjares.

Uno empieza a trabajar de cocinero porque es un trabajo.

Porque cree que así hipoteca sus deseos.

Uno empieza a trabajar de cocinero porque hubo un día en que las comandas, los clientes, los camareros y el chef cabreado lo arrollaron como un tren en marcha, dejándolo sin aliento, hecho polvo. Cuando se repuso, aturdido y agotado, del primer día en que trabajó profesionalmente en una cocina, se hizo la pregunta fundamental: ¿estás seguro de que quieres ser chef? Pero no pensó que la pregunta iba dirigida a él y que la respuesta era la suya.

Uno empieza a trabajar de cocinero porque por algo tiene que empezar.

Y porque estaba distraído cuando la cocina le pilló por sorpresa.

1

Todas las paredes que me rodean están a una buena distancia, menos la de enfrente. Llevo un uniforme blanco de al menos dos tallas más que la mía en vez del que suelo ponerme: uno negro, con mi nombre —Leonardo Lucarelli— bordado a la izquierda en color burdeos. En este no hay nada escrito, no soy más que un cocinero que resopla, se acalora y vocifera en una enorme cocina cualquiera. A mi alrededor, gente que se mueve frenéticamente y berrea en un dialecto cerrado. No comprendo nada. Sé que estoy en una cocina de Thiene en el Véneto, Italia. El restaurante está lleno, las comandas salen en ráfagas de la máquina que tengo delante, y lo hacen a tal velocidad que ni siquiera me da tiempo a arrancarlas y a colgarlas. Se arrollan, caen al suelo y se amontonan sobre una hilera de platos que ya debería haber preparado y colocado en la mesa pasaplatos al grito de «¡Listo!». Sin embargo, no sé por dónde empezar.

Hace mucho calor. La cocina es demasiado grande. El uniforme demasiado ancho. Las comandas demasiado rápidas. Nada es como debería ser. Estoy en el lugar equivocado con personas que no me gustan o a las que no les gusto, el hecho es que no logro mover las manos, coger el ritmo, decir una palabra. Llega el chef —de cuyo nombre intento acordarme— y me da unas instrucciones que no entiendo en absoluto. Sin embargo, a estas alturas ya debería saber lo que tengo que hacer. Pero nada, ni lo sé ni lo entiendo. Así que me aparto, le dejo sitio, veo manos abriendo y cerrando el horno, vertiendo salsas y reducciones en los platos, líneas perfectas, calibradas, temporizadores que pitan, platos que chocan, mesas pasaplatos llenas, camareros que salen zumbando. Miro a Sofia, la friegaplatos nigeriana, literalmente sepultada por ollas y platos sucios. Es la única persona que reconozco. El fregadero es tan diminuto que me pregunto cómo puede lavar todo eso en un espacio tan angosto. Ella tampoco se fija en mí, tiene mucho trabajo. Vuelvo a mi sitio, decidido a reanudar la tarea. Listo para volver a empezar, para entender y asumir mi labor. ¿Todavía estoy a tiempo de salvar la situación? Estoy en un mar de mierda y, cuando

estás hasta el cuello en un mar de mierda, ya no queda nada por salvar, todo se ha ido al garete. Te afanarás como un loco para recoger solo frustración, esperando que todo acabe lo antes posible, que la máquina colocada encima de la barra deje de escupir comandos y que los camareros dejen de gritar: «¡Marchando la suite del 36! ¡Marchando la 15, pero sin el bogavante, la señora ya no lo quiere! ¡Cinco en la sala sin reserva, preparad los entrantes!». Bien, doy media vuelta, un paso atrás, ya que no soy de utilidad en el puesto que me han asignado, intentaré ayudar a Sofia.

Voy hacia el fregadero, empiezo a vaciarlo y a cargar el lavaplatos, pero hay demasiadas cosas y no sé cómo arreglármelas. Sofia resopla y lava, lava y me dice: «¡Cuidado!», mientras intento agarrar una pila enorme de platos, altísima. Podría ir poniendo los platos en su sitio y hacer sitio para otros .g, algo es algo. Hacer sitio, dejar sitio, ocupar sitio: la cocina se parece a un videojuego y me temo que no lograré superar este nivel. La pila vacila y se hace añicos contra el suelo, los trozos se desparraman por todas partes. Explota, literalmente. Todo se detiene, el tiempo es una burbuja de aire y el mundo está a muchas galaxias de aquí. Durante un segundo, todo permanece inmóvil y en silencio. El lavaplatos es lo único que no reacciona al estruendo y continúa con su chapoteo. Sofia se lleva las dos manos a la boca abierta, tiene miedo de que le echen la culpa. Levanto el brazo en el acto y digo: «He sido yo, he cogido demasiados a la vez, he sido yo». Es una regla de la cocina: si haces una gilipollez, si te olvidas de algo y, sobre todo, si alguien está a punto de recibir una bronca por tu culpa, tienes que decir enseguida que has sido tú. Si en vez de eso eres tú quien está recibiendo la bronca por culpa de otro que no dice nada, tienes que callar. En la cocina, la podredumbre, como las proteínas desnaturalizadas de un buen caldo, no tarda en salir a flote. No se puede hacer trampa. Puedes hacerla con los de fuera —con ellos debes hacerla, esa es otra regla no escrita—, pero con tus compañeros, no.

De repente siento que la adrenalina se agolpa en mis sienes, el corazón se acelera, la boca se seca y grito como un animal herido en un bosque de cristal. Con la cara enrojecida y las venas del cuello hinchadas, aúllo sin tener ni idea de lo que digo. Solo logro oír las palabras justo después de haberlas pronunciado. Le grito al chef, a todos esos cabrones lameculos frustrados, hipócritas y capullos, a Sofia, que debería rebelarse. Sigo gritando y empiezo a dar golpes a lo loco, con rabia. Grito y lanzo puñetazos al aire, como si fuera presa de un extraño exorcismo. Pero en mi interior los pensamientos fluyen con serenidad, a cámara lenta, en sintonía con el suave ajeteo del lavaplatos. Esto no se hace, pienso. ¿Qué estás haciendo? Así no, pienso. Y mientras tanto lanzo un plato contra la pared. Abro y cierro el horno varias veces seguidas. Hay que trabajar, demostrar sobre el terreno de qué pasta estás hecho, pienso. Y le doy un puñetazo a la nevera. Después la abro y empiezo a vaciarla arrojándolo todo al suelo. Plantar cara a las injusticias y cumplir con los cometidos demostrando que eres capaz de superarlo todo, de abarcarlo todo, pienso. Salto sobre los cartones de leche, que estallan en el suelo con un blanco purísimo. Y al final ganas tú, porque eres el mejor, porque tienes nervios de acero, pienso. Un trozo de ternera se estrella contra la puerta que nos separa del comedor. Porque si no fuera por ti, aquí dentro se iría todo a la mierda, pienso. Vuelco las sartenes y me lío a puñetazos con la campana. Porque eres el único que sabe mantener la calma y la sangre fría después de diez horas en la cocina, el único que logra solucionar —con rapidez— todos los imprevistos, pienso. Ahora empiezo a desnudarme. Grito, arremeto contra todo, doy manotazos al aire, me quito la chaqueta blanca,

demasiado grande, arrancando los botones. Pero sigo pensando con serenidad. Soy Hulk después de fumarse un porro. Y si no logras convencer a los demás, por lo menos confúndelos, pienso. Ahora he agarrado al chef por la cabeza y se la he colocado debajo del grifo. Es la única manera de que alguien te reconozca como jefe, el macho alfa de la cocina, independientemente de que lo seas o no, pienso. Empiezo a dar puntapiés en el culo a la gorda de la pastelera. No es suficiente con que te contraten como chef, tus compañeros tienen que reconocerte como tal. De lo contrario, todo es inútil, pienso. Pienso y mis pensamientos son tranquilos. Y a continuación giro el flexo del grifo del fregadero y los mojo a todos. Grito, golpeo, estoy prácticamente desnudo. Si la chusma no te admira y no te respeta, se amotinará en el momento más inoportuno, y tú te hundirás porque un comandante no es más que un hombre, pienso. Y estallo en lágrimas. Bramo, llorando, que me dan asco, que no se puede trabajar así, que me importa un carajo el restaurante, la patata de Rotzo y el guisante de Borso, que desearía verlos a todos muertos. Soy un Hulk niño que no encuentra el camino de vuelta a casa. Lloro. Estoy agotado. Basta. De repente abro los ojos en la oscuridad. Tardo unos segundos en recobrar me y tomar conciencia de que estoy en la cama. Trago saliva. Tengo la garganta reseca. Oigo el ruido del agua circulando en el radiador. A alguien que ronca. Estoy empapado en sudor, pero tengo frío. La almohada está en el suelo. Para empezar, repito mi nombre en voz baja, Leonardo Lucarelli. Sí, trabajo de cocinero. Mido un metro setenta, peso setenta y tres kilos y jamás me he comido las uñas.

2

Estoy en la habitación 204 de un hotel de montaña. Hoy es 4 de enero de 2013 y son las seis y pico de la mañana. Es invierno y anoche nevó copiosamente. A pocos kilómetros de aquí, en medio del Altiplano de Asiago, está la casita que he alquilado con mi compañera. Ahora no hay nadie, ella se ha quedado embarazada y vive en L'Aquila. «Chef» es una palabra francesa que significa «jefe». En la cama de al lado duerme Federico, mi segundo cocinero. Alivio. Si Federico está ahí, a la fuerza yo soy yo, no cabe duda. He vuelto a tener la misma pesadilla, y de nuevo estoy a salvo, con la cabeza hecha un lío y la urgencia de recapacitar sobre los puntos relevantes. A veces el sueño es menos violento, nadie grita ni rompe nada, simplemente estoy de más. Sensación de vacío absoluto, de haber sobrepasado el límite no escrito a partir del cual puedes ser lo bueno que quieras, pero estás out, fuera de juego, desfasado, sin rumbo. No son solo pesadillas profesionales. Son pesadillas terribles, a juzgar por el estado en que me despierto, angustiado y solo.

La cocina es simple: hay que aprender y respetar sus reglas fundamentales, no hay cincuenta sombras que valgan. O blanco o negro, y en medio, la nada. Hace años, Orlando, mi chef de San Pietro a Sieve, decía: «En la cocina solo hay dos maneras de hacer las cosas, la correcta y la equivocada». Se refería a la comida y a las recetas, pero la regla vale para las relaciones sociales y profesionales. Hay cosas que se deben hacer y otras que no deben hacerse nunca. Si he logrado poner orden en mi vida ha sido porque he ajustado mis sueños, mis proyectos y mis expectativas de futuro a esta reconfortante doctrina de lo absolutamente correcto y de lo absolutamente equivocado: ¿nunca tienes lista la mise en place cuando empieza el turno? Equivocado. ¿Tiene que haber siempre alguien que te vigile, que enmiende tus desaguisados, que lime tus diferencias con los compañeros? Equivocado. ¿No logras gestionar de forma autónoma los pedidos de tus partidas y tus neveras?

Equivocado. ¿Te pones enfermo justo el sábado por la noche? Equivocado. ¿Contestas de mala manera al chef delante de la brigada de cocina? Absolutamente equivocado. En la cocina que aparece en mis sueños, el equivocado soy yo. Aunque siga llamándome de la misma manera, siga teniendo la misma altura, el mismo peso y las uñas intactas.

Miro el móvil: las seis y treinta cuatro. Me quedan dos horas. Federico sigue roncando, ahora aún más fuerte. Le acerco el teléfono a la boca y lo grabo. Mañana pondré en la cocina la grabación a todo volumen entre una canción y otra.

Me levanto en silencio sin ni siquiera tener que apartar las sábanas, que están hechas una bola húmeda sobre la moqueta. Voy al baño, que apesta a cigarrillos, y bebo un poco de agua del grifo. Me trago una aspirina, la primera del día. El sueño se disipa y se convierte en una sensación en el centro del pecho que me impide volver a dormir. No estoy preocupado por la pesadilla, sino por el grupo de ciento cincuenta personas que llegará mañana por la mañana. Ya falta poco. No me lo han dicho hasta esta tarde, hace solo unas horas. Cabrones. Para ellos nunca pasa nada, siempre hay una solución: la despensa está llena, y para eso el chef cobra un dineral. Oigo el zumbido de las máquinas quitanieves en la lejanía. Tengo que preparar el menú del día, comprobar que los pedidos y los albaranes correspondientes sean correctos, buscar a un sustituto de Xiong, el friegaplatos chino que tiene que acompañar a su mujer al aeropuerto, controlar que el motor de la cámara frigorífica no vuelva a hacerme la bromita de bloquearse y, ya puestos, bajar a la cocina a sacar del congelador rápido todos los strudel que preparamos ayer y que ya se habrán congelado.

Al otro lado de la ventana el cielo dibuja el perfil de las montañas, las pistas de esquí se tiñen de un rosa tenue. Me pongo el uniforme negro. Me queda que ni pintado. Las luces del pasillo están encendidas, el hotel en silencio, la moqueta polvorienta cubre hasta las paredes. Una claridad débil se filtra por las ventanas y todo lo que nos rodea descende con el encanto de un manto helado. Respiro el aire años ochenta de este hotel. Está tan vacío y silencioso que parece el de El resplandor, y tiene algo que me gusta. Es mi reino, puedo bajar al bar, ir a la cocina, encender el ordenador de la recepción. No hago nada de extraordinario, ni como ni bebo, disfruto de la sensación de no tener que preocuparme. Porque aunque esté en el culo del mundo, aquí el jefe soy yo.

Tengo treinta y seis años. Llegué al mundo de la cocina cuando estaba en manos de locos y genios con pasados turbios y presentes de toxicomanía y alcoholismo, personajes con un encanto irresistible, sobre todo cuando agarraban un cuchillo o una sartén y los blandían con maestría de funámbulos. He tenido muchas broncas, he pasado malos tragos, he lavado cientos de ollas arrojadas de mala manera en el fregadero, sin dejar de pensar, con las manos quemadas enfundadas en guantes agujereados y llenos de agua: Tarde o temprano seré chef y mi friegaplatos no pasará por esto. A la mierda, decía, al tiempo que concebía un detallado plan de venganza que me daba ánimos para seguir adelante.

Ahora la restauración está encumbrada y lustrada. Haber hecho carrera en plena época de cambio profesional y social me permitió quemar etapas. La transformación de la cocina en espectáculo me ha beneficiado: desde la llegada, en 1972, de la nouvelle cuisine y de los platos «de marca» que inauguraron unos quince años de

ascenso imparabile, hasta la actualidad, con Carlo Cracco abrazado por una mujer desnuda en la cubierta de la revista GQ, Matias Perdomo en las vallas publicitarias de Benetton, y la proliferación de pesadillas en la cocina y recetas en cada puta revista. Hoy en día el chef es un tío guay, sobre todo si utiliza escalonia en sus platos. Ser chef es lo más. Las cocinas a la vista sirven para hacer creer a los clientes ingenuos e inocentes que no se oculta nada de lo que pasa dentro. Pero lo mejor de esta vida, incluso ahora que está bajo los focos, sigue siendo la irreverente complicidad oculta al otro lado de la puerta. Hasta en los espectáculos callejeros se trama algo entre bastidores.

Ahí es donde se atrinchera un comandante que, además de saber cocinar manjares, es capaz de dirigir a una tripulación de personajes ambiguos que han dejado atrás historias personales muy diferentes, y a menudo algo turbias. Extranjeros, chiquillos, cincuentones que en un momento dado han optado —o se han visto obligados— por cambiar de vida y de trabajo, dueños presuntuosos e ignorantes — rara vez inspirados—, proveedores arribistas. El comandante es el que sabe resolver las emergencias rápidamente, el que siempre responde, a pesar de los platos rotos, de las imprecaciones y de los pitidos del horno, porque todas las preguntas van dirigidas a él.

Si demuestras que lo tienes todo bajo control durante el turno, después puedes beber todo lo que quieras, calentar cocaína en el microondas en los platos de porcelana para postre, cultivar tu ego, ser un payaso o un depresivo y disfrutar de los favores de las camareras o de los bármanes. Pero antes de que el poder del chef se convirtiera en algo fascinante, cuando estaba hasta los huevos de ollas grasientas, por encima de todo —sobre todo— existía el poder emocional de la buena comida. Me extasiaba pensar que el caos de sudor que había tras la puerta de la cocina era capaz de producir platos crujientes en su punto justo, del color y del aroma deseados, con la ramita de mejorana inclinada artísticamente, que todo aquello tenía sentido. Descubría la ternura, la felicidad y la atención de cocinar bien, en primer lugar para mí, y después para los clientes.

La comida merece respeto. La comida es amiga e instrumento a la vez, la comida no miente. Si sabes cocinar, todo sale bien, una sola noche trabajando como cocinero trae más consuelo que cualquier cura, psiquiatra o aspirina. Cocino porque adoro hacerlo, porque dicen que sé hacerlo y porque con el tiempo he ido perdiendo la imaginación necesaria para mentir. He abierto y cerrado tantas veces esa puerta que ya no se puede confiar del todo en lo que digo, excepto en que sé cocinar. ¿Os habéis preguntado alguna vez delante del espejo si vale la pena llevar la vida que lleváis? Yo sí, por descontado, pero en el fondo eso no es lo que cuenta.

3

Soy un cocinero como tantos. Un cocinero más o menos bueno que lleva en esto lo bastante para afirmar que la vida de cocinero es su vida. También puedo afirmar que es una vida que me gusta llevar.

Nací en 1977, el año de las sublevaciones y de las represiones, de la contracultura libertaria, de la banda de la Magliana, de las películas de Tomas Milian y del último concierto de Elvis Presley. En 1977 también se emitió por última vez el programa Carosello. Hace algún tiempo me impresionó una cabecera que leí en el Corriere della Sera: «Hay tantos parados como en 1977». Debió de ser un año de mierda. Se

llevó a la Callas y a Charlie Chaplin, y la gente se ponía unos jerséis de cuello alto que producían un picor irritante, ¿cómo vamos a recordarlo con afecto? Probablemente, mis padres no sabían nada ni de la Callas ni de Chaplin, y mucho menos de Carosello, o quizá lo sabían pero les importaba un pimiento. Por aquel entonces estaban en la India, de hecho mi madre no se ha movido de allí, de sus revoluciones, de sus elecciones radicales, de los hijos nacidos durante los viajes. Ella sí que recuerda 1977 con afecto.

Así que al principio, antes de ser cocinero, fui el hijo de unos auténticos hippies progres, de esos que abandonaron la Roma del boom económico para largarse a la India. Nací precisamente allí, en Dalhousie, Himachal Pradesh, la punta de la India himalaya que se introduce entre Cachemira y Pakistán. Después fui un adolescente provinciano, de esos para quienes la vida —y el scooter— son más importantes que estudiar.

En 1981, cuando Battiato canta «Cercò un centro di gravità permanente», mis padres vuelven a Italia después de siete años en la India, con un hijo de cuatro y mi madre embarazada de mi hermano, pero ya no soportan la vida en la ciudad. Encuentran una vieja escuela de pueblo en las colinas de la Umbría, de esas con una sola estancia para todas las clases y un cuartito para que duerma el maestro cuando la nieve los deja aislados. El ayuntamiento la alquila por veinte mil liras al mes, y a ellos les parece bien, de momento. Es decir, bien para empezar a cultivar un huerto y bien hasta que no les dé por irse a otra parte. Mi padre rechaza un empleo en un banco y se dedica a la pintura, transfiriendo a las telas su urgencia por decir algo, logrando que el mundo acepte su manera de vivir. En el fondo, la diferencia entre un artista y un sociópata radica en el reconocimiento del grupo. Entre un cocinero y un sociópata, creo que la diferencia no existe.

En cualquier caso, alguien decidió que los cuadros de mi padre valían dinero, y fue así como dejó de ser un tipo que pinta para convertirse en un artista. Él pintaba y mi madre se ocupaba de vender sus lienzos en via Margutta y de cuidar a sus dos hijos. Yo no lo entendía. O mejor dicho, no lograba explicarlo. «¿De qué trabaja tu padre?», me preguntaban en primaria. A mí me daba vergüenza responder «es pintor» después de haber oído las respuestas de mis compañeros: «es campesino», «es mecánico», «es guardia urbano». Cuando descubrí que mi compañero de pupitre era hijo del alcalde, me deprimí tanto que estuve una semana sin hablar. A veces no me entendían y decían: «¿Pintor? No me digas... Genial, estamos a punto de pintar la casa y podríamos llamarlo». Yo no aclaraba el malentendido porque al menos ese era un trabajo de verdad. Mientras tanto, la escuela de pueblo donde vivíamos se iba convirtiendo cada vez más en nuestra casa, y mis padres ya no la abandonarían. En 1992, cuando Gaber cantaba «Qualcuno era comunista», la compraron por veinte millones. Adquirían su centro de gravedad y perdían algo de su alma errante. Un año después, mi padre murió de leucemia el día en que cumplía los cuarenta. Murió como había vivido, como un progre.

Nacer en el seno de una familia de hippies progres italianos puede tener dos consecuencias: o te conviertes en un hippy progre italiano de segunda generación o en un chico que quiere decidir sobre su propia vida rebelándose afectuosamente en contra de sus orígenes. Yo pertenezco a la segunda especie, así que junto con el colegio, las chicas, las primeras borracheras, los primeros viajes y las drogas, el trabajo siempre ha significado la vía para la independencia, la liberación, el futuro.

Siempre he trabajado con la intención de mantenerme a mí mismo y, si podía, a quien estuviera a mi lado; a la hippy incorregible de mi madre, por poner un ejemplo.

Mi madre posee los aspectos negativos, pero a la vez adorables, de una empedernida y tierna egocéntrica, aspectos que se reflejaban en su modo de alimentarnos. Cuando mi hermano y yo volvíamos del colegio, nos esperaba para decirnos con entusiasmo: «¿A que no sabéis qué hay hoy para comer? ¡Pasta con nata y tomate!» o «¡huevos fritos!», y nosotros tan contentos. Lograba contagiarnos su alegría porque estaba convencida de que cocinaba cosas riquísimas. Su único postre estaba hecho con bizcochos empapados en licor Alchermes intercalados con capas de crema. Lo presentaba como una novedad en cada cumpleaños, quizá porque esa vez había añadido las claras a la crema o había cambiado el Alchermes por otro licor. Estaba convencido de que la crema pastelera solo se podía comprar en la pastelería, por eso la que probaba en casa de otros compañeros era tan buena, porque la de ellos era comprada y la nuestra estaba hecha en casa. Me asalta incluso la duda de que esa fuera la explicación que me daba ella. Mi madre no sabía cocinar, pero su personalidad era el principal ingrediente de sus recetas. Mi padre, por el contrario, solo cocinaba en ocasiones especiales. Le gustaban las cosas elaboradas, las masas, el pan hecho en casa, la pizza, el horno de leña, el fuego y cultivar el huerto. Siempre comí a gusto lo que hacía mi madre, pero admiraba ese don que tenía mi padre para transformar la comida en un placer. Ella nos alimentaba y él nos hacía disfrutar.

El día del entierro de ...