

Una experiencia de cocina en un restaurante de prestigio

Peter Hubbard

RESUMEN

Un académico relata sus experiencias e impresiones al organizar una semana gastronómica tailandesa en un restaurante de prestigio en la ciudad de Guadalajara, México. Señala ciertos aspectos que pueden remitirse al análisis sociológico-antropológico. El narrador pone especial atención en los contrastes entre los procesos, imágenes y apreciaciones del funcionamiento de un restaurante de esta clase.

EL CONTEXTO

Hace algunos meses, un amigo cuyo oficio es coordinar actividades sociales en hoteles de prestigio se ofreció a colaborar conmigo en la organización de una semana de cocina oriental en un restaurante de Guadalajara de cierta reputación. Acepté el reto por el deseo de experimentar el trabajo que significa ser un chef invitado en un restaurante profesional, sin sopesar el enorme esfuerzo que ello implicaría. No soy cocinero profesional, sino un académico muy interesado en técnicas y experiencias culinarias. He dedicado una parte considerable de mi tiempo a ensayar con todo tipo de cocina. Por eso me sorprendió cuando me citaron para que me presentara a una hora de determinado día a preparar algunos manjares para el gerente de comida y bebida (un suizo muy simpático), para el chef ejecutivo (un francés muy amable) y para algunos comensales destacados. Como mis guisos gustaron, días después se fijó la fecha y otros detalles para la semana de comida tailandesa.

Debo confesar que no acepté el trabajo con el propósito de llevar a cabo una investigación antropológica. Después, por una plática con colegas, empecé a considerar la posibilidad de escribir mis experiencias.

Un domingo antes del festival, los responsables del restaurante reunieron al personal de cocina para elaborar todos los platillos que se ofrecerían a los clientes del establecimiento. En un solo día preparamos todos los concentrados e ingredientes básicos que se necesitarían, así como los platos del menú y su presentación; al final se tomaron fotografías de todos ellos. Al día siguiente, comenzó el festival. El restaurante mantuvo su menú cotidiano, pero dentro de la carta normal se insertaron unas hojas en las que se anunciaban los platillos tailandeses. El primer día fue tranquilo, pues los lunes no hay mucha actividad restaurantera. Sin embargo, el martes se ofreció la comida de manera gratuita a los representantes de la prensa con el propósito de que le hicieran promoción. También llegaron muchos clientes. Ese día trabajé desde las ocho de la mañana hasta las 00:30 después de medianoche; fue difícil. El miércoles busqué al gerente para proponerle una reestructuración del *modus operandi* de la cocina. Después de discutirla con el chef ejecutivo y el chef de la cocina, la aplicamos con mejores resultados culinarios.

Los reportes de los periódicos calificaron la semana como un éxito. Por mi parte, me sentí contento de haber sobrevivido, aunque no quedé completamente satisfecho con los logros culinarios, pero hay que reconocer las limitaciones de trabajar con un equipo de cocineros que no conocían ni el estilo, ni muchos de los ingredientes, y menos las técnicas de preparación. En un solo día de ensayo no se puede, ni debe, tratar de cambiar la formación y experiencia profesional de quienes ya la tienen. Sin embargo, fue un equipo magnífico, con la mejor voluntad de cooperar y mucho interés en aprender. En poco tiempo conocí su capacidad y especializaciones, su personalidad y cualidades humanas. Me integré al equipo y gané su confianza. Fue una situación que implicaba sensibilidad y cierta habilidad. Me ayudó mucho la inmejorable disposición del personal de la cocina y el enorme apoyo que me brindó el chef.

EL CHEF DE COCINA

Lo llamaré "Juan", aunque no sea su nombre verdadero. Es moreno, bigotón y, como muchos cocineros, flaco. Es serio y muy responsable. Lleva a sus cocineros "marcando el paso" y no tolera la negligencia o el descuido.

Quienes trabajan en la cocina le tienen cierto miedo y saben que pueden ser despedidos llegado el momento.

El primer día de la semana, Juan delegó tareas específicas a sus cocineros. Uno era responsable de la leche de coco, otro de las mezclas y concentrados, y así todos los demás. Cuando fue necesario pedir más ingredientes, la solicitud siempre la hice por su medio, para no romper la cadena de mando. En una emergencia, todos sabíamos que juntos resolveríamos el problema, con o sin la presencia de Juan, pero su autoridad siempre estaba ahí, vigilando su cocina, aun en su ausencia.

Tuve ciertas ventajas en mi relación con él. En primer lugar, la decisión de contratarme fue tomada desde arriba, prácticamente sin consultarlo. Yo era, entonces, un delegado de la alta administración. En segundo lugar, él tenía mucho interés en la cocina oriental, ya que había trabajado en un restaurante japonés de gran clase. A propósito, comentó que los japoneses eran "muy sangrones" porque no querían compartir sus conocimientos y técnicas avanzadas a empleados del establecimiento que no fueran japoneses. Por eso tenía mucho interés en aprender otro estilo de cocina oriental y una franca curiosidad sobre la de Tailandia. En el restaurante japonés aprendió las técnicas de presentación; además, posee una facilidad y sensibilidad en el arte de diseño visual de la comida. Sus platos eran tan hermosos que los clientes dudaban en destruirlos con sus tenedores.

Juan guarda los ingredientes costosos o el equipo especial bajo llave en un pequeño salón. Allí puso mis *woks*¹ y pertenencias personales.

Durante la semana, Juan permaneció como jefe indiscutido de la cocina. Yo tuve una posición privilegiada como cocinero. No obstante, en una ocasión me regañó por no cumplir con las exigencias del restaurante; esto sucedió antes de hacer la reorganización del equipo de trabajo. A pesar de ello, Juan me trató con mucha amabilidad y nuestra relación fue de mutuo respeto.

Al pasar los días, me gané la confianza de los cocineros principales; me revelaron sus diferencias con su jefe y hasta sus resentimientos. Pese a mi escasa formación en la metodología de la investigación etnográfica, que recomienda imparcialidad respecto de los procesos sociales que se analizan, pude mantener una confianza absoluta entre las partes involucradas y una distancia discreta en relación con la opinión de cada una de las personas que trabajaban en la cocina.

¹ Sartenes orientales para la elaboración de comida china, tailandesa, vietnamita, etcétera.

EL EQUIPO

La cocina estaba dividida en varias áreas de trabajo. Cada persona sabía cuál le correspondía; se cruzaban límites formales previamente establecidos sólo en ciertas situaciones, o bien para trasladarse de una parte a otra. Había, por ejemplo, un área para la preparación de comida fría: verduras, ensaladas, frutas, cuyo personal estaba integrado sin excepción por mujeres; todas con una destreza manual y una paciencia infinita para preparar los cortes de verduras con la precisión de un cirujano; también las cocían a su punto; para ello las ponían en agua hervida por un tiempo calculado, luego las escurrían y las ponían en agua con hielos.

En el centro de la cocina se encontraba la estufa principal. Un lado —llamado “salseo”— se utilizaba para freír, preparar platos *sauté*, salsas, sopas y algunos guisos al vapor. Aquí trabajaban los cocineros, todos hombres, con más talento o experiencia. Éstos, si tenían las cualidades necesarias, se convertirían algún día en chefs. Yo fui asignado a esta área.

Al otro lado de la estufa estaba el área de asado, en horno o parrilla. Los cocineros también tenían mucha experiencia y varios eran personas mayores. Había un área separada exclusiva para hornear panes y pasteles. Casi no había contacto entre esta parte de la cocina y los demás. Al fondo estaban los congeladores para almacenar comidas y un espacio para descongelar el material. Cerca de donde se preparaba la comida fría había algunos refrigeradores especiales para verduras, productos lácteos y pescados o mariscos. Finalmente, había un área para lavar los trastos. Allí trabajaba un joven, a quien, pese que era el actor menos importante, todos trataban con civilidad.

LA RUTINA COTIDIANA

Había dos turnos: matutino y vespertino. El mejor equipo era el matutino, que manejaba la comida al mediodía; en la tarde había personas con menos talento y dedicación. Sin embargo, el chef tenía que mantener la calidad en todo momento. Tal vez le presentaba más dificultad por las noches. Cuando el trabajo en este turno era pesado, contrataban a los de la mañana para laborar horas extras y apoyar al grupo vespertino.

En un día normal, el trabajo empieza a las ocho de la mañana con la preparación de materiales básicos. A esa hora las mujeres que elaboran la comida fría están mucho más activas. También se saca caldo del congelador, guardado en bolsas fuertes de plástico. El chef de la cocina da órdenes específicas acerca de las necesidades para el día. Por ejemplo, si hay reservaciones para grupos grandes con un menú acordado previamente, tienen que preparar cantidades extras de ciertos platos. A las nueve llega el personal de limpieza con las mangueras y su equipo industrial para combatir la grasa y suciedad del piso. En el área de la estufa el piso está cubierto con enrejados de madera, que permiten que todos los líquidos que caen se drenen para evitar que los cocineros resbalen. A las diez de la mañana llegan las materias primas frescas, lo que provoca interés entre los cocineros principales, pues no siempre se consiguen todos los ingredientes.

A las once de la mañana se hace una pausa porque el personal almuerza. Casi siempre preparan una gran cantidad de huevos con jamón y todos comen a gusto. No vi a los cocineros ingerir alimentos en la cocina en otras horas del día, aunque no estaba prohibido comer, salvo los ingredientes más caros. Conmigo hubo una excepción, pues me ofrecieron platillos del menú, pero no pude aprovechar la oferta. Lo cierto es que cuando se trabaja todo el día, inmerso en los olores de la comida, a una temperatura promedio de 36 grados, se pierde el apetito. Sólo comía una ensalada a mediodía y tomaba numerosas tazas de café, que estaba siempre disponible y era de buena calidad. En esa semana perdí varios kilos. Esta es la razón de que los cocineros sean flacos.

Alrededor de las doce horas empieza el trabajo pesado, pues siempre hay algunos norteamericanos o europeos que acostumbran comer temprano. De las dos a las cuatro de la tarde se intensifica, sin la mínima posibilidad de descansar. Es difícil describir el ambiente en una cocina de este tipo a la "hora pico". Hay mucha presión para elaborar los platillos siguiendo las órdenes que grita el chef de cocina: "Trabaja, dos codornices y un fideo con curry rojo". "Trabaja" contestan los cocineros correspondientes, sin quitar sus ojos de lo que están haciendo. Ellos laboran a máxima velocidad, a veces corren llevando cacerolas con comida hirviendo; siempre se mueven con agilidad, pero con los pies bien plantados en el piso para no chocar con los demás. Una cocina en acción es un lugar peligroso, pero la precaución para evitar accidentes es casi instintiva.

El chef asume su puesto cerca del mostrador de comida que está entre “los dos lados de la casa”: el que ve el cliente y el de la cocina. Ahí recibe las órdenes y grita las comandas a sus trabajadores. Un plato puede ser de primer, segundo o tercer tiempo, según como el cliente quiera consumirlo. Por ejemplo, se puede ordenar una ensalada (primer tiempo), seguido por un curry (segundo), o puede ordenar una sopa (primer tiempo) y el curry junto con la ensalada (segundo tiempo). Los cocineros necesitan saber más o menos cuándo debe estar lista la comida, porque si se prepara con demasiada anticipación puede enfriarse o deteriorarse mientras se deja en el mostrador. Antes de ordenar al mesero llevar el plato a la mesa del cliente, el chef revisa que esté perfectamente presentado. A veces él le da el último toque.

De las cuatro a las seis de la tarde hay poco trabajo. El ritmo aumenta otra vez a la hora de la cena. Muchas veces las últimas órdenes llegan a la cocina a las once de la noche. Al finalizar, la cocina queda en desorden y las ollas y el equipo, sucios. Al día siguiente el personal correspondiente limpiará la cocina y los trastos.

OTRAS OBSERVACIONES

El uniforme del cocinero es un mandil puesto sobre su ropa de trabajo. Este uniforme no está completo sin el detalle final: una cuchara soperera en el bolsillo de pecino. Ésta es de *rigueur*, sirve para saborear la comida. El cocinero normalmente saca su cuchara, la limpia en su mandil y prueba la comida. Este proceso no es higiénico, pero, según sé, es seguido con fidelidad por todos los cocineros serios. Otra manera casi universal de probar la comida es meter el dedo en la salsa y llevarlo a la boca. Si se hace con suficiente rapidez no hay riesgo de quemarse y permite juzgar el guiso para ajustar el nivel de sal, dulzura, etcétera. Aparte de la cuchara, cada cocinero trae su “trapito”, que sirve para varios propósitos, pero el principal es para manejar ollas calientes, porque no hay agarraderas.

En teoría, los utensilios de la cocina pertenecen a todos. Pero en la práctica hay ciertas excepciones. Por ejemplo, mis woks los llevé sólo para mi uso y los cocineros respetaron este principio. Nunca utilizaron uno sin mi autorización. En la sección de comida fría tenían algunos cuchillos de

muy buena calidad y filosos siempre. Yo pedía permiso para usarlos, pues eran "propiedad" de las cocineras de esta área. Sin embargo, en general la regla consiste en tomar cualquier olla, sartén o instrumento cuando sea necesario. Si no hay uno limpio y no está presente en ese momento el personal que se dedica a ello, hay que hacerlo uno mismo. A fin de cuentas el cocinero debe ser autónomo en cuanto a procurarse su equipo, limpiarlo y preparar sus ingredientes. En los primeros días no sabía dónde encontrar los utensilios, pero al transcurrir los días aprendí a sobrevivir y a ser más autónomo.

Existe una jerarquía implícita en la cocina. En teoría todos los trabajadores están bajo el mando directo del chef, pero en realidad existen rangos entre los trabajadores que se reflejan en su comportamiento. Primero, los cocineros que preparan los platos directamente son los más importantes, los que trabajan a los dos lados de la estufa. Hay algunos que actúan como asistentes de éstos y, cuando es necesario, los sustituyen. Éste es el segundo nivel de importancia. Las mujeres que preparan la comida fría son del tercer nivel. Aquí se observa un sexismo absoluto, pero curioso: en las casas los hombres no cocinan, pero en los restaurantes de prestigio las mujeres ocupan un lugar secundario respecto de ellos. Al final están los que lavan los trastos. La importancia de un cocinero está vinculada de manera directa, y lógica, al grado de responsabilidad que tiene en la calidad del producto final. El chef, a fin de cuentas, es el que debe garantizar la calidad de la comida del restaurante.

CONTRASTES

Un restaurante de prestigio presenta ciertos contrastes evidentes para el observador atento, más si es participante.

Los gustos gastronómicos de los trabajadores y los de sus clientes son diferentes. Los cocineros por lo regular no comen platos sofisticados, sino comida corriente, típica. Sin embargo, están envueltos en el proceso de producción de platillos de alta cocina para sus clientes. No deja de ser curioso que los cocineros deban aprender a preparar platos que están fuera de su alcance económico y gastronómico, pues de hecho no tienen interés en comerlos. Sin duda, los mejores cocineros saben probar la comida para

evaluarla, pero en realidad este ejercicio es más bien teórico. Es muy diferente saborear platillos que son parte de su hogar, cotidianidad y cultura. Como mencioné, los cocineros sólo comen un buen almuerzo de huevos con jamón cada día. No tienen oportunidad ni apetito para otra cosa. En parte esto es resultado de las duras condiciones de trabajo que experimentan y de sus propias costumbres y hábitos alimentarios. ¿Cómo, entonces, un cocinero de calidad puede llegar a apreciar la comida que tiene que elaborar en un restaurante de lujo? Sólo puedo contestar que existe un conflicto entre los gustos naturales y culturales de estas personas y el del cliente, teóricamente sofisticado.

Prevalece un marcado contraste entre el espacio de los clientes y el de los cocineros. En el primero hay elegancia en las mesas, arreglos florales, meseros uniformados y serviciales, música ambiental, aire acondicionado y una impresión de orden y tranquilidad. En el segundo, un calor infernal, ruido, gritos, tensión y cierto caos. A primera vista, no hay tensión entre los trabajadores de ambas partes porque están supervisados por jefes diferentes. Del lado de los clientes, el capitán es el jefe; de los cocineros, el chef de cocina. Pero en realidad sí hay tensiones críticas y hasta resentimientos, expresados o no, entre el personal de ambos lados. El capitán del turno de mediodía tiene fama, entre los cocineros, de ser "metiche", porque hace sugerencias sobre la manera de presentar la comida y cómo describirla. En una ocasión le comentó a mi esposa: "Señora, la sopa que su esposo hizo es huerfanita...". A ella le costó unos segundos traducirlo: "La sopa es huerfanita: no tiene madre". Es importante recordar que a los meseros les toca dar pormenores de los platos a los clientes cuando quieren más información sobre lo que desean pedir. Según los cocineros, los meseros distorsionan las descripciones de los platillos. Al final, si hay un cliente insatisfecho, son los cocineros los que tienen que rendir explicaciones y contestar. Pero los meseros son los intermediarios entre los cocineros y los clientes.

El cliente no ve lo que pasa en la cocina. El restaurante le presenta una ilusión de tranquilidad y orden, igual a la que ofrecen los actores a los espectadores en una obra de teatro. Dicho ambiente es necesario para que la comida pueda disfrutarse a gusto. En realidad, él no tiene que saber los sacrificios que se hacen para preparar su comida. Esta actitud no es tan

diferente del hecho de que muchas personas mantienen una separación mental entre la carne que comen y el animal muerto de la cual se extrae. A propósito, hay turistas de ciertos países que reaccionan con pánico cuando ven en sus platos el pescado completo (con cabeza y cola), porque están acostumbrados a ver sólo filetes en su cultura gastronómica.

Si imaginamos un restaurante de prestigio como un teatro, podemos identificar los roles de los participantes. El cliente es el espectador. El chef de la cocina, el chef ejecutivo y el gerente de comidas y bebidas son los autores y directores de la obra. Los meseros son los actores y los cocineros, los que trabajan detrás de la escena. Éstos hacen el trabajo más duro, nunca están a la vista del público y nadie los felicita.

Tiempo después de que concluyó el festival de comida tailandesa, visité la cocina de aquel restaurante de prestigio. Juan, el chef, me saludó calurosamente. De los cocineros que conocí sólo quedaban cuatro o cinco. Juan me comentó que el personal no es estable; les toma tiempo entrenarlos y luego, cuando tienen cierta preparación, buscan trabajo en otros sitios o emigran a Estados Unidos. La razón es que hacen el trabajo más duro y reciben poca recompensa. En cambio, los chefs, los capitanes y los que tienen los puestos más cómodos permanecen en éstos, pero los demás son una población flotante.

PERSPECTIVA SOCIOANTROPOLÓGICA

Sin duda, existe una jerarquía orgánica, tanto en la cocina como en el restaurante en general, con roles establecidos, un mando unificado y relaciones que expresan ejercicio y deseo de poder. Hay una división clara entre personal de élite y de base. En la cocina el personal de base es más inestable debido a lo duro del trabajo y a las magras recompensas.

El funcionamiento de la cocina tiene una dinámica bien establecida, con papeles y reglas precisas que continuamente están sometidas a la tensión que provoca el trabajo rápido y la búsqueda de calidad de lo ahí producido. En la cocina también hay espacios simbólicos, además de los reales, y el personal que ahí labora los conoce y respeta; de lo contrario, se hace acreedor a una llamada de atención.

La unidad que constituyen el restaurante de lujo, su cocina y el personal puede ser analizada con base en la analogía que remite al funcionamiento del teatro.

Una cuestión digna de ser examinada es la paradoja de que a los cocineros no les gusta la comida sofisticada que preparan para los "comensales de prestigio". En México —a diferencia de Francia o España, por ejemplo— las distinciones clasistas, grupales o estamentales de la sociedad también se reproducen en un establecimiento de esta naturaleza.

Por último, me parece que otro aspecto importante en este tipo de relaciones sociales es el caso del extranjero, en particular del cocinero invitado, que es un elemento novedoso y tal vez perturbador de la dinámica común de ese espacio complejo y activo que es la cocina de un restaurante.