

La Chef,
novela de una cocinera
MARIE NDIAYE

Traducción de Palmira Feixas

gatopardo ediciones 

Título original: *La Cheffe, roman d'une cuisinière*

© Editions Gallimard, París, 2016

© de la traducción: Palmira Feixas, 2022

© de esta edición: Gatopardo ediciones, S.L.U., 2022

Rambla de Catalunya, 131, 1.º-1.ª

08008 Barcelona (España)

info@gatopardoediciones.es

www.gatopardoediciones.es

Primera edición: octubre, 2022

Diseño de la colección y cubierta: Rosa Lladó

Imagen de la cubierta: *Dutch Still Life with Lemon Tart and Engagement Calendar*, 1979. Colección SFMOMA, Charles H. Land Family Foundation Fund © Estate of Paul Woner and William Teophilus Brown, Crocker Art Museum, Sacramento

Imagen de la solapa: © Francesca Mantovani

ISBN: 978-84-125773-6-5

Depósito legal: B14553-2022

Impresión: Liberdúplex, S.L.

Impreso en España

Queda rigurosamente prohibida, dentro de los límites establecidos por la ley, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o procedimiento, ya sea electrónico o mecánico, el tratamiento informático, el alquiler o cualquier otra forma de cesión de la obra, sin la autorización previa y por escrito de los titulares del copyright.

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org)

si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

LA CHEF

Sí, claro, por supuesto, se lo habían preguntado a menudo.

Incluso diría que no dejaron de preguntárselo desde que la Chef se hizo famosa, como si guardara algún secreto que acabaría revelando por debilidad, por hastío o por indiferencia, o bien por despreocupación o por un arranque repentino de generosidad, que despertaría su interés por toda aquella gente a quien le atraía su profesión y también cierta gloria o, en cualquier caso, un indiscutible renombre.

Sí, al final, a muchos les fascinaba la asombrosa reputación que se había forjado sin pretenderlo, y tal vez pensaban, tal vez se imaginaban que, en sus adentros, ella tenía la clave del misterio, porque les parecía un misterio, ella no era demasiado inteligente.

Se equivocaban por partida doble.

Ella era tremendamente inteligente; de hecho, no hace falta serlo tanto como ella para triunfar en la profesión.

A la Chef le gustaba confundir a la gente.

Detestaba que la abordaran, que la sondearan, arriesgarse a ser descubierta.

No, no, nunca tuvo ningún confidente antes que yo, aborrecía la simple idea.

A menudo le preguntaban lo que a usted también le preocupa y ella siempre se encogía de hombros, sonreía con esa expresión que le gustaba adoptar, un poco desconcertada, distante, sincera o engañosamente modesta, y contestaba: No es tan difícil, basta con organizarse.

Y cuando insistían, ella se limitaba a decir: Basta con tener un poco de gusto, no es tan difícil, y entonces inclinaba ligeramente su frente alta, estrecha, mientras apretaba los labios finos como si quisiera dar a entender que ya no diría nada más y, por añadidura, no iba a consentir que le obligaran a soltar prenda.

Entonces la expresión de su rostro, incluso de su cuerpo, tenso, hermético, distante, se volvía algo obtusa, absurdamente intransigente, sorteando cualquier nueva pregunta, pero la gente no temía haber sido inoportuna, la consideraban estúpida.

La Chef era increíblemente inteligente.

¡Me encantaba ver cómo se regocijaba cuando fingía ser una mujer de pocas luces!

Me daba la impresión de que esa conciencia maliciosa que ambos teníamos de su lucidez tejía un vínculo entre nosotros que para mí era precioso y que a ella no le desagradaba en absoluto, aunque no lo tenía en exclusiva, dado que otros antes que yo, que la frecuentaban desde hacía mucho tiempo, conocían su inteligencia y su perspicacia y también adivinaban que ella no deseaba mostrarlas ante desconocidos e indiscretos, pero yo era el más joven, no la había conocido antes, cuando ella no pensaba aún en ocultarse, yo era el más joven y el que sentía un amor más profundo por ella, estoy convencido.

Además, le parecía exagerado que cubrieran su cocina de tantas alabanzas.

Esos elogios se le antojaban ridículos y artificiales, es una cuestión de estilo.

No apreciaba ni respetaba la afectación, la grandilocuencia.

Comprendía perfectamente las sensaciones, porque se esmeraba en provocarlas y le fascinaba observar cómo se manifestaban en los rostros de los comensales; a fin de

cuentas, se dedicaba a ello un día tras otro, desde hacía años, casi sin tregua.

Pero las palabras para describir todo eso le parecían indecentes.

Quería que le dijeran: Está muy bueno; no pedía más, absolutamente nada más.

Creía que al pormenorizar los principios y los efectos de la voluptuosidad que provocaba su pierna de cordero en camisa verde, por ejemplo, dado que hoy en día es su plato más conocido y el símbolo de su arte (la gente no sabe que, al final, ella ya no quería prepararlo, le aburría como a una cantante el viejo estribillo adorado que siempre le piden que repita, le asqueaba vagamente, estaba resentida con esa extraordinaria pierna de cordero porque era más conocida que ella y porque había hecho una inmerecida sombra a otros platos que le exigían mayor trabajo y talento, de los que se enorgullecía más), creía que al analizar las distintas formas de ese placer salía a la luz una intimidad esencial, la del comensal y, por ende, la de la Chef, algo que la incomodaba; en esos momentos deseaba no haber hecho nada, no haber ofrecido nada, no haber sacrificado nada.

Ella no lo decía, pero yo lo sabía perfectamente.

Ella jamás lo hubiera dicho, habría sido como entregarse.

Pero yo lo sabía perfectamente por el obstinado y frío silencio en el que se refugiaba cuando la sacaban a rastras de la cocina para ir a escuchar a un cliente deseoso de felicitarla, que, intrigado, molesto o espoleado por el mutismo de la Chef, no paraba hasta que conseguía que ella esbozara alguna expresión a modo de respuesta, así que, para zanjar el asunto, ella movía lentamente la cabeza de un lado a otro, como si por un exceso de modestia sufriera por aquel torbellino de elogios, y no decía nada, le avergonzaba

mostrarse así, en su desnudez y en la del cliente, que no se daba cuenta.

Después estaba de mal humor como si la hubieran criticado o insultado, en lugar de elogiado.

Si yo había presenciado la escena o, al menos, eso creía ella (a menudo en vano, porque procuraba escabullirme cuando la Chef se veía obligada a comparecer en la sala), tenía la sensación de que estaba resentida conmigo: habían herido su dignidad ante mí.

Sin embargo, yo era el único —aunque no lo sé a ciencia cierta— cuya veneración y ternura por la Chef jamás hubiera flaqueado por nada, ni siquiera por un escándalo en la sala como el que había estallado cuando, ante las quejas de un cliente particularmente descontento, ella, como siempre, había respondido con su silencio arrogante y el cliente se lo había tomado mal, creyendo que lo despreciaba, aunque, en realidad, ella lo ignoraba por pudor, igual que a sus admiradores.

Era exactamente así: los elogios la incomodaban tanto como las ofensivas.

Al menos estos estaban despojados de exaltación y no pretendían llegar al corazón o al alma de la Chef.

Sí, eso es, los reproches solo iban dirigidos a los platos, a las decisiones que había tomado la Chef en cuanto a las mezclas de ingredientes (de hecho, hasta la famosa pierna de cordero en camisa verde, antes de alcanzar tal incuestionable celebridad, fue el blanco de las críticas por su envoltura de acedera y espinacas, pues algunos hubieran preferido que fuera de una cosa o de la otra, o incluso de hojas de acelgas), mientras que las felicitaciones caían en el panegírico de la Chef y, de ahí, en el secreto de sus supuestas intenciones, en el deseo de conocer su verdadera esencia, que le había permitido crear esos platos sublimes.

Una vez, refiriéndose a toda esa comedia, la Chef me dijo: ¡Qué bobos son!

También aseguraba que no entendía ni una tercera parte de lo que se escribía sobre su cocina, reafirmando en su juicio a aquellos que no la consideraban inteligente, que pensaban que tenía talento por pura casualidad.

Sí, creían que el dios indomable, el dios exigente de la cocina, a la hora de encarnarse, había elegido a aquella mujer menuda, complicada y tontorróna.

Como ya he dicho, a ella le gustaba que la tomaran por poco perspicaz; era una escapatoria.

No era de esas que, a fuerza de hacerse la tonta, acaba volviéndose tonta, porque olvida que está interpretando un papel, no, ese personaje solo la volvía más astuta, más sagaz, tal vez imperceptiblemente cínica, no lo sé.

Era cruel, era desabrida, aunque siempre pensé que la muchacha ávida de gustar, de deleitar a la gente sin traspasar la puerta, porque para alegrarse le bastaba con oír los murmullos de satisfacción de los comensales que saboreaban lo que ella había imaginado y preparado, que esa muchacha solitaria, en busca de amistad y compasión, seguía agazapada en el pecho de la Chef y a veces se desperezaba, transfigurando repentinamente su rostro, templando sus palabras, sorprendiéndola incluso a sí misma.

A menudo me mostraba una cara más amable, tenía confianza en mí, yo no abusaba de ella.

Eso no quita que fuera ambiciosa, sí. ¿Por qué no?

Quería ser alguien, pero a su manera, sin alharacas, sin necesidad de hablar de ello, quería ser alguien a quien no se olvida, aunque en realidad no la conocieran.

Quería dejar en la memoria de los comensales una reminiscencia deslumbrante y de tal naturaleza que, al intentar recordar de dónde procedía esa imagen tan apetitosa, tan melancólica y de una dicha incapaces de volver a en-

contrar, solo se acordaran de un plato, incluso solo del nombre de ese plato, o de un aroma o de tres colores definidos y puros en un plato de un blanco opalino.

La Chef habría preferido que nadie recordara su nombre, que nadie hubiera visto su rostro, que se ignorara si era gorda o flaca, alta o baja, si tenía un cuerpo bien proporcionado.

Eso no fue posible. Aunque no se debió a las inclinaciones de la Chef ni a su tendencia a forjarse su leyenda.

No se escondió, aunque no le gustara mostrarse.

Algunas veces hacía una cosa y, otras, la contraria; en una ocasión, posó con sus empleados ante la puerta de su establecimiento, para un periódico regional, y aquella foto que fue tomada con torpeza por el cronista culinario, en la que la Chef sonríe ampliamente por una broma que ha gastado de improviso su segundo de a bordo, que está justo detrás de ella, aquella foto, donde ella ya no mira, con su curiosa indolencia satisfecha, entrecerrando los ojos a causa del ardiente sol del mediodía, en la que parece más una madre de familia recién condecorada por su eficaz fecundidad que la jefa inflexible, austera, decididamente discreta, enigmática y a veces insondable que todos conocíamos, aquella foto de la Chef es la más famosa en la actualidad y en cualquier artículo sobre ella aparece un enorme primer plano de esa cara jovial y juguetona, como si ese fuera el verdadero rostro de la Chef.

Nada más lejos de la realidad, se lo aseguro.

Por otra parte, como no tenía una estrategia definida, la Chef se zafaba cuando iban a fotografiarla en la sala junto a clientes de prestigio, como políticos, actores o directores de grandes empresas, por lo que le guardaban rencor, la consideraban de una desfachatez o de una arrogancia anti-páticas, a pesar de que ella solo era arisca y tímida, además de andar agotada.

Estoy convencido de que esas fotos, si se hubiera prestado a hacérselas, mostrando su expresión distante, inquieta, brutalmente ensimismada en su íntima complejidad, habrían reflejado mejor su manera de ser que la foto del *Sud-Ouest*, en la que parece tan traviesa.

Además, ella detestaba aquella foto, no porque no se reconociera a sí misma, algo que incluso podría haberla complacido —teniendo en cuenta que se las ingeniaba para dar pistas falsas sobre ella—, sino porque temía que aquella imagen tan incongruente pudiera sugerir que el fotógrafo había logrado captar su verdadera naturaleza, y dar esperanzas a algunos de descubrirla y de persuadirse de que, en el fondo, la Chef era aquella mujer risueña, apacible, maternal y luminosa que incluso ella desconocía.

No le importaba nada que la gente se equivocara respecto a su manera de ser, que la consideraran amable, etc.

Simplemente se negaba a que la abordaran partiendo de esa representación absurda, aborrecía que sus interlocutores trataran de sacar a la luz su cara alegre y plácida poniéndola entre la espada y la pared.

Tanto le daba que el retrato de su intimidad fuera verdadero o falso, ella no quería que nadie se inmiscuyera en su vida ni que hubiera pretextos, como aquella foto, para que se interesaran o pensarán en ella.

Así era. En cualquier caso, creo que así era.

Incluso a mí, la Chef me ocultó la mayor parte de los rasgos más relevantes de su personalidad.

Sí, es comprensible, habida cuenta de que yo era su empleado y entre nosotros había una gran diferencia de edad que nos alejaba tanto como la condición social, la experiencia vital e incluso el sexo, aunque, en mi afán por comprender el alma de la Chef, nunca consideré que el hecho de que yo fuera un hombre constituyera un aspecto crucial, nunca me pareció un inconveniente.

¿Al contrario? Es posible.

Redoblo mis esfuerzos, nunca doy por sentado lo que creo sentir, adivinar o descifrar.

Sí, si tuviera que hablarle de otro hombre, es posible, es probable que analizara su comportamiento en función del mío en una situación comparable, lo cual sería un gran error, ¿verdad?, porque ahora sé que, por mi manera de experimentar ciertos sentimientos, por la naturaleza misma de esos sentimientos, soy distinto a la mayoría de los hombres, mientras que mi alma siempre ha comprendido la de la Chef, aunque fuera una mujer, aunque me doblara la edad.

Siento la arrogancia, pero creo estar dotado de cierta perspicacia.

Eso es lo que se temía la Chef al final de sus días, por eso intentó en vano apartarme de ella.

Es imposible resistirse a la fidelidad de un ser amoroso y apasionado.

¿Que si ella lo aceptaba?, ¿que si se resignaba? Sí, por supuesto, ella también me quería, a su manera.

Sonríe usted de manera forzada, me pregunta: ¿Cómo es la infancia de una Chef?, dando por supuesto que no capto la alusión,¹ considerándome un inculto.

Tiene usted razón, en el colegio no aprendí gran cosa.

Nada más entrar en clase, sentía una ansiedad sin razón aparente que me contraía la vejiga y, peor aún, expulsaba de mi memoria lo que había estudiado la víspera, en casa, durante horas, aplicándome, lleno de inquietud y de un deseo angustioso de hacer bien las cosas, de ser irreprochable, y, de repente, en pocos segundos, desaparecía el producto precioso de mis esfuerzos por aprender y rete-

1. Alude a *La infancia de un jefe*, novela breve de Jean-Paul Sartre. En francés, *chef* significa «jefe», además de «cocinero». (N. de la T).

ner, de repente el mero olor del aula —sudor, cuero, polvo, tiza— convertía mi cerebro en un globo de helio a punto de salir volando de mi cráneo en cuanto se lo permitiera con un solo gesto, un gesto que conocía y trataba de reprimir en vano, el mismo que encogía toda mi personita temblorosa y sin aliento cuando el profesor buscaba con la mirada a alguien a quien examinar, yo tenía una expresión culpable, de gandul que ni siquiera es capaz de asumir con orgullo su pereza y su aburrimiento, aunque estaba deseando gritar: ¡Me lo sé todo al dedillo, puedo contestar todas las preguntas!, y, al mismo tiempo, el globo de mi memoria, de mi trabajo, de mi inteligencia se iba elevando, atravesaba los cristales e iba al encuentro, por el cielo otoñal, de todos los globos que se habían fugado antes, el globo de mi memoria, el de mi trabajo, el de mi inteligencia, dejando en la silla los despojos de mi verdadero ser, postrado y minúsculo e imbecil, despreciable.

He vivido solo casi toda mi vida.

Aún vivo más solo desde que se fue la Chef; aunque en mi piso de Lloret de Mar reciba a más gente en una semana de la que desfiló por mi estudio de Mériadec en varios años, me siento profundamente solo y, a la vez, profundamente satisfecho con mi situación.

He hecho amigos, como los llaman aquí enseguida, y para esa clase particular de amigos a quienes ni se me ocurriría confesar nada personal, de quienes prácticamente no sé nada de la vida que llevaban antes de que se jubilaran en Lloret de Mar, soy uno de los suyos, aunque bastante más joven, me aprecian porque me parezco a ellos y me gusta frecuentarlos, tomar interminables aperitivos juntos en su terraza o en la mía, idéntica a la suya, con vistas a la piscina iluminada en su interior, tornasolada, fastuosa, y, si lo disfruto, es porque no esperan nada de mí, aparte de un trato agradable: aquí nadie quiere que le pongan la cabeza como un bombo con historias que, si estuvié-

ramos en Francia, nos sentiríamos obligados a contar. Este lujoso exilio nos envuelve en un misterio muy grato.

Leo mucho, incluso creo que soy letrado, como se decía antaño.

Ya no cocino; de hecho, nunca he cocinado para mí.

Es verdad que, de su infancia, la Chef solo me contó lo que quería que yo supiera, pero ¿acaso no hacemos todos lo mismo?

Conocí bien a su hija, que, por cierto, me describió algunos lugares y precisó el sentido de algunos acontecimientos; aunque esa mujer solo evocara el pasado de la Chef y el suyo para demostrar hasta qué punto ella había salido perjudicada en todo momento y en todas partes, reuní suficientes piezas concretas y análogas por parte de la una y de la otra como para estar en condiciones de reconstruir verídicamente aquella época de la vida de la Chef, que no conocí.

En primer lugar, quiero afirmar lo siguiente: la infancia de la Chef no fue desdichada, contrariamente a lo que aseguran quienes solo se ciñen a los hechos y las fechas; eso no significa nada, casi nada.

¿Usted también se cree que ella sufrió desde su más tierna infancia?

¿Cómo interpreta usted, pese a los hechos y las fechas, su manera de encajar vivencias que los jóvenes de hoy —criados en el confort de una buena educación por unos padres que se han esmerado en enseñárselo todo de la vida, ahorrándoles las dificultades— deben de encontrar terribles, injustas, incomprensibles y arcaicas?

No pretendo decir que no lo sean, o peor aún.

Es posible que lo sean.

Pero si la Chef vivió esos hechos de manera distinta, ¿acaso no la estaríamos tratando con condescendencia por no intentar medirlos por el mismo rasero que ella?

Fue ella quien vivió las experiencias de las que hablamos.

Por lo tanto, habida cuenta de que, a lo largo de su infancia a todas luces pobre, miserable incluso, la Chef encontró múltiples ocasiones para divertirse y declararse, *a posteriori*, feliz como una perdiz, perfectamente en armonía con su entorno y sin ningún deseo de cambiarlo, debemos creerla, sin dobleces, en lugar de humillarla y suponer que adornó esos primeros años de una dicha de los que estos habían carecido.

Pensará usted, igual que lo pensé yo antes, que es imposible acordarse realmente de uno mismo como un niño alegre y pleno en un contexto semejante, yo no habría sido un niño así, recordaría aquella época con dolor, el dolor que, por fuerza, habría experimentado entonces.

En consecuencia, un niño así no puede existir, y la Chef mentía o se engañaba, no importa.

No, en absoluto. Estoy convencido de que siempre dijo la verdad.

Somos nosotros quienes debemos hacer un esfuerzo por alcanzarla en esa felicidad que sintió al principio, que tanto nos cuesta imaginar.

Sí, es casi indignante.

De todas formas, qué buena infancia tuve, decía la Chef cuando hablaba de Sainte-Bazille, donde había pasado sus primeros catorce años, donde sus padres eran jornaleros y la llevaban con ellos al campo, obligándola a trabajar en cuanto se percataban de que el capataz andaba lejos, pues en aquella época el trabajo infantil ya estaba prohibido.

Y, como ellos, desenterraba remolachas o recogía mazorcas de maíz, siempre preparada para arrojar lo que tuviera en las manos y fingir algún juego a la menor señal de su madre si se acercaba alguien que pudiera denunciarlos.