

ENFERMOS

Desde siempre, ser cocinero y preparar comida para otros implica identificarse con los parias y los degenerados. Ya en la Antigua Roma, e incluso en época tan reciente como los momentos previos a la Guerra de Secesión estadounidense, los cocineros eran esclavos. En la Europa y los Estados Unidos de principios del siglo xx, los cocineros eran gente de baja estofa, huraña y poco saludable que se tiraba horas sudando la gota gorda en espacios sin ventilación. Estaban mal pagados, mal alimentados y muy poco apreciados: sus crueles amos eran tiranos, déspotas, megalómanos, oficinistas tacaños o guardias brutales. Los cocineros tendían, como hoy, a empinar el codo más de la cuenta. Y por lo general morían jóvenes, con el hígado tumefacto por el alcohol, los pies aplastados, las manos callosas, el rostro demacrado y los pulmones recubiertos por el sedimento de años y años de inhalar humo, grasa en suspensión y aire contaminado. Tenían el cerebro frito por el calor, la presión y el esfuerzo de reprimir arrebatos de ira y frustración, y el sistema nervioso deteriorado

por los súbitos cambios de humor que les sobrevienen con cada turno. Sudaban y se afanaban a destajo, en la penumbra, mientras ponían a caer de un burro a sus clientes, a sí mismos, a sus subordinados y a sus malvados amos. Maldecían al mundo exterior por obligarlos a bregar como bestias, por forzarlos a plegarse una y otra vez a la voluntad ajena. Por existir.

Y, sin embargo, casi siempre eran gente orgullosa. Entonces, como hoy, los cocineros ya tenían muy claro que los de «ahí fuera» —es decir, los que vivían al otro lado de las puertas batientes de la cocina, los que tenían casa propia, los que salían a cenar o iban al teatro un sábado cualquiera, los que tenían vacaciones pagadas y veían a sus seres queridos más que unas miserables horas a la semana— estaban hechos de otra pasta. Los civiles, y esto lo saben todos los cocineros, disfrutaban de la vida de otra forma y, lo que es igual de importante, con otro horario. Las reglas que rigen sus vidas también son diferentes. Y así como los cocineros no alcanzan a ser comprendidos por los de «ahí fuera», tampoco ellos entienden a la gente corriente; ni pueden entenderla ni lo harán nunca. Para quienes han pasado la mayor parte de su vida inclinados sobre una freidora o una parrilla, el universo del asalariado que trabaja de nueve a cinco —o el del propietario, o el del típico comensal de un restaurante, o el de sus respectivos jefes— resulta del todo incomprensible. Como apunta el escritor Michael Ruhlman, a los cocineros no les cabe en la cabeza que otros puedan vivir así, rodeados de tanto lujo, sin reglas claras. «Menuda calamidad», se dicen. Menudo

desperdicio. Lo ven como algo aterrador y caótico. Porque «ahí fuera» las cosas simplemente no parecen funcionar como es debido.

Para un cocinero, el orden que reina en una cocina, por calurosa, angosta y anárquica que sea ésta, garantiza un entorno absolutamente seguro. El chef es amo y señor, el líder supremo. La comida siempre se sirve a su hora. Los platos fríos se sirven fríos. Los platos calientes se sirven calientes. Nadie llega tarde. Nadie llama para decir que está enfermo.

Vamos a repetirlo: nadie llama para decir que está enfermo. Nunca.

Más allá de su cocina, para un cocinero el mundo es un lugar imperfecto: una fuente constante de decepción, un escenario plagado de pequeñas traiciones que amenazan continuamente con invadir su propio territorio. Porque los cocineros somos criaturas territoriales. No hay milicia serbia ni perro rabioso capaz de defender su territorio con la ferocidad con que el cocinero protege su puesto, aunque parezca que está como una cabra. Sin embargo, la *mise en place*, el conjunto de tareas que nos garantiza esa sensación general de que las cosas son como deberían ser —de que estamos preparados para cualquier eventualidad— no obra su magia más allá de las puertas del establecimiento. No, «ahí fuera» es un lugar extraño y terrible donde las cosas siempre suceden, o no suceden, de un modo impredecible e impensado.

Mary Mallon, la mujer que para su eterno disgusto llegó a ser conocida como «María Tifoidea», era cocinera. A lo largo de los años se han vertido ríos de tinta so-

bre la señora Mallon. Se han escrito artículos sensacionalistas, obras de teatro y obras de ficción, así como las previsibles reevaluaciones feministas que nos la pintan como la afligida víctima de una sociedad racista, insensible y sexista, empeñada en amargarle la vida a aquella buena mujer, como si su persecución y encarcelamiento hubieran obedecido a la artimaña de unos neandertales enemigos de las políticas de género que buscaban atajar con una solución rápida un vergonzoso problema de salud pública. Como fuere, el caso es que hay algo de verdad en esas caracterizaciones. A fin de cuentas, era mujer. Era irlandesa. Era pobre. Y en 1906 mencionar en un currículum estas características no iba a llevarte por la vía rápida a la Casa Blanca, ni a la sala de juntas de ninguna corporación, ni mucho menos a un palco en la ópera.

En cualquier caso, Mary Mallon era cocinera por encima de todo. Y su historia es, por encima de todo, la de una cocinera. Aunque esto no ilumine todos los aspectos peliagudos de su vida, sí explica muchísimas cosas. Además, que yo sepa, su historia aún no se ha contado desde esta perspectiva.

Hay muy pocos documentos históricos fiables de la vida de Mary, y no ha sobrevivido casi ninguna declaración suya. Para colmo, los relatos de la época y de otras personas involucradas, tanto directa como indirectamente, suelen ser interesados, incompletos, sensacionalistas o del todo equivocados. Y muy pocos de ellos, si es que en realidad hay alguno, tienen en cuenta la perspectiva que ofrece su oficio de cocinera.