

## Las últimas voluntades

Si ahora pudiera hablarnos de lo que se arrepintió en su larga y prolífica vida, probablemente sólo diría una cosa, y relacionada además con la luctuosa causa que nos reúne hoy aquí: no haber conocido con suficiente antelación la fecha de su fallecimiento. Y no por eso que se suele decir de poner en orden sus asuntos, ya saben cómo era él de metódico y hasta qué punto tenía organizados todos los aspectos materiales de su vida para que nada le distrajera de su labor creativa. Hubiese querido saberlo para así tener más tiempo para preparar debidamente este último festín que hoy nos ofrece. Al menos haberse presentado a sí mismo en unas raciones más elegantes y, sobre todo, más pequeñas. ¡La pieza completa y en una caja de madera, con lo que era él para los cortes y las vajillas! Los gusanos no serán sin duda sus clientes más distinguidos, pero sí los últimos y además él, probablemente el más afamado y grande de nuestros cocineros, siempre defendió que había que tratar a todos los comensales por igual, con el mismo respeto.

Dejó escrito que quería ser enterrado para poder convertirse en comida, que viene a ser la culminación perfecta de una vida dedicada a los fogones, pero sobre todo porque la incineración le parecía un uso extraordinariamente inapropiado de algo tan maravilloso como un horno. La reducción a cenizas la consideraba infame, calcinar un producto es indigno de un cocinero. No habría tenido nada en contra de un tratamiento con calor, pero más delicado. Por ejemplo, ser confitado le habría hecho feliz, pero la logística era complicada porque no hay cazuela lo suficientemente grande y trocearlo, que habría sido lo ideal, probablemente constituya algún tipo de delito y tampoco es cosa de comprometer a nadie. Al fin y al cabo era un espíritu sensible y quiso evitar a sus seres queridos el lamentable espectáculo de verle dando vueltas rostizándose poco a poco o ensartado en un espeto gigante, así que transigió en ese aspecto. Además, lógicamente, después de confitado, asado o breseado, debería haber sido enterrado igualmente, y no podemos asegurar que a los gusanos, que a fin de cuentas el comensal siempre lleva razón, les guste más la carne procesada que cruda, así que nos decidimos por una versión digamos que tradicional del sepelio. Él siempre fue partidario de mantener lo más inalterado posible el sabor de la materia prima, siempre que ésta fuese de calidad. Y esta, convendrán conmigo que es inmejorable. Ya saben que en los últimos tiempos sintió una curiosidad cercana a la obsesión por la gastronomía japonesa y, salvando las distancias, bien podríamos estar hablando de una variedad, algo primaria, eso sí, de *sashimi*.

El tema de la presentación fue mucho más delicado. A fin de cuentas no se pueden aplicar las teorías modernas de emplatado a una vajilla tan poco sugerente como un féretro, aunque la elección del mismo no fue especialmente sencilla. Lo de emplatado en volumen lo teníamos garantizado, eso sí, ya saben que últimamente había ganado unos kilitos, pero cualquier tipo de adorno habría estado bastante fuera de lugar. Esferificaciones, reducciones, en fin, cualquier elemento de los imprescindibles en sus platos habría sido un atrevimiento por nuestra parte. La enfermedad fue tan rápida que simplemente no tuvo tiempo de planificar adecuadamente los detalles, la *mise en place*, que diría él, de esta ceremonia y si algo consideraba un pecado imperdonable eso era sin duda la prisa.

Antiguamente era muy frecuente enterrar a los finados con sus más preciadas posesiones o al menos con objetos que pudieran serle útiles en su tránsito a otras esferas de existencia. Por eso nos hemos atrevido a introducir en un cajón, hábilmente disimulado una serie de utensilios de los que jamás habría querido separarse: su juego de cuchillos, un Silpat, moldes, diferentes reducciones, un sifón y cosas así, seguro que se hacen cargo. Y unos botes con las especias que él consideraba imprescindibles. Sí, las quinientas. Desde el punto de vista de envasado de alimentos no es muy ortodoxo pero bueno, tampoco es muy probable que ningún inspector acuda a revisarlo, al menos una vez enterrado.

Es posible que esto les parezca exagerado, cumplir con las últimas voluntades de alguien con un universo propio no es fácil y yo desde luego no quisiera repetir este ingrato papel de albacea en estas condiciones, pero para él era muy importante que su pasión, su vida, estuviera presente en su adiós. “Ya sé que no seré un alimento al uso”, decía, “pero tampoco es que vaya a convertirme en SANDACH”.

Sin más, démosle el último adiós a nuestro amigo como más le habría gustado: emulemos a los gusanos y pasemos a la sala contigua donde se servirá una selección de los platos del menú de degustación que a lo largo de los años fue creando y que constituyeron su orgullo y su mejor patrimonio. Ahora que él mismo es un alimento, comer es el mejor homenaje posible. Sigamos pues al pie de la letra lo que hizo tallar en su lápida, a modo de epitafio: “que aproveche”.

*Oblomov*