



medio: Brando

secc.: fecha 12/09

Play

Libros

EL ROCK DE LAS OLLAS Y SARTENES

Harto de pasarse horas detrás de las hornallas, Anthony Bourdain salió por el mundo a buscar la comida perfecta. En su lugar, encontró aventuras, que narró con pericia y humor. **POR JAVIER ALCACER**

► **“QUERIA VIVIR LA CLASE DE** aventuras que encontraba de niño en las páginas de mis libros de historietas de Tintín”, dice, en la introducción de *Viajes de un chef. En busca de la comida perfecta*, el chef estrella Anthony Bourdain. Luego del éxito de su primer libro de crónicas, *Confesiones de un chef* (también editado aquí por Del Nuevo Extremo/RBA), gracias al cual estuvo al tope de la lista de bestsellers del *New York Times*, Bourdain se hartó de la rutina del restaurante de la Gran Manzana La Brassiere y decidió saciar su hambre por las aventuras. Envalentonado por su situación financiera (“por primera vez en mi existencia pagaba el alquiler al día”, asegura), Bourdain le propone a su editor escribir un libro de crónicas de viajes por los rincones más insólitos del mundo, siempre en busca de la comida perfecta. No sólo logra convencerlo, sino que además firma un contrato con un canal de televisión para hacer un reality de su tour gastronómico. Este libro es, entonces, una versión sin cortes ni medida del programa homónimo que comenzó a emitirse cuatro años atrás. Bourdain, neoyorquino orgulloso y fanático de los Ramones, se mete en los lugares más recónditos (de México a Vietnam, de Rusia a Marruecos) para probar insólitos bocados, aunque

no siempre obtenga los resultados esperados. En su viaje no faltan indigestiones varias, situaciones peligrosas e incluso banquetes orgiásticos en medio de la selva. El autor maneja un humor particular, sus descripciones destilan un cinismo corrosivo y un lenguaje cosmopolita y elegante, que resiste incluso la pobre traducción al español de la edición.

► LAS DESCRIPCIONES DESTILAN UN CINISMO CORROSIVO Y UN LENGUAJE COSMOPOLITA.

Pese a estar en el lugar más alto de una industria en la cual el lujo *ad hoc* parece ser fundamental, Bourdain desprecia de las cuestiones formales de los grandes restaurantes y tiene una visión bastante laxa de lo que es la buena comida. Para él, existen dos factores fundamentales: la atmósfera y la compañía. Al igual que en su libro anterior, no tiene ningún problema en derribar los mitos de lo que se conoce como “la alta cocina” y, así, probando y celebrando platillos que serían la pesadilla de cualquier bromatólogo, siembra dudas respecto del imaginario higiénico y pulcro –por no decir neutro– que se tiene hoy de la gastronomía.

Entonces, el hombre que declaró en varias entrevistas que lo más horrible que probó en su vida fue el famoso bocadito de pollo de una conocida cadena de comida rápida, no le hace asco a platos como embriones de pato hervidos, sopa de cabeza de cabra, testículos de carnero y torta de sangre de cerdo. Además, está siempre acompañado por personajes pintorescos, desde mafiosos rusos armados hasta los dientes, pasando por prostitutas que se asemejan a jugadores de béisbol, hasta héroes del Vietcong que, mientras lo invitan a un trago imposible, le recuerdan que ya han matado a muchos yanquis como él.

Anthony Bourdain
VIAJES DE UN CHEF. EN BUSCA DE LA COMIDA PERFECTA
Editorial Del Nuevo Extremo / RBA
\$49

