



**R**ecuerdo al abuelo, lo recuerdo ayer, hoy, y siempre. Lo tengo presente a todas horas, desde que me despierto, hasta que me tomo mi último “Cola Cao” por la noche. Cuando me levanto a primera hora y voy con mi padre a escoger el mejor pescado de la lonja. O cuando voy a seleccionar la verdura al mercado. Lo tengo presente en cada ingrediente que añado, o cuando corto en “juliana” o en “brunoise”, cuando esferifico en alginato, o preparo y seco las láminas de patata para introducirlas primero en aceite a 120 °C y luego a 180 °C. Me emociono cuando las veo suflar, igual que se emocionaba él. Me acuerdo de mi primer cocinado como si fuera hoy. Él estaba a mi lado preparando su plato estrella, “Steak tartar”, mientras yo me arriesgaba con una tortilla francesa, que acabó disfrutando Rocky, mi mascota. Me acuerdo de él, y me relajo, cuando pierdo la paciencia, si no llegamos a tiempo a emplatar. “El equipo funciona si tu funcionas, no pierdas la compostura”, esas eran sus palabras. Dicha lección, la aprendí a “fuego lento”, me la enseñó él y la vida. Nunca olvidaré, o espero no hacerlo,



## *Cocinando recuerdos*

y si lo hago, espero tener alguien al lado que me lo recuerde, la primera vez que añadí azúcar en lugar de sal. Estaba con él, yo apenas tenía 9 años. Jamás en 30 años, al mando de la mejor cocina de París, le había sucedido algo así. Fue la primera, y última vez, que lo vi llorar; ni siquiera cuando el médico, cogiéndole la mano, le dijo lo que le estaba pasando, mostró tristeza o dolor. “La vida es como la cocina, la tienes que amar, tienes que luchar todos los días para que salga el mejor plato; tienes que dar lo mejor de ti, para que el cocinado sea perfecto; pero además tienes que hacer equipo y apoyarte en él. Ahora nos toca más que nunca hacer equipo, en familia”, fue lo único que salió de su boca. Y era cierto. En aquel momento, no comprendí muy bien lo que aquello significaba, pero transcurridos los años lo entiendo a la perfección. El hizo equipo en la cocina y en la vida.

No tengo consciencia de ver sufrimiento, en aquellos días, en sus ojos; lo aceptó, sin más. Fue así y así lo narro. Si hubo frustración y sufrimiento en mi padre, el mundo se resquebrajó a su alrededor, y por mucho que intentara mantener el tipo, al final acababa siempre llorando. Fue el abuelo el que lo apoyó. Paradojas de la vida, pero así ocurrió. “Debes pedir ayuda. Para poder ayudarme a mí, necesitas que te ayuden a ti. Vete a la Asociación del Alzheimer”, le aconsejó. Ese consejo, nos cambió literalmente la vida, para bien.

Llovía mucho fuera, el restaurante estaba a tope. Mi abuelo era el jefe de cocina, jamás dejó de serlo; mi padre supervisaba todos los platos, desde el primero al último, pero las ordenes las daba el abuelo. Si la ejecución de la comanda no era la correcta, mi padre, sin que el abuelo lo supiera, iba y rectificaba la orden y luego cariñosamente se acercaba y le decía que había corregido un poquito la ejecución y le recordaba la comanda. Todos los cocineros asumían dicho mandato, sin más. Eran parte del equipo, de su vida.





## *Cocinando recuerdos*

Jamás vi en aquellas cocinas alguien que no dijera “Si, Chef”. La tarde-noche fue dura, pero todos los platos salieron a la hora. Recuerdo la felicidad en su cara, en cada momento, y puedo decir que nunca mi familia, entre los que incluyo al equipo de cocina, estuvo más unida.

Cuando mi padre regresó de la Asociación del Alzheimer, hubo un antes y un después en nuestras vidas. No dormía, se pasaba las noches buscando información, viendo videos en internet y “wasapeando” con familias afectadas. Una mañana de sábado, mientras estábamos desayunando, nos expuso un organigrama. Cada uno en casa tenía una misión. Mi función era hacer un video, que debía mostrar al abuelo todos los días. Me costó una semana acabarlo. Aún hoy, cuando mi estado anímico no es el mejor, me paró a verlo. Parece contradictorio, pero me relaja, me anima y me da felicidad. En resumen, me da paz.



## *Cocinando recuerdos*

El vídeo, como no podía ser de otra forma, empieza con el abuelo y conmigo, y digo que no podía ser de otra forma, no porque sea un egocéntrico, sino porque para mí, el abuelo es la persona que más ha marcado mi vida. En la primera escena, como mencione anteriormente, aparezco yo diciendo “Hola abuelo Jean Paul, soy tu nieto Adrián”, a continuación, se fue sumando el resto de la familia, y finalmente se unían los integrantes del restaurante, recordándole sus nombres y su parentesco o relación. En la película se reproducen, en media hora, escenas cotidianas de nuestra vida con el abuelo. Todos los días, a primera hora, después de su aseo y su desayuno, nos sentábamos juntos a ver el vídeo. Así fue hasta el final, así lo quiso papa y así fue.

El ritmo en cocina era frenético, era la Noche de Fin de Año, mi padre se movía de aquí para allá, quería ir por delante de los acontecimientos. El abuelo estaba nervioso, se le veía agobiado. Mi padre ni se había planteado que se quedará en casa, para él, el abuelo seguiría siendo el jefe de aquella cocina, aunque su rendimiento no llegara ya ni al 20%. Mi padre no paraba de gritar ordenes al equipo. Estaba “desbocado”. Mi abuelo entró en shock. Estaba ausente. Su cara no era la misma. Me asusté tanto que me puse a llorar. Todo se había desmadrado. Así no funcionaba la cocina, o por lo menos, no la de mi abuelo. Corrí donde él y le di la mano, mi padre se asustó. Se acercó al abuelo, pero este no lo reconoció. “¿Quién eres tú?”, le preguntó. “¿Y que haces en mi cocina? ¡Sal de aquí ahora mismo ¡”, ordenó. Mi padre lo miró, su cara se había desencajado, pero su única respuesta fue “¡Si, Chef!. Se quitó el gorro y salió de cocina. El abuelo me apretó la mano con fuerza. “Estoy cansado, hijo. Toma el mando”, me susurró con voz lastimera. Casi me caigo redondo allí mismo, me había confundido con mi padre. Contuve las ganas de llorar. Cogí el gorro y contesté, ¡Si Chef!. Se hizo un silencio sepulcral en cocina y de



## *Cocinando recuerdos*

pronto el equipo empezó a aplaudir. La cara del abuelo se volvió a transformar, en su interior algo se había agitado. Apenas tenía 14 años y estaba dirigiendo un equipo. No estaba preparado, de ello estoy seguro, pero estaba arropado por los mejores, al igual que el abuelo lo estuvo hasta el final. No por ser los mejores en sí, que puede ser que no lo fuéramos, porque tal vez sin querer nos equivocáramos, como hizo mi padre aquel día; pero si éramos los mejores, para él, porqué lo queríamos y nos quería y ese cariño tengo la certeza absoluta que siempre lo sintió.

Mi abuelo siguió yendo al restaurante día tras día, mi padre lo llevaba, allí era donde se encontraba más tranquilo. A veces transitaba de un lado a otro sin concierto, otras veces estaba ausente, y otras muchas hablaba de mezclas, a veces coherentes a veces no, pero en ningún otro lugar se sentía como allí. Allí era y seguiría siendo siempre el chef.

Miro atrás y veo que no fue fácil para nadie, por supuesto no fue fácil para el abuelo, para papa no solo no fue fácil, sino que fue la prueba más difícil que ha pasado en la vida, no fue fácil para el equipo de cocina y no fue fácil para mí. Pero ¿quién dijo que las cosas son fáciles...?, aunque tal vez, si las “aderezamos” con amor no son “gigantes”.

No puedo, ni debo, acabar mi “cocinado”, “sin poner sobre la mesa”, que lo poco o mucho que se, lo poco o mucho que soy, se lo debo a mi abuelo. Yo lo lleve de la mano, y él me llevo a mí, cada uno a su manera.

