

SANTIAGO ROSERO

# Una mesa más larga



*Crónicas gastronómicas*







UNA MESA MÁS LARGA  
Crónicas gastronómicas

Santiago Rosero



UNA MESA MÁS LARGA  
Crónicas gastronómicas

Santiago Rosero







# PRÓLOGO



# LA COCINA COMO ACTO DE CUIDADO

Emiliano Ruiz Parra

Este libro está cargado de historias memorables, bien narradas una tras otra, tan distintas entre sí como una novela de aventuras. Un gran chef que cotiza en la bolsa se da un tiro ante la posibilidad de perder una de sus tres estrellas Michelin. En un pueblito de Ecuador, decenas de campesinos se convierten en panaderos, pero ocultan su oficio detrás de los portones de sus casas. Aquí está el panadero del presidente francés François Hollande —que resulta más interesante que el propio presidente. O la historia de Sicilia y sus múltiples invasiones, que le llevaron ingredientes y comidas de Medio Oriente, Europa y América Latina. Y así, más y más historias.

Eso es posible porque Santiago Rosero es muchas cosas: es ecuatoriano y también un poco francés. Es cocinero, fotógrafo, etnógrafo y siempre que puede está viajando por el mundo. Pero sobre todo, y para efectos de este libro, Santiago Rosero es un notable cronista: una persona que sale al mundo a buscar historias, a contarnos —diría García Márquez— el cuento de la realidad. Y Santiago Rosero nos propone entender el mundo desde la comida.

«Como, luego existo», escribe Rosero cuando llena su tripa de los manjares que le cocina su familia política en una navidad en Francia. Comen y luego existen los guardianes de semillas en las heladas montañas de los Andes; los más

célebres chefs de la alta cocina mundial y ecuatoriana; comen y luego existen los refugiados afganos que se sientan a compartir un menú preparado con alimentos que ya habían desechado los grandes supermercados.

En este libro figura una de las crónicas contemporáneas más interesantes de América Latina: *Un panadero de alta costura*, sobre Christophe Vasseur, un texto que Rosero trabajó en ese excepcional taller (o cocina) de crónicas que fue la revista *Etiqueta Negra* con el editor Julio Villanueva Chang. Rosero incluye las crónicas de sus exploraciones gastronómicas en Camboya, Moscú, Sicilia y La Habana. Le dedica una sustanciosa sección a su país y a algunos artífices de su cocina: desde Carolina Sánchez, la única ecuatoriana con una estrella Michelin, hasta los panaderos de Cadeate; los altos vuelos de Rodrigo Pacheco y Diego Suárez —dos chefs que son también emprendedores de la gastronomía—, hasta el fogón de la familia de Richard Carapaz, el héroe del ciclismo latinoamericano. Está Tata Rodríguez, la mujer que preserva la chicha, y nos ofrece suculentos panoramas del reciente esplendor de la cocina manabita y de la oferta culinaria cuencana.

Miguel de Cervantes hizo una aportación fundamental a la literatura, entre muchas otras: cada uno de sus personajes, el barbero, las trabajadoras de las ventas, los arrieros, cocineras, todos estaban revestidos de la dignidad que les otorgaba tener una historia, así fuera breve, incluso de una sola línea. Santiago Rosero aprendió esta lección de escritura. Rosero come y observa, come y escucha. En este libro no solo hay nombres, hay personas con aspiraciones, tropiezos, enamoramientos y pleitos de pareja; hay mujeres y hombres solidarios o mezquinos; hay sueños cumplidos y frustraciones. Este no es un libro de recetas; no es un mapa gastronómico; no es una mera colección de perfiles de grandes cocineros, famosos o desconocidos, aunque hay un poco de todo esto. Este

volumen es un libro de historias, con sus implicaciones. No solo habrá sabores, olores, colores de los platillos más exquisitos o exóticos, más sencillos y succulentos. En este volumen hay, sobre todo, emociones y pasiones. Mejor: obsesiones. Vivir atravesados por la cocina, ese arte que puede llegar al delirio, como el del pobre Bernard Loiseau, suplicando conservar su tercera estrella Michelin porque, de perderla, los ingresos de su restaurante caerían en 40 %. O la de Anthony Bourdain, que se quitó la vida, deprimido por sus problemas de pareja y cansado de ser una celebridad de la televisión.

Yo soy un sentimental y por eso, del abanico de historias que nos ofrece Rosero, mis favoritas son aquellas en las que aparece Santiago no solo como cronista sino como actor y personaje. Son pocas —Rosero huye del protagonismo— pero apetitosas. Con su astucia de escritor, Rosero empieza una crónica en tercera persona, contando sobre Freegan Pony y su discreto héroe Aladdin Charni, que recorre los basureros de los supermercados de París, recupera comida en buen estado, y vende menús a precios populares solo para recuperar los costos que no se pueden abatir con puro trabajo voluntario. «Yo era el jefe de cocina de Freegan Pony», declara sucintamente Santiago Rosero más tarde en esa misma crónica, y entonces abre las compuertas para un nuevo torrente: en primera persona, cuenta cómo llevó el freeganismo a Ecuador, aliado con una académica comprometida. Su experiencia al lado de Charni le permitirá crear e impulsar Idónea, un espacio para compartir comidas hechas con ingredientes todavía óptimos que estaban destinados al basurero.

O cuando Rosero trabaja como obrero en una cocina de un restaurante en París, y nos muestra el proletariado culinario de la ciudad, conformado por tamiles pobres. Y ese retrato le evoca su propia vida unos años atrás, cuando trabajó en una cocina en Nueva York y sus compañeros eran, sobre todo,

inmigrantes mexicanos que oían cumbias a todo volumen. La comida, parece decirnos Rosero en cada una de sus crónicas, es un asunto político. En este libro se defiende, pues, que la comida —y su expresión artística, la cocina— es un acto humano. No industrial, no robótico. Somos humanos porque cocinamos para los demás. La cocina como acto de cuidado.

Rosero tiene claro que la comida es también un hecho histórico. Nos cuenta, por ejemplo, la historia del pueblo de Cadeate, en donde abundan los panaderos. Y como sin querer, sin que se note, de paso Rosero cuenta la historia del pan, de la masa madre y las levaduras. Nos cuenta cómo ahora el pan está cargado de azúcares, manteca vegetal, colorantes, «harto material» —lo dicen los panaderos locales—y, por lo tanto, carente de los nutrientes de granos enteros. Rosero escribe con una erudición que no pesa, no aburre ni peca de arrogancia. Lo mismo pasa con la historia de la baguete y su relación con la política francesa. Acá están la historia de la «libreta de racionamiento», ese mecanismo de control alimentario del régimen castrista de Cuba; el relato de las invasiones a Sicilia, que llevaron las más diversas tradiciones culinarias a la isla del Mediterráneo; o la historia de Camboya contada a través de sus fideos. Y todo discurre suavemente, escrito con la maestría del gran cronista que ha decidido entender y contar el mundo desde la alimentación y su intrigante saga, que va del cuidado de la semilla hasta que te metes un pedazo de pan en la boca.

Escribo estas líneas desde México, un país con una larga tradición gastronómica, con algunos restaurantes y chefs célebres en la constelación internacional de la alta cocina. Y desde acá escribo: cuánta falta nos hace un Santiago Rosero, que nos explique nuestro país desde la comida. Un autor que no solo compile recetas. Un estudioso que no solo haga una muy necesaria antropología desde la perspectiva alimentaria.

Lo que necesitamos es un buen cronista. Alguien que salga a recorrer el país para contarnos historias, para traernos a los héroes y los villanos que nos dieron y quitaron nuestra patria nutricia. A los que reinventan el país desde el comal y la cacerola. Al periodista que nos permita entender, por ejemplo, el cambio climático, las migraciones forzadas y el despojo territorial desde la perspectiva alimentaria, como lo hace Santiago Rosero. Estoy seguro de que tendremos a ese o esa cronista en el futuro próximo. Mientras tanto podemos invitar a Rosero a comer comida mexicana y picarlo para que escriba sobre ella. Porque de una cosa estoy seguro: quien lea este libro no volverá a ver su comida de la misma manera.





Los alimentos simples conllevan un placer igual al de un régimen  
lujoso una vez que se ha suprimido la molestia (que provoca)  
la carencia, y el pan y el agua proporcionan un placer supremo  
cuando se los ingiere necesitándolos.

**EPICURO, CARTA A MENECEO**

Nosotros engordamos a los demás animales para engordarnos,  
y engordamos para el gusanillo, que nos come después. El rey  
gordo y el mendigo flaco son dos platos diferentes;  
pero se sirven en una misma mesa.

**WILLIAM SHAKESPEARE, HAMLET**

Esta habitación, esta botella de vino de uvas, estas frutas de la cesta,  
son todos productos de ganancias y pérdidas. Nadie puede vivir sin  
prestar su aceptación pasiva a la mezquindad. Alguien tiene que  
agotarse por completo por cada bocado que comemos y cada pedazo  
de tela que llevamos puesto. Y nadie parece darse cuenta. Todo el  
mundo está ciego, mudo, obtuso, estúpido y mezquino.

**CARSON McCULLERS, EL CORAZÓN ES UN CAZADOR SOLITARIO**

Mi vientre expresa el estado de mi alma:  
a punto de estallar  
como un timbal exhausto.

**LUIGI AMARA, SACIEDAD**



A la memoria de Karim Ganem Maloof



# Centro del mundo

restaurante « chic »



