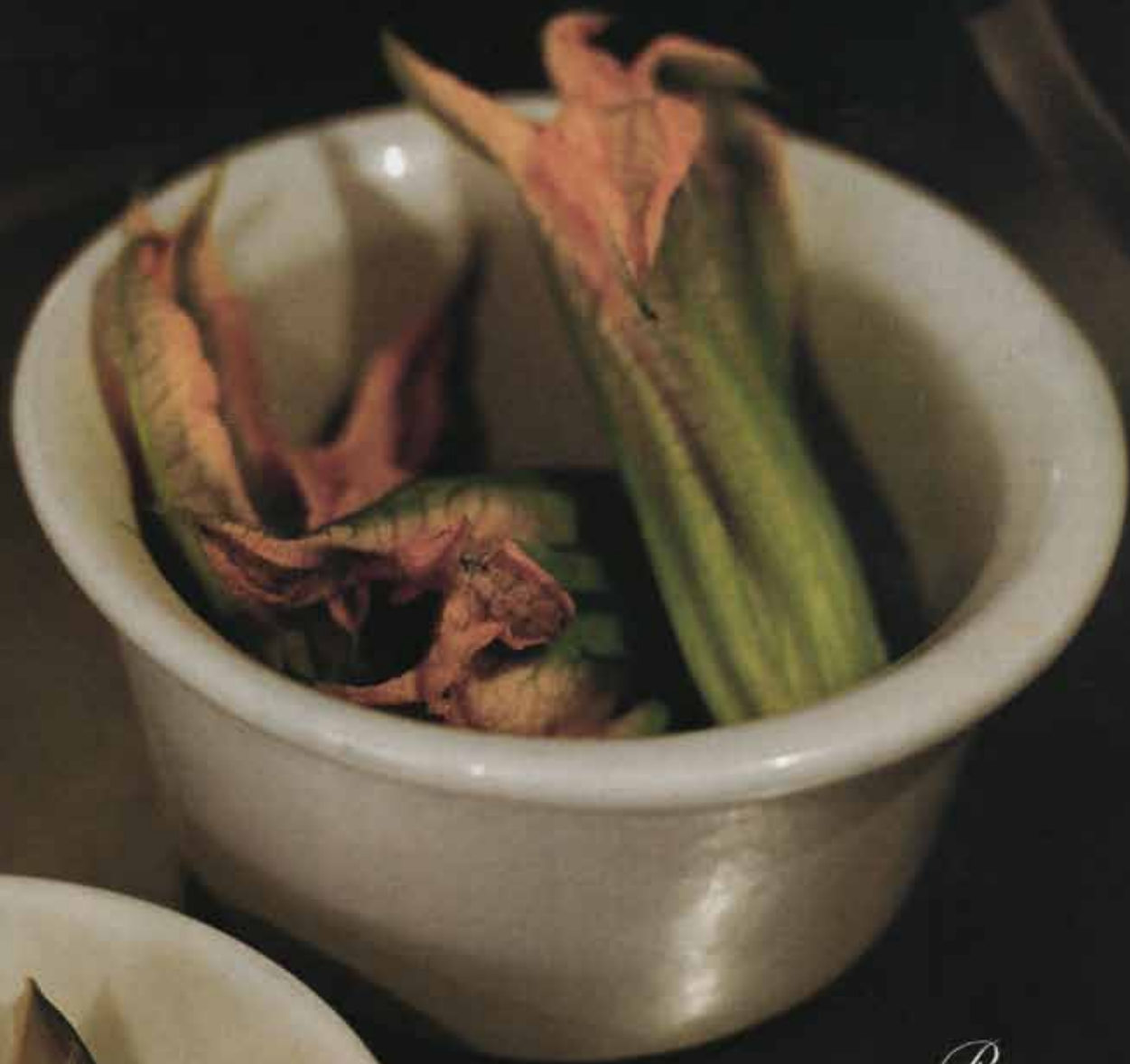


# ENRIQUE OLVERA

QUIERE COMERSE EL MUNDO  
(Y EN UNA DE ÉSAS LO LOGRA)



*RESTAURANT MAGAZINE* NOMBRÓ A PUJOL, DE LA CIUDAD DE MÉXICO, COMO UNO DE LOS 50 MEJORES LUGARES PARA COMER EN EL MUNDO. ÉSTE ES EL PUNTO DE PARTIDA DE LA ENTREVISTA DE NICOLÁS ALVARADO, QUE NO SÓLO NOS CUENTA CÓMO HIZO EL CHEF ENRIQUE OLVERA PARA LOGRARLO, SINO QUE TAMBIÉN NARRA EL INICIO DE UNA AMISTAD ENTRAÑABLE.



*Por*  
NICOLÁS ALVARADO

••  
*Fotos de*  
PHOEBE LING

# CORRO.

Vestido de traje y corbata, corro. Faubourg Saint-Honoré abajo, corro. Jadeante y angustiado, corro. Profesional, corro. Corro hacia un hotel, ubicado en Rue Ponthieu, casi esquina con Avenue Franklin Roosevelt. No corro en pos de una mujer —he llevado a la mía, y la he dejado en plácido recorrido de la Île de la Cité— pero sí de una cita importante. Periodística, sí, pero no con un entrevistado, al menos no hoy, al menos no todavía. Corro. Corro para encontrarme con Enrique Olvera, el chef mexicano cuyo nuevo estatuto profesional es el que me hace correr.

Esnob que soy, confieso que, si el año fuera ese 2003 en que lo conocí —él de pie y yo sentado con mi primo *gourmand* ante una mesa de su restaurante—, no correría. Y es que el Olvera de aquellos años me parecía un tipo de innegable talento —tan bien comí en esa primera visita al entonces bastante desconocido Pujol que a la semana siguiente volví con mi esposa y a las dos semanas con amigos—, pero no particularmente carismático —me resultó, de hecho, entre hosco y tímido—, no desmesuradamente genial —aunque confieso que sus sopas de tortilla y sus esquites deconstruidos y reconstruidos por vía de extravagantes procesos (al)químicos me divertían— y, sobre todo, no lo suficientemente *importante* (habla —¡ay!— el esnob) como para correr.

Así, me fui a paso mesurado. A los pocos meses lo invité a cocinar en un programa de televisión que entonces yo conducía (era septiembre y preparó un chile en nogada, convencio-

nal pero buenísimo). Al año comencé a cultivar con él una relación de cordialidad, una de esas amistades que no lo son, marcada por la cháchara fácil y la dispensa de elogios extravagantes, acaso un pelín hiperbólicos. “Es que yo podría comer en Pujol todos los días”, recuerdo que espeté una vez al cocinero del que para entonces era ya mi restaurante favorito de la ciudad de México (en muy poco tiempo, Olvera había profundizado tanto su conocimiento de los elementos de la cocina popular de nuestro país como su empeño en someter sus premisas e ingredientes a procesos culinarios sofisticados y sorprendentes, o a combinaciones inesperadas con técnicas o productos extranjeros, todo aderezado con un punto de humor y de osadía; verbigracia, aquel capuchino de flor de calabaza, aquella lengua en salsa de aceituna verde, aquel *risotto* del mercado de San Cosme —con puré de plátano macho, huevo cocido y aguacate—). Todavía hosco y tímido (aunque al mismo tiempo amable y sereno), me corrigió:

—Eso no es cierto. Por mucho que le guste, nadie puede comer en Pujol todos los días. Lo que hacemos es comida de fiesta, no de diario. A ver, ¿cuántas veces has venido al restaurante en el último año?

—No sé..., ¿unas ocho?

Arqueó una ceja escéptica.

—Mmm... Se me hacen demasiadas.

IZQUIERDA ABAJO: LECHÓN COCIDO EN ACHIOTE BLANCO, FRIJOL SANTANEROS, RÁBANOS PICANTES Y CHILE MANZANO. DERECHA: LA MILPA: CRUDITÉ DE Jitomate y Calabacita, Dip de Frijol, Queso fresco, Aceite de Pipicha y Jumiles Tostados.





Acaso hayan sido esa claridad de propósito y esa congruencia moral —rasgos a menudo ausentes en los cocineros, que tienden a coquetear con el exceso— los que lo hayan llevado a convertirse en el chef mexicano más reconocido en el mundo, que tras el habitual tránsito del profeta en su tierra ha logrado colar su restaurante al lugar cuarenta y nueve de la lista de los cincuenta mejores del mundo, canon establecido año por año por la británica *Restaurant Magazine* con el patrocinio de la empresa italiana de aguas San Pellegrino. (Cierto, figura otro local mexicano —chilango también, de hecho— en la nómina de este año —el Biko de Mikel Alonso y Bruno Oteiza, en el lugar treinta y seis—, pero también es verdad que sus chefs son españoles, por lo que será menester reservar para Olvera el estatuto de único orgullo nacional culinario con ese reconocimiento internacional.)

Así, corro. Ya sólo porque a alguien que figura entre los cincuenta mejores del mundo en su rama, sea cual sea, no se le hace esperar.

**PERO ME ESPERA** en la puerta del hotel. Su camisa, desfajada, luce arrugada —acaba de bajar del avión que lo trajo a París— y le queda grande, mientras que mi traje —los aparejos de un esnob— ostenta ajuste perfecto y planchado obsesivo. Y, sin embargo, sospecho que él luce mucho mejor que yo, ya sólo porque yo exhibo el talante atribulado y jadeante de quien no

**“EL MALINCHISMO CULINARIO DE LA CLASE MEDIA LO VAMOS A CAMBIAR SI LOS COCINEROS DE ALTA COCINA MEXICANA EMPEZAMOS A MINAR A ESA CAPA CON EL EJEMPLO DE QUE SER MEXICANO ESTÁ CHINGÓN Y DE QUE NUESTRA CULTURA ESTÁ MUY CHINGONA”, DICE OLVERA.**

sabe organizarse, y él el aplomo y la tranquilidad de quien ha sabido abreviar del orden interno y la paciencia sempiterna para tenerlo todo bajo control. (“La cocina no se te da porque no tienes paciencia”, me dijo una vez mi mujer; la sola vista de Olvera en esta escena me muestra que, como siempre, tiene razón: que por eso él es él y yo —¡ay!— nomás yo.)

Reina entre nosotros esa camaradería que apenas lo es. Nos damos un abrazo. “¡Don Enrique Olvera!”, exclamo, antes de disculparme por los ya casi quince minutos que lo he hecho esperar. “No hay pedo, güey”, responde él en el tono a un tiempo generoso y

PUJOL





**ACASO FUERON ESA  
CLARIDAD DE PROPÓSITO  
Y ESA CONGRUENCIA  
MORAL — RASGOS A  
MENUDO AUSENTES EN LOS  
COCINEROS, QUE TIENDEN  
A COQUETEAR CON EL  
EXCESO — LOS QUE LO  
HAYAN LLEVADO A  
CONVERTIRSE EN EL CHEF  
MEXICANO MÁS  
RECONOCIDO EN EL MUNDO.**

## ME DIRÁ QUE TODAVÍA NO HA LLEGADO A DONDE QUIERE LLEGAR, Y QUE A LO QUE ASPIRA NO ES A FIGURAR EN ALGUNO DE LOS DIEZ PRIMEROS LUGARES DE LA LISTA —AUNQUE, BUENO, ESO TAMBIÉN—, SINO A CAMBIAR LA FORMA EN QUE COMEN LOS MEXICANOS.

sensato, y con el léxico cuando menos desenfadado que, descubriré en este viaje, le son propios. Abordamos la camioneta con chofer que ha de conducirnos primero a visitar las bodegas de champaña Dom Pérignon en Épernay —a dos horas de París— y después la abadía —Hautvillers, a quince minutos de Épernay— donde viviera y desarrollara la *méthode champenoise* el monje de referencia.

En el camino, Olvera habla de sus demasiados viajes —si ya de por sí recibía una plétora de invitaciones a ferias y foros, el reconocimiento de *Restaurant Magazine* a Pujol no ha hecho sino potenciar el fenómeno, acaso distractor— y de su próximo programa de televisión, una suerte de diario visual elaborado a partir de lo que él mismo grabe con la cámara de su teléfono celular (tal será, de hecho, su empeño paralelo no sólo a lo largo de todo el camino de ida y vuelta a Épernay, y de la visita misma, sino de todo el viaje; lo hará, reconozco, con discreción y mesura, procurando con éxito que la tarea no interrumpa jamás el flujo de la conversación). Yo procuro seguir el hilo de la plática como si sólo fuera eso, pero lo cierto es que a esas alturas ambos sabemos ya que he de escribir este texto, por lo que, aunque no haya grabadora ni bloc de notas, no puedo evitar pensar y preguntar como entrevistador, y acaso él esté pensando y respondiendo como entrevistado.

Recalamos en su futuro. En lo que el reconocimiento internacional a Pujol le representa, en los retos que le supone, en los derroteros que le propone. Pronto me dirá que todavía no ha llegado a donde quiere llegar, y que a lo que aspira no es a figurar en alguno de los diez primeros lugares de la lista —aunque, bueno, eso también: “Pasé casi de panzazo: estamos ahí pero estamos empezando”, confesará semanas después ante mi grabadora—, sino a cambiar la forma de comer de los mexicanos. Procuraré acorralarlo para que me diga cómo lo hará —¿pasará esto por el activismo social, por los medios de comunicación, por la intervención en el diseño de políticas públicas?— pero no lograré obtener una respuesta precisa, acaso porque él no la tenga todavía. Cuando lo entreviste en toda forma le repetiré la pregunta y lo que obtendré será el siguiente intercambio:

—¿De verdad crees que vas a cambiar los hábitos alimenticios de los mexicanos?

—Creo que los estamos cambiando de alguna manera.

—¿Eres nuestra Alice Waters? —pregunto en referencia a la fundadora del restaurante californiano Chez Panisse, quien con una combinación de activismo social y trabajo político ha logrado contagiar el amor por los productos locales y orgánicos a capas más o menos amplias de la población estadounidense.

—Ésa es una piedra muy pesada que cargar. Ojala que sí. Entonces me expone su racional:

—Si este país logra ser una potencia gastronómica, le cambias la economía, le cambias el orgullo nacional, le cambias la percepción de “somos tacos y nachos” a “somos chichitanas y vainilla polinizada por colibríes”.

—¿Qué hacemos con Italianni's? —valga aclarar que, ya desde los días de viaje, el que ha erigido tal cadena de restaurantes falsamente italianos, de cocina basal con ingredientes mediocres (y resultados gástricos a menudo perniciosos), soy yo y no Olvera, quien siempre se guarda bien de hablar mal de su competencia (aunque, como en este caso, no constituya en realidad tal).

—Existe por alguna razón económica: no puedes criticar a la gente que va ahí. La puedes criticar en el sentido de que en un mercado vas a comer mejor y por el mismo precio. Pero está este tema del malinchismo, sobre todo en la clase media: del restaurante de cadena tipo gringo que es medio aspiracional. Eso lo vamos a cambiar si los cocineros de alta cocina mexicana empezamos a minar a esa capa con el ejemplo de que ser mexicano está chingón, y de que nuestra cultura está muy chingona, y de que no tienes por qué andar comiendo una pasta a ochenta pesos porque, aparte, te están viendo la cara —la pasta vale doce pesos el kilo—, y de que es mucho mejor comerte un arroz con huevo en el mercado. Yo insisto en el ejemplo: a mí no me gustaría convertirme en un *spokesman* y estar predicando y evangelizando a la gente. La gente te ve que eres honesto, y ahí estás: lo que manda es el ejemplo.

Así habló Enrique Olvera, quien se quiere ejemplar.

**OLVERA Y YO** nos hicimos amigos en ese viaje. De cómo modificamos el estatuto de nuestra relación —lo que no necesariamente habla bien de mí como periodista y acaso no sea bueno para este texto— hablaré en unos cuantos párrafos. Debo, sin embargo, establecer aquí esa amistad ya actuante para mejor explicar la anécdota, a todas luces ilustrativa, que pretendo narrar ahora.

El pasado 8 de febrero murió Eugenio Toussaint, músico de excepción y amigo. Amigo mío y no de Olvera, quien hubo de toparse una sola vez en su vida, justo en ocasión de aquella invitación a cocinar chiles en nogada en el programa de televisión que Eugenio y yo conducíamos juntos. Poco antes de entregar este texto, participaba yo en la producción de una serie de conciertos en homenaje póstumo a Toussaint en el Lunario del Auditorio Nacional y, de súbito, me vi enfrentado a un problema mayúsculo: el restaurante, propiedad de amigos de Eugenio, que se había comprometido a brindar el servicio de *catering* para los músicos y el *staff* —fue éste un proyecto en el que todos trabajamos pro bono— se echaba para atrás a última hora; de pronto me descubría yo con sesenta personas a quienes alimentar tan sólo cuarenta y ocho horas después, sin contar con un céntimo de presupuesto para ello.

En efecto, llamé a Enrique, y le expliqué y, limosnero con garrote, le pedí. Me gustaría decir que le imploré —habría más *patbos* en ello—, pero lo cierto es que no tuve que hacerlo. Antes de que terminara la exposición me espetó un “Ya lo tienes, güey. Sándwiches y ensaladas para sesenta personas y un servicio de café”. Y así fue.

Enrique Olvera es, pues, un hombre extraordinariamente generoso, un verdadero amigo de sus amigos. (Es de hecho así, casi con discurso de buena madre judía, que se explica él mismo su interés, tanto originario como actual, por cocinar: "Mi mamá siempre ha dicho —y creo que tiene razón— que tengo un gran corazón, que soy una persona a la que le gusta halagar a los demás: servir y darme y entregarme. Eso lo hacía desde niño a través de la cocina y lo sigo haciendo ahora". Acaso quede como ejemplo paradigmático de ello la recepción infantil que acordara a sus padres tras un viaje más o menos largo a Europa: una comida de bienvenida con sopa Campbell's como entrante. Sorprende, cierto, imaginar al chef Olvera, cuadragésimo noveno mejor del mundo, calentar una lata de crema de champiñones... y Maicena, pero sorprende todavía más que un niño de unos doce años se proponga recibir a sus padres con un menú preparado en casa con sus propias manos..., aun si con una ayudita de las comodidades de la vida moderna.) Todo esto, sin embargo, no puede sino hacerme pensar en una cierta contradicción temperamental interna con aquel cuyos afanes redentoristas —¿reeducar gastronómicamente a los mexicanos por medio del ejemplo? ¿De veras? ¿Y desde un restaurante de lujo de Polanco? *No shit!*— no pueden sino sonarme teñidos de megalomanía.

El contraste me intriga tanto que me lanzo a preguntar a dos que lo conocen mejor que yo, o cuando menos desde hace más. Ricardo Muñoz, chef de los restaurantes Azul y Oro, de Ciudad Universitaria, y Azul Condessa, investigador de la cocina mexicana y amigo personal de Olvera, percibe ambos rasgos pero no siente que se contrapongan: "Su ambición es natural —me dice—, es decir que, si no fuera ambicioso, no tendría el mejor restaurante de la ciudad a decir de la prensa especializada... Yo creo que es normal que un hombre tan talentoso tenga megalomanía... Lo prefiero así que como un chef tímido". Igualmente consciente de lo endémicos que resultan ambos rasgos a Olvera parece Jorge Lestrade, editor y escritor, asesor de Pujol en asuntos de imagen y otro de los amigos cercanos del chef: "La parte de ambición me resulta muy divertida; en él la percibo positiva, con una orientación genuinamente constructiva. La parte megalomana me cuesta más trabajo. [Pero] creo que la ambición y la generosidad en él están equilibradas, por no decir que se complementan".

(Eso sí: nadie lo ha acusado de ser un hombre sencillo.)

**DE VUELTA EN EL TIEMPO** y el espacio a esa tarde en Hautvillers, que dedicamos a catar distintas añadas de Dom Pérignon guiados por el enólogo de la casa, Richard Geoffroy. El champaña es una gran bebida y Dom Pérignon es un gran



FLAUTAS DE AGUACATE RELLENAS DE CAMARÓN CRISTAL, MAYONESA DE CHIPOTLE RALLADO Y EMULSIÓN DE CILANTRO.

champaña: así, ya la cosecha 2002 —sobre todo a mí, que estoy acostumbrado a beber *non-vintage* salvo en ocasiones no sólo de excepción sino sufragadas por otros— se antoja una experiencia memorable. La de 1971, sin embargo, me resulta trascendente: el que depara es un placer sublime en el sentido kantiano del término, uno que, en su complejidad, comporta incluso un atisbo de muerte. Tanto así que no necesito de pretensiosas referencias filosóficas para transmitir esto a un Enrique que, avistado de mis contracciones faciales y mis ojos entornados, no sólo no arquea una de esas cejas escépticas al verme apurar el total de la copa aunque estemos en una cata, sino que, otra vez generoso, me cede la suya, apenas gustada.

Antes de abordar la camioneta de regreso a París, le invito un cigarrillo mientras contemplamos el viñedo original del cura Pérignon. Fumamos mientras yo peroro. De pronto, me interrumpe: "Disfruta... Güey, disfruta... Disfruta este momento, el regusto del champaña, la vista, que estamos aquí... Disfruta".

Supongo que ése fue el momento en que mandé a la chingada cualquier intento de objetividad periodística. Y es que no sólo había tenido una gran experiencia sensorial; más importante, había ganado un amigo.

**DE REGRESO A PARÍS** esa noche, Enrique formula una propuesta sensata (y es que, después de la cata, cualquier pretensión de memorabilidad culinaria sería anticlimática): cenar sabroso y sencillo. Mi mujer, con quien ya nos hemos reunido, recuerda entonces una *brasserie* visitada casi veinte años ha, que responde al extravagante nombre de D'Chez Eux, y ahí nos dirigimos. ¿Qué pide el chef Olvera? Espárragos, *entrecôte* con puré de papa trufado, un tinto peleón. A media cena, mi mujer decide que al regreso tenemos que invitarlo a cenar a casa y así lo anuncia, antes de que se le imponga una pregunta a todas luces comprensible: "¡Ay, Enrique! ¿Y qué le voy a

# Enrique Olvera quiere comerse el mundo

VIENE DE LA PÁGINA 115

cocinar al cuadragésimo noveno mejor chef del mundo?”. La respuesta será a un tiempo de una lucidez a toda prueba y reveladora de los orígenes de Olvera y de cómo han marcado su cocina “¡No mames, Eunice! La cosa es estar juntos. Sabrás hacer unas quesadillas...”. (La cena, por cierto, se verificó un par de semanas después. Eunice, sabia, preparó pasta y ensalada y yo, envalentonado, decidí probarme por primera vez con una receta de mi abuela: la del dulce de galletas Marías, *delicatessen* que debe prepararse a un Baño también María que todavía no domino. El siguiente intercambio, vía SMS, resulta emblemático del talante bien dispuesto de nuestro invitado. Cito *verbatim*:

Yo: Reconfirmadísimos para cenar hoy en mi casa, ¿verdad?

Enrique Olvera: Obvio.

Yo: Más te vale. Hasta yo hice el postre. Abrazitos.

Enrique Olvera: Orales! Que te llevo?

Yo: Trae buena disposición visual para conmigo (me quedó riquísimo pero la apariencia está bien pinche).

Enrique Olvera: Con un par de copitas (que te tomes tu) se arregla.

Me las tomé, se las tomó, nos las tomamos. Comió una rebanada de buen tamaño, al parecer de buen grado. Ignoro si lo hizo por solidaridad o con auténtico gusto pero haya sido como fuere, me hizo sentir halagado.)

Pero estaba yo en los orígenes culinarios de Olvera, en su formación como cocinero. No la que adquirió en la escuela ni en sus prácticas en el Everest de Chicago, sino la que lo marcará desde sus inicios: la de su hogar de clase media alta de la colonia Del Valle. Le cedo la voz a partir de lo que no es sino una hilación lógica de las respuestas que me diera en la entrevista realizada ex profeso para este texto:

*Mi papá trabajó en Condumex veinte años, básicamente durante toda mi infan-*

*cia: era gerente de planta. Mi mamá se dedicaba a la casa y nos cocinaba. Muy casero: milanesas, entomatado, cuete. Mi abuela materna cocinaba muy bien: comíamos todos los miércoles con ella. Es tabasqueña, entonces había puchero, plátanos fritos, frijoles, frijol con puerco, normalmente un consomé de pollo o algo así.*

*Mis abuelos paternos estaban separados. Los dos tenían pastelería: pastelería mexicana de conchas y peines y polvorones, de pan dulce y pasteles.*

*También hacían pasteles de cumpleaños, de merengue. La panadería de mi abue-*



ENRIQUE OLVERA PREPARANDO EL PLATILLO LA MILPA.

*la estaba justo enfrente del PRT, y mi abuelo vivía en Zibuatanejo. Esa panadería todavía existe: se llama La Boquita; después mi abuelo se juntó con una señora y ella es la que la maneja. De hecho hace mes y medio fui a Zibua de visita y traje pan.*

*Cuando íbamos a ver a mi abuela a su panadería, mi hermano siempre estaba en la caja y yo me iba con los chavos a hacer pan y a comer: me contaban cbistes, jugábamos baraja, siempre fue como muy clara mi tendencia hacia la cocina.*

*Salíamos a comer con frecuencia, aunque no a los grandes restaurantes. Mi papá corre y le gusta mucho comer pasta porque le da energía; entonces frecuentábamos mucho los restaurantes italianos. Íbamos a La Pérpola, a Scoozí, a Prego, a La Bottiglia. Nunca fue de llevarnos a restaurantes franceses: más bien yo creo que el tema de la alta res-*

*tauración se lo enseñé yo a mi papá más que mi papá me lo enseñara a mí, y eso a partir de que me metí yo a estudiar cocina en Nueva York. Ir a Le Bernardin literalmente me cambió la vida, pero esos lugares como que no me llenaban, como que no me gustaba ir: nunca era así de “¡Ay, qué padre: vamos a ir a un restaurante!”.*

*Siempre me gustó comer: no era tragón de atascarme, pero siempre me gustó comer. Tenía un par de amigos que sus mamás cocinaban fatal y era así de “No quiero ir a casa de este güey a comer: mejor llevo ya comido”.*

*Mi mamá me mandaba lunch y diez pesos para que me comprara alguna pendejada. Normalmente era un sándwich y una fruta: sándwich de jamón y queso, normalito: creo que eran de panela con mayonesa y jamón, aguacatito y catsup, y el pan tostadito... bastante buenos —de hecho luego los añoro—. Y me daban para comprarme un dulce de postre. Me compraba paleta de elote. Como no he sido de dulce, casi siempre he sido mucho de picante: me acuerdo que de niño me metía unos vasos de limón y cbile así de este tamaño. Se nota bien cabrón en mi cocina, ¿no? El ácido y el picante.*

*Como mi mamá veía que me gustaba la cocina, me dejaba entrar, sobre todo los domingos: “Pues tú pica el tomate o revuelve los huevos”. Ya un poco más grande era así de “Mira, vamos a hacer...”, sobre todo en la parte de los pasteles. Hacíamos niño envuelto, ese pastel al que le pones mermelada y lo enrollas y le pones azúcar: ése era el postre que yo sabía hacer y siempre era de “Es el cumpleaños de quién-sabe-quién y yo quiero hacer el pastel”.*

*Cuando estaba en la prepa me gustaba estar en mi casa pero porque iban mis amigos: prefería que mis amigos fueran a mi casa que yo ir a casa de alguien. Invitaba yo gente y hacía un chorro de comida: tonterías como filete y ensalada. Eran comidas que duraban toda la tarde. Era muy raro: me veían como “Este güey está medio loco”.*

*Cuando les dije a mis papás que iba a ser cocinero como que les cayó una pinche piedra encima: “¿De dónde sacas eso?”. Lo supe por Allegra, quien después sería mi esposa.*

*Conocí a Allegra en el Tec de Querétaro, a donde nos habíamos ido a vivir por el trabajo de mi papá: un amigo mío empezó a andar con su mejor amiga y ellas vivían solas. Entonces yo llegaba y, digo, pendejadas:*

desde hacerle un *sándwich* basta, a veces, los fines de semana me iba al mercado, compraba cosas y llegaba a cocinarle. La mayoría de las cosas que le hacía eran cosas que le preguntaba a mi mamá: "¿Cómo se hace el aderezo de cilantro que me gusta?".

Ya cuando le dije a mi familia que quería ser cocinero, mi papá me dijo: "No, güey: licenciatura sí o sí". Me metí a Turismo en la Ibero y duré dos meses: me sentía completamente ajeno, como que no pertenecía ahí. Yo quería cocinar: me vale madres la diferencia entre una cama queen y una king, una habitación doble y una sencilla. Yo quería cocinar porque ahí me encontraba mucho conmigo mismo: me encuentro mucho conmigo cuando cocino.

En el proceso de ese encuentro se topó con las cocinas de La Pérgola, La Hacienda de los Morales, El Buen Comer y la sucursal mexicana de Maxim's, donde hizo prácticas juveniles, con The Culinary Institute of America, con Le Bernardin de Éric Ripert —esto como comensal— y con la noción de Thomas Keller de que la cocina podía abreviar de ingredientes como el humor y la memoria. Desde ahí regresó al achiote y al aguachile, al huarache y al huauzontle, a las verdolagas y al zapote.

Fue entonces que, por fin, Enrique Olvera se encontró con Enrique Olvera.

Enfiestados y machines, al término de la cena fuimos a dejar a mi comprensiva mujer a nuestro hotel y nos lanzamos al bar del Hôtel Le Meurice, que Enrique no conocía y a donde yo tenía muchas ganas de regresar. Me gustaría decir que ahí me expuso la esencia de su culinaria pero, a decir verdad, no fue así. Bebimos demasiados martinis, nos olvidamos de que yo soy periodista y él es chef, tuvimos una conversación de amigos que jamás reproduciría aquí. Pero sí tuvimos un intercambio conclusivo —al menos para efectos de lo que aquí se publica— semanas después, cuando, sobrios y profesionales, nos sentamos una tarde ante una mesa de Pujol para jugar el juego de la entrevista. Reproduzco aquí el final del archivo de audio:

—Tú y yo nos hicimos amigos en circunstancias poco pertinentes: acababas de ingresar a la lista de *Restaurant Magazine* y yo era un periodista al que le habían encomendado un perfil tuyo para una revista. ¿Por qué decidiste abrirte conmigo?

—Yo soy mucho de mi tripa, y si mi tripa me dice que no puedo abrirme, me

cuesta mucho trabajo abrirme. Sientes clic con ciertas personas. Confío mucho en mi tripa.

Paso entonces al ataque:

—¿Y qué te dice tu tripa de los próximos años de tu vida profesional?

—Que si no la cago va a estar poca madre.

—¿Qué estás haciendo para no cagarla?

—Mantenerme aquí, mantenerme cerca de la gente que me quiere —que incluye obviamente a mis amigos, mi familia y la gente con la que trabajo—, seguir escuchando. Yo sé dónde estoy.

—¿Y dónde estás?

—En el principio.

La última palabra, sin embargo, no es de Olvera. No puede ni debe serlo, menos ahora que somos amigos. Se la cedo entonces al que, a mi juicio y al de muchos, es el mejor crítico gastronómico de México, Alonso Ruvalcaba, a quien contacto vía correo electrónico para este texto. Su balance de Pujol es previsiblemente sobrio —Ruvalcaba es un crítico gastronómico como Christopher Domínguez es uno literario o Fernanda Solórzano una cinematográfica, es decir no un reseñista entusiasta— pero, a fin de cuentas, optimista:

*El punto en que se encuentra ahora Pujol es, creo, en el que están los llamados "mejores restaurantes" del mundo, cuyos chefs son jóvenes del vuelo de Enrique: Mugaritz, Noma. Restaurantes volcados a la tierra, a la austeridad, casi a la castidad. (Adrià ya cierra El Bulli el mes que entra, Heston Blumenthal ya pertenece a la escuela anterior.) En lo personal me entristece un poco ese camino: creo que la exploración se quedó un poco a la mitad, que el péndulo aún no llegaba al punto en que tenía que regresar. Si esa cocina era "techoemocional", como se le ha llamado, creo que faltó explorar muchas emociones... Creo que los chefs como Andoni y Redzepi —y Enrique— consideraron demasiado pronto que habían pasado al gimmick, que a esa cocina, digamos, renacentista, le hizo falta su barroco. Por suerte, creo en la poca tolerancia de estos chefs a la inmovilidad. Creo que Enrique seguirá despojando sus platos hasta que la castidad sea monacal y, con toda naturalidad, empiece a agregar elementos, a torcer el rulo.*

Dicho de otro modo, yo creo que Enrique Olvera quiere comerse el mundo. Y Alonso Ruvalcaba parece albergar confianza en que lo logrará. \