

DIEGO MUZZIO

La guerra de los chefs



 Estrada

 Azulejos



La guerra de los chefs

Diego Muzzio

ILUSTRACIONES
DE **MATÍAS TRILLO**



Esta obra fue realizada por el equipo Editorial de Editorial Estrada S. A. bajo la dirección general de Carlos Silveyra

Coordinadora del Área de Literatura: Laura Giussani

Editora de la colección: Gabriela Comte

Correctora: Virginia Avendaño

Jefe del Departamento de Arte y Diseño: Lucas Frontera Schällibaum

Diagramación: Tania Meyer y Claudia Deleau

Diseño de tapa: Natalia Udrisard

Imagen de tapa: Matías Trillo

Gerente de Prerensa y Producción Editorial: Carlos Rodríguez

Muzzio, Diego

La guerra de los chefs. - 1a ed. 1a reimp. - Boulogne : Estrada, 2015.
160 p.: il.; 19 x 14 cm. - (Azulejos. Naranja; 51)

ISBN 978-950-01-1446-2

1. Narrativa Argentina.
CDD A863



COLECCIÓN AZULEJOS - SERIE NARANJA

51

© Editorial Estrada S. A., 2012.

Editorial Estrada S. A. forma parte del Grupo Macmillan.

Avda. Blanco Encalada 104, San Isidro, provincia de Buenos Aires, Argentina.

Internet: www.editorialestrada.com.ar

Queda hecho el depósito que marca la Ley 11.723.

Impreso en Argentina.

Printed in Argentina.

ISBN 978-950-01-1446-2

No se permite la reproducción parcial o total, el almacenamiento, el alquiler, la transmisión o la transformación de este libro, en cualquier forma o por cualquier medio, sea electrónico o mecánico, mediante fotocopias, digitalización y otros métodos, sin el permiso previo y escrito del editor. Su infracción está penada por las leyes 11.723 y 25.446.

La guerra de los chefs

Diego Muzzio

ILUSTRACIONES
MATÍAS TRILLO

Entrada



Tal vez algunos de mis lectores conozcan, aunque más no sea de nombre, el barrio Medios de Febrero. Se trata de uno de los barrios más chiquitos de la ciudad de Buenos Aires: unas pocas manzanas, perdidas entre Belgrano y Palermo. Es un lugar al que voy muy seguido. No solo porque me encantan los nombres de sus calles adoquinadas y bordeadas de árboles centenarios, y sus antiguas casas con grandes puertas de madera y llamadores de bronce, y su placita tan coqueta, sino también porque allí tiene su pescadería mi gran amigo, Pancho Bertinotti. Y es justamente en aquel pequeño barrio donde se desarrollaron los espeluznantes acontecimientos que se relatan en este libro.

Me siento en la obligación de advertirles que, si son ustedes impresionables o flojitos del estómago, no deberían ni siquiera pensar en leer esta historia. Esta breve

introducción, que habitualmente se llama “Prólogo” pero que aquí, a causa del tema gastronómico que nos ocupa, he decidido designar “Entrada”, es apenas una ensaladita de lechuga en comparación con lo que se viene, es decir, el más que picante plato principal. Por eso, como se dice vulgarmente: ¡ojo al piojo! Los alérgicos y aquellos que solo comen comida chatarra, ¡abstenerse! Pero si, a pesar de mis recomendaciones, deciden de todos modos seguir adelante con la lectura, tengan en cuenta que, a partir del momento en que cierren el libro y le encuentren un lugarcito en la biblioteca, nunca más volverán a mirar la comida de la misma manera.

Porque —escuchen bien— un inocente plato de ravioles, un churrasquito con ensalada, una pechuga de pollo con puré o, incluso, una inofensiva sopita de verduras, pueden transformarse en algo muy pero muuuuy peligroso.

Y, por ahora, dejémoslo ahí.

Hechas estas necesarias advertencias, los dejo en total libertad de leer o cerrar el libro.

Si me permiten un último consejo: yo que ustedes leería otra cosa. ¡Hay tantas historias tan lindas y con finales felices dando vueltas por ahí!

1★ La bancarrota de un cocinero

Aquella fría noche de invierno, el cocinero Gaspar Morrondo no podía dormir. Su restaurante, Los morrones de Morrondo, estaba al borde de la bancarrota. Y, si las cosas no mejoraban, pronto iba a tener que cerrar.

Morrondo era petiso, de cabellera enrulada, y tenía un bigote finito como un fideo cabello de ángel. Como todo buen cocinero, era bastante panzón. Por eso, cuando daba vueltas en la cama, *criiic, criiic, criiic*, los resortes del colchón chirriaban.

Morrondo pensaba, pensaba... ¡Cómo añoraba las buenas épocas, aquellos días en que su restaurante estaba lleno a reventar de clientes! A Morrondo le gustaba cocinar platos simples y generosos. La especialidad de la casa era una receta de su invención: morrones rellenos a la Morrondo. Los fines de semana, la gente hacía cola esperando turno para comer los célebres morrones. Lamentablemente, aquel esplendor era parte del

pasado. Ya casi nadie venía al restaurante. Poco tiempo atrás, Morrondo se había visto obligado a despedir a su ayudante de cocina y a los mozos. Desde entonces, lo hacía todo solo: barría la sala, ponía las mesas, atendía a los pocos comensales que, de tanto en tanto, entraban al restaurante, cocinaba y lavaba la vajilla.

Entre los chirridos del colchón, *criiic, criiic, criiic*, Morrondo suspiraba y se devanaba los sesos buscando una solución a aquel problema. Y también pensaba, por supuesto, en el culpable de su desgracia.

Porque había uno, con nombre y apellido.

Se llamaba Jean Michel Dubuffet, y también era cocinero.

Alto, delgadísimo, de ojos chiquitos, azules y fríos, Jean Michel Dubuffet —quien, en realidad, se llamaba Gerardo Ducattini—, había llegado a Medios de Febrero poco tiempo atrás para abrir un nuevo restaurante, *L'asperge d'argent*¹. La cocina de Dubuffet lo pintaba de cuerpo entero: era una cocina rápida, insípida y de porciones mezquinas. El chef, pues

¹ "L'asperge d'argent", en español es: "El espárrago de plata". El restaurante de Dubuffet se encontraba en la intersección de las calles Phileas Fogg y Jean Paspertout, mientras que "Los Morrondos de Morrondo" se hallaba en la esquina de Jabberwocky y Snark.



así exigía Dubuffet que lo llamaran, la denominaba "cocina natural", pero de natural no tenía nada, porque solo utilizaba productos enlatados o congelados. Tampoco cocinaba platos de su invención, sino que se inspiraba en recetas ajenas y, luego de eliminar la mitad de los ingredientes, las presentaba como propias. Sin ir más lejos, era lo que había sucedido con los morrones rellenos a la Morrondo. Enterado del éxito del plato, Dubuffet había enviado a su ayudante de cocina, una tal Dita Perrone, a comer al restaurante de Morrondo para copiar la receta. Pocos días después, en el menú de "L'asperge d'argent" aparecía un nuevo plato: morroncitos a la Dubuffet.

Cuando se enteró, Gaspar Morrondo montó en cólera. El cocinero hervía como una sopa: aquello era una abierta declaración de guerra. ¿Por qué le pasaba esto justo a él, que jamás había tenido problemas con nadie y que detestaba la violencia tanto como un plato mal preparado?

A partir de ese día, Morrondo supo que debía cuidarse mucho de aquel individuo.

Jean Michel Dubuffet conocía a gente de la farándula, del cine y la televisión. En poco tiempo, L'asperge

d'argent se puso de moda. Y los vecinos que solían matar el hambre en Los morrones de Morrondo se vistieron con sus mejores galas y corrieron al restaurante de Dubuffet para codearse con aquellas celebridades.

Todos los días, espumadera en una mano y repasador en la otra, Morrondo salía a la puerta de su restaurante para mirar cómo sus antiguos clientes se dirigían hacia L'asperge d'argent. Los vecinos seguían como hipnotizados las limusinas que, con exagerada lentitud, recorrían las calles del barrio en dirección al restaurant de Dubuffet.

De tanto en tanto, Morrondo intentaba atraer a alguno de sus antiguos comensales.

—¡Don Saturnino! —gritaba el cocinero, agitando el repasador—; ¿cómo anda, tanto tiempo? ¿No quiere pasar a comer unos morroncitos? Están para chuparse los dedos...

Pero don Saturnino, un simpático viejito con sombrero bombín, corbatín y bastón, o no escuchaba o se hacía el sordo. Y, haciendo un vago gesto con la mano, se alejaba trotando detrás de una limusina blanca como la clara de huevo batida a punto nieve.

Morrondo giró otra vez en la cama, *criiic, criiic, criiic...*