

## El trastero



*(La imagen es Creative Commons)*

El Chef de Referencia de los Dosmiles siente más que mira la bóveda de hormigón que lo abriga. No tiene ni frío ni calor. El grado de humedad es perfecto para escribir en folios de papel reciclado apoyados sobre una mesa de madera natural dispuesta a la distancia justa tanto de su cuerpo como de las paredes. La silla se le adapta como un guante. Ventanas redondas de tamaños diversos enfocan su mirada al mar, al cielo, a una higuera, a un margen de piedra seca, a un fragmento de pared revocada del antiguo restaurante. El sol se siente pero no estorba. Tenues luces refuerzan la iluminación sobre los folios. Los colaboradores, motivados y, por fin, bien pagados, solícitos y entregados, esperan que diga algo. El Chef de Referencia de los Dosmiles no tiene nada que decir. Ninguna intuición. Desordena los folios, incómodo, sudando a pesar de lo perfecto de la temperatura, mientras piensa en cuando obtuvo la tercera estrella hace casi un cuarto de siglo: sabrosas comidas comunitarias a 3,5€ por trabajador preparadas por chefs jóvenes deseos de probarse ante su director, comidas preludio de las muchas horas trabajando en la cocina. Idas al mercado en una furgoneta que botaba por las curvas de madrugada, los faros desajustados, fría y con olor a gasolina. Los desayunos en un bar ruidoso reunidos alrededor de una mesa demasiado pequeña sentados en sillas angulosas de esas que se clavan en la espalda. Recetas apuntadas en libretas tamaño cuartilla amontonadas de cualquier manera en un trastero de siete metros cuadrados, un ventanuco alto y un flexo de segunda mano sobre un pupitre, sólo dos sillas

porque no caben tres, ratos cortos e intensos concentrado a tope porque faltan cinco platos para terminar la carta y hay poco tiempo y todavía menos dinero para experimentarlos. Atardeceres de invierno sentados bajo la parra con anorak, una cerveza en la mano comentado el trabajo hecho. El Chef de Referencia de los Dosmiles vuelve a levantar la vista. Se da cuenta que todo su equipo ultramoderno, toda la arquitectura multipremiada y multipublicada que lo rodea, los circuitos para visitantes, las zonas privadas, las salas de servidores que alojan su archivo, las salias de trabajo y descanso diferenciadas, consolidan un método que sin chispa ni inspiración, sólo llena páginas y páginas que no vienen a servir para nada. También piensa que sin entropía no hay diseño, que la Arquitectura en mayúscula nació como monumento o como tumba, aquí la tumba de su inspiración. Se gira hacia los colaboradores, les pide más énfasis en el método y se resigna a perder otra tarde. Ahora que es una fundación podrá desgravarse el precio de las entradas de los visitantes.

Jaume Prat Ortells