

Ignacio Doménech: el cocinero escritor

JOAN SELLA MONTSERRAT

En 1981, teniendo como escenario la Universidad Internacional Menéndez y Pelayo, el escritor y periodista Manuel Vázquez Montalbán —probablemente el más refinado *gourmet* que ha dado la izquierda en España— calificó al cocinero Ignacio Doménech como «el Menéndez Pelayo de la literatura culinaria española».¹ ¿Qué atributos posee el cocinero nacido en Manresa (Barcelona), en 1874, y fallecido en la capital catalana, en 1956, para ser comparado con quien da nombre a la docta institución de Santander? Simplemente, su condición prolífica. En menos de medio siglo el manresano dio a la imprenta veintisiete libros de cocina (véase página 24), algunos de los cuales, como *La teca* (publicado en catalán), fueron y siguen siendo *best sellers*. Esta obra, aparecida en 1924, sumaba, en el 2010, su decimonovena edición y, teniendo en cuenta que la penúltima impresión es del año 2006, no es difícil concluir que este título es un referente en lo que atañe a la cocina tradicional catalana. Recientemente, el colectivo de críticos gastronómicos de La Vanguardia, Cinc a Taula, recordaba que el libro de Doménech fue, durante décadas, un regalo potencial fijo en las listas de boda de las clases medias catalanas.

Cocina de recursos (Deseo mi comida), el volumen que el lector tiene en sus manos, es una obra muy distinta de la anterior. *Cocina de recursos* es un libro que pertenece al género de literatura gastronómica bélica y, si alguien objetara que este género literario no está inscrito en ninguna parte, el autor de estas líneas respondería con toda la contundencia de que fuera capaz que esta obra de Doménech inaugura el ciclo. En *Cocina de recursos (Deseo mi comida)* hay, valga la redundancia, muy poca comida. Abundan, en cambio, ingredientes como la rabia, la impotencia y el ingenio.

Publicado en 1941, el libro narra las dificultades del autor para encontrar alimentos en la hambrienta Barcelona de la guerra civil, concretamente durante los años 1937 y 1938. «La obsesión de estos meses finales de 1938 es la comida», escribe en las primeras páginas del volumen. Ante este hecho, Doménech, como profesional de la cocina, justifica la utilidad de dar a conocer su obra al público: para el autor,

¹ *Conferencias culinarias. Universidad Internacional Menéndez Pelayo 1981-1982*, Barcelona: Tusquets, 1982.

el libro «está repleto de enseñanzas evidentiísimas que les ayudarán en esta época de necesidad; ocupándose más de la cocina podrán lograr una mejor comida, ahorrarse mucho dinero y muchas horas de sufrimientos y demás molestias que se sienten por no saberse orientar».

Entretanto, el refinado cocinero no puede dejar de lamentar, muy a su pesar, que en este libro no figuren platos elegantes de alta cocina, como tantos había ofrecido anteriormente a sus lectores. Pero no solo estos. Durante una reunión con unos amigos madrileños en la Barcelona desabastecida, Doménech recuerda «aquellos platos populares de Casa la Concha, las judías al tío Lucas y las chuletas de ternera asada a la parrilla a la vista del público, allá en la calle de Romanones». Para, finalmente concluir: «Entonces padecíamos una gran desesperación, al levantarnos y al acostarnos no teníamos otro pensamiento que la comida y de qué manera la resolveríamos».

Cocina de recursos también podría titularse *Crónicas de un cocinero hambriento en tiempo de guerra*. Aseguraría, incluso, que el nuevo título no le hubiera desagradado al autor si prestamos atención al párrafo siguiente, en el que la nostalgia da paso a la ironía: «Como sentía hambre, mi primera ilusión era el poder recordar el delicado perfume de las tortillitas de patatas, con dos huevos, recién hechas, y el cordero o pollos recién asados, los trozos de jamón, la ternera a la parrilla, y así mil manjares que en gran abundancia habían pasado por mis manos. ¡Contrastes de la vida, en que hasta los cocineros pueden morir de hambre!».

Llegados a este punto, creo oportuno abrir un paréntesis —o una tregua, mejor dicho— en este relato bélico para ofrecer al lector unos apuntes biobibliográficos de nuestro autor.

Hasta ahora, ha sido el tratadista Josep Maria Blasi² quien mejor ha dibujado el perfil del cocinero escritor: «A Doménech le gusta hermanar, poner en contacto, la gran cocina con la pequeña cocina doméstica». Así se explica que, en el corpus literario-gastronómico del autor, conviva la receta de «los plátanos de mi tía Carmen» (rellenando las pieles de esta fruta) con el «Cordero a la Pompadour, con salsa española, croquetas de patata y alcachofas rellenas con puré de lentejas». Blasi prosigue afirmando que, por la época en que vivió y supo interpretar, Doménech encarna la bisagra entre dos concepciones de la cocina. La primera procede de la *belle époque*, con reminiscencias del Ancien Régime —las casas de la alta aristocracia prerrevolucionaria—, y una segunda «que inicia la ocupación de los salones y restaurantes, es una cocina del *terroir*, una cocina de la tierra próxima a la gente». Probablemente, Doménech se enmarcó en la corriente iniciada por Curnonsky, el crítico gastronómico francés que, en el periodo de entreguerras, además de acuñar la famosa frase «las cosas deben tener el gusto que tienen», dirigió su curiosidad hacia la cocina regional, de donde rescató las maravillas ahora por todos conocidas, contribuyendo así a alejar el mundo de la cocina profesional (o parte de él) de las abigarradísimas, caras e insos-

² *La cuina d'Ignasi Doménech*, Barcelona: Angle, 2005.

tenibles preparaciones de la denominada *grande cuisine française*, omnipresente en las mesas europeas desde las campañas napoleónicas.

En aquellos años, Doménech publicó *La cocina vasca*, que se considera el primer tratado, con vocación exhaustiva, de dar a conocer al gran público preparaciones que, hasta el momento, no habían dado pasos más allá de los caseríos o las lonjas de pescadores euskaldunes.

La curiosidad gastronómica de Doménech era infinita. Se educó en un tiempo en el que la valoración de un cocinero dependía del número de platos que sabía preparar del catálogo de la *grande cuisine*, pero él puso mucho más. Así lo explica Blasi: «*La teca* y *Àpats*, que pasan por ser genuinos libros de cocina catalana, están trufados de cocina elegante», mientras que otra obra del autor, *La nueva cocina elegante*, «incluye recetas de cocinas regionales y de las más populares», concluye el tratadista.

Doménech confirma la apreciación de Blasi en el prólogo de la tercera edición de la última obra mencionada: «Ya lo sabéis: con las fórmulas aquí encerradas, lo mismo se puede consumir lentamente la modesta hacienda que don Quijote gastaba en su cotidiano sustento, como los tesoros de Crespo en los festines de Heliogábalo».

El colofón de este recorrido es la obra *Ayunos y abstinencias (Cocina de cuaresma)*, publicada en 1914 con la correspondiente licencia eclesiástica por parte del arzobispado de Alcalá de Henares, donde —intuyo— el autor utilizó la socarronería como ingrediente principal. En este libro Doménech empareja unas «ostras a la andaluza», «decoradas con trufas y bañadas con gelatina», con unos «fideos místicos», «cocidos con un caldo a base de cebollas, ajos y tomates refritos, servidos con huevos duros». Pero lo mejor de *Ayunos y abstinencias* llega ahora: «El caldo llamado Maggi o Knorr puede usarse en días de abstinencia porque no consta sea hecho de carne».

Para reconstruir el devenir biográfico del autor de este libro contaríamos con una fuente excepcional si no fuera porque el documento se halla en delicado estado de conservación. Se trata de unas cuatrocientas cuartillas manuscritas que Doménech titula *Historial del cocinero Ignacio Doménech* y subtitula *Memorias de un guisandero español*. El autor inicia su relato explicando que comenzó a escribir el texto a sus setenta y cinco años (1949) y añade: «[...] me daría por muy satisfecho si este libro que tengo el honor de ofrecerles lo admiten con agrado». Estamos, por lo tanto, como mínimo, ante un proyecto de libro que permanece inédito. Mi responsabilidad investigadora no me permitió adentrarme más allá de las primeras cuartillas, por el peligro que suponía deteriorar aún más el documento. Como alternativa, el nieto del cocinero escritor, José Carlos Balagué Doménech, me ofreció la consulta de un texto mecanografiado, al principio del cual el hijo de Ignacio Doménech, Alejandro, anuncia que se trata de las «memorias» de su padre. Sea como sea, un breve cotejo aleatorio entre los dos documentos me permite afirmar que el texto mecanografiado es solo una adaptación de las notas manuscritas de Doménech padre.

Los folios escritos a máquina por Doménech hijo no abarcan la vida completa de su padre, pero, hasta el momento, no tenemos más remedio que ignorar en qué momento de su existencia Ignacio dio por terminadas sus memorias de guisandero español.

El periplo vital de Ignacio Doménech puede resumirse en los hitos siguientes. Primero: una primera infancia atormentada debido a que fue criado por su madrastra. Segundo: una entrada en el mundo de la cocina —a los diez años— que percibe como una liberación. Tercero: una vocación aventurera y una curiosidad profesional insaciable que le llevará a recorrer, desde los catorce hasta los veinticinco años, como destino profesional, seis poblaciones y ciudades distintas. Casi al final de este recorrido, en el legendario Hotel Savoy de Londres y bajo las órdenes de Auguste Escoffier —como bien debe saber el lector, es el nombre en mayúsculas de la historia de la gastronomía francesa—, Doménech percibe la estación de llegada de su vocación:

Sucede como en una orquesta: el primer violín o el solista de trompeta son muy importantes, pero no tienen la visión global. No he sido nunca partidario de las especializaciones en la cocina y todos mis esfuerzos se han orientado en saber componer toda la línea culinaria porque la he considerado mucho más completa para llegar a las más altas manifestaciones gastronómicas y servir en las mesas más enconpetadas. El especialista, por más bueno que sea, siempre estará a las órdenes de un chef que resulta ser un gran práctico y también una enciclopedia en materia culinaria [...],

escribió el autor recordando su deslumbrante paso por Londres.

Cuarto hito: retorno a Madrid, a los veinticinco años. Su currículo londinense le catapultó a la jefatura de cocina de la Embajada británica. Sus éxitos en la legación diplomática le facilitan contactos entre «la buena sociedad» madrileña. Marquesas y condesas se lo disputan para sus banquetes. Y, para poner final a esta biografía jalónada, en 1906 eclosiona su vocación divulgativa y literaria. Funda la revista *El Gorro Blanco*, dirigida a profesionales, que se publicaría hasta 1945, y casi anualmente pone un nuevo título en el mercado. A principios de los años veinte regresó definitivamente a Barcelona. Siguió publicando a un ritmo trepidante y alternó su dedicación a la escritura culinaria con clases prácticas de cocina a las señoras abonadas a la recién fundada compañía suministradora de gas ciudad, actividad que ya había iniciado en Madrid.

Ignacio Doménech Puigcercós falleció en su domicilio de la calle Muntaner de Barcelona en noviembre de 1956.

Las cuartillas manuscritas de Doménech recogen el momento en que se inició en el sector de la cocina profesional. Estamos en Manresa, año 1874. La ciudad, a la orilla del Llobregat, es uno de los mayores polos de influencia de la Cataluña central. Nada tiene que ver con el relato presente, pero no puedo dejar de recordar que en Manresa se puede visitar la cueva donde el asceta Íñigo López de Recalde, que ha pasado a la historia bajo la denominación de san Ignacio de Loyola, fundador de la Compañía de Jesús, experimentó sus ejercicios espirituales.

Mientras Doménech llegaba al mundo, Manresa sufría un tiroteo enloquecedor: los últimos estertores de las guerras carlistas en Cataluña. La madre murió a consecuencia del parto. El padre, carpintero, tomó segunda esposa y aquí comenzó su desgraciada infancia, hasta que entró a trabajar como aprendiz de cocina:

Mis comienzos en tan notable arte fueron en Manresa y a la edad de diez años. Después de pasada mi primera infancia entre tablones, garlopas y muchas virtutas en la carpintería de mi padre y trabajar en fábricas textiles de los alrededores de Manresa, total una vida desagradable y amarga en extremo [...].

El hermano de mi madre, dueño de la famosa Fonda del Centro, me arrancó de las manos [en la redacción original el autor escribió *garras*; luego suavizó la intensidad del sustantivo tachando el anterior y sustituyéndolo por el presente] de la madrastra que me cupo en suerte.

Desde aquel punto de mi liberación me di cuenta de que habían terminado todos mis sufrimientos de niño, entraba en una era de felicidad.

La Fonda del Centro, por su situación al inicio de la carretera de Cardona —vía de acceso a lo que hoy podríamos llamar la Cataluña más profunda—, era lugar de encuentro de arrieros y viajeros. Para diferenciar los estamentos, cosa común en la Cataluña de aquellos tiempos, el propietario había montado dos comedores. En la sala «fina», Doménech recuerda «servilletas bien planchadas, formando cucurucho o abanicos».

Unas líneas más abajo aparece una relación de especialidades de la casa. En síntesis: un documento de arqueología gastronómica:

[...] estofados de carne, de un delicioso perfume que se sentía [sic] por toda la Fonda del Centro, los entrantes de *fetge de porc amb freginat d'albergínies i tomàquets* [hígado de cerdo con fritada de berenjenas y tomates], *truites de dos ous amb mongetes i botifarra negra* [tortillas de dos huevos con alubias blancas y butifarra negra], *perdius i pollastres amb suc a la catalana* [perdices y pollos con su jugo a la catalana], *cuixa d'anyell* [pierna de cordero], *bunyols de bacallà* [buñuelos de bacalao], *anyell amb múrgoles* [cordero con colmenillas] [...],

plato, este último, hoy solo accesible para bolsillos bien dotados, habida cuenta de que la pasada primavera las colmenillas frescas cotizaban a cuarenta euros el kilo en el mercado de la Boquería de Barcelona.

También cita Doménech con gran deleite «las manzanas o melocotones rellenos de carne picada», especialidad catalanísima según los tratadistas, entre los que destaca Josep Pla (1898-1981). Se trataba de un plato solemne reservado para las fiestas mayores, pero, lamentablemente para quien escribe estas líneas, los frutos rellenos de carne han adquirido categoría de mito, ya que jamás se los han ofrecido en ninguna parte.

Es interesante cómo nuestro autor percibe el hacer profesional del patrón, su tío Ignacio Puigercós, probablemente, como se verá más adelante, una conducta que marcaría con fuego el hacer profesional de Ignacio:

[...] era un guisandero meticuloso. Tenía buen paladar para degustar lo que guisaba, buen olfato para rechazar en el acto todo género dudoso, era honradísimo con todas las cosas, nunca le vi dar lo que no fuere auténtico y, como suele decirse, dar a ningún cliente gato por liebre. [...] Siempre recordaré una de sus modalidades de la cocina catalana, cuando servía en los platos su ración de arroz o de macarrones, por encima colocaba una cucharadita de salsa *all-i-oli*, dándole aspecto de un botón amarillo.

Transcurre menos de un lustro en Manresa y el joven ayudante de cocina recuerda: «Yo esperaba muy ilusionado esta salida, con el mismo afán e impaciencia que las golondrinas anunciadoras de la primavera». Está claro que estaba a punto de empezar una carrera profesional rutilante. El autor no explica los motivos, solo sus sentimientos y ambiciones: «Con mis catorce años, fuerte y vigoroso, lleno de ilusiones, dispuesto con las suficientes ganas de trabajar en todas las cocinas y aprender obedientemente todo cuanto viera practicar las los grandes cocineros y lograr al fin destacarme entre ellos [...]».

El siguiente destino será un tabernucho cercano al puerto de Barcelona —«Se bebía más que se comía», recuerda el autor—, pero ello no le impide destacar en la preparación de sardinas en escabeche y *bacallà a la llauna*, plato de gran raigambre barcelonesa que consiste —resumiendo— en enharinar y freír el pescado y, posteriormente, hornearlo con pimientos, tomates y ajos, en una bandeja de lata con paredes no más altas de un centímetro. Por lo visto, el chaval trajo algo aprendido de Manresa, ya que don Timoteo, el dueño del tabernucho portuario, le felicitó por su habilidad en ahorrar aceite en la fritura del *gadus morua*. Pero el adolescente Ignacio Doménech no se conforma, necesita más.

Los cocineros y tratadistas gastronómicos Josep Lladonosa³ y Pep Nogué⁴ destacan que la clave del triunfo de Doménech es su talante inquieto y aventurero: «Cuando llega a los dieciocho años —escribe Nogué— parte hacia Madrid, y luego a Burgos, donde imparte las primeras clases de cocina. Podríamos afirmar que Ignasi Doménech fue uno de los primeros *stagers*. No fue un cocinero que se queda atado por vida a una casa, sino que era un culo inquieto».

Más que inquieto, inquietísimo. Entre sus catorce y dieciocho años lo encontramos en cinco establecimientos distintos en diversas poblaciones catalanas y siempre con una trayectoria profesional ascendente. A los dieciocho años, «aterriza» en Madrid sin más equipaje que su escasa ropa, algunos libros de cocina de celebridades del momento, sus cuadernos donde apuntaba todas la recetas de los platos que había aprendido a confeccionar en los establecimientos donde había trabajado; ninguna recomendación ni contacto, pero sí audacia, mucha audacia, más la consigna recibida ya desde los tiempos de Manresa: un futuro gran cocinero tiene que moverse mucho para aprender mucho.

Doménech se buscó y sufrió la vida en Madrid. Entre un empleo y otro padeció los sinsabores de dormir varias noches bajo los soportales de la plaza Mayor y en un convento de monjas donde, tras rezar el rosario, le servían sopas de ajo. El siguiente destino, facilitado por la Sociedad de Cocineros de Madrid, que le reconocía ya la categoría de jefe de cocina, fue el Hotel del Norte y Londres, en Burgos, con un sueldo considerable: 250 pesetas mensuales. Pero, al cabo de un año, Doménech y su maleta llena de libros de cocina se sienten atraídos hacia otro destino: París.

³ Josep Lladonosa i Giró: *La cuina de dos grans mestres*, Barcelona: Empúries, 2000.

⁴ Pen Nogué, prólogo a la decimonovena edición de *La teca*, Cossetània Edicions, 2010.

El autor llegó a la capital francesa como había desembarcado en Madrid: sin nada previsto. Durante los primeros días deambuló por el mercado central de Les Halles —calificado por Zola como «el vientre de París»—, donde apreció con gran admiración todo lo que podía deglutir la *ville lumière*. Finalmente, entró en contacto con alguien que sería decisivo en su futuro inmediato y a largo plazo: Pierre Lacam, director de la revista *La Cuisine Française et Etrangère*, quien le facilitó contactos para encontrar trabajo, le contrató colaboraciones para la publicación y le mostró que España era un mercado aún virgen para el sector de la literatura culinaria cosmopolita, especialmente dirigida a profesionales.

Poco tiempo después, el olimpo gastronómico mundial de aquella época abrió las puertas a Doménech, a través de la Sociedad de Cocineros de París: el Hotel Savoy de Londres, dirigido por César Ritz y con Auguste Escoffier al mando de las cocinas. Ritz era el hombre que había marcado el listón del lujo en los hoteles de todo el mundo y Escoffier ya tenía en su haber la organización de las cocinas profesionales, tal como han llegado hasta nosotros, en secciones o partidas: carnes, pescados, salsas, postres, etcétera. La historiografía culinaria también le otorga el mérito de equiparar al cocinero jefe de un restaurante con un almirante en una batalla naval. Escoffier, además, era reconocido como el profesional que había asentado la gran tradición de la cocina francesa en la insípida Inglaterra.

Este era el hombre que se encargaría de examinar al manresano Ignacio Doménech para su entrada en el Savoy, pero, en aquel momento, Escoffier todavía no había depositado todo su legado. La historiografía gastronómica también reconoce a Escoffier el mérito de haber fijado («codificado», dicen los profesionales) la *grande cuisine française* a través de sus publicaciones *Le guide culinaire* y *Ma cuisine*. Los recetarios de Escoffier constituyeron el canon de la alta cocina mundial que reinó en grandes hoteles y en las primeras clases de trasatlánticos y coches cama de la lujosa Wagons-lits Coock (eran tiempos de platos como *filet Richelieu*, *pigeons à la financière*, *sole meunière*, etcétera), hasta que, mucho más tarde, un grupo de jóvenes cocineros, propietarios de sus establecimientos, con el lionés Paul Bocuse al frente, mandó, a principios de los años setenta, el ya envejecido y mixtificado canon al desván y llenó las cocinas de productos de temporada, frescos, comprados en mercados cercanos; prescindió de la harina para ligar salsas y redujo los tiempos de cocción de la mayoría de materias primas. *Nouvelle cuisine* se denominó esta nueva tendencia.

Doménech se presentó en el Savoy de Londres acompañado por tres colegas franceses. Allí, con toda pompa, fueron recibidos y examinados por el propio Escoffier en su despacho. A Doménech le tocó disertar sobre la organización de los entrantes y, al día siguiente, el manresano se incorporaba a la partida de salsas en una cocina que contaba con «más de sesenta cocineros», entre ellos cuarenta de origen francés, tal como recoge el texto mecanografiado de Alejandro Doménech, hijo de nuestro autor. Texto al que, a partir de esta línea, pertenecerán todas las citas.

La cocina del Savoy aparece ante Doménech como el Hollywood de la culinaria:

En aquella cocina de inmensas dimensiones, simétricamente calculadas para dar cabida a las veinte secciones de que se componía, se trabajaba desahogadamente con departamentos y pasillos espléndidos. Toda esa grandiosidad y distribución hacía honor al arquitecto que discurrió los planos de este gran hotel, que seguramente al delinear el espacio destinado a la cocina debió hacerlo orientado por algún experto profesional del arte culinario. Lo contrario que ocurre en España y también en el mismo París, donde los cocineros nada tenemos que agradecer a dichos señores, pues cuando proyectan los planos de un hotel o restaurante todas sus atenciones van dirigidas a construir grandes entradas, grandes salones y escalinatas y para cocina destinan pequeños espacios que resultan después ser auténticas pocilgas.

A continuación, el «novato» del Savoy contempla la disposición de los elementos de la partida de salsas, a la que, hasta su llegada, estaban adscritos cinco cocineros,

[...] teniéndolos tan bien dispuestos como puedan tenerlos los laboratorios de trabajo químico-farmacéuticos [...]. Contaba pues de: géneros vegetales aromáticos secos y frescos, hierbas finas de todas clases, pimienta cayena, *curry*, *paprika* auténticamente húngara, pimentón español, pimienta en grano, negra y blanca, para ser molida al momento, sal fina, sal de apio, mantecas, aceites. En tocante a líquidos había ron, coñac, vino blanco, vino tinto de Burdeos, jerez y whisky, oporto, vinagre natural de vino y vinagre de estragón.

Sobre su trabajo como *saucier*, Doménech, en la escritura de su hijo, recuerda:

No he vuelto a hacer, durante mi larga carrera culinaria, tantas salsas como en aquellas semanas [en] que estuve destinado a esta sección, ni [habrán] pasado por mis manos tantos kilos de manteca de vacas, ni tampoco [tener que] componer tanta manteca de mariscos y de otras clases y olores, habiendo manipulado millares de yemas de huevo y contribuido a la composición de las salsas madre de tono blanco y oscuro, a la clarificación y depuración de salsas, de jugos trabados o sin trabar, glasas y semiglasas y a sus temples, referente a las calorías en los baño-marías. El uso y práctica de los batidores de alambre, tamices y estameñas para afinar las salsas lo dominaba como cualquier otro cocinero.

Me extendo en citas sobre el paso de Doménech por el Savoy porque el documento es inédito y refleja los usos de lo que en aquel tiempo era la meca mundial de la gastronomía, con una organización y unas instalaciones pioneras en su época. Veamos, por ejemplo, la sorpresa del autor ante los veinte hornos de vapor del Savoy,

[...] que no he visto ninguno ni cosa que se le pareciera en donde quiera que he trabajado en mi larga carrera profesional pasando por hoteles y restaurantes e incluso por laboratorios alimenticios.

En la parte lateral derecha de este cuadro o armario y aproximadamente a la altura de la mano, había montado un cuadro de relojes empalmado a la tubería principal que provenía de las calderas instaladas en los sótanos del hotel y por el que subía el vapor de agua con el que se graduaba su presión por medio del manómetro y tubería directa al departamento correspondiente y que los cocineros, abriendo la correspondiente llave de paso que los inundaba en el acto de vapor, podían usarlos independientemente unos de otros, habiendo días que funcionaban todos.

Doménech se ganó la confianza de Escoffier, quien le reclamaba entre la brigada de cocineros para intervenir en los banquetes de mayor compromiso. El chef que años después sería simbólicamente investido por Guillermo de Prusia como «cocinero de emperadores y emperador de cocineros» ya ejercía como tal en la cocina del Savoy. Los compañeros de brigada ya habían advertido a Doménech que Escoffier se comportaba cotidianamente como un dictador. Así lo percibió posteriormente nuestro autor: «Era de una gran rectitud y perfecto conocimiento del trabajo. Sirviéndole a su gusto era atentísimo con nosotros, pudiendo contar con su protección, pero cuando por cualquier causa cometíamos algún error o desliz, nos ponía verdes con sus imperios».

No tardó Doménech en pasar de la partida de salsas a la de entrantes por voluntad propia: «Me sentía muy contento de haber podido cambiar de clase de trabajo ya que mis aspiraciones generales consistían en conocer prácticamente el arte culinario en toda su extensión». En la nueva partida Doménech adquiere práctica para preparar lo que él denomina las grandes sopas predilectas en las mesas de la alta sociedad inglesa. Se trataba de la sopa de nidos de golondrina, la de riñones de buey, la de ostras, la de rabo de toro y, especialmente la *mulligatawny soup* (de pollo con curry, condimento que Doménech describe como «una pimienta india de color amarillento») y la apreciadísima sopa de tortuga. Posteriormente, el autor recalca en el *garde-manger*, la partida encargada de los entrantes, «otro gran emporio de aquella cocina donde se componían magníficas obras de orfebrería culinaria». En esta partida, el autor se familiariza con el *foie gras*, el caviar...

[...] también en aquel laboratorio culinario componíamos a base de salmón ahumado y arenques verdaderas filigranas con sus adornos de trufa, hojas de estragón fresco, setas, huevos duros, mantequillas compuestas [...]. Debo confesar que en aquella sección aprendí mucho y que más adelante me valió en gran modo para el logro de mis ideales culinarios.

Pero de pronto, la estancia de Doménech en el Savoy tocó a su fin. Una discusión con algunos compañeros de brigada franceses sobre la invasión napoleónica a España persuaden al manresano de que su etapa en el hotel ha terminado. El documento de Alejandro Doménech no ofrece más detalles sobre el altercado, pero sí sobre su desenlace:

[...] pedí a «monsieur Escoffier» mi cuenta para marcharme, no queriéndolo de ningún modo y en vista de mi insistencia se me ofreció en todo, recomendándose recurriera a él en cualquier caso apurado que me encontrara y haciéndome entrega de una tarjeta suya con algunas líneas escritas para el jefe de cocina del restaurante City-London. Se lo agradecí tanto que espontáneamente di un fuerte abrazo a aquel hombre tan pequeño en estatura, pero inmensamente grande en el arte culinario.

De su nuevo destino el autor recuerda con especial agrado el paso por el *grill-room*, la sección en la que se asaban carnes y verduras al carbón de leña, a la vista del público. Habían transcurrido ocho años desde que Ignacio Doménech había iniciado

su periplo por París y Londres. El cambio favorable de libras esterlinas a pesetas y la percepción de que en Madrid había surgido un nicho de mercado que demandaba cocineros de élite (de momento no sabemos a través de qué fuente Doménech obtuvo esta información) facilitan su decisión de regresar a la capital de España.

Los años de la segunda etapa madrileña (lo he contado en páginas anteriores) fueron triunfales, tanto en lo que atañe a su trabajo en cocinas particulares de alta alcurnia como en la edición de libros. Indudablemente, el editor Lacam acertó cuando indicó a su protegido Ignacio Doménech que España era un mercado prácticamente por estrenar en literatura culinaria de tinte cosmopolita.

*

**

Cocina de recursos (Deseo mi comida), el libro que nos ocupa, se abre con timbres de pesadilla: «[...] los imposibles anhelos de un cocinero que, en tiempos de guerra, ante las realidades del hambre, que ya mascábamos, y sin poderlo remediar, soñaba a todas horas con los más suculentos manjares. [...] me dirijo al comedor del mejor restaurante de la Costa Brava para que me ofrezcan la minuta con treinta o cuarenta platos, para poder escoger»; y, finalmente, el amargo despertar: «Nada, queridos lectores, la boca se me hace agua, ilusiones, ya que de pronto despierto para darme cuenta de la tristísima realidad que nos rodea».

A continuación pasa a hechos y soluciones prácticas sobre cómo capear el temporal. Lo primero que propone es cómo procurarse combustibles ante el hecho de que «Son numerosos los casos en que, para lograr hacer fuego, para guisar el condumio familiar, tenían que echar mano, para transformar en astillas, a puertas y también a muebles. Escenas así se presenciaban todos los días [...]».

La alternativa que propone al autor al desmantelamiento de los hogares para lograr combustible es acopiar hojas de periódico con las que, una vez remojadas, se confeccionarán unas bolas muy apretadas. Una vez secas, se utilizarían como si fueran carbón. A continuación, Doménech inscribe soluciones prácticas sobre cómo optimizar el aprovechamiento de los recursos alimenticios. Valga como ejemplo el caso siguiente —y observe el lector que el autor prescribe no perder las formas por más difíciles que se presenten los tiempos—:

Nos vestiremos ahora correctamente para meternos en la cocina y pondremos a cocer coles, en la forma corriente, con agua y sal y que salgan las coles cocidas con su bonito color verde. Por lo general, las coles todas las saben preparar de una u otra forma, servida a base de vinajeras o salteadas con ajos fritos en aceite.

Pero del caldo, que muchas amas de casa consideraban inaprovechable, solíendolo tirar, ¿por qué?, ¿es malo? Nada de esto, siempre debe considerarse este caldo muy superior que el empleo de agua pura para hacer una sopa. ¡Mucho más cuando falta de todo!

Otrosí vale para el pelado de las patatas: «Pasemos ahora en lo que suele ocurrir en el despilfarro de las mondaduras de patatas, unas mondaduras demasiado gordas, tanto

que muchas veces parece que no han costado dinero». Esta cuestión lleva al autor a añadir: «En las legumbres verdes, casi todas las familias desperdician un treinta por ciento de las legumbres, sean coles, coliflor, lechugas y otras clases, todo porque la rutina del primer maestro o maestra empezaba por ignorar el valor de lo que se suele tirar», para finalmente prescribir un puré de vainas de guisantes.

Los tratadistas gastronómicos valoran en Doménech su curiosidad intelectual por todo lo que se relaciona con el mundo de la comida; por esta razón, no cabe extrañarse de que el cocinero recurra a una paráfrasis literaria para seguir argumentando la importancia de lo que antes de la guerra eran simplemente residuos vegetales:

Por esto no es extraño, para el que sabe observarlo, que en los carros de la basura puedan estudiarse muchas cosas, que el vulgo nada observa. Algo de todo esto ya nos lo indica el protagonista de la obra de Emilio Zola *La ralea*, aquel inteligente pordiosero callejero que, removiendo los montones de basura de las calles con un bastón, tuvo la inspiración, por todo cuanto había analizado, de dejar de ser pordiosero, para transformarse en un millonario del boulevard Hausmann.

También destacan en esta primera parte del libro, centrada en hallar soluciones prácticas a la escasez, el relato de la confección de tortillas sin huevos o cómo convertir en caldo unas cananas (calamar de calidad inferior) más duras «que la piel de un rinoceronte».

La receta «tortilla de guerra con patatas simuladas» es, para mí, la más ingeniosa que aparece en el volumen. Se trata de un engrudo compuesto, básicamente, de harina y la corteza blanca de las naranjas. Estas se remojan un mínimo de dos horas para neutralizar el sabor cítrico y, posteriormente, se fríen como si fueran patatas, tubérculo que el autor denomina «brillante de la cocina», en el contexto bélico aludido. Naturalmente, si las naranjas son simuladas, los huevos —a cincuenta pesetas la docena— también: harina, bicarbonato y ajo hacen las veces del alimento proteico. Todo funcionará ante los comensales «siempre que no vayan contándole monadas al que tenga de comerla». Un trampantojo culinario del que Doménech no puede sentirse orgulloso, pero sí justificar: «Entonces se aprendió a cotizar muchas cosas y, sin aquellas graves circunstancias, nunca se hubiera comprendido esta nueva modalidad de cocina [...]».

La cocina bélica propuesta por el autor también me transporta a la realidad de mis días. En su repertorio de guerra, Doménech presenta la receta de un pescado, en su día abundante y, por lo tanto, de apreciación insignificante en el repertorio ictiofágico de la época: la sonsa (*Gummammadytes cirelelus*), parecido a una anguila pequeña. Permítaseme un inciso sobre el prestigio de la sonsa en Cataluña en los tiempos de la guerra. *Sonsa* en catalán es «sonso», vocablo que también adjetiva a las personas sosas. Para ponderar el valor de esta comparación informo de que, en mi tierra, a un individuo echado «pa' delante» también se lo denomina *llamàntol*, o sea, bogavante.

Sin embargo, hoy la sonsa es un pequeño lujo en las lonjas catalanas. Unas sansas fritas, acompañadas de ensalada, constituyen un pequeño festín; cuestiones de

biodiversidad obligan: la sardina y el boquerón ya no son capturas seguras, y la sonsa —cuando aparece— sigue siendo asequible. En este sentido, Doménech trascendió los tiempos bélicos y, sin darse cuenta, metió el dedo en la llaga de la futura biodiversidad problemática, convirtiendo una receta de guerra en un celebrable acto culinario en el día de hoy: «sonsos con pan con tomate»... Y pensar que yo, que soy de una época en que vi alargar el guiso del opulento pollo de corral con trozos de la entonces aún abundante langosta para completar las raciones, disfruto enormemente con las antaño humildes sonsas, dándome cuenta a la vez del mundo en el que nos han metido. Por suerte para todos, Doménech se anticipó avisándonos de que este pescado trascendería la comida de guerra.

La segunda parte de *Cocina de recursos* está constituida por una meticulosa y triste crónica de las comidas que hacía —o intentaba hacer— el autor en «restaurantes, hospederías, fonduchos, bares, tabernas, pensiones, casa particular de selección, hasta las tascas de peor catadura de la capital barcelonesa, en los años de 1937-1938». El relato se articula a través de quince almuerzos y quince cenas «con el único fin de poseer, de tan dolorosa época, un auténtico documento del ramo de la alimentación de aquellos días». A lo largo del deambular del autor en busca de platos imposiblemente apetecibles en establecimientos públicos en la Barcelona bélica, sometida a precios astronómicos en el valor de sus alimentos y hambrienta, dos frases retumban en la mente de Doménech y del lector: «el mal humor estaba de moda» y «aquello no era más que morir viviendo».

Son constantes las comparaciones de precios entre su presente y el periodo prebélico. Según Doménech, por un menú convencional completo se pagaban seis pesetas con sesenta y cinco céntimos antes de que estallara el conflicto. En la Barcelona de 1938, el mismo menú costaba treinta y dos pesetas más veinte céntimos. La diferencia es vertiginosa.

También ofrece un cuadro vívido que nos permite sacar conclusiones sobre lo que puede ocurrir cuando el hambre se mezcla con la política. La escena es la siguiente:

Al encontrarme de nuevo en la calle para dirigirme a cenar, a unos doscientos pasos, observo un grupo de mujeres que armaba un alboroto de mil demonios.

Una de ellas, como trofeo, motivo de aquella algarabía, levantaba una col en alto e indignadísima porque aquella col, por la que no pagaban antes más de 50 céntimos, ahora tenían que pagar 7 pesetas. Otra enseñaba un modesto manojo de nabos (legumbre de moda forzosa) pagados a 4,50 pesetas el kilo. Otra enarbolaba una lechuga a 1,50 pesetas la pieza, y así sucesivamente.

Todas aquellas sufridas mujeres del pueblo hablaban a un tiempo, indignadísimas por todo cuanto ocurría, ya que cada día que pasaba, esperando todos por momentos la entrada de las tropas nacionales, porque el problema de los alimentos cada día se agudizaba de un modo espantoso.

Sin dejar de agradecer al autor que en tan desagradables circunstancias mantenga el sentido del humor (nabo, legumbre de moda forzosa), un servidor le preguntaría

quién era el culpable de la escasez: ¿el Gobierno legítimo o Franco?, ¿creía Doménech que los franquistas «liberarían» Barcelona trayendo trenes llenos de pollos y espárragos? Introduzco este comentario porque, en Sitges, donde me crié, también triunfó esta perversidad: gente de mi entorno familiar, no precisamente fascistas, sino «gente de orden», como se decía entonces, también esperaban a Franco con ahínco para liberarse de la escasez y de los bombardeos aéreos con que tarde sí, tarde no, una escuadrilla de aviones italianos machacaba a la población. Por cierto, el mayor «regalo» se lo llevó el edificio del hospital público. Al parecer, mis parientes habían llegado a olvidar que aquellos aviones eran franquistas, y, cuando aparecieron las tropas de Franco, con el general Yagüe al frente, mis familiares y otros cientos de sitgetanos salieron a la calle a vitorear a los «salvadores». O sea: a agradecer a los bombarderos el fin de los bombardeos. Los vagones rebosantes de alubias y chorizos que también esperaban aún están por llegar.

Afortunadamente, Doménech no deja de ser un hombre de recursos. En una ocasión echa mano de sus conocimientos sobre las cocinas orientales para proponer un plato de buñuelos de crisantemos. El esquema es siempre el mismo: aprovechar lo que hasta el momento se creía inaprovechable. De todas formas, recalca el autor, para que este proceso llegue a buen fin es necesario un protocolo previo: «En lo tocante a las flores, lo cierto es que hay que saberlas aprovechar para comer; no haciéndolo saber la primera vez que se sirvan a la mesa hasta después de celebrar el postre [...]». Y una vez se ha experimentado con flores, tal vez ocurrirá lo que al infatigable curioso cocinero Doménech le gustaría que aconteciera: «[...] el fin no es más que abrir nuevos horizontes y lanzarse por el camino de los grandes descubrimientos en materia culinaria».

El deambular del autor por establecimientos públicos de cocina es una constante fuente de documentos para la historia construidos a través de escenas lúgubres. Resumo la visita a un restaurante vasco, donde servían «platos de nuestra cantera nacional, que tanto nos gustan y debemos defender». Al poco de empezar el servicio, los camareros anuncian que ya no queda pan. Luego entra «un enjambre de mendicantes famélicos de todas las edades que los camareros expulsan». Más tarde aparece una manada de perros. Finalmente, el dueño avisa de que no queda azúcar para el café.

En páginas anteriores he recogido una cita en la que Doménech se refiere a Émile Zola. Creo más que probable que nuestro cocinero escritor piensa en el naturalista francés, o intenta adoptar el punto de vista propio del autor de *Germinal*, cuando relata su visita a un tabernucho presidido con el rótulo siguiente: «COMIDA DE GUERRA. Solo serviremos un plato. Inútil pedir nada más. Hoy servimos un pequeño panecillo. Hoy vino clarete, no hay café ni licores». El camarero viste un mono azul y trata a los clientes de camaradas. Clientes, en su mayoría estibadores portuarios, «con un perfume de ambiente alquitranado que respiraban tantos cuerpos sucios, con sus caras ennegrecidas [...]». El panecillo que anunciaban estaba ligeramente quemado. Doménech utiliza una hoja de periódico como mantel porque en la casa no hay, como tampoco facilitan servilletas. Pero el autor no se desespera. Es capaz de sacar partido

a todo. Finalmente, sentencia: «Fue la primera vez que salí más satisfecho que cuando entré», y, a continuación, «me resultaba una novedad demasiado fuerte, ya que mi temperamento no estaba acostumbrado a esta clase de visitas, en la que un buen escritor novelero hubiera hallado material suficiente en buenos tipos en hombres y mujeres, que por sus charlas y caracteres eran bien aprovechables para novelarlas según sus características».

La sordidez y la escasez en la Barcelona bélica no impiden a Doménech dar parte de la principal novedad que se introdujo en el mundo de la hostelería española en la década de 1930: la importación del bar americano. En *Cocina de recursos* el autor relata que acude por primera vez a un establecimiento de este tipo con el fin de reportar a sus lectores las impresiones que percibe en este nuevo formato de establecimiento. «Empezaré por la definición del vocablo *bar*», escribe el autor, certificando con ello la novedad de lo que le ocupa. «El ornato más esencial de estos establecimientos consistía en una alta mesa que, a un tiempo, hace de mostrador, circundado de una barra de metal niquelado, con el color contrastado del mostrador y anaqueleras».

La alta mesa mostrador acabó imponiéndose y, desde la llegada del bar, los cafés, tabernas y mesones tradicionales terminaron adoptando este mueble. Pero, en principio, el mostrador alto —cuenta Doménech— servía para propiciar una relación muy concreta entre los clientes:

Arrimados a este mostrador figuran unos altos taburetes en donde se sienta la clientela, que, generalmente, consiste en gente joven, en hombres y mujeres bonitas, apoyados unos y otras en el barrote que circunda todo el mostrador. Así, en esta postura, ayudándose con unas pajitas largas de refrescos, absorben cócteles o bebidas más o menos alcohólicas o refrescantes, comen bocadillos, etc., etc.

El autor manifiesta que no se siente a gusto en este tipo de locales —esnob y misteriosos—, pero entiende que el signo de los tiempos lleva los trastos por esta vereda. No pasarían, sin embargo, muchos años para encontrarnos con que la denominación *bar* ha caído en lo más vulgar de la oferta de la hostelería española. ¿Pero qué daría el lector por conocer aquellos enigmáticos establecimientos como el que describe mojigatamente Doménech en su libro?

Otro detalle sobre las impresiones del autor en el establecimiento mencionado, a través de un diálogo entre la camarera (vieja conocida de Doménech) y él mismo. Habla el autor: «Usted misma, aquí, en el bar, hallará su parte de distracción, en vista de tanto movimiento, ruidos, especiales conversaciones, vasijas, cristalerías y risas, todo amenizado con las musiquitas del *jazz band*, que todo son estridencias a base de cacharros raros».

Tinita, así se llama la camarera, apostilla a su vez, refiriéndose a otra novedad, el *cocktail*: «[...] para mí estas mezclas de licores son la conducción a la locura, son la borrachera elegante de la gente que viste de seda, se maquilla, toma tóxicos». En líneas posteriores, prosigue el inventario de novedades «de estos laboratorios del diablo»: «[...] frascos de salsas perniciosas, que sirven de excitantes para los mariscos

y demás manjares, a base de salsas que pican como demonios, tales como tabasco, catsups, anchoadas y las patatas Chips, tan doraditas y crocantes, sabrosas y salpicadas ligeramente de pimienta». Ante esta enumeración sería interesante comprobar si, tanto las chips como los condimentos mencionados, toman carta de naturaleza en el presente libro.

Cocina de recursos es el penúltimo libro que publicó el autor. Ignoro el motivo, pero entreveo que en este libro Doménech utiliza como escenario una de sus comidas en la Barcelona bélica para deslizar su ideario gastronómico y su actitud ante la profesión. ¿Un esbozo de testamento? ¿Un cerrar el círculo para demostrar que sigue fiel a lo que le inculcó su tío Ignacio Puigcerçós en la fonda de Manresa: no dar gato por liebre?

El autor sitúa la escena en lo que había sido un restaurante de lujo antes de la guerra. Comparte mesa con un marqués que había conocido en sus años madrileños y un, al parecer, prestigioso tratante de grandes marcas de vinos. Ambos le proponen la jefatura de cocina de un futuro restaurante carísimo y prestigiosísimo. La clave del negocio: «sofisticar» vinos y productos.

Antes de seguir adelante, anuncio que he tenido que tirar de diccionario académico para entender el justo significado del verbo en el contexto expuesto. La Real Academia da también a *sofisticar* el significado de dar gato por liebre. El negocio sería para el cocinero lo que hoy llamamos un *pelotazo* a la altura del caso Gürtel. Naturalmente, Doménech se niega: «tengo la religión de la calidad», acaba argumentando.

A continuación, el autor expone algo interesante para los clientes de restaurante: el punto de vista que tienen o pueden tener de ellos los cocineros y los *maitres*:

Y en cuanto al público, por suerte o por desgracia, lo conozco demasiado. Lo que sé es que todo el mundo se cree bien enterado en esta materia, para que luego resulte que está en palotes. Todos estos degustadores de platos y de vinos me los sé de memoria, siempre con resultados deplorables, respetando algunas excepciones, el dos por mil. Confundir unos filetes de merluza y el no distinguir los pescados de cámara frigorífica, ni tampoco el pescado fresco del día y así en las carnes, es muy corriente. Un puré de cangrejos de río, es decir, un auténtico *bisque d'ecrevisses*, para mucha gente no es más que un puré de cáscaras de langosta. Como les digo, estoy bien enterado de este tema de las sofisticaciones, no me gustan, menos el tener que dar la cara, aun pudiéndome elaborar una buena fortuna. Cuando no he querido hacerlo de joven, mucho menos lo haré de viejo.

Doménech cierra la comida aseverando algo que, a estas alturas, el lector ya intuye: «[...] no he tenido jamás inclinación a montar un restaurante, según mis ideales y gustos personales, nada [...]. Parte de mi vida he esperado algún Nabab con exceso de oro, para que pudiera montar un restaurante a mi gusto, y todavía sigo esperándole».

Es obvio que el antiguo cocinero del Savoy, a las órdenes directas de Escoffier, el cocinero de duquesas y embajadores y el autor de libros donde no se hacen reparos en la calidad de las materias primas, no llegaría nunca a tener suficiente capital para invertir en un establecimiento cuyo cliente más entusiasta fuera su propietario.

Cierro este prólogo y me doy cuenta de que no puedo invitar al lector a que disfrute del libro que tiene en sus manos. *Cocina de recursos* no es un libro de lectura amable; es un libro que se sufre, aunque sea con cariño.

Obras de Ignacio Doménech

- La gastronomía*. Madrid, 1899.
Los entremeses y los quesos modernos, Madrid, 1909.
El arte del coctelero europeo, Madrid, 1911.
Todos los platos del día, Madrid, 1912.
La pastelería mundial y los helados modernos, Madrid, 1913.
Un festín en la Edad Media, Madrid, 1913.
Ayunos y abstinencias (La mejor cocina de Cuaresma), Madrid, 1914.
La nueva cocina elegante española, Madrid, 1915.
Guía práctica para la confección de toda clase de helados, Madrid, 1916.
El cocinero americano, Madrid, 1917.
Marichu. La mejor cocinera española, Madrid, 1919.
La guía del gastrónomo y del maître de hotel, Madrid, 1919.
La cocina infantil, Madrid, 1920.
Luisina y Rosina, Barcelona, 1923.
Nuevas conservas y dulces, Barcelona, 1923.
La teca, Barcelona, 1924.
Llaminadures, Barcelona, 1924.
La manduca (Un tresor de platets de gust), Barcelona, 1926.
Àpats, Barcelona, 1930.
El carnet del excursionista, Barcelona, 1930.
160 platos de arroz, Barcelona, 1930.
Los entremeses y la hora del té, Barcelona, 1933.
La cocina vasca, Barcelona, 1935.
De la cocina a la mesa, Barcelona, 1935.
Claudina sabe guisar, Barcelona, 1930.
Nuevas conservas y dulces, s. a.
Mi plato. Cocina regional española, 1942.