POR **ÁLVARO DE RAMÓN**

Pepe Rodríguez Rey

Cocinero

El día que se cumplían cuarenta y cinco años del nacimiento de Pepe Rodríguez Rey (Madrid, 13 de marzo de 1968), el humo blanco que salía de la chimenea de la Sixtina preanunciaba a un sucesor de san Pedro hijo de san Ignacio y con título franciscano. Él, si se da el caso, pondría en la mesa del papa unas sopas de ajo o una sugerente ropa vieja. Este cocinero viste ahora traje glamuroso en *Master Chef,* en el horario de máxima audiencia de TVE. Sin embargo, el atuendo que le gusta es el de hacedor de platos con aroma a La Mancha, a sofrito de ajo, a cocina antigua, a comida rica. Dirige en Illescas (Toledo) un restaurante estrellado y reconocido por Michelín, un restaurante de pueblo, un restaurante con nombre cubano, *El bohío.* Con un nuevo plato en mente, nos atiende.

¿Le reconocen como el cocinero o como el de la tele?
Depende dónde, pero si estoy en mi pueblo me conocen como el cocinero.

¿Se considera cocinero de pueblo?
Sí, por supuesto. Me considero de pueblo y soy cocinero.

¿Ha visto *Ratatouille*, la película de Pixar?
Sí.

¿Qué tiene de Remy?
¿El ratoncito? Es el que mueve los hilos para cocinar… En verdad no sé si soy Remy o soy Linguini, el de abajo. Cocino lo que me gusta, lo que quiero, lo que he aprendido, lo que sé, lo que he visto, lo que he vivido… Tengo un poquito de Remy y un poquito del chico que aprende, porque estoy aprendiendo todos los días.

¿De quién toma notas?
De todo el que te pueda enseñar algo. He aprendido mucho de mi madre. Hay una parte de la formación del cocinero en la que este tiene que ver fuera. Pero yo he necesitado ver esa modernidad para decirme 'no puedo perder esos guisos de mi madre'.

¿A qué olía la cocina de su progenitora?
A callos, al vinagre de las perdices escabechadas, a sofritos, a guisos...

¿Es capaz de oler a los críticos?
Hay mucho mito. Los periodistas importantes de este país en gastronomía, si vienen, te llaman. Michelín gasta ahí un halo más especial y un inspector al uso te puede despistar. Viene, come, paga y luego te enseña su tarjeta.

¿Pagan, incluso, después del café?
Sí, eso lo llevan a rajatabla. Michelín, para eso, es muy rigurosa.

Gachas, migas, sopas de ajo… ¿Por qué nos gusta tanto la comida que hace años eran de la gente sencilla?
Porque nos hemos criado con ello, es parte de nuestra cultura, es popular, es lo que hemos comido siempre. ¿Cómo no nos va a gustar si está en nuestra memoria, en nuestro paladar?

La comida popular se ha convertido, casi, en lo que viste en gastronomía.
No podemos equivocar. Un restaurante como este debe tener referencias de la comida de la tierra. Y la comida de esta tierra es una cocina pastoril, pobre, de aprovechamiento. Pero es una cocina muy rica. Para mí hacer unas gachas es tan emocionante como hacer unas cocochas en salsa verde. Me parece más interesante trabajar con una harina, un agua y dos trozos de tocino porque, ¡ascuas!, ¡Qué plato se puede hacer con elementos tan sencillos, tan humildes!

En este país todos llevamos dentro un presidente del gobierno, un entrenador de fútbol y un cocinero…
(Carcajada) Aquí todo el mundo sabe de todo. Llevamos algo de eso dentro, pero en la cocina critico mucho cuando alguien dice 'como la tortilla de mi madre no hay nada'. Siempre digo que yo cocino mejor que mi madre, ¡pero es que cocino mejor que ella! He heredado el gusto, pero soy mejor cocinero porque tengo más técnica.

“Hacer unas gachas es muy emocionante”

En ciertas ferias, más que entre pucheros parece que estamos en la NASA.

No se ha sabido explicar y vender bien eso. Tú ves Madrid Fusión y sacan lo último en tecnología que luego, a lo mejor, ese restaurante no utiliza, o utiliza solo una vez. Pero eso es lo que queda. No damos una buena imagen, tenemos que humanizar un poco más la cocina.

La denominación de los platos también se va haciendo más compleja, más sofisticada, menos sugerente.

Ha habido un punto de pedantería y de literatura para enunciar los platos que ha derivado en mofa. **Leo Harlem**, que es un tipo chisposo, decía que una crema, envuelta con no sé qué era ‘un flan, coño, un flan’. Nunca me ha gustado toda esa literatura.

Esferificar, deconstruir… ¿Tendremos que ir con diccionario al restaurante?

Son palabras que están dentro de nuestro vocabulario y que tampoco hay que provocárselas al público. Al restaurante hay que venir a disfrutar, no a estudiar.

Apartemos ciencia y diccionario. ¿Cuánto es un pellizquito de sal?

Lo justo, lo que necesita el guiso. Hay cosas que no se pueden medir. Ahí interviene tu mano. ¿Necesita sal? No te lo puedo decir, tienes que cocinar y probar muchas veces. Un pellizco de sal. Sí, es que es un pellizco.

No me soluciona nada.

Es que es el poquito que echa tu madre al guiso. Tu madre tampoco lo ha visto, seguro. ¿Ha visto ella pesar la sal? No, probaba.

¿Cuántas patatas y cebollas hay que pelar para ser cocinero?

Bastantes, es el principio de un cocinero.

¿Hay que empezar por ahí?

Sí, no hay otra manera. La cocina es muy primitiva: tocamos con las manos, somos artesanos, formamos, cortamos, picamos, sofreímos… Se empieza por ahí.

¿Las monjas hacen competencia desleal?

No, para nada. Tenemos un recetario monacal estupendo. Ahí hay un legado muy rico.

¿Cuánto le debemos al inventor de la tortilla de patata?

Mucho, ha sido –o es– el plato de este país, símbolo de la cocina española. Con huevo, patata y un pellizco de sal, has hecho una bandera. Genial.

¿Es el ajo el ingrediente secreto?

Yo no podría cocinar sin él. No creo que sea secreto porque está ahí a la vista de todo el mundo, pero un toque de ajo me parece genial. No concibo la cocina española sin un sofrito de ajo y cebolla.

Buen provecho. •

Lee la entrevista completa en www.21rs.es