



En la cocina Monica Ali



Duomo ediciones
Colección Nefelibata / Novela
Título original: In The Kitchen
Traducción de Eugenia Vázquez
576 páginas 19,50 Euros
ISBN: 978 84 937030 66
Distribución 24 de agosto

APERITIVOS



Monica Ali nació en Dhaka, Pakistán Oriental (hoy Bangladesh), en 1967 de padre bengalí y madre inglesa. Con el estallido de la guerra civil en su país se traslada con su familia a la pequeña comunidad bengalí de Bolton, en Inglaterra. La Universidad de Oxford la licenció en filosofía, ciencias políticas y economía. En 2003 publicó su aclamada primera novela, *Brick Lane* (*Siete mares, trece ríos*, 2003), que fue finalista de los premios Man Booker, Los Angeles

Times y del Círculo Nacional de Críticos de Estados Unidos y cuya versión cinematográfica también fue premiada. La revista Granta la eligió como una de las mejores novelistas británicas de su generación. Su segundo libro, *Alentejo Blue* (*Azul Alentejo*, 2006) fue también muy celebrado por la crítica.

Entrevistas con la autora: Jueves 24 y viernes 25 de septiembre en Madrid y rueda de prensa y conferencia en Segovia sábado 26 de septiembre -autora invitada por el Hay Festival de Segovia 2009-.

Monica Ali en el *Nota Bene* de *En la cocina*:

«El mundo es una cocina de hotel.»

«Un hotel es un escenario privilegiado (...) todo en él refleja la manera en que se estructura la sociedad.»

«Las cocinas (...) son como asambleas de las Naciones Unidas.»

Monica Ali extractos de su artículo “A room for thought”

(*Una habitación para pensar*)

Prospect magazine. Julio 2009

« Para mi novela, investigué en cinco hoteles diferentes de Londres, y entendí por qué son una fuente tan rica de historias y personajes para los escritores. »

«Como sugiere el título, mi novela está centrada en una parte muy concreta del microcosmos de un hotel. »

«Imagínese. Usted es un escritor de ficción. Tiene una fecha de entrega, quizá esté empezando un libro e intenta sumergirse totalmente en él, o, está a la mitad y no sabe cómo acabarlo, o en cualquier otro punto de la historia, pero lo que realmente necesita es dejar su vida y sus responsabilidades y ponerse en ello. Necesita colgar un cartel de “No molestar “ en su puerta, y dejar que otra persona se encargue de la limpieza, de cambiar las sábanas y de proporcionarle comida y bebida cuando pueda tomarse un descanso. Necesita registrarse en un hotel. Yo misma lo he hecho. Allí sólo estará usted y la página en blanco, lo que puede ser, o no, algo bueno. »

« Estuve investigando un año para escribir *En la cocina*. La mayor parte de este tiempo lo pasé leyendo una montaña de libros de no ficción sobre el mundo de los restaurantes y los hoteles, y ahondé en información de primera mano sobre esos mundos. En Londres me hospedé en cinco grandes hoteles bajo el acuerdo de que no los identificaría. Hablé con todos, desde los directores hasta los recepcionistas, pero principalmente me paseé por las cocinas charlando con el personal y empapándome de la atmósfera.



Tal y como observa uno de mis personajes, las cocinas de los hoteles se parecen a las asambleas de las Naciones Unidas: son una fuente rica de historias diversas. También son lugares que funcionan bajo una intensa presión creando un crisol ideal para una confrontación dramática. Hasta cierto punto se podrían decir las mismas cosas de cualquier cocina comercial, pero una vez entré en el mundo de los hoteles, supe que ninguna otra cocina sería igual. Lugares como estos proporcionan un campo mayor donde situar un abanico más amplio de personajes y permiten examinar las ideas, las tensiones y los conflictos de una gran parte de la sociedad. De hecho, llegué a tener tanto material que me fue difícil saber por dónde empezar.

Luego descubrí un recorte de prensa que había guardado hacía un par de años. Hablaba de la muerte de un portero ucraniano, cuyo cuerpo desnudo se había encontrado en el Café Royal en Piccadilly durante las Navidades de 2003. Sin que sus jefes lo supieran, el portero, un ingeniero ucraniano que trabajaba de manera ilegal para mantener a sus hijas, quienes vivían en su país natal, había estado viviendo en la sala de calderas para ahorrar dinero. (Dormía desnudo, al parecer, por el extremo calor, y murió por accidente después de una caída.) Esta historia trágica, que decía tanto sobre cómo dentro de los confines de un edificio cohabitan mundos tan diferentes, inspiró indirectamente la muerte que abre la novela y que ronda al protagonista a lo largo del relato.

Mi decisión de situar la mayor parte de la acción en un hotel está lejos de ser original: los hoteles han sido el lugar escogido para incontables novelas durante el último siglo. Ofrecen oportunidades innumerables. Cada huésped tiene el potencial de convertirse en una historia. Cuando los huéspedes interactúan emergen más historias. Mejor todavía, estas interacciones requieren un trabajo de campo mínimo: tan sólo cruzar la puerta. »

« Un hotel tiene más potencial para convertirse en un personaje con derecho propio que cualquier otro escenario. Ningún otro edificio puede ser igual de característico. Ningún novelista explota esto mejor que Stephen King en *El Resplandor* (1977). King convierte el Hotel Overlook en un personaje excepcionalmente fuerte. »

Ver vídeo Monica Ali hablando de *En la cocina*:

<http://www.duomoediciones.com/blogs/duomo/2/blog-post/40/monica-ali-presenta-su-novela-en-la-cocina/>



-¿Quién termina trabajando en una cocina, Gabriel?

-Inadaptados -respondió—, psicópatas, exiliados, artistas culinarios y gente que sencillamente necesita el trabajo.

Cuando echa una mirada atrás, siente que la muerte del ucraniano fue el punto en que todo empezó a derrumbarse... Así comienza la nueva y esperada novela de **Monica Ali**.

Gabriel Lighfoot, que nació en las Midlands inglesas hijo de una familia acomodada, dirige la variopinta cocina del alguna vez glamoroso Hotel Imperial situado en Picadilly, escalón necesario para probarse a sí mismo y a posibles inversores -entre ellos un joven parlamentario laborista— que está capacitado para abrir su propio restaurante, lo que le dará la seguridad económica necesaria para finalmente casarse con Charlie, su novia cantante de jazz, y, si todo va bien, quizá pueda aspirar a la ansiada estrella Michelin.

La cocina del Imperial -«en parte prisión, en parte manicomio, en parte plaza pública»— es una pequeña muestra de la multiétnica sociedad londinense. Día

«-¿Quién termina trabajando en una cocina, Gabriel?

-Inadaptados -respondió—, psicópatas, exiliados, artistas culinarios y gente que sencillamente necesita el trabajo. »

a día, el chef Lightfoot guía los destinos de un equipo formado por Oona, la gritona *sous-chef* jamaicana, recientemente ascendida para mantener sus manos alejadas de los platos de los clientes; Ivan, el responsable de la parrilla, único miembro del equipo a quien Lightfoot no se atreve a mover de su puesto; Victor, un joven cocinero moldavo que ha visto demasiadas películas americanas y mantiene una disputa no explicada con Ivan; Albert, el responsable de pastelería,

adicto a la viagra y otros medicamentos; Nikolai, el cocinero ruso de mayor experiencia del Hotel, pero que se resiste a ser ascendido y prefiere seguir picando cebollas y zanahorias; Suleiman, un aprendiz indio, la única persona además de Lightfoot que demuestra verdadero interés por la comida en esa cocina o Benny, otro pinche de cocina, alguna vez soldado en Liberia.

Y luego están los fregaplatos, que entran y salen de la cocina y la vida de sus superiores sin mayor ruido ni aviso. Eso, hasta que el ucraniano Yuri es encontrado muerto en el sótano de la cocina, donde al parecer ha estado viviendo. La muerte de Yuri acecha a Lightfoot -como le dice Nikolai: «La importancia de la muerte de Yuri es que es tan insignificante. Por eso es tan problemática. Por eso tienes pesadillas»—, y es a raíz de ella, que repara en Lena, una misteriosa fregaplatos bielorrusa, de la que sospecha esconde algo relacionado con la muerte de Yuri y con quien, en el trance de salvarla de una mafia de trata de blancas, entablará una peligrosa relación, que hará tambalear su vida profesional y personal.



Entretanto, el padre del chef Lightfoot –con quien ha mantenido una siempre tirante relación— se está muriendo, como su hermana mayor Jenny no deja de recordarle. La enfermedad de su padre y las largas y tortuosas conversaciones con Jenny, arrojarán luz sobre los idílicos recuerdos que Lightfoot tiene de su madre ya fallecida.

Monica Ali ha construido un vívido fresco de los interiores del negocio gastronómico, en el que el lector puede ver y sentir el calor de las llamas de los fogones y las chispas que saltan en las siempre complicadas relaciones humanas, el acerado filo de los cuchillos y los afilados picos de estrés a que están sujetos quiénes los empuñan. Pero **Ali** va más allá, su prosa se enfrenta además a los sótanos de la inmigración ilegal, el tráfico humano y la construcción de la memoria personal.

Ali va más allá, su prosa se enfrenta además a los sótanos de la inmigración ilegal, el tráfico humano y la construcción de la memoria personal.

SEGUNDO PLATO

Sucesos reales acaecidos alrededor de la cocina que pueden interesar al comensal:

Bernard Loiseau: El perfeccionista

Bernard Loiseau, chef y dueño del Hôtel de la Côte d'Or en Burgundy, Francia, galardonado por la guía Michelin con sus famosas tres estrellas, máxima distinción a la que un restaurante puede aspirar, se pegó un tiro en la cabeza el 24 de febrero de 2003.

La muerte del chef Loiseau, una pequeña celebridad en el mundo de la alta cocina y prácticamente un desconocido para el gran público, concitó la atención de la prensa mundial, que rápidamente dictó sentencia y encontró al culpable: la guía francesa Gault-Millau, en particular, y el sistema de valoración de los restaurantes, en general.

El restaurante de Loiseau había perdido dos puntos en la calificación que ofrece Gault-Millau, lo que según la prensa y un enfurecido Paul Bocuse, la cumbre más alta de la revolución de la nouvelle cuisine, había sido el detonante de la muerte del chef. «Gault-Millau lo mató», dijo Bocuse. «Un chef ha muerto: ¿Cuántas estrellas son suficientes?», tituló el International Herald Tribune, mientras que desde Italia, La Repubblica señalaba con el dedo: «Bien hecho, Gault-Millau, tu guía ha costado la vida de un hombre».

La verdad, por supuesto, al final resultó ser más clínica y menos espectacular. Dominique Loiseau, esposa del chef, relató semanas después del suicidio de Loiseau, que el chef llevaba un tiempo aquejado de una profunda depresión.



Pascal Henry: El gourmet desaparecido.

La noticia llegó, en distintas etapas, a todos los periódicos. Lo primero que supimos los lectores es que Pascal Henry, un mensajero suizo de 46 años, aficionado a la alta cocina, se encontraba realizando un sueño: comer en todos los restaurantes del mundo que contaran con tres estrellas Michelin.

Para Junio, cuando había pasado ya por 39 restaurantes, Henry llegó al llamado «mejor restaurante del mundo», El Bulli, con una carta de recomendación de Paul Bocuse bajo el brazo, su restaurante L'Auberge du Pont, había sido la primera parada del peculiar tour emprendido por el mensajero suizo.

La cumbre más alta de la revolución de la *nouvelle cuisine*, había sido el detonante de la muerte del chef.

La noche del 12 de junio de 2008, tras terminar lo postres, Henry dejó su mesa en busca de la cartera que presumiblemente se había dejado en el coche. Minutos antes había entablado una animada conversación con sus vecinos de la mesa colindante, cuando se llevó la mano a la chaqueta en busca de una tarjeta que entregarles –según el relato construido por la policía— descubrió que no llevaba la cartera encima y se excusó, levantándose de la mesa. Y nunca volvió, dejando atrás, sobre el mantel, un sombrero, algunas fotografías y el cuaderno que Bocuse le había regalado y donde tomaba nota de los platos degustados y coleccionaba firmas de los cocineros que iba visitando.

Interpol emprendió una búsqueda a petición de un familiar del desaparecido. La prensa especuló con un secuestro, un robo, un accidente. El misterio se desvaneció poco después, Henry sencillamente se había ido sin pagar. El 5 de agosto, la policía española comunicaba a la policía local catalana que la Interpol aseguraba que Henry se encontraba en Suiza. Vivo y coleando. Una cámara de seguridad lo había grabado días antes sacando dinero de un cajero automático en Ginebra.

POSTRES

Como postre, se aconseja a los lectores acompañar la lectura de En la cocina de las siguientes películas:

¿Quién mata a los grandes chefs de Europa? Ted Kotcheff (1978)

Deliciosa Martha. Sandra Nettelbeck (2001)

Dirty pretty things. Stephen Frears (2002)

Ratatouille. Brad Bird (2007)





En la cocina

«Brillante. »

Publishers Weekly

«Deslumbrante. »

The Sunday Times

«Su mejor libro hasta ahora. »

Scottish Sunday Herald

«Cautivante. Pocos escritores hoy en día pueden desnudar los personajes hasta su ser más profundo como lo hace Ali. »

Entertainment Weekly

«Ali capta la cocina de manera perfecta: su ritmo apabullante, las peleas, las parrillas y las planchas y las salamandras... Gabriel es un personaje realizado de manera bella y comprensiva. »

Time Magazine

«Fascinante... impresionante. Es la obra de una escritora audaz empeñada en desafiar. »

Kirkus

«Ali brinda una audaz inteligencia a su trabajo, su explicación de la crisis mental de Gabriel a partir de las escenas cambiantes situadas en Londres es muy real. »

Wall Street Journal

« Monica Ali involucra a un ambicioso chef, un conserje muerto y una belleza mística lo enganchará... sin duda alguna. *En la cocina* es una obra destinada para la pantalla grande. »

Harper's Bazaar

«Entretenida.»

People Magazine

«Gabriel Lightfoot es un protagonista inolvidable. »

O, the Oprah Magazine





Siete mares, trece ríos (Brick Lane)

«Monica Ali es siempre una sorprendente e inteligente escritora, poco rutinaria y llena de talento.»

Mercedes Monmany, *Abcd*

«El estilo maduro y reposado y la solidez de sus tramas señalan una maestría en la descripción y caracterización psicológica de sus personajes.»

El Mundo

«Por supuesto, *Siete mares, trece ríos* no puede ser tan buena. Es aún mejor» -

The Observer

«En los próximos años *Siete mares, trece ríos* se convertirá en uno de los libros favoritos de los ingleses»

Spectator

«Escrita con la sabiduría y habilidad que pocos escritores alcanzan a lo largo de toda su vida»

Sunday Times

«La belleza de su prosa le confiere un papel estelar entre los escritores de su generación»

USA Today

Azul Alentejo

«Dueña de un talento prodigioso, Monica Ali demuestra su versatilidad e insinúa la amplitud y variedad de sus intereses»

The New York Times Book Review

