

LAS PROVINCIAS

A través del espejo

Joaquín Schmidt: «Llegó un día en que decidí trabajar solo, yo cocinaba, yo recibía, yo servía y yo limpiaba»

De la amarga sombra de Auschwitz a cocinar para la 'jet'; de los días frenéticos de la Copa América a trabajar sólo en su restaurante. Cierra el verso suelto de la gastronomía valenciana con el cartel de completo. «He tenido que dejar de coger mesas», afirma



Joaquín Schmidt. Iván Arlandis



Jesús Trelis
Valencia

Seguir



Se acercó a una de las estanterías. Sobre ella, reposaba una pila de vinilos. Rebuscó. Escogió uno. Frédéric Chopin. El célebre compositor polaco mantenía: «La vida es una inmensa disonancia». La de Schmidt también. Porque, aunque él nunca lo sospechó, iba a renunciar al glamour madrileño para venir a Valencia por amor; iba a ver cómo su reputado restaurante se quedaba con un único trabajador e iba a ser él; iba a ser un olvidado en el circuito gastronómico, aunque apagaría los fogones aupado por sus fieles; e iba a cerrar su local, a los setenta, colocando el cartel de completo y soñando en grande.

-Último día. Baja la persiana. El local queda a oscuras. ¿Qué sonará?

- 'Ne me quittes pas', de Jacques Brel.

-¿Imagina ese momento?

- Es que va a ser así...

-Escriba el epitafio, a modo de cartel de cerrado.

- He disfrutado cocinando cada día para 30 amigos.

Colocó su vinilo de Chopin, como si fuera un bajo plato, en la mesa. Como es habitual en su restaurante. «Me he traído 'El huerto de Emerson' de Luis Landero», le dije al comenzar la conversación. La memoria es hilo conductor de la obra: «El viaje al pasado tiene mucho de mágico y en sus remotos y azarosos parajes habitan sin duda las sirenas, la tierra de Jauja, el dorado, la posibilidad cierta del unicornio y de todas las maravillas que existen en lo más hondo de nuestro corazón, pero que se quedaron sin vivir».

-Escribía Carroll en 'Alicia a través del espejo': «En un mundo lleno de locura, a veces la única cordura es la propia locura». Póngase ante el espejo...

-Me miro todos los días. Me veo muy bien, la verdad. Feliz, ilusionado, con ganas. Me veo viviendo y disfrutando.

-Atravesémoslo, pues. Viaje a su infancia. ¿Su primer recuerdo?

-Tendría tres o cuatro años. Estaba sentado en el suelo de la cocina comiendo un yogur. Sí, sí. En tarro de cristal. Tengo esa imagen. Y otra en el mismo suelo comiéndome un plátano.

-¿Dónde? ¿Con quién?

-La casa de mis padres. En Alemania. Recuerdo estar solo en la cocina. No sé cómo llegué, cómo llegué al plátano y cómo llegué al yogur... pero es lo que realmente recuerdo... (ríe)

-¿Nació en Alemania?

-En Barcelona. En 1956. De pequeñitos fuimos para Alemania. Mi padre era medio alemán. Bueno medio alemán relativo... Está la historia de Auschwitz, por parte de mi familia; de la familia de mi abuela...

La historia de Auschwitz le perturba. Su bisabuelo Motke murió en el campo de concentración de Terezin. Su bisabuela Clara fue deportada de Berlín. No llegó a ninguna parte. Desapareció por el camino. Y una tía abuela, Betty, fue asesinada en Auschwitz. A él, le angustia recordarlo. Tiene una sensibilidad extrema. Es pasión y combustión. Todo ello va a ir sirviéndose en esta conversación con la que el chef firma su penúltimo menú. Degustación de palabras sentidas y de vivencias. Schmidt viste una de sus camisetas negras -tiene decenas-. En ella, se lee uno de los lemas del lugar: «Pots». Es un guiño a su amigo Joan Verdú, al que le unió la acidez y la ironía, el amor por el arte y la cocina. La rebeldía.



Iván Arlandis

-Su primer recuerdo es en una cocina. Muy gastronómico.

-De pequeño ya me sentía muy atraído por ella. Siempre estaba pegado a mi madre, que era una gran cocinera. Me quedaba cocinando con ella, mientras mis hermanos tenían que ir a la cama.

-¿Ah sí?

-Sí, sí... Recuerdo, con ocho años, matar y cocinar pollos. Y hacer ensaladilla. Es una cosa vocacional. Yo decía que sería médico o cocinero.

-¿Cuándo se encadena para siempre al delantal?

-Al volver a España. Sobre el año 69 o 70. Ingresé en la Escuela de Hostelería de San Roque, en Cádiz.

-¿Volvió con sus padres o solo?

-Mi padre fue jefe de control de calidad de Osborne y nos vinimos al Puerto de Santa María. Ahí entré en San Roque. Dos cursos. Luego empecé haciendo prácticas en el Caballo Blanco, un hotel que había en el Puerto de cuatro estrellas. Cuando terminé la escuela, fui a Mallorca y a Cadaqués, al Club Mediterráneo. Una zona espectacular que inauguraron Dalí y Gala. Después hice el servicio militar en Madrid y entré en Capitanía. Con el capitán general, el de la marcha verde. Estuve cocinando para ellos. A partir de ahí, siempre estaba haciendo comuniones...

Vocación

«Recuerdo, con ocho años, matar y cocinar pollos, y hacer ensaladilla»

-O sea, ¿se queda cocinando para el Ejército?

-No. Terminó el servicio militar y, entonces, me asocio con un contacto que había generado. Un compañero que era el encargado en el Palacio de Buena Vista en Madrid. El lugar donde se hacían las juntas de Jefes de Estado Mayor y esas cosas. Juntos comenzamos a trabajar para Casa Real, el Club Militar La Dehesa... Teníamos una empresa de catering.

-¿Cómo la llamaron?

-JJ Slam. Jesús Joaquín Schmidt Lambas. Ahí ya entro también con la gente de la 'jet-set' madrileña. Con Pitita Ridruejo, que era como mi

madrina en ese mundo y que me apoyó bastante. Hacía cenas en mi casa para ellos. Venían y pagaban. Un máximo de ocho personas.

-¿La 'jet'? ¿Quién iba?

-Muchas personas. Pues Irene de Grecia era habitual. Intento recordar... Luis Escobar, por ejemplo, el actor; Mike Stilianopoulos, que era filipino y había sido embajador en Londres y en Madrid...

-¿Qué les cocinaba? ¿Lo mismo que ahora?

-Nada que ver. Era cocina clásica. Aunque siempre ha habido un poco de innovación por mi parte, porque he sido muy crítico conmigo mismo. Cocina clásica pero súper cuidada. Las pulardas rellenas, un solomillo 'café de París', crema, sopas...

Inicios en la 'jet'

«Hacía cenas en casa para la 'jet', con Pitita Ridruejo que era como mi madrina; ellos venían y pagaban»

-Pero fue cambiando...

-Siempre he estado muy pendiente de la evolución gastronómica, pero no sólo en España.

Schmidt comienza a recordar su formación. Esa que le ha ido modulando como cocinero. Y en la que la figura de Ferran Adrià y sus vivencias en elBulli han sido clave. Nuevas técnicas, nuevas formas, nuevas maneras de comprender la cocina y la vida. Sin corsés. Todo lo que ahora impregna sus creaciones.

-Madrid, la 'jet'... Todo olía a éxito. Pero, de pronto, Valencia.

-Un cambio radical. Totalmente.

-¿Qué pasó? Tenía ya familia, ¿verdad?

-Un hijo, Joaquín. Lo que ocurrió es que uno de mis amigos era un psiquiatra, Paco Vaquero. Solíamos ir a esquiar juntos. Había un congreso en Baqueira y él iba a ir con su mujer. Ella cogió la gripe y, entonces, me dijo si quería yo acompañarle. Allí conocí a Begoña (su mujer). Ella, en ese tiempo, trabajaba en el manicomio de Bétera. Hicimos grupito y mantuvimos contacto. Un día que estaba esquiando con mi hijo en Suiza apareció. Y con el tiempo, terminé clausurando todo en Madrid. Me vine y me monté el restaurante.

-Sí, lo monta en la otra parte del río. Lejos del centro. No deja de ser curioso para esa época.

-Fue provocado estar fuera de Valencia, fuera del circuito. Vimos muchos locales y, al final, el Mister Brasas. Esto era el Mister Brasas. Nos encantó el local, su suelo. La típica planta baja de vivienda de Valencia. Ahí arrancó la aventura un 13 de noviembre del 93. Un viernes. Servimos 18 cubiertos.

-¿El primer día ya 18 cubiertos? ¿Con qué carta se convirtió en reclamo?

-Muchos eran conocidos de Begoña. Al principio, durante unos meses, hubo carta. Luego ya no. Era la cocina que traía de Madrid. Había merluza en salsa verde, por ejemplo. Había marquesa de chocolate. Un flan de berenjenas... Hacía un arroz, me acuerdo, con sardinas y con puré de higos. Las sardinas iban fileteadas, hechas a la plancha...

Schmidt comienza a deambular por esa parte del espejo que le habla de aquellos productos valencianos que le cautivaban; de las paradas del Mercado Central, que aún frecuenta; de cómo descubrió el pan de Jesús Machí (obrador ahora de referencia en España), que es indispensable en su propuesta culinaria; o su pasión por el aceite y los productos de la Cooperativa de Viver, la tarta de manzana de El Taller, los vinos...

-La cocina clásica fue llenándose de otros guiños, por ejemplo, de la filosofía de Ferran Adrià.

-Es un punto importante. Creo que era 1996 cuando vino Ferran a dar un curso aquí. En el Astoria. En el club de jefes de chefs de la Comunidad Valenciana. Me apunté y ahí es cuando todo cambia radicalmente. Empiezan los viajes a elBulli, los cursos en un seminario que hacen en Vic, en la fábrica de chocolate...

-En ese momento, ¿ambicionó la estrella Michelin?

-Sí. Pero me duró muy poco tiempo. Rellené el formulario para intentarlo; vino el inspector un par de veces, y hubo alguna posibilidad. Pero llegó un momento en que me generaba tanto estrés y tanta ansiedad que me planté. Creo que es un poco coherente con mi propia forma de ser.

-Pero qué pasó...

-Decidí no rellenar esos formularios y entonces llegó un momento que ya nadie de Michelin venía. Y es verdad que, durante unos años, desaparecí del circuito para algunos; de hecho había gente que pensaba que había cerrado.

-Es que tenía un restaurante de alta gastronomía que, de golpe, cambia: se queda usted solo. Porque, ¿cuánta gente trabajaba en los inicios?

-Cinco personas. Javier Serrano, que era el sommelier y maître, dos camareros, una persona en el office y otra conmigo en la cocina.

-¿Por qué decide quedarse solo?

-En una primera época, durante la Copa de América o la Fórmula 1, llenaba siempre. Éramos una referencia junto a otros, como Bernd Knöllner o Felipe Brú (entre otros). Esa época fue una verdadera locura. Pero hubo un punto de inflexión, cuando Javi me dice que se marcha. Habíamos estado juntos durante siete años. Entonces, empiezan a aparecer por el restaurante varias personas, pero para mí era insostenible. Era incapaz de encajar con ellos. Quizá porque sea raro, muy exigente... Un día me dije: «Joaquín, esto no puede seguir así».

Y ese «Joaquín no puedes seguir así» se tradujo en que, un Día de los Enamorados, se puso a prueba. Él solo dio el servicio de mañana y noche, a veintipico clientes cada turno. Y cumplió. Cuando terminó, tirado en el suelo, tomó la decisión. Iba a ser su restaurante. Pero en el sentido más estricto de la frase. Porque solo él iba a trabajar en el local. Lo que antes hacían cinco personas, lo asumía. Aunque con nuevas reglas, otras formas y otra manera de entender la hostelería. Era 14 de febrero de hace ahora 22 años.

Punto de inflexión

«Había gente con la que no encajaba; por raro o por exigente. Y un día me dije que no podía seguir así». Y se quedó solo

-Ese día empieza una nueva etapa.

-Totalmente. Es verdad que al principio venía un extra, que estuvo un tiempo. Pero luego, al final, lo mismo. No me acuerdo exactamente cuándo fue, pero empecé a trabajar yo solo. Yo cocinaba, yo recibía, yo servía, yo limpiaba...

-Limitó las mesas a dos, o cuatro...

-No. Al principio más. Se ha ido reduciendo con el tiempo, porque, además, tampoco hacía falta. Sí que es cierto que luego estuvo ese acoplamiento de llamarte alguien y decirte: «oye, Joaquín, vamos a cenar este viernes», y yo les pedía si les daba igual venir sábado. O cosas así.

-Esa decisión le saca del circuito de la alta gastronomía. Pero no por la cocina, sino por romper con lo establecido. ¿Sólo cocina para fieles?

-Había personas, próximas, que siempre ha sido su restaurante preferido. Y en ese sentido, hay anécdotas muy chulas. Por ejemplo, clientes de siempre que venían de Londres y que me traían gente de Valencia que no me conocía. Y bastantes suizos. También tengo a un grupo de clientes norteamericanos que vienen a pasar el invierno aquí.

Aparte de los amigos, tipo Joan Verdú o con personas que han venido desde el principio. Con todos ellos era para mí suficiente, porque cuando me quedo solo, el coste se reduce. Eso pese a que los precios los he subido pocas veces; muy pocas veces...

-Acaba generando un círculo de amigos más que de clientes. Quizá es lo que ha marcado la última etapa de Joaquín Schmidt que, por cierto, cierra con el cartel de completo.

-Totalmente. Con todo el dolor, dejé de coger mesas. La mayoría de gente quiere venir a despedirse. Es muy bonito. Al final, es uno de sus restaurantes de referencia, donde han estado celebrando sus cosas, sus grandes ocasiones...

-Todo se ha ido radicalizando estos años. Ha ido evolucionando al nivel de decir: este es mi menú y no hay otro; hoy cojo sólo dos mesas o no abro... Y la gente ha entrado en ese juego.

-Ha entrado perfectamente. Aquí, la carta de vinos, por ejemplo, se reduce a si quieren blanco, tinto, champán o cava.

-Y que no te pida...

-No me piden cola (ríe). Lo que pasa es que me resulta hasta gracioso lo de los refrescos. Al final, uno dice que bueno.

Después de tantos años ¿por qué voy a tenerla ahora? Ya da igual. Al principio, sí que era más radical con todo eso, pero es verdad que con el tiempo te vas haciendo...

Con los años, se fue haciendo más sensible. Quizá es lo que quería decir. Pero en realidad, Schmidt siempre lo ha sido. Y esa sensibilidad, mezclada con una potente pizca de locura, el aceite denso de su personalidad y el fuego vivo de su generosidad, ha ido marcando toda su carrera. Y sus decisiones. Esas que han impregnando la vida de su restaurante y la suya misma de proyectos rompedores y relevantes. Muy significativos. Un libro en homenaje a su amigo Joan Verdú, a partir de la patata hueca que él cocinaba y el artista plasmó en obras de arte; las

exposiciones del mago Benja Carreres, al que tanto quiso; las lecturas de poesía de Domingo; las cenas de los sentidos de Javier Serrano; las representaciones teatrales en el local... O el día en que cocina para el barrio.

-¿Cómo nace eso de cocinar para el bar de la esquina de tu calle?

-Tiene su historia. Jesús Machi me dejaba siempre el pan en ese bar. Pero después del confinamiento vi que pasó a llamarse Garum y que ya no estaba Marga allí. Y avise a Jesús, para que no me dejara el pan porque habían cambiado de dueños. Un día fui a conocerles. Estaba Juan (que junto a su esposa, Katy, conduce el local). Le dije que era Joaquín Schmidt y me contó que Katy me admiraba. Luego ya me dijeron que querían venir una noche, vinieron y entonces les propuse: ¿qué os parece si hacemos trueque: cambio menús por cafés?

-Eso derivó en cocinar un día a la semana para el bar, raciones de alubias, o canelones, o carrilleras... ¿El cambio de concepción del restaurante le dio libertad a la hora de actuar?

-No, esa forma de ser ha existido siempre; incluso cuando estaba en Madrid. Sí que es verdad que ha ido a más. Siempre han ocurrido cosas peculiares. También cuando tenía una empresa con muchísima gente trabajando para mí. Sin tú pretenderlo, esa es tu forma de ser y de caminar. Sí que es verdad que, igual que comentábamos antes con los platos o con la cocina, evoluciona con todo. Es la experiencia, los años, las vivencias...

-Hablando de vivencias, habrá pasado gente importante por aquí...

-Gente importante, entre comillas. Al final hay personas muy entrañables: muy reconocibles y otras nada reconocidas. Por ejemplo, durante muchos años, incluso me visitan todavía, ha venido una parejita que creo que trabajaba en un horno y ahorraba todos los años para poder venir. De las personas más significativas, por supuesto, Rita Barberá, porque también me salvó un poco el pellejo. Era para mí entrañable. O Carlos Kleiber, un director de orquesta alemán, que vino al

restaurante durante los días que estuvo para actuar en el Palau. Decía que él tocaba cuando tenía hambre. Y comentó que todos los días pensaba en suicidarse, porque realmente le había obligado su padre a ser muy bueno en la música y que odiaba la música. Eso me impactó mucho. También estuvo Vargas Llosa, Pablo Milanés...

-Me confesó que le gusta observar las mesas cuando la gente se va...

-Todas son especiales. Al final las mesas son como la vida. En ellas pasan cosas buenas y cosas malas. Yo no las recojo hasta la mañana después. Vengo y las veo. O fotografío y se las envío a los clientes. En ellas, hay gente magnífica, gente dolorida, gente que se siente mal, gente que no se siente querida. Las mesas te hablan.

Celebridades

«Un famoso director de orquesta alemán me dijo que todos los días pensaba en suicidarse; eso me impactó»

-Las paredes y estanterías de este lugar también. No acabo de entender el local sin Joaquín y Joaquín sin el local. No sé qué va a pasar ahora...

-Cuando llego cada día pongo la música y observo que cada cosa tiene su sitio y tiene un por qué. No hay cosas puestas al azar. Es verdad que el restaurante se mueve, que ocurren cosas. Al final nunca está igual. Eso es bonito.

-Pero le preguntaba, ¿ahora qué?

-Pues no lo sé. La verdad, estoy disfrutando muchísimo; igual que he disfrutado siempre. Pero es una sensación un poco como de precipicio. Tampoco me preocupa, quiero que llegue el día y, una vez eso, ya veremos.

-¿Y cerrar por qué?

-Pues, en principio, cerrar es porque me he pasado cinco años. Quiero decir que el 27 de febrero, que es el día de mi cumpleaños y el último servicio, cumplo 70. Me he pasado de frenada, pero encantadísimo. Pero lo que realmente determina es Asturias. Una casa que estamos construyendo ahí. Ese es el futuro, entre comillas, que se está abriendo.

En esa parte del espejo le dejamos. A punto de echar el cierre y de abrir su nueva caja de los sueños. Otra caja dentro de ese cajón desastre que ha sido la vida de este chef metódico que quiso ser director y orquesta; un Nietzsche con delantal que convierte el caos de los fogones en estrella danzante; un 'rara avis' entregado a lo peculiar que cree, de verdad, que cocinar es el mayor acto de amor y amistad que pueda existir. En esa parte del espejo, decía, le dejamos. Como Alicia, con el cristal de su vida disolviéndose entre las manos.

La tortilla que se sirve en copa

La tortilla de patatas de Joaquín es una de sus creaciones más top. Como él mismo reconoce, mucha gente la asocia a Ferran Adrià, aunque aclara que, en su caso, es una creación propia. Propia, sabrosa y divertida, deberíamos añadir. «Pero desvelemos cómo es la suya», le invité. Y el cocinero se apresuró en desgranar lo que era uno de sus pequeños secretos: «Preparamos una cebolla caramelizada -cebolla blanca a fuego muy lento hasta que queda caramelizada-; elaboramos un puré de patata espectacular -de esos que sólo los que han estudiado la escuela francesa saben hacerlo- y cocinamos un sabayón, pero sólo con la yema del huevo en el sifón, que se prepara al baño María». Y aquí, enfatiza, se debe tener mucho cuidado: «Es muy complicado y si se cuaja ya no sirve». A partir de ahí, llega el emplatado. Muy juguetón. En una copa de vermut. En la parte de abajo, la cebolla caramelizada; después, el puré de patata, y para culminar la pirámide invertida, «se pone la yema de huevo, lo que sería el sabayón; un poquito de sal o Maldón o flor de sal y un chorrito de aceite Lágrima, por supuesto». Y como siempre pasa cuando visitas el restaurante de Joaquín Schmidt, queda el manual de instrucciones de cómo se come el bocado: «Por el lateral, bajando con la cuchara hasta abajo, ¿vale? Y recogiendo todo, al final, tienes en la boca una tortilla de patatas». Algo tan clásico como

vanguardista. Vanguardista, en su tiempo. Porque ahora podríamos decir que es un plato muy pop. Y top.

Un vermut, 6.500 recetas y Serrat

Siguiendo la estela de Lewis Carroll, le pregunto lo típico: «¿qué llevaría a su País de las Maravillas?» En ese instante, comenzó a enumerar sus preferencias personales. Primero, un libro: el Práctico, más conocido como la biblia de la cocina. Un manual con gran influencia de la gastronomía francesa y de su gran maestro Auguste Escoffier, que recopila 6.500 recetas. Segundo, una canción. Schmidt no duda: 'Mediterráneo'. Quizá porque él, como dice el himno de Joan Manuel Serrat, siente eso de: «jugando con la marea te vas, pensando en volver». Un plato de su colección. Tampoco duda. Elige el que mejor refleja su cocina divertida, sabrosa, ingeniosa y, si me lo permite, ochentosa. «El vermut con berberechos». Se llevaría a ese país, además, un vino de Pepe Mendoza y si tuviera que escoger algún objeto, alguna de las esculturas -utópicas y magistrales- que le hizo su amigo Benja Carreres. Quizá ese tocadiscos montado sobre una bandeja de horno, con un tenedor como aguja, para hacer sonar un vinilo eterno. «Cuando cierre y vuelva a cocinar su vermut con berberechos, ¿cree que podrás hacerlo sin llorar?», interpele. Reconoce que no. «Estoy muy blandito». Tanto es así que, si tuviera que elegir un recuerdo para que le acompañe para siempre, opta por decir: los 32 años en el restaurante que ahora dice basta. «Con lo bueno y lo negativo... las rarezas, las debilidades... No renuncio a nada», sentencia categórico. Como rey que es de su País de las Maravillas.

Temas Michelin

🚩 Reporta un error

