

# La grande bouffe

Paco Ariza

**EL AJETREO** del centro denotaba cientos de detalles fuera de lo común: la limpieza, el orden, la pintura reciente y sobre todo el nerviosismo de gran parte del profesorado y del alumnado. No era para menos. La mismísima ministra de Educación había anunciado su presencia en el acto de final de curso, con motivo de la entrega del premio internacional con que los alumnos de cocina habían sido galardonados por su contribución a difundir la cocina de Mozart.

Así se sucedió la cadena consabida de la Administración; la consejera llamó al delegado, éste al director y el inspector reunió al claustro: "Es el momento de demostrar que el premio recibido no fue casual. Vuestros conocimientos deben proyectarse a todo el Estado. Vendrán medios de comunicación de todos los rincones. Si sois capaces de sorprenderlos con un acto académico-culinario, saltaréis a la fama; os podréis especializar. Quien sabe si no terminaréis sirviendo en la primera comunión de la princesa...". Ante las risas del director calló, pero aún dijo: "Os pueden ofrecer un programa de televisión."

Pedro, el director, y Juan, el de cocina, no pensaron en la fama sino en la que se les venía encima.

Los preparativos siguieron su orden. Las clases perdieron sus ritmos. Todo giraba en el menú del acto académico-culinario. Unos alumnos hacían de figurantes, otros servían y Juan veía cómo se esfumaba un tiempo necesario para su programa de aprendizaje. El gran día llegó. Se comentó hasta ser monotema lo conseguido del acto. Algún erudito afirmaba: "Ya en *El Quijote* hay actos parecidos y es sublime el fondo de Mozart". Los manjares veían la luz: sandía frita sobre un lecho de higos verdes caramelizados, el soufflé de tocino de matanza, el sorbete de morcilla con reducción de moras blancas...La consejera felicitó al maestro cocinero y al director: "Hay que editar el menú, un gozo para el paladar". Juan ofreció un plato de jamón que estaba recién cortado: "Necesitaba comer algo. Estoy desmayado".