Las Provincias
Valencia 2 ago. 1959

112

Elogio del «Maitre d'Hotel»

555

Por Joaquín Calvo Sotelo
(De la Real Academia Española)

Profeso, desde antiguo, una sincera admiración por el ministerio del «maitre d'hotel». Lo considero el eslabón perdido entre los oficios y las carreras facultativas: tales son las dificultades que le atribuyo a su conveniente desempeño y lo raramente que tropiezo, a lo largo y a lo ancho del mundo, con quien conozca sus secretos, sus sutilísimas artes, las obligaciones que lleva aparejadas su ejercicio tanto para la casa en que trabajan como para la clientela a la que asisten.

Hay en Austria un pueblo no recuerdo ahora su nombre, en el que funciona una escuela para maitres d'hotel. (En Lausanna, según me informa mi amigo Cardenal, jerarca competentísimo de esos menesteres, existe, también, una a manera de gran Universidad de la Hostelería). Cierto estoy de que en esos centros se enseñarán a los alumnos las «generales de la ley», o sea, idiomas, indispensables, y cierta habilidad manipulatoria en el trinchado de los manjares difíciles así como la forma de preparar otros a la vista de sus consumidores, de ser posible con su adecuado cortejo de llamas. Pero dudo que, en esa escuela, por perfecta que sea su cuadro de enseñanzas, puedan imbuirse al neófito ciertas cualidades de memoria y tacto que, si no le son congénitas, no logrará adquirir casi nunca.

Tampoco sé, por ejemplo, si existirá en ella un profesor de Declamación, pero sospecho que sí. El deberá marcar al alumno la justa expresión de sorpresa y de alegría con que ha de acoger al cliente, el tono confidencial con que ha de aconsejarle, como si traicionase al dueño, que no pida alguno de los platos de la minuta y el discreto júbilo con que ha de celebrar la elección, una vez hecha, como si el propio Brillat-Savarin fuese digno de firmarla.

El le ensayará, también, ese leve aire despótico con que ha de azuzar a sus subordinados para que rodeen al cliente y le abriguen con sus atenciones esa tímida consulta, de colegial inseguro, que ha de formular al final de cada plato para saber si estaba a punto o no lo estaba, ese abrir al comensal, cuando se levanta, paso franco entre las mesas del restaurante dándole a entender qu no renunciaría a ninguna obra de derribo, por costosa que fuese, con tal de que no tropezase obstáculos en su salida y por último, la cortesana reverencia de despedida mientras, envuelto en el humo del cigarro, abandona el establecimiento. Todo este clima, un poco hiperbólico, que tiende a formar en la imaginación del cliente la ilusión de que su visita es indispensable para el prestigio del local y que éste no pude echar a andar ni afirmarse sin su presencia, es el «maitre» a quien corresponde crearla.

Cierto: abajo, más o menos decorativamente trajeado, está el cocinero, sin el cual las fórmulas del «maitre», por muy untosas que sean, carecerán siempre de valor, pero la tarea de éste consiste en cantarlas, en ser como su rapsoda o, al menos, su cronista oficial, escaleras arriba. Ahora bien: los elogios del «maitre», deben ser siempre muy medidos. Quienes afirman, al ser interrogados sobre la bondad de los distintos platos de la minuta, que todos son buenos, demuestran desconocer el abc de su oficio, primero porque si cabe admitir que todos sean buenos, ya es imposible que lo sean en el mismo grado, y segundo, porque siempre las incidencias de la estación o del mercado, o del arte cisoria del cocinero harán que unos sean aconsejables con más fervor que otros. ¿Qué decir del tacto con que el «maitre» ideal aludirá, mientras retoca la mesa, a los últimos éxitos profesionales de su cliente —a la operación del médico, al libro del novelista— o le felicitará por los eventos más próximos de su vida familiar —la boda de la hija, el nacimiento del hijo—. Porque el «maitre» perfecto debe aspirar a conocer, aunque sea de modo sumario, a la mayoría de sus clientes, y siempre habrá alguno, entre éstos, que acudan de nuevo sólo por haber sido conocidos un día, y otro, que no volverán jamás por no haberlo sido.

A los «maitres» de Europa es aplicable cuanto queda explicado; pero los de América disponen de una serie de atribuciones superiores que yo ya tenía anotadas en mi agenda y que comprobé hace unos meses a mi paso por los restaurantes neoyorquinos. El «maitre» es en ellos un cancerbero, un aduanero inflexible. Si no se quiere correr el riesgo de encontrarse sin mesa, hay que telefonear para que nos reserven los puestos que necesitamos. Por esa causa, en casi todos los restaurantes de importancia en Nueva York, uno es llamado por su nombre con las deliciosas desfiguraciones que sobre los patronímicos latinos impone la prosodia inglesa. Lo primero que se tropieza en ellos, franqueada va la línea sonriente de la encargada del vestuario, es un paso a nivel con un guardabarrera de smoking que compara el nombre que se le da ahora, directamente, con el que recibió por teléfono. Ese paso a nivel —una cuerda de comba— se levanta tan sólo cuando uno y otro aproximada. El guardabarrera, nacuadran, al menos, de una manera turalmente, es el «maitre». La más delicada parte de su técnica comienza entonces: una vez que permitió el acceso al «sacta santorum» de sus clientes. Porque él no puede, claro está, atraerlos al restaurante, pero es ya sólo de su única competencia distribuirlos. En esa hora suprema, el «maitre» es una especie de delegado del Gotha más ancho, más complejo, y casi incodificable. Su clave es estética.

El «maitre» norteamericano distribuye las mesas con un cierto criterio floral. Será, por ello, difícil que la más bella de las damas no ocupe el lugar que una «licenciada en ramos» japonesa dedicaría a la más fresca y misteriosa de sus orquídeas. Sí, el «maitre» se habrá preocupado de eso y la exhibirá, sin ostentación, pero con eficacia, a los restantes comensales. Por ello las estrellas de cine, los únicos seres que han heredado los privilegios, los halagos reservados, antaño, a la sangre real, están siempre en los puestos de preferencia. Y así cuando las grasas, o la vejez, o el fracaso, les hacen perder su rango, es como si se les destronase. El mismo día en que la Paramount canceló el contrato a cierto actor famoso, el «maitre» del Ciro's de Hollywood le negó la mesa de primera fila, su trono hasta entonces.

Se me dirá que el dinero preserva de esas incómodas degradaciones, pero conviene no regatearlo para que produzca sus efectos. A Angel, el «maitre» del Maroco, le he visto yo encajar veinte dólares, mil doscientas pesetas mal contadas, con una impasibilidad asombrosa, por el simple hecho de ofrecer una mesa frente a la orquesta, y puede, acaso, un cliente, rebelarse contra ese censo, harto gravoso, pero convendrá que el tal sepa que en su próxima visita, habrá de afrontar, apenas sea identificado, un «boicot» implacable. En Nueva York, sí, los restaurantes pueden ser caros o baratos, pero el «maitre» es caro siempre.

No censuro que se les retribuya con abundancia: ya he dicho que su misión es muy delicada y sus facultades muy importantes. Y si empecé declarando que para mí constituye el eslabón perdido entre los oficios y los cuerpos facultativos, valuándolo, por tanto, muy alto, huelga decir que me parecerá siempre bien lo que se haga por fomentar el perfeccionamiento de ese cuerpo de escalafón invisible, al que tanta parte le corresponde de nuestro bienestar esos días en que comemos fuera de casa.