



## PERSONAS

### EL VALOR DE LA PALABRA EN EL MUNDO DE LA COCINA Y DE LA RESTAURACIÓN. Por Atxen Jiménez, (Restaurante Túbal)

Quizás a primera vista y sin pensarlo demasiado, pueda parecer que la expresión hablada tiene poco que ver en el mayor o menor éxito de un restaurante como el nuestro.

Nada más lejos de la realidad.

Lo más importante es, sin duda, conseguir una cocina rica, con personalidad, utilizando materias primas de excelente calidad y demostrar nuestra habilidad al elaborarlas para conseguir platos sabrosos y atractivos que produzcan placer y satisfacción a nuestros clientes y que provoquen en ellos las ganas de volver.

Pero esto no es suficiente, el resto depende de nuestra capacidad de comunicación verbal. E incluso, también, de la escrita; porque la carta ha de ser atractiva, clara explícita, aunque, eso sí, en cuanto haya sido leída, nosotros hemos de estar allí para resolver dudas, describir las características y virtudes de cada plato y aconsejar con acierto y poder de convicción.

Y todo eso no se consigue así como así. Es necesario manejar el lenguaje con corrección, con léxico culinario profesional pero comprensible, con ingenio pero con educación, sin confianzas excesivas ni familiaridades inoportunas... Porque hay que transmitir confianza y credibilidad, pero ¡jojo!, no sirve el mismo lenguaje para todos. Cuando un cliente es habitual y se conoce su forma de ser y sus preferencias gastronómicas la cosa se simplifica, pero cuando se trata de nuevas caras es preciso recurrir a todas nuestras dotes de observación para poder utilizar la dialéctica adecuada.

Nosotros pretendemos que nuestros clientes se vayan tan satisfechos de la comida como del trato, de la eficacia del servicio, de su educación y de su amabilidad y actitud. Y para conseguir todo esto está claro que hay que empezar por predicar con el ejemplo. Nuestro lenguaje, nuestra forma de expresarnos y de dirigirnos a los clientes tiene que ser el modelo que sigan todos los demás.

Tengo, por tanto, muy clara la importancia que la palabra tiene para nosotros tanto en la vertiente exterior, cara al público, como en la interna, creativa y controladora alrededor de los fogones, donde el lenguaje ha de ser conciso e incluso enérgico, aunque a veces se me dispare a mayor velocidad de la que debiera porque, mi afán de transmitir ideas, órdenes o recomendaciones de forma inmediata, me impulsa a hablar como una ametralladora.

No lo recomiendo. Lo eficaz y correcto que me gustaría a mí practicar siempre, sería un lenguaje pausado sin ser premioso, convincente y a la vez amable, desenfadado y simpático, pero correcto. Difícil ¿no? Pues hay que intentarlo...

En cuanto a mi afición por la cocina debo decir que la debo en gran medida, a parte de a la práctica en mi propia familia, a la lectura continua y apasionada, desde niña, de cuantos libros de cocina caían en mis manos. Este hábito lo he seguido practicando, como es natural, durante toda mi vida y a él le debo buena parte de mi mayor o menor sapiencia culinaria, que difícilmente hubiera podido adquirir sin la ayuda de la letra impresa.



Ahora, haciendo este apresurado repaso de todos estos años de experiencia culinaria y restauradora me doy cuenta, más que nunca, lo imprescindible que es para nosotros utilizar el término culinario correcto, el adjetivo adecuado, saber describir bien sabores, salsas y recetas que nosotros mismos hemos creado... ¡Qué placer!, despertar en las mentes y estómagos ilusión por lo que les espera confiando que no serán defraudados.

¿No es de verdad hermoso?

¿No vale la pena esforzarse un poco para que el verbo esté a la altura de la cocina?

Yo estoy convencida de ello.