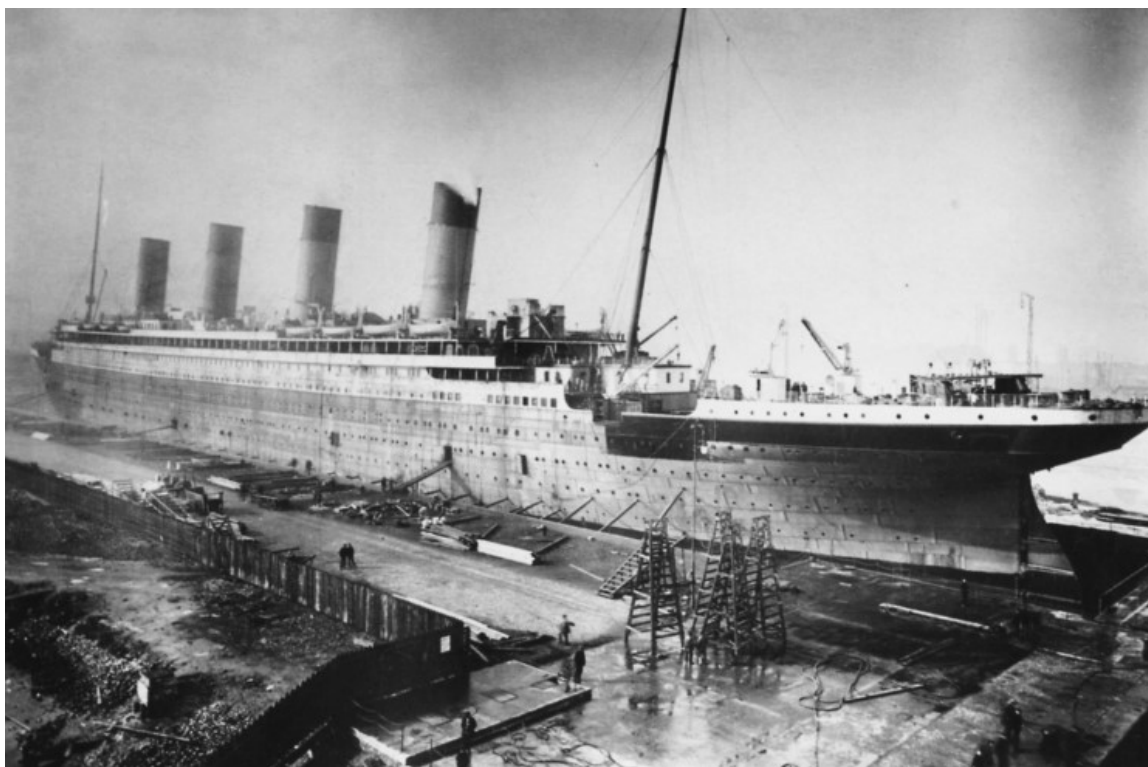


EL ULTIMO MENÚ DEL TITANIC, Por José Manuel Mójica Legarre. Escritor, amo y señor de los fogones



El Titanic en el astillero

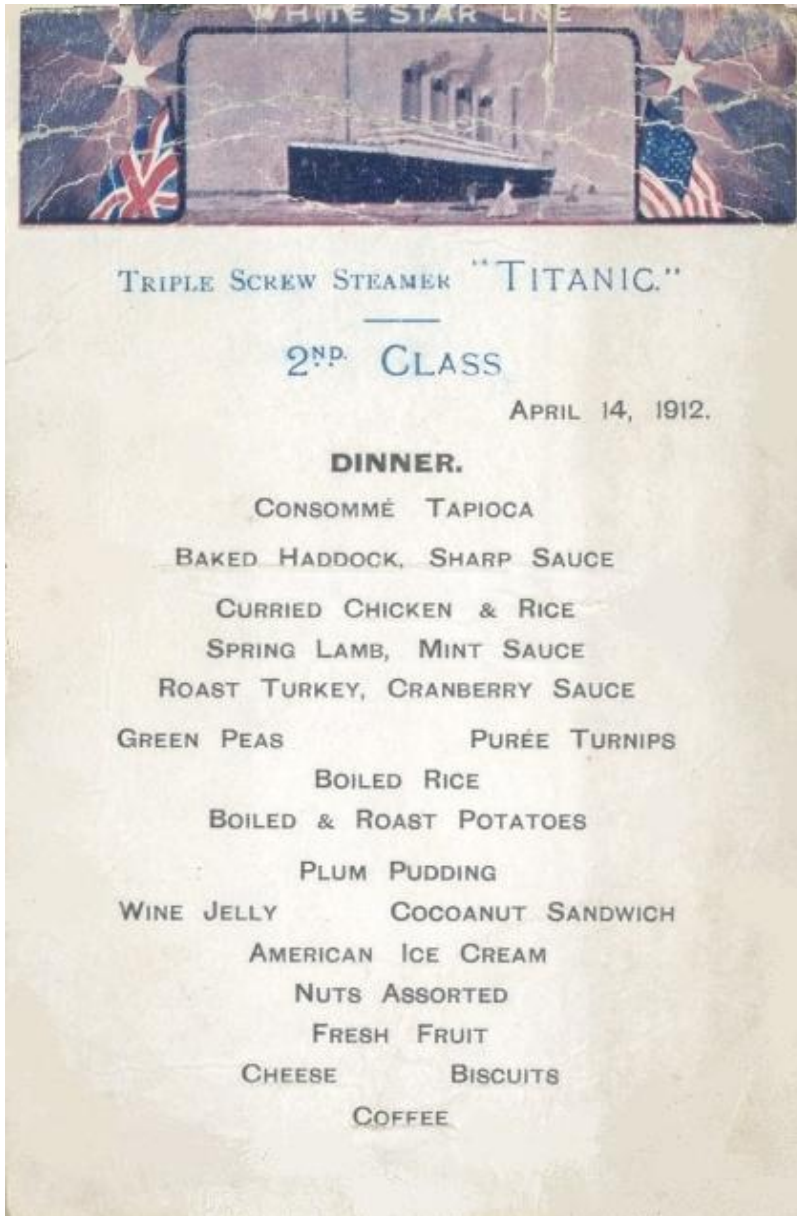
Tratemos de olvidar, al menos por un momento, la imagen de Leonardo di Caprio junto a Kate Winslet y pongámonos en situación. El día 13 de abril de 1912, los chefs de cocina del "Titanic", Charles Proctor y Pierre Rousseau, en compañía de John Walpole que era el Jefe Encargado de la Despensa, llamaron a los segundos, J. Bochetz y P. Mauge quienes junto al Jefe de Panadería Charles Joughin acudieron a la cocina para decidir el menú del día siguiente. La tarea de aquellos hombres era escoger, de entre las muchas recetas que el célebre cocinero Auguste

Escoffier había preparado para el viaje inaugural del Titanic, las que el día 14 de abril figurarían en los menús.



Menú de la cena en primera clase

Los muchos años de jefatura de cocina que he ejercido y las muchas reuniones de este tipo que he sostenido, me facilitan la visualización de aquella escena. Alrededor de una mesa, los cocineros de origen anglosajón con un vino de Oporto, o un Jerez, y los franceses con una copa de tinto, atacan la tarea mientras el humo de algunos cigarrillos flota en el ambiente porque todavía no estaba prohibido fumar en las oficinas aunque sí en las cocinas.



Menú de cena en segunda clase

El encargado de la despensa comenta la urgencia de dar salida a algunos productos perecederos y, con los datos aportados por los segundos de cocina, empiezan por diseñar el menú que consumirán los viajeros de tercera clase. Tras unos minutos de debate, pocos puesto que los viajeros de tercera no hacen ascos a casi nada de lo que sale de las cuarenta cocinas del Titanic, Proctor y Rousseau deciden que el desayuno constará de copos de avena con leche, arenques ahumados, patatas, huevos con jamón, pan, mantequilla, mermelada, bollos, té y café. Para la comida servirán un potaje al arroz,

carne fría, asado de buey en salsa, con maíz, verduras marinadas y patatas al vapor; el postre lo compondrán quesos, compota de higos, fruta, pudín y crema dulce, todo acompañado por pan, pan tostado, mantequilla y té. La cena, ligera, constará de quesos, pan de avena y biscuits.

Terminada la primera parte de la tarea, se relaja un poco el ambiente; seguro que uno de los asistentes a la reunión hizo algún comentario jocoso sobre la frugalidad de la cena de los pasajeros de tercera, o algún apunte ácido con respecto al sobrepeso de Rousseau y, de esto no tengo la menor duda, se hicieron señales entre ellos a propósito de la desmedida forma de beber que tenía el chef panadero Charles Joughin quien, a la postre, sería el único superviviente de todos cuantos estaban en aquella sala. Tras unos minutos de relax, comenzaron a discutir el menú de la segunda clase.

El desayuno no presentó ninguna dificultad puesto que, en esencia, difería muy poco del que servirían en tercera clase; la comida del medio día les supuso algo más de trabajo pero, teniendo en cuenta que los pasajeros se despertaban tarde y desayunaban fuerte, unido a las múltiples actividades que se desarrollaban en las cubiertas de segunda, decidieron que no merecía la pena detenerse demasiado en aquella discusión. La cena, sin embargo, tenía más importancia ya que era el punto de encuentro de los pasajeros y, dado que todos se emperifollaban para acudir al comedor, requería algo más de atención. Al final, Rousseau leyó en voz alta lo que había anotado en una hoja tras pasarlo "a limpio" desde otra llena de rayas y tachones: Consomé de tapioca, abadejo en salsa, pollo al curry

con arroz, cordero con salsa de menta, pavo asado con salsa de arándanos, guisantes, puré de nabos, arroz cocido, patatas cocidas y asadas, pudín de ciruela, confitura de uvas, tarta rellena de coco, helado americano, frutos secos, fruta variada, quesos, galletas y café.



Charles
Proctor

Una segunda pausa para refrescar las ideas; pero esta vez, casi seguro, no hay bromas ni pullas entre el staff de cocina del "Titanic" puesto que la responsabilidad es abrumadora para estos profesionales. Lo más granado de la high society británica y la flor de la alta sociedad norteamericana, comparten comedor con las mayores fortunas del mundo y los nuevos ricos. Por otra parte, un fallo en el servicio, o un error grave en las recetas preparadas por Escoffier, no tardarían en llegar a oídos de los gerifaltes de la compañía armadora lo que supondría el despido inmediato o la jefatura de cocina en buques de menor categoría.

De vuelta al trabajo, la humareda de los cigarros ya llena el habitáculo, diseñan sin demasiados problemas el desayuno de los pasajeros de primera clase y la comida del medio día en la que ofrecen un menú compuesto por consomé granjero de pollo y puerros, filete de barbo, huevos Argenteuil (huevos con espárragos y queso parmesano), pollo a la Maryland (pollo gratinado con bechamel), corned beef

con legumbres y patatas (asadas, en puré, fritas o sin pelar), costillas de cordero a la brasa, pudín a la crema, merengue de manzanas y pastelería, complementado con un soberbio buffet en el que se puede degustar salmón con mayonesa, gambas con mantequilla fundida, anchoas noruegas, arenques marinados, sardinas ahumadas, asado de buey, buey picado con especias, paté de ternera y jamón, jamón de Virginia, jamón Cumberland, salchichas de Bolonia, fromage de tête (terrina fría de cabeza y pies de cerdo con vegetales), galantina de pollo, lengua de buey, lechugas, remolachas, tomates y quesos (Cheshire, Stilton, Gorgonzola, Edad, Camembert, Roquefort, St Ivel y Cheddar). Como detalle especial, los pasajeros pueden tomar con la comida jarras de cerveza helada de Munich, servida a presión, previo pago de un suplemento de 3 ó 6 peniques, según el tamaño elegido.



Pierre
Rousseau

Un último descanso, breve puesto que se acerca la hora de más trabajo en las cocinas y ya, a cara de perro, el staff comienza a discutir el menú de la cena del día 14. Digo “a cara de perro” porque en estos casos siempre hay diversidad de opiniones. Una, la del jefe ejecutivo de cocina que busca, además de la calidad, la economía y otra, la del chef que estará presente en el comedor durante el servicio que es quien, en caso de error, es blanco

de las miradas reprobadoras de los comensales y la aún más temible del capitán, y en caso de acierto es el centro de atención y depositario de todas las felicitaciones.



Comedor de primera clase. Las lujosas instalaciones para comer de los pasajeros de primera clase se encontraban en la cubierta D, también conocida como «Cubierta Salón». Las instalaciones para los pasajeros de segunda clase también se encontraban allí. Los pasajeros de tercera clase no contaban con un lugar especial para comer.



Comedor de tercera clase. La tercera clase, no solía dar quejas sobre la comida, ya que esta era seguramente mucho mejor que la que comían habitualmente en sus casas.

De vuelta en las cocinas, ninguno de los integrantes de aquella reunión en el despacho de los chefs tenía conciencia que acababan de diseñar la última cena para 1.517 personas de las 2.227 que viajaban a bordo del R.M.S. (Royal Mail Steamship) Titanic. Tras un agrio debate, el chef llama a A. Mishellany, impresor de a bordo y le entrega las hojas que debe imprimir para los menús. Algunas horas más tarde, el cajista de la imprenta del barco, E. T. Corben, compone el menú de la cena de los pasajeros de primera clase que será impreso en papel amarillo a imitación de pergamino antiguo. Entrantes, canapés almirante (con mantequilla y langostinos), ostras, consomé Olga (con oporto y vieiras) y crema de cebada. Platos fuertes, salmón pochado con salsa muselina y pepinos, filet mignon Lili (filetes con patatas, foie, alcachofas y trufa), salteado de pollo a la lionesa con calabaza rellena, cordero en salsa de menta, pato asado con

salsa de manzana, solomillo de buey con patatas chateau (torneadas y doradas en mantequilla), guisantes, zanahorias con crema, arroz hervido, patatas nuevas hervidas o parmentier. Sorbete, ponche romaine (sorbete de naranja, limón y vino o champaña). Platos de resistencia, pichón asado y berros, espárragos fríos con vinagreta, paté de foie-gras con apio. Postres, pudín Waldorf (se desconoce la composición de este postre), melocotones en confitura de Chartreuse, éclairs (pastelitos de chocolate y vainilla), helado francés, fruta variada y quesos.