

Silencio, se come

Todos los derechos reservados.

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley.

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Diseño gráfico Gloria Gauger

© Isabel Coixet, 2026

© De la invitación, Jacobo Bergareche

© De las ilustraciones, Carlos Baonza

© Ediciones Siruela, S. A., 2026

c/ Almagro 25, ppal. dcha.

28010 Madrid.

Tel.: + 34 91 355 57 20

www.siruela.com

ISBN: 979-13-88032-99-8

Depósito legal: M-13.770-2026

Impreso en Cofás

Printed and made in Spain

Papel 100% procedente de bosques gestionados
de acuerdo con criterios de sostenibilidad

Isabel Coixet

SILENCIO, SE COME

Crónicas gourmet



Invitación de Jacobo Bergareche

Ilustraciones de Carlos Baonza

Siruela

Libros del Tiempo

ÍNDICE



INVITACIÓN,

de Jacobo Bergareche 11

<i>Spaghetti al nero di seppia</i> con Potau	15
Última cena de Whitney	18
Huevos, gallinas y café	21
<i>Pizza y pizza</i>	24
Por favor, la Nutella no	27
Chocolate, vino y amor	30
La culpa y la comida	33
Elogio del monstruo de las galletas	36
Mariposas en el estómago	39
Dos albóndigas de pato	42
Catherine y el maestro de <i>sushi</i>	45
A doce euros el kilo	48
Un millón de sopas	52
Domingo de verano en el lago con anchoas	56
Una mala paella	59
Santa piruleta	62
Ostras gigantes fritas	65

Una historia de amor y <i>sushi</i>	69
Atmósfera	73
Comer de lujo (tranquilo)	77
El restaurante de las recetas olvidadas	81
<i>Veggie</i> te quiero <i>veggie</i>	84
Una y mil Riojas	88
Umami	91
Resacas épicas	98
Pulpo con mandarina	101
Mujeres y gastronomía	105
Memorias de trufa	109
Limón serrano	113
Tres caras de Japón	116
Jamón y mantequilla	120
Flor de alcachofa	124
Ensalada de diente de león	127
Ostras y helado	130
Lee Miller y el pollo de Joan Miró	134
La vida en tres sopas	138
El día que Starbucks nos robó la lentitud	142
Oda al instinto	146
Castigados con postre	149
Comer en Venecia	154



*A los que pescan anchoas.
A las señoras que limpian las anchoas
y las meten primorosamente en las latas.
Sin vosotros, este libro no existiría.
Y yo estaría, probablemente,
de muy muy mal café.*

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA CON POTAU



Las Ramblas. Una y media del mediodía: cruzo el mercado de La Boquería intentando esquivar las hordas de turistas armados con palos de selfi y a los vendedores de zumos de maracuyá. Este ya no es el lugar donde la señora Patro, la madre de Joan Potau, compró durante más de cincuenta años las cerezas que lo volvían loco, o los filetes o las judías verdes. Una mañana de hace mucho, recuerdo haberla acompañado en su compra diaria y haberme quedado fascinada con el ojo certero con el que escogía los víveres: solo lo mejor para Juanito, lo mejor, aunque se lo tuviera que quitar ella de la boca.

Él creció con ese amor inconmensurable, absoluto, esa conmovedora ceguera que veía una

pelambrera en un cráneo yermo. Un amor que lo alimentaba y asfixiaba a partes iguales.

Al otro lado, en una plaza fantasma donde construyen un aparcamiento desde hace años, hay una calle, escapada de un callejón veneciano: Jerusalem. El primer restaurante al que fui en mi vida estaba en esa calle. La primera vez que probé el vino tinto. El primer pudín de escalivada, cuando era algo novedoso y lo podías encontrar en todos los restaurantes de la ciudad. Ese mismo lugar lo ocupa hoy el Bacaro, un restaurante veneciano, familiar, acogedor, único, con una materia prima siempre excepcional. En los últimos años de Potau, siempre que salíamos, ese era su lugar. Los camareros, los cocineros, los dueños eran su familia. La corriente de cariño que generaba con ellos era recíproca. Lo adoraban como a un chamán-niño, como a un familiar lejano que acaba siendo el más cercano.

Me paro en la entrada y me parece verlo: un hombre empequeñecido por la enfermedad, calvo, siempre con gorrito de lana, hasta en verano, con la espalda vencida y los ojos más vivos del mundo, como si la fuerza que empezó a abandonarlo, ya con la primera traición del cuerpo en la adolescencia, estuviera destilada en ellos. Es el primer aniversario de su muerte, y toda la gente

del Bacaro lo ha recordado. Anécdotas, historias, momentos y momentazos...

Brindamos con Coca-Cola, que era lo único que bebía. Luego, Mauri abre una botella de champán. No quiero mirar la carta. Sé que se impone su plato favorito: los *spaghetti al nero di seppia*, los mejores de la tierra, como decía él, los mejores. Brindamos por él, donde quiera que esté. Rodeado de mujeres, eso seguro. Siempre tan bien acompañado. No dejo ni una gota del *nero di seppia* de los espaguetis. El fondo de mi plato resplandece. Tantos viajes, cenas, conversaciones, idas, venidas, encuentros: una vida.

Y me parece oír su voz, detrás de mí, mientras voy a llorar al cuarto de baño: «Isabel Scott, el *amour fou* está sobrevalorado, ¡no lo olvides!». No lo olvido.