

Comunidades en pro de la inmunidad: Historias sobre la COVID The Peale, Baltimore | 2022

Sammy (00:06): A los seis años de edad, empecé a enamorarme de la comida. Disfrutaba de todos los medios de comunicación gastronómicos, videos, libros, películas y programas de televisión. Simplemente amaba la comida. No sé por qué, solo me fascinaba la combinación de sabores y el poder expresarme a través de ella.

Sammy (00:40): Cuando tenía unos 9 años de edad, me enteré de una escuela llamada Carver por medio de una amiga de mi hermana. Me dijo que había una escuela secundaria que ofrecía la posibilidad de especializarse en cocina. Estaba como, "Espera, ¿qué?". Creía que solo podía hacerlo en una universidad. Entonces, investigué sobre este lugar y dije: "¿Qué? ¿De verdad se puede cocinar en la escuela secundaria para obtener créditos y con los compañeros?".

Sammy (01:19): Pues sí, a los nueve años de edad, me enamoré de esta escuela. En ese entonces, también me encantaba buscar setas y puerros silvestres y muchas cosas de la naturaleza, para comer. Un día entré en instagram y encontré una página llamada Foraged Eatery y no le di mucha importancia, pero le di clic y vi que era un restaurante y dije: "Espera, ¿qué?. Salen y buscan su comida y después se dirigen al servicio para cocinarla la misma noche". Yo quedé como, "¿Qué? Es una locura". Esto reunía todas las cosas que me gustaban hasta este momento. Así que, tenía que ir y probar su comida.

Sammy (02:17): Así que, a los 12 años de edad, le mandé un DM al chef, y conseguí una reservación, y fui por mi propia cuenta. Como tenía tan solo 12 años de edad, el chef me preparó un menú de degustación de 12 platillos gratis. Fue una locura, todos los platillos que estaba sirviendo, eran absolutamente hermosos y con un sabor increíble. Simplemente me enamoré de este restaurante.

Sammy (02:49): De modo que fui a una de sus excursiones para buscar comida. Por cierto, el nombre del chef es Chris Amendola. De modo que fui a una de sus excursiones para buscar morchella y me mostró muchísimas cosas geniales en el bosque. Entonces me animé a cocinar y le pregunté si podía trabajar en su restaurante y estar junto a él mientras cocinaba. Me dijo que sí, así que cuando tenía unos 12 años de edad, lo hice... La primera vez que entré en el restaurante durante el servicio, recuerdo que vi a estos increíbles chefs, cocinando esta hermosa comida con tanta delicadeza. No sé, eran muy hábiles y trabajaban muy rápido, y la comida se veía hermosa. Estaban trabajando como locos. Todo esto me inspiró más de lo que ya estaba.

Sammy (03:58): Sí, hasta ahora, está bien, tengo 15 años de edad. He estado trabajando durante tres años y me preparé para aplicar en Carver, la escuela secundaria de la que hablaba de cuando tenía siete años de edad, y pasé por un riguroso proceso para ingresar en ella. Para entrar, cociné delante de los jueces y tuve que hacer un folleto muy complejo, este folleto de cocina era muy complejo, para poder entrar y cocinar delante de los jueces. Estaba muy nervioso pensando que no iba a entrar, porque desde los siete años de edad quería entrar en esta escuela. Había pasado, veamos, un cálculo rápida, ocho años, nueve años, en los que realmente quería entrar en esta escuela, o más bien siete.

Sammy (04:58): Cuando finalmente entré, estaba muy emocionado, sabes, listo para empezar mi primer año, súper emocionado. Quería conocer a otras personas. Bueno, fui educado en casa, así que estaba acostumbrando a estar solo, haciendo las tareas. Por lo que estaba emocionado de conocer nuevas

personas que querían cocinar como yo, que eran de mi misma edad, pero entonces, obviamente la COVID llegó y todo se volvió virtual. Me acostumbré a ello, pero me deprimí mucho, lo único que quería era escapar de esto. No me agradó la educación en casa. Para algunas personas es bueno, no me malinterpreten, pero a mí no me gustaba. Me agrada la interacción social, pero bueno, todo se volvió virtual y además Foraged cerró durante tres meses. Por lo que no pude trabajar para nada, y esto es más deprimente.

Sammy (06:13): Cuando abrieron los restaurantes, o mejor dicho, la comida para llevar, no me permitieron trabajar allí porque mi mamá no me dejó. Por lo que no trabajé durante todo un año, lo cual fue realmente deprimente. En esa época, la escuela obviamente era... como mencioné, virtual, y hacíamos solamente trabajos aburridos con los libros de culinaria. No nos permitían cocinar por cuestiones de seguridad, es lo que dijo el chef en la escuela. De modo que, literalmente, no cocinamos absolutamente nada en todo el año, sólo hicimos trabajos escolares y no aprendí mucho sobre la cocina. Por lo que, fue muy, muy triste.

Sammy (07:06): Un año después, mi segundo año, ahora estoy en segundo año, podemos estar en esta cocina de tamaño industrial en Carver y cocinar de verdad con mi... puedo cocinar con mis amigos y mis compañeros. Es una experiencia increíble regresar, al igual que volver a Foraged, en realidad nos mudamos a otro sitio. Nos encontramos justo al lado de Alma Cocina, sí sabe lo que es.

Sammy (07:43): Sí, básicamente lo que aprendí es que la industria culinaria es una industria muy frágil. Se basa en la gente que sale y hace su vida cotidiana. Vi al chef Chris, luchando mucho durante la pandemia. Perdió mucho dinero. Fue realmente, triste verlo así. A pesar de ello, siguió adelante, igual que mucha gente, pero muchos restaurantes cerraron. Yo diría más o menos el 50%. Pero verlo salir adelante a pesar de la pandemia, y que ahora estemos prosperando, estamos haciendo 100 menús diarios

Sammy (08:40): Actualmente estoy trabajando en Foraged. En este momento recibo un pago. Así que, si quieren, vengan a Foraged. Soy capaz de cocinar en esta cocina industrializada en Carver y tan sólo estoy viviendo el sueño que tuve cuando tenía ocho o nueve años y ha sido realmente divertido. De modo que ya veremos lo que nos depara el futuro. Lo de la pandemia me abrió los ojos sobre lo frágil que es la industria culinaria. Así que, como dijo Aaron, quizás me gustaría ser un físico teórico, ya veremos. Pero bueno, esto es todo.