

Lección de cocina

EUGENIO DE ANDRÉS, Socio Director de Tatum y miembro del Top Ten HRS, y JOSÉ MARÍA DIEZ, Gerente de Tatum

La Nena era una magnífica cocinera. Muchas flores nacen para brillar sin ser vistas y, sin duda, la Nena era una de ellas ya que, aunque su público se reducía al salón de su casa, sabía dedicarle el tiempo y el mimo necesarios para hacer de cada plato una pequeña obra de arte. Conocía el poder del fuego lento, la importancia de los pellizcos de sal y el impacto de una buena presentación pero, sobre todo, dominaba la grandeza de lo sencillo.

Su familia se chupaba los dedos con cada una de sus creaciones: su cocido era famoso, su ensaladilla mítica, la bechamel, el rollo de primavera, la vichisoise, los sanjacobos, el gazpacho, los rollitos de pollo con foie...; todo lo que salía de sus fogones era un verdadero deleite. Pero la Nena no se conformaba y cada día veía en la televisión el programa de su admirado Arguiñano para aprender de él todos sus secretos, sus nuevas recetas, sus toques especiales...

Un día Javi, su hijo pequeño, un joven informático inteligente y trabajador, sufrió los sinsabores de la crisis económica. Bpro, la empresa para la que trabajaba, cerró y todos sus profesionales se quedaron de la noche a la mañana sin trabajo. Javi al conocer la noticia, llamó por teléfono a su madre: "Mamá, hazme algo rico de comer, hoy ha sido un día terrible y necesito una alegría".

Por supuesto la Nena dijo que sí. Siempre lo hacía. Para ella la familia era lo primero y siempre estaba allí cuando cualquiera la necesitaba. Consultó su libro de recetas y eligió cuidadosamente los platos que le iba a

Estudios recientes confirman que el 66 por ciento de las empresas norteamericanas han detectado una importante pérdida del compromiso en sus profesionales durante la crisis

preparar: aguacate con gambas y pollo al champán. Dos de los favoritos de Javi. Con el amor que sólo una madre le pone a las cosas, bajó a la tiendecita de detrás de su casa y eligió dos aguacates maduros, un generoso puñado de gambas frescas, unas pechugas de pollo de corral y una buena botella de cava. Con sus pequeños trofeos, y de nuevo en su cocina, en su territorio, comenzó los preparativos para la gran comida de hoy.

Javi llegó muy enfadado y, tras cruzar es oscuro pasillo que separaba la entrada de la gran cocina de la Nena, saludó a su madre con un parco "¡hola!". Nena, con una mirada llena de comprensión y cariño leyó la cara del joven como quien lee un libro infantil y le preguntó por lo que le había pasado mientras terminada de batir la salsa rosa.

—¡Pues qué me han despedido! ¿Te lo puedes creer? Ocho años trabajando a destajo, echando horas, saliendo a las mil para nada. Para nada.

—Pero ¿A ti por qué?

—No ha sido a mí mamá, hemos sido todos. Las ventas han caído, los clientes no pagan y los bancos no nos ayudan. No ha habido otro remedio que cerrar. Eso es lo que más me duele, que no queda nada de todo nuestro esfuerzo.

—No te preocupes Javi, todo va a salir bien. Tú vales mucho.

—Venga mamá, no digas tonterías. Las cosas están muy difíciles. Todo está muy parado. No hay trabajo. Las empresas no contratan a nadie por muy bueno que sea. Y yo quiero trabajar. Necesito trabajar, tengo que pagar el piso, los recibos... No sé cómo voy a hacerlo.

La Nena miró en silencio a su hijo mientras terminaba de rellenar el último aguacate, y le dijo: Por favor, Javi, pon tres cazos con agua en el fuego.

—¿Para qué?

—No rechistes y hazme caso. ¿Acaso sabes tú sabes cocinar?

Con más resignación que ganas, el joven informático hizo lo que su madre le pedía.

—Ahora echa en uno de ellos una zanahoria, en otro un huevo y en el tercero unos granos de café.

—¿Café? ¿Esta es la última receta de Arguiñano? La verdad es que ya no sabe que inventar este hombre—, dijo mientras echaba en cada cazo lo que le había pedido su madre.

La Nena siguió empanando los filetes de pollo y friéndolos a fuego muy lento para que se hicieran sin apenas dorar el pan, hasta que el agua de los tres cazos comenzó a cocer. En ese momento le pidió a Javi que los retirara del fuego.

—Javi, ¿qué hay en los cazos?



—Pues lo que me has pedido: una zanahoria, un huevo y café. ¿No era eso?

La Nena quitó la sartén del fuego y, poniéndole una mano sobre su hombro, le dijo: Mira Javi, en la vida tienes que elegir cómo afrontar los problemas que te encuentras, cómo encarar las situaciones difíciles. Puedes elegir hacerlo como la zanahoria que entró en el agua dura, y ha salido de ella blanda. Es decir puedes dejar que las dificultades te hagan mella, que te dejen cicatrices, te hagan más vulnerable. Otra posibilidad que tienes es elegir hacerlo como el huevo, que entró frágil y delicado y ha salido duro y resistente. O sea, hacerte más fuerte y aprender para la próxima vez.

—¿O...? —, preguntó Javi sorprendido por las palabras de su madre

—O puedes elegir ser como los granos de café —continuó la Nena— que ante un circunstancia adversa son capaces de darle la vuelta y transformarla, convirtiendo el agua en café. Encontrando una oportunidad detrás de cada problema, buscando otra forma de ver las cosas, no conformándote con la solución fácil, con el desánimo,

con la queja, con la resignación... sino haciendo buenas todas las cosas que pasan en tu vida.

—Me has dejado sin palabras —dijo Javi— ¿Esto lo has aprendido en el programa de Arguiñano? ¿A qué hora dices que lo echan?

—No hijo, son sólo pensamientos a fuego lento, de una vieja cocinera. Venga vamos a comer que la sala del pollo ya está lista.

LA LECCIÓN DE LA NENA

El compromiso no es algo estático, varía según el momento, según la situación, según las decisiones de la otra parte... Estas circunstancias hacen fluctuar el compromiso de una persona, y no siempre para bien. Hay momentos malos que hay que saber afrontar.

La Nena le explica magníficamente a su hijo la importancia de la actitud personal ante las dificultades y las implicaciones que esta tiene para él y, por consiguiente, para su entorno. Javier Lozano, el Seleccionador Nacional de Fútbol Sala que consiguió ganar dos

mundiales, en su último artículo en el blog www.aprendedeldeporte.com lo explica de la siguiente forma "La resignación es una muerte en vida. Luchar es un deseo de seguir viviendo con dignidad".

Según dos estudios recientes el 66 por ciento de las empresas norteamericanas dicen haber detectado una bajada importante del compromiso en sus profesionales durante la crisis, y el 80 por ciento de los profesionales de estas empresas dicen querer cambiarse de empresa por lo mal que han sido tratados durante este periodo de crisis. Dice la cultura popular que conocerás a tus amigos en los malos momentos. De igual forma pasa con el compromiso, ya que implica una lucha constante por conseguir el objetivo común, profesional o personal, una resiliencia importante antes las dificultades, una actitud consciente y voluntaria que nos permita superar los obstáculos y aprender de ellos, sacando todo lo bueno que se oculta tras cada mala situación.

¿Hay un momento mejor que el actual para trabajar el compromiso en las organizaciones? ▲

Gestionar con éxito la **retribución**
requiere técnica, conocimiento y experiencia

CERTIFIQUESE

GRP® | *Global Remuneration Professional*

Y sitúese a la vanguardia de su profesión



- ✓ Única en España
- ✓ Intercambio de experiencias
- ✓ Comunidad de expertos
- ✓ Desarrollo profesional
- ✓ La especialización más demandada

Consulte el calendario de los cursos en nuestra web www.peplematters.com/cursosyactividades/certificaciongrp
o escríbanos a certificaciongrp@peplematters.com

peplematters

Serrano, 21 - 28001 MADRID - Tel.: 91 781 06 80
www.peplematters.com

WorldatWork.
The Total Rewards Association™