

DE GUSTIBUS

Nulla placere diu, nec vivere carmina possunt,

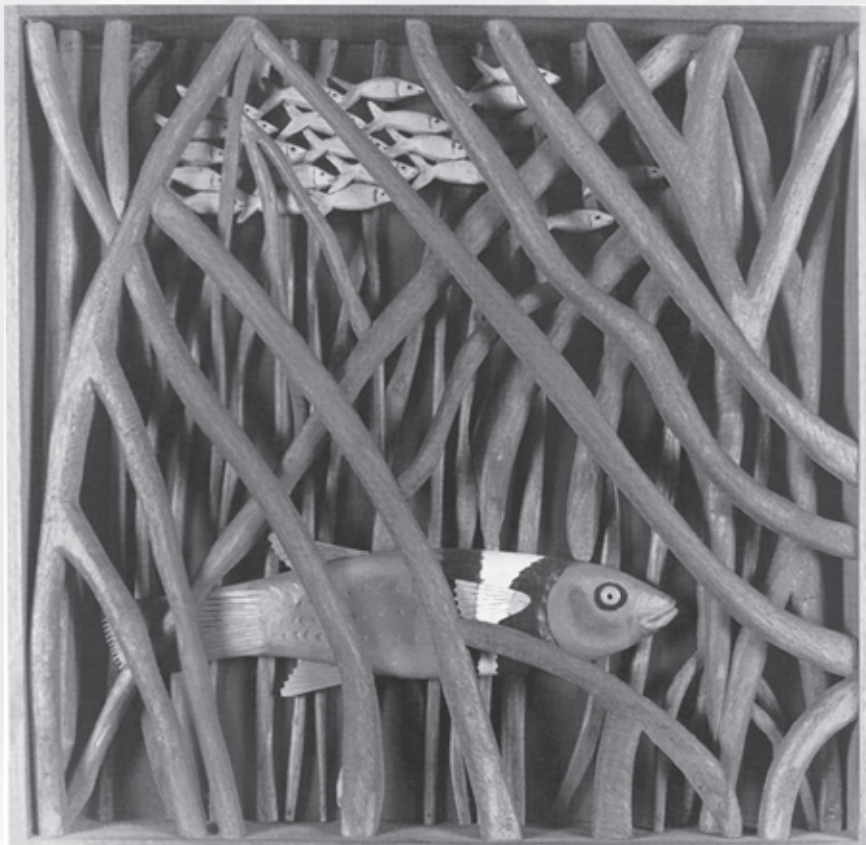
Quae scribuntur aquae potoribus

(Ningún verso podrá gustar y durar

Si está escrito por un bebedor de agua)

HORACIO

HERNÁN TORO*



Hernando Tejada. Manglar de los pececillos. 1995

Ninguno de los comensales que se encontraban esa noche en su casa podía imaginar ni siquiera de manera remota la desoladora frustración que Antelmo estaba sintiendo al tirar al tarro de basura el *Boeuf Bourguignon* que se le acababa de malograr y al consentir en su fuero interno, a cambio, en abrir tres o cuatro latas de atún y disponerse a cenar ese irrecuperable pescado, previamente degradado por la mano infame de la industria, en lugar del clásico plato de la comida francesa que Antelmo les había prometido en medio de satisfacciones y de alardes adelantados. Nadie, por supuesto, le hizo ningún reproche por lo que todos llamaron un “contratiempo”, y más bien le gastaron algunas bromas amables y lo alentaron para que lo intentara en una próxima ocasión: total, el trabajo estable que todos desempeñaban en el banco y el afecto que se prodigaban mutuamente les garantizaba nuevas oportunidades de encuentro. Por lo demás, pensó para sus adentros y su tranquilidad,

ninguno de sus colegas era ni siquiera medianamente experto en cocina, por lo que su catástrofe personal no tenía forma de ser ni medida ni comprendida por ellos, como tampoco sería evidente lo irrisorio de la reparación propuesta: ¡un pedazo aguachento y deshecho de atún de lata

* Escritor, ensayista. Profesor de la facultad de Artes Integradas. Universidad del Valle. herntoro@univalle.edu.co

en lugar del untuoso y aromático *Boeuf Bourguignon* de la excelente cocina borgoñona! Para mantener un poco el decoro en medio de una situación tan bochornosa, no se atrevió sin embargo a revelar a sus amigos que se trataba de atún enlatado; pero para no mentir de manera franca, mantuvo sus alusiones al cambio de plato en un tono de ambigüedad que impedía deducir sin equívocos la naturaleza poco virtuosa del pescado.

Mientras sacudía los desechos en el tarro de basura, Antelmo se preguntaba qué podía haber fallado. Pues la espaldilla, repasaba en su memoria, comprada en *Steacks*, la mejor carnicería de la ciudad, había sido despojada de los marmolados de grasa excedentaria que se agazapaban entre los tejidos y cortada en dados grandes, como lo exige la ortodoxia; había calentado la mantequilla clarificada y el aceite en un fuego suave y había sofrito en ellos la tocineta y las cebollas cortadas en pluma, las había retirado y había dorado allí mismo los trozos de carne, puesto de nuevo junto a la carne la tocineta y las cebollas, agregado pimienta y una buena botella de Borgoña, un *bouquet garni* confeccionado como mandan los estrictos cánones culinarios, la zanahoria en rodajitas y el diente de ajo pelado, y había dejado que todo se cocinara a fuego lento por dos horas. Luego, sí, sí, siguiendo la receta al pie de la letra, cómo no, había lavado los champiñones, los había cortado y enseguida sofrito en mantequilla y puesto en la olla antes de que terminara la cocción, unos quince minutos, junto al concentrado de tomate. Había mezclado la totalidad de los ingredientes muy bien y retirado el *bouquet*. En fin, todos los pasos respetados con rigor, como si estuviera bajo su cuidado la preparación de una arriesgada fórmula magistral. Y sin embargo, qué porquería: la salsa se había reducido más allá del punto preciso convirtiéndose en un pegoste negruzco y repugnante, la carne se había secado como una suela de zapato de verano, el gusto del tomillo del *bouquet* había fusilado al resto de los ingredientes, el sabor final se había desequilibrado como el rostro de una bella mujer reflejado en un espejo resquebrajado: todo era un amasijo para puercos, incomible, impresentable. ¡Ay! Un verdadero drama.

Ese fracaso representaba para él algo muy fuerte y profundo: apasionado por la cocina en los últimos tiempos como consecuencia de haber hecho consciencia repentina, tras un episodio casi mortal de colitis aguda, de las basuras que había estado comiendo por años, año tras año, mes por mes, día por día, comida por comida, había iniciado un proceso de aprendizaje de técnicas culinarias con el fin de preparar él mismo sus propios platos de acuerdo con preceptos sanos y de buen gusto. Sanos y de buen gusto: así como jamás volvería a ingerir todas esas inmundicias contaminadas de químicos o robustecidas artificialmente con hormonas de dudosa identidad, también trataría de alimentarse con comidas finas y delicadas. Parecía fácil: allí estaban los meticulosos libros de cocina que explicaban todo, paso por paso; los programas de televisión que mostraban de manera evidentísima los procedimientos; la nueva ola de jóvenes *chefs* que abandonaban gustosos sus fogones para explicar a una clientela seducida los pequeños secretos del plato que comían satisfechos y felices. Así que comprometió por largo tiempo su empeño y su disciplina cartuja con el fin de dominar con un cierto grado de suficiencia las técnicas básicas de la cocina, venciendo resistencias inimaginables, penetrando en arcanos combinatorios indescifrables, aprendiendo las sutiles artes que permiten hallar el delicado punto de equilibrio entre sabores, entre ingredientes, entre colores. La comida en la que reunía a sus amigos era, de cierta forma, la culminación de un largo proceso de perfeccionamiento y de autoconvicción, algo así como una

prueba final, una coronación con la que esperaba ganar un prestigio cuya sola prefiguración era fuente recóndita de una emoción inédita. Soñaba en la intimidad de su pensamiento con que sus amigos lo recordaran no por sus méritos profesionales —un buen analista de créditos, sin duda— sino por sus atributos de cocinero.

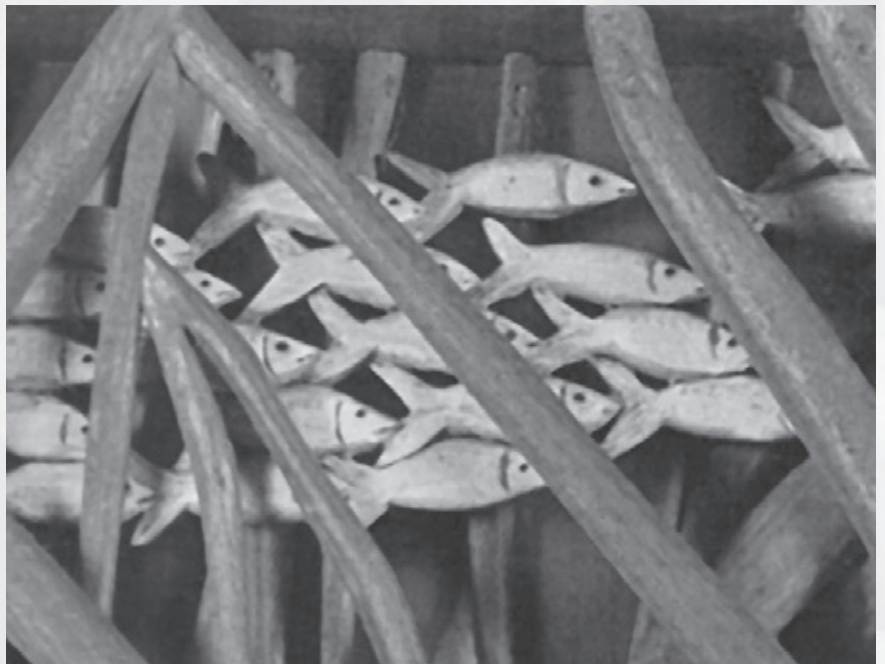
“Ya voy, ya voy. Tengo que arreglar el atún” respondió Antelmo a los llamados insistentes de sus colegas, que se habían quedado en la sala ocupados en terminar los aperitivos. Mientras registraba su alacena, pensaba que quizás el fracaso del *Boeuf Borguignon* se debía a las pocas veces en las que había practicado su preparación. Sí, era la falta de experiencia la causa de que la mayoría de sus platos terminaran en la basura. Desde un comienzo tuvo consciencia de esa falta. Para paliar entonces semejante carencia, a lo largo de los meses no sólo estudiaba con esmero los libros y veía los programas de televisión con atención de escolar juicioso sino que practicaba las recetas en la soledad de su vida y en las oportunidades, pocas, en que invitaba a algún amigo desprogramado o a algún familiar a la deriva. Y aunque en las últimas semanas había logrado elaborar platos de buen aspecto, en la mayoría de los casos sus preparaciones avanzaban sin remedio a su destino innoble de desperdicio y él terminaba abriendo alguna lata de cualquier cosa, cuya composición leía con desconfianza y rabia, o yendo a los pequeños locales de comida ligera que abundan en su barrio para pedir una hamburguesa, un sándwich, cualquier cosa hecha a las carreras y fatalmente inmunda. En realidad, se decía Antelmo en las noches insomnes del autoexamen y del castigo, para alguien como él, sin tradición familiar y sin práctica social de la buena mesa, el cumplimiento de semejante proyecto educativo, por más que estuviera apoyado en tantos soportes, era más bien difícil.

Que todo iba a ser arduo lo pudo imaginar desde aquella ocasión, recuerda ahora, mientras busca algunos ingredientes, en que, apenas iniciándose, quiso preparar por primera vez un plato calificado como “muy fácil” por la revista en la que se hallaba la receta: *huevos fritos a la americana*. ¡Qué de más simple! Como todos lo saben, no se trata sino de unos huevos fritos que van sobre unas tranchas tostadas de pan de miga, acompañados de tomates partidos en dos y tocineta *rissolé* en su propia grasa, condimentados con sal y una pizca de pimienta de Cayena y adornados con perejil rizado. ¿El resultado? El fuego demasiado alto quemó y curvó los bordes de las claras; las yemas, que debían quedar blandas, terminaron endurecidas; la tocineta, al permanecer demasiado tiempo en la sartén, resultó rígida en lugar de crocante; la cantidad de pimienta, excesiva, transformó los huevos en fuego vivo insoportablemente picante. Simple y llanamente, era imposible comérselos. ¡Y era una receta en principio *muy fácil!* Con el tiempo, esas recetas así calificadas dieron lugar a platos más o menos aceptables, pero en todo caso nada excepcionales. Así que desde temprano entendió que la cosa requeriría una atención muy especial.

Pero aun así, no desfalleció. Uno y otro día repetía las preparaciones, y de error en error, de acierto en acierto, iba corrigiéndolas hasta alcanzar un nivel pasable. Sólo entonces arriesgaba una invitación, por lo general a personas sin grandes criterios gastronómicos para evitar la severidad del juicio, y derivaba de sus alabanzas aseguradas un placer sin comparación con ningún otro. Aprendió también que la metodología que aconseja ir de lo simple a lo complejo, sin duda válida en tantos campos de la vida, es equivocada cuando se refiere a la cocina pues, de la misma manera que “la anatomía del hombre

es la clave de la del mono”¹ (y no al contrario), son los platos muy elaborados los que permiten luego cocinar los sencillos con facilidad relativa ya que su hechura conlleva la puesta en marcha de técnicas diversas y cruzadas, y forman al cocinero para entresacar del denso entramado de lo complejo la sabiduría para alcanzar el equilibrio de los componentes, la fineza de la textura, la armonía cromática, la belleza de la presentación. La elaboración de una sola receta de Alain Ducasse, por ejemplo, activa tantos procedimientos en función de tantas variables que forzosamente prepara a cualquier cocinero para la elaboración de muchos platos adventicios y corrientes; en cambio, nadie llegará a ser Alain Ducasse si se inicia fritando huevos y espera de esa forma ilusa escalar hasta la cima de un hipotético futuro glorioso.

De pronto Antelmo se dio cuenta de que estaba atrapado en plena ensañación. Suspendió entonces la apertura de las latas de atún y dirigió la mirada hacia un horizonte imaginario. Suspirando profundo, admitió con amargura que todas esas reflexiones no pasaban de ser una mera especulación puesto que, en la práctica, nada, ni complejo ni sencillo, le quedaba bien. Alain Ducasse era para él una abstracción que se corporizaba en un libro de recetas pero jamás en un plato bien logrado. Lo vivía, en verdad, como una desgracia, y su infortunio era aun mayor cuando su fracaso se repetía y multiplicaba con la aplicación desafortunada de recetas de los otros grandes cocineros que se habían erigido en sus referentes obligados: Bocusse, Escoffier, Loiseau....



--¡Antelmo! ¡Qué está haciendo, hombre! ¡Venga que lo estamos esperando!

--Ya voy. Estoy con el pescado.

El llamado le llegó nítido, y pudo inferir, a partir del tono de la voz y de las risas eufóricas que alcanzaba a escuchar, que, sin él presente, a sus amigos se les estaba yendo la mano en los aperitivos. Pensó que lo mejor era acelerar lo que hacía para regresar al salón e impedir que insensibilizaran el paladar y las papilas gustativas a fuerza de tomar whiskies y rones, eficientes sin duda para liberar el espíritu de las ataduras del servilismo pero desastrosos para apreciar siquiera la gracia de una comida elemental. Entonces vertió un poco de cebolla cortada en juliana y tres minutos después el contenido de cuatro latas de atún en una sartén grande en la que previamente había calentado aceite de oliva aromatizado con ajo y dos hojas de laurel, esperó a que la temperatura de la boquilla se estabilizara y añadió unos granos de

(1) “Die Anatomie des Menschen ist der Schlüssel der des Affen” in MARX, Karl. Einleitung Zur Kritik Der Politischen Okonomie. Dietz Verlag, Berlin, 1964. Hay versión en castellano: Introducción General a la Crítica de la Economía Política 1857. Ediciones La Chispa, Bogotá (sin fecha).

pimienta negra y sal marina gruesa. Calculó, con una inspección ocular rápida, que la cocción tardaría unos cinco minutos.

Que a sus amigos se les estaba yendo la mano era en realidad poco decir. Antelmo había previsto unos aperitivos largos puesto que el *Boeuf Bourguignon* es un plato único, desprovisto por lo tanto de entrada (aunque acompañado de unas papas al vapor con perejil). Mientras estuvo terminando el *Boeuf* fallido e inventándose la preparación del atún, actividades en las cuales había invertido un tiempo más bien largo, sus amigos habían acabado sin piedad ni decencia, con maneras de urbanidad propias de piratas recién desembarcados, el whisky el ron, y habían asolado como langostas bíblicas los platos de los abre bocas. Todos estaban eufóricos, bromistas y un poco borrachos, y para Antelmo fue evidente que sus bocas serían ya incapaces de apreciar lo poco de profundo y de místico que restaría aún del atún.

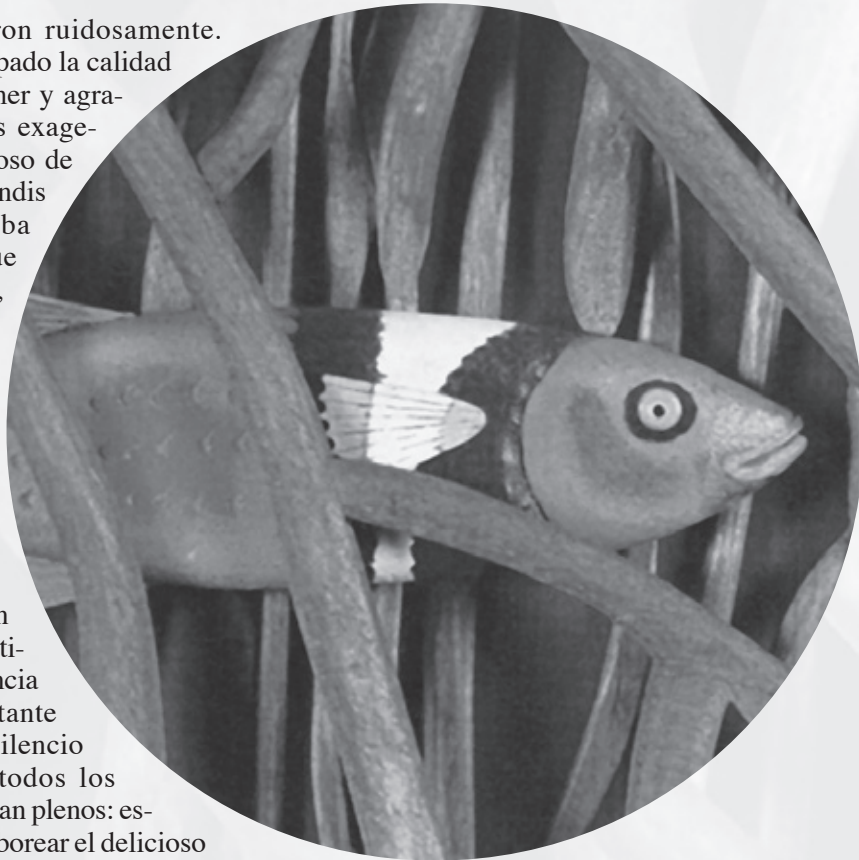
Antelmo estaba como en una dimensión paralela de la realidad. Con un whisky crudo en sus manos, veía a sus amigos contar anécdotas pueriles del trabajo, referirse a la situación del país con cinismo, aventurar con sutileza un lance amoroso prohibido, celebrar la simple felicidad de estar vivos; pero él no estaba allí. Las crípticas lógicas de su mente le habían conducido a preguntarse por el sentido de su propia vida, conflicto que lo asaltaba en ocasiones por razones diversas y que hoy se había atizado como consecuencia del plato estropeado. Un sentimiento de fracaso, que como un incendio mental se había extendido del *Boeuf Bourguignon* abortado a su vida en general, le confiscaba su espíritu. Era, en verdad, un buen empleado, eficiente, también un buen amigo en las pocas oportunidades en que su neurosis le concedía el favor efímero de una compañía, mantenía con su familia una relación de afecto, quizás hasta un buen ciudadano, pero un balance global de lo que había sido su vida lo dejaba siempre con un rastro de sabor amargo en el pensamiento. No era viejo, pero la posibilidad de rehacer su vida a través de nuevos proyectos era una idea ilusoria. Aunque tampoco se resignaba. Pero no veía alternativas ni luces al otro lado de los tantos túneles por donde circulaba fragmentado.

--¡Antelmo! ¡Se te va a quemar el pescado!

Por un instante fugaz pesó mucho más ese tuteo irrespetuoso –siempre lo trataban de “usted”– que la gravedad de lo que le estaban queriendo decir. “Están borrachos, mejor así”, pensó en una fulguración mientras acudía presuroso a la cocina. El solo hecho de hacer consciencia de cuánto tiempo había transcurrido entre su desplazamiento al salón y el preciso momento en que retiraba con prontitud la sartén de la estufa –muchísimo más que los cinco minutos previstos-- le permitió anticipar sin ambages que éste también sería un fracaso. No tuvo, pues, necesidad de probar el atún para saber que debía tener una textura de plástico, pero una simple prueba instintiva agregó la dolorosa decepción de un sabor supersalado debido, lo infirió de inmediato, a haberle añadido sal a unos componentes que ya la contenían en cantidad suficiente. Las papas al vapor con perejil, que había terminado de preparar coincidiendo con la finalización del *Boeuf Bourguignon*, y que son su guarnición clásica, habían perdido el tono por los efectos hidratantes del rocío de vino blanco, y a las ramitas de perejil se les había marchitado su brillo. En el mismo momento tomó la decisión de no revelar nada y presentar el plato como si nada malo hubiera ocurrido.

--¡A la mesa! ¡A la mesa!

Todos se sentaron ruidosamente. Aplaudían por anticipado la calidad de lo que iban a comer y agradecían con adjetivos exagerados el gesto amistoso de Antelmo. Tras un brindis cálido que celebraba la riqueza moral que provee la amistad, un vino blanco bien frío —en realidad, un Bordeaux de supermercado nada caro— comenzó a circular entre copas y bocas y a escurrirse ligeramente por las comisuras mientras Antelmo servía el atún y las papas con una actitud de autocomplacencia infinita. Por un instante angelical hubo un silencio generalizado pues todos los espíritus se encontraban plenos: estaban ocupados en saborear el delicioso atún cuya receta jamás habían conocido y las papas que eran una verdadera revelación mística. Las caras se mostraban satisfechas y admirativas, y el ruido de los tenedores, los cuchillos, los platos y las copas entrecuchándose producían una especie de música accidental propicia. La comida avanzaba según un ritmo casi teatral, una puesta en escena delicada. Todo ese ambiente mitigaba la pena escondida de Antelmo, pero no podía impedir una desazón de fondo. De pronto, de esa liturgia milenaria, de la que Antelmo no se orgullecía por lo que tenía en la ocasión de artificioso, emergió una voz. Era la cajera buena moza con la cual a veces tenía fantasías pero a la que nunca le había insinuado nada porque era demasiado joven para él. De sus labios fluyó una frase cuya impropiedad venía respaldada por el alcohol, los vinos, la ignorancia y la juventud:



--Uhhmmm, excelente. ¿Lo copiaste de algún libro?

Antelmo notó una vez más el tuteo pero tuvo la capacidad de autocontrol suficiente para no reaccionar, contuvo con discreción un eructo que le subió por el esófago con violencia, impulsado por una contracción involuntaria del diafragma, miró a su colega con misericordia, y sintió clara, distinta, nítida, la quemazón ardiente en el bajo vientre, señal inequívoca de su colitis aguda. “Ojalá sobreviva”, pensó, con desazón. Pero recordó como una iluminación cegadora el aforismo que más apreciaba del gran filósofo de la gastronomía, Brillat-Savarin: “El descubrimiento de un plato nuevo hace más por la felicidad del género humano que el descubrimiento de una estrella”.

--¡Oh, no! Es de mi inspiración —mintió entonces con grandilocuencia. Y suspiró por dentro. ❁