

HIGOLATRADOS

La gastronomía es un asunto que jamás me había interesado. Bueno, aquello fue así hasta que mi esposa y mi amante compartieron un jugoso higo ante mis narices, como colofón a una lubricante y templada noche de primavera en la que, a petición mía, se habían sentado a la mesa para compartirme.

Ambas desmigajaban mi corazón, trinchaban mis entrañas y, después, me devoraban. Ese antropófago festín se prolongó durante un mes en el que, tras andar mil y una veces sobre la cuerda floja de lo prohibido, mi propio equilibrio mental comenzó a tambalear. Ahora, con la perspectiva de los años insobornables y los efluvios de un eiswein chardonnay que disfruto con delectación, me sorprende al comprobar que mi recuerdo de ellas es luminoso y brillante, conservado sin fisuras, como los racimos de uva sobremaduros que, todavía congelados, ofrecen su zumo concentrado; ese cúmulo de intensas emociones extremadamente peligrosas, impregnadas de aromáticos pubis almibarados y sonrisas fugaces que nunca más se detendrán en mi alcoba.

Todo comenzó con un plato combinado. Ya sabes, el genuino lomo empanado de cartón piedra, en comunión con una ensalada sin pretensiones y, cómo no, ese entrañable montículo de duros macarrones malencarados que emergían de las profundidades de una extraña salsa roja, en la que se ponía en evidencia la presencia del entrometido vinagre de la lechuga anodina. Este era mi concepto del término “alta cocina” por aquel entonces. Y el chef que hacía mis delicias era Alberto, un mago de los pucheros con ventitantos años, capaz de fundirse la paga mensual en dos fines de semana de órdago, cuyos resultados en

ocasiones se prolongaban hasta los fogones del lunes. Era en ese momento cuando brotaba todo su ingenio en la cocina. Bajo los efectos de cualquier estupefaciente, con la camisa pegada a su cuerpo enjuto bañado en sudor, y haciendo gala de un desconcertante baile de San Vito, se lanzaba a audaces procesos de deconstrucción, desafiaba los más tradicionales cánones de la coquinaria internacional y centrifugaba recetas a fuego lento. Asistía a ese espectáculo cada día, a las dos de la tarde, en el bar-restaurant que tenía junto a mi trabajo. Deglutía viandas sin prestar atención, con el móvil pegado a la oreja y el monólogo de mi esposa saliendo en procesión del auricular, con la mente sentada lejos, muy lejos de allí, anticipando las gestiones de telemarketing que debería realizar después de comer, para intentar alcanzar los objetivos de ventas impuestos por mi nuevo director comercial. Mientras rescataba un macarrón de las garras de una salsa que Alberto denominaba “expresionista”, pensaba en el afán de posesión de mi esposa Sonia, redactora de una revista especializada en gastronomía, amante compulsiva y hermosa, que disfrutaba estrechando sus tentáculos en torno a mi cuota de libertad. Sonia me recriminaba por teléfono, quería permanecer más tiempo a mi lado, y consideraba que me dejaba llevar demasiado por el trabajo. En realidad, mis largas ausencias eran consecuencia del hastío producido por su sexo, tan implacable como rutinario.

Aquella tarde Alberto tenía un pinche de cocina. Se dio la vuelta portando un cúmulo de platos sucios y me obsequió con aquellos pechos que brotaban ávidos de aventura desde el interior de una atormentada camiseta de hilo blanco. Su pequeña estatura contenía un prometedor anuncio de un cuerpo perversamente moldeado. Y todo en ella apuntaba hacia

esa apetitosa boca, entreabierta y escandalosa, esculpida para besar y ser besada por el cincel de un dios impúdico. Su concupiscente mirada negra delataba la sabiduría que sólo aportan los siglos de soledad. Fueron aquellos ojos los que de súbito se clavaron en mis entrañas, los que destruyeron el maleficio del lomo empanado, y pronto se evaporaron para sacar unos apetecibles callos de ternera de una olla exprés. Me comprenderéis si os digo que tuvieron un efecto cósmico que desbarató mi aletargada vida, cuando depositó su mirada una vez más en mi, esbozó una pícaro sonrisa e introdujo a Alberto en el almacén del establecimiento. Su sombra se arrodilló a la altura de la cintura del cocinero, la estancia tenía una puerta translúcida que exhibía un maravilloso juego circense, en el que la damisela desempeñaba el papel de tragasables. Perplejo sostuve la mirada excitada hasta el término de la función. Cuando salió del almacén Ana, ese extraordinario hallazgo en forma de pinche de cocina, llevaba en una mano un aromático carpaccio de buey, mientras me lamía el corazón con los párpados y se limpiaba con un clínex la comisura de los labios.

La maravillosa felación del almacén fue durante varias noches el necesario estímulo para los engrisecidos escarceos amorosos que cada noche mantenía con Sonia. Sin embargo, el maleficio de sus ojos me mantenía insomne. Hasta que un día, envalentonado por la ausencia de Alberto, en lugar de un plato combinado le pedí que me prestara mucha atención: “Enséñame a disfrutar de la cocina y cumpliré tus más oscuros deseos”.

-De acuerdo -contestó mientras acariciaba mis mejillas con sus manos-, esta noche en mi casa comenzamos el curso.

Sus pupilas eran una constelación bañada en aceite de oliva. Mientras introducía uno de esos soberbios espárragos de Navarra en su boca, su mano serpenteaba bajo la mesa en busca de compañía. Su casa era un pequeño estudio penumbroso, en el que experimentaba

un extraño bienestar fruto de la alquimia o de aquellas omnipresentes velas y los constantes efluvios a borraja limpia, sofrito de verduras, vinagre de Módena, Oporto y miel.

Mientras me hablaba de la diferencia entre la variedad empeltre y la arbequina, apurábamos los últimos sorbos de un garnacha monovarietal del Campo de Borja, que compartíamos en la misma copa, procurando ensamblar la marca de nuestros labios en el cristal como antesala de un profundo e insaciable beso que tardaba en llegar.

Con los nítidos aromas frutales de un coupage de cabernet, tempranillo y alguna variedad más elaborada en Cariñena, me describió un septiembre en el que, tras viajar en el Tren del Vino desde Zaragoza a Cariñena con su profesor de la escuela de hostelería, esperó a que cayera la tarde y se bañó en la Fuente de la Mora, donde había manado vino durante toda la jornada, en el mismo lugar donde se pisaba y bendecía el primer mosto del año. Teñida de vino hasta los muslos, se remangó las faldas ante su profesor para bajarse las bragas, y consagró aquellos jugos con una proverbial micción.

-¿Te gustaría que alguien te meara encima? -le pregunté para tantear el terreno.

-Tu sabrás. Recuerda nuestro pacto: yo me encargo de la cocina mientras te responsabilizas de los polvos.

Y cumplía su cometido a la perfección. El carpaccio de buey se desvanecía en mi boca en una sinfonía de cebollas, zanahorias y puerros hasta el momento desconocida para mí.

-Cariño -me indicaba mientras libaba su copa de vino ante mi perplejidad-, parte del éxito consiste en echarlo en un recipiente con el solomillo, el vino tinto de Cariñena, el ajo, el laurel, la pimienta y el tomillo, durante tres horas.

Ese plato cubierto de láminas finas de buey, salpimentado, con un poquito de aceite de oliva virgen del Bajo Aragón, con un exquisito bouquet de lechugas variadas, y sus lascas de parmesano, desataba miles de años de líbido contenida mientras oscilaban gotas de vino como rubíes entre las comisuras de los labios de Ana. Eran una invitación, lo entendí así, y comencé a recorrerlos con mi impaciente lengua libidinosa, que en su descenso a los infiernos se abrió camino entre los sugestivos pechos que temblaban en la trastienda de su blusa, y se sumergió en el contorno de unas caderas morenas que auguraban momentos inconmesurables.

-¡Alto, amigo! Un futuro gourmet como tú no puede perderse estas perdices en tostas con trufas y olivas negras -dijo mientras arrojaba su falda lejos, cerraba las piernas y descubría una apetitosa bandeja de perdices desplumadas, flambeadas con brandy y salpimentadas que habían permanecido los últimos diez minutos al horno. El plato desprendía un profundo aroma a tinto y trufa. Tras degustarlo comprendí sin riesgo a equivocarme que aquellas pechugas deshuesadas eran el pasaporte a la lascivia. Así se lo hice entender mientras humedecía mi dedo índice con salsa de trufa, para emprender un intrépido viaje con escala en su estremecido ombligo y aterrizaje en una vagina de confitura, que sufría arritmias y se contraía a mi paso.

-Estoy casado -le susurré al oído en el instante de acometerla por detrás.

-¿Qué tiene que ver eso con la gastronomía? -contestó entre sollozos, con la voz entrecortada y las manos sobre el mantel de la mesa para soportar la embestida.

-Más de lo que puede parecer. Escribe para una publicación de gastronomía.

Entonces giró el rostro hacia atrás, me incrustó de nuevo esa desquiciante mirada y mientras la sodomía le transmitía un frío sudor que recorría los avergonzados poros de su piel, me escupió a los ojos, maldijo textos sagrados y se estremeció asegurando que seduciría a mi esposa con una sola cena.

Decidí organizar aquella velada en la que Ana cocinaría para intentar seducir a mi esposa, con la fantasía de reconducir la noche a mi favor y poder gozar de ambas a la vez y en un mismo espacio. Le expliqué a Sonia que una nueva compañera de trabajo, recién llegada de otra ciudad y sin amistades por aquí, nos había invitado a cenar en su casa. “Dice que es muy buena en la cocina, que se ha formado en no sé qué escuela de hostelería”, le advertí para avivar su imaginación, sus jugos gástricos y, sobre todo, su orgullo profesional.

-¿Sí? ¿Dónde estudió? ¿Es mona? ¿Y dices que alardea de cocinar bien? Interesante... Dile que vamos.

Ana nos abrió las puertas de su casa a la noche siguiente. Nos condujo a la mesa acompañados por los Nocturnos de Chopin, y ofreció a Sonia con malicia el mismo espacio de la mesa en el que días antes habíamos perdido la razón. Nos obsequió con una bebida dulce que, ante la curiosidad de Sonia, explicó que era un Jarabe de Cardamomo.

-Esta receta fue inventada por John Partridge, médico del rey Carlos I de Inglaterra. Tanto Partridge como el monarca vivieron un tiempo en Francia, en la corte de Luis XIV, en una época en la que hacían furor los filtros de amor y los jarabes estimulantes. Lo podríamos haber tomado con albaricoques o melocotones, pero creo que así también os gustará.

El cardamomo danzaba en nuestros paladares con la canela y reminiscencias de jengibre, mientras Ana se arrodillaba en el suelo, con una palangana de agua jabonosa, y nos descalzaba y lavaba los pies con cuidado. “Como hacían los anfitriones en la Grecia

Clásica”, comentó, anunciando que al final de la comida ungiría nuestras manos en agua aromatizada.

-En realidad -indicó solicitando mi ayuda con un explícito parpadeo-, para que el ritual fuera más fiel deberíamos reclinarnos sobre canapés o tumbarnos en el suelo encima de cojines, además de vestir túnicas blancas.

-¿Por qué no? ¡Si lo hacemos, lo hacemos bien! ¿No es así, cariño? -le pregunté a Sonia, que mostraba estar divertida ante la curiosa recepción de mi nueva compañera de trabajo.

-¡Así es! Y si no tienes túnicas, unas sábanas blancas podrán servir –contestó.

Después de cambiarnos entre risas en el servicio, olvidamos la mesa e improvisamos un espacio para cenar en el suelo, sobre una amplia alfombra blanca que apenas emergía entre los numerosos cojines y almohadones que Ana había traído de otras habitaciones.

En la habitual penumbra, con los portavelas y candelabros depositados también en el suelo, y algunos acordes de sitar que habían sustituido a los Nocturnos interpretados por la portuguesa María João, descorchamos una botella de merlot del Somontano, para dar la bienvenida a unos irresistibles tacos de solomillo que cohabitaban con exultantes higos maduros humedecidos por arrebatos de miel mil flores, cuya presencia ambarina y convulsa daba al plato la apariencia de una obra de Jackson Pollock. Ana y Sonia estuvieron conversando durante toda la cena sobre las nuevas tendencias coquinarias, coincidieron en su afición al Sushi japonés, discreparon sobre la labor de los grandes nombres de la cocina internacional, y criticaron a los que pudiendo elaborar magníficas recetas tradicionales se habían lanzado a imitar con torpeza la corriente de un templo de la cocina vanguardista situado en Gerona, cayendo en el más lamentable esperpento. Existía entre ambas una enorme empatía que potenciaba el efecto del bebedizo de cardamomo, unido a una segunda

botella de vino, en esta ocasión un Calatayud Superior con garnacha de más de 30 años. Sonia estaba desconocida, sobreexcitada y por encima del umbral de la desinhibición, reía cogida de la mano de Ana, con un evidente apetito venéreo, pero olvidada por completo de mí. Las dos intercambiaban acaloradas impresiones sobre la importancia de los afrodisíacos en todas las civilizaciones desarrolladas, mencionaban sustancias y productos que incrementaban el deseo sexual. Como los higos que se estaban comiendo. “¿Has comido muchos higos?”, le preguntó Ana. Y ante mi desconcierto, me tendió otra palangana con agua y espuma de afeitar, y añadió sin dejar de mirar a Sonia: “Arréglaselo a tu esposa para que yo lo pueda saborear”. Abrió con suma delicadeza los muslos, retiró la tela blanca que cubría sus piernas y condujo la cuchilla de afeitar que sostenía mi mano hasta el bello de su pubis.

-En el Antiguo Egipto las mujeres se perfumaban el sexo y los senos para atraer hacia ellas al varón mediante los olores de violetas, lilas y otras flores- explicaba mientras enjabonaba la antesala de su vagina.

Cuando regresó Ana de la cocina con unos higos ligeramente napados con chocolate caliente y rellenos de nuez al moscatel, me encontraba secando con una toallita el pubis de Sonia, que en ese momento se asemejaba mucho más a los higos emplatados.

-Cariño, si te fijas bien, comprobarás que he hecho una incisión en cada uno de ellos, para abrir sus labios y rellenarlos de nueces. Luego se ponen a cocer en un recipiente ajustado con el moscatel rebajado con un poquito de agua, dejándolos en el fuego hasta que estén tiernos. Y el tuyo, por lo que veo, está tierno y apto para ser consumido.

Se acercó a mi esposa con uno de aquellos brillantes higos en la mano. Le ofreció un mordisco y lentamente barnizó sus labios con una mezcla de moscatel y chocolate tibio. Con dulzura la besó y descendió la mirada hasta aquella rasurada fruta cuyas paredes interiores rezumaban jugos tropicales. Lo inusual e insospechado de la situación, unido al alcohol que había bebido, me mantenían en un estado de embriaguez tal, que mi mejor decisión fue desempeñar el papel de espectador. Por un momento pensé en el procedimiento que se debe seguir para nappar un higo con el chocolate caliente. Y, cuando me di cuenta, el rostro de Ana estaba oculto entre las temblorosas piernas de Sonia que, sometida a besos y mordiscos espasmódicos, terminaba con los dedos la salsa de moscatel que quedaba en su plato.

Desde aquella noche maravillosa no volví a saber nada de ellas. En ocasiones me han dicho que las han visto juntas por la calle, imagino que algún día Sonia aparecerá en casa solicitándome el divorcio. Que haga lo que quiera, pero que no altere el punto de cocción de las perdices con chocolate y cebollitas francesas que tengo en la cazuela.