TERCER CONCURSO NACIONAL DE RELATOS CORTOS SOBRE
GASTRONOMÍA Y EROTISMO.

BLANCO, ROSADO, CLARETE Y TINTO

.....oooOooo.....

BLANCO, ROSADO, CLARETE Y TINTO

Hace años que he dejado de dialogar con una mujer sobre el vino. Ahora, no sé bien desde cuándo, hablo con el vino sobre algunas mujeres. Los resultados son igualmente báquicos; la diferencia está en el trayecto, la compañía y el método.

Me reconozco bebedor de tinto por naturaleza. Pero no sólo he bebido tinto en mi vida. Ha habido épocas. En cualquier caso, siempre he preferido los vinos ya hechos, con un cuerpo definido al que buscarle el sabor mientras paladeo esencias nuevas y sorprendentes, ya sean decepcionantes o embriagadoras. Los vinos jóvenes siempre los he bebido por puro compromiso, generalmente, en esas celebraciones familiares o peores, donde la asistencia es más un acto de cortesía obligada que una gozosa participación.

He llegado a pensar que el rechazo a los vinos de año, es consecuencia de mi tardía vocación de bebedor, puesto que la juventud la mojé con bebidas espiritosas y burbujeantes, apenas chispas publicitarias, cuando no energéticas.

Como bebedor nunca me emborraché. Como “homo sentimentalis” he perdido alguna vez la cabeza. Así que conozco las resacas contra las que no hay desayuno de cola eficaz. Estas resacas emocionales, como los buenos guisos, requieren su tiempo y más vale dárselo, mientras vigilas la cocción y haces otra cosa; como escribir sobre ellas, siguiendo el consejo de Isaak Dinesen para conjurar penas.

Carla apareció en los felices tiempos de la asistencia a los grandes conciertos, cuando lo más sensato era “parar el mundo” para no apearse en marcha. Era pálida, con la mirada azul, llena de luz suave. Ella, como nadie, sabía sonreír con los ojos. Nos conocimos en un concierto de Paco de Lucía de vertiginosas escalas, seguido de varias botellas de manzanilla, hasta que el catavino dejó de ser necesario y comenzamos a buscar el sabor amarillo en el alcohol que destilaban nuestros labios. Fueron besos como racimos de uvas doradas a la luna.

Carla no tardó en aposentarse en mi cocina para llevarme al éxtasis gastronómico con su tortilla de patatas y bacalao, acompañada de una ensalada de escarola que aliñaba con láminas de ajos fritos, en cuyo aceite abrasaba vinagre. El vino, invariablemente blanco, solía traerlo ella, porque no se fiaba de mi elección, dada mi manifiesta preferencia.

- Los bebedores de tinto, sois malos conversos al blanco. Yo te enseñaré a beberlo - solía decirme, mientras deshebraba el corte del bacalao con sus largos dedos, tras ponerlo al fuego en agua fría hasta romper el hervor, dejándolo enfriar en la “cocotte” bien tapada. Era el momento de pelar las patatas y poner a calentar el aceite de oliva; también de la teórica y el vino blanco.

- Uno de los secretos para cocinar un buen bacalao es hervirlo a baja temperatura. Y siempre, el cogote para ensaladas, el lomo para el horno y los tacos para el ajoarriero.

A Carla le gustaba sentir la textura del bacalao en la yema de sus dedos. Con el sólo tacto, podía llegar a saber si el desalado era el correcto.

- Sobre la tortilla de patatas pesa un tópico insufrible y una pregunta obscena - me dijo una noche -. El tópico: ¡como la tortilla de mi madre... Y dicho así, con un deje condescendiente y un suave aroma de mi niñez, es una encubierta manifestación de complejo de Edipo. Y la preguntita: ¿con o sin cebolla?... ¿Cómo que “sin” cebolla?... ¿Es

posible una tortilla de patatas sin cebolla, sin el suave toque de jugosidad de una antigua liliácea, cómplice de la mejor cocina?...¿Cómo separar a los consortes cebolla y patata de la coyunda del sofrito, lento, bien movido, tras revolverlo en el magma de los huevos batidos a la espera de fraguar la feliz unión? ...¡Una tortilla de patatas, sólo de patatas, es una tortilla solterona!. En puridad, no hay tortilla de patatas, sino tortilla de patatas y cebolla. En caso contrario más vale llamarla “spanish omelet”.

Carla fue el sabor frutal del mejor vino blanco, las noches de exudación empapada por una lengua ávida, la exaltación del tacto como forma primitiva del mutuo reconocimiento corporal. Carla fue. En el concierto de Theodorakis, se la llevó la luna.

Para diluir penas, aquel verano me di a los higaditos de pollo encebollados al vino blanco, guarnecidos de arroz. Cuando la conciencia pesaba - y no es una mera expresión, porque el peso de mi conciencia lo detectaba la báscula de la farmacia -, recurría al gazpacho, según fórmula local, por la que no se concibe gazpacho sin aceite espeso, vinagre, tomate, ajo, pan, agua y su ración de sal. Las aportaciones de otros ingredientes dependía tanto del estado creativo como de las reservas almacenadas en la nevera. Lo bueno del gazpacho es que no te obliga a purismo alguno. Nací en una tierra menesterosa donde coexisten unas cuatrocientas variedades de este aporte refrescante, delicioso, energético; auténtico arte de lo pobre. Lola alababa mucho mi gazpacho del que, para empezar, engullía un tazón nada más llegar a casa después de trotar juntos alegremente por el parque. Lola fue la cigarrera garbosa venida de los palmerales del sur para espabilarme la melancolía del sexo y sacarme de la adición a los higaditos de pollo con vino blanco y arroz.

Mereció la pena abolir tal dependencia para caer en la morbidez de Lola y su fritada de boquerones y salmonetes, para la cual le resultaba imprescindible un rollo de papel secante y las baladas de Frank Sinatra, que se incorporaron a mi cocina en un fálico soporte adosado a la pared y un pequeño estante para casetes. Con igual premura, la nevera se llenó de botellas de rosado, catalán, por supuesto.

Nunca me argumentó su predilección por el rosado, simplemente lo bebíamos a todas horas. Según ella, el rosado se aguantaba mejor; tal vez, por eso le gustara.

Lola era particular en todas sus cosas. Pero yo recuerdo con especial cariño su modo de preparar la fritada, cuyo principio estaba en el mercado. A su entender la buena cocina comenzaba con la compra de los alimentos adecuados. Y en la pescadería era exigente y hasta intransigente en la elección del género. No regateaba el precio, cuestionaba la calidad y así, cuando volcaba los boquerones y los salmonetes en la pila para lavarlos y desescamarlos, aún parecían estar animados por el último estertor. Ya limpios, los ponía en leche “porque ablandados en leche, al freírlos, estarán crujientes por fuera y jugosos por dentro”. El acto de sacarlos por las agallas, escurrirlos entre los dedos, como en una caricia, y envolverlos apenas en harina, adquiría el sentido de todo un rito de iniciación y un prodigioso dominio sobre la viscosidad. Inevitablemente, Sinatra cantaba “a su manera”. Como los rosados que tanto le gustaban, ella misma tenía un paladar amplio y vivaz, personalísimo, al que sólo una incisiva acidez compensaba su gusto goloso y con un no sé qué juguetón.

Lola se marchó de casa por Navidad y yo me quedé viendo cómo bebían los peces en el río y con la nevera llena de botellas de rosado.

Si hay un vino para mí de difícil clasificación, ése es el clarete, por mucho que Concha me explicara lo de la fermentación conjunta de tantas partes de uva blanca con tantas otras de uva negra. Ella se negaba en rotundo a admitir que es una variante del rosado y pedía un claro reconocimiento para la nacionalidad del clarete, actitud sólo comprensible por ser vallisoletana. De ningún modo me admitía la sugerencia jocosa por la cual yo lo consideraba una transición doméstica al tinto. Su gusto por el clarete, era una más de las deliciosas contradicciones de Concha.

Nunca me dijo que estuviera enferma, hasta poco antes de marcharse a una clínica americana con su familia. Aunque debió alertarme su gusto decididamente enfermizo por los “Nocturnos” de Chopin, interpretados por María Joao Pires, única pianista que ponía su lánguida alma de fado al servicio de la melancolía del compositor polaco.

Concha hacía como nadie las cocochas en salsa verde. Me fascinaba ver cómo las preparaba, lavándolas una a una y secándolas delicadamente con un trapo, necesariamente blanco. Admiraba la destreza al picar la cebolla y rehogarla hasta su transparencia en una cazuela de barro, mientras machaba ajos y ramitas de perejil en un mortero de madera. Las pequeñas pimientas de Cayena en la palma de su mano eran sugestivos rubíes vegetales con la promesa de destilar el picante justo. Y una vez elegida, la incorporaba al sofrito, donde colocaba las cocochas enharinadas, dispuestas en la cazuela de manera que no llegaran a tocarse. A partir de este momento no se separaba del fuego.

Concha tenía una mano primorosa para menear la cazuela, mientras vigilaba cómo iba espesando la salsa. No tardaba en llenarse la casa del penetrante olor yodado de una olvidada cala. Elegante y compleja,

Concha sabía crear en torno a ella una delicada atmósfera de sensualidad marchita.

Una noche, después de cenar, no hicimos el amor. Tras el último trago de clarete, se levantó y se fue. No intenté detenerla, y quedé solo, envuelto por el aroma marino de las cocochas, desde entonces, el último perfume del otoño.

El plato preferido en mi recuerdo es el cordero asado de Alejandra. Surgió con el invierno y me devolvió la plenitud del vino tinto, cuya gama sensorial - ambas, la del vino y la de ella - me llevaba a profundidades donde sólo su madurez equilibrada era capaz de armonizar la potencia, la carnalidad y los aromas de la evocación. Sus besos, largos, apasionados y húmedos, dejaban en los míos los más sugestivos sabores de la fruta madura que era. Eran besos de higos, ciruela, cerezas y zarzamoras, envueltos en el embrujo de la hora violeta, cuando caíamos rendidos en un abrazo del que yo no hubiera querido deshacerme nunca, mientras sonaba, lejana, la desgarrada trompeta de Miles Davis.

Alejandra era una entusiasta del jazz, y le gustaba especialmente la versión del “Concierto de Aranjuez”, del mítico disco “Sketches of Spain”, tanto como a mí su asado de cordero. ¡Me lo hizo tantas veces, que puedo dar la receta con tan sólo evocar la promesa de sus ojos negros mientras lo preparaba!.

Le resultaba indiferente el cordero pascual o lechal, siempre y cuando la pieza no fuera muy grande. Pieza que frotaba con ajo, ungía con aceite fuerte y salaba a pellizcos. Así condimentado, lo dejaba reposar mientras el horno cogía temperatura. Acto seguido, preparaba la madre del cordero a base de agua y zumo de limón a partes iguales, que vertía sobre el machado de ajo, perejil, tomillo y orégano, mezcla con la que

rociaba el cordero una vez que éste cogía color y comenzaba a soltar su jugo. Sin dejar de vigilarlo, esta operación la repetía ora con “la madre”, ora con su propia esencia, para lo que se valía de una cuchara de palo. Cuando la carne adquiría un tono dorado y crujiente, el olor se deshacía en el paladar y excitaba los jugos gástricos. Era el momento de retirarlo y dejarlo reposar.

Este prodigio de simpleza, se veía amparado por un hacer singular: la pieza a asar no la ponía directamente sobre la cazuela de barro, sino sobre unas ramas de sarmiento que previamente había tenido en agua y vinagre, así la carne no estaba en contacto con el jugo de la cazuela, “porque se trata de asar, no de cocer”, decía con una punta de repelencia, que se le podía perdonar tan pronto como servía la mesa, donde ya estaba aliñada una ensalada de berros o, en su defecto, de lechuga sola. Y, por supuesto, una botella de vino tinto.

Alejandra me conmovía siempre con la generosa delicadeza de su ánimo y su sabiduría para halagar los sentidos.

- La cocina es un arte del tiempo, con la ayuda de impagables trucos artesanales. Como, por ejemplo, éste de poner las manos y el cuchillo bajo el chorro del grifo, sin frotarlos, dejando que el agua se lleve el olor del ajo. ¿En qué receta se da esta información? Y no se puede suponer de antemano el conocimiento de estos detalles, llamados estúpidamente “truquis”. ¿En qué receta de guiso se da como elemento necesario un tapón de corcho si queremos dejar jugosa la carne?...

Aprendí mucho de Alejandra viéndola cocinar. Fue la única persona que me manifestó abierta y claramente, que no quería ayuda ninguna; pero sí reclamaba mi presencia para hablar, mejor, para escucharla mientras se desenvolvía con elegante seguridad entre sartenes y perolas mantenidas con el fuego justo el tiempo preciso; o aquella fácil maestría en cascar, pelar y remover; en la precisión de los pellizcos de esto y aquello con que sazonaba el guiso hasta la explosión final de

aromas y sabores conjuntos en impagables platos que me dejaban siempre rendido a sus encantos, pero nunca satisfecho.

Alejandra aprovechó el intercambio con una universidad hispanoamericana y cambió de cocina y de discípulo, siguiendo la ruta de las especias y los picantes. De haber seguido compartiendo con ella cama y mantel, hubiera engordado de puro placer.

Con el tiempo, en cada uno de los platos de las mujeres amadas, hallé el misterio de un símbolo; pero no he podido volver a preparar ninguna de estas cuatro recetas sin que se cocine en mi mente un extraño guiso de apetito, soledad y nostalgia. El ver cómo se transforma algún ingrediente, el olor que despide durante su elaboración o el simple gesto de remover una cazuela o lavar un cuchillo bajo el chorro del grifo, es suficiente estímulo como para que el caldo de la melancolía rompa a hervir y mi apetito se evapore como agua abandonada en un cazo a la lumbre.

Cada día me va ganando más la idea de que cocinar para comer en soledad, es el más triste ejercicio de onanismo gastronómico. Así que, a mi vida ha vuelto la tortillita a la francesa. Claro que, alguna noche, me afano, reservo la clara de uno de los dos huevos y la bato enérgicamente a punto de nieve, hasta conseguir la firmeza que marca la norma, antes de incorporarla al huevo entero y a la otra yema, tras añadirle una ramita de perejil picado, cuyo olor llena mi cocina de aromas de huerto abandonado.

Detesto el dicho de estar “para sopitas y buen vino”, binomio vital que no es sino el pórtico casero de la decrepitud. Poco a poco, sí me voy convenciendo de que, a partir de cierta edad, el comer es el único placer que se puede satisfacer dos o tres veces al día, sin necesidad de tirarse faroles.

Además, aún subsisten el bacalao al ajo arriero, la caballa con pipirrana, la fabada, los callos a la madrileña, el marmitaco, las patatas a la riojana o el cochinillo. Y siempre, siempre, el vino tinto; a ser posible que no tenga color de rubí, ni deje en el segundo paladar un gusto amaderado a cerezas... Que, simplemente, sea vino tinto.

Desde sus noventa y nueve años, mi abuelo aseguraba que “los cuerpos se conservan en alcohol”. Y él había nacido en la margen izquierda del Duero.

FIN

Diciembre de 2003