Escalfado.

1

Estaba escalfado. Pensó rápidamente y recordó de pronto que la diferencia de temperatura era importante. Cien grados y se cuece o escalda. Ochenta grados, tres minutos, se escalfa y el bacalao queda blanco y jugoso. Veinte grados más allá el desastre nos espera: un pescado correoso y seco, un corcho flotando en una triste salsa sin sentido, es el resultado de un leve descuido. Una pequeña diferencia en el proceso y lo obtenido es lo contrario de lo deseado. Nada puede dejarse al albur en algo tan delicado. El bacalao. Exquisito cadáver de un extraño pez que vivía en las aguas profundas, oscuras y silenciosas del frío Atlántico del Norte, en las costas de Terranova o Labrador, en Nueva Escocia o quizá en Groenlandia, alrededor de Islandia, en Noruega o las islas Lofoten, junto al Maelstrom que se tragó al Nautilus del capitán Nemo. El bacalao: pescado, desangrado, eviscerado, decapitado, limpiado, lavado con agua de mar, abierto, estirado, salado, secado y almacenado. Seis meses, un año después cortado, desalado, escalfado, desprovisto de espinas y cocinado resucita en el plato con una textura que sólo ese milagro de la tradición de la conserva, esa casualidad surgida de la necesidad de matar el hambre tierra adentro, es capaz de conseguir. Ese punto terso, firme, suave y jugoso sólo evocable por quien alguna vez traspasara las puertas del paraíso, la contemplación activa y devoradora de una obra maestra bien realizada, de un pilpil sublime, de una brandada excepcional, de una esqueixada en su justo punto de sal, de un plato y unos sabores que cruzarán prestos la neblina del olvido una y otra vez, como por encantamiento instantáneo, cada vez que recordemos una sola de sus características: sabor, olor, color, ocasión, geografía, emplazamiento, entorno, compañía o conversación; dónde, cuándo, cómo y por qué. Aquel plato de inolvidable de bacalhau à marinheiro en un mesón, encontrado al recorrer una carretera secundaria al norte de Oporto, un día de lluvia en el que el mar era como un telón gris muy cercano, como una pared inmensa construida sólo un poco más allá de donde rompían las olas en una playa hostil, azotada por rociones intempestivos de un agua salobre y helada; láminas de una blancura, brillo y sabor indescriptibles; un vinho verde branco, suave, frío, opalino y algo picante tras el dulzor de las patatas a lo pobre de la guarnición;

un pan sabroso, caliente y salpicado de ajonjolí. Y también ella. Ella mirándolo divertida mientras profería alabanzas sin medida. Ella pelando una gamba como sólo ella sabía hacer. Ella enmarcada por una ventana que llena de gotas de lluvia y nubes airadas que convertían su mirada verde y cálida en una promesa de bonanza, en un refugio seguro y deseable. Ella tapándose la boca con la servilleta para que su risa no llenara por completo el comedor.

2

Estaba escalfado y lo saqué de la cazuela con la espumadera. Con cuidado, que el lomo no se desmontara –así, con mucho cuidado...,así, que no se rompa- me oí a mi mismo decir por lo bajo, como un susurro, como un comentario convertido en plegaria. Ella estaba en el salón, leyendo, como sin querer, sobre el sofá una revista. Hacía calor, como era de prever. El ventilador movía regularmente sus cabellos rubios que apartaba de su frente con un gesto calculado y milimétricamente ejecutado. Una de sus larguísimas piernas colgaba descuidada a lo largo de los cojines y pivotaba, como ingrávida, en el extremo de la mesita sobre el talón de su pequeño pie derecho. Ella era perfecta. Ella lo sabía. Quizá, pensándolo bien, en eso consistiera su única imperfección. Pero yo, entonces, no me daba cuenta. Por eso sudaba intentando que el bacalao no se desmigara al manipularlo. Aquel día debía resultar todo perfecto. Yo no podía fallar, la comida tenía que ser impecable, impactante, imposible de mejorar, impresionante, imprevista, impagable, imponderable, imprescindible, impar, ¿impúdica?, no, impúdica no, mejor hoy no, imperial, eso, imperial en honor de quien imperaba en mi vida de una manera implacable, en mi imaginación, en mis sueños más inconfesables, de quien me trataba como a un pelele, de quien me llevaba por cualquier camino por escabroso, humillante o servil que fuera. De ella.

Ella tenía un nombre. Ella se llamaba Chiara y hablaba un español e italiano suaves y susurrantes, como salidos de un recoveco lejano de la Historia, como un eco etrusco o romano, como un rumor de voces enamoradas y sensuales a la penumbra de los altos pinos que bordeaban hieráticos la Vía Apia a la salida de Roma un anochecer cualquiera de hace dos mil años. Cuando ella hablaba ya no había nada más que su voz. Cuando ella reía nada había fuera de ese sonido contagioso. Cuando ella callaba el silencio era insoportable.

3

Chiara llegó a mi vida como por casualidad, cuando yo casi todo lo daba ya por perdido. Tantas veces lo he repasado que podría dibujar la escena y repetir los diálogos una y otra vez. Fue bajo la cúpula milagrosa y modernista del hotel Palace de Madrid. Yo había quedado allí con unos compañeros de trabajo para hablar sobre un nuevo proyecto y ella acompañaba a su marido a la cena de una convención de no sé qué. El hall del hotel parecía una estación de autobuses, como siempre, con gente entrando y saliendo, unos con mucha prisa y otros ociosos, haciendo tiempo a que alguien los pasara a buscar para llevarlos a conocer la noche madrileña. Yo me había sentado en un sofá al fondo de la cafetería y esperaba tranquilamente fumando un cigarrillo. Sobre la mesita el camarero había dejado una cerveza, el ticket de la cuenta pisado por el cenicero de cristal y unas patatas fritas más bien grasientas. Ella deambulaba bajo la cristalina cúpula mirando hacia arriba distraída, enfundada en un traje de noche rojo con dos escotes de geometría tan generosa como imposible, concitando todas las miradas y comentarios de los hombres que allí estábamos y de las mujeres, aunque, en general, por distintos motivos. Unas miradas eran de admiración y otras hostiles, como de reconocimiento inmediato del peligro que corrían las propiedades privadas o aquellas en vías de adquisición. Ni unas ni otras correspondían necesariamente a hombres o mujeres, sino todo lo contrario, o viceversa, o puede que sí, o que no. Nunca se sabe. En todo caso, la mía era de las primeras, de rendida, sorprendida, alegre, estupefacta y resuelta admiración. Y es que Chiara era, bueno... es, no sé si lo he dicho, un regalo para la vista, un viático instantáneo para el caminante fatigado, un despertador infalible de la libido, la escultural promesa de un futuro incierto y lleno de dudas, celos e inseguridades, una mujer de esas cuya conquista es similar a la atracción que ejercen los abismos, tan fuerte, tan poderosa, tan potencialmente destructora. Y me miró.

4

-¿Me permite que me siente?- dijo mirándome a los ojos y señalándome uno de los tres sillones tapizados de color rojo Burdeos que estaban vacíos a mi lado, -es que estos zapatos nuevos me están matando.

No, no es que fuera muy original la referencia al calzado, pero yo, por supuesto, no estaba entonces para análisis de ajuste fino y balbuceé un débil, torpe, tartamudo y azorado “no faltaba más”, al que añadí, para su sorpresa y para la mía, levantando un plato a la altura de su espléndido escote:

-¿Le apetece una patata frita?

Ella miró sorprendida las patatas, luego a mí y lo comprendió todo. Una mirada absolutamente bovina, una rojez que escalaba muy deprisa desde la nuez de Adán hasta las mejillas, ante la comprensión inmediata y absoluta de la imbecilidad que acababa de decir, de mi estupidez, de la maldita timidez que me atenaza siempre ante una mujer, y más si ésta era como ella. La boca se me secó al instante y durante un segundo infinito pensé que aquella flojera que sentía en mis piernas también atenazaría presta el resto de mi cuerpo y me desmayaría. Pero no ocurrió así. Ella sonrió abriendo una boca proporcionada, perfectamente delineada y mostrando unos dientes blanquísimos y sin dejar de mirarme a los ojos tomo una patata y me dijo:

-¿Por qué no?, sabe, en las cenas de negocios de mi marido es de mal tono comer mucho, así que resulta que estoy también muerta de hambre; hambrienta y con los pies doloridos.

Como mi estulticia no tiene límites, o al menos no que yo conozca, inmediatamente respondí sin poderlo evitar:

-Pues yo no soy mal cocinero.

Esto, que hubiera hecho correr a más de una mujer por estúpido, mentecato, inoportuno, cerril, metepatas o iluso, a Chiara le hizo gracia, ensanchó todavía más su sonrisa y poniendo cara de sorpresa e interés me preguntó si era cocinero profesional, a lo que yo le contesté que no, que solo muy aficionado a practicar los fines de semana, cuando tenía tiempo, para mi y mis amigos, y ella continuó animándome con que si era estupendo y

que en su país los hombres cocinaban muy poco, que si aquí en España éramos todos discípulos de Pepe Carvalho, que si a Montalbano, el personaje de Camilleri, en Vigàta siempre le cocinaba la señora que le ayudaba a limpiar la casa (sí, sí la del hijo delincuente que el comisario había metido en la cárcel), aunque tenía buen apetito y un gusto educado pero más sobrio que el del, a veces, refinado detective barcelonés, que si aunque les separa el gusto por cocinar les une su sentido de la justicia social y su particular forma de aplicar las leyes..., y fuimos uniendo un comentario con otros hasta que me escuché, asombrado, a mi mismo dándole a Chiara la receta de las albóndigas "Angelines", nombre con el que las había yo mismo bautizado en honor de mi madre quien me había trasmitido la base de la receta:

-Se mezclan tres tipos de carne picada, una mitad de ternera, mejor del morcillo a quien otros llaman zancarrón, (sí, sí lo que vosotros llamáis ossobucco), un cuarto de cerdo y otro cuarto de cordero, preferiblemente de la pierna. Lo amasamos todo junto con miga de pan, a la que se ha dejado en un plato con leche previamente, sal, pimienta, nuez moscada, ajo picado muy fino, perejil y varios huevos enteros, sin batir. Lo amasamos todo durante un buen rato con una espátula de madera para que se mezclen carnes, vegetales, huevos, pan y especias. Lo reservamos en una tartera tapada durante al menos dos o, mejor, tres horas para que se asiente la mezcla. Luego hacemos las albóndigas las pasamos por harina y las freímos en aceite muy caliente durante poco tiempo, para que sólo se doren por fuera y luego estén por dentro suaves y jugosas. Se reservan. Una parte del aceite, colado, se pone en una olla que se pueda tapar y se le echa un poco de harina que se fríe hasta que el aceite se vuelve de color dorado. Allí mismo se añaden las albóndigas, un litro o litro y medio de caldo de carne (sí de cocido o caldo vegetal también sirve, a diferencia del caldo de cubitos concentrados que sólo vale para arruinar la receta con su pestazo a ciclamato monosódico), y una picada de almendras tostadas a la que se añade -ahí está el secreto y el peligro- cuatro o cinco granos de anís. Se deja todo cocer, a fuego lento, tapado, durante cuarenta y cinco minutos a una hora (depende del tamaño de las albóndigas), y ya están listas. Si se comen al día siguiente están mejor. Si te pasas de cantidad con el anís o con la nuez moscada, te cargas el plato. El resto va en gustos y costumbres...

Chiara, que estaba tomando apuntes en mi cuaderno y con mi bolígrafo, me seguía sonriendo y ponía cara de interesarle mucho mis recetas, a las que en veinte minutos de conversación variada añadí las de los insuperables boquerones al agua de laurel de mi abuela de Calahorra y la revelación del secreto familiar del éxito de la fabada de mi tía Carmen, la de Cudillero, que se guardaba celosamente de generación en generación y que no se confesaba ni en caso de la más siniestra de las torturas. Luego ya habíamos quedado en llamarnos, para matizar algún lance culinario delicado y precisar cantidades y tiempos de cocción, cuando apareció su marido, Carlo, a recogerla. Que si "mira que señor tan simpático que me ha dado unas cuantas recetas para hacerlas en casa", que si "¿te has aburrido mucho, cariño?", que si "bueno, pues, hasta luego, nos tenemos que marchar, mucho gusto, etc".

A las llamadas de consulta siguió alguna cita esporádica para cocinar juntos que se fraguó después de contestar al unísono y riéndonos a la imprescindible pregunta "¿en tu casa o en la mía?". Después de una comida excelente no hay nada mejor que una copa de buen brandy de Jerez y una siesta reglamentaria en el sofá de casa o en donde se tercie. El resto se puede imaginar: quien cocina juega con fuego, quien juega con fuego se acaba quemando y hay hasta a quien le gusta quemarse. A mi, con Chiara Di Vito, desde luego.

5

A Chiara le gustaba cocinar y comer luego el producto de sus afanes gastronómicos. Hacía, como era de esperar, la pasta como nadie, aunque su fuerte eran los pescados a los que trataba con una simplicidad absolutamente prodigiosa, con una parquedad de ingredientes de la que, en la cocina, sólo es capaz quien está muy seguro de su técnica, quien cocina por intuición, como por un reflejo genético involuntario. Pero lo que le volvía definitivamente loca de placer era que le cocinaran platos exóticos y desconocidos. Se llamaba a si misma exploradora de sabores, olores, texturas y conjunciones armoniosas de productos. Tenía un apetito tremendo que, a la vista de su escultural figura, debía compensar con horas y horas de gimnasios y con largos y largos de piscina que, era evidente, debían ser los culpables de sus hombros firmes y torneados, de su espalda

perfecta, de unos músculos femeninos y poco marcados pero firmes y poderosos. Además, leía mucho y debía haber recibido una educación exquisita de la que nunca hablaba. Chiara era muy inteligente y tenía un gran sentido del humor. Entendía mucho de música, arte, tocaba el piano con competencia y, en cierta ocasión, por una apuesta, me recito sin pestañear la tabla periódica de los elementos con su peso atómico correspondiente. El pobre Dimitri Ivanovich Mendeléiev debió dar un salto de sorpresa en su tumba al mismo tiempo que yo corría en busca de una enciclopedia para cerciorarme de que no me estaba tomando el pelo. No me lo tomaba. Chiara, ya lo dije antes, era prácticamente perfecta. Sí, en la cama también, pero yo siempre he sido un caballero y hay cosas que establecido el marco de referencia y los principios activos del proceso, es mejor imaginar para no estropear la realidad con palabras siempre imprecisas y fomentar así, de paso, la fantasía.

6

Estaba escalfado y lo saqué de la cazuela con tembloroso pulso. El primer lomo llegó derrapando hasta la fuente y resultó milagrosamente incólume. El segundo no tuvo tanta suerte y se desparramó en blancas lascas como una baraja de naipes desmoronada. Un sudor frío y una sensación de malestar difícil de describir se adueñó de mí.

Claro, no lo había mencionado antes, pero el marido de Chiara, se había enterado de todo. Carlo, Carlo Di Vito. Alto, siempre moreno, bien parecido, mejor vestido. Oficialmente presidente de una empresa de importación y exportación y secretario-tesorero del Círculo Comercial de Amistad Italoespañola (CCAI). Oficialmente. Nadie se creía que estas fueran verdaderamente sus ocupaciones principales. La prensa amarilla, y hasta alguna más seria, había insinuado más de una vez sus contactos con las familias sicilianas más importantes en el tráfico de cocaína y trata de blancas. Naturalmente, nada se podía probar y, aunque tuviera detrás de si a un ejército de inspectores de finanzas, fiscales, anticorrupción, antidrogas y hasta de sanidad pública, era, oficialmente, un ciudadano ejemplar que pagaba sus impuestos y vivía de forma lujosa pero no carente de moderación

en una urbanización del norte de Madrid, rodeado de otros ejemplares y acaudalados ciudadanos como él mismo.

Carlo Di Vito que, por lo poco que yo lo conocía, no tenía un pelo de tonto, se había enterado de lo nuestro y después de amagar con un supuesto viaje a Milán que lo iba a tener ocupado un par de días, se había presentado con dos de sus –oficialmente- guardaespaldas en la puerta de mi casa cuando yo tenía el bacalao prácticamente escalfado. Tras una entrada triunfal, y después de recomendar a su mujer que esperara sentada en el sofá a la sombra de los dos escoltas de la clase “armario-ropero-de-tres-cuerpos” mientras él hablaba conmigo en la cocina, se plantó delante de mí y me soltó a bocajarro, dejando asomar en el bolsillo derecho de su chaqueta lo que parecía la reluciente culata de un revólver, la siguiente homilía:

-Querido amigo Antonio, no sabe las ganas que tenía de conocerlo mejor, bueno, en cierto modo ya lo conocía bien porque, ya se sabe, somos lo que comemos y yo he disfrutado muchas veces las recetas suyas que me preparaba Chiara –se paró un momento, como buscando las palabras precisas en español y continuó con una sonrisa que hubiera dado un escalofrío a un oso polar- vamos, se podría decir que somos casi como hermanos, compartimos comida y gustos... culinarios; y claro, no sé si se da cuenta que precisamente es la traición de los hermanos la que más duele, la que más daño nos hace por incomprensible –volvió a detenerse y mirándome fijamente a los ojos continuó-...en fin, no sé, cocinar sólo para mi esposa es como una traición... así que me he dicho ¡venga Carlo, vamos a dar una sorpresa a los gastrónomos y a comer con ellos!, ¿qué le parece?, bueno, aquí me tiene, dispuesto a disfrutar con el plato que hoy prepare y, ¿cómo lo diría yo?, será mejor para todos que me guste, eso facilitará las cosas...

Se quedó allí mirándome fijamente y observando mis reacciones. Sin duda notó como me temblaban las manos y las piernas, así como el sudor que me bañaba por completo. Yo, por increíble que parezca, no podía pensar en otra cosa que no fuera el bacalao desmoronado en la fuente. Quizá mi cerebro se defendía del peligro inminente negando la mayor, haciendo como si no existiera, desviando mi malestar hacia el menú de

la cena. Ya no podría hacer el plato previsto, había que improvisar algo, algo que resultara sorprendente, un plato nuevo para la ocasión. Al repasar mentalmente el contenido de mi frigorífico me acordé de los garbanzos que me habían sobrado del cocido de hacía dos días y mis neuronas, realizando las conexiones adecuadas, me evocaron inmediatamente la receta de los garbanzos con chorizo y tomate horneados de mi abuela materna. Algo sencillo y sublime, contundente y definitivo, único y distinto. Pelé con rapidez unos tomates a los que quité las pepitas y piqué muy fino para hacer la salsa de tomate. Cocí dos huevos duros y puse tres pimientos choriceros a remojo. Cuando la salsa estuvo hecha le añadí los dos huevos muy picados y la carne de los pimientos. Removí bien hasta hacer una pasta ligera y untuosa. Le añadí los garbanzos y lo puse todo al fuego en una sartén grande durante diez minutos para ligar humores y sabores. Le añadí el bacalao desmigado, lo rectifiqué de sal y pasándolo a una fuente grande cubrí todo con unas tiras de pimientos del piquillo, poniéndolo luego en el horno durante ocho minutos a doscientos grados para que se gratinara. La superficie se convirtió en una costra discontinua de color marrón negruzco crujiente y deliciosa.

Al servir los platos de Carlo y de Chiara los espolvoreé de orégano en honor a su país y a sus gustos. Yo, personalmente odio el orégano por su maravillosa virtud de enmascarar todos los sabores. Me agradecieron el detalle y el plato les gustó. Probablemente por eso -y porque la culata de la pistola resulto ser la cazoleta de una pipa de raíz- sólo me dieron ochenta golpes en tres minutos y sólo me rompieron la tibia de la pierna izquierda, el húmero del brazo derecho, tres costillas, cuatro dientes y tres falanges de una mano. Estaba, si se me permite la metáfora, escalfado. Pero lo estoy contando.

A Chiara no la he vuelto a ver. Ni siquiera me atreví a llamarla cuando me enteré que su marido, al que le estaban apretando las clavijas desde el Ministerio de Hacienda, había desaparecido de la circulación, probablemente agazapado en algún paraíso fiscal con playas de aguas cristalinas y arenas finísimas. Desde entonces, guardo celosamente mis recetas familiares. Todavía me duelen demasiado los huesos cuando cambia el tiempo. Es posible que nunca volvamos a encontrarnos, aunque, pensándolo mejor, el tiempo todo lo cura y ¿quién sabe qué plato nos cocinará el futuro?