

Estofado cubista

Carlos M. Andújar Vaca

EN AQUEL RESTAURANTE escondido en algún lugar del Madrid de los Austrias, recordé aquellas palabras que un día pronuncié en la mesa de casa antes de atacar un guiso de rape, patatas, almejas, piñones y huevo, de aspecto amarillo fosforescente: "Mama, tiene tan buen aspecto que no apetece comérselo". Aunque todos lo tomamos a broma, yo estaba convencido que no era una idea descabellada, y ahora, recostado sobre la piedra de esta cueva habilitada como restaurante, un caballero de mediana edad, con cierto corpachón y embutido en una chaqueta usada de cuero, comentó al joven camarero que prefería dejar la crema de rodaballo con nuez moscada porque le parecía un plato realmente bello y solicitó que, si era posible, se lo embalaran con delicadeza ya que tenía la intención de llevárselo y colgarlo en el recibidor de su casa. Con el rostro desenchajado, el joven camarero accedió a la extravagancia del cliente, y después de consultar con el cocinero jefe, accedió a su petición y le espetó que la descomposición de la crema de rodaballo colgada de la pared del recibidor podría apestar a las visitas.

Aquella noticia del hombre que pagó la crema de rodaballo y que prefirió observarlo en lugar de comérselo corrió como la pólvora, y esa reivindicación estética de la comida se propagó en todas las direcciones. Los chefs más afamados y las cocinas más vanguardistas se hicieron eco de la noticia y, a partir de entonces, se enzarzaron en una lucha encarnizada por conseguir que cualquiera de sus comensales observara alguno de sus platos como una obra de arte y recharaza ingerir el plato de comida. Se podía decir que un fogón no era lo suficientemente moderno si al final del almuerzo o de la cena los platos se encontraban bien rebañados.

Al principio, se comenzó por el ensamblaje de texturas, la fusión de sabores o el contraste de ingredientes dispares. Espinacas con huevas de langosta en polvo, habas o guisantes edulcorados con néctar de frutas ácidas, carne de cocodrilo al vino de Jerez con hierbas aromáticas o los chupa-chups de cordoniz rellenos de lasca de parmesano eran algunos ejemplos de lo que aún estaría por llegar. El paladar comenzaba a viajar por los universos de sabores que procedían de la imaginación descontrolada de los cocineros, pero todo el mundo era consciente que había que dar un paso más, una nueva revolución, y ésta no era otra que hacer que la gastronomía fuera sencillamente arte hasta sus últimas consecuencias, hasta conseguir guisar un estofado cubista.

El arte se fue colando en las cocinas a través del vapor de las cacerolas y se introdujo por las rendijas de los hornos hasta instalarse en el acero de los fogones. Las cocinas del mar experimentaron salsas de coral australiano, foie-gras sobre palmito amazónico, jugo de plancton extraído de las rocas submarinas, corvina blanqueada con jugo de hígado de calamar, humor vítreo de los ojos del pescado con escabeche de algas; los asadores comenzaron a freír la carne, verduras y patatas con sprays de aceite dotando de toques de humo; las marisquerías extrajeron carbones a partir de maderas de barcas hundidas hace años para aliñar guisos, añadieron gambas de río secas, o ensalzaron las vieiras con crema de judías; y los restaurantes vegetarianos mezclaron todo tipo de especias, frutas tropicales, hortalizas y aceites sazonados con plantas desconocidas.

Antes de proceder al guiso o a la fritada, los chefs alzaban las espátulas y espumaderas como si se trataran de pinceles, situaban las ollas y sartenes sobre los fogones al igual que los pintores se colocan los lienzos, y entonces daba comienzo la combinación infinita de ingredientes y colores. Estaban hechos unos artistas. Las cocinas se convirtieron en auténticos talleres de arte y de sus fogones se extraían todo tipo de estilos pictóricos que se plasmaban en cientos de lienzos exhibidos a la hora del almuerzo.

Los clientes acudían para contemplar las obras maestras de los cocineros y era costumbre sentarse en la mesa con mantelería y cubiertos que no iban a ser usados y dejarse llevar por la imaginación que rebosaba de las cazuelas. Así, el menú del día comenzaba con una ensalada impresionista realizada a base de tomates, cebollas y pimientos cuarteados en mil pedazos que captaban la luz del atardecer; continuaba con una sopa muy oscura vertida sobre un recipiente muy sobrio cuyos destellos burdeos que palpitaban en el poso recordaban un óleo de Zurbarán; el primer plato consistía en un chuletón renacentista decorado con unos puerros gratinados que le proporcionaban un aspecto muy sereno; de segundo, unas langostas barrocas en escorzos imposibles coronadas con una frondosa vegetación y presentadas sobre el fondo del mar; o bien un plato de postre, una instalación de milhojas y glaseados que emulaban en miniatura rascacielos de ciudades. Fue entonces cuando nos acostumbremos a decir; "vengo de comerme un Rembrandt", "estoy empachado de impresionismo", "mi preferido es el estofado cubista", "vamos a degustar unos postres de Matisse" o "este Tápies está delicioso".

Pero llegó el día en que todo cambió. Un hombre ajado y solitario entró en uno de estos santuarios gastronómicos. Cuando el camarero le requirió para escoger el movimiento artístico que el caballero prefería tomar, éste contestó que deseaba comerse un solomillo a la plancha sin más. Despreciada la estética en los alimentos, una vez que la comida se había hecho arte, la comida volvió a ser hambre. El camarero observó al hombre como si fuera un animal, y entrecortado, le preguntó sobre cómo quería el solomillo. Y éste le contestó: "bastante crudo".

La cena de la costa

Juan M. Merchán Pagador

DOS VECES SALIÓ a pescar Sato Ikko en toda su vida. La primera, con ocho años, descubrió el latido intenso del mar en las costas de Honshú, al sur de Japón. La segunda vio la muerte. Años más tarde evitarla sería su trabajo.

Natsume había tenido dos hijas y ningún marinero. Sato, hijo de su hija mayor, tenía prohibido salir en el barco a faenar, un riesgo que el chico asumió en aquellas dos ocasiones. Desde los quince años, de octubre a marzo, el viejo natsume se había dejado la salud en las noches de faena del fugu, un pez capaz de defenderse ante cualquier depredador, incluso después de muerto. Sobre todo después de muerto. La ira póstuma del fugo lo convierte en el capricho de la cocina japonesa. Sus vísceras están malditas de veneno. Su carne, entera de placer.

En las tardes de agosto el abuelo llevaba al chico sobre sus hombros al camino de la lonja y le contaba sus capturas más formidables. El pequeño, enardecido por aquellas historias, deseaba ser marinero con todas sus fuerzas. En una ocasión, por su cumpleaños, el viejo Natsume se confesó como nunca lo había hecho. El viejo caminaba dando tumbos harto de sake y se le resbalaban las sílabas entre los dientes manchados por el tabaco: "No serás pescador, Sato, tú no. Mírame —el viejo extendió los brazos y bajo la cabeza de un golpe seco; el flequillo cano le bailaba apuntando al suelo- no soy más que un esclavo del mar. Pero tú, tú algún día tendrás tu propio restaurante y ganarás en un día lo que yo en tres años de mar. Un cocinero de fugo tiene poder sobre la muerte y eso cuesta un dinero. Y sólo me dedico a atraparlo. Hazme caso, el mar no es para ti". A Sato le brillaron los ojos y la luna iluminó la sonrisa tímida del pequeño. Las manos del abuelo, arrugada por la sal, parecían dos pasas doradas. Sostenían un regalo para el chico. Un pez-lámpara. El fugo se convierte en una pelota de agua cuando presiente el peligro y resulta una presa imposible para su enemigo, es como pinchar un balón a bocados. Pero cuando es sacado del agua vivo se defiende de la misma manera y absorbe el espacio a su alrededor, donde ya no hay más que aire. El pez, desarmado ya, muere por asfixia y conserva la forma redondeada.

El abuelo Natsume había introducido una bombillita por la boca y le había dibujado con pintura blanca y roja el nombre de su barco.

Dos años después se despidió para siempre de su nieto en el puerto de Shimonoseki. La zozobra llegó desde más allá de las profundidades y agarró al abuelo por el pecho. Toda su vida había sido el mar y se le acabó un día nublado

y flojo de captura. Sato le sostuvo la cabeza y en la cara del viejo quedó la expresión tranquila del que se ha dormido con una sonrisa en los labios. Ninguno de los dos volvió jamás a los caladeros en el Fukaura, el pequeño pesquero de Natsume.

La madre de Sato trabajaba duro y había ido reuniendo los ahorros suficientes para que su hijo estudiara algún día. Así fue. La escuela del señor Shikken era la más prestigiosa de Shimonoseki en la instrucción del preparado del fugu. Para cocinarlo había que estar certificado por el gobierno nipón. Costaba cuatro años y una buena suma de yenes. La técnica, pura precisión, obliga al cocinero a no perder la atención sobre su obra ni un solo instante. El pescado se ha de limpiar de una manera exhaustiva, víscera por víscera, con mucha delicadeza, pues la carne desgarrada supura el veneno insípido y letal. Un ejemplar es suficiente para acabar con la vida de diez hombres. En Kyushu se cuenta que muchos años atrás los más excéntricos millonarios se hacían preparar fugu como una forma de éxtasis única, aun bajo el riesgo de pagarlo con la vida. Acudían con sus amantes a restaurantes clandestinos y disfrutaban de la carne blanca y deliciosa del pez mágico y bebían los mejores vinos traídos de Francia. Tras la ingesta de una cena mal preparada, y no mucho después de unos veinte minutos, comenzaba la venganza última del curioso animal. El abuelo Natsume solía decir: "Un pez que parpadea así no es cosa de tomar a broma". Los efectos de la intoxicación por fugu comienzan con la sensación placentera de estar flotando. Los ricos de Tokio reían con los primeros guiños del pez globo en su estómago. Se echaban a pecho las copas y mordían los cuellos jóvenes de sus queridas entre carcajadas frívolas. El final de la cena era una apoteosis de náuseas, vómitos y parálisis total de los miembros hasta llegar a la muerte. Los testigos de aquellos banquetes de clausura cuentan que no era raro encontrar a suicidas entre los comensales. Algunos llevaban la katana consigo para practicarse el harakiri sobre el mantel, llegada la ocasión.

Sato era el alumno más aventajado del último grado de la escuela Shikken. Tenía tal pulso que hubiera podido preparar el más exquisito fugu a bordo de un bote de mar picado. En el examen final el señor Shikken le esperaba en la cocina de honor, reservada para sus mejores pupilos. De pizarra y mármol, la mesa central, prevista como un altar para la ocasión, sostenía un ejemplar de fugu tapado con un fular de seda. Disponía tan sólo de unos minutos para desarmar a su adversario. Era el tiempo exigido para convertir una mortal daga en un diamante mariner. Sato cumplió y Shikken, el gordo y afamado maestro de cocina, le contrató en su restaurante.

Allí empezó a trabajar y allí conoció a su mujer, Atsumi de una belleza extrema. Tuvieron una hija, Toko, una niña astuta y expresiva que llenó de alegría el hogar de los Ikko. Pero pronto llegaron días difíciles. La cría en cautividad y la industria conservera habían mermado las ganancias de los puristas del fugu y el señor Shikken se había visto obligado a pagar mucho menos a sus empleados. Sato no sabía como decirle a su mentor que no trabajaría mucho más tiempo por aquel salario. El sueño de Sato era ambicioso. Era el sueño de una tarde, el sueño de su

abuelo en las lonjas de Shimisake un día que fue su cumpleaños: su propio restaurante en Tokio.

Una noche el señor Shikken le presentó a un europeo que solía cenar en el restaurante las primeras noches de verano. Se hacía llamar Shogun y vestía muy elegante. El hombre le apretó fuerte la mano y miró a los ojos a Sato con una amabilidad no ausente de admiración. En la cocina, el señor Shikken llamó la atención de Sato: "El señor Shogun dice que te pagará seis veces tu sueldo si trabajas para él la noche de mañana en su casa". Sato incrédulo y con cierta lástima miró a Shikken asombrado: "Iré si usted me lo permite".

El joven cocinero esperó puntual en la puerta del restaurante al anochecer del día siguiente. Shogun llegó en un coche oscuro con los cristales tintados y le advirtió, ya en el trayecto, que debía como norma única taparle los ojos con un pañuelo hasta que llegaran a su destino. Sato aceptó. Pasó un buen rato hasta llegar a las dependencias de Shogun. La noche era cerrada y la oscuridad prevalecía. La brisa fresca y olorosa del mar inundaba la casa, situada al borde de la playa. El cocinero pasó a su estancia reservada. Una cocina gigantesca en perfectas condiciones se diría que estaba siendo estrenada para aquella misma noche. En el centro había una mesa de mármol blanco en forma de rombo. Sobre ella había cinco ejemplares de fugu de un tamaño extraordinario. Unas barras de incienso se consumían en un cuenco de ébano y un suave hilo de voces y risas de mujeres llegaban de alguna parte de la casa. "La cena ha comenzado" pensó Sato. Debía comenzar su trabajo. El señor Shogun irrumpió en la cocina con un maletín de piel marrón y sonrió levemente: "Traigo sus honorarios y una nueva oferta". Shogun entreabrió el maletín y por la ranura asomaron fajos de billetes como nunca había visto jamás el joven. Continúo hablando muy despacio: "En el maletín encontrará su sueldo doscientas veces. Si lo quiere sólo ha de errar en la elaboración de su último fugu, justo el que será servido en último lugar. Está en su mano. Hasta la vista". Shogun cerró la puerta y dejó junto al maletín un cheque por valor de lo acordado en el restaurante.

Al llegar a su casa, al cabo de unas horas, el cocinero tropezó en medio del pasillo con un zueco de la pequeña Toko y se derrumbó en el suelo. Estaba completamente borracho. Después abrió la puerta del dormitorio de la niña y la besó. Estaba caliente y balbuceaba dulces palabras imposibles. Fue al salón, abrió una botella de sake y acarició a Tokio con sus dedos en el mapa de un atlas. La lámpara-pez estaba encendida. Sato la apagó y en la oscuridad se perdieron las letras del Fukaura.