HASTA LA COCINA

NARRACIONES DE COCINEROS

José Librado Jiménez Pedroza

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE AGUASCALIENTES

HASTA LA COCINA

HASTA LA COCINA

Narraciones de cocineros

José Librado Jiménez Pedroza

UNIVERSIDAD AUTONOMA
DE AGUASCALIENTES

HASTA LA COCINA
Narraciones de cocineros

Primera edición 2015 (versión electrónica)

© Universidad Autónoma de Aguascalientes
Av. Universidad 940
Ciudad Universitaria, CP 20131,
Aguascalientes, Aguascalientes, México
www.uaa.mx/direcciones/dgdv/editorial/

© José Librado Jiménez Pedroza
(autor e ilustraciones)

© Eudoro Fonseca Yerena
(prologuista)

ISBN 978-607-8457-20-5

Impreso en México/*Printed in Mexico*

ÍNDICE

Prólogo 9

El pozolillo de la tía Trina 15
El atmosférico, los toros y la paella 19
Lo que fue un borrego 25
De muertos 31
De tamarindos 37
Guajolotón al horno 51
El cocinero exprés (o el pez por la boca…) 57
Las ensaladas del Campo Bravo 61

PRÓLOGO

Por el camino de Swann en Jalos

Librado Jiménez, provinciano, alteño de cepa y distinción, testifica que pese a las pesadillas de un país sacudido por la violencia criminal y el narcotráfico, por la desigualdad rampante y la corrupción, es posible todavía acercarse amorosamente al "edén subvertido" y recrear los ecos y continuidades de una cultura ancestral que se transfigura y cambia, pero resiste y persiste, pese a todo.

Librado es portador de valores y tradiciones del occidente de México, en particular de la cultura alteña y ranchera de Jalisco, una cultura con perfiles propios y carácter muy acendrado, a la que cantó Jorge Negrete y que se expresa a través de una gran riqueza de formas culturales, entre ellas, la gastronomía regional.

Hasta la cocina es un libro de relatos cortos, de lectura fácil y deleitosa por su amenidad y su materia. Sus verdaderos protagonistas son: a) los ingredientes, recetas y platillos que aparecen a lo largo de la obra; b) la evocación nostálgica y gozosa de los amigos y las fiestas, los fueros de la memoria que rescata sortijas de un naufragio; y c) finalmente, pero no en último término, una fina sensibilidad y erotismo que de una forma u otra impregnan los diferentes personajes y relatos. Campea en los relatos de Librado una pareja bien avenida desde siempre: la mesa y el lecho, Eros y Dioniso, más la obstinada memoria a la busca del tiempo perdido.

Con estos ingredientes, el autor da forma a un guiso: ocho relatos a través de los cuales recrea recuerdos, atmósferas y personajes de su infancia y de su pueblo; las andanzas de un provinciano que se mueve a sus anchas, con algo de pícaro, en la ciudad de México, o en parajes paradisíacos de Oaxaca, donde amigos autoexiliados de la selva urbana se dan vida de "monarcas polinesios"; finalmente, el regreso a través de la máquina del tiempo a los escenarios de adolescencia y juventud, a los recovecos de una memoria sentimental que no nos abandona nunca, porque como en la vieja canción, real o simbólicamente "uno vuelve siempre a los viejos sitios donde amó la vida".

En estos textos de Librado, el lector siempre tiene la sensación de que la frontera entre autobiografía y ficción es difusa, muy tenue y quizá inexistente; los relatos aparecen bajo la forma de evocaciones dulces y retrospectivas de quien ha decidido ejercer la escritura como un conjuro frente al olvido, como una forma gozosa de celebrar y compartir con otros el ágape de la vida; por ello

mismo el lector se mete *Hasta la cocina* de Librado como quien se asoma a la vida de otro, aunque tal vez convenga puntualizar que el lector se entromete de la mano de un anfitrión ameno y gentil que nos permite husmear en la estancias de su casa.

¿Qué es lo que puede encontrar el lector que se adentra *Hasta la cocina* de la mano de Librado? En primer lugar, la recreación de lugares, personajes, ambientes de otro tiempo y un país que, al menos en parte, ya no existe.

En el relato "El atmosférico, los toros y la paella" podemos comprender cómo la tauromaquia –más allá de la posición que se tenga frente a ella– está profundamente arraigada en las tradiciones y costumbres de los pueblos. *Los toros* forman parte de los recuerdos y los imaginarios colectivos de la gente. Para un niño como Librado, la palabra toros:

> […] era una clave que me llevaba a la puerta de la casa por donde pasaba el "convite", una alegre comparsa presidida por un hombre que llevaba, a guisa de estandarte, un zarzo de banderillas; le seguía la banda del pueblo tocando "El Zopilote Mojado" y otros alegres pasodobles. Remataba la singular procesión un personaje a quien todos los niños adorábamos: don Mómero, Baldomero González, quien lanzaba colaciones y otros dulces hacia la banqueta en donde se arremolinaban los infantes, luchando por alcanzar aquellas golosinas. Junto a mis amigos del barrio, seguíamos aquella divertida comitiva a su paso por las principales calles del pueblo hasta la plaza de toros, en cuya puerta la banda continuaba tocando unas dos horas más hasta que se abrían las puertas del coso.

En ese mismo relato, el autor evoca una reunión en el solar familiar, misma que se ve engalanada con la presencia de Fermín Espinosa "Armillita", el llamado "maestro de maestros" y en verdad uno de los más grandes toreros en la historia del toreo, quien además fungió en esa ocasión como paellero de lujo. Uno puede imaginar la tertulia bajo la frondosa sombra de un magnífico atmosférico (árbol conocido por ese nombre en el occidente de México y como astronómico en el sureste). La recreación de este ágape da lugar a la descripción de una escena muy poética, de una imagen casi cinematográfica: "En un momento dado, mi madre nos hizo notar los delicados pétalos color de rosa que caían en el patio mientras se esparcía en el aire el aroma de la delicia preparada por el matador."

En nuestra sociedad apenas sí hay lugar ya para las celebraciones prolongadas, menos aún para los dilatados procesos de preparación de los manjares y las bebidas propiciatorias de la alegría, de las conversaciones dispendiosas y festivas, del placer de vivir y compartir la vida. En los relatos de *Hasta la cocina* atestiguamos los amorosos trámites para preparar los alimentos. Así, en "Lo que fue un borrego" leemos: "Esa noche la pasamos prácticamente en vela, ya que deberíamos prender la leña en el horno por la madrugada, ya que por ahí de las diez, a más tardar a las once, estaríamos almorzando. Serían las cuatro de la mañana cuando encendimos el horno."

La experiencia de preparación de los alimentos era entonces, en un tiempo no tan lejano (pero que hoy nos parece muy remoto), más directa y cotidiana, más laboriosa; no pasaba por ese ocultamiento de la visceralidad y la muerte de las especies animales que supone su procesamiento industrial; ya no se matan en el corral doméstico las gallinas y los borregos, nuestra sensibilidad es absolutamente frágil y antiséptica, nuestro contacto con la dialéctica de la vida y la muerte en la naturaleza nos vuelve seres alienados y pueriles con respecto a los propios alimentos que llevamos a la boca.

Esas celebraciones y banquetes se daban simplemente porque sí, porque la gestión del tiempo era distinta, menos apremiante; hoy se trata de ganar tiempo, tiempo para todo. No se sabe para qué. Algo es seguro: ciertamente no para vivir y celebrar. No podemos hablar de *slow food* donde no existía la noción de *fast food. Slow food* es una expresión reivindicativa y no había entonces necesidad de reivindicar nada; del mismo modo que no se hablaba de ecología en un mundo que no estaba al borde del desastre.

El lector que decida adentrarse *Hasta la cocina,* encontrará –como corresponde– una profusión de ingredientes, condimentos, frutos, alimentos de origen vegetal y animal, bebidas, recetas y platillos que vuelven la lectura literalmente deliciosa. Así, en el rancho de los Campo Bravo, los comensales comen

> […] tacos de moronga, salsa de tomatillo y chile de árbol, los membrillos en escabeche, los cueritos, verdolagas con carne de puerco, tamales de ceniza y chile con queso, pozolillo de gallina, conejo en adobo, jericallas, nieve de tuna con pastelillo de elote y mezquite […] Tortillas recién hechas, jocoque espeso, queso fresco, crema y guacamole con semillas de granada para botanear. Teníamos agua fresca de chía, de limón, de jamaica y de piña.

Pero entre todas las recetas y platillos que aparecen en el libro, hay una receta que es la reina: el mole de tamarindo. Si no hubiera otras razones para adquirir y leer el libro (y las hay), ésta sería más que suficiente.

Entre la mesa y el lecho suele haber ocultas correspondencias. En el relato "De tamarindos" Librado nos hace la siguiente confesión: "Recuerdo tamarindos de muchos lugares, los más lejanos en mi memoria viven en los alrededores de El Grullo, Jalisco. Después, a mis quince años cabales, una mujer niña de la Huasteca, con sangre árabe en sus venas, me enseñó el agridulce sabor del amor carnal bajo la sombra de un tamarindo en una huerta de Huejutla, Hidalgo."

En el relato que cierra el libro "Las ensaladas del Campo Bravo", el personaje que narra la historia, vuelve después de mucho tiempo al rancho de unas amistades de adolescencia y juventud. Las suculentas muchachas en flor, que levantaban todas las pasiones, estaban ahora trabajadas por el tiempo. La bella Antonia era llamada "[…] con una mezcla de sorna y cariño, 'Tonina'". El episodio relata un encuentro con el tiempo perdido, una epifanía o iluminación proustiana. Antonia le dice al narrador: "Librado, te voy a subir a la máquina del tiempo, vas a ver" y lo lleva a un cuarto donde colgaban de las paredes fotos "[…] de todos los amigos del pueblo en todos los paseos y excursiones de prepa y después". Acto seguido conversan y comparten alimentos. Librado advierte de pronto que los membrillos eran en escabeche acompañados con naranja desgajada, chile de árbol molido y un poco de orégano: la botana tradicional de "La Casa Verde", la más antigua cantina del pueblo. Esos aperitivos, más que las fotos, eran la verdadera máquina del tiempo, las magdalenas de Proust en *Por el camino de Swann.*

Eudoro Fonseca Yerena

Librado 15.

El pozolillo de la tía Trina

"Los viajes ilustran, Libradito", decía Trina, mi tía; una solterona que nunca conoció el mar y sólo en contadas ocasiones visitó Guadalajara, Aguascalientes o León, las ciudades más grandes de la región. Sin embargo, conservaba el recuerdo del mínimo ingrediente de los antojitos ofrecidos a gritos por jotitos maquillados en los puestos del mercado de San Juan de Dios o de la Feria de la Virgen de la Luz, a mediados de enero en León; o de aquel merendero en Aguascalientes, "¿Te acuerdas cómo se llamaba? Aquel, donde comimos el pozolillo de elote con gallina". Esa memoria le permitía recrear y, las más de las veces, enriquecer cualquier platillo que degustara en sus viajes.

Al final de las vacaciones de verano, cuando la milpa termina de desarrollarse, los primos nos peleábamos el privilegio de ser los primeros en llegar a su casa para ayudarle a desgranar los elotes de maíz cacahuazintle aún tierno. Mientras nos contaba pavorosas historias de aparecidos, de novias muertas vírgenes paseando su desgarrado traje nupcial por pasillos de viejas casonas, le acercábamos agua del pozo; "la única que sirve para el nixtamal". Cuando el maíz empezaba a suavizarse, la tía Trina se dirigía a la alacena para obsequiar un pedazo de guayabate a cada uno de sus colaboradores, no sin antes hacernos prometerle regresar a la mañana siguiente para descabezar los granos, matar y pelar una gallina gorda, a la cual ya le había echado el ojo. "Y en la nochecita, muchachos, van a ver qué rico pozolillo, mejor que el de Lupillo Ramos".

¡Qué divertido revuelo de plumas y polvo armábamos los elegidos para atrapar la gallina en el corral de aquellos sábados! La diversión terminaba al sostener el cuerpo del pobre animal para que la mano experta de Trinita le arrancara el cuello y la existencia de un solo machetazo. Luego, era meter la gallina repetidas veces en una cubeta de agua hirviendo y arrancarle las plumas. Afortunadamente, era la tía quien se hacía cargo de quitarle las vísceras y limpiarla. En tanto, la gallina, mejor dicho su cadáver, reposaba en la sombra, nosotros descabezábamos el maíz y lo lavábamos. Después salíamos a perdernos en cualquier juego.

El resto de la tarde, aquella solterona niña hervía por separado el maíz y la gallina, agregando tan sólo un manojillo de hierbas de olor al ave. Cuando ambos ingredientes estaban listos, las primas hacían acto de presencia en la cocina, porque ahí solamente a las niñas les estaba permitido usar cuchillos. En consecuencia, los primos nos perdíamos en los duelos de piratas o la lucha de Chanoc contra el cocodrilo. Tampoco teníamos que lavar naranjas ni cortarlas en gajos finos, ni permitir que los ojos de un charro en potencia derramaran lágrimas a causa de una cebolla finamente picada, "¿Qué pasó?", mucho menos íbamos a andar desinfectando lechugas o rebanando rábanos. "Ya parece que voy a estar tostando, desvenando y moliendo chile seco en el molcajete", "¿a poco yo sí tengo que escurrirle el aceite a las tostadas, o aquí el primo, quebrar orégano? Mejor vámonos a jugar beis".

Al terminar el atardecer, *–en la nochecita–*, mi primo Toño era siempre quien recordaba pasar al patio de mi casa a cortar unos limones. Luego de lavarnos las manos y la cara a conciencia, llegábamos con ellos a la cocina de la tía. Ahí encontrábamos, esperando, la gran mesa de sabino cubierta con un rígido mantel de plástico decorado con grandes flores. Los platos burdos de barro de Tonalá estaban listos para ser servidos con los granos de maíz que habían terminado de cocerse junto con la carne deshebrada. Algunas veces tuve permiso para cortar los limones, cuidando que no quedaran semillas que pudieran amargar la lechuga, el rábano, el orégano, la cebolla picada, la salsa roja, ni la fina rebanada de naranja con la que se remataba la decoración de aquella delicia.

Ahora ya no suspiro por los ojos azules, pícaros y llenos de promesas de la prima Aurora. Las pequitas que engalanaban el pecho de su hermana Macrina se ocultan tras el hábito de monja terciaria o sepa Dios de qué orden seca y cincuentona. Carmelita es abuela, "ya de cuatro, primo, estamos viejos", pero el recuerdo de aquellos vasos de tepache y el sonido de las tostadas quebrándose

en las manos de Aurora, acompañando su risa, me sigue llegando cada septiembre cuando revivo a la tía Trina, preparando su receta en las patrióticas noches pozolilleras.

El atmosférico, los toros y la paella

Para el Dr. Alfonso Pérez Romo

Entre los primeros recuerdos que guardo del lugar en el que pasé mi infancia, está el patio soleado de una casa grande y provinciana, adornado en una esquina por un árbol, orgullo de mis abuelos, que cada primavera se llenaba de flores de un sutil rosa pálido; el *Lagerstroenia indica,* de la familia de las litraceas, conocido en mi pueblo como atmosférico y en el sureste como astronómico. Bajo la sombra de este árbol recuerdo a mi abuela paterna vistiéndome con un ridículo disfraz de romano para el desfile en que un grupo de niños a caballo, con palafrenero y todo, escoltábamos bajo el tórrido sol de agosto la imagen de la Virgen de la Asunción, patrona del pueblo. Pero también, debajo de ese árbol recuerdo, en las fiestas de carnaval, grupos de hombres amigos de mi padre y algunos desconocidos hablando de toros.

Para la edad que yo tenía entonces, la palabra toros era una clave que me llevaba a la puerta de la casa por donde pasaba el "convite", una alegre comparsa presidida por un hombre que llevaba, a guisa de estandarte, un zarzo de banderillas; le seguía la banda del pueblo tocando "El Zopilote Mojado" y otros alegres pasodobles. Remataba la singular procesión un personaje a quien todos los niños adorábamos: "Don Mómero", Baldomero González, quien lanzaba colaciones y otros dulces hacia la banqueta en donde se arremolinaban los infantes, luchando por alcanzar aquellas golosinas. Junto a mis amigos del barrio, seguíamos aquella divertida comitiva a su paso por las principales calles del pueblo hasta la plaza de toros, en cuya puerta la banda continuaba tocan-

do unas dos horas más hasta que se abrían las puertas del coso. Mientras esto sucedía, yo regresaba a mi casa a comer.

A pesar del ambiente festivo del pueblo, la casa guardaba un silencio casi religioso. Mi madre nos daba la comida mientras mi padre y algunos de sus amigos charlaban serios y en voz baja, en el zaguán o frente a las puertas cerradas de las habitaciones. Un poco antes de las cuatro de la tarde acontecía algo maravilloso, las puertas de las habitaciones se abrían y aquellos hombres alegres y despreocupados de la mañana salían transformados, a los ojos de los niños, en una especie de príncipes sombríos; la piel pálida y el gesto adusto ocasionalmente roto por una sonrisa nerviosa, enfundados en seda de vivos colores bordada en oro o en plata, con zapatillas de moño, medias rosas y una extraña gorra negra como con orejas que después supe, se llama montera. Pronto comprendí el papel jugado por esos hombres en las fiestas del carnaval, eran los toreros; sacerdotes del festivo ritual de la sangre, el sol y la arena. La amistad cultivada por mis padres con tales celebridades le daba a la casa un aura de distinción.

Por ahí pasó Manuel Capetillo padre, héroe de la chiquillada local cuando actuaba como él mismo, vestido de charro en innumerables películas mexicanas de fines de los años cincuenta. De una de esas habitaciones al patio salió alguna vez con esos vestidos blancos bordados en cruceta azabache, tan de moda entre los toreros por esa época, para dar aquellos largos muletazos llenos de temple, a los toros de La Punta, de don Chema Franco o de alguna de las ganaderías jaliscienses de la región. La cercanía con esos personajes le dio a mis padres largas amistades; en ocasiones y fuera del carnaval, era común encontrar a Fermín Rivera, a Rafael García, al "Tigrillo" Juan Silveti y más frecuentemente al "Maestro de Saltillo", Fermín Espinosa "Armillita", tomándose un tequila en la sala en compañía de mi padre, mis tíos Toño y David Jiménez o don Manuel González "El Taratas".

Durante el tiempo que estuve en la preparatoria me alejé de casa, pero no de los toros y, en la antigua plaza "El Progreso", frente al Hospicio Cabañas en Guadalajara, vi emerger las figuras de los entonces novilleros Manolo Martínez, Eloy Cavazos, Antonio, Lomelín, el jovencísimo Curro Rivera y otros, sin dejar de acudir puntualmente a la cita con el carnaval de mi pueblo. Cuando me fui a estudiar al DF en la UNAM, las visitas a Jalostotitlán se hicieron necesariamente más espaciadas, pero siempre sobrevivió dentro de mí el virus incurable de la afición taurina, alimentada ahora en la Plaza México, en algunos festejos de Tlaxcala y otras plazas

cercanas a la Ciudad de México; eso sí, sin olvidar mi peregrinación anual, primero a la vieja plaza del pueblo llamada como la de Guadalajara, "El Progreso" y a partir de 1972, a la nueva Plaza Monumental Fermín Espinosa "Armillita".

Por esos años, principios de los setenta, el ambiente taurino de mi casa vivía un gran momento: mi tío David, en compañía de unos socios de San Juan de los Lagos, habían comprado la hacienda de San Carlos en San Miguel de Allende, donde se asentaba la ganadería que lucía el hierro del mismo nombre, atendida por el gran gitano "Cagancho". El maestro "Armillita" seguía frecuentando a mi padre. Debo aquí rendir un homenaje personal a la bonhomía del matador, así como a su extraordinaria sazón. Me explico: entre los amigos de su generación se consideraba, con justa razón, un privilegio degustar la paella que preparaba en su rancho, la antigua hacienda de Chichimeco, pero mayor privilegio era que el maestro saliera de su retiro para preparar ese manjar en otra cocina.

Hay cosas que se deben presumir y una de ésas es el recuerdo de una paella cocinada por don Fermín Espinosa "Armillita" a la sombra del atmosférico de mi infancia. Sería la cuaresma del 73 o 74, Miguel, matador ahora en el retiro, empezaba a torear cuando llegó a la casa acompañando a su papá, quien traía una gran paellera y una caja con todos los ingredientes para agasajarnos; también los acompañaba Fermín chico y no recuerdo quién más, cargando una caja del vino blanco que producían en su finca. Mientras mi padre convocaba a sus amigos más cercanos, el maestro se metió a la cocina y encendió la estufa un poco antes de que mi hermano Jaime, mejor conocido como "El seco", le preguntara con la falsa seriedad bajo la que esconde su socarronería: "Oiga, matador, ¿no que la mejor paella es la que se prepara con leña?". El maestro se irguió, picado en su orgullo como si lo hubiera revolcado un burel, y sin mirarse la ropa pidió un brasero y leña. En aquel tiempo la casa aún conservaba detrás del patio trasero las caballerizas donde solamente se guardaban triques de poco uso; de ahí saqué leña de mezquite y un brasero de pie, metálico y grande que se oxidaba en un rincón. Después de limpiarlo bien lo coloqué en el patio frente a la cocina, a la sombra del atmosférico, puse en él la leña siguiendo las indicaciones del matador y encendí el fuego. Don Fermín ya tenía puesto el mandil y una vez que la lumbre estaba en su punto colocó la paellera, la roció con abundante aceite de oliva y procedió a freír trozos de costillitas de cerdo y salchichas, enseguida pollo, cuidadosamente troceado, luego ejotes, pimiento verde y cebolla; luego, caldo de pollo y azafrán. Casi para

finalizar agregó el arroz, camarones, almejas y mejillones, antes de cubrir con un paño de algodón húmedo la ancha paellera. Alrededor del anafre había un ambiente de fiesta; los hombres hablábamos de toros y toreros, escuchando al maestro condimentando la paella con sal y con gracia las anécdotas de sus viajes en los barcos que llevaban a los toreros mexicanos a Europa a participar en las campañas por plazas de España, Francia y Portugal.

En un momento dado, mi madre nos hizo notar los delicados pétalos color de rosa que caían en el patio mientras se esparcía en el aire el aroma de la delicia preparada por el matador. ¡Era una imagen bella y poética! Un poco antes de empezar a comer, alguien propuso un brindis por esa figura del toreo y extraordinario cocinero al tiempo que aquellos pétalos seguían flotando y adornando el piso del patio, hasta que Paulita, mi abuela, nos volvió a la infame realidad; ¡el atmosférico, con el calor del fuego colocado a su sombra, se estaba secando! Con rapidez movimos el anafre y la paella, que ya estaba lista, mientras una de mis hermanas limpiaba el patio y nos servíamos. Al llenar mi plato caí en cuenta del sentido de los sacrificios rituales: la primavera nos cobraba con una rama del atmosférico la delicia preparada por el maestro Armillita. Ahora no dejo de recordar a ambos, al matador Fermín Espinosa y al árbol delicado, casi seco en aras de una gran tarde, como el toro arrastrado por las mulillas mientras los tendidos se cubren de pañuelos, aplausos y sonrisas para el matador. ¡Olé!

Librado 15.

Lo que fue un borrego

Para Mariana y Julia Abarca Zama

Para celebrar su cumpleaños, Pilar Jiménez decidió organizar un banquetazo, lo cual para los sibaritas es mucho más complejo que tan sólo cumplir el rito social de compartir los alimentos, es algo que exige planeación y tiempo. Cuando Pilar empezó su relación con el arquitecto Miguel López, encontró en él una afinidad en cuanto al gusto por cierta comida mexicana. Generalmente, las mañanas de sábados y domingos eran para ellos un acontecimiento goloso, de preferencia frente a una buena dotación de barbacoa y cervezas. Por eso fue que, sin dudarlo, decidieron cebar con suficiente tiempo un borrego, invitado especial y centro del banquete conmemorativo. Una mañana de sábado, un mes antes del onomástico de Pilar, subieron a su combi dirigiéndose a las faldas del Ajusco, concretamente a los alrededores de Topilejo donde encontrarían a la víctima pastando en uno de esos frescos potreros del DF rural. Con él en su jardín empezaron los planes. ¿A quién invitarían? A toda la banda. ¿Cuántos kilos de tortillas iban a necesitar? Muchos. ¿Quién prepararía las salsas y cuáles serían las indicadas? Seguramente más de cuatro se apuntarían, cada quien con su receta.

Mientras resolvían sus dudas, el borrego podaba el pasto y, ayudado por un poco de avena, empezó a engordar. Sus vecinos, Aarón Garza y Artemio Abarca, se dieron cuenta de lo eficaz que resultaba el animal para podar el pasto y, sin dudarlo mucho, decidieron invitarlo, a través del arquitecto, a comer en su terreno. Con la anuencia de Pilar, Miguel aceptó la invitación, seguramente

viendo mermar las flores de su jardín. El borrego tampoco puso objeción y pronto empezó a podar el pasto de los vecinos. Ni Artemio ni Mónica, su esposa, sospecharon que el cordero, de naturaleza pacífica, pasaría a ser mascota y objeto depositario del cariño de sus hijas Mariana y Julia, entonces de 10 y 8 años. Las niñas tiernas y el animal tranquilo pronto hicieron buena amistad, la cual por cierto resultó muy corta. A pesar de que ellas lo veían más como un amigo que como comida, llegó la fecha en que el destino del animal se cumpliría al mismo tiempo que el cumpleaños de Pilar.

Debo explicar que las casas de Miguel y Pilar, de Artemio y Mónica, así como la de Aarón y su pareja, la de "El Chaparro" José Luis y la de "El Árabe" Montiel eran centro de reunión para los amigos de la UNAM, los paisanos de éste, "El Hongo" Guillén, "El Tico" y otros, entre ellos la voz deliciosa de Victoria, algunas amigas y yo, que éramos habituales visitantes ya sea para jugar dominó o simplemente para compartir mesa y copas; por lo tanto, estaba asegurada la concurrencia de, al menos, un par de docenas de estómagos voraces.

Al decidir la manera en que se integraría el borrego a la celebración de Pilar, el arqui López y ella decidieron hacer una barbacoa de hoyo. Durante la semana de gracia concedida al animal, Miguel construyó en su jardín un horno y una barra al lado de éste, y casi al término de la semana se habían asignado las tareas a quienes estaban enlistados para cooperar en la preparación del banquete. Mónica Zama, a pesar de que sus hijas le hicieron jurar que no participaría en el asesinato de su amigo de cuatro patas, fue quien compró, en el mercado de Jamaica, las pencas de maguey con que cubrirían la carne del animal durante su cocción. "El Tico" Garza, por su parte, compró hierbas de olor, chiles secos y especias para condimentar la carne y preparar la panza con las vísceras y los restos del borrego. Mi participación sería preparar una salsa con tomatillo, ajo y chile de árbol seco. Una de las tareas principales, matar el borrego, cayó en las manos de "El Hongo" Guillén gracias a la recomendación que hicieron de él los tamaulipecos, Aarón Garza, su hermano "El Tico" y "El pelón" Montiel.

A las vísperas del festejo, dirían los cronistas de antaño, es decir un viernes al mediodía, al poner Artemio un lazo alrededor del cuello de la futura barbacoa, el animal se arrancó balando tan lastimeramente que las niñas, que en ese momento regresaban de la escuela, se abrazaron a las piernas de su madre para suplicarle que no fuera a comer la carne de su mascota. En ese momento, yo podría jurar que las niñas se volverían vegetarianas el resto de sus días, algo que, afortunadamente, no sucedió.

En el jardín de Pilar y el arquitecto todo estaba listo para recibir al borrego: el horno y la leña secos, dos cazuelas de barro ya curadas y los ingredientes de salsas, adobos; hasta los aguacates esperaban en la barra, mientras "El Hongo" Guillén afilaba sus cuchillos y disponía de todos los elementos de sacrificio. A pesar de que prácticamente crecí en un rancho, nunca había visto cómo se mataba un borrego; imaginaba que el animal se colgaría de las cuatro patas, tal como se cuelgan los borregos de barro en los nacimientos para cortarles el cuello y dejarlos desangrar. Pero no fue así, "El Hongo" sencillamente ató las dos patas anteriores y una posterior del borrego, es decir lo "aborregó", y con un golpe de precisión le partió el pescuezo. Como la idea era no desaprovechar nada del animal, "El Tico", ayudado por su hermano Aarón, recogió la sangre en una sartén de plástico mientras en otra iba juntando vísceras y pequeños pedazos de carne que "El Hongo" Guillén iba desechando, para después lavarlos e irlos picando finamente. "El Tico" hizo lo mismo con la panza del animal, la cual fue rellenando con el resto de las menudencias, adobadas con una salsa preparada con chile pasilla cocido y molido después con jugo de naranja agria, sal, orégano, comino y otras especias.

Todo esto sucedía un viernes por la noche, hora de sobar ficha, o sea nuestra cita semanal con el dominó. Mientras, el cadáver del cordero reposaba colgado de un alambre por las patas traseras con los testículos al aire. Esa noche la pasamos prácticamente en vela, ya que deberíamos prender la leña en el horno por la madrugada, ya por ahí de las diez, a más tardar a las once, estaríamos almorzando.

Serían las cuatro de la mañana cuando encendimos el horno. Previamente, los hermanos Garza habían recolectado y cortado leña de los árboles del vecindario. Quizás lo único memorable fue el susto que le dio a "El Chaparro" un perro suelto que lo sorprendió arrancando una rama seca y particularmente resistente, cerca de las tres de la mañana, provocando un balazo al aire de los dueños de la casa de donde asomaba aquella rama. Los demás lo embromamos por casi tres meses diciéndole que había decrecido su tamaño aproximadamente tres centímetros, lo que en su caso se volvía muy notorio. Cuando las llamas empezaban a decrecer, Miguel asó cuidadosamente las pencas de maguey que cubrirían los pedazos de borrego que "El Hongo" acomodó en la cazuela de barro, casi del mismo diámetro que la boca del horno. "El Tico" puso sobre las piezas de carne la panza rellena que con tanta dedicación había preparado, antes de que todo se cubriera con las pencas y se co-

locara dentro el horno, en el cual resplandecía una considerable cantidad de brasas. Enseguida, se tapó el horno con una lámina de metal, sellándose las orillas con masa de maíz. Debo confesar que la espera me aburría tanto que no me quedó más remedio que preparar mi famosa salsa "libretas". Esto es, dorar chiles de árbol secos, ajo y tomatillo sobre la tapa del horno que ardía de caliente, para después molerlos con sal de grano en un molcajete, a la mejor manera de los arrieros de mi tierra.

Unas cinco horas después y cuando los comensales, sobre todo la cumpleañera, empezaban a desesperar se destapó el horno para que todos tuviéramos un orgasmo de gula. En ese momento y como por arte de magia aparecieron otras salsas: verde, roja y borracha, como los más necios de los partícipes de la trasnochada.

Hace poco tiempo me encontré a Mariana y a Julia Abarca en un antro, rodeadas de jóvenes de su edad, aprovecharon para reírse a mis costillas acusándome de asesino. Al principio no entendí por qué, hasta que me aclararon que esperaban el amanecer para ir a comer barbacoa antes de dormir, rematando así una noche de juerga. Mariana, una bella mujer que oculta su ternura innata con un ácido sentido del humor, me recordó el episodio con Max, el borrego, que fue una de sus primeras mascotas y también la primera barbacoa que probaron, un poco después de los demás y con cierta reticencia por el cariño que le tenían al animal. Me puso al tanto también de los últimos sucesos de sus vidas. Julia hace su servicio social en el Zoológico de Aragón y ella terminó la carrera de Biología, especializándose en insectos, y ya se separó de su primera pareja, me invitó a visitar a sus padres; Artemio terminó un doctorado y es académico en la facultad, mientras Mónica Zama, con el excelente humor de siempre, es subdirectora o algo así, de una dependencia en la UNAM; Miguel y Pilar siguen juntos y no han vuelto a usar el horno más de tres ocasiones después de que lo estrenamos. Sin embargo, para mí es imposible comer barbacoa sin compararla con aquélla, la esperada por tanto tiempo y que Pilar, lo confesó después, extraña en cada cumpleaños.

TAQUEL
NT

De muertos

Para la mayoría de los mexicanos el dos de noviembre, Día de Muertos, tiene una enorme carga espiritual, aunque algunos lo neguemos y otros lo disfracen con brujas, calabazas y murciélagos de "jalogüín". Algunos antropólogos y estudiosos de este tipo de fenómenos sociales aseguran que la costumbre de honrar a los difuntos dignos de la memoria tiene profundas raíces indígenas. Quizás, aunque pensándolo bien, el Día de Todos los Santos tiene, al menos para mí, más que ver con el catolicismo que con las fechas variables en que las diferentes religiones que los antiguos habitantes de nuestro continente celebraban el tiempo de cosechar o de recordar a sus ancestros. De cualquier manera, ahora en donde está más arraigada esta costumbre, hay una coincidencia festiva, manifestada principalmente en la presencia del altar de muertos. En éste se incluyen fotos de los difuntos familiares, velas que habrán de iluminar el camino transitado por el alma de los muertos cuando nos visitan, cempasúchiles, cuya traducción literal es "flor de muerto" en náhuatl, su estallido amarillo enmarca las calaveras de azúcar. Lo que realmente viene a ser "la ofrenda" son los platillos preferidos del difunto, generalmente tamales o mole, además de bebidas regionales, ya sea mezcal en Guerrero y Oaxaca, aguardiente de caña, charanda en Michoacán, cervezas y refrescos y si el finado fumaba, cigarrillos o puros y, no sé por qué, muchos dulces. En Naolinco, Veracruz, también se acostumbra colocar un vaso de agua, ya que se asegura que el camino de regreso a la Tierra reseca la boca, ¿será?

Lo más atractivo de esta sanísima costumbre nuestra, es la comida preparada especialmente para celebrar esta fecha, generalmente platillos de origen prehispánico. ¡Qué agradable sería, estando vivo, ser un muerto yucateco y disfrutar el mulpil pollo al menos una vez al año! A propósito, ¿saben preparlo?, o cuando menos, ¿saben lo que es? El mulpil pollo es un tamal del sureste, enorme, capaz de contener un faisán, un guajolote chico o un pollo junto con abundante carne de lechón, cuya masa se prepara con axiote y la carne se marina en el mismo condimento diluido en naranja agria.

La primera vez que probé el mulpil pollo fue en un restaurante de comida yucateca, en la Ciudad de México y, aunque me gustó, no fue tan espectacular la experiencia como cuando participé en la preparación de uno, elaborado en honor de un amigo mío, productor de comerciales, veterinario y gran aficionado a los toros.

Este amigo, Arturo Medina, nacido escorpión por más señas, me llamó a fines de octubre para celebrar su cumpleaños con una comida en casa de su hermano Ernesto. Sopa de lima, queso relleno, cochinita pibil, codzitos, frijoles con puerco y postres yucatecos fueron las delicias que disfrutamos, rociadas con abundantes cervezas León Negra y Montejo. Precisamente fue a los postres que se paró el agasajado, con una copa en la mano, haciéndola sonar con una cuchara para decirnos muy serio: "Voy a pasar a mejor vida y quiero que le digan a los guachos que me den por muerto" (guachos es el modismo yucateco para los chilangos). "Y para que vean que va en serio, quiero mi altar con ofrenda y todo. Se toman una en mi recuerdo, ¡salud!". Para nosotros los mexicanos, pasar a mejor vida es dejar de sufrir, cosa que sólo se logra con la muerte. Tal noticia me tomó por sorpresa, pues no se le veía enfermo ni triste, pero cuando vi a su hermano muriéndose de risa, sospeché otra causa del brindis. "¡No se pongan triste, "Gallo". Paso a mejor vida porque me saqué una buena lana en la lotería y me voy a Chicchulub!". Claro que eso era pasar a mejor vida, comprar una casa en la playa y dejar de trabajar, por lo menos un tiempo, es mejor vida que la que se lleva tomando un tono verdoso en la piel, habitando la ciudad.

Ahí mismo acordamos prepararle su altar, con ofrenda y toda la cosa. El altar lo levantaríamos en el departamento que habitaba por el rumbo de Atzcapotzalco y su hermano prepararía el mulpil pollo ritual. Por supuesto, que le pedí me permitiera ayudar, a lo cual afortunadamente accedió, sugiriendo que lo acompañara a comprar lo necesario en el imprescindible mercado de San Juan.

Fue un agasajo ver cómo escogía un faisán para sustituir el pollo para, enseguida, ir a los puestos de verduras y seleccionar los chiles habaneros, la cebolla morada, las semillas y la pasta de axiote, naranjas agrias, carne de cerdo, masa de maíz y hojas de plátano para envolver el enorme tamal. Una vez en el departamento, me contaba que el mulpil pollo original era horneado en un hoyo. Ante la imposibilidad de cavar en el jardín del condominio, nos resignamos a preparar el agasajo en el horno de la estufa, ¡consecuencias de vivir en la ciudad!

Alguna vez un amigo aficionado a la antropología culinaria, me aseguraba que los tamales tal como los conocemos ahora, no se preparaban antes de la llegada de los españoles a nuestro territorio, ya que los nativos americanos desconocían la manteca y su uso para aglutinar la masa. Decía este amigo que los tamales eran tan sólo una manera de envolver diferentes ingredientes para cocerlos al vapor. El cocinero designado para preparar el mulpil pollo, al enterarse de esa aseveración, no dijo nada; en cambio, puso a dorar las semillas del axiote, para que al molerlas liberaran el aceite rojo que encierran y con él me puso a mezclar la masa, hasta que quedó de un apetitoso color bermellón claro, separando un poco de esta masa para el kol. "Porque el kol, "Gallo", es importantísimo para ponerlo al tamal, antes de hornearlo". Cuando escuché la palabra col creí que se refería al repollo y pensé "Este cabrón lo olvidó y habrá que ir por él". Al quitarme el mandil para salir, y adivinando mis intenciones, Ernesto me detuvo poniéndome una cerveza Montejo en la mano. "¿A dónde, "Gallo"? No te confundas, el kol es la misma masa, sólo que líquida, casi como atole. Chúpate esta chela y sigue amazando hasta que te quede uniforme y suave". Dándole un buen trago a mi Montejo, seguí sus indicaciones. Él, mientras tanto, guisó la carne, previamente marinada en la pasta de axiote disuelta en jugo de naranja agria. Después, encendió el horno y sacó un molde grande, bajo y casi cuadrado, en donde colocó cuidadosamente una hoja de plátano ligeramente asada, sobre la que extendió la masa y sobre ésta fue poniendo los trozos de faisán y la carne de cerdo; también agregó trozos de tomate y de cebolla morada, sazonó todo y lo cubrió con más masa, para finalmente rociar el kol, antes de cerrar la hoja de plátano y meter el molde al horno. No tomé el tiempo de cocción ni la cantidad de ingredientes, porque en el ínter ayudamos a su hermano, el que pasaba a mejor vida, a preparar su propio altar.

Esto casi merece un capítulo aparte. Para empezar, en un departamento chico, fue un lío hacer espacio en la sala para poner

una mesa en la cual colocar el altar. Después, recortar el papel de china y colgar el papel picado de calaveras catrinas y esqueletos rumberos; luego la tarea de cortar papel dorado en el que se escribió: "El viejo Arturo" para pegarlo en la frente de siete calaveras de azúcar, el pan de muerto, las velas adornadas, las flores de cempasúchil, las cervezas yucatecas, una botella de xtabentún. Por supuesto, que no podrían faltar las fotos del que pasaría a mejor vida, en todas ellas se le veía en diferentes situaciones: en los toros, en la calle, en un foro, pero todas con una nota en común, estaban tomadas en la ciudad.

Para cuando los amigos llegaron, tanto el altar con la ofrenda como el mulpil pollo estaban listos, ese Día de Muertos fue uno de los mejores que he vivido. Fueron copiosos los brindis hechos a la salud de los amigos que sí habían pasado a mejor vida, en el sentido típicamente mexicano de morir. Alguien sacó una guitarra y disfrutamos también de la música lánguida y sensual del sureste, hasta que nos amaneció disfrutando del tremendo tamalote, del xtabentún hecho de miel y flores. Ahora, cada dos de noviembre recuerdo al calavera de mi amigo, que desde que "pasó a mejor vida" ha regresado solamente unas cuatro veces a la ciudad, pero me sigo muriendo de antojo por saborear otra vez ese mulpil pollo preparado en memoria del muerto más vivo que he conocido. ¡Salud!

Librado 15.

De tamarindos

Los mexicanos amamos tanto lo agridulce, quizás porque en algún momento de la historia, a una madre mexicana se le ocurrió dar a sus hijos, a manera de postre, unas gotas de limón con azúcar y la costumbre cundió, transformándose en gusto. Lo demás es fácil de entender: la abundancia de frutales y la fácil adaptación de especies tropicales a nuestro suelo, como la caña, cuyos azúcares pronto sustituyeron a la miel para endulzar tal variedad de frutas.

Desconozco si el tamarindo es nativo de México o importado de África o Asia, pero definitivamente es uno de los sabores que más identificamos los mexicanos con nuestra historia personal. Su agridulzor acompañó las primeras calenturas de amor de nuestras hermanas. Endulzado, enchilado, con regusto de chamoy. ¿Recuerdan los rollitos de tamarindo de aquellas tardes en que empezábamos a notar las redondeces de las niñas? ¡Y algún pueblo de tierra caliente! Esos árboles anchos y bajos, de generosa sombra, adornando plazas, refrescando patios, formando huertas, floreando puntuales en primavera y, de pilón, regalando sus dulces vainas a nuestro regocijo. ¡Ah, tamarindos!

Recuerdo tamarindos de muchos lugares, los más lejanos en mi memoria viven en los alrededores de El Grullo, Jalisco. Después, a mis quince años cabales, una mujer niña de la Huasteca, con sangre árabe en sus venas, me enseñó el agridulce sabor del amor carnal bajo la sombra de un tamarindo en una huerta de Huejutla, Hidalgo.

Recuerdo, entre tamarindos, al que fue mi mejor amigo: "El Chuco" Jiménez, un pariente lejano con el que compartí la primaria, secundaria, preparatoria, experiencias sicodélicas y las primeras charlas más o menos en serio. Hablábamos de nuestras raíces, de los árboles y animales que eran nuestros dioses tutelares. Buscábamos interpretar nuestros mitos, los cuentos de los viejos. Él no era alteño de cepa, cómo yo. Su familia era de algún rincón del sur de Jalisco, entre Tuxcacuesco y El Grullo. De ahí seguramente le venía el gusto por estos frutales. Al terminar la prepa le perdí la pista, pero unos tres o cuatro años después, a principios de los setenta, volví a encontrármelo en Zipolite, Oaxaca, convertido en hippie y pionero de preocupaciones ecológicas, incluso me parece que fue a él a quien por primera vez le escuché el termino "ecológico".

En ese tiempo, la costa de Oaxaca era un paraíso casi virgen, tal vez por eso mi amigo escogió un rincón cerca de Puerto Escondido para vivir. Convencido de todas las bondades y, más que eso, fanático de esas vainas, las del tamarindo, se juntó con una negra de Costa Chica y juntos tuvieron un trío de mulatitos: dos niñas y un niño; tenían una camioneta desvencijada que se negaba a parar, una palapa y una huerta con cocos, mangos, cítricos, aguacates, guayabas, papayas y tamarindos, entre otros frutales. En lugar de experimentar con la siembra de marihuana, como tantos coetáneos, a "El Chuco" le dio por hacer un vivero que le proveyera materia prima para su cooperativa o empresa familiar de pulpa y dulces de tamarindo, así como jabón, crema y aceite de coco.

A mediados de la década de los años noventa, buscando locaciones para la filmación de un comercial, pasé a buscar a"El Chuco" a su paraíso oaxaqueño. Esperaba encontrarlo con su aire de monarca hawaiano, "dándose un toque" en la hamaca mientras algunas mulatas y mulatos trabajaban bajo la sombra de una palapa.

En la desviación de la carretera a su terreno estaba el puesto de jabón y aceite de coco para broncearse, así como pulpa de tamarindo enchilada, azucarada, en rollo, en bolas, y concentrada en botellas para preparar agua fresca, café de tres o cuatro variedades, sin tostar y tostado, a granel y empacado, entero y molido; todo asegurando, en etiquetas bilingües, ser cien por ciento orgánico. Ahí pregunté por él a una morenita guapa de unos 18 años que hablaba en inglés con un mulatito muy joven. Entre risas y disculpándose, me dijo en español que fuera a esperarlo a su huerta, que había salido a Pochutla, pero que seguramente en poco tiempo estaría de regreso.

Recorrí los dos o tres kilómetros de terracería hasta llegar a la gran palapa de"El Chuco". Al llegar, dos perros corrientes cruzados de amarillo, no muy flacos, salieron a recibirme ladrando y corriendo alrededor del coche. Salida de no sé dónde, una negra enorme les gritó para calmarlos, en español con fuerte acento gringo. Detuvo del cuello a los perros y extendió una sonrisa tan ancha como sus caderas, sorprendiéndome al invitarme a pasar y a esperar a "El Chuco", antes de preguntarle por él.

Cuando descendí del auto los perros se acercaron a olisquearme y a mover la cola con la esperanza de una caricia en la cabeza. La enorme y sonriente negra también se acercó, secándose las manos en un trapo que colgaba de su cintura al tiempo que decía: "Tú eres Librado, ¿no? No has cambiado nada".

Me quedé helado, pero tranquilo, tratando de empatar la figura menuda de Elpidia, la negrita de Costa Chica que yo conocía, con este monumento boteriano al optimismo. A pesar de los casi veinte años sin verla no me parecía posible tanto cambio. Seguramente ella notó mi turbación y, soltando una carcajada, me aclaró todo, presentándose: "No, Librado, no soy "La Pilla"; ella anda en Puerto Ángel y al rato regresa. Yo soy Beverly, mujer de "Chuco"… también. Pero, pásale, lo que pasa es que "El Chuco" siempre habla de ti cuando está pacheco. ¡Diario, pues!".

Terció un morenito de unos doce años que junto con otros cuatro mulatillos de diversos matices se habían sumado al comité de bienvenida. Al rato, ya sentado bajo el fresco de una palapa, entre Beverly y sus hijos, (los morenitos de la tienda también eran hijos de "El Chuco", pero con Elpidia) me pusieron al tanto de la vida de mi amigo en los últimos dieciséis años.

Beverly llegó a México en 1978. Antes de eso, nunca había salido de Nueva York, pero un premio en un concurso de ópera le ganó un viaje a un festival musical en Oaxaca. Al terminar éste, viajó a la costa y ahí escuchó el llamado de la selva, de los mangos, aguacates, de los tamarindos, de los cocotales, papayos, guayabos, del cacao, de los cafetales, del chile, plátanos, mameyes y de los pescados asados con leña, los guajolotes en mole, los marranos al horno y, lo más importante, sintió también el llamado del amor y aceptó compartir el lecho de "El Chuco", que a su vez lo compartía con Elpidia y no dudo que con otras más.

El caso es que el patriarcado de"El Chuco" se internacionalizó. Seis hijos, tres niños y tres niñas en diferentes tonos de chocolate formaron su tribu. Todos ayudaban en la cooperativa, además de unos diez empleados locales que no se diferenciaban

de ellos en nada. Si acaso en que los hijos de mi amigo a veces hablaban en inglés entre ellos y con Beverly, y en costeño con Elpidia y los demás. Cuando ésta llegó, ya nada me sorprendía; bajó de un Jeep casi nuevo de un salto, vestida con los mismos jeans cortados y gastados y la misma camiseta ajustada con que había conquistado a mi amigo más de veinte años antes. Cuando jalaba un saco de café del Jeep me acerqué a ayudarle y entonces me reconoció, brincando a abrazarme con su agilidad de eterna adolescente. "¡Qué milagro, Libradiux! ¿No te ha visto "El Chuco"? No debe tardar".

Saludó de beso a todos y abrazando con cariño a Beverly le preguntó por la comida. Los ojos me brillaron cuando la negraza dijo que ésta incluía arroz con plátanos fritos, salsa de tamarindo con chiles costeños, unos bagres pequeños, de los que llaman cuatetos en la costa; frijoles quebrados con hojas de aguacate y tortillas del comal.

En ésas estábamos cuando llegó una camioneta flamante, con vidrios oscuros y pintada de color arena con manchas color tamarindo, algo así como un camuflaje. De ella descendió "El Chuco" igual a sí mismo: sombrero panamá, lentes de sol, shorts, huaraches, guayabera, bien bronceado, el bigote grande con algunas canas y la eterna sonrisota. "¡Quihubo, cabrón, milagrazo! Esto hay que celebrarlo, ¡viejas, saquen el mezcal de mi tierra! ¿Cuánto hace que no pruebas un buen tuxcacuesco, pinche pelón?"

Antes de que pudiera responderle, ya tenía otra cerveza en la mano y un vasito de ese mezcal áspero del pueblo de Tuxcacuesco, Jalisco. El Chuco, taimado, nada más me observaba detrás de sus lentes oscuros, seguramente gozando de mi lógica confusión; no todos los días se encuentra uno con un amigo convertido en sultán tropical. Los mezcales, el de la sierra de Jalisco y el de Oaxaca, las cervezas, el humo de los cigarros de mi amigo, la copiosa comida y la alegría bullendo alrededor, terminaron por embriagarme hasta caer, al filo de la medianoche, en el abrazo sensual de una hamaca.

Despertar en el trópico siempre tiene algo de mágico, primero es un color blanco que se va filtrando en la oscuridad, luego un rumor de vida cada vez más fuerte hasta que, de golpe, es de día por completo. Estoy en una hamaca bajo un pabellón de algodón fino, afuera gritan y juegan niños, perros y pájaros. Empiezo a reconocer el lugar, una palapa alta y larga con paredes de bambú y biombos de petate, tarimas cerradas por tules, la casa de "El Chu-

co". A un lado de la hamaca, sobre un taburete de madera atada, está mi maleta, me pongo un short y una playera; apenas son las ocho y ya hace calor.

Al salir a la parte abierta de la palapa, algo así como un comedor, encontré a Elpidia, quien me invitó un café fuerte, recién hecho. Con las tazas en la mano me invita a tomarlo en un "fresquito". Caminamos hasta una represa a donde desviaban agua de un arroyo vecino. Con árboles en su orilla y suficiente profundidad como para tirarse de ellos y nadar a la orilla para secarse al sol. A un lado estaba bajo una palapa una mesa grande hecha de tablones, una parrilla y una hielera. Nos sentamos ahí a tomarnos el café. Al terminar, "La Pilla", como le decíamos de cariño, me tomó de la mano y con cierta coquetería, poniéndome nervioso, me quitó la camiseta, a la vez que ella se quitaba la suya para descubrir una microtanga.

"Bueno, ahora a refrescarnos", me dijo sonriendo, mientras balanceaba sus pechos breves y firmes en una corta carrera hacia el arroyo. El agua estaba bastante fresca, pero su contacto con la piel era realmente placentero; me refiero al contacto del agua, ya que Elpidia y Beverly sólo existían para "El Chuco" y sus hijos.

Me dejé flotar un buen rato, disfrutando del agua en la piel y del sol en la cara con los ojos cerrados, tratando de ignorar la media desnudez de Elpidia. La voz de mi amigo me sacó de mi ensueño, "¿Qué onda Libretón, todavía no te hundes?".

Nadé hacia la orilla. Ahí me esperaba una toalla, la gran sonrisa de Beverly y la frescura costeña de Elpidia, que se secaba el pelo vestida ya con su camiseta. Detrás de ellos, sus hijos acercaban comida a la mesa. "¡Qué bueno que estás aquí, deberías de quedarte!, ¿a poco no estás a toda madre?".

La verdad que eso era lo más cercano a la idea del paraíso, pensaba secándome y poniéndome la camiseta mientras nos sentábamos a la mesa. Papaya, jugo de naranjas recién exprimidas, café, pan casero calientito aún, cecina, crema, aguacates, frijoles y tortillas salidas del comal, además de una salsa exquisita a la cual no logré arrancar el secreto de su sazón. Después del desayuno mientras fumábamos el digestivo, me correspondió contar mis andanzas. A veces "El Chuco" interrumpía con una picardía para reír a carcajadas. Al llegar a los motivos de mi viaje se ofreció para acompañarme, servirme de guía y recomendarme con lugareños clave, ya que él conocía el rumbo como nadie.

Por supuesto que acepté su oferta, y poco después ya estaba detrás del volante y dejándome conducir por mi amigo, quien

me señalaba árboles y plantas con profundo amor y conocimiento. Ese día conocí bahías de ensueño, tomé fotos y vídeo de todos los lugares a los que me llevó, mientras él reía y presumía las bondades de la vida que había elegido.

Comimos una posta de lora al mojo de ajo con arroz, frijoles y ensalada de lechuga en una palapa en la que "El Chuco" fue recibido como monarca polinesio, extendiendo las ventajas de su aristocracia tropical al amigo que lo acompañaba. Ahí me regalaron una canasta con frutas, cuatro o cinco cocos y aproximadamente un kilo de chiles de un color verde pálido, parecidos a los habaneros e igual de picantes. Después de comer, fumamos un puro hecho a mano con tabaco también del rumbo y tomamos un exquisito café, antes de despedirnos para regresar a casa de mi amigo.

En el camino de regreso y mientras conducía, juro que me entró una tristeza extraña, una especie de *dejà vu* en que uno está seguro de haber vivido antes lo que sucede en ese momento. Era otra carretera y era la misma, así como era otro momento y uno ya transcurrido e igual.

El resto del día acompañé a "El Chuco" para que me presumiera su negocio. Me mostró su sembradío de tamarindos, su bodega en donde maduraba el ya cortado, me mostró también cómo se cuece y se separa la pulpa de fibra y semillas, cómo se endulza y empaca.

También vi el proceso para beneficiar el coco y transformar su carne en aceite, crema y jabón. Además de tomar muy en serio la idea de explotar el entorno ecológico de una manera racional, ellos lo hacían, también con éxito económico. Todo se veía limpio, el campo, las bodegas, las cocinas, las sencillas batas de los trabajadores y, lo más importante, su mirada. Se les veía tan felices como a "El Chuco" y su familia.

Los mezcales de ese atardecer fueron un poco menos copiosos que los del día anterior, sin embargo me volvieron a inundar de alegría y apetito.

Entre Beverly y Elpidia organizaron una cena con dos parejas de amigos, una de ellas, un matrimonio italiano dueños de un antro (así lo llamaron) en Puerto Escondido. Con ellos venía una cineasta florentina de muy buen ver, coquetona y divertida. Ayudé a Elpidia y a una de las trabajadoras de más confianza a poner la mesa junto a la represa, ya que Antonia, una morena muy cachonda, medio cooperativista, medio empleada, también se quedaba a cenar con nosotros.

Un aroma a costillas de cerdo combinado con perfume de piña y servido sobre hojas de plátano congregó a quince o die-

ciseis estómagos voraces en el fresco de la palapa iluminada con hachones. A un lado de las costillas de cerdo, resaltaba la blancura de un arroz con coco.

¡Líbrenos, Dios, de semejantes cenas! Otra vez mezcal, cervezas, humo y comida bajo el cielo perfecto de una noche tropical. Elpidia no cesaba de jugar a los celos, abrazándome e interrumpiendo cada vez que hablaba con la cineasta italiana. Dos o tres veces se me acercó al oído para señalarme cómo coqueteaba conmigo la belleza local. "¡Ándale, mi amor, ¿a poco no somos más cachondas las costeñas? Nomás checa a Toñita, como pa' que te quedes acá!".

"El Chuco" se moría de risa, sentado junto a la otra pareja, unos músicos chilangos avecindados en Puerto Ángel, mientras Beverly platicaba de salsa con los italianos. Los hijos de mi amigo cenaban riendo y celebrando lo que hacía o decía su padre. En un momento dado, "El Chuco" se levantó y me pidió que lo acompañara a traer las tumbadoras y otros instrumentos de percusión. En el camino a la palapa grande volvió al tema de mi futura residencia en la costa y trató de hacer prometerle cuando menos un par de días más en su casa.

¡Qué loca noche! "El Chuco", a base de necear, se había convertido en un tumbero bastante aceptable, le faltaba bastante para ser Ray Barreto, pero le pegaba a los cueros con ritmo y bastante sentimiento, acompañando a los chilangos en los boleros en que Beverly lucía su vozarrón de mezzosoprano, Toñita hacia una dulce segunda con su voz baja, pero muy afinada. El italiano se lucía con un contrabajo y todos, de algún modo, participábamos en la música de la buena noche bohemia.

¿A qué hora terminamos? No lo recuerdo, pero sí recuerdo la hamaca recogida en un gancho y un catre de lona amplio, ya tendido. En el mismo taburete de la noche anterior, una jarra de agua fresca con mucho hielo y dos vasos. Apenas me desvestí caí sobre el catre en un sueño profundo.

Nunca he podido comprobar si lo que me sucedió esa noche fue un sueño o realmente pasó, pero en medio de la oscuridad sentí una presencia. Sin abrir los ojos sentía el calor de un vientre de mujer, sentí su olor y el correr de su sangre debajo de su piel y de sus vellos. Después, ¿oí?, una voz que susurraba muy suave. "No hables y quédate quieto, haz de cuenta que sueñas".

Enseguida, mi duermevela se transformó en un frenesí de caricias, besos y sudor; envuelto en un clima de irrealidad que volvía más fuertes los olores y más ruidoso el silencio. De algo sí estoy seguro, en caso de que no haya sido un sueño lo que pasó

esa noche, no era europea la bruja que me chupó el alma. Me resistí a pensar que haya sido Elpidia, pero juraría que, si no ella, el espíritu erótico que me sedujo absolutamente fue Antonia, Toñita, el partido que podría volverme costeño por adopción matrimonial, tal como "El Chuco" se volvió sultán tropical.

Mi segundo despertar en la gran palapa fue espectacular, aunque no con el reposo del primero; un estruendo de exclamaciones fuertes en italiano, sonoras carcajadas, niños corriendo y gritando, adolescentes burlándose de la cruda de los adultos con aguda ironía y, en mí una resaca dionisiaca.

Los gritos optimistas de mi amigo terminaron de asustar mi modorra y me levanté. Junto a la almohada había quedado una arracada de oro, la recogí tratando de recordar de qué oreja pendía y la guardé en el bolsillo de la camiseta. Cuando salí de la habitación debía traer cara de menso, ya que todos en la palapa soltaron la carcajada en cuanto me senté a la mesa.

No hubo pregunta o comentario con otro sentido que no fuera erótico durante el desayuno, hasta lo que decían los más pequeños desataba una hilaridad pícaramente cachonda en la concurrencia. Mientras, yo trataba de adivinar quién era la dueña del arete, caso difícil, ya que todas estaban desatadas coqueteando entre sí y con los hombres. Sólo una vez se acercó Elpidia para atenderme, siempre muerta de risa, igual que "El Chuco", Beverly, los compadres chilangos, los italianos y Antonia.

Fue una larga sobremesa que, a pesar de las protestas de "El Chuco" y sus mujeres, tuve que interrumpir para ir preparando mi partida. Fui a la poza para un rápido chapuzón. Al salir de la regadera a un lado de ésta, me esperaba "La Pilla" con una toalla; me envolvió en ella para secarme, dándome un abrazo tan delicioso que casi me desmayo. Luego, giró rápidamente y salió en medio de una carcajada.

Al acercarme al coche para guardar la maleta, Beverly y Antonia tenían muchos regalos para mí: dulces, café orgánico, chocolate artesanal y un morral de ixtle con tres kilos de tamarindo. Después fueron los besotes de Beverly y Elpidia, de los hijos de "El Chuco", todos en diferentes matices de chocolate en su piel; la despedida de los italianos y de los chilangos, sinceramente afectuosa y el abrazo fraterno de "El Chuco". Finalmente, la tierna cachondería de Toñita, quien me susurró al oído: "El arete es para traerte de una oreja".

Me debo haber ruborizado notoriamente, pues todos rieron cuando, para disimular, acomodé los regalos en la cajuela. Subí al

coche, lo encendí y arranqué casi con lágrimas en los ojos y un nudo en la garganta.

Regresé por la sierra y pasé por Oaxaca para comprar mezcal, algunas chucherías y comer en el mercado, a fin de llegar a la ciudad por la noche.

En la mañana descargué la cajuela, puse la fruta y los chiles en el refrigerador. Luego, llevé las fotos a revelar para, por la tarde, mostrarlas junto con el vídeo a mi director. Durante el tiempo que explicaba dónde estaban las locaciones, no dejaba de pensar en aquel paraíso, pero sobre todo persistía en mí el recuerdo de la última noche ahí. Como se dice coloquialmente, "andaba bien volado".

Una vez en mi departamento y viendo los tamarindos, recordaba tanto a la Toña, que no podía dejar de pensar en su frase de despedida: "El arete es para traerte de una oreja".

Esa misma noche saqué la ropa sucia y en el bolsillo de una camiseta encontré la pequeña arracada de oro. Me lo puse en el lóbulo izquierdo inmediatamente y sí, efectivamente, el recuerdo de Toñita me traía de una oreja.

Aproximadamente una semana después, muy temprano en la mañana, recibí una llamada de "El Chuco" en donde me decía que vendría a la ciudad a ver un taller en donde fabricaban muebles para cocinas industriales, ya que necesitaba ampliar el negocio, pues empezaría a exportar el dulce de tamarindo y que si lo podría recibir al siguiente día. En realidad llegaba muy a tiempo, las locaciones propuestas en su rumbo habían sido aceptadas y debía ponerme en contacto con algunos de sus amigos para afinar detalles de logística.

Cuando llegó, a media mañana, me sorprendió preparando una salsa arriera al estilo de la que preparaba mi padre: chile de árbol seco, tomatillo, ajo y sal, todo asado en un comal y molido en el molcajete. Al ver los tamarindos que me había regalado, aún en el mismo morral, los empezó a pelar para enseñarme a aprovechar la pulpa. "Para que los aproveches antes de que se te sequen, pinche pelón".

Mientras los pelaba, me empezó a platicar de su negocio, cómo fue que empezó a comercializar el tamarindo, su lucha por créditos para mejorar, la eterna espera de la experimentación, la obtención de registros sanitarios, los primeros éxitos, los inevitables tropiezos, lo irregular de su vida familiar a los ojos de los lugareños y la entereza mostrada por sus hijos para ganarse el respeto de los demás niños.

Cuando ya había pelado poco más de un kilo de tamarindos, me pidió un trago y entonces me tocó sorprenderlo. En la alacena tenía guardada para ocasiones especiales una botella de raicilla de Puerto Vallarta y serví dos caballitos, en lo que calentaba un par de tortillas para probar la salsa aún caliente.

Después de esa botana me pidió que lo acompañara al taller a ver cómo iba su estufa. Lo acompañé durante una hora, dejó su camioneta color tamarindo y regresamos al departamento. Puso a cocer los tamarindos para extraer la pulpa y quitarles fibra y semillas. A mí se me ocurrió invitar a un par de amigas a comer, para que conocieran a uno de mis mejores amigos. Dos de ellas, actrices, aceptaron encantadas quedando, además, en llevar vino tinto. En lo que llegaban, se me ocurrió dorar y moler un puño de ajonjolí que, como es bien sabido es para todos los moles, con el que adornaríamos unas codornices que reposaban en el fondo del congelador, tan secas como el cazador encontrado en los Alpes austriacos por esas fechas. ¿Sería la influencia de San Pascual Bailón o de Santa Clara la del convento poblano?, o ¿cuál santo patrón de los cocineros nos sugirió que le agregáramos la pulpa de tamarindo y el chocolate artesanal?

Rescatamos las codornices hirviéndolas tan sólo con agua, hierbas de olor, cebolla y sal. Con el caldo de las aves preparamos arroz salvaje para acompañar el recién nacido mole de tamarindo, cuya receta se la achacamos a una tía muerta hacía ya más de veinte años: la señorita Escolástica Pedroza, de cariño, "Cola", depositaria de la tradición culinaria de la familia, quien fue la reina ausente de la celebración. Mis dos amigas festejaron que hubiéramos rescatado tan antigua y exótica receta. En honor a esa tía nos terminamos el vino y, por supuesto, el "antiguo mole de tamarindo", perdido en la memoria culinaria de los parientes viejos, ya que "Colita" nunca tuvo descendencia directa, sólo sobrinos. Sacamos ron para seguir brindando hasta altas horas de la madrugada en que se rompió una taza y "El Chuco" se fue a la casa de mis amigas, amenazando regresar temprano en la mañana a recoger sus cosas y, me lo advirtió muy serio, a darle orden a la receta del mole.

Al otro día, más bien al chico rato, un poco antes de las ocho de la madrugada, me despertó un repique rítmico y alegre sonando en la puerta. Por supuesto que era mi amigo, tempranero como buen campesino, con su sonrisota iluminándole la cara. "Hay *sex appeal* para rato, ¿a poco no, pinche pelón?".

Afirmó, más que preguntar, atusándose el bigote. Con la misma desfachatez, me pidió, mejor dicho, me ordenó prestarle

una grabadora y un casete virgen a fin de dejar para la historia lo que él llamó: "El platillo más afrodisíaco del mundo, después de las almejas vivas de Zihuatanejo". "En lo que te bañas, voy grabando la receta; pero te apuras, que a las once tengo que estar en el aeropuerto".

Hace más de diez años que el mole de tamarindo ha estado sumando puntos para el restaurante "La Valentina", diría mi amigo Enrique Castillo Pesado; también para mí ha sumado puntos, sobre todo entre la gente que amo. Precisamente en "La Valentina" de Guadalajara encontré hace poco a Toñita convertida en una bomba tropical, después de su participación en un "reality show" musical de Telemundo o Univisión. Yo había llevado a unas primas tapatías para presumirles mi nombre en la carta, cuando escuché su grito alegre y la vi. Desde el día en que me la puse, llevo la arracada de aquella noche, ella lo notó y la jaló de broma, aunque un poco en serio, a pesar de ir acompañada por su novio, un director de cámaras mexicano con muchos años de vivir en Miami. Mis primas rieron y comentaron con ella acerca de mis relaciones con famosas y famosos. Al despedirnos, Toña me sorprendió sacando un casete y entregándomelo antes de darme un fuerte abrazo de despedida y dos besos. "De la oreja te voy a llevar a la costa, tienes que ver a las negras que están chulísimas y también a "Chuco", a "Pilla" y a Beverly. ¡Qué suerte tienes, fui allá a ver a mi familia y tu amigo me dio esto, como si supiera que te iba a ver. Háblame, ahí está mi teléfono!".

No le he hablado aún, confieso que me dio un poco de celo verla con novio. Pero yo tengo la culpa por cobarde para las cosas del amor. Escuché el casete en cuanto estuve solo e inmediatamente decidí transcribirla, es lo menos que puedo hacer en homenaje a mi amigo; él provocó la creación del mole de tamarindo y, dado su carácter generoso, es justo que ahora yo la comparta con ustedes.

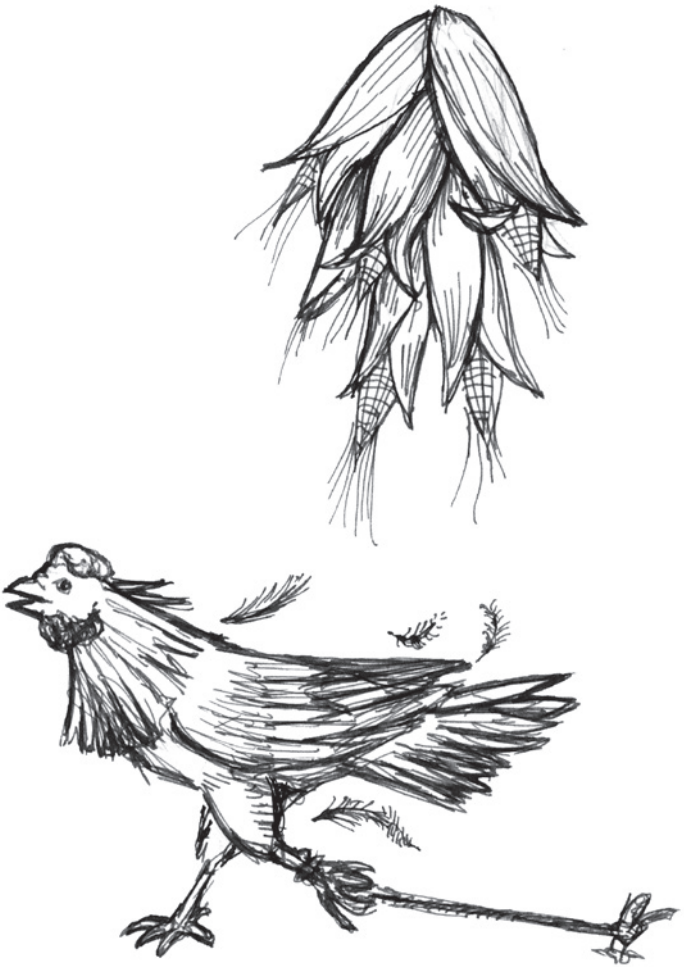
Receta del original mole de tamarindo según un apunte de la libreta de la mamá de la señorita Escolástica Pedroza, la tía "Cola". Por cierto, este mole es un platillo altamente afrodisíaco, que a pesar de sus poderes, nunca hizo efecto en ningún candidato a matrimoniarse con ella, ya que sólo lo cocinó para la familia y los varones que lo probaron en ese momento eran niños y, además, sobrinos de "Colita".

Los ingredientes sugeridos son:

Un kilo de tamarindos en vaina
300 gramos de tomate verde
12 chiles de árbol secos
3 chiles anchos secos
3 dientes de ajo
2 tablillas de chocolate de mesa semi amargo
250 gramos de ajonjolí
Sal al gusto
Agua, la necesaria

Se limpian bien los tamarindos y se ponen a cocer con el agua suficiente para cubrirlos, agitando constantemente con una cuchara de palo para impedir que se peguen en el fondo de la cacerola. Una vez que esté formada una pasta suave se cuela para quitar la fibra y semillas. Los tomates verdes se cuecen en poca agua, los chiles y los dientes de ajo se asan al comal y se muelen junto con los tomates y sal al gusto. El ajonjolí se tuesta y se muele apartando un poco para adornar. Luego se mezcla con la pulpa de tamarindo y la salsa agregando el chocolate, dejando hervir un poco a fin de que espese. Se puede usar sobre codornices, pollo, camarón o carne de cerdo, acompañado con arroz blanco o arroz salvaje.

Vas a perdonar que te lo mande un poco tarde, "Pelón", pero ya me enteré que les diste la receta a los de "La Valentina", ¡les hubieras cobrado regalías! Ahí también te pongo la salsa que ni supiste de qué era. Es una salsa que se hace en primavera con ciruelas amarillas cuando todavía están verdes, nomás las pones a que se asen en el comal junto con chiles costeños, luego les quitas el hueso y las mueles en el molcajete, junto con los chiles y sal al gusto. ¡Provecho, hijín!



Guajolotón al horno

No puedo negar que la cara que tenía mi vecino Tico cuando entró al edificio cargando un pavo congelado, días antes de Navidad, me provocó una carcajada. "No te rías, cabrón, me lo acaban de regalar en la compañía. Acompáñame al depa a ver qué se nos ocurre".

Subí con él a su departamento; al acompañarlo a la cocina para tomarnos una cerveza, comprendí parte de su angustia: el pequeño refrigerador estaba repleto de cervezas, cierto que también quedaba una lata con restos de chilorio y otra con frijoles, tortillas de harina duras y un pedazo de cebolla seca; me parece que en las puertas había dos o tres huevos, una botella de salsa y un paquete de bicarbonato abierto. Con sendas botellas en la mano, nos dimos a la tarea de contemplar el pavo por un buen rato. No fue sino hasta que nos habíamos tomado unas cinco chelas cada quién, cuando Tico empezó a animarse; sacó el pavo de su caja y lo cambió por algunas cervezas, colocando éstas en una cubeta. Luego me pidió que lo acompañara al supermercado. Accedí por curiosidad, ya que a pesar de que no era un completo inútil en la cocina, su habilidad como cocinero era limitada. Un buen e inspirado improvisador, aunque a veces lo que preparaba era solamente para consumirse en casos de hambre extrema. Casi todos los lunes preparaba caldo de pollo con las verduras que se le atravesaran por el camino; y de éso, arroz y menudencias en salsa verde, vivía el resto de la semana. Generalmente, comía recostado en la cama y viendo la televisión, a no ser que estuviera acompaña-

do de alguno de sus ligues. Entonces limpiaba la mesa de plástico de su colección de cactus y la cubría con un mantel a cuadros rojo con blanco. En los pasillos del súper y detrás de un carrito, fuimos platicando de los planes para la Navidad. Yo ya tenía decidido ir a pasarla con los Gordoa en Vallumbroso. A mí me había tocado una canasta de Navidad con mucho alcohol en la casa productora donde trabajaba en ese tiempo y la iba a compartir con ellos en su rancho, de modo que ya tenía armado un buen itacate. Tico me confió que él la pasaría en el DF con una compañera de trabajo, "Chichabel" la llamaba, con quien cenaría esa noche, ya que la familia de ella vivía en Mexicali y no encontraba boletos para viajar hasta allá. "Y una vez ya cenadita Chichabelita, ¡mofles!".

Será que la Navidad pone a muchas personas de buenas y optimistas, el caso es que el comentario de mi amigo me hizo mucha gracia, pero más gracia me hizo la selección de productos que iba echando en el carrito, a saber: una piña, un pedazo de tocino entero, doscientos gramos de almendras, un cuarto de kilo de ajonjolí, un litro de leche, tres o cuatro docenas de mandarinas y una cantidad igual de naranjas, un frasco de mostaza fuerte estilo antiguo, un frasco de miel y una pavera. Esto último no me extrañó, pero me hizo imaginar un ejército de cucarachas abandonando su campamento en cuanto encendiera el horno, este solo pensamiento me provocó una carcajada. "¡Chale, güey, a ver si cuando pruebes el banquete te ríes!". ¡Ah! Casi olvido que también puso camote y betabel. Todo esto pasaba el día 22 de diciembre y yo tenía que recoger un cheque y después mi auto que estaba en hojalatería y pintura, exactamente en ese orden.

Llegó el día 23 y recibí el cheque, sólo que el auto no estaría sino hasta el 27 a pesar de mis protestas con el dueño del taller, a quien encontré sacando los últimos golpes de mi coche; esto me conmovió ya que le vi en la cara la desesperación por terminar, así que accedí y me hice el ánimo de quedarme en la ciudad para la cena navideña. Con cara de simpático y una botella de tinto me hice presente en el departamento de Tico y, ¡oh, sorpresa! Ahí estaba su amiga Isabel acompañada de Magdalena, una chava argentina, modelo, a la que de golpe le caí bien, por el vino, y por supuesto que me encargué de caerle mejor al estarle coqueteando descaradamente, cosa que no le cayó tan bien a mi amigo, quien ya le había echado el ojo, aunque discretamente por la presencia de "Chichabel".

El caso es que esa misma tarde, entre los cuatro y con música de Joaquín Sabina de fondo, estuvimos exprimiendo las naranjas y las mandarinas, en cuyo jugo dejamos el pavo marinándose

toda esa noche a fin de que terminara de descongelarse. Las chavas se fueron, quedando de regresar al otro día por la tarde, listas para disfrutar nuestra cena de Navidad.

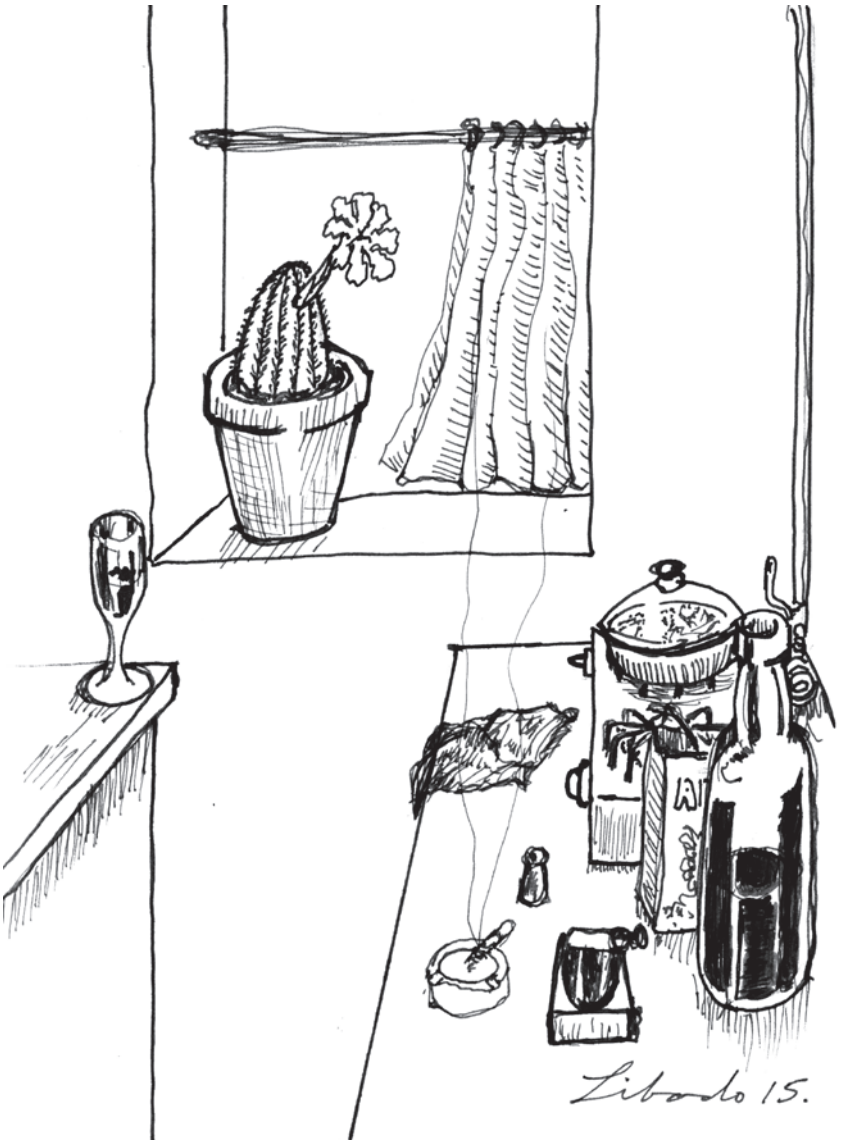
El día 24 por la mañana fui a los viveros de Coyoacán a trotar y sobre todo a huir de la gente que abarrotaba las calles en el frenesí anual de consumo. Cuando regresé a la casa y después de bañarme, subí al departamento de mi amigo para encontrarlo, para mi sorpresa, dándole una limpieza general a su departamento. Al preguntarle por el pavo, me contestó muy serio: "En la cocina, échale un oclayo a ver cómo va". Su fingida seriedad era, en realidad, una manera de presumir la limpieza de la cocina; ahí, el guajolote seguía marinándose en la bolsa de plástico en que lo habíamos dejado reposar cubierto por el jugo de naranja y mandarina. A un lado de él había una cazuela pequeña en donde se remojaban en leche, desde la noche anterior, las almendras. Estaba el pedazo de tocino entero, aproximadamente 300 gramos y el resto de las compras; o sea la piña, el ajonjolí, la miel y la mostaza.

Al sacar al guajolotón de la bolsa donde se marinaba, Tico empezó a picar el tocino en cuadros de aproximadamente un centímetro para sellarlo y freír en su grasa las almendras quebradas y la piña en cuadros. Cuando esto estuvo listo rellenamos el animalote. Con ritmo de maraquero, me puso a dorar el ajonjolí, para molerlo y mezclarlo con la mostaza, la miel y la ralladura de dos naranjas. Con esta mezcla cubrimos al ave y la metimos en el horno que ya estaba caliente; luego él le llamó a su "Chichabel" para preguntarle durante cuánto tiempo habría que cocinarlo, siendo un animal grande de once kilos. "Tenemos para rato, Libretón; hay que dejarlo hornear, mínimo, cinco horas. Tráete otro tintazo pa' la larga espera. No, mira, mejor vamos a tu casa a preparar el puré y ahí nos lo echamos".

Con sendos vasos de tinto en la mano él cocinaba y platicaba de sus avances con "Chichabel". La había conocido en la compañía inmobiliaria en la que trabajaba desde hacía unos tres meses, cuando ella llegó ahí como asistente del arquitecto diseñador de las casitas de interés social que construían. Llegando, rompió los corazones de sus compañeros de trabajo, sobre todo de los que tenían fijación oral con los atributos pectorales de la cachanilla (así se nombran a los nacidos en Mexicali). Tico había logrado ciertos avances con ella, una o dos veces fueron al cine. "Me tenía que agarrar las manos, una con otra y me empezaban a sudar, un tormento de la fregada".

Unas horas después, teníamos la mesa lista. Para ser un par de solterones no se veía nada mal. Hasta velas dispusimos para encenderlas cuando llegaran las muchachas. Con dos paveras, una abajo con el pavo, otra arriba embrocada, a un lado de ellas el puré que preparé con el betabel, el camote y lo que quedó de piña, más una ensalada Navideña, la mesa se veía bastante bien. Cierto que tuvimos que comprar un pastel chico y pan, pero lo importante, el resultado puesto sobre el imprescindible mantel de cuadros rojos y blancos, era como para que las nenas no nos hicieran el feo. Cenamos rico acompañando el guajolote con un vino rojo ligero, me parece que era un Paternina azul, para al final destapar una crema irlandesa y un brandy español para acompañar el café. Luego pusimos un disco de danzones, pretexto para bailar pegaditos y eso nos permitió, al menos a mí, convencer a Rosario, la argentina, de que una noche tan especial no era la más indicada para dormir sola, de modo que dejamos a Isabel y a Tico aparentemente de buen humor. Nosotros bajamos a mi departamento y muy pronto estábamos bajo las sábanas. Cerca de las seis de la mañana nos despertó alguien que tocaba la puerta con mucha insistencia. Al abrir me encontré a "Chichabel" con los ojos rojos, los zapatos en la mano y el escote más abierto que de costumbre. Se notaba que se había vestido con prisa, ya que no tenía las medias puestas, entró sin decir palabra y temblando de frío, le arreglé el foutón que utilizaba como sofá cama y nos olvidamos de ella por unas cuatro horas, hasta que nos despertó el ruido de alguien que arañaba la puerta. Preocupado, me levanté a ver, para encontrar a Tico y a su querida "Chichabel" acaramelados y riéndose en voz baja. Él me hizo una seña con la mano y me regresé a la cama, donde Rosario me esperaba con el signo de interrogación en la frente; levanté los hombros y las sábanas para volver a abrazarla. Un poco después oímos que la puerta se abría y se cerraba suavemente. Ahora fue ella la que se levantó, sólo para constatar que nos habíamos quedado solos. Como ya no podíamos volver a dormir me levanté a preparar un pan tostado y un café para invitarla. A pesar de que nos consumía la curiosidad, la aguantamos y no fue sino hasta en la tarde que sonó el teléfono. Era Tico, quien nos invitó a subir a su departamento al recalentado; ahí los encontramos, a él en bata y a su inspiración, Isabel, con una camisa de él y, supongo, desnuda abajo. Si no fuera porque vimos el calentador eléctrico, podríamos haber jurado que el fuego crepitaba en la chimenea y que afuera se escuchaba la característica carcajada de Santa Claus. ¡El pavo logró invocar al espíritu de la Navidad y Tico había encontrado

preservativos en esa mañana en que no hay comercios abiertos! Para mí, independientemente de la cena, él había logrado una feliz Navidad.


Libardo 15.

El cocinero exprés

(o el pez por la boca…)

Cuando vi salir a la guapa Tatiana con la cara radiante de satisfacción del departamento de mi vecino Garza, poco antes del mediodía, no resistí saludarla y preguntarle cómo la había pasado, ya que la noche anterior la observé coqueteando con él, que celebraba su cumpleaños; me dijo que estaba contentísima y había desayunado unos chilaquiles riquísimos, cosa que consideré lógica, dado el ambiente de fiesta y los tragos. Además, Tatiana con tres copas y un piropo es, por decir algo, sensible en sus sentimientos y generosa con su cariño. Pero también es cierto y me consta, que si alguien disfruta de la buena mesa es ella: educada por una mamá sibarita y refinada, esta chica es todo lo contrario a Mario, quien por flojera o inutilidad en la cocina, es capaz de comerse una caja de croquetas de perro y bajárselas con una cerveza tibia mientras ve el fútbol. Por eso, en cuanto Tatiana salió del edificio y preso de mi malsana curiosidad, subí al departamento de mi vecino, quien me esperaba con un par de cervezas frías ya destapadas, listo para presumir su conquista. "Mira, carnal, ya sabía que no te ibas a aguantar, hasta te destapé tu serpiente bien elástica", me soltó nomás entrando al tiempo que me ofrecía la botella de cerveza. "Siéntate para darte la receta de los chilaquiles, porque el pegue es nomás de tu charro negro". Sacudí unas migajas de galletas saladas o de papas fritas del sofá y me senté a escucharlo, recordando el estado tan lamentable en el que generalmente mantiene su refrigerador. La noche anterior, al despedirme y cuando sólo estaban Tatiana y él, lo abrí para ro-

barle una cerveza, la dormilona; quedaban un six, un par de refrescos, unos cuantos huevos, tres o cuatro rebanadas de queso amarillo, media cebolla casi seca y una lata con restos de chiles jalapeños. Le pregunté cómo había preparado los chilaquiles si no tenía nada. En la, digamos, fiesta, se sirvieron Fritos de maíz que hundíamos en un dip de cebolla, aceitunas, papas fritas, Cheese Whiz y aceitunas; nada que sugiriera una buena improvisación.

Garza, después de darle un buen trago a su cerveza, puso un disco de Joaquín Sabina en la grabadora, pretendió verse serio y a los primeros acordes me soltó la receta:

> Ya sabrás, carnalito, que despierto y que veo a Tatiana a mi lado, encueradita, que me levanto en… ¡bien rápido! Y que en friega le doy una limpiada por encimita al depa, ya ves que la nenorra es especialita con eso de lo limpio, y que veo el madrero de fritos. Pues en chinga me meto a la cocina y pongo jalapeños con un poco de agua en la licuadora y ¡zuum! Los pongo en una sartén y les dejo caer los fritos. En eso escucho a la nena que me grita: '¡Tengo sed!'. Y ahí te voy con la chela y le pregunto: '¿Cómo te caerían unos chilaquiles?' ¡Hubieras visto su carita!, '¿Y cómo estás?', le pongo un poco en un plato y que se lo adorno con cebollita picada y el dip con el Cheese Whiz. Nomás se me quedaba viendo tierna, tierna y come y come. ¡Y de postre el mañanero, carnal! Después se bañó y quedó de venir mañana porque le prometí paella, apá. Acompáñame al súper, ¿no?

Lo que es el morbo, asentí a acompañarlo con una tremenda curiosidad. Que yo recordara nunca lo había visto preparar paella, si acaso un arroz precocido en el microondas, y ahora lo iba a ver comprando cosas que no estuvieran enlatadas, ¿quién lo diría? En cuanto se puso detrás del carrito empezó a cecear, según él como andaluz.

"Usté verá, primero el arrodz, depué la sardina en mostadza, eso sí la má' amarilla, una latilla de legumbre, la salchicha, un par de pierna' de pollo y una latilla de pimiento morrón, y éso es to'o, mi alma. Que la niña poner e' vino y ¿olé!"

Después de todo eso puso también en el carrito su habitual dosis de cerveza, refrescos, comida chatarra, aceite de oliva, chapatas y su indispensable lata de chiles jalapeños.

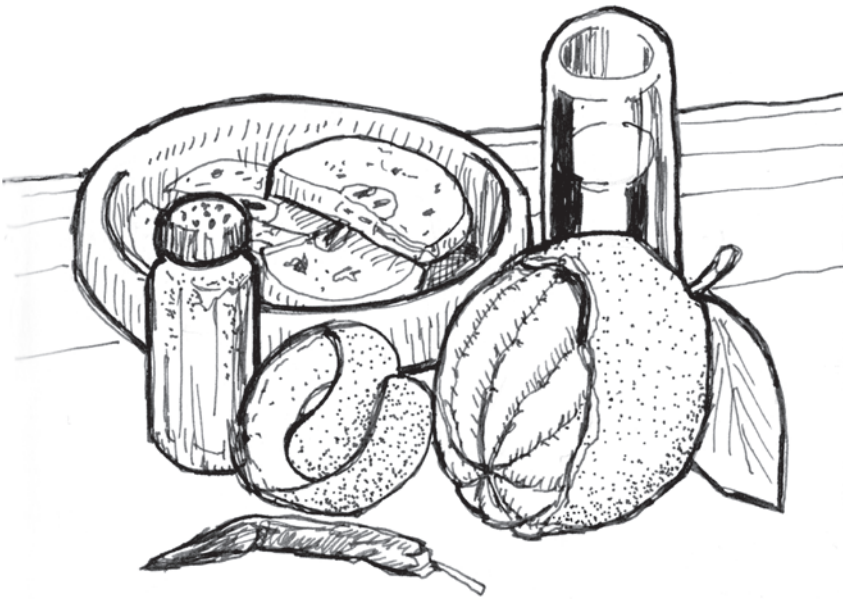
Al otro día subí temprano a su departamento para verlo preparar la paella. ¡Qué espectáculo! Con un disco del Cigala de fon-

do, se dio a la tarea de freír en aceite de oliva las salchichas en trozos y las piernas de pollo, después mezcló en el aceite caliente media lata de verduras, media lata de pimientos, las sardinas en mostaza, el arroz con un poco de agua y le acomodó encima las piernas de pollo y las salchichas, lo cubrió con una tapa y lo puso a hervir a fuego lento. Todo lo hizo muy serio, detrás de un mandil con un charro cara de Vicente Fox con la leyenda "Soy mandilón, pero cabrón". En lo que se secaba su creación culinaria, le dio una manita de gato al departamento, mientras nos tomábamos una cerveza. En eso sonó mi celular; eran mis amigos periodistas que me invitaban a jugar una partida de dominó en la cantina de costumbre. Me despedí de Garza, no sin antes desearle la mejor de las suertes. Él, sin abandonar el acento andaluz, nomás se irguió y me contestó muy orondo: "¿Suerte? Suerte usté, torero, que va a la ficha, con este talento y el garbo lo único que me hace farta son condone".

Cuando regresé, como a las diez de la noche, vi encendida la luz de su departamento y por la ventana se escuchaba la voz media ebria de Garza, quien acompañaba a José Alfredo en una canción muy sentida. Por el tipo de música imaginé que estaría solo y subí a verlo. Le toqué y me abrió inmediatamente por una sonrisota que al instante cambió por una mueca de decepción.

> Qué raras son las viejas, carnalito, me cae. Llegó con un par de botellas de Rioja bien bueno, yo tenía todo listo, estaba bañado y todo. Descorchamos la primera y me dio un besito y eso, pero nomás vio mi paella… has de cuenta que vio el diablo, se lo noté de volada por más que disimuló, luego fue al baño, dizque a lavarse las manos. En cuanto salió que suena su celular y que me dice: '¿Qué crees, mi amor? Se me olvidó que había quedado de comer con mi mamá y si no le cumplo capaz que me deshereda'. ¡Y que se va! Sí, me prometió que volvía luego, luego. Pura corneta pos qué. Mira, llegaste primero tú, al menos no le vas a hacer el feo a mi paella, ¿o sí?

La verdad que viendo su cara de decepción no me quedó de otra que aceptar su revoltura con arroz amarillo. En realidad no estaba nada mal, aunque no tenía nada que ver con una paella. Por fortuna, Tatiana había dejado el vino, así que le pedí un vaso del Rioja y brindé con él "Por ellas, aunque mal paguen", mientras que lo escuchaba quejarse. "Por hocicón, carnal, ¿cuál paella? No cabe duda, el pez por la boca muere".



Las ensaladas del Campo Bravo

Me encantaría contarles más bien de las hermanas Martín del Campo Bravo, hermanas de mi amigo Poncho, pero como lo que prometí fue dar algunas recetas de cocina, les platicaré de Poncho, o sea Alfonso Martín del Campo, el hijo de doña Sara Bravo. En la preparatoria fue una referencia inequívoca del buen apetito, así que era común escuchar a cualquiera de nuestros compañeros "¡Ay, güey!, comes como si fueras del Campo Bravo". Para los que desconocían el origen de la expresión, ésta significaba que alguien comía como toro de lidia. Pero nada tan opuesto a la naturaleza, más bien mansa, del buen Poncho, que el carácter agresivo de los toros bravos. En todo caso podrían coincidir sus apellidos, reducidos a Del Campo Bravo, al carácter de vaquillas de buena nota de tienta de sus hermanas, quienes además de guapas eran bastante bravas con el que intentara exagerar sus piropos o muestras de admiración a su belleza alteña.

Recuerdo a Poncho del Campo Bravo desde los diez años, cuando uno empieza a forjar a esas amistades que sobreviven a la secundaria, preparatoria, universidad, matrimonios, divorcios, canas, hijos, caída de pelo y todo lo que marca el paso del tiempo. En nuestra época de estudiantes preparatorianos, cuando la belleza de sus hermanas estalló en todo su esplendor, los amigos siempre encontrábamos un pretexto para llegar a su casa a escuchar las últimas novedades rocanroleras, de las que Alfonso, a quien en ese tiempo empezamos a llamarle "cuñao" por obvias razones, coleccionaba con una disciplina que nos hacía asegurarle

un brillante futuro en el rock. La música era para sus amigos sólo un pretexto, porque en realidad a quien gozábamos viendo era a Antonia y a Georgina, sus hermanas. Aquélla, alta de pelo negro y unos ojazos verdes de extraordinario brillo, Georgina, Gina para los de confianza, rubia casi pelirroja y de unos dulces ojos color miel.

El caso es que Poncho, el cuñao, a quien le augurábamos una exitosa carrera de rockanrolero, gastaba lo que podía en discos y, en asistir a conciertos en Texas y California. Contra todos los pronósticos, se regresó al rancho y eligió una bucólica vida de agricultor y ganadero, ahí siguió escuchando sus discos y, de vez en cuando, viajando para ampliar su colección de rock.

Cuando uno encuentra una nueva pasión, generalmente la anterior se va borrando y la más reciente nos roba la voluntad. De tal manera, "el cuñao" se metió de lleno al rancho. Ahí encontró un lugar en donde empezar a rescatar algunas de las especies vegetales de nuestra niñez. Así encontró el jaltomate, el cual, al lograr reproducirlo, empezó a comercializar como tomate cherry. Luego vino la siembra de especies poco usadas en las cocinas de Los Altos de Jalisco. Así fue cambiando su pasión por el rock por la más sana pasión: las verduras. Pronto su camioneta cargada de lechugas de bordes morados, brócoli, espárragos y cebollines fue una imagen frecuente en la carretera a Guadalajara, en donde sus mejores clientes eran restaurantes y tiendas de productos finos para *gourmets*.

Decíamos que una cosa lleva a otra, la pasión de Poncho por los vegetales pronto encontró un nuevo objeto de veneración: los champiñones. Al poco tiempo de empezar a comercializar con éxito los productos de su huerta, "el cuñao" le halló un nuevo uso a un cuarto particularmente húmedo en su rancho, donde sólo se oxidaban los instrumentos y era criadero de arañas patonas, pronto fue el lugar perfecto para cultivar champiñones. Ahí se pasaba horas en la semioscuridad y, cuando recibía visitas, su único tema de conversación eran la temperatura, las esporas y la humedad. Él maduraba y, desafortunadamente, sus hermanas también; una de ellas, Antonia, llevaba las riendas del establo familiar, siendo madre soltera, ahora era llamada, con una mezcla de sorna y cariño "Tonina". Gina, la otra hermana ayudaba en la comercialización de los productos lácteos del rancho y junto con su marido producían quesos, mantequilla y crema artesanales de una calidad excelente.

En una visita reciente que hice al pueblo, con el fin de rescatar la receta de los tamales de ceniza, una delicia que se prepara tradicionalmente entre agosto y septiembre, ya que incluye ingredientes de temporada en su elaboración, visité a los Martín

del Campo Bravo. Al llegar a su rancho, un aroma de carne asada en carbón de mezquite me llenó la nariz. Ahí encontré a un grupo grande de personas alrededor del asador. Una chica muy guapa me hizo recordar a las Campo Bravo de mi juventud; vestida como la ingenua campesina de los Duques de Hazard, destapaba cervezas y las repartía a quien se acercaba a la hielera, me sonrió como si me conociera de toda la vida, emocionándome. Era Toña chica, hija de Antonia y digna heredera de los encantos de la mamá. Además, el momento en que llegué también fue afortunado, ya que estaban asando costillas de res, buenos cortes de una ternera, fue lo primero que me dijo mi amigo, sacrificada la tarde anterior para agasajar a unos parientes recién llegados de Estados Unidos. Inmediatamente me integraron al festejo con un plato de mollejas asadas y una exquisita ensalada de calabacitas, rajas de chile poblano y champiñones crudos, rociada generosamente con un delicioso aderezo hecho a base de jocoque, aceite de oliva y hierbabuena. Lo que son las cosas, ¡el paraíso puede encontrarse a la orilla de un río, bajo la sombra de un sabino en una tarde de verano!

Al momento en que me disponía a empezar a comer llegó una camioneta con música norteña a todo volumen, de ella bajó tras una ancha y rolliza sonrisa la bella Gina escondiendo su antaño escultural figura detrás de un evidente sobrepeso, aunque su encanto permanecía íntegro. Cuando me abrazó, hasta cerré los ojos para recordar que en sus buenos tiempos nunca había sido tan efusiva. Lo que me hizo soltar la carcajada fue su comentario: "¿Cómo ves, Librado? ¡Yo soy la delgada! A ver, ahora dile Cuñao a Poncho!" Ni tardo ni perezoso contesté: "Mejor le digo tío". "Pero si así es como le dicen", me replicó. "Desde hace dos o tres años, ¿a poco no sabías? Ya te has de imaginar por qué". Lo último lo remarcó señalando a Toñita con los ojos, quien platicaba con otras dos muchachas de su edad e igual de guapas, sólo que rubias. "Las güeritas son mis hijas, ¿a quién te recuerdan?". El orgullo en su gesto era más bien el recuerdo de su propia belleza, radiante aún en su sonrisa y en el brillo esmeralda de sus ojos. Llegó luego Antonia con una fuente rebosante de chongos zamoranos, una gran cafetera y una botella de tequila. Ella parecía llevar su gordura con orgullo, su saludo también fue muy efusivo e igual de alegre que el de su hermana, sólo que agregó una invitación a un restaurante campestre, atendido por ella y su hija, en la carretera libre a San Juan de los Lagos.

No recuerdo cómo terminó esa tarde, pero sí recuerdo al "ex cuñao" quejándose del precio de garantía que les fijaba el mono-

polio que les compraba. Y también recuerdo perfectamente el orgullo con que presumía su hortaliza y la producción artesanal de quesos, cremas y mantequilla, productos que vendía en la región en mini súpers y restaurantes de prestigio.

Al otro día, la mañana se hizo eterna esperando el momento de comer con Tonina y, sobre todo, con su hija: una belleza extraña en su metro ochenta de altura, esbelta y con una personalidad fuerte. No era atracción sexual lo que le daba ese aire de seducción, sino el aura de encanto e inteligencia que la rodeaba. Su sentido del humor y una alegría de las que no tienen que ver con su relación con la vida, sino su relación con la vida por la alegría que emanaba de ella. Una alegría proveniente del entendimiento de la vida que su inteligencia le daba.

Alrededor de la una y media de la tarde, como me advirtió Antonia y siguiendo sus indicaciones fue que llegué a la cita. Era inevitable recordar a Antonia y los jueguitos sexuales que practicamos muy discretamente, por allá, por la preparatoria. Discretos, puesto que a los dos nos unían muchas coincidencias. Somos del mismo pueblo, nuestras familias son amigas y, sobre todo, éramos cómplices de un juego muy reprobable para la sociedad cerrada de aquellos rumbos y de aquellos años. Ninguno de los dos nos creíamos enamorados, era sólo un juego de investigación erótica. Entonces, primero me fui yo al DF, a la universidad, ella desapareció de Guadalajara con un gringo. Fue un misterio su vida durante unos cuatro años, que la veían en California, con rockanroleros y hippies y otros cuentos la hicieron famosa como la gran ausente que tomaba hongos y peyote. Hasta que un día apareció cargando a su hija y vacía de explicaciones. Enseguida empezó a trabajar duro, sin importarle la opinión y la curiosidad del pueblo. Empezó con una cafetería cerca de la primera preparatoria del pueblo, luego su restaurantito en la plaza; ahora, además de ése, poseía el restaurante campestre y preparaba comidas para banquetes.

El restaurante, a un lado de la carretera a San Juan de los Lagos, era un rincón sombreado por mezquites y adornado con agaves. Construido con adobe aparente y puertas de mezquite, poseía el encanto de las casas antiguas del rumbo, el patio interior profuso en macetas con helechos, mesas de madera y equipales. De las paredes colgaban viejas fotos de cristeros y caballos célebres en la región. Parecía que Toña me esperaba en la puerta, ahí me recibió con una gran sonrisa y un tequila. “Del de abajo, Librado, te voy a subir a la máquina del tiempo, vas a ver, ¡Tony, tráete los cueritos y la botana!” Cuando apareció Toña la chica y calculé su

edad, observé que no era tan chica como parecía y le calculé unos veintiocho años quizá con tres más, se diría que podría ser mi hija. En fin, dejó unos cueritos de cerdo en vinagre, un platón cubierto por una servilleta y una cubeta de cervezas estrellita. "¡Ay m'ija, se te olvidó el membrillo!"

Antonia se levantó a auxiliar a su hija, siguiéndola a la cocina. Yo aproveché para curiosear las paredes y descubrí una maravilla. Fotos de todos los amigos del pueblo en todos los paseos y excursiones de prepa, y después: ¡"La máquina del tiempo" de Tonina se encendía! Eran efectivamente fotos de la secundaria y la preparatoria. "That 70's Show" ¡El show de los setentas a todo lo que daba! Muy lista la Toña, las había impreso en color sepia y con la facha, las fotos tomaban un aire de lo que realmente es el pasado, repasado y re pasado. Ahí estaba "El Pato" Gutiérrez, "La Gata Pérez", "Los Lechones" y toda la fauna. Un montón de historias que se entrelazaron y las cuales imaginábamos llenas de coincidencias. Ahí estaban Guillermina y su hermana Teresa, mis primas y mis primos; por lado de mi padre y de mi madre, quienes tenían, como la mayoría de todos los coetáneos, un gusto por la vida y por la fiesta realmente admirable. "¿Cómo la ves, Librao, a poco no?".

Nos sentamos a platicar de tantas ausencias frente a los inquisitivos ojos de su hija. Con un jarrito de tequila en una mano y una cerveza al alcance de la otra. Al tomar mecánicamente un pedazo del membrillo olvidado por su hija, caí en otro significado de su "máquina del tiempo", los membrillos eran en escabeche y los acompañábamos con naranja desgajada, chile de árbol molido, y un poco de orégano, era la botana tradicional de La Casa Verde, la más antigua cantina del pueblo. En otras tres mesas del patio algunos comensales, jóvenes menores a cuarenta años, empresarios locales, brindaban y comían. Uno de los grupos celebraban un cumpleaños y tenían la efusividad a pleno, como su cartera.

En un: silencio relajado y largo, sin venir al caso, Antonia soltó un "Más que esas subespecies en vía de extinción, como los güeyes de las fotos, me interesa salvar de la extinción la cocina del pueblo, la buena, no la de sopa de fideo y albóndigas, ahorita vas a ver".

Tenía razón, la comida, más que ninguna otra cosa, era la máquina del tiempo. Teníamos tacos de moronga, salsa de tomatillo y chile de árbol, los membrillos en escabeche, los cueritos, verdolagas con carne de puerco, tamales de ceniza y chile con queso, pozolillo de gallina, conejo en adobo, jericallas, nieve de tuna con

pastelito de elote y mezquite esperándonos para el postre. Tortillas recién hechas, jocoque espeso, queso fresco, crema y guacamole con semillas de granada para botanear. Teníamos agua fresca de chía, de limón, de jamaica y de piña. ¡Un auténtico banquete campirano!

A la comida llegaron mariachis, y durante ocho o nueve horas, el establecimiento se llenó de fiesta y de buen comer, buen beber y mejor gozar, diría Tonina, cuya obesidad no le causaba conflicto, y coqueteaba con el mismo desparpajo de la época de las fotos, cantando todo lo que tocaba el mariachi. Antes de las tres el lugar estaba lleno y de ahí hasta las seis parecía feria, entraba y salía gente y los meseros se apuraban entre tintinear de risas y botellas. Con cada nuevo tequila, Antonia parecía reducir de peso y al atardecer flotaba en la nube de su propia risa. Su hija reía por los zaguanes como un eco cristalino, mientras repartía atenciones entre los comensales. En uno de sus giros advertí un lunar atrás del brazo izquierdo, igual al que tengo en el mismo lugar. Me provocó un estremecimiento la casualidad, al grado de hacerme pensar que no era tal. ¿Cuántos años dice Antonia que tiene su hija?, ¿en que año desapareció Toña de Guadalajara?

En realidad Antonia nunca ha dicho el año de nacimiento de su hija, aquella fiesta que hizo esa madre luchona para el cumpleaños número quince de su hija. Igual, la niña estaría bajando unos tres más de los escalones que bajó esa noche acompañada de quince chambelanes; uno por cada escalón, entre nubes de hielo seco. Entonces, ¡no! A no ser que Antonia la grande… No sé, pero la recuerdo diciéndome que yo era su único cómplice en el currículum extra escolar. Ahora esto y a esta edad, con más millas en el velocímetro que un cocodrilo (aquellos taxis enormes pintados de verde y negro con triángulos blancos, corriendo por el DF en todas las calles de películas de los cincuenta).

A pesar de todo Antonia no soltaba prenda. Y cuando le pregunté, según yo con discreción, la edad de la niña, me respondió socarrona: “Las mujeres tenemos la edad que los hombres quieran”. Lo cual no despejó ninguna duda. Dicen que la sangre llama, así fue como se acercó Toñita; tímida al principio, hasta que una ancla invisible la fijó a mi mesa. Y así, desde ese día hasta la fecha, las Toñas se han anclado a mis afectos para siempre, como los sabores de los guisos de la infancia se anclan a la memoria.

HASTA
LA COCINA

El cuidado y diseño de la edición estuvieron
a cargo del Departamento Editorial
de la Dirección General de Difusión y Vinculación
de la Universidad Autónoma de Aguascalientes.