
Arroz con verduras

Macanoly V. Q.

Cada cosa asoma a su propia realidad, como para no cometer “fabadas”, pero ni en sueños, cuando se carece de la intención. La “fabada” es algo premeditado, la porción debe ser exacta y balanceada, como se indica. Lo más acertado puede ser la procedencia, principio de tiempo y lugar, en su natural frescura desde la granja. Todos los elementos, incluyendo la porción animal, esa al ajuste vegetal haciendo combinación perfecta, animal-vegetal, vida a la cocción, con una sazón para la envidia de los buenos tiempos de la abuela. Un tiempo marcado al compás, ese tiempo que anda a la prisa de irse al abasto de la esquina y vuelta.

Adentrarse a lugar sombrío, el que se adecua a cada ingrediente. Lugar no para el soliloquio, sino la conversa desde la noche anterior, mientras los fabes reposan en agua fría junto al lacón... Ese lugar posterior, puede apropiarse a la “fabada”, si las cantidades son proporcionadas, encima se colocan las fabes, y todo en orden adecuado se acerca al fuego, para la contemplación de su espumoso hervir. Y se figura al sentido el sabor cuando invaden los olores de la cocción. Roto el ritual del calor exhalado por el hervor, se separa a un lado del punto de la condensación, para dar paso al trance de la cocción lenta y algo al descubierto, pero la fabes siempre procuradas en su cubierta de agua, para que no se dé esa separación de la cercanía a la piel.

Saberse en la contemplación asidua, esta vez, para procurar un hervor lento, a lo posible un calor atemperado, el movimiento a su frecuencia para dejar nada al fondo, y así el azafrán luzca ligeramente tostado y muy desecho al calor.

Sabemos que en ocasiones, al terminar la cocción puede haber cierta claridad del caldo, pero más fabes a su espesura. Después de incorporarles, despacio, un poco más...ocurre sólo antes de retirarles del fuego. El último ingrediente en su frescor se añade, antes del reposo a un lado del fuego, servidas con la carne suave que bien sabe adosarse al paladar.

Podría hablarse de un lugar en particular, adecuado al espacio, lugar de la carne, donde todo lo necesario se dispone al alcance. En el Quicho, el enladrillado no desluce a cierta altura del enrejado y su cobertizo de paja se amolda al sosiego de la sombra, donde aún las carnes destilan sabor y olor al viento. Entonces la “fabada” es compañía perfecta, que atrae su olfato hasta el saludo a la puerta, abierta, siempre a la espera de la luz entrante.

Todo justo, exacto, como si la Mice en Place, lo cual significa estar provisto en tiempo a su lugar; preparado, listo y dispuesto a cada elemento a la espera... En su orden relativo, todo concedido al acto del *mômentum introitus*, y al ánimo cierto, orden a cada cosa en su preparación, el utensilio y su utilidad, el ingrediente y su tonalidad en sabor, dispuestos, determinantes. Con ese tono aireado que trae el *Romanticismo Francés*, a lo bien elaborado, acabado, en forma limpia.

Todo preparado para acceder a la acometida, la ventilación adecuada al grado del clímax; los manteles en su nítida blancura, todos los elementos a buena disposición, limpios, al alcance. Los platillos con su taza y cucharilla ofreciendo lo azúcar al borde; los ingredientes necesarios al cóctel y las copas por colorear; la vajilla resonante en su esplendor de pulcritud, el relucir de los cubiertos; el traslucir de la cristalería, deja verte a su través; los objetos que complementaran la ornamentación del ambiente, adecuado siempre al momento; el montaje de la sala; su iluminación al acierto de la mirada, inclusive la armonización de los sonidos. Todo elemento necesario incorporado, evaluados en su pulcritud y retocados en lo exacto del desasosiego.

El mantel se luce en lo blanco, sin arrugas, centrado, el protector debajo evitando ruido alguno, posibles daños o caídas de la torpeza al movimiento. Los pliegues se distribuyen en destreza, en su reposo exacto a un lado de la distancia leve de la superficie. Esto es sólo voz de complicidad, componer lo hondo en lo llano, desasido de lo ordinario, frente al comensal y las copas, el apetito voraz comienza a descarnar la espera, los filos hacia adentro, concavidades hacia abajo, puntas hacia arriba, la tersura del cristal que musicaliza el roce, copa de agua, copa de vinum, y el pan ajado en su tibieza a lo blando. Todos los elementos en función al menú y espacio abordable.

Paella, lo más reconocido y variado, conjunción de sabores desde cada pueblo circundante. Paella, venida de tu Provincia Valenciana, en un trecho al cruce del mediterráneo y el Atlántico, hasta donde la musa procura la espera prolongada de los aromas exóticos, por llegar. Paella y aceite de olivo virgen en confabulación perfecta, a inicio de un fuego lento, para añadir la tersura de lo rojo y la soltura de lo blanco, la carne por trozos sumergida en la tibio, lo blanco y la cuchara en su movimiento constante, el verde en su finura fresca, todo denso como el olor de lo marino por añadidura... Todo en mescolanza y adherido a su sabor firme, la especie, salar en la medida justa, poner el aroma de azafrán y aumentar los contrastes del fuego. Al tiempo necesario, lo justo, transcurrir a paso lento, todo el tiempo, en lo exótico de su sabor fundir el paladar. Bajar el fuego, añadir el decoro, hallar el punto justo de su tersura, apartarse del fuego, por lo pronto, y dejar reposar todo el tiempo necesario y servido.

El atino lleva luego a lo incesante, hallar lo dulce, y por lo blanco seguir esta senda en reverencia al paladar de buen gusto, eso de algo que rememore la autenticidad de La Tradición Culinaria. Algo que no fuese, una dulzura ficticia,

lo tangible a la boca, como la Leche Frita puede ser... Lo líquido, lo blanco, lo blando y lo terso mergen a un punto donde el aroma ebulle en su tibieza. El fuego lento y su remoción constante, como aquella que lleva y devuelve a la instancia misma. Extender y en reserva lo allegado al buen gusto. El paladar persiste en percibir su sabor, durante el momento de su preparación, durante el momento de servirle y después.

Fría y fraccionada la preparación mediática en su esencia a vainilla, hasta el momento mismo de rebozarles y el aceite caliente, esta vez, sólo se sumergen.

El jarabe acaramela los frutos, siempre, quizás algún cambio de tonalidad que le acentúe. El Grand Marnier al final, no al olvido, sino a la cata necesaria.

Esto sería, apartarse un poco del carácter que por naturaleza plantea y concluye el ritual y la cultura, como irse de Tapas a lo seco y profundo, sin la tez del licor parecería huero a la vista de la invitación, y la mirada intrusa o de algún espectador. Una cosa necesariamente acompaña la otra, licor y picadillo.

Pero algunas verduras son tan evidentes en su gama de formas, como los Diez Mandamientos de La Nouvelle Cuisine, por lo general no muy cocido; fresco al paladear su calidad; la presentación de una carta ligera; la tradición concluye a lo calificado de modernidad, bastaría saber la ubicación en el tiempo del estilo a su tradición, para que no nos asalten con los ojos cubiertos durante el sueño; bastaría algo diestro de tecnicismo en lo hábil de las manos; evitar – por consecuente- lo que pueda exacerbar el sabor natural es prescindible; en lo usual, el sabor de la salsa se adhiere a la intensidad de su color; lo sano siempre útil, en particular cuando los años no permiten la conquista del gusto; la presentación en lo blanco, lo pulcro y lo exacto van adecuándose al *mômentum excerptum*; y la creativa es sólo parte de la inventiva inspiracional... Sí no, cuáles las verduras de la gastronomía, por lo pronto, podríamos acertar a la soltura del arroz.
