



El caso de las salsas

Carlos López Pérez

Me llamo Julio Morales y soy detective privado. Hace diecinueve años tuvimos a Javier, nuestro cuarto hijo, y todavía me acuerdo cuando el doctor Benito me llamó a su despacho tras el parto:

- Tiene, tiene... agua en los pulmones. Por eso está en la incubadora. Además de un pequeño grano en el occipital... y, y... Síndrome de Down.

Al oír esto, me imaginé a Javier de mayor con los rasgos típicos de estas personas: cara llamativa, andares dificultosos, hablar espeso, conocimientos escasos. Una manzanilla que me preparó una de las enfermeras de la planta me ayudó a digerir la noticia.

Hoy día, Javier sigue teniendo Síndrome de Down, es para toda la vida, y sí tiene la cara diferente al resto, con sus pasos torpones y su dicción oscura, pero es un genio para desvelar misterios. Yo, antes de que Javier me ayudara a resolver casos, ponía en mis tarjetas de visita: Julio Morales-Detective Privado. Pero las he cambiado por: Mr. Down-Detective para casos difíciles. Apenas me ganaba la vida sin Javier, pero ahora me llaman hasta de Scotland Yard. Yo digo que me gusta que él me acompañe, pero es que Javier resuelve hasta los misterios más escondidos.

Era martes, pero mi mujer había preparado un estofado de ternera con salsa “bárbara”, como le llamábamos por su sabor. Al llegar a la mesa nos llevamos un auténtico chasco:

- *María, a este estofado le falta el dromedario.*

María es mi mujer.

- *¿Dromedario?*

- *Sí, porque está más seco que las dunas del Sahara.*

- *¿Y la salsita?*

- *Si quieres te la pongo en el CD y bailamos, pero el estofado está más triste que un vasco a régimen.*

En medio de este diálogo “gastrofilosófico”, sonó el teléfono:

- **¿Mister Down?**

Javier había cogido el auricular:

- *¿De parte de quién?*

-
- *¿Cómo?*
 - *Sí, que quién llama.*
 - *¡Ah! Yo mismo.*
 - *¡Muy bien! Yo también al aparato.*
 - *¿Cómo! ¿Me he llamado a mí mismo?*
 - *No creo, si fuera así, no podríamos estar hablando ahora.*
 - *¡Es cierto!*

Tras varios minutos de incierta identificación, el responsable de la llamada resultó ser el Cocinero Mayor del Puchero de Oro, confuso por la situación que se había creado en el mundo culinario. Tomé el auricular y escuché su angustia:

- *¡Están robando las salsas!*
- *Lo sé. Lo he sufrido en mis carnes y en mis estofados.*
- *Les ruego que vengan y resuelvan el misterio.*

Javier y yo tomamos el primer tren hacia nuestro destino. Los viajeros estaban contentos sin percibir la amenaza que acechaba. El primer síntoma surgió en la merienda que servían dos gentiles azafatas:

- *Este emparedado no lleva mayonesa.*
- *Y este perrito va sin mostaza.*

Las salsas estaban muriendo ante nuestros ojos. Me limité a pedir un bocadillo de jamón ibérico; Javier se comió dos. Su razonamiento siempre era el mismo: el primero te abre el apetito, el segundo te lo cierra. Al llegar a destino, no sólo nos esperaba el Cocinero Mayor, sino también el Mediano, el Menor y todas las medidas conocidas. Sus caras denotaban que el caso iba agravándose:

- *¿Mister Down? Iremos directamente al grano.*

Se dirigió a mí el mayor de los cocineros.

- *Querrá decir a la salsa.*

Repuse con inteligencia.

- *Me gustaría ver el lugar del crimen. Posiblemente nos diga algo.*

Añadió Javier.

- *¿Crimen?*

Preguntaron todos los cocineros, no importa el tamaño, al unísono.

- *Sí, es un crimen dejarnos sin salsas.*

Culminó Javier la interesante y común presentación. Nos llevaron a donde se cuecen todas las salsas: su centro gastronómico, la cátedra del conocimiento culinario. Mientras Javier husmeaba entre los fogones, pedí un refrigerio. Se me correspondió con una generosidad digna de un rey: las cazuelas se movían, los platos volaban y mis mandíbulas echaban humo. Hacía tiempo que no daba tanto trabajo a mis papilas, que gustaban sabores que jamás podía haber imaginado que existieran. Si las papilas hacían horas extras, qué decir de mi estómago, ya de por sí prominente tras una larga vida cerca de mesas repletas de abundantes viandas. Por un momento, largo, muy largo, olvidé el motivo de la visita y me concentré en mi nueva misión: atender a aquellos seres venidos de la Galaxia Cocinera.

Javier, amigo también del buen comer, es un profesional y se contiene delante del cliente, máxime cuando el mundo de la salsa estaba en peligro. Comenzó a preguntar sin reparo:

- *¿Cuándo vio las salsas por última vez?*

- *Ayer, a eso de las doce de la noche.*

La pregunta fue dirigida al Pinche Grande, aprendiz de cocinero.

- *¿Por qué recuerda tan bien la hora?*

- Porque a las doce de la noche se acabó el día de ayer y comenzó hoy mismo. Si me pregunta por la hora de hoy, le podría decir que sobre las once de la mañana, cuando me disponía a preparar una “ravigote”.

- *¿Abusan de las salsas?*

- *¡Oiga, ésta es una cocina decente!*

- *Que si sus guisos van acompañados siempre de ricas salsas.*

- *¡Por supuesto!*

Con un arroz con leche, en el que se habrían empleado la última cosecha vietnamita y todas las ubres de las vacas gallegas, di por terminado el breve refrigerio, esperando una cena más amplia. Eso sí, tuvieron que ayudarme a levantar mis molicies de la silla porque un extraño imán de casi cien kilos me aferraba sin dejarme escapar. Javier continuaba con su interrogatorio, esta vez al Cocinero Mayor:

- *¿Es seguidor de la Cocina Tradicional?*

- *¡Cierto! Me gusta guisar succulentos cocidos, estofados, postres, pero abundantes, que sobren los platos y los comensales vayan bien servidos.*

Me limité a decir, con miedo a que me acompañara algún digestivo regoldo:

- *¡Doy fe!*

- *¿Y la Nueva Cocina?*

- *Donde estamos, la arreglamos el año pasado. Cambiamos mosaicos, suelo y fogones; alguna cazuela fue ampliada y el congelador, duplicado en su capacidad.*

- *Ya, pero, ¿y la nueva cocina en su recetario? El uso de las tecnologías en los platos, el colorido, los nuevos sabores.*

El Cocinero Mayor aprovechó el momento para rascarse disimuladamente la oronda barriga y contestó a Javier sin muchos miramientos:

- *El colorido para la ropa y las nuevas tecnologías para la estación espacial y su comida en pastillas. Las lentejas que se vean y se mastiquen, con su chorizo, tocino y morcilla. Al rabo de toro que sólo le falten los cuernos, y las natillas, en recipiente tan grande que pueda navegar el Titanic.*

Yo tomaba nota para pasársela a Jorge, el dueño del restaurante en el que hacíamos la convención anual de detectives; sus raciones eran cada vez más escasas, en unos platos enormes donde encontrar restos de comida se hacía casi misión imposible.

Javier tenía la respuesta, pero antes quería hablar conmigo. Él discurría y yo daba la clave: era nuestra forma de trabajar.

- *Ya lo tengo, papá.*

- *Pues hoy vas a explicar tú la solución. Un pedazo de ternera me cuelga del lóbulo derecho y el pensar se me hace dificultoso.*

Reunimos a la plana mayor en torno a la mesa, esta vez, para mi desgracia, vacía y pendiente de las noticias de sus salsas. Mi hijo comenzó las conclusiones:

- *Su manera de concebir la Cocina, tradicional, es digna de mérito. Hay muchos seguidores de las nuevas tendencias experimentales, quienes merecen todos los respetos. Forran a Adrián, Azadak, Ver a Sategui, son claros ejemplos de lo que digo. Existe una pugna entre una y otra. Las salsas tradicionales han dado el salto a la nueva dimensión de la Cocina y han ido a investigar qué se cuece en los fogones de los investigadores culinarios.*

Un “ooooohhhh” de admiración salió de la boca de los allí presentes, su padre incluido.

- *¿Y qué podemos hacer para que vuelvan?*

Preguntó el Cocinero Mayor.

- Dejarlas un tiempo. El mejor convencimiento pasa por la experiencia; cuando vean que son meros espectadoras y no pasan al plato, volverán de nuevo al mundo al que pertenecen.

A los dos días, estando Javier y yo, y algún kilo más, todavía en el lugar del crimen, las salsas, bechamel, vinagreta, holandesa, de tomate, en fin, todas, volvieron mansas y deseosas de entrar en comidas. Javier había acertado una vez más. El Cocinero Mayor dijo al despedirnos:

- La Nueva Cocina está muy trabajada y tiene buenos profesionales, pero cada uno a lo suyo. Además, la Tradicional sigue también en constante evolución.

- ¡Eso-señalando las cuarenta fiambreras que nos habían preparado para el viaje de vuelta-, cada uno a lo suyo!

Mientras dábamos buena cuenta de esas succulencias y éramos la envidia de los acompañantes en el tren, las noticias de la tele, en portada, señalaban que las salsas estaban de nuevo en las mesas españolas.

María, mi mujer, nos recibió con un estofado, fresco y jugoso, y tres barras de pan per cápita: aquel éxito había que mojarlo.
