



Imperfección

Miguel Sardegna

*“En esa oscuridad reina
una serenidad eternamente inalterable”.*
El elogio de la sombra, Tanizaki.

Aquella tarde, en la posada, Tanako fue directa y se lo preguntó:

- *¿De qué manera preferirías morir, Kurono-san?*

Se lo dijo como una ocurrencia del momento, algo sin importancia, como si acabase de preguntarle por su sopa de miso: *¿con tofu y wakaname?*

Kurono la miró, sorprendido.

Aunque largamente esperadas, las palabras de ella le sonaron irreales, perfiladas en vibraciones sutiles por los paneles de estera. Sentados a la mesa, sobre sus propios talones, el aroma de la sopa entre tazas de porcelana. *¿Con cuánta urgencia debía Kurono tomar su pregunta? Buscó sus labios, prefigurando respuestas, pero aquellos pétalos pequeños y rojos nunca habían sido buenos para dar explicaciones: eran dos enigmas que se degustaban en las sombras, como los platos de aquel lugar.*

Allí Kurono había descubierto que la cocina armonizaba con la sombra, que todo buen plato merecía saborearse bajo una luz incierta, algo velada; la misma oscuridad que siempre había realzado la belleza de esta anfitriona que, sentada frente a él, jamás probaba ningún manjar.

- *Pero...* -comenzó Kurono, y sus palabras se ahogaron. Se dejó arrastrar por el aroma del plato principal: esta vez, *tonkatsu* sazonado con algo de cúrcuma para darle más cuerpo al sabor, pequeños cubos de zanahoria y algunos retoños de bambú salteados en aceite y salsa de soja.

Tomando sus palillos, sin levantar la vista, Kurono preguntó por fin:

- *¿Estoy preparado para morir?*

Todos los años, la posada abría sus puertas a comienzos de marzo, en la estación de los cerezos. Luego cerraba, irremisiblemente, hasta la próxima floración. Kurono concurría hacía ya muchos años, no recordaba cuántos. Los meses de frío eran una lenta preparación para los placeres de aquel sitio. Sabía por su impaciencia de invierno que se había encariñado con la posada y su anfitriona, la misteriosa Tanako. Un par de noches le habían bastado para aprender que no existía una cocina mejor. El *tonkatsu* era delicioso en aquella posada, a veces con cúrcuma y cardamomo, otras con su cocción de harina de arroz, semillas de sésamo negro.

Y no sólo el *tonkatsu*: lo sorprendió poder enumerar cada comida que había degustado, cada delicioso acompañamiento. Salsa de soja, zanahorias cortadas en cubos regulares, ni grandes ni pequeños, agua de limón. Hasta se hacía una idea de las recetas, del modo preciso de preparación de los platos que había probado allí.

Recordó su primera vez en la posada. Con timidez había golpeado a la puerta: no había letreros. Un letrero hubiera sido una insensatez. La localización de la posada era un secreto al que sólo se accedía por invitación de algún huésped. Antes de morir, su sensei le había contado de aquel sitio, una posada de exquisiteces y placeres extraños, placeres que tenían que ver –así se lo dijo– con la carne y la agonía.

Nada de eso le había interesado a Kurono: en su vida ya no había lugar para ninguna tentación asociada con el deseo. Hubo una única mujer capaz de despertar su deseo, y esa mujer –Moka, su Moka– no estaría en la posada.

- *Yo sólo aguardo la muerte, sensei* -le había dicho.

Pero fue su sensei quien murió, no él; y su sensei le había hablado de la posada.

Debió ir. No tuvo alternativas. ¿De qué otra forma, sino, podría honrar la memoria de su maestro? De algún modo misterioso, sintió que era su obligación, como si se tratase de la última voluntad de un moribundo.

Kurono aún temblaba cuando abrió la puerta una mujer, aquella lejana primera vez. “Tanako, me llamo Tanako”, le dijo ella ese mismo día. Su cabello caía en cascadas, en delicadas trenzas que parecían las cuerdas del Shamisen.

- *Busco...* —comenzó él, sorprendido por una mujer que en la oscuridad del vano de la puerta le evocaba a Moka.

- *Pase* -le contestó ella-. *Su mesa ya está preparada, Kurono-san.*

¿Kurono-san? ¿Cómo conocía su nombre? Era mejor no hacer preguntas. Dejó sus zapatos en la entrada, y eligió los *geta* más hermosos. No había otros zapatos en la entrada. La siguió en silencio a la habitación contigua.

Tampoco había luces dentro, todo era delicadamente oscuro y sugerente.

- *Por favor* -le dijo Tanako, y le ofreció una yukata azul, con su obi.

Esas prendas eran demasiado suaves. Olían a acantilados y a frutos silvestres. Kurono se sintió incómodo sin sus ropas maltrechas, acechadas por el sol y la costumbre.

El cuenco delante de él humeaba ligeramente con una fragancia que nunca antes había sentido. Lo tomó con las dos manos, lo acercó a su nariz.

- ¿Qué es? -preguntó temeroso.

- *Disfruta primero con los ojos* -le dijo Tanako-. *Siente su elegancia y suavidad.*

- *Pero... no veo nada.*

- *Debes aprender a mirar Kurono-san.*

¿Cómo ver aquello si la misma Tanako era apenas una silueta recortada al otro extremo de la mesa, con contornos difusos y ligeros?

Dejó una vez más el cuenco sobre la mesa y se concentró en las formas que vencían a la oscuridad, pequeños matices que de a poco se le revelaban, dando cuerpo al delicado aroma suspendido delante de sus ojos.

- *Almejas con sake* -dijo Tanako por fin-, *una receta preparada para ti.*

Lave las almejas frotándolas entre sí y déjelas en remojo en agua salada durante 4 horas; después, aclárelas en la fuente de agua del jardín interior. Tanako disfrutaba especialmente observar las almejas en remojo; el agua salada, paciente, coloreando los caparazones.

Pique 25 gramos de jengibre y 10 gramos de cebollino cosechado del lado este de la posada, al pie de la ladera que oculta el sol hasta bien entrada la tarde.

Caliente el wok con el sake y cueza las almejas tapadas durante 4 minutos. Descarte las almejas cerradas, agregue el

jengibre, la salsa de soja y el cebollino. Mezcle antes de servir.

Por primera vez desde la enfermedad y la muerte de Moka, la comida le pareció agradable a Kurono. No, no agradable: exquisita.

Kurono sintió que descubría sabores nuevos. Interrogó a la misteriosa Tanako de los cabellos negros como los negros cabellos de Moka, sobre los manjares que había degustado. Ella le ponía nombres a las cosas, como cuando se le enseña a hablar a un niño. *Jengibre, le dijo, salsa de soja, cebollino.* Nunca antes Kurono había degustado el ligero sake destilado en las montañas, el sabor picante y aromático del jengibre picado en láminas transparentes.

Kurono se sentía mareado en presencia de aquella mujer. Pensó que sería el efecto del sake. Había tomado mucho sake blanco acompañando aquel plato, lo delataba el fondo de granos de arroz en la pequeña taza de cerámica.

Y a la primera noche siguieron muchas noches más, siempre con manjares distintos, aunque la ceremonia era la misma: ella le abría la puerta, le hacía una inclinación, se ruborizaba y volvía a hacer otra inclinación, y recién entonces le anunciaba que su mesa estaba lista –siempre estaba lista– y lo conducía en la oscuridad a la habitación de seis tatamis.

Él la seguía en silencio, atento al cadencioso sonido de madera de los *geta* de ella, los pasos cortos y rápidos, como si caminara en puntas de pie.

Algo sí había cambiado con el tiempo: sus ojos de a poco se habían acostumbrado a tanta oscuridad y percibían algunas formas y trazos. Reconocía los bordados del kimono de Tanako, por ejemplo. Aquel que parecía salido de una novela tradicional: un dibujo de blancas casuarinas y dientes de león sobre un negro crepé rizado; o aquel otro con mil grullas asomando sobre una manga. ¿Cuántos kimonos tendría? ¿Uno para cada noche?

Le gustaba estrechar la mano de Tanako, muy pequeña y delicada en la suya. ¿Eran las manos de aquella misteriosa mujer las artífices de ese mundo inusitado de perfumes, texturas y sabores?

En el lado izquierdo de cada hoja de alga nori, bien extendida sobre la palma de la mano izquierda, disponga una

porción de arroz (unas dos cucharadas, 20 gramos). Con la mano derecha mojada con una solución de agua y vinagre, apriete ligeramente y unte un poco de wasabi.

Disponga encima una hoja pequeña de lechuga. Añada a lo largo unas tiras de salmón y espolvoree con sésamo tostado.

Enrolle en forma de cono en ángulo abajo hacia la izquierda sobre el relleno, para que cubra el arroz. Sirva acompañado con un montoncito de jengibre.

¿Qué importan *esos* placeres? ¿Qué importaba el exquisito *temaki sushi* de hacía un rato?, parecía contestarle Tanako, una y otra vez, con sus labios de enigma cerrados, apenas deslizado su mano abierta dentro de su yukata, esa mano bien extendida, la misma de la receta, la misma que hacía sólo un rato había sostenido una hoja de alga *nori* ahora le acariciaba el pecho, desanudaba su obi de la cintura, lo invitaba.

Creyó distinguir el tenue sonido de una música que venía de otra habitación. ¿O acaso era el ulular del viento? Las manos de ella, morosas, pacientes, lo acariciaban. Su cuerpo vaciló y se relajó anticipando el placer que venía.

Y Kurono siguió yendo a la posada, siguió viviendo ese secreto que traficaba con placeres imposibles. Cuando sintió que era el momento de compartir ese milagro de salvación con otro camarada en pena, había elegido esas palabras para presentar la posada. “Conozco una posada digna de las sombras –había dicho–, conozco una posada que trafica con placeres imposibles”.

“¿De qué manera preferirías morir?”, acababa de preguntar Tanako. Estaba listo el último acto, el camino iniciado el primer día en la posada prometía por fin concluir.

El recinto estaba vacío, pero a diferencia de ocasiones anteriores, Kurono notó algunas flores de cerezos sobre el tatami. ¿Cómo habrían ido a parar ahí? En la posada se cuidaba hasta el más mínimo detalle. Y sin embargo, a pesar de la atención a los detalles, allí estaban esas flores, interrumpiendo la uniformidad. ¿Quién las habría arrastrado hasta allí? ¿Tanako? Sospechaba que había más habitaciones y más huéspedes, aunque nunca había visto o escuchado

a ninguno. Tampoco había ocupado nunca otra habitación que no fuera la suya, la número ocho, pero eso no le impedía imaginar las otras, tan parecidas a la suya: seis tatamis, la mesa en el centro.

Aquellas flores eran de una belleza imposible: plenas y, a la vez, ya declinando fatalmente. Recordó que no hay vida tan breve como la de la flor del cerezo, la primera en anunciarse con la primavera y la primera en apagarse, marchitándose sin estridencias.

- *¿Estoy preparado para morir?* -repitió él ahora, y recordó.

Recordó cada segundo que había estado ahí. Antes de llegar, lo ignoraba todo, no le importaba morir porque ignoraba a qué renunciaba. Pero ahora alcanzaba a vislumbrar cuánto le restaba saborear.

- *El equilibrio es un defecto* -dijo Tanako, recitando probablemente algún Sutra-. *Siempre hay que dejar algo incompleto y por terminar; así se tendrá la sensación de que mediante esa imperfección se prolonga la vida de las cosas. Este es el momento, no hay mejor momento que éste para despedirse. Déjame preparar la infusión adecuada.*

¿Aquí? Kurono no comprendía. Nunca había oído hablar de una ceremonia del té practicada en las sombras.

Su sensei le había contado algo muy diferente. Le había hablado de un jardín interior de la posada, con un arreglo de piedras y una fuente de agua en su centro. Allí se había lavado las manos, utilizando un cucharón de madera, como exigía la tradición. Una mujer —¿acaso Tanako...?, no, Tanako había sido elegida sólo para él—, una mujer cualquiera, cualquiera diferente a su Tanako de cabellos oscuros, le había ofrecido al sensei un cuenco de laca ámbar, con olor a antiguo. Kurono recordó las palabras de su sensei: “En esa posada el té tiene el sabor de lo sagrado”. Se sorprendió anhelando ese camino que no conocía. Era agradable esa sensación de avidez, de incómoda necesidad.

Ahora, mientras Tanako servía té una vez más, Kurono saboreó por anticipado el brebaje. ¿Qué sabor tendría? ¿Notaría la diferencia con otras ocasiones? Había oído de venenos deliciosos, de dulces muertes que parecían tomar por sorpresa, en el éxtasis más perfecto. Sólo había oscuridad, lejos del sol poniente atacando pinos y robles, sin el crepúsculo suspendido en un charco

de agua; y sin embargo, como le había confesado su sensei, este té también exudaba el olor de las primeras lluvias. “Allí cada uno obtiene un placer a su medida”, le había revelado.

- *Para ti* -dijo Tanako, y le ofreció una taza.

Kurono vio en ella a Moka, los labios pequeños de Moka, apenas sonrientes. Esa amiga que se había ido sin esperarlo, que había preferido morir sola.

- *Para ti* -repitió Tanako en un susurro.

Y Kurono notó que ella también se había servido, que en esta ocasión había preparado té para dos.
