
La dureza del pulpo

Miguel Ángel Gayo Sánchez

El primer indicio de que la malaventura rondaba las puertas de mi restaurante me pasó desapercibido. Felipe, uno de mis camareros, me informó de que encontraron un gato muerto junto al contenedor de la basura.

– Lo coges por el rabo y se lo pasas al contenedor de los turcos. Así les endilgamos el muerto a ellos. Con discreción.

Hacía dos años que los turcos desembarcaron con su restaurante de comida rápida justo enfrente del mío. En mi establecimiento se servían especialidades griegas desde hacía más de dos décadas por vocación y obcecación de mi padre, un griego exiliado durante la dictadura de los coroneles. Yo heredé la obcecación y las recetas, y recién ahora el negocio empezaba a ser productivo. Los turcos, que luego resultaron ser pakistaníes camuflados de turcos, inundaban mi exclusivo restaurante con su olor a carne especiada.

“¡Pobrecito!, intoxican tu delicado aroma a mares profundos con la pestilencia de las carnes de pasto”, murmuré mientras acariciaba con ternura a uno de mis pulpos. Lo acababa de sacar de la cámara frigorífica y me disponía a iniciar los preparativos que terminarían por convertirlo en el plato estrella de mi restaurante: *Pulpo al olivo marinado en salsa*.

– *A los griegos y a los gallegos nos hermana nuestra admiración por los cefalópodos* –me gustaba comentar con mis clientes tratando de confraternizar con los naturales del país–. *Sólo nosotros sabemos lo que necesitan*. –Y antes de que alguien hiciese referencia al pimentón (ausente en mi especialidad), remataba socarrón–: *Una buena paliza. Mazar el pulpo es fundamental*.

Desde que abrieron el restaurante turco añadía un comentario malicioso al tema de la paliza. “El sistema tradicional griego contempla cuarenta golpes, a diferencia del estilo turco, que establece cuarenta y uno”. Con este golpe de menos trataba de enfatizar en la civilizada humanidad del pueblo griego frente a la barbarie de otras culturas.

Precisamente me disponía a iniciar la labor mamporrera sobre el pulpo cuando escuché los gritos afeminados de Felipe, la segunda señal de malaventura que me llegó aquel día. Yo me encontraba en la cocina y los gritos provenían del salón principal del restaurante. Asomé el morro y contemplé la escena: un individuo con el rostro embutido en una media de señora (al más puro estilo atracador de bancos neoyorquino) apuntaba con su arma al pecho de mi empleado. Felipe, buen camarero y gran mariposón, gritaba como una loca.

– ¡HUY; ¡HUY; ¡HAY, HAY, HAY! ¡HUUYYYYYYYYY!

Estos gritos tan desvergonzados noquearon el entendimiento del atracador. En la rutina de sus atracos la gente no gritaba de esa manera.

– ¡HUY! ¡HUY! ¡HAY, HAY, HAY! ¡HUUYYYYYYYYY!

Aproveché la confusión para batir la puerta de la cocina, correr hasta el atracador y golpearle en la cabeza con lo único que llevaba en las manos: un pulpo fresco antes de ser majado, duro y consistente como un ripio. La buena suerte del golpe quiso que el atracador cayese desplomado al instante; la mala, que una vez recobrada la conciencia, el individuo quedase tonto para siempre.

– *Señoría, para mí que ya era tonto antes del golpe* –dije en sede judicial cuando fui requerido por la magistrada encargada de instruir mi caso.

– *¡Señor Vasilopoulos!* –me reprendió la magistrada, una tal Elena Barbosa de aspecto amejillonado–. *¡Reserve los comentarios jocosos para su taberna! Es la última vez que le aviso.*

A la magistrada Barbosa no le gustaban los tipos que se tomaban la justicia por su mano (lo repitió varias veces durante la sesión plenaria). O quizás desearía que toda la justicia del mundo pasase por las suyas. Lo cierto es que me pareció una mujer glotona de equidad, adicta a la rectitud, ansiosa del orden. Y de eso precisamente me acusaba. De haberme saltado el orden establecido.

– *Señor Vasilopoulos, sepa usted que se enfrenta a una condena por agresión y daños tipificada en nuestro código penal con penas privativas de libertad. El que este señor pretendiese atracar su restaurante armado con una pistola de juguete y disfrazado con la media de Mari Claire, no le daba a usted ningún derecho para golpearle salvajemente y dejarlo alelado de por vida.* – Todos en la sala nos giramos hacia un individuo sentado en el banco de la acusación, vestido de domingo y con las manos entrelazadas sobre el vientre. En principio, nada anormal en su aspecto. Sólo las dos velillas de moco acuoso que desembocaban en su labio superior hablaban de una posible idioticia–. *Me imagino que su abogado le habrá informado de que en este país quien se toma la justicia por su mano termina pagando con ellas.*

La magistrada Barbosa se refería a la manutención de por vida que solicitaba el abogado del atracador.

– ¡Protesto, señoría! –protesté airado—. *Aquel día defendí mi vida y mi hacienda con lo único que encontré a mano. En ese momento, la verdad, no pude pensar en la dureza del pulpo antes de ser majado.*

De nada sirvió la perorata de mi abogado esgrimiendo la legítima defensa; o los aspavientos floridos de mi empleado Felipe durante la testifical; o el informe pericial que hablaba de un posible retraso mental arrastrado desde la infancia por aquel individuo. Sus mocos colgantes como estalactitas, y un oportuno desmayo de su madre en los estrados, resultaron demoledores para mi defensa. Ni siquiera la sentencia contempló el atenuante del arma utilizada. Directamente nadie creyó la versión del pulpo. La magistrada lo dejó claro en la fundamentación del fallo: “...*Queda demostrado que el señor Licas Vasilopoulos golpeó con un objeto contundente y de origen incierto la cabeza del denunciante. La virulencia del golpe alteró el animus puniendi de la víctima y le ocasionó lesiones de carácter permanente en la parte del córtex que rige los actos volitivos...*”. Me condenaron a dieciocho meses de prisión y al pago de una cuantiosa indemnización. De la prisión pude librarme; para el pago de la indemnización tuve que hipotecar el restaurante.

La proba rectitud de la magistrada Barbosa cambió mi vida para siempre. Perdí la jovialidad y la socarronería intrínseca del hombre griego; mi carácter guasón de buen chef se agrió como un mal vino. Me volví huraño, desconfiado (instalé cámaras de vigilancia hasta en los armarios), hermético y roñoso con mis empleados y con las raciones que servía. También yo, de alguna manera, me amejilloné como la magistrada Barbosa. Si bien ella se recluía en las valvas de su negra toga, yo terminé por recluirme en el manto protector de mi cocina, de la que apenas salía.

Pero no sólo el carácter se resintió. Mi plato estrella, el muy afamado “*Pulpo al olivo de Vasilopoulos*” perdió la exquisitez de otros tiempos. Y es que el trauma por la experiencia vivida me obligó a modificar un aspecto básico de la receta original: nunca más pude volver a mazar un pulpo fresco. A cada golpe de la maza, mi mente me devolvía el rostro de aquel pobre desgraciado de los mocos deslizantes. Así que tuve que experimentar con nuevas técnicas que me permitiesen ablandar la carne del pulpo antes de servirla.

Probé el método tradicional de las pulperías gallegas. Asustar el pulpo tres veces introduciéndolo en agua hirviendo para que el contraste de

temperatura ablandase la carne resultó tarea inútil. Eso debe funcionar con los pulpos gallegos, muy asustadizos ellos. Los pulpos griegos habían heredado la dureza de nuestra cultura milenaria y salían de la olla pétreos como las columnas del Partenón. Tampoco resultaron efectivos otros trucos de cocina menor, tales como hervirlos en vino, mezclados con vinagre o al son de la música clásica. Finalmente me decanté por congelar y descongelar el pulpo antes de cocinarlo. Con esta solución conseguía ablandar su carne, aunque el sabor y la textura final se resintiesen.

Los paladares más exquisitos pronto notaron la diferencia. Mi restaurante empezó a perder la excelencia alcanzada en los últimos años. Las revistas especializadas hablaban de la decadencia a la que se abismaba mi afamada receta.

Fue en este contexto de crisis cuando mi empleado Felipe destapó un aspecto de su personalidad que resultó providencial para la salvaguardia del negocio. Y es que si algo bueno tienen las situaciones de crisis es que permiten que las personas afloren comportamientos nuevos. Felipe, por lo general asustadizo y amanerado, dejó salir al maleante portuario que escondía en su interior. Un buen día me arrebató de las manos un pulpo fresco y le propinó la paliza de su vida. Tampoco él estaba dispuesto a perder su trabajo.

Por supuesto, aquel pulpo quedó inservible para el consumo y acabó en la basura.

– Demasiada saña, Felipe. Debes aprender a moderarte.

Le enseñé la técnica tradicional de mazar el pulpo heredada de mi padre: cuarenta golpes de maza distribuidos en tandas de a cuatro en cada uno de los tentáculos, lo que sumaba treinta y dos, y los ocho restantes en la parte central, evitando golpear los ojos.

– Recuérdalo, Felipe, cuarenta golpes, ni uno más, ni uno menos. Somos un pueblo civilizado.

Luego supe que Felipe alteraba levemente la tradición y añadía por su cuenta dos golpes extras: uno por el infortunado atracador que quebró la paz de nuestras vidas y otro, este ya más virulento, dedicado a la magistrada Barbosa.

El pulpo al olivo de Vasilopoulos recobró la exquisitez de la receta original y los comensales lo agradecieron con una larga lista de reservas. Los dos golpes extras que añadía Felipe durante el proceso de majado, al estar embutidos de pasión, se la transmitían al pulpo, y algunos clientes aseguraban que ahora la carne se encontraba en su punto más óptimo.

Las personas tendemos a soterrar el sufrimiento del pasado con los éxitos venideros, así que el incidente del atracador quedó reservado únicamente para mis pesadillas más profundas. La paz, al fin, retornó al restaurante.

Pero mis antepasados griegos que se dedicaron a filosofar ya nos avisaron de que la vida es un círculo que debe ser completado. Un día Felipe entró en la cocina girando los brazos como si fuesen las aspas de un molino.

– *¡Es ella! ¡Es ella! La Barbosa, ¡HUUYYYYY!* –y se abanicó el sofoco con una hoja de lechuga.

– *¿Te ha reconocido?* –pregunté.

– *Creo que no. Es un grupo muy numeroso de petimetres. ¿Qué hacemos, señor Licas?, ¿qué hacemos?*

Respiré hondo. En cuestión de segundos mi mente desenterró la desgracia que creía superada y retornó el dolor profundo por la sensación de injusticia que se cometió conmigo. Pues si el atracador fue víctima de su propia idioticia, yo fui una víctima más de la fría maquinaria judicial, donde los hechos, al final, importaban más que las intenciones.

– *Lo primero es tranquilizarse. Luego te vas a su mesa y les ofreces la carta. Les dices que el chef en persona les recomienda el pulpo al olivo. ¡Con naturalidad, Felipe, con mucha naturalidad!*

Cuando Felipe regresó con la comanda yo terminaba de preparar el plato: un pulpo fresco sin cocinar, recién sacado del frigorífico, sobre una bandeja decorada con aceitunas negras y ramas de olivo.

–Señor Licas... –balbuceó Felipe observando la carne cruda del pulpo.

– *Colocas la bandeja junto a la magistrada y les deseas buen apetito. ¡Vamos, Felipe, reacciona!*

Felipe cumplió el encargo. Cuando regresó a la cocina reconocí en sus ojos el brillo de la malignidad. Y es que también su corazón clamaba venganza. Cruzamos los dedos y colocamos nuestras orejas junto a la puerta que daba al salón. Pronto escuchamos un gran alboroto.

– *Es cosa mía, Felipe* –dije estirándome el mandil.

Salí al salón y me dirigí hacia la mesa que ocupaba la magistrada Barbosa. Los petimetres que la acompañaban torcían el gesto ante el desagrado que les producían las arcadas de la magistrada. Pues ella, al parecer, fue la única que se llevó un trozo de pulpo crudo a la boca.

– *¿Qué broma es esta?* –gritó uno de los petimetres levantándose de su asiento y encarándose conmigo.

Me bastó un simple empujón para volver a sentarle. Mi interés se centraba en la magistrada Barbosa.

– *¿Reconoce ahora la dureza del pulpo?* –pregunté.

La magistrada clavó sus ojos sobre los míos. A quien acababa de reconocer era a mí. En su boca aún circulaba el trozo de carne cruda que su refinada educación le impedía expulsar. En un acto de orgullo propio de su casta contrajo los músculos de la mandíbula y deglutió el trozo de carne. Una de las petimetras amagó un vómito.

– *Es un honor para mí que usted se digne visitar mi taberna. Creo que esa fue la expresión que utilizó para definir mi exclusivo restaurante.*

Alguien le ofreció un vaso de agua y ella lo bebió de una forma un poco arrabalera. Y es que aún debía sentir las apelmazadas fibras de la carne del pulpo atrancadas por su garganta.

– *Pero permítame la práctica de una prueba in situ para despejar cualquier duda sobre la dureza del pulpo* –proseguí.

Levanté el pulpo crudo con mis manos, lo alcé hasta el techo y lo deje caer sobre la bandeja. El golpe reventó la bandeja de cerámica en varios trozos. Los petimetres se levantaron de la mesa como una manada mandriles. Sólo la magistrada aguantó la pose. Sus ojos clavados en los míos. Hierática, impertérrita, destilando odio.

– *¿Capta usted ahora la dureza del pulpo en toda su dimensión? Esto, precisamente esto, fue lo que traté de explicarle en el juicio.*

Pinché el pulpo con un tenedor de trinchar y me alejé de la mesa como si llevase un estandarte. Regresaba a mis fogones con la satisfacción de que, siendo cocinero y no juez, acababa de dictar justa sentencia.

– *¡HUUYYYYYYYY!* –gritó Felipe alborotado de excitación cuando me vio pasar.