



Menuses

Carlos Miguel Groisman

El clubcito de barrio *Tango y truco* promociona sus comidas semanales en Caballito (Buenos Aires, Argentina) con panfletos que suelen incluir historias gastronómicas, por lo general agridulces.

Perv Rhijno y la circularidad

En tiempos de la proto-Holanda, cuando los países no eran tales aún, eso de la comida era un asunto bien distinto.

La famosa brecha -entre ricos y pobres- era a la vez más profunda y más llana: se compartía más de lo que no.

A veces, por ejemplo, se sentaban todos a la misma mesa. En una punta los señores, sus parientes y favoritos, en la otra, la baja gente. La comida se discriminaba, y para el lado del privilegio iba lo mejor. Se consideraba así (mejor) a lo más complejo; en ciertas zonas de España y América se conserva el mismo curioso criterio: todavía cocinan algunos yanquis el pavo relleno de pato relleno de pollo.

En los tiempos de Rhijno el asunto seguía con más rellenos adentro: una paloma, una alondra, unos corazones de ruiseñor y un grillo, sin contar frutas y frutos secos.

Rhijno quería -era cocinero- cerrar el círculo de lo infinito, y se pasó la vida intentando un plato imposible: pretendía meter otro pavo dentro del grillo último y reiterar el procedimiento. Pero se le rompía y debía sustituir el frustrado manjar con alguna cosa rápida de emergencia, asunto difícil en épocas remotas sin freezer ni supermercados.

Rhijno perseveraba, inspirado en el simple simbolismo del huevo que contenía una gallina potencial contenedora de otro huevo, y así siguiendo. Tan absorto estaba en su propio mundo ideológico, que pensó que todos pensaban igual y sirvió una fuente con un huevo -nada más que un huevo crudo- convencido de que todos admirarían la síntesis. Chocó con lo prosaico de un mundo ajeno a las vanguardias.

Entonces, cansado de reproches e incomprensiones, optó por otras soluciones infinitas, y se dió a cocinar todo redondo, sin principio ni fin ni pasado ni puerta.

Fue así como inventó los panqueques, delicado recurso que homenajearemos el sábado pasadas las 22. Los llamaremos crepes, por snobismo fashion, y atraerán la atención de gourmets y gourmands por su contraste entre lo leve y lo pesado, lo sutil y lo bestia, lo fino y lo grasa.

Serán redondos, porque el nombre Rhijno remite a círculo o anillo. (Perv, en cambio, remite a otro significado).

Ravioles en desagravio

Reivindicación de un grande olvidado.

Maestro incomprendido, más filósofo que cocinero, *Medardo Lituni*¹ no trascendió el anonimato de los fuegos y se mantuvo alejado de toda notoriedad. Desprovisto de encanto, con voz chillona y sin talento para la escritura, hizo escuela en lo oscuro sin más ruido que el de las cacerolas caídas -solía quemarse y soltar- y el de los platos estrellados con furia.

Medardo Lituni rompió con la tradición anquilosada.

Medardo –resentido y sin saberlo- inventó la *deconstrucción culinaria*. Eternamente recordaremos sus empanadas reventadas, sus fideos pegoteados, sus milanesas crudas ribeteadas de carbón, sus ensaladas sucias, sus papas deshechas, sus guisos sosos, sus gelatinas derretidas, sus verduras grises, sus mejillones cerrados, sus arroces pasados y sus añolotis vacíos.

¹ De haber podido estudiar –no lograba concentrarse- hubiera resultado químico. Le fascinaban aquellos jueguitos infantiles que traían tubos de ensayo, papel de tornasol y solución de fenolftaleína. Cansados de accidentes hogareños y desengaños escolares, sus padres lo lanzaron al despiadado mundo del trabajo. Nunca renegó de sus humildes comienzos como lavacopas, sometido por unos crueles gallegos que le descontaban del sueldo la vajilla destrozada.

Removido por torpe del puesto inicial, sacaba la basura y trapeaba a cambio de comida y alojamiento (lo dejaban dormir en el depósito). Así pasó casi tres décadas, sin pena ni gloria, hasta que la casualidad -ausencia simultánea del cocinero y su peón- lo ascendió a chef.

Y fue entonces cuando toda la experiencia acumulada brotó en la praxis genial que trastocaría las bases de la culinaria moderna. Sin haber leído a Derrida ni tan siquiera conocer a Heidegger, Lituni abrió camino a la cocina molecular de Grant Achatz, allanó el terreno para el suceso posterior de Ferrán Adriá y la cofradía de El Bulli, el minimalismo de Juan Mari Arzak, la comida impresa de Homaru Cantu, las flores y el papel comestibles de Montse Estruch o los ravioles abiertos popularizados por Necci Bertini, en fin, todo lo que ahora es fashion y te obliga a hacer colas de varios meses para conseguir un lugar incómodo y caro.

Vaya pues nuestra comida de desagravio como justo tributo y tardío homenaje.

Gloria al genio.

La maldita originalidad

Cristaldo de Liguria fue un artista renacentista, multifacético, que prefirió la cocina.

“Una comida buena” -decía- “es la obra de arte más perfecta. No requiere demasiada preparación para apreciarla, y su valoración es inmediata: cuanto mejor, menos dura”.

El problema con los artistas -a la hora de comer- es la maldita originalidad.

Los restaurantes (las tabernas de entonces) deben tener un plato emblema, la especialidad de la casa. Pero un artista no quiere repetirse, y Cristaldo nunca sirvió dos veces lo mismo.

Un día te hacía caracolutos y el otro fusilli al palito.

Era el capo del fideo; de su mente calenturienta surgieron las infinitas variantes que ahora resucitan fashion en esos patéticos restaurantes pasados de los falsos palermos, o mienten típicamente D.O.C. en producidas aldeas mediterráneas de guía turística.

Fue el primero que ahuecó los vermicelli como aporte metafísico a la reflexión sobre la nada. Nunca descubrió que así se les metía salsa adentro, y pensó que quedaban más ricos por cierta pulsión conjunta de lo intelectual y lo espiritual. Hubo quien se quejó al no poder sorberlos con ruido, y se manifestó ajeno a cualquier tipo de reflexión. Para colmo, un artista no explica y suele ofenderse, por lo que la controversia quedó en asunto de gustos, sobre lo que hay demasiado escrito.

Cristaldo era buen pintor, y seguía la perspectiva rudimentaria en boga. Armó platos cerámicos –era alfarero- con una protuberancia que obraba como

punto de fuga, y desde allí desplegaba un abanico trigonométrico de tirabuzones, o cintitas, o tagliatelle, o lingüini. Variaba la angulación, la altura del horizonte (tuvo una época ortodoxa de fuentes rectangulares, y otra cubista de cuencos prismáticos por aquello tan viejo de la altura y el contraste), la paleta, los pigmentos de las salsas, los tamaños, temperaturas, sabores y aromas. Sus comidas eran bellezas permanentemente diferentes. Los platos perspectivantes no podían apilarse. Los bacheros los odiaban.

Imbuido de profunda religiosidad, tuvo un período de fideos místicos. Mandó unos querubines rubicundos casi procaces que daba pena comerlos, unas virgencitas agli-olio con potencias de azafrán, unos tucos picantes que anticipaban los rigores del averno y unos sátiros demoníacos con priapismo desmesurado, al punto de que el miembro quedó crudo.

Como también era músico, Cristaldo jugaba con ritmos y compases de amalgama y experimentaba con armonías jugadas (¡después hubo quien se atrevió a reclamar para sí la invención del serialismo dodecafónico!), cambiaba timbres y tesituras en ingeniosas polifonías o llanas melopeas flotando en aceite de oliva al romero de tiesto. Hizo fugas de orechiette (dobles fugas, punto y contrapunto desde la música y la pintura) y sonatas de varios pasos, hoy llamadas degustaciones.

Notable arquitecto, interrumpía a sabiendas el flujo de lo sencillo. Jugaba con las mesas y los bancos, obligando al caballero a comer del plato de enfrente, dos lugares a la derecha o izquierda. Los arquitectos –se sabe– se preocupan por molestar y hacer complicada la vida cotidiana, y nuestro cuocco era además ajedrecista: procuraba que los obispos comieran en diagonal, los reyes del puesto inmediato alrededor, y las reinas de donde se les cantara la coronita (Cristaldo, como tantos artistas, era devoto de las mujeres, ensayaba seducciones invitándolas a posar como modelo de fideo, o enseñándoles a hincar el pulgar en el tierno ñoqui).

Sus banquetes resultaban esculturas notables que duraban lo que el hambre, eran la poesía de las tensiones fonéticas y gráficas cosidas con el hilo del aroma, y la arqueofoto de la ilusión (sirvió un almuerzo en cámara oscura: la única luz entraba por un agujerito y las viandas se proyectaban, cabeza abajo, en la pared del fondo).

Ducho en metalurgia elemental, hacía trafilas complicadas con secciones estrelladas (de 5 y más puntas), poligonales (los foratti de veinte lados salieron cilíndricos, por usar un semolín demasiado fino) y libres (tipo pileta riñón). Exigía a los parroquianos que apreciaran la pureza de las formas, y algunos fallutos disparaban rápidas loas de compromiso para que no se les enfriara la comida.

Eximio dibujante y gran observador, cocinó fideos de escarabajo, lombriz, cucaracha, araña, mantis religiosa y ciempiés tan logrados que quedaron intactos.

En una fiesta patronal intoxicó a 500 con cruentos macarrones rojos tintos en una mezcla de sangre de toro y cal viva.

Preso de la paradoja de Rhijno, hizo un fideo Moebius sin fin ni principio y se encolerizó cuando lo cortaron para servirlo.

Cristaldo se había ido al carajo y la gente no volvía. Los tipos de antes querían comer, no como ahora que se engañan con decoraciones y olvidan los sabores. El negocio declinaba.

Cuando joven, se ponía chivo con tanta incomprensión.

De viejo se deprimió. Concluyó, tarde, que había elegido una disciplina artística poco agradecida en términos de futuro y revaloración reivindicativa. No quedan ni rastros de su maestría, exceptuando un tenedor oxidado de dos dientes, un cacho de fuente de loza y ciertos relatos de unos bardos golosos, llegados hasta ahora por tradición oral, de boca en boca y de cuando en cuando.

Enfermo de rencor, quiso vengarse. Inventó lo que ahora se conoce como *fast-food* y la prosperidad comenzó a sonreírle, justo cuando Cristaldo había dejado de sonreír.

Vaya pues este peculiar reconocimiento, in memoriam.

El verdadero locro

Era una cocinera medio indígena, que alguna vez se llamó Talquenca algo -¿terminaba en "chay"?- y que ahora respondía al ¡Mercedes!, quizá por su misericordia aparente, derramada en mercedes comestibles. O porque nos tenía a merced de las insondables maquinaciones de su atribulado inconsciente, subconsciente, alma, o qué se yo.

Mercedes no hablaba en público y respondía con monosílabos, pero murmuraba lindo y mucho mientras amasaba o hervía.

Manejaba unos tiempos largos como de piedra, y evidenciaba una seguridad formidable entre cacharros.

Ella hacía este loco, el auténtico, sabedora del secreto.

Un loco original, como su ancestro.

El verdadero loco, desconocido. Nada que ver con los sucedáneos bastardos que afloran con promesas ilusorias los días patrios o fríos, vendido al peso por microempresas con fines de lucro, sin fines de loco ni principios éticos.

Mercedes hacía el loco exacto, preciso y milenario, el perfecto. Balanceado, armónico, consistente, sustancial, redondo y mágico.

A fuerza de aguantarla tantos años, de ayudarla en lo sórdido logístico y de ganar su corazón encallecido con infantiles zalamerías que a esta edad resultarían hipócritas, fuimos iluminados con la tradición (el traspaso, la traición).

Repetiremos, no como sacrilegio sino como homenaje, el loco genuino que Mercedes heredó de una historia terrible, mestizada a la fuerza.

Ese loco emblemático y arquetípico, ejemplar y paradigmático que obedece a un preciso sucederse de inmutables procederes controlados.

Cualquier cambio en la ruta, aún pequeñísimo, alteraría el equilibrio Este loco es así, y si no, no es. Es el loco que aprendimos de la Talquenca nosequéchay, gramo por gramo y fuego por fuego.

Un locro que Mercedes hacía de tanto en tanto, siempre distinto, según lo que tuviera a mano y el humor que gobernara sus menopáusicos períodos. Porque Mercedes llamaba locro a cualquier cosa que tuviera maíz, o trigo, o arroz, abusando de su facultad.

Un día lo hizo con fideos y salsa de tomates, y nada más.

Demasiado, che.

Too much

Tomatelás, Mercedes, con tus tomates.

Voy a hacer el locro que me gusta, como se me canta, como quiera o como pueda, como me salga.

Y me va a salir espectacular, porque tengo el poder y conozco el secreto.

Vayan reservando mesita.

Carbonada bien de bien

La carbonada es una mezcla de guiso y sancocho que se solía –y se suele– servir en las fiestas criollas. Hay muchas versiones según épocas y lugares, y otras tantas teorías cerca de su origen, belga o más bien flamenco. Algunos atribuyen su creación al polémico Petiso Oliveros, pero nosotros no comemos vidrio: Oliveros nació (en Buenos Aires) alrededor de 1945, y mal pudo haber inventado un plato que figura en documentos bicentenarios (tal vez lo mejoró, o creyó mejorarlo).

Lo cierto es que el petiso era rápido como el rayo, y veía negocios en asuntos que para el vulgo resultaban simplemente cotidianos

Así como ahora patentan bacterias, cepas, virus y aguas surgentes, Oliveros pretendió patentar comidas exitosas.

Se consiguió un boga del palo, se asesoró sonsacando a otros pícaros (admitamos que invirtió buen dinero, en vano), y presentó los papeles para conseguir las patentes internacionales del puchero, del asado, del loco, de la buseca, de la ensalada mixta y del huevo frito.

Ahí abandonó, aunque su lista seguía ad astra et plus ultra.

Para patentar algo a nivel internacional hay que cubrir todas las variables, y estas comidas famosas sobre las que el petiso reclamaba regalías intelectuales son inabarcables, che.

Basta cambiar un ingrediente (zapallo anco por angora, digamos) para que la patente ya no te cubra.

Vos le ponés sal gruesa, y si la patente dice sal sin especificar, ya es otro plato, a los efectos legales. Pimentón de Murcia o pimentón suelto de la esquina, y te cambia el status.

Oliveros perdió confianza en la justicia.

Cierto es que su actitud era censurable, especulativa, aprovechadora e insostenible, pero muchos otros se apropiaron de lo ajeno con recursos "legítimos" y ahí los tienen llenos de guita, con sus top model y sus autos, su centimil en revistas de moda y sus tantos contactos weberos.

El petiso se fundió, por enésima vez, y buscó otros giles para otros emprendimientos.

°Después de trajinar casi tres años, sólo consiguió una patente limitada para el hígado a la veneciana válida exclusivamente para la localidad tucumana de Monteros y su área de influencia (se murmuró que un concejal de la dictadura la gestionó y obtuvo influyendo en ambientes militares, a fuerza de delaciones). De poco le valió: por entonces en Monteros la gente común casi no comía, y la gente bien no iba a comer esa porquería de pobre.

El petiso Oliveros se borró y le perdimos el rastro. Por ahí andará, haciendo daño.

Sabemos que sí inventó una comida propia, y que era muy buena, pero - desalentado y descreído como quedó, y roñoso como siempre fue- no se la contó a nadie. A estos tipos no les gusta ganar con su propio sudor o ingenio o conocimiento, más gusto le encuentran a lo mal habido, y encuentran *muy argentino* a este criterio.

Tal vez un día consigamos la receta secreta del petiso Oliveros y, pagando los derechos correspondientes, podamos servirla en Tango y Truco. No será tan barata, quizás. Lo que cuesta vale.
