



El comedor de Bal

Cristina Gil Belmonte

Bal nació en la India, en uno de esos pueblos en los que ya no queda casi nadie porque tampoco queda casi nada de comer, y los niños vagan por las calle embarradas con las tripas a punto de explotar pero vacías. Pertenece al grupo étnico de los Drávida, negros de piel, que provenían del Mediterráneo. Se asentaron en el Valle del Indo y con el tiempo se instalaron en el sur del país. Era el mayor de siete hermanos, a los que tuvo que enseñar a subsistir comiendo los desperdicios de otras familias,



mientras su padre daba vueltas por el pueblo y su madre en casa hervía agua todo el tiempo por si encontraba algo que introducir en el perol.

Fue una época en que la miseria, el hambre y la marginación le marcó la vida para siempre. Aprendió a guardar todo lo que se encontraba porque nunca se sabía si algún día podía hacer falta para algo. Aprendió que si eras de otra casta inferior, debías alejarte para no ser tratado como un ser insignificante. Aprendió, en definitiva, a que lo que tú no hicieras por ti mismo, nadie lo haría.

Cuando tuvo edad para comprender algunas cosas, su madre le explicó por qué le había puesto ese nombre: Bal, que significaba “*bebé con la cabeza llena de pelo*”, era un nombre apropiado, pensó su madre al verlo salir de su vientre, porque de tanto pelo en la cabeza, apenas se le veía la carita de piel canela oscura que se escondía detrás. Nació sin llorar porque no le costó ningún esfuerzo salir del útero materno y recorrer la vagina hasta llegar a la luz final. Su madre lo envolvió en un trapo blanco que había lavado tres días antes en previsión al parto y aun se le veía más peludo y más color canela ante el blanco inmaculado del envoltorio.

Bal tenía un amigo, pero un amigo de esos de verdad. De los que te siguen a todos lados y te reproduce en todo lo que haces. Bal y su amigo Marut, cuyo nombre significaba “*Dios de las tormentas*”, siempre estaban metidos en líos. Su madre estaba harta de dar la cara por ellos, por los dos, porque Marut era huérfano desde hacía dos años, sus padres murieron de unas fiebres que llegaron al pueblo y fue diezmando aun más la población. Corrían detrás de las gallinas de algún vecino para desplumarle la parte trasera y luego se reían hasta la extenuación, entonces el dueño de la gallina los encontraba tirados en el suelo y rodeados de las plumas arrancadas de la gallina. Otras veces se subían a uno de los pocos árboles que aun conservaba el pueblo y desde allí les tiraban boñigas de vaca a todo aquel que pasaba. Entre las correrías, Bal aprovechaba para usurpar por donde fuera, alguna patata, algún hueso de pollo o un puñado de arroz que cogía al pasar corriendo delante del saco que exponía el dueño de la única tienda que quedaba activa en el pueblo y donde la gente se surtía de todo lo necesario. Al principio salía tras los dos chiquillos pero cuando se hicieron zagales decidió subir un poco el precio del arroz antes que dejarse el sudor en el intento. Su madre, con lo que le llevaba cada día, hacía maravillosas comidas, añadiéndoles especies que solicitaba prudentemente cada vez a una vecina o recogía del campo, machacaba y pulverizaba para luego guardar en un bote donde ponía en el exterior de que se trataba y dándole al plato de sopa unos

sabores totalmente desconocidos y sublimes. Había aprendido de su madre, esta de su abuela y ella de sus antepasadas. Todas tenían un saber que fueron transmitiendo y que hacían de cada plato algo mágico y único, aunque no compartían con nadie no fueran a robarle el mejor secreto guardado durante siglos de su familia. Algún día servirá para algo –pensaba la madre de Bal-. A él le sorprendía esa magia que utilizaba para cocinar y siempre observaba sus manos cuando de un bote cogía con delicadeza la especie, la sopesaba a ojo y la distribuía y deslizaba por el puchero de forma suave y delicada, como un ritual amoroso, añadiéndole esto y lo otro que le sobró de ayer, más lo que amablemente le daba alguna mujer un poco más agraciada económicamente que ella, a sabiendas de todos los hijos que debía dar de comer.

Un día, su madre se acercó a Bal y le dijo: *“Hijo mío, ya tienes edad de emigrar a la capital. Aquí no tienes futuro y estoy segura de que si te marchas, encontrarás la forma de llegar a no pasar más hambre”*. Bal se agarró al cuello de su madre, dándole un abrazo que casi la asfixia porque sabía que salir del pueblo suponía seguramente, no volverla a ver nunca más.

Al día siguiente, con un atillo de ropa que su madre le había preparado y dos tortas de pan de pita que el tendero le había regalado, porque ya con los años les había cogido cariño, Bal y Marut emprendieron el camino a Delhi, aconsejado por su madre, porque había oído decir que el hijo de otra mujer del pueblo, encontró un trabajo muy decente y hasta le enviaba dinero todos los meses a la tienda que también hacía las veces de correos y paquetería. Lo que no había oído su madre es que también millones de seres se buscaban la vida en Delhi cada día sin conseguir nada más que la misma miseria que ya tenían. Los besos y las despedidas fueron tan efusivos para los dos jóvenes que se sintieron importantes. Y con el alma llena de orgullo y sus atillos al hombro, emprendieron a pie un camino de miles de kilómetros sin saber qué les podía esperar al final del trayecto. Su madre, antes de que se alejaran, se acercó a su oído y le dijo: *“Bal, sé honesto, diligente y haz con cariño todo lo que emprendas”*.

Cuatro estados tenían que recorrer antes de llegar a su destino, a saber: Karnataka, Maharashtra, Madhya Pradesh y por fin el más grande en territorio Rajasthan. Desde ahí, solo un salto a Delhi. El dueño de la tienda les facilitó un mapa que una vez un americano, que pasó despistado por el pueblo y borracho hasta la inconsciencia, se había dejado olvidado en un taburete del local. Le señaló en rojo vivo el destino final y le aconsejó los caminos más apropiados

para transitar. Valles, montañas, llanuras y hasta cascadas de agua donde aprovechaban para bañarse y lavar la ropa que ya olía a sudor y cansancio.

El viaje no fue tan difícil como pensaba Bal. Caminaban cuando el terreno no permitía otra cosa, se colgaban de la parte trasera de los camiones y autobuses y se subían al techo de los trenes que encontraban en los pueblos y ciudades por donde cruzaban. Dormían cuando tenían sueño, pedían limosna o buscaban en las basuras cuando tenían hambre y cantaban canciones cuando la melancolía se les arimaba.

A Bal le había ido capturando poco a poco, a lo largo de su corta vida, la manera de cocinar de su madre y cada vez que olfateaba un guiso por los caminos, parecía un sabueso persiguiendo un olor hasta encontrarlo. Pedía permiso primero, porque su madre así se lo había enseñado, y luego entraba en la zona donde estaban cocinando, bombardeando a la cocinera con mil preguntas y memorizando las repuestas, con lo que consiguió escribir un libro en su cerebro que nunca se le borró. Mientras tanto Marut observaba y pensaba que su amigo andaba un poco ido con eso de los hervores y los guisos. Tardaron cuatro meses en poner los pies en la entrada de la ciudad más populosa del país y esa noche, en unos soportales, durmieron por primera vez, satisfechos de haber cumplido el primero de sus objetivos.

Amaneció y abrieron los ojos, pero no por la luz si no por el ruido de las tripas que reclamaban algo de alimento después de dos días bebiendo solo agua. Se levantaron de prisa y Marut confió en el olfato de su amigo para apagar el ronroneo que iba en aumento. Caminaban ligeros por las calles ya casi llenas de gente, con bultos a las espaldas, con bicicletas imposiblemente cargadas y olor a sudor humano. Bal estaba desconcertado, nunca habían entrado por su nariz tantos olores distintos.

Pasaron por una calle ancha en la que desembocaba un estrecho callejón del que salía un olor conocido para Bal. Se paró en seco y Marut supo que ya había encontrado algo para sus estómagos. Entraron en la callejuela y como a la mitad de esta, una puerta a la que le faltaban algunos trozos. Estaba entreabierta y el olor era inconfundible. Se colaron en silencio y allí, en medio de una gran cocina, dos pucheros con algo hirviendo dentro y un hombre moreno de piel, pelo rizado y de pequeña estatura, removía con un cucharón de madera, una de las cazuelas que se cocinaban en el fuego. Bal observó una pila de lavar platos llena hasta rebozar y restos secos como del día anterior. Los dos amigos se

miraron y no se dijeron nada. Fue Bal el que tuvo la osadía de preguntar si le lavaban los platos a cambio de un cuenco de esa sopa que estaba preparando. El hombre los miró extrañados de verlos allí dentro, luego miró la montaña de cacharros de las pilas y le pareció bien el trato. Al cabo de un rato los utensilios estaban relucientes y secos preparados para ser colocados en los estantes y el hombre de pelo rizado le puso sobre una mesa esquinada, dos cuencos de sopa que a Marut y a Bal le recordaron a su madre.

Se quedaron de fregones porque la casa de comidas cada vez se llenaba más y de los tres que andaban en la cocina, uno enfermó y al otro le dieron una puñalada un día de cobro al salir del trabajo. El hombre del pelo rizado se llamaba Vinod y era el dueño de aquel garito. No tenía familia. Desde que murió su padre, que era el único que le quedaba, se dedicó exclusivamente a atender el local y no tuvo tiempo de concertar con mujer ninguna, por lo que se quedó solo para el resto de su vida. Por esto no le desagradó tener algo de compañía en esos momentos. Les pregunto de donde venían y aun sabiendo que eran de la casta de “los intocables”, no le desagradó su presencia porque él siempre había sabido por su aspecto, que descendía mas o menos de la misma casta, aunque tuvo la suerte de heredar de su padre, la casa de comidas que ahora regentaba. Enseguida organizó las tareas a cada uno. A Marut lo dejó fregando cacharros porque vio que se le daba bien y parecía ligero en su quehacer. A Bal le enseñó donde guardaban las viandas porque lo vio más diligente y dispuesto que al otro. Bal alucinó cuando tras la puerta de un lateral, en un cuartito pequeño, todas las paredes estaban cubiertas de tarros de especies de todos los colores del mundo y se impresionó. De momento les permitió dormir en una esquina de la gran cocina hasta ver que hacía con los dos zagales. Él vivía en un cuartucho en la zona de arriba del local y cerraba bien con varios candados, todas las salidas, por lo que no le importó que se quedaran allí a dormir cuando le dijeron que no tenían donde. Al día siguiente a las seis de la mañana, Vinod bajo a la cocina y levantó a los dos nuevos trabajadores. Bien barato le salían, trabajando de sol a sol por solo dormir en el suelo y darles comida. Vinod pensó que había hecho un buen negocio.

Vamos a empezar con las ensaladas –dijo el jefe- y mientras Marut fregaba, Bal observaba como cortaba las hortalizas, con la rapidez que lo hacía y los aderezos que le incorporaba. Al terminar le pidió a Bal que la introdujera en el frigorífico desvencijado de la cocina. Luego la sopa. Dos cacerolas con agua hirviendo, como hacía su madre, sobre el fuego, al que le iba añadiendo un

poco de esto y un poco de aquello y al que bajaba y subía la llama, soltando un color succulento y un olor que te hacía abrir el apetito.

Al poco le mandó quitar los candados de las puertas y abrirlas de par en par. No tardó en llenarse el local. Los bancos cuarteados pintados de azul y las mesas llenas, se vaciaban y se volvían a llenar en un instante. Cuencos de sopa con especias, cayena, cilantro, canela, jengibre, etc. daban sabor al agua que seguía hirviendo en el fuego que bajaba y subía Vinod con tanta sabiduría. Poco tiempo tardó Bal en aprender a hacer las sopas, las ensaladas y algunos platos más como Chutney de Cilantro, una pasta a la que Bal añadía un ingrediente secreto además del cilantro, los ajos, el coco seco, el chile verde, el limón, la sal y el secreto: un poco de azúcar sin que nadie lo viera. Pero por más que lo intentó averiguar el jefe, nunca consiguió saberlo. Y la gente le decía: Vinod, ¿Qué le has puesto hoy a la pasta que está tan rica?, y Vinod se reía levantando los hombros como no queriendo decir nada.

El tiempo pasaba con rapidez y Vinod un día decidió que ya era hora de darles algunas rupias a esos dos chavales que le trabajaban bien y le hacían compañía porque solo se movían del local para hacer la compra del día. El resto del tiempo libre lo empleaban en pedirle que les enseñara alguna otra receta o truco culinario, o en escuchar las historias que le contaba, unas veces reales y otras inventadas. Un día Vinod sintió un dolor fuerte en el pecho. Al principio no le dio mucha importancia y se preparó una infusión de comino, pero fue pasando el día y no desaparecía por lo que tuvo que pedirle a Bal que se hiciera cargo de las comidas porque él se iba a retirar a su cuarto a echarse un rato. Bal se preocupó pero no mucho porque la gente sentada en el comedor, esperaba impaciente las comandas.

Arroz con cardamomo, con espinacas, con verduras y queso, pollo mekkhani, con almendras y pasas, budín de arroz y pistachos, cordero al curry, mero con arroz salvaje, e infinidad de platos elaborados como exquisiteces. Al terminar la jornada, Bal subió a la habitación del jefe y lo encontró recostado en su cama con un tono más bien azulado en la cara. Le entregó la recaudación del día y se sentó junto a él en un banco de madera que hacía las veces de ropero porque tuvo que apartar lo que lo cubría por entero para hacerse un hueco y sentarse. Vinod le cogió la mano y le dijo que se moría y que nadie mejor que él para que continuara abriendo cada mañana las puertas y le diera de comer con sus manos mágicas a todo el que llegara. A Bal se le cayeron las lágrimas porque lo sentía como a un padre y había recibido de él afecto y cariño, lo que

nunca tuvo del suyo propio. Después de unos instantes Vinod cerró los ojos y no los abrió nunca más. Toda la noche estuvieron junto al cuerpo inerte Bal y Marut. Era la primera vez que veían morir a alguien y aquello les impresionó demasiado. Al día siguiente no se abrieron las puertas del local y la gente se agolpaba a la espera de una explicación. Por fin Bal abrió y contó lo sucedido. Entre los allí presente se organizó la comitiva hasta que el fuego consumió lo que quedaba de aquel buen hombre y la mayoría lloró su muerte. Otros preguntaban a Bal si el local seguiría abierto. Bal respondió que si, solo que en dos días.

Esos dos días los quería dedicar a darle un cambio a la podredumbre que se apreciaba por todos lados y en ello pensaba dedicar el dinero que encontró bajo una loza de la habitación del bueno de Vinod, que no supo disfrutar de la vida lo suficiente. Pintó las paredes, compró muebles nuevos, adecentó la cocina, puso una puerta nueva atrás, puso cerradura en la entrada y tiró los candados, y por encima de la puerta principal le colgó un letrero que decía así: El comedor de Bal. Y en un lateral exterior, pintó una lista que ponía: Usamos Cayena para que pique un poco, Albahaca para ahuyentar las moscas, Cilantro, Curry para bajar la inflamación, para las infecciones y para mantenerse joven, Clavo como antiséptico, Azafrán como sedante y calmante, Canela para evitar infecciones, gases y vómitos, Comino para la indigestión y dolores de cabeza, Jengibre para los mareos, Cúrcuma para la infecciones urinarias, hígado y resfriados, Cardamomo para mantener la dentadura blanca, Perejil para mejorar la circulación, Tomillo para desinfectar, Nuez moscada en pequeña cantidad para mejorar el estómago, Polvo de mango, Semilla de Sésamo, Semillas de Amapolas, Hojas de Menta, Sal Negra y Cristales de Azúcar.

Todo ello era el secreto que guardó su madre generación tras generación y que en el atillo que le preparó al salir de casa, le incluyó para que le diera algún fin de utilidad y le ayudara a ser alguien importante. Bal lo consiguió puesto que su casa de comidas no era solo eso sino que se llenaba de gente con problemas de salud y él le preparaba una sopa como las que preparaba su madre, sacando agua hirviendo de las perolas y añadiéndole los ingredientes que requería el caso.

El Comedor de Bal se hizo famoso en todo Dehli y hasta gente del extranjero le propuso abrir restaurantes en Londres, Nueva York y Francia. Tardó poco tiempo en llevarse a su madre y a sus hermanos consigo y entre

todos montaron un imperio de restauración para comer bien y prevenir la salud que hoy en día funcionan bajo la mirada experta de Bal.
