



**Primer Premio**

**del**

**Tercer Certamen Literario**

**de**

**Cuentos Gastronómicos**

---

# **Una mirada asesina**

**Ignacio Echevarría Ortiz de Zárate**

**C**uando Javier Márquez franqueó la puerta de la cárcel de Guadalajara, tras recuperar su libertad, miró a su alrededor. Nadie había ido a esperarle. Veinte años de reclusión sin visitas, sin contactos con el exterior, le habían separado irremediabilmente del mundo. Sus familiares le habían abandonado desde el principio y sus amigos no tardaron en olvidarle, apenas unos meses después de que fuera condenado.

Así pues, con su traje pasado de moda y con una vieja maleta como único equipaje, comenzó a caminar hacia la carretera nacional, distante un par de kilómetros de la prisión. Cuando llegó al cruce, se puso a hacer autostop. Durante mucho tiempo permaneció allí, inmóvil, con el dedo pulgar de su mano

---

---

derecha levantada. Más de quinientos automovilistas –Javier tuvo la ocurrencia de contarlos– pasaron de largo fingiendo no verle. Finalmente, un camionero se detuvo.

– ¿Vas para Madrid? –le preguntó desde lo alto de su cabina.

– Sí –le contestó Javier.

– Sube.

Unas horas después se encontraba alojado en un hotel de la capital. Eran las siete de la tarde. Pidió un periódico del día en la recepción. Eligió uno de los mejores restaurantes de la ciudad para cenar. Sabía que el traje que llevaba puesto no era el más adecuado para presentarse en ese restaurante, pero ello no le importaba en absoluto. Al fin y al cabo tenía dinero. El suficiente como para borrar estúpidas sonrisas de la cara de los camareros si llegaba el caso.

No había comido nada desde su último desayuno en la cárcel. El hambre le oprimía el estómago. Y como buen gourmet que había sido en el pasado, sabía que el hambre desmedida no es la mejor compañera para apreciar los platos de un buen cocinero. Se encogió de hombros. Al fin y al cabo habían pasado muchos años desde la última vez que puso los pies en un restaurante.

Reservó una mesa y cuando llegó al restaurante, se congratuló consigo mismo por su previsión. Le habían asignado uno de los mejores sitios.

Cuando el maître le preguntó si deseaba o no un aperitivo a la vez que le entregaba la carta, no pudo menos que arquear una ceja en señal de desaprobación. No había visto nunca a aquel hombre –él, que se las daba de buen fisonomista– y su raído traje no le inspiró demasiada confianza. Javier soportó con cierta dureza la mirada del otro a la vez que le contestó:

– No deseo tomar nada antes de la cena. Tráigame la carta de vinos, por favor. Quisiera elegir el menú en función del vino...

El maître, que tenía demasiada experiencia como para no sorprenderse de casi nada, asintió con un leve movimiento de cabeza y le dijo a Javier:

– Como desee el señor.

---

---

La carta de vinos era inmejorable. Además de una selección de todas las denominaciones de origen de vinos españoles, había caldos franceses, italianos, alemanes, argentinos, chilenos, californianos y australianos. Después de mucho dudar se inclinó por un vino de Rioja Alta, cosecha de 1964. Entonces abrió la carta de platos. Pasó la vista por los entrantes y pescados deleitándose con los nombres de todos y cada uno de ellos, plenos de sugerencias. Pero, de pronto, vio algo que le sobresaltó completamente. Dentro del capítulo de las carnes leyó: *tournedos* Rossini.

– ¡*Tournedos* Rossini!, ¡Dios mío, no es posible! ¡Otra vez Rossini y después de tanto tiempo...! –dijo en voz baja.

Con un gesto llamó al maître.

– El vino que he elegido es éste –le dijo con la autoridad propia de un hombre de mundo, a la vez que le señalaba la carta de vinos– respecto a los platos, de primero deseo una ensalada de bogavante aromatizada al azafrán, con aceite de oliva y un toque de vinagre de Módena. De segundo, me inclino por los *tournedos* Rossini. De momento eso es todo. El postre se lo pediré más adelante.

El maître tomó la comanda y le preguntó:

– ¿Desea agua el señor?

– He bebido, en las dos últimas décadas, más agua de la que necesita un niño en sus primeros años de vida para bañarse.

– Debo entender que el señor prefiere beber únicamente vino. ¿No es así?

– Veo que usted conoce sobradamente la naturaleza humana. En efecto, así es.

El maître le miró entonces con cierto desdén. No dijo nada más. Se dio la vuelta y no tardó en perderse en la cocina.

---

---

Javier se sentía observado por los comensales más cercanos a su mesa. Podía adivinar sus murmullos de desaprobación. Pero ya estaba bastante acostumbrado a ignorar todo aquello que careciera de interés para él.

El sumiller completó la ceremonia de presentación, decantación y cata del vino con una eficacia no exenta de frialdad. Javier probó el viejo vino de Rioja. Le pareció inmejorable, su olor y sabor le hicieron recordar tiempos mejores, cuando él frecuentaba los restaurantes y hoteles más selectos de España.

La ensalada de bogavante le pareció sobresaliente. Resultó más colorista de lo que había imaginado y tanto el azafrán, como el vinagre de Módena y el aceite de oliva otorgaron al bogavante un protagonismo raramente alcanzado por este crustáceo en otro tipo de preparaciones.

Pero la perfección llegó con los *tournedos* Rossini, servidos sobre un fondo de finas patatas y coronado de *foie* y trufa.

Javier cortó un trozo del *tournedo* con el cuchillo. Al introducirse en la boca y comenzar a masticarlo recordó irremediablemente lo que durante mucho tiempo se había obstinado en olvidar. A la vez que iba degustando el plato, empezó a retumbar en su cerebro un pasaje de la ópera *El barbero de Sevilla*, precisamente del compositor italiano Rossini, el mismo que dio nombre al plato que estaba degustando.

Su subconsciente le había traicionado. Aquel nombre, Rossini, le empujaba hacia el pasado. Javier seguía comiendo lentamente, con gula, a la vez que dejaba que sus recuerdos y el vino le fueran embriagando.

Mientras masticaba la succulenta carne tuvo la certeza de que había sido el destino quien le había empujado a aquel restaurante y a aquel plato en su primera noche de libertad. Rossini veinte años después no había sido tan sólo una casualidad. En realidad parecía como si el ciclo pudiera cerrarse al fin. *El barbero de Sevilla* como música de fondo de un crimen, y ahora los *tournedos* Rossini como puro deleite gastronómico.

Entonces, el comedor se borró de su vista. En su lugar apareció la escena del crimen. Helena yacía tumbada sobre la alfombra del comedor en medio de un gran charco de sangre. Se vio a sí mismo sentado en una silla frente a ella, mirándola fijamente. Y recordó, también, lo que sintió mientras cocinaba su

---

---

plato favorito. Había estado preparando su venganza durante varios meses atrás, desde el instante en que descubrió que ella tenía un amante.

La receta seguía grabada a fuego en su memoria. El día del crimen había comprado cuatro medallones de lomo de tres centímetros de grosor; doscientos gramos de *foie gras*; dos trufas; cuatro rebanadas de pan; cien gramos de mantequilla; medio vaso de vino de Madeira, sal y pimienta. Lo primero que hizo fue echar la mantequilla en una sartén, una vez fundida doró un par de rebanadas de pan del mismo tamaño que los lomos o *turnedos* por ambos lados y las reservó. Después, cortó cuatro filetes pequeños de *foie*, algo menores que los medallones de lomo. En la misma sartén salteó con mantequilla la carne durante un minuto por ambos lados, los salpimentó y los colocó sobre las rebanadas de pan. Lo reservó todo al calor. De nuevo en la sartén, a una temperatura muy caliente, salteó durante unos quince segundos por cada lado los filetes de *foie*. A continuación, cortó doce láminas de trufa y colocó tres de ellas encima de cada filete de lomo. Roció el vino de Madeira en la sartén, desgrasó el jugo de los *turnedos*, dejó reducir la salsa durante unos minutos, añadió el resto de las trufas picadas y sirvió con los *turnedos*.

Cuando llevó la bandeja a la mesa, su mujer le dijo:

– ¿Qué celebramos hoy, cariño? Hacía mucho tiempo que no preparabas unos *turnedos* Rossini.

– No es la única sorpresa que te tengo preparada para esta noche.. Pero aguarda un momento. Voy a por una botella de vino francés al armario... y de paso pondré la ópera *El barbero de Sevilla* en el tocadiscos.

Una vez que hubo decantado el vino, sirvió un poco en dos copas e hizo el siguiente brindis:

– Por el tiempo en que fuimos felices, Helena".

– ¿Qué quieres decir con eso...? –le preguntó su mujer, muy sorprendida.

– Ten paciencia. Ya te he dicho que habrá más sorpresas. ¿Podrás esperar hasta los postres? –le contestó a la vez que le lanzó una mirada enigmática.

---

---

Ella se moría de curiosidad pero conocía lo suficientemente a su marido como para saber que, de momento, no le sacaría nada más. Así que se dispuso a disfrutar de aquel plato tan succulento.

Él se mostró encantador y muy atento durante toda la velada. Cuando hubieron acabado los *tournedos* le dijo:

– Ahora vengo, voy a la cocina a por una botella de champán *Dom Perignon* que he metido hace unas horas en el frigorífico.

Helena no tuvo la menor oportunidad de defenderse del ataque de su marido. Javier cogió un cuchillo jamonero, se situó a su espalda, le sujetó la cabeza con el brazo izquierdo y le seccionó la yugular con un corte limpio.

Cuando ella finalmente murió en el suelo, tras una breve agonía, él recordó, ahora, lo que sintió entonces mientras sonaba de fondo la música de Rossini: nada. Todo el odio que había acumulado desde que averiguó que ella le era infiel, se había esfumado en apenas unos segundos. Acaso por ello, por su frialdad y por su presunta falta de la más mínima emoción ante la gravedad de los hechos, el juez le condenó a treinta años de cárcel, de los cuales cumplió veinte gracias a que pudo acogerse a algunos beneficios penitenciarios.

– ¿Por qué la mató? –le preguntó el fiscal en el juicio.

Javier jamás le dijo a nadie los motivos que le habían llevado a matar a su esposa. Desde el primer momento estuvo dispuesto a asumir las consecuencias de su acto criminal.

– ¿Qué sintió usted una vez que hubo asesinado a su mujer?

– Nada.

Posiblemente aquella palabra, "nada", le perjudicó mucho más de lo que había imaginado. Nadie entendió su acción criminal, ni su familia, ni sus amigos, ni sus compañeros de trabajo. Nunca le explicó a nadie que ella le estaba engañando con otro hombre. Él lo averiguó por casualidad una noche, cuando encontró una carta del amante de su mujer... Después de la condena llegó el olvido.

---

---

En ese momento de sus recuerdos se le acercó el maître, devolviéndole a la realidad.

– ¿Desea postre el señor? –le preguntó.

– Sí. Tráigame la carta, por favor.

Cuando volvió el empleado, Javier se tomó su tiempo.

– Me inclino por la tarta de chocolate blanco y negro con frutas del bosque –le dijo finalmente.

– ¿Desea café, el señor?, ¿algún licor?

– Café no, gracias. Pero sí una copa de *Carlos I*.

Una vez que hubo pagado la cuenta, siguió paladeando durante un tiempo su brandy de Jerez favorito. Cuando cayó en la cuenta de que su mujer llevaba muerta veinte largos años, mientras que él estaba allí, disfrutando de su primera cena en libertad tras haber pagado su deuda con la sociedad, sonrió. Había envejecido, es cierto, engordado bastante y se había quedado calvo. Pero seguía vivo y ella no. Es lo único que le importaba.

Eructó discretamente, satisfecho, por la opípara cena que acababa de disfrutar. El sabor de los *tournedos* Rossini se instaló, durante unos segundos, en su garganta. Miró su reloj de pulsera. Decidió que era el momento de irse. Cuando hubo salido a la calle, una ráfaga de viento le acarició el rostro. Metió sus manos en los bolsillos de la chaqueta y se fue caminando por la acera en dirección a su hotel. Aquella noche durmió profundamente. Nada más despertarse a la mañana siguiente, fue al baño. Tras orinar se giró hacia la derecha: un hombre con mirada asesina le observaba desde el otro lado del espejo. Por primera vez en su vida, tuvo miedo de sí mismo.

---