



# Sueños de un reductor

**Daniel Aznar Alonso**

**L**a reducción es el modo para encontrar la esencia misma de las cosas. Es la liberación de todo lo accesorio, de todo lo prescindible. Pero también es la liberación de lo que pensábamos que era imprescindible hasta que llegamos al siguiente nivel y lo consideramos prescindible. Es un proceso que se retroalimenta hacia la nada. Y ahí, colindando con ella, está irremisiblemente la esencia de las cosas.

Lo sé porque una vez estuve muy cerca de ese límite.



---

Fue en aquella época en la que aún vivía en el apartamento del barrio del Carmen. Yo tenía veintiocho años y coleccionaba amores. Quizá suene pretencioso autodenominarme como un seductor, pero lo cierto es que seducir es lo que mejor he sabido hacer durante toda mi vida. No quiero con ello alardear de un gran número de conquistas, sino definir mi modus operandi para lograr tales conquistas a fin de explicarme mejor en mi historia.

Clara era una compañera nueva de la oficina. Tardé menos en desearla que en pestañear la primera vez que la vi. No podría decir que me enamorara, pues el enamoramiento es un concepto que, o bien desconozco, o bien no asocio con experiencias propias cuando las comparo con los testimonios ajenos al uso. Simplemente Clara era más especial porque la deseaba más. Era la misma música, pero a un volumen más alto. Bien mirado, con cierta retrospectiva, creo que sí que me motivó a hacer algo especial cuando accedió a cenar en mi apartamento.

Cocinar estaba, como no podía ser de otra forma, entre mis armas de seducción. Bien es cierto que si una mujer viene convencida a cenar a un apartamento de alguien con fama de donjuán, el guión de la historia tenderá a derivar el desenlace al dormitorio, pero sería un error olvidarse del primero de los preliminares del sexo, que es la cocina. La cena era, bajo mi punto de vista, el primer acto conjunto e íntimo de sensaciones físicas.

Con Clara quise hacer algo realmente especial para la cena prevista. Se trataba de un magret de pato con reducción de naranja, vino de oporto y miel de caña con nevado de pistacho sobre un lecho de cebolleta caramelizada. Pero sobre todo, ese “algo realmente especial” vendría en un nuevo e improvisado ingrediente de la reducción de la salsa. Yo.

Como siempre, la primera tarea a hacer durante la tarde era planificar los tiempos. A las ocho la reducción en el fuego. Lenta, muy lenta. Me doy una ducha. Me visto, con calma. Preparo la mesa. A las nueve pelo y corto la cebolleta. Reservo. A las nueve y cuarto pelo y machaco con el mortero los pistachos. Reservo. A las nueve y media hago cortes en forma de rombo en la zona grasa del magret. Reservo. A las diez menos cuarto llega Clara. Le enseño el piso y demás formalidades. Copa de vino blanco en la cocina mientras, por un lado, frío la cebolleta y por otro pongo en la plancha el magret, ocho minutitos por cada lado. A las diez echo el azúcar a la cebolla pochada, corto el magret en tiras y pongo la reducción en una salsera. Últimos retoques, lluvia de

---

---

trozos de pistacho sobre la salsa, presentación del plato y apertura de vino tinto. Vino de Toro, esta vez. Liberalia Cero, tempranillo crianza. Estimación de estar sentados a las diez y cuarto a cenar.

A la hora prevista empecé a preparar la reducción. Puse a calentar en un cazo, a fuego particularmente lento, medio litro de caldo de ave que tenía para la ocasión. Le incorporé cuarto de litro de oporto. Después exprimí dos naranjas en zumo, con su pulpa, y lo añadí también a la reducción. Por último el toque de la miel de caña. Un par de cucharaditas para darle un sabor con reminiscencias de regaliz que cree en el paladar una necesidad imperiosa de preguntar sobre lo que lleva la salsa.

Con todo en marcha para estar más de dos horas reduciendo, me puse a pensar en el proceso físico en el que consiste la reducción. En esa evaporación del agua contenida en los ingredientes y el resultado concentrado de pura esencia, de puro sabor de los mismos. Tuve entonces una idea tan peregrina como traviesa y me hizo gracia pensar en lo significativo, más a nivel simbólico que sustancial, que sería el que algo realmente mío también formara parte de esa reducción. Y fue entonces cuando se me ocurrió pincharme con un alfiler la yema del dedo y arrojar, junto con el resto del líquido del cazo, una gota, una ínfima gota de mi sangre.

Sonriéndome por la repentina introducción de ese último ingrediente y pensando que parte de mi propia esencia se estaba gestando en el fogón, me fui a la ducha a seguir jugando mentalmente con el contraste de los significados entre lo físico y lo metafísico de aquella acción.

Salí de la ducha, me sequé con la toalla y fui al dormitorio a vestirme. Tocaba ponerse algo informal, pero que destacase. No procedía lucir ningún vestuario ceremonioso. Se suponía una noche especial y en las noches especiales nos acordamos siempre de los ropajes. Decidí ponerme aquella camisa “cuello Mao” color verde pistacho.

Al enfundármela, noté que la camisa me iba un poco ancha. En ese momento no le di importancia alguna, la verdad. Pensé que habría perdido más peso del que consideraba que había perdido en el gimnasio. De hecho, valoré frente al espejo que tampoco me quedaba tan mal esa camisa un poco más holgada y fue la que finalmente me puse.

---

---

El problema fue al llegar a la cocina y empezar a coger las copas y los platos para poner la mesa. Aquella repisa donde estaban las copas de vino tinto siempre me quedaba un poco alta en el mueble. Pero esta vez me tuve que poner de puntillas para sacarlas. Alguna alarma debió saltar entonces en mi interior. No estaba todo en orden. No, no lo estaba. Me asusté.

Finalmente me di cuenta de lo que sucedía. Estaba reduciendo lenta pero irremisiblemente. Lo visualicé de un modo caótico, pero diáfano. Mi sangre en maridaje con otros ingredientes. Aquella idea estúpida. No sabía de qué estaba hecha la pesadilla en la que me había metido, pero lo cierto es que cada minuto que pasaba, yo era más y más pequeño.

Mi primera reacción fue quitar del fuego el cazo con la salsa a medio reducir. Pasados unos minutos, noté que no era la solución. Mi cuerpo seguía menguando cadenciosamente. Calculé que, al ritmo al que decrecía, en unos diez minutos ya no llegaría a las repisas y fogones de la cocina. Por eso, tenía poco tiempo para llevar a cabo una solución desesperada que había pensado que podría funcionar. De hecho, tenía la misma base absurda que el origen del problema.

Puse el horno a precalentar a la máxima potencia y temperatura. Tuve que subirme a dos cajones abiertos, a modo de escalera, para poder llegar a los controles. Bajé al suelo y abrí la nevera, de donde saqué cuatro huevos y un cartón de leche. Después accedí a la despensa para hacerme con un recipiente donde guardo la harina, el azúcar y un sobrecito con levadura.

Una vez me hice con todos los ingredientes, cogí un recipiente y los empecé a mezclar de una forma un tanto precipitada. Batí los huevos, eché un buen chorro de leche, la harina, el azúcar, la levadura y, por último, tuve que darme otro pinchazo en la yema del dedo para incorporarle a todo una gota de mi sangre. Removí todo, con las prisas propias de aquel a quien todo se le va haciendo grande, y posteriormente lo incorporé a un recipiente apto para el horno, ya caliente.

Me tuve que enfrentar otra vez a alcanzar el horno, con múltiples dificultades adicionales. Tenía que escalar por los cajones siendo más pequeño que antes, con la carga de la masa del soufflé en ciernes y maniobrar con un horno ya caliente. Aún así, a pesar de quemarme levemente la palma de la

---

---

mano, finalmente conseguí introducirlo todo y cerrar la puerta del horno. Ahora sólo tocaba esperar.

Los minutos que pasaron a partir de entonces se me hicieron eternos. Sabía que el soufflé tardaría aún unos diez minutos en empezar a subir, mientras que yo seguía haciéndome cada vez más pequeño a un ritmo constante. De hecho, pasado ese tiempo, ya me vi reducido al tamaño de una cebolla y empezaba a resignarme a un inmediato futuro en el que sin duda acabaría por desaparecer. Pero cuando ya lo daba todo por perdido, empecé a notar, primero que mantenía mi tamaño, y después que empezaba a crecer.

Según crecía, podía ver que efectivamente, dentro del horno, aquella masa de huevos, leche, harina, azúcar y bendita levadura ya empezaba a repuntar y sobresalir de su recipiente. Pasados otros diez minutos, ya volvía a tener mi tamaño original. Como había sacado del fuego la reducción de la salsa, a la que todavía le quedaba un poco por reducir, me atreví a ponerla otra vez en el fogón, porque aquel soufflé seguía aún creciendo y tenía que combinar las dos cocciones para mantener mi estatura estable.

Pasé unos minutos controlando temperaturas e intensidades en el horno y el fogón, mientras la reducción y el soufflé ya iban estando a punto. Finalmente, apagué horno y fuego, respirando por ver que había podido controlar la situación más extraña y peligrosa con la que me había encontrado nunca. Fue entonces cuando llamó Clara a la puerta.

El final de esta cita, de esta cena, de esta historia, no difiere mucho ya de otros finales. El magret de pato acrecentó nuestros sentidos durante la cena. Cuando Clara probó la reducción noté la extraña sensación de notarme exponencialmente deseado por ella. De hecho, poco después de acabar el soufflé, terminamos en el dormitorio dejando que el deseo fluyera por unos cauces que aquella noche se desbordaron.

Después fue lo de antes. Yo.

Y ser yo significa que Clara pasara a formar parte de mi colección de amores. Una parte destacada, eso sí. Pero yo, como siempre, volví a plantearme nuevos objetivos, a desear a más mujeres. A veces con éxito, otras veces sin él. A lo largo de todo este tiempo, muchas de esas mujeres han venido a cenar a mi casa, y seguramente en un futuro lo seguirán haciendo. En la cocina me sigo

---

---

manejando bien con esas cenas. A algunas les preparo cintas de pasta con salsa de queso y almejas, quizá con un helado de dulce de leche de postre. Con otras opto por preparar unos aguacates rellenos de marisco y una tarta de queso de postre. Pero realmente, si a casa viene a cenar alguna mujer a la que desee de un modo especial, siempre preparo magret de pato con reducción de salsa de oporto y naranja, con un soufflé de postre. Eso sí, si resulta que ella viene con unos tacones muy altos, dejo un poquito más en el horno el soufflé.

---