



Tenemos por delante toda una eternidad

Paloma Hidalgo Díez

Wallis Simpson hace su entrada en el restaurante, su mesa de siempre está libre porque hay órdenes expresas del propio César para que los viernes no la ocupe nadie hasta pasadas las nueve. Viene sólo, su marido, Ernest, se reunirá con ella más tarde, hoy no puede salir de la base antes de las diez porque ultimán la misión, que a bordo del portaviones llevará a cabo en breve. Ella derrocha clase, como siempre.



Viste un traje de chaqueta entallado que acentúa su delgadez, no en vano las malas lenguas dicen de ella que opina que nadie es nunca demasiado rico ni demasiado delgado. Una vez acomodada en su mesa, es obsequiada con un cóctel mientras espera que el Sr. Cardini venga a saludarla.

Norte América es víctima de su ley seca, por eso han florecido locales como el restaurante de Cardini a lo largo del otro lado de la frontera. La prohibición de la venta y consumo de alcohol bien valen un desplazamiento hasta Tijuana, una excursión chic a la que hacen la vista gorda los policías fronterizos que ven a diario el trasiego de vehículos cargados de compatriotas que no van tan sólo a contemplar el atardecer a México.

Su establecimiento está ubicado en la calle Revolución, quizá sea una ironía del destino que quiere anticiparse a lo que pronto sucederá entre las paredes de la cocina que César comparte con su hermano Caudencio. La señora Simpson sonrío al verle llegar, y le ofrece la mano con esa languidez casi rayana en el desdén, que tan de moda está entre las clases dominantes, y tras el besamanos de su anfitrión, la conversación deriva a temas del todo mundanos:

- Un placer volver a verla, señora. Ella sonrío, baja la mirada y corresponde al saludo.

- Buenas noches César, demasiado buenas a juzgar por el calor que sigue atosigándonos.

- Ciertamente, es absolutamente insoportable.

César reconduce la conversación hacia un terreno en el que se siente más cómodo. El calor en el mes de julio no puede ser de ninguna forma noticia, ni siquiera en su tierra, un delicioso pueblo italiano al lado del lago Maggiore, ese lago de origen alpino que ha visto sus primeros pasos y que tanto añora.

- Hoy, si me lo permite. Deseo recomendarle un nuevo plato.

- ¿Nuevo? No sé, tenía en mente su risotto con merluzzo nero. Pero, intente convencerme, dígame de que se trata. La señora Wallis toma su copa con delicadeza y acerca sus labios que como si fueran delicadas mariposas apenas rozan el borde del cristal.

El señor Cardini duda unos segundos antes de iniciar la descripción del plato. Por un lado, tiene que describirle con rigor el contenido, la señora es exigente; pero por otro desea decirle que Clark Gable lo encuentra sumamente apetecible. La mirada de la dama le ayuda.

- Se trata de una combinación fresca de alimentos muy ligados a mi origen italiano. Puedo decirle que desde el pasado cuatro de julio, medio Hollywood ha venido a degustarla ex profeso.

No es un farol, la noche del cuatro de julio pasado, unos actores en plena celebración del aniversario de la Independencia, recalaron en su restaurante mucho más tarde de lo que habría sido deseable. A punto de cerrar tras un duro día de trabajo, su llegada alejaba más ese ansiado momento. Eran un grupo numeroso y al parecer, hambriento. El propio César Cardini intentó persuadirlos de que la cocina estaba ya cerrada, les ofreció alguna combinación del bar que aún permanecía abierto, pero ellos imploraban por algo sólido que calmase al dragón que habitaba su estómago.

Quizá le pillaron en uno de esos días tontos que uno tiene, quizá la predisposición que heredó de su madre para crear recetas a partir de pocos ingredientes, el caso es que aceptó. Pero para evitar otra nueva limpieza de cocina, pensó en algún plato rápido de elaboración sencilla.

En una mesa al lado de la barra del bar, fue agrupando los ingredientes. Para empezar frotó con un diente de ajo una gran ensaladera de madera, después echó en su interior hojas frescas de lechuga romana. Agregó sal, pimienta fresca molida, queso parmesano rallado, mostaza en grano, un huevo pasado por agua. Recordó los picatostes sobrantes de la crema de calabacín del menú de la cena, aquellos pequeños trocitos de pan blanco previamente dorados en aceite de oliva con un poco de ajo. Añadió un chorrito de su inseparable aceite de oliva extra virgen, el jugo de limones recién exprimidos y un chorrito de salsa Worcestershire.

Antes de servirla, le espolvoreó más queso parmesano cortado ésta vez en finos copos. La idea era que pudieran coger los trozos de lechuga con la mano, como si estuvieran de picnic, para evitar el uso de cubiertos y platos cuyo lavado dilataría más aún el cierre del local.

La idea fue acogida con entusiasmo, devoraron con fruición la ensalada alabando el contraste de sabores.

Todos esos sabores que le llevaban a su Italia. Aquel aceite de oliva virgen, el oro líquido que procedente de olivos mimados por el sol, iluminaba la humilde cocina de su madre, que se había convertido en su toque imprescindible aún cuando la distancia con su patria fuera tan grande como su amor por ella. El aceite que aportaba ese amargor casi imperceptible entre la amalgama de sabores, y esa untuosidad rotunda a cada bocado. Ese óleo crudo que aromatizaba delicadamente todas sus ensaladas y que posibilitaba frituras tan apetecibles a los ojos como al paladar.

¡Y qué decir de los ajos! Carnosos dientes envueltos en pergamino que su madre decía que eran los que aportaban el vigor necesario para afrontar una jornada de trabajo.

El Parmigiano, un queso con leyenda del que Boccaccio en su Decamerón, ya daba cuenta, elaborado con leche de vaca, de pasta dura, cocido y prensado, con ese maravilloso color pajizo que ya de niño anidó en sus pupilas. Su Italia de nuevo recorrida entre la gran variedad de *Grana*: los Parmigiano, Reggiano, Lodigiano... que entregaban su sabor profundo a cada plato, y que tradicionalmente, se asociaban tan sólo a la pasta.

La noticia se extiende entre las gentes de la farándula y comienzan a llegar personajes más o menos famosos hasta su restaurante con el propósito de degustar aquel preparado fresco y novedoso que es descrito con palabras como apetecible y delicado.

Actrices siempre dispuestas a dejarse agasajar por los que ejercen de galanes dentro y fuera del mundo artístico, reclaman el derecho a opinar sobre aquella singular forma de comer la ensalada de toda la vida, y hacen que su popularidad vaya en aumento, por tanto no es exagerado que César, que ha cambiado su nombre natal, Cesare, por éste que en tierras mexicanas ofrece mucha más confianza, presente a su ilustre comensal tales credenciales.

Pero Wallis declina amablemente el ofrecimiento y se reafirma en su primera opción, el risotto.

El señor Simpson llega antes de lo previsto y decide unirse a la cena, y ordena además de una buena botella de vino, algo ligero que le ayude a digerir los problemas que le atosigan. Cardini vuelve ante el matrimonio con uno de sus mejores caldos y ofrece al señor la ensalada que su mujer ha desestimado. Él en cambio, acepta de buen grado el ofrecimiento.

Tras la primera pinchada, emite su juicio: deliciosa, su ensalada es una auténtica delicia a la que augura grandes éxitos, con la sonrisa prendida en los labios, regresa a su puesto entre ollas y sartenes, pensando en el futuro.

Alessandro, otro hermano de Cesare, que fue piloto durante la primera guerra Mundial, llega al restaurante. La vida no le está tratando bien, va dando tumbos desde que saliese de la vieja Europa y desea algo de estabilidad. Sus hermanos aceptan que se quede a trabajar en el restaurante, al fin y al cabo el negocio funciona gracias a la Ley Seca, y es factible que otro Cardini entre a formar parte de él. Alex, que también españoliza su nombre para trabajar en Tijuana tiene muchas ideas, unas son acogidas de buen grado por César, otras no merecen la pena.

Pero el hermano recién llegado insiste, hay mejoras que con poco esfuerzo pueden dar un cambio radical a su cocina.

La ensalada de Cardini ya tiene nombre: “Caesar’s” como el local y como el dueño. La deliciosa muñeca rubia que tiene revolucionado a Hollywood, Jean Harlow, acude una noche al local y levanta un gran revuelo, vienen siguiéndola fotógrafos y periodistas que incluyen en sus crónicas lo que la espectacular y mujer ha escogido del menú que los Cardini le han ofrecido. Ella también es seducida por la famosa ensalada, comenta con la prensa que es la mejor que ha comido en mucho tiempo. La actriz atraviesa uno de sus múltiples baches, ésta vez a causa de la infidelidad que planea sobre su cabeza por sus desdices con el boxeador Max Baer.

Alessandro decide un día mientras está en la cocina ayudando a su hermano, cambiar la salsa Worcestershire por una lata de anchoas machacada que mezcla con los picatostes antes de añadirlos a la preparación. Dice que busca un sabor marinera que realce, aún más si cabe, los sabores de la ensalada

A César no le convence el cambio. Álex no da su brazo a torcer e incluye en la carta una nueva entrada a la que bautiza “Ensalada Aviadores” en honor a

los pilotos de la cercana base aérea de San Diego, la base Rockwell. Son clientes regulares que acuden con frecuencia al lugar de moda, a los que casi siempre hay que servir con premura porque sus horarios así lo imponen. El único problema es que la gente no las distingue y sigue pidiendo la inicial, la ensalada Caesar's que ya es un clásico.

Los convulsos años treinta comienzan con su mundo envuelto en una gran crisis, el Crack del 29 se ha llevado por delante la vida de muchos y ha dejado en la miseria a muchísimos.

Para los Cardini soplan en cambio vientos de bonanza, en 1930, la Sociedad Internacional de gastrónomos de París, la condecora con el galardón simbólico de ser la mejor obra culinaria de los Estados Unidos en los últimos cincuenta años.

Es a partir de ese momento cuando actores como Clark Gable se hacen frecuentes en el local. Viene acompañado de otros actores y actrices en tiempos muertos entre rodaje y rodaje y deja constancia escrita en fotos y autógrafos que reparte con profusión.

W.C. Fields, otro parroquiano artista también disfruta de los placeres aunados por la famosa ensalada.

Transcurren los años y la familia se traslada hacia 1935 a los Ángeles, Cardini, su mujer Camille y su hija Rosa, manejan su imperio cerca ahora de aquellos que le ayudaron a dar a conocer a su preparación. Pero hay algo que César no puede evitar.

Apenas duerme, pasa las noches en duermevela porque es incapaz de conciliar el sueño. No sabe la causa de su insomnio, por eso se pone en manos de su médico. Tras las pruebas de rigor, nada físico parece esconderse tras esa pertinaz falta de sueño que le ha vuelto irascible y malhumorado. Le aconseja que visite a un psicólogo y que haga deporte para que su cuerpo cansado se deje llevar por el sueño con la facilidad de un niño pequeño que duerme al lado de su osito de peluche.

Pero no funciona, ni el deporte, ni las duchas relajantes con agua templada y las friegas relajantes con aceites de romero y lavanda, ni las cenas frugales que no mantengan a su estómago preso de una digestión penosa. Nada calma ese

desasosiego que planea sobre su cabeza. La opción del psicólogo cobra fuerza en su entorno familiar, quizás no sea tan mala idea que un profesional lo examine, quizás sea fácil para él dar con el origen de sus males.

A regañadientes, una fría mañana de invierno comienza con las sesiones tumbado en el diván, no entiende muy bien la razón por la que el psicólogo se empeña en hacerle recordar aquellos primeros años en su Italia natal. Ya casi ha olvidado que un día fue un niño, y le cuesta traer a la palestra a unos recuerdos que se han parapetado al fondo de su memoria. Aún así, lo intenta, una y otra vez, hasta que poco a poco va quitando la pátina que los protege y comienza a verlos con la luz del sol de su tierra.

Correr con sus hermanos al borde del agua, coger laurel de una de las islas del lago cuando su padre les acercaba con la barca hasta su diminuta superficie, preparar pan, amasar la pasta...Lo que parecía imposible comienza a materializarse y gracias a la terapia, su vida desfila ordenada ante sus ojos.

Pero sus problemas no desaparecen, siguen las noches mirando la luna y las estrellas o escuchando el plácido caer de la lluvia cuando éstas no están. Siguen los ojos abiertos mirando al techo cuando se tumba, cansado de mirar por la ventana, sobre su mullida cama.

Ahora acuden a su memoria en la consulta de su psicólogo los tiempos en que sirvió en el ejército en la ya lejana primera guerra mundial, pero aparecen borrosos, como si una niebla espesa los cubriera y enmascarase. Sabe que su hermano sirvió con él, pero es incapaz de saber lo que hizo en aquel tiempo oscuro. Sí sabe que su hermano sirvió en la fuerza Aérea, un zumbido sordo se apodera de sus oídos y le provoca un enorme dolor de cabeza que hace suspender la sesión. Los nulos progresos empiezan a preocuparle más aún, si ni revolviendo en su pasado es capaz de encontrar el sosiego que le falta, no le quedan muchas más opciones.

Cuando la noche se aproxima a veces se refugia en las remembranzas de los tiempos en que casi se sentía el rey del mundo al frente de aquel Hotel y su restaurante. Entonces la vida le sonreía, le ofrecía bombones de chocolate envueltos en brillantes papeles de colores que ahora revoloteaban ante sus ojos como confeti en un desfile. Pero el bálsamo de esas imágenes se diluía en esa incomprensible desazón que puntual a su cita, le impedía conciliar el sueño.

Se ve en el barco que le trajo a la tierra que ofrecía una segunda oportunidad a todos aquellos como él, querían aprovecharla. América abría sus brazos para acogerlos y les permitía volver a soñar. Vuelve a ver su primera casa, su primera cocina y aquel hotel destartado que encontró en Tijuana.

Entonces, el estómago le da un vuelco. Es al entrar de nuevo en el hotel Caesars cuando descubre a alguien sonriente en la cocina, un hombre de origen italiano como él, que al parecer regenta el restaurante del hotel que Cesare Cardini acaba de adquirir. Un sudor frío recorre su cuerpo mientras su mente continúa recordando. Se llama Livo, Livo Santini.

Deja de hablar, pero sigue recordando al cocinero que le saluda mientras prepara una ensalada en un gran cuenco de madera. Le ve frotar con el ajo, le ve colocar las hojas de lechuga y...

Livo se despidió una mañana de primavera porque quería tener su propia trattoria, recogió todas sus cosas y se fue. Todas no, dejó aquella receta olvidada que un cuatro de julio Cardini preparó por primera vez.

Cuando se acuesta ese día, la voz de Santini le dice al oído:

- Tranquilo, descansa tranquilo. Lo que importa es que la ensalada Caesar's se ha hecho famosa. Tú y yo ya ajustaremos cuentas, tenemos por delante toda una eternidad.
