

Nogales con berberechos

Félix Remírez Salinas

La mama Candela era la única persona a la que, por entonces, tenía afecto. Mujer de edad indefinida, arrugada en su rostro y en sus manos, oronda y simpática, trabajadora infatigable, viuda de un soldado, era la cocinera de la finca que el señor Alvarado tenía a las afueras de Monterrey. Aunque no se le conocía hijo alguno, todos la llamábamos mama, acentuando la primera “a”, al modo italiano.

Desde que llegáramos a México, huyendo mi familia de la miseria de una posguerra de perdedores, yo no encontraba mi lugar. No me gustaba el país ni entendía por qué mi padre me había arrancado del mundo que conocía. Añoraba mi Huelva natal, los acordes de la guitarra de mi buen amigo Paquito y los atardeceres dorados de las marismas llenas de aromas y sonidos. A mis dieciséis años, culpaba a mi padre de todas mis amarguras y al generoso país que me acogía de todos mis contratiempos. Sólo las escapadas a la finca y las conversaciones con mama Candela me hacían feliz. Ella era una mujer paciente y sabia. Excepto cuando alguien le cambiaba de lugar alguno de los cachivaches que usaba para cocinar, todo le parecía bien, era comprensiva y escuchaba con atención lo que uno le contaba para desahogarse. Sus consejos, que llegaban siempre en frases que parecían casuales e intrascendentes, me habían ayudado a dominar el enojo que sentía contra mis padres y el mundo entero.

Así que, cuando conocí a Doris, fue Candela la única persona a la que me atreví a contarle de mis anhelos, de mis miedos por abordar a una muchacha que parecía haber bajado del cielo, de mi repentino convencimiento de que – como le decía- en México sí existían las diosas de las que hablaban las crónicas antiguas. La joven había comenzado a trabajar en casa de Alvarado unas pocas semanas antes. Era muy morena y contenía su cabello con un moño ajustado en la nuca. Su cintura era la más estrecha que yo jamás hubiera visto y sus labios me atraían como nada lo hubiese hecho nunca antes en el mundo. Yo, aún no sabía lo que era enamorarse pero reconocía con claridad la excitación física que me producía el observarla y el azoramiento que me subía al rostro cuando me acercaba a ella. En varias ocasiones había tratado de decirle algo, cualquier cosa, y en todas ellas había sentido un candado en mi boca y un aturdimiento general en mi mente que me impedía decir palabra. Estaba seguro que me habría ya tomado por un idiota.

– Hijito, usted véngase *p'acá* el sábado por la mañana – me dijo mama Candela una tarde calurosa, al par que me servía un vaso de limonada rosa– No más véngase y déjeme hacer.

El sábado por la mañana estaba en la cocina a las siete de la mañana. No me había sido preciso madrugar porque, de hecho, casi no había dormido en toda la noche, presa de una inquietud irrefrenable. Candela me vio entrar y, sin mediar palabra, me hizo sentar en la mesa y me sirvió un enorme tazón de cacao acompañado de un plato de bizcochos recién horneados.

– Venga, cómaselos que el día va a ser largo.

Apenas había terminado, se abrió la puerta y quedé congelado, no sé si de miedo o de admiración. Doris estaba allí delante, más bella que cualquier otro día si es que eso era posible, sonriendo.

– Buenos días, mama Candela. Me han dicho que me presente en la cocina. Para servirla.

– Sí, sí, querida. Pasa que tenemos que trabajar mucho esta mañana. ¿Conoces a Matías? –La mama me miró e hizo un gesto a la chica para que ella también lo hiciera.

– Hola, Matías –dijo ella, y yo apenas balbuceé un saludo ininteligible.

– Se preguntarán para qué les hice venir. Se lo diré. El señor de la casa está un poco aburrido de los platillos que le servimos. Siempre lo mismo, tortillas, arracheras, asados, algún día guachinango cuando llegan los camiones a tiempo desde Laguna Madre, pozole, tortas ahogadas, huevos rancheros, ya saben... Así que se me ocurrió que quizá ustedes tengan otras ideas, que conozcan otros deliciosos platillos de los que no he oído hablar. Los he escogido porque ambos vienen de lejos. Usted, muchacho, nada menos que desde España y, usted Doris desde el distrito federal. En aquellas tierras seguro que deben conocerse otros condimentos que puedan contarme para regalar al señor Alvarado con manjares distintos.

– En Morelos, nos gusta la ensalada de nopales con berberechos. Yo la preparo muy gustosa, mi mamá me enseñó a hacerla ya desde niña. Puedo hacerla para usted, mama Candela – contestó con entusiasmo Doris y la sonrisa con que acompañó el comentario hizo que yo me contagiara de su excitación y me animara a hablar.

– ¡En mi tierra, en Huelva, también nos gustan mucho los berberechos! – exclamé, levantándome del taburete.

– ¡Ah, qué bueno! – contestó Candela, con un brillo en sus ojos que denotaba su satisfacción– Entonces, me han de hacer cada uno de ustedes un platillo con berberechos. Qué casualidad que, viniendo desde sitios tan distantes, ambos gusten de los berberechos. ¿No les parece? Y quiere nuestro

buen Dios que por casualidad los tenga en la nevera. Frescos, traídos ayer noche desde la costa. ¿No les parece un milagro?

– ¿Dónde nos ponemos? –preguntó Doris.

Quedé aterrorizado. Aunque yo ayudaba en bastantes ocasiones a mi madre en la cocina, mis habilidades culinarias eran lamentables. Si la idea de mama Candela para presentarme a Doris era que cocinásemos juntos, aquello sólo presagiaba un desastre.

– Justo ahí, en ese lado de la cocina –replicó la cocinera–. Trabajaremos juntos. Ustedes preparan y me van explicando cómo lo hacen, así yo aprendo ¿de acuerdo? Pero, primero díganme cómo se nombran sus recetas. Al señor Alvarado le gusta conocer el nombre de lo que come.

– Ensalada de nopales con berberechos y cilantro –contestó Doris.

Yo dudé durante unos segundos interminables pero mi angustia ayudó a que mi cerebro recordara el nombre de una receta que, a veces, preparaba mi madre. No me quedaba otra. O soltaba aquello y me encomendaba al cielo, o debería olvidarme de aquella preciosa muchacha que me alborotaba el corazón.

– Ajoblanco con berberechos y uvas –repuse con cierta timidez.

– Suena bien, y tenemos uvas también. Vamos a cocinar ya, que con tanta plática se nos va a ir la mañana –afirmó mama Candela mientras nos alargaba dos delantales llenos de estampados de flores amarillas.

En las dos horas siguientes pasé por todos estados de ánimo que un hombre pueda pasar. Pavor a hacer el ridículo, ánimo, valentía encontrada, nueva caída en el temor, timidez, orgullo, excitación, amor, ridículo, alivio, extasiarse junto a quién quieres, esfuerzo y yo qué sé más.

– Primero, tenemos que limpiar bien las espinas de los nopales. ¿Tiene un guante, mama?– preguntó ella.

– Claro que sí –Candela se lo alargó –¿Y usted Matías, cómo le empieza?

– Cocinando los berberechos en vino blanco –me esforzaba en recordar cada detalle de cómo lo preparaba mi madre. Vertí una copita de Jerez en una cazuela y, a medio fuego, coloqué los moluscos. Como si fuese un experto pedí una hojita de menta y la dejé caer sobre el vino.

– Yo ahora coceré también los berberechos, mama Candela –prosiguió al rato Doris, una vez que hubo limpiado lo que para mí eran sólo cactus. Estaba hermosa con aquellos guantes, un mechón de su cabello cayéndole por una de sus mejillas. Se puso a picar un poco de cebolla y unos ajos–. Ahora, vierto medio litro de agua y dejo hervir.

– Si, yo también debo pelar ajos –recordé que debía hacerlo al ver cómo lo hacía ella. Retiré el brote del centro, tal como le había observado hacer a mi madre y los escaldé en una sartén por un par de minutos.

– Vaya, vaya, si casi están ustedes haciendo lo mismo –dijo Candela sonriendo y entonando su frase con toda intención–. Fíjense, uno de la lejana España y otra de la lejana capital, y aquí están ustedes compartiendo la forma de hacer los platillos. Ambos eligen berberechos, ajos, ambos casi me están haciendo los mismos pasos.

Doris me miró y sonrió como, si de pronto, se hubiera percatado de que yo existía.

– Ya hierve. Ahora le echo estos dos ajos, la cebolla y una hojita de laurel –le explicó Doris a mama Candela. ¿Tiene bicarbonato, mama?

– ¿Cómo no había de tenerlo?

Doris tomó una pizca con sus dedos –qué hermosos y bien formados me parecieron –y salpicó el caldo. Luego hizo lo mismo con la sal. Por fin, agregó los nopales con delicadeza.

–Ahora, veinte minutos –dijo.

Yo, mientras, me había lanzado a preparar el ajoblanco, lo primero, las migas. Al poco, estaba ya el pan bien desmenuzado flotando en un bol con leche. En cuanto hube terminado, me puse a preparar una vinagreta, algo que

me parecía una misión imposible pero que, atenta a todo, mama Candela me ayudó a hacer.

– Cuide las migas esas –dijo mientras me quitaba la taza en la que andaba yo mezclando aceite y vinagre–, deje que yo le haga la vinagreta que, al fin y al cabo, es algo que sabe hacer todo el mundo y no va a enseñarnos nada nuevo. ¿Quiere usted Doris que le haga la vinagreta también?

– Gracias, mama, pero es que la mía es muy delicadita –contestó la chica–. La tengo que hacer con dos cucharadas de vinagre de manzana, una cucharadita de jarabe de Jamaica, media de salsa Valentina, unas gotas de limón, pelín de pimienta, sal y un poco de tomate.

A mí, lo que Doris explicaba se me antojaba de una complicación y una exquisitez tales que yo nunca podría competir con ella en la cocina. Una fórmula más elaborada que una pócima de alquimista. Una vez más, Candela me sacó del apuro.

– Vinagreta, ambos. ¿Qué les dije antes, muchachos? Si parece que ustedes dos tienen ideas gemelas siempre.

Envalentonado, tomé un buen puñado de almendras junto a los ajos y los coloqué en el mortero. Machaqué todo lo que pude hasta que se convirtieron en una pasta cremosa, para acabar sazonando con sal gruesa y pimienta. Entonces, tome el pan remojado y lo mezclé. Añadí la vinagreta que mi buena Candela me había preparado.

Mientras, Doris, había colado los berberechos separando la cebolla, el ajo y el laurel. Después limpió las conchas con agua fría. Tomó entonces los nopales, que ya estaban templados, y los mezcló con los berberechos. Con mucha delicadeza, casi gota a gota, vertió la vinagreta sobre todo ello. Añadió cilantro, tomate picadito y la cebolla que antes había preparado. Olía delicioso, mucho mejor que mi ajoblanco, pero no me desalenté.

– Doris, apuesto que ya le queda bien poco, ¿no es así? ¿Y usted, Matías, qué tal?

Yo me encontraba ya triturando y mezclando lentamente todos los ingredientes, poco a poco, añadiendo aceite a medida que iba espesando el

ajoblanco. Recordaba que había escuchado a mi madre decir que había de hacerse por cinco minutos, así que por si acaso, estuve diez. Por fin, al terminar, tomé unas pocas almendras más, las fileteé y las tosté brevemente en una sartén para acompañar.

– Casi termino –dije.

– Y yo –contestó Doris, mientras ponía en un plato una cama de hojas de achicoria y acunaba sobre ellas los nopales y los berberechos, bien untados en vinagreta. Por fin, añadió un poquito de chile verde por encima.

– Los últimos detalles –sonreí a ambas– pongo en el plato un poco de cebollino, menta y cilantro para dar más sabor –vertí el ajoblanco con suavidad.

– ¡La Virgen de Guadalupe! –fingió Candela– También los dos me usan cilantro. Si ya se los dije. Parecen almas gemelas. Se llevarían bien ustedes dos.

Coloqué por fin las uvas verdes, los berberechos y las almendras tostadas sobre la crema, procurando espaciarlos con uniformidad. Levanté el plato con orgullo. Doris me imitó.

– ¿Ya terminaron ustedes? Se ve delicioso, mis hijitos. –Y mama Candela se acercó a ambos platos, aventó con su mano los aromas hacia su nariz y exageró todo lo que pudo al ensalzar nuestro trabajo.

Miré a Doris y ella me miró a mí. Y, por primera vez, nos sostuvimos la mirada. Seguramente no fue por las forzadas coincidencias que mama Candela encontraba a cada paso en nuestros platos sino porque habíamos trabajado juntos, convivido en una mañana preciosa, por haber compartido una ilusión común, por sentir que el horizonte era común.

Mama Candela murió quince años después, plácida y santamente en su cama. Siempre recordaré el abrazo que nos regaló a Doris y mí cuando le pedimos que nos honrara siendo la madrina del hijo que tuvimos dos años después de contraer matrimonio, justo un mes antes de que inaugurásemos el restaurante del que todavía somos propietarios. El ajoblanco y los nopales con berberechos siempre han estado en nuestra carta.
