

Secuestro exprés

Rubén Gozalo Ledesma

“El cocinero no es una persona aislada, que vive y trabaja sólo para dar de comer a sus huéspedes. Un cocinero se convierte en artista cuando tiene cosas que decir a través de sus platos, como un pintor en un cuadro”.

Joan Miró.

Al despertar no supe dónde me encontraba. Mis ojos tardaron un rato en adaptarse a la oscuridad. Me dolía la cabeza. Noté magulladuras en los brazos y la nariz, costras de sangre en las mejillas y me ardía la ceja izquierda. El calor resultaba asfixiante y la camisa se me adhería al cuerpo, como una segunda piel. Las gotas de sudor resbalaban por mi frente. El pecho ni siquiera me cogía en el tórax. Podía contabilizar el ritmo frenético de los latidos: *bum-bum, bum-bum, bum-bum*.

Cuando intenté mover los brazos, comprendí que me hallaba atado a una silla atornillada al suelo. Una cuerda me oprimía las muñecas y apenas dejaba circular la sangre. Mis músculos se hallaban agarrotados. Pero lo peor, era que ni siquiera recordaba lo que había sucedido. Me sentía confuso, como si hubiese ingerido alguna especie de droga. En mi mente naufragaban fragmentos inconexos, piezas de un puzle que en aquel instante era incapaz de recomponer.

Aun así, sabía que Ciudad de México no guardaba ninguna similitud con San Sebastián. En el Distrito Federal (DF) los secuestros estaban a la orden del día. La delincuencia se había institucionalizado en las calles y, por desgracia, la vida humana carecía de valor. Recordé a un hombre tirado en mitad de la calzada y a la gente esquivándole, cambiándose de acera o pasando de largo, como si aquel indigente no les importara lo más mínimo. La vida se había convertido en una jungla. Adaptarse o morir. Ésas parecían ser sus reglas.

Yo me había marchado de mi país a consecuencia de la galopante crisis que sumió a Europa en la desesperanza y el desencanto. En España los jóvenes carecían de futuro, como reflejaban los cerca de seis millones de personas desempleadas. Las políticas de ajuste estaban condenando a toda una generación. De modo que hice el petate, dejé a mi familia en San Sebastián y hui de la precariedad laboral y de la pobreza.

Elegí DF porque aunque allí muchas personas hablaban el idioma de Shakespeare también empleaban la lengua de Cervantes y una fusión de ambos, el *spanGLISH*. Los comienzos fueron difíciles. Me costó habituarme a sus costumbres y a su cultura. Para ganarme la vida, decidí montar un pequeño restaurante a las afueras. Un local modesto, sin demasiadas pretensiones. Un negocio con el que sobrevivir e ir tirando.

La cocina siempre fue una de mis grandes pasiones. Había heredado aquella afición de mi abuela materna. Ella era una estupenda cocinera. La

recuerdo siempre entre fogones, rodeada de cazuelas de cobre, tablas, sartenes, platos de porcelana y afilados cuchillos. De la encimera iba cogiendo las ristras de ajos, los pimientos secos, la harina o el azúcar que vertía con delicadeza en las masas con las que elaboraba los postres. Me acuerdo de la vieja estantería sobre cuyos curvados anaqueles descansaban un sinfín de especias con las que condimentaba los guisos y las carnes que asaba a fuego lento en la lumbre.

Se pasaba las mañanas picando cebollas, batiendo huevos, empanando filetes o adobando costillas. Yo disfrutaba con aquella extraña mezcla de olores, dulces y salados, con los aromas de la canela, el azafrán, la pimienta, el perejil y con los exquisitos asados en el horno de leña que después se fundían en la boca. Aquellos aromas eran prodigiosos. La abuela Abundia opinaba que había que ganarse el afecto de los comensales a través del paladar.

— ¡Así conquisté a tu abuelo! A base de torrijas, mousses de chocolate, dulces de leche, natillas caseras, polvorones de manteca, panes mojados en salsas, tartas de manzana y cocadas.

Ella mezclaba los ingredientes de una manera asombrosa, lo que abría un nuevo mundo de posibilidades en la mesa. No dudaba en experimentar con los sabores, con lo que conseguía sugestionar nuestros paladares y nos retrotraía a los guisos y a los aromas de su niñez. Conforme preparaba los platos y los adornaba con mesura, me iba desgranando sus secretos. Recetas de la vieja cocina, que habían disfrutado diferentes generaciones a lo largo de los siglos.

Yo, como un fiel copista de la Edad Media, no perdía detalle y anotaba los ingredientes, las proporciones exactas y los aspectos a tener en cuenta para no arruinar la excelencia del guiso. La abuela era una enciclopedia gastronómica viviente. Poseía tal cantidad de conocimientos culinarios que hubiera dejado en ridículo a los cocineros más prestigiosos del mundo. Se sabía de memoria cientos de recetas con las que conseguía despertar las sensaciones más excelsas. *Las albóndigas de bacalao con patatas, la zarzuela de pescado y marisco, el potaje de alubias con acelgas, bacalao y huevo, las habichuelas con gambas, las manitas de cerdo en salsa o el pescado al ajo colorao* hacían sentir más amor por el mundo que cualquier sermón dominical del párroco de la iglesia.

—¡Las comidas que prepara tu abuela serían capaces de resucitar a los muertos! —decía mi padre cada vez que degustaba alguna de las exquisiteces que, con paciencia y mesura, elaboraba su progenitora.

Al principio los mexicanos recelaban de la gastronomía española. Observaban mis platos con extrañeza. Echaban en falta las salsas, el tabasco, los chiles, las hierbas aromáticas como el epazote, el maíz y los ingredientes picantes. Aun así, yo trataba de experimentar y de poner en práctica los conocimientos que me había transmitido mi abuela en aquellos días de verano. Me esmeraba a la hora de dorar las frituras, de preparar las papas y el resto de guarniciones. Podía pasarme las horas muertas en la cocina, envuelto entre los vapores de las cazuelas y el trajín de los guisos mientras poco a poco iba dando forma a los alimentos, como si fuese un paciente escultor que cincelase una obra en el mármol.

El secreto del éxito reside en cuidar al máximo los detalles. En la cocina, todo es importante. Aunque a veces las recetas pueden ser orientativas y es necesario adaptarlas a las necesidades y a los gustos de cada uno, solía decir algunas noches la yaya cuando depositaba los succulentos manjares sobre la mesa. Pronto di con la tecla. La clave residía en la simplicidad. Había que acertar con los sabores. Por eso me esforzaba en buscar el punto justo. Ni muy picante, ni demasiado suave. En cada plato trataba de ser transgresor, ingenioso y provocativo. Jugaba con las formas, con las texturas y con el recetario tradicional de la abuela. Esa mezcla enriquecía las creaciones y proporcionaba a los clientes una experiencia emocional y sensorial hasta entonces desconocida. Mi cocina parecía estar viva y en constante evolución.

En poco tiempo el local se empezó a llenar. Venía gente de todas partes. De Azcapotzalco, de Coayoacán, de Iztapalapa, de Tláhuac, de Carranza, de Milpa Alta, de Benito Juárez y Xochimilco. Algunos incluso viajaban desde muy lejos solo para probar mis platos. Enseguida se corrió la voz y surtió efecto el boca a boca. Las carnes resultaban sabrosas y exquisitas. Los comensales degustaban las comidas y no tenían ningún reparo en repetir.

Para chuparse los dedos. Nunca he probado nada tan exquisito. Este postre es magnífico, mascullaban entre dientes. Y se quedaban asombrados con los sabores que adquirían determinados alimentos. La gente me felicitaba por la calle y pronto mi negocio se convirtió en una referencia gastronómica en México DF.

Y en eso pensaba cuando de repente se encendió la luz y me di cuenta de que me encontraba en un garaje. Las paredes y los suelos estaban forrados con plásticos y enseguida noté un escalofrío recorriéndome la espalda al vislumbrar la sierra eléctrica, la pistola de clavos y los machetes que descansaban sobre una vieja mesilla de madera. Vi a un hombre acercarse a lo lejos. Su figura me resultó familiar. Le reconocí de inmediato. Era el tipo que había ido al restaurante. Llevaba un sombrero de cowboy. Vestía una camisa sin mangas, pantalones vaqueros y botas de serpiente. De su brazo izquierdo sobresalía el tatuaje de una cobra. Un poco más arriba tenía una calavera y en su bíceps derecho se podía leer la palabra muerte.

Sus ojos parecían dos inabarcables pozos sin fondo y su piel, tostada por el sol, se encontraba salpicada por heterogéneos cráteres de viruela. Lucía un bigote, estrecho y bien cuidado, que le otorgaba una apariencia cuanto menos siniestra. Advertí en la empuñadura de su cuchillo que pendía de su cinturón de cuero y en la reluciente pistola automática.

Cogió una silla y se colocó a mi lado. El aliento le hedía a una copiosa mezcla de tequila y whisky. Yo sabía lo que hacían aquellos tipos. Se lo había oído a Juan, uno de los clientes habituales que venía al restaurante a degustar una generosa ración de *Codillos de jamón serrano con salchichas, repollo y patatas*. Me advirtió que no me fiase de nadie.

— Te suben a la parte de atrás de un carro, te llevan hasta un lugar abandonado y, si no les entregas la plata, te arrancan la piel a tiras. ¡Y sabes lo peor! ¡Qué lo graban en una cámara de video y luego, mientras te estás desangrando, te lo enseñan! Eso es lo que le ocurrió a uno de mis primos en Juárez.

Aquellas palabras se habían grabado a fuego en mi interior. Observé al desconocido y me encogí de hombros, como una tortuga que se esconde tras su caparazón. Me temblaba todo el cuerpo, el pecho me latía a dos mil revoluciones y apenas podía respirar. Una ráfaga de aire viciado flotaba en el ambiente. Podía quedarse con todo el dinero que había ganado en el restaurante durante los últimos meses. La plata no me importaba lo más mínimo. Apreté los esfínteres, pero aun así un hilillo caliente mojó la cara interior de mis muslos y formó un denso charco debajo de la silla. El nerviosismo me oprimía el

estómago. En ese momento deseé convertirme en una minúscula molécula que ni siquiera se apreciase bajo la lente de un microscopio.

— Sólo te lo diré una vez, pendejo —me dijo en un tono amenazante cuyo eco se propagó por todos los rincones—. ¿Cuál es la receta de los frijoles? ¡Estaban padrísimos, cabrón!

