

Era la primera vez que quedaba con Mateo, salimos a cenar: un restaurante japonés, una especie de clínica blanca y fría, de una limpieza casi quirúrgica. Ángulos cortantes, heladas aristas de cristal, luz potente de laboratorio; unas pocas plantas parecían mantenerse en vida por inverosímiles procedimientos científicos, sin tierra, sin luz. Algunos grabados abstractos, en los que el oro viejo se mezclaba con el rojo, colgaban en un orden convencional y vulgar.

- ¿Conoces el Ikizukuri?- me había dicho Mateo al llegar- es maravilloso.
- No, ¿es el nombre del restaurante?

Sonrió con superioridad.

- No. Es un tipo de comida. ¿No serás vegetariana?
- No, como de todo.
- Así me gusta, asintió con otra sonrisita.
- Vaya, que bien. ¿Voy aprobando?

No creo que entendiese mi ironía, quizá ni me oyó; seguramente le latía el corazón ante la perspectiva de su cena, exótica y suntuosa, de rey de Siam.

- Voy a llevarte a un sitio exquisito. El Itamae es maravilloso: es capaz de hacer bolas de arroz en las que todos los granos miran en la misma dirección.

No contesté. Simplemente me pregunté a qué otra cosa podría haber dedicado el bueno del Itamae el tiempo y la energía necesarios para ese sutil aprendizaje. Y sobre todo: ¿alguien comprobaría con una lupa la perfección de orfebre de sus bolitas de arroz? ¿Sería posible verificar ese milagro de la geometría espacial sin alterar la perfecta disposición de las partículas?

No me disgustaban los restaurantes japoneses, aunque siempre los encontré algo fríos: la desnudez de la luz, la asepsia de sus cocinas, los cuchillos resplandecientes en perfecto orden... cuando entrabas en uno de ellos, nunca sabías si ibas a cenar o a que te extirpasen el apéndice.

Al llegar, Mateo se dirigió a la barra. Un oriental enorme levantó su impenetrable mirada de la tabla sobre la que se extendían, en orden marcial, pedacitos de

pescado que parecían haber sido cortados con láser, tal era la perfección de sus ángulos. Mateo se inclinó ante él:

- Itamae-san, dijo con tono reverente.

El chef, que no se dignó contestar, solo respondió con una levísima inclinación de cabeza; tenía el tamaño de un luchador de sumo y una piel reluciente y bronceada sobre el blanco del uniforme, que olía a cloro y a plancha de vapor.

Ante él, como sobre un paño litúrgico, se alineaba su instrumental, ordenado y solemne: una colección de escalpelos capaces de dividir un pelo por la mitad. Daba escalofríos ver el brillo de sus filos, la terrible simetría de las hojas, el orden de quirófano que reinaba en aquel mostrador impecable, todo a la vista, para regocijo de sibaritas filoasiáticos, que lloran de emoción ante el pez mantequilla.

Mateo se levantó y fue derecho hasta el acuario: carpas rojas y doradas nadaban perezosamente; las aletas transparentes ondulaban y dejaban ver a su través la claridad turbia de un agua encerrada.

El chef se había desplazado también, y desde el otro lado del acuario contemplaba a Mateo, como un ídolo contemplaría al devoto: con un silencio indiferente, como si tuviesen por delante toda la eternidad.

Mateo hizo un gesto imperceptible y el ídolo sacó de la nada una pequeña red con la que arrancó limpiamente del agua una hermosa carpa, un ejemplar robusto cuyos coletazos salpicaron el impecable uniforme de su asesino. A partir de ahí, todo transcurrió tan deprisa que ni siquiera tuvo tiempo, ni conciencia, ni cerebro, que me permitiesen cerrar los ojos.

Con una agilidad imposible para sus manos regordetas, el chef descamó rápidamente la carpa sujetándola por la cabeza, manejando el descamador de acero con tanta delicadeza como si se tratase de la navaja de un barbero posada sobre la cara de su mejor cliente.

El animal, lejos de apreciar su destreza, se retorció violentamente bajo los espasmos de un dolor insufrible, mientras escamas doradas volaban alrededor y se pegaban a las manos y al delantal del chef. Recuerdo que una, muy grande, se adhirió a su frente y se quedó allí, como una joya, lanzando reflejos tornasolados sobre la piel brillante y sudorosa.

Lo que ocurrió después me pareció tan extraño que no pude despegar los ojos del feroz torturador de uniforme almidonado: envolvió hábilmente la cabeza de la carpa en una tira de tejido de algodón, blanco y mojado, como si estuviese vendando la cabeza de un herido.

Sin perder un segundo, la lanzó al interior de una sartén grande y profunda que humeaba en el centro de su mesa de operaciones. El aceite crepitó con fuerza, la superficie se llenó de burbujas ardientes; unos segundos más tarde, depositó la carpa en un plato rectangular; con el más afilado de sus bisturíes hizo unos cortes diagonales sobre la piel tostada y, tras quitarle la venda de la cabeza, con un gesto de prestidigitador, lo colocó ante Mateo.

Entonces pude ver como el pez estaba vivo, abría y cerraba la boca en un esfuerzo desesperado por obtener oxígeno del aire seco. Boqueaba y sus branquias se abrían y cerraban, mostrando un interior rojo y húmedo. Todo su cuerpo se estremecía débilmente, acompañando los estertores de la cabeza y dejando una leve huella de aceite sobre la porcelana blanca. La boca se abría al máximo, extendiendo las comisuras hasta casi romper los tiernos cartílagos rosados y transparentes, frágiles, temblorosos.

Aparté la vista horrorizada. Mateo sonreía, la gula le desfiguraba el rostro, deformaba sus cejas y sus labios, que tenían una mueca ansiosa, voraz. Felicitó al chef por su habilidad y se apoderó de unos palillos, que hundió sin piedad en el lomo martirizado de la carpa. La carne palpitante se abrió y yo miré a Mateo: le brillaban los ojos y una tenue espuma blanca se le depositaba en las comisuras de la boca.

El itamae esbozó una sonrisa; bajo el pliegue mongol, sus ojos tenían un destello negro y cruel. Se retiró con una reverencia.

Mateo estaba entusiasmado.

- Mira, me dijo, esto es una obra de arte: la piel está crujiente y la carne a medio hacer, rosada y fresca todavía. Si apoyas aquí un dedito, notarás como aún late el corazón.

Me levanté de la mesa y salí del restaurante. La calle estaba animada, gente muy joven hacía cola delante de un cine para ver el estreno de una película de moda; parejas cogidas por los hombros reían y hablaban en voz alta, comían

hamburguesas o helados. Se me encogió el estómago, la agonía del pez ocupaba todo mi pensamiento. Me alejé caminando. Al cabo de unos minutos, me pudo la curiosidad: retrocedí, me acerqué de nuevo al restaurante.

A través del cristal vi a Mateo; había abandonado la mesa y estaba sentado en la barra, primera fila del espectáculo. A la cruda luz de su altar de ikizukuri, disfrutaba de otro sacrificio feroz bajo la mirada del verdugo de ojos oblicuos.

Supongo que, tras irme yo, habría pedido una nueva ofrenda viva a los dioses de la crueldad y la estupidez.

Confieso que dormí mal, con sueños extraños. Caminaba por un pasillo, desnudo y mal iluminado; desembocaba en una sala silenciosa donde varios samuráis vestidos de blanco alineaban, sobre largas mesas de madera, hileras de peces vivos, que se retorcían con débiles coletazos. Piadosamente, les golpeaban la cabeza con el puño para matarlos antes de comérselos. Luego, los cogían con cuidado y se los metían por la garganta, como los tragasables.

Todos los peces tenían la cara de Mateo.

EMMA ZUNZ