

## La eternidad de la condena (Fragmento de novela)

Horacio Ortiz \*

Un viento cargado de humedad, débil, vestía la mañana en que Falco y Stine observaban, a bordo del tren, el paisaje que media entre Lisboa y Oporto. Habían comprado billetes para salir a las nueve, pensando en arribar justo al mediodía.

Los minutos que siguieron al instante en que el andén se perdió definitivamente de su vista retornarían años más tarde con una mezcla de nostalgia y dolor; no habían transcurrido diez minutos de su partida cuando un beso fugaz, infantil, les sorprendió aún en la escalinata, mientras una vertiginosa sensación de libertad crecía en sus miradas al advertir cómo el horizonte reducía sus dimensiones.

Serían las diez pasadas cuando el mesero arribó a su mesa trayendo consigo un desayuno ligero, apenas una tortilla de queso, pan y dos cafés adelgazados con crema. Stine refería a Falco su reciente participación en un curso de cocina portuguesa, pasión que desde niña le acompañaba. Era principalmente por aquella razón que el viaje a Oporto le seducía tanto —no era un secreto el aprecio mayor por la comida elaborada en el norte del país.

—Estoy cansada de homologar términos con estos condimentadores franceses que se creen hechos a mano. Cuando digo cocido ellos indignados aseguran que un huevo se escalfa, no se cuece; si sostengo que para la preparación de unos bollos de bacalao es indispensable utilizar vino de Oporto, de preferencia un *Quinta do Castelinho*, por la peculiar consistencia lograda en nuestras bartolinas, ellos aseguran que un buen bacalao, sea en croquetas o en su jugo, no depende de vino alguno, que incluso debe evitarse mezclar sabores tan delicados. En fin, es un arte que se basa más en la tolerancia que en el buen gusto, ¿no lo crees así?

\* Escritor. Coordinador editorial de la revista *Universidad de México*



—Puede ser, pero en cuestiones de estómago no creo que la objetividad sea mi fuerte. Basta con echar un vistazo a mi conformación. No recuerdo un sólo día en que mi afición por la comida se viera coartada por alguna distracción. No soy el juez que requieres para dar sentencia sobre tus argumentos, querida. Menos aún si te detienes en las características particulares de un plato condimentado con semejante maestría. Espero ser el primer asistente a tu graduación particular.

—Lo serás, querido. No guardes duda. Precisamente voy en busca de un aroma desprendido de una hierba que sólo se obtiene en las

colinas cercanas a Braga, nuestro destino final. Con él puedo asegurarte que se prepara la mejor *feijoada* de que tengas memoria.

Una rebanada de pan negro con media tortilla era devorado ansiosamente por Falco, mientras Stine observaba por la ventanilla la lluvia pertinaz cayendo sobre la hilera de colinas verdes y tupidas de árboles apenas distintos entre sí. A su mente venía la imagen de un huevo duro mientras unas manos de largos y huesudos dedos —delicada y ridículamente franceses, por supuesto— desprendía con desesperante calma la cáscara. Una sacudida de cabeza le bastó para borrar aquella escena, suficiente también para ver que Falco había terminado con el almuerzo. Tomaron el café en silencio, embebiéndose por el taciturno andar del tren.

Era la primera ocasión que viajaban juntos, y aun cuando su relación había vivido momentos de íntimo intercambio, sin sobrepasar los límites que ambos se habían impuesto, ésta era sin duda la cumbre de la familiaridad. Una mano se deslizó sobre el mantel blanco y sin encajes para rozar apenas la mejilla de Stine. Un par de rebojos, imperceptibles, cayeron sobre la falda gris, recta. Aquella caricia inesperada y llena de calma inspiró en ella un gesto

de complicidad; su rostro se iluminó, los ojos crecieron hasta la redondez y el extremo derecho de su boca se alzó apenas lo suficiente para provocar en ambos una mirada honda, de reconocimiento.

Dos campanadas sonaron mientras la pareja dejaba atrás el andén. Oporto ofrecía, en su plomiza estampa, un empedrado encantador para el visitante. Calles a desnivel por toda la ciudad remataban casi sin excepción en algún recodo del Duero, pulidas por innumerables gotas cayendo constante, sigilosamente sobre las rocas. Los puentes de Oporto, famosos por su brillante grisura, magníficos, deslumbraron a

Stine. La calma se apoderó nuevamente de su semblante, como si la caricia iniciada en el tren continuara justo aquí, frente al río.

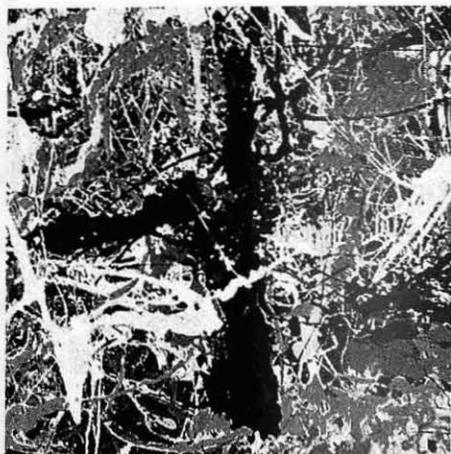
Depositaron el equipaje en sendos casilleros de la estación, pensando en la pronta salida para Braga. Cruzaron el río y caminaron por la orilla, en busca de la Casa de Bernardo Carvalho, famoso por su cocina y sobre todo por el Tawny blanco de reserva casera que allí se podía beber.

La gira gastronómica daba inicio, con la asesoría de Stine como gourmet degustadora. Falco, por supuesto, abdicaba en favor del gusto femenino, con tal de saborear en grandes cantidades platos de cualquier naturaleza.

Para empezar probarían las sardinas al más tradicional estilo portugués, con papas en trozos, pimiento, tomate y pepino, simplemente asadas a las brasas, lo suficiente para que las espinas no representen un problema; además, de entremés, pequeñas tiras de salmón soasadas en aceite de oliva con eneldo entero, enrolladas ligeramente y untadas con requesón fresco.

—El aperitivo y el recorrido de bebidas corre por tu cuenta, querido.

—En vista de la sencillez y humildad de las entra-



das, y de su extraordinaria transparencia, creo que lo mejor será iniciar con un Ramos Pinto suave y de reciente cosecha.

Stine seleccionó, como primer plato, un caldo verde, cuya elaboración, aparentemente, no requería de mayores conocimientos. Eso, al menos, pensó Falco.

—No mires con desprecio mi elección, Falco. Debo decir en favor de las berzas que configuran el centro de este condimentado caldo, que su pequeñísima forma es inusual, lo que les otorga una oportunidad única de individualidad, son originales y tienen una excelente presentación. Cada una, querido, es por sí sola suficiente para enamorar al más rudo paladar.

Falco engulló la última tira de salmón y dio un trago grande al vino ambarino, mientras escuchaba con atención las lecciones de su maestra del buen comer.

—Interpretas mal los comentarios que mis ojos hacen de tu elección. Por la breve explicación que acabas de hacer prometo un absoluto respeto a las berzas, casi tan deliciosas como tu defensa de ellas.

Falco llamó al mozo y señaló uno de sus platos favoritos, no obstante el tajante rechazo por parte de Stine.

—La sangre del puerco es la más repugnante mezcla de elementos existente en la faz de la tierra. Podría asegurar sus letales consecuencias consumida en cantidades no muy considerables. No veo cómo puedes pedir un caldo conteniéndola.

—Mi pequeña y diáfana Stine, la sopa de *sangue de porco* es menos peligrosa que su nombre. Si bien contiene una pequeña dosis de morcilla, su condimentación supera cualquier otro preparado líquido. La cebolla hervida en vino tinto y cominos promueven una fiesta proteínica cuyo deleite es insuperable. Deberías darte una oportunidad y saborear un poco.

Stine zanjó la discusión contrayendo las comisuras, en un franco acceso de asco, sin que ello motivara a Falco a cambiar de opinión. El degustador de vinos se acercó ante el nuevo llamado de Falco. Para la sopa y la llegada de un nuevo plato seleccionó, con la anuencia del catador, un *Velha Desintervenção* del 78, cosecha particularmente reconocida.

La familiaridad con que Falco seleccionaba vinos, no obstante ser del conocimiento de Stine, le era especialmente agradable. No hay, pensó, como un hombre que sepa distinguir entre sabores tan delicados.

Las frases corrían de un lado a otro. Si de Stine hacia Falco, para descalificar un plato tan agresivo. Si a la inversa, para referir la delicada consistencia del vino y su excelente complemento con la fuerza de la sangre porcina al mezclarse en un estómago humano.

Como plato fuerte, Falco cedió a un platillo original de Oporto, recomendado por el mozo y avalado por Stine. Las *Tripas à moda do Porto*, un preparado de carnes, tocino, chorizo, previamente ahumado y cocinado en caldo de frijol verde, resumían el menú masculino. Por su parte, Stine, refinada en su selección, optó por el *Peixe Porto*; pescado blanco de sabor suave, reposado en vino blanco dulce y cocinado en mantequilla, clara de huevo, crema y paprika. Falco continuó con el *Velha tinto*; para ella seleccionó un vino rosado, de la casa.

La charla bajó de intensidad, dando paso a la tarde. Stine y Falco salieron de ahí embriagados y felices, satisfechos. Sobre la ciudad había una magnífica puesta de sol cuando subían los escalones del tren. Braga se encontraba a sólo dos horas de camino. La reserva en la cabaña estaba hecha y la noche esperaba por ellos.†

