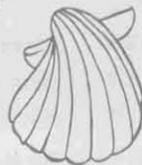
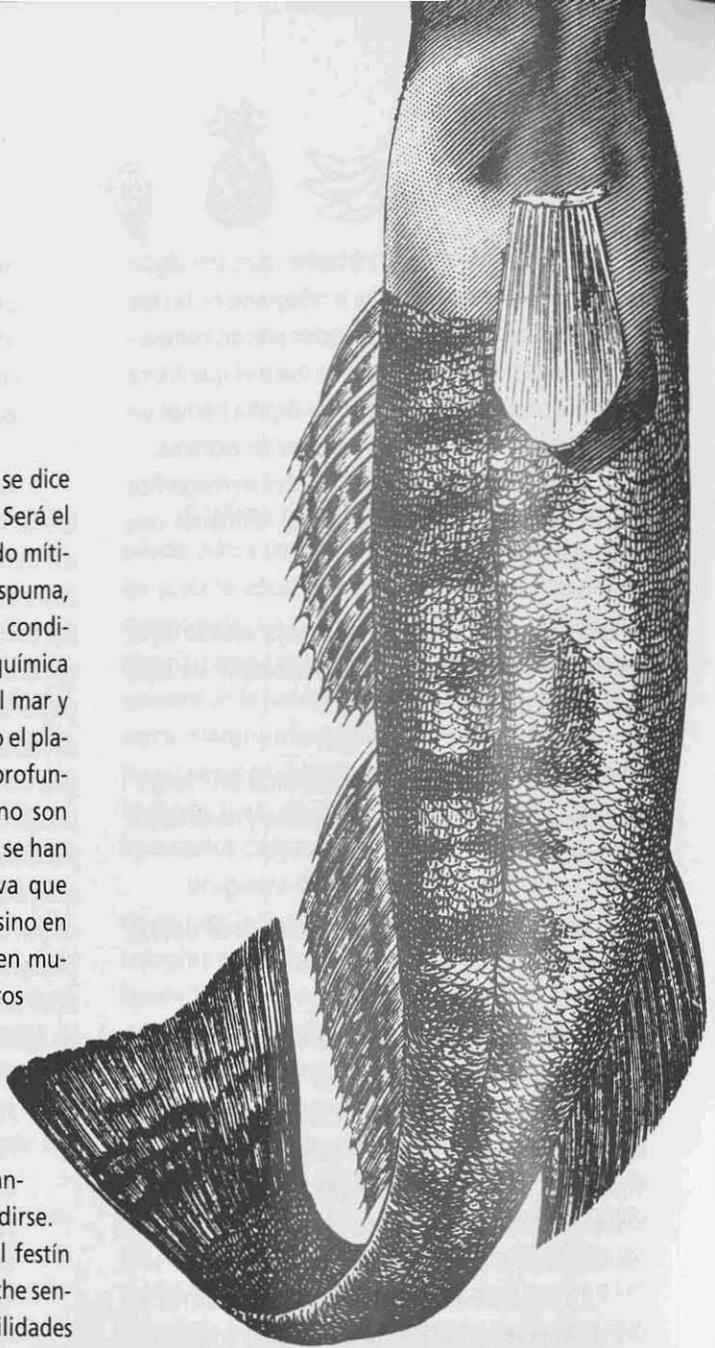


## Frutti di mare

Mónica Lavín \*

Afrodisiacos llaman a los mariscos porque se dice que su materia despierta apetitos sexuales. Será el fósforo que le han robado al mar, o el legado mítico de la diosa del amor con su nombre de espuma, con su sino de infidelidad. Aphros, espuma, condición efímera, caprichosa, propiedad fisicoquímica evanescente. La espuma es constancia en el mar y de todos modos muere todo el tiempo, como el placer sensual, como el encuentro de las más profundas pieles cortazarianas. Las mariscadas no son motivo común de los bodegones de los que se han ocupado los pintores. Más naturaleza viva que muerta, su incitación no está en la quietud sino en la certera sensación de que los bichos siguen muriendo bajo el chorro de limón o en nuestros paladares, que eran cosa del mar azul apenas unos instantes atrás, que sucumben a nuestro instinto predador. Comer una almeja viva es someterla a la tiranía de nuestra saliva, a la tracción de nuestras mandíbulas, es al fin y al cabo poseerla, fundirse. Preámbulo de posible desenlace sensual, el festín de la ensalada de mar es aperitivo del derroche sensorial. Los sentidos se relamen en las posibilidades que enjambres de ostras, lapas, mejillones, percebes, erizos, almejas y abulones les brindarán. El olfato recreará secreciones salinas, eso que llamamos olor a mar, la alianza del cloruro de sodio con la atmósfera, la brisa que se vuelve rocío en los acantilados donde las olas se azotan, desesperadas por no abarcar el planeta todo, por no poder rozar su piel de agua contra la corteza cambiante del continente: escurrirse entre la arena, resbalarse por las rocas, quietarse en las grietas, calentarse al sol, colonizarse de vegetación voraz, podrirse. Las posibilidades del agua, su poderío entre grandezas planetaria, están contenidos en la

ofrenda frutal de su sueño. Los frutos frescos de mar incitan al paladar y evocan el origen primigenio de la vida. Engullimos el comienzo como quien bebe semen y en su amarga salinidad sabe que hay esperanza de vida. La vista buscará sorpresas entre la grisura carnosa del mar. En las ostras reconocerá matices, en los callos elogiará la perfección de su materia cilíndrica y blanca, en los percebes gozará la afrenta de su aparente fealdad, la tripa azulada que la pezuña resguarda. Aprenderá la paciencia, ese develar, desvestir, intuir que tras las



\* Escritora. Premio Nacional de Literatura Gilberto Owan en 1996

corazas y las vestimentas de calcio de las conchas hay blanduras insospechadas. A las lapas agradecerá su modesta forma, su agazapamiento entre la roca y el orificio de la concha por donde ha mirado al mundo nutricio del cual depende. Pero el verdadero azoro lo provocan las almejas: no las chirlas ni las chocolatas, sino aquellas como las de Zihuatanejo, que entre su masa rosada ostentan una lengua coral que se retuerce a limonazos y figurando placer, contorsiones sugerentes, súplicas certeras para que de una vez por todas acabemos con ella. La vista se sorprende con el camuflaje de las formas, con la sagacidad de la evasión en la concha rosada de una ostra, con el juego de seducción de las tenazas aguerridas de un cangrejo que se somete como jaiba una vez amansado por la bestialidad de la cocción. Pero no es lo mismo, el instinto lo reconoce, recibir la ofrenda del mar en su versión virginal que en la mudanza del cocimiento. La carne cruda es otra a la vista y al tacto.



Los mariscos azuzan al tacto. Una ostra se escurre lánguida de la concha, que la acuerpa, a nuestra lengua. Después de masticada, todavía nuestra lengua se da vuelo lamiendo el nácar de la concha. Busca la lisura de la superficie, constata los opuestos: el exterior rasposo y hostil, el interior, brillante, liso, blanco y tornasol. El tacto se esmera en las diferencias: los callos son turgentes, resisten la mordida, los mejillones son suaves y pastosos, presumen las dos texturas de su materia, los abulones son lisos y firmes, los percebes se jalen con los dientes, su carne es ahulada. Los erizos son de una suavidad líquida: fosfóricos y bastos exhalan la descarada defensa de su interior reproductor, son gónadas que contagian su generosidad.



Exentos de ruidos, los mariscos suenan por contacto: entre mordidas, lengüetazos, lametones, crujir de tenazas, rotura de valvas (mojado palpitar de vulvas). Exentos de gritos, los mariscos sólo salpican, se retuercen, esperan a que los hagamos nuestros para siempre. Tienen un último deseo, dejarnos el poderío de su sabor en la lengua y la memoria. Sabor a ellos y solamente a ellos: a las corrientes frías o cálidas que con el tiempo les dieron sustancia e identidad, matices: sabor a abulón, a erizo, a ostra del Atlántico o del Pacífico Sur. Esa es su conquista final, la evocación permanente, la remisión al placer en que nos han dejado atrapados, en memoria de Afrodita, en desesperada evocación de sus dones y presencia.

Los mariscos se comen con la desnudez de nuestros dedos que los desgajan, con la flexibilidad de nuestra lengua que los desprende. No requieren de intermediarios, los atacamos de cuerpo entero, salvajes, con la presteza del instinto y la sagacidad de nuestro cuerpo.

El prodigio de los frutos de mar está en su humedad permanente, en sus secretos membranosos, en su procedencia atada a la belleza del paisaje: a los recovecos, a la resistencia del oleaje, a su necesidad y a su clamor de vida, a su insistente desatino por sobrevivir. Engullimos su propósito de vida, depredadores de la fauna de mar, gozadores de sus provocaciones los sometemos al capricho y rendición de los sentidos.☼

