

EN TAN SÓLO NUEVE HORAS **Por “el increíble hombre menguante”**

SEIS DE LA MAÑANA

“¡Qué hambre tengo...! Y es que este desastre de mujer mía guisa de pena. El gallo al chilindrón de ayer noche estaba requemado y sin gracia y ¡anda que las acelgas con tocino...! Como siempre, puches para monjas y para povipallos tísicos... Casi no comí nada, voy a levantarme a tomar cualquier cosa de la alacena.”

Salta de la cama procurando no hacer ruido pero le da un puntapié al orinal y hace retemblar todos los chirimbolos de la cama descomunal, despertando a la dueña, que levanta su cabeza convertida en un acerico de papillotes y bigudíes que enmarca la cara pringosa de aceites...

—¡Ay Paco, ¿dónde vas a estas horas?, ¡ya estás con tus manías!, acuéstate y estate un poco quieto, ¡venga!

—¡Calla la boca, mujer, y sigue durmiendo que es lo único que se te da bien!

La señora da dos o tres vueltas con muchos suspirillos y tres docenas de “¡ay, Señor, qué cruz!” que la ayudan a conciliar mejor un sueño, que reanuda con ronquidos de soprano italiana. La escena se repite una noche sí y otra también, pero el machuchas del camión, gorro de dormir con borla, pantuflas mal calzadas y palmatoria en la zurda no termina de acostumbrarse y masculla por lo bajinis una letanía no muy católica:

“¡Jodío matrimonio, maldita coyunda!, si lo llego a saber pronto me meto yo en esto; cualquier día me lío la manta a la cabeza y la dejo, ¡vaya si la dejo!...”

Parece mentira que esas manos de dedos gruesos como espárragos de Toro y que manejan, con torpeza, un punto temblorosa, las orzas y los escasos tarros de la cocina en busca de algo comestible, sean los mismos que por el día pintan, graban y dibujan con una facilidad y un arte que pasman.

La luz de la vela alumbra poco más de una cuarta a su alrededor y el brazo vacilante en busca de la alcuza tropieza con un bote talaverano de dulce en conserva que cae con estruendo. Del cuarto contiguo sale una criada jovencita, con el sueño pegado al rostro y a medio vestir. Según se ciñe la bata, más se destaca su cuerpo garrido y fresco de moza de la ribera, al que pone un punto y final el piececito breve y bien enchinado. Por costumbre, la muchacha le habla a gritos pero con un respeto muy cercano al cariño:

—Maestro, ¿qué anda buscando?, qué, ¿otra vez con hambre, eh? ¿Quiere que le prepare algo, una tortilla con magras o un poco de escabeche del que me manda mi madre de allá y que tanto le gusta o le voy haciendo ya el soconusco¹?...

La observa el pintor con esa mirada profunda que se le ha quedado con los años, con la sordera y con tantas amarguras y fracasos que le han ido endureciendo los ojos y han convertido a las cejas en dos cepillos siempre fruncidos.

—Nada Marielita, guapa, no quiero nada y perdona por haberte sacado de la cama...; si pudieras hacerme dos o tres pringadas con ese aceite de Borja que me esconde la señora...

—Delo por hecho maestro, ahora mismo se lo preparo en un santiamén.

Aviva las cenizas con el soplillo de pleita, corta tres rebanadas de pan asentado con un cuchillo cachicuerno, las unta de ajo con mucho aseo y luego vierte, con la gracia y el donaire que Dios le ha dado, un hilo verdoso de esa frasca del aceite que ella siempre rescata del arcano donde la mete el ama.

—Mariela, hija, inclinada así como estás, con esta luz de amanecida que hay ahora y con esos cabellos tuyos tan de oro parece que te has escapado de un cuadro del Vermeer. Hoy mismo te empiezo un retrato con una sarta de corales y una mantilla de blonda negra. Van a ver estos académicos...

SIETE DE LA MAÑANA

En la buhardilla sobrenada, un tufo, mezcla de tabaco turco de pipa, leche agria y el recuerdo de las sardinas al espetón de

¹ Soconusco: era una mezcla de polvos de vainilla y otras especies aromáticas que se echaban al chocolate de la mañana. Por extensión, denominaba al chocolate que se acostumbraba a tomar para desayunar.

la víspera. De pronto, llora un mamoncillo y su madre rebrinca del jergón. Manuela Berrocal, pelo negro, piel tostada, salero chulapo reconcentrado en toda su persona, desbarrá en arrorrós y carantoñas:

—¡Toma, rey, toma tu teta, mi tesoro, mi negrito, que no la cata mejor ni el archipámpano de las Indias!

Y por encima del brial se saca un pecho de nieve, henchido de venillas azules por la maternidad pero que conserva aún las proporciones perfectas que tanto admiraron a su coime² “el Mustafá” cuando la vio el primer día que llegó destinado a los Madriles, hará ya cosa de medio año. Y eso que “el Mustafá” —sargento mameluco Tarik-ben-Muguif, por buen nombre— ha visto senos maravillosos, de todo tipo y consideración siguiendo al Emperador por medio mundo, pero ninguno como los de su Manuela, a quien le dice “Lela” cuando se emberraca y la excitación le hace trabucar la lengua castellana en copta.

—Mujera, ¿qué hora ser?

—Me barrunto que pasada en poco las siete, porque acaban de pasar por delante de casa las burras de la leche; hoy tienes que ir al cuartel pronto que haces guardia, no se te olvide. En cuanto acabe el querubín, preparo el desayuno y nos vamos los dos. Tú a tus “uí musié” y yo a mi puesto de gallinejas y churros que ya me echarán en falta a mí y a mi botillería los madrugadores del alba.

Tarik se atusa los bigotazos inmensos que le van de oreja a oreja para taparle una cicatriz, recuerdo de Austerlitz y, también, para meter el miedo en el cuerpo a esa tanda de reclutas bretones gigantescos que le han tocado en suerte y que son tan brutos que componen las patatas con el sebo de los ejes de los carros. Toma con parsimonia la faja roja y se la enrolla en los riñones, sujetando así los zaragüelles blancos con botas altas, luego se abrocha la guerrera recamada y termina por liarse el turbante con una pluma en el broche.

—¡Miradlo, miradlo! Si el mi Mustafá parece el rey Mago de la Pascua, ¡ay, qué rebonico eres y qué pinturero!

—Sí, sí, mucho rey, mucho rey, pero Mustafá ser hambre como lobo.

—No te preocupes que el niño ya está aviado. Ahora mismo te pongo el té a hervir, vete, mientras, comiendo los dátiles y el mazapán que te procuré en las monjas y sácame para mí la

² Coime: chulo de garito de juego o guirlata. En argot popular: pareja.

cazuela de arropo³ y un poco de panal con letuario⁴ de naranja que todavía debe quedar de ayer, junto con esos tres peruchos tempranos del lebrillo... No, esos no, los otros tres que están más maduros.

—¿Qué ser maduros, javivi?

OCHO DE LA MAÑANA

El coronel Hugo, como casi todas las mañanas, desayuna en familia, rodeado de una etiqueta ampulosa, santo y seña del advenedizo y que tanto gusta a la nueva nobleza napoleónica; servicio de plata fina, fámulos con guantes blancos y movimientos leves, una abundancia que es más para mirar que para comer: chocolate, crema de leche, dos tipos de cafés, croissants, mantequilla, magdalenas, pastel de liebre, pastel de riñones, ensalada de patata y remolacha con bechamel caliente, frutas confitadas, jarabes de fresa y limón. La comida tras-curre en un silencio impostado de solemnidad, sólo roto por el tintinear de los cubiertos y los "gracias" y de "nadas" que van desgranando los comensales. De pronto restalla un estrépito de cristal roto y cerámica hecha añicos; uno de los fámulos ha tropezado con la alfombra, arrojando toda la bandeja al suelo. El niño Víctor no puede evitarlo y se ríe, se ríe, con toda el alma, sujetándose las mandíbulas y retorciéndose, se ríe señalando a la víctima. El señor coronel se levanta y con la voz baja del mando, sin alterarse lo más mínimo le conmina:

—Víctor, vete castigado a la cocina. Tu actitud es impropia de un caballero. Medítalo.

Y el niño se va, con la melena agitada por la risa. En la cocina le espera Conchita Nieto, la doncella española que tanto le quiere y le mimaba y que le va a dar a hurtadillas un tazón de malta con mucho azúcar y un zocaño con manteca colorada y migas de bacalao; sale ganando.

NUEVE DE LA MAÑANA

La cuadrilla de albañiles está de contrata para don Juan Andrés, notario de la villa, gentilhombre de cámara y que, ya

³ Arropo: mosto de vino cocido y con azúcar.

⁴ Letuario: mermelada muy espesa.

canoso y barrigudo, le ha dado ahora por biencasar con moza joven y bien plantada, con doña Macarena de los Azures. Para obsequio de la susodicha será el empedrado de esta sala de costura que lo van haciendo con carretones de barro rojo, sacos de cal apagada y cestos con cantos del Jarama; en el suelo van surgiendo flores de acanto y jarrones con pájaros, como los que dicen que hay en las ruinas romanas, porque don Juan tiene pujos de erudito y se ha estado en Nápoles, de donde trajo esta invención que ahora el oficial Ángel Mato traza con todo el arte de su oficio. Pasa un sereno, gallego por más señas, cantando la hora a la par que golpea con la contra del chuzo el adoquinado y engaña el hambre de media mañana con una naranja sanguina:

“¡Bendito sea el Santísimo Sacramento del altar! Dadas son las nueve y sereno.”

Esto es el aviso para el almuerzo. La cuadrilla se para en seco; uno de los aprendices aviva la lumbre de virutas y ripia que humea en el rincón y arrima un puchero rebosante de caldo gordo con dos dedos de una grasa amarillenta que se va derri-tiendo al calor; lleva el condumio su poco de morcillo, chorizo de encallar, relleno y garbanzos. El patrón traza una cruz en el pan con el cuchillo y empieza a garlopar⁵ unas sopas, muy finas, que cala en el cocido; todos sacan la cuchara de hueso que lle- van encima y se acercan a comer por turnos.

“Hala muchachos, al avío, cucharada y paso atrás, que se enfría.”

DIEZ DE LA MAÑANA

Los sorches⁶ destinados en cocina tienen las caras rojas, manos tiznadas y unos mandilones cuarteleros cuajados de lam- parones. En medio del patio, que hace las veces de cocina de campaña, un cabo chusquero de bigote retorcido y vara presta arrea a la soldadesca, poniendo algo de orden en el caos de fogones, leña, marmitas, trébedes inmensas y los montones del pan de munición de Intendencia, duro como una piedra.

“A ver, ‘Malaguita’, termine usted de pelar esos huevos duros de una vez y deje de comérselos. Usted, ‘Valdemoro’,

⁵ Garlopar: acción y efecto de trabajar con la garlopa o cepillo de carpintería.

⁶ Sorche: recluta, soldado sin graduación.

ya tenía que haber picado las patatas y escogido las lentejas, que tampoco son tantas... ¿Dónde han puesto los puerros y los ajos? Al próximo que vea haciéndose un socarrado del carnero lo mando a prevención después de baquetearle a modo...”

Por la puerta del Monleón entra el capitán de día, don Pedro Velarde, envuelto en su aire distraído de costumbre, pensando en otras cosas, aunque en cuanto le llega a la nariz el olor del bodrio regimental —siempre pasado, siempre salado, siempre avinagrado— se centra y adopta el aire marcial que aprendió en Segovia, junto con los arcanos de la dirección del tiro y la pasión por las ideas avanzadas que tanto ha dañado a su carrera. El servicio de cocina le repugna, a los otros oficiales sólo les produce hastío.

—Paquito, a ver qué tenemos hoy de rancho.

—Lo de siempre, mi capitán; un “tojunto”,⁷ como no se encuentra otro en todo el Ejército de las Españas, con sus patatas, arroz, lenteja, verduras, panceta y un par de carneros encecinados, que no hay más que pedir, ¿quiere que le traiga la prueba ahora o prefiere antes un platito de la asadura con un vasito de Valdepeñas?

Don Pedro disimula las arcadas a duras penas mientras dice:

—No, gracias cabo, para otra vez. Ya se ve que está todo muy bueno y que usted le tiene cogidas las vueltas a esto de la guisandera.

ONCE DE LA MAÑANA

La cocina de Palacio está emplazada en el sótano, mal iluminado y peor aireado. Los fogones son antediluvianos, compuestos por unas hornillas desportilladas alimentadas por cisco; los cacharros, de cobre, relucen en las espeteras. El cocinero real anda histérico, perdido, quejándose de todo y de todos con mucho mohín y aspaviento; mezcla en su parla aguda términos franceses con un castellano de erres guturales y gramática imposible. Se hace llamar Albert Carré, aunque su verdadera gracia sea la de Alberto Cuadrado, nacido en Espino de la Orbada, parroquia del término de la Orbada, en tierra de Salamanca; pero con esa cédula no habría quien alcanzase la fama ni el prestigio necesario para entrar en una gran casa y,

⁷ Tojunto: especie de potaje.

no digamos, en Palacio. Guarda celosamente en una carpeta de tafilete rojo, historiada, todas las minutas que ha elaborado desde que entró al servicio de Su Majestad, hace ya dos años. Presume de ser capaz de guisar los huevos de forma diferente para cada día de la semana; el buen rey Carlos era un amante de los huevos, al igual que su augusta esposa, y, en cuanto al “Príncipe de la Paz”, ¿qué decir de un hombre que distinguía el origen del azúcar o de las frutas con total exactitud siempre que se le servía el postre?, ¿cómo les echa de menos a todos!... Cocinar ahora para sólo treinta personas y la mayoría de ellos niños malcriados o damiselas pendientes de no engordar, le causa una nostalgia enfermiza y un malhumor constante que pagan los ayudantes y los mozos de fogón.

“¡Oh, Mon Dieu! Qué España ésta donde resulta imposible encontrar una becada como Dios manda y nadie sabe dar las siete vueltas al hojaldre!”

DOCE DEL MEDIODÍA

Fernando Guerra, “el Arenero”, se ha dejado la coleta por si surge la oportunidad y guarda los andares y las hechuras de los toreros de Vistalegre y de las Vistillas, ¡lástima de falta de valor! La jindama⁸ ya le ha paralizado las tres veces que agarró el petate y se fue por esos pueblos tremendos de la sierra, por la parte de Galapagar, en donde entre talanqueras se lidian unos cornalones inmensos con un cementerio en cada pitón. Corrido y abroncado por los paisanos, volvió otra vez a su trabajo de matarife —que no “mataor”— en el macelo al pie del Manzanares. De vez en cuando se da el gusto de torear alguna morucha en los corrales mientras sueña con tardes de triunfo, vueltas al ruedo y montones de duros de plata. Pero hoy no hay nada de nada que se deje dar el más mínimo pase, así que tras desnucar con el verduguillo al último buey de la mañana, se acerca a la sartén comunal con la que se regalan los pícaros del matadero repleta de despojos —hígados, bofes, criadillas, sangre, corazón, mollejas...— arreglados con cebolla morada, laurel y vino del zumaque⁹. El aroma que sale de la sartén poco puede hacer para imponerse al olor a muerte, que todo lo domina.

⁸ Jindama: miedo, terror (término *caló* usado en germanía)

⁹ Zumaque: vino vulgar.

UNA DE LA TARDE

El hermano Eliécer es el lego del convento dominico de San Esteban. Como todos los días, reparte la "sopa boba" a la cola de mendigos y mangantes que esperan con paciencia proverbial y una lata en la mano. Julián Bécares es un fijo de este rinche¹⁰, también del vaso de leche de las Pelayas, del reparto de bujías en las Hermanas de la doctrina y de los ochavos que cada jueves caen en los Franciscos y de todos y cada uno de los sitios en que se da algo de balde en esta Villa a quien lo sabe pedir con humildad, los ojos bajos y un "por amor de Dios" entonado como tiene que ser. Eliécer ejerce de goliardo; es gordo, goloso y bonachón; todavía le quedan dos horas para la merienda y ya está relamiéndose pensando en el jerez con azucarillos y esponjados¹¹, que le van a servir en la celda y para el que tiene destinados media docena de limoncillos que le ha dado anteayer de tapadillo la madre María Jesús del Santo Nombre. Los dulces de esta monja tienen fama por toda la Corte y le llueven los encargos de amarguillos, empiñonados, bocaditos y limoncillos sin que pueda dar abasto; hace falta una recomendación directa de su Ilustrísima para deleitarse con sus sabores y él los tiene ahí, al alcance fácil de su pecadora mano, en una cajita de palisanto, bajo la protección de la almohada. Con esta anticipación del cielo en la mente, su cara de portero refulge sonriente mientras maneja el cazo y echa la garcillada precisa a cada uno con la misma cantidad exacta de caldo, piltrafas de picadillo, berzas y corruscos; es la viva imagen de la democracia frailuna hecha nutriente. El barbudo mendigo recoge, con el debido agradecimiento, su ración y se va a comerlo con mucho reposo y educación a un rincón soleado con vistas a la Puerta de Alcalá.

—Después de todo, la vida es maravillosa, ¡qué caramba! —se dice a sí mismo este Diógenes de Fuencarral.

DOS DE LA TARDE

Se oyen gritos por la Calle Mayor abajo y una masa ululante empuja con la fuerza ciega de la rabia y el calor del odio, mezclado a partes iguales con dosis de terror y ansias por salvarse.

¹⁰ Rinche: lugar oculto y secreto (madrileñismo)

¹¹ Esponjado: tipo de azucarillo de sabores que se añadía al agua a modo de refresco.

Como en una olla a presión, resuena un silbido de vapor de fondo, son las descargas de fusilería, que se suceden a borbotones y alternan con los truenos del cañón y las chispas de los cascos equinos. Imposible distinguir ni voces, ni idiomas; en este tremendo potaje, maridan blasfemias y advocaciones a todos los santos, risas histéricas y lamentos que se entreveran en perfecta confusión. Tarik-ben-Muguif es un espadachín formidable pero de nada le ha servido tanta esgrima cuando “el Arenero”, por una vez valiente, ha hundido, hasta el cubo, una bayoneta en los blandos de la montura para que la misma Manuela, rabiosa y ciega por la muerte de su criatura, le clava en el cuello la navaja con la que esta mañana ha partido su desayuno. El vaho de la guerra se extiende y alcanza a todos; un único tiro suelto disparó con la cara vuelta y los ojos cerrados el cocinero real, que hizo blanco —¡vaya por Dios!— en medio del albillo¹² del fraile Eliécer, justo cuando se disponía a untar de óleo a todo cristiano que lo precisara; un cañonazo cebado con metralla y cadenas fue lo único que pudieron disparar el capitán Velarde, y al cabo Francisco de Luis, justo antes de ser rodeados por los dragones del coronel Hugo, que los destrozaron a sablazos sin que se lo impidieran las piedras tiradas con tino y honda de esparto por Ángel Mato. Sereno, como siempre, Julián, el mendigo, espulga los cadáveres de uno y otro. Con un botín como este —pilonos de azúcar moruno, onzas de chocolate, confites, panes de munición, fiambres y patés... que guarda en su costal sin fondo, no hay razón alguna para no seguir pensando que la vida es maravillosa; todavía no sabe que mañana será fusilado por ladrón en los desmontes de Moncloa.

“¡Hay que fastidiarse, ya podían haber esperado a que terminase mi siesta! Mejor les iría en procurarse el sustento y vivir en paz y no en liarse en lo que les meten los poderosos. Vaya por Dios y la que se ha armado y la que se va a armar.” Y don Francisco se pone los borceguíes y se encasqueta el castoreño¹³ a todo correr mientras grita: “¡Mariela, Mariela, Mariela...! Venga rápido, muchacha, dame mi cuaderno y el carboncillo que tengo faena.”

Luis Arias González

¹² Albillo: alba corta, vestido talar sacerdotal que se pone para administrar Sacramentos o llevar el Santísimo.

¹³ Castoreño: sombrero de ala ancha hecho en pelo de castor y que acabó siendo el reglamentario de los picadores.

UN ENCARGO A TIEMPO

NO iba a cambiar mis planes dijera lo que dijera aquel informe. Mi pesimismo era total. Realmente siempre lo había sido, y aunque esperé a salir de la clínica para leerlo, no me causó ningún sobresalto el confirmar las malas noticias del diagnóstico inicial. Tan sólo había una pregunta en mi interior que me causaba desazón: ¿tendré tiempo suficiente para entregar el encargo?

Desde que me jubilé había disfrutado del tiempo y ahora no sabía de cuánto disponía. Nunca pude entender a esas personas que su vida la han circunscrito al trabajo. Conozco casos en que después de años de dedicación reciben la jubilación como una sentencia de muerte. Cuando llegan a sus casas y se encuentran con su mujer a todas horas, se sorprenden casi desconocidos. Discuten por cualquier estupidez; la esposa le manda a hacer recados para quitárselo de encima; porfían por el programa televisivo de la sobremesa; le ponen pegas a todo y al final acaban odiándose y separándose. Cuando dejé la cocina del Palace no se me acabó el mundo. Cocinar es una pasión que siempre he tenido, pero también forma parte de mi ocio. He disfrutado y disfruto cocinando para los demás y para mí.

También conozco casos de amigos que un par de veces a la semana vuelven al trabajo a saludar a sus excompañeros.

—¿Qué tal Martínez? ¿Otra vez por aquí? ¡Anda que iba a venir yo en tu caso! Estoy harto de aguantar a estos mamones. Dale recuerdos a tu mujer.

Algunos incluso enferman al poco tiempo, cuando no habían faltado ni un solo día al trabajo y mueren por alguna extraña enfermedad galopante. Se los imagina uno arrastrando su existencia entre cuatro paredes, viendo pasar el tiempo adormilados desde un sillón, llevando sus últimos días como una condena. Yo no soy de esos, pero tampoco imaginen mi exis-

tencia como un saltimbanqui, porque en el polo opuesto también tengo ejemplos de conocidos que llegados a su jubilación emprenden una actividad viajera frenética.

¿Qué tal Gutiérrez?, hacía tiempo que no te veía.

Hemos estado fuera. He vuelto de Thailandia la semana pasada.

¡Ah!, pensaba que ya habías estado allí en Navidades.

No, en Navidades estuvimos en Indonesia. Ahora en verano iremos a China. Es el último país que me falta de Oriente y como son los Juegos Olímpicos...

Realmente viajan de forma compulsiva; no les interesa lo más mínimo la cultura, las costumbres, historia o gastronomía..., pero en el álbum de cromos que se ha convertido el mapamundi les falta tal o cual país. Siempre he deseado tener tiempo para mis hobbies. Mi problema es que tengo tantos que el tiempo no ha existido para mí. Esa dimensión ha estado ausente en mi vida, hasta ahora.

Miro el reloj y aprieto el paso. Me da tiempo a hacer una pequeña compra en el mercado de los Mostenses, camino a la calle Reina, cerca de la Gran Vía. El centro de Madrid se ha vuelto un poco hostil para el viandante. Después de sortear coches mal aparcados, obras y zanjas, llego exhausto a una de mis tiendas favoritas de maquetas y modelismo. No tardo mucho en salir con las pinturas acrílicas que me hacen falta y me dirijo ansioso a mi casa. El dolor de cabeza ha vuelto a aparecer de nuevo. Me cuesta distinguir los números en el ascensor que lleva a mi ático, pero guardo la calma y me guío por la experiencia de quien ha pulsado el mismo botón más de treinta años. Después de tomar un par de gelocatiles intento relajarme un rato escuchando música mientras me preparo un lenguado a la menier con unas patatas al vapor. Puedo presumir de que nunca he comido lo que hoy se conoce como comida basura; ni siquiera he comprado algún producto precocinado.

La voz de Tosca envuelve toda la vivienda mientras me termino una mousse de turrón que he preparado con una tableta sobrante de las Fiestas pasadas. Por fin, me dirijo a mi estudio junto a un buen capuchino con bastante espuma y cacao. Las ventajas de ser soltero son varias. Es verdad que me pueden tildar de egoísta y seguramente con razón, pero a una persona como a mí que le entusiasma todo la condición de solitario le facilita muchas cosas. De todos modos no piensen que desconozco el amor. A una persona tan apasionada no

podía hurtársele ese estado. El problema es que siempre ha sido un amor imposible.

Mi estudio es una habitación de casi cuarenta metros cuadrados anexa a mi dormitorio. En el, se amontonan, bien ordenadas, mis distintas colecciones de libros, discos de ópera, sellos y soldados de plomo. Cuando comencé a pintar soldados de plomo nunca pensé que un día me fueran a hacer un encargo de tanta responsabilidad, y sobre todo a mi edad. Con el bicentenario del 2 de Mayo quería inaugurar el Museo Provincial de Madrid con una exposición sobre la Guerra de la Independencia. Iban a componer una muestra con figuras de plomo que recreasen distintos episodios históricos. Había terminado ya varios dioramas: un conjunto formado por mame-lucos a caballo atacando a civiles armados, otro formado por tambores de artillería franceses, que junto al general Lefranc apostaban un par de cañones, y varias formaciones de distintos regimientos de húsares comandadas por un oficial a caballo. Mi pieza final consistía en recrear el parque de Monteleón con Daoíz y Velarde batiéndose con los franceses. En mi estudio todo está dispuesto a mi antojo. Me encuentro a gusto y en el no existe el tiempo. ¡Qué curioso!, siempre me sorprendió que la palabra negocio etimológicamente fuese la negación del ocio (*nec otio*).

Vuelvo a limpiar los pinceles y los seco mientras de fondo irrumpe la voz de María Callas, que en su papel de Tosca desea ver a Cavaradossi, su amante, y el malvado Scarpia le insinúa que el pintor se ha marchado con la dama del cuadro.

Es fundamental la limpieza en la pintura, sobre todo cuando uno tiene que realizar trabajos con gran cantidad de detalles. Una pintura espesa o un deficiente perfilado provocarían un pobre resultado. Estoy trabajando la piel de los oficiales de artillería españoles y los voluntarios civiles que se sumaron al levantamiento. Mezclo el color siena con el marrón rojizo y el blanco satinado. Con esta base juego, y añadiendo más blanco o más marrón recreo distintas tonalidades de piel. Los oficiales de artillería me han dado más trabajo. Su indumentaria complica el proceso, pero con paciencia sorteo la dificultad. Antes de pasar al héroe anónimo en forma de majo descamisado, me tomo un pequeño descanso. Aprovecho para meter en la caja los dioramas acabados que mañana recogerá la empresa de mensajería y me preparo un pequeño tentempié: un par de solomillos de cerdo ibérico. Los dejo en la plancha, apenas vuelta y vuelta y los coronó con un poco de queso

brie y cebolla caramelizada. Corto un par de rebanadas de pan y me descorcho un crianza de Ribera del Duero. No sé si me sentará mal el vino con el medicamento pero soy incapaz de comer con refrescos o agua. Mientras saboreo el bocado, avanza el segundo acto de la ópera. Realmente no sé si ha transcurrido mucho o poco tiempo, si el CD ha dado la vuelta pero Sciarrone llega con la noticia de que Napoleón y Murat han ganado la batalla de Marengo. Tosca no puede soportar la tortura a su amado y confiesa dónde se encuentra Angelotti. Scarpia, el jefe de policía, ofrece a Tosca la posibilidad de salvar la vida de su pintor a cambio de que ella ceda ante sus deseos amorosos.

Hubiera jurado que debía de ser la hora de la merienda pero ahora me muestro inseguro. Ha vuelto el dolor de cabeza y se me nubla un poco la vista. Tengo que ser fuerte. Un último esfuerzo. Me espera el majo para terminar mi obra. Dos gelocatiles más y me siento delante de mi amplia mesa de trabajo que está en una esquina del estudio. De frente, sobre la pared, una nutrida estantería con todos los tipos de pintura que utilizo y su gama de colores: pintura esmalte, al óleo, pintura pastel, acrílica, pintura pigmento, imprimación, pintura filtro, mascarillas... Todo está a la vista. A su lado los distintos disolventes, diluyentes, retardantes, aceleradores de secado. En la zona más baja de la estantería, que parte de la mesa, se sitúan las herramientas clásicas: distintos tipos de alicates, limas, juegos de cúter, pinzas... A mi derecha, y ya sobre la mesa, dos grandes botes con pinceles planos, biselados, redondos de pelo corto, pincel de lengua de gato, pinceles finos para los detalles y perfilados. El aerógrafo descansa a mi izquierda y delante de mí una alfombrilla verde milimetrada sobre la que se sitúa una gran lupa. Por último, a mi izquierda, una lámpara de tungsteno de bombilla azul sujeta a una pequeña mesita auxiliar donde se encuentra un atril con distinta bibliografía: "Les uniformes des Guerres Napoléoniennes". Vol. 1", *L'Armée Française, Les Hussards*.

Mientras avanzo en el trabajo del majo, que con un gesto iracundo se levanta contra las tropas francesas, prometo hacerme un gran banquete al terminar la última figura. Voy repasando mentalmente los platos que han tenido más éxito en mi carrera, aquellos por los que numerosas personalidades se han fotografiado conmigo y cuelgan de mi estudio. Aunque el dolor de cabeza no se ha marchado, voy dando volumen a esa camisa blanca medio abierta que muestra el torso de uno

de los patriotas que acompañaron a los oficiales españoles. Es fundamental captar el gesto, darle expresividad al rostro que henchido de orgullo y rabia se defiende con apenas una navaja en su mano.

Está amaneciendo en el Castillo de Sant'Angelo. Suenan las campanadas en la ciudad de Roma y Cavaradossi es llevado por un pelotón de fusilamiento. Tosca, engañada, ha asesinado a Scarpia y corre para tranquilizar a su amado pensando que el acto va a ser simulado. El majo ha avanzado. Se ha juntado con algún chispero y con arrojo, despreciando los sablazos de los mamelucos, cortan los jarretes de las cabalgaduras de los soldados franceses y, una vez derribados, los acuchillan sin piedad. Una melodía encantadora tranquiliza la ferocidad del acto y poco a poco la música calma a los contendientes. A lo lejos el cuartel de Monteleón se ha convertido en una pradera verde. Daoíz conversa con Velarde junto a un corrillo de oficiales portando una copa en su mano. Las mesas se alinean cuadrando formas geométricas y los comensales van poco a poco tomando asiento. Personalidades de distintas épocas acceden al lugar saludándose efusivamente. Françoise Vatel me antecede antes de llegar a la carpa presidencial y me rinde reverencia. Floria Tosca va colgada de mi brazo. Es imposible no sentir amor en esos ojos. Los mamelucos sirven el primer plato a una señal del maestro de ceremonias. Al paté de faisán trufado al oporto le continúan unas virutas de jamón ibérico portadas por chisperos. El 5º regimiento de húsares sirve un estupendo salmón champagne al que le contrarresta un cordero lechal servido por artilleros españoles. Noto las caras de satisfacción y felicidad. Me agasajan con sus miradas pero sólo veo a Tosca a mi lado. Está bellísima. La luz del primer sol de la mañana es inigualable pero no sé porqué a lo lejos viene Cavaradossi con gesto serio vestido de majo. Se ha calmado la bella melodía. Cavaradossi está herido de muerte y comienza a cantar "*E lucevan le stelle*". Daoíz corre en su ayuda, Velarde sujeta a Tosca en su desesperación. No luce el sol, todo se nubla y parece que el tiempo se detiene.

David Arturo Serrano Rodríguez

EL COCIDO ESTÁ EN PELIGRO, ¡ACUDAMOS A SALVARLO!

*Recreación gastronómica de los
sucesos del 2 de mayo (Al aire de Galdós)*

(A mi galdosiano amigo Pepe Esteban)

“Yo no sé de dónde salía tanta gente armada. Cualquiera habría creído en la existencia de una conjuración silenciosamente preparada; pero el arsenal de aquella guerra imprevista y sin plan, movida por la inspiración de cada uno, estaba en las cocinas, en los bodegones...”¹

(Benito Pérez Galdós)

Tan absorto estaba yo en mis cavilaciones que apenas me di cuenta de cuándo ni cómo me vi en medio de un ir y venir de garbanzos que me dominaba como el oleaje marino, influido por marea y viento, arrastra a su vaivén cualquier cosa que flote.

—Pero, ¿qué quieren todos esos garbanzos?

—Es que se van, se los llevan —me dijo un ajo mal pelado que se dirigía iracundo hacia el fogón.

—¿Pero que se llevan a quién? —pregunté en alta voz

—A ellos, a los infantes, a nuestro pretendiente, y eso no lo podemos tolerar.

No hacía mucho que todo el sofrito había salido a recibir con vítores salpimentados al hijo del Rey Chorizo cuando se presentó en los *madriles*, tras haber pasado una temporada en una despensa regia de Bayona. El heredero al trono, Untando VII, era la real garantía para la conserva del cocido del pueblo. Pero el aceite callando, la manteca chirriando,

¹ Pérez Galdós, Benito. *El 19 de marzo y el dos de mayo*. Episodios Nacionales. Primera serie. Madrid. Librería y Casa Editorial Hernando (S.A.), 1955. Pág. 226.)

ingredientes franceses, con la excusa de la buena amistad gastronómica franco-española, habían ido ocupando el hogar de forma aviesa. Estratégicamente especias extranjeras fueron apostando en las baldas de la despensa; en las fresqueras se acuartelaron tropas de *fromages*; finalmente, la encimera se convirtió en un campo de coles de Burdeos. La invasión silenciosa había sido tan triunfal que, en esta jornada histórica, en la lumbre del Fogón Real se cocinaba, arrogante, un *soufflé* de queso. De los hornillos candentes de palacio habían sido desplazadas la sartén del sofrito y la perola del repollo y zanahorias; ni que decir de la olla garbancera, a un metro del fuego.

Me acerqué a un chiscón de la cocina, donde, en corrillo, discutían acaloradamente cuatro huesos de caña y uno de codillo.

—¿A ti te gusta que te manden los franceses, que con su lengua desprecian todo nuestro sabor?

—¡Quiá! Pero no nos mandan los franceses, sino que tenemos a nuestro Rey —protestó el codillo.

—¡No tenemos Rey, que se lo han llevado engañado, y a todos los Infantes Grasones se los llevan del Fogón Real!

Durante la conversación advertí que la multitud de garbanzos aumentaba de forma considerable, apretándose cada vez más. La campana de la chimenea llamaba a rebato, a hervor, a esa convocatoria patriótica que sólo las almas unidas en un destino son capaces de responder de forma clara, unívoca, sin fisuras. La marea de legumbres, verduras y magros me fue llevando hacia la pila del lavadero. Allí, entre clamores patrióticos y proclamas gastronómicas, a nuestros oídos llegaba dificultosamente la lectura del bando de un mesonero mayor de Móstoles que había dado la voz de alarma: “comensales, el cocido está en peligro, acudamos a salvarlo”.

Por todos los escaques del mantelón verdiblanco aparecieron de repente morcillos, fideos cabellines, patatas medianas y zanahorias pequeñas que se adherían a la muchedumbre garbancera contra el invasor francés. De repente un hervor salió del perolo grande.

—¡La artillería, que viene la artillería! —gritó una morcilla de arroz que se había adelantado hasta las lumbres. Vi caer del caldero francés un tocino veteado que no pudo resistir el ataque de una pequeña tropa francesa. A las claras los extranjeros se batían bien: una vez templada la

bechamel, el fuego había sido avivado, pero no contaban con la ira de un pueblo, y decenas de garbanzos, con la fuerza que obtenían de haber estado en remojo la víspera, aguantaban estoicamente los calores provenientes de la cazoleta francesa y repetían bravucones, unos aquí otros allá, que al *soufflé* le faltaban huevos. Por toda la cocina se sucedían los actos heroicos. Una maja de cebolla fue decapada por una carga de los *emmentales* a cuyo mando estaba el general Gratineé. Antes de exhalar todo su olor exclamó un impropio que enaltecía a la multitud, la cual acorraló a un pobre *camembert* que, infeliz, había quedado retrasado. "¡Cobardón, cocho, calzonazos, corazón de albondiguilla", le gritaban mientras le atravesaban hasta el alma una punta de jamón.

De ahí salí corriendo hacia la Puerta del Fogón. No era menos cruenta la batalla que allí se daba. Desde el Paseo del Desagüe, junto a la tina mayor, el mariscal Le Paté acudía a socorrer a los suyos. La lucha era atroz, una patética carnicería. El chischás de los cuchillos ensordecía el griterío. Allí melló su vida el teniente Trinchete; allí, de un sablazo, rodó una cabeza completa de ajos. El cuerpo de berenjenas polacas puso en juego toda su experiencia guerrera y una carga de balas de pimienta se llevó por delante a los capitanes Duelo y Quebranto, que se habían rebelado contra la autoridad de su cuartel y, anticipándose a las Untas provinciales, habían organizado la primera defensa contra la manteca hirviente del intruso francés.

Sin embargo, la caída de estos dos héroes no minó la moral ni resignó al cocido madrileño alzado en armas. Bien al contrario, la desigualdad de fuerzas provocaba tanta rabia como coraje y Clío fue testigo de cómo una maja, brava como una patata, atendió al cañón huérfano de los gloriosos capitanes y, escudada tras la cureña, lo embocó hacia la cazoleta francesa y comenzó a lanzar tal cantidad de salvas de sal sobre la manteca hirviendo, que volvió imposible la vida a los *gruyères* franceses. El *soufflé* cayó estrepitosamente.

Manuela Tocineta, que así se llamaba la heroína, escalentada por la cercanía al fuego, consiguió con un supremo sacrificio avivar las brasas; y la olla del cocido, antes fría, sintió cómo volvían a calentarse sus paredes. Hacia allí se empujaron exultantes la pechuga de gallina, los huesos de caña, las zanahorias, un chorizo embutido, algún magro

superviviente, medio centenar de garbanzos y un buen puñado de fideos. Desde la sartén colindante, la morcilla y el repollo crepitaban de alegría ante el esplendor del hornillo.

Una dura batalla había sido ganada, pero faltaban todavía muchas horas de cocción para poder oler victoria, para poder separar el caldo necesario para la sopa. Pero ese es otro episodio.

Carlos Manuel Sánchez

CALLOS ANTES DE MATAR

APUNTARÍA aquel lunes, dos de mayo de 1808, como uno más en la lista de sus conquistas. Clara había rendido la plaza y por eso estaba él allí, para tomar posesión de la ganancia y disfrutar del botín, aprovechando la ausencia del marido, incorporado desde muy temprana hora en su servicio como soldado. Ambos, soldados, marido y amante, pero él formaba parte de un ejército triunfador, que avanzaba guiado con destreza a la conquista del mundo. Clara era su pequeño trofeo personal.

A las once de aquella hermosa mañana, la gentil muchacha le abrió la puerta de su hogar y le invitó a entrar con una sonrisa cargada de promesas. Tuvo que reprimir sus deseos de abrazarla y no mostrar la impaciencia que le consumía por disfrutar de aquel manjar tan exquisito. El era un caballero y como tal debía comportarse y no ignoraba que debería aguardar hasta los postres, dejando que ella diese las pautas.

Lo que sí no había aceptado, por más que ella insistiera, fue quedarse en el salón esperando a que ella preparase la comida. Había echado mano de toda su palabrería para convencerla de que deseaba contemplarla, mientras faenaba entre las ollas.

La muchacha se resistió con estudiada ingenuidad, ruborosa, protestó un buen rato, para estimular aun más si cabe, los antojos del varón, hasta que finalmente accedió y se dejaba adorar, consciente de la admiración y el deseo que el lanzaba sobre ella en cada mirada, mientras hacía honor a los aperitivos dispuestos sobre la mesa. Ella vestía una camisa holgada que llenaba con la abundante carne blanca que él tanto apetecía. El apretado corpiño a duras penas podía contener y sujetar la exuberancia de sus pechos, que bailaban de un lado al otro cuando ella se movía alegre y vivaracha entre los cacharros. Bien se adivinaba la buena disposición de la real

moza, que aunque no hubiera conocido más hombre que al patán de su marido, no dejaba de entrever en las palabras lisonjeras del galán, una muestra de otras delicias que para ella tenía sin duda preparadas. A alguna que otra había oído, de las que sirven en la posada, maravillas de los extranjeros, que en la alcoba utilizaban artes y habilidades que el gusto se le metía a una en el cuerpo como si un vino dulce y caliente te recorriera las entrañas.

Sobre el mostrador de roble, junto al fogón, un estómago de vaca, bien limpio y dispuesto para ser troceado, era testigo mudo de la escena. El soldado, sin su flamante gorro, desarmado y en camisa, despertaba el deseo de la mujer que se afanaba en preparar el almuerzo, moviéndose de un lado a otro con graciosa coquetería, mostrando al descuido lo que el otro deseaba ver, que ella bien sabía cómo se aguzaba el hambre. Le había dispuesto algo de potaje de bacalao con garbanzos, para anunciarle que, tras la vigilia, más sabrosa está la carne. Y para calentarle aun más el ánimo puso a su alcance una jarra de vino dulce, aunque saltaba a la vista que, entre el fogón, las prisas y el espoleado aguijón de la pasión, él estaba más que templado y ella como una caldera de vapor.

La moza, con la sonrisa complaciente de quien se sabe mirada con glotonería, fue cortando los callos en trozos regulares, y además algo de morro y mano de ternera.

Primero puso un cacharro con agua fría al fuego, y allí echó las manos y el morro, con los callos. Los iba deslizado entre los dedos ante la mirada del francés, que movía el bigote mojado en vino, degustando el aperitivo. Le añadió media cebolla con clavos pinchados, ajo, sal, laurel y pimienta.

El la miraba hacer, no perdía gesto de sus manos que acariciaban cuanto tocaba, mostrando con generosidad los senos al inclinarse sobre la tabla. Ardía el estómago del gabacho en su propia cazuela, igual que el de la vaca en el fogón, estimulado con los bocados y la esperanza de la exquisitez que le aguardaba. La muchacha cogió del estante una cazuela grande de barro, donde rehogó en aceite cebollas muy picadas, zanahorias, puerros, tomates, vino blanco y una guindilla. Vertió caldo de la olla donde cocía el mondongo. Luego incorporó el morro y las manos. Una cucharadita de pimentón de la Vera, chorizo, jamón picado y morcilla, fueron haciendo compañía a todo el guiso, hasta que todo quedó unido en amor y compañía, y alcanzó el grado de cocimiento apetecido para las ganas de ambos.

Se sentaron uno frente a otro y ella le sirvió de la cazuela mirándole a los ojos; vaciaban la cuchara en la boca y masticaban con deleite, bailando el uno los bigotes y la otra dibujando corazones con la carne roja de los labios, sorbiendo de cuando en vez buenos tragos del recio caldo aragonés de Cariñena.

Los calores que invadían a los comensales llegaron a su punto álgido en los postres. Ella se levantó para llevarle un tarro de miel con que untar las tortitas, y al dejarlo sobre la mesa, inclinándose antes los ávidos ojos del hombre, éste la rodeó presto la cintura y la sentó en su regazo. Ella no se resistió y sintiéndolo tan ocupado de manos, le sirvió con las suyas una torta bien untada; él lamía la miel que rodaba entre sus dedos, y que poco a poco sus besos ascendieron hasta el rostro de la moza, que se dejó embobada con las caricias. Se hicieron un amasijo de abrazos y apretujones, hasta sentir la incomodidad del lugar; ella entonces tomó la iniciativa, embriagada con las sensaciones que fluían en su interior y que la animaban a no desperdiciar una situación tan prometedora. Se puso en pie y él pudo abrazarla a sus anchas, deshaciéndose con mayor comodidad y destreza de las prendas que obstaculizaban el contacto de aquellos cuerpos ansiosos de explorarse y descubrirse. Cuando ella se sintió desnuda, viendo al varón como nunca antes había visto nada parecido, se escabulló de sus brazos con una mezcla de malicia e ingenuidad, para dejarse caer sobre el lecho, esperando la llegada del tan ansiado momento en que toda la carne puesta en sazón y cocimiento, disfrutasen ambos al arder en la misma hoguera y devorarse y consumir su propia carne hasta saciarse.

Horas más tarde, todavía con el deleite rezumando nebulosas de placer en su mente, cuando llegó al cuartel se encontró ante una situación inesperada: un grupo de locos se había levantado en armas. Desconcierto, rabia y deseos de venganza exacerbaban a los soldados; el odio envolvió con sangre la noche: prisioneros, gritos, disparos, muerte, furia se mezclaban en las sombras y las luces de los faroles. Aquel martes funesto amaneció impaciente, presuroso. A él le mandaron para formar parte de un pelotón de fusilamiento al pie de una montaña.

Frente a él un grupo de civiles y un soldado esperaban. Todavía la mañana no había alejado la tiniebla y un farol iluminaba a los rebeldes. Cuando levantó el fusil para apuntar, ajustando el punto de mira, descubrió que aquel soldado era

Miguel, Miguel García, el marido de Clara. Fue un instante terrible, aterrador. Por su mente se deslizaron vertiginosamente las escenas vividas con la mujer, mientras el marido luchaba por un imposible, como un David sin honda. De un golpe se le hizo presente todo el horror de la guerra, de la muerte, de la injusticia de imponer un orden a quienes no lo habían pedido, a quienes vivían en paz; todo ello se le arrojaba encima, aplastando una ambición que enarbolaba una supuesta bandera de libertad, fraternidad e igualdad. Igual que aquel farol iluminaba a los condenados, su mente se iluminó para arrojarle la repelente realidad de un grupo que en nombre de unos principios iba a matar a quienes habían luchado por esos principios. Mientras él seducía a una muchacha, el esposo daba su vida por un ideal. El, con su fusil, iba a matar a un héroe. Quiso cerrar los ojos mientras disparaba, pero la imagen de aquel hombre, con su camisa blanca resplandeciente, abriendo los brazos, gritando, mientras caía abatido por las balas, se quedó grabada en su retina para siempre.

En la bala del fusil se fue su esperanza, su ambición, y el desencanto le mató los sentimientos y el orgullo.

Jesús Muñiz González

EL CÍRCULO DE MAGDA

*“Fueron a coger coquinas
los Voluntarios de Cádiz,
fueron a coger coquinas
y a la primera descarga
olvidaron las carabinas...”*

NO podía ser de otro modo. En Cádiz, todo rebujado. Como siempre. La letra de las *Alegrías* que acababa de escuchar no hacía sino confirmárselo.

“La Ciudad de Cádiz, fiel a los principios que ha jurado, no reconoce otro Rey que al Señor Don Fernando VII”.

Recordaba esa frase desde muy niña, cuando la leía cada vez que visitaba el museo con su padre. Habría que ver a aquella gente, plantando cara al francés hace casi dos siglos ya.

Se abrochó la trenca antes de salir del tablao y enfilear la Plaza Mayor. El invierno seguía en todo lo alto. Seguro que por ahí abajo, ya no hacía tanto frío. Incluso habría gente mariscando. “Madrid es lo que tiene”, se dijo.

A esa hora no había forma de encontrar un taxi. ¡Joder, qué hambre!

Para engañarla se encendió un cigarrillo. El último hasta mañana, lo juro. No le quedó más remedio que empezar a andar, para no quedarse congelada en la parada.

Hacía más de un año que no compartía piso con nadie y al abrir la puerta lo agradeció una vez más. Las cosas, como a ella le gustaban. Se dirigió derecha a la cocina, conteniéndose para no asaltar la nevera anárquicamente. Tampoco había mucho con lo que guerrear. Huevos, algo de verdura, un cartón de leche y pan de molde. Buscó ansiosa en la alacena. ¿Quedarán patatas? No había ni una.

Habría que hacérsela *a la francesa*. Los franchutes, una vez más. Las cocineras gaditanas, como tenían poco aceite, batí-

an el huevo con la sal precisa y liaban la tortilla antes de ponerla en el plato. Sin patatas. El asedio durante la Guerra de la Independencia sustrajo a Cádiz de cosas básicas, como las patatas que alegraban la tortilla antes de que llegara Pepe Botella.

No estaba mala, tenía el punto de sal y el aceite justo. Se ayudaba con el pan de molde y ya parecía que el invierno no era tan crudo. No le apetecía trabajar al día siguiente. Lo del tablao como algo eventual no estaba mal, otra cosa era pensar en aquello como algo definitivo. ¡Ni hablar!

Tras terminar de picotear, sintió la necesidad de encenderse otro cigarrillo. Este sí que es el último hasta mañana, lo juro. Lo hizo con parsimonia, recostada en la silla de la pequeña cocina. El humo, deshecho en volutas, fue ascendiendo lentamente en jirones al mismo ritmo que sus pensamientos...

“Más que en Cuchilleros, deberías estar trabajando en la Biblioteca Nacional ¿Has olvidado a qué fuiste a Madrid? Para algo te has licenciado en Historia y has ganado esa beca, digo yo.” La monserga más repetida cada vez que la telefonaba su padre: “¿Qué hay de esa tesis a medias? Deberías retomarla.”

Esas mismas volutas que la habían sumergido en aquella abstracción son las que la sacaron de su ensimismamiento. Aplastó el pitillo contra el cenicero con morosidad, mecánicamente. Faltaba poco para que comenzara a clarear, aunque aun no se oía el ajetreo de los estorninos. Se desvistió de prisa, sintiendo frío. Cuando apagó la luz, justo antes de dormirse, los escuchó cantar al fin.

Durmió de un tirón, con ansia. Era de esas veces en las que uno no recuerda qué ha soñado, aunque está seguro de haber sufrido algún tipo de desarreglo onírico. Descorrió la cortina y miró por la ventana. Esto de empezar el día cuando la gente ya sale de las oficinas para comer, me mata. Aunque no me queda otra. El sueldo no es malo, ni bueno tampoco, aunque es lo único digno que he encontrado. De algo me ha servido el emperre de mi madre con eso de que bailara desde pequeña. Qué flamenca ha sido siempre mamá para todo...

Como cada tarde, a las ocho más o menos, comenzaba a llegar al tablao el personal. Había que ir preparándolo todo antes de que arribaran los primeros clientes. Las bailaoras compartían un camerino ridículo en el que calentaban los músculos antes de actuar, se maquillaban, planchaban ellas

mismas las batas o los trajes que iban a usar y charlaban hasta que les tocaba salir.

Aun faltaba una hora larga para su número cuando Joaquín Heredia, el dueño del tablao, pidió permiso y entró en el camerino. Como siempre, se le veía contento.

“Niñas, esta noche hay algo importante que celebrar —comenzó—. Nos vamos de *tournee*. Manolito Núñez ha conseguido cerrar, por fin, la gira por Francia. Hoteles de tres estrellas y buenas dietas, aparte del sueldo.”

Lógicamente, la noticia fue bien recibida por las artistas. Algunas ya empezaron a deleitarse pensando en el viaje, los hoteles y el dinero extra. No era para menos: salir de la rutina del tablao, cambiar de aires, sorprender a un público receptivo.

Magdalena nunca había bailado fuera de Cuchilleros. De hecho, llevaba muy poco haciéndolo para poder seguir tirando en Madrid. Justo desde que renunció a la beca. Ciertamente le seducía la idea.

Fue entonces cuando Heredia sacó su pitillera y el encendedor y le ofreció un cigarrillo. El último de hoy, lo juro. La pitillera llevaba las iniciales del hombre grabadas en la tapa. El mechero era de oro, propio de la gente de rumbo. Cuando se lo acercó para dar lumbre al pitillo, Magdalena pudo leer la marca: Dupont.

El nombre le llamó la atención. Hacía mucho tiempo que no la recordaba pero en ese momento le vino a la mente la anécdota que su padre contaba de vez en cuando en casa. Era una historia bien conocida y aireada en las reuniones familiares desde siempre. Resulta que el tatarabuelo de su abuelo había sido el famoso General Morla, quien rigió el destino militar de la ciudad de Cádiz durante la Guerra de la Independencia. Su padre no se cansaba de recordar que Morla, su antepasado, recibió al vencido general Dupont, que bajaba prisionero con su ejército hacia la bahía gaditana. Y proseguía recordando que, con sus mariscales, sería recluido en el castillo de San Sebastián, en donde se le servía de comer lo que en casa de Morla se cocinaba.

“Por una buena temporada, Dupont tuvo que cambiar los pichones en fricasé, los pavitos cebados a la rabigote o las roelas de ternera en fricandó por potaje de bacalao con garbanzos y espinacas, cocido, mondongo o manteca de cerdo.” Y siempre terminaba con la misma frase, lleno de orgullo: “No puede haber más grandeza de espíritu en un general vencedor”

“¡Magda espabila, que después de estas bulerías, actúas tú!”

Le fue difícil salir de su mundo. Tenía que bailar.

Se sentía bien esa noche. Era uno de aquellos días en los que su baile tenía *pellizco*. Los focos le molestaban un poco, quizá porque estaba habituada a los del tablao de Madrid y los de este local de Burdeos estaban dispuestos de una forma algo extraña. La gira había comenzado hacía cinco días y esta era su tercera actuación.

Al acabar la obligaron a saludar un par de veces. Parece que les han gustado las *Alegrias*, me estoy ganando el sueldo.

Fue en ese segundo saludo, con las luces del local encendidas, cuando lo vio sentado en una mesa de la segunda fila. Estaba solo, no compartía el velador con nadie.

Aquella noche Magda no durmió en el hotel de la rue Clemenceau, en el centro de Burdeos. Amaneció en una casa de dos plantas, en pleno campo.

Arnaud y ella se entendían, desde la noche anterior, en un inglés tosco pero más que suficiente si dos quieren conocerse. La luz, la disposición de la cama, los cuadros, el espejo sobre el buró eran nuevos para Magdalena. No los recuerdo de anoche ¡Dios mío, qué guapo es!

—Bonjour, ma chérie! —se le escapó en francés a Arnaud desde la ducha.

—Hola, buenos días, ¿qué hora es?

—La de ir a comprar al mercado. Hoy cocino yo.

Magdalena se revolvió feliz bajo el edredón y se entretuvo en ver cómo el sol incidía sobre el parqué recién acuchillado. Ciertamente me muero de hambre. Siendo la hora que es, en este país, la gente debe haber ya almorzado.

En lo que tardó en levantarse Magdalena de la cama, ducharse y volver al mundo real, a Arnaud le dio tiempo de volver del mercado cargado de bolsas.

Cuando lo vio, Magda enarcó las cejas mostrando sorpresa.

—¿Dónde vas con todo eso? —preguntó.

—El *salmojejo* y los *camagones* se acabaron por hoy. Los vas a cambiar por una estupenda sopa bullabesa y, de segundo, quiche lorraine. *Typical French!*

Magda lo dejó hacer, a su aire. Se notaba que a Arnaud le gustaba la cocina y manejaba los tiempos, como un torero de arte.

Para empezar, la bullabesa: sirvió el pescado en una fuente, el pan en otra y el caldo en una sopera. Mientras, la quiche se

estaba terminando de hacer en el horno. —Hay que servirla muy caliente, así que vete apurando la sopa.

Magda disfrutó de cada instante de la comida. Sintió cómo los sabores, las texturas la reconciliaban de nuevo con el mundo. Para alcanzar el nirvana ahora sólo me hace falta un pitillo. Esta semana dejo el tabaco, lo juro. Hizo una mueca de disgusto. Demasiadas veces se había hecho ya ese propósito.

La sacó de su abstracción un pequeño grabado que vio colgado en una pared del espacioso comedor. Lo que le llamó la atención es que era obra de su cocinero por aquel día, como atestiguaba la firma, "Arnaud D.", y sintió curiosidad por la "D" solitaria.

—Arnaud, ¿qué esconde esa inicial? —preguntó con aire misterioso.

—Esa "D" corresponde a la primera inicial de mi apellido, Dupont". Arnaud permaneció un momento callado, rumiando algo en su fuero interno.

—¿Me dijiste que eras de Cádiz, no? Pues verás lo que acabo de recordar. Un antepasado de nuestra familia, el general Dupont, estuvo preso allí después de ser derrotado por vuestro ejército, cuando la invasión del gran Napoleón. Y mi padre siempre nos contaba que estuvo recluido en una fortaleza militar, desde la que veía el mar, mientras se entretenía traduciendo a Horacio.

Magda lo miraba con los ojos como platos, sin fuerzas para interrumpirlo.

—¿Sabes lo que más me gustaba de esa historia cuando la oía de niño? —prosiguió Arnaud—. Tengo grabado en la memoria que cierto general que mandaba en Cádiz se ocupó personalmente de que mi tatarabuelo comiera cada día lo que en su casa se cocinaba y hacía enviar a la prisión con toda la solemnidad posible.

A Magdalena Morla todo empezó a darle vueltas. El círculo se había cerrado.

Enrique García Luque