

Los trancos de Bracho

CARLOS BRACHO

–He tenido unas jornadas agobiantes y mi espalda es una placa de acero, dura, dura.

Karla, con voz dolida, comentó eso al corro que formaban tres o cuatro expertos en las artes culinarias. El calor era sofocante, pero es ese calor que provoca

TRANCO I

Es interesante observar que las aventuras amorosas de nuestro ínclito y nunca bien ponderado autor, el maestro Carlos Bracho, tienen siempre un final feliz, claro, también, lo dice Shakespeare, a buen fin no hay mal principio. Y sí, es claro que los Trancos de nuestro autor predilecto siempre llevan un cargamento de jovialidad, están “impregnados” de altas dosis de ardorosa pasión que se desborda a lo largo de sus narraciones. Eso es bueno, eso mantiene a raya al lector, esas vitaminas literarias proveen de savia fructífera y de ganas de vivir a las lectoras que recurren a estos Trancos tan queridos. Nosotros, esta tres veces H. Junta Directiva de este Universo del Búho, atentos a todo el material que recibimos puntualmente, mes a mes, respetando a todas y admirando a todos los colaboradores, siempre –ya lo hemos dicho– esperamos con gozo primitivo las historias que en este espacio llenan sus cuentos. En fin, veamos qué encierra este Tranco. Suerte a las lectoras insu-
misas, y suerte también a los lectores zapatistas.



Jorge López

gozos, ese calor que lo lleva a uno a deleitarse con las bebidas de las zonas calientes y que caen como bálsamo sinfónico a nuestro cuerpo. –Sí. –Continuó diciendo– de tanto trabajo que he tenido, ahora pago las consecuencias. Necesito, a como dé lugar un masaje tonificante y relajador. Mi cuerpo ya no da más. – Su cuerpo, el cuerpo de Karla es el de una mujer felina –tigre? gacela? pantera? –, su pelo es largo, su sonrisa amplia, llena, fresca, espontánea. Dejé a ese grupo –a mi pesar, pues Karla, a la que apenas unas horas antes había conocido, ya me provocaba esos temblores ignotos, ya me producía esas sacudidas ígneas, ya me hacía lanzar torrentes de lava, cosas terribles que son el presagio de una erupción sin límite de tiempo, como cuando el anunciador pregona la pelea de máscara contra cabellera–, me integré con otros chefs en donde el tema era el arte del buen comer, y como yo debía dar una charla al respecto, ni tardo ni perezoso les leí la antigua receta de la “Olla Podrida”, vean, lean porque esa comida es un homenaje a la lonja, es una comida pantagruélica, es un alimento para un troglodita, miren: “Toma dos libras de garganta de puerco salada, y cuatro libras del pernil desalada, dos hocicos, dos orejas, y cuatro pies de puerco partidos y recién sacados de un día, cuatro libras de puerco jabalí con el callo fresco, dos libras de salchichones buenos, y limpio todo hágase cocer con agua sin sal: y en otro vaso de cobre, o de tierra, cuézanse también con agua y sal, seis libras de carnero, y seis libras de riñonada de ternera, y seis libras de vaca gorda, y dos capones, o dos gallinas, y cuatro pichones caseros gordos” –En este momento de la lectura sentí en mi cuello, en la nuca, una mirada que me obligó a voltear la cabeza, lo hice sin perder el hilo de la receta, sí, –salté de gusto– era Karla

–tigre? gacela? pantera? – sus brazos desnudos, su ligera falda que enseñaba sus piernas torneadas y firmes– “ y de todas las dichas cosas la que estuvieren

primero cocidas se vayan sacando del caldo antes que se deshagan y consérvense en un vaso, y en otro vaso de tierra, o de cobre con el caldo de la sobredicha carne, cuézanse dos cuartos de liebre traseros cortados a pedazos, tres perdices, dos faisanes, o dos ánades gruesas salvajes frescas, veinte tordos, veinte codornices, y tres francolines, y estando todo cocido, mézclense los dichos caldos y cuélense por cedazos advirtiendo que no sean demasíadamente salados.” –Sin detener mi lectura, miré a Karla que permanecía, como todos, absorta y maravillada por esta receta monumental. Sus ojos algo me dijeron, algo que yo no entendí en ese momento. “Ténganse aparejados garbanzos negros y blancos que hayan estado a remojo, cabezas de ajos enteras, cebollas partidas, castañas mondadas, judihuelos, o frisones hervidos, y todo se haga cocer juntamente con el caldo, y cuando las legumbres estarán casi cocidas, pónganse repollos, y berzas, y nabos, y rellenos de menudo, o salchichas, y cuando todo estará cocido antes tieso que desecho, hágase de todo una mezcla y incorpórese, gústese muy a menudo por respeto de la sal, y añádase un poco de pimienta y canela, y después téngase aparejados platos grandes, y póngase una parte de la dicha composición sobre los platos sin caldo, y tómese de todas las aves partidas en cuatro cuartos, y las aves gruesas, y las saladas cortadas a tajadas, y las aves menudas, déjense enteras, y repártanse en los platos sobre la composición, y sobre estas póngase de la otra composición del relleno cortado, y de esta manera háganse tres suelos, y téngase una cucharada de caldo más gordo, y póngase por encima, y cúbrase con otro plato, y déjese media hora en lugar caliente, y sírvase caliente con especias dulces. Puédense después de hervidas asar algunas de las dichas aves. Diego Granado 1599.” Por cierto, y debo decirlo, esta receta me la proporcionó el gran Chef español Manolo Revuelta.

Karla aplaudió y los otros expertos hicieron toda clase de comentarios. Y vaya que la tal receta nos da

cuerda para hablar de muchas cosas al respecto. Esta Olla Podrida, en su origen es una joya de la cocina española, y más lo es cuando que ésta, la gastronomía ibérica ha crecido y ha evolucionado hasta límites insospechados. Karla se había escabullido, la perdí de vista. No la volví a ver en todo ese día. Cuando cayó la noche, ella ya me hacía falta. Qué débil puedo ser ante una mujer –tigre? gacela? pantera? –, qué poca fuerza me queda cuando Karla camina. Definitivamente, ante ella soy hombre al agua. Soy náufrago, soy menesteroso que necesita unos –sus– brazos para cruzar el desierto Junto con la noche llegó una tormenta acompañada de truenos y relámpagos. Noche de Walpurgis. Noche que presagia un aquelarre. Noche y agua para los noctívagos. Rayos y lluvia para los sedientos. Yo era un sediento, yo era un noctívago. Toqué tres veces –nunca hay que olvidar las claves mágicas–. Allí estaba ella, la gacela, la pantera, la tigresa, ella con su pelo más suelto que como lo haya podido dejar el viento de la noche negra. Ella allí con



María Emilia Benavides

sus brazos sin cobija, con su sonrisa perversa ahora, maligna ahora. Ella sin nada, ella sin vestido, ella cubierta por el vaho nocturno, vestida sólo por el rubor de la sangre.

–Como tienes tu espalda dolorida, y como nadie te ha dado algún masaje. –Le susurré al oído– con mis manos y con mis dedos te haré que olvides todo dolor ancestral, haré que no pienses en el dolor de la fatiga.

No sé cuánto tiempo duró aquella singular batalla. Creo que pasó un día completo, creo que la luna dio una vuelta completa, creo que nos azotaron otras tres tormentas que llenaron de agua todo el valle. Creo que fueron días y días los que fueron los mudos testigos de las danzas de las brujas; creo que los incubos se cansaron primero que nosotros y huyeron por la ventana del oriente. La noche, Karla y yo. El sol, Karla y yo. La luna Karla y yo. El agua, Karla y yo. El tres perfecto, la tríada lúdica, el tres maligno convertido en manjar bendito. Cuando los gnomos se marcharon, cuando los últimos lucíferos abandonaron el recinto, cuando la luz entró a la habitación, cuando la rotación de los cuerpos había cesado, me incorporé, cansado, con sueño, con el rico cansancio que produce el choque de las pieles ansiosas. Ella, Karla, dormía. Pasé mi mirada por todo su cuerpo. Sí, gacela; sí, tigresa; sí pantera. Cerré la puerta. Ya en mi cubículo pensé en lo que Karla y yo habíamos hecho. Una leve sonrisa se dibujó en mi boca. Boca cansada, boca magullada, boca derrotada. En ese momento hice una relación que hizo que la sonrisa se convirtiera en una sonora carcajada: ¿y si yo hubiera devorado la comida de la Olla Podrida?, si lo hubiera yo hecho, pensé, lo más seguro es que todavía estaría con Karla, disfrutándola, amándola, acariciándola; sí, tantas perdices, tantas salchichas, tantos ánades, tanta lujuria culinaria me daría la fuerza de un Hércules ciudadano... Digo, ¿no? Vale. Abur, querida Karla. 🐾