

Los trancos de Bracho

CARLOS BRACHO

TRANCO I

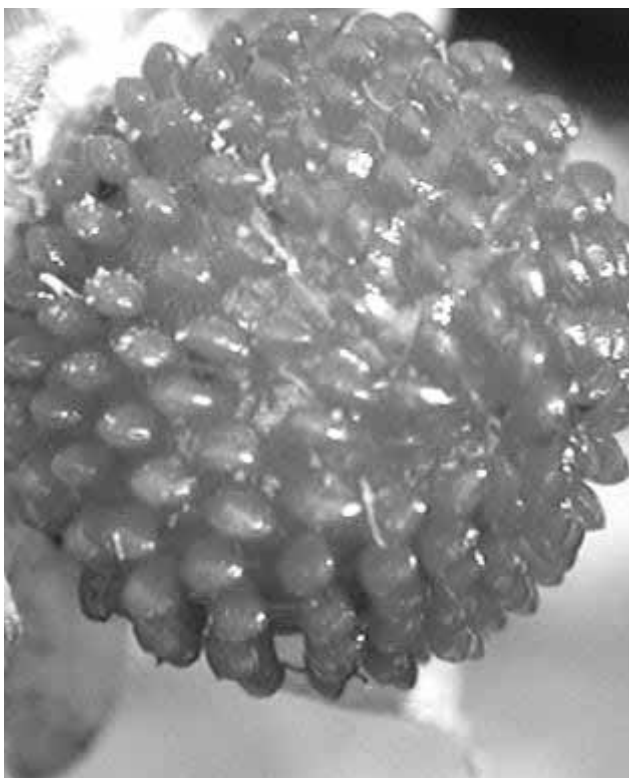
En Tranco anterior les comentaba, lectoras insumisas, de mi afición añeja por los buenos vinos -de La Rioja, de Bordeaux, etcétera- por los puros habanos -Cohiba, Partagás, Montecristo-, por la música, tanto la popular -sones jarocho, cardenche, los Martínez Gil, los Diamantes, José Alfredo, marimbas y muchas etcéteras, así como también la llamada música clásica -Bach, Mozart, Beethoven, Mahler, Shostakóvich, Ponce, Wagner, maestros que nos llevan de la mano a recorrer el cosmos y a viajar por los espacios interestelares a las que sus sonidos y sus silencios nos transportan-; y evidentemente, mi pasión por el otro género, el femenino -estoy rodeado de mujeres, siempre para mi gracia y mi ventura, vivía con mi madre y con cinco hermanas, para empezar. Luego vinieron otras hembras que llenaron páginas, dignas de cuentos y aquelarres. Y estos gustos desarrollados a lo largo de muchos años y de mis correrías por el mundo, hacen que yo vea la vida con ánimo, con un espíritu juguetón, sí, porque los dramas los vivimos con los calderones autoritarios, con los creeles

cínicos, con los curas pederastas que son una vergüenza y un desprestigio para la iglesia, con los narcos, dueños y señores de nuestras ciudades, de nuestras tierras y calamidad de horca y cuchillo y metralleta, con los asaltos y con los robos, situaciones que nos llenan de angustia y nos hacen ver que aquí en este Mexicalpan de las Ingratas, como las abuelas sabias recomiendan, es necesario salir a la calle con el ¡Jesús! en la boca y encomendar el alma al de arriba. Sí, las noticias de los muertos por los soldados gringos en otros países lejanos, de los secuestros en todas las latitudes y las bombas del terrorismo, nos aterran a todos y cuando la presión sube, cuando el desánimo cunde y el miedo parece que nos va a vencer surge lo brillante, emerge la tabla de salvación, sale la luz, veamos: camino por las calles buscando un lugar adecuado, un sitio que sea remanso para la paz y para el deleite y para vivir el mundo del sabor y del olor y de la vista y del oído, vivir el rito hedónico para olvidar las penas y los sobresaltos ciudadanos. Justamente en días pasados me daban ganas de lanzarme al suelo desde la altura de un ladrillo -tonto pero no tanto, claro- y caminé, deambulé sin un rumbo determinado y de repente en Polanco, colonia en la que pasé muchísimos años con mi familia en un departamento en la calle de Arquímedes, de repente observé una marquesina que anunciaba "Mulegé". Entré, una decoración agradable me hablaba de que algo fresco había en el ambiente. Tomé asiento. Llegó Homero -no el de La Iliada ni el autor epónimo de La Odisea, no-, el administrador, o el jefe, o el encargado de atender a los paisanos, con la sonrisa en la boca. Me contó las peripecias para poder instalar este restaurante.

Y para no hacer el cuento largo me sirvieron una copa de un blanco que sí reunía las condiciones de sabor y cuerpo para empezar un banquete. Luego Iván, el chef, me sugirió que pidiera unas almejas a la espa-

ñoia; no me hice del rogar y aquel plato, hondo y rebosante, que emitía los vapores como si estos fueran destellos de aerolitos juguetones, estaba allí a mi alcance glotón. Mi mente me llevó a ver en esa pócima a Marilyn, a Madonna, a Cleopatra, mujeres que me hacen temblar y por las cuales yo daría mi reino en prenda. -¿Y de dónde provienen estas almejas? De Madagascar, fue la respuesta de Homero. ¿Cómo así? Pregunté perplejo. Sí, estas delicias nos llegan de aquellos lares y las preferimos, entre otras, por su sabor, su presencia, su color, su sabor, su textura y su forma, me respondió solícito el amigo Homero. Mi maligna mente pensó que quizá vaya por aquellos mares y busque en esas islas una mujer que tenga esas propiedades y decirle que el sol y las playas y el calor de su tierra producen calosfríos ignotos y...

Por la calle de Taine los autos pasaban, la gente, con parsimonia, andaba la banqueta y echaban alguna mirada de soslayo hacia este Mulegé benigno. Ahora la botella de otro blanco de la alta California era descorchada por el sommelier. El sonido seco que produce ese des-



Carlos Bracho

corche me recordó aquella cena que tuve con una amiga en su departamento de París, aventura que hoy no se las contaré, amigas comelonas, lo que allí ocurrió, caricias, besos, canciones, lujurias maquiavélicas, palabras truncas, música de cuerdas de Telemann y los gritos del alma libre y la danza de las piernas serán motivo más que suficiente para tratarlo en otro Tranco perverso. Vale.

Y regreso a la tierra, oiga usted, qué delicia la de aquel plato, cada almeja -una docena-, sí, doce pantagruélicas almejas nadaban allí, me hacían guiños y yo las desprendía de su concha y caían irremediamente en mi boca. Luego el caldillo enjundioso en donde el jitomate, la cebolla, las especias y las hierbas le daban aires de pintura virreinal.

Como mi amigo, el gran chef español Manolo Huerta Revuelta, del Real Club Gastronómico, dice: "Es comida para ponerse morao", y sí, me puse "morao". Después de eso, de ese platillo lujurioso, volvió la calma a mi cuerpo. Descansé y olvidé por completo las noticias tremendas y vergonzantes de nuestros políticos en turno. En la tarde, después del café, al volver a andar por las calles de Polanco me hice el propósito de regresar al "Mulegé" otro día. Sí, invitaré al Capitán Lujuria o El Águila Negra o sea RAF o sea René Avilés Fabila, al que por cierto en Bellas Artes le preparó una fiesta: la celebración de los cuarenta años de la aparición de su novela Los Juegos, controvertida, combativa, certera, rompecrismas, y con el inquieto amigo en la mesa, y con los recuerdos de las aventuras pasadas, y con lo que en esta novela revela y que nos dice cosas que nos hacen ver que México no ha cambiado, que el atraso cultural y político y social sigue a la baja, que pediremos pescado, mariscos y vinos, y que quizá algún ostión nos salga bueno y entonces la alegría llenará nuestras cabezas y entonces comprobaremos que vale la pena tener lugares de ocio y comida como este. Digo, ¿no? Vale. Abur. 🍷