

Los trancos de Bracho

CARLOS BRACHO

TRANCO I

En este Tranco nuestro ínclito autor, el maestro Carlos Bracho, nos lleva de la mano por Los caminos a los que nos tiene acostumbrados, sí, aquí no hablará de asuntos políticos, que por cierto están a la baja, y los dimes y diretes entre esa clase son para avergonzar a una nación entera, tampoco comentará las trágicos acontecimientos que han llenado de luto, de coraje, de rabia y de impotencia a toda la sociedad mexicana, aclaro, con acento duro y terrible en la población de Tabasco y de Chiapas. En fin, y así lo creemos firmemente en este siete veces H. Consejo Editorial, nuestro autor prefiere estar en brazos de una fémica, haciendo el amor, comiendo manjares deliciosos y aspirando perfumes de mujer, que hacer críticas a los desmanes, robos, asesinatos, impunidad que impera entre las damas y los damos que se “dedican” a hacer política.

No cabe duda que el mes de octubre nos trajo momentos rutilantes. Uno de ellos es su luna. Ah! Qué preciosa, qué luna tan esplendente -y por cierto este año, en ese pasado mes de octubre se contempló a Selene con toda su radiante belleza pues se acercó, como nunca a nuestra Tierra. Y luego, con noviembre, llegaron los primeros fríos de la temporada. El frío nos hace llegar al rincón de la casa

en donde está la chimenea y claro, encenderla con unos buenos leños, destapar un buen vino y deleitarse luego con una comida formidable, pero, aquí viene lo más grande, el gozar de la compañía de la musa, de la mujer que nos inspira tantas y tantas cosas infinitas. Les cuento, lectoras insumisas y no panistas la historia completa: una de esas tardes en las que el sol se oculta y el gris del cielo nos sumerge en la contemplación para tratar de encontrar la cuadratura del círculo y agregar estudios sobre la inmortalidad del cangrejo, y que el frío cala hasta los huesos, decidí hablarle a Cecilia -soy caballero antiguo y no puedo darte el apellido- ¡Ven -le dije- que te tengo una sorpresa. Tocó a mi puerta. Cecilia, querida. Ayúdame. Los dos nos pusimos a la tarea de preparar un Besugo (Daurade) al Muscadet. Sí, en la mesa estaba lo necesario para prepararlo (y con gusto les paso la receta por si algún día quieren hacer lo mismo que yo y que produce tantos y tantos deleites): 1 besugo. 300ccl de muscadet. ½ kg de papas pequeñas. Una cebolla. Tres dientes de ajo. 50grs de mantequilla. Sal y pimienta. Yo, convertido en el chef ejecutivo y Ceci, en jefa de cocina, nos dimos a la tarea de elaborar aquel platillo de acentos franceses. Mientras una cosa estaba lista y se preparaba la otra, fui a la cava y serví el aperitivo para acompañar el Foie Grass de ganso y en las copas serví un Sauternes (blanco, dulce, desde luego). Entre sorbo y sorbo unos ligeros besos estremecían nuestros cuerpos, pero nunca dejamos de atender los pasos necesarios para dejar al besugo listo, sí, la pasión ardorosa y todo lo que esto trae consigo se debe dejar para los

postres. Aunque los ojos de Cecilia me miraban con intensidad, no me dejé engañar, no, como guerrero, valiente y estoico, continué la tarea (como digo, sólo algunas ligeras caricias y unos besos furtivos, no más; uno no debe apresurarse). Terminado el platillo malévol y angelical, nos sentamos a la mesa dispuestos a gozar aquel milagro que es la cocina hecha con arte y con amor. Escogí un blanco de Artois (Paul Benoit et fills), uva Chardonnay. Decían las abuelitas, amigas queridas, que por la “panza” se conquista al hombre, hoy, felizmente –los tiempos cambian– puedo decir que por la “panza” se conquista a la mujer. Bueno y después del deleite celestial del Daurade, le dije a Cecilia, que cerrara los ojos pues el postre iba a ser de antología (No sé si ella esperaba que yo fuera el regalo, mi timidez del momento me impidió hacer tamaña pregunta). Es claro que uno no debe escatimar elogios de lo que uno, como digo arriba, hace con amor. Sí, había –y ya lo había preparado con antelación– una tarta de manzanas, con un asiento crujiente y delicioso; el vino, fue de una armonía clásica, un rosado semiseco de la región de Bandol. –descorché un

Dom. Lafran-Veyrolles. Aquello era el Edén: los dos, ella y yo, como primer paso hacia la gloria, enfrascados en la elaboración de una comida, y allí a la mesa, la charla interminable, la risa, la felicidad en pleno, el vino, el plato principal, el postre y claro, el café para terminar el festín. Fue una tarde-noche inolvidable (Pavarotti siempre estuvo con nosotros, cantando quedamente). Nos sentamos junto a la chimenea que lanzaba sus fuegos fatuos sobre nosotros; el crepitar rompía los breves silencios... el sol del día siguiente nos sorprendió recostados todavía en el mismo lugar. Los leños habían acabado en ceniza... Cecilia dormía profundamente. La miré, admiré su belleza y en silencio le agradecí su presencia, en silencio cerré mis ojos y mi pensamiento guardó cada uno de los episodios de aquella noche mágica... ahhh, la vida sin vino, sin amor, sin comidas, sin postres no vale la pena vivirla –que lo digan nuestras lectoras de este Universo de El Búho, no? Vale. Abur. 🐉

www.carlosbracho.com

