

Los troncos de Bracho

CARLOS BRACHO

TRANCO I

Y a nuestra revista ha cumplido nueve orondos años. Feliz, el Búho campea ya en muchos escritorios de colegas y de aficionados a la buena lectura. Nueve largos años en los que Doña Rosario Casco y René Avilés Fabila, principalmente, han empeñado esfuerzos descomunales para que la publicación siga tan campante y lo que es más grato, está rozagante, después de nueve años la revista tiene prestancia, tiene presencia, es ya un medio indispensable de muchos lectores para conocer facetas nuevas de tópicos diversos. Revista en la que, al recorrerla con detenimiento, surgen dibujos, grabados, fotografías, pinturas de maestros creadores, y luego los artículos de fondo que tocan las fibras sensibles de los que ponen sus ojos en sus páginas es una real aventura. Sí, leer las obras de los escritores es ir en pos de una aventura.

Así pues, que la paz y que la tranquilidad reine en sus vidas. Vale.

Bien, ahora este siete veces H. Consejo Editorial, complacido que está cuando selecciona el material que el ínclito señor Bracho nos envía, al tener en nuestras manos este Tranco varios de nosotros, sin muchos aspavientos, cruzamos algunas miradas de aprobación. Pero qué mejor que usted, lectora insumisa, sea la que nos dé una mejor y más cabal opinión sobre lo que en este Tranco don Carlos nos expone:

Llega diciembre, llega el frío, llega el momento de reconsiderar muchas de las cosas que a lo largo del año hemos hecho. Tiempo para pensar, para contemplar la luna, para dialogar con ella. López Velarde decía: “era diciembre/ y yo depar-

tía con ella/ bajo la limpidez glacial de cada estrella...”. Sí, yo quise en este diciembre departir con ella. Puse leña en la chimenea. La encendí. El ocote despide un olor fantástico, es el olor del campo, el olor de árboles, de pinos frondosos. Claro, un buen vino tinto es el otro acompañante ideal, y también pensar en la comida que llene, además del cuerpo, el espíritu, y luego tener cerca del alma a la musa, a la mujer que nos inspira tantas y tantas ideas infinitas. Pero cuento la historia completa: Era una de esas tardes en las que el sol se oculta y el gris del cielo nos sumerge en la contemplación, tardes en las que el frío cala hasta los huesos. Sin pensarlo más decidí hablarle a Cecilia –soy caballero antiguo y no puedo proporcionarles el apellido. ¡Ven! –le dije– te tengo una sorpresa. Tocó a mi puerta.

–Cecilia, querida amiga (claro, el abrazo y el beso ritual tuvo lugar en ese momento), ayúdame. Le mostré lo que había en la mesa de la cocina. Sin más nos pusimos a la tarea de preparar un Besugo (Daurade) al Muscadet. Sí, allí en la mesa se encontraba lo necesario para prepararlo (con mucho gusto les paso la receta por si algún día usted, amiga lectora, desea hacer lo mismo): 1 Besugo. 300cc de Muscadet. ½ kg. de papas pequeñas. 1 cebolla. 3 dientes de ajo. 50grs. de mantequilla. Sal y pimienta. En la escena yo me convertí en el chef ejecutivo y Cecilia era toda una ayudante de cocina. Nos pusimos a la tarea de elaborar aquel platillo de acentos franceses. Mientras se trabajaba en algo y se preparaba la otra, fui a la cava y serví el aperitivo para acompañar el Foie Grass de ganso que ya estaba listo, así que en las copas serví un Sauternes (blanco, dulce, desde luego). Entre sorbo y mordida, debo confesar que unos ligeros besos estremecían nuestros cuerpos, pero el deber es grande, el deber es sagrado, nunca dejamos de atender los pasos necesarios para dejar al besugo listo. Debo decir que aunque los ojos verdes de Cecilia me miraban con intensidad, no, que quede claro, no me dejé engatusar, no; como guerrero valiente y echado para adelante, continué la tarea que era de dejar aquel besugo listo para llevarlo a la boca (como digo, sólo hubo algunas ligeras caricias y unos pequeños besos furtivos, no más). Ya terminado el guisado de sueño, nos sentamos a la mesa dispuestos a gozar aquel milagro que es la cocina hecha con arte y con amor. Para tal platillo, el besugo, escogí un blanco de Artois que está



Carlos Bracho

hecho con una delicada uva chardonnay. Algunas abuelas nuestras dicen que “por la panza se conquista al hombre”, hoy, felizmente –los tiempos cambian– puedo afirmar que por la panza se conquista a la mujer. Bueno, amigas, después del deleite celestial del Daurade, le dije a Cecilia, que reía, que cantaba de alegría, que estaba, qué bueno, contenta, plena y mostrándome su cara que me deshace en suspiros, que cerrara los ojos pues el postre iba a ser de antología. Es claro que uno no debe escatimar elogios de lo que hacemos, como arriba lo dije, con amor. Sí, a Cecilia, a la Cecilia que sabe que yo la amo, pero que calla para no delatarse en estos asuntos, le tenía preparado con antelación una tarta de manzanas, con asiento crujiente, encantador y delicioso. El vino que le escogí fue de una armonía clásica, un rosado semiseco de la región de Bandol –descorché un Domaine Lafran-Veyrolles. Oigan, aquello fue el Edén, los dos, ella y yo, nos habíamos enfrascado en la elaboración de unas viandas, más la charla interminable de esto, de aquello y lo de más allá, la risa, la felicidad en pleno, el vino, el

plato juguetón, el postre escandaloso, y desde luego, el café expreso y unas copas de licor para acabar, como reina y rey, aquel festín. Fue una tarde-noche inolvidable (Pavarotti siempre estuvo con nosotros, cantando quedamente desde el mismito cielo). Luego 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 allí, en el mismo lugar, frente a la chimenea. Los leños se habían convertido en ceniza... Cecilia dormía profundamente. La miré, admiré su belleza felina, cubrí su cuerpo con el vestido que yacía muy cerca, 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 centelleantes, sin postres pantagruélicos, sin eso, la vida no vale la pena vivirla... ¿No? Vale. Abur. 🐱