

- Don Álvaro, tome asiento. Avisaré a la señora Encinar. Quizá le apetezca beber algo.

- No, muchas gracias.

Álvaro Munguía, narrador de moderado éxito pero de fieles seguidores de su hacer, había sido contratado por una de las más prestigiosas cabeceras del país para, en la edición dominical, realizar breves semblanzas literarias de los personajes que estuvieran más en boga. El escritor no iniciaba su redacción sin antes mantener una charla con quien la protagonizara. Natalia Encinar, famosa restauradora que, días atrás, había obtenido la tercera estrella Michelin, sería la siguiente.

Álvaro Munguía entretuvo la espera observando el Mediterráneo. Más allá de los grandes ventanales, a los pies de la cima en la que se erigía *El silencio*, el mar acariciaba suavemente la arena de la angosta playa. La claridad de la sala, vestida en todos sus rincones con telas de tenue cromatismo, demoraba los latidos de los relojes y desterraba cualquier pensamiento que alterase la placidez del espíritu.

Natalia Encinar entró en el comedor y se dirigió a Álvaro Munguía con una sonrisa acorde con la sosegadora atmósfera de aquel espacio. Ambos frisaban la cuarentena, mas, si Natalia Encinar de canónica y virtuosa belleza inspiraba primor en cada uno de sus actos, Álvaro Munguía, con la chaqueta arrugada, la barba de varios días y la corbata mal anudada, denotaban, como era en realidad, una caótica existencia con querencia tanto a los licores espirituosos como a las bellas letras.

- Álvaro, encantada de conocerle. Sepa que está delante de una de sus lectoras. A mi modesto entender es uno de los mejores –dijo Natalia Encinar tendiéndole la mano a Álvaro Munguía que, cortésmente, se había levantado.

- Muchas gracias –respondió, como solía recibir los halagos, algo turbado.

Ambos se sentaron. Álvaro Munguía la previno: no era la persona idónea para entablar una conversación culinaria. Su paladar no exigía mimos especiales y sólo se preocupaba de acallar las protestas del estómago.

- El arte de la buena mesa es más complicado de lo que pudiera parecer –dijo Natalia Encinar-. Debemos alimentarnos adecuadamente, claro que sí, pero la comida puede producirnos tal

deleite que sería injusto considerarla, sólo, como la razón de un trámite meramente fisiológico... Tampoco podemos obviar que lo que nos causa disfrute, ya sea un plato o una expresión artística, es por un único motivo... El sello del creador es su particular propuesta. En mi caso, pretendo que los comensales rememoren un instante feliz de su pasado.

Álvaro Munguía dibujo una sonrisa de incredulidad. Natalia Encinar estimó oportuno ilustrar lo dicho con una de sus recetas. No sin antes disculparse, fue al laboratorio de sus sueños: la cocina de *El silencio*. Volvió con un apetitoso postre. Un hojaldre levemente henchido, barnizado con una capa de doradísima mermelada y adornado con una brillante hoja de menta, ocultaba aquello que, pensaba, ahuyentaría sus prejuicios.

- Pruébalo. Le pido que no se limite a afirmar que es delicioso. Predispongase, como todos nuestros clientes, a vivir una experiencia singular –le advirtió.

La impericia como *gourmet* de Álvaro Munguía le impidió desgranar sus ingredientes. Sin embargo, al notar la esponjosidad de la crema, guardada dentro del hojaldre, difuminándose en la boca y dejando una ligera estela de dulzura secamente perfumada, volvió a revivir las lejanas tardes de fútbol con su padre cuando juntos acudían al campo: el olor a hierba recién cortada; los grandes jugadores del equipo rival, cromos que, al fin, cobraban vida; la excitación ante la batalla deportiva que en unos minutos presenciaria; la niña que, como él, iba cada quince días con su progenitor. Sus localidades se hallaban próximas. Era tan bonita.

- ¿Y? –preguntó Natalia Encinar con una sonrisa, sabedora que Álvaro Munguía había percibido como los sólidos cimientos de su escepticismo temblaban.

- Si dijera que únicamente me ha parecido exquisito, mentiría.

- Las pipas de girasol son el elemento fundamental de este postre. ¿Cuántas veces, en algún momento irrepetible de nuestra infancia, sostuvimos una bolsa de ellas?

Álvaro Munguía juzgó el argumento de Natalia Encinar no muy deslumbrante.

- De lo que se infiere que su virtuosismo es indicarnos qué comidas nos retrotraen al ayer más dichoso.

- No exactamente. Mi intención es despertar un sabor dormido en su corazón, no en su memoria. Esas pipas de girasol que, de manera maquinal, abría y comía en el episodio que ha recordado, no se asemejan a ningunas otras. Se lo aseguro.

- Por lo tanto, si siendo chaval no las hubiera probado, su postre, en mí, no lograría el resultado esperado –objetó Álvaro Munguía.

- Le contaré una anécdota que quizá rebata su conclusión... Verá, mi abuela paterna nació en un pueblo de Castilla. Apenas salió de allí. Algún viaje a Salamanca, a Madrid; poco más. ¿El mar? Nunca lo vio... Pues bien, cuando cumplió noventa años me encargué del menú de su celebración. Como aperitivo llevé unas ostras Guillaudeau. ¿Sabe qué dijo luego de degustar la primera? Exclamo: “¡Es como comer mar!”... Los recuerdos y sus espejismos.

- Le entiendo.

Dejaron de lado su poética culinaria para hablar de ella, de su niñez, de por qué había decidido pasar la vida entre fogones. Desde que no abultaba lo que un comino tenía obsesión por conocer a qué sabía todo. “Imagínese la preocupación de mis padres por esta peligrosa inclinación. No me podían dejar sola sin temer que ingiriese algo por lo que, inmediatamente, tuvieran que lavarme el estómago en el hospital.” Por ello estaba todo el día al lado de su madre y ésta, que amaba tanto la cocina, la sentaba en un taburete diminuto mientras guisaba. “Ni que decir tiene que su precaución lejos de molestarme, me entusiasmó. Mi madre, antes que nada, me educó el sentido del gusto. Probaba sus platos y me describía con tal nitidez aquella porción alojada brevemente en mi boca que hacía preciso algo tan real como volátil.” Natalia Encinar se apresuraba a acabar los deberes para estar junto a ella. Pronto no sólo fue la catadora de lo que preparaba; también desempeñó la labor de pequeña pinche.

- ¡Tantas cosas me enseñó! Si tuviera que escoger una sola fue la de que, como los colores, los alimentos se podían combinar infinitamente, obteniendo de la mezcla otro sabor con una mágica particularidad: podía ser una puerta que abriera una, hasta ese instante, desconocida sensación. Uvas con queso de cabra y chocolate blanco fundido. Jamón ibérico caliente con aguacate. Láminas de

bacalao con compota de naranja. Escalope de ternera con salmón ahumado... “Pero no olvides, Natalia, que el paladar sólo debe corroborar lo que presupones; no dejes nada al azar”, me advertía.

Natalia Encinar calló durante unos largos segundos. Su silencio fue elocuente prefacio de las palabras con las que habría de proseguir.

- Todo fue muy deprisa. Una mañana comenzó a sentirse mal. Unas pruebas que no descartaron los peores presagios. Una operación con un resultado incierto. Una terapia inútil y dolorosa... En los meses siguientes, en la cocina, esperaba que llegase, jubilosa, del mercado anunciando las bondades de los productos que acababa de comprar... Pero ella no volvió jamás... Fue hace tanto... Y tan poco.

- ¿Qué edad tenía? ¿Diez? ¿Once?

- Diez, sí... Hasta los quince no entré allí de nuevo. Cuando aprendí que la memoria no es sólo una desgarradora voz que nos requiere de imprevisto. También es donde convivimos con quienes ya marcharon... Le prometo que frecuentemente me sorprende conversando con mi madre... Como le iba diciendo, hasta los quince años evitaba entrar en la cocina; pero una Nochebuena, buscando, con algo extraordinario, ahuyentar la tristeza que nos invadía, preparé la cena: un besugo con salsa de almendras... Todos, mi padre, mis hermanos, se deshicieron en elogios.

Lo insólito se hizo cotidiano. Si las obligaciones académicas se lo permitían, Natalia Encinar deleitaba a su familia con una receta, bien de su madre, bien de su propia invención.

Cuando comenzó los estudios de Derecho pasaba los veranos en Londres, alternando las clases de inglés con un trabajo de cocinera en un restaurante español, el *Sorolla*. Las restricciones de la carta impedían cualquier floritura. No obstante, acordó con el propietario, un simpático escocés con afición desmedida a la farra –su hispanofilia nacía en el soleado y chistoso lugar común- que los domingos ofrecería algo más: un plato secreto ideado por ella. El escocés, a regañadientes –temía que la novedad espantase más que atrajera-, aceptó su propuesta.

- Fue todo un éxito. Por vez primera me propuse resucitar esos sabores unidos a mis recuerdos más entrañables: el de las migas de la matanza que comía en el pueblo de mis abuelos, en

Salamanca; el de los cucuruchos de pescaíto frito de los veraneos en el Puerto de Santa María; el de los bocadillos, con el pan ligeramente tostado, de crema de chocolate que me preparaba mi madre al volver del colegio. Hasta quise evocar un postre tomado en una sola ocasión: las natillas elaboradas por unas religiosas durante unos ejercicios espirituales... Lo más maravilloso es que los clientes también rememoraban algún suceso feliz.

- La verdadera creación siempre espolea la creatividad del otro... ¿Y cuándo la afición se convirtió en modo de vida? –se interesó Álvaro Munguía.

- Conocí a Manuel, mi marido, en Londres. Era un alto ejecutivo. Acudía muy a menudo al *Sorolla*. Comenzamos a charlar, después de las palabras vino una cita, luego llegaron otras... En fin, una historia de amor como tantas otras... Yo acaba de licenciarme y él deseaba cambiar de vida. Daba vueltas a regresar a España. Quería establecerse en una pequeña población; abrir allí un negocio. Un mañana me lo encontré sentado en la escalera que conducía al portal del edificio en el que yo vivía. Me dijo: “Date prisa, vamos. Debes hacer las maletas. En un par de horas volvemos a España. Nos aguardan los invitados de nuestra boda y muchas mesas que atender. No estarías guapa vestida el resto de tu vida con una lúgubre toga”. Y hasta hoy... Primero fue el *Verdeluna*, en El Escorial, que aún permanece abierto como academia de cocina...

- Y después del *Verdeluna* vino *El silencio*...

- Donde mi forma de entender la cocina ha alcanzado su máxima expresión.

Como si intuyera que la conversación finalizaba, entró en el comedor Jimena, su hija menor, andando torpemente. Manuel, su padre, detrás de ella, estaba ojo avizor por si, de súbito, debía auxiliarla. Jimena sonrió embaucadoramente a su madre y a Álvaro Munguía. Natalia Encinar presentó uno a otro.

- Encantado... Perdóname, Natalia. La niña al oírte quiso venir aquí –se disculpó Manuel.

- No te preocupes. Creo que estamos a punto de terminar...

- Sí, eso es... Ha sido un placer conocerla. Mañana vendrá Roberto Pedrosa a fotografiarla...

–dijo Álvaro Munguía mientras, como Natalia Encinar, se levantaba.

- Natalia te esperamos en el reservado.

- Ahora mismo estoy con vosotros –luego se dirigió a Álvaro Munguía-. Hoy que descansamos celebros con los míos la tercera estrella... Estoy deseando leer sus palabras.

- La fuente de inspiración ha sido inmejorable. Ha sido un placer... Sólo me gustaría hacerle una última pregunta: ¿existe algún sabor ligado a su infancia que haya sido incapaz de recuperar?

- Sí, hay uno –contestó con prontitud Natalia Encinar; coligiéndose, de la rapidez, lo mucho que lo tenía presente-. El arroz caldero que preparaba mi madre todos los sábados. He cocinado y probado otros muchos, magníficos, deliciosos, pero ninguno se le parece... Era el plato preferido de ella y hoy, en su honor, lo comeremos.

- No desista. Sólo los soñadores conocen el tacto de las nubes.

- No lo olvidaré, Álvaro.

Después de acompañarle a la puerta de salida, Natalia Encinar fue al reservado. Al entrar, todos se pusieron en pie y la ovacionaron. Allí se encontraban su anciano padre; los dos hermanos mayores, Goyo y Caco; la esposa de éste y su ruidosa descendencia, cuatro la integraban, a la que se le había unido Tolo, el hijo de cinco años de Natalia Encinar y Manuel, quien seguía atento a los atolondrados paseos de Jimena. Tampoco faltaban los amigos más íntimos. Natalia Encinar pidió que cesaran los aplausos.

- Recordad lo que os dije: lo festejaremos pero sin vivas ni discursos. Sentaos, por favor. Espero que os guste lo que he preparado.

Natalia Encinar tomó la mano a su padre con la intención de detener las lágrimas que afloraron a sus ojos. “Tranquilo, papá; ella está aquí, con nosotros”, le susurró. Los camareros servían el arroz caldero, mientras el choque fortuito de cubiertos, copas y platos, las risas y las palabras pronunciadas con entusiasmo, interpretaban la desordenada música de la alegría. Natalia sentó en su regazo a Jimena y le dio una cucharadita de arroz. La niña le sonrió con sonrisa llena de luz y, en ese instante, recuperó el sabor añorado: el del arroz caldero que su madre, aderezado con infinito amor, cocinaba aquellos sábados de celeste e inmortal felicidad.