



Mercado Central de Abastos de Salamanca.

# UN YANQUI EN EL MERCADO DE SALAMANCA

■ LOURDES FERNANDEZ-VENTURA

**L**ionel Klein estaba en Salamanca no porque su esposa Mary le hubiese instado a desaparecer de su vista durante una larga temporada, ni porque su amigo el profesor Roberto Arias le hubiera prestado, oportunamente, su confortable casa durante el año sabático que él pasaría en Harvard; Lionel Klein, según afirmaba él mismo, estaba en Salamanca para vengar un asunto que se remontaba a bastantes años atrás, cuando Lionel asistió a un curso de verano en la Universidad salmantina, bajo el apasionante título de "La gastronomía española vista desde la literatura picaresca".

Habían pasado veinte largos años desde entonces y Lionel seguía siendo fiel a la gastronomía, hablaba un castellano intachable y había dejado de ser el jovencito granujiento que tar-

tamudeaba un poco cada vez que abría la boca. Con el tiempo, su presencia se volvió contundente, añadió unos toques de fiereza a sus anodinos ojos azules, cultivó unos aires rudos y distanciados, y se convirtió en un atractivo profesor adjunto de literatura española en una oscura Universidad de la Costa Oeste de los Estados Unidos.

En realidad fue Mary quien sugirió que podría pasar el trimestre de verano en Salamanca, alegando que adelantaría su tesis doctoral, largamente aplazada, cuyo contenido versaba sobre "La incidencia del tinto y otros hábitos alimentarios en la producción literaria española". A Lionel no se le escapaba que su esposa había querido quitarle de en medio en vista de que sus experimentos con los vinos habían ido demasiado lejos,

según afirmaba Mary con notable incompreensión. Porque Lionel se había cansado de explicarle frenéticamente que necesitaba sentir la anestesia alcohólica del Lazarillo de Tormes bajo la jarra del ciego, y experimentar a fondo el estado de embriaguez y embotamiento de los pícaros del patio de Monipodio en "Rinconete y cortadillo". Aunque Mary había declarado con un desinterés literario manifiesto que Cervantes le traía al fresco y que no quería encontrar a su marido borracho a altas horas de la madrugada cuando se suponía que se había quedado despierto con la coartada de avanzar en su tesis.

Caminando ahora con paso ligero hacia la Plaza del Corriollo, Lionel se dijo que con esta estancia en Salamanca iba a matar varios pájaros de un tiro. Se pasaba varias horas al día saboreando una empresa que había meditado largamente desde hacía veinte años. Por fin iba a rehabilitar su honra y había preparado con delectación su pequeña venganza.

Cada mañana, desde que estaba en la noble ciudad castellana, salía del número siete de la calle Juan del Rey y dejaba a su espalda el Convento de la Madre de Dios. Llegaba como ahora a los bares de la Plaza del Corriollo, atravesaba la Plaza Mayor y se dirigía al mercado donde realizaba una compra concienzuda y metódica. Al regresar de nuevo a su casa preparaba sin prisa el menú elegido, ponía la mesa para él solo, y se sentaba a comer con muchísima concentración. Más tarde,

vigilaba atentamente todos los pormenores metabólicos, y anotaba con minucia los efectos de cada receta sobre el organismo: si la digestión había sido lenta, si se observaba algún síntoma de somnolencia, o hasta qué punto se producía pesadez de estómago.

Le interesaban sobre todo aquellos platos que pedían una buena siesta, o los que despertaban deseos inconfesables, y especialmente aquellos que empujaban a la molicie y a la pérdida de la consciencia. Después de muchos ensayos, hoy era el gran día. La compra de hoy requería un especial cuidado pues por fin había encontrado la combinación culinaria que buscaba para sus fines. Había descartado los platos típicos de la cocina salmantina porque su invitada era de la tierra y se percataría de la ínfimas alteraciones que Lionel pensaba realizar en la elaboración de los guisos. Le apenaba tener que olvidarse del conejo al vino tino, y lamentaba que la chanfaina y el calderillo de Béjar no le sirviesen para sus planes.

Mientras dejaba a su derecha el Salón del Boto Campero para dirigirse a la Plaza Mayor, Lionel pensó que su cita con Laura no podría haber sido más satisfactoria. Todavía conservaba el teléfono de sus padres de modo que no fue difícil dar con ella. Se había casado muy joven y se había separado al poco tiempo, contó Laura. Ahora daba clases en un colegio y vivía sola con una hija de diez años.



Lionel la contempló con fijeza mientras tomaban un café en el lujoso Gran Hotel. Lionel había elegido ese escenario a posta. Quería que sus ojos azules y sus excelentes espaldas sólo disimuladas por una discreta camisa vaquera resaltasen en un marco cosmopolita. No quería parecer uno de esos vulgares turistas de vacaciones que deambulaban plano en ristre por las calles históricas. Ya tuvo bastante con aquel comentario hiriente de Laura hacia montones de años. "Qué horteras son, chica, se empeñan en llevar calcetines con sandalias; y ese pobre Lionel, cargado de granos y con esos espantosos shorts de deporte. ¿Te imaginas salir en serio con uno de esos horribles americanos?" Laura tenía diecisiete años, era una verdadera preciosidad y él estaba convencido de que la amaba desesperadamente. Cuando Lionel oyó accidentalmente aquel comentario dirigido a una amiga, se quedó paralizado. Ni siquiera sabía el significado de la palabra hortera. No le hizo falta conocerlo porque el tono de voz de Laura se le clavó en el alma como un cuchillo. Y juró vengarse. En su nombre y en el nombre de sus compatriotas.

Por fin llegó frente al edificio del mercado. El cuerpo todavía apetecible de Laura se mezclaba ahora en sus recuerdos con los aromas del pimentón y del pan recién horneado. Como cada mañana contempló la fachada modernista con la satisfacción de estar aproximándose a su victoria. Hoy aquellos muros de ladrillo y hierro parecían hacerle un guiño desde las alargadas cristalerías que rodeaban la sólida construcción, varada como una isla en un enorme cruce de caminos.

Le gustaba detenerse en los soportales de la Plaza de la Verdura y desde allí observar la puerta de hierro forjado que le había introducido día tras día en los placeres de una gastronomía que hoy iba a alcanzar finalmente su objetivo de perfección y de placer. Subió el corto tramo de escalones y penetró en la tamizada claridad que llegaba desde los tragaluces situados en la cúpula de hierro. Era un mercado concéntrico, con el esqueleto de una especie de pérgola en el cen-

tro, y los puestos arracimados en círculos alrededor de ese eje central. Lionel Klein siempre había pensado que aquella plaza de la pérgola, aquel punto desde el que se mostraban en ondas sucesivas las maravillas de las huertas y los ricos productos del mar o de la tierra, era como el mismísimo corazón de un misterioso laberinto de variados y succulentos manjares. Y ahora él creía conocer los secretos de ese laberinto.

Se dirigió despacio a la pescadería que le ofrecía mayor confianza. Aunque el mercado tenía una planta baja, Lionel prefería concentrarse en la nave principal desde donde podía disfrutar mejor de la magia de la luz cenital que confería un suave resplandor a aquellos bodegones de hermosas viandas. Ya en la pescadería pidió una docena de ostras. Tenían que ser ostras extremadamente frescas porque era imprescindible utilizar el jugo, explicó en su perfecto español al pescadero. Para la sopa de ostras al vino oloroso necesitaría también estragón y





doce hebras de azafrán, así que enfiló hacia un puesto de especias que había visitado anteriormente. Dejó que el dulce aroma del cardamomo juguetease en su nariz y apreció el denso rojo del pimentón local. Entonces recordó que le haría falta una ramita de canela para el helado, y puesto que el especiero vendía asimismo frutos secos, Lionel compró también doscientos gramos de piñones.

Tenia que tostar ligeramente los piñones para la ensalada de fruta caliente que iba a inaugurar su recetario de esa noche. Naturalmente la ensalada de frutas iba a estar regada con varias copas de marrasquino. En cuanto a la sopa de ostras, Lionel había comprobado que admitía perfectamente casi medio litro de vino oloroso si se dejaba cocer a fuego muy lento junto con el fumet de pescado, el azafrán, el estragón, el jugo de las ostras, el puerro y la zanahoria.

Alentado ahora por la visión de unas apetitosas ristras de chorizos de la Alberca, colgadas entre otros sabrosos embutidos salmantinos en una charcutería cercana, siguió su camino por los corredores del mercado hasta llegar al mostrador del puesto de los hermanos Rodríguez. Los hermanos Rodríguez le habían despachado dos días antes un enorme capón que yacía desde entonces en la cocina de Lionel, bañado en jerez dulce con una rama de tomillo fresco, un puñado de hierbas aromáticas, y cuatro manzanas troceadas empapadas en coñac. Para

embuchar el capón hacían falta dos pechugas de pato, ciruelas remojadas en orujo, dos manzanas más y los hígados del propio capón. Había pedido que le reservasen un poco de grasa de pato para untar el capón antes de meterlo al horno.

Pepe, uno de los Rodríguez, le atendió con prontitud, colocó cuidadosamente las pechugas de pato en papel encerado, le alargó una tarrina de grasa, envuelta en celofán, y le habló del tiempo, dejando entrever en la mirada una nota de curiosidad. A Lionel Klein no le gustaba dar explicaciones, de modo que pagó, metió los dos paquetitos en la bolsa que utilizaba para la compra, y tras decir amablemente gracias, se despidió en dirección a los puestos de frutas y verduras que circundaban la pérgola de la plaza central.

Unas mujeres jóvenes se cruzaron con él y le dedicaron una sonrisa. Lionel estaba absorto en sus pensamientos, pero en ese segundo fue consciente de que a sus cuarenta años se había convertido en un hombre francamente potable. Pensó de nuevo en Laura. Debía de rondar los treinta y siete años. El tiempo había sido generoso con ella. Todavía lucía una sedosa melena castaña y sus ojos se habían hecho más dulces. Su cuerpo parecía ahora más tierno, mejor modelado. La maternidad había redondeado sus pechos y aquellas piernas largas que tanto impresionaron a Lionel adoptaban ahora un paso algo inseguro, menos arrogante.

Cuando se encontraron en el Gran Hotel, Laura aseguró que no le importaría cenar una noche en casa de Lionel. El clavó los ojos en la boca carnosa de ella. "Creí que no te gustaban los americanos", dijo, tratando de disimular el rencor acumulado durante tantos años. Ella se echó a reír. "Estamos hablando de cenar, no de que me vayas a seducir", había contestado Laura sacando a relucir la coquetería de los viejos tiempos. Sí, pensó Lionel, seguía siendo la misma vanidosa muñequita española de entonces. La deseable y maravillosa española que un día le llamó hortera y juró que jamás amaría a un americano.

De nuevo había llegado al corazón del laberinto del mercado donde relucían los colores sensuales de las hortalizas y las voluptuosas formas de las frutas maduras. Contempló la exuberante redondez de los melocotones y el misterio mórbido de las ciruelas claudias a punto de estallar de vida. No se le escapaba el hecho de que su imaginación tendía aquella mañana a buscar unas relaciones metafóricas muy curiosas. Así, pensó en la turgencia de los melones, en la jugosa blancura de la sandía, y en la prieta carne de las papayas. En ese instante la frutera le lanzó una mirada interrogante. Sí, claro, tenía que comprar. Veamos, reflexionó, naranjas, kiwis, fresas y peras, para la ensalada templada que abrirá el menú.

Lo más importante es que el marrasquino impregne bien la fruta sin llegar a ahogarla. Ah, sí, zanahorias, puerros y cebollinos para la sopa de ostras al vino oloroso. ¿Qué más? Tendré que llevar manzanas, pensó. La clave del capón relleno con salsa de manzanas es que haya estado macerado en un excelente jerez. Cuando empieza a dorarse el capón se riega con la marinada de jerez dulce, dejándolo que se haga muy despacio durante tres horas. Ese es el truco, muy, muy despacio, se dijo a sí mismo con una sonrisa extraña.

Cuando terminó con las frutas y hortalizas se encaminó a la huevería situada justo al otro extremo, cruzando por los vericuetos de puestos. Una vez más, miró hacia arriba, hacia los ventanales del techo que lanzaban aquella luz blanca, caldosa, aquella luz que lo envolvía todo, y que marcaba con precisión la negra frialdad metálica de la estructura de hierro de la bóveda del mercado.

El postre remataría la cena. Tal cómo había comprobado personalmente, los efectos del helado de licor de Calvados eran portentosos: una agradable sensación de estar flotando, una ligera contracción en el pecho, una ardiente actividad emocional y unos febriles deseos de succionar, provocados, sin duda, por la estimulación de ciertas glándulas salivares.





Tenía muy clara la receta: se hierve la leche con la cáscara del limón, la canela y el azúcar, y se añaden la miel y las yemas bien batidas. En ese punto se añaden tres copas de Calvados y se pone a enfriar en la sorbetera. Sin duda era mano de santo para las citas amorosas. Lionel compró los huevos felicitándose por haber sido tan previsor.

Todo estaba preparado para el gran momento. Abandonó el mercado por una puerta lateral. Había un cartel escrito a bolígrafo en el que se leía: CARNE DE NOVILLO DE LIDIA PLAN-TA BAJA. En el forjado de la reja pudo apreciar también un número, 1909. Sin duda era la fecha de la construcción del mercado, aunque parecía haber sido remozado recientemente.

Entonces, Lionel, admiró por última vez el consistente edificio de hierro y ladrillo, y enfiló satisfecho, cargado con la bolsa de la compra, hacia la fachada Este de la Plaza Mayor. Tenía todavía muchísimo trabajo en la cocina. Laura no llegaría hasta las nueve. Aspiró el aire dorado y fresco que se respiraba a esas horas en la Plaza Mayor. Era final de agosto y el reloj del Ayuntamiento no marcaba todavía las once de la mañana. Al con-

templar de pronto los adornos del Pabellón Real construido por Churriguera, Lionel recordó el detalle más importante de su cita con Laura en el Gran Hotel.

Sí, Laura acudiría a cenar a su casa. Aceptaba también que Lionel fuese el cocinero, aunque había añadido con cierta sorna que no se imaginaba a un norteamericano dominando las artes culinarias. Ella sólo había puesto una condición. Laura prefería no beber alcohol. Los platos, en lo que a ella concernía, deberían ir acompañados con agua mineral. No quiso aclarar que el vino le hacía cometer muchas locuras.

Pero Lionel Klein sí lo recordaba. Ella lo había comentado en una ocasión hacía veinte años. Y él se prometió emborracharla algún día aunque tuviese que esperar toda una vida. Nadie tenía por qué saber los ingredientes de sus recetas, se dijo Lionel. Y menos que nadie Laura, la bellísima y engreída española que esa noche caería por fin en sus fuertes brazos americanos.

**LOURDES FERNANDEZ-VENTURA.**

Escritora.