



BENITO TAIBO

CUCHARA Y MEMORIA

Una celebración de la vida a través
de sabores y recuerdos



 **Planeta**

BENITO TAIBO

CUCHARA Y MEMORIA

1



Ajo, arroz,
antropología y
amor

Don ajo

No, no se asusten, no es un diccionario gastronómico. Ya hay muchos. Es mi terca manera de obligarme a recordar, alfabéticamente, ya que la memoria, esa mala amiga, me traiciona constantemente. Así, voy escogiendo con cada letra esos sabores que se han quedado para siempre conmigo y que son insustituibles.

Los ajos llegaron a mi vida de manera curiosa, Tengo por fuerza que contarlos.

Es una historia cierta que escribí en Facebook en 2017 y que aquí transcribo literalmente:

—Necesito un crucifijo —dije desde la cabecera de la mesa, lo más casualmente que pude mientras me llevaba a la boca un tenedor lleno de arroz.

Mis padres se miraron uno al otro francamente sorprendidos (o asustados, no estoy seguro) y balbucearon entre sí un par de cosas, intentando hacer un frente común para no parecer fuera de lugar.

Fue papá el que preguntó:

—¿Para qué lo necesitas?

Hay que acotar que en casa no había ninguno. Ningún símbolo religioso. Una familia de ateos se enfrentaba, aparentemente, a la conversión repentina de su hijo de nueve años que seguía comiendo arroz como si nada.

—Lo necesito —insistí. No me daba la gana dar más explicaciones. El padre Félix era amigo de la familia (de ateos, sí, pero absolutamente respetuosa de las creencias de los demás), y era más amigo por su condición de asturiano que de cura, me quedaba claro. Y tenía su parroquia en un barrio marginal, donde hacía trabajo social con esmero.

Parece ser que, ante la súbita vocación del hijo mediano, tuvieron que recurrir al único cercano que sabía de esas cosas. A los pocos días apareció por casa, casualmente, con su uniforme y todo, y se sentó a mi lado en la mesa.

Papá y mamá miraban desde el otro lado, intrigados.

El cura me habló quedo durante un rato intentando averiguar de dónde había surgido esa necesidad de acercarme al dios que él representaba.

En el resto de la mesa había silencio, y un montón de oídos aguzados que hacían esfuerzos enormes por captar, aunque fuera, un trozo de la conversación.

Y recuerdo que yo no daba mi brazo a torcer. Solo insistía en la inminente necesidad de contar con el crucifijo, grande, lo antes posible.

De repente, Félix lanzó una sonora carcajada. Y yo lo miré con odio jarocho. Estaba por develar el secreto que le había confiado unos segundos antes. «Para que anden confiando en los curas cuando se les dicen secretos», pensé...

—Paco, Mari. Benito sí necesita el crucifijo. Si quieren yo voy a Clavería y se lo traigo —dijo solemne.

Hoy, a la distancia, larga distancia, me doy cuenta de que solo estaba queriendo capitalizar la situación.

Mi padre se puso firme. Y me miró directo a los ojos.

—De acuerdo. Pero queremos saber para que lo necesitas. En caso contrario, no pongo un peso.

Y tuve que confesar públicamente.

—¡Para alejar a los vampiros! ¿Para qué otra cosa? —grité molesto ante la falta de empatía familiar frente a mi urgencia. Confieso que el único que se rio fue el cura. Mis padres se pusieron muy serios, y tal vez un mucho aliviados.

—Yo lo arreglo —dijo entonces mamá, que siempre fue gran jefa de las soluciones prácticas.

El caso es que no me compraron el famoso crucifijo.

Pero durante algún tiempo, tuve una enorme ristra de ajos comprada en el mercado de San Juan, que colgó majestuosa en mi puerta.

Hay maneras varias de evitar que los monstruos se acerquen a tu hogar por las noches.

Solo hay que encontrarle el modo, y ser fiel a lo que crees.

Y por supuesto, dejar que la imaginación haga el resto.

Así fue. Los ajos estuvieron durante muchas semanas en mi puerta, hasta que mamá irrumpió un día en la habitación y sin miramientos descolgó la ristra y se la llevó a la cocina.

—Sopa de ajo —dijo sin más—. También ahuyenta a los vampiros. —Y se fue zanjando a su peculiar manera la discusión que ni siquiera había comenzado.

Y comí por supuesto la sopa que hizo y que sabía a gloria.

Años después leí *Drácula* del magnífico Bram Stoker y corroboré en sus páginas lo que mi madre sabía a ciencia cierta. Los ajos y los vampiros no se llevan bien. Pero en mi familia todos se llevaban de maravilla con ellos, con los ajos.

Allium sativum, ajo, procedente probablemente de Asia Occidental y tal vez uno de los elementos más indiscutibles de la comida sabia, se cultiva y come desde hace más de siete mil años. El ajo, con su apariencia a simple vista insignificante, puede convertir cualquier plato en una explosión espléndida o arruinarlo para siempre.

Poderoso e intenso, hay que manejarlo con cuidado y con respeto, tiene enormes posibilidades y es sin duda esencial en las comidas orientales, mediterráneas y también mexicanas.

En *La Odisea*, Hermes le da a Ulises un ramo de «hierba moy» para derrotar a la bruja Circe; que no eran más que ajos. Así que no solo sirven contra los vampiros según la inmensa sabiduría griega.

Desde su sencillez, pero potente olor que se queda impregnado en bocas y ropas, aparece como sinónimo de villanía en *El Quijote*. Cervantes utiliza la palabra varias veces para denotar a los que están perfumados con su aroma. Incluyendo a Dulcinea del Toboso: «Porque te hago saber, Sancho, que cuando llegué a subir a Dulcinea sobre su hacanea, según tú dices, que a mí me pareció borrica, me dio un olor de ajos crudos, que me encalabrínó y atosigó el alma».

Y eso que en sus ensoñaciones acababa enamorado de ella, con todo y su perfume.

En el tomo I del *Diccionario de autoridades*, publicado por la Real Academia Española de la Lengua en 1726, puede leerse:

AJO. *s. m.* Especie de legumbre, hierba bien conocida. El doméstico y hortense es blanco, y tiene una sola cabeza como la del puerto; pero con la diferencia de que la del Ajo se divide y reparte en distintos pedacitos ò cascós, que comunmente se llaman dientes. Tiene virtud agúa, caliente y vigorósa, por cuya razón es socorro grande de la gente trabajadóra, à quien sustenta y dá fuerza y calor. Viene del Lat. *Allium*, que significa esto mismo.

Me encanta lo de que el ajo tiene virtud aguda, caliente y vigorosa... socorro grande entre la clase trabajadora.

Debe ser cierto. El ajo es capaz de despertar al más somnoliento de los hombres, o impedir por otra parte, el beso deseado. Tan poderoso es.

El ajo aparece en varios sonetos del Siglo de Oro y también en la *Oda a las papas fritas*, de Pablo Neruda:

El ajo
les añade
su terrenal fragancia...

Sin duda, su terrenal fragancia todo lo impregna y magnifica.

Mi amigo Willie Newman, escritor, traductor, periodista nacido en Estados Unidos y que fue mi compañero de casa durante un par de años, tenía la manía inveterada de comer ajos crudos. Con su metro noventa y su desgarrada figura, iba por el mundo con una cabeza de ajo en el bolsillo, y de tanto en tanto, pelaba un diente sin remilgo y lo masticaba con enorme deleite. Según él, era buenísimo para la salud y eso que no se había puesto de moda lo orgánico y saludable.

Lo que es cierto es que ni vampiro ni amiga se acercaban mucho a su persona, a pesar de ser encantador. Alguna vez caí en la tentación y masticamos juntos, viendo el atardecer rojizo del entonces Distrito Federal desde la azotea, algún ajo. Pero, sin duda, los prefiero de otras muchas maneras. Tendré que contar que se casó y tuvo dos hijos. Y que juntos, como familia, abandonaron la curiosa costumbre por el bien de todos.

Tal vez una de las mejores formas, y sin duda muy sencilla, de comer y disfrutar del ajo es en el llamado *alioli*, receta catalana que significa ajo y aceite, no más.

Parece ser que la mezcla proviene de los romanos, que a su vez la habían obtenido de los egipcios y que fue lentamente avanzando hacia Cataluña donde se convirtió en plato típico y de uso común y extendido, puesto sobre pan de hogaza y acompañamiento ideal de otras maravillas como patatas, pescado o arroces.

Algunos lo hacen en la licuadora o batidora, pero los puristas como yo mismo, escandalizados, sostenemos contra viento y marea que tiene que realizarse a mano, machacando los ajos hasta el aburrimiento en un mortero y ligándolos con un fino hilo de aceite de oliva hasta que emulsione y quede cremoso.

En el emblemático Restaurant 7 Portes de Barcelona, fundado en el siglo XIX, muy cerca del mar Mediterráneo, estuve a punto de morir.

En el año de 1972, invitados por queridísimos amigos de mis padres, los Lombardero, en una mesa grande y bulliciosa, llena de amor y de anécdotas, dos viejos y elegantes meseros que parecían haber estado en la inauguración del lugar,

pusieron una fuente de pan recién tostado, y al lado, un plato sopero a rebosar de *alioli*.

Yo no lo conocía. Pero fui presentado con todas las de la ley.

Tímidamente tomé un trozo de pan y lo unté con un poco de la salsa. Me lo metí en la boca distraídamente, escuchando a mi padre y a su amigo contar historias maravillosas de fenicios y navegantes que habían llegado hasta esas costas intercambiando mercancías, vinos e ideas durante muchos siglos.

Y enloquecí. La suntuosa seda del *alioli*, esa cosa tan sencilla en apariencia, atrapó mis papilas gustativas y se quedó para siempre en mi memoria.

Siete panes después en el 7 Portes, y rebañando hasta el último residuo del plato, quise más.

Pero me advirtieron que todavía no llegaba la comida.

Iban poniendo sobre la mesa, que se iba rebosando al paso de los minutos, jamón serrano con *pantumaca* (ya hablaremos de ello), un arroz con mariscos, calamares fritos, merluzas al vapor, un trozo de buey a la parrilla. ¡Pantagruélico!

Y me comí todo. Untado con el nuevo plato de *alioli* que pedí subrepticamente y que, como un perro con su hueso nuevo, mantenía a mi lado sin ofrecerle a nadie.

Creo que fue esa, a mis doce años, mi primera experiencia de catatonia inducida.

Después de los postres (que fueron varios) fuimos a pasear por el barrio Gótico.

Y yo caminaba como hipnotizado, mirando al frente y sin decir palabra, embotado y ausente, sintiendo que de un momento a otro me elevaría a las alturas. Comprendí el término indigestión y me ha acompañado varias veces a lo largo de mi vida, ya somos amigos y nos vemos de vez en cuando.

En cuanto me repuse, que fue al día siguiente, supe que el *alioli* había llegado a mi vida para quedarse.

Lo hago cada tanto y acabo siempre con la muñeca destrozada; con mortero, como me enseñaron, y sin dejar de mover enérgicamente mientras el hilo de aceite de oliva va cayendo suavemente sobre la mezcla hasta que queda suntuosa y apetecible.

Hay quienes lo hacen con batidora o licuadora, pero los puristas (como yo mismo) ponemos el grito en el cielo. La tradición hay que respetarla y transmitirla para que no pierda su magia y su embrujo permanente. Y habrá que decirlo, se parece pero no sabe igual. Es tan solo un similar. Prueben mi dicho.

El ajo, potente y fragante, es comida y amuleto.

Cuando busqué en internet (esa caja de Pandora y simultáneamente Biblioteca de Alejandría) el término «al ajillo», encontré esta joya: «Hace referencia a que se hace con ajillo». ¡Iluminador! Y cierto en parte. No me quiero imaginar las tareas de los chicos que recurren a la red para hacer sus investigaciones. El caso es que «al ajillo» español y el mexicano tienen una sutil pero importante diferencia. Los pimientos secos picantes que se usan del otro lado del charco no pueden compararse con la maravilla que representa el chile guajillo y su carga de capsaicina (lo que provoca el picor) que lo hace batallador y alegre. Prefiero el nuestro, pero no desprecio el otro. Con gambas allá o camarones aquí, resulta siempre un plato de batalla alegre y festivo. En algunos restaurantes japoneses donde se hace *teppanyaki* (carnes, pescados, mariscos y verduras a la plancha) te ofrecen ajo, y yo siempre digo que sí, faltaría más. En rebanadas cercanas al grosor de la hoja de papel, son fritos (con muy poco aceite) hasta que

quedan crujientes y deliciosos. Cada vez que salgo de comer de alguno de estos lugares, pienso que el Quijote hablaría pestes de mí y de mi villanía, pero no me importa. Asumo mi condición de *ajívoros*.

Hay muchas y variadas recetas que pueden hacerse con él.

Recupero aquí la de la sopa de ajo del maravilloso Manuel Vázquez Montalbán, poeta, gastrónomo culto y también escritor de novelas policiacas cuyo personaje principal es el detective Pepe Carvalho, que entre caso y caso se mete unos atracones de miedo:

Sopa de Ajo (para cuatro personas)

100 g de pan seco cortado en dados

4 dientes de ajo

6 cdtas. de aceite de oliva

50 g de jamón (serrano y en trozo)

50 g de chorizo (en trozo también)

4 huevos

2 cdtas. de pimentón

5 platos soperos de agua caliente

Sal

Modo de preparar

Echa el aceite en una cazuela grande de barro y ponla al fuego. Fríe los ajos pelados y cortados a lo largo, hasta que empiecen a tomar color, añade después el chorizo y el jamón, ambos cortados en trocitos, dejando que se fríen un poco. Incorpora el pan cortado en dados y rehógalo. Espolvorea encima el pimentón y añade, rápidamente, el agua caliente y la sal.

Echa los huevos enteros (solo el interior) para que cuajen en la misma sopa. Sirve muy caliente. Presenta en cazuelitas de barro, o bien, en la misma cazuela donde se ha cocinado.

Después de una noche de fiesta, es reconstituyente y apaciguador de resacas o «crudas». Remedio casero desde que el tiempo es tiempo y los ajos curan.

La cocina china es impensable sin ajo. Muchos de sus platillos lo contienen, ya sea en su mezcla, o descaradamente y por encima. Va una salsa de ajo china que puede ser puesta sobre casi cualquier cosa:

Salsa de ajo china

- 1/2 taza de salsa de soya
- 1/3 de taza de vinagre de arroz
- 1/4 de taza de miel
- 1/2 vaso de agua
- 2 cdas. de salsa de ostión (opcional)
- 1 cda. de aceite de sésamo
- 1 cda. de aceite vegetal
- 15 g de jengibre
- 5 dientes de ajo
- 1 pizca de pimienta negra

Modo de preparar

Pela los ajos y machácalos con un mortero. Reserva, como dicen los expertos.

Pela un trozo de jengibre con cuchillo filoso o cuchara (esto lo aprendí con un amigo chino). Machácalo en el mortero con el ajo que reservaste muy poco tiempo.

Calienta en un sartén el aceite vegetal y agrega la pasta que acabas de hacer en el mortero. En cuanto empiece a dorarse agrega la soya, el vinagre, la miel, la salsa de ostión, el aceite de sésamo, la pimienta y el agua.

Revuelve a fuego lento y deja que se reduzca.

Déjala enfriar y ponla encima de lo que te parezca.

En la cocina, la experimentación es parte esencial de la búsqueda de la felicidad. Quien tiene miedo o no se atreva a arriesgarse (con los límites que marca el sentido común) tendrá que conformarse con lo ordinario y lo anodino. El resto vivirá en el mundo fantástico de lo extraordinario.

Mi amigo Pablo San Román, cocinero vasco de altos vuelos y con un corazón que no le cabe en el pecho, generoso y brillante, tiene un restaurante en la Ciudad de México llamado Ajoblanco y como una deferencia a nuestra amistad y a los que hoy leen estas líneas, me ha dado su secreto de, justamente, un *ajoblanco*, tal vez una de las más sutiles y extraordinarias sopas frías que existen en el mundo, que proviene del recetario tradicional andaluz y que él, a pesar de venir del extremo opuesto de la Península, realiza con singular maestría y a su muy peculiar manera. La transcribo tal y como me la narra:

Ajoblanco

Para la sopa

300 g de almendra pelada

2 dientes de ajo

150 g de miga de pan seco

1 L de agua de coco

200 ml de agua helada (o hielos)

90 ml de aceite de oliva extra virgen

30 ml de vinagre de jerez

12 g de sal

Para la guarnición

6 rebanadas finas de pan tostado de frutos rojos

12 uvas

1 manzana verde

50 g de salmón ahumado en frío

10 g de alcaparras chicas

20 ml de mayonesa de betabel

Hojas de hinojo fresco

Aceite de oliva extra virgen a discreción

Modo de preparar

Pon los ingredientes en un tazón y marina unas horas.

Licúa, cuela y rectifica la sal.

Montaje

Con un *parisienne* chico, saca esferas de manzana verde.

Pon el *ajoblanco* frío en un recipiente apropiado, puede ser una copa marinera.

Firma la superficie con un hilo de aceite de oliva virgen.

Coloca encima de cada recipiente una rebanada de pan tostado de frutos rojos con el salmón ahumado, bolitas de manzana, puntitos de mayonesa de betabel, uvas, alcaparras y hojas de hinojo.

Le doy las gracias a mi querido Pablo por su magnanimidad y no puedo terminar esta entrada sin recomendar una novela, *Las baladas del ajo*, del Premio Nobel de Literatura 2012, el escritor chino Mo Yan.