

El asado es un arte

A propósito de *Toda la ceguera del mundo* de Néstor Ponce

Gustavo Forero Quintero



Ernesto Restrepo Morillo. *El Verdulero*. COSECHA 23. Proyecto Cosecha de Papas. Instalación. Flora Ars Natura. Bogotá, 2014

Al igual que en la vida diaria, la gastronomía está presente en la novela de crímenes: como referente cultural o, incluso, como un marcador histórico, geográfico o estilístico. Tal es el caso de la novela *Toda la ceguera del mundo* (Bogotá, Planeta, 2014), del narrador, poeta y académico Néstor Ponce (La Plata, 1955), incluida en la colección Medellín Negro que incluye un capítulo entero dedicado al asado argentino (XXXII, pp. 167-171). En él, esta comida constituye un arte que amerita precisión. De ahí que el autor lo explique con lujo de detalles.

La Pecosa, uno de los personajes de la cofradía de los Imbancables, grupo amante de la comida, la chismografía y el fútbol, afirma respecto de Ilhuicamina, joven mexicano que prepara los cócteles de la comida: “— Es extranjero, no sabe. El asado es como el mate, Ilhu, una ciencia, un arte, las matemáticas modernas se entrelazan con la imaginación desenfrenada. El asado es el alimento por excelencia de los surrealistas”.

Esta relación entre el asado con el mate, la ciencia, el arte, las matemáticas y, en última estancia, con el surrealismo, constituye una peculiar clave de la novela que enriquece el tratamiento del tema.¹ *Toda la ceguera del mundo* se ocupa del gran negocio del narcotráfico en América Latina, desde México hasta Argentina pasando por la infaltable Medellín, en medio de una imagen surrealista como la de este pasaje gastronómico.

En plena crisis económica del Corralito, cuando Argentina vive la peor debacle financiera de su historia, Juan Manuel de Armando, un

profesor de Literatura, prepara una mesita de campo que es una paradoja burguesa en circunstancias de austeridad, con “toda la carne que Larsen fue a buscar al negocio de Horacio: un carnaval de tonos rojos, ocres, morados, violáceos, blancos, grises, azulinos, amarillentos, negros, azabaches, marrones. Las piezas se exponían sobre el mantel como un canto especular a la vida y a la esperanza”.

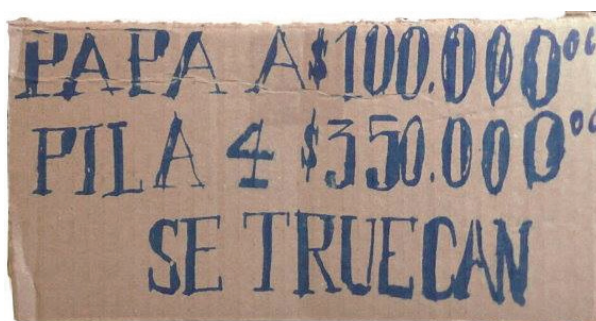
Así explica el anfitrión, con “cara de ayatola didáctico”, la tarea que va a emprender:

—El asado es una pasión y un acto —marcó la pausa—. Se inicia con la liturgia del encendido del fuego. Sócrates, Bacon y hasta Schopenhauer se interrogaron acerca del carácter simbólico y práctico de la distribución de las brasas, para asegurar un encendido eficaz, una distribución ígnea consecuente y un despliegue del carbón que permita asegurar una cocción lenta y regular, que no arrebatase la carne, que no la quemase, que le permita sublimarse y adquirir ese sabor único que conjuga el aroma con la consistencia.

De este modo, uniendo los distintos códigos —litúrgico, gastronómico, religioso, filosófico...—, se describen la *pasión* y el *acto* del asado en medio de brasas de carbón que deben quedar bien distribuidas. “Ese texto era digno de la antología del Movimiento Inmóvil y se lo iba a recomendar a Manlio”, piensa el mexicano en tono bolañesco, y desde su punto de vista poético amerita las siguientes metáforas: “Trenzas de chinchulines [chunchullo en Colombia] sobre tus hombros”, “Costillas de asado en tu cintura”.

Este acto seudomístico, es apreciado por el Oso, otro de los comensales argentinos de los Imbancables, que “removía la cabeza como si se le destornillara e intervino”:

—El carbón, la forma de encender, la destreza del asador son indispensables. Recordó que en el campo, en Trenque Lauquen, había un paisano viejo, de barba blanca hasta el pecho, famoso por la poesía de su parrilla, que contrataban en



Ernesto Restrepo Morillo. AVISO (*Siempre han estado a 100.000...*). COSECHA 23. Proyecto Cosecha de Papas. Serigrafía sobre cartón, 2014

todas las estancias, y que solo contaba con un elástico de cama de hierro para echar la carne, un facón [cuchillo gaucho] y un tenedor.

Aquí se hace alusión a la tradición gastronómica de Trenque Lauquen, una ciudad de la municipalidad de la Provincia de Buenos Aires, donde un viejo cocinero, barbudo y poeta de la parrilla funge como sacerdote de la preparación carnívora. Sigue el profesor explicando:

—Y el corte —encabalgó Juan Manuel—. Aquí tenés la matriz de una poética, la materia bruta de la imaginación, subrayada por Güiraldes, Borges, Joaquín Gianuzzi y Alberto Olmedo —presentó la mesa con una reverencia—: se empieza con empanadas, que no tuve tiempo para preparar —acompañó la confesión con un gesto compungido—, pero que vienen de *La Chacha*, el mejor negocio de la ciudad —el profesor Seco apuntó el nombre en una libreta, para una próxima ocasión que no ha de faltar—. Todo casero, hasta la masa. Hay de carne, de jamón y queso, de tomate y berenjena, de pollo, de espinaca. Seguimos con el choripán y con la morcilla con nueces o con cebolla de verdeo [cebolla blanca en Colombia], después vienen el provoleta y las achuras, riñón en algunos casos, y como un cántico a la vida, atacamos con los cortes de carne: tiras de asado, vacío, matambrito de cerdo... Ciertos asadores proponen pechuga de pollo, con ajo y limón mejor, para mi gusto.

Esta matriz de una poética gastronómica invita a emprender el asado en la propia parrilla del lector: uniendo gastronomía y literatura, y los



Ernesto Restrepo Morillo. *Chicó* de la Serie Bolsa de valores. Bolsas de plástico desarmadas y reconstruidas montadas sobre lienzo. Dimensiones variables. 2012

nombres de grandes literatos que a su manera intervienen en el *acto*, el personaje describe los aditamentos: empanadas, choripán y morcilla, provoleta (marca comercial de una especie de queso argentino) y las achuras (entrañas en lenguaje culinario), el eventual riñón y los cortes de carne, así como pechugas de pollo. ¡Una delicia para los carnívoros!

Ante semejante descripción, resulta pertinente entonces la voz del narrador cuando explica la actitud del cocinero: “El público aplaudió. El literato se inclinó para agradecer. Tenía un delantal como un mameluco de soldador y un gorro de chef con una cinta blanca y azul, en homenaje a Gimnasia”.

La imagen de este literato hace honor a su condición: va de delantal y gorro de chef con los colores del equipo de fútbol que son a la vez

los colores de la bandera argentina.² La gastronomía no se une así solo con la religión o la literatura, sino también con el fútbol, que siguen con pasión los personajes de la novela y que carnavalizan la gravedad del momento que vive el país en medio del incipiente negocio del narcotráfico y la crisis del Corralito. De este modo, recapitula Juan Manuel:

—El fuego lo hago con leña de piquilín —que junto al caldén, al algarrobo, al molle negro y el chañar constituye la esencia de nuestra flora pampeana— armado en forma de pira. Un papel de diario abajo y filamentos de hojas entre los escalones de la pirámide. Antes que se haga brasa, bajar la parrilla a una altura de 10 centímetros. Caliente se limpia mejor. Ojo: utilizar únicamente papel de periódico.

Esta es una verdadera explicación de la costumbre gastronómica: la leña de piquilín, es

decir, de un árbol de la región cordobesa además, es dispuesta como pira, esto es, como fogata para el asado. Con periódico y filamentos de hojas — ¿no las hojas mismas? — en la parrilla se enciende el fuego. Todo con un cuidado que amerita consignación por parte de alguno de los espectadores, o bien, de los lectores de esta novela y ahora de este artículo. “El profesor tomaba un tono enciclopédico y lanzaba las definiciones con la transparencia de una evidencia que se estrella contra un vidrio y queda pegada”, advierte el narrador con justicia, pues la explicación es completísima. Y de la misma manera sigue:

—Y luego, decisivo, la distribución de las brasas corresponde al tipo de presa que se pone a asar. Para la carne, poco fuego, pero a quince centímetros como mínimo, de manera que se selle el pedazo y que guarde los jugos y el sabor intenso. Jamás —levantó un dedo reumático y académico—, jamás, *never*, nunca, *vade retrol*, pinchar la carne: usar pinzas. Recordar que las presas no se cambian de lugar, la carne no es una calesita: las que se mueven son las brasas y la altura de la parrilla.

Esta indicación resulta útil para el asado del lector. No solo en lo que atañe a jugosidad, el sabor y la altura con que debe estar la carne respecto del fuego, sino en lo que atañe al movimiento del chef: se deben usar pinzas para la manipulación de la carne y esta no se debe mover, lo que se mueven son las brasas y la altura de la parrilla.

En este momento, el lector creará que al fin es hora de comer. Pues no. Continúa la parafernalia del anfitrión:

Se agachó para recoger una lámina bajo la mesa. Al desplegarla surgió la anatomía de una vaca. El Flaco tomó una regla y, mientras las brasas crepitaban luego de haber sido distribuidas con las pinzas universitarias del profesor, expuso la nobleza de los cortes, la pertinencia del costillar, entero o fraccionado, el lujo del cuadril, de la paleta, la excelencia absoluta del matambre, del bife de costilla, del lomo.

Este proceso de exhibición del trabajo realizado sobre la carne, con la ayuda de un auxiliar que hace parte del entrañable grupo de los Imbancables, es substancial del rito. El reconocimiento de las partes del animal y su verificación en la lámina resultan tareas de sabedores. La palabra matambre —antigua contracción de matar y hambre— supone aquí una parte del vacuno que es incluida en el asado junto con las demás del animal sacrificado, en una especie de metáfora de la historia relatada (donde abundan los crímenes de sangre). Le explicación “científica” de la anatomía del vacuno y de su minuciosa preparación pueden identificarse con la narración cuidadosa del eje criminal constituido entre México, Colombia y Argentina en perjuicio del sistema financiero y sobre todo de los ahorros de la gente .

Es en este momento cuando El Bicho Seco, otro de los Imbancables, da un paso al frente y dice: “—Si usted me permite, doctor: es importante mantener la coherencia y no mezclar orígenes diferentes de las carnes. Si el asado es de novillo, todo de novillo. Ídem con vacas, novillitos y vaquillonas”. Valiente aclaración que concreta el espíritu de este texto de servir de instrucción para la elaboración de un excelente asado a la argentina, que puede servir tanto a neófitos como a iniciados del mundo entero.

Lo que sigue no puede constituir menos que la culminación del rito culinario.

En eso sonó el timbre y los convidados cambiaron miradas. El asador los calmó con un gesto y fue hasta el portero eléctrico. Pocos minutos después un hombre de tinte rojizo, cabello ralo, sonrisa de paz y ropa al tono ingresó en la terraza.

—El padre O'Realy —presentó el literato—. Un cura de ley.

El irlandés estiró el archipiélago de su cuerpo. Sonrió. Se acercó a la parrilla, juntó las manazas en gesto de contrición y la bendijo. El Bicho Seco, que entendía del tema, dijo que fue *Urbi et Orbi*. Ilhuicamina le sirvió un *Paddy*, reconocido.



Ernesto Restrepo Morillo. *At the university... Boyacá*. Registro de intervención urbana. La Mixera. Salón Regional, 2015. Zona Centro. Tunja

Como se ha prevenido al lector imbuido de ese lenguaje litúrgico de esta pasión, con la bendición se cumple el proceso de la preparación del asado y se puede dar inicio a la degustación, con el acompañamiento de las bebidas adecuadas conforme a la tradición de la cual se está dando cuenta en este texto:

Siguió la comilona. Fue unánime la aprobación por el *Reserva López*, la bodega más coherente de los últimos años, que marcó el declive inevitable del *Navarro Correas*, contaminada por espurios intereses comerciales. Se debatió acerca de los viñedos de San Juan y Mendoza, se elogió el trabajo afanoso de los vitivinicultores del Valle de Río Negro. Los vinos chilenos suscitaron análisis elogiosos y alguna que otra reticencia nacionalista. Los vivas y los aplausos se repitieron varias veces para celebrar al asador. Las entonaciones variaban en función de la cantidad de vino que quedaba en las botellas. Terminaron tomando mate, que cebaba la Pecosá, sentada en las rodillas del faquir letrado. Eran las cuatro de la mañana.

La comida con los vinos y el mate constituye así la finalización solemne de este rito que ha hecho del asado un verdadero arte.

Notas

- 1 El escritor trabaja con el mismo material interdiscursivo en su libro de poemas *La palabra sin límites* (Santiago de Compostela, Folhas Novas, 2013; Buenos Aires, *El Suri Porfiado*, 2014; en curso de traducción al francés para la editorial Les Hauts-Fonds), dividido en cuatro secciones significativas: "Económicas", "Culinarias", "Deportivas", "Médicas".
- 2 Existe una perenne rivalidad entre los equipos de fútbol Estudiantes y Gimnasia. Para los hinchas de Estudiantes, ambos colores corresponden más que a la bandera argentina, a los "miserables" colores del equipo de Gimnasia.

Gustavo Forero Quintero es profesor en la Facultad de Comunicaciones de la Universidad de Antioquia y director del Congreso Internacional de Literatura Medellín Negro. Es autor de la novela del género negro, *Desaparición*. Escribió este texto para la *Agenda Cultural Alma Máter*.