MESTIZAJE (Por Druso)

Zaragoza, año de gracia de 1534.

La luz tenue de una palmatoria hormigueaba en las cocinas del Monasterio de Piedra, dejando en penumbra el rostro de Martín Beltrán mientras masticaba una rodaja de melón lombardo a la espera del primer canto del gallo.

Fiel a su costumbre, el cocinero había madrugado para preparar el desayuno real: en esta ocasión, pichones asados y zuquines con aceite, todo regado con provisión líquida de greco y lácrima christi. Una colación propia de un emperador, se dijo mientras miraba por la ventana el cielo rojizo que, entremezclado con la neblina, recortaba las sombras de la legión de hábitos que a tan tempranas horas —*ora et labora*— ya estaban trabajando en los huertos del cenobio.

—Y tras esas nubes —bisbiseó, soñador—, un mundo por explorar.

Ya lo decía su padre: no hay nostalgia peor que añorar lo que nunca sucedió. Desde pequeño, uno de sus mayores anhelos era embarcarse en un navío y formar parte de la mayor aventura jamás emprendida por el ser humano: hollar el Nuevo Mundo, una tierra inexplorada, hermosa y enigmática, tan llena de peligros como de oportunidades, con aquellas gentes que, por lo que contaban quienes habían estado allí, tenían una forma distinta de ser, de pensar, de rezar …O de comer. Y es que aunque por sus venas corría sangre aventurera, mayor era su afición de cocinero, un don de Dios que no solo le permitió ganar sus primeros jornales, sino que incluso le salvó la vida, cuando una mala partida de naipes —*seis granos juego, matantes tengo, llevo los palos vacíos, la calle del puerto es mía, envido* y demás lances propios de la baraja— a punto estuvo de costarle que lo apiolaran por insolvente, trance del que salió

por su pie gracias a que Martín, de natural resuelto, logró condonar la deuda a cambio de prestar al ofendido sus servicios en cocinas.

—¿Y tanto valéis como para salvar una vida? De sobra sé que con medio maravedí puedo comprar hasta nueve sardinas frescas.

—Pero por el precio de nada la tendréis escabechadas en el plato.

Aquella respuesta cambió su vida para siempre, pues Dios quiso que el garitero en cuestión fuera don Luis de Lobera de Ávila, a la sazón físico de Carlos I, rey de España, las Indias, Nápoles, Sicilia y Cerdeña, duque titular de Borgoña y archiduque de Austria, un hombre cuya fama de valiente solo podía equipararse, como bien comprobaría Martín nada más ponerse al frente de las cocinas reales después de convencer al médico de su habilidad en los fogones, a la de su buen yantar.

Precisamente habían sido las razones del comer la causa de que el emperador eligiera el Monasterio de Piedra, lugar sito a pocas leguas de Zaragoza y con fama por sus capones, para hacer parada y fonda durante tres noches junto a su séquito real, compuesto, solo en lo referente al oficio de boca, por medio centenar de criados, entre cocineros, pasteleros, especieros, triperos, potaxieres, frutieres, buxieres, galopines, sumilleres y cerveceros a los que nunca les faltaba quehacer, pues a Carlos le gustaba comer de continuo. Estaba en ese pensamiento cuando llegó Montfalconet, el mayordomo real, un hombre menudo vestido con calzones de paño pardo, jubón de gamuza y acento flamenco que salpicaba la lengua de Castilla. Se le veía azorado, con el rostro rojo como una de esas frutas traídas del Nuevo Mundo, el tomate.

—Su majestad ha amanecido con malestar de estómago y desea desayunar.

—Ya lo tengo todo preparado.

El mayordomo giró la cabeza hacia la mesa donde se encontraban las viandas y al ver tal despliegue de comida se llevó las manos a la cabeza.

—¿Acaso no habéis escuchado los gritos de esta noche, cocinero? Os repito que el emperador no está muy católico, así que dejad el menú para otro día. El físico ha recomendado hervir un poco de agua, sustituir el vino por hipocrás, la cerveza por el ordiate y, si acaso, algo de zarzaparrilla.

Al escuchar aquello Martín tragó saliva mientras un sudor frío le recorría la espalda. Cuando el rey sufría un ataque de gota segregaba flemas viscosas que le hinchaban lengua y boca, lo que le ponía de un humor de mil herejes.

—Bueno…Ahora mismo no dispongo de nada de lo que me pedís…

—¡Que no…! —el rostro de Montfalconet palidecía por momentos— ¡Por los clavos de Cristo, hoy el rey nos saca las tripas como a uno de sus relojes!

Azuzado por el otro —Una solución quiero, cocinero. Y deprisa—, Martín comenzó a rebuscar en las despensas: necesitaba alguna especia digestiva, pero entre las tinajas no encontró más que trigo, almendras, aceite o vino. La desesperación le abrumaba las entendederas cuando al revisar la última vasija se encontró con unas semillas oscuras. Entonces lo recordó.

—¡Aprisa, mayordomo, traedme al abad como si la vida os fuera en ello!

Aún con el eco de los pasos del flamenco atronando en los pasillos, Martín se afanó en dar forma al alocado plan que se le acababa de ocurrir. Una bebida de dioses, así lo había definido el abad cuando le enseñó a cocinar aquellas extrañas simientes. Por vida del rey de copas que espero que sea así, pensó mientras probaba aquel extraño fruto. Tenía un sabor amargo, casi tanto, pensó con desazón, como su futuro si su estrategia no salía bien.

***

Una antorcha de pez y resina que la humedad rodeaba de halos de luz difusa marcaba los pasos de Martín —escudilla en una mano, rosario en la otra, miedo en el cuerpo— hacia el refectorio mientras en su cabeza seguían resonando las últimas palabras del abad Antonio de Álvaro.

—Confiad. Esta bebida es néctar divino y medicina que arrebata los males.

Habían estado hablando ello la noche anterior: una fruta con almendras que se vendía molida por tierra mexica, allá en el Nuevo Mundo, a la que los indígenas le daban una importancia capital por sus excelentes propiedades.

—Lo envió fray Gerónimo de Aguilar, un hermano que viajó en la expedición de don Hernán Cortés.

Fue llegar a las puertas del refectorio y estas se abrieron, apareciendo un nervioso Montfalconet. A su espalda, la silueta del emperador se perfilaba tras una mesa al amparo de dos hachones.

—¡Al fin una buena nueva! ¿Qué tenemos hoy, cocinero?

Cubiertos en mano, Carlos I sonreía, dejando traslucir su deficiente dentadura, tan desproporcionada que los dientes no se encontraban nunca, lo que le ocasionaba el habla dura como belfo y, aunque nadie lo diría viéndole embaular, problemas a la hora de digerir por no encontrarse los dientes.

El cocinero se acercó hasta la mesa real, hizo una reverencia y, tras encomendarse en soniche a todos los santos, dejó la escudilla en la mesa.

—¿Solo esto?—Si no hubiese sido porque estaba en juego su cuello, Martín habría reído al ver el gesto de incredulidad del emperador al ver el raquítico menú—. El físico no me anunció su pretensión de matarme de hambre.

—Este es fruto líquido que sin pena beberse puede y que ningún cristiano lo condena, majestad —respondió el criado con fingido aplomo—, así que

degustadlo sin temor, os lo ruego, pues es bebida trasañeja y de una oreja, propicia como remedio digestivo que aviva corazones y aleja malos humores.

Tomó el emperador el cuenco y se quedó mirando el interior con pesambre.

—El color marrón bien parece de medicina.

—Pero en sabor nada se le parece, mi señor. Cuando uno lo sorbe puede viajar toda una jornada sin cansarse ni tener necesidad de alimentarse.

—¡Por los clavos de Cristo! Más parece una pócima mágica que árnica.

— Sabed que esta bebida procede de las tierras mexicas de las Indias. La leyenda cuenta que el dios Quetzalcoalt regaló al hombre el árbol que da esa fruta para dotarlo de vigor y fuerza. Allí lo llaman *chocolatl,* que quiere decir líquido caliente.

—¿Bebida de herejes? —preguntó Carlos, amoscado.

—Todos los monjes de este monasterio lo toman, pues no aparece en el antiguo testamento, así que no interfiere en el desayuno litúrgico.

—¿Y es seguro?

Había llegado el momento. Todo o nada. Convencer al rey o acabar apaleando sardinas en Túnez. *Alce vuacé por la mano, envido, malilla* y demás parafernalia del catecismo de los naipes.

—Sabed que con ese trago estáis a punto de cambiar el mundo, mi señor., pues ese líquido trasciende a lo que es una simple bebida —Martín tomó aire. Por ese argén bien merecía desenvainar la fisberta——–. Desde el mismo momento en el que Cristóbal Colón puso un pie en las Indias convergieron culturas que, por dispares, estaban destinadas a engrandecerse unas a las otras. Bien podéis decir que no soy quién para hacer sesudas disquisiciones, pero por mi oficio de boca sé que la cocina evoluciona con la integración de

usos y costumbres, y tal y como hicieron los romanos o los moros en nuestra Península al dejar su impronta en nuestras maneras de cocinar, las aportaciones de las Indias están predestinadas a mejorar el gusto de nuestras viandas, como también ha de suceder allá: no tendrá que pasar mucho tiempo para que aquí no podamos concebir un relleno de menudo sin patatas, un capón sin tomate o una mesa sin esta bebida llamada chocolate. ¿Y acaso volverán a ser iguales las recetas indígenas cuando comiencen a usar el arroz o los plátanos? No, mi señor, serán mejores, como mejores serán nuestras culturas en una simbiosis renovadora, donde el mestizaje de productos, cuerpos y mentes nacidas a ambos lados del océano transformarán el mundo, pues nuestra esencia se verá enriquecida con lo que allí nos aguarda, y lo mismo acontecerá *plus ultra*, pues España mucho habrá de aportar a aquellas tierras. Hoy es un nuevo amanecer, mi señor, en todos los ámbitos de la vida: culturales, sociales, religiosos, culinarios…Porque desde el mismo momento que América entró en nuestras vidas, el alma de España ya no se podrá comprender sin nuestros hermanos del Nuevo Mundo. La unión, en la riqueza de la diversidad, nos hace más fuertes, majestad, y esta bebida es el símbolo de una nueva hispanidad.

Se hizo el silencio, hasta que Carlos se decidió a dar un primer sorbo, cauto. Luego otro, más largo. Y tras el tercero, una sonrisa de satisfacción.

—Demasiado bueno para no ser pecado —dijo despacio—. Dadme más.

Afuera el sol brillaba, anunciando algo más que un nuevo día. Un futuro prometedor, pensó el cocinero, satisfecho. Mestizo, diverso y común.

Y en ese momento, Martín Beltrán sonrió al sentirse partícipe del alumbramiento de una nueva era.