



EXACTACION DE LA TORTILLA DE PLÁTANO

ENRIQUE LANZA

Resulta raro que TRIUNFO inserte en sus páginas una narración. La que sigue es de una rareza literaria que justifica su publicación. Un hijo, entre apesadumbrado y morboso, asiste a la ejecución de una tortilla de plátanos «a la Havanense» por parte del padre, gozoso, exaltado, enajenante, como un sacerdote de una vieja y novísima religión que oficia entre sus invitados y las respectivas esposas. Cargado de referencias culturales, clásicas o contemporáneas, ambicioso de universalidad, este relato satiriza todos los añadidos inútiles con que suele cargarse la vida de un ente civilizado. Su autor, Enrique Lanza, tiene tan sólo veintidós años. Es cubano, residente en La Habana. Habla cuatro idiomas y escribe y dibuja desde el sillón de ruedas a que le redujo un accidente de automóvil.

ta, ascético, casi —y es delicioso este casi— virginal. La ruptura del huevo es también todo un procedimiento cabálico, junto al cual irían a las mil maravillas algunos dramas litúrgicos cantados por monjes benedictinos (nota al margen: a pesar de haberle recomendado infinitas de veces este acompañamiento a mi padre, éste se niega a utilizarlo, por problemas puramente personales y en aras de un racionalismo extremo a la hora de la confección de los platos, ya que de no ser así —dice— pasaría-

mos madrugadas enteras cascando huevos, embelesados con cánticos inquisitorios). El huevo, en su ruptura, debe formar dos semielipsoides perfectos, lo cual se logra parcialmente con la ayuda de un escalpo de acero especialmente fino, usado corrientemente para imprecisas investigaciones sobre el globo ocular por algunos médicos croatas, que fue enviado especialmente desde Belgrado, por un doctor Armagedónic, excelente amigo de mi casa y entusiasta admirador de la ciencia de las tortillas de plátanos

EN algunas ocasiones, especialmente ferriadas, preparada por la mano increíble de mi padre, aparece en nuestra mesa una tortilla de plátanos, de un sabor y un aspecto entre lo onírico y lo pornográfico... El plátano, como es bien sabido, presenta, en su estado natural, un aspecto netamente fálico; mas cuando se fríe, en un estado avanzado de madurez, y se mezcla con el huevo batido, su aspecto cambia de una manera críptica, convirtiéndose en una especie de increíble filete público. Pocas veces —creo— se ha visto tamaña transformación en la historia, salvo en el caso, quizá, de la extraña aventura de Orlando, y en la historia —bastante despreciable, por cierto— de determinados transformistas de feria barata.

De cualquier modo, la ejecución de esta tortilla por parte de mi padre es siempre una labor de una naturaleza particularmente mística. Los plátanos son fritos (o freídos, que en este momento importan poco tales signos de depravación), con llama muy baja, hasta casi alcanzar el punto sublime de la calcinación; acto seguido se depositan cuatro huevos batidos en la sartén... pero hagamos un alto: es imposible seguir de esa manera sin haber detallado aún más minuciosamente la fritura, o freidera, de los pedazos de plátanos maduros: éstos deben freírse no sólo muy lentamente, sino con una especie de balanceo y con un silbido indescriptible, de inspiración netamente gregoriana, por parte del cocinero. Asimismo, junto a la sartén deben colocarse otros ingredientes, como azúcar, laurel, clavos y otras especias, además de pimienta, que el cocinero, en algún momento imprevisible, podría necesitar en microscópicas cantidades. Estas especias deben estar colocadas en tarros de porcelana o, si no, en tazones de barro cocido, junto a algunas rodajas de remolacha, limón y mandarina, así como algunos rábanos y, tal vez, una zanahoria envuelta en pedazos de lechuga, además de algún pomo de col agria. Todos estos ingredientes, destinados exclusivamente al gozo estético de mi padre, ejercen no poca influencia sobre el proceso de freír los plátanos; si faltara alguno de ellos, sería imposible predecir el resultado de la operación que queda culminada cuando mi padre, sumido prácticamente en trance, se acerca uno a la boca y lo cata. De esto depende, en gran parte, el éxito de la tortilla, que permanece aún, por decirlo así, en un estado fetal.

Después de haber preparado los plátanos, y de haber seleccionado los trozos más delicados, se procede a la inmersión de los huevos batidos en la sartén. Estos huevos no pueden ser huevos normales y corrientes, como los que podrían ser pasados por agua; por el contrario, mientras que en aquéllos es recomendable una palidez casi boticélica, los huevos para la tortilla de plátanos deben tener, en sus yemas, un poco de Van Gogh y un poco de Breughel, y en sus claras, un blanco puramente constructivis-

«a la Havanense», que así han sido bautizadas recientemente, por un abogado australiano, las tortillas que mi padre, ocasionalmente, prepara para un grupo de iniciados; cuando esto sucede se reportan sinómeras complicaciones en las compañías de aviación, tales como intrigas, raptos, violaciones, chantajes, a causa del interés de nuestros amigos en venir a comer la tortilla, y sucede que, de pronto, recibimos un cable desde Singapur en que un amigo nos informa que llegará, tal vez, con seis horas de retraso, en vuelo fletado especialmente desde Accra, con lo que se complica naturalmente el ordenamiento de los invitados y, además, se dificulta extraordinariamente el determinar la hora exacta en que se comenzará a servir, en medio de fanfarrias y cintas de colores, la tortilla.

Pero volvamos a los huevos. He dicho anteriormente que, a la hora de la ruptura, el elipsoide debe formar dos semielipsoides perfectos, pero no había hablado aún (confío que el benévolo lector excuse a este modesto narrador) sobre la coloración que ha de tener la cáscara del huevo: si su interior debe tener una coloración paradisiaca, la cáscara, lamentablemente, peca por su crudeza. Después de muchos años de búsqueda e investigaciones, mi padre ha llegado a la triste conclusión de que la cáscara, como una buena parte de la Naturaleza, no es generalmente bella si el interior cumple los requisitos indispensables para la ejecución del manjar sublime.

De vez en cuando, sin embargo, ocurre que la cáscara, que generalmente viene con increíbles crudezas (manchas marrones, restos de pintura de labio), aparece completamente blanca, casi cristalina, y entonces se procede a preparar la Gran Tortilla de Plátanos «a la Havanense», que generalmente es saboreada por un grupo aún más escogido de catadores; cuando esto sucede, la lista de invitados es dividida en cuadrantes terrestres, para evitar innecesarios derramamientos de sangre.

Dicho ya esto, pasemos a la cocción de la tortilla propiamente dicha, no sin antes anotar un detalle de absoluta exquisitez por parte de mi padre: minutos antes de verter los huevos batidos, mi padre selecciona, de un plato de cristal transparente, los plátanos que no fueron seleccionados para la tortilla, y entrega un plátano a cada uno de los comensales, para saber su opinión. El sabor exquisito de los desechados exalta, naturalmente, el entusiasmo de la concurrencia, que, arrobada, se dispone a contemplar el espectáculo único que representa ver a mi padre en el acto de depositar, sobre una sartén niquelada, con incrustaciones de nácar en el mango, el contenido de una jarra de porcelana dorada con motivos de inspiración netamente bizantina que contiene los huevos previamente batidos con un tenedor de oro recamado de piedras falsas que formó parte —hoy, al fin, puede decirse— de la habitación de Eموke, una de las últimas esposas

UN LIBRO
AYUDA A
TRIUNFAR

Al efectuar sus compras, solicite la tarjeta correspondiente para tomar parte en los sorteos de dos automóviles marca Seat (Modelos 850 y 124 D) que se celebrarán, respectivamente, en el recinto ferial, los días 31 de Mayo y 10 de Junio, a las 22 horas. Las tarjetas, debidamente cumplimentadas, deberán ser depositadas en los buzones instalados al efecto en las casetas n.º 1, 27 y 65. Es imprescindible que figure en dicha tarjeta el sello de la firma o entidad que la entregue al comprador.

XXX FERIA NACIONAL DEL LIBRO

MADRID
29 Mayo-
10 Junio.
1971.

PARQUE DEL RETIRO
(paseo de coches)

**INSTITUTO NACIONAL
DEL LIBRO ESPAÑOL**

Carretero
71.

de Atila. En el momento en que el contenido de la jarra cae en la sartén, suelen producirse exclamaciones de asombro entre los invitados (una vez la embajadora de las Galápagos cayó en estado de coma durante más de diez días, ante la impresión del espectáculo), ya que en ese momento, y no en otro, se escucha, dulcemente, el comienzo de la «Suite número dos, en «Si» menor», de Bach, que transporta a los invitados a una casi levitación corporal. Debo aclarar que una circunstancia muy importante en esta parte de la operación es que la grasa usada para freír la tortilla debe ser la misma que se usó para freír los plátanos, si esto no sucede, todo el encanto se pierde definitivamente y la tortilla jamás adquirirá el élat imprescindible de la tortilla de plátanos «a la Havanaise», de la cual mi familia y yo vivimos plena y justamente orgullosos.

Durante el proceso de cocción de la tortilla, mi padre ordena ser dejado solo, manteniendo la puerta de la habitación en que se fríe la tortilla herméticamente cerrada. Sólo se filtran, a causa de unos goznes que nunca han sido sellados, algunas arias de Scarlati y un vago olor a alas de mariposa quemadas, que, según nuestro amigo, el doctor Armagedónic, es lo que imprime ese gusto peculiar a la tortilla, al ser rociadas, disueltas en aceite de rosas, sobre la sartén. Este tema es aún discutido, y se escucharon una noche de junio los alaridos de un libanés mientras caía desde nuestra terraza, enzarzado aún en una discusión con una judía que se vanagloriaba de ser la descendiente directa de las que, hace ya algún tiempo, cocieron el pan que brindaba en sus bacanales un patricio nazareno. De cualquier manera, el misterio de la cocción de la tortilla permanece indescifrado y puedo vanagloriarme, pues en su momento oportuno lo aprenderé de mi padre.

Después de unos minutos (9.34660785342, según nuestro buen amigo Wohlin, relojero suizo), en el momento en que la conversación está a punto de languidecer, un trinar de canarios y una lluvia de pétalos sobre el salón anuncia que la tortilla está terminada. En el instante en que el último canario emite su última nota, en el preciso momento en que el último pétalo acaba de caer al piso, se oye un acorde de trompetas (un arreglo sobre un tema de Vivaldi) y se abre, majestuosamente, misteriosamente, sin chirridos, la puerta doble de la habitación donde se prepara la tortilla. Los comensales penetran en la habitación dando voces, empujando, aunque son detenidos místicamente por el sonido de un «gong» persa que los paraliza. Mi padre, entonces, se vuelve, y lanzando a los comensales su más alquímica sonrisa, dice, más bien susurra, extenuado: «La tortilla está hecha». En tonces, de todas las puertas de la habitación salen ujieres, lacayos, odaliscas y, para cumplimentar el toque nacional, un bongosero, saludando entre aleyuys y hurras el advenimiento de la tortilla. Con los acordes del «Mesías» salen, en tropel, por la puerta del salón, y se ordenan en una fila, luchando por los mejores puestos para gozar del increíble aroma, de la belleza sin igual, de la tortilla de plátanos.

Cuando la servidumbre se ha retirado, mi padre manda cerrar las puertas y, con una expresión totalmente metafísica, después de secarse el sudor de la frente con un

pañuelo de seda hindú, hace contemplar a sus comensales el fruto de su esfuerzo: la tortilla de plátanos perfecta, el «non plus ultra» de las debilidades humanas, puesta al goce de sus invitados y de sí mismo. Las exclamaciones de «perfecto», «sublime», «genial», «maravilloso», dichas en todos los idiomas, con todos los acentos, ya no impresionan a mi padre. A mí sí, lo confieso, y se me llenan los ojos de lágrimas tan sólo de recordar el celestial espectáculo que ofrece la tortilla de plátanos. Pero déjenme tratar de describirles su apariencia, todavía dentro de la sartén: ustedes tal vez crean, ingenuamente, que la tortilla es blanca, límpida, cristalina; siento tener que desilusionarlos: la tortilla, al salir, tiene todos los colores, desde el amarillo limón al marrón, pasando en algunas zonas en que mi padre alardea de su genio, al casi negro. Los pedazos de plátanos, incomparablemente rojos, salen a veces de esa masa dorada, dándole a la tortilla el aspecto de la más valiosa joya atenea, y recordando vagamente las esculturas de la Grecia arcaica, compendia todas las curvas, los salientes y los entrantes que ha estudiado alguna vez la Geometría dicha analítica. Es una joya decorada por pintores flamencos, un mosaico bizantino, en fin, el clixir

El momento de sacar los platos es muy importante, y mi padre, generalmente, pide la cooperación de alguno de los invitados para sacar los platos turquesa de los armarios de sándalo rojo. Después de seleccionar los platos, destina uno a cada invitado, y va depositando sobre él su pedazo de tortilla, enviándolo con un camarero al gran comedor, que ha sido previamente decorado, con motivo de la ocasión, con pesados damascos, filigranas antiguas, alfombras persas, cortinas de seda y, sobre la mesa —me emocionó al contarlo. ¡Oh, Señor!, dame fuerzas para seguir—, sobre la mesa, un maravilloso juego de Bacarat, unas copas tan prodigiosas que no es menester tocarlas para que suenen, pues ellas solas animan la velada con su tintinear angelical. Además de estas copas, nuestro juego de plata con las iniciales de la familia, las servilletas de encaje con nuestro cuño heráldico, el centro de mesa de Sèvres, lleno de rosas y lirios. En un rincón del gran comedor, semicubiertos por una cortina de encajes, un cuarteto de cuerdas toca a Mozart, animando con cantos pastorales el comedor provenzal con incrustaciones de marfil y ébano.

Después que el último plato ha sido llevado al comedor, mi padre, con un gracioso gesto, indica a los

El acto de introducir los pedazos de tortilla en la boca debe llegarse a dominar totalmente, y es de las pocas cosas que no pueden aprenderse en la niñez, pues sólo puede adquirirse, en los hombres, luego de haber catado profundamente las artes del amor hindú (tal vez sea esta la razón por la cual los jesuitas tengan a la tortilla de plátanos en la más alta estima). El arte de comer la tortilla de plátanos (en especial la tortilla de plátanos «a la Havanaise») es un arte fundamentalmente erótico y, sobre todo, viril. Tal vez sea por eso que las mujeres, de una manera aparentemente inexplicable, a pesar de ser capaces de apreciar su onírico sabor, tragan casi por completo los pedazos que cortan en porciones diminutas, mientras que, en general, los hombres la paladeamos poco a poco, sin decidimos a tragar, a terminar con una operación tan sutil como el coito japonés oyendo música de Ravi Shankar. En términos generales, los sodomitas y las aficionadas a Lesbos prefieren la tortilla de papas que confecciona un tal Jean, en Luxemburgo, parece que con coros griegos y modas Unisex. Pero dejando a estos entes y volviendo a las delicias de la tortilla de plátanos «a la Havanaise», déjenme decirles que el sabor y el olor increíbles del plátano se mezclan con la masa de huevos —masa por lo general amorfa e insípida— hasta alcanzar un punto de perfección tal que uno cree alcanzar el Nirvana. Esta fusión llega a un estado tal en que es necesario lavarse la boca con algún vino espumoso, bebiendo apresuradamente para tratar de borrar el efecto cataléptico de su indescriptible «buquet». Algunos catadores de la tortilla de plátanos «a la Havanaise» que cocina mi excelso padre, afirman que al dejar demasiado tiempo el sabor de la tortilla en la boca conduce inexorablemente a los oscuros caminos de la demencia.

Después de terminada la cena —cosa que suele suceder cinco o seis horas después de comenzada, a causa de la manifiesta incapacidad masculina para ingerir rápidamente el celestial alimento, tiempo que aprovechan las esposas de nuestros invitados para rociarse con colonias, aceites y ceras vivificadoras de la piel y la vitalidad (saben que después de la tortilla de plátanos el hambre carnal de sus maridos será estrepitosa)—, los invitados, no sin antes mostrarle a mi padre todas las pruebas de amistad y de agradecimiento posibles, e incluso obsequiándole con prendas y piezas de arte de inestimable valor, parten raudos hacia el aeropuerto, y minutos después se ven en el cielo las luces de sus aviones fletados que parten hacia Nairobi y Madrid, Tel Aviv y Jakarta, Bucarest y Lima.

Mi padre y yo, desde la terraza, les hacemos señales de feliz viaje, con telas de colores y, en días especiales en que se logra la Gran Tortilla de Plátanos «a la Havanaise», con fuegos artificiales, de las tonalidades del arco iris, de manera que, aun en la noche, podemos ver sus pañuelitos de encaje que, desde las ventanillas, se despiden de nosotros. Acto seguido nos retiramos, y a veces mi padre se pregunta si yo seré capaz de guardar el secreto de la tortilla de plátanos «a la Havanaise». En tales noches, yo sería capaz de envenenarme. ■ E. L. (Ilustración del autor.)

EXAGTACION DE LA TORTILLA DE PLÁTANO

«vitae» hecho tortilla de plátanos, la tortilla de plátanos «a la Havanaise», hecha de pedazos del Yang, del Kamasutra: la perfección alcanzada en la vida terrena.

Después de las exclamaciones, mi padre le da vuelta, haciendo admirar sus flancos rosados y, finalmente, su reverso, que repite exactamente las tonalidades del anverso (después de esta demostración, frecuentemente, es necesario ir a buscar las sales aromáticas para alguna dama o un diplomático nórdico, siempre sensibles a estas emociones místicas, puramente ecuatoriales).

Acto seguido, mi padre pasa la tortilla a un plato amarillo limón —la elección del color de este plato llevó varios años de intenso estudio, y es de vital importancia—, donde la tortilla de plátanos es troceada con un cuchillo de obsidiana. En esta operación se ve, por primera vez, el interior de la tortilla, fresco como un manantial y con los vapores de un géiser, donde el rojo de los plátanos se convierte en oro viejo (sin duda a causa de la oxidación). Esto da motivo a nuevas exclamaciones y a algún que otro grito histérico por parte de alguna mariscalca, y todos los invitados, con los ojos fuera de las órbitas, sueñan con su pedazo, lo acarician mentalmente, lo devoran con el pensamiento.

invitados que la comida está servida y que les desee sea de su mayor agrado (es de notar la sublime cortesía que hace que mi padre no deje seguir su plato a nadie, sino que obliga a quedarse a todos los invitados juntos, para evitar injustas acusaciones). Seguidos por las voces de los sirvientes, los invitados, al fin, penetran nuestro santuario, y ocupan sus puestos (como ha sido utilizado un nonio a la hora de trocear la tortilla, no pueden existir disputas acerca del tamaño de los pedazos que le tocan a cada uno, lo cual es otra muestra de la inefable cortesía de mi padre). Y entonces comienza, realmente, la comida.

Cuando el tenedor penetra por vez primera en la masa, se descubre, en medio de un murmullo de olas, que la tortilla, a pesar de su aspecto ligeramente tostado, se mantiene blanda en su interior, como si hubiera sido conservada durante años en el hígado de un ave fénix. En medio de esta maravillosa gelatina se deslizan suavemente los pequeños pedazos de plátano, como empujados por una brisa sobrenatural. Toda la masa de la tortilla de plátanos «a la Havanaise» queda ligeramente llena de puntos negruzcos, que la hacen semejar vagamente al pubis débilmente rasurado de una estrella de cine.