

La alcachofa

Raúl Falcó



*Alcachofas, frutas y tazas de Osias Beert (1580–1624).
Museo de Bellas Artes, Grenoble, Francia (Getty
Images Latin America)*

ANTES DE MIRAR MÁS de cerca y atreverse a rozar cautelosamente con la yema de los dedos las puntas afiladas de sus hojas apretadas, los primeros piquetes y las inesperadas suavidades ya se habrán producido en la boca tras pronunciar los contrastes sonoros de su nombre. Entre vocales tan abiertas como su color verde, las diferentes posiciones de la lengua, dientes y labios al articular cada una de sus consonantes prefiguran la variedad de sensaciones que nos promete su degustación.

Si se quiere llevar a cabo el ritual de su consumo, es indispensable contar con alcachofas de buen tamaño. Para servir las en la mesa, bastará haberlas hervido y acompañarlas con una simple vinagreta. Tan extraña como ellas es la manera de consumirlas. Caso único entre los vegetales respecto a las buenas maneras de la mesa, se usarán los dedos para comer y los cubiertos tan sólo servirán para ser dispuestos debajo del plato, en el borde más cercano a la copa, con el fin de lograr una inclinación suficiente para que la vinagreta forme un charco alargado y homogéneo en su parte opuesta. Para este fin, se recomienda el uso del mango del cuchillo, siendo deseable que sea lo suficientemente grueso para lograr la inclinación requerida; si tal no fuera el caso, será necesario recurrir al dorso del tenedor o a una cuchara sopera volteada. En el espacio vacío del plato así inclinado, se colocará la alcachofa entera sentada sobre su corazón y, antes de empezar,



Bodegón, Clara Peeters (1589-1676), (Getty Images Latin America)

es muy recomendable disponer de otro plato a un lado para poder depositar en él, como si se tratase de conchas de mejillones o cáscaras de langostinos, los desechos que se acumularán conforme nos irán siendo reveladas las delicias de este manjar. Todo está listo.

Sin embargo, antes de proseguir, no resulta del todo ocioso recalcar las virtudes únicas de las alcachofas, si se considera el peligro de comparaciones presurosas y asimilaciones superficiales respecto a otros productos y platillos. (Además, si todavía no se han entibiado suficientemente, el tiempo de este aparte no podrá ser más que provechoso para las papilas gustativas y la manipulación de los comensales). A nadie puede afectarle considerar que, contrariamente a los caprichosos seres animados que la Naturaleza ha puesto a nuestra disposición para fines gastronómicos, más emparentada con cardos y cactus varios que con frutos amurallados o animales atrincherados tras de sus corazas hostiles, la modesta y compacta alcachofa se presenta ante nosotros, lista para prestarse a nuestros apetitos, tal y como es, parte y todo en cada una de sus capas.

En vez de tener que romper, triturar y hacer a un lado las tenaces barreras que nos impiden llegar al manjar que anhelamos, la alcachofa finge proceder de la misma manera, pero cada una de esas defensas, que iremos desechando para adentrarnos en ella, ya nos ofrece en sus partes internas (opuestas a las que culminan en un agujón afilado) un poco de la carne y del sabor que deseamos disfrutar al desnudo, de cuerpo entero, sin que se interponga el menor obstáculo entre la masa de su sustancia y nuestro paladar. Con

el fin de no tener que elucubrar en demasía, resulta bastante evidente que una hortaliza, servida como entrada de una comida más o menos refinada, puede encerrar en su naturaleza la esencia de toda enseñanza espiritual: en pos del fin último, de la revelación de la verdad, enfrentando todo tipo de contrariedades y de retos, lo más difícil para el aspirante consiste en lograr percibir que ese fin se encuentra presente a cada paso de las pruebas que tan sólo parecían estar ahí para ser superadas. Si hubiese podido verlo, ya sería un iniciado. Modestamente, con un verdor un tanto más pálido que el que tenía antes de ser hervida, la alcachofa, con sus hojas un poco más separadas, presentada en la mesa ante comensales rara vez iniciados, encierra una verdad muy simple: el anhelado sabor del corazón se saborea desde la primera hoja chupada entre labios y dientes.

Ya es, pues, hora de declarar la verdad que ensombrece todo lo antedicho. Como sucede con muchos objetos del deseo del hombre, la alcachofa se ha visto reducida a la codicia y, ¿por qué no decirlo?, a la prisa con la que su corazón se ha visto convertido en su único atributo deseable. Así se ofrecen a la venta: deshojados y deshebrados en crudo por manos anónimas, ya sin su envoltura iniciática, listos para ser procesados en muy diversas preparaciones que permiten degustarlos de golpe, usando los cubiertos con toda propiedad y pensando ya en el siguiente platillo, como si se tratara únicamente de una sofisticada manera de disponer de una base vegetal rellenable, horneable y gratinable. Ante estas evidencias de los usos gastronómicos, re-

sulta un tanto arduo defender el proceso de degustar una alcachofa entera, ya que recurrir a la excelsitud de su sabor no constituye una razón de peso. Justamente, tal es el argumento de los apresurados cocineros y comensales, quienes, cual sacerdotes aztecas, tan sólo consideran el valor del corazón extirpado para que sus presurosos sacrificios resulten eficaces ante las exigencias de sus dioses.

Si los comensales de este banquete han tenido la paciencia suficiente para tolerar y acaso considerar estas cavilaciones, es seguro que la ausencia de la menor exhalación de vapor en el plato que contiene las alcachofas enteras traídas a la mesa nos asegura que ha llegado el momento ideal para que cada quien se sirva una (con la mano) y se disponga a recorrer el camino —la aventura, la promesa— que encierran las alcachofas tras las homogéneas filas de picos que externa su enigmática circunferencia de hojas, dispuestas en un perfil casi triangular, dibujado tanto en sus partes como en su todo.

Cada comensal está servido: señoras emperifolladas, señores de saco y corbata, jóvenes recién admitidos a la mesa de los adultos, dos o tres ancianos. Los que no conocían el truco del cubierto debajo del plato ya lo han imitado observando a su vecino. Y, gracias a eso, acaso han hablado en esa mesa por primera vez. La señora más elegante es la que usa sus dedos con la mayor naturalidad y la que mejor se sabe chupar cada hoja de alcachofa. En cuestión de segundos, todos adoptan su estilo y, entregados a esta labor, cesa casi por completo cualquier diálogo. La alcachofa se ha adueñado del banquete. Todos los dedos y las bocas proceden muy pronto del mismo modo. Sin embargo, la ausencia de conversación ha abierto un espacio insólito: el silencio de cada comensal absorto en su labor. El hecho de degustar, hoja tras hoja, el platillo que se está comiendo estimula en cada quien recuerdos e imaginación. “Me quiere”... “No me quiere”... “Uno, dos, uno, dos... Y va en pares una fila”... Y más allá: descubrir lo que es morder, chupar, lamerse los dedos...

Hay sabor, hay obsesión por separar, sorber y saborear la tirita de corazón que cada hoja ofrece en su base, remojada en vinagreta y suavemente desprendida. Cada alcachofa en cada plato va perdiendo al mismo tiempo su color verde encendido y su volumen primero. Todos los comensales lo sienten, entre sus dedos y el plato de desechos cada vez más pletórico. Es más, se han ido convirtiendo en este proceso. Sin pensar en nada más que seguir deshojando el fruto, cada comensal se acerca a una verdad que, llegado a este punto, tan sólo opera en él pero no se le muestra como tal.

A medida que ha ido perdiendo sus capas exteriores, la alcachofa ofrece nuevos retos. Ya resulta casi imposible desprender una sola hoja. Las tiernas hojas internas —que forman una suerte de cono lustroso de color verde muy tierno y que culmina en una sola punta violácea peligrosamente afilada— constituyen de golpe un obstáculo para los neófitos. De nuevo, la misma señora elegante pone el ejemplo. Toma entre sus dedos la totalidad del cono y, con un solo gesto, lo desprende enteramente de su base, dejando al descubierto las insospechadas crines de color paja que protegen la superficie íntima del corazón. Casi todos la espían, pero ella tan sólo mira largamente la base circular interna del cono que sostiene entre su pulgar y su índice. Todos ven esa parte exterior: su borde redondeado y su terrible aguijón violeta. Pero nadie sabe lo que ella ve mientras contempla el interior de su base. Aparta un segundo su mirada, sus dedos aprietan el cono hasta que la base circular y carnosa llega a formar una sola capa horizontal con los dos bordes curvos obligados a pegarse paralelamente. Los remoja delicadamente en su vinagreta y, seccionando su parte más carnosa con el filo de sus incisivos, corta delicadamente el espesor de esos bordes unidos, cerrando largamente los ojos mientras saborea masticando muy suavemente, hasta depositar los restos mordisqueados del cono en su plato de desechos. Uno a uno, el resto de los comensales se disponen a enfrentar este trance de placer acrecentado. Acaso más para jóvenes y señores que para

ancianos, la misteriosa visión de la dama elegante se ha convertido, tras haber operado con éxito el gesto de desprendimiento, en la aparición de una vulva delicada y húmeda que cada alcachofa encierra, engendrando en cada comensal una manera única e incommunicable de mirarla, de concebirla, de llevársela a los labios y de morderla. Nadie deja de hacerlo. Nadie tira en el plato de los desechos este como sin haberlo chupado y mordido, ya muy cerca del codiciado corazón.

De nuevo, la señora elegante marca la pauta del ritual siguiente. Las hebras, radialmente dispuestas sobre la parte interna del corazón, pubis cereal que cela la íntima mucosa del corazón, no son comestibles y, a falta de saber removerlas, representan una suerte de protección blanda pero difícil de franquear. Con sus dedos elegantes y ágiles, la señora las ha desprendido de raíz de esa tierna superficie, que tan sólo deja ver ahora los hoyuelos en los que estaban implantadas, mediante dos o tres gestos eficaces que les han permitido a los comensales ignorantes descubrir cómo llegar a su vez a poder desnudar el corazón de la alcachofa. Al fin supieron cómo llegar a estar listos para comerse de dos o tres bocados sólidos y consistentes esa carne última, que tan sólo les había ofrecido atisbos emanados de su secreto en cada pedacito chupado de cada hoja pacientemente deshojada.

Para llevarlo a cabo, ya no es necesaria la inclinación del plato. En cambio, es recomendable que,

además de regresar así a las buenas maneras de la mesa, se recurra al uso del cuchillo y del tenedor para cortar y pinchar los gajos de corazón. Dichos utensilios vuelven a aparecer en manos de cada comensal, mientras los restos de vinagreta en cada plato se extienden y se adelgazan a lo ancho de su superficie. Uno tras otro, recuperado el uso de las buenas maneras, se apresuran a tramitar la veloz degustación de esa tierna carne vegetal que, apenas unos minutos antes, era la quimera distante y oculta, el digno premio de una aventura en cuyo nombre se corrieron riesgos que en apariencia tan sólo ponían en juego la habilidad para no perder la compostura, a pesar de tener que prescindir de los modales que la sostienen, sin sospechar que, al hacerlo, no sólo podía abrirse una brecha en las buenas costumbres, sino que tal vez era inminente la revelación de que deshojar una alcachofa no sólo se justifica en pos de lograr comerse su corazón.

En pocos segundos, tan sólo quedarán sobre la mesa platos laterales llenos de hojas mordisqueadas, mezcladas con hebras en desorden, y los platos frente a cada comensal, con vagos restos de vinagreta, ya todos cruzados por un tenedor y un cuchillo, en la compartida y lacónica declaración de que habrá finalizado el primer tiempo de la comida y de que todos esperarán con aplomo el servicio del siguiente platillo, mientras que, al fin, la conversación habrá logrado retomar su curso normal. ■■

Bodegón de peces, cacharros y verduras, Tomas Hiepes (1610-1674).
(Getty Images Latin America)

