



La spécialité DE MONSIEUR DUCLOS

TRADUCCIÓN JUAN FERNANDO MERINO

ILUSTRACIÓN TOBÍAS DIVAD NAUJ

OLIVER
LA FARGE

Los juristas de París se sorprendieron cuando el magistrado Béchamil, el célebre abogado, se hizo cargo de la defensa de Pierre Duclos. Estados Unidos había solicitado la extradición de Duclos al estado de Connecticut para juzgarlo por un homicidio que él mismo admitía haber cometido. Su extradición parecía inevitable. Por otra parte, Duclos era de la provincia de Auvernia y el magistrado Béchamil, un normando, había expresado a menudo y de manera abierta la antipatía que le inspiraban los auverneses. Detestaba su acento. Desconfiaba de su estatura pequeña, su tez oscura y su ferocidad. Sostenía que se trataba de una gente emocionalmente primitiva para una nación fundada sobre las bases de la civilización y la razón pura, más españoles que franceses, más latinos que galos, y demasiado amantes del ajo.



El magistrado Béchamil era un reputado abogado litigante, un brillante pensador legalista, un *gourmet* y un hombre de profundo sentido común. El hecho de que se hiciera cargo del caso atrajo una atención considerable, que luego se vio incrementada cuando haciendo uso de su sagacidad consiguió que el juicio fuera aplazado de la sesión de invierno a la de primavera. Era un hombre que no hacía nada sin una finalidad precisa. El aplazamiento era esencial, ya que todo el asunto giraba alrededor de una comprensión cabal de lo que significaba la *haute cuisine française*. Un juicio durante la sesión de primavera significaba que sería presidido nada menos que por el presidente de la Société Gastronomique des Légistes, aquella famosa asociación de juristas *connaisseurs*, con otros dos miembros de la asociación como jueces adjuntos. Por el contrario, la sesión de invierno, le confió Béchamil a su cliente, estaría presidida por un hombre que había sido visto —al llegar a este punto bajó el volumen de voz hasta un susurro— echándole vinagre a unos riñones salteados en salsa de Madeira. Se estremecieron de asco al unísono.

Por otro lado, el magistrado Béchamil tenía sus propias y poderosas razones para tomar el caso. En la privacidad del apartamento de soltero del abogado, Duclos había demostrado ampliamente que era un chef magistral. Y por encima de todo, su asombrosa variación sobre la *sauce blanche* ordinaria, que era el corazón mismo del caso, era una de aquellas grandes innovaciones que consagran en la historia el nombre de un artista. El abogado veía una buena probabilidad de ganar el caso. Pensaba también que podría ser la forma de ser admitido por fin en la Société Gastronomique des Légistes, que no solo era una constelación de *gourmets*, sino también el círculo interno que ejercía el control de su profesión.

Duclos planeaba, si le dejaban en libertad, viajar inmediatamente después del juicio a Auvernia, donde visitaría a sus parientes y se casaría con su prometida. Con ella y con la dote que recibiría, regresaría a París y abriría un restaurante. Al magistrado Béchamil le parecía un plan encomiable. Le preguntó al chef cuánto tiempo se quedaría en Auvernia. Duclos le contestó que alrededor de un mes. El abogado asintió y sonrió para sus adentros. Un mes sería tiempo suficiente, pensó.

El caso fue visto por el panel de tres jueces que Béchamil había deseado. La sala de justicia estaba muy llena y la presencia de un agregado de la embajada estadounidense era indicación clara de la importancia del caso. La acusación presentó su caso de manera contundente. La evidencia resultaba irrefutable. El acusado había tenido un restaurant en Connecticut. Una noche había invitado a cenar a un grupo de sus clientes. En el transcurso de la cena, y sin una razón aparente, el acusado había apuñalado a uno de los asistentes, de apellido Hathaway, atravesándole el corazón con un cuchillo de trinchar. (La pronunciación de los nombres “Hathaway” y “Connecticut” le causaba al fiscal no pocas dificultades). No correspondía al tribunal allí presente decidir si el acusado

de apellido Duclos era culpable o inocente, sino tan solo determinar, como sin lugar a dudas tendría que determinar, que existía una sombra de culpabilidad suficiente para exigir que el implicado regresara al suburbio, provincia o estado de Connecticut, donde tendría un juicio justo de acuerdo con las leyes estadounidenses.

Cuando el magistrado Béchamil se puso de pie, los allí presentes estaban seguros de que el caso ya estaba perdido. El insigne abogado examinó uno por uno a los miembros del tribunal. Se echó hacia atrás las mangas de la toga y se ajustó la corbata. Él no iba a negar, dijo, los hechos expuestos por su erudito colega. En efecto, el acusado había apuñalado a uno de sus invitados atravesándole el corazón mientras estaba sentado a la mesa. Sin embargo, se proponía demostrarle al tribunal que aquella había sido una acción honorable y plenamente justificada. Igualmente demostraría que sería un insulto a la justicia entregar a un hombre que en verdad era un héroe a la jurisdicción de un pueblo que era incapaz de captar los principios que atañían al caso.

—Es preciso proporcionarles —dijo— una leve idea de la gente de la tal provincia de Connecticut, contigua a la metrópolis de Nueva York. Tengo que describirlos desde el punto de vista de un chef de cocina, un gastrónomo y un artista, todo lo cual es mi cliente.

Describió cómo aquellos individuos engullían diariamente un apresurado desayuno, salían disparados hacia Nueva York en tren o en automóvil, y tras un día de trabajo sostenido e intenso, característico de la energía estadounidense, regresaban corriendo a casa, donde llegaban exhaustos, apenas a tiempo para apaciguar la fatiga con un exceso de cócteles en lugar de proceder a saborear los placeres de la mesa. Al llegar a este punto, y por medio de una ingeniosa transición, abordó el tema de la crema de almejas.

El magistrado Béchamil describió aquel bivalvo, más pálido que un mejillón, más duro que una vieira, menos succulento que una ostra, similar a un cuero cuando se cocinaba. Describió el proceso de la preparación de la crema, desde el tocino salado que humeaba en la sartén hasta el plato terminado con manchas de grasa flotando aquí y allá. El tribunal estaba impresionado, pero resultaba evidente que los jueces se estaban preguntando qué tenía que ver aquella descripción de monstruosidades con el caso en cuestión.

—Entre aquella gente —explicó— existe cierta afectación de epicureísmo. También existe una afectación culinaria, con un loable deseo de emular la *cuisine française*. Pero la maestría de un gran arte requiere de varias generaciones. Así como aquella gran nación se encuentra a la vanguardia de todas las demás en lo que a máquinas se refiere, así mismo tiene un gran camino que recorrer antes de que sus ciudadanos adquieran un verdadero sentido de la gastronomía. Muchos de entre ellos han adquirido algo de buen paladar, el suficiente como para frecuentar el pequeño restaurante de mi cliente. Todavía no han aprendido, sin embargo, a cocinar. Podrán hacer sus cremas de almejas, que no están mal para acompañar un simple bistec, pero cuando intentan ir más allá, erran.



El magistrado Béchamil tenía sus propias y poderosas razones para tomar el caso. En la privacidad del apartamento de soltero del abogado, Duclos había demostrado ampliamente que era un chef magistral.

—Es imposible persuadirlos —continuó diciendo— de que una pequeña cantidad de algo puede resultar suficiente. Si una pizca de albahaca le da buen sabor a un plato, piensan entonces que será aún mejor con dos pizcas. Al cocinar, lo que buscan no es saborear la influencia de los ingredientes sino los ingredientes mismos. Si uno de esos caballeros está elaborando un plato en su cocina y ve que la receta indica que hay que agregar una cucharadita de vino seco de Sauternes, sin temblarle la mano es capaz de reemplazarlo por una cucharada sopera de uno de aquellos vinos de California.

El magistrado Béchamil hizo una pausa dramática. Los jueces se veían profundamente consternados. Todos se volvieron a mirar al representante de la embajada de Estados Unidos, quien, ruborizado, tenía la vista clavada en sus manos entrelazadas. Hasta el momento todavía no se había dicho nada que pudiese evitar la extradición de Duclos, pero el ambiente en la sala estaba ahora poderosamente a su favor.

—Entre los comensales frecuentes del restaurante de mi defendido estaba ese tal mister Hathaway —dijo Béchamil retomando la palabra—, un hombre ciegamente satisfecho con su propia habilidad culinaria. Un hombre que se jactaba de sus *omelettes* y que sin embargo insistía en público que la margarina era tan buena como la mantequilla.

Sus ojos chispearon en dirección del juez sentado a la derecha, conocido internacionalmente por sus *omelettes*.

—De manera, señores, que ya les he descrito el escenario. Ahora nos acercamos al día y a la hora de los hechos, unos hechos que mucho más que un castigo merecerían un premio. Mi cliente, siempre empeñado en perfeccionar su arte, descubrió una variación asombrosa de uno de los elementos más sencillos de la culinaria, la salsa blanca, elevándola a las esferas celestiales. No voy a expandirme al respecto, puesto que esta corte de justicia tendrá la oportunidad de juzgar por sí misma la exquisitez de esta creación, producto de las más puras esencias de la culinaria francesa, de la simplicidad hecha arte, de la sincronización perfecta y de la moderación en su justo punto.

—Mi cliente comprendió que esta salsa pasaría a ser la más connotada *specialité de la maison*. Se haría famosa con el nombre de *sauce blanche Duclos*. Le aseguraría por fin el regreso triunfal a su tierra nativa. Creada en Connecticut, transferida luego a Francia, donde pertenecía por derecho propio, se convertiría en un imán para los estadounidenses, una fuente de ingresos en dólares, una contribución a su país natal durante el proceso de restauración económica bajo el Plan Marshall. Para hacer el lanzamiento en sociedad de esta salsa, convocó a un grupo selecto de clientes a cenar. Entre ellos se encontraba el individuo de apellido Hathaway, incluido en el grupo no por su carácter personal ni por su

paladar refinado, sino por su fortuna y su posición, que incluso exigía que fuese sentado a la izquierda de mi cliente.

—La salsa fue servida con la entrada, exactamente como en breve va a ser servida a este tribunal. Todos los allí presentes lanzaron exclamaciones de admiración. Los invitados brindaron por el anfitrión y por la *sauce blanche Duclos*. Preguntaron por la receta, pero mi defendido se limitó a sonreír. Probaron, paladearon, trataron de adivinar, pero los elementos nuevos —el secreto— se les escapaba.

—Pleno de dicha, mi defendido entró a la cocina a supervisar los momentos finales de la preparación del plato principal. Aquel hombre llamado Hathaway, fingiendo camaradería, siguió sus pasos. Antes de que mi cliente cayera en cuenta de lo que estaba ocurriendo, el hombre se había dirigido velozmente a la pequeña estufa en la cual mi defendido preparaba sus creaciones personales. Allí estaba la olla con los restos de la *sauce blanche Duclos*, y un poco más allá, sobre el estante, estaban todos sus ingredientes. Hathaway examinó el estante, soltó una risita y regresó a la mesa. Indignado, pero cortés como siempre, mi cliente se aseguró de que estuviera a punto el plato principal y volvió a su asiento.

—El sujeto ese, Hathaway, estaba sentado a su izquierda como dije. Se había preparado para el banquete, como de costumbre, con un exceso de cócteles. Un momento después se inclinó hacia mi cliente y le dijo al oído estas palabras terribles: “Venga a cenar el próximo miércoles, viejo”. A continuación pronunció tres nombres, el secreto mismo de la *sauce blanche Duclos*, y de nuevo se rio entre dientes.

El magistrado Béchamil guardó silencio el tiempo suficiente para que los presentes absorbieran plenamente todo el horror de la situación.

—Los años que mi cliente pasó en la Resistencia le habían enseñado a pensar y actuar con velocidad. De inmediato, tan rápido como cada vez que tuvo que confrontar a la Gestapo, comprendió la situación. Con sus torpes manos, aquel individuo prepararía una tergiversación de su salsa que en adelante ofrecería con el nombre de *sauce blanche Duclos*. Antes incluso de que su creación maestra fuese lanzada, ya estaría circulando una falsificación, su reputación como chef quedaría destruida, y no solo él mismo sino también la República Francesa habrían sufrido un despojo.

—¿Qué podía hacerse? ¿Cómo se puede borrar de una mente un conocimiento adquirido? Solo se podía hacer una cosa y mi cliente la hizo, sabiendo perfectamente que de tal manera ofrecía, una vez más, el sacrificio de su propia vida si el buen Dios así lo quería. La esencia de lo que sucedió después ya la conocen ustedes. De manera milagrosa mi defendido consiguió escapar. No voy a malgastar el tiempo del tribunal con detalles de su viaje a México ni de su embarque para regresar a nuestro país. Baste decir que en cuanto puso pie en su adorada Francia, este patriota asumió abiertamente su verdadero nombre, convencido de que había actuado correctamente y deseando tan solo su reivindicación.

El magistrado Béchamil guardó silencio. El presidente de la corte dijo que era del todo esencial que el tribunal examinara la *spécialité de Monsieur Duclos*. Acto seguido fue llevada al recinto una mesa rodante con el equipo de cocina y los ingredientes. Monsieur Duclos avanzó, hizo una venia ante el tribunal y sin mediar palabra se puso a trabajar.

Mientras Duclos llevaba a cabo sus preparativos, el abogado explicó que la entrada consistía simplemente en tajadas de pechuga de pollo, asadas y empaçadas en vino blanco de Borgoña. Para que el tribunal pudiese estar seguro de cuál era la contribución de la salsa al todo, se les pasó un plato con tajadas de pechuga. Los jueces se entretuvieron tratando de determinar cuál era el vino utilizado y de qué cosecha.

En un momento dado, el pequeño chef sacó tres frasquitos de un sobre y los vació en la sartén. Luego arrojó los frascos al cubo de desperdicios. La salsa fue vertida sobre las pechugas tibias y acto seguido se repartió en los platos y se sirvió a los jueces acompañada de un buen pan y de un vino Graves bien escogido. Mientras los jueces saboreaban el plato resultaba evidente que el efecto había sido electrizante. Comenzaba a parecer que el magistrado Béchamil iba a ganar el caso.

Los jueces se retiraron a deliberar. El magistrado Béchamil esperó serenamente. Estaba seguro de haber expuesto y sostenido su caso de la mejor manera posible. Estaba convencido también de que ningún miembro de la Société Gastronomique des Légistes iba a permitir que el secreto de una salsa semejante desapareciera de la faz de la tierra. Para sus adentros también se sentía complacido porque había conseguido quedarse furtivamente con los tres frascos en el momento en que retiraban la mesa y ya había identificado uno de ellos.

Regresaron los jueces. El presidente del tribunal habló bien del Plan Marshall y se refirió con hondo afecto a la liberación de Francia. Recalcó, no obstante, que tales asuntos no se estaban juzgando en aquella corte. Era el acto específico del acusado lo que debía ser considerado dentro de su contexto. Estaba en cuestión el derecho de un hombre a proteger su modo de sustento. Había que pensar también en el carácter sagrado del arte. Existían asuntos de interés nacional. Se trataba del riesgo de entregar a un hombre para que fuese juzgado en unas circunstancias tales que, con todo el respeto por la jurisprudencia estadounidense, lo más factible era que no se le hiciera verdadera justicia debido a un conflicto fundamental de costumbres y culturas. Necesariamente había que dudar que un jurado proveniente de la tierra de la crema de almejas y de la margarina estuviese en condiciones de comprender los valores involucrados en el caso.

—Finalmente —dijo—, el robo de una receta de esta categoría, un hecho agravado por la incompetencia culinaria del ladrón, constituye una forma particularmente despreciable de hurto. El asesinato del ladrón en el momento de consumir los hechos resulta idéntico desde el punto de vista legal pero mucho



—Es imposible persuadirlos —continuó diciendo— de que una pequeña cantidad de algo puede resultar suficiente. Si una pizca de albahaca le da buen sabor a un plato, piensan entonces que será aún mejor con dos pizcas.

más noble que dispararle a un asaltante en el momento en que entra por la ventana de un hogar. La extradición queda denegada.

La sala de justicia estalló en exclamaciones entusiastas. El agregado estadounidense se marchó de forma furtiva. Monsieur Duclos abrazó al magistrado Béchamil. Fue una victoria tremenda.

A las once de la mañana del día siguiente, el abogado les advirtió a sus empleados que estaría ausente varias horas, ocupado en asuntos personales. Se dirigió entonces a su apartamento, donde procedió directamente a la cocina. Con movimientos precisos y delicados dispuso los públicamente conocidos ingredientes de la *sauce blanche Duclos*. De un cajón cerrado con llave sacó los tres elementos secretos que había identificado la noche anterior. Ahora la pregunta crucial era: ¿cuánto de cada uno?

Realmente no esperaba poder replicar la salsa. Como conocedor de la buena mesa que era, sabía de sobra que era un cocinero mediocre. Duclos iba a permanecer un mes en Auvernia. El tiempo suficiente para acercarse tanto a la verdadera salsa que incluso el fino paladar del presidente de la Société Gastronomique des Juristes, con el intervalo de un par de semanas, quedase convencido de que efectivamente había duplicado la *sauce blanche Duclos* con solo probarla una vez antes del juicio. Su elección como miembro de la Société sería entonces un hecho.

Se quitó el abrigo, se cubrió con un delantal amplio y puso manos a la obra. Un poquitín de esto, supuso, un poquito más de aquello, y del tercero... ¿apenas una gota? ¿O era excesiva su timidez? Quizás en su grandeza Monsieur Duclos se había atrevido a usar hasta media cucharadita. Uno tiene que experimentar, se dijo. Por esta vez echaría un cuarto de cucharadita.

El resultado dejó bastante qué desear. No llegaba a ser verdaderamente bueno, probablemente debido a un indefinible pero desagradable desbalance de los elementos. Béchamil soltó un suspiro y volvió a comenzar. Mientras revolvía los ingredientes y meditaba, ajeno al mundo, se sobresaltó de tal manera que dejó caer la cuchara al suelo al escuchar el sonido de pasos a sus espaldas y un acento de Auvernia que le resultaba muy familiar: “Buen día, magistrado Béchamil”.

Giró como un trompo. Duclos, que en aquel momento debía estar ya en Auvernia, avanzaba hacia él. Vestía un traje negro, una camisa blanca de cuello duro y una corbata sobria. El magistrado Béchamil advirtió que los zapatos le rechinaban levemente. Colocó su sombrero de hongo bajo una silla y sacó de debajo del brazo un estuche de aproximadamente medio metro, cubierto con felpa de color púrpura.

—Voy de camino a la estación —dijo— y he pasado a visitarlo para mostrarle una ganga que he conseguido. Mire usted...

Lentamente abrió el estuche. En su interior yacía una cuchillo de trinchar de fino acero, moderadamente usado y muy bien afilado. Monsieur Duclos depositó el estuche sobre la mesa y sacó el cuchillo.

—Créame si le digo, magistrado, que esta es una réplica casi exacta del hermoso cuchillo que me vi obligado a sacrificar para ultimar al tal Hathaway.

El magistrado Béchamil solo consiguió mascullar algo confuso.

El hombrecillo se quedó mirando los ingredientes sobre la mesa.

—Está experimentando, señor abogado. ¿Se ha topado con problemas? —El acento de Auvernia era más marcado que de costumbre—. Un caso de incompetencia, me temo. Ningún buen cocinero pensaría que yo usaría eso —señaló uno de los ingredientes— en una salsa. Llevé un frasco de eso a manera de engaño. ¡Incompetente!

Sonrió. Era oscuro, pequeño, feroz, la luz de sus ojos tenía algo de primitivo, era más español que francés, más latino que galo. Con la mano izquierda acarició la hoja del cuchillo. Pausadamente, con aquel detestable acento, recitó:

—El asesinato del ladrón en el momento de consumir los hechos resulta idéntico desde el punto de vista legal pero mucho más noble que... **U**



[...] Carvalho se descubrió a sí mismo en el acto de dar una conferencia a las boquiabiertas damas que le acompañaban sobre las raíces gastronómicas de la humanidad. No fue la exclamación de la andaluza, “Madre mía, cuánto sabe este hombre”, lo que le hizo reflexionar sobre el papel que había asumido, sino el escuchar en sus propios labios la expresión *koyné*, aplicada al origen común de algunos guisos.

—Así como hay una *koyné* lingüística y podemos precisar el origen común de las lenguas arias en el indoeuropeo, hay una *koyné* gastronómica evidente, uno de cuyos síntomas científicos es el pan con tomate. Podemos hermanarlo con la pizza, pero la supera en facilidad. La harina en la pizza debe cocerse. En cambio el pan con tomate es simplemente eso, pan y tomate, un poco de sal y aceite.

—Y está riquísimo —jaleaba la andaluza, llena de entusiasmo por los misterios que le desvelaba Carvalho—. Refresca y alimenta. Tiene mucho alimento. El doctor Cardelús me lo dijo cuando llevé a mi nene que estaba un poco anémico. Dele bones llesques de pan con tòmaquet y pernil. Un milagro. Tengo al niño en una casa de campo de Gavá y yo les digo a los que le cuidan: sobre todo, pan con tomate, mucho pan con tomate.

A Carvalho le molestó que descendiera el nivel científico de la conversación. Pero ya llegaba la bandeja de pan con tomate.

Fragmento de *Tatuaje*
Manuel Vázquez Montalbán