

## De la literatura a les cuines de la Mediterrània Cuinar: un art i un plaer



- Conde Oracio –dijo la mujer con una voz de contralto profunda, cálida y prometedora-, cerebro volver a verlo. – Miró a Brunetti haciéndole extensiva la hospitalaria sonrisa.

Brunetti recordó que el conde le había dicho que regentaba el local la hija de un amigo, por lo que quizá era en su calidad de viejo amigo de la familia que el conde preguntó:

- *Come stai, Valeria?* –Aunque el tuteo nada tenía de paternal, y Brunetti estudió la reacción de la mujer.

- Molto bene, signor conte. E lei? –respondió ella, en un tono que no armonizaba con la formalidad de la frase.

- Bien, muchas gracias. –El conde indicó a Brunetti con un ademán-. Mi yerno.

- *Piacere* –dijo él, y la mujer correspondió con la misma palabra, acompañada de una sonrisa.

- ¿Qué nos recomiendas hoy, Valeria? –preguntó el conde.

- Para empezar, tenemos *sarde in saor o latte di seppie*. Las *sarde* las preparamos anoche, y las sepias han llegado a Rialto esta mañana.

Pues serían congeladas, pensó Brunetti. Aún era pronto para lechas de sepia frescas. Pero las sardinas estarían bien. Paola nunca tenía tiempo para limpiar sardinas y hacerlas marinar con cebolla y pasas, por lo que poder tomarlas ahora sería un regalo.

- ¿Qué dices tú, Guido?

- *Sarde* –respondió él sin vacilar.

- Sí. Para mí también.

- *Spaghetti alle vongole* –dijo la mujer, menos como una recomendación que como una orden.

Los dos hombres asintieron.

- Y después tenemos *rombo* o, quizá, *coda di rospo*. Los dos son muy frescos.

- ¿Cómo están hechos? –preguntó el conde.

- El *rombo*, a la parrilla y el *coda*, al vino blanco, con *zucchini* y romero.



Leon, Donna (1998) . *Nobleza obliga*.

Barcelona : Planeta DeAgostini, 86-89

## De la literatura a les cuines de la Mediterrània Cuinar: un art i un plaer



- ¿Es bueno el *coda*?

Por toda respuesta, la mujer hundió el nudillo del índice de la mano derecha en la mejilla y lo hizo girar relamiéndose.

- Entonces decidido –sonrió el conde-. ¿Y tú, Guido?

- Para mí, *rombo* –dijo Brunetti, a quien el otro plato le había parecido muy sofisticado, una de esas cosas servidas con un trozo de zanahoria recortada en forma de rosa o decorada con una ramita de menta.

- ¿Vino? –preguntó la mujer.

- ¿Tenéis del Chardonnay que hace tu padre?

- Es el que bebemos nosotros, señor conde, pero no solemos servirlo. –Al ver su gesto de decepción, agregó-: Pero puedo traerles una jarra.

- Gracias, Valeria. Lo he bebido en casa de tu padre y es excelente.

Ella movió la cabeza de arriba abajo, en reconocimiento de esta verdad y bromeó:

- Pero que no le oigan los de Hacienda.

Antes de que el conde pudiera hacer un comentario, sonó una voz en la otra sala, y la mujer dio media vuelta y se alejó.

No es de extrañar que la economía de este país vaya de capa caída –dijo el conde con un furor repentino-. El mejor vino que se produce en esta tierra, y no pueden servirlo, probablemente, por alguna pamplina legal sobre el contenido en alcohol, o porque en Bruselas algún cretino ha decidido que se parece demasiado a otro vino que se produce en Portugal. Los que mandan son una colección de tarados.

Brunetti pensó que esta era un comentario curioso en boca de un hombre que, a sus ojos, siempre había estado entre los que mandaban. Pero, antes de que pudiera responder, Valeria estaba de vuelta con una jarra de libro de un pálido vino blanco y una botella de agua mineral, que nadie le había pedido, por cierto.

El conde sirvió dos copas de vino y acercó una a Brunetti.



Leon, Donna (1998) . *Nobleza obliga*.

Barcelona : Planeta DeAgostini, 86-89

## De la literatura a les cuines de la Mediterrània

### Cuinar: un art i un plaer



- Ya me dirás qué te parece.

Brunetti tomó un sorbo. Siempre le habían irritado los ditirambos sobre el vino y su sabor, que si “nobleza de solera, que si”aromas afrutados”... por lo que se limitó a decir:

- Muy bueno –y dejó la copa en la mesa-. Háblame del chico. Dijiste que no te merecía una gran opinión.

El conde había tenido veinte años para acostumbrarse a su yerno y sus modales, por lo que tomó un trago de vino y contestó:

- No; era corto y presuntuoso, lo que es una combinación muy cargante.

(...)

Brunetti iba a comentar que, a juzgar por lo que Paola solía decir de sus universitarios, ni una cosa ni la otra debía de ser un grave impedimento, pero se contuvo al ver acercarse a la mesa a Valeria con dos platos llenos de sardinas relucientes de aceite y vinagre.

- *Buon appetito* –les deseó la mujer, y se alejó hacia una mesa en la Queen cliente le había hecho una seña.

Ninguno de los dos hombres se entretuvo en quitar espinas, y empezaron a saborear enteros aquellos pescaditos bien aderezados con cebollas y pasas, que rezumaban aceite.

*Bon* –dijo el conde. Brunetti asintió, pero no dijo nada, limitándose a deleitarse con el sabor de la sardina, realzado por la acidez del vinagre. Había oído decir que, siglos atrás, los pescadores de Venecia tenían que poner el pescado en vinagre, para que se conservara, como también le habían dicho que se echaba vinagre al pescado para prevenir el escorbuto. Él no sabía si eran ciertas estas razones, pero, por si acaso, daba gracias a los pescadores.

Cuando las sardinas hubieron desaparecido, Brunetti rebañó el plato con un trozo de pan.

¿Hacía algo más, Roberto?-

- ¿Quieres decir en el despacho?

- Sí.



Leon, Donna (1998) . *Nobleza obliga*.

Barcelona : Planeta DeAgostini, 86-89

De la literatura a les cuines de la Mediterrània  
Cuinar: un art i un plaer



El conde sirvió otras dos medias copas de vino.

(...)

En aquel momento, como respondiendo a un conjuro para poner fin a toda charla sobre dietas, llegó Valeria con dos grandes platos de espagueti, salpicados de varias docenas de chirlas. Le precedía un aroma a ajo y aceite.

Brunetti hundió el tenedor en la pasta enrollando en él los gruesos hilos entrelazados. Cuando hubo acumulado lo que le pareció un bocado suficiente, se llevó el tenedor a la boca aspirando con fruición el perfume cálido y penetrante del ajo. Con la boca llena, hizo una señal de asentimiento al conde, que movió la cabeza de arriba abajo y empezó a comer a su vez.

Cuando ya casi había terminado la pasta y empezaba a comer las chirlas, Brunetti preguntó al conde:

- ¿Y el sobrino?
- 

(...)

El conde puso el tenedor atravesado encima de los espaguetis que quedaban en el fondo del plato, y al momento apareció Valeria, a retirar el servicio.

- ¿No le han gustado los espaguetis, señor conde?
- Estaban exquisitos, Valeria, pero quiero dejar un poco de sitio para el *coda*.

La mujer asintió, tomó su plato y luego el de Brunetti. El conde escanciaba más vino cuando ella volvió. Brunetti se alegró al comprobar que estaba en lo cierto respecto al *coda*. El plato estaba adornado con ramitas de romero y un rábano.

-¿Por qué le hacen eso a la comida? –preguntó, señalando el plato del conde con el mentón.

- ¿Es una pregunta o una crítica del servicio? –preguntó el conde.
- Una simple pregunta.



De la literatura a les cuines de la Mediterrània  
Cuinar: un art i un plaer



El conde partió el pescado con la pala y el tenedor, para ver si estaba hecho por dentro. Al comprobar que así era, dijo:

- Recuerdo la época en que, por unos miles de liras, tenías una buena comida en cualquier *trattoria* u *ostería* de la ciudad. *Risotto*, pescado, ensalada y un buen vino. Nada sofisticado, solo los buenos platos que el dueño comía en su propia mesa. Pero eso era cuando Venecia era una ciudad que estaba viva, que tenía su industria y sus artesanos. Ahora lo único que tenemos son turistas, y los ricos están acostumbrados a platos delicados como este. Así, para satisfacer sus gustos, tenemos platos bonitos –Probó el pescad0-. Por lo menos, este además de bonito es bueno. ¿Y el tuyo?

- Excelente –respondió Brunetti. Puso una espina en la orilla del plato y dijo:- ¿Querías hablarme algo?

Con la cabeza inclinada sobre el plato, el conde dijo:

- Es sobre Paola.

**Fotografia**

Wurz (2007). *Spaghetti alle vongole*.

<http://www.flickr.com/photos/wurz/1392020380/>



Leon, Donna (1998) . *Nobleza obliga*.

Barcelona : Planeta DeAgostini, 86-89