

PARADISO*

José Lezama Lima

Doña Augusta indicó que ya podían pasar al comedor. Fue distribuyendo a toda la familia en los asientos que según ella le correspondían. Se sentó en una de las presidencias de la mesa, señalando la otra parte el doctor Santurce. —En el ceremonial clásico dijo—, el que representa la familia invitada debe estar en la presidencia de homenaje. Si Leticia no fuera de la familia, si fuera de otra familia invitada, nos presidiría. Además, Santurce nos puede ayudar en el cuidado de los que están más al alcance de su mano. Sobre todo puede oír las peticiones de la mesa donde están los muchachos—. En efecto, los dos hijos de Leticia y los tres de Rialta se alegraban en una mesa más pequeña, con un mantel muy coloreado, mostrando una juvenil impaciencia por la llegada de la menestra dotada de un humo aromoso que comenzaba a chirriar en la alfombrilla de la lengua.

La inicial entrega de la presidencia a Santurce, tenía todas las peculiaridades de la manera de doña Augusta, por una parte se mostraba con la más depurada cortesía; por la otra, el enlace de esa presidencia con la mesa menor de los muchachos, le restaba cierta jerarquía al puesto otorgado, dándole como una eficiencia de servicio más que el acatamiento a un don o alcurnia de señorío. Los hijos de Augusta disfrutaban con sutileza las dualidades de ese estilo, pero era Alberto el que más rápidamente insinuaba una sonrisa, que desaparecía al tiempo que se esbozaba. —Mucho silencio, turbado sólo por la trituración de las mandíbulas —dijo Santurce, con el rostro vuelto forzosamente sobre la mesa de los garzones. Un tintineo del tenedor sobre la vajilla, hecho con malicia por Cemí, fue la primera violación de la norma dictada por Santurce. El tintineo pareció el eco de la inicial ironía al ofrecer la cabecera al visitante familiar.

Doña Augusta se había preocupado de que la comida ofrecida

* Reproducido de *Paradiso* (Capítulo VII). 4ª ed. México: Ediciones Era, 1976, pp. 193-199.

tuviere de día excepcional, pero sin perder la sencillez familiar. La calidad excepcional se brindaba en el mantel de encaje, en la vajilla de un redondel verde que seguía el contorno de todas las piezas, limitado el círculo verde por los filetes dorados. El esmalte blanco, bruñido especialmente para destellar en esa comida, recogía en la variación de los reflejos la diversidad de los rostros asomados al fugitivo deslizarse de la propia imagen....

A la muerte de Cambita, la hija del oidor, ese mantel que recordaba la época de las gorgueras y de las walongas, había pasado a poder de dona Augusta, que sólo lo mostraba en muy contadas ocasiones, semejantes a las que ella lo había visto en su juventud. El día de la primera invitación a comer hecha a Andrés Olaya en la casa de la hija del oidor, ese mantel, que Augusta recordaba con volantes visos de magia, había mostrado la delicada paciencia de su elaboración, como si lejos de ser destruido cada noche, como la tela de una de las más memorables esperas, se continuase en noches infinitas donde las abejas segregasen una estalactita de fabulosos hilos entrecruzados. El color crema del mantel, sobre el que destellaba la perfección del esmalte blanco de la vajilla, con sus contornos de un verde quemado, conseguía el efecto tonal de una hoja reposada en la mitad del cuerno menguante lunar.

Doña Augusta destapó la sopera, donde humeaba una cuajada sopa de plátanos. —Los he querido rejuvenecer a todos —dijo— transportándolos a su primera niñez y para eso le he añadido a la sopa un poco de tapioca. Se sentirán niños y comenzarán a elogiarla, como si la descubrieran por primera vez. He puesto a sobrenadar unas rositas de maíz, pues hay tantas cosas que nos gustaron de niños y que sin embargo no volveremos a disfrutar. Pero no se intranquilicen, no es la llamada sopa del oeste, pues algunos *gourmets*, en cuanto ven el maíz, creen ver ya las carretas de las emigraciones hacia el oeste, a principios del siglo pasado, en la pradera de los indios sioux —al decir eso, miró la mesa de los garzones, pues intencionadamente había terminado su párrafo para apreciar cómo se polarizaba la atención de sus nietos. Sólo Cemí estiraba su cuello, queriendo perseguir las palabras en el aire, miraba después a sus otros primos, asombrado de que no escuchasen la flechita que su abuela les había lanzado.

—Doña Augusta nos debe haber preparado tantas delicias, que habrá que tener cuidado con el embolia ceroso, el más fulminante de los conocidos —dijo el doctor Santurce.

—Es aquél que en la clínica médica —dijo Alberto, impulsándose en la broma— Martí ha descrito cuando dice: el corazón se me salió del pecho y lo exhalé en un ay por la garganta.

—Todos los males que se derivan del exceso de comer son menores, decía Hipócrates —añadió el odontólogo Demetrio, que

siempre le gustaba mostrar su conocimiento del cuerpo discrepando del doctor Santurce—, que los males que se derivan del exceso de no comer. Añadamos otro cuarto, ahora el de un santo, Pablo llamado de Tarso, que aconseja que el que no coma no se burle del que come, aconsejando también el viceversa. Después de la de un santo, la de un demonio, Antonio Pérez, el asesino que se rebeló opinaba que sólo los grandes estómagos digerían veneno. Por cierto que a José Martí le gustaba mucho esa frase del secretario perverso. Hay que ser muy secretario y muy perverso gara enamorarse de una tuerta, sobre todo cuando sabemos que ese ojo tuerto ha sido besado por Felipe II, que el diablo siga bendiciendo por los siglos de los siglos.

—Comienzas como dietético y terminas como teólogo —dijo Alberto—, lo cierto es que todavía no se conocen los secretos de nuestro vaso de barro. El riñón, por ejemplo, segrega catorce jugos, de los que únicamente seis son conocidos. Los chinos distinguen entre el cuerpo derecho y el izquierdo. Consideran la neurosis y la locura, en distintas dosis, la falta de adecuación entre ambas partes del cuerpo. Un médico nuestro sólo aprecia dos ritmos cardiacos, allí donde un médico chino logra encontrar cuatrocientos sonidos bien diferenciados.

—No son sonidos nítidos, sino los que irregularmente brotan de una especie de rasgueo fibrinoso que se origina en el músculo cardiaco —intervino el doctor Santurce, que reyó obligado a traer la última palabra sobre esas cuestiones científicas, a las que como médico creía que debía aportar su autoridad—. Un canario —añadió—, aparentemente tiene doscientas pulsaciones, son sólo otras tantas descargas fibrinosas.

—Troquemos —dijo doña Augusta para terminar la ociosa discusión—, el canario centella por el langostino remolón—. Hizo su entrada el segundo plato en un pulverizado *soufflé* de mariscos, ornado en la superficie por una cuadrilla de langostinos, dispuestos en coro, unidos por parejas, distribuyendo sus pinzas el humo brotante de la masa apretada como un coral blanco. Una pasta de camarones gigantomas, aportados por nuestros pescadores, que creían con ingenuidad que toda la plataforma coralina de la isla estaba incrustada por capas de camarones, cierto que an grandes como los encontrados por los pescadores griegos en los cementerios camaroneros, pues este animal ya en su madurez, al sentir la cereanía de la muerte, se abandona a la corriente que lo lleva a ciertas profundidades rocosas, donde se adhiere para bien morir. Formaba parte también del *soufflé*, el pescado llamado emperador, que doña Augusta sólo empleaba en el cansancio del pargo, cuya masa se había extraído primero por círculos y después por hebras; langostas que mostraban el asombro cárdeno conque sus carapachos habían recibido la interrogación de la linterna al

quemarles los ojos saltones.

Después de ese plato de tan lograda apariencia de colores abiertos, semejante a un flamígero muy cerca ya de un barroco, permaneciendo gótico por el horneo de la masa y por las alegorías esbozadas por el langostino, doña Augusta quiso que el ritmo de la comida se remansase con una ensalada de remolacha que recibía el espatulazo amarillo de la mayonesa, cruzada con espárragos de Lubeck. Fue entonces cuando Demetrio cometió una torpeza, al trinchar la remolacha se desprendió entera la rodaja, quiso rectificar el error, pero volvió la masa roja irregularmente pinchada a sangrar, por tercera vez Demetrio la recogió, pero por el sitio donde había penetrado el trinchant se rompió la masa, deslizándose: una mitad quedó adherida al tenedor, y la otra, con nueva insistencia maligna, volvió a reposar su herida en el tejido sutil, absorbiendo el líquido rojo con lenta avidez. Al mezclarse el cremoso ancestral del mantel con el monseñorato de la remolacha, quedaron señalados tres islotes de sangría sobre los rosetones. Pero esas tres manchas le dieron en verdad el relieve de esplendor a la comida. En la luz, en la resistente paciencia del artesanado, en los presagios, en la manera como los hilos fijaron la sangre vegetal, las tres manchas entreabrieron como una sombra expectación.

Alberto cogió la caparazón de los dos langostinos, cubrió con ella las dos manchas, que así desaparecieron bajo la cabalgadura de delicados rojeces. —Cemí, dame uno de tus langostinos, pues hemos sido los primeros en saborear su masa, para que cubra la otra media mancha—. Graciosamente remedó, con el langostino de Cemí ya en su mano, que el deleitoso viniese volando, como un dragón incendiando las nubes, hasta caer en el mutilado nido rojo formado por la semiluna de la remolacha.

El friecito de noviembre, cortado por rafagazos nortefios, que hacían sonar la copa de los álamos del Prado, justificaba la llegada del pavón sobredorado, suavizadas por la mantequilla las asperezas de sus extremidades, pero con una pechuga capaz de ceñir todo el apetito de la familia y guardarlo abrigado como en una arca de la alianza.

—El zopilote de México es mucho más suave —dijo el mayor de los hijos de Santurce. —Zopilote no, guajolote —le rectificó Cemí—. A mí me han recomendado caldo de pichón de zopilote para curar el asma, para no decir el feo nombre de ese avechucho entre nosotros, pero prefiero morirme a tomar ese petróleo. —Ese caldo debe saber como la leche de la cochina que según los antiguos producía la lepra.

—Se desconoce en realidad el origen de esa enfermedad —dijo Santurce, que como médico no sentía la impropiiedad de hablar de cualquier enfermedad a la hora de la comida.

—Hablemos mejor del ruiseñor de Pekín —dijo doña Augusta, molesta por el giro de la conversación. La alusión de Cemí a la leche de la cochina había sido graciosa por lo inesperada, pero el desarrollo de ese tema en esa oportunidad por el doctor Santurce, era tan terrible como la posibilidad del ras de mar que comenzaban a vocear los periódicos nocturnos.

—Las manchas rojas del mantel deben haber favorecido el tema de los vultúridos, pero recuerde también, madre, que el ruiseñor de Pekín cantaba para un emperador moribundo —expresó Alberto, comenzando a repartir el pavón vinoso y almendrado.

—Yo sé, Alberto, que toda comida atraviesa su remolino sombrío, pues una reunión de alegría familiar no estaría resuelta si la muerte no comenzase a querer abrir las ventanas, pero las humaredas que despide el pavón pueden ser un conjuro para ahuyentar a Hera, la horrible.

Los mayores sólo probaron algunas lascas del pavo, pero no perdonaron el relleno que estaba elaborado con unas almendras que se deshacían y con unas ciruelas que parecían crecer de nuevo con la provocada segregación del paladar. Los garzones, un poco huidizos aún al refinamiento del *soufflé*, crecieron su gula habladora en torno al almohadón de la pechuga, donde comenzaron a lanzarse tan pronto el pavón dio un corto vuelo de la mesa de los mayores a la mesita de los niños, que cuanto más comían, más rápidamente querían ver al pavón todo plumado, con su pachorra en el corralón.

Al final de la comida, doña Augusta quiso mostrar una travesura en el postre. Presentó en las copas de champagne la más deliciosa crema helada. Después que la familia mostró su más rendido acatamiento al postre sorpresivo, doña Augusta regaló la receta: —Son las cosas sencillas —dijo—, que podemos hacer en la cocina cubana, la repostería más fácil, y que en seguida el paladar declara incomparables. Un coco rallado en conserva, más otra conserva de pifia rallada, unidas a la mitad de otra lata de leche condensada, y llega entonces el hada, es decir, la viejita Marie Brizard, para rociar con su anisete la crema olorosa. Al refrigerador, se sirve cuando está bien fría. Luego la vamos saboreando, recibiendo los elogios de los otros comensales que piden con insistencia el *bis*, como cuando oímos alguna pavana de Lully.

Al mismo tiempo que se servía el postre, doña Augusta le indicó a Baldovina que trajese el frutero, donde mezclaban sus colores las manzanas, peras, mandarinas y uvas. Sobre el pie de cristal el plato con los bordes curvos, donde los colores de las frutas se mostraban por variados listones entrelazados, con predominio del violado y el mandarina disminuidos por la refracción. El frutero se había colocado al centro de la mesa, sobre una de las manchas de remolacha. Alberto cogió uno de los langostinos, lo verticalizó como si fuese a subir por el pie de cristal, hasta hundir sus pinzas en la

pulpa más rendida. El frutero, como un árbol marino al recibir el rasonazo de un pez, chisporroteó en una cascada de colores, esti-rándose el langostino contento de la nueva temperatura, como si quisiera llegar al cielo curvo del plato, pintado de frutas.

Discretamente doña Augusta había eliminado los vinos de la comida. Donde estuviesen reunidos Santurce, Alberto y Demetrio, era preferible evitarlos para no encender discusiones excesivas, pues cualquier nimiedad engendraba un hormiguero bajo la advocación de Pólemos. Santurce con su científicismo trasnochado, Alberto que era imprevisible y Demetrio siempre a la zaga de los pruritos sabichosos y de la pedantería dura como cuero del médico provinciano, se arremolinaban en discusiones hasta empalidecerse y temblar las manos.

Después café, después los puros, con esas luciérnagas salieron de nuevo al frío del portal, desde donde se divisaban las olas que venían en anchurosos toneletes sobre el Malecón, rompían sus aros, lanzaban sus mantos que querían clavarse en las estrellas amoratadas y después avergonzados se deshilachaban en sucesivas capitulaciones sobre los troncos rocosos.