

¡Más ketchup, por favor!

Estaba yo paseando por el madrileño Barrio de las Letras, en pleno centro de la ciudad de Madrid, ensimismado en mis pensamientos y en hacer la digestión del cocido de tres vuelcos que acababa de engullir en *La Fragua de Vulcano*, cuando me detuve ante una pequeña librería en un callejón apartado, cuya existencia me era desconocida hasta entonces. Un letrero carcomido se balanceaba entre crujidos con la brisa del verano: *Lowanowicz, Libros Ilógicos*.

Soy crítico gastronómico y todo escaparate que avive las brasas de mi chimenea intelectual capta mi atención de inmediato. Y aquel lugar parecía una buena musa.

La tienda en cuestión era una diminuta estancia, donde el polvo campaba a sus anchas y las pilas de libros se alzaban hasta el techo como una columna trajana. Aquel jaleo parecía estar organizado bajo el criterio de alguien con un síndrome de Diógenes en estado avanzado.

El dependiente, un hombre de estatura baja y mostacho amarillento, teñido por años de tabaquismo, estaba parapetado tras los cristales de sus gafas, que viendo su grosor bien podrían ser a prueba de balas. Sin duda era el dueño, Lowanowicz. Y su oftalmólogo, millonario.

Le saludé cortésmente. Él estaba enfrascado en su lectura y decidió darme la bienvenida con una mueca de indiferencia acompañada de un sonido gutural, propio de un cavernícola. Le pregunté si tenía alguna sección de gastronomía, aunque viendo su sistema de organización – parecido a las consecuencias de un tornado – dudé que supiese dónde tenía las cosas. Creí que me daría un mapa con una X señalando el lugar. El hombrecillo levantó el brazo y direccionó su dedo índice hacia el fondo del pasillo. Me abrí paso por el estrecho local, apartando telarañas en mi paso y dios sabe qué más artrópodos, y llegué al final de aquella madriguera. Frente a mí se elevaba una estantería vieja y combada, que se tambaleaba sospechosamente haciendo pequeños chirridos, lo que me llevó a pensar que probablemente estaba sujeta a la pared con chicles.

Me tomé unos segundos para inspeccionar su oferta literaria. Todo eran textos muy vistos y ampliamente devorados por mi gula culinaria. Nada en especial, lo que los hacía únicos era la capa de mugre que los cubría; un simple estornudo y desencadenaría una tormenta de arena de proporciones bíblicas. Sólo había recetarios insulsos, alguna tesis de nutrición pasable, un par de ejemplares de gastronomía ancestral y lo que parecía un *Playboy* setentero con una modelo cubriendo sus pechos con sendas *cheeseburgers*. Todo el material era frívolo, mundano y ordinario, y si acaso tuviese otra utilidad, ésta sería la de calzar una mesa coja o arrancar el fuego de una barbacoa.

Me encontraba dispuesto a salir de aquel agujero infecto cuando hubo un nuevo tambaleo de la estantería. Me paré en seco esperando que me cayese encima una lluvia de libros e inmundicia. Por suerte sólo fue una replica de poca magnitud. Sin embargo, algo captó mi atención al instante. Un libro no visto con anterioridad había sobresalido tras el tembleque. Estaba en la repisa de arriba, a una altura a la que solo se podría acceder con una escalera de bombero. Así que con sumo cuidado agité la estantería haciendo que el misterioso volumen se escurriese hacia el borde. La gravedad hizo el resto y cayó en mis antebrazos a plomo.

Me fijé en el dependiente que proseguía absorto tras el mostrador y soplé el polvo de la portada. El título rezaba: "*La Segunda Cena Mundial*" No había rastro de autor o autores, ni un sello de editorial, ni fecha de impresión. Sólo una frase escrita a mano en la primera página que decía: "Querido lector del futuro, estás a punto de descubrir el mayor secreto de la historia del siglo XX. Todo lo que hice fue por culpa de una cosa: la cocina. Espero que aquí se entiendan bien mis motivos... Adolf Hitler"

Mi mandíbula inferior se desencajó varios centímetros de la superior y mi ceja derecha se enarcó hasta casi salirse de la frente. Aquello no podía ser verdadero, pero... ¿Y si lo era? ¿Y si me había topado sin querer con el Arca de la Alianza de la gastronomía occidental? ¿Y si el caprichoso destino había dirigido mis mocasines de ante para hallar aquel extraordinario hallazgo? Sentí la imperiosa necesidad de llevarme ese manuscrito a casa y examinarlo con precisión relojera. Y así lo hice. Me guardé el tocho en la bandolera y fingí comprar un tomo de la ambiciosa obra *Cocina con cerillas*, escrito por un premiadísimo chef danés, hoy en día convertido en un consagrado vagabundo.

Llegué a casa, cerré las persianas, apagué el móvil y eché el pestillo en la puerta. Acto seguido abrí un Gran Reserva y reposé mi cuerpo en el sillón, dispuesto a degustar las mieles de aquel descubrimiento literario. Esperaba ansioso haber dado con algo grande... Tras varias páginas de agradecimientos a muchos militares de nacionalidad alemana y mucho odio a todo el mundo en general de cualquier otra nacionalidad, me quedé pasmado con lo siguiente:

“El Tratado de Versalles de 1919 fue una puñalada trapera. Una cosa era perder la contienda, pero otra muy distinta era que se apropiaran de nuestra esencia culinaria. El Reino Unido se quedó con gran parte de nuestras colonias en África y por consiguiente con todo el suministro de comino. Aquello me enfureció de verdad, el *kartoffelsuppe* agradecía esa especia más que nada en el mundo, y supe entonces que debía meter las manos en la harina de la Historia. Empezó así mi carrera gastro-política.

Con La Gran Depresión media Europa se fue al traste por culpa de los americanos y su empeño en gastar todo su presupuesto nacional en la comercialización de aros de cebolla. La Bolsa hizo “crack” el 29 de octubre de 1929, los mercados se quedaron sin reservas de pan rallado, y como todos los demás dependíamos del aroma del dólar, nos desplomamos en cascada por su idea loca de rebozar y freír hortalizas.

En el 33 yo ya era Canciller, Führer y Cocinero jefe del Imperio. Sabía que los comunistas estaban maquinaban en secreto sustituir nuestra gama de *currywursts* por recetas no capitalistas, la mayoría de ellas usando nabo y remolacha crudas como símbolo de resistencia. Hice uso de todo mi poder para aplacar su revolución baja en grasas e instauré el Tercer Reich, que decía que la comida aria debía prevalecer por encima de todo. Para el 39 éramos una potencia digna de la portada de *Le Cordon Bleu*.

Hinchado como un pavo de Navidad de orgullo patrio, visualicé que el mundo al completo se nutría de nuestros codillos de cerdo asados y chucruts. La población global claudicaba ante nuestra destreza con las salsas y hacían colas kilométricas por pinchar su tenedor en un *strudel* de manzana. Aquella fantasía – que todavía algunos achacan a la ingesta de una trucha en mal estado la noche anterior – me hizo reaccionar. Ya estaba más que cansado de ver ahumados kosher en los escaparates,

así que decidí poner todo mi afán bélico en expandir la cocina germana. Napoleón trató de imponer la mantequilla como base del sofrito. Yo iba a ir más lejos. Mucho más lejos...

La Historia dice que yo atacué Polonia primero. Está en lo cierto. No era mi primera opción, desde luego, pero unos espías de la Gestapo – cuyo máximo responsable era Goebbels, un tipo que siempre olía a arenques en escabeche – me notificó que los polacos habían desarrollado unas potentes bolas de carne picada envueltas en hojas de col que podrían desestabilizar mis planes culinarios. No podía tolerar semejante ultraje e invadí el país vecino para hacerme con su receta. Enseguida los ingleses y los franceses, con sus *fish & chips* y su repostería fina, me declararon la guerra a bocajarro. Era el 3 de septiembre, y yo tenía más hambre que nunca. Por suerte contaba con el apoyo de Stalin en la URSS, y tras firmar el Pacto de Ribbentrop-Mólotov en una taberna de Moscú, dejé que se quedase con parte del territorio europeo para que así pudiese dar salida a su basta producción de blinis y vodka.

Por otro lado, estaba Mussolini, que por aquel entonces había sumido a Italia en un régimen militarista y autoritario, en el que reprimían cualquier movimiento obrero hasta convertirlo en *passata di pomodoro*. Benito era un personaje tan temible como peculiar, siempre decía estar a dieta de carbohidratos, pero cada vez que iba al baño volvía con varios linguinis colgando de sus hombreras y atufando a *pecorino romano*.

Una vez trazada la alianza, me pasé por el arco de la puerta de Brandemburgo todas las medidas estipuladas en Versalles, y rearmé a mi ejército hasta los dientes. Al tiempo que fabricaba tanques y submarinos, construía secretamente puestos de *pretzels* y pastitas de té, que irían tomando posiciones en las líneas enemigas sin ser vistos.

Me valí de mis amplios conocimientos militares y gastronómicos para crear la *Blitzkrieg*. Una táctica relámpago que consistía en bombardear a discreción albóndigas de ternera con pan mojado en leche para inmediatamente después lanzar una ofensiva terrestre sin dar tiempo al contrario a hacer la digestión. En mayo de 1940 mis acorazados ya vendían salchichas con mostaza en Luxemburgo, Bélgica, los Países Bajos y el norte de Francia. Y para el 22 de junio todos los *bistrots* de París estaban bajo la influencia nazi.

Pero si había una cocina que me exasperaba de mala manera, esa era la británica. Era pensar en el seboso de Winston Churchill desayunando beicon, tostadas, huevos fritos y judías con tomate, y mi cuerpo se agitaba entre náuseas. Pero para acabar con esa costumbre atasca-arterias debía primero borrar del mapa su puñetera fuerza aérea, la RAF (Royal Army Food). Lamentablemente, no hubo manera humana de aplastarles.

La Batalla de Inglaterra, a finales del verano de ese mismo año, me frustró hasta el punto de hacerme recaer en el viejo vicio de comer chocolate a escondidas. Estuve bombardeando durante cinco meses sus pubs más representativos y nada. Minutos después, todos aquellos hooligans ebrios volvían a acodarse en las ruinas para servirse pintas y canturrear abrazados. Churchill y sus rollizos pilotos resistieron todas mis embestidas. Y mis aviones de la Luftwaffe fueron reprendidos por sus Hurricanes y Spitfires que no dejaban de echarnos encima miles de solomillos Wellington. Esa noche soñé que cogía al primer ministro británico y le pasaba por un cortafiambres. Me desperté sonriendo.

Al margen de eso, la guerra continuaba en varios frentes. Di órdenes al coronel Eric Rommel para que tomase las riendas de la Campaña del África Norte. Rommel ya me había demostrado sus dotes estratégicas y su gran pasión por la cocina árabe; en sus fiestas de otoño siempre había una mesa con un amplio surtido de cuscús con garbanzos y calabaza asada con canela, por lo que era el hombre indicado para derrocar a los aliados de la cocina occidental.

El bueno de Eric desembarcó en Libia y tras hacerse con todo el suministro de hummus, expandió las tropas por el territorio como una masa de hojaldre con un rodillo. Tras muchos combates, nos hicimos con Grecia y vertimos al mar Mediterráneo toda la salsa tzatziki que encontramos. Pero todo se empezó a truncar cuando, en su afán de comerse hasta el último falafel del planeta Tierra, se metió de lleno en el Lejano Oriente. Las tropas del Afrika Korps estaban en ese momento ya indigestas de tanta canela y hierbabuena, y les dieron de lo lindo en Egipto. Tuvieron que huir a la velocidad con la que se escalfa un huevo a Túnez para realizarse varios lavados de estómago.

Pese a ciertos varapalos en el menú mundial, mis aspiraciones egocéntricas seguían intactas. El eje de Berlín-Roma-Tokyo gobernaba gran parte del globo

terráqueo con bastante holgura, aunque sabía que cualquier paso en falso podría cortarnos la mayonesa. Y ese paso lo dieron, cómo no, los japoneses.

Esa gente siempre iba por libre, creían que la salsa Teriyaki podría sustituir al resto de los aliños y eso les hacía sentir poderosos e invencibles. No se explica sino, que tuviesen la osadía de atacar Pearl Harbour en diciembre del 41. Pedí explícitamente al emperador Hiroito que se mantuviese al margen de meter la pata porque sabía que el mundo aún no estaba preparado para comer arroz envuelto en algas nori. No me hizo caso. Lanzó una brutal acometida contra la flota americana a base de langostinos en tempura y gyozas. Es cierto que acabaron con gran parte de las franquicias de *fast-food* que tenían en los acorazados USS Arizona y Oklahoma, pero despertaron a un gigante dormido. Y era sabido que cuando un americano se veía privado de alitas de pollo o de mantequilla de cacahuete, uno debía echarse a temblar. El 8 de diciembre Estados Unidos declaró la guerra a Japón. Llamé a Hiroito y le dije que era un pazguato. A saber lo que le dijo su traductor...

Los aliados crearon su propio eje gastronómico: Reino Unido, Estados Unidos, la URSS y China, éste último gracias a su aportación a la causa mundial de los rollitos primavera. Había batallas navales en el Pacífico y en el Atlántico y nos torpedeábamos mutuamente los submarinos para acabar con los suministros de las merienda-cenas de los soldados. Llamé a Stalin para decirle que necesitaba que su ejército tostase a la parrilla el frente Este de Europa. Pero empezamos a discutir sobre la cantidad de caviar que debían llevar las tostaditas en un cóctel, y nuestro “pacto de no-agresión” se tornó en un pacto de “agresión” a secas. Cuando vi su foto junto a los cretinos de Roosevelt y Churhill compartiendo un kebab de cordero en la Conferencia de Teherán, me enfurecí hasta el punto de clavar un tenedor en el muslo de Himmler.

Di órdenes de ir a por la Unión Soviética con una voracidad sólo vista en los dragones de Komodo, pero el Ejército Rojo mostró más resistencia de la esperada. Los cuchillos en Stalingrado empezaron a volar en agosto del 42 y terminaron en febrero del 43. En mi afán de invadir sus almacenes de carne a la Stroganoff en la región del Cáucaso, hice que mi ejército se zampase todo el invierno ruso cuya temperatura media estaba a muchos grados bajo cero. Iban avanzando calle a calle, restaurante a restaurante, y llegamos a tomar el control culinario de casi el 90% de la ciudad, pero los soviéticos estaban más que acostumbrados a vivir como

pingüinos y nos lanzaron una contraofensiva que dejó a mi ejército terrestre con la movilidad de un pollo asado.

El General Paulus me pidió que retirase las tropas para poder rearmarse y tomar al menos un goulash caliente. Yo me negué, pues mi obsesión por montar la siguiente Oktoberfest en Stalingrado era rotunda. Göring aseguró que les enviaría por aire ropa de lana y varias tartas Selva Negra para subir los ánimos. Pero de las quinientas toneladas prometidas apenas sí llegó una entera; cada vez que acercábamos un avión con suministros, los cañones antiaéreos soviéticos les escupían pollo Kiev hasta derribarlos. Ahora sé que aquella jugada en la URSS fue un error de primero de Hostelería.

Si en Stalingrado las cosas iban de pena, en el Pacífico los japoneses no lo estaban pasando mejor. Pese a que tenían pilotos kamikazes que estrellaban sus aeroplanos contra los buques rivales después de esnifar una cantidad inhumana de wasabi, la armada estadounidense tuvo el apoyo militar del *smoked meat* canadiense y la cerveza de jengibre australiana. Paso a paso fueron tomando una a una las islas y prendiendo fuego a todos los almacenes subterráneos de tofu. Hiroito me llamó para pedirme ayuda. Fingí que estaba en una reunión para no cogerle el teléfono.

En el Mediterráneo tampoco estaban para tirar muchos cohetes. La Guerra del Norte de África fue un fracaso para Mussolini. Los Aliados invadieron el 10 de julio de 1943 la isla de Sicilia y se hicieron con toda la albahaca existente. Tomaron 250.000 prisioneros a los que prohibieron catar la pasta como ejercicio de tortura e Italia se rindió el 8 de septiembre. Tuve que rescatar a Benito antes de ser un ingrediente más del puchero enemigo. Le mandé a los Alpes para que siguiese sirviendo a mis servicios aún sabiendo que no pintaba nada ya en mi cocina; él me mandó un *Parmiggiano Reggiano* como agradecimiento por salvarle el pellejo. Lo tiré, era intolerante a la lactosa.

Empecé a sentir que mis designios megalómanos se empezaban a evaporar como el vino blanco en un estofado cuando llegó el Desembarco de Normandía. En aquel momento la mayoría de mis tropas culinarias estaban en el Frente Oriental y sólo tenía unos cuantos tenderetes de comida callejera para defender la invasión aliada. El 6 de junio de 1944 una tremenda flota naval se atisbó en el horizonte y tuve que tomarme unas sales de frutas para calmar mi ardor de estómago.

Inicialmente pudimos contener el ataque en las playas, gracias a que construimos búnkers de hormigón para guardar las verduras y hortalizas de temporada. Pese a todo yo seguía empeñado en que ese desembarco era un trampantojo, que sólo pretendían distraerme de los fogones. Estaba equivocado. Aquella acometida masiva desestabilizó mis negocios de tentempiés en las playas de Omaha, Utah, Gold, Juno y Sword, y para cuando acabó el primer día ellos ya vendían refrescos de cola y manzanas de caramelo.

Mis líneas de defensa empezaban a desparramarse como el chocolate caliente sobre un helado. Los Aliados tomaron la Rivera francesa el 15 de agosto y volvieron a instaurar el croissant como emblema de victoria calórica. Iwo Jima cayó en manos americanas y lo celebraron alzando una bandera con la imagen de una ensalada César. Y los soviéticos avanzaban a pasos gigantescos haciendo *crêpes* saladas sin oposición.

La resistencia francesa – aquella que creó en su momento Charles De Gaulle, alias El Filet Mignon de la Guerra – se sublevó en la región de Vichy. Petáin siempre fue un colaboracionista de mi recetario y asumió su papel de pinche mejor que nadie. Pero cuando los rebeldes le apresaron y liberaron la zona, oí que lloró como un niño y que vociferó que yo era la peor cosa que le había pasado al mundo después del brócoli.

Mussolini intentó huir con el maletero del coche hasta arriba de bolas de *mozzarella di bufala*, pues tenía intención de cambiar su trabajo de dictador loco por el de quesero ambulante, pero unos partisanos comunistas le trincaron en la localidad de Dongo. Él creía que iban a ayudarle a escapar, lo cual dice mucho de lo cernícalo que era. El 28 de abril fue fusilado. Antes de morir *Il Duce* dijo: “añadid siempre un chorrito de aceite de oliva a los ñoquis, quedan más jugosos” Y estaba en lo cierto.

En abril de 1945 el Ejército Ruso ya resoplaba en el cogote de Berlín. En un último intento por liberar la ciudad de esos borrachuzos cirílicos, creé la milicia *Volksstrum*. Pedí que todos los hosteleros se lanzasen a la calle para combatir con lo que tuviesen a mano. Así, armados con espumaderas, sartenes y cucharones, trataron de impedir el avance. Pero Stalin era, aparte del ser que más anchoas podía ingerir en un minuto, un resabiado estratega y esa vez no cayó en los errores de Stalingrado. Se hizo con el mapa berlinés a fuego lento y una a una, fue reduciendo

a escombros todas mis cervecerías. Una sutil metáfora del estado de mis egocéntricos sueños gastronómicos.

Lejos de rendirme, me escondí como una rata en el búnker de la Cancillería.

Lo que me lleva hasta el momento actual en el que estoy redactando esta última explicación. Mi media naranja, Eva Braun, y yo estamos metidos en una sala acorazada comiendo una bolsita de nueces de Macadamia, que es lo único que pude coger con las prisas. Intuyo el final de mis días en los que regué de ketchup gran parte del mundo. Va siendo hora de colgar el mandil. Echaré de menos cocinar, me relajaba mucho.

La idea es suicidarnos. Eva ha sugerido que lo hagamos respirando cerca de una cuña de roquefort, pero ya estaba viendo los titulares de prensa: “El queso francés mata a Hitler” y no puedo consentir esa última ofensa. Al final he decidido que lo más apropiado será que nos tomemos cada uno un bombón de pistachos y cianuro.

De una manera u otra, siempre supe que el chocolate sería mi perdición”

Cerré el libro y me quedé varios minutos en silencio. En mi mente se sucedían todo tipo de sensaciones encontradas. No sabía qué debí hacer con aquel ejemplar. Estaba claro que podría proporcionarme fama mundial, amén de la clásica cuenta corriente de un jeque árabe, aunque también podría acabar con la reputación literaria que tanto sudor me costó labrarme. Y así pasé la noche, saltando de un dilema a otro.

Acudí por la mañana de nuevo a la librería para preguntar directamente al loco de Lowanowicz pero cuando llegué estaba cerrada a cal y canto con travesaños. Una nota clavada en la puerta decía: “Negocio cerrado por orden judicial”.

Pregunté a los vecinos si sabían dónde podía encontrar al librero polaco. Cual fue mi sorpresa cuando me dijeron que ese establecimiento llevaba clausurado varios años y que el tal Lowanowicz se volvió a Cracovia huyendo de las deudas acumuladas.

No entendí nada. Yo había estado el día anterior visitando su cochambrosa tienda. Me hicieron saber que de ser eso cierto, debería pedir cita con un psiquiatra más pronto que tarde. Colapsado por las nuevas revelaciones corrí de vuelta a casa.

Pero no había rastro del libro por ningún lado. Rebusqué por todas partes, lancé los cojines del sofá por los aires, vacié las estanterías, hasta saqué todo el contenido del frigorífico y nada. Sólo conseguí echar a perder varios cientos de euros en comida.

Me creía ya el candidato idóneo para abrazarme a una camisa de fuerza, cuando vi mi cuaderno de notas asomando desde debajo del mueble-bar. Estaba completamente escrito por mi puño y letra. Páginas y páginas llenas de mi caligrafía. En la portada se leía: “La Segunda Cena Mundial”, con mi nombre abajo figurando como autor.

Tal vez mi necesidad imperiosa de dinero y motivación literaria hizo que mi subconsciente pergeñara esa fantasía. O tal vez fue el cocido que no llegué a digerir.

En cualquiera de los casos, llamé al director de mi revista y le hice llegar una copia creyendo haber escrito el gran artículo gastronómico del siglo XXI. Empecé a vaciar la estantería del comedor para hacer hueco a los más que probables premios que estaba seguro me iban a dar. Me sentía eufórico.

Dos días después el departamento jurídico me llamó para cancelar mi contrato y sugerir que fuese a una pescadería y mirase a un besugo, que ése era yo. Lo hice. Me costó verme el parecido, la verdad. Pero intuí la ironía culinaria.