

ANTHONY CAPELLA

La emperatriz
de los helados

Traducción de Josep Escarré



Duomo ediciones

Barcelona, 2015

Título original: *The Empress of Ice Cream*

© 2010 por Anthony Capella

© de la traducción, 2015 por Josep Escarré Reig

© de esta edición, 2015 por Antonio Vallardi Editore S.u.r.l., Milán

Todos los derechos reservados

Primera edición: mayo de 2015

Duomo ediciones es un sello de Antonio Vallardi Editore S.u.r.l.

Av. del Príncipe d'Astúries, 20. 3º B. Barcelona, 08012 (España)

www.duomoediciones.com

Gruppo Editoriale Mauri Spagnol S.p.A.

www.maurispagnol.it

DL B 8064-2015

ISBN: 978-84-16261-11-6

Código IBIC: FA

Diseño de interiores:

Agustí Estruga

Composición:

Grafime. Mallorca, 1. Barcelona, 08014 (España)

www.grafime.com

Impresión:

Grafica Veneta S.p.A. di Trebaseleghe (PD)

Impreso en Italia

Queda rigurosamente prohibida, sin la autorización por escrito de los titulares del copyright, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento mecánico, telepático o electrónico –incluyendo las fotocopias y la difusión a través de internet– y la distribución de ejemplares de este libro mediante alquiler o préstamos públicos.

*Deja que ser rime con parecer.
El único emperador es el emperador de los helados.*

WALLACE STEVENS,
«El emperador de los helados».

Para Louis Denne, BCBA*

* Siglas, en inglés, de Board Certified Behavior Analyst (miembro del consejo de analistas de la conducta). (*N. del T.*)

Nota del editor

Durante muchas décadas, el fajo de documentos del siglo xvii descubiertos en la Gran Biblioteca de Ditchley Park, conocidos más adelante con el nombre de «Legajo de Ditchley», fue ignorado casi por completo por los estudiosos. Al igual que muchos textos de esa turbulenta época, estaba escrito en clave; una clave que resultó si cabe más impenetrable que la empleada por Samuel Pepys. No fue hasta finales de los años 90 del siglo xx, cuando el legajo fue vendido en América junto con docenas de otros manuscritos antiguos, que un archivero –en realidad un joven y brillante interno de Wellesey– se preguntó si el material original no habría sido escrito en inglés sino en francés: fue así como el diario íntimo de Louise de Keroualle, amante del rey Carlos II, fue dado a conocer al mundo.

Parece que en algún momento de su estancia en Inglaterra, Louise empezó a escribir, en su lengua materna, un relato cifrado de su vida en la corte inglesa. No se sabe si fue un remedio para combatir la nostalgia, una póliza de seguros en caso de arresto o, como se ha sugerido recientemente, una especie de sustituto de la confesión que ya no podía hacerle a un sacerdote, viviendo como vivía, por supuesto, en un estado de permanente pecado mortal. El manuscrito tampoco sugiere tales especulaciones, y en algunos pasajes parece más un documento de estrategias políticas modernas o un manifiesto por una Europa unida que un libro de memorias; por otro lado, a pesar de la inequívoca posición de

su autora en la corte, el texto contiene menos detalles procaces que, por ejemplo, el diario de Pepys. Al hacer la selección, me he centrado en las experiencias personales de Louise en la corte y en su círculo y no tanto en su implicación en las grandes intrigas y tramas que absorbían a la Europa de aquellos tiempos, que ya han sido ampliamente descritas en otros libros.

En cuanto al tratado de Carlo Demirco –un nombre quizás demasiado pomposo para el prefacio de un libro de recetas–, basta con una presentación mucho más breve. Los estudiosos de gastronomía siempre han demostrado su fascinación por la historia del helado y, en particular, por el hecho de que fuera mencionado por primera vez en Inglaterra, en el menú de un banquete ceremonial ofrecido por el rey Carlos II a los caballeros de la Orden de la Jarretera en 1671, el mismo año, casualmente, que Louise se convirtió en su amante. Carlo Demirco no es el único que puede reclamar su paternidad –también hay que tener en cuenta los escritos de su rival Lucian Audiger en *La casa bien ordenada*, publicado en París en 1692–, pero sí es el único en explicar todas las circunstancias, como el hecho de que, en el banquete de la Orden de la Jarretera, el pastelero real sirvió solo un cuenco de helado, reservado a la mesa del rey. Por otra parte, el tratado contiene recetas que confirman sus afirmaciones y que, además, aún se siguen usando en la actualidad.

El libro de Demirco –impreso por primera vez en 1678; traducido a cinco idiomas a finales de siglo; reeditado durante el período georgiano, cuando el helado estaba muy de moda, con el título de *El libro de los helados*; y olvidado sólo cuando los modernos métodos de refrigeración hicieron que sus técnicas quedaran obsoletas– puede parecer un extraño complemento del diario secreto y cifrado de una cortesana del rey, en especial de una tan impopular como Louise, quien fue considerada, tanto por sus contemporáneos como por los historiadores modernos, como un emblema sin escrúpulos de una era especialmente avariciosa. Puede que la publicación de esos fragmentos de su diario con-

sigan presentarla bajo otra luz. Curiosamente, existen pruebas de que los dos documentos –las recetas y el diario– se conservaron en el mismo legajo durante el largo tiempo que permanecieron en el armario de la biblioteca: las manchas de comida que decoran las páginas de *El libro de los helados* dan a entender que, a lo largo de los trescientos años transcurridos, el fardo fue descubierto y que sólo se sacó el volumen de Demirco, dándole un uso que su autor seguramente habría aprobado.

PRIMERA PARTE

Carlo

Para enfriar el vino: coger un bloque de hielo o nieve bien compacto; cortarlo y aplastarlo hasta reducirlo a polvo, desmenuzándolo a voluntad. Colocarlo en un cubo de plata e introducir la garrafa hasta el fondo.

El libro de los helados

Es costumbre, en escritos como en el que estoy a punto de embarcarme, empezar describiendo las circunstancias del nacimiento de su autor y, por consiguiente, invocar la autoridad legítima en virtud de la cual se otorga el derecho de dirigirse al lector (ya que su situación en la vida y sus éxitos y muchas otras cosas dependen intrínsecamente del lugar que ocupa en la sociedad).

¡Ay! Pero yo no puedo presumir de nada de eso, porque mis orígenes son humildes y la educación que recibí, muy deficiente.

Creo que no tendría más de siete u ocho años cuando Ahmad, el persa, me separó de mi familia. Lo único que recuerdo de la isla donde vivían mis padres es que los bosques de almendros se volvían blancos en primavera, como la nieve que cubría la cima del volcán que se alzaba sobre ellos y el color verde del mar donde pescaba mi padre. Era el mismo mar en el que navegaban los barcos como el que trajo a Ahmad, que buscaba a un muchacho que trabajara para él. Al vernos a mi padre y a mí reparando las redes, habló con mis progenitores de la maravillosa vida que po-

dría tener, de la grandeza de Florencia y de la fastuosa corte en la que viviría. A partir de ese día estuve al servicio de un señor cruel y caprichoso. No, no me estoy refiriendo a Ahmad; él, aunque severo, no era peor que muchos otros. No, el señor que me trataba con tanta dureza era el mismísimo hielo.

Cuando llegamos a Florencia, una de mis primeras tareas fue transportar los pesados bloques desde los depósitos de hielo de los Jardines de Bóboli hasta las cocinas de palacio. La primera vez que lo hice, la curiosidad de jugar con esos bloques de hielo –verlos escurrirse entre mis manos como una anguila, sentarme a horcajadas sobre ellos y montarlos como si fueran una carreta por las pendientes cubiertas de hierba o lanzarlos desde lejos contra las paredes de la cocina y ver cómo se convertían en docenas de esquirlas, brillantes como gemas– fue tal que, en un estado de infantil entusiasmo, desatendí mis otros quehaceres.

Cuando Ahmad me encontró en el patio, rodeado de docenas de bloques brillantes de hielo hechos añicos, no pareció enfadado por mi negligencia, al menos de entrada.

–Ven conmigo –me dijo.

Me llevó al depósito de hielo, me dijo que entrara y me encerró con llave.

A diferencia del calor de Florencia, allí dentro hacía un frío glacial, la temperatura necesaria para convertir el agua en hielo. Sólo llevaba unas calzas y una camisa muy fina y el delantal que usaban todos los aprendices. Al cabo de unos minutos empecé a tiritar. El frío parecía una llama o un cuchillo recorriendo mi piel. Media hora más tarde tenía unos temblores tan fuertes que me mordí la lengua y la hice sangrar.

Poco después sentí que remitía el temblor. Al final me he acostumbrado, pensé. Sentí que me invadía un gran cansancio. Me di cuenta de que me estaba quedando dormido. Aún notaba la mordida del frío, pero mi cuerpo ya no era capaz de combatirlo. Mis defensas se venían abajo; el frío me calaba hasta los huesos. No me sentía agotado, sino entumecido por dentro, como si mis

miembros se estuvieran poniendo rígidos uno tras otro, convirtiéndome en una estatua, tan fría y carente de vida como el *David* de Florencia. Traté de gritar, pero, por alguna razón, mi grito también se congeló dentro de mí y descubrí que ni siquiera podía abrir la boca.

Lo siguiente que recuerdo fue que me arrastraban hasta las cocinas. Cuando me desperté, miré fijamente los ojos oscuros de mi señor antes de que el persa me dejara caer bruscamente al suelo.

–Esto no se repetirá –dijo y, dándose la vuelta, se fue.

Nunca volví a jugar con el hielo. Sin embargo, algo había cambiado. No es que ya no me fiara de mi señor. El frío que había sentido nunca abandonó del todo mi cuerpo: siempre había una o dos astillas de hielo clavadas en lo más profundo de mis huesos y puede que también en mi corazón.

Pocos días después de haber sido encerrado en el depósito de hielo, el dedo medio de la mano derecha empezó a ponerse negro. Ahmad le echó un vistazo sin hacer ningún comentario. Luego llamó a dos de sus hermanos para que me inmovilizaran el brazo sobre un bloque de hielo mientras él me amputaba el dedo con un cuchillo de carnicero. La sangre caliente se derramó sobre el hielo. Cuando se congeló, se convirtió en cristales de color rosa.

–Esto no afectará a tu trabajo –dijo, cuando dejé de gritar.

Todas las noches, cansado como un perro y medio congelado, me metía sigilosamente en la cocina de palacio para dormir junto a una de las enormes chimeneas donde se asaba la carne *alla brace*, sobre las brasas del fuego. El personal de la cocina se había acostumbrado a mí, y ya no me perseguían con escobas y cuchillos. Empecé a observar a los cocineros mientras trabajaban: los miraba mientras trituraban la fruta para intensificar su sabor; mientras extraían el perfume de las violetas y de las flores de naranja para aromatizar cremas y licores o mientras exprimían el zumo de las uvas y del membrillo para acompañar la fruta con el sabor

más delicado. Sin embargo, cuando quise sugerirle a Ahmad que nosotros también podríamos emplear esas técnicas, mi señor se mostró desdeñoso.

–Somos ingenieros, no cocineros –le gustaba decir–. Cocinar es cosa de mujeres. Nosotros conocemos los secretos del hielo.

Efectivamente, eran secretos muy antiguos, un montón de conocimientos que habían pasado de padre a hijo en algunas familias persas que preparaban sorbetes en la corte del sha Abbas, en Isfahán. Parte de esos conocimientos habían sido recogidos en unos cuadernos manchados y con unas tapas de piel cuyas páginas estaban llenas de esquemas y de una enmarañada caligrafía árabe. Sin embargo, la mayoría estaban en la cabeza de Ahmad, en forma de reglas y máximas que seguía a ciegas, como un ignorante sacerdote rural que recita en latín una liturgia que en realidad no comprende.

–Por cinco medidas de hielo picado, añadir tres de salitre –recitaba.

–¿Por qué? –le decía yo.

–¿Por qué qué?

–¿Por qué hay que picar el hielo? ¿Y para qué sirve el salitre?

–¿Qué más da? Ahora agita la mezcla veintisiete veces en el sentido de las agujas del reloj.

–Puede que el humor del salitre sea caliente y el del hielo frío, y así, cuando se mezclan, quizás...

–Puede que te dé con la vara si no mezclas el hielo.

Llevaba dos años trabajando para el persa cuando me atreví a preguntarle qué sabor tenían los helados que preparábamos.

–¿Sabor? ¿Y a ti qué te importa el sabor, muchacho? –replicó Ahmad, desdeñoso.

Sabía que debía medir mi respuesta si quería evitar que volviera a darme una paliza.

–Señor, he visto que los cocineros prueban los platos mientras los preparan. Creo que podría entender mejor cómo preparar estos helados si supiera qué sabor deben tener.

Estábamos preparando un helado con esas pequeñas naranjas dulces que algunos llaman naranjas de la China y otros mandarinas. El sirope se espesaba más adelante con pulpa de naranja, antes de verterlo sobre una montañita de hielo picado.

–Muy bien –dijo Ahmad, señalando la olla con un gesto–. Pruébalo, si eso es lo que quieres.

Antes de que pudiera cambiar de opinión, cogí una cuchara, tomé un poco de la mezcla y me la llevé a los labios.

Los cristales se rompieron y crujieron bajo mis dientes. Noté cómo se disolvían en la lengua –una sensación de frío penetrante mientras se fundían– y luego me tragué el sirope, frío, espeso y azucarado. El sabor se multiplicó en la boca como si, de pronto, una naranja hubiera madurado en ella. Lancé un grito ahogado de placer y entonces, un momento después, un dolor terrible me golpeó la cabeza mientras el frío se agarraba a mi garganta. Sofocado, empecé a toser.

Ahmad se mordió el labio, divertido.

–Ahora puede que entiendas por qué no es un plato para niños. Ni para el populacho, ya que no tiene ningún poder nutritivo. No estamos aquí para alimentar, muchacho, sino para divertir. Somos como los juglares, los actores o los pintores, artífices de exquisitas fruslerías para los ricos y los poderosos, es decir, para los reyes, los nobles, los cardenales y sus cortesanas. Sólo ellos pueden gastarse tanto dinero en algo que se deshace en la boca más rápido de lo que tarda en perderse un canto en el aire de la noche.

Sin embargo, una vez superada la sorpresa inicial, descubrí que aquel era un sabor que no podría olvidar. No era el sabor dulce y concentrado de las naranjas; lo que me sedujo fue el hielo, frío y granuloso. A partir de aquel momento, a escondidas de Ahmad, probé todas nuestras creaciones. Y nunca volví a toser cuando sentí el frío agarrándose a mi garganta.

Una noche noté en la cocina un olor acre y desconocido, como si hubieran cocido hígado en salsa de vino. Sin embargo, aquel aroma era de una intensidad que no se parecía al de ninguna vis-

cera. Procedía de una olla que estaba en el fuego; su contenido, espeso y marrón, borboteaba como la lava caliente mientras el cocinero lo removía con una cuchara de madera.

–¡Xocalatl! –exclamó.

Vertió el contenido en una pequeña taza para que se la tomara el gran duque antes de acostarse. Entonces, al ver que no le había entendido, me ofreció la punta de la cuchara para que lo probara.

Es otro recuerdo que nunca he olvidado, aunque muy distinto: una sensación de calor me llenó la boca y bañó mi paladar, dejándolo impregnado de aquel fuerte sabor durante horas; era espeso y amargo, aunque extrañamente reconfortante, justo lo contrario al hielo.