Pieza de Rey

Autor: Jesús Sieiro
Categoría: Varios / otros
Publicado el: 10/12/2017

- Aga, te envío algo realmente bueno.

- Gracias Teo.

- Pero no lo digas por ahí, ¿eh?.

- Por supuesto.

Antes de que bajen la pieza del camión frigorífico ya sabe que es excepcional, pero cuando aparece le sorprende… Es cosa fina.

La atrapa tan pronto se la ponen en la tabla principal de la cocina y se pone a la faena.

Afila los cuchillos con mimo, se coloca su mandil preferido, abre y asienta las piernas en el suelo flexionando las rodillas, se remanga bien, sonríe y se da una palmada en la pierna para infundirse ánimo.

La pieza es de bicho grande, huele aún a matadero, su tacto es compacto y de larga hendidura, se le ensaliva el paladar, es el síntoma más deseado. Lo posiciona y ya adivina el trazo, hunde la hoja y siente cada movimiento, perpetúa hasta el fondo, se resiste consistente pero a la vez sin trabas. Saca el trozo limpio, con vetas y sin nervios, lo posiciona con delicadeza, - Es pieza de rey, se dice, porque toma consistencia a la vista, le presume más de ochocientos gramos de peso, un regusto le sube de hombre experimentado, antes de proseguir grita:

- ¡Adela, Adela!. Su mujer llega azorada, sabe de su impaciencia, tan pronto la ve le apunta, --

- Escribe, y sin dejarle preparar lo necesario, le dicta,

- Llama a Lorenzo Ayala, a Joaquín Bermudez, a Ber…nardino Peruza, a Ángel Perez Timón, a Fermín Lozoya y también claro, a Mati Santisteban, que vengan a comer este mediodía a las tres, que traigan los colmillos preparados. Ambos saben que nadie les va a fallar a pesar del corto margen de tiempo.

Prosigue con el corte, consigue las cinco piezas deseadas, éstas en formación desigual tienen una asimetría perfecta en peso, cuerpo y tono de color, - La Virgen, suelta entusiasmado.

Prepara las brasas con igualdad de geometría plana, las azuza con aire y aliento ilusionado. Cuando empiezan a tener viveza, respira profundo, entonces llama a Lorenzo, su segundo y le dice, - Prepara algo con estilo para abrir boca, pero sin mucho peso, los quiero enteros para que saboreen con ganas esta delicia.

A cada comensal los va recibiendo Adela con su habitual simpatía y buen humor, los lleva uno a uno hasta el patio interior, el de las flores y bóveda dorada, es el sitio más íntimo, reservado sólo para unos pocos, lo tiene todo, aislamiento, belleza e incluso color. Es un lugar de ensimismamiento, de plácido conversar, pero sobretodo del bien yantar en estado puro.

Cuando le advierten de que todos los comensales ocupan su sitio, se alisa el mandil y comienza su fiesta particular, cada trozo de carne está independiente, alineado delante y formando un frente magnífico, los va sujetando con brevedad hasta posicionarlo en su lugar exacto de la parrilla, se ensimisma lo justo, luego viene la sal gorda mimada pero generosa por encima, le siguen los movimientos precisos para que se hagan lentamente por ambos lados, en el momento adecuado recoge su elixir mágico, la esencia que ha elaborado antes con primor y no permitiendo que el tiempo le reste su aroma inconfundible y único. Pone unas breves gotas de aquel embeleso en el centro de cada uno de los trozos y después en pinceladas las esparce con delicada precisión. Vuelta en la parrilla y procede con igual mimo por la otra cara, el olor ya es un presagio de placer. En el centro de cada bandeja de cerámica inglesa sitúa como esculturas sus piezas maestras, nada le adorna ni quita prestancia, la soledad le da empaque y definición.

La mesa ovalada está repleta de pequeños cuencos con una manifiesta variedad de productos naturales, los comensales conversan de forma animada pero formal, son conscientes de la importancia de encontrarse en este lugar de culto de la gastronomía, han sido elegidos con rigor, los cinco destacan muy especialmente por su paladar selecto y por su clara adicción a la buena carne, les acompaña la famosa periodista Mati, la pluma más incisiva y crítica de la buena mesa, pero ella no saboreará el manjar seleccionado, levantará, eso si, acta de cuanto digan los que más saben al respecto.

Agapito aparece ataviado con las prendas propias y con su gorro de vaporosos pliegues, es breve en palabras, dice manifestarse mejor con sus platos, detrás cada uno de los camareros trae su propia bandeja. Siguiendo el ritual se coloca cada una delante de cada comensal, pero todas a la

vez, no haciendo distinción alguna, la cortesía les lleva a agasajar a la periodista notario con una bandeja de un surtido de selectos platos exquisitos para paliar su no disfrute del principal, dado que deberá ser objetiva e imparcial.

Ninguno de los asistentes se siente coartado o condicionado por haber sido elegidos, saben que además de disfrutar de una excelente carne deben dictaminar como verdaderos entendidos sin que les quepa coartada para la indulgencia, deben ser sumarísimos si quieren seguir siendo los mejores y los de mayor crédito.

Agapito, en posición de cheff se sitúa de pié a un lado de la mesa alargada, observa con detenimiento para captar la más mínima expresión de los comensales ahora exigidos como jueces, tiene la confianza de quien posee una larga y reconocida experiencia entre los fogones, a la que suma unas dotes extraordinarias para la investigación y elaboración cuidadosa y concienzuda de cada plato, pero siempre queda un rescoldo de duda que en este momento está incandescente.

Tan pronto comienzan los cortes en cada bandeja el ánimo va adquiriendo sensaciones nuevas, la limpieza del abierto manjar, su tono vivo rojizo, el flujo fácil, el aroma que se expande al unísono orienta al paladar ya incitado, la breve acogida en boca, la degustación lenta y porfiada en filtros bien adiestrados, los ojos que se suman sin pretenderlo, van dejando rastros de expresión que no dejan impasible a Agapito. A medio consumir ya es posible dar pausa a tanto deseo, el vino de reserva es un paréntesis que provoca vocalización, la conversación detenida se abre ahora a cauces imprevistos, pero un denominador común las guía, nadie ha quedado imperturbable a la excelencia, esto se nota, los gestos y la comunicación al soltar amarras se vuelven espontáneos e incluso apasionados, los calificativos van surgiendo de cada comensal de forma natural, es unánime el sentir de todos. Mati Santisteban escribirá al día siguiente en su sección especial de gastronomía que la carne que disfrutaron los más insignes de dicha especialidad fue de tal excelencia que cabría catalogarse como de “inmejorable” en el sentido más puro del termino.

- ¿Sabes que costó lo de ayer?, le pregunta Adela cuando le ve releer el periódico.

- Sólo piensas en costos y nunca en el beneficio del reconocimiento. No aprenderás nunca.

Publicado bajo licencia Creative Commons BY-NC-ND

Enlace original del relato: ir al relato
Otros relatos del mismo autor: Jesús Sieiro
Más relatos de la categoría: Varios / otros
Muchos más relatos en: cortorelatos.com