





ANTONIO GIL nació en la viña El Rincón, a orillas de Santiago, en 1954. Estudió en el Instituto de Humanidades Luis Campino y en la Universidad de Chile. Ha publicado los libros de poesía *Los lugares habidos* (1982), *Cancha rayada* (1985) y *Mocha Dick* (2006). Escribe semanalmente en algunos medios de prensa chilenos.

Su obra novelística comenzó con *Hijo de mí* (1994), *Cosa mentale* (1996) y *Mezquina memoria* (1999), reunidos en el volumen *Tres pasos en la oscuridad* (2009) de la Reserva de narrativa chilena de Sangría Editora, y luego siguió con *Las playas del otro mundo* (2004), *Cielo de serpientes* (2008), *Carne y Jacintos* (Sangría, 2010), además de *Retrato del diablo* (Sangría, 2012), *Apache* (Sangría, 2014) y *Misa de batalla* (Sangría, 2016). También ha publicado los cuentos *Circo de pulgas* (2003) y *Cabo frío* (2014, en nuestra serie Instantánea relación).



TIERRA CRUDA

NARRATIVAS CONTEMPORÁNEAS, 17

ANTONIO GIL

TIERRA CRUDA



© Antonio Gil Íñiguez

International Standard Book Number: 978-956-8681-52-4

© Derechos para esta edición:

2018, SANGRÍA EDITORA

Las Torcazas 103, departamento 604, Las Condes, Santiago de Chile

www.sangriaeditora.com

sangriaeditora@gmail.com

Aunque adopta la mayoría de los usos editoriales del ámbito hispanoamericano, Sangría Editora no necesariamente se rige por las convenciones de las instituciones normativas, pues considera que —con su debida coherencia y fundamentos— la edición es una labor de creación cuyos criterios deben intentar comprender la vida y pluralidad de la lengua.

Edición al cuidado de Carlos Labbé, Mónica Ramón Ríos, Camila Soto Illanes y Martín Centeno

Diagramó el libro Carlos Labbé

El diseño de colección y de la portada fue realizado por Joaquín Cociña

Esta primera edición digital se terminó de imprimir en noviembre de 2018 en Imprenta Dimacofí S. A.

Impreso en Chile

Permitimos la reproducción parcial de este libro sin fines de lucro, para uso privado o colectivo, en cualquier medio impreso o electrónico. Si necesitas una reproducción íntegra por favor comunícate con los editores.

PRIMERA PARTE



1

El jueves 16 de Brumario de 1793 es el día de la vaca, ocurrencia del poeta Fabre d'Églantine, quien dio los nombres a los meses y los días del calendario de la revolución.

En su celda, Marie Antoinette se viste con un sencillo vestido blanco, una cofia de lino, medias negras y zapatos de seda color ciruela. En el bonete, también blanco, una escarapela negra como seña de luto por su marido Louis XVI, ejecutado casi nueve meses antes. Lo sabemos por su costurera Rosa Bertin. En el peinado de la reina ya no quedarán rastros de las guirnaldas de flores de patata que le obsequiara el noble señor Parmentier. Las mismas, blancas, rosadas o púrpuras que Louis usara en la solapa. Ya no está allí su peluquero Leonard y la reina se corta el pelo de cualquier forma, con una tijera de hierro negro. Entre redobles de tambores y abucheos la desvencijada carreta avanza traque-

teando por la calle de Saint-Honoré. Ella tiene treintaisiete. A las doce y cuarto cae la hoja. Charles Henri Sanson, hijo, nieto y bisnieto de verdugos, levanta con respeto y parsimonia la cabeza todavía parpadeante de la reina.

En algunas ediciones de las memorias apócrifas del famoso verdugo, publicadas en 1830 y atribuidas en gran parte a Balzac, hemos visto la imagen de una campana rota y la leyenda «Sans Son», sin sonido, como lema y mudo emblema y de familia.

El manto de lana de murciélago pesa menos que la luz de la tarde sobre los hombros del emperador, quien se nos aproxima, erguido en su litera. El gesto imperturbable no nos permite saber si lo muerden oscuros presagios, como ocurre con sus acompañantes, o si la realidad atrapa por completo el interés de Atahualpa. Hablamos de maizales, chacras de camote, jardincillos de tomates y cuarteles de maní y tabaco hacia los que el Inca alza muy leve la mirada, para luego subirla de modo imperceptible, rebuscando entre las estrellas que recién parpadean en el cielo. Bien sabe Atahualpa que su país, el Pirúa, el Pirú, no es otra cosa que Júpiter el Justo, que ese es el origen de su nombre, y esta vez, como siempre, tarda en hallar su titilar entre las inmen-

sidades, a pesar de que es el punto brillante más grande de la noche, aunque se encuentre a seiscientos veintisiete millones de kilómetros de la Tierra.

El manto de lana de murceguillo traída al telar desde Tumbes o Portoviejo pesa menos que el titilar del universo sobre los hombros del décimotercer emperador del Tawantinsuyu, quien avanza erguido sobre el anda cargada por sus hombros. Y el peso del tapado le resulta más familiar, tranquilizador y más tibio que las remotas y heladas esferas que danzan allá arriba al son de sus propias flautas.

Se puede ver a Júpiter en las noches durante siete meses. Luego, durante otros siete meses, no se lo ve, piensa, cerrando los ojos.

Se la llama liana de los pantanos, liana de los espíritus, liana de los sueños, liana de los muertos, planta mágica, planta de los profetas, planta telepática, sueño azul y sogá de los muertos. Otros, los menos, la llaman también el viaje del emperador a Júpiter; aquí, eso que El Gallo bebió de una jícara de oro cincelada lo mentaremos por sus nombres habituales.

Ayahuasca, Yagé, Nishi Cobin.

Mil hombres van delante del cortejo. Barren el camino del Solo, del Padre Amado, hacia la vasta explana-

da. Pero allá arriba, allá en el negror, nadie puede barrer los presagios funestos escritos por las estrellas para Atahualpa desde hace mucho, en el Camino de Leche.

No podemos ver las rasgadura del esternón de éste, Atabalipa, ni sus costillas cediendo, tal como hacen los barrotes de una jaula, para dejar paso al waman blanco, como un gerifalte de Groenlandia, que repentino emerge y brota palpitando de su pecho con un sonoro batir de alas. No nos es posible mirarlo sortear el drapado ligero de los ropajes para emprender un vuelo altísimo. Ni podemos ver el brillo en los ojos de oro del rapaz allá arriba, en el cielo que dicen de cerámica decorada de ocre y crema, con dibujos ágiles y finos que representan escenas de cacería o de guerra, sobre un mundo regido por el terror y la belleza.

Se equivocan los que creen adivinar en esta escena del halcón una alegoría del espíritu abandonando el cuerpo de Atahualpa por el portal del plexo u otro simbolismo esotérico y cardíaco. Aventuramos aquí que se trata solo de una manifestación del temple, ese grado en el cual, para los cetreros, el halcón, como el espíritu humano, solo desea con desesperación comer. Se le llama también hambre derecha. Cada halcón tiene su propio temple y nunca debe llegar a la llamada hambre izquierda, ese punto sin retorno. Es preferible dejarlo volar antes que se le tuerza el hambre sin remedio,

volviéndolo un manojo de plumas muertas. El ánimo de Atahualpa se muestra, digamos, como un halcón en hambre diestra, cosa que podrá confirmar cualquiera que algo sepa de la cría y entrenamiento de aves de cacería.

Lo que se va del cuerpo del emperador en ese instante se llama la majestad, aquella certeza de su magnificencia en ese rol que encarnaba como mejor podía, sin dejar jamás de entenderlo como el raro juego que era. De eso habría comido Atabalipa, aunque solo fuese un bocado. Tenía hambre del Pirú, hambre de un solo mordisco, solo uno de Huamantanga con una leve puntilla de ají panga.

Arriba, que vale lo mismo que decir en las profundidades del mar, Hiperión tiene la forma de una papa. Su dimensión de 410 x 260 x 220 kilómetros lo convierte en el mayor cuerpo irregular del Sistema Solar. Su extraño aspecto de tubérculo se debe a que posee una densidad muy menor en relación a su porte. Esta luna es en extremo porosa, y presenta un gran número de cráteres de todas las formas y tamaños imaginables.

Pues bien, la escasa luz que llega de Hiperión bajó por la arenisca entre los pedregullos y colpas hasta hallar, húmeda, abierta y propicia, tierra franca para fecundar. Una luz invisible, un hilillo apenas, llegado de

lo impenetrable del abismo para preñarla de Imillas Blanca, Altamachi, Vana Imilla, Imilla Pintada, Puka Ñahui, Karakara, Patrona, Negra Pintada, Cóndor y Manzanilla, Runas, Bola Runa y Choco Runa, entre otras hijas incontables.

Esta visión de Atabalipa El Gallo consta en un párrafo brevísimo que se incluye en la intitulada *Vaga relación del Perú*, compuesta por el cronista Fray Luis de Villena.

Esa visión se vuelve para Atabalipa un asombroso hallazgo: ha visto el origen primigenio de la papa. Un secreto que entre las brumas y fantasmadas de la sogá del ahorcado solo el hijo de Huaina Capac es capaz de percibir y descifrar, y no somos nadie para dudar de aquel que viene ahora en la parihuela y a quien los cronistas nos dibujan como dueño de «vivos razonamientos y con mucha autoridad», virtudes que sus captores no tardarán en apagar como a una candela.

Levantada la mirada hacia lo abierto, el Inca ve entonces el presente, el pasado y el futuro en un mismo instante. La eternidad de todas las edades, encharcadas en un largo escalofrío.

Es el 26 de julio de 1533 en Cajamarca cuando ajustan al cuello de Ata Wallpa Gallo el garrote, ese collar de hierro sujeto a un tornillo y con una bola en el extremo. El hijo de la princesa Paccha Duchicela

guarda silencio. La presión provoca que la apófisis de la vértebra axis sobre el atlas en la columna cervical se disloque. En la Place de la Concorde, el cuerpo de Marie Antoinette es embalado en una caja de madera que costó seis libras francesas al erario público. La cabeza fue depositada entre sus piernas.

2

Tomó Carlos un sorbo de tinto de Jaraíz —ya es bien conocido por todos el gusto que había cogido el rey español por el vino de pitarra— y se arrellanó en los cojines de Brabante. Sentía el monarca una vagarosa simpatía por aquel Gonzalo Jiménez de Quesada, el incansable buscador de El Dorado, quien en ese mismísimo instante estaría por cruzar la sala hacia el sitio del trono, rodeado de esas gentes odiosas que cargarían como siempre los mismos teatrales cajones, jaulillas, fruteros y bártulos de toda laya.

«Ya se nos viene otra vez el ruido de las nueces», pensó el emperador, acostumbrado a recibir dos o tres veces por mes a exploradores de las Indias que lo mareaban con fantasías, promesas, pajarracos, gentuza espectral y uno que otro triste e ingrátido taleguillo de aquel metal tan escaso y brillante que sabemos. «Pero Jiménez de Quesada cuando menos no es de los que dan la tabarra», concluyó Carlos, justo cuando otro hombre, el

inesperado Pedro Cieza de León, se destocaba frente a él y hacia la reverencia discreta y precisa que el interminable protocolo de audiencias reales mandata. Para nadie es un enigma el viejo dicho aquel de que las cosas en palacio van despacio.

Esta vez tampoco se nos libró su majestad de las rarezas, los animalejos felpudos, los macacos puñeteros, la narración de correrías inverosímiles y las gitanadas encomendadas por Jiménez de Quesada a Pedro Cieza de León, lejos la mejor pluma que anduvo por las Indias fabulando y trazando cachazudos esbozos de algo tan, pero tan grande que, para poder entenderlo, había que inventarlo.

Una planta sin embargo, tanto como pudo ser una ocarina o un peine, llamó la atención de su Alteza Imperial. Un matojo cuyas raíces, según Quesada, servía de sustento a seres raros que habitan las montañas del Andi. Papa, la llamó el autor de *El señorío de los Incas*.

—Pero no puede llamarse así esta mierdica, que ello, joder, insulta en grande manera al Romano Pontífice —exclamó sorprendido un rosáceo, graso e inquisidor fraile dominico que, a todas luces gotoso, medio dormía con el pie derecho sobre un escalel.

Como un celaje el atento Cieza de León le aseguró al prelado, con una firmeza harto cercana a la insolencia, que no había comprendido bien sus palabras. Se

llamaba patata la planta en cuestión y, claro, también su raíz comestible.

¿Quien escuchó papa, ni papa? «Cura bujarrón y comerrabos», se pensaría para su coleteo el gran cronista, haciendo una higa con los dedos manchados de tinta.

Carlos sonrió.

Y ya está.

Como ve cualquiera, el mundo cortesano de Madrid es un mercado de pulgas, carente del más mínimo atisbo de encanto salvo ese desangelado y sempiterno esgrima de argucias, traiciones y bellaquerías donde, solo de tarde en tarde, aparece la nobleza humana con la sabia precaución de jamás quitarse los guantes.

Patata, ¿habéis oído bien, lector? Más te vale recordarlo, so pena de excomunión o de cualquiera otra imaginable desgracia que te lleve a los infiernos. Dicho esto salimos pitando de la Corte Española, que tanto hiede a mastines como a curas, golfas y otras guarradas que no vienen a cuento, no sin antes, claro está, resolver de una plumada el santísimo dilema del cambio de nombre de *papa* por *patata*. En italiano y griego se llama de esta última manera, tal como en inglés *potato*, en turco *patates*, en árabe *patatis*, en noruego *potet* y en sueco *potatis*. Los franceses la nombran *manzana de tierra* y los alemanes, siempre tan fuera de lugar, la denominan *Kartoffel*. Allá ellos, gente tan rara que en

la tediosa ciudad de Offenburg, y en un arranque de fantasiosa gratitud, alzaron una estatua al pirata Francis Drake por habérselas traído. Los nazis tuvieron el buen tino de echarla abajo.

Al pie se leía, en alemán: «El difusor de la papa en Europa en el año de Nuestro Señor de 1586».

Millones de personas que trabajan la tierra bendicen su memoria inmortal.

De paso por la Corte de Madrid nos hemos enterado, y de primera mano, del inexplicable y caprichoso interés de Carlos V por este humilde espécimen botánico medio pariente del tabaco.

Cuesta imaginar que el gran explorador de El Dorado, el mismo prócer que encomendó a su amigo el cronista llevar la papa a Europa, sea el mismo que, según palabras de este último, «en sus postrimerías [fue aquejado por] el mal de la lepra [...] junto a la ciudad de Tocaima, que llaman la cuesta de Limba, donde hay un arroyo de fastidioso olor de pasar por minerales de azufre, con cuyos baños descansaba».

No sería descabellado atribuirle a esta aparatosa muerte el origen de la desafortunada fama ganada por la papa de causar lepra, esa que el tubérculo debió cargar por eternidades. Ayudada, claro está, por el ilustrado informe del clero, que la rechazó de plano por considerarla medio pariente de la mandrágora y alimento

diabólico por el simple expediente de no aparecer mentada en ningún versículo de la Santa Biblia. Cuánta sabiduría han aportado los clérigos a la Historia. Perdónalos Señor, no saben lo que hacen.

Pero ocurre que en dicho libro tampoco figura la palabra Papa o Sumo Pontífice en ninguna parte. Está en tablas la jugada. Pero, por simple malicia, agregaremos un movimiento inesperado. En Mateo 23:9 el Cristo es enfático: «Y no llaméis a nadie padre vuestro en la tierra, porque uno es vuestro Padre, el que está en los cielos». Jaque mate. Y gracias por concedernos el placer de esta partida.

3

La estación de Parmentier es una parada de la línea 3 del metro de París. Está situada en el distrito XI.

La abreviatura «Parm» es usada para referirse a Antoine Parmentier como autoridad en la descripción y clasificación científica de los vegetales.

Existen dos estatuas de bronce en su memoria. Una, realizada en 1866 por el escultor Pierre Hébert, se encuentra en el patio de la Faculté de Pharmacie en la avenue de l'Observatoire. Y otra, no sabemos de cuándo, en la plaza de Neuilly-sur-Seine, creación del escultor Adrien Étienne Gaudex.

El bronce de dichos monumentos está hecho con una aleación de cobre y estaño en proporción de 80% y 20% en la de Hébert, y de 95% y 5% en el de Gaudex. Apuntamos esto siguiendo las enseñanzas de Voltaire, para quien nada hay más necesario que lo superfluo.

Faltaba un rato para que la papa alimentara a más seres humanos que cualquier otro alimento existente, ya que

contiene todos los nutrientes esenciales salvo las vitaminas A y D. Esas, como han de saber, sólo los acarrea la leche.

En 1785 el rey Louis XVI le concedió al muy noble monsieur Parmentier un terreno en Sablons, justo donde hoy existe la estación de ese nombre en la línea 1 del metro de París, justo debajo de la avenida Charles de Gaulle y otro jardín en Grenelle. No eran gran cosa, pero ahí se cosechaban algunas fanegas de papa bajo la constante vigilancia de un piquete que durante el día patrullaba los plantíos, cargando mosquetones a la bayoneta calada, con la misma diligencia con que custodiarían el Museo del Louvre, para desaparecer con idéntica diligencia cuando caía la noche. Esa oscuridad era usada por los habitantes de París, cazadores furtivos, para entrar y cosechar algunos canastos del tan resguardado tesoro. Nadie imaginó que la treta, un rato más tarde, salvaría de la hambruna a millones y millones de hombres y mujeres.

Hay recetas que solo se susurran al oído. Ahí os va una: los turnedos Marquis de Sade, que esperamos disfrute. Los ingredientes son para seis personas:

- Seis turnedós de unos dos centímetros de espesor, cortados de un filete de buey sin pieles ni nervios, y preparados para la cocción.

- Seis crostones de miga consistente, del mismo tamaño de los turnedos, pero menos gruesos.
- Un dedal de fondo de ternera o, en su defecto, buen caldo corriente mezclado con una cucharada de salsa de tomate espesa.
- Un vaso de jerez y un dedal de crema de leche muy espesa.
- Una trufa mediana en seis rodajitas, el resto cortado en filetitos.
- La mantequilla y el aceite necesarios.
- Una legumbrera de papas, perejil.

Hervir al dente las papas cortadas en forma de pequeñas nueces; saltearlas con mantequilla, ponerlas en una legumbrera y espolvorearlas de perejil picado en el momento de servir las. Sofreír, en una cazuela (mejor en una salteadora), 30 gramos de mantequilla con dos cucharadas de aceite; alinear en ella los turnedos, darles color y cocerlos 4 ó 5 minutos por cada lado; escurrirlos y sazonarlos con sal y poca pimienta. Disponer los crostones, tostados en el último momento a la parrilla, en una fuente de servicio redonda, caliente; sobre cada una de ellas poner un turnedo y, en el centro de los turnedos, sendas rodajitas de trufa. Verter el jerez en el fondo de la cocción y reducirlo a la mitad; añadir el fondo de ternera mezclado con la salsa de tomate ya

reducida; incorporar, batir con delicadeza un trozo de mantequilla, verter la crema de leche y los filetitos de trufas y darles un hervor. Regar con esta deliciosa salsa la superficie de los turnedós y servirlos, presentando aparte las papas al perejil.

—Qué astuto y gran hombre fue Parm, este amigo de Benjamin Franklin, entre otros de recuerdo menos ilustres, y que ejerciera como inspector de Salud Pública, creador nada menos que de la Escuela de Pastelería de París, autor de numerosos trabajos sobre el maíz, el opio, las castañas, el vino, los jarabes, las conservas y los variados métodos para extraer azúcar de la remolacha —musita Marcel Renié, con los ojos fijos en su puré de papas con huevos fritos.

La carabela en la estampa que cuelga de la pared de su comedor navega, mansa bajo un cielo color hueso.

Existe un cuadro de van Gogh llamado *Los comedores de papas*, pintado en abril de 1885, cuando vivía en Nuenen y el cual hoy puede ser observado en el museo van Gogh de Amsterdam. No hay que confundirlo con otro que se exhibe en el museo Kröller-Müller, en la ciudad de Otterlo, y que es un buen bosquejo al óleo de la obra señalada. Dicen que van Gogh sentía especial cariño por esta obra suya. Ahora,

si las confundes, no habrá cambio alguno en la marcha general del Universo.

4

—Se necesitan ochocientos treinta kilos de papas para destilar cien litros de vodka —afirma Vladimir Vladimirovich Gusev, echando vapor por la boca mientras termina de cargar por sexta o quizá séptima vez su carreta pintada de rojo en el portal del mercado de Veliky Novgorod—. Y deben ser papas de origen chileno, que esas son las que sirven —termina sentenciando el viejo mujik ante de aupar los jamelgos por un camino escarchado y barroso.

—La mejor se llama Ojitos Lindos —grita el viejo, perdiéndose entre el bosquecillo de abedules.

Esa variedad, como casi todas, es originaria de Yutuy, pensamos. También en Chiloé alumbra, Atahualpa, el fulgor mortecino de Hiperión que traspasa las lluvias y las nieblas.

Los primeros hallazgos arqueológicos de papas datan de hace 14.600 años en la actual localidad de Monteverde,

Chile, y de sólo 8.000 años en el cañón de la Chilca, cerca de Lima. Son números que, aparte de vestir de cierta aura docta el relato, a decir verdad no dicen nada.

5

Quien piense que Gonzalo Jiménez de Quesada jamás logró dar con El Dorado no ha visto en su vida un plato de papas dior preparado por Rosa Velasco. O bien un plato de papas mambo, de papas a la provenzal o de aquéllas con huevos estrellados de Lucio, en la calle Cava Baja 35 de Madrid, todas ellas destellando con la intensidad quebradiza de un atardecer de verano.

6

Entre 1756 y 1763, Gran Bretaña y Prusia se aliaron contra España, Francia, Austria y Rusia en la bien poco conocida Guerra de los Siete Años; esa que, nos guste o no, es la verdadera Primera Guerra Mundial, si vemos cómo cambió el color de las cartas geográficas desde Silesia hasta América del Norte y la península indostánica.

El 10 de febrero de 1763, con la histórica rúbrica del Tratado de París, se acalló el resonar ensordecedor de las cureñas, el batir de ferrallas y las marchas forzadas con crampones sobre el permafrost. Como consecuencia de esta sangrante partida de backgammon, Albión arrebató a Francia sus territorios en Canadá, buena parte de la incomprensible península del Indostán, sus dominios al Este del Mississipi, infestado de serpientes mocasín, y las posesiones ubicadas en el Oeste de los Apalaches, invadida de víboras de cascabel.

España perdió el norte de Portugal a cambio de La Louisiana. Francia consiguió La Florida y una que otra

isla de importancia tan discutible como la de Gorée, San Pedro, Miquelón, Guadeloupe y Martinique, conservando posesiones muy menores en India, así como el exiguo y hasta estúpido derecho a navegar el caudaloso Mississippi.

Fue en medio de estos entuertos que un zarrapastroso aunque imperturbable Antoine-Augustin Parmentier cayó prisionero de los prusianos en Westfalia. En su largo cautiverio, la única dispensa de que dispuso Parmentier fue un patio de tierra helada que sólo ofreció papas, papas y más papas, lo que obligó al insigne agrónomo y nutricionista a ensayar —no quedándole de otra— las infinitas maneras de cocinarlas.

Y, claro, se nos enamoró el noble señor de las manzanas de tierra —que no hay mejor celestina que el hambre—, un feo bulbo reservado hasta entonces solo al forraje para animales y, cómo no, de pitanza para los menesterosos, eternos parientes consanguíneos de las bestias de carga.

La Historia Universal del Hambre nos habla de quién somos más que todas las relaciones de viajes e historias de descubrimientos, más que todos los pormenores y etapas del arte o de la historia de las ideas. Será porque ha emergido del vientre vacío y rugiente de millones de hombres, mujeres y niños que vagan en medio de ninguna parte, sin más dios ni patria que un mendrugo.

8

De pie en la arena de Punta Norte, en isla Mocha, Francisco Draque sostiene un tubérculo entre el pulgar y el índice y se lo lleva hasta la altura de los ojos sin manifestar ninguna muestra especial de entusiasmo, apenas quizá con ese leve mohín de curiosidad despectiva tan británica. Un inimitable fruncir de los labios.

La Cierva Dorada, su nave, hace cabriolas y cabecea a la gira, chascando la cadena del ancla quizá demasiado profunda para un fondeo seguro, pensó con toda seguridad su capitán en ese instante. Es el 28 de noviembre de 1578. Un jueves de cielo encapotado y gaviotines inquietos.

Hay una incierta tradición que asegura que la papa que mira sir Francis Drake en este instante es de la variedad Guadacho, pero bien pudo ser una Cielo o cualquiera de las doscientas ochenta y seis pertenecientes a esa extensa familia de las Poñün, que hoy se conoce como papa chilena o papa chilota.

«El magistral ladrón del mundo desconocido», como a Draque motejara Bernardino de Mendoza, embajador español en Inglaterra, ha descubierto un planeta ignoto que cabe crudo y áspero en su mano y que, sin él sospecharlo, cambiaría el curso de las cocinas y fogones del mundo desde esa casi inexistente isla Mocha, que mal acurrucada en el golfo de Arauco es llamada Amuchura por sus habitantes lafkenches: la Resurrección de las Almas.

—Que astuto y gran hombre fue Parmentier, ese amigo de Louis XVI que creó la escuela de pasteleros de París —susurra para sí Marcel Renié, con los ojos azules fijos en su sopa de pomme de terre y tomillo puesta a fuego lento en una charola anaranjada.

Pero no es el único, aunque por motivos bien distintos, que comprende la importancia de Antoine-Augustin Parmentier.

En un limbo creado para esta escena, cuidando el escaso presupuesto destinado a decoraciones y artesonados, escuchamos una conversación de club o trastienda de restaurante, da igual.

—Tiene que perderse en la niebla —dijo un hombre de aspecto etéreo—, y no aparecer jamás de los jamases. ¿El Sena? Tal vez.

—A estos testarudos les sienta más de prisa, mejor y con menor vocinglería el Alkahest árabe, refinado por Juan Bautista Van Helmont —replicó otro con tono docto—: cal, alcohol y carbonato de potasio. En un figón cualquiera, un vaso de borgoña, un salchichón del Pirineo. Hasta con un pobre voulavent mosqueado y au revoir.

—Millones de millones de fanegas de trigo y avena en nuestros graneros. Miles de miles de hectáreas robadas a los cereales por esa manzana de Bafomet. ¿Las aguas del Loire, del Rhône, del Garonne dando de beber a esas criadillas de tierra?

—Nunca —bramó alguien desde lo invisible.

La tea de un nochero que cruza al azar un corredor nos permite vislumbrar, de manera infinitesimal, el salón de los muebles tapizados de rojo.

No faltarán los refractarios que creerán ver en el salón rojo arrellanado al propio Danton, a un nervioso Robespierre, al lánguido Louis de Saint-Just. O a la nueva elite burguesa entronizada tras las incontables degollinas que manchan los adoquinados de toda Francia.

Nosotros no nos atrevemos a tanto.

Sólo un diálogo. Un salón visto en un parpadeo. Una trivial tertulia de negocios raros, como lo son casi todos los negocios.

9

Es temporada de caza y se ven plumas y pelajes por todos lados. Laboreo de piratas.

Las barricas con papas están siendo estivadas en las pangas para ser izadas a bordo del Golden Hinde, cuando una repentina algarada de nativos lafkenches hace volver la mirada de Drake.

Muy tarde o too late. Como prefieran.

Una lanza le cruza la mejilla, se lleva un primer, segundo y tercer molar. La escaramuza cobra la vida de dos tripulantes y la del cirujano Alexandre Olivier Exquemelin. Sobre las rocas, un reguero rojo. Draque es arrastrado hasta la orilla por su asistente Perro Negro, mientras otros cinco de sus hombres, desnudando los ferros, repelen el ataque. El zurcido poco primoroso en la cara del capitán estuvo a cargo del viejo Morrison, zapatero de la Cierva Dorada. El cuerpo del cirujano, así como el de los marineros, se fueron al fondo del mar, dentro de un saco lastrado con las tradicionales balas

de cañón para evitar que flotaran, o bien con los usuales peñascos que viajaban, con ese propósito, como lastre en la sentina. Quien sabe. Francisco Draque dirigió la faena alzando, mudo sobre los demás, una elegancia sepulcral.

De lejos pudo ver como uno de los *lafkenche*, cojeando, con la cara cubierta de ceniza y las *grenchas* oscurísimas, pringadas de aceite de lobo o cachalote, se acercó a las rocas negras, se inclinó y las lamio con fruición para limpiar los charcos de sangre dejados por el inglés, ese riego de hemoglobina y hierro y suero que llegaba para desaparecer hasta el lugar donde rompían las olas, mansas, monótonas y adormecedoras del golfo de Arauco. Ahí, una papa solitaria iba y venía entre la espuma. ¿Una Cielo? ¿Una Murta? ¿Una Guadacho? Ese secreto lo escondió para siempre la isla de la Resurrección de las Almas, entre los enviones y resacas de un oleaje que blanquea y se deshace en la arena.

Desde la Cierva Dorada se dispararon varios inútiles tiros de culebrina y mosquete hacia la costa, imaginamos que a manera de irritada despedida. En fin, hasta aquí esta breve historieta de piratas y patatas.

Navegando la *Golden Hinde* a la cuadra del Morro Bonifacio nos parece prudente, de ser posible, dar comienzo de una santísima vez a esta novela que parece venir con viento en contra, navegando a fil de roda por una marejadilla de trivialidades. Qué diablos. No cabe

duda que, donde sea que esté, Dios se halla dormido como un tronco.

Leemos en un ejemplar de *El Mercure de France*, publicado en noviembre de 1951, un curioso artículo firmado por Roger Goulard, escrito a partir de una hasta entonces desconocida carta de Charles-Henri Sanson, verdugo de 2.918 personas, entre ellas Louis XVI, Marie Antoinette y Robespierre. En ella, el ejecutor consigna pormenores hasta ahora desconocidos de los últimos momentos del monarca.

Cuenta Sanson que el rey fue conducido en carroza hasta el lugar donde estaba emplazada la guillotina y que se negó a dejarse atar las manos a la espalda, sin ceder más que a las súplicas insistentes del abate Edgeworth, quien lo acompañaba en su último trance. El verdugo le recortó el pelo que caía sobre su nuca y le llevó hasta la guillotina caminando hacia atrás, para evitar que viera el siniestro artilugio. Apunta Sanson que

el rey afrontó toda aquella situación con una compostura y un temple que nos dejó atónitos a cuantos allí nos encontrábamos. Sigo convencido de que aquella firmeza suya la había extraído de los principios de la religión.

10

*Sobre las rosas se puede filosofar. Cuando
se trata de papas, hay que comer.*

Johann W. Goethe

Lo que no se consigna en parte alguna, pero nos consta, es que, confundido entre la turba, había un hombre que lloraba. Un hombre de tez rojiza y nariz prominente que había conocido cara a cara al rey en momentos bastante más afortunados que ese. Era Antoine-Augustin Parmentier. El bondadoso y sabio Parmentier con sus lágrimas de gratitud y tristeza.

Es el 21 de enero de 1793. Nadie se inclinó como un lafkenche sobre los adoquines de la Plaza de la Revolución a lamer la sangre del ciudadano Louis Capeto. No hacía falta, porque fueron muchos los ojos que la devoraron con golosa fruición mientras manaba del cuello cercenado. No hay gran diferencia si queremos ser ecuánimes con el comportamiento de los salvajes habitantes de la Mocha. La Place de la Concorde, como se la llama

hoy, se encuentra entre los Champs-Élysées y los jardines des Tuileries, y es la segunda plaza más grande de Francia, después de la de Quinconces en Bordeaux.

Esto no es más que otra ola rompiendo contra la proa de nuestro relato. Pero la carabela avanza cimbreante bajo un cielo que toma el color de las vísceras de un cerdo, ya saben: azulencas, blanquizas, sangrantes.

Volvió Parmentier a su casa ese día con el semblante descompuesto y la cabeza gacha. Louis lo había recibido en momentos mejores, había escuchado atento sus argumentos a favor del cultivo de papas como antídoto contra la hambruna, le había prestado su apoyo y, desde ese día, había llevado el emperador en la solapa izquierda las flores de la planta de papa que él le obsequiara, así como Marie Antoinette adornaba con guirnaldas de esas mismas flores el peinado que cada mañana le hacía Leonard, su peluquero personal.

Se hizo largo el camino de regreso para ese hombre benévolo que, entre otras cosas, recomendó el uso del frío para la conservación de la carne. Con los ojos húmedos, los pasos lentos, el pecho hundido, deambuló Parmentier por una ciudad que de pronto se le volvió crispada y desconocida.

Alto, muy alto, planea algo que bien puede ser un gerifalte de Groenlandia. O el espíritu de un rey. O el

de muchos príncipes formando un coro. O el último sueño de una reina, envuelto en muselina. De fondo se escucha el chasquido que emite la vértebra axial dislocada del último emperador de Júpiter. En lo personal, nos inclinamos por la idea de un ángel, mientras seguimos a Parmentier, quien mira ensimismado hacia el cielo y vaga sin rumbo por las calles convulsas de un París que hoy le resulta del todo incomprensible.

Bien sabía Parmentier que esa efusión de rojo que refulgía aquí y allá en las escarapelas, en las cintas, en los cadalsos y en todas partes beneficiaría al tomate, la manzana del amor, también conocido como el pecado del lobo. Ya se ofrecía la *pommes d'amour* en las fondas como guisado y potaje. Ese escalofrío de la Historia venía teñido de rojo y a la quieta manzana de tierra le tocaría, pues, entrar en un letargo ultramontano. El rojo, como las revoluciones y otras efusiones, es afrodisíaco. De ahí la moda repentina del tomate.

Existen circunstancias político-culinarias que llaman a las gentes a aparearse más de lo acostumbrado y quizá con algo más de desorden. ¿No le parece a usted, monsieur Parmentier? De seguro sí. ¿Será por eso este el tiempo de los rijosos tomates?

Sacó del bolsillo del chaleco, sujeta a una cadena, la gran llave de bronce, y abrió una puerta en el 23 de la rue Saint-Jacques, en Montagne Sainte Geneviève.

Cruzó el dintel pensando en una remota luna, sin entender por qué. Una luna lejana y estrambótica que sólo sería descubierta cincuenta y cinco años más tarde. Pero ya sabemos como todo se cruza, todo se encabalgaba y se anticipa en algún lugar desconocido, y que el Tiempo convencional, como lo entendemos, es tan trivial como la huincha de un sastre.

El frío de enero se había apertrechado en la casa de Parmentier, en cada rincón, en cada recodo, pero supo el higienista que encender el fuego no era propio en día como aquel, fecha que debía recordarse como un témpano. Como un trozo de hielo flotando en el alma de todo. El rey Louis había sido asesinado como parte de un sainete infame.

Atabalipa camina lento entre sus hombres hacia el invasor. Hay en él algo que nos recuerda a la abeja reina en medio del enjambre. Sus sandalias de ocelote rozan las hojas como brisa. Los plantíos de papas parecen crecer ante la figura levísima del Padre Amado, de El Solo, marchando hacia lo negro.

El agrónomo cruza el salón y baja tres o cuatro peldaños. Una luz de cobre invade la cocina donde los cazos,

sartenes, cucharones, espumaderas, cuchillos, morteros, trinchos y azafates, aunque limpiísimos, casi no relucen, como si intentaran pasar inadvertidos en esa estancia donde el atardecer invernal no tarda en derramar, lenta, unas tonalidades que a Parmentier, por un instante, se le antojan del color de la salsa holandesa.

Sentada en una banqueta de paja, una mujer esconde su rostro entre las manos. El fogón apagado se vuelve un gesto de desconsuelo aun más elocuente que cualquier gemido.

En un cesto, sigilosas, las papas en su infinita humildad parecieran empuñar todo el silencio de la cocina bajo su piel terrosa.

Así son ellas, cuidadosas y discretas, piensa el nutricionista; reconcentradas por su paciente pasar tantos meses de mudez, creciendo bajo los campos. A Parmentier el frío de la casa y las papas le recuerdan su cautiverio en Westfalia. El cautiverio prusiano. El patio cubierto de escarcha.

Sin decir palabra, la mujer le alcanza a Parmentier una carta lacrada y timbrada con el alarmante sello de la Asamblea Nacional.

Rompe el sello. Se sabe bajo sospecha, por lo que la uña demora una eternidad en quebrar el sello ominoso. Que lacre de tan mala calidad, sin suficiente goma laca, piensa, desplegando la nota.

Para su sorpresa, en la carta se le confía, sin muchas palabras, la vigilancia de las salazones destinadas a la Armada francesa.

—Que vida rara la mía —murmura en un susurro que una corriente se lleva entre remolinos junto con el polvillo de lacre.

—En la Vendée los fieles han alzado sus azadas y horquetas contra los asesinos del rey — exclama la mujer, dando palmadas infantiles.

Parmentier la mira sin responder y luego se vuelve hacia las papas en su cesto. Con el frío del universo calándole los huesos camina hasta su biblioteca. Una vez allí poco tarda en dar con el volumen y el párrafo que busca.

Acosta, uno de los primeros cronistas españoles en describir los recursos agrícolas de los Andes, menciona que las papas amargas, al ser expuestas al frío de la noche y secadas después de ser apisonadas, eran transformadas en lo que se denominaba chuño, que se utilizaba como el pan en Europa. Un siglo más tarde, el sacerdote Bernabé Cobo refería que en el altiplano existían papas silvestres y papas amargas, que los aymara denominaban aphas, y que sólo se podían consumir procesadas como chuño, principal alimento en la región altiplánica entre Perú y Bolivia.

Marca la página con una hoja de papel de Armenia.

Frío y papas. Sube hasta la alcoba, se descalza los botines embarrados y se mete en la cama vestido. Desde la cocina llega un llanto de mujer. Quedo, regular, suave, resignado. Un lloro que releva ahora al suyo, ya gastado a los pies del cadalso donde le quitaran de maneras tan ruines la cabeza al hijo de San Luis.

—Que vida rara la mía. ¿A quién me debo? ¿De qué soy dueño? ¿Y mi dueño quién es? —dice en voz alta, tal como otros rezan o antes de dormir se encomiendan a la Santísima Providencia.

Versalles, 25 de agosto de 1785. Un hombre se abre paso entre los cortesanos, apretando contra su pecho un ramito de flores malvas.

Un ténpano flota sobre el sueño del mundo. Resuenan por todo el universo los soplidos de un órgano cantando las *Lecciones de tinieblas*, que compuso François Couperin por encargo de las monjas del convento de Longchamp, en 1714, para ser interpretadas en los oficios de Miércoles Santo. O eso al menos cree escuchar Parmentier, mientras una racha de dolor lo arrastra hacia

el fondo del sueño. De pronto se le cuele, vaga, una frase suelta de su última conversación con Benjamin Franklin: «Comer unos pocos espárragos conferirá a nuestra orina un olor desagradable, y una píldora de trementina de tamaño no superior a un guisante le conferirá el agradable aroma de las violetas».

Sobre la mesa de noche de Parmentier reposa un manuscrito. Es una carta que trae la firma de Evelyn Alarcón Barría, donde se lee, en español y con una escritura suave:

MICHUQUE AZUL. Tubérculo de piel morada, azul casi negra. Textura de piel, lisa. Ojos superficiales, abundantes. Ceja alargada notoria. Forma de tubérculo alargada regular, sección transversal achatada. Color de pulpa: corteza crema pálido, de anillo vascular a médula se observa un jaspe morado.

CACHO NEGRA, de piel morada, azul muy oscura, casi negra, textura de piel lisa. Ojos profundos, muy abundantes. Ceja alargada y aplastada. Forma de tubérculo muy alargada, contorno irregular, sección transversal redondeada. Color de pulpa: peridermo ancho morado, corteza crema pigmentada. De anillo vascular a médula se observa un jaspe morado que se atenúa hacia el centro de ésta.

AZUL RIÑONA, tubérculo de piel morado rojizo, más intenso en ojos, corona y ombligo, textura

de piel lisa. Ojos superficiales, abundantes. Ceja intermedia poco notoria. Forma de tubérculo ovalado, sección transversal aplastada. Ombligo superficial. Color de pulpa: corteza blanca, anillo vascular pigmentado morado oscuro, el color se diluye hacia la médula y corteza.

AZUL PRIMERIZA PURRANCA, tubérculo de piel morada pálido, más intenso en ojos y corona; textura de piel: lisa. Ojos superficiales y abundantes. Ceja larga con línea poco notoria. Forma de tubérculo ovalado, sección transversal aplastada. Ombligo hundido. Pulpa de color amarillo pálido.

POSTRERA, corazón, de piel morada, textura de piel casposa, ojos superficiales y escasos. Ceja intermedia poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección transversal aplastada. Ombligo hundido. Color de pulpa crema pálido.

CLÁVELA REDONDA, tubérculo de piel variada, amarillo con manchas rosado púrpura. El color rosado se restringe a áreas alrededor de los ojos, base superior de ceja y parte de la corona; textura de piel lisa. Ojos intermedios y abundantes. Ceja corta y poco notoria. Forma de tubérculo redondeado, sección transversal aplastada. Ombligo superficial. Color de pulpa crema pálido.

OJITOS LINDOS, de piel rosada con pigmentación rosada intenso en ombligo, corona y base de ojos, textura de piel lisa y a veces algo casposa. Ojos intermedios y escasos. Ceja corta con línea poco notoria. Forma de tubérculo redondeado con contorno irregular, a veces deforme, sección transversal aplastada. Ombligo intermedio. Color de pulpa amarillo.

MURTA HUINCA, tubérculo rosado intenso uniforme, textura de piel lisa. Ojos intermedios, abundantes. Ceja alargada, poco notoria. Forma de tubérculo redondeada, hundida en ambos polos, sección transversal redondeada. Ombligo profundo. Pulpa amarilla, anillo vascular poco notorio.

Una auténtica carta de amor, porque los hay de muchos tipos. Y sus intensidades y elocuencias pueden tomar caminos misteriosos. Es una pena que eso, como tantas otras cosas, se aprenda ya de muy viejo.

Sigue una lista que adivinamos interminable, pero los pesados pasos de una mujer que se aproxima gimiendo nos impiden seguir físgoneando con la lupa entre los papeles del nutricionista, que sueña con piraguas y dalcas bogando bajo el diluvio. Con almejas. Con una lontananza marina imposible, coronada de montañas nevadas. Con frutillas, con maqui, con tupa, con chamico.

—Ruego a Dios que esta sangre que ustedes están a punto de derramar nunca sea requerida por Francia — murmuró para sí aquel hombre que llevaba flores de papa en el ojal, justo antes de poner la manzana de Adán en el tajo. El brillo estaba en los ojos de la chusma que sólo veía, estremecida por su falso triunfo, la hoja de hierro oscura todavía en lo alto de la máquina.

La guillotina, casi siempre pintada de rojo, era una máquina compuesta por dos vigas verticales arriba unidas por un travesaño llamado El Sombrero. Éste sujetaba en lo alto la cuchilla de hierro triangular, ayudada por un peso de plomo de unos sesenta kilos que facilitaba la velocidad y precisión de su caída. Abajo, el cepo, dos ventanas en medialuna donde quedaba atrapada la cabeza por el cuello.

MICHUQUE BLANCA, tubérculo de piel blanca, amarillo claro; textura de piel lisa. Ojos profundos y muy abundantes. Ceja larga, poco notoria y superficial. Forma de tubérculo muy alargada y con contorno irregular; sección transversal cilíndrica. Color de pulpa amarillo pálido. Ombligo superficial.

La mujer entra en la alcoba y se tiende entre sábanas desordenadas. Las dos manos le ocultan la cara.

Resulta imposible separar la política de las papas. En especial en ese siglo XVIII.

—Pueda mi sangre cimentar la felicidad de Francia —gritó el rey, pero su voz fue ahogada por los tambores dispuestos en la plaza con ese atronador y miserable propósito.

Calzados con sandalias de piel de tigrillo, los pies del emperador que aprendió a hablar el castellano en veinte días suben con pasmosa lentitud los ocho tablores sin devastar, envuelto en el resplandor de Júpiter.

Sabe el Inca que marcha hacia Upamarca, esa región de silencio a la que llegaría cruzando un estrecho puente de cabellos guiado por varios perros negros.

Chilwe, chilwe, chilwe, graznan las gaviotas revoloteando sobre la piragua. A popa, el remero de pie bate imperturbable la pala de madera rojiza bajo la lluvia. Lejos, las innumerables costas de las islas. Playas. Bosques que se dejan caer al mar con ese desgano, esa parsimonia que solo la eternidad otorga a las cosas, a las plantas, a los seres humanos, a los parajes.

Chiloé, Chiloé, Chiloé, se lee en el gañir de la pa-
jarada perdiéndose. Y el que rema, rema en silencio su
inmensa soledad por la mar calma en un tiempo que
no existe.

Una luz de herrumbre invade el cuarto de Antonio Par-
mentier, quien entre sueños recuerda que en 1635, en
Holanda, un bulbo de tulipán se vendió por el monto
equivalente a veinticuatro toneladas de trigo.

Prohíbo categóricamente la disección de mi cuerpo.
Exijo, además, que mi cadáver sea mantenido du-
rante cuarenta y ocho horas en la habitación en la
que muera. Durante este tiempo se harán los arre-
glos para ser trasladado a los bosques de mi propie-
dad en Malmaison. Allí seré enterrado sin ningún
tipo de ceremonia religiosa o laica. Prohíbo además
la colocación de cualquier clase de lápida o escul-
tura que identifique mi lugar de descanso. Que los
rastros de mi tumba se desvanezcan para siempre,
así como mi nombre será borrado eventualmente
de la memoria de los hombres.

Esto no lo digo yo, sino Donatien Alphonse François
de Sade, hombre cercano a Parmentier pese a lo distante

que se halla el color de sus corazones. Pero el bondadoso agrónomo, el nutricionista, el investigador, el filántropo, había comprendido al moralista incomprendido y existe, perdida en algún sitio, una correspondencia, una larga relación epistolar entre ambos bienhechores del género humano. Y sabemos que Parmentier solo logró que se cumpliera la primera de las demandas del controvertido escritor. Pero ya sus bosques, vendidos de modo fraudulento, no existían.

Y, por la mediación secreta de su amigo, y enemigo del hambre, sépanlo de una vez, fue bajo un plantío de papas que se sepultaron los despojos de quien en su momento escribió:

Pienso que, si existiera un Dios, habría menos maldad en esta tierra. Creo que si el mal existe aquí abajo, entonces fue deseado así por Dios, o está fuera de sus poderes evitarlo. Ahora, no puedo temer a un Dios que es o malicioso o débil. Lo reto sin miedo y sus rayos no me preocupan ni un comino [...] Mi manera de pensar, dices, no puede ser aprobada. ¡Pues, qué me importa! ¡Bastante loco es quien adopta una manera de pensar como la de los demás! Mi manera de pensar es el fruto de mis reflexiones; está implicada en mi existencia, en mi organización. No soy dueño de cambiarla; y aunque pudiera, no

lo haría. Esa manera de pensar que censuras es el único consuelo de mi vida; alivia mis penas en prisión, constituye todos mis placeres en el mundo y la quiero más que a mi vida. No es en absoluto mi manera de pensar la que ha hecho mi desgracia; es la de los otros.

Estercolado por esos restos mortales fue que brotó un lozano campo de papas, guardando a Sade de toda suerte de profanadores, peregrinos y maniacos. Abono. Descanso y vida eterna bajo una lápida de humilde y solanácea quietud.

No sabemos si fue en Grenelle o en Sablons. Solo son remembranzas nebulosas, pero a qué desmadrado le puede importar eso ahora. El nutricionista no pudo hacer mucho por el controvertido y perseguido escritor, al que muchas veces recordaba con afecto. Pero persiste en todo esto un error de calendarios y de sucesos que vale la pena aclarar ya mismo. En esa fecha, Sade aún estaba vivo, si alguien considera estar vivo el habitar el asilo de Charenton.

Antonio Augusto Parmentier debió dejar la tibieza de su plumón de ganso, sobresaltado por los golpes de aldaba que, con esa rítmica desesperación que todos hemos escuchado alguna vez, llamaba a la puerta de su casa.

Recién se había metido en la cama, amortajado en su libreas de media gala, la casaca, el chaleco y los calzones, costumbre que siempre tuvo por privilegio exclusivo de los borrachos perdidos.

El botánico Verchere entró como una tromba en la recamara de Parmentier y, sin decir agua va, depositó ocho papas sobre la cubierta de la cómoda. De inmediato sacó una navaja y partió un tubérculo por la mitad, diciendo con premeditada calma, con mal disimulado azoro:

—Vienen de Granelle y son manchas de herrumbre. Esa es la enfermedad. Y no sabemos cuántas están afectadas, monsieur. Al cortar una patata afectada por este mal se observan en su carne manchas de un color que puede variar entre el castaño y ese tono pardo rojizo tan particular del moho de hierro que da nombre a la enfermedad. Estas manchas, mírelas bien, son irregulares y su tamaño puede variar entre los puntos diminutos, como las picaduras de un alfiler, hasta zonas más extensas.

La mejilla de Draque no quedó mejor zurcida que los sacos que, lastrados con balas de cañón y peñascos, se llevaron a lo abisal los cuerpos de los malogrados tripulantes.

Baldado, esa es la palabra, bien malogrado quedó el rostro del mítico corsario tras el lanzazo lafkenche.

Detalle que, claro, a un pirata lo trae sin muchos sobresaltos. Las papas estaban a bordo y, nos guste o no, navegaron en la Cierva Dorada hasta las remotas campiñas que tomaron su nombre de la hija de Agenor y Telefasa, madre de Minos, Sarpedón y Radamantis. Sí. Hasta Europa la raptada.

Parmentier alzó los ojos al cielo. Los bajó a la punta de sus chanclos. Los giró hacia la ventana de vidrios emplomados. Los cerró, para volver a abrirlos de inmediato. Los alzó otra vez al cielo raso manchado de humedad. Los hizo revolotear frente al multifacético Verchere como polillas. Los abrió y cerró varias veces. Y luego los perdió en la nada, murmurando con asco: Moule, rouille, oxyde. Tal si dijera libertad, igualdad, fraternidad.

El botánico, por razones desconocidas, recordó que en 1635 un solo bulbo de tulipán de la variedad *Semper Augustus* batió todo record al ser intercambiado por una suntuosa mansión en el centro de Amsterdam.

Volvió al cuarto la luz herrumbrosa, y la ciudad roja y revolucionaria se herrumbró, igual que el Sena y su curso, los puentes, los parques y los bosques lejanos. La Razón se volvió una idea apestada de puntos oscuros, como los de un alfiletero.

Sobre las cosas nevaba un moho negro.

—Melancolía —diagnosticó Verchere. Y, bien encasillad en su carácter lógico, homogéneo, científico, razonado y razonable—: Tristeza Patológica.

No quiera saber qué habría sido del bondadoso Parmentier de haber conocido los brutales estragos de la Alternaria, el Mildiu, la Antracnosis o la Rhizoctonia, entre otras plagas terminales de la papa. Por no mencionar el Pilme.

Los ojos de Parmentier quedaron fijos en la inmensidad que desde su ventana se abría mundo abajo. Quietos. Inescrutables.

Qué semana, Señor. Qué semana esa en la que, para variar, el buen Dios dormía como un tronco.