

Pavo de Navidad

Juan Grompone



La flor del Itapebí

2015

Esta historia fue publicada originalmente en “Galería”, la revista de “Búsqueda”, en diciembre de 2015. La presente es una nueva edición revisada y corregida.

© Derechos reservados, Juan Grompone, 2015.
e-mail: jgrompone@ieee.org
Web: www.grompone.org

© Editorial La Flor del Itapebí, Olmer S.A., 2020.
26 de marzo 1185, ap. 201, Montevideo, Uruguay.
tel: +598 2709 1620
e-mail: itapebi@itapebi.com.uy
Web: www.itapebi.com.uy

Pavo de Navidad

La muerte de Gualberto Fernández Sanjuena, millonario y conocido coleccionista, fue decisiva para restaurar las viejas heridas entre sus dos hijos. Javier, el mayor, era un introvertido solterón, aficionado a la cocina, que acompañó a su padre hasta el último día en su casona del Prado. Abel, el intelectual de los Fernández Sanjuena, estaba casado con la joven Zoé, también universitaria y tal vez por eso no tenían hijos.

Una semana después del sepelio de don Gualberto, Abel recibió una inesperada llamada de Javier para encontrarse a solas, sin abogados, en la casa paterna. Su tono era de conciliación, muy lejos de la crispada disputa que habían tenido años atrás. Abel aceptó.

Se reunieron una tarde de fines de la primavera. Un fino té de la India sirvió de bálsamo para apaciguar los rencores. Tenían una cuantiosa herencia que repartir y era de toda lógica que una disputa sólo favorecería a los abogados. Abel estuvo de acuerdo, aconsejado por Zoé, de hecho su abogada.

—Celebremos esta Navidad en familia como ocurría antes, propuso Javier.

—Excelente idea, pero siempre que sea con nuestro tradicional pavo de Navidad, como en los buenos tiempos en que vivía mamá, respondió Abel.

—Pavo relleno, guarniciones, champagne, todo. Yo lo preparo.

—Es esencial que lo acompañe nuestro puré de calabazas, el que hacía mamá. ¿Será posible?

—Naturalmente, afirmó Javier, pero siempre que vengas tú a preparar las almendras.

—Hecho, estoy a tus órdenes, asintió Abel.

La armonía parecía haber sido restaurada entre los dos hermanos. Una cena de Navidad que repetiría los viejos ritos familiares sería el vehículo para la reconciliación definitiva. Ambos hermanos dividieron las tareas de la cena y la invitación a las viejas tías que servirían de testigos y voceros de la reconciliación de los Fernández Sanjuena.

Abel compró un par de kilos de damascos, algunos todavía estaban poco maduros. Solamente le importaba guardar los carozos para recuperar las

almendras que custodiaban en su interior. El sabor de estas almendras amargas contrastaba con el dulzor de la calabaza en esa amalgama inesperada que solamente preparaba su madre italiana y que era un secreto familiar. Luego, pacientemente, rompió los duros carozos y recuperó con ternura, una a una, las pequeñas almendras amargas que encerraban en su interior. A su vez Javier, no sin cierto esfuerzo, consiguió una hermosa pavita de más de tres kilos. También reunió los restantes ingredientes para el relleno y las guarniciones.

Pasaba el mediodía del 24 de diciembre cuando los dos hermanos y Zoé se reunieron en la amplia cocina de la casona. Javier le explicó a su hermano la manera de quitar la piel a las almendras mediante agua muy caliente. Encendió el horno muy temprano. Estimaba que los tres kilos necesitarían al menos tres horas de cocción muy lenta pero, desconfiado como siempre, también controlaría la temperatura mediante su termómetro de carnes.

Preparó también el clásico relleno de miga de pan remojada, ciruelas pasas, nueces de pecan, lardones, el hígado de la pavita y condimentos. Cocinó la calabaza al vapor. Preparó un chutney de arándanos –que estaban en su punto y abundancia– y, como complemento adicional, un mole de chocolate muy picante que sería la sorpresa de esta Navidad y un homenaje al modo precolumbino de comer el guajolote. Sonrió al pensar en las sorpresas que su mole provocaría.

No fue fácil cocinar la pavita. Javier, cada 30 minutos la inyectaba con cognac y todas las veces ocurría que la temperatura del horno era más alta que la deseada. La primera vez le pareció que había sido su distracción, pero la segunda vez advirtió que había aumentado nuevamente. Fue así que montó una discreta vigilancia. Zoé, la impaciente, todas las veces subía la temperatura del horno.

–Así no se cocinará nunca, le dijo a modo de explicación. No llegaremos a la Nochebuena con la pavita dorada. Está cruda. . .

–Querida Zoé, comenzó Javier, tú que no eres capaz de preparar un café con leche decente te atreves a cuestionar la temperatura de mi horno. Será mejor que regreses a tus expedientes.

Zoé se dio vuelta y se fue indignada. Pensó para sí que tal vez había sido un error la reconciliación de los dos hermanos. “Javier es prepotente, engreído, estúpido, misógino y solterón por añadidura”. No se animó a volver a tocar la temperatura del horno. La pavita, luego de tres horas y minutos, estaba dorada por fuera y perfectamente cocida hasta el centro de su pechuga.

Al atardecer comenzaron a llegar las tías de los Fernández Sanjuena. Unas traían turriones, otras helados, bombones o frutas secas. Algunas también traían regalos que sus sobrinos aceptaban con disimuladas sonrisas.

—¿No hay un árbol de Navidad ni regalos?, preguntó la tía Eduviges con sorpresa.

—Nuestra familia nunca siguió esas tradiciones, le recordó Javier amablemente.

—Don Gualberto era masón, aclaró Zoé, y los hijos todavía no se animan a desafiar al Padre Gran Arquitecto. Creen en una Navidad laica. Todavía, en privado, llamaban a esta celebración “la fiesta del turrón”.

Ni Javier ni Abel hicieron comentarios. Abrieron la primera botella de champagne y la viuda Clicquot inmediatamente alegró los ánimos, hizo olvidar rencillas y dejar de lado la ausencia del árbol símbolo de la Navidad nórdica. Las tías viejas se abalanzaron sobre los turriones y las frutas secas, cada una según sus posibilidades. Unas preferían Alicante pero otras, por prudencia dental, elegían Jijona. Comenzar por los dulces era una rebelde inversión del menú “laico”.

Finalmente llegó la pavita, la protagonista de la fiesta. Todos aplaudieron menos Zoé, que todavía estaba molesta, más que por la petulancia de Javier, porque él tenía razón acerca del tiempo y temperatura de cocción. Javier, aparatosamente, trinchó la pieza al tiempo que explicaba las guarniciones.

—Tenemos el relleno tradicional de mamá: el puré de calabazas con sus variantes en la gran fuente está apenas condimentado y tiene almendras. Esta pequeña fuente es para Abel y para mí porque está saborizada con almendras amargas que preparó el propio Abel y yo condimenté. Es un homenaje a nuestra reconciliación. Hay también el chutney de arándanos que hacía nuestra cocinera galesa. Finalmente llega una sorpresa para todos: he preparado un mole de chocolate picante, que está muy picante y se necesita el valor de un maya para saborearlo. Cuidado tías, que es verdaderamente fuerte.

Javier, luego de trinchar la pavita, sirvió porciones según las preferencias de cada uno. Acompañó el plato con la guarnición que le solicitaban, unos solamente relleno, otros más golosos, relleno y puré de calabaza o arándanos. Alguna tía osada pidió una “pizca” de mole de chocolate que probó con gran espaviento y luego comenzó a abanicarse para disminuir el calor del picante.

Cuando llegó a servir a Abel y Zoé todos vieron que ella se sentía mal y poco después perdió el sentido. Abel intentó reanimarla y al no lograrlo deci-

dió llamar a una emergencia médica. Todo fue inútil. Cuando llegó el médico, declaró que Zoé había muerto.

*

—Éstos son los acontecimientos, doctor Arrebarren, concluyó Abel. Zoé murió en aquella Navidad de la reconciliación familiar. Ahora que ya hace varios meses, un amigo me sugirió que lo consultara. No me resulta claro lo que sucedió aquella noche.

—Usted tiene alguna sospecha, ¿verdad? De otra manera no estaría aquí, respondió Ricardo Arrebarren. ¿Cuál es su idea?

—La conducta de mi hermano Javier no es lo que yo esperaba. Hace semanas que discutimos por la herencia de papá: su casa, su pinacoteca, sus cuentas bancarias, sus muebles, todo es motivo de discusión.

“Se odian como hermanos”, recordó Ricardo al viejo proverbio español.

—Permítame que le haga algunas preguntas.

Abel asintió con la cabeza.

—¿Qué dijo el certificado de defunción de su esposa?

—Fallo cardíaco, un infarto fulminante.

—¿Quién lo diagnosticó?

—El médico de la emergencia.

—¿Usted probó el famoso puré de calabazas?

—No, no llegué a probarlo. Javier le sirvió a Zoé un trozo de pavita, el relleno y chutney, a mí me sirvió la pavita, el mole y el puré de mamá. Apenas había probado un trozo de mole con la pechuga, cuando Zoé perdió el conocimiento.

—¿Qué me dice de Zoé? ¿Ella lo probó?

—Ahora que lo menciona, creo recordar que mientras Javier se solazaba con su discurso de chef, Zoé, subrepticamente, tomó una cucharada del puré con almendras amargas. Había oído hablar mucho de esta receta familiar, pero debido a la pelea con Javier jamás había tenido oportunidad de probarla. Creo que le gustaba especialmente contradecir a Javier —“el pedante solemne” como le llamaba— y desafió la idea de que fuera solamente para nosotros dos.

—Bien, dijo Ricardo Arrebarren. Está claro que no está claro. No creo que pueda hacer nada por su caso. Siga adelante con su vida. Por triste que sea su actual circunstancia disfrútela, es mi mejor consejo, y pelee por la herencia de su padre.

Luego de un breve intercambio de palabras con Abel, se despidieron. Ricardo quedó encerrado en sus pensamientos. “El caso de las almendras amargas”, pensó, “solamente que aquí ocurrió al revés. En las historias policiales el cianuro se identifica por el perfume de almendras amargas, aquí las almendras fueron perfumadas con cianuro ocultado por las almendras amargas. Me parece evidente que la víctima era Abel y no Zoé, pero de esto no queda ninguna prueba. Es como el caso del pavo de Bertrand Russell en sus comentarios filosóficos: quien te alimenta generosamente, será finalmente quien te mate.”

Al día siguiente Ricardo Arrebarren se despertó con una idea perturbadora. “Y si fue Zoé la envenenadora que quería eliminar a los dos hermanos para quedarse con toda la herencia. Probó el puré para disponer de una coartada sólida, pero se equivocó en la cantidad. Confió demasiado en la sentencia de Paracelso: *no hay venenos, hay dosis*. Sin querer, hizo justicia por su propia mano.”