

En busca del horno primigenio

Jacobo Sefamí*

Tahona estuosa de mis bizcochos
CV

Todos salimos de un horno o, quizá, de un caribe estival con aguas azul turquesa. Del horno emana el pan. Venía acompañado de un hombre grueso, montado en una bicicleta grande, con una enorme canasta redonda sobre la cabeza. Diario repartía, creo, dos docenas de pan árabe. Y los viernes, casi como premio y regocijo de nuestros paladares, traía roscas y las arracadas, el pan crujiente, abombado con ajonjolí, que comíamos con el leban seco.

Cada semana aparecía en el lavabo de la cocina una especie de seno que fluctuaba su consistencia a medida que pasaban las horas, de aguadísimo y escurriente al principio, a sólido y moldeable cuando ya estaba listo. Mamá hervía leche con una tasa de yogurt y luego tapaba la olla con varias toallas; después de un día estaba todo cortado y cuajado como yogurt. Ese leban aguado era el acompañante perfecto de los huevos revueltos (los estrellados casi siempre iban a la ranchera). Algunos de mis familiares rebanaban chile verde y decían que el leban amortiguaba el picante, además del pan árabe. Pero en otras ocasiones, como ya dije, ese yogurt escurría en un trapo limpio y blanco. No eran gotas dulces de leche materna, sino un suero amargo que llegué a probar (a los cuatro o cinco) sólo una vez. Cuando mamá destapaba el trapo, el leban (jocoque, decía, para evitar dar más explicaciones) aparecía reluciente, cremoso, blanquísimo. Ya puesto en un plato grande, y aderezado con aceite de oliva, y quizá con un par de aceitunas negras, estaba a la espera del pan duro y tostado. También había roscas, que eran para sopearlas en el café turco. Seguramente di mis primeros sorbos de café a través de las roscas, succionando y masticando en la superficie porosa de las roscas. Siempre que había invitados, traían una charola con varias tasas de café, roscas, quizá algunas frutas y, muy de vez en cuando, nueces de la India o dátiles.

Una vez mamá pensó que yo tenía la suficiente edad para ir al horno. El sitio estaba, creía yo, en Córdoba (tal vez a la Córdoba andaluza habría que ir para recobrar el origen), es decir, en la calle de Córdoba, en la Colonia Roma. Pero no, me equivoqué, en la calle de Córdoba estaba un antiguo knis de los jalebis; uno de los más esplendorosos de su tiempo (allí se casaron mis padres), y también el lugar, creo, donde se daban los tés danzantes, en que se reunían los jóvenes de la comunidad para conocerse y bailar los domingos (alguien me ha corregido y me ha dicho que estos bailes sucedían en la calle de Coahuila). En fin, no sé en qué calle estaba el horno (nunca sabremos dónde está el origen), pero recuerdo que llevábamos una gran olla donde mamá había preparado la carne molida y las especias del lahmáyín. No se me apetecía en lo absoluto así, crudo. El viaje de nuestra casa al horno me parecía larguísimo, cruzando varias calles vacías, como si se tratara del desierto. Mis dos hermanos llevaban la olla más que pesada para tantas cuadras. La puerta del horno en la calle era pequeñísima, considerando que por dentro era un lugar muy profundo, con mesas largas, seguramente donde preparaban la masa. En la otra orilla del lugar estaba una puerta chica de un horno que era gigantesco. Apenas abrían esa puerta, salían olas cálidas que hacían sudar copiosamente a los panaderos. Por la tarde que podía ser de un viernes (había que llegar temprano porque respetaban rigurosamente el shabat) ya estaba listo, calentísimo. El lahmáyín así, sacado del horno, era la exquisitez más grande con la que viene toda la infancia como si estuviera lloviendo y cada gota fuera un recuerdo. No sé si mamá había alterado la receta original, pero seguro había algo de picante en este lahmáyín que comíamos caminando, mientras volvíamos a casa, enrollándolo como si fuera taco, aunque fuera tan distinto de la tortilla con su masa fresca de harina y muy carnosa. Las especias que combinan lo dulce (tamarindo) y lo picante (no sé qué chile) lo hacían único, incomparable, como nuestra propia madre.

Otro horno era el de la casa, de donde salían los mamules, los cuernitos de chocolate, los polvorones, siempre en Purim, y muchas veces durante el año. Mis bizcochos favoritos eran (no recuerdo el nombre) una especie de crepas fritas de trigo, o buñuelos en forma de empanada, rellenas de nueces y bañadas en miel (ya, ya me lo recordaron; se llaman atayef). Lo dulce del calor del hogar es, necesariamente, nuestra infancia, el paraíso perdido en que se nos consiente esa atracción por lo acaramelado tan propio de la edad, que emana como recuerdo de la leche materna.

De vez en cuando, pero necesariamente un viernes por la noche, para la cena de shabat, mamá sacaba un plato enorme con kipes pequeños, papas y unos hongos rojos de gran tamaño: “comida de reyes”, anunciaba con una sonrisa llena de orgullo. Y siempre salía Jaime para reírse de los reyes, y decía “ahora pásame una coca de reyes, un pan árabe de reyes y la sal, que es exclusiva de la sangre noble. Ella nos dejaba vacilar y sólo alcanzaba a decir que esos hongos eran carísimos en esas tierras de los abuelos, y sólo los muy ricos podían pagarlos. Pero no había nadie, ningún abuelo, para confirmarlo. Claro que ése era uno más de los platos típicos de la cena porque nunca podían faltar los *kipes* grandes de arroz (los que van en forma de torpedo). Por cierto, he logrado encontrar en casi cualquier lugar de comida libanesa o siria, los *kipes* de trigo, pero nunca los de arroz. Yo creo que a lo mejor esos *kipes* de arroz eran comida exclusiva de las zonas de mis paisanos en Damasco. De hecho, ahora que lo pienso, los *jalebis* tampoco los acostumbran. De niño les sacaba la carne molida de dentro, y los rellenaba de aguacate, aunque se supone que debía embarrarle tejine de berenjena. De niño, prefería las esfijas, más conocidas como gordas, pero en lugar de tortillas abombadas llenas de frijoles, éstas eran quipes planos, con muy poca carne molida dentro. Esas esfijas, acompañadas de ensalada y guacamole son el sabor de casa que me acompañará toda mi vida. Aunque despreciaba la berenjena de niño, ése es un sabor que con el tiempo se fue imponiendo, como ahora que cada vez que voy a un restaurante persa (para recordar, aunque sea remotamente a mamá) me muero por el borani, la berenjena como mantequilla, con sus cebollas doradas y ligeramente azucaradas. También, a menudo aparecían las calabacitas rellenas, siempre rebosadas, y con sabor agridulce por el tamarindo que había que atenuar con el arroz con fideos. Y ¿qué tal los kipes bacha, con salsa de tomate y chilpotle? Mamá nos veía con los cachetes rojizos y regordetes y se sonreía a sí misma, siempre sirviéndonos más de la cuenta. Cuando tocaba que la cena de shabat fuera de queso, ella hacía calzones. Todos nosotros le pedíamos que los dejara dorar un poco más. Iban siempre con el leban aguado, y en combinación con rebanas de chile verde.

Ahora que vuelvo a México de visita me ha tocado comer tacos con carne kosher deshebrada (como si fuera barbacoa, ¿lo es?), con cebolla, cilantro y diferentes tipos de salsa; las tortillas pequeñas. Eso es más fácil que hacer kipes. Mamá se reunía con sus hermanas y sus sobrinas, y cocinabas cientos de kipes, mientras se divertían chismeando de la comunidad. Eran horas y horas en la cocina, alrededor de una mesa grande, con los platos de aceite y la carne que había pasado por los molinos comprados en Alemania. Si me tocaba estar enfermo, y haberme quedado en casa, me sentaba en un rincón y era una delicia pasar desapercibido y escuchar las burlas y las carcajadas, mientras me robaba algún kipe bacha recién cocinado, o me comía una arracada con leban seco.

De la estufa salían también las ollas de arroz mexicano y el mole con pechugas de pollo para que nos hiciéramos los tacos el día de las madres en que mamá no descansaba; había otras ocasiones (en época navideña, aunque no recuerdo si era un día específico), en que hacía pozole de maíz, obviamente sin cerdo, pero sí con todos los condimentos tradicionales que no podían faltar: orégano, limón, rábanos, cebolla, aguacate y chile. El 5 de enero íbamos todos a la tienda de la Lagunilla a ayudar a vender abriguitos para niños; vendíamos mucho y había que estar muy alerta porque con tanta gente en una tienda pequeña era muy fácil que nos robaran. Venía un señor de bigotes, con dos cajas de madera, una bolsa grande de pan ternera, y otra llena con los ingredientes que usaba para preparar las tortas. Las hacía de queso de cerdo, y le ponía una salsa muy picante a base de chile verde picado, con todo y sus venas, aguacate, y no sé qué más, pero terminábamos por ordenar muchas porque nos enchilábamos y no podíamos parar de comer. Cada vez que llegaba la policía él se escondía en uno de

los probadores de la tienda. Mamá era feliz con sus hijos rechonchos comiendo sus tortas, y las ventas del mejor día del año.

Cada vez que yo llegaba desde Estados Unidos para pasar unos días con la familia en México, mamá me recogía en el aeropuerto y al entrar a la casa el olor de los sambusek desde el horno inundaba la cocina. El sambusek tiene un valor sentimental irremplazable para mí. Es la comida de la vuelta, la del regreso al hogar. No me los puedo imaginar sin mamá en la casa, sin el café turco y las roscas y la fruta, a altas horas de la noche, con las pláticas atropelladas que lo quieren contar todo y se interrumpen a cada instante con carcajadas, guiños y chistes familiares que se repiten incesantemente. Ahora que mamá ha desaparecido, que la casa está deshabitada, que la tienda de la Lagunilla ya no nos pertenece, que las cenas de shabat se han disipado, me pregunto ¿adónde hay que volver?, ¿dónde quedaron mis madelaines proustianas, la hora de la vuelta en que ella aparecía con sus cachetes rechonchos y suaves para regalarme los besos del amor?, ¿dónde está el horno de mi pasado?, ¿di, mamá?

***Jacobó Sefamí** é escritor, Professor na Universidade da Califórnia, Campus Irvine, onde coordena o Departamento de Estudos Literários.