

## La niebla y la doncella – Lorenzo Silva

Entre los aspectos que hicieron placentera aquella expedición por el ambiente de Santa Cruz de Tenerife estuvo el gastronómico. Guiándonos por el criterio experto de Guzmán, natural de Ciudad Real, pero con dos décadas de servicio en el archipiélago y ya casi canario de alma, optamos por las especialidades locales y nos mantuvimos al margen de cualquier sofisticación. De hecho, de todo lo que pedimos, mi paladar se inclinó por los dos manjares más simples: el queso palmero asado y las papas arrugadas con mojo rojo y mojo verde. Lo de las papas y el mojo, que recordaba vagamente de mi anterior estancia allí, iba a convertirse en una adicción en los días sucesivos. Al principio pelaba las papas, pero al verme Guzmán me advirtió:

- Aquí solo pelan las papas los turistas

Deduje que se trataba de una grave falta de etiqueta, o peor aún, de gusto, y a partir de entonces empecé a comerlas con la piel, lo que en efecto resultaba mucho más sabroso. Mientras hundía papa tras papa en el mojo, alternando el rojo con el verde, notaba la mirada admonitoria de mi compañera siguiendo cada uno de mis poco ascéticos ademanes. Chamorro no probó las papas, ni el queso palmero, y preferí abstenerme de insistirle para que lo hiciese. No quería dar lugar a hacerla parecer más violenta de lo que ya de por sí se la veía. Comió un poco de ensalada y un par de trozos de jamón, y luego, eso sí, un dulce autóctono elaborado con almendra. Con aquello, pensé, su cerebro dispondría de la glucosa suficiente para funcionar en condiciones y para que no debiera preocuparme por su rendimiento. En realidad, como superior jerárquico suyo, sólo ese extremo me incumbía.

Por muchos signos se advertía que no estábamos en la Península. No sólo por la tibia noche primaveral en mitad del invierno, o el esplendor de las muchas plantas que se veían por doquier y que en Madrid resultaban desconocidas. Lo que más intensamente marcaba la diferencia era quizá el suave y cansino acento con que hablaba la gente, y sobre todo el ritmo al que se vivía y se trabajaba. Hubimos de aguardar fácilmente media hora, antes de que nos fuera dado ver en la mesa el primer plato de comida. Yo procuré hacerme de buen grado a los usos del lugar, e incluso buscarles el aliciente. Es la ventaja que tiene vivir siempre sintiéndote un poco extranjero, sin llegar a reconocer del todo ningún sitio como tu hogar. Te vuelve curioso y despegado, y naturalmente comprensivo. A Chamorro, en cambio, parecía exasperarla la invariable cachaza con que se movía el personal. Acabó exteriorizando su disgusto cuando comprobó que la tónica se mantenía incluso en el bar de copas en el que recalamos al final de la velada.

- ¿Son siempre así de lentos? - preguntó, inquieta, o quizá concentrando en esa cuestión un malestar ajeno a la parsimonia del camarero.

- No - repuso Anglada, sonriente -. Esto es Santa Cruz, donde actúan los camareros más rápidos de las islas. En La Palma son aún más lentos. Y en La Gomera ni te lo imaginas. Llegan a olvidarse de ti, como te descuides.

- Está exagerando un poco - anotó el teniente -. Pero la verdad es que aquí se tiene otro sentido del tiempo. No encontrarás a muchos con un cohete en el culo, como toda esa gente que se ve corriendo por Madrid.

- Un síntoma de inteligencia - opiné -. Cuanto más corres, menos tiempo vives. No porque mueras antes, que normalmente también, sino porque el tiempo pasa más rápido, y, sobre todo, le sacas menos provecho.

- Me sorprende esa filosofía en alguien de Madrid - dijo Guzmán. - Habría jurado que allí todos creen que la vida les cunde más que a nadie.

- Bueno, el zapatero que trabaja de prisa hace más zapatos, sí - dije -. Eso es bueno para el que se los calza o los vende. Pero no necesariamente para el zapatero. Se trata de decidir qué vale más, el zapatero o el zapato.

- Parece bastante claro ¿no? - afirmó el teniente.

## La jeune fille et Le brouillard – Lorenzo Silva

Parmi les aspects qui rendirent agréable cette expédition dans l'ambiance de Santa Cruz de Tenerife il y eut la partie gastronomique. Guidé à l'aide du critère d'expert de Guzmán, natif de Ciudad Real, mais avec deux décades de service dans l'archipel et déjà canarien dans l'âme, nous optâmes pour les spécialités locales et nous restâmes à l'écart d'une quelconque sophistication. De fait, parmi tout ce que nous avons demandé, mon palais pencha vers les deux mets les plus simples : le fromage de La Palma rôti et les pommes de terre ridées <sup>(1)</sup> avec du mojo<sup>(2)</sup> rouge et du mojo vert. De mon séjour antérieur je me souvenais vaguement des pommes de terre ridées et la sauce, qui allaient se transformer en addiction les jours suivants. Au début, je pelai les pommes de terre, mais en me voyant Guzmán m'avertit :

- Ici il n'y a que les touristes qui pèlent les pommes de terre.

J'en déduisis qu'il s'agissait d'une faute grave d'étiquette, ou pire encore, de goût, et à partir d'alors je commençai à les manger avec la peau, ce qui en effet était beaucoup plus savoureux. Tandis que j'enfonçais pomme de terre après pomme de terre dans la sauce, rouge et verte en alternance, je voyais le regard d'avertissement de ma compagne qui suivait chacun de mes gestes peu spartiates. Chamorro ne goûta pas les pommes de terre, ni le fromage de l'île de La Palma et je préférai m'abstenir d'insister pour qu'elle le fasse. Je ne voulais pas la faire paraître plus violente qu'elle ne le paraissait déjà. Elle mangea un peu de salade et deux morceaux de jambon, et ensuite, cela oui, une friandise autochtone fabriquée avec des amandes. Avec cela, pensai-je, son cerveau disposerait du glucose suffisant pour fonctionner dans de bonnes conditions et pour que je n'aie pas à être préoccupé par son rendement. En réalité, comme supérieur hiérarchique, il n'y avait que cette dernière qui m'incombait.

Beaucoup de signes nous avertissaient que nous n'étions pas dans la péninsule. Non seulement par la tiède nuit de printemps à la moitié de l'hiver, ou la splendeur du grand nombre de plantes que l'on voyait partout et que l'on ne connaissait pas à Madrid. Ce qui marquait le plus intensément la différence, c'était peut-être l'accent doux et nonchalant avec lequel parlaient les gens et surtout le rythme de vie et de travail. Nous dûmes attendre facilement une demi-heure, avant l'arrivée du premier plat sur la table. Moi j'essayais de me conformer avec plaisir aux usages du lieu, et même de leur trouver de l'attrait. C'est l'avantage de vivre en te sentant toujours un peu étranger, sans arriver à reconnaître complètement un endroit comme étant ton foyer. Tu deviens curieux et distant, et naturellement compréhensif. Par contre, la lenteur avec laquelle évoluait le personnel, paraissait exaspérer Chamorro. Elle finit par extérioriser son mécontentement lorsqu'elle vérifia que la tendance se maintenait même dans le bar dans lequel nous fûmes à la fin de la soirée

- Ils sont toujours aussi lents ? - demanda-t-elle avec inquiétude, ou peut-être concentrerait-elle dans cette question un mal être étranger à la parcimonie du garçon de café.

- Non - répondit Anglada, en souriant - ceci, c'est Santa Cruz, où officient les garçons les plus rapides des îles. A la Palma ils sont encore plus lents. Et à la Gomera tu ne peux même pas t'imaginer. Ils arrivent à t'oublier, si tu ne fais pas attention.

- Vous exagérez un peu - nota le lieutenant -. Mais la vérité c'est qu'ici on a une autre perception du temps. Tu n'en rencontreras pas beaucoup avec une fusée dans le derrière, comme tous ces gens que l'on voit courir à Madrid.

- Un signe d'intelligence - dis-je -. Plus tu cours, moins de temps tu vis. Moins parce que tu meurs avant, normalement aussi, mais parce que le temps passe plus vite, et surtout, tu en profites moins.

- Cette philosophie me surprend venant de quelqu'un de Madrid - dit Guzmán -. J'aurais juré que là, tous croient qu'ils utilisent mieux la vie que personne.

- Bon, le cordonnier qui travaille rapidement fait davantage de chaussures, oui - dis-je -. Ceci est bon pour celui qui les porte, ou les vend. Mais pas nécessairement pour le cordonnier. Il s'agit de décider ce qui a le plus de valeur, le cordonnier ou la chaussure.

- C'est assez clair, non ? - affirma le lieutenant.

<sup>(1)</sup> **Papas arrugadas** : pommes de terre ridées (spéciales des Canaries)

<sup>(2)</sup> **Mojo rouge** (sauce piquante à base de cumin et de paprika) et le **Mojo vert** (sauce à base de persil, coriandre ou un mélange des deux)