

Nuestra Sazón

Una crónica francesa

Montserrat Zárate Gutiérrez¹

¹ Estudiante de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México. Crónica realizada en el marco del curso “Periodismo gastronómico” impartido por el Dr. Gerardo Novo Espinosa de los Monteros, cronista de la Facultad de Turismo y Gastronomía de dicha Universidad.

El avión aterrizó en *Charles de Gaulle* un jueves gris de julio. Tenía quince años recién cumplidos, un vestido blanco que ya me quedaba chico y una maleta llena de sueños que, irónicamente, nunca incluían probar comida desconocida. Mi tía fue quien pagó el viaje en donde ella, mi primo y yo disfrutamos de un mes en Italia y dos días en París. “Tu papá me encargó tu pasaporte, así que pásamelo de una vez”, dijo, mientras lo guardaba en su bolsillo, como si temiera que lo perdiera.

El primer día amaneció con un sol tímido que se colaba por las cortinas del hotel. Mi tía, emocionada como una niña, nos arrastró a los Campos Elíseos. “Vamos a desayunar en esa cafetería, se ve bien bonita”, anunció, refiriéndose a *Ladurée*, una pastelería de techos dorados y vitrinas que parecían relicarios. Al entrar, el aire olía a vainilla y a almendras. Recuerdo las miradas de los demás clientes: mujeres con sombreros, turistas con cámaras, todos hipnotizados por la elegancia del lugar.

Mi tía ordenó un café con leche y *croissants* rellenos de jamón. Yo me aferré al menú en francés, fingiendo estudiar opciones, aunque ya había decidido mi estrategia años antes: si es dulce y se parece a lo que conozco, quizá no me hará daño.

La camarera, con delantal de encaje, se inclinó hacia mí. Sus palabras sonaron como una dulce melodía: “¿Y para usted, señorita?”. Señalé una caja de macarrones, sin titubear. Doce piezas, colores de acuarela. Rosa, verde, azul... Mi tía frunció el ceño: “¿Sólo vas a comer eso?”. Asentí, sonriendo con la boca cerrada.

Mientras ellos mordían capas crujientes de masa y queso, yo desmenuzaba un macarrón de pistacho. La cáscara se deshizo en mis dedos, dejando un rastro brillante de azúcar. Cada bocado era una contradicción: hermoso, sí, pero vacío y nada novedoso para mí. Observé a mi primo cerrar los ojos al probar una sopa de cebolla gratinada, sus labios curvados en éxtasis. Quise preguntarle cómo sabía, pero la pregunta se atoró en mi garganta.

Caminamos hacia el *Pont Neuf* después, el río brillando como un espejo roto. Mi primo señaló una panadería con una hilera de *baguettes* en la ventana. “¡Ahí!”, gritó, arrastrándonos como un remolino. El local era estrecho, con paredes cubiertas de fotos en sepia y un mostrador de mármol manchado de harina. El aroma era una bofetada de mantequilla fresca y levadura.

Iván, audaz como siempre, pidió un sándwich de *baguette* con jamón de Bayona y queso *brie*. Mi tía optó por una tarta de manzana caliente. Yo me quedé paralizada frente a la vitrina. Allí estaba, entre *croissants* y *pain aux raisins* (pan con pasas), el enemigo silencioso: el queso de cabra, en una ensalada que mi tía señaló con entusiasmo. “*Momo*, prueba esto, te va a encantar”, insistió. Tragué saliva y señalé un *pain au chocolat*. “Prefiero esto”, dije, aunque la palabra “prefiero” era una mentira. No prefería: para mí, era la única opción.

Mientras deshojaba el pan, dejando que el chocolate amargo se fundiera en mi lengua, Iván lanzó un comentario que aún resuena: “¿No te aburres de comer lo mismo?”. Sus palabras no eran crueles, solo curiosas, pero me traspasaron. ¿Aburrirme? La comida no era placer para mí; era un campo minado. Recordé una experiencia poco grata que tuve a los siete años, cuando en un restaurante de *sushi*, mi papá me obligó a probar un trozo de salmón crudo. Lo escupí en la servilleta entre muecas de asco, mientras los comensales nos miraban con repulsión. Desde entonces, cada plato nuevo era ese salmón fantasma, listo para ahogarme.

Por la tarde, el cielo se enrojecía sobre *Notre-Dame*. Mi familia eligió un *bistró* en *Le Marais*, con mesitas de madera al aire libre y manteles a cuadros. El menú ofrecía *coq au vin* (*gallo al vino*), *confit* de pato, *ratatouille*... Platillos que sonaban a poesía, pero que para mí eran jeroglíficos. El camarero, un hombre con bigote retorcido, nos ofreció una botella de *Bordeaux*. “Es un vino excepcional”, aseguró. Mi tía brindó por mis quince años mientras mi primo ya se estaba acabando su primera copa.

Bebí un sorbo. El vino era ácido, con un regusto a tierra mojada que me hizo estremecer. No me gustaba, pero era menos aterrador que pedir agua y llamar la atención. Mientras mis acompañantes compartían un plato de caracoles bañados en ajo, yo jugueteaba con las migajas de un *croissant* que había guardado en la bolsa. Iván, con la boca llena, murmuró: “Esto sabe a mantequilla y... ¿cielo?”. Ambos rieron. Yo reí también, pero por dentro, me reprendía: ¿por qué no puedes ser así de valiente?

En un momento, mi tía pasó su tenedor hacia mí con un trozo de pato confitado. “Solo un bocado, *Momo*”, susurró. La grasa brillaba bajo la luz del atardecer, y algo en mí se estremeció: no asco, sino pánico. Moví la cabeza con violencia, casi derribando la copa.

Llegamos al Trocadero al caer la noche. La Torre Eiffel centelleaba como un árbol de Navidad gigante, y las risas de los turistas coreaban el aire. Iván me abrazó por detrás, señalando las luces: “Mira, *Momo*, ¿alguna vez pensaste estar aquí?”. Negué con una sonrisa, las bolsas de compras lastimando mi antebrazo por el peso.

En un puesto callejero, mi tía compró un crepa con *Nutella*. Yo, ya sin apetito, pedí un café. Mientras sorbía mi café sin azúcar, una pareja junto a nosotros compartía un plato de *foie gras* (hígado de pato), alimentándose mutuamente con risitas. Me pregunté si algún día podría hacer eso: disfrutar de los placeres culinarios que el mundo tiene por ofrecer.

Hoy, a los veintiún años, guardo aquella caja vacía de macarrones de *Ladurée* en mi escritorio. A veces la abro y huelo el rastro fantasmal de almendras y azúcar. París sigue ahí, en fotos borrosas y recuerdos agridulces. He probado cosas nuevas desde entonces —salmón crudo, incluso un *escargot* en un restaurante de Puebla—pero el miedo no se ha ido, incluso después de llevar casi 6 semestres en la carrera de gastronomía.

Tal vez algún día regrese a París. No para redimirme, sino para pasear a la niña que fui por esas calles que tanto la asustaron. Para decirle, con un *croissant* en una mano y un queso desconocido en la otra, que está bien tener miedo. Que las quinceañeras no tienen que ser valientes y comer de todo, a veces pueden serlo probando un bocado seguro a la vez.