

Víctor
Beltri

34

LETRAS LIBRES
AGOSTO 2011

PESCADITO DE MAR

amor patrio. Estoy seguro de que nunca han probado nada similar. Además, lo tenemos tanto en el Golfo como en el Pacífico, y es buenísimo en los dos lados. **Het is heel lekker!**

En este momento comencé a trastabillar un poco porque, a pesar de haberlo comido como algo habitual en México, en realidad no estaba tan seguro de cuál era la diferencia entre el que se prepara en Veracruz y el de Michoacán, Jalisco, Sonora, o cualquier otro lugar. Y mucho menos entre el peruano y el ecuatoriano. O entre estos y el mexicano. Y menos, incluso, si tenía que explicarlo en holandés, como lo estaba haciendo.

—¿Y sabes prepararlo?

—¡Pero por supuesto! Es más: ¿por qué no vienen a casa el próximo fin de semana y lo prueban?

El verano transcurría plácido en La Haya, con tardes interminables en las que oscurecía después de las once de la noche. La ciudad estaba prácticamente vacía, y si de por sí era un lugar tranquilo, esas eran semanas en las que no pasaba absolutamente nada. Así que, además de tomar la bicicleta e ir a la playa en Scheveningen, había poco que hacer. Por eso venía tan bien el plan de invitar a un grupo de amigos a casa, a probar un poco del *extraordinario ceviche mexicano* que no tenía la menor idea de cómo preparar.

Patricia me miró de reojo y apuntó, prudente, que esperaba que pudiéramos conseguir los ingredientes necesarios; en caso contrario, podríamos preparar otra cosa, igualmente

Por accidente, una cena con amigos conduce a Beltri a un descubrimiento: el ceviche, que consideramos tan nuestro como el mariachi, podría provenir de los barcos de piratas holandeses, que lo habrían llevado a las costas del Caribe, donde se tropicalizó.

—¿De verdad en México hay ceviche?

¿No es un plato ecuatoriano? ¿O peruano?

—Claro que no. En México hacemos un ceviche extraordinario. Mucho mejor que el sudamericano —contesté, henchido de

mexicana, igualmente suculenta. Yo la interrumpí diciendo que estaba seguro de que encontraríamos todo.

—Próximo sábado, a las 18:30, a cenar. No traigan nada, yo me encargo de todo.

Pasé el resto de la reunión reflexionando sobre a qué sabía el ceviche mexicano. Un ejercicio de abstracción pura. De hecho, así había comenzado a cocinar, hacía un par de años: prueba y error —prueba y *horror*, en realidad— tratando de recordar el sabor de los platos que preparaba mi madre. Tenía un poco de alquimista y un poco de historiador, porque, necio, usaba internet como un último recurso. A final de cuentas llegaba, después de mucho trabajo, al mismo sabor, y cuando comparaba la receta con ella, por teléfono, el procedimiento era completamente distinto. Pero el sabor estaba. *Sabía*.

Durante la semana hice algunos experimentos para saber cuál era el pescado que más se asemejaba a los que se utilizaban normalmente en México. Me quedaba claro que tenía que ser una carne blanca, firme, que pudiera cortarse en trozos pequeños —había decidido que mi ceviche no sería molido, sino picado— y cocerse, posteriormente, en jugo de limón. Mucho limón, de hecho. Y a 40 centavos de euro cada uno de los *lemoenen*, no podía equivocarme.

Me decidí, tras algunas pruebas, por un *victoriabaars*. La perca del Nilo. Un pescado de agua dulce, algo que en su momento no supe, y cuya ignorancia resultó ser más que afortunada. Porque, al sentarnos a la mesa, siempre tuve la teoría de que el sabor de la comida, aunque fuera extraordinario, es secundario a la historia que sobre los platos se relate. Así, siguiendo mi costumbre, me puse a explicar un poco más sobre lo que comeríamos, la región de la que provenía la receta, las costumbres de la gente y alguna anécdota al respecto.

El ceviche fue un éxito envuelto en tequila, cerveza, y las salsas picantes que llevábamos de contrabando en cada viaje. Nuestros invitados, una pareja de Nueva Zelanda, otra de Irlanda, y nuestros vecinos holandeses, arrasaron con pescado, bebidas y chile. Comimos, bebimos, y reímos. Maravilloso.

Ya en la sobremesa, se empeñaron en tener la receta. De inmediato les di la del aguachile de camarones *-garnalen-* que también había preparado, pero al llegar al ceviche me olvidé por completo de qué pescado había utilizado. Traté de explicarles la importancia de la consistencia de la carne, el procedimiento, todo, pero el nombre simplemente se negaba a regresar.

—Vamos, no seas egoísta. ¿Qué pescado usaste?

—No me acuerdo, era uno blanco.

—Bueno, ¿cómo era?

—Filetes blancos, ¿cómo voy a saber? Lo compré en *Simonis*, ya lo habían fileteado.

—Hombre, ¿cómo no te vas a acordar?

Además de los tequilas y la cerveza, lidiaba con el inglés de acento cerrado y regional de mis amigos, y con el holandés mezclado con inglés de los vecinos. Los primeros se distrajerón en algún momento y se pusieron a discutir de rugby, y mientras levantaban la voz el holandés insistía:

—*Godverdomme*, Víctor. ¿Qué pescado era?

—No sé, te prometo investigar.

—Bueno, dime al menos: ¿agua dulce o agua salada?

Cuando le contesté, en holandés, que era un pescadito de agua salada, tuve una epifanía. La investigación de la semana anterior me había llevado a encontrar que la teoría es que el origen de la palabra *ceviche* proviene del latín *cibus*, que significa comida, y que fue evolucionando hasta convertirse, por un lado, en *ceviche*, y por el otro en *escabeche*. Datos que no tenían ninguna importancia en ese momento, pero que fueron completamente relevantes cuando pronuncié la palabra *zeevisje*, pescadito de mar en holandés. *Seeiviche*, fue lo que dije.

De inmediato me vino a la mente el puesto de pescado de la esquina, en el que vendían, como bocadillos, arenques crudos con un poco de cebolla: *nieuwe baring*, en esa época



Ilustración: LETRAS LIBRES / Manuel Montroy

del año. Arenque crudo con cebolla, en un pan de hot dog: *broodje baring*. Y, lo más revelador, arenque cocido en vinagre y servido con cebolla y trozos de pepinillo. *Zuurbaring*. Comida de piratas, *pescadito de mar* preparado para resistir viajes largos en barco, desde hacía siglos.

¿Sería posible que el origen del ceviche fuera en realidad europeo? ¿Que los piratas hubieran viajado al otro lado del mundo, y hayan tratado de preparar su *pescadito de mar* con los ingredientes de que disponían en las costas que tocaban? ¿Que los nativos hayan gustado y hecho de esta conserva un plato regional, adoptándolo y adaptándolo hasta convertirlo en algo totalmente diferente pero que, en su esencia, seguía siendo lo mismo, un pescado cocido en vinagre o limón y acompañado con algunos vegetales igualmente macerados? ¿Sería posible que mi *extraordinario ceviche mexicano* no fuera sino un descendiente lejano, pero de línea directa, de algún *zeevisje* preparado por un pirata holandés?

En ese momento Patricia sacó una botella más de tequila, y se desvanecieron de inmediato tanto el interés por el rugby como por la receta. Al día siguiente, con dolor de cabeza, encontré el ticket de *Simonis* en el que venía el nombre del *Victoriabaars*, que en realidad no es de mar sino de agua dulce, y lo envié por correo electrónico a mis amigos. Y sigo pensando, hasta la fecha, en que no se le ha dado crédito al pirata que trató de replicar, en los remotos mares de Sudamérica, el proceso para conservar pescado que aprendió en su plano y aburrido país, y que se convirtió en un éxito entre los nativos, olvidando por completo su origen. En fin. A final de cuentas, es su culpa. Eso le pasa por compartir sus recetas. —