



Antolín

y el taquito de sal







Antolín

y el taquito de sal



REBECA OROZCO

Planeta
Junior



Diseño de portada: Lucero Vázquez Téllez
Ilustración de portada: © Shutterstock | Margarita Tkachenko
Ilustraciones de interiores: Carmen Irene Gutiérrez Romero
Investigación gastronómica: Escuela de Gastronomía Mexicana, Arte y Cultura SA de CV, Edmundo Escamilla y Yuri de Gortari

© 2018, Rebeca Orozco

Derechos reservados

© 2018, Editorial Planeta Mexicana, S.A. de C.V.
Bajo el sello editorial PLANETA JUNIOR M.R.
Avenida Presidente Masarik núm. 111, Piso 2
Colonia Polanco V Sección
Delegación Miguel Hidalgo
C.P. 11560, Ciudad de México
www.planetadelibros.com.mx

Primera edición en formato epub: agosto de 2018
ISBN: 978-607-07-5151-6

Primera edición impresa en México: agosto de 2018
ISBN: 978-607-07-5057-1

No se permite la reproducción total o parcial de este libro ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del *copyright*.

La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Arts. 229 y siguientes de la Ley Federal de Derechos de Autor y Arts. 424 y siguientes del Código Penal).

Si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra diríjase al CeMPro (Centro Mexicano de Protección y Fomento de los Derechos de Autor, <http://www.cempro.org.mx>).

Impreso en los talleres de Litográfica Ingramex, S.A. de C.V.
Centeno núm. 162, colonia Granjas Esmeralda, Ciudad de México
Impreso y hecho en México - *Printed and made in Mexico*



*Para María y Gala,
dos estrellas que iluminan
mi firmamento.*



Capítulo 1

Antolín se miró al espejo. Desde que el chef Émilien lo nombró ayudante de cocinero, portaba con orgullo chaqueta blanca y mandil. Contempló sus ojos pequeños y curiosos, su boca ancha, su pelo lacio y negro. El color de su piel era el mismo que el del frijol bayo. Frunció el ceño. Se había puesto un gorro de champiñón que era demasiado bajito para su gusto. Alguien que, como él, laboraba con los Almanza, una de las familias más elegantes de San Luis Potosí, debía lucir un gorro alto y bombacho. El día anterior, su madre había lavado su uniforme y lo había tendido al sol para que se llenara de luz. No tenía una sola mancha, y Antolín se sintió limpio no sólo de apariencia, sino también de alma.



Se inquietó al pensar que habría un gran banquete en la hacienda de los Almanza y que trabajaría arduamente. Los patrones invitaron a cien personas con motivo del cumpleaños número once de sus trillizas, Virtud, Gracia y Paz. Las emociones se le encimaron una sobre otra: se probaría a sí mismo que, a sus catorce años, era un auténtico *garçon de cuisine*, como solía decirle el chef, y no un simple pinche de pinche, como lo llamaba su hermano Blas en tono burlón.

Pulcro y blanco cual pañuelo, Antolín se trepó en la mulita que lo llevaría hasta la hacienda. Apenas estaba amaneciendo; el sol se asomó para mirar, desde el horizonte, aquel cuerpo flaco pero lleno de vitalidad.

Después de recorrer un camino de terracería y atravesar un puente, llegó a su destino. Las arcadas, los patios, la capilla y los barandales de herrería fina recibieron al muchacho. La enorme cocina, decorada con talavera de Puebla, era su lugar en el mundo. Amaba las cazuelas, las ollas de barro, el fogón. Amaba las palas y los cuchillos con los que realizaba su quehacer.

El chef Émilien reunió a sus cocineros y anotó el menú del día en un pizarrón: *bisque* de langosta, empanadas à la *Montglas*, puntas de espárragos con huevo, *salade niçoise*, costillas a la normanda, salmón de Lyon y, de postre, crema francesa al marrasquino. Para que los platillos quedaran suculentos, pidió a sus colaboradores que siguieran las instrucciones al pie de la letra.

Le ordenó a Antolín, como primera actividad del día, que picara cincuenta ramas de apio, que pelara quinientos chícharos y setenta y cinco papas, que separara doscientas treinta claras de sus yemas. Sintiéndose el ayudante de ayudante de cocinero más gozoso sobre la tierra, jugó a perseguir los chícharos que rodaban por la mesa, a inundar su nariz con el olor



a bosque del apio y a comparar el sonido que hacían los cascarones de huevo al romperse con los graznidos de los pájaros.

Una vez terminado el arduo trabajo, Émilien conminó a Antolín y a otros tres *garçons de cuisine* a que dispusieran la mesa de los cien invitados, un tablado donde danzarían la etiqueta y las buenas costumbres.

Debían poner todo su empeño pues, si cometían algún error, el chef, igual que otras veces, les daría unos cuantos coscorrónes y los humillaría con un sinfín de insultos en francés y en español.

Los muchachos extendieron un mantel de lino de cuarenta metros de largo, tan amplio y volátil que hubiera servido como la vela de una embarcación. Para adornar la mesa, colocaron floreros y centros de plata repujada. Acomodaron también, en perfecto orden, la vajilla de porcelana de Limoges. Habían aprendido bien la lección: los tenedores debían ir a la izquierda de cada plato; las cucharas y los cuchillos, a la derecha, y los cubiertos para el postre, en la parte superior. Finalmente colocaron las servilletas que, en forma de pájaros y de flores, daban movimiento a la composición.

Puntuales como europeos, a las ocho de la noche, los invitados abarrotaron el salón. Llegaron ataviados según la moda londinense y parisina. Los hombres vestían levita, y las damas, trajes de brocado aderezados con collares de perlas y aretes de brillantes. Llevaban flores y un número excesivo de listones en sus sombreros. Sabían comportarse: al saludar, hablaban en voz baja y evitaban las carcajadas.

Cuando las trillizas bajaron por la escalera, la ovación fue general. Usaban vestidos de organdí y peinados al estilo de Carlota, la emperatriz.

El señor Almanza aplaudió a más no poder. Sus hijas eran como tres ángeles bajados del cielo y merecían ser alabadas.

Sin embargo, las niñas no se fijaron en su papá, sino en el apuesto y arrogante Guillermo Rosas, heredero de una fábrica textil y de una casona en el centro de San Luis Potosí. El chico, de catorce años de edad, saludó a las trillizas con una reverencia y luego les dedicó un coqueto guiño.

Como en desfile militar, los camareros entraron al salón y ofrecieron recipientes llenos de vinos dulces, a manera de aperitivo. Uno de los invitados, que conversaba con el anfitrión, tocó el tema de los inventos que podría disfrutar la alta sociedad mexicana gracias al porfiriato: el telégrafo, el cine, el fonógrafo, el teléfono...

Un cuarteto de cuerdas echó a volar sus notas barrocas por el salón, evocando la vida palaciega del siglo XVII. Acompañados por el *allegro* de una sonata de Vivaldi, los asistentes pasaron a la mesa.

Desde el momento en que los camareros ofrecieron el *bisque* de langosta, los presentes derramaron una cascada de elogios. Guillermo, en cambio, hizo una mueca y empujó lejos de sí el plato. Los comensales se sorprendieron por su atrevimiento, pero las trillizas, por quedar bien y llamar su atención, lo imitaron.

—Fuchi.

—Fúchila.

—Fuchilala.

Los convidados estaban impresionados. ¿Era una broma? Jamás habían visto que unas anfitrionas de su categoría se expresaran con palabras tan soeces.

Mamá Almanza, consternada, les reclamó al oído:

—¿Qué pasa, jovencitas? ¿A qué se debe esta insolencia?

—¡La sopa se ve horrible! ¡Esperaremos el segundo plato! —exclamó Paz, haciendo una mueca.

Cuando Guillermo tuvo ante sí las empanadas *à la Montglas* y las devolvió intactas al camarero, las chicas se apresuraron a decir:

—Guaca.

—Guácala.

—Guacalala.

Ante tan grotesca reacción, los asistentes no pudieron evitar las murmuraciones. ¿Debían hacer lo mismo que las festejadas? Para quedar bien con las anfitrionas, algunos de los invitados se negaron a probar las empanadas.

—¡Basta, niñas! ¿Ven lo que provocan? ¿Qué ganan con imitar a ese escuincle malcriado? ¡No entiendo! ¡Estas empanadas siempre les han gustado! —murmuró, irritada, la madre. Sus hijas la ignoraron. Para colmo, al ver que Guillermo se negaba a probar las puntas de espárragos con huevo, las trillizas fruncieron la nariz y exclamaron:

—Qué asco.

—Qué asquete.

—Qué ascote.

Mamá Almanza deseaba darles una buena tunda, pero se contuvo.

A medida que iban apareciendo los platillos, las trillizas aumentaban gestos y desplantes. Para agradar al displicente Guillermo y conseguir que les dibujara una de sus sublimes sonrisas, rechazaron la *salade niçoise*, las costillas a la normanda y el salmón de Lyon.

Confundidos, parte de los asistentes dejaron de comer, pues no sabían si el comportamiento de las trillizas y de Guillermo, el heredero, era una forma particular de evitar la gula y la glotonería.

Cuando llegó el postre, la madre amenazó a sus hijas con prohibirles las kermeses parroquiales de todo el año si no se



lo comían. Para frenar la ira materna, aceptaron probar una cucharadita.

Al terminar el convivio, papá Almanza, quien había tenido cuidado de reprimir su coraje, se dirigió a la cocina y se dispidió a gritos a cada miembro del equipo de Émilien.

—¡Los invitados rechazaron la comida!

—Pero ¡si estaba exquisita! —reclamó, ofendido, el chef.

—¡Es una basura! ¡Me hicieron pasar el peor ridículo de mi vida, y jamás se lo voy a perdonar!

—Con todo respeto, señor Almanza —dijo Émilien, arrastrando las erres con su garganta—. No olvide que soy un chef reconocido..., que formé parte de la brigada de cocineros perteneciente al castillo de Chapultepec, la cual se encarga de las comidas del presidente Porfirio Díaz.

—Ah, ¿sí? Pues regrese con los ahuehuetes de Chapultepec, que aquí ya no lo necesitamos. ¿Entendió? ¡Lárguese de inmediato con todo y su gente!

Émilien sintió que, en lugar de sangre, comenzaba a correr leche cortada por su cuerpo e, indignado, salió de la hacienda junto con los otros cocineros, se subió a su carruaje y se encaminó hacia su casa en la ciudad.

El mundo de Antolín se desmoronó. Le dolía en el alma dejar de cocinar. Para colmo, los centavos con los que colaboraba en el gasto familiar, ya no harían crecer, aunque fuera un poco, la pobre suma que recibían su padre, como aguador, y su madre, como costurera.

Al llegar a su hogar, una pequeña casa de adobe con dos cuartos y una cocina, apenas saludó a sus padres. No quería contarles lo sucedido, así que se metió a la habitación que compartía con su hermano Blas. Afectado profundamente por lo acontecido, derramó unas lágrimas sobre la almohada.





Capítulo 2

A la mañana siguiente, después de levantarse, ir al pozo por agua, descolgar su ropa del tendedero y tomar pan con café, Antolín salió de casa decidido a buscar un nuevo empleo.

«Al menos», pensó, «en la escuela me enseñaron a leer y a escribir, a sumar y restar, a multiplicar y dividir». También conocía la forma de México, los nombres de algunas ciudades y los héroes de la Independencia. Como un cofre encontrado bajo la arena, su mente estaba llena de tesoros.

Luego de caminar unas cuadras, vio un anuncio de ayudante de sastre; estaba a punto de entrar al local cuando cayó en la cuenta de que no sabía ni siquiera ensartar una aguja. Por más que su madre había intentado enseñarle a coser, An-