

## El horno

---

A la hora convenida, muy puntual, me dirigía por encargo de mi madre al horno del señor Montalvo con dos canastas que contenían todo lo necesario para que nos preparase bizcochuelos. Llamaba a la puerta, y los golpes resonaban como en la nave de una capilla. Abría el dueño, contestaba con parquedad a mi saludo y revisaba y ponía sobre una mesa los ingredientes —la harina, los huevos, el azafrán, el ajonjolí, una botellita de pisco—, así como las cajitas de papel. Y si todo estaba en orden, iba en busca de sus utensilios.

No era un artesano como cualquier otro, pues atendía también sus parcelas, y realizaba uno que otro viaje de negocios —modestísimos negocios— a las montañas de Monobamba y Chanchamayo, de donde traía frutas y pájaros exóticos. Pero el trabajo en que más gusto y dedicación ponía era el de hacer dulces y pasteles de Jauja, y muy en especial esos bizcochos.

Su edad sería de unos sesenta años, y su rostro de un cobre oscuro, de pómulos salientes y ojos parsimoniosos. Hacía mucho tiempo que mi familia acudía a sus servicios, sobre todo con ocasión de un cumpleaños, o de la fiesta de la Virgen del Rosario, o de la llegada de un pariente. Era indispensable, no obstante, prevenirle con anticipación y respetar al pie de la letra sus indicaciones, en especial en lo concerniente a la calidad de los materiales. Y era muy exigente, asimismo, en lo relativo a los recipientes de papel «de marquetaría» en los que se horneaba el bizcocho. Unas cajitas que confeccionábamos en casa, en largo y pulcro trabajo en el que yo participaba muy contento, con todo el entusiasmo de mis diez años. Eran tan leves, tan blancas. ¿No tenían algo de aves o carabelas?

Volví del interior el señor Montalvo, y sin decir palabra empezaba a mezclar los componentes, de acuerdo a un orden minucioso y establecido. Sentado en el poyo, comenzaba después a batir el líquido con un cucharón de madera, muy serio el semblante, sin apartar la vista de la batea. Sus movimientos eran de una regularidad que se habría dicho inalterable, pero sin duda respondían a los más ligeros cambios de la masa con otras tantas modificaciones en la cadencia de su tarea. Apenas si reparaba entonces en mí, como si solo le importara ese ritual, cuyos secretos solo él conocía.

Sentado a un lado, yo desviaba por momentos mi atención, para no dejarme llevar por aquel ritmo y quedarme dormido. Miraba las paredes, encaladas pero ennegrecidas en muchos sitios por el humo. Aspiraba con deleite el olor de la leña y la fragancia del azafrán, a la tamizada luz que nos llegaba por la puerta del patio. Y en esa quietud, en esa cálida atmósfera, la figura del artesano adquiría una presencia aún más intensa, y el quehacer de sus manos una fuerza casi encantatoria.

«Anda, prepara las cajas», me decía en determinado momento, y yo iba y las alineaba sobre la mesa. No antes, porque temía que les cayera el polvo, o las mancharan las partículas de hollín que flotaban en el aire. Mientras tanto él procedía a las últimas verificaciones, y a verter una copita de pisco en la batea. Comenzaba a llenar luego, con un jarrito, uno por uno, esos pequeños recipientes. Muy preciso siempre, de modo que jamás derramó ni una gota. Y allí quedaban las dichas cajas, henchidas con esa materia densa y amarilla. Me tocaba ponerlas sobre unas bandejas de hojalata, mientras el señor Montalvo iba a mover con un palo las ramas que ardían en el horno, para avivar y distribuir mejor el calor. Él mismo empujaba después las latas, con una especie de pala, al hogar. Cerraba a continuación la portezuela, y no quedaba sino esperar.

Me tocaba lavar los utensilios en el patio, y secarlos y devolverlos a su lugar. Entre tanto el artesano se sentaba en el poyo, y sin decir palabra, con los brazos cruzados, inmóvil, aguardaba el término de la cocción. ¿En qué pensaba? ¿Por qué se callaba? Y ¿por qué no podía yo dejar de mirar una y otra vez ese rostro hierático?

No se guiaba por ningún reloj, ni iba a echar una mirada al horno, ni se atenía, hasta donde pude apreciar, a ningún indicio externo. Tampoco a una estimación intuitiva del transcurso de las horas y los minutos, lo cual, por lo demás, no habría servido de mucho, ya que cada trabajo era un caso único. Era un sexto sentido, personal y secreto, que le advertía que el horneado llegaba a su fin.

«Ya está», decía de pronto. Y se ponía de pie y abría la portezuela, y empezaba a sacar, una a una, las latas. Ponía todo sobre la mesa, y observaba con ojo atento cada una de las cajitas. Jamás, que yo recuerde, se equivocó, y lo demostraba ese invariable color dorado, ligeramente oscuro por fuera y claro en el interior, y la consistencia delicada pero también firme del bizcocho, y, sobre todo, el punto exacto del sabor. Y así, luego de probar un trocito y echar una última ojeada, se volvía hacia mí y decía: «Está bien, muy bien». Nada más, pero en ese momento, en ese corto momento, su semblante se iluminaba, y sus ojos

brillaban y el tono de su voz era afectuoso. Y yo colocaba entonces los bizcochuelos en las dos canastas, las cubría con el mantel, le alcanzaba el sobre con el pago por su trabajo, y con un «Hasta otra vez, señor», abandonaba su establecimiento.

De algún modo adivinaba yo entonces, y compartía, la satisfacción con que mi paisano realizaba su obra y comprobaba la bondad, por no decir perfección, de los resultados. Una satisfacción plena de alegría, en virtud de la cual su trabajo, por modesto que fuese, adquiriría la dignidad de un arte, de un verdadero arte.