





**Londres, 9 de julio de 1769**

*Querido amigo:*

*Vengo a saber con gran placer por tu última carta que gozas por fin de buena salud. Espero que sigas así, porque aunque todavía no retomes los largos viajes de un tiempo, puedes ser también muy útil para tu país y para la humanidad, tan sólo si te pusieras a trabajar, a recoger los conocimientos que has adquirido y a publicar las observaciones que has hecho. Es verdad, mucha gente adora las descripciones de viejos edificios y monumentos, pero hay también un gran número que encuentra muy interesante el tipo de noticias que puedes ofrecer ahora. Por ejemplo, confieso que si se pudiera encontrar, durante un viaje por Italia, una receta para hacer el parmigiano, ésta me sería mucho más grata que una antigua inscripción.*

*Recientemente, aquí en Londres, se ha publicado con gran éxito el enésimo artículo sobre la degeneración de las tierras americanas. El autor repite las mismas patrañas sobre los animales y las plantas, pero a éstas añade un nuevo elemento, sosteniendo que incluso la cocina europea, importada en las colonias, apenas resulta comestible. Creo que la mejor forma de responder a esta provocación consiste en reproducir en América lo mejor del arte culinario europeo, introduciendo no sólo las plantas y los animales útiles, sino también los conocimientos tradicionales necesarios, que a menudo no se encuentran en los libros, pero sí en las manos de los maestros del oficio.*

*A tal fin, te ruego me informes sobre los experimentos de nuestro doctor Lynch quien, por lo que sé hasta ahora, no ha conseguido hacer cuajar las alubias chinas que le he enviado ni reproducir aquel queso Tofu del que te he hablado.*

*Y a propósito de semillas, te pido que me envíes algún ejemplar raro, por el valor de una guinea, que Mr. Foxcroft te pagará por mí: son para un amigo londinense especialmente curioso. Si en algo puedo serte útil, desde aquí, en cualquier cosa que sea, no tengas problemas en consultarme.*

*Afectuosamente, tu amigo.*

Reggio Emilia, estación de Reggio Emilia. Veinte minutos de retraso sobre cuarenta de viaje. La sede de la reunión está en las afueras, comprobé el mapa anoche, pero pensaba de todos modos ir a pie para atravesar la ciudad y verificar si es de verdad la ciudad más anónima de la Via Emilia. En este momento no tengo dudas: el cielo es un techo sucio con goteras, ya son las nueve y me toca coger un taxi.

–Calle Rooselvelt veintiocho –digo al conductor mientras me dejo caer en el asiento. Saco el móvil tan sólo para avisar que no tardaré mucho, pero me doy cuenta de que no tengo un número al que llamar, olvidé pedirlo, y aunque lo hubiese pedido me habría olvidado de llevarlo encima. Así que mando un mensaje a Federica, besos y buenos días, ya que esta mañana he salido temprano, mientras ella y Jacopo todavía dormían.

Es lunes, hora punta, llueve. El tráfico fluye con los coches como bandejas de carne sobre una cinta transportadora. Llego a mi destino en el tiempo previsto por Google Maps para hacer el camino a pie. Digamos que lo he hecho para no mojarme. Un lujo de trece euros que nadie me devolverá nunca.

El profe me ha dado el encargo a mí, “el mejor joven investigador que tenemos”, porque está de por medio un viejo amigo suyo. No lo bastante amigo como para que lo haga él, por lo que parece.

Como siempre, me ha descrito el trabajo con una llamada rápida y distraída. Cuando lo he llamado para posteriores detalles ha dicho que ni siquiera él sabía demasiado.

−El Consorcio de Tutela del Parmigiano Reggiano necesita un historiador especializado en la Revolución Americana. Está en juego un juicio.

El titular del bufete que lo lleva es el abogado Ettore Melchiorri. Él y el profesor son socios de no sé qué Rotary Club. La cita es mañana a las nueve en la sede central del Consorcio.

−La dirección exacta no la he preguntado, pero sé que está en Parma. Usted que sabe navegar por Internet la encontrará en un minuto.

De hecho, he navegado, y he descubierto que la sede del Consorcio está en Reggio Emilia.

Así que aquí estoy. La zona es una mezcla de pequeñas fábricas, centros comerciales y edificios. Distinguir los unos de los otros es más una cuestión de carteles que de arquitectura.

Llamo al número veintiocho, entro, la chica de la recepción me da la mano:

−Venga, doctor Bonvicini. Lo están esperando.

Me abre camino ametrallando con los tacones el brillante suelo del pasillo. En las paredes resaltan carteles publicitarios y naturalezas muertas con pirámides de queso.

La chica llama a una puerta y me deja pasar con garbo. Dentro hay cuatro personas bebiendo café alrededor de una mesa. Trajes oscuros o a rayas. Camisas blancas o azules. Que yo sería el único sin corbata ya me lo imaginaba. Tengo sólo un traje de invierno, color tabaco, y en las últimas fiestas de licenciatura me lo han regado de cava. Es extraño decirlo, pero cuanto más se devalúa el título de licenciado, más aumentan los parientes armados de laurel y Asti Cinzano.

−Adelante, acomódese, doctor Bonvicini, −me recibe un hombre de unos cincuenta años con aspecto juvenil. Hace las presentaciones demasiado deprisa, así que sólo recuerdo que el tipo de su derecha tiene algo que ver con el Consorcio, como él, mientras los dos de la izquierda –uno de unos setenta años, y el otro más o menos de mi edad− son el abogado Melchiorri y su asistente.

−El abogado nos estaba diciendo ahora mismo que el profesor Lolli le ha hablado muy bien de usted, doctor Bonvicini.

Fuerzo una sonrisa (¿qué otra cosa se debe hacer en estos casos, dar las gracias?) y me siento frente a la tercera taza de café del día. En la bandeja del centro de la mesa hay también chocolatinas con aspecto tentador, pero cuando muerdo una descubro que son cubitos de parmigiano revestidos (a lo mejor debería decir “travestidos”). No entiendo si se trata de una exquisitez para entendidos o de un cruel rito de iniciación. Tengo los ojos de todos clavados encima. Respiro profundamente y trago intentando olvidar.

−Bien, podríamos empezar –interrumpe las vacilaciones el manager–. Usted, doctor Bonvicini, ya se lo estará preguntando, ¿no? ¿Qué tiene que ver un estudioso de la historia americana con el queso?

Continúa sonriendo complacido. Asiento en silencio. De hecho las explicaciones del profesor no han sido muy claras. Lanzo una ojeada al abogado Melchiorri, más bien apergaminado, pero con la mirada aún viva. Su joven asistente exhibe un bronceado artificial y una corbata de amplio nudo.

−En el dossier que le hemos preparado –prosigue Mr. Parmigiano– encontrará la documentación de un caso reciente, en el que precisamente los archivos históricos nos han permitido dar un gran paso adelante en la tutela internacional de nuestro producto.

Sólo ahora me doy cuenta de que tengo enfrente la clásica bolsa de tela gris, llena de pequeños regalos y catálogos de publicidad. Saco una carpetita negra con el logo del Consorcio y hojeo los folletos que la llenan.

−Como tendrá oportunidad de leer, hemos instado a Alemania a dejar de utilizar el nombre Parmesan para comercializar productos sin nuestra certificación. Los alemanes se han defendido diciendo que el término, en su idioma, debe considerarse genérico, sinónimo de queso duro. El abogado Melchiorri se ha dirigido a un experto en filología germánica para demostrar que la generalización del nombre es muy reciente y no tiene ningún fundamento histórico. ¿Sabe usted que el parmigiano aparece incluso en *La sla del tesoro* de Stevenson? –hace una pausa de satisfacción hasta que no lo acontento sacudiendo la cabeza–. Uno de los piratas tiene un trozo en la bolsa del tabaco. Desde 1897 en todas las ediciones alemanas de la novela a esa pequeña joya se le llama *Parmesan*. Pues bien, para cada una de esas diversas ediciones, el experto ha indicado novelas alemanas del mismo año, donde otros quesos duros, para rallar o laminar, nunca se llaman así –muestra de nuevo los dientes blanqueados–, ¿Habría dicho usted que la literatura y la historia pudieran ser tan importantes para la industria alimentaria?

Quizás se espere que yo niegue otra vez con la cabeza. Sin embargo respondo:

−Bueno, también la gastronomía es cultura.

Disimula el asombro, antes de complacerse con mis palabras

−Por supuesto. Y con estas válidas argumentaciones el estudio Melchiorri y asociados ha ganado la causa. Los alemanes no podrán comercializar sus quesos duros con el nombre *Parmesan*.

Mr. Parmigiano envía una sonrisa en dirección a los letrados.

−Por favor, abogado.

Melchiorri intercambia una mirada con el joven asistente, que asiente apenas y toma la palabra. Extraño, hubiera apostado que no abriría la boca.

−Gracias. Desgraciadamente el problema de hoy no atañe a Alemania, sino a los Estados Unidos. La legislación vigente entre los países de la unión Europea no vale en América. En los EEUU es posible llamar *parmesan* a diversos tipos de quesos duros producidos en Wisconsin o en el estado de Nueva York. Ahora, además, una industria quesera americana pretende utilizar el nombre de *Parmigiano Reggiano*. –Me mira fijamente, como para asegurarse de que no me distraiga y asume un aire grave–. Como puede imaginar, la cuestión es de máxima importancia. Está en juego el destino de uno de los más importantes productos nacionales.

Una carcajada de bebé irrumpe en la sala. Es mi móvil. Lo busco en el fondo del bolsillo y lo apago con un tecleteo convulso. Me oigo pronunciar frases hechas sobre los niños que todo lo tocan, cuando, sin embargo, es evidente que el sonido en cuestión está puesto con la complicidad de un adulto. En este caso, visto que mi suegra apenas está en condiciones de enviar mensajes, no hay dudas sobre la identidad del culpable. Federica, la madre del pequeño, que en su móvil tiene un serio tono años cincuenta, no resiste la tentación de ponerme a nuestro hijo incluso en el bolsillo.

−Estos me quieren mandar a Nueva York −me lamento por teléfono con el profesor dos horas después, parado en medio de unos establos entre Rubiera y Módena.

Me responde que es una óptima noticia, una oportunidad profesional y que por eso me ha hecho la propuesta.

−Entonces, ¿usted lo sabía?

−No, pero lo esperaba, dice, porque a uno como yo, esto es lo que le hace falta, un empuje, un estímulo, algo que le saque del mundo de los archivos y bibliotecas. ¿Cómo se puede estudiar la Revolución Americana y no querer ir a América?

−He estado en América, no es eso, profesor. Es que, sabe, mi hijo pequeño, mi compañera…

−Venga, Bonvicini, no me cuente siempre la misma historia. ¿Cuánto tiempo estaría fuera?

−Tres días.

−¿Y entonces? Acepte un consejo. Vaya y resuelva este asunto, ya verá.

−Ejem, pero profesor, aquí no se ha hablado de dinero. Usted sabe que yo vivo para la causa, pero mi hijo se empeña en pedir su potito. ¿Se lo explica usted a su amigo el abogado?

Murmura que intentará arreglar el asunto, después lo llamará, está examinando y ya no se acuerda de lo que estaba diciendo el alumno.

−No sé si me pagan −explico a Federica media hora después, parado en un limbo ferroviario a las puertas de Bologna−. Creo que no, pero ¿qué importa?

Importa, Federica trabaja en una biblioteca. Tiene un horario fijo y no conoce extras. Para ella, existen sólo dos clases de actividades no retribuidas: los pasatiempos y las tareas domésticas. Éstas últimas son irrenunciables, mientras que los primeros se pueden aplazar siempre que uno quiera. Por eso, si voy a América sin cobrar, no es un verdadero trabajo. En el fondo lo hago por divertirme, en lugar de cuidar de la familia.

−Voy de parte del profe, es un trabajo de investigación, no puedo negarme.

En realidad sí. Ya lo he hecho otras veces. En mi trabajo no tengo que fichar, puedo organizarme como quiera. Si un día no tengo tiempo de hacer la compra, es culpa mía, porque no me he organizado. O quizás he preferido hacer otra cosa. Como en este caso.

Por otro lado, Federica no se equivoca del todo.

Esto del parmigiano me intriga de verdad.

Trato de mostrar desinterés, mientras le explico de qué se trata.

−Una industria quesera americana dice tener los papeles en regla para hacer el Parmigiano Reggiano. Han sido publicadas cartas de Benjamin Franklin, donde se habla de una fábrica en Nueva Jersey. Yo debo verificar si son auténticas y lo que dicen. Están en juego millones de euros.

−Y para ti, en cambio ¿cuántos millones de palmaditas en la espalda?

Pese a Trenitalia, estoy de nuevo en casa a mediodía. Federica está de turno hasta las dos, Jacopo está con la abuela. Está previsto que se quede hasta que yo vuelva y, en cualquier caso, no más tarde de la una. Si no cometo errores, puedo ganarme otra hora de trabajo.

Giro la llave en la cerradura sin hacer ruido, como cuando tenía veinte años y volvía borracho de madrugada.

Me quito los zapatos en la entrada y camino con sigilo.

En la cocina, la voz de mi suegra repasa los animales que se han merecido un trozo de plátano.

−Damos un poco al gorila, un poco al camello. ¿Y al león? ¿Ha sido bueno el león?

Me deslizo sin hacer ruido en mi dormitorio, donde he encajado un pequeño escritorio. La habitación que estaba acostumbrado a llamar estudio ha pasado a ser de Jacopo hace cinco meses a cambio de noches más tranquilas.

Enciendo el ordenador. Quiero ver si Internet tiene algo que decirme sobre parmigiano americano. En el tren he ojeado el dossier y he recordado el pequeño discurso del joven abogado, que al contrario del manager del Consorcio nunca ha sonreído. Un tipo serio muy en su papel. De todas formas le debo estar agradecido por haberme ahorrado los halagos.

“La Blue Cheese Incorporated es una gran industria quesera. Los titulares sostienen que han adquirido de un coleccionista de libros antiguos correspondencia manuscrita de Benjamin Franklin. El tipo ha descubierto las cartas cosidas en la funda de un viejo tomo y se las ha vendido a precio de oro. Bueno para él, problemas para nosotros. Según dicen los abogados de la Blue Cheese, en las cartas estaría la prueba de que hace alrededor de doscientos años, en Nueva Jersey existió una producción de parmigiano reggiano. Basándose en este precedente histórico, los americanos reivindican el uso del nombre tal como aparece en las cartas. En italiano”.

Cuando ha terminado de hablar he sido yo quien ha contenido con esfuerzo una sonrisa.

Benjamin Franklin ha sido el tema de mi tesis de licenciatura. Me he ocupado de sus ideas políticas, pero sé que le apasionaba la cocina y la agricultura, que en su juventud era vegetariano y que estudió las propiedades medicinales del ruibarbo. Desde hace un par de años me ocupo de su correspondencia con Cesare Beccaria –“así no me muevo de Italia”, había prometido a Federica. Las cartas entre los dos me las sé de memoria, seguro que no hay referencias al parmigiano. Veamos qué encontramos si hago una búsqueda en Google con *franklin + parmesan.*

Ojeo los resultados. El primero es el menú de un restaurante italiano situado en Franklin Avenue, San Francisco. El segundo es el catálogo de una tienda de delicatessen en North Franklin, Connecticut. El tercero parece más interesante. Es un artículo sobre “Benjamin Franklin y la alimentación”. Busco en el texto la palabra “*parmesan*” y descubro que habla de una receta que apareció en Lloyd's Evening Post, el 23 de diciembre de 1773 y se titula “Método para hacer queso parmigiano, según el Doctor Leith y por él comunicado a B. Franklin”. La única cita que aparece bastaría para desencadenar una sangrienta guerra de patriotismo: “En la actualidad el parmigiano no se fabrica en los alrededores de Parma, sino que es un producto típico del Estado de Milán, y el más prestigioso viene de la zona de Lodi”. Quizás con un documento de este tipo, la provincia de Lodi podría reclamar que se llamase parmigiano a su menos noble Grana Padano. ¿Y Franklin? El hecho de que tuviera una receta entre las manos no significa nada.

Intento profundizar en la búsqueda, pero no encuentro nada útil.

Es la una menos diez.

Vuelvo a ponerme los zapatos.

Acabo de volver ahora mismo.

Dos días después estoy en el avión hacia Nueva York junto a Massimo Ardito, el joven abogado que ha expuesto el caso y lo sigue a través del bufete de abogados. Por lo menos el viaje me lo pagan ellos. También la estancia, la manutención no creo. De dinero por las molestias ni hablar. Por lo demás la Universidad me da una ayuda para investigación, no vaya a recibir dos sueldos…

Sobrevolamos Francia a velocidad de crucero y mi compañero de viaje acaba de terminar la siesta en el asiento de al lado. Se ha echado un sueño nada más sentarse, quizás sea su modo de combatir el miedo al despegue. Ve que estoy leyendo, empieza a pasar las hojas de la revista de la compañía aérea, pero poco después se aburre, mira a través de la ventanilla y tan sólo ve nubes, echa un ojo a la azafata y se decepciona.

El tipo de información que se intercambia en una charla lo he obtenido ya mientras esperábamos el embarque. Tiene treinta y cuatro años, dos más que yo, no tiene hijos, le puedo llamar Max, no gana mucho dinero, es seguidor de la Juve, ha estado en América solo una vez, en Miami de vacaciones, se ha especializado en derecho internacional privado, en particular sobre patentes y marcas registradas. Espera convertirse en socio del bufete de Melchiorri dentro de algunos años.

Decido hacer mi primer movimiento y quitarme una duda que se había quedado en mi cabeza.

−Perdona, la cuestión de la marca… no la tengo muy clara.

Se gira hacía mi con cara de aburrido, estirado sobre el sillón todo lo que puede.

−¿Por qué en América pueden hacer un vino que se llama Cabernet y no pueden hacer un queso que se llama parmigiano?

Se afloja la corbata y asiente diciendo, “buena pregunta”.

−Porque el nombre Cabernet es genérico, se llama así la cepa −dice–. Te llevas este tipo de uva donde quieras, la prensas y haces Cabernet. En cambio el parmigiano es una denominación protegida. Es una marca internacional.

−Perdona, no creo que la receta para hacer el parmigiano haya sido patentada, ¿no?

Niega con la cabeza.

−La receta no tiene nada que ver. Son los factores ambientales los que cuentan. Lo que comen las vacas, el aire que respiran, el clima. Y la experiencia de los queseros.

−OK, incluso los napolitanos dicen que el secreto de la pizza es el agua *'é Napule*, y quizás tengan razón, pero la pizza se llama así en todo el mundo. Y también el café expreso, ¿no?

Asiente con mayor énfasis.

−Bravo. En efecto siendo astutos habría que patentarlo todo. ¿No te cabrea que la mayor franquicia del cappuccino sea una cadena americana?

Lo pienso un momento.

−Si estuviese bueno lo bebería de todas maneras –hago una mueca de repugnancia–. He probado eso que llaman cappuccino y da asco.

−Esos solo hacen buenas las hamburguesas −comenta agrio Max.

−De hecho se llaman así porque provienen de Hamburgo, Alemania –insisto yo–. ¿De verdad es tan importante el nombre, la etiqueta? Yo que sé, por ejemplo… el panettone.

−¿El panettone?

−Sí. Es una receta tradicional como el parmigiano, sin embargo cualquiera lo puede hacer, pero es el consumidor quien decide si quiere el industrial, que vale dos euros, o el artesanal que vale diez. ¿No deberían ser la oferta y la demanda las que regulen el mercado?

Sonríe sarcásticamente.

−¿Pero dónde vives, en el país de las maravillas? El libre mercado no existe. Es una utopía, como el comunismo. Lo que vende no es la calidad sino el marketing. Y los americanos de marketing saben mucho, invierten cifras con tantos ceros que te haces viejo contándolos. Para nosotros ya es bastante dañino que puedan llamar *parmesan* a su queso de mierda. Si lo pudieran vender como “Parmigiano” lo encontrarías hasta en el Polo Sur. Pero es nuestro, lo hemos inventado nosotros, coño. Ellos que se queden con la Coca Cola y los perritos calientes.

−No entiendo si es una cuestión económica o de orgullo nacional.

−Lo uno y lo otro, faltaría más −me escruta con disimulo–. No me digas que eres uno de los que en los Mundiales está en contra de Italia.

No contesto. Flashback. Junio de 2006. Italia y Australia se enfrentan en Kaiserlautern en octavos de final de la Copa del Mundo. Es el minuto noventa y cuatro, vamos cero a cero y está claro que en la prórroga los chicarrones de camiseta amarilla harán picadillo a los monigotes azules, desinflados como viejos. Algunos amigos y yo seguimos el partido más o menos de pie, bebiendo cerveza XXXX de Brisbane. Para la ocasión he comprado un boomerang de madera y lo agito con las dos manos, por encima de la cabeza, como un amuleto. De repente, Grosso entra en el área a velocidad de moviola, atrae al defensor australiano y se tira a la piscina. Ah, la típica deportividad italiana… El arbitro pita penalti, Totti marca, Italia pasa a los cuartos de final, nosotros seguimos emborrachándonos para no escuchar el jolgorio que ya invade las calles.

−De todas formas yo el panettone lo hago en casa, con levadura natural. Se necesitan tres días, ¿pero tú sabes la satisfacción que se siente?

Max me mira como si fuese un alienígena caído sobre la tierra.

−¿Y tú estás tres días amasando el panettone?

−Es como jugar al pequeño químico. Solo que el producto final se come y no explota.

Se encoge de hombros.

−Yo soy incapaz. Como mucho preparo unos spaghetti y una chuleta. Por suerte, mi novia viene casi todas las noches a cocinar.

−¿No vivís juntos?

−No, ella quiere ser independiente, vive con una amiga. Además, mira yo… −sonríe con complicidad− ¿Qué mejor que eructo y pedo libre? Hasta que no tengamos un hijo… ¿Tú estas casado?

−No, convivo. Tenemos un niño de seis meses.

Nos interrumpe el asistente de vuelo que nos sirve el almuerzo. Max observa lo que hay en la bandeja de plástico sin tocarla y pregunta si le pueden traer un whisky.

Nueva York. Aeropuerto JFK. Como yo ya he estado aquí, Max me deja que lo lleve hacia los taxis. El hotel está cerca del Madison Square Garden, le doy la dirección al conductor y me relajo en el asiento de atrás. En realidad no conozco mucho Nueva York, cuando hice las investigaciones para la tesina estuve en Boston y en Filadelfia. Hace solo algúnos años y parece un siglo: Jacopo no estaba ni en el pensamiento. Desde que nació nunca me he separado tanto de él y esto me produce una ligera ansiedad que intento olvidar fijando la atención en mi compañero de viaje. Max mira por la ventanilla las luces de Queens. Parece tenso, como si los nervios bajo la piel le impidieran relajarse. Está claro que no es un tipo locuaz.

−¿Estás cansado?−pregunto.

−Un poco. De todos modos, tenemos tiempo de instalarnos en el hotel y recuperarnos del jet lag.

−¿A qué hora tenemos la cita mañana por la mañana?

−A las diez.

El hotel es más bien impersonal. Dejamos las maletas y bajamos al restaurante de la planta baja. Max me señala el “*parmesan with ham*” que sale en el menú (“¿Te lo imaginas? Una copia insulsa de nuestro queso con el jamón que utilizan para los sándwiches. Y piensa que si ganan el juicio podrían escribir encima Parmigiano Reggiano y por qué no, a lo mejor también Prosciutto di Parma). Después de cenar, nos vamos cada uno a nuestra habitación, esperando que nos venza el sueño. Envío un sms a Federica para decirle que el viaje ha ido bien y estoy sano y salvo bajo las mantas. Me contesta en seguida, aunque en Italia tiene que ser de madrugada; lo que me escribe me alivia el corazón con el recuerdo de su olor y el de mi hijo. Antes de dormirme, a través del tabique, oigo a Max que habla por teléfono con Italia, probablemente con su novia. Su voz me acompaña en la inconsciencia.

Es alta e indudablemente rubia. No es un sueño, porque hace dos horas me he despertado, afeitado, vestido, he compartido con Max un café aguado poco reconfortante y un taxi hasta el estudio Collins & Hynes, en Park Avenue, donde sólo el mobiliario cuesta tanto como mi casa y reina un silencio en el que podrías sentir estornudar una mosca. No, ella es de verdad, de carne, hueso y ojos azules como la marca de la industria que representa. Físico atlético apretado en el traje gris, tacones altos, sonrisa perfecta, pechos en posición de firmes, que parece que se van a salir de la camiseta en cualquier momento. Nos da la mano mirándonos fijamente a los ojos y memorizando nuestros nombres de pila que usará durante todo el coloquio. Se presenta como la abogada Eileen Stone, pero nos pide que la llamemos Eileen. La acompaña un colega paliducho y pelirrojo, del cual olvido inmediatamente el nombre, distraído por los reflejos dorados y el escote de Eileen.

El traje caro y la elegante corbata de Max se combinan perfectamente para hacerme desentonar. Mientras me siento a la mesa de madera reluciente, pienso que con mi chaqueta de pana comprada en el centro comercial, debo de tener un aire de intelectual desaliñado. Pero no importa, yo soy el historiador, el ratón de biblioteca, la apariencia polvorienta no desentona.

Nos preguntan si queremos café, o una copa, pero ambos decimos que no. Mientras veníamos, Max ha querido acordar la línea de conducta. “Primera regla: No dar mucha confianza, no se aceptan bebidas ni nada en la primera entrevista. Segunda regla: no seas rígido, pero sé profesional y −tercera regla− déjame hablar a mí. Cuarta y última regla: recuerda que ellos son la otra parte. Los malos.”

También los malos han preparado un dossier, en una carpeta de piel, nada menos.

Eileen empieza a hablar y debo concentrarme para entender su inglés. Estoy más habituado a leerlo que a escucharlo y no quiero perderme nada.

−En el dossier encontraréis una copia de las cartas originales y del certificado de autenticidad firmado por el profesor Richards, de la Universidad de Princeton −otra sonrisa radiante−. El más importante investigador americano de la obra de Franklin.

Richards, cómo no, he preparado la tesis de fin de carrera con sus libros. Me contengo para no comunicarlo a Max, recordando las sugerencias recibidas y me quedo callado. Él mira fijamente a la abogada Stone, o sea Eileen, sin pestañear. Imagino que está estudiando a la parte contraria, quizás intenta encontrar en la inflexión de la voz cuáles podrían ser los posibles puntos débiles del adversario. Yo no los intuyo. Ella explica que su cliente, la Blue Chesse Incorporated, tiene ya un plan industrial del producto, que podría estar operativo en el transcurso de seis meses. Luego nos invita a examinar los documentos.

Abro la carpeta y están ahí, las copias facsímiles de las cartas de Benjamin Franklin, encontradas por un bibliófilo afortunado. Solo son cuatro textos muy breves. Eileen dice que lo tomemos con calma, no hay prisa, y nos comunica que han encargado el asunto a un investigador de la Universidad de Princeton para un estudio complementario.

Max exhibe su primera sonrisa desde que lo conozco y dice que yo (sí, habla de mí) prefiero examinar el material con calma en el hotel. La noticia no mella ni un milímetro la cordialidad de la diosa rubia.

−Claro, como queráis. ¿Fijamos un cita para mañana por la mañana, entonces?

Trato hecho. Para cualquier cosa, Eileen nos da una tarjeta de visita con su número de móvil.

Nos despedimos. Me doy cuenta de que he seguido a Max al pie de la letra. No he dicho una palabra.

Mientras regresamos al hotel en taxi, lo oigo mascullar “cuanto más buenas están más cabronas son”.

−¿Por qué has querido regresar al hotel?

Me mira mal.

−Me parece que no has entendido. Esos son tiburones, tiburones blancos. Si no nos movemos con pies de plomo nos dejan en la raspa. ¿Tú crees que debería ponerme ahí delante de la princesa Soraya a hacer los deberes de clase? Un poco de táctica, coño.

−Quieres decir congelar el juego a la italiana…

−Se llama ganar tiempo. Ahora vamos arriba y te pones a trabajar. Luego llamo a Melchiorri y vemos cómo proceder. Mientras tanto ya hemos averiguado una cosa, la Blue Chesse no se siente suficientemente segura. Si no, no hubieran contratado a un investigador para obtener más pruebas de esta historia.

Asiento.

−Significa que hasta “los malos” tienen un margen de incertidumbre.

Bajamos del taxi delante del hotel. Hasta ahora ha pagado siempre Max, porque dice que mete todo en la cuenta de gastos del bufete. No seré yo quien objete.

Ya en la habitación marco el número de Federica. Sentir su voz me cambia el humor. Le cuento que aquí va todo bien, pregunto por Jacopo, le mando un beso telefónico y le confirmo que nos vemos pasado mañana.

Terminada la llamada, me pongo cómodo delante del escritorio y comienzo a leer el informe del profesor Richards, el parecer técnico de un filólogo de Harvard y de un experto calígrafo que conoce mejor que nadie la escritura de Franklin. Luego paso a las cartas del viejo Ben y transcribo en el portátil los pasajes “incriminados”.

**Londres, 25 de marzo de 1774**

*Querido amigo:*

*He leído con gran interés el resultado de tus investigaciones y, con el mismo interés, te ruego que perseveres, porque creo que el clima y la naturaleza de los lugares son de la máxima importancia para la producción del queso parmigiano que con tanta obstinación hemos decidido crear en América.*

*Si cuando leas estas líneas no hubieses encontrado aún en los alrededores de Boston un pueblo adaptado a nuestro objetivo, te sugiero que explores la colonia de Nueva Jersey. Sin querer dar la razón a los que denigran al Nuevo Mundo, es necesario constatar, no obstante, que nuestra tierra tiene un clima más severo respecto al europeo. La elección de una latitud más meridional respecto a la de la ciudad de Parma, podría corregir este desequilibrio.*

*En Nueva Jersey, como en la zona de origen, los veranos son calurosos y húmedos, mientras que los inviernos son más bien fríos y nevosos. El terreno es llano, fértil y rico en agua y arcilla.*

*En la región existen ya grandes granjas bovinas y los colonos holandeses han introducido y difundido desde hace tiempo el arte quesero, de modo que en Filadelfia el queso de la zona es muy apreciado y a los mercaderes que vienen a la ciudad a venderlo se les llama cabezas de queso, con cierta envidia por los buenos negocios que hacen…*

**Londres, 7 de agosto de 1774**

*...Gracias a la entrega de un amigo italiano, he logrado adquirir, por una cifra bastante razonable, treinta y cuatro vacas de raza roja reggiana. El número de cabezas es superior a lo que habíamos convenido, pero la cantidad gastada para comprarlas es la misma, así que me ha parecido acertado rebasarlo, en previsión de que al menos una docena de vacas no resista las fatigas del viaje.*

*El ganado debería embarcarse al final del verano con destino Filadelfia.*

*Lamentablemente, a pesar de lo que habíamos previsto, nuestro quesero italiano no podrá llegar a Brunswald antes de esa fecha. Él ha preparado un elenco minucioso de todas las características que han de tener los diversos edificios, desde los establos a las salas de curado, así como los utensilios y las grandes calderas de cobre, que deberían estar ya en el sitio.*

*En cuanto reciba esta lista, te la enviaré a vuelta de correo...*

**Londres, 18 de enero de 1775**

*Querido amigo,*

*He recibido esta mañana tu carta con la noticia de que las primeras piezas de parmigiano han sido puestas en salmuera. Es al mismo tiempo emocionante y cruel pensar que solo tras muchos meses será posible conocer el resultado de este histórico experimento.*

*Respecto a mí, creo que dejaré Londres mucho antes de que esto ocurra. A causa de las tensiones en Massachussets, mi actividad está cada vez peor vista y se me acusa sin pudor de ser un sedicioso y un espía...*

Detrás de la pared sigo oyendo a Max que habla por teléfono. Está discutiendo con uno. Probablemente con “una”. En cuatro años de vida conyugal he desarrollado un cierto oído para algunas frases recurrentes entre novios.

En cuanto dejo de escucharlo, me levanto y voy a llamar a la puerta.

−Adelante.

Está en mangas de camisa, sentado en el borde de la cama con cara seria.

−¿Problemas?

−No, no, las típicas discusiones con mi chica. ¿Qué quieres?

Sacudo los folios que tengo en la mano.

−Han desplegado la artillería pesada. Los mejores académicos del sitio.

−¿Podemos pedir un contrainforme?

Me encojo de hombros

−No lo sé…

Eh, eh, −me señala con el índice− eres tú el historiador, por eso estás aquí. Venga, haz un esfuerzo.

−Está bien. Pero de todas formas, admitiendo que encontremos a uno dispuesto a enfrentarse a alguien como Richards, su opinión contaría más. Richards es una autoridad. Y aparte está el estudio filológico, el caligráfico… −dejo caer los brazos a lo largo del cuerpo−. Max, creo que las cartas son auténticas.

Se pasa la mano por el pelo y resopla.

−De acuerdo, por ahí nada qué hacer. ¿Tienes alguna buena noticia?

Me siento en el sillón delante de la cama mientras paso los folios con los dedos.

−Bien, en la última carta Franklin dice que han puesto el Parmigiano a curar. Pero nada más. Quiero decir ¿qué ha ocurrido con el queso? ¿Lo han producido de verdad? ¿Alguien lo ha probado?

Max parece animarse un poco.

−Ve al grano.

Creo que esta es la prueba que los de la Blue Cheese están buscando en New Brunswald. Para demostrar la existencia de un precedente, de una tradición, tienen que demostrar que el experimento se realizó con éxito. Lo has dicho tú, los factores ambientales son determinantes para la calidad. Con los datos que tienen no pueden saber si de verdad allí alguna vez se hizo algo que pueda parecerse al parmigiano reggiano.

−Bravo, has encontrado su punto débil –mira el reloj−. Llamo a Melchiorri y le explico la situación. Tiene que darnos carta blanca para la investigación.

−¿Investigación?

Max da unos pasos por la habitación. Le gustaría encender un cigarrillo, pero recuerda que no se puede fumar y guarda el paquete.

−Si la Blue Cheese descubre algo nuevo, tenemos que saberlo de inmediato. Es más, tenemos que saber más que ellos. Si logran probar que hace dos siglos en New Brunsleches hacían parmigiano, el asunto se pondría negro. Miss América tiene un experto sobre el terreno, nosotros tendremos el nuestro.

−Que soy yo, imagino.

−Es tu trabajo, ¿no?

−¿Trabajo? Te recuerdo que no cobro. Además tengo que regresar a casa, tengo un hijo pequeño y he prometido a Federica…

Se me planta delante con mala cara.

−Escucha. ¿Tienes idea del tiempo que he pasado esperando tener entre las manos un caso como este? Trabajo en el bufete desde hace seis años y jamás he llevado un caso importante. Estoy harto de lamer culos. Esta es una causa internacional, me han mandado a mí. Y no solo porque soy el que mejor habla inglés, ¿me explico? ¿Crees que no tengo problemas en casa? Hace dos días que mi novia me está tocando las pelotas. Teníamos que ir a Sharm el-Sheik. Este viajecito ha mandado todo a la mierda.

Se vuelve a sentar en el borde de la cama. Por primera vez veo en su cara una expresión de sinceridad.

−Hostias, estamos hablando del futuro de una de las marcas italianas más famosas del mundo ¿Quieres dejar que te la quiten delante de tus narices? Aquella estúpida ha dicho que en seis meses podrían poner en marcha la producción. Nos toca pararlos.

Pienso en ello. Tal vez pueda intentar una mediación.

−Déjame investigar en Internet ¿vale? Ni siquiera sabemos dónde está New Brunswald.

−Está en Nueva Jersey −señala hacia la ventana.

−Al otro lado del río, me parece. Mañana alquilamos un coche. Ahora llamo a Italia y hablo con Melchiorri. Después llamo a Eileen-ojos-azules y cancelo la cita de mañana.

−¿Por qué?

−La presiono un poco. Esa se creía que leíamos las cartas y nos volvíamos a Italia desilusionados y arrastrando las pelotas. Mejor hacerle saber que las cosas no irán como había programado.

Ya está trasteando con el móvil. Me levanto y regreso a mi habitación más bien desanimado. También a mí me toca llamar a Federica. ¿Y ahora cómo se lo explico?

Los tiempos cambian. Cuando yo tenía un año y medio, ofrecieron a mi padre un importante ascenso. Tendría que trabajar a seiscientos kilómetros de casa, durante cinco años, de lunes a viernes. Nos vería solo durante el fin de semana, pero su sueldo se duplicaría. Él y mi madre hablaron del tema. Sobre un plato de la balanza pusieron el dinero y la carrera, y sobre el otro su matrimonio y las consecuencias que podría sufrir. Eligieron el dinero.

Si hoy se nos presentara una ocasión como esa, Federica y yo hablaríamos de Jacopo, no de nosotros. Y al final renunciaríamos al dinero. Mi padre llevaba el dinero a casa, pero los pañales no sabía ni siquiera dónde estaban. Estos siete días de ausencia son ya un reto en la organización familiar.

−Ya hemos llegado –exclama Max al volante del coche de alquiler.

El nombre de New Brunswald domina un tótem de letreros, plantado en la isleta que divide el tráfico de la carretera.

Debajo hay dos carteles turísticos más pequeños. El primero da la bienvenida a uno de los lugares históricos de la Revolución Americana. El otro está nuevo y flamante, parece que lo hubieran puesto ayer. “*Welcome to New Brunswald, homeland of American Parmigiano*”.

En Internet descubrí que New Brunswald se encuentra en la antigua King's Highway, camino colonial que el ejército de Washington recorrió durante la retirada hacia Filadelfia, después de haber perdido Nueva York. La pequeña ciudad tiene hasta un héroe local, Albert Rice, que se sacrificó para retrasar el avance de los ingleses, mientras el ejército rebelde se ponía a cubierto en el lado opuesto del Ockervil Creek.

Atravesamos una zona residencial inmensa, donde la misma manzana parece repetirse hasta el infinito e incluso la altura de los setos viene fijada por ley. Por suerte, el GPS no hace tonterías y señala derecho hacia el centro cívico del municipio, sede de la biblioteca pública y del pequeño archivo de historia local.

Más adelante, un cruce con semáforo señala el límite entre chalets adosados y un puñado de edificios de seis plantas en tonos grises.

Aparcamos el coche enfrente de un bazar con tres escaparates. Uno está lleno de ralladores de todos los tipos: simples, eléctricos, a manivela, cúbicos, piramidales. En otro hay un juego de cuchillos de queso grana, esos con la cuchilla en forma de trébol, clavado sobre un trozo de madera. En el mango, algunos tienen la firma de Benjamin Franklin pirograbada. Otros, los mas grandes, tienen una medalla incrustada en la empuñadura. En el centro, el perfil de una montaña despunta sobre un bosque de coníferas. Miro mejor: la montaña es una cuña de parmigiano con la apariencia del Monviso, conocido en el mundo como el logotipo de la Paramount Picture. Rodeándolo hay una frase escrita que dice: “American Parmigiano - New Brunswald - Since 1775”.

Max está parado delante del escaparate.

−¿Oyes ese runrún? –murmura cuando me acerco.

−¿Qué runrún?

−El que hacen mis pelotas. Aquí vamos de mal en peor.

Pasa las queseras del tercer escaparate y se acerca a dos chicas, sentadas detrás de una mesa plegable, bajo una carpa de camping.

Lo sigo.

No le da tiempo a abrir la boca cuando una de las jóvenes le pone un bolígrafo bajo la nariz.

−¿Firman nuestra petición? Pedimos que el gobierno incluya New Brunswald entre los sitios de interés gastronómico nacional.

Echo un vistazo al dibujo de su camiseta: el Monviso de queso ataca de nuevo.

Sonrío y me llevo a Max, antes de que le ponga un pleito a toda Nueva Jersey.

Enfrente de la biblioteca hay un edificio de estilo colonial, rodeado por una torre de oficinas y por un cine multisalas. A primera vista se diría que es una vieja posada, pero lo han reconstruido tan bien que no se podría decir con certeza si lo construyeron hace tres años o trescientos.

La placa de metal al lado de la puerta dice “Albert Rice Museum”. Sobre la viga, una inscripción en el muro blanco informa de que George Washington, primer presidente de los Estados Unidos de America, pasó aquí la noche del doce de diciembre de 1776. Un grupo de escolares se prepara para entrar, guiado por la maestra. Mientras esperan, los niños cantan el himno nacional y agitan minúsculas banderas, como solo en Cuba he visto, en una aparición pública de Fidel Castro.

−¿Vamos a echar un vistazo? –propongo a mi colega– a lo mejor es interesante.

Max me mira con el aire de sufrimiento que tenía esta mañana.

−Será una de esas gilipolleces con actores que reconstruyen las batallas vestidos de imbéciles –mira el reloj–. Me da todavía tiempo a llamar por teléfono a Italia. Aquí las cosas están peor de lo que yo pensaba.

Lo dejo entretenido con el móvil. Diez minutos más tarde, en el patio de la antigua posada donde durmió Washington, me veo asistiendo a la valiente resistencia de Albert Rice, solo contra el ejército inglés.

Las maestras a duras penas contienen la emoción de los alumnos, mientras el héroe de New Brunswald se atrinchera en la cima de una colina artificial, detrás de una muralla de ramas y troncos de árboles. Quizás todavía no saben que su fin está escrito. O quizás sí lo saben, pero creen que con un poco de entusiasmo puede cambiar la Historia.

La pasión del público se vuelve incontenible cuando el viejo Albert, acabada la munición, derriba la barricada sobre los casacas rojas. Los troncos ruedan en tropel y a juzgar por las caras de los soldados ingleses, algunos se hacen daño de verdad. Los enfermeros asisten a los heridos mientras el grueso del ejército se lanza en persecución de Albert Rice.

Cuando aparecen de nuevo en escena, el héroe esta encadenado. A sus espaldas arde una pila de heno.

Los estudiantes silban y gritan “buuuu”, lanzan pelotas y aviones de papel. Mientras los ingleses se preparan para el fusilamiento, me viene a la cabeza que en mitad de estos hechos heroicos, el parmigiano que quería Franklin dormía tranquilamente en una quesería de los alrededores. Se necesitan veinticuatro meses de curación para obtener el Rey de los Quesos. Si el experimento se inició a comienzos de 1775, como demuestran las cartas, entonces en diciembre de 1776 la curación aun no se había completado.

Me levanto y me dirijo a la entrada del pequeño museo. Dentro, la exposición se reduce a una sola sala. Hay algunos murales que ilustran la historia de la Revolución para uso y consumo de los estudiantes y una imagen tipo Disney de la histórica noche que Washington pasó en el pueblo. En la otra pared destacan algunos dibujos “envejecidos” del aspecto que podría tener Brunswald en el último cuarto del siglo XVIII, y una ilustración modernísima del sacrificio heroico de Albert Rice, cuyo busto del todo hipotético se exhibe con orgullo en la esquina de la sala. El episodio concluye con el incendio del pueblo por parte de los ingleses. Para lo que hemos venido a buscar, éste es sin duda el detalle más interesante. Incluso hay algún objeto antiguo. En un vitrina que recorre la pared se pueden admirar los fusiles con los que el héroe local resistió impávido frente a los casacas rojas; un pañuelo que, según la tarjeta, llevaba al cuello cuando lo fusilaron; algunos utensilios que le pertenecían: un par de tenazas de herrero, una azuela, un estuche de cuero que contenía un macillo y una recia aguja de hierro, una tabaquera, y una navaja de afeitar con el mango de hueso incrustado con motivos florales.

Ok, decido que ya es suficiente. Mejor que vaya a buscar a Max.

Lo encuentro cerca del coche todavía hablando por teléfono. En inglés. Pillo alguna palabra y un claro “See you later. Bye.”

−¿A quién vas a ver más tarde?

−Ah, estás aquí… −me lanza una mirada distraída mientras guarda el teléfono− ¿Ha terminado ese teatro?

−¿Has hablado con Melchiorri?

−Sí. Nuevas órdenes. Esta noche vuelvo a Nueva York.

−¿Para qué?

−Para cenar con la abogada Stone.

−¿Pero no me habías dicho que nada de confianzas con los malos? −rechaza mis palabras con la mano.

−Era una táctica previa, las cosas han cambiado. No me esperaba esto –señala a nuestro alrededor–. Está claro que la Blue Cheese se nos está anticipando, está jugando sucio. Ha hecho correr la voz y mira las camisetas, las peticiones, los letreros por todas partes… estos paletos creen que ya se han ganado un párrafo en las guías turísticas de la Costa Este.

−Hombre, la verdad es que con su héroe local no van muy lejos.

−Y a mí qué me importa adónde van. Tenemos que aclarar las cosas con los abogados de la otra parte. Que no intenten vender la piel del oso antes de cazarlo.

−¿Entonces el oso le va a enseñar los colmillos a Eileen?

Suspira.

−Un poco de palo y un poco de zanahoria, creo –mientras lo dice mira su reflejo en un escaparate y se peina–. Pero también depende de lo que descubras. A trabajar, la biblioteca está al final de la calle.

Me deja la dirección del hotel y se sube al coche.

Estamos dos, consultando los documentos del archivo histórico, años 1775/1776.

El otro es un tipo moreno con gafas, más o menos de mi misma edad. Cuando nuestras miradas se cruzan, sonríe y entiendo que da igual si jugamos con las cartas bocarriba. Me presento y me contesta en mi idioma, dejándome de piedra.

−Eres Carlo Bonvicini. Encantado, soy Francesco Borghi.

−Cómo sabes…

−Me ha llamado la abogada Stone. Me ha dicho que vendrías.

Podría haberme imaginado cualquier cosa, salvo que el historiador de la parte contraria fuese italiano.

Y así en lugar de consultar los documentos, acabamos contándonos nuestras historias.

Francesco se fue de Italia inmediatamente después del doctorado. Estuvo en Londres unos años, especializándose en la época inglesa de la vida de Franklin. Así consiguió hacerse un buen currículum y hacerse notar, hasta cruzar el charco. Desde entonces ha trabajado en universidades americanas, donde estuviesen dispuestos a hacerle un contrato.

−Ahora trabajo con Richards en Princeton.

¿Con Richards? ¿El gurú de la Revolución Americana? ¿El faro de todos nosotros, pobres americanistas mortales?

Francesco se ríe de mi estupor, burlándose.

−Por el momento está bien, pero si se cansan de mí, me pueden sustituir cuando quieran. Ya estoy acostumbrado a esto, llevo años dando tumbos. He estado en Providence, en Columbia, luego en Harvard y ahora Princeton. Pagan bien, pero nunca paras.

Casi me da vergüenza mencionarle mi miserable sueldo de investigador en la Universidad de Bologna. Yo el salto ni siquiera intenté darlo. Más bien, después de las investigaciones para la tesis de fin de carrera, tuve que reducir al mínimo los desplazamientos, bendiciendo Internet y amazon.com.

−He formado una familia...

−¿Familia? –sonríe Francesco– ni siquiera sé lo que significa−. Aquí es un lujo.

−Sí, en Italia también, pero nos apañamos.

Después nos envuelve un silencio incómodo. Es como si revelar una parte de nuestra biografía nos hubiese puesto frente a la paradoja de los roles contrapuestos que nos han tocado en suerte.

Francesco me abre camino hasta el archivo. Las estanterías que nos interesan están llenas de legajos. Al cabo de unos minutos tengo entre mis manos un mapa de Brunswald, fechado en 1775, protegido por una funda cerrada de nylon. En Italia, para consultar un documento de ese tipo, tardaría semanas enteras.

−¡Aquí está! –me dice−. Imagino que te puede ser útil.

Lo miro a los ojos para entender si estamos siguiendo la misma pista, mientras recuerdo las palabras que me dijo Max: “acuérdate de que ellos son la contraparte, los malos”.

−¿Estás seguro de que tú y yo tendríamos que colaborar?

−No hay mucho material sobre el que investigar –dice Francesco–, da igual compartirlo. A lo mejor, ya te habrás hecho una idea...

Asiento. No consigo desconfiar de mi alter ego de éxito.

−Si los ingleses quemaron la aldea en diciembre del '76...

−...la quesería podría haberse convertido en cenizas, como buena parte del pueblo −concluye Francesco por mí.

−Pues sí.

No me esperaba que la parte contraria aceptase de buen grado mi conclusión intuitiva.

Francesco escruta el mapa de época desplegado delante de nosotros.

−Lo más probable es que haya sido así –levanta la mirada hacia mí con una luz divertida en los ojos–, pero la pregunta es: ¿qué pasó con el queso?

Para muchos padres, la peor pesadilla es el llanto nocturno del recién nacido. Al principio es normal, el bebé tiene hambre y tiene que mamar, pero pasada esa etapa, se entra totalmente en el psicodrama. Si lo tranquilizas, lo consientes (y el biberón de las tres se convierte en tu cruz). Si no lo tranquilizas, no duermes. Por suerte, Jacopo ha dejado de despertarnos después del tercer mes. Hasta entonces, Federica y yo nos turnábamos para levantarnos como zombis y darle de comer. Duró poco, pero lo suficiente para marcarme.

Si alguien me despierta de imprevisto, en seguida pienso que tengo que preparar la leche.

Consulto la hora, para evaluar la entidad del daño y averiguar cuánto tiempo de sueño me queda.

Pero aquí en el hotel no tengo el despertador en la mesita de noche, el móvil está apagado y el reloj no es parte de mis complementos.

Tocan a la puerta, voy a abrir y cuando veo a Max, empiezo a pensar que ya ha amanecido hace un buen rato.

−Creía que dormías en Nueva York. ¿Qué hora es?

−Depende.

Lo dice con un aire vago y pensativo, que en otra persona se podría confundir con una duda filosófica, pero tratándose del abogado Massimo Ardito, es más probable que se deba al huso horario.

Se mete en mi habitación y se deja caer en el sofá del rincón sin dignarse a mirarme.

Descorro las cortinas para ver en qué punto de la noche estamos.

Amanece.

Max abre la puerta del minibar y saca una botellita de Jack Daniel's. Por la cara que pone mientras se lo bebe de un trago diría que la borrachera se le ha pasado y está usando el alcohol como remedio homeopático contra el dolor de cabeza.

Estoy a punto de preguntarle cómo le ha ido con la abogada Stone, aunque está claro que no ha sido una gran noche, cuando me pilla a contrapelo con su primera pregunta.

−¿Y bien? ¿Qué has descubierto?

Disimulo un bostezo y le indico las notas que he recogido en el archivo.

−Hemos examinado los escasos testimonios escritos, un diario…

−¿Hemos? ¿Hemos, quién?

−Bueno, el historiador fichado por los malos y yo. Hemos unido nuestras fuerzas en nombre del conocimiento.

Espero que se enfurezca, pero en cambio baja la mirada y se masajea la cara.

−Cuéntame toda la historia –dice entre los dedos.

Me siento en el borde de la cama, frente a él.

−El ejército de Washington acampó en Brunswald la noche del doce de diciembre de 1776 y partió al amanecer del día después. Los ingleses que lo seguían llegaron el trece y se encontraron con la resistencia de los habitantes. Bueno, en realidad de uno solo, Albert Rice.

−¿El del museo?

−Se defendió solo contra todos. Los ingleses lo fusilaron. En represalia, requisaron los animales e incendiaron el pueblo. Esto los retrasó bastante permitiendo a Washington que no lo alcanzasen. De todos modos, por lo que se sabe, el sacrificio de Rice y de Brunswald salvó la suerte del futuro presidente.

Me lanza una mirada soñolienta.

−¿Esto es todo?

−Me parece que no lo has entendido. New Brunswald se levantó sobre las cenizas de Brunswald. El pueblo se quemó completamente. Los únicos edificios que se salvaron fueron la iglesia y la posada donde había dormido Washington. Significa que la quesería se habría destruido junto con todo lo demás, con todo el parmigiano dentro. Nunca más industria quesera, nunca más vacas, nunca más queso. Fin de la historia. La Blue Cheese no tiene nada a que agarrarse.

Me quedo callado en espera de una reacción. No me esperaba que diera saltos de alegría, pero tampoco que se quedara despatarrado mirándome con esa cara.

−Enhorabuena. Problema resuelto.

−¿Quiere eso decir que volvemos a casa?

Por un momento parece que se va a levantar, pero renuncia.

−Imagino que sí.

Su desgana comienza a irritarme.

−Contén la alegría, por favor.

Suspira.

−Yo no soy como tú. Tú cocinas el panettone, bañas a tu hijo. Ahora te vas a casa y eres feliz. Qué te importa.

−Escucha Max, vete al carajo. ¿Crees que mi ideal es la familia de la casa de la pradera? Yo trabajo, estudio, he venido hasta aquí, me harto de trabajar como tú y sin cobrar siquiera.

Levanta una mano y la sacude en señal de rendición.

−De acuerdo, de acuerdo, déjalo.

Mejor cambiamos de tema.

−¿Cómo ha ido con la abogada Stone?

Me muestra una amarga sonrisa.

−¿Sabes que tiene un año menos que yo? Después de la cena me ha invitado a su casa. Vive en un ático con vistas a Central Park. Un sitio que podría permitirme en cincuenta años de hipoteca. Me he puesto cómodo, la he mirado y he entendido que esos cincuenta años eran la verdadera diferencia entre nosotros dos. El tiempo que necesitaría para llegar a su nivel: mismo sueldo, misma carrera, mismas horas de gimnasia.

−Una teoría interesante.

−No es una teoría. Es como me sentí anoche. Un viejo baboso. Ella estaba allí, me invitó. Se hubiera acostado conmigo de buena gana. Un abogado italiano guapo, genuino, lleno de energía reprimida.

−¿Y entonces?

−Me he ido. Me he mirado en el espejo y me he dado pena.

Será el sueño atrasado, el cambio de horario, las palabras de Max que me hacen recordar a Francesco y su cátedra de Princeton, pero empiezo a sentirme menos satisfecho del resultado. Podría odiarlo por esto.

−Oye, has sido tú quien ha dicho que este caso podía dar un giro a tu carrera. Ahora tenemos los documentos, las pruebas históricas. Puedes bordar el caso. Volvemos a casa ganadores.

Lentamente se levanta y asiente. Llega hasta la puerta, pero se para en el umbral.

−Sabes, al final ella tenía un defecto. Le olía el aliento.

Lo dice con el tono de frase final de Perry Mason y consigue arrancarme una sonrisa.

Federica ha venido a recogernos al aeropuerto. Las puertas correderas se han abierto como un telón y allí estaba ella, con Jacopo en brazos, el dedo señalándome y una expresión de las suyas, noventa por ciento alegría, diez por ciento reproche. Yo no estaba seguro de que el pequeño monstruo me reconociera en seguida: cuando tienes seis meses, una semana dura más. Sin embargo, apenas ha visto que me acercaba se ha echado hacia delante, ha alargado los brazos y yo, que soy patético, he pensado en Francesco, en Princeton, en el profesor Richards, y me he dicho que al menos una elección, en mi vida, ha sido acertada.

Max nos ha pedido que lo acompañáramos a la oficina, sin pasar por casa. Supongo que estará su mujer esperándolo y él, a lo mejor, no tiene ganas de discutir.

En el coche se ha sentado detrás, al lado de la silla de Jacopo y durante todo el viaje le ha hecho reir con juegos tontos, tanto que Federica le ha preguntado si él también tenía hijos, y yo he pensado que, después de todo, cambiar pañales también podría dársele bien.

Antes de dejarlo delante del estudio le doy la mano.

−Bueno, hasta luego. Ha sido breve pero intenso.

−Sí. Nos vemos. Hasta luego.

Lo miro subir las escaleras del edificio y cuando pienso que podría no volver a verlo nunca más, me siento un poco apenado. No era antipático, en el fondo. Federica me pasa una mano delante de los ojos como para controlar que no estoy soñando.

−¿Qué me dices, vamos a casa? Tu hijo tiene que comer.

Jet Lag. Deambulo por casa, respondo a los e-mails atrasados, vago desganado por Internet. Mis ojos se posan sobre el dossier de la Blue Cheese, tirado sobre el escritorio repleto de papeles y libros. Lo abro y reviso las cartas de Franklin. La pregunta va tomando forma poco a poco hasta hacerse cada vez más nítida.

El parmigiano americano quedó en humo, pero ¿cómo acabó el quesero de Parma?

Inmóvil en la silla busco un punto sobre el que centrar la mirada. El quesero. Uno que partió de aquí, de la región de Emilia, en el 1774. Si dejo de ver esta historia como un conflicto de marketing y vuelvo al papel de historiador, me doy cuenta de que el verdadero descubrimiento es este. La historia de un tipo que desde Parma se fue a buscar una insólita fortuna en América, armado tan solo con su saber hacer, junto a una pequeña manada de vacas. ¿Quién era? ¿Qué fin tuvo el italiano que llegó a Nueva Jersey para enseñar a los americanos el arte del queso?

Podría ser una idea interesante para una tesis doctoral. Antes de nada tendría que documentarme mejor sobre dicho arte.

En Internet localizo la web del Consorcio y empiezo a abrir las entradas del menú desordenadamente, leo algunas líneas aquí y allí: la zona de origen, la historia, el sello, cómo se analiza...

Seguro que podré encontrar algún libro sobre la historia de las queserías regionales. El sueño empieza a insinuarse. Quién sabe si ahora conseguiré dormir. Cuando voy a salir de la web, una foto en la esquina superior de la página atrae mi atención.

Me da un escalofrío, propio de una película de terror japonesa.

Dos macillos, una recia aguja con un anillo en un extremo, un estuche de cuero.

Trago saliva, mientras leo la nota que ilustra los métodos de control de la maduración usados por el maestro quesero.

*El maestro usa también algunos utensilios que son: el macillo percutor, la aguja a rosca, la cuña o sonda.*

*Con la operación de la “battitura” y por tanto con la percusión del macillo sobre la pieza, saca una conclusión sobre la estructura interna del queso: es, por decirlo así, “una auscultación”.*

*La cata sirve para extraer una mínima cantidad de pasta por medio de la aguja a rosca: la resistencia que la pasta opone a la penetración da indicios sobre su consistencia; la pasta extraída revela el aroma y el grado de curación. Otras características son evidentes con un simple examen visual.*

*La extracción de una cuña se practica excepcionalmente y se recurre a ella solo en caso de duda en la exploración.*

Un flash. El museo de New Brunswald. Los utensilios de Albert Rice.

Respira hondo. Calma. Mucha calma.

Despertar a Federica. No, se lo tomaría de mala manera.

Telefonear al profe. Miro el reloj. Miro por la ventana. Cuestión de algunas horas.

Debo permanecer en calma.

Una semana después me encuentro en el Archivo Nacional de Livorno con el plácet del profesor (“Es una óptima idea. Si su intuición se confirmase, puede salir de ahí una tesis doctoral original”).

En el siglo XVIII Livorno era el punto de embarque natural para los que quisieran ir a América partiendo desde Emilia. De aquí partió Filippo Mazzei, para ir a Virginia a cultivar la vid y el olivo. Mazzei era amigo de Thomas Jefferson y también de Franklin. Podría haber sido precisamente él quien organizara el viaje transatlántico de las vacas y del quesero de Parma.

En el Archivo Nacional están conservados los registros de la Aduana Granducal, desde 1633 a 1799. Por una carta de Franklin sé que la carga salió de Italia en el verano de 1774. Mi plan es más bien rudimentario, consiste en buscar las vacas rojas en los documentos aduaneros, averiguar en qué nave viajaron, para luego verificar en el registro de pasajeros si aparece mencionado un quesero de Parma.

Paso dos días recorriendo una interminable lista de fechas, mercancías, destinos. Bajo cada lista la firma del tesorero, del administrador general, del capitán del puerto.

El segundo día lo encuentro.

*Dieciséis de septiembre de 1774*

*Nombre de la embarcación: “Il Re del Mare”.*

*Destino: Filadelfia*

*32 cabezas de ganado de las que*

*22 vacas*

*4 toros*

*8 terneros*

*propiedad del señor Carlinghi, de la ciudad de Parma, aseguradas por mil cuatrocientos florines de oro, asignadas en custodia al señor Adalberto Rizzi.*

Impresiona encontrarse delante de los ojos, de improviso, el objeto de la propia investigación y a la vez encontrar la confirmación de una intuición.

Vuelvo a ver a los actores en el patio de la posada donde durmió Washington.

Me viene a la memoria la barricada de troncos y ramas de árbol que rueda imparable sobre los casacas rojas.

Recuerdo los fusiles ingleses que apuntaban hacia el hombre que por sí solo se atrevió a retar al ejército de Su Majestad para permitir huir al futuro presidente.

Dejo el portátil encendido y salgo pitando al patio, bajo la mirada perpleja de un investigador gafotas.

Enciendo el móvil y no sé a quién llamar primero. ¿Al profe? ¿A Federica?

En cambio, sin pensarlo, marco el número de Max.

−Diga.

−Max, soy Carlo, Carlo Bonvicini…

−Ah, hola.

−Hola, escucha, creo que he hecho un descubrimiento increíble. ¿Te acuerdas del héroe de New Brunswald, Albert Rice?

−Todavía sigues detrás de aquella historia…

−Creo que fue el quesero de Parma. Se llamaba Adalberto Rizzi. Albert Rice, ¿entiendes? No puede ser casualidad. En el museo, entre los utensilios que le pertenecieron, hay varias herramientas de quesero.

Los americanos no se han dado cuenta porque no entienden nada de quesos. ¡El héroe nacional fue un inmigrante italiano!

−Muy bien. Veo que sigues investigando. Por lo menos esta historia ha sido útil para alguien.

−Pensaba que te habría gustado saberlo. ¿Cómo llevas el caso del parmigiano?

−No lo sé. No lo llevo yo.

−¿Estas de broma?

−Estaba en ello, pero al final las mejores tajadas se las quedan los socios del bufete. Según ellos tengo muy poca experiencia.

Detrás de la voz de Max se cuela otra voz, un sonido de altavoz en varios idiomas.

−Pero ¿dónde estás? ¿En el aeropuerto?

−Embarco dentro de media hora para Nueva York.

−¿Te vas?

−Ya lo creo.

−¿Y el bufete?

−Lo he mandado a hacer puñetas. Tengo algún dinero ahorrado, intentaré que sea suficiente para los primeros tiempos, después se verá. Si el asunto se pone feo prefiero, de todas formas, vender pizzas por un mendrugo de pan en Nueva York antes que lamer culos gratis en esa porquería de ciudad.

−¿Y tu novia?

−Esa quiere un hijo y un marido que lo bañe. ¿Y sabes qué te digo? Que yo lo haría. Pero dentro de un par de años miraría atrás y me sentiría un fracasado. No, prefiero dejarlo todo ahora que aún me lo puedo permitir. Te lo dije, yo no soy como tú.

−Bueno, entonces suerte, Max.

−Sí, claro, le echaré huevos. Cuando me instale te envío la dirección. Cuídate.

La llamada se corta.

Me quedo pasmado un rato.

Llamo a Federica, le digo que he encontrado el tesoro y vuelvo a casa a cenar.

Mientras me encamino hacia la estación no consigo dejar de pensar. En las próximas semanas tengo que hacer más investigaciones sobre nuestro hombre en el archivo de Parma. Probablemente tendré que volver a New Brunswald, en busca de la confirmación de mis datos.

Si mi intuición es correcta podría conseguir una excelente historia. Solo tengo que encontrar un buen título. Podría enviarla a Francesco Borghi, en Princeton, a lo mejor podrían publicarla en alguna revista universitaria americana.

A fin de cuentas no es obligatorio emigrar para contar el mundo. A fin de cuentas no existe un único modo de evadir el destino que nos depara Italia.

Vuelvo a entrar y recojo mis cosas. Decido dar un paseo para eliminar la adrenalina. El tren sale dentro de una hora y puedo permitirme mirar el mar frente al viejo muelle de los Medici.

Mientras observo el atardecer sobre la balsa de aceite del Tirreno, pienso que partió precisamente de aquí. Claro que no podía imaginar que se convertiría en el héroe de otro país.

Sonrío.

He encontrado el título para la tesis.

*El parmigiano americano. Historia del quesero Adalberto Rizzi, héroe entre dos mundos.*

§

Epílogo

*Brunswald, Colonia de Nueva Jersey, 12 y 13 de diciembre de 1776*

Firme delante del establo, Albert Rice escupió al suelo, entre los pies del oficial.

−No tiene derecho a quitarme las vacas.

Pese a la rabia, le salieron las palabras con la mejor pronunciación que podía, mientras los animales desfilaban bajo los ojos de un par de milicianos rebeldes. Dorina, Viviana, Lodovica, Madame…

Había bautizado a sus vacas rojas como a las mujeres amadas del otro lado del Océano. Ahora esos nombres salían de su vida por segunda vez.

Billy vagabundeaba entre los montones de heno, tan perdido y triste como su patrón. Daba vueltas alrededor del oficial, después de llevarse una fuerte patada al intentar morderle el gemelo.

Albert lo había arrastrado por el collar, antes de que la culata de un fusil le rompiera el cráneo.

−Se le resarcirá, señor Rice. Contamos las vacas y los quesos. Le firmaré la hoja de requisación.

−¿Y qué hago yo con esto?

−Cuando la guerra termine podrá pedir una indemnización por los bienes expropiados.

Albert tragó. Buscó las palabras justas.

−¿Y si pierden la guerra?

El oficial rebelde se rió de forma sarcástica.

−Bien, en tal caso habrá problemas para todos y el suyo no será el más grave.

Albert se enfureció aún más. Escuchó los mugidos de los animales arrastrados afuera. Un toro se quedó plantado y entre tres tiraban de la cuerda que tenía amarrada a los cuernos.

Intentó convencer al oficial con su pobre inglés.

−Estas vacas vienen de Italia. No tienen precio. Sirven para hacer queso.

−Si son buenas para hacer queso son buenas también para saciar el hambre de los soldados del general Washington. Anoche cenaron raíces hervidas. ¿Cómo pretende que expulsemos a los ingleses si no tienen nada que comer?

Albert vio a dos milicianos que llevaban rodando las formas de Parmigiano en medio del aguanieve y cargaban los carros hasta arriba.

−¡Señor!, no caben más! –gritó uno de los dos al oficial.

−De acuerdo, está bien. Los otros dejadlos dentro –se volvió hacia Albert– ¿Ve señor Rice? El ejército continental es menos avaro de lo que piensa.

Hizo una señal a los otros y saludó, llevándose la mano al ala del sombrero.

−El general Washington y el Congreso le dan las gracias por la contribución a la causa. ¡Vamos!

Albert permaneció inmóvil viéndolos descender la colina con sus vacas y su queso.

Con la primera luz del amanecer, el Comité de Seguridad había reunido a la población de Brusnwald y distribuido las armas. La ley de la colonia prohibía tener fusiles en casa. Los dos únicos que entendían de armas se habían quejado: el mantenimiento de las armas correspondía al condado, pero esas escopetas eran chatarra oxidada.

Albert no habría sabido explicarse. Las veces que había usado un arma de fuego se contaban con los dedos de una mano. Había expuesto el problema pidiendo a sus empleados que le ayudasen a proteger del saqueo el queso que había quedado. Por desgracia su habilidad con los fusiles estaba lejos de sus expectativas: apenas sabían dónde echar la pólvora. A la noticia de que los ingleses estaban llegando corrieron a encerrarse en sus casas.

Así a mediodía, cuando el ejército de los Casacas Rojas apareció en el horizonte, Albert Rice estaba solo para defender el queso.

El edificio más resistente de toda la hacienda era el cobertizo para la curación. Tenía una única entrada, sin ventanas, paredes gruesas de troncos de abetos. Pocos metros delante de la puerta, Albert levantó una muralla de parmigiano, cinco quesos de base, cuatro de espesor, seis de altura. En la pequeña trinchera hecha en la cima, colocó las armas que tenía: el fusil y el hacha para la leña. Subió a la barricada, se arrodilló detrás de la primera fila de quesos, y esperó.

Cuando aparecieron al principio de la cuesta, Albert empezó a contarlos. Una docena en total, guiados por un oficial, el grueso de la tropa se había quedado en el pueblo. El rojo vivo de los uniformes se reflejaba en el blanco de la nieve caída la noche anterior. Avanzaban con cautela porque entre el establo, la quesería y las dependencias, aquella granja, a las afueras del pueblo, podía esconder medio ejército. Cuando llegaron al centro del recinto miraron alrededor, indecisos sobre qué hacer.

Billy comenzó a ladrar sin parar, tirando de la cuerda como un loco.

−¡Quietos o disparo! −gritó Albert desde lo alto de la barricada, intentando hacerse oír sobre los ladridos. Los soldados apuntaron los mosquetes hacia la voz.

−Los rebeldes me han robado ya las vacas. Aquí no queda nada. Marchaos.

−Esa montaña en la que está sentado −respondió el capitán apuntando con el índice− parece queso.

−Sí, pero todavía no está curado. Así como está no os lo podéis comer.

−Sabemos que ha abastecido a los rebeldes. Baje y entregue las armas. Por su queso le firmaré una hoja de requisición −suspiró−. Será acreedor de Su Majestad.

Albert sintió que la rabia lo desbordaba. Hubiera querido gritar a aquellos soldados, mandados allí desde quién sabe dónde, que él no tenía nada que ver con aquella guerra, que era italiano, que Dorina, Viviana, Lodovica, Madame, y todas las demás estaban destinadas a producir la mejor leche para el mejor de los quesos, no a ser descuartizadas para dar de comer a la escoria. Años de trabajo se esfumaban. Pensó de nuevo en el viaje desde Italia, el embarque en Livorno, la travesía, el vómito, el terror de las vacas con la mar gruesa, la llegada, el transporte hasta Brunswald. Había atravesado el Atlántico para hacer aquel queso. Ahora, si lo conseguía, habría atravesado también la guerra.

Pensó en todo esto Albert Rice, antes Adalberto Rizzi de Parma, mientras apuntaba con el fusil entre los quesos.

−No quiero ese papel y no os entrego nada. ¡No tenéis derecho!

El capitán se impacientó.

−Esta es la última advertencia: ¡salga y entregue las armas!

En aquel momento Billy rompió la cuerda que lo sujetaba y saltó hacia adelante.

Un disparo lo abatió en medio del patio. Y así también Billy lo dejaba. Albert pensó que no le quedaba nada más que el parmigiano. Apuntó. Era el único disparo que tenía: se había hecho cargar el fusil por los del Comité y no habría sabido repetir la operación.

Disparó.

Cuando la nube de polvora se disolvió, el capitán había caído y se sujetaba un hombro rechinando los dientes. Comenzó a gritar como un histérico:

−¡Fuego, fuego!

Los soldados se pusieron a cubierto y dispararon contra la barricada. Trozos de queso cayeron sobre Albert, refugiado detrás.

Los asaltantes no tardaron mucho en darse cuenta de que no respondía al fuego. Pero por más que dispararan no conseguían hacerlo salir.

El capitán gritó dando ordenes, los soldados salieron al descubierto con las bayonetas caladas.

Entonces Albert maldijo en italiano, una blasfemia que ninguno de los atacantes pudo comprender.

Después bajó y puso el hacha entre la tercera y la cuarta fila de quesos. Al otro lado del muro escuchaba la voz de los ingleses acercándose.

Hizo palanca con todo su peso hasta que la muralla cedió.

Los quesos rodaron cuesta abajo sobre la nieve y abatieron a los soldados como muñecos, rompiendo piernas, espinillas, tobillos.

“La Gran Carga del Parmigiano”. Así tendrían que recordarla los anales, pensó Albert saliendo al descubierto manos arriba.

El capitán vociferó todavía más. Ordenó a los soldados que volvieran a levantarse. Obedecieron, lisiados y doloridos, rodearon a Albert, lo golpearon con la culata de los fusiles, lo ataron y lo arrastraron hasta el oficial.

−Está arrestado por rebelión contra Su Majestad. Será condenado y ahorcado por rebelde.

Albert escupió un grumo de sangre y saliva.

−No soy súbdito de Su Majestad. No soy un rebelde. Defiendo mi propiedad de los ladrones.

El capitán se sujetó con fuerza el hombro, pálido y tenso por el dolor y por la humillación recibida.

−Dentro de poco no tendrá de qué preocuparse. ¡Cabo Giggs!

El suboficial enseguida se puso a su lado, tambaleándose. Tenía un pie fracturado, pero apretaba los dientes.

−Incendiad estos edificios.

−Señor, le indico que estamos muy cerca del pueblo. Un poco de viento y ardería todo.

−Aguda observación –el capitán lo miró de mala manera–. Siga las órdenes, cabo.

−La comida está servida, excelencia −dijo una voz de mujer fuera de la tienda.

George Washington terminó la frase que estaba escribiendo, después abrió el cajón de debajo de la mesa y sacó una pequeña caja de madera, un cepillo y un par de pinzas.

Dentro del cofre había una de las dentaduras que el doctor Greenwood le había hecho a medida. Con las pinzas apretó el resorte que unía las dos partes de oro de la dentadura postiza y hacía que se ajustase a las encías. Cepilló los dientes, tallados a mano en marfil de hipopótamo, cerró el aparato con los dedos y se lo puso detrás de los labios. Apretaba como un condenado, si relajaba los músculos la boca se le abría de golpe, pero había aprendido a disimular el incidente con un falso bostezo.

Antes de salir, comprobó en el pequeño espejo del escritorio que la boca no pareciera muy deformada.

En el exterior quedó aturdido por la luz reflejada sobre la nieve y por el ruido del campamento. Llegó a la tienda del estado mayor, donde encontró a los oficiales situados entorno a una mesa de campaña preparada. El coronel Clancy esperaba para dar el parte.

El general se sentó y le dio permiso para hablar.

−Han llegado noticias de Brunswald, general. Los ingleses han incendiado numerosas casas y han fusilado a un tal Albert Rice, que ha resistido solo el asedio, atrincherado en su granja.

−Nuestra causa es afortunada, coronel. Por todos lados surgen héroes dispuestos a dar su vida por ella.

El general pensó que la frase era buena. Con alguna modificación podía ser uno de esos lemas que pasarían a la posteridad. La trabajaría por la tarde con el estomago lleno. Señaló el plato de carne del centro de la mesa:

−Me parece que eso son chuletas, ¿o me equivoco?  −Sí señor, −dijo Clancy–, las vacas que hemos requisado, señor. Un maná del cielo para la tropa.

Washington asintió complacido y se percató de otro plato. Alargó la mano y se llevó a la boca un trozo de queso.

Su paladar se recreó. Un gusto picante y delicado a la vez.

−Prueben este queso, señores. Creo que no he comido nunca nada parecido. ¿También viene de Brunswald?

−Sí, general, lamentablemente solo hemos podido traer diez quesos de cien libras.

−Exquisito –comentó Washington–, en cuanto pueda, coronel, entérese de quién lo hace.

−Quisiera poder responderle, general. Pero el registro de las cosas requisadas se ha empapado cuando vadeábamos el torrente.

El general Washigton siguió masticando con placer.

−Es una verdadera lástima.