

Ernesto Fuenmayor



Cuando leo esto en voz alta es inevitable que todo lo que narro me llega al oído acompañado de esa música de inconfundible estilo, no sé si es soul, gospel, o rhythm and blues, puesta a volumen bajo, donde entona vocales apuradas y mal pronunciadas Aretha Franklin. Y es extraño porque hasta tuve que levantarme para asegurarme que mi equipo de sonido estaba apagado...

Palabras claves: Relatividad General. Simetría Esférica. Playa Grande, Cuba Libre de los Sábados. Jamón de Bellota. Tomate. Telita. Vinos. Cordero. Estrellas Michelin. Restaurantes. Gastronomía. Recetas. Moët Chandon. Cenas. Trotar una hora en la arena.

La Historia. Durante esta devolución en el tiempo, soltaré imágenes inmarcesibles por lo que no nos toparemos durante nuestro trayecto con iPhones 5 (solo al final), gráficos explicativos, ni mucho menos redes sociales. Historias rodeadas de olores, sabores y sonidos lejanos como las de aquel reloj de péndulo de la Quinta Muscha, dilatando el tiempo, entre escandalosas risas y estornudos. Es una excursión que hacemos, para ir dando vida a una serie de personajes del pasado y del presente y que termina en una fiesta o congreso de físicos que se celebra en los salones de Cartagena de Indias. Pueden aparecer personajes e historias de ayer y de hoy entrelazándose, reales o ficticios, una Toyota Samurai, o un Ford Del Rey, junto a un peñero, que nos trae de vuelta al hotel Manaure de Tucacas, a nadie debe sorprender. Debemos ir caminando con La Lentitud típica de Kundera, y aunque vivimos sumidos en un eterno olvido, en La Ignorancia, debemos mantener el ritmo para recordar. Debería relatarlo desde el interior de San Francisco, ese viejo indecente Henry Chinaski, con su vino o su Jack Daniels. Sin duda que esta historia tiene el sabor de la ordinaria locura de Bukowski.

El comienzo. Poco después de 1979, aproximándose el viernes negro venezolano, recién llegado de Inglaterra y deambulando por la Escuela de Física de la Facultad de Ciencias, UCV, me causó curiosidad conocer al profesor que en la puerta de su cubículo tenía un letrero con el nombre del presidente de la república. Alicia me dijo, con cierta picardía, acércate y saludalo. Era imposible imaginar, que años después estuviera realizando mi Trabajo Especial de Grado con Luis Herrera, que además se plasmó en mi primer contacto con lo que era la investigación y marcó el inicio de mi vida profesional. Desde ese momento Luis se convirtió en una guía constante desde el punto de vista académico. Un ejemplo a seguir, alguien con el cual se puede plantear una colaboración que casi de inmediato se convierte en un resultado interesante y publicable: donde pone el ojo, pone el artículo. Teniendo una capacidad de trabajo admirable, siempre estimulado, inmensamente creativo, imaginativo y formal, un renovador de la relatividad general, y sin duda un personaje de renombre a nivel mundial.

La reflexión. Justo cuando llegó al país la fiebre de Menudo, a principios de los ochenta, yo no tenía la edad suficiente para asistir a una función después de las 8 pm, no recuerdo si fue en el Cine Altamira, o en el Centro Plaza, o tal vez el que se encontraba en el sótano de Plazas Las Américas. Luego de burlar al guardia y asegurar mi entrada, gracias a alguna frase ingeniosa logró que me encontrara inmerso en una impactante película, jugando ajedrez y cuestionando el sentido de la vida y la muerte con ese clásico de Bergman. Este efecto impactante e imperecedero sucedió muchas veces, por ejemplo, al enterarme del drama de ese Ronín desahuciado que iba a realizarse el Harakiri de Kobayashi en el viejo Cine Prensa de Caracas.

Le petite différence. Le Groupe había desaparecido. Iniciando estaba Le Deuxième Etage, en una ciudad sin estrellas Michelin pero de buenas y variadas opciones, mi primera novia, más bien justo antes de serlo, dichosa y sorprendida pudo disfrutar encuentros en la Vía Appia, Costa Vasca, Tambo, Marco Polo, Tajín, Avila Tei, Taiko etc., en una iniciativa innovadora que nos permitía, al cumplir años salir a cenar a un buen sitio llevando a la posible pareja. La comida, el vino, la gran conversación era algo difícil de vencer por los rivales. Años más tarde, una noche, en lugar de asistir a una fiesta, se me antojó salir sin rumbo a hacer una excursión por Caracas buscando un nuevo bistró. Encontré solo en una mesa del restaurante Opera Café, sentado, leyendo la prensa a Pierre Blanchard y juro que lo confundí con Luis Herrera. La emoción era semejante.

Las profundidades. No recuerdo el año, pero era un 31 de diciembre, sin lugar a dudas, Luis nos llevó a realizar nuestra primera inmersión. Fue un éxito total la Operación Tormenta en Chichiriviche de la Costa. Luego de bajar unos 30 metros regresamos a casa, sanos y salvos, justo a tiempo para disfrutar la gran cena de año nuevo que ahora adquiriría un sabor especial a océano y mar. Fue el primero de variados viajes, gente, botes, playas e inmersiones. Continuamos luego por nuestra cuenta.

La filosofía. Por años practicamos en el Judo Club Caracas de Antonio Carrascal. Tiempo después Luis montó la Academia Shotokan de Bello Monte por la que pasaron interesantes personalidades. Cuerpo sano, mente sana. No hay dolor, no hay cansancio, como máximas Samurai y frases emblemáticas. Ahora estoy repasando los cuentos cortos japoneses con moralejas complejas para desentrañar. La del aprendiz que luego de perder años de su vida esperando que el maestro le enseñara a dominar el arte de la Katana se acerca sigilosamente a asesinarlo (usando por primera vez su espada) cuando éste meditaba frente a una hoguera. Aún escucho el crujir de hojas y madera ardiendo y veo a Luis (como al Maestro) levantando la mano deteniendo la espada imaginaria y gritando “ésta es tu primera lección”. Constituye una imagen imborrable.

Los grandes Crus. El Mouton Rothschild, Latour, Margoux, el emblemático Petrus, los tintos italianos, la casa Banfi, el Brunello di Montalcino, los grandes caldos españoles, de la Rioja, el Marqués de Arienzo, el Marqués de Cáceres, los de la Ribera del Duero, el Vega Sicilia, Protos, Alión, ..., todos tienen el aroma intenso de intercambios familiares y el sabor de gratas conversaciones sobre una mesa repleta de la mejor cocina que he conocido, elaborada en familia, donde me sentaba a conversar con Luis y él planteaba su punto de vista culinario, político o científico y nos explicaba sus preferencias en cuanto autores y vinos. La literatura adquiriría ese tono fascinante tinto, diáfano y rubí.