



Elogio de la secta

Antonio Orti - Enorme atrevimiento llamar sectas a esos muchachos que se apresuran a rezar al alba, sin reparar en papá, en sus negocios, o en mamá, a la que se anima para ser como él. Incluso los papás chinos y las mamás rusas parecen haberse puesto de acuerdo en que la felicidad es una casa grande y unos zapatos cómodos. La

escuela que les enseña inglés en siete días se ha hecho ciertamente muy grande y nuevos pupitres adornan el fondo. El señor Yotov, comerciante de Ucrania, es nuevo en la clase y comparte sus dudas con el funcionario chino Hui, del que se dice que aprueba gracias a las chuletas. El libro de texto no se sabe muy bien de dónde ha salido, aunque quienes lo han visto dicen que sus tapas son milenarias, y se comenta que fue hallado a medio camino entre Londres y Nueva York.

El primer capítulo es el de las "verdades objetivas", una especie de ritual iniciático que no requiere inteligencia, simplemente voluntarismo. La traducción es ciertamente complicada. Sería "verdad objetiva", por ejemplo, trabajar —se permite cantar— trescientos treinta y cinco días al año, un magnífico antídoto contra el ocio y los ociosos, que no convienen. También ir al fútbol los domingos —puede ser en compañía— y cambiar de coche de tanto en tanto. Para los inquietos se recomienda delegar en otros facetas muy personales; la carne en Sharon Stone y Tom Cruise; el "decidir" en George Bush; la espiritualidad en Superman; el azar en las apuestas del Estado. Todo esto es, como puede comprobarse, muy natural.

Lo que queda fuera de este universo es, indudablemente, una secta: hay testigos y cualquier juez lo reafirmaría. Ha nacido una nueva religión laica con predicadores bien pagados. Están en todas partes y pretenden disponer de nosotros. A los que no se les parecen les llaman "sectas", a unos abiertamente, a esos Hijos de Dios y demás cultos raros; a otros con pudor, a musulmanes, homosexuales y marginales. Implícita o explícita la etiqueta, el diagnóstico no difiere.

Pero sí, como decía Julio, no está claro si aquella gotita de lluvia que se prendía con las uñitas del marco de la ventana acabaría cayéndose o suicidándose, cuando todo es tan relativo, mucho menos diáfana es la potestad que algunos se atribuyen para ordenar el mundo. Todos los grandes imperios han desaparecido; no hay razón para que éste sea inoxidable. No hay mayor secta que creerse en la verdad. Y si en algo se puede confiar es en que cualquier individuo continúe siendo una secta, minúscula, única e incontrolable. El único enemigo a batir es la falta de libertad y aquí, este profesor universal que se las da de venerable y que empieza, henchido, hablando de "nuevo orden internacional", tiene más que aprender que enseñar. Señor maestro, nos queremos libres antes que cultos y además —lo exigimos— con recreo.

Yo prefiero la ensalada a Beethoven y Sinatra a Vivaldi, uvas pasas, que me dan más calorías
Franco Bo

Se busca película perdida

Ya. Todos sabéis que India es el país que más cine produce en el mundo. Películas en hindi, en punjabi, en tamil; dramas lacrimógenos, aventuras trepidantes, romances divinos y humanos, cine de veinteañeros como Mani Kaul o Mrinal Sen... Ya lo sé, ya lo sé. Pero lo que yo busco es el nombre del filme de Raja Mitra que trata de un hombre que recopila palabras para un diccionario bengali... N.V.



Ceviche

Anuska - No es lo mismo

comer ceviche acá, donde quiera

que estés, que comer ceviche allá, en Perú. Allí lo preparan con cojinova, un pescado parecido al atún, peladito, cortadito y bañadito en el jugo de los más ácidos limones. Porque si no pica no es ceviche, así que aderézalo con una picada de pimienta blanca molida, ajo, apio, sal —marina y no dietética— y un poquito de rocoto o ají —te será más fácil encontrar guindilla—. Déjalo a solas durante hora y media, para que se cueza con el limón. No te olvides de servirlo bien frío y bien bonito, sobre una hoja de lechuga o col —según requiera el invitado—, espolvoreado con perejil, cebolla en corte pluma y tiritas de pimiento rojo en corte chino. Busca un boniato y una mazorca de chocho para acompañar la delicia —si desesperas en la búsqueda, cuece una patata y abre una lata de maíz—. El toque final, lo que deslumbra al personal, es servir el juguito restante en una copita de sake. Es bueno, ácido y práctico: al brehaje se le atribuyen extraordinarias cualidades afrodisíacas y micocebrínicas. Buen provecho.

Foto: restaurante El Patio Latino, Martínez de la Rosa, 10, Barcelona.

