

2001
2002

DIARIO DE UNA CAJA DE CHOCOLATES

POR LAZO LOZLA [EDUARDO WARNHOLTZ]

por *lazlo lozla*



Preámbulo

Recibir una caja de chocolates pensando que éstos tienen una carga de sustancias que producen en el cerebro la sensación de bienestar y de sentirse querido, me hacen notar que también recibirlos de alguien especial con quien se comparte un pedazo de la vida crean la misma sensación bioquímica en el cerebro; si a esto le añadimos el saborear el chocolate, pues se cierra un ciclo de pensamiento, una sensación en la boca y una percepción de la otra persona envuelta en un sabor que sólo aquellos que disfrutaban del chocolate podrían comprender.

La caja de chocolates, la cual es la protagonista de este diario, es una caja de marca “*Assorted Premium Belgian Chocolates*”, contiene 454 gr. (16 Oz.), no tengo ni idea de cuánto sea esto en grasa corporal y la verdad no tengo la intención de averiguarlo. Desgraciadamente, la sensación en el paladar dista mucho de lo que acontece en el sistema digestivo; el hecho es que ya pasado el producto por la laringe, pues sólo la bulimia podría ponerle remedio a tal acto acontecido, pero como yo no soy bulímico ni anoréxico, el chocolate, espero, tenga un final de cuento.

Existe un problema “de peso” en esto de comer chocolates de cajita, no sé si a quien lea este diario le pase, pero cuando yo abro la tapa de la caja, los chocolates se encuentran muy bien ordenaditos en sus correspondientes espacios, generalmente nadie te informa el contenido interno de cada uno, y en lo particular, a mí no me gustan todos los rellenos y tampoco soy tan derrochador como para morderlos todos y ver cuál es el que más me agrada.

Me regalaron esta caja de chocolates y en agradecimiento voy a tener la osadía de comérmelos uno a uno en cierto orden, para luego describir mis emociones y pensamientos acerca de la degustación de los “*assortiment de luxe de chocolats belges*”. No obstante, quiero aclarar que esta cajita tiene una descripción del contenido interno, pero no pienso leerla antes de comerme cada chocolate, sólo lo haré para titular cada segmento de este diario.

“White Chocolate buttercream whit mocha on a dark pra line base”

dic 8, 2001 alrededor del fin del día

A mis perros les gustan las golosinas y por supuesto los chocolates; cuando les convido alguno –ninguno de esta caja–, a uno de ellos se le dilatan las pupilas, podría decir de una forma muy pomposa que sus pupilas sufren una «midriasis» –popularmente una dilatación– al saborear el chocolate y una «miosis» –una contracción– al escasear el producto. Yo creo que a mí me pasa lo mismo, solamente que no me estoy viendo en un espejo para distinguir mi reacción pupilar.

Es difícil describir el sabor de un chocolate; ahora me enfrento a este problema porque he decidido hacerlo, la verdad es que podría decir como mucha gente lo hace: «mmmmhhh», «aaahhhh», «yomiyomiyomi», «chispas», «atiza», «que riquiricura», «sabroooooooooo».

Qué esperar cuando el chocolate está en la lengua; se deshará como una crema, se esparcirá por el paladar y con la saliva se irá tragando hasta que la boca quede limpia de cualquier rastro de “*buttercream con mocha*”. Creo que eso pasa, pero también corren

por la mente y por el alma recuerdos: del remitente de la caja, de la carta anexa a los chocolates, de los sucesos y las experiencias que se han venido dando últimamente. ¡Qué inteligente regalo, qué astuta forma de evocar el recuerdo, qué poderosa manera de ligar el presente con el pasado y qué extraordinaria experiencia que se canaliza en un acto creativo!

“Milk Chocolate pra line whit caramelized hazelnut bits”

dic 9, 2001 por ahí del medio día

«Cerca del rííííoo hay un sendeiro, donde la tarde carameeéelo,
cerca del río yooóoó me pierdo, me encontrarééé
cuando me encuentreééééé con tu beéesou».

El “cantaor” entona repetidamente esta estrofa llena de alusiones –o fijaciones– orales y yo, tragando chocolate y descubriendo con hartito asombro que tiene pedacitos de “*hazelnut*”, es decir, de avellana triturada; a mi no me gustan estas cositas en la boca que se esconden entre los dientes, atrás de las encías y en donde encuentren cabida, pero mi valentía va primero y a mover la lengua como “cantaor” para limpiar todo lo que se va quedando al ritmo de «Alegrías» ejecutado por un magnífico guitarrista llamado Vicente Amigo.

El chocolate me lo tuve que comer rápido porque se me empezó a derretir en los dedos, y la verdad preferí que lo hiciera en mi boca. La música comenzó a mezclarse con la sensación de liquidez que iba recorriendo mi garganta y con el sabor que se aferraba a mi paladar sin importar demasiado que los trozos de avellana se atoraran por todos lados, como si se negaran a ser tragados y engullidos por el esófago.

Me pareció sentir el paso del chocolate, de forma similar al recorrido de un dedo en mi nuca y columna vertebral, como si una pluma tocara mis entrañas y estas últimas me

devolvieran sentimientos que se hallaran en el fondo de un baúl abandonado y, por si fuera poco, todos llenos de melcocha e irreconocibles.

“Dark chocolate dark truffle whit vanilla”

dic 9, 2001 cerca de las diez de la noche

¡Qué sorpresa morder un chocolate y darse cuenta de que el interior no está duro! Es cremoso y amargo, es agradable pero con uno es suficiente. No me comería otro igual. Parece que cuando se satisface el gusto por algo o por alguien, ya no quedan ganas de ello ¿Satisfacción o saturación? Se parece al acto sexual: el buen sabor de boca, la memoria de un momento en donde se combinan olores, texturas, formas, ruidos, temperaturas, humedad y sequedad, luces y sombras, agitación y calma, fuerza y debilidad, inhalación y exhalación, inspiración, transpiración, lágrimas y risas, rasguños y caricias, besos y mordiscos, menos y más, más y menos... ¡Ah! y expiración.

También puede dar asco. Es bueno mientras dura, cuando no es así queda la decepción, el vacío y la tristeza de haber hecho algo lleno de nada, lleno de ausencia de vida y vacío de todo. Da igual comer chatarra y llenarse las venas de agua que tragarse un chocolate como éste con un sorbo de refresco de grosella.

“Milk chocolate pale pra line”

dic 10, 2001 por la mañana

Por recomendación del remitente de la caja de chocolates, los metí al refrigerador ayer por la noche. Hoy por la mañana saqué la caja del refri, la abrí y cogí el chocolate en turno. ¡Oh sorpresa: durísimo y super frío! El sabor se perdió, la textura también y el relleno suave... ¿pues cuál? Mi paladar, mis muelas y mi lengua sólo tuvieron contacto con un cuasi-hielo.

La verdad no recomiendo tanta frialdad para un buen chocolate, sobre todo cuando éste no contiene sebo; un chocolate elaborado con pura manteca se disimula con el frío, como el granillo o los chocolates de la Merced o las paletas “payaso”, pero el protagonista de esta mañana no merecía haberse comido así... frío y duro.

Cuando terminé de tragarme el “hielo”, me sentí “*idem*”. Después salí de mi casa a hacer lo que tenía que hacer. En el camino pensé en la experiencia que me dejaba este chocolatito y llegué a la conclusión de que este último fungió como un espejo en el cual reflejé mi frialdad, mi dureza y mi disimulo. Tengo que salir al sol para darme una calentadita de vez en vez.

“Milk chocolate caramel and pra line with hazelnut bits”

dic 11, 2001 por la madrugada

El sueño a estas horas puede más, sin embargo, aquí estoy comiéndome el siguiente chocolate.

Comer un chocolate sin apetecerlo es diferente a comer un “hielo”. Es parecido a tomarse la píldora que toca a media madrugada, simplemente la tomas: despiertas, buscas un vaso de agua, la pastillita, la tragas y a dormir otra vez; de lo único que te acuerdas por la mañana es que, efectivamente, tragaste la pastilla y ya toca la otra.

En este caso y con este chocolate me pasó lo mismo, y para colmo estaba lleno de trocitos de avellana, lo único que lo salvó un poco fue el relleno de caramelo, pero por lo demás fue un acto intrascendente.

Cuántas personas circulan por mi vida y me las tengo que tragar, algunas parecen trocitos de avellana, otras puro caramelo, otras están rancias, otras frías, otras amargas, otras... lo peor es que no he aprendido a decir: ¡No quiero!

“Dark chocolate with butter cream mint crisp wrapped in gold foil”**dic 11, 2001 por la mañana**

Este chocolate viene envuelto con un papel dorado, es el único de toda la caja que así viene ¿por qué? No lo sé, algo ha de esconder, ha de ser especial entre todos los demás; así es que desenvolví el chocolate y me lo llevé a la boca, lo mordí y descubrí un sabor fuerte de menta hecho con una suave crema, que combinado con el sabor amargo del chocolate realmente lo hace muy especial.

¿Será entonces cierto que todo lo que brilla es oro, o será que no es oro todo lo que brilla? Yo creo que la expectativa que uno tiene de las cosas da la respuesta particular, si a ti te gusta la menta cremosa y el sabor fuerte, seguramente el oro te brilla; de lo contrario te será un mugroso papelito de aluminio dorado.

La esencia de las cosas o de las personas siempre se encontrará envuelta, dependerá de uno si lo que se busca es la esencia o la envoltura.

“Dark chocolate dark truffle with raspberry”**dic 12, 2001 por la madrugada**

A estas horas de la madrugada el chocolate que me acabo de tragar –porque no me supo–, pues la verdad no me gustó, a pesar de que dicen que el chocolate es el viagra azteca, con el cansancio que me cargo no creo que me haga efecto alguno, la única certeza es que el “*raspberry cream*” estaba demasiado ácido y el chocolate demasiado amargo.

Con esta variedad de sabores y formas que contiene la caja, las sorpresas no dejan de llegar: ¿qué tanto se quiere un sólo tipo de chocolate?, ¿se tendrá que acabar una caja completa para decidir por alguno? Si esto es verdad, ¿en dónde se compran los chocolates por separado?

En la vida –desde que uno es un puberto–, generalmente uno quiere o busca relacionarse con alguna persona. Existen muchos tipos de chocolates; sin embargo, no es tan sencillo probarlos todos para saber cuál es el que uno se querrá comer toda la vida, yo no creo que sea un solo chocolate el que se tenga que comprar y consumir toda la vida, me parece que por eso las personas venimos de forma surtida, a veces en cajita, a veces en bolsita y, generalmente, a granel.

Si uno de estos chocolates no te gusta, no te lo debes comer a fuerza, nada más porque viene en la caja o porque tiene un costo o porque te los regalaron con mucho cariño. Si es necesario dejarlo, adelante, no vaya a ser que te cause un malestar en el estómago y, peor tantito, en el alma, pudiendo ser algo que no tenga vuelta de hoja.

“Hazelnut pra line whit hazelnut bits Enrobed with white chocolate”

dic 17, 2001 por la tarde

Tenía unos días de no comerme ningún chocolate, la tarde, la música, mis perros y el chocolate en turno, pues... una delicia, dos chocolates en uno –blanco y oscuro-, y los pedacitos de avellana bien, pero bien triturados, así sí, así me gusta, que no se me atore nada en las encías.

Comerlos no es tan difícil, pero escribirlos como diario es más complicado. Si este diario fuera escrito por un obeso comedor compulsivo, tal vez diría: querido diario, me gustaría otra caja de chocolates porque ésta ya me la engullí, lo único que te puedo decir es que tengo sueño, estoy mareado y necesito un vaso de leche para que los chocolatitos amarren en mi inmenso estómago.

La realidad de esta caja de chocolates es especial, son chocolates de excelente calidad y la variedad tiene sus sabores, los chocolates merecen que se les aprecie como a todas las personas, esto no quiere decir que toda la gente sea tragable, hay amargos, excesivamente

dulces, duros, con dos o más capas, con diferentes rellenos, con adornos, con diferentes formas, muy aguados, derretidos.

Lo cierto es que el que me acabo de comer me hace pensar en quién podría ser su equivalente en persona ¡de_li_cio_so!

“Dark chocolate with truffle with Irish Cream”

dic 17, 2001 el jueves pasado

¡O sorpresas! Otra más en la cajita de chocolates. Busco el chocolatito en turno y no lo encuentro ¿Qué pasó? ¿En dónde está? El jueves pasado vino la muchacha que hace la limpieza de la casa, seguramente ella se lo comió, si no quién ¿Los perros? No me hubieran dejado nada y estarían empachados. Creo que hay un chocolate que no podré saborear, sólo me imaginaré que es de chocolate oscuro con trufa y crema irlandesa, suena bien, tal vez le pregunte a Isidra –la muchacha–, tendré que pensar la pregunta: ¿A qué te supo el chocolate que te comiste? ¿Te pasó algo por la mente o por el corazón? ¿No te gustaron y por eso no te comiste más? ¿Por qué no te comiste el que seguía en turno? ¿Por qué no el último o el penúltimo? ¿Quieres otro?

Son muchas preguntas, no sé si le deba preguntar, lo que es seguro es que los chocolates se deben compartir. Recuerdo una vez un cajón en la recámara de mi madre en el cual encontré una caja de chocolates, no aguanté la curiosidad y las ganas de abrirla y robarle un chocolate a la caja y, por supuesto a mi mamá. Otra sorpresa que me dio la caja es que el contenido de su interior consistía en puros chocolates rancios echados a perder, no sé cuánto tiempo llevaban ahí. Esto es muy común en mi madre y es una gran lección para no guardar la comida y no compartirla con quien más uno quiera.

Cuando Isidra empezó a trabajar conmigo, yo claramente le dije que toda comida que hubiera en esta casa la podía consumir con la condición de que no me dejara sin nada, le agradezco que no se acabara los chocolates y que sólo se hubiera comido uno.

Ella no sabe del diario –por supuesto.

“Dark chocolate with truffle with orange cream”**dic 30, 2001 hace una semana**

La falta de inspiración está al día, mi “gran experiencia” como escritor se hace presente en este diario, no tengo ni idea de lo que este chocolate me pudo ofrecer, sólo recuerdo que el sabor ácido de la crema de naranja en combinación con el chocolate amargo no me gustó en absoluto, por lo tanto puedo concluir que en la vida existen cosas que no nos dicen nada a pesar de probarlas, son de esas cosas que pasan y ya.

En este caso traté de recordar el hecho para poderlo describir, de lo contrario este chocolate podría permanecer en su caja hasta que alguien lo descubriera. Me pregunto: ¿Qué sería de mí, si me pareciera a este chocolate? Sería probado por alguien que sólo querría satisfacer su antojo o, de lo contrario, que nadie se le antojara comerme por que mi sabor no es grato. ¿Qué sería mejor? Ser o no ser objeto del deseo del otro. Por eso se nos antojan las cajas de chocolates, creo yo.

“Pra line with rice crisps enrobed with milk chocolate”**dic 30, 2001 hace unos días**

De la misma forma que el caso anterior, la falta de inspiración ayudó a que hasta ahora pudiera escribir acerca del presente chocolate, por cierto, exquisito.

Es curioso que existan cajas de chocolates en donde unas sólo tienen chocolates idénticos y otras sólo tengan chocolates variados. ¿Por qué? ¿Qué sucede cuando se compra una caja de chocolates? ¿Se piensa en la persona que va a recibir los chocolates o se piensa en uno mismo... en el comprador? ¿Se prefieren las cajas o los chocolates a granel? ¿Finos o corrientes? ¿Nacionales o importados?

Como se ve, he encontrado una similitud de los chocolates con las personas, es inevitable pensar que el sabor de un buen chocolate es parecido a la calidad de un ser humano; sin

embargo, los buenos chocolates cuestan o no están al alcance de cualquiera, entonces ¿La gente que vale tiene un costo o es inaccesible?

Si pensamos en el origen del chocolate, del cacao, pues éste realmente es barato, es la materia prima; sin embargo, nuestras culturas no pudieron transformarla en exquisitos chocolates como lo hicieron los europeos y los gringos, y luego se los compramos envueltos en cajas o estuches maravillosos, así como sus formas, rellenos, sabores, consistencias y demás.

La esencia de las cosas no la debemos perder, esa no cuesta, esa no apantalla, esa no confunde, esa existe en el “cacao” que llevamos dentro, pero que nadie lo ha transformado aún.

“Dark chocolate milk truffle with amaretto”

feb 11, 2002 en la noche después del gimnasio

No tengo ganas de cenar ni de prepararme nada; no quiero ensuciar trastes, no he comprado despensa, lo peor es que no he cobrado ningún cheque, en pocas palabras: estoy jodido. Sin embargo, un chocolatito no me cae nada mal, es la cena de hoy, en estos casos no me puedo poner muy exigente con el sabor, la textura y todas esas cosas que vengo analizando con los demás chocolates, la verdad o más aún, la mera neta, cuando se tiene una carencia se puede apreciar mejor lo que uno tiene y lo que a uno se le ha obsequiado; por lo tanto:

Más vale prender una vela que renegar de la obscuridad

Afortunadamente todavía tengo algunas velas en esta cajita. Mmmmmmm... se me antojó otro chocolate pero tendré que reservar los que me quedan.

“White truffle with coffee flavor enrobed with milk chocolate topped with dark chocolate confetti”

feb 14, 2002 por la tarde

Si imaginamos el sabor de este chocolate con base en su título “trufa blanca con sabor a café y mezclado con leche y cubierta confitada de chocolate oscuro”, lo más probable es que tantos ingredientes den un resultado en extremo barroco; sin embargo, no fue así, creo que hasta ahora ha sido el chocolate más delicioso de toda la caja, verdaderamente se me deshizo en la boca. Por qué no pusieron más de estos, es más, por qué no fabrican una caja de puros “*white truffle with*”, tal vez sí existan, habrá que buscarlos, a la mejor sólo en Bélgica.

Qué pena que sucedan estas cosas. Parece como si llevaras a un niño pobre a Disneylandia y luego lo regresaras a su miserable realidad; así me siento, quiero otro igual y ya no hay. ¿Acaso tengo que ir a comprar o esperar que me regalen otra caja para atragantarme sólo este chocolate? No es justo.

Parece que la vida es así, se prueba y se prueba y se prueba, y cuando algo o alguien nos gusta, pues ¡Puff! Se acabó. Ya no hay más de eso ni más de esto. Lo único que vale es el recuerdo, por eso pensar que ... ***fue bueno mientras duró*** ... es saber, con certeza, que el porvenir es más difícil ya que está lleno de gustos personales, la bronca es encontrarlos. De lo contrario es sencillo caer en el error de vivir de lo que fue y no querer aceptar las cosas como son y mucho menos como inevitablemente serán.

“Milk chocolate dark pra line topped with caramelized hazelnut bits”

mar 13, 2002 pasada la media noche

Ya no se si las emociones o los sentimientos se me presentan por los chocolates, sin los chocolates o a pesar de los chocolates.

El viernes pasado por la noche o el sábado por la madrugada he pasado por el acontecimiento más doloroso de mi vida, la muerte de mi adorado perro Vinnie. Estoy seguro que este chocolate y cualquiera de los restantes de esta caja le hubiera encantado comérselo; como no lo hizo, entonces le brindo con todo mi cariño y mi corazón este chocolatito, creo que a él no le hubieran molestado los “hazelnuts” y, seguramente, querría más.

Si algo tiene este chiquito es que no le puso peros a su vida, simplemente, así de sencillo la recibió y la vivió; se dio, escuchó, perdonó, acompañó, amó, jugó y dependió incondicionalmente de mi.

Por lo anterior, mi querido Vinito, mi perrito adorado, donde quiera que estés, algún día nos encontraremos, gracias por todo lo que me diste, nunca de los nunca te olvidaré...

“Dark chocolate caramel with natural orange flavor”

mar 17, 2002 domingo por la tarde

Es triste saber que las cosas se acaban así como los seres queridos que se van u otros que se alejan, sólo nos queda su esencia de la misma forma que me ha quedado el sabor fuerte y acaramelado de este chocolate.

La única diferencia entre los chocolates y los seres queridos, que encuentro en este momento, es que los primeros yo decido comérmelos y así se van desapareciendo, pero a los segundos yo no decido que se vayan, simplemente se van, se mueren, se acaban.

No sé si yo mismo soy el último chocolate de la caja o yo mismo soy la caja; no sé si se me considera como un chocolatito depositado en la caja de otra persona que en cualquier momento decide devorarme, saborearme y tragarme o viceversa; que confusión, quién se come a quién, quién se disfruta más, quién se gusta más, quién quiere más, quién se harta más...

El acto de comer un chocolate: ¿Es el producto de la búsqueda de la felicidad o simplemente de un rato de placer? ¿Existe el amor en el interior del chocolate o, tal vez, en el interior de quien regala el chocolate o en quien se lo come? ¿Es amor o es una carga de dopamina en el cerebro o son ambas cosas o no son ninguna?

Lo único seguro es que esta caja se está terminando y no estoy seguro de nada, sólo de que todo llega a su fin y luego...

“Milk chocolate with butter cream with vanilla”

mar 28, 2002 por la tarde

Este es el último chocolate que quedó por ingerir, muy sabroso por cierto, me parece que resume a todos los anteriores por el hecho de que ya no quedan más y, por lo tanto, lo he disfrutado más por la escasez que por la abundancia.

La sensación de pérdida la encuentro vivamente en estos momentos; en el final de las cosas algo falta, algo está perdido, algo muere, alguien ha muerto y cómo recuperarlo. Ante estas circunstancias quisiera encontrar mínima respuesta, no sé en dónde ni cómo ni cuándo, pero ¿será posible que no obtengamos lo que deseamos, sino que dios, si existe, nos da solo lo que necesitamos?