

Abril 11 de 2009

En Londres, un restaurante sirve sus platos en un salón sin luz y los meseros son invidentes



Foto: Archivo particular.

El restaurante de Londres está ubicado en una zona popular. Las reservas se deben hacer por Internet.

Nunca se sabe qué hay adentro. Tampoco nadie ha visto lo que se ha llevado a la boca en algún momento y ninguno conoce a ciencia cierta con quién está cenando.

Aquí todos son iguales y todos ven lo mismo: oscuridad.

Es Dans Lenoir?, un restaurante parisino en Londres, Inglaterra, donde en la misma mesa podrían sentarse Bill Gates, Barack Obama, Uribe e incluso yo, una periodista, y todos seremos tratados de la misma manera.

En Dans le Noir? usted perderá la visión durante hora y media para cenar en total oscuridad, hablar con quien no conoce o comer lo que solo se puede oler.

Mi noche fue una experiencia única. Había sido manzana y no papa lo que saboreé en algún momento. Él era alto, delgado, piel blanca y dientes desordenados; no como me lo había

imaginado. Ella, una inglesa de cabello negro y con cicatrices de quemaduras en su rostro. ¿Y yo? Yo hice todo lo que prohíbe la etiqueta del glamour.

La cena estaba prevista a las 6 y 45 de la tarde. Estaba acompañada por un amigo al que invité, porque me daba miedo ingresar sola a ese cuarto oscuro del que ya me habían hablado.

En la recepción, por fortuna iluminada, nos brindaron un coctel y nos ordenaron dejar en los casilleros nuestros bolsos, cámaras y teléfonos. El gran salón nos esperaba. Nuestro guía sería Takashi Kikuchi, el japonés que yo había entrevistado el día anterior. "Solo apoye sus manos en mis hombros y entremos en fila india. Estarán bien", nos dijo.

Ingresamos por un corredor de paredes negras y una luz roja en el techo que se difuminaba a medida que nos alejábamos de la entrada. Tres metros adelante giramos a la derecha: llegamos al salón de la oscuridad.

Takashi caminaba confiado, sin tropezar con algún objeto que hubiera dentro del salón. El recorrido fue recto, después giramos a la derecha y de nuevo a la derecha para sentarnos en la mesa 16. Fueron 34 segundos, pero para mí, una eternidad. Me ubicó contra la pared y a Dennis, mi amigo, frente a mí.

Me senté y recordé que la primera vez que había hecho este recorrido, el día anterior con Dominique Raclin, el director general, me había sentido más estresada que cuando ingresé con el guía. Ahora entiendo la razón: el guía es invidente y está en su mundo, nada cambia para él. Pero para Dominique, para mí y para todos los videntes, todo cambia y somos más vulnerables a cometer errores.

Ya en la mesa

No veía nada. Tardé varios minutos en acomodarme al lugar. Pensé en miles de cosas: los objetos que me estarían rodeando, el color de los muebles, la forma del techo e incluso en la comida que estaba por llegar.

Escuchaba los murmullos y los gritos de la gente cuando entraban a la oscuridad. Ni una vela, ni una sombra ni un tenue haz de luz. La vista la teníamos en los otros sentidos.

"Los cubiertos están al lado, la servilleta en la parte de arriba y la canasta con pan al lado izquierdo de la mesa", dijo nuestro guía.

Lentamente y muy precavida estiraba mis manos para tocar y sentir lo que me rodeaba. La silla, al parecer era de cuero, de espaldas alto y larga, como para cuatro personas. Me la imaginé roja. A mi lado izquierdo había una especie de repisa. La toqué e inmediatamente retiré mi mano asustada y grité. "¿Qué pasó?", me dijo mi amigo.

Había tocado otra textura distinta al cuero y a la madera. De nuevo, más lento que la vez anterior, estiré mi mano. Era una espuma ubicada en las puntas de la repisa. Me tranquilicé.

Pasaban los minutos, 10 o 15, no lo sé. Aún no podía acomodarme a la oscuridad. Pensaba y pensaba. Mi mente se concentraba en algo más: en mi tío Omar, un hombre de 48 años que perdió la vista hace dos debido a la diabetes que lo aqueja desde hace 15.

Ahora sí vine a entender el desespero que lo embargaba cada día. Ahora captaba aquellos llantos y súplicas cuando me pedía que lo llevara a los mejores centros de atención de especialistas en visión, que le salvara su vista para poder volver a ver a su hijo, a su madre, a su mundo.

A comer

"Mónica, Mónica, que qué vas a ordenar". Por favor, rojo (los menús están diseñados por colores).

Mientras esperábamos la cena, llegaron las personas con quienes iríamos a compartir la mesa y a las que nunca antes habíamos tratado.

Eran cinco mujeres y un hombre. Nos presentamos y de inmediato entablamos conversación. A mi lado derecho se sentó Ashuan. El tema de conversación: los extranjeros en Londres. Él me hablaba de lo duro que había sido su llegada hace 14 años a Londres y de cómo había logrado conseguir su puesto, hoy Director General de Orange, una de las más grandes empresas de telefonía celular del Reino Unido.

"Señora Mónica, su comida", me dijo el mesero. Olía delicioso. No podía identificar qué era. Parecía que había perdido el olfato también, porque no pude descifrar qué tenía al frente. Era una mezcla de olores suaves, como el de un puré de papa con mantequilla; olores fuertes, como el del picante y la vinagreta, y olores dulces, como el de algunas frutas.

¿Ahora qué? Pensé. ¿Qué es lo que me voy a comer? Ordené carne, pero no sé cómo viene. No me gusta la cebolla ni el pimentón ni esas ramas verdes que parecen plantas.

Hice todo lo indebido en la mesa. Agaché la cabeza hacia el plato y olí la comida. Nunca lo había hecho, ni siquiera en mi casa. Pero allí, en la oscuridad, el manager, antes de entrar, me dijo: "Recuerde que en la oscuridad todo se vale". Yo le hice caso.

Pero por más que oliera, no podía identificar bien cada bocado en el plato. De nuevo, hice honor a la mala educación: toqué todo lo que había en él.

Al lado derecho del plato sentí la carne, suave y con una salsa con trozos picantes. En la parte izquierda había una porción de vegetales, los cuales no pude identificar, aparte de coliflor y zanahoria. Y en la parte de arriba tenía muchas papas, de todas las clases, creo.

Dicen que el pollo y el marrano se comen con la mano. Pero en Dans le Noir? la carne también. Sí, porque no pude agarrarla con el tenedor. No sabía dónde ubicar los cubiertos. Ambos se me resbalaban.

Después de tanta auscultación, me dispuse a cenar tranquila. En la oscuridad todo me sabía mejor. Mis sentidos ahora se concentraban en el gusto. Mi paladar se sensibilizó ante esa carne suave, jugosa. Esa zanahoria cocinada con salsa de caramelo...

Ya llevábamos 40 minutos. Mi cena había sido exquisita, pero, la verdad, ya quería volver a ver. Me sentía atrapada, amarrada y desesperada. Pero como en Dans le Noir? todo se vale,

Dennis y yo, para recrear un poco más la experiencia, nos imaginamos a nuestros acompañantes.

A Ashuan, mi compañero de cena, me lo imaginé vestido de corbata, alto, moreno y muy guapo. Su acento inglés lo delataba. Era o de Pakistán, India o Turquía.

Mi amigo, por su parte, recreó a la inglesa: mona, alta, delgada, con una piel perfecta, minifalda, medias veladas, abrigo y sombrero.

El guía llegó por nosotros. Era hora de volver a nuestro mundo. Al salir, de nuevo juntos, en fila india, la luz, ahora más brillante, nos dio la bienvenida. Nuestras caras alegres demostraban que estábamos felices de volver de la oscuridad.

Descubrí que aquel tipo de mi mesa era de la India y que no llevaba corbata sino jean, Converse verdes y un abrigo rojo. Que era alto, delgado, de piel blanca y dientes desordenados. Y que ella, la inglesa, también era diferente: cabello negro, pantalón ancho, sandalias y con cicatrices en su rostro a causa de una quemadura.

También me di cuenta de que había sido manzana y no papa lo que había comido, y algo que siempre había rechazado en los platos: pimentón y cebolla.

Meseros con olfato

Dans Le Noir? fue fundado en el 2004, en París, con el soporte de la Fundación Paul Guinot para gente invidente y Fredericks, en Londres.

Dans le Noir? está en París, Varsovia y en Moscú. En Londres, el salón de la oscuridad tiene entre 60 y 80 sillas. Las mesas son para 8 o 10 personas. Ofrecen 4 tipos de platos que la gente selecciona por colores: azul, no carne; verde, vegetariano; rojo, carne y, amarillo, pescado.

Todos los meseros son invidentes. Takashi Kikuchi, japonés de 38 años, lleva un año trabajando en Dans le Noir? y cree que ha sido la oportunidad más bondadosa de su vida, porque allí siente que lo que hace es prestar un servicio y ser importante para los diferentes a él, los videntes, porque en el salón oscuro él, como sus colegas, son los que "mandan": ellos conocen más el mundo oscuro.

"Mi trabajo es servir de guía, acomodar a los clientes. Nosotros ya sabemos dónde están las sillas, todo. Somos ocho meseros en el salón oscuro. Nunca nos hemos chocado, porque tenemos nuestro olfato muy desarrollado, entonces sentimos que hay alguien que viene en nuestro camino y nos anunciamos, para no ocasionar accidentes".

La cocina no es a oscuras. Los chefs son videntes.

Mónica Toro
Para EL TIEMPO
Londres