

Uwe
Timm

**LA INVENCIÓN DE LA
SALCHICHA AL CURRY**

Traducido del alemán por José Pinués

Título original: *Die Entdeckung der Currywurst*

Diseño de colección: Estudio Pep Carrió

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeren, plagiaran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.



© 1993, 1995, 2000, Verlag Kiepenheuer & Witschi
Köln

© Traducción cedida por Ediciones Akal, S. A.

© AdN Alianza de Novelas (Alianza Editorial, S. A.)
Madrid, 2022

Calle Juan Ignacio Luca de Tena, 15

28027 Madrid

www.AdNovelas.com

ISBN: 978-84-1362-698-7

Depósito legal: M. 5.627-2022

Printed in Spain

Para Hans Timm
(1899-1958)

1

Hace unos doce años que comí por última vez una salchicha al curry en el puesto de la señora Brücker. El puesto de comida se encontraba en la Grossneumarkt, una plaza en el barrio del puerto: ventosa, sucia y con un adoquinado irregular. En la plaza hay un par de árboles con apenas hojas, unos urinarios y tres puestos de venta, que sirven de punto de encuentro de vagos que toman en ellos vino tinto de Argelia en envases de plástico. Al oeste, la fachada gris verdosa de cristal de una compañía de seguros y, detrás, la iglesia de San Miguel, cuya torre, por la tarde, proyecta sombra sobre la plaza. Durante la guerra, buena parte del barrio quedó destruido por las bombas. Solo se salvaron algunas calles, y en una de ellas, en la Brüderstrasse, vivía una tía mía, a la que solía visitar bastante de niño, aunque fuese a escondidas. Mi padre me lo había prohibido. La zona era conocida como el Pequeño Moscú, y el Kiez no estaba muy lejos.

Más tarde, cuando venía a Hamburgo de visita, siempre iba a este barrio, paseaba por sus calles y pasaba junto a la casa de mi tía, muerta ya hacía años,

para acabar comiendo —tal era el verdadero motivo— una salchicha al curry en el puesto de la señora Brücker.

Hola, decía la señora Brücker, como si hubiera estado el día anterior. ¿Lo mismo de siempre?

Manejaba una gran sartén de hierro.

De vez en cuando, una racha de viento empujaba la llovizna bajo el estrecho saledizo: una lona de campaña de tonos grises y verdes, con tantos agujeros que había sido necesario cubrirla con un pedazo de plástico.

Aquí las cosas ya no marchan, decía la señora Brücker mientras sacaba del aceite hirviendo el colador con las patatas fritas, y contaba quién se había ido del barrio y quién había muerto. Nombres que no me decían nada habían sufrido ataques de apoplejía, herpes zóster y diabetes, o descansaban ya en el cementerio de Ohlsdorf. La señora Brücker seguía viviendo en el mismo edificio en la que antes había vivido mi tía.

¡Mira! Extendía las manos hacia mí y las giraba lentamente. Las articulaciones de los dedos estaban muy hinchadas. Es la gota. Los ojos tampoco quieren seguir. El próximo año, decía como todos los años, dejo el puesto, definitivamente. Entonces, con las pinzas de madera, cogía del tarro uno de los pepinillos en vinagre que ella misma preparaba. Ya te gustaban de niño. El pepinillo siempre me lo daba gratis. ¿Qué tal por Múnich?

Allí también tenemos puestos de comida.

Lo estaba esperando. Entonces, y esto formaba parte de nuestro ritual, decía: Sí, ¿pero también tienen salchichas al curry?

No, y, si las tienen, no son buenas.

Mira, decía ella, echaba un poco de curry en la sartén caliente, luego, con el cuchillo, cortaba una salchicha de ternera en rodajas y la añadía, salchicha blanca, decía, qué barbaridad, y encima mostaza dulce. Para echarse a temblar. Y se agitaba a modo de demostración: Brrr. Entonces echaba kétchup en la sartén, lo removía, un poco de pimienta negra por encima e iba colocando las rodajas en el plato de cartón. Esto sí que tiene fundamento. Tiene que ver con el viento. Créeme. Un viento fuerte requiere cosas fuertes.

Su puesto de comida se encontraba realmente en una esquina ventosa. El plástico estaba roto por la parte donde se sujetaba al puesto y, de vez en cuando, con ráfagas más fuertes, se volcaba uno de los grandes cucuruchos de plástico. Eran mesas de propaganda, sobre cuyo fondo aplanado se podían comer albondigones y, como ya dijimos, esa salchicha al curry totalmente única.

Voy a echar el cierre, definitivamente.

Lo decía siempre, y yo estaba seguro de que la volvería a ver el año próximo. Pero el siguiente su puesto había desaparecido.

Desde entonces ya no he vuelto al barrio, y apenas he pensado en la señora Brücker, solo de vez en cuando en algún puesto de comida de Berlín, Cassel o cualquier otro sitio, y, naturalmente, siempre que se establece una discusión entre expertos acerca del lugar y la fecha de origen de la salchicha al curry. La mayoría, no, casi todos reclamaban ese honor para el Berlín de

finales de los años cincuenta. Entonces yo siempre sacaba a colación Hamburgo, a la señora Brücker y una fecha anterior.

Los más dudaban de que la salchicha al curry se hubiera inventado. ¿Y además por una persona concreta? ¿No pasará como con los mitos, los cuentos o las leyendas, que son obra no del trabajo de uno, sino de muchos? ¿Hay un inventor del albondigón? ¿Acaso no son estos platos fruto del trabajo colectivo? Platos que se han ido configurando lentamente, conforme a la lógica de sus condiciones materiales, tal pudo ser el caso, por ejemplo, del albondigón: había restos de pan y poca carne, pero querían llenar el estómago, así que echaron mano de las dos cosas y, encantados con la idea, mezclaron la carne y el pan. Muchas personas lo habrán hecho en lugares distintos, y de ello dan fe sus distintos nombres: albondiguillas, pelotas, filetes rusos, *boulette*.

Es posible, decía yo, pero el caso de la salchicha al curry es diferente, el propio nombre lo dice, une en sí lo más lejano con lo más próximo, el curry con la salchicha. Y esta unión, que equivale a una invención, tiene su origen en la señora Brücker y sucedió en algún momento a mediados de los años cuarenta.

Este es mi recuerdo: estoy sentado en la cocina de mi tía, en la Brüderstrasse, y en esa cocina oscura, cuyas paredes estaban pintadas hasta el techo con pintura esmaltada de color marfil, también está sentada la señora Brücker, que vive en lo más alto de la casa, justo bajo el tejado. Ella habla del mercado negro, de

trabajadores del puerto y de marineros, de los maleantes de todo tipo, grandes y pequeños, de las putas y de los chulos, que pasan por su puesto. Había historias para todos los gustos. La señora Brücker afirmaba que se debía a su salchicha al curry, que soltaba la lengua y aguzaba la vista.

Esto es lo que yo recordaba, y comencé a investigar. Pregunté a parientes y conocidos. ¿La señora Brücker? Algunos aún se acordaban de ella. También del puesto de comidas. ¿Que si había inventado la salchicha al curry? ¿Y cómo? Eso nadie me lo sabía decir.

Ni siquiera mi madre, que por lo general se acordaba de todo, hasta del más mínimo detalle, sabía nada de la invención de la salchicha al curry. La señora Brücker había estado experimentando durante mucho tiempo con café de bellotas, en aquella época no había nada. Café de bellotas sí que había despachado la señora Brücker cuando abrió su puesto de comida tras la guerra. Mi madre me dio incluso la receta: se cogen bellotas, se ponen a secar en el horno, se les quita la cáscara, y luego se tuestan y muelen. A continuación se añade la habitual mezcla que sustituye al café. El café tenía un gusto un tanto áspero. Si alguien bebía este café durante demasiado tiempo, perdía poco a poco el gusto, afirmaba mi madre. El café de bellotas curtía la lengua en toda regla. Así fue como, en el invierno del hambre del 47, quienes lo bebían pudieron incorporar serrín al pan, y les sabía como si estuviera hecho de la mejor harina de trigo.