



# Memorias de un POLICÍA

## También fui presidente

Coronel (RA) Héctor Álvarez Mendoza  
Miembro del Consejo Editorial de la Revista Fuerzas Armadas

Sucedió en mis tiempos de teniente soltero, cuando los oficiales en tal condición estábamos obligados a vivir en los casinos de oficiales de las unidades, lo que significaba que allí debíamos alojarnos y tomar los alimentos, como hijos de familia juiciosos, siempre presentes, y, cuando las obligaciones del servicio lo permitían, como la Cenicienta, en nuestra habitación y en nuestra cama antes de las 12 de la noche.



La administración corría a cargo de un oficial, 'presidente de casino', responsabilidad que se adquiría por elección democrática entre los usuarios del servicio. Así, de la noche a la mañana, resulté elegido como presidente del Casino de Oficiales de la Escuela de Carabineros de Suba, 'chicharrón' detestado por la mayoría, pues suponía asumir tareas adicionales a las regulares; entre ellas, la más compleja, proveer la alimentación de los oficiales 'arranchados'.

Aunque el cargo incluía uno que otro privilegio, algún huevo extra en el desayuno, un plato de sopa con el único huesito carnudo presente en la olla, arroz con 'pega', el derecho a elegir las mejores presas del pollo y, además, con patente de corso para 'repear' libremente entre las ollas a cualquier hora del día o de la noche, en uso legítimo del derecho de inspección que otorgaba e imponía el cargo.

Es justo reconocer que ser presidente del casino de oficiales tenía sus ventajas. Lo único malo del asunto era que, por norma general, sobre la cabeza presidencial llovía toda suerte de críticas y maldiciones por la calidad y el costo de los alimentos, que pagábamos a prorrata; por lo cual, prometí que mi gestión sería algo fuera de lo común. Juré que cambiaría las quejas por aplausos. Y así fue. Desde ese día, iniciamos un proceso de ajuste y adopción de las normas de etiqueta y buena mesa más rigurosas. Reingeniería, como se dice ahora.

Doña Emelina, la paciente cocinera, se convirtió en chef, tocada con el gorro blanco de la especialidad y los asistentes que servían a la mesa pasaron a llamarse *garçons* y a usar guantes blancos (que aprovechaban para disimular el permanente luto de las uñas), gran corbatín negro y un lienzo blanco impecable sobre el antebrazo izquierdo, doblado cuidadosamente a 90 grados.

Asimismo, compramos una vajilla presentable, servilletas de tela, copas de vidrio y enriquecimos el menú con platillos de primera, aunque algunos de nombres impronunciados. Los modestos huevos del desayuno se convirtieron en *omelettes*, *rancheros* y *escalfados*; la humilde arepa de maíz, en *crêpes*; el pan blandito, en *croissant*, y el duro, en *baguette*; y el mísero picadillo de sobras del día anterior pasó a llamarse *fricassé*.

De vez en cuando, se bautizaba el desayuno con alguna *mimosa*, luego de advertir a algunos atronados que este no era el apodo de batalla de alguna mal llamada 'mujer de moral distraída', sino el nombre de una mezcla de champañ y jugo de naranja, popular en los desayunos y brunchs de esnobistas y nuevos ricos.

La patriótica arracacha, la mazamorra chiquita con repollo, cubios y habas, las sopitas de arroz con mondongo, el cucuco de trigo con espinazo, la variedad de sancochos, las frijoladas con pata de cerdo y la carne asada con tajadas de maduro cedieron el plato a

las ensaladas César y Waldorf, muelas de cangrejo, langosta *Thermidor*, langostinos al ajillo, salmón noruego en salsa de arándanos, algún solomillo de ternera meral a las finas hierbas, *bouillabaisse*, *minestrone*, *filet mignon*, *pomme de terre a la crème*, pierna de cerdo a la Wellington, chateaubriand, stroganoff, goulash a la húngara, *escargots*, chuletas de jabalí a las tres pimientos con vegetales salteados en aceite de oliva extra virgen y vino blanco.

Además, se incluyó una amplia variedad de carnes de origen cinegético de pluma y pelo y, para ponerle la guinda al pastel, elegimos postres de rancia estirpe, que trascendieron con largueza las fronteras del bocadillo con queso, la cuajada con melao y las brevas con arequipe.

Llegaron a la mesa delicadezas como el *banana split*, *strudel*, mil islas, *tarte tutti-frutti*, *zuppa inglese* y tiramisú; mezquinamente cristianados con tal cual copita de algún vino nacional, de aquellos que era posible descorchar antes de la vigencia del Pacto Andino, que, aunque se dejaban colar, eran corrosivos remedos de los linajudos *beaujolais nouveau*, *cabernet sauvignon*, *pinot noir*, rioja de crianza de las riberas del duero, *merlot*, *malbec*, *carménère* y *trivarietales* (propios para carnes rojas y jamones curados). Adicionalmente, se tenían los blancos elegantes espumosos (*chardonnay*, *sauvignon blanc* y *riesling*) para acompañar quesos, aves y pescados.



Sin omitir, enterarnos de la existencia de *pousse* cafés de racamandaca (como el oporto, jerez, *drambuie*, *madeira*, marsala, moscatel, *marie brizard* y *recioto della valpolicella*), cómplices obligados de cualquier colación con pretensiones de asomarse al menú de una mesa decente. También, invitamos a un prestigioso *sommelier* para que nos desasnara en enología teórica y nos revelara los secretos del maridaje de vinos y viandas, con el fin de anticipar el destierro de nuestras mesas del agua de panela con limón (que, por cierto, en estos tiempos ha subido de estrato y ha recibido la bendición y bienvenida en algunas mesas de 'dedo parado').

Análogamente, debimos superar algunos problemas de falsa moral, luego de las amargas críticas de algunos miembros honorarios de la Liga de la Decencia de Suba por la inclusión en el menú de platos italianos, cuyos nombres sonaban feo a sus castos oídos, lo que ocasionó molestia entre los comensales más devotos y menos capoteados. Sus escrúpulos desterraron de un guantazo deliciosas especialidades italianas, como el *fetuccini a la putanesca*, *linguini al burro*, *tortellini gratinati al prosciutto*, *penne tres quesos* y *tortellini di zucca* y *casansei alla bergamasca*. Ni siquiera valieron las aclaraciones del capellán de la escuela, que había estudiado en Roma. De la que se perdieron mis comensales por malpensados, mojigatos o por malinterpretar el idioma italiano.

A pesar de todo, qué eufóricos empezaron a mostrarse mis compañeros. Después de superar algunos casos inevitables de síndrome de colon irritable, todos empezaron a paladear y aplaudir las innovaciones y a exigir animadamente más y más progresos. Gestos de aprobación y simpatía iban y venían. Nunca acepté que me sacaran en hombros después de cada comida, por temor a que las sacudidas me provocaran acidez. Aquello era un primor. Diría yo que hasta una apotheosis.

Por desgracia, la luna de miel duró poco. Al llegar la siguiente nómina con los primeros descuentos por la nueva alimentación, las alabanzas se hicieron humo y se transformaron en torvas miradas en las cuales era fácil adivinar intenciones homicidas, que permitían intuir la proximidad de un linchamiento. Evité acercarme a las orillas del lago de la escuela, por temor a ser encostado con unos cuantos ladrillos y arrojado a sus fangosas aguas. Varias veces descubrí tachuelas bajo la silla del caballo que montaba. Con el mismo entusiasmo con el que se cocinó mi elección, fui defenestrado rabiosamente a gorrazos y abucheos por parte de los frustrados aprendices de *gourmets*. Mi mandato presidencial fue revocado por aclamación y, a toda prisa, el regreso del peto con panela raspada y del guarapo de cáscara de piña marcó el funeral de un buen intento.

El menú dejó de llamarse *menú* y volvió a su antigua y prosaica denominación de 'lata'. Doña Emelina, la cocinera, se negó a usar el elegante gorro de cocina, pues alegó que la prenda servía más para madurar los aguacates. Desde entonces, los *garçons* escondieron el corbatín, usaron el lienzo blanco solo para sacudir el polvo y se olvidaron de los guantes y del brazo flexionado a 90 grados. Solo lo ponían en esa posición para hacer señales groseras de disgusto (estirando el dedo cordial, escoltado a lado y lado por el índice y el anular doblados a los mismos 90 grados)



cuando alguien los llamaba por el nombre de *garçon*, lo que consideraban un insulto.

Lo rescatable del asunto fue que, durante un tiempo, cesaron las críticas a la 'lata' de tipo corrientazo, rescatada con urgencia por mi sucesor. Por mi parte, tardé mucho en recuperar el saludo de mis compañeros y en hacerles entender que mi administración nunca recibió subsidio alguno de la FAO ni del Banco Mundial y que, tal como sentenció algún anónimo filósofo: "Al que quiera celeste, que le cueste". Así nacieron y murieron mis tareas presidenciales en la Escuela de

Carabineros de Suba. Para tipos ingratos, mis compañeros de ese entonces. ¡Qué le vamos a hacer! 🐦