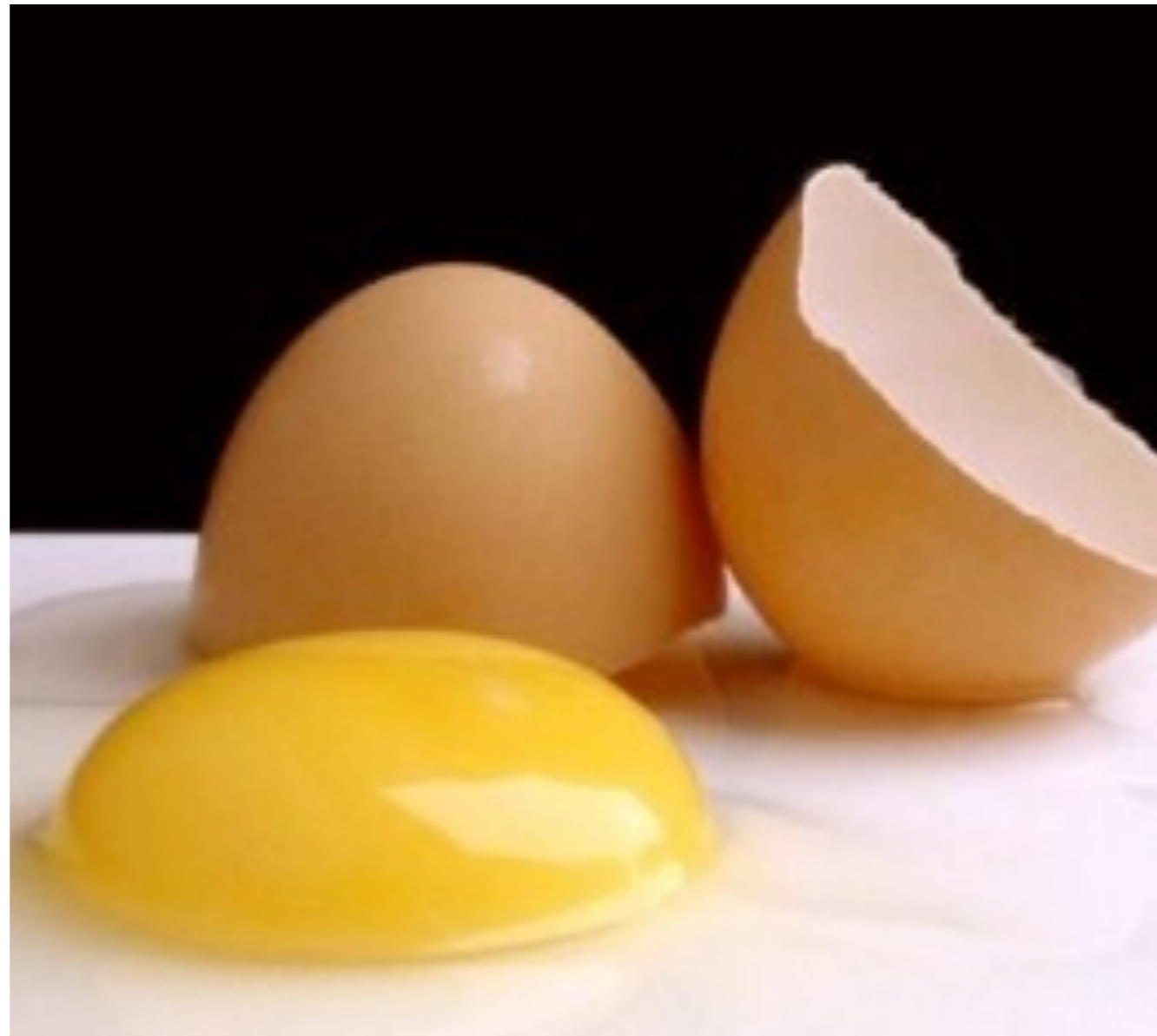


Cómo hacer huevos estrellados



Como hacer huevos estrellados.



Como hacer huevos estrellados.

Rubén I. Nohuitol

El hacer unos huevos estrellados representa un problema filosófico serio, el hacer un ensayo de “como hacer unos huevos estrellados” representa un problema psicológico mucho mas serio, aspecto que vamos a saltarnos, no porque no sea interesante, sino por la posibilidad de que sea interesante.

Primero, el hacer bien unos huevos estrellados ha sido una cuestión planteada por un sinnúmero de personas, podríamos decir que pocas son las que no lo han pensado.

Hacer bien unos huevos estrellados y la vida después de la vida son dos temas que tienen algo en común, primero, a todos nos han preocupado, segundo, todos hemos podido vivir con esas grandes dudas, no sin buscar algún remedio circunstancial o personal, y tercero, vivimos soportando perfectamente nuestra ignorancia.

En este estudio, me voy a dedicar al tema mas importante para los escasos lectores que puedan tener estas líneas: los huevos estrellados, lo de la resurrección de los muertos lo dejamos para después.

¿Es una ciencia o una técnica? Aprovechando que nadie va a leer este ensayo me voy a explayar en este asunto tan interesante para tan pocas personas.

Conocimiento cierto por causas ciertas, esto es la ciencia, por lo menos eso es lo que dicen algunas personas, casi todas con barba, que es...., momento, vamos a extendernos en este punto, la barba, como el bigote o la corbata es un reflejo voluntario de nuestra persona, que implican una responsabilidad seria, el caso de la barba, es un caso especialmente serio, el usar barba es propio de gentes que escuchan, si usted usa barba tiene la obligación de escuchar antes de hablar, de tener paciencia para que le pidan su opinión, cosa que puede durar toda su vida. Si usted es de los que usan barba y opina de todos los asuntos posibles, está usted faltando a una ley no escrita de los barbados, hay que escuchar; faltando a esta ley usted falta a una ley superior, la correlación entre la apariencia de las personas y su forma de pensar, a lo mejor es usted de las personas que parecen buenas, es también de las personas que piensan bien, pero el problema, gravísimo, es que no actúa bien, cosa por demás difícil. Si es usted de estas infames personas, déjeme decirle que es usted una parte de ese elevadísimo porcentaje de personas a la que, por comodidad vamos a llamarle “humanidad”. No hay nada peor que un barbado hablando a media voz; o habla mesuradamente o grita, alguien con barba no puede andar con medias tintas, o habla con los ojos o grita levantando las manos.

Todo es la ciencia, menos conocimiento por causas ciertas, es más, es todo lo contrario, cuando conocemos con certeza las causas, automáticamente se convierte en técnica.

Cuando decimos de tal o cual asunto, por ejemplo: “hacer huevos estrellados es una ciencia...”, queremos decir precisamente que no es una ciencia, sino un arte, y lo que aquí les digo a mis escasísimos lectores es que es una técnica, una técnica subestimada que debería de ser materia obligada en todas las escuelas de educación primaria del mundo, junto con la regla de tres y la caligrafía.

¿Cuánto mas beneficioso hubiera sido para la humanidad que todos los adolescentes supieran hacer bien unos huevos estrellados, sacrificando la cada vez mas inútil enseñanza del cálculo infinitesimal?, ya no hablemos de cosas elevadas, como hacer puertas o sembrar legumbres, eso es materia de estudio en maestrías y doctorados, vamos a cosas simples, ¿por qué no enseñan en la escuela primaria a hacer huevos estrellados?, ¿Porqué no hay una gran polémica entre las diversas escuelas filosóficas de los huevos estrellados?, ¿porqué no hay grandes debates entre la corriente de los del partido de los huevos estrellados a la plancha y los fundamentalistas de los huevos fritos en aceite?, eso puede ser la raíz de la decadencia humana, ya no hay cosa que interese a las personas, nos han engañado, ahora sólo perseguimos el brillo de las cosas y nos hemos olvidado, tanto de las cosas mas elevadas, como de las más útiles, cosas ambas reservadas para las clases privilegiadas, personas que viven fuera de esta

enorme inercia, que por una parte nos aleja de lo simple y por otra, nos acerca a lo grotesco.

Cualquiera que quiera ensalzar un oficio, generalmente con copas, suele decir “...es un arte...”, o... “es una ciencia...”, dejando el lugar mas denigrante e ignominioso a la técnica, cuando es la técnica, precisamente, el culmen del arte y de la ciencia, cuando un artista sabe exactamente que es lo que está haciendo, cuando lo tiene todo dominado, cuando un pintor domina los claroscuros y los tonos y tersura de los lienzos, cuando puede poner en orden sus conocimientos, incluso, cuando puede hacer un instructivo, es que verdaderamente ha dominado su disciplina, y curiosamente, es cuando lo ha convertido en una técnica, pareciera ser que aquél que no sabe como hizo esas obras tan excelsas es un artista, y pareciera ser que una obra de arte es aquella que nadie, ni siquiera el autor, puede repetir.

La elevación sublime del arte sería aquella en que el autor supiera explicar en un manual detallado cómo cualquier persona puede hacer algo como su obra, a eso yo llamaría una persona generosa, es como decir de un santo que no sabe como llegó a serlo, esos son nuestros santos artistas, que los demás han hecho ejemplo de lo poco práctico de su fundamentalismo, que otra cosa sería, en lugar de santos artistas, artistas que lleguen a tanta excelsitud que lleguen a ser técnicos en santidad, lo cual le daría a la santidad el grado máximo de generosidad, la convertiría en una técnica, pasando por el arte y la ciencia de ser santos. *Déjenme*

decirles que escribí esto cuando todavía ser santos estaba de moda, que tiempos aquellos.

¿Porqué hacer huevos estrellados no es una ciencia, como la medicina o la astronomía?, primero, la medicina y la astronomía son ciencias porque no saben exactamente lo que pasa, es más, no saben exactamente de donde provienen las cosas que son las causas de su estudio, la vida y los astros. La medicina, con todo el bagaje de documentos escritos no puede siquiera aspirar a explicar algo tan común para nosotros como es la vida, y la astronomía, pobre en recursos, no puede explicar de donde vienen tantos astros, si dicen que fue que explotó algo, entonces lo que no pueden explicar es que fue lo que explotó, y de que tamaño habrá sido, eso sin considerar la naturaleza del explosivo que necesitaría para materia tan grande. Luego pues, algo, para ser ciencia, tiene que guiarse, no por ser totalmente conocido, sino por ser esencialmente desconocido, lo único que debe demostrar es el comportamiento predecible, si se repite determinado número de veces y nos produce el mismo resultado es que es cierto.

Si tenemos la certeza de que ocurra un hecho dadas determinadas causas, entonces deja de ser interesante, según ellos, los de barbas, entonces, pasa del elevado pedestal de lo científico a la vulgaridad de lo técnico. Esto es tanto como decir que el artista que puede enseñar lo que sabe, pasa a ser profesor en lugar de artista.

En este sentido hacer huevos estrellados es una ciencia si consideramos que no dominamos todos los elementos, que de

cualquier forma, se nos puede romper una yema y, luego entonces, pasa a ser una ciencia. Lo cual como otras tantas cosas, no revela mas que falta de estudio para dominar ese aspecto y que llegue por fin a ser una técnica, mientras no se domine, es ciencia.

Ciencia implica un elemento extraño y común, como la superstición, desde los mas antiguos brujos, hasta los más modernos médicos, todos están envueltos en ese halo de magia primitiva que hace pensar al paciente que se va a curar. Y el paciente está dispuesto a creer que se va a curar por una razón totalmente ajena a su enfermedad. De esta forma, aunque hubiera un solo libro de: “Como curar las enfermedades”, seguirían existiendo los médicos, o, por lo menos, los brujos.

Resolvamos de una vez el problema filosófico del huevo, ¿qué fue primero?, ¿el huevo o la gallina?, ¿son la misma cosa?, ¿la gallina es un huevo grandote?, o, ¿el huevo es una gallina chiquita?, ¿en que momento místico detenemos el reloj para definir que es lo que existe en este momento. Si fuera un solo huevo y una sola gallina, no habría ningún problema, el problema es que hay muchas gallinas, y muchos más huevos que gallinas, de lo cual se deriva un primer problema, ¿el hecho de que haya mas huevos que gallinas quiere decir que los huevos tienen razón?

El problema no es sencillo, por la sencilla razón de que conceptualmente el huevo y la gallina son dos cosas distintas envueltas cíclicamente en el tiempo. Tratar de resolver el

enigma del huevo y la gallina es tanto como resolver el problema de el origen de la humanidad, que no deja de ser el mismo ¿qué fue primero?, ¿una piedra? ¿la luz?, desde este punto de vista todo es ciencia, porque no sabemos cual es nuestra causa primera, desde el punto de vista de nosotros los católicos, creemos un dogma, pero no lo sabemos, diferencia sutil que hace que quepa la ciencia, ciencia no como aquello que resuelve todo, sino exactamente lo contrario, que toma su fuerza de no resolver nada.

En materia:

Tomamos unos huevos, en este ensayo, vamos a considerar el manejo de huevos medianamente frescos y de calidad de supermercado estándar, aquí nos topamos con un primer paradigma, para hacer un huevo estrellado, necesitamos un huevo, para hacer dos huevos estrellados necesitamos dos huevos, para hacer tres huevos estrellados, necesitamos tres huevos...., no mis amigos, no es así, para hacer dos huevos estrellados necesitamos tres huevos, lo que pasa es que los huevos no vienen en la proporción correcta, les falta clara, que le vamos a hacer, vienen con esa deficiencia, les hace falta un 50 % mas de clara para lograr la proporción que exigen unos buenos huevos estrellados.

Disponga de cuatro recipientes pequeños, en cada uno de ellos vacíe la clara de cada huevo hasta llegar al tercero,

dejando la yema en el cuarto recipiente, este proceso es para no contaminar el resto de las claras en caso de que se rompa una yema. Esto tiene un grave inconveniente, solo necesitamos dos yemas. Este problema del exceso es un problema real que en muchos casos de la vida nos impide hacer las cosas como las tenemos que hacer, no porque carezcamos de cosas, sino porque nos sobran cosas y no sabemos que hacer con ellas, acuérdense del muchacho rico de los evangelios; yo creo que el verdadero problema del muchacho no era tener mucho, sino tener en exceso, lo cual es totalmente distinto.

Para hacer unos buenos huevos estrellados se ocupan dos yemas y tres claras. ¿Cuántos huevos se han dejado de hacer bien por no saber que hacer con la yema sobrante?.

El problema de la yema sobrante no es que no sirva, sino que sirve, ese es el verdadero problema, de la misma forma que sirven muchas cosas que tenemos en la vida y que nos causan verdaderos problemas, un problema similar al del mango, cortamos en tres partes un mango, la parte de en medio, que contiene el hueso es un verdadero problema, porque tiene pulpa de mango, si no tuviera, no sería ningún problema, serían los mangos perfectos, pero el problema es que, como tiene pulpa, nos ensuciamos las manos y quedamos todos empalagados de las manos por no “desperdiciar”.

Eso sucede con muchas personas talentosas, tienen tantos talentos que no aprovechan ninguno, ¿por qué?,

por no “desaprovechar” alguno, no desarrollan ni uno. Más le valía tener un solo talento, y tener la sencillez del que no tiene mayores opciones.

Las opciones malas no hacen daño, son evidentes; son las opciones buenas las que aniquilan.

Tomamos las claras, las ponemos en un solo recipiente y las vaciamos en un sartén, vamos a ver el asunto del sartén.

Cómo preparar un sartén: el sartén, para recibir las claras de huevo debe estar lubricado con una capa de aceite, no es suficiente con el teflón, por mejor calidad que éste tenga.

Vacíe aceite en una servilleta y luego distribuya, con la parte mojada de la servilleta el aceite, formando una delgada capa, casi invisible al ojo humano, sólo tenga cuidado en cubrir todo el fondo del sartén. Aquí entramos otra vez en el asunto de los excesos, de lo que se trata es de formar una película que haga de separador entre el sartén y las claras de huevo, no se trata de freírlos “en” el aceite, se trata de freír los huevos en una sartén que tiene una capa de protección de teflón y otra adicional de aceite. Una propiedad importante de los buenos aceites es la “untuosidad”, digamos, la facilidad de untar y formar una película, esta película separadora es la que realmente hace las veces de lubricación, o mejor dicho de separación de los elementos, evitando la adherencia y la fricción. Lo que menos queremos tener es un sartén con unos huevos adheridos al sartén.

Continuemos con nuestro proceso y luego regresaremos con el asunto fundamentalista de los huevos fritos.

Estábamos con que vaciábamos las claras, solo las claras, de tres huevos un una sartén, estamos hablando de una sartén típica para huevos estrellados, de siete pulgadas, la marca T-Fal vende los apropiados al caso, repito, con una capa de aceite puesto con una servilleta.

Es necesario decir que cuando se pongan las claras, el sartén tiene que estar completamente frío, este es el aspecto más importante de los huevos estrellados, las claras deben de tomar el calor poco a poco, junto con el sartén.

No podemos dejar de comparar esta situación con aspectos de la vida, se me ocurre, la educación de los hijos, tal vez el aprender juntos a ser padres, tomando el calor del aprendizaje junto con los hijos, de esta forma adquieren una doble educación, la que están recibiendo de sus padres y la que están recibiendo sus padres de sus esfuerzos primerizos por educar a los hijos. De esta forma vemos que entre más sepan los padres educar a los hijos, paradójicamente, menos los educan: ya está el sartén caliente.

Tomar un curso extendido y extenuante nos asegura que vamos a ser unos muy bien preparados padres que van a tener unos hijos mal educados, precisamente por exceso de información; no es que esté mal, lo que no está bien es que hay distinta temperatura a lo largo del proceso y cuando se iguala es que ya están fritos.

Paradójicamente, la ignorancia en los padres es una fuente de sabiduría para los hijos, quisiera que el caso del sartén y los huevos sirva para entender esta cuestión.

Vacíe sólo las claras, resulta que la yema se cuece antes que la clara, a pesar de venir en el mismo envase, como dijimos anteriormente, los huevos no vienen diseñados por la naturaleza para hacer huevos estrellados, hay que forzar un poco el proceso.

Dejemos que el sartén y la clara suban juntos de temperatura, mientras la clara permanezca transparente la flama puede ser intensa, en cuanto tome la tonalidad blanca, vacíe en el centro las yemas, manejando el sartén de tal forma que las dos yemas permanezcan centradas. Si gusta ponerles sal, este es el momento. Ponga poca sal, recuerde que, si le falta, siempre le podrá poner más, pero si le sobra ya no hay forma de quitarla, como el dinero a los hijos.

El dinero puede ser mal administrado aunque sea poco, y es, paradójicamente, más peligrosa una mala administración cuando el dinero es escaso que cuando es abundante, pues el dinero, al ser escaso, tiene una importancia relativa mas alta en las decisiones de familia.

Cuando es escaso es precisamente cuando hay que cuidar de no desperdiciarlo en cosas frívolas. Una buena educación económica va muy ligada a una cultura de respeto al esfuerzo ajeno. Cuando el dinero es escaso, se puede convertir en un arma muy poco provechosa para manejar, más bien, manipular a los hijos, desvirtuando la dignidad del niño y la

autoridad de los padres. La sal es en los huevos como los pequeños brotes de abundancia en la vida, bien administrados dan un sabor agradable, pero podemos llegar a ser tan dependientes de la sal que no podamos disfrutar de unos huevos estrellados sólo porque no tienen sal, las personas que tienen el gusto más desarrollado no necesitan de condimentos adicionales.

Después de haber puesto las yemas, disminuya la flama y tape el sartén para que la clara se cueza por la parte de arriba. Deje cocer por minuto y medio, destape y vea que la clara tenga una consistencia pareja y agradable a la vista, cuidando que no se cuezan las yemas.

La forma de sacar los huevos del sartén es muy importante, es el paso final, todos los cuidados anteriores son inútiles si se nos rompen las yemas antes de servir, aprovechando que estamos manejando la sartén prácticamente sin aceite, introduzca la pala hasta la mitad de los huevos, cuidando de tener abajo el plato en donde se van a servir, incline el sartén de tal forma que los huevos vayan cayendo suavemente sobre el plato ayudando con la pala.

Este es otro aspecto importante, la forma de entregar el producto terminado, ya que estamos con los paralelismos con la educación, debemos decir que estamos haciendo huevos estrellados para que salgan del sartén. De la misma forma, hay un momento en que los hijos deben de separarse de la casa, ¿Cuándo es ese punto?, en los huevos es fácil saber, ellos mismos se despegan cuando están suficientemente cocidos.

Si ya están despegados, hay que sacarlos y servirlos, ellos solos forman una placa doradita que elimina la fricción. Hay que ver, que para que se despeguen fácil necesitan de las condiciones, un buen sartén, por ejemplo, que podría ser la sociedad en que se mueven, no solo los padres, sino los hermanos, los amigos, los papás de los amigos, etc. El respeto podría ser el teflón, que mantiene la dignidad del individuo permitiendo que pase el calor. Hay que tomar en cuenta que, si los huevos no se separan, no están listos, y tal vez nunca lo estén.

Los errores más graves se dan por descuidos en los momentos críticos. No todos los tiempos merecen la misma atención.

Hacer huevos estrellados es una labor de una sola tarea, todo es secuencial, no hay que hacer nada en paralelo, no hay ningún proceso lateral, y aunque podría haberlo, no es recomendable, porque es tan poco el tiempo que se tarda en hacer los huevos, que lo que se ahorraría sería mínimo, comparado con el riesgo de no cuidar bien de los huevos.

Dedíquese a esa tarea, hacer huevos estrellados es fácil, y es fácil porque se usan elementos que están disponibles en cualquier cocina, huevos, aceite y un sartén; agregamos a esto que es un proceso sencillo y secuencial, de lo que hablábamos renglones atrás, es un proceso muy rápido, cuando mucho, cinco minutos; solo ensuciamos un sartén, lo cual es una maravilla, puesto que nuestro tiempo es un elemento importante, pasando a ser los huevos estrellados un platillo favorito en las mañanas.

Como muchas cosas en la vida, esmérese en la presentación, digo con Chesterton, la ceremonia es la mejor parte del sentimiento.

Estimado y persistente lector, anímese, añada a todos los propósitos que ha tenido en la vida uno fácil y asequible: hágase unos buenos huevos estrellados.

Rubén I. Nohuitol