Cómo establecer tu propia fábrica de papas a la duende

En esta ocasión, intentaré dejar los pasos explícitos para que ustedes mismos puedan fundar su propia industria de alimentos saludables. Aunque es un asunto que parece muy sencillo, creo que como veremos, no resulta serlo tanto, cuando admitimos que la mente se dispara por otros lados que ocultan lo relevante del proceso.

En primer lugar, debe mencionarse la importancia fundamental de no morirse de hambre, ni de frío, ni de pena, por lo que se recomienda un corazón cálido, endurecido por el sufrimiento. Se requiere, asimismo, grandes cantidades de materiales, un par de máquinas especiales y particularmente, un sindicato organizado de duendes obreros.

Ahora bien, cada uno de estos elementos supone un desafío particular, así que habré de separar, para mayor facilidad de la comprensión, todo el proceso en apartados concretos y puntuales, a los que se pueda acudir directamente, a discreción del emprendedor.

Parte primera: El lugar de la fábrica

Los sindicatos organizados de las labores duendísticas suelen ser muy rigurosos en sus estatutos y protegen siempre el sentido de una paz que defienda la naturaleza, la dignidad duendil y la búsqueda perenne de justicia, en la aspiración de poder todos vivir cooperando para una mejor libertad. Ninguna industria que no se adscriba a tal lineamiento, puede contar con la mano de obra de los duendes.

Respecto del espacio físico real y material, podemos usar las oníricas casas de los duendes, cuya construcción ha sido detallada en otro lado, en donde contamos con un espacio amplio, saludable y limpio. (Ya saben: un caparazón gigante de tortuga-dragón rodeado de árboles y vecinos amigables) Es importante mantener el lugar sanitizado y sin ningún tipo de disturbio espiritual o moral, ya que, de otro modo, el producto se quemará.

De no contarse con una casa al estilo de los duendes verdes, morados, rojos, o la tradición que fuera, puede usarse cualquier espacio que esté limpio y que se mantenga siempre a la altura de una higiene saludable. El lugar ideal, para establecer la fábrica, no puede ser otro que un pueblito perdido y olvidado, alejado del amparo del estado, y en donde los duendecitos proliferen felizmente, alejados de las capitales de las naciones.

Parte segunda: Materiales requeridos y el proceso que les involucra

Luego de tener un lugar, necesitamos tres tipos de cosas distintas. Necesitamos una maquinaria especializada para cada parte del proceso, necesitamos los ingredientes adecuados, que son de muy difícil consecución, y final, pero no menos importantemente, necesitamos de un pequeño grupo de obreros duendes del sindicato más cercano posible.

Vamos a atender a lo primero: pero para atender a lo primero, debemos considerar lo segundo. Entonces, vamos a atender a lo segundo. Para tener presente los ingredientes básicos necesarios, hace falta considerar el origen de cada uno y las alternativas que pueden reemplazar cada opción.

En primerísimo lugar, necesitamos un vegetal feliz. Esto podría ser una papa, de las siete mil variedades que existen, camotes lunares (es decir, los primeros cosechados bajo la luna plena), yucas apolíticas o plátanos de cualquier color o signo zodiacal. En el ejemplo que habremos de desarrollar, vamos a tomar como caso el uso de las papas blancas peruanas criadas en la sierra marginal. El sabor de la injusticia es un ingrediente tácito, que debe producir bondades y bienestar para quienes más lo necesitan y lo merecen.

En segundísimo lugar, necesitamos aceite de origen natural, que puede ser extraído de distintos modos, y cuyo proceso requiere otro apartado distinto, pero que damos acá por supuesto, y baste decir que se necesita en grandes cantidades y ser usado con mucha cautela, por su potencial peligroso para la integridad del obrero duendil.

Tercerísimamente, y de modo muy crucial, se requiere sal de minas vírgenes, extraído por personas santas, con el método del pico con cabeza de madera antigua, lo que puede tomar mucho tiempo, pero garantiza un cristal más puro. Alternativamente, puede usarse sal de mesa, el concentrado de un caldo de océano, o bien, minerales no tóxicos equivalentes.

En adición, como complemento opcional, se pueden usar especias variadas como la pimienta, el comino, el ají seco rayado, el orégano, el cucumelo, la changa-changa oriental, hierbas varias o el limón nuclear. Es mejor un limón que sea nuclear, por su concentración ácida de potencial cevichístico. Se pueden mezclar algunos o varios de los complementos sugeridos a la vez.

Estos han sido los ingredientes primordiales, ahora consideremos de vuelta el primer punto, que se refería a las herramientas para trabajar estos materiales básicos. Por lo tanto, atendamos al asunto de la maquinaria que el obrero duende habrá de operar poniendo siempre primero su salud y seguridad, y luego poniendo su atención a una finalidad higiénica y en último lugar, con el espíritu en reposo y de modo contento, a pesar de todo.

Es opcional, pero algunos prefieren pelar las papas. En nuestro caso, vamos a dejar la cáscara, por motivos religiosos, pero algunos prefieren retirarla usando una hacha de dedos, o bien, el hueso afilado de un depredador extinto. Existen distintas mecánicas para el proceso de pelar una papa, que va de lo más artesanal, a lo más automatizado, acá nos limitamos a indicar la necesidad del resultado, en lugar de explicitar el procedimiento ya conocido.

Pelada la papa, hace falta tajarla en laminas generosas pero delgadas. Para cortarla efectivamente, de nuevo, se puede recurrir a distintos modos que dejamos a discreción del usuario, pero se recomienda el uso de rayos láser de penúltima generación, aunque no teniendo esto a la mano, puede suplirse fácilmente con un cuchillo. Algún tipo de rayador en tajadas puede facilitar este proceso de cortar las papas en rodajas de un grosor tal que permita ver al sol sin lastimar la mirada.

Hechas las rodajas de papa, ha de colocárseles en agua por unos minutos, para que se desalmidonen, haciendo así que el proceso químico extinga ciertas propiedades que de modo natural hubieran preservado los tubérculos. Este remojo debe hacerse generosamente y de preferencia acompañado de música estridente.

Una vez enjugadas bien las láminas de papa se separan y se hierve bastante agua. En este hervor, se sumergen las papas cortadas brevemente, durante un minuto. Este detalle garantiza la crocantez refrescante que mantiene el producto final con la ilusión de que el tiempo se conserva en el mejor punto de la estabilidad molecular; cosa que no es cierta. Sin embargo, este detalle del proceso refuerza la constitución y resiliencia moral de nuestras papas individuales. Parte de su educación en la virtud se representa en este hervor previo a la fritura y sazonamiento ulterior.

A continuación, se procede a secar las papas cortadas y hervidas brevemente. Para ello se puede usar cualquier tipo de papel, especialmente el de las páginas de los filósofos que han fracasado en convencer a alguien por la razón, ya que son las más económicas y abundantes.

Ahora que tenemos las papas secas, podemos proceder a freírlas. Esto requiere de abundante aceite y elevada intensidad de calor. En este punto cabe tener muchísimo cuidado de no deteriorar la fuerza laboral con accidentes indeseados. Hay diversos modos y magnitudes en las que se puede proceder a freír las papas, pero se recomienda tener paciencia y priorizar la seguridad. Es mejor freírlas de a pocos, para permitir que estén parejas, no se peguen y no salpique el aceite, que, a estas alturas, es de peligroso contacto.

Fritas las papas, se retiran con cuidado para secar el exceso de aceite y salar al gusto, una por una. No se pueden mezclar todas juntas, pues se desharían, de suerte que vuelve a hacer falta la paciencia y salar cada papa como si fuese cada una a ser comida por un sagrado buddha.

En este punto se puede adicionar, a gusto, pimienta, limón, ají o lo que fuera. Antes de empacar, hace falta esperar que se enfríen, ya que de otro modo la bolsa se humedecería internamente de modo irremediable por las leyes jurídicas de la termodinámica.

Enfriadas las papas y bien sazonadas con solemnidad, se llenan bolsas que se van pesando, para dar un tipo de contenido uniforme a todo el producto. Las bolsas, que se pueden conseguir en mercados grandes, o fabricarse con fibras vegetales, se llenan hasta más de la mitad, y luego se doblan y se sella el doblez con dos monedas calientes, o bien, con un mechero, o si es posible, con un cuchillo caliente que haya sido expuesto a una vela. Es posible, además, agregar al paquete un símbolo del producto, una marca, o distintivo, con la información nutricional, o con un fragmento de poema de algún griego, romano o cualquier otro cosmopolita.

Finalmente, lo último de lo que necesitamos a lo largo de todo el proceso, es la mano de obra que acompañará, y del que depende todo el proceso inicial. El sindicato de duendes puede ofrecer una variedad del número de obreros, de acuerdo al tamaño de la operación. Es posible que un mismo duende se pueda encargar de todo, pero idealmente, es mejor que cada duende se especialice en uno de los puntos específicos del proceso, de forma que se articule un proceso en cadena, continuo y concentrado.

A los duendes se les habrá de remunerar justamente, y los ingredientes comprados habrán de ser generosamente comprados, si hace falta, al doble del precio que el agricultor exija. Esto, como es costumbre en algunos pueblos de la cultura Thar, se debe a motivos religiosos.

Con todo esto en cuenta, se puede montar la operación para iniciar la producción masiva de papas a la duende. Se puede adaptar a lo largo de todo el proceso aquello que sea menester para sacar adelante el emprendimiento, en lo que respecta a los ingredientes, la maquinaria o la fuerza laboral duendil.

Parte tercera: Distribución y el cuidado del producto

Una vez terminado el producto, es fundamental la capacidad de llegada en el proceso de distribución. Se sugiere cobrar una moneda pequeña por ella, y se le debe regalar a todo quien pase hambre. Así lo dicen la ley, la justicia y lo duende, de forma que es imposible someter las medidas a ningún cálculo final de márgenes.

La distribución puede hacer cercanamente, o bien, operar mediante una red de animales de carga, lo que puede ir desde conejos mensajeros privados hasta cargas de toneladas a lomo de dragones-tortuga. Del mismo modo que a lo largo del proceso, debe retribuirse justamente a los transportistas.

Más importante que llevar de un lado a otro el producto, es de suma importancia el cuidado del mismo. Las amenazas pueden ser infinitas, pero la mayor de todas, sin duda, son las ágiles manos de los operadores y obreros duendes, que como es sabido, a lo largo del proceso irán comiéndose el producto, y eso desinflará mucho el resultado neto, pero no se puede luchar contra su naturaleza. Sépase, entonces, que es inevitable que los duendes habrán de ir pericoteándose las papas fritas en rodajas, o lo que fuera que industriemos.

Es de igual urgencia el someter el producto a los cuidados físicos básicos que no requieren mayor explicación, como el de no someterlo a temperaturas extremas o a los sentones de las vacas, porque ambos pueden dañar el producto hasta el límite en que ya no fueran saludables para el consumo, cosa que se aleja opuestamente a nuestros objetivos.

Parte cuarta: Publicidad

En el proceso, es fundamental tener en cuenta los cuatro sentidos de la publicidad. En nuestros tiempos enfermos, un primer sentido se reduce a la propaganda mercantil, pero esta acepción no es a la que nos referimos. Un primer sentido de la publicidad como orientada a los negocios y la competencia económica no se ajusta a los valores del sindicato de duendes obreros, por lo que desbarataría el corazón de la industria.

En otro sentido más apropiado, la publicidad de algo se refiere a su relación con lo público. Un segundo sentido, se ocupa, entonces, del alcance general de nuestro producto, estando disponibles para todos, hasta donde nuestra distribución sea posible de alcanzar.

Agregado a este sentido, una tercera dimensión de la publicidad, en cuanto algo público, se refiere a que el producto, en virtud de ser una entidad para la alimentación saludable, busca ocuparse en general, de un bien público que nos interesa a todos, duendes o no, por lo que se puede interpretar la publicidad del producto en virtud de su pequeño aporte al bienestar de saciar todo hambre, sin discriminación y priorizando siempre esto último, por encima de ninguna moneda.

En último lugar, la publicidad del producto, en el sentido de una cosa pública, se refiere que está al alcance de todos, en un mundo compartido, por lo que el sentido cosmopolita e internacional, debe permitir que nuestro producto papístico de la ingeniería duendil pueda alcanzar hasta a las naciones que consideremos lejanas y hasta enemigas. Esto puede variar de lugar a lugar, y no se recomienda alimentar genocidas ni duendecidas, ya que su ley de la violencia solo habrá de engendrar más derramamientos de sangre, y eso no se alinea a los protocolos sindicales de los idealistas duendecitos.

Todo ello, conforma conjuntamente la publicidad de nuestro producto, donde cabe enfatizar que el primer sentido es negativo, o prohibitivo, y los otros tres son propositivos y representan una exigencia de la razón práctica.

Parte quinta: Consideraciones legales, económicas y políticas

Es probable que al estado le interese nuestra empresa, por lo que habrá de inscribirse una marca registrada, contar con una licencia de sanidad y respetar la integridad de la operación que se orienta a todo lo contrario de hacer daño a otros. En este sentido el pago de impuestos suele ser necesario, siempre y cuando el gobierno no esté en manos de imbéciles.

No se recomienda lucrar con la industria, por el peligro que supone la reducción de la lectura de la vida en términos únicamente materiales y económicos, pero al mismo tiempo, se sugiere dar un valor significativo al producto, para que pueda ingresar a la lógica de intercambio, para lo cual, en el patrón vacuno, se recomienda la equivalencia de transacción de media tonelada de papas por cada vaca gorda.

Parte sexta: Agradecimientos especiales

Todo el proceso, de inicio a fin, merece una plétora de agradecimientos. De modo concreto, a los que hacen posible tal obra, y especialmente a los que más sufren y menos reciben en el injusto desenvolvimiento del destino inexorable. En este sentido, cabe agradecer a cada pieza diminuta que organiza este mecanismo para el arte duendístico.

A los olivos, que dan su aceite, y a sus operadores que les cultivan con tanto entusiasmo. A los que minan sal y la muelen bailando frenéticamente encima de sus granos cristalinos. A los sacerdotes de las papas, que les multiplican en terrazas escalonadas y que en tiempos de sequía se quedan con sed, para dar de beber a sus cultivos. A los que producen bolsitas de medidas estándares, que no sé cómo harán, pero que se pueden comprar por docenas o cientos. A los diseñadores gráficos y politólogos involucrados. Al Dios del fuego, sellador de bolsas e iniciador de fuegos artificiales, cocinador de todo alimento y sembrador de la calidez de todo hogar. A los distintos cultivadores de especias, en especial a los ingenieros aristotélicos del limón. A los que distribuyen el producto, a quienes lo reciben, y quienes lo comercia, y, sobre todo, a los que lo regalan. A los que le consumen, a los que le comparten y a los que se satisfacen un rato, comiendo un pequeño bocadillo que no tendría porqué hacerle daño a nadie.

Personalmente agradezco mucho a tres personas, a Maria Teresa, por el ánimo y que funde su propia industria, si encuentra duendes. Luego, a una venezolana anónima que me transmitió parte de su sabiduría, y finalmente, a los tres dioses de piedra, que inventaron el proceso por el cual las papas existen y que hace también que los Thar codifiquen mitos, misterios estos últimos que me son ignorados.

Parte séptima: Prohibiciones absolutas

Es absolutamente contrario al propósito de esta industria el hacer daño, perpetrar perjuicio o deuda, o propagar la violencia mundial. Está prohibido usar el producto para envenenar, intoxicar o drogar a nadie. Tampoco se debe usar como arma, ni aún en casos de extrema urgencia o desobediencia duendil. No se puede usar la industria para oprimir, extorsionar, esclavizar ni violentar a nadie, en ninguno de los sentidos posibles, ya que, de otro modo, el sindicato de obreros duendes, habrá de entrar en huelga, revuelta y deposición, abjurando así del contrato establecido y proscribiendo toda apelación a la razonabilidad civil duendológica. Estando rescindido el contrato, las cosas suelen empezar a desaparecer, lentamente, cuando hablamos de asuntos de duendes.

De otro modo, que disfrutemos de las papas a la duende de forma pública.