



Segundo Premio

del

Primer Certamen Literario

de

Cuentos Gastronómicos

Amaro, el cocinero sensible

Mariluz Amoedo Bermúdez

I. Me casé con él porque era dulce.

a) Amaro era una de esas personas que dan ganas de comérsela. En este caso, de postre. Tenía suavidad en sus facciones y su carácter era casi confitado. No daría jamás la imagen de un protector, ni siquiera de eso que se suele llamar un padre de familia. Más bien provocaba cariño y amparo, por lo que me gustaba traerlo al arrimadero de mis propios senos como en un gesto maternal. Las mujeres adoptamos con los hombres unos raros y contradictorios papeles.

Cuando lo conocí yo venía de vuelta de una historia en todo diferente. Mi novio, lo llamaremos A, tenía unas insoportables costumbres altaneras. Tardé poco en descubrir que ese trato no era para mí y lo despedí con una palabrota solitaria, una auténtica sutileza que creo que terminaba en on.

Amaro, por el contrario, era conformista y razonable. Se avenía a mis deseos agradablemente. Después comprendí las razones: un enfermizo despego para lo material. Su mente no perdía el tiempo en discusiones. Vivía para la literatura.

Era bello y dulce. Era para comérselo. Y me lo comí.

b) Cuando me da por sentarme en mi propio diván le busco las explicaciones. Me crié como última hija en una familia de cinco varones. Mi padre, lo llamaremos B, era militar y casi nunca paraba en casa, como si estuviera en la guerra de los cien años. Los hermanos mayores sólo leían episodios bélicos y libros de Clausewitz, a resultas de lo cual fundaron una empresa de seguridad de la que aún viven. Nunca los vi haciendo una cama, ni cocinando, matices y detalles éstos de alguna importancia como se podrá ver si se avanza en el relato.

Mi madre, la llamaremos C, era otra cosa. Tenía por heroínas a María Zambrano y a Federica Montseny, a los ecologistas y a los okupas, en resumen a todo lo que olera a rebelión y novedades. Pero con una extraña variante: limitaba sus ideas al campo de las teorías. Quizá por convencimiento, o por una ideología secreta, me educó en el más absoluto abandono respecto a las cosas de la casa. Podría pensarse que, al ser única y menor, concentraría en mí la transmisión de las labores. Pues, no. No me permitió tampoco hacer una cama. Y, es lo importante para esta historia, jamás entré en la cocina, a pesar de ser ella excelente cocinera. Por ello mi relación con la gastronomía es exclusivamente pasiva, consumidora. Cosas que pasan y cada familia es un mundo.

c) Amaro aceptó mi propuesta de casarnos. En aquel día y momento estaba terminando un libro romántico y me dijo que sí. Nos besamos como en un compromiso victoriano. A renglón seguido continuó en su jaula de flores y colonias, esos amores y desamores que suelen entretener a los poetas.

Él obtenía un corto salario en un periódico local con lo que podríamos vivir de momento. En el diario hacía comentarios políticos con una blandura inesperada. No sería lo suyo. Preparé la ceremonia. Nos casamos un buen día en que la familia asistió toda y contenta. Dentro de las felicitaciones mi padre, el B, puso una pega: podría haberme esperado a casarme cuando sacara las oposiciones. Me preparaba para juez.

Teníamos en alquiler un pisito donde, tras el corto viaje, empezamos lo que se llama la convivencia diaria. Entonces nos dimos cuenta, sorprendidos -yo por él, y él por mí- que ninguno sabía cocinar. Nos quedamos mirando las ollas. Bueno, Amaro, podía hacer unos estupendos dulces, pero nada más. Algo era.

A los dos meses, con la glucemia por las nubes, decidimos bajarla comiendo en un restaurante cutre donde ponían un menú del día de más variación. Así sobrevivimos hasta que aprobé.

d) Mi destino fue un pueblo importante de Aragón, llámalo D. No tuvimos más remedio que celebrar un cónclave para decidir qué hacíamos con la residencia. Se daba la circunstancia de que en aquellos días a Amaro lo habían despedido del periódico. Se veía venir: la publicación era casi bolchevique y no se le ocurrió otra cosa que alabar al obispo en una trama de monaguillos violados que salieron respondones.

Parecía que la decisión era fácil. Nos iríamos a mi destino en donde un literato de su valía obtendría ocupación rápida. Mi suegra reconoció la lógica del veredicto -mi carrera, mi sueldo y el etcétera doloroso de su desempleo- y que el asunto no daba para más. Con todo y con eso lloró con mis cuñadas esas tristes lágrimas de viudedad y solterías que a las escritoras tan bien nos vienen para cerrar capítulos.

e) -Siendo juez en un pueblo, ya sabes cómo son los pueblos, no creo que sea conveniente andar de comedores.

Creo que he dicho que Amaro era de muy buen conformar, pero como además estaba entrando en el síndrome del parado de larga duración, aceptó mi idea, lo de comer en casa.

En principio contratamos a una mujer peruana, llámala E, que a los quince días nos había estropeado el estómago con guindillas y venenos. Todos los días ponía un algo, pero con tantos ajíes y chiles que terminaron por sernos una penitencia. Al borde de la úlcera cambiamos por una cocinera de la tierra que se fue a lo tradicional. Ésta, llámala F, pecaba de grasas y consistencias: calderetes, capones, cachirulos con tropezones o ropavieja. Su especialidad era un plato de la cocina española cuyo solo nombre impone, atascaburras. Y por si parecía poco, le solía cuajar dos huevos en lo alto, a todo. Intentamos corregirla porque Amaro no componía con aquellos alimentos. Le producían más gases que inspiración. Fue inútil. Y una noche en que, al servirnos un consomé ligero, el jamón picado no conseguía hundirse en la consistencia, decidimos cambiar. El último intento fue otra extranjera, ésta del este, y llámala G. Tuvo unos comienzos discutibles –unas coles agrias- aunque, según algunos detalles, su mucho interés podría hacerla mejorar en cuanto entendiera un castellano de guardería. Pero, siempre había un pero, al segundo día, cuando le pedí los papeles, me contestó en un perfecto español que menos que una liebre. Parece que ya la habían despedido muchas veces por estas mismas sinrazones y exponía el viejo chiste como una resolución administrativa. Naturalmente a mí no me hizo gracia y no pudimos quedarnos con ella. No era de recibo que la judicatura, en su propia casa, amparase la irregularidad de aquella esperanzadora rubia. Lástima. Cuando nos convencimos de la dificultad nos sentamos uno enfrente del otro.

¿Y si, hasta que encuentres trabajo, te encargas tú de la cocina? –le dije-. Sería solamente hasta que encuentres trabajo –le volví a decir-. Si fuera al revés, el hombre trabajando fuera y la mujer en casa, nadie diría nada. Tú entiendes de cocina.

Se resistió a aceptar. Contestó que él no sabía nada de cocina salada, sino sólo de la dulce. Que pasta quebrada, azúcar glasé –ese disacárido que en Uruguay llaman impalpable-, vale. Incluso montado de claras, también vale, pero que de refritos y pepitorias ni idea. Como me parecieron excusas muy simples, lo forcé a empezar.

Sin embargo Amaro no solamente era dulce. También era sensible: le daba pena la carne. Decía que se acordaba de los ojos de los terneros, y le ponía a estas miradas unos adjetivos tan sentidos y poéticos que, sin gran pérdida para la literatura universal, podríamos despreciar la primera página del platero y yo.

Después entraba en la separación de los hijos, las corderas y los borreguitos, y citaba a Harriet Stowe. Otras veces hablaba de la muerte, el sacrificio, y entonces mentaba a Sófocles.

Naturalmente aquello era un camino inviable. La eternidad de la pena se oponía al avance de cualquier plato. Romper un huevo era cascar una promesa; empanar algo, desbaratar un trigal; destripar un pescado, la apología del crimen. Tuve que tomar cartas en el asunto.

Mi madre, la llamada C, preparaba un plato que a mí me parecía exquisito. Eran unos filetes encebollados que decía ser elementalísima receta. Por mi gusto, y por obligar a Amaro para su superación, le pregunté:

Para dos. Se compran dos filetes, de ternera o de cerdo, que cada uno tiene su sabor pero ambos sirven. Se salan un poco y se enharinan. En una sartén, con algún aceite, se pasan los filetes, durante muy poco tiempo, el imprescindible para que pierdan el color. Por otra parte, en una cacerola pequeña se pone aceite a calentar. Dos dedos. Previamente se ha cortado una magnífica cantidad de cebolla, una grande incluso para dos personas, pero si se pasa una, no importa. La cebolla se corta muy fina, cuanto más mejor. Después se echa toda en la cacerola y se la deja allí hasta que se poche completamente. La textura en que debe quedar es la de una babaza, expresión muy precisa pero indeseable para hablar de comestibles. Una vez que la cebolla está en su punto, sobre ella se ponen los filetes. Hay quien saca la cebolla semifrita y la tritura, hay quien no; va en gustos, en esfuerzo y en tiempos. Simplemente queda cubrir de agua abundante y poner al fuego, fuerte al principio y lento después. Deben ser suficientes unos treinta minutos, pero hay carnes que se resisten. Désele el tiempo preciso. Importante es salar a gusto, porque la carne sólo se saló un poco al principio, y porque la cebolla tiende a la dulzura. Yo, hija mía, le echo unas hebras de azafrán.

Amaro se resistió de nuevo al intento. Lo coaccioné de las mil maneras que se me ocurrían, al límite de la tortura. Se negaba. Decía ser incapaz de tocar la carne cruda, se acordaba de todos los mamíferos, de los humanos y en particular de la tragedia de los Andes. Le pregunté que si era tonto, pero me miró con una cara de tristeza e impotencia que no pude superar. Todas sabemos que, en muchas ocasiones, una prefiere hacer las cosas antes que seguir insistiendo con el otro. Sobre todo cuando éste se muestra contumaz o con la torpeza sospechosa de los maridos. Así hice yo y me adelanté –de echarme para

adelante y de ponerme el delantal- con un arremangamiento decidido. Le preparé la carne y en un periquete la tuve lista. Después le dije enfadada que, anda, hijo, ahí tienes los filetes. Cuando esté lista la cebolla, yo –remarqué- te los pondré en la cacerola. Termina algo. Me fui al salón por no enfrascarme en más tiranteces. Me ponían negra estas tonterías.

Sin embargo tardaba en salir. Algo así como media hora más tarde me extrañó su tardanza. Me acerqué a la cocina y allí, sentado en un taburete, Amaro partía las cebollas con parsimonia. No otra velocidad le permitían las abundantísimas lágrimas que le inundaban los ojos. La cebolla es lo que tiene, que es llorona. El pecho, su elegante y sensible pecho, era una esponja salada.

Como no podía ser menos, lo consolé.

II. Todo lo demás es un prólogo con mucho refrito. La verdadera historia es que, después, al poco tiempo, nos divorciamos. Era demasiado dulce.
