



Delicatessen

Antonio Parra Sanz

Se deben cocer las espinacas en abundante agua aderezada con sal, aceite y un ligero toque de vinagre; una vez escaldadas, colocarlas como base sobre la cual se irá depositando el pan previamente tostado, permitiendo que el aceite sobrante mantenga la verdura aún caliente. Decorar con dados de queso fresco y, antes de servir, situar sobre toda la base las tiras de carne, cortadas muy finas, para regarlas después con un nuevo chorro de aceite, sal y pimienta al gusto. Servir a temperatura ambiente.

Sandra Pardo sigue leyendo la receta antes de devolverla a la esclavitud del imán del frigorífico, condecorando con algún rodal de grasa el papel satinado del suplemento dominical. Mira el reloj camuflado por el vaho del fuego y comprueba con alivio que aún falta una hora y media, eso le hace recordar el estado del horno, agachándose para comprobar la idoneidad de la temperatura. Seca sus manos en el paño y se sirve una segunda copa de Barbadillo, casi congelado, para acudir al salón e ir poniendo la mesa. Ante el aparador aún tiene una leve duda, pero otro trago de vino termina de disiparla, hoy rescatará de las prevenciones de la naftalina la mantelería buena, la de la boda, sonrío con cierta picardía al extender el mantel, mirando de reojo el sobre azul, alargado y peculiar, que reposa en el sillón.

Querría musitar las palabras huérfanas del telegrama, jugar a pronunciarlas acertando, pero es preferible detenerse sólo en una nueva comprobación del destinatario: Juan Luis Torrado, el rey de las ocasiones, el mejor vendedor de coches usados – reciclables, precisaría él - de Cataira. Es preferible también no mostrar más naturalidad de la necesaria, bastante tiene con la sorpresa culinaria que hoy va a dedicarle; nueva ojeada al reloj, esta vez a su muñeca, y los minutos que parecen no transcurrir.

De nuevo en la cocina, mira con cierta prevención los restos de carne picada que espolvorean un bol ya sucio, busca entretenerse en el refrendo de otro recorte mientras aguarda a que el horno dé por concluida su función. Sobre la masa extendida del hojaldre, colocar una base circular con la carne picada ya salpimentada de especias, rociar con tomate y dos o tres vasos, según el número de comensales, de vino de mesa; una vez hecho, cerrar con hojaldre y colocar en el horno, opcionalmente puede cubrirse una segunda capa de hojaldre si la cantidad de carne alcanza para ello. Para finalizar, untar mantequilla con un pincel por toda la superficie y hornear a temperatura máxima durante cuarenta minutos.

Sandra Pardo le agradece al temporizador que aún le conceda un margen para retocarse un poco el rostro y cambiarse de ropa, el plato fuerte aguarda dispuesto en la encimera de la cocina, ella sonrío porque así podrá terminarlo en el último momento, bastará precaverse con el delantal. Antes de abandonar los olores, solapados y complementarios, introduce en el frigorífico la botella de Marqués de Cáceres, cosecha del 95, el tiempo justo para ese golpe de frío tan necesario. Delante del espejo le asusta un poco la eternidad de una sonrisa que no ha podido desterrar durante toda la mañana, y que sólo el carmín logrará

trocar en un breve mohín después de que la brocha haya concluido sus paseos juguetones por las mejillas; el recuerdo de las prevenciones de Josefina, en su papel de suegra perenne, acerca de la cantidad de maquillaje utilizado, le hace duplicar la dosis, como un desafío triunfal. Antes de salir comprueba una vez más que la mampara de la bañera esté bien cerrada.

En el dormitorio se despoja de la bata algo cochambre de la cotidianeidad y ante el armario abierto, casi lascivo, se solaza en ropa interior mientras certifica su elección, una falda negra tres dedos por encima de las rodillas y una blusa blanca, de seda algo translúcida, otro regalo para la intransigencia ausente de la madre de Juan Luis. Ni siquiera en ese momento, al subir con demora de caricia las medias por cada muslo, echa de menos las defensas casi diarias, las ya antiguas negativas para no adoptar el apellido marital, a pesar de la musicalidad con la que Josefina defendía siempre el uso del Torrado que ella llevara tan a gala tantos años.

- Porque el orgullo del apellido, hija mía, es la mejor servidumbre del matrimonio.

Como si aplastara del todo aquellas voces repetidas tantas veces, eleva su estatura cuatro centímetros en la generosidad de los tacones, no tiene que buscar la conformidad del espejo, su vientre aún liso...

- A ver cuándo me hacéis abuela, hija, que el Señor dijo creced y multiplicaos, y tú todavía nada de nada, no será que no puedes, espero, mira que no hay nada más triste que una casa sin niños.

Su vientre liso y sus pechos aún poderosos la llenan de orgullo, pasa las manos por la cintura y con ese ademán va a condenar un leve temblor que trata de asomar entre sus dedos.

El silbido del horno le impide oír el golpe de la puerta al cerrarse, pero no el estruendo con el que Juan Luis toma posesión de su territorio, depositando las llaves en el mueblecito castellano de la entrada, otra de las adquisiciones de Josefina. El mismo rostro adusto de su marido, fruncido el ceño en un resquemor continuo, prologa el saludo gutural de cada día, apenas un movimiento del bigote, hoy algo más inquieto por esos olores inusuales, casi desconocidos. Sandra, sabedora de que no va a mirarla, congela el gesto de ocultar la botella de Barbadillo, y sólo a medias logra camuflarla tras la botella

del aceite, Juan Luis sale de la cocina cerveza en mano dispuesto a proseguir con el ritual, desembarazarse de la americana con toda la sutileza que no prodiga al sofá, dejándose caer en él con cierta violencia para hojear el periódico mientras los platos son llevados a la mesa.

Sólo entonces cae en la cuenta de un gesto hurtado, el beso filial a Josefina, con un nuevo gruñido conmina a Sandra a su presencia, cuando le pregunta por su madre, ella oculta a duras penas la sonrisa.

- *Salió temprano y no ha vuelto - le dice.*

- *¿Salió, a dónde?*

- *No me lo dijo.*

- *¿Y no ha llamado tampoco?*

- *Pues no.*

Las voces son rígidas y directas, ellas también acusan lo inhabitual de su duración en estos momentos del día.

- *Ya habrás hecho algo que la ha molestado, como si lo viera.*

La rutina descompuesta obra un prodigio de locuacidad en Juan Luis.

- *Desayunamos juntas y luego se fue, muy arreglada, eso sí.*

- *¿Cómo que muy arreglada?, no me toques los cojones, Sandra, ¿dónde coño va a ir mi madre muy arreglada?, joder, que es una señora, no una de tus amiguitas.*

- *Bueno, no te pongas así, que hoy te he preparado una comida especial.*

- *¿Qué pasa, que te alegras de que se haya ido?, para comidas estoy yo.*

Sandra sale del salón para regresar con la primera entrega del Marqués de Cáceres, se la tiende a Juan Luis con mimo y procura huir de nuevo a la cocina antes de que la sonrisa vuelva a delatarla.

- *Ha llegado un telegrama.*

Lo ha dicho como sin querer, quitándole toda la importancia que puede, pero sabe, mientras regresa a la cocina, que Juan Luis va a abandonar su copa en la mesita para abalanzarse sobre él. Mientras enciende el fuego y va sofriendo los medallones de solomillo juraría oír rasgarse el papel y las imprecaciones que él va a lanzar al aire, se sobresalta ligeramente cuando su corpulencia rebosa el dintel de la puerta, la bofetada de hace unos días no dejó secuelas visibles, pero sí interiores.

- *¿Pero qué coño...?*

No puede terminar la frase, empuña el papel azulado al tiempo que el bigote se curva hacia las baldosas. Sandra se vuelve con toda la sorpresa que es capaz de acumular, el rostro que halla le parece más desconocido que nunca, y decide darle un respiro para hablar con un trayecto apresurado que termina por depositar la ensalada en la mesa del salón.

- *Tiene cojones la cosa.*

Un segundo viaje con el vino y el hojaldre de carne termina por exasperar a Juan Luis.

- *¿Me estás oyendo?*

Sandra se planta ante él, solícitos los oídos, buscando con la mirada el papel estremecido en el interior del puño del esposo.

- *¿Qué pasa?*

- *¿Que qué pasa?, joder, pues que mi madre dice..., me cago en todo lo que se mueve, que se ha ido a Valencia, que, que...*

Sandra no puede evitar pensar que el grana que contempla hace cierto juego con el vino que les aguarda en la mesa.

- *Que ha conocido a un hombre extraordinario y se va unos días con él.*

Sandra compone un gesto de asombro más que creíble, y lo sazona con ingenuidad para rogarle que le acompañe a la mesa.

- *¿Pero cómo voy a comer, con esto?* -se aferra al telegrama.

- *No sé por qué te pones así, tu madre todavía es joven, y bien guapa que está, a ver por qué no puede haber conocido a alguien.*

Juan Luis Torrado ha visto mucho mundo, como le gusta decir, y le ha vendido sucedáneos de coches a gentes de todo pelaje, de Cataira y de otras ciudades, pero la complicidad femenina es algo que le supera, considerando, como siempre lo ha hecho, a la mujer, salvo a su santa madre, como un instrumento necesario para decorar un hogar y perpetuar la especie, por eso se deja llevar del brazo por Sandra, que lo sienta a la mesa propinándole un beso exiliado en la coronilla, allí donde los años han empezado a tomar posesión de la futura calavera. Apura su copa y con cada trago, además de un bocado de ensalada que no va a apreciar, trata de digerir las escuetas palabras de su madre; para cuando recupera el habla, Sandra ha rellenado su copa y le ha servido una más que generosa ración de hojaldre que el atribulado Juan Luis saborea distraído leyendo y relejendo el telegrama.

- *Pero si lo ha enviado desde aquí, en Cataira, ¿pero qué le ha pasado?, esto no es normal, le ha ocurrido algo, seguro.*

- *¿Qué le va a pasar?, anda, no seas paranoico y sigue comiendo, que voy a terminar los solomillos.*

Saltear los medallones de solomillo en una sartén con tres cucharadas de aceite, retirar cuando estén dorados y, en la misma sartén, verter doscientos cincuenta mililitros de nata líquida, dos porciones de queso graso y las bolitas de pimienta verde, remover a fuego lento hasta la ebullición, retirar del fuego y bañar los medallones en la salsa hasta que terminen de hacerse; también pueden servirse aparte y rociarlos en el plato con la salsa cinco minutos después de retirarla del fuego.

La textura del solomillo dulcificada por la salsa termina por rendir a Juan Luis, abatiéndole en un reconocimiento último de su incapacidad para entender a las mujeres, la coincidencia del inusual banquete con la desaparición de su madre le desborda por completo, y sólo le queda un resquicio de firmeza para

musitar, entre bocado y bocado, su intención de llamar a la comisaría y al hospital, negándose a asumir la certeza que el telegrama le regala con la frialdad de la palabra impresa.

- Venga, no te preocupes, tomamos el postre y llamamos, si así te quedas más tranquilo.

Sandra se levanta aureolada por la primera mirada de agradecimiento que su marido le regala después de muchos años. Sin dejar de sonreír abre el congelador y acoge en sus manos la pesada bandeja, la sangre congelada y merada con el champán ha tomado ya la consistencia precisa del sorbete, mirando la cabeza con atención, y la quietud de los párpados yertos, Sandra llega a la conclusión de que su madre política no dejaba de tener cierto atractivo.
