
Habitas que ya no importan

Marcelo Galliano

Y tomo la hoja y la miro, y dudo y me decido y después me arrepiento y vuelvo a mirarla. De todas formas escribir es sacarse las ideas de encima, no mucho más que eso; es despellejarse, desnudarse con el permiso que da la palabra, arrancarse el dolor o los recuerdos -que a cierta altura son lo mismo-, buscar una excusa que puede ser la noche, la lluvia, la soledad o Eduardo... Eduardo que vuelve hoy a mí sin motivo, y contarlo todo.

----- Habitas que ya no importan. -----

Decir que lo amé sería una mentira, casi una obscenidad, porque lo que realmente quise era la versión completa de esa imagen que la memoria me entrega a retazos, o que las fotografías me amarillean con la crueldad del tiempo. Además –se me acaba de formar en los labios una media sonrisa casi triste- la que amaba a aquel Eduardo era una especie de hadita quinceañera y saltarina, boba y feliz, si se me permite la delicadeza de distinguir felicidad y bobera.

Lo conocí una tarde. Me disparó una mirada adorablemente asesina y, sin que yo tuviera un instante para tomar conciencia de mi agonía, me arrojó un *soy tu nuevo vecino*, y un *nos separan tres puertas*, y un *qué rico lo que sale de tu casa*. Sí, *lo que sale de tu casa*, eso me dijo, como si el aroma de las habas con chocos que mamá preparaba tuviera alas y cuerpo y vida.

Bastó que yo le preguntara a mami cómo se hacían, para que adivinara el nuevo estado civil de mi alma: convicta; y para que luego ella me recitara, como un Pater Noster irreductible, la receta centenaria con que cada mujer de la familia había perfumado el aire de la cuadra.

“Limpias los chocos, los cortas en trozos y les pones un poco de sal. Picas las cebollas muy finas y las sofríes en una sartén con aceite y un poco de sal, a fuego lento. Cuando la cebolla esté pochada, le añades pimentón. En una cazuela pones los chocos y las habas y les viertes encima el sofrito, con un vaso de vino, dejando rehogar durante 5 minutos. Luego le añades dos 2 vasos de agua y dejas hervir durante 1 hora, o hasta que las habas y los chocos estén tiernos”.

Corrí a tomar nota y, a mi espalda, sentí el grito de mamá, quizá una repetición de la misma frase que la abuela había esgrimido años atrás para ella: *“¡Para enamorar, no te olvides de agregar al sofrito un toque de comino!”*

Hace ya mucho tiempo que Eduardo partió, también mamá. Recuerdo haber leído, hace décadas, a un poeta italiano que afirmaba que todas las cosas que se perdían aquí en la tierra iban a parar a la luna, y que con sólo montar en un pegaso podrían hallarse allí los suspiros, los sueños, las lágrimas de los amantes, y quizá el perfume de aquellas habas, pienso yo. Pero bueno... una no va ir por la vida creyendo en esas habladurías juveniles... Aunque debo reconocer que de vez en cuando me ato el pelo ya encanecido y me hago una

coleta como cuando era una chiquilla ilusionada. Y al ver alguna adolescente con la boca llena de besos futuros y de risas por cometer, me le acerco y le digo: *“No te olvides del toque de comino”*. Claro, casi siempre se apartan de mí, o me miran con un gesto medio entre piedad y sorpresa, como a una loca, como a alguien que dice cosas... cosas de vieja, sí, cosas que ya a nadie importan.
