
Más fácil que freír un huevo

Gloria Castillo Fernández

Es inevitable, el primer día que le comentes a tu madre que quieres independizarte, con un vaticinio lapidario te dirá:

- ¿Adónde vas a ir tú, si no sabes ni freír un huevo?

Una vez que te has marchado de casa llega el momento crítico en que tienes que hacer la compra. En el supermercado te das cuenta de que el lugar

----- Más fácil que freír un huevo. -----

donde está cada cosa es un misterio porque durante años, cuando la acompañabas porque no se fiaba de dejarte solo en casa, te despistabas en la zona de los videojuegos, y cuando iba a recogerte el carro ya estaba lleno.

Localizado casi con GPS el sitio exacto, descubres con pavor que una docena son 10 huevos y que tienen tallas M, L, XL, lo mismito que si estuvieses en una tienda de ropa, y que los hay blancos, morenos, bajos en colesterol... Entonces buscas los más baratos, porque a fin de cuentas un huevo es un huevo y lo único que quieres es comértelo ensopándole media barra de pan.

¡Este va por ti, mamá! –te dices orgulloso en la cocina simulando una chicuelina.

Lo coges con delicadeza, como si fuese un pastel de merengue, pero enseguida se acaba la finura y lo estampas contra el plato. Queda todo mezclado, cáscara, clara y yema, mientras piensas: ¡la he liado!

Agarras otro, le das un golpecito suave contra el borde del plato, y no se abre. El segundo golpe, y nada, con rabia le das el tercer golpe, sintiendo como si el huevo te mirase con recochineo y te dices, pero bajito para que no te escuche, que un maldito huevo no va a poder contigo, ni mucho menos para darle la razón a tu madre. Pero el huevo rebelde, y como si te estuviese leyendo el pensamiento, se espachurra entre tus dedos, que lenta y pegajosamente se va esparciendo por la encimera, gotea por la puerta del mueble, y por más que pones la mano en un intento de frenar su viaje hasta el suelo, la clara arrastrando la yema ya ha pringado media cocina. Menos mal que compartes piso con tres “adanés” (como los llama ella), porque a estas alturas y si fuera la cocina de tu madre, ya estaría histérica.

El tercero no se resiste, al primer golpe contra el borde del plato se abre en dos. ¡Lo tienes dominado! En ese preciso momento te das cuenta de que el triunfo es demasiado corto, y empiezas a preguntarte si se echa en la sartén con el aceite frío o caliente. Mejor frío para que no se queme, y enciendes el fuego. En esto suena el móvil, tu amigo Pedro se enrolla con cualquier tontuna hasta que das media vuelta, el aceite está que arde, vaya, así se hace antes. Lo sueltas con brío y ves con desesperación al pobre huevo retorciéndose sobre sí mismo mientras se carboniza, y no puedes hacer nada para salvarlo porque el chisporroteo del aceite te impide el paso. Enterrado el huevo en el cubo de la

basura y con las tripas en guerra, rebuscas alguna lata de atún (de las que te trajo en su última visita), y llegas a la sabia conclusión de que la primera persona que pronunció la frase “más fácil que freír un huevo” no pudo ser otra que una madre despechada porque su hijo se iba de casa.

Vuelve a sonar el móvil y quién va ser sino ella, que debe estar imaginando la escena.

- *¿Qué has comido hoy, hijo?*

- *Huevos fritos mamá...*

- *¿Y te han salido buenos?*

- *Buenísimos mamá, ¡buenísimos!*