



Primer Premio

del

Segundo Certamen Literario

de

Cuentos Gastronómicos

El postre de limón

Carlos Eduardo Bonicatto

Delicadamente, con deliberada suavidad, casi con sabiduría, sin apoyar los dedos índice y pulgar que sostenían cuidadosamente la ramita verde de menta, colocó la ofrenda final en el vértice frontal del plato cuadrado, para que ella lo viera, que llamara su atención, como si fuera una señal de primavera, un vestigio concreto de la huerta, un trozo de su corazón convertido en una flecha de caramelo que daba singularidad a las pequeñas hojas. Martín, la miraba por la ventanilla que comunicaba la cocina a la barra y al amplio salón rectangular. Celeste, concurría todos los días a desayunar y almorzar ligeramente. Trabajaba en un edificio gubernamental situado a pocos metros. El restó estaba ubicado en una esquina, ocupando aproximadamente quince metros por cada lateral. A lo largo de las ventanas, se

ubicaban asientos fijos separados por una tabla del mismo color roble rojizo. Enfrente, la amplia barra y detrás la pequeña ventana hacia la cocina, por donde dejaban los pedidos y se pasaban los platos terminados. Desde el lugar de los comensales, se veían pasar nerviosamente las figuras de trajes negros y rojos, del cocinero y ayudantes. Parecían siluetas errantes y confusas, difíciles de identificar, en medio de una actividad frenética. Sin embargo a veces, por pequeños espacios de tiempo, Martín la observaba por un rincón de esa pequeña ventana pasa platos. Ellos, los integrantes de la cocina, podían ver bastante más. Martín, cuando ella se sentaba en el cuarto asiento, tenía ante su vista, directamente, la manifestación de su belleza. En esa ubicación no había obstáculos, ni columnas, ni mesas, nada. Celeste, rubia, siempre prolijamente vestida, con simple ropa de trabajo administrativo, pero con algo cotidiano que la distinguía. Un adorno en su pelo, una flor blanca por ejemplo, o una pulsera de colores, o una vincha. Pero allí estaba, distinta. Para él, única. Casi como exhibiendo ese andar que la distinguía. Martín, aún estando en la cocina, estaba seguro de reconocer su perfume, suave y algo frutal, cuando ella entraba al restó. Nunca le había dicho nada. La miraba y sonreía. La veía almorzar o desayunar. La amaba en silencio. Se habían cruzado al entrar o salir. Nada más. No obstante, cuando se tomaba el brevísimo segundo de mirarla al llevar un plato terminado, le parecía advertir que ella también dirigía su mirada a la ventana semi escondida. Martín, encontró en el arte de la cocina, un modo, una manera distinta de comunicarse. Era verdaderamente un arte. La posibilidad de la palabra convertida en algo que provocaba todos los sentidos. Transformaba la naturaleza, en aromas, figuras, sabores, colores y siempre, siempre, algo diferente. La cocina era una síntesis. Una formula final con parte del alma del cocinero, de la ansiedad y la expectativa de quien ordenaba el plato, del instante de la creación de cada día, de los humores, de la calidad de cada producto que se incorporaba, de la combinación exacta, de la búsqueda del equilibrio. Pero además, de lograr que el sabor principal, sólo tuviese la elegancia de asomar como si fuera un gesto, sin matar a los demás sabores que contribuían a otorgar a cada plato la personalidad definitiva. Quizás esto fuera lo más importante. Martín, el cocinero, el responsable de tan difícil armonía, que tenía una risa frecuente y musical de dientes muy blancos, necesitaba otras palabras. Y las encontró entre los vapores surgentes de las ollas, en el ruido de platos y cubiertos, en la premura del menú del que tiene que volver al trabajo, en la quietud del que pretende vivir la sobremesa, en el placer de tocar la verdura fresca en las mañanas, en el arco iris de las frutas, los dulces y las carnes. Sonreía siempre, con una boca ancha, cuando cada plato en el preciso instante del último arreglo, listo para buscar la ventana y la mano presta de la moza,

coabraba vida, era ya el nombre, el algo que lo identificaba, el gusto propio del aceite de oliva, el ave o el pescado, la ensalada mediterránea, o las aceitunas griegas, o el lomo con salsa de vino tinto o el verde rojo del tomate o la salsa agridulce de colores. Cuando podía por la ubicación, y luego de preparar algunos platos especiales, seguía a la moza con la mirada, para intentar ver el gesto del comensal al recibirlo. Necesitaba comprobar el efecto que causaba la comida en el del destinatario de cada pequeña obra. Era él mismo quien se iba con sus ojos hasta cada mesa, el que revivía con la sonrisa o la mueca de placer del bocado que sorprende. Era vital para él, como artesano, como un escultor del fuego, los woks y las sartenes, saber de qué manera apreciaba cada persona el gesto intimo del cocinero de colocar una hoja verde o una ramita especialmente cruzada sobre la carne cocida y apenas rosada en su centro, para marcar la relación entre el color, el sabor y el dibujo final del esfuerzo concluido. Le maravillaba pensar que cada plato era una creación diferente, que era inagotable la búsqueda diaria de la conjunción de tanta diversidad, el desafío permanente del arte de cocinar que se repite tantas veces como platos se pidan, como bocas y manos ingresen al restó. Tanto observaba los gestos de las personas cuando veían el plato depositado en la mesa, cuando se acercaban para percibir su aroma o cuando cerraban los ojos para concentrarse en el lenguaje de las papilas, que se dio cuenta que haciendo algunos cambios modificaba los gestos, la sonrisa y hasta algunas exclamaciones. Advirtió que sus palabras convertidas en sabores, en gustos alternados, podían ser instrumentos de alegría, de concentrado placer, de la necesaria distensión del mediodía o la mañana. Y allí, recostado contra la mesada, un poco agachado para mirar por la ventana baja, decidió hablar a Celeste de ese modo cada día, en cada desayuno y en cada almuerzo, buscando en ella, cada vez, una expresión distinta, y llegando hasta su corazón a través de la comida, de su olfato, de sus ojos, de su tacto. Decidió que ese complejo de sensaciones fuera él mismo, que fuese tan particular que ella, de a poco, lo distinguiera paladeando, aspirando, trozando un pan entre sus dedos. Que fuera inocultable su presencia en cada creación de esa cocina, y que llevara en sus sentidos algo de él, Martín el cocinero, el hombre que la amaba detrás de la ventana. Que portara su sabor para el resto de la mañana o de la tarde, tan delicado y tan intenso, que la hiciera recordar en la frontera del sueño cada noche. El modelaría el lenguaje entre ellos serpenteando entre caminos dulces y salados. Entre desayunos y almuerzos. Qué maravilla la cocina. Qué mágica posibilidad nacía de la preparación de los platos. Qué privilegiado destino poder ingresar en el cuerpo de Celeste, por la boca, las manos y los ojos, casi inadvertidamente. Poder golpear su corazón a cada instante como olas en las rocas dejando su huella como el viento, a través de la

comida. Así había comenzado una mañana de lluvia. Celeste llegó con una compañera y pidieron café, leche y una medialuna cada una. Era primavera, y esa mañana había bajado la temperatura. Martín habló con la moza, indicándole cómo debía servir el desayuno y agregó un medallón de chocolate de tamaño pequeño y dibujó en su frente una sonrisa. La vio sonreír al verlo, y levantar la vista como buscando alegre una respuesta. Al mediodía, la ensalada con hojas verdes tibias y trozos de pollo, fue acompañada con una suave y especial vinagreta, y con caramelo, dibujada en el plato, sólo el de ella, una sonrisa, igual que la del medallón de la mañana. Un pequeño tren de mazapán más adelante, unas semillas de sésamo imaginando un perfil de un rostro sugerente, unos granos de arroz comenzando el risotto, edificando una C del inicio de su nombre, distribuidas en el borde del plato. También las especias, los aromas se constituyeron en un mensaje. La canela a la mañana, un poco de amarillo azafrán, ramitos de perejil, o granos de pimienta formando alguna letra, un puré de manzana semejando una pequeña lomada con una bandera y otra letra. Martín para evitar que otros compañeros o los dueños notaran sus mensajes, comenzó a incorporar creaciones individuales en otros platos destinados a otras personas, dibujos diferentes de caramelo, terrinas con alguna especia diferente, helados con frutos rojos mezclados con gajos de naranjas. Los clientes de a poco, comenzaron a descubrir y esperar las diferencias y luego cada vez concurría más gente esperando la sorpresa, lo distinto, un aroma o un color que combinara con el día de sol o de lluvia o a veces con la vestimenta de las damas, un pétalo de rosa roja para combinar con un anillo o una blusa que engalanaba un mediodía de primavera. Un rincón de la cocina era el archivo de las diferencias: polvos, flores, esencias, fragancias, mermeladas, caramelos, hierbas aromáticas, hojas verdes, frutas. Un día, apenas comenzado el horario del almuerzo, con un cielo de nubes bajas y una llovizna cálida, llegó Celeste del brazo de un hombre joven de traje y corbata a rayas. Pidieron pastas que llegaron a la mesa sin mensajes. Solicitaron un postre helado con crema de limón, para compartir. Un dulce con dos cucharas. Un acto de amor en la mesa cuatro, la que se veía de la cocina sin reparos. Martín no pudo decorar ningún plato en ese mediodía. La gente, los que asiduamente buscaban el dato diferente, preguntaban sobre el cocinero, si estaba enfermo, si había faltado, si regresaría, que había pasado con la magia cotidiana. La ausencia de detalles, de pequeñas ramas, de frutos, de dibujos con caramelos de colores, las líneas de mermeladas, las finas láminas de chocolates, quedaron mudas en su corazón. No nacían los versos acostumbrados formados por alubias, rúculas, pastas o carnes con jugos tan justos y precisos como relojes. Las manos se quedaron sin palabras, sin sonidos, sin ganas. Sin embargo, como si debiera concurrir a un

duelo, o a una obligada despedida, o esculpir una escultura con un destino sin par, preparó ese postre de limón, del oro eterno del mediterráneo, como si fuera el único plato del día, con la paciencia apurada de un artesano que definía su vida con la obra de sus manos. Tejió sobre el helado blanco un círculo de manos enlazadas, una combinación de abrazo y despedida, y una sonrisa convertida en una mueca de angustia y un sol, más amarillo todavía. Se acercó a la mesa y pidió permiso para explicar el valor del amarillo en ese postre. La historia del limón cultivado en terrazas, nutriéndose de los soles intensos, como los amores que viven los hombres de esas tierras. Dijo que el limón apagaba la sed de los viajeros, producía azúcares y dulces maravillosos, sazónaba ensaladas, carnes y manjares. Que era como la vida, belleza, aroma, pasión, diversidad y unidad, y que por eso el sol había depositado en ese fruto su color tan amarillo, para llamar la atención eternamente. Que ese postre, estaba tan lleno de pasión, tan pleno de sol, que no tenía nombre, para que cada uno lo llamara de manera diferente. Que era como el arte de la cocina, distinto cada día, distinto para cada uno que probara un bocado, o que aspirara un aroma, como una pintura o una escultura, como las obras de arte. Dejó de hablar y la miró por breves segundos. Dio media vuelta y caminó hasta la cocina...Al otro día ella volvió sola, pidió a la moza el postre de limón sin nombre, con dos cucharas, y esperó...
