



# **Al marido hay que cuidarlo**

**Sergio Ezequiel Garrone**

**P**romediaba la mañana de un lluvioso sábado de septiembre cuando ella entra a la cocina dispuesta a amasar bavette.

A dos cuadras de su casa hay una muy buena fábrica de pastas, pero prefiere el ritual de la preparación, lucirse con el palo de amasar; la atrapa la deliciosa aventura de transformar un poco de harina en una maravillosa comida



---

sintiéndose admirada del resultado obtenido por el arte efímero que con tanto talento practica.

Pone la pava en la hornalla y prepara el mate con yerba sin palos.

Cada almuerzo o cada cena que le toca preparar, recuerda las palabras de Fernand Point: “*No se cocina bien sino se hace con amor*”, esto dispone su corazón y pensando en la persona amada deja que sus dedos respondan a su sentimiento para transformar los productos en una comida donde el sabor y el afecto se presentan en el resultado final y ocasionando el deleite de “su” comensal.

Dispone medio kilo de harina en forma de corona, sobre la que deposita cinco huevos y dos cucharaditas de aceite; mezcla agregándole agua, uniendo los ingredientes hasta que se forme una masa elástica. La deja descansar, tapándola con un repasador.

Da vuelta la tapa de la pava y al notarlas gotitas condensadas sabe que es el punto justo para comenzar a disfrutar de unos amargos.

La lluvia arrecia contra la ventana, mientras un relámpago fulguroso ilumina la cerrada noche de la mañana tormentosa.

Ella contempla la lluvia a través de la ventana que da al patio; entorna sus ojos con ensoñación, evocando gratos recuerdos juveniles, de paseos románticos bajo la lluvia a paso lento, pleno en proyectos e ilusiones.

Recuerda a su abuela materna, a quien había tomado de ejemplo y refulge en su mente aquella frase que tantas veces le escuchara: “*al marido hay que conquistarlo por el estómago.*”

O la que solía repetir con insistencia: “*Caricias y una buena comida, esa es la fórmula*”; a la vez que su abuelo asentía con complicidad.

Con un palote estira la masa finita y a cuchillo corta cintas de un centímetro. Enharina la mesada y esparce la pasta, dejándola descansar por lo menos una hora para que se seque.

---

---

Vuelve a mirar por la ventana y observa como las gotas juegan con las glicinas dándoles mas intensidad a su violáceo vestido.

Escucha acercándose, pasos que le son gratamente conocidos y siente que su corazón se acelera.

Ella está en la cocina picando cebolla que incorporará al tuco, el cuchillo sube y baja trozándola bien pequeña, que aporte su gusto pero que no se vea, disimulándola en el carmín tomateano; la acidez penetra en sus ojos glaucos que reaccionan con lágrimas, las seca con el revés del delantal de dudosa pulcritud refregándose el ojo derecho, él mas afectado, con el dorso de su mano izquierda mientras emite una interjección de queja.

La elevada temperatura en el estrecho recinto, se manifiesta en su frente perlada por profusas gotas que bajan raudas.

El morrón verde de considerable tamaño sufre el contacto con la filosa hoja, a la vez que él hace su ingreso a la cocina, sigilosamente, a paso lento.

Separa de la mesa la silla de madera, se sienta y enciende uno de los pocos cigarrillos negros que fumará durante el día; apoya su espalda en el respaldo de mimbre, inclina todo el peso de la silla sobre las patas traseras, balanceándose hacia delante y hacia atrás cual columpio infantil, mientras la mira suavemente, casi con disimulo.

El apio es ahora la victima del acero, “finito, finito”, como suele recomendar ella, agregándolo con algunas hojitas para que le transfiera al preparado ese aroma anisado que suavizará la acidez; si son pocas, no cumplirá su misión y si son muchas le dará un gusto tan intenso que dejará de ser tuco.

No se dio vuelta aun, pero sabe de su presencia.

El aroma que emana el cuerpo de él, donde el agua de colonia “El mayoral” (Que lo acompaña desde su adolescencia), se combina con la profusa transpiración (que también lo acompaña desde su adolescencia) y la respiración entrecortada de se confunde con el contrabajo de la orquesta de Di Sarli que despliega su ritmo a través de la radio, hospedando las corcheas en ambos cuerpos, separados pero danzando unidos a través del pensamiento, como tantas veces lo hicieran en las tanguerías de Villa Crespo.

---

---

Ocho hojas de laurel y tres ajos enteros tienen su destino en la cacerola de barro que la acompaña en la cocina desde hace 29 años, sabiendo de sus habilidades culinarias y escuchando sus secretos como testigo silenciosa, compartiendo sus alegrías y varias veces fue receptora de sus lágrimas, que le transferían al preparado un dejo amargo con trozos de su propio corazón.

Percibe los ojos de su esposo mirándola, deseándola.

Un caldito de verdura previamente disuelto en agua caliente para integrarse, dejando de ser dos (como la fusión de dos cuerpos anhelantes) un sabor a la preparación que ya comienza a emanar un atrapante aroma, poniendo en funcionamiento las glándulas salivales a la espera, deseosa, del anunciado final.

Sobre la tabla de madera seis tomates peritas sienten el rigor del filo, perdiendo su forma, entregándose a su salseo destino final, pereciendo sobre las llamas purificadoras.

Varias veces la salsa le salió muy ácida por culpa de los tomates o de las cebollas, es por eso que comenzó a agregarle, tal como le recomendaron, una cucharita y media de azúcar; también le habían dicho que un trocito de chocolate era una buena solución pero nunca se animó.

Sus glándulas sudoríparas están más activas, no solamente por la elevada temperatura que hay en el recinto, sino también por la actividad hormonal en cerner.

Ella toma el asa de la cacerola con la mano izquierda que tiene un guante protector y con la derecha hace girar la cuchara de madera, revolviendo lentamente el preparado en forma contraria a las agujas del reloj.

Él pita lenta y profundamente exhalando el humo por su comisura derecha, entrecerrando sus ojos, mirando de costado, como si estuviera ausente, pero con cierto aire de superioridad, creyéndose John Garfiel en “El cartero llama dos veces” a la espera de Lana Turner, para revivir aquel famoso beso que tanto la había hecho suspirar a ella mientras lloraba frente a la pantalla del cine Gran Splendid; el mismo que los tuviera cada primer sábado de mes entre sus

---

---

visitantes en la doble función de las 15 horas, durante los cinco años de su noviazgo.

Ella se sabe mirada, deseada y mientras pone en la cacerola el puré de tomate, gira apenas la cabeza, lentamente, viéndolo con el rabillo del ojo, lanzándole una mirada lujuriosa y a media voz le pregunta “¿vos, querés?”

Los ojos de él recorrieron su cuerpo en toda dirección, ese cuerpo que tan bien conocía y que tanto placer le proporcionaba; esbozó una media sonrisa, mientras en la comisura izquierda el cigarrillo hacía equilibrio, acumulándosele cenizas donde unos segundos antes había papel y tabaco-

Mas allá del convite, y casi como un juego, ella siguió cocinando, fingiendo con su actitud, no haber pronunciado aquellas palabras.

Unas hojas de estragón junto con un poco de perejil para suavizarle el sabor, una pizca de ají molido y una cucharadita de páprika ayudaron a aromatizar mas aun el tuco, mezclándose en el aire con los efluvios amorosos que emanabas los dos cuerpos deseosos.

Emulando a Dona Petrona, le agrega a la salsa un vaso pequeño de oporto para que le confiera a la preparación mas cuerpo.

Nuevamente en forma lenta, ahora girando como las agujas del reloj, revolvía el sabroso preparado, casi listo para ser degustado.

Sintiéndose cada vez mas apetecida, giró nuevamente la cabeza; ambas miradas se fundieron en un abrazo silencioso, no era necesaria palabra alguna; sin embargo estimó imprescindible reiterar la pregunta. “¿vos, querés?”

El se fue levantando lentamente, mientras movía la cabeza de arriba hacia abajo varias veces a modo de respuesta. Tomó la parte inferior de su camiseta musculosa , la pasó por su calva secándose la profusa transpiración y premiosamente se retiró de la cocina.

Ella tomó la perilla de la hornalla, la giró toda hacia la izquierda, puso entre las llamas y la olla un disco de amianto, para que se cocine “bajito, bajito”. Poco le faltaba al tuco para estar a punto, ellos ya lo estaban

---

---

Pasó el trapo rejilla por la mesada para librarla de las impurezas, se seca una vez mas las manos con el repasador, se quita el delantal tirándolo sobre una de las silla y dice para sí aquella frase que le enseñara su abuela materna y que solía repetirla casi como una letanía “al marido hay que cuidarlo”.

Suspira profundamente y sale a su encuentro.

---