



Todo listo

Virginia Fernández

La casa estaba lista para recibirlos. Todo ordenado y limpio. En el fondo, la mesa puesta en el quincho, los platos de madera que me regaló mamá hace unos años y un Malbec decantando en la jarra de vidrio sobre la larga mesa adornada con un mantel multicolor; los cubiertos para el asado con empuñadura de madera y los cuchillos en vaina de cuero crudo repujada y cosida con tiento, todo un lujo hecho a mano, que estaba esperando la llegada de amigos y familiares para compartir algo más que un almuerzo.



En la parrilla, las achuras iban marchando. Tuve suerte porque el carnicero consiguió ubre, un manjar que no comía desde que era chica, pero además se completaba con chorizos, morcillas, chinchulines, riñoncitos, mollejas y tripa gorda.

Fuera del quincho, a un costado del jardín, se estaba cocinando la comida principal “asado con cuero”, una sorpresa que nadie esperaba y confieso que para mí también era la primera vez, porque asados comí miles, pero con cuero sería mi debut.

La preparación no fue tan fácil, tuve que pedir ayuda a dos expertos que se dedican a su preparación en el campo, y como el evento era especial, valía la inversión.

Sonó el timbre, eran Ana y Gustavo, amigos desde la adolescencia que me han acompañado a lo largo de la vida, apoyándome y queriéndome. Nos pusimos a charlar, compartimos un vinito, unos pancitos saborizados con manteca y hierbas. Con Ana agregamos a la parrilla tomates, papas y batatas con cáscara, trozos de zapallo, ajíes verdes, unas cebollas y ajos.

Era junio en la ciudad de Buenos Aires, estaba fresco, húmedo y tenía ganas de llover, pero se estaba portando bien, mientras... la media res se estaba asando.

El timbre comenzó a sonar con mayor frecuencia, los invitados llegaron muy puntuales, era el momento de comenzar con el ritual de la picada. Mi marido y yo teníamos todo preparado en la cocina y fuimos trasladando las bandejas a la mesa principal. Mucha charla y cosas ricas, pancitos con salame o longaniza, queso de campo, que trajimos el fin de semana anterior desde Mercedes, una ciudad que está a unos setenta kilómetros de la capital y se especializa en la elaboración de chacinados, encurtidos y quesos artesanales.

Los invitados disfrutaban, comían, contaban historias y bebían. Me pareció que los asadores debían contarnos cómo se prepara tan rica comida. Tomé un tenedor y golpeé una botella para atrapar la atención: - les presento a los asadores, los señores Don Francisco y Don Luis, ellos les contarán cómo están preparando lo que en un ratito vamos a almorzar “asado con cuero”. Estalló un cálido aplauso.

La voz cantante la lleva Don Francisco: - muy buenos días a todos, lo que están viendo (mientras señalaba con su índice el lugar de la cocción) no comenzó aquí. Cuando empezamos a cocinar la carne, ya estaba condimentada con sal, pimienta, ajo, nuez moscada, vino y vinagre y había macerado el tiempo suficiente. Al llegar, armamos el sitio para la cocción. Hicimos la zanja en la tierra, colocamos la leña, encendimos el fuego y lo mantuvimos por casi tres horas cuidando que no se consuma la leña, sacamos las brasas, limpiamos el hoyo y colocamos la carne sobre él con el cuero apoyado en la tierra, tapamos la carne con una chapa de zinc y sobre ella colocamos las brasas que habíamos sacado de la zanja y las mantuvimos por dos horas más, que se cumplirán en pocos minutos.

Al rato, todos pudimos ver cómo Don Francisco y Don Luis sacaban las brasas, levantaban las chapas, daban vuelta la carne para limpiar el cuero y trozar para comenzar a servir.

Ana y nuestros hijos nos ayudaron trayendo las ensaladas que no pueden faltar para acompañar la carne, servimos las achuras y las hortalizas y repartimos en diferentes puntos de la larga mesa potecitos con chimichurri, un condimento criollo típico de esta hermosa tierra, que se hace con la mezcla de ají molido, orégano, pimentón, ajo picado, perejil picado, sal vinagre y aceite.

Mientras todos se servían, mi marido pidió la palabra para hacer un brindis, levantó su copa y pasó el otro brazo por encima de mi hombro, mientras decía: - qué bueno que estamos todos juntos para festejar...

Comencé a escucharlo, pero me abstraí en mis pensamientos y me pasaron por la cabeza miles de recuerdos familiares, profesionales, de cuando era niña, de personas amadas que ya no están, en fin! Cuando volví a la realidad él decía: -¡Felices cincuenta años mi amor! Lo abracé, se sumaron los chicos y mi mamá. La casa estaba llena de afectos. La comida nos acompañó a lo largo del día y continuó la charla, las risas, las anécdotas y disfruté a pleno el día de mi cumpleaños.
