

Arroz con leche

Ana María Correa Prada

Mi suegra cocina como los dioses, y como las musas, y como las hadas y como los magos, mi suegra cocina mejor que todos ellos juntos. De la nada, con dos tonterías que ni se acordaba que tenía en la nevera, es capaz de hacer un plato exquisito, para chuparse los dedos, para pedirle que lo repita dentro de unos meses, pero ya no recuerda los ingredientes

y no lo puede reproducir. Todo le sale bien, sea dulce o salado, elaborado o sencillo, a la plancha, al horno o a la cacerola, cuando ella cocina no quedan vestigios. Siempre esgrime la tonta ilusión de que dejemos algo para la noche, trae la fuente con un socarrón comentario del estilo ‘hoy he cocinado para un regimiento’, ‘se me ha ido la mano con las cantidades’, ‘cualquiera pensaría que tenemos invitados’, pero no nos hace mella, la miramos con compasión pensando que a la noche tendrá que cocinar otra vez.

Algunas veces hago un esfuerzo sobrehumano para no repetir pero es imposible, mis papilas gustativas me piden por favor un poco más, saben que se pasarán la semana saboreando las ensaladas del comedor de la empresa o los congelados que pongo en el microondas cuando llego agotada de trabajar, pobrecitas, desean atesorar un recuerdo más preciso de lo que llegará dentro de una semana, cuando volvamos todos a comer con ellos. Hemos encontrado el momento ideal para reunirnos, el sábado al mediodía vamos a su casa sus dos hijos, las dos nueras y mi sobrinito que todavía no camina y al que le escatimamos vilmente algunos manjares porque ‘aún no los sabe apreciar’, mientras no se dé cuenta de lo que hacemos nos queda una porción más de pastel.

Tiene algunas recetas preferidas que originalmente pertenecieron a una revista o a un libro, pero que ahora son de ella, con su mejora y su toque personal. También existen las secretas y sagradas que cuando alguien se las pide, se limita a sonreír y decir humildemente que nos son tan buenas, que el gusto especial lo da que no se comen en cualquier restaurante ni están industrializadas y si ella da la receta y la pueden hacer cuando quieran, ya no les parecerán tan ricas porque no tendrán el importante ingrediente de la originalidad, de ser algo que se degusta esporádicamente y por eso se aprecia más. En otro grupo están las raras, las que heredó de su infancia en el campo, con guisos que ella llama ‘de pobre’ y que son manjares dignos de la mesa de cualquier potentado, con preparaciones arropadas por las hojas de las mazorcas del maíz o con el pan y las pizzas caseras que amasaba de niña para sus seis hermanos.

En ninguno de estos conjuntos está el Arroz con Leche que le queda como a nadie, con el punto justo de dulzor, con el toque apropiado de vainilla y cáscara de limón, con los granos que se lucen enteros, cocidos y aterciopelados, con la leche cremosa y con las tenues pinceladas de canela. Es el postre preferido de mi marido y estoy empeñada en que me quede igual y además

¡sin pedirle la receta! No es una cuestión de orgullo, se la pedí varias veces y por una cosa u otra cambiamos de tema y después nos olvidamos. Yo soy doctora en química, trabajo en un laboratorio de investigación con la minuciosidad de cualquier científico, soy inteligente, disciplinada y tenaz, capaz de reproducir cualquier fórmula por más compleja que sea, encararé el reto de hacer un postre de los más comunes del mundo como lo que es, una fórmula química cualquiera. No es una cuestión de orgullo, es una cuestión de honor.

Experimento 1:

Partir de una receta de Internet, hacerla sin modificación y documentar cuidadosamente las materias primas utilizadas, las cantidades y el proceso de elaboración.

Resultado:

Es rico pero no igual, es menos dulce.

Experimento 2:

Agregar un poco más de azúcar.

Resultado:

El mismo que el experimento 1 pero más dulce, no es igual.

Hoy hay Canelones de Espinacas con salsa de tomate, salsa bechamel y queso parmesano para gratinar. Mi cuñado aporta el vino y nosotros algo para picotear mientras charlamos y ponemos la mesa. No se puede describir la delicia de lo que estamos comiendo, cada bocado nos sumerge en un reverente silencio, el único que habla es mi suegro, que como está acostumbrado a las delicias con las que diariamente lo alimenta su esposa no le da la importancia que le damos nosotros, que sólo la disfrutamos una vez a la semana. De postre saboreamos creps rellenos con manzanas caramelizadas y quemados al ron que están para repetir infinitas veces. Durante el almuerzo nos avisa que el próximo sábado nos espera a la noche porque preparará la cena anual para los tíos, o sea los hermanos de ella con sus parejas y los de mi suegro con las suyas.

– ¿Entonces no vendremos a almorzar? –bromea mi cuñado.

– Yo puedo venir a ayudarla desde la mañana, para limpiar, hacer alguna compra de último momento o estar pendiente de lo que necesite en la cocina – me ofrezco diligente y sincera.

– ¡Pepa! –dice riéndose–, si sólo serán treinta invitados.

¡Treinta personas! Me canso sólo de pensarlo, además es mentira que vienen únicamente los tíos, siempre hay algún primo colado con los pretextos más inverosímiles.

– Mi hija recién se separó y está deprimida –fue la excusa de hace dos años de una tía, la aludida estuvo eufórica toda la cena brindando porque ¡por fin! Se había quitado al mujeriego del marido de encima.

– Mi hijo aprobó el master, llegó al país hace un mes y está desesperado por veros a todos –adujo otra tía el año pasado y yo me pregunto ¿por qué esperó un mes y no nos invitó a su casa? La que no conocemos a pesar de que se la compró hace tres años y no deja de hablar de lo grande y cómoda que es.

– Mi hija y el marido tienen una hermosa noticia que quieren comunicar a todos juntos –es la tontería que alega uno de los tíos este año, cuando los vea les sugeriré que la próxima vez envíen un correo y nos enteraremos con segundos de diferencia.

La verdad es otra: cocina mi suegra y nadie quiere perderselo.

Experimento 3:

Reducir el azúcar hasta el nivel inicial e incrementar el limón y la vainilla.

Resultado:

Incomible, queda con un gusto agridulce que, siendo generosa con mi esfuerzo, es asqueroso ¿deberé incrementar por separado ambos ingredientes?

El sábado es una fiesta, somos casi cuarenta y estamos distribuidos por donde podamos sentarnos. Los platos que preparó no parecen complicados pero todos son exquisitos. Previendo que no podríamos estar sentados a la mesa y utilizar cuchillos está todo cortado del tamaño de un bocado. Hay carnes en salsa, cazuela de pollo, paella de mariscos que va cocinando mientras recibe a la gente, ensaladas tradicionales, otras originales y transgresoras y variedad de postres donde incluye una Espuma de Naranjas que daría envidia al chef más afamado del mundo. Todo en su punto, todo para repetir, todo tan ligero que se

puede comer con la certeza de que se digerirá en un santiamén. Lo único que no es casero es el pan porque este año somos demasiados, el año pasado hizo unos panecillos con sabores con los que me descarrié.

Cuando estamos tomando el café y alabando el opíparo banquete yo me percaté de la verdad, mi suegra tiene un secreto. Es la única explicación posible. Puede ser el horno, la cocina, las cacerolas, los condimentos, que tome alguna droga para rendir tanto o es todo a la vez. Lo que sea yo lo voy a descubrir. Los experimentos cuarto, quinto y sexto me llevan a callejones sin salida que convierto en inexistentes: tiro astutamente el brebaje maléfico resultante a la basura antes de que mi marido lo vea.

Experimento 7:

Dejar el arroz remojando en la leche veinticuatro horas.

Resultado:

Puré de harina de arroz ¿habrá que dejarlo menos tiempo?

Hoy vamos al festejo de los sesenta años de un amigo de mi suegro. Eran compañeros de trabajo cuando ambas parejas iniciaban su aventura de ser padres, mi marido y mi cuñado tienen las mismas edades que sus dos hijas y ambas parejas acunaron el ilusorio sueño de que algún día podrían ser consuegros, pero los cuatro están felizmente casados con otros cónyuges. Es una reunión familiar donde todos colaboramos con lo que queramos para comer o beber. Nosotros aportamos una caja de vino tinto, mi cuñado una de blanco y mi suegra un Lemon Pie. Aún recuerdo que la primera vez que lo probé sentí una profunda emoción, era lo más delicioso que había comido jamás en un postre. La crema de limón me inundó la boca y el merengue explotó contra el paladar. Pensé que era el impacto del primer bocado pero se repitió en los siguientes, cuando levanté la mirada vi que los demás estaban pasando por el mismo placer.

Estoy sentada al lado de un sobrino del homenajeado que no deja de comentar que está en el horno lo que ellos han traído, una ‘sorpresa con camiseta’ que es la especialidad de la esposa y que nos va a dejar sin palabras. Es cierto, no tengo vocablos para describir el milagroso proceso alquímico que produce que una salchicha con queso de las que se compran en el supermercado esté achicharrada, cuando el beicon que la recubre está crudo.

– Deliciosa, ¿verdad? –pregunta con un candor que no le permite ver que soy incapaz de tragarla.

– Interesante –contesto lo más neutra que puedo.

– Vosotros, ¿qué habéis traído?

– Nosotros el vino y mi suegra un Lemon Pie.

– ¿Qué es un Lemon Pie?

– Un postre –afirmo manteniendo la neutralidad.

El resto de los platos aportados por los invitados están igual de ‘interesantes’. Los comensales alaban las delicias saladas que llegan a la mesa, nosotros nos mantenemos en silencio porque nos da vergüenza expresar lo que pensamos. La reunión es agradable y ruidosa, conversamos sin parar, se recuerdan anécdotas de la infancia entre risas y bromas, cuentan chistes y el vino hace su trabajo liberador y bullanguero hasta que llega el Lemon Pie. Cuando comienzan a probarlo se va produciendo un respetuoso silencio a medida que comprenden que están paladeando, lo que seguramente es el sabor de la felicidad.

– Es sublime –comienza el sobrino un poco aturdido–, es lo mejor que he comido en mi vida –termina con veneración.

– Te comprendo –le doy la razón pensando que en otras oportunidades había quedado mejor.

Los experimentos octavo y noveno pasan sin pena ni gloria, y sin los resultados buscados.

Experimento 10:
Utilizar la olla a presión.

Resultado:
Averiguar con qué se limpia la leche quemada y el arroz pegado en el acero inoxidable.

Hace un mes mi suegra nos comentó que decidió hacer un curso de cocina, todos la animamos pensando que si cocina como lo hace siendo autodidacta, cuando aprenda con un profesor será insuperable. Nos equivocamos, en la segunda clase la profesora le pedía consejos porque se percató de que la alumna sabía más que ella. Dejó el curso porque se aburría y era una pérdida de tiempo. Yo he avanzado con mi espionaje sobre su secreto pero los resultados son negativos. La cocina es de la misma marca que la mía, las cacerolas casi iguales y compramos las materias primas en la misma cadena de supermercados, estos descubrimientos me preocupan porque no me parece alocado pensar que recurre a alguna sustancia, probablemente ilegal, para hacer todo lo que hace y tan bien.

Experimento 11:
Cambiar la marca del arroz.

Resultado:
¡Muy bueno! Se parece bastante pero está un poco seco ¿deberé poner más leche o menos arroz?

Me doy por vencida, ya estoy cerca de la fórmula, sólo necesito el dato de las cantidades exactas y se lo voy a pedir el sábado para no perder más tiempo. Además la pregunta es muy específica y se nota que lo sé hacer, que apenas me falta un detallito.

Hoy nos estamos deleitando con una Corvina a la Vasca y hablando de postres, lo que me da pie para comentar que hice un Arroz con Leche pero estaba un poco seco.

– Eso es porque debes poner un litro de leche – afirma mi suegra, ella se queda lo más tranquila y yo me acabo de congelar ¿cómo sabe que puse tres cuartos litros? ¿Qué he dicho para que pudiera deducir que me falta agregar leche?

– Es verdad –reflexiono desconcertada–, un litro de leche... ¿para cuánto arroz?

La respuesta la da sin pensar que está revelando su gran secreto, el que golpea mi orgullo y mi honor, el que he estado buscando por meses, el que es la base de todas sus comidas, el que explica la rapidez con la que cocina, el que

demuestra que entre ella y yo existe un abismo insalvable. Soy una buena científica y con el tiempo lo seré más, hasta es probable que me destaque sobre mis colegas, haga publicaciones, dé conferencias y obtenga distinciones. Ella, ahora la comprensión me llega como un implacable huracán, es una gran artista, única, extraordinaria, de las que apenas hay un puñado en cada generación.

– ¡Ay! No sé Pepa, yo pongo un litro de leche en la cacerola y todos los demás ingredientes los voy agregando a ojo.

