

# Menú para toda la vida

**Jesús Oliva Navarro**

**L**a endeble puerta de madera chocó con más violencia de la deseada contra el desgastado marco y Silvio temió despertarla. Descubrió por el sonido de sus pies descalzos contra la envejecida tarima que el miedo era infundado, Elisa ya estaba despierta cuando llegó. Cargado con las bolsas de la compra contempló su silueta otrora voluptuosa convertida en lánguida sombra de lo que un día fue. El pañuelo en la cabeza, las ojeras

enmarcando sus ojos grises, los dedos huesudos un tiempo calientes, ateridos por fría anemia, y las uñas de los pies, antes vestidas con laca de vivos colores, hoy frágiles rebordes de queratina que se empeñaba en reconstruir sin éxito.

Le sonrió, y le dijo que no hacía falta, que podían haber pedido chino o thai, incluso un kebab. Ni hablar, contestó Silvio, te prometí una cena cómo Dios manda, no un *take away* barato.

La cocina era tan básica que a Silvio le darían ganas de llorar si no fueran por las ganas de reír ante semejante parquedad. Dejó las bolsas de plástico con el emblema del supermercado sobre el poyete. Habría deseado un mercado, por la frescura, los carros de la compra, las colas, la charla, los consejos del pescadero, las instrucciones de los cortes de la carne, ésta no caballero, llévase esa otra, sí, la falda, tiernísima; mas la tierra extraña le obligó a entregarse a la globalizada compra en una gran superficie, de halógena luz, fríos pasillos, deshumanizados cortes de roja carne sobre bandejas de poliespan techadas con papel film. Pero lo tenía todo, y si algo se olvidó, podría improvisar.

Qué hora es, quiso saber Elisa desde el zaguán de la cocina, y la respuesta le sorprendió. Tanto he dormido, preguntó o quizá exclamó sorprendida. Silvio se acercó, tomó sus manos y la miró a los ojos. No tenemos nada que hacer, le dijo, simplemente debes descansar. Voy a tardar un rato en prepararlo todo, ¿por qué no sigues durmiendo? Pero Elisa estaba cansada de dormir, de no salir, de sentirse gato encerrado. Salió al pequeño balcón y observó las calles estrechas atestadas de ciudadanos de origen magrebí que se gritaban de un lado a otro de la calle, riendo, de niños que jugaban a la pelota a pesar del tráfico. Divisó una pareja de adolescentes en el hervor del primer amor, las manos sudorosas adheridas por el pegamento de creer que se ha encontrado a la persona complementaria. Sintió un tipo de lástima que parecía más envidia que verdadera pena, y retornó a su sillón donde abrió el libro que estaba leyendo, releendo más bien para continuar con la historia. Nadie le preguntó, pero si lo hubieran hecho habría dicho que cuando se tiene poco tiempo, éste no se deber arriesgar con cosas que no puedan llenarte plenamente; más valía para Elisa bueno conocido.

Silvio trasteó en la cocina, midió tiempos, y se hablaron a gritos pese a lo pequeño del piso. Ponme música le pidió, y Elisa hizo un esfuerzo por alzar sus condolidos huesos hasta el reproductor. Jugueteó con los dedos sobre los discos y le preguntó qué quería escuchar. Tras negociaciones y quejidos por su parte,

---

se decantaron por la sensual trompeta de Davis, y dejaron que la tristeza de su jazz inundara la estancia, llevando ecos a la cocina donde los olores comenzaban a entremezclarse. Elisa recordó cuando vivieron juntos, y su norma, cuando uno cocinaba el otro comía. Para Silvio el arte de cocinar siempre fue un solitario placer, mientras la mesa era un compartido ritual.

Cuando la luz comenzó a abandonar la estancia, y el sol se alejaba por detrás de los tejados de San Andrés, Silvio comenzó a poner la mesa, con el esmero que siempre puso en una labor tan cotidiana. No dejaba caer los cubiertos, ni sujetaba los vasos con los dedos entrechocando, y doblaba con mimo incluso una servilleta de papel.

Huele bien, le dijo Elisa, sigues teniendo mano en la cocina. Supongo que sí, aunque los años, apuntó Silvio, me han enseñado más de un truco.

Elisa con su cuerpo menudo, devorado por la enfermedad se sentó de espaldas a la ventana notando entre los omóplatos la cálida brisa de la noche veraniega de la ciudad. Frente a ella, más canoso, más arrugado, más mayor, pero posiblemente igual de guapo, Silvio. Este colocó entre ellos una enorme fuente donde nadaban sobre olorosa mantequilla unos grandes caracoles y pedúnculos de niscalos. ¡Vaya!, exclamó como una niña pequeña ante una tienda de golosinas. Elisa adoraba los caracoles. Como respuesta, la media sonrisa de suficiencia que tanto la enervó al mismo tiempo que la encandilaba, de Silvio.

He usado, apostilló niscalos, que eran las únicas setas de buen aspecto. Pero no es época riñó Elisa. Quizá no tengan un gran sabor, apuntó Silvio, pero son hermosas. ¿Al horno? Quiso saber ella. Sí, golpe de sartén, al horno con los caracoles y se cubre de un poco de mantequilla. He buscado un blanco semiseco, pero este barrio es un infierno gastroenólico. Y esa, dijo Elisa, es otra de tus contracciones gramaticales irritantes y esnobs. Cierto, zanjó Silvio con una sonrisa.

Degustaron los caracoles y las conchas de los moluscos se fueron acumulando como parapeto orgánico a un lado del plato. Silvio contemplaba la destreza de Elisa succionando con fruición el interior de las guaridas donde la sabrosa y blanda carne se agazapaba, ansiado tesoro en oscura cueva.

---

– Me recuerda a París, comentó Silvio, cuando paseamos por el Sella, con *Notre Dame* de fondo, y llegamos a esa confitería con esos cruasanes. ¿Recuerdas que apenas veinte metros más adelante, dimos la vuelta para volver a por más?

– Claro que me acuerdo.

– ¿Qué tendríamos, veinte años?

– Veinte y dos. Fue poco después de mudarnos.

– Ah, es verdad, que dejamos la casa hecha un desastre, con las cajas a medio abrir. Menuda pereza al regresar.

La risa cristalina tan distinta a su manera de reír de entonces casi sobresaltó a Silvio. Su voz más ronca, más ajada, parecía remedar los veinte años, y de pronto los treinta que separaban ese pequeño salón del sur parecían conectar con el pasillo con el amplio patio de su casa de entonces. Casi juraría que escucha a Víctor ladrar al otro lado del cristal.

Se levantó y trajo para cada uno un cuenco de salmorejo cordobés.

La sonrisa de Elisa se tornó mueca suspicaz y los ojos chispeantes de antaño vencieron por un momento el grisáceo malestar de los últimos meses.

– ¿Salmorejo? ¿En serio? De qué va este juego Silvio.

– Dijiste que ya no te dejaban viajar. Que estabas muy débil y pensé. Si no puedo llevar a Elisa de viaje, traeré el viaje a Elisa. Y más vale destino conocido, ¿no es así?

Elisa cargó una generosa cucharada con la sopa fría y notó nítidos en boca el sabor del ajo que tanto había echado de menos mientras vivió fuera. Cerró los ojos extasiada. Le sobra ajo y le falta sal, comentó Silvio probando de su plato. Calla, susurró con los ojos todavía cerrados Elisa, está perfecto. Elisa se sintió correteando por las calles de su Córdoba natal, llevando los zapatos buenos de los domingos tras ir a catequesis primero y a misa de doce después, castigando el calzado en el empedrado de la calle.

---

– Se parece al de mi abuela. Gracias Silvio, de verdad. Está siendo una cena deliciosa.

¿Y cómo lo has hecho? Preguntó al poco. Sabes hacer salmorejo perfectamente, respondió con mala gana Silvio. Ya, pero adoro escuchar cómo se hace una receta, anda por favor, hazlo por esta pobre chica enferma. Si insistes, se cogen tres o cuatro tomates maduros, yo suelo usar de pera, bien maduros, ya sabes que es lo más importante. Miga de un buen pan a poder ser de pueblo, del día anterior, se pone en un recipiente, aceite de oliva, la mitad de lo que vayas a usar, un diente de ajo y se tritura todo. Poco a poco en hilo se emulsiona con aceite hasta obtener la consistencia deseada.

– ¿Y la sal?

– Bueno sí, un pellizco de sal y pimienta. Y luego lo paso por el chino. Así se queda una textura muy buena.

– Eres todo un maestro.

– Gracias.

Silvio se levantó una vez que hubieron terminado y retornó con una olla que depositó sobre una tabla de madera para no quemar el mantel. Retornó a la cocina y Elisa aprovechó para levantar ligeramente la tapa, ansiosa de descubrir el manjar que le tenía preparado. Llevaba sin meter un buen sólido al cuerpo desde que comenzara con la tortura del hospital de día, los sueros, los goteros de quimio y las innumerables analíticas. El olor de salsa de vino tinto le hizo reconocer las carrilleras de ternera al momento, y comenzó a salivar. Silvio regresó portando una botella de vino en la mano y el sacacorchos en la otra.

He tenido que comprar uno, no tienes de nada en esta casa. Es que estoy de paso, dijo ella sin atisbo de tristeza, dentro de poco me habré marchado, ¿me echarás de menos? Sí, respondió él, claro que te echaré de menos. Y todo este tiempo, ¿me echaste de menos Silvio? ¿Entre todas las demás? ¿Pensaste en mí?

Sí, pensé en ti, te he echado mucho de menos.

---

Silvio tenía muchos defectos, uno de ellos, o tal vez su mayor virtud, era que no sabía mentir.

Con gesto rápido descorchó la botella y vertió el vino color cereza madura en las copas; el olor a madera y una ligera acidez retronasal invadieron el paladar de Silvio.

– Sabes que no debo beber, no con los fármacos.

– Venga Elisa, un día es un día. Por nosotros. Y por lo que contiene esta olla. ¿La has abierto verdad?

– No.

– ¿En serio?

– No, en serio no, sí la he abierto. Me picaba la curiosidad.

– ¿Y qué?

– Que es como estar otra vez en San Sebastián, algo achispados, y tú erre que erre con el tabernero, pidiendo la receta de la carrillera, que no podía vivir sin ella. Adoraba llegar a casa y oler este guiso.

– Lo malo es que nunca lo dejábamos reposar.

– Es que estaba tan bueno...

– Atácalo.

Elisa notó nauseas por culpa de la enfermedad, pero hizo un esfuerzo y con el cucharón se sirvió una porción más generosa de la debida. La carne de ternera blanda como mantequilla se desmenuzó ante el mínimo contacto con el tenedor, la salsa espesa con sabor a vino y verdura, la zanahoria, el puerro y la cebolla. Silvio se recreó en el sellado de la carne, y esas tres horas a fuego suave que solía invertir en el guisado hasta obtener una carne blanda y con sabor.

---

Pero no has tardado tanto, apostilló ella. Es la magia de la olla rápida, respondió. Si yo no tengo olla rápida. No tenías. Es un regalo, contestó Silvio. No la voy a usar, protestó Elisa. Yo tampoco, sólo cocino con ella carrilleras apuntó Silvio.

– ¿Cuánto llevabas sin hacerlas?

– ¿Cuánto hace que te marchaste?

– Unos quince años.

– Entonces quince años, respondió con una sonrisa amarga Silvio. Y no volveré a hacerlas. Disfrútalas, es el último banquete de carrilleras.

Por el último banquete de carrilleras, alzó Elisa la copa. El entrecuchar los sumió en un brindis largo. Rellenaron las copas y con apenas luz indirecta se miraron largo rato, como solían hacer cuando paseando por la alameda veían algo que les resultaba gracioso, pero temían comentar por si el aludido los podía escuchar.

– Y viene el *grand finale*, pronunció con exagerado dramatismo, como un director de pista de un circo venido a menos, lo que siempre has deseado, el postre.

– He de reconocerle caballero, que no he perdido mi gusto por un buen postre, siempre dejo sitio incluso en esta maltrecha anatomía. Que pase pues.

Silvio puso frente a ella un trozo de tarta de queso, con una fina base de galleta machacada y un cremoso y amarillento relleno, coronado con un poco de roja mermelada, como sangre coagulada.

– New York New York - canturreó ella - no sabía que conocías la receta. Qué rica, qué lleva.

– La base es galleta de la de toda la vida, machacada, con un poco de mantequilla. Se prensa y se cuece en el horno, unos quince minutos. Luego el relleno es queso tipo philadelphia, azúcar, vainilla y limón.

– Ese es el sabor que no distinguía. Le da una acidez curiosa.

---

– Sí, todo al horno a unos ciento sesenta, cuarenta y cinco minutos en uno normal, casi noventa en el tuyo.

– A mí ni me mires, son los que venían con la casa. Recuerdas Nueva York, menudos siete días. Me habría quedado treinta más.

– Nos habríamos cansado.

– No, es una ciudad única. La gente, las esquinas, el olor, los *bagels*, Broadway, el *Papaya King*, qué batidos.

– ¿Cuándo fue? ¿En el noventa y nueve, el dos mil? Fue antes de las torres.

– La última semana de julio del noventa y nueve.

– ¿Cómo te acuerdas tan bien de la fecha?

– Porque a la vuelta manché.

El silencio se hizo largo y espeso. Ambos bajaron la mirada, y Silvio creyó intuir un reflejo húmedo sobre las pestañas inferiores de los cansados ojos de Elisa y lamentó no haber tenido más vista. Recordaba Nueva York con cariño por las risas y los juegos, por la juventud, la vida por delante, por el sexo, la cama revuelta, por no salir a ver el MOMA, porque amarse el uno al otro había sido mucho más importante.

– Pero lo pasado, dijo Elisa acariciando la mano de Silvio, pasado está. Gracias por venir a mi lado. Gracias por llevarme de viaje con tus platos, Silvio. Sabes que has sido el hombre de mi vida. Siento que no llegáramos a buen puerto. No sabía si llamarte, pensé que no querrías verme. Estoy sola y tengo miedo.

– Elisa, yo...

– Déjame terminar por favor, Silvio, o no podré decirte todo lo que quiero. Te elegí a ti. Elegí bien. Al menos un tiempo. Lo echo de menos. Sé que no le conocimos, pero le extraño, y te he extrañado todos estos años. No las

---



peleas y los silencios, ni la desconfianza. Echo de menos lo que tuvimos. Y me he dado cuenta al final. Cuando el tumor no me deja más tiempo. Estoy sola y tengo miedo. Estoy aterrada. O lo estaba, hasta que me llevaste de viaje. Hasta que nos perdonamos. Te quiero Silvio. Siempre te he querido. Y vivir contigo ha sido algo hermoso. Morir a tu lado, lo será igualmente.

Silvio besó su frente y la acompañó a la cama; la arropó sin que se molestara en desprenderse la ropa que usara para cenar, y apagó la luz.

Se encaminó a la cocina donde fregó los múltiples utensilios que había usado. Limpió la encimera y cuando se disponía a abandonar la cocina y acostarse lo pensó dos veces y recordó que todo viaje debe tener una vuelta a casa, que es donde uno se siente a gusto.

En un bol batió unos huevos a los que agregó harina, levadura, una pizca de sal y azúcar. Ralló la piel de un limón limpio y tras probar la masa cruda, recordó añadir canela. De su bolsa de viaje sacó unas hojas de limonero limpia y las rebozó con cuidado en la masa. Las frió en abundante aceite vegetal y las espolvoreó con azúcar.

Elisa no dormía pero tenía los ojos cerrados cuando se abrió la puerta. Escuchó a Silvio aproximarse cauteloso y dejar sobre la mesilla un vaso de leche desnatada y un plato. Esperó a que se hubiera ido y abrió los ojos. Sonrió ante la visión del nocturno tentempié. Se sentó en la cama, pensó en todo lo que había cenado,

Y llegó a la conclusión que sólo se vive una vez. Se comió a oscuras con placer el paparajote y se durmió con una sonrisa en los labios.

---