

Revuelto en la cocina

Rosa María Reboredo Gómez

- **N**os lamentamos, hipócritas, de no haberla visto venir – comentó el tomate.
- Si ya lo decía yo –confirmó la lechuga-, que no podíamos librarnos tan fácilmente de ella.

– ¿A quién os referís? –preguntó el vinagre.

– ¡A mí! –terció la sal.

– No, tú nos caes muy bien –argumentó el tomate-, te queremos y te necesitamos.

– Se refieren a la cebolla –manifestó el aceite gravemente.

– ¿Es que tiene que estar siempre? –se enfadó la lechuga- ¡Nos quita todo el sabor a los demás!

– Pero bien que la alabáis cuando está –apuntó el vinagre.

– Por eso nos llamamos hipócritas –puntualizó el tomate.

– ¿Acaso pretendíais servir la ensalada sin llevarme? –exigió saber la cebolla.

– Es que... cuando vienes, la ensalada sabe diferente –susurró tímidamente la lechuga.

– ¿Quieres decir que soy la protagonista? ¡Ya lo sabía! –alardeó la cebolla.

– ¡No! –protestó la lechuga-, tú nos quitas el sabor a los demás.

– ¡No puedo evitar estar buenísima! –presumió la cebolla.

– ¡Cada uno tenemos nuestro propio sabor! –se indignó la lechuga-. ¡Pero si estás tú, los demás parecemos insípidos!

– ¿Y qué quieres que le haga monina? –inquirió la cebolla-. Si sois insulsos, no es culpa mía.

– ¡Ahhhh...! –gruñó la lechuga-. ¡Mira que soy mucho más grande que tú y como sigas por ese camino te liquido!

– ¿Y qué propones? –replicó la cebolla.

– ¡Que cuando decidamos preparar una ensalada sin ti, no te metas! – ordenó la lechuga.

– Y si queremos ir sólo el ajo y yo, tampoco –afirmó el tomate.

– ¿Y qué pasa con nosotros? –protestó el vinagre.

– Con vosotros siempre contamos –añadió el tomate-, tanto tú como el aceite y la sal, sois indispensables.

– Para que veáis que me quiero portar bien –expuso la cebolla-, conozco una ensalada de lechuga con nueces y queso azul, exquisita y yo no hago falta.

– ¿Ves?, no tienes por qué estar en todas las recetas –observó la lechuga-. Ninguno de nosotros somos indispensables. Con esa receta de la que hablas no hacen falta ni la señora sal, el señor vinagre y el señor aceite.

– Entonces, ¿qué proponéis para la comida de hoy? –interrogó el vinagre.

– Podíamos preparar un popurrí –sugirió el tomate.

– Explícate mejor –habló la sal.

– Pues por ejemplo, podíamos colocarnos en una fuente redonda, yo como base del plato –hablaba el tomate-, con un picadito del señor ajo cubriéndome, así como la sal y el aceite. En otra fuente pueden colocarse la señora lechuga con el señor queso fresco.

– ¡Cómo me gusta el señor queso fresco! –alborotó la lechuga.

– ¡Ejem...!, continuó. En otra fuente irán las patatas con el huevo cocido y el bonito. Y en una de esas fuentes divididas propongo que se sitúen la cebolla, para no imprimirle su sabor a nadie más, la remolacha, que así no pasará su color y las alcaparras, por si a alguien no le gustan. ¿Qué os parece?

– ¡Está bien! –concluyó la cebolla-, así yo estaré en la comida, pero sin ocultar el sabor de nadie.

– No se trata –apuntó la lechuga- de que no ocultes el sabor. Se trata de que no estés siempre. Mañana sí podríamos aparecer juntas en otro plato.

– Creo que no te entiendo –dijo la cebolla-. ¿Me quieres o no me quieres? ¡Me estás volviendo loca!

– Yo te lo explico, ¡guapa! –dijo el ajo hablando lentamente-. Hoy voy con el tomate y evidentemente, mi sabor es más fuerte, pero realzaré el del tomate y formaremos un buen equipo juntos. Quizás mañana no estemos juntos, a lo mejor aparezco en el menú, a lo mejor no. No me sentiré infravalorado por no estar, pero cuando esté presente, resaltaré lo mejor de mí y de los compañeros que me rodeen en ese momento.

– ¡Oído cocina! –vociferó la cebolla-. Ahora lo entiendo a la perfección. Muchas gracias por esta exhaustiva explicación.

– Quiere decir que aunque tenemos un gran y potente sabor, tanto tú como yo y estemos en muchos platos, no somos indispensables y cuando no estamos, ¡no pasa nada! –volvió a mediar el ajo-. ¿Quieres que nos mezclemos, preciosidad?

– Muchas gracias señor ajo –susurró la cebolla.

– Las que tú tienes, ¡hermosa!

– Pero es que hoy no me apetece, tal vez mañana... nos podríamos marcar un gazpachito.

– Con una condición, ¡niña de mis ojos! – que no me trates de señor. Para ti soy ajo, ajito y ¡guapo!

– ¡Si voy yo, os puedo emulsionar! –informó el aceite.

– ¡Nada me gustaría más que mezclarme con la señorita cebolla!

– ¡Tonto!, ¡vas a conseguir que me ponga morada! –suspiró la cebolla.

– Entonces qué ¡preciosa! –se pavoneaba el ajo-, ¿para qué esperar a mañana?

– ¡Vale!, si viene el aceite, de acuerdo –cedió la cebolla.

– Es que todas se rinden a mis encantos –presumió el ajo.

– ¡Mirar!, mientras estamos pendientes del desenlace entre el ajo y la cebolla –se escandalizaba el huevo-, la lechuga se lo está pasando pipa con el queso fresco y eso que ya nos avisó.

– No te preocupes –le aclaró el tomate-, que ahora vienen el bonito y las patatas para estar contigo.

– Ya sé que los dos me quieren mucho –se jactó el huevo.

– ¡Hala! –voceó el vinagre-, ¡otro como el ajo!

– Por favor, cuando estemos los tres juntos –pidió el huevo-, ¿puede venir el señor picante para darnos un poquito de alegría?

– Eso es lo bueno que tenemos –manifestó el tomate-, que nos dejan y nosotros mismos nos arreglamos.

– ¡He tenido una idea! –vociferó la guindilla-. ¿Por qué no preparamos entre todos un libro de cocina?

– ¿Otro libro de cocina más en el mercado? –criticó el pimiento.

– ¡Mira, porque seas mi hermano mayor, no tienes derecho a desaprobar todo lo que digo! –se enfadó la guindilla.

– ¡Qué pesado, siempre con que soy tu hermano mayor! Si lo llegan a proponer el tomate, la lechuga o el huevo, diría lo mismo. Pienso que no es buena idea, el mercado está saturado de libros de cocina.

– ¡Por favor!, no molestes a ninguno de los tres –bromeó el calabacín-, ya que se encuentran muy ocupados.

– ¡Ja!, ¿quién te vería a ti, si se te acerca una patata para marcaros una cremita?, ¿Eh? –ironizó ahora la zanahoria.

– ¿Observáis a qué me refiero? –argumentó la guindilla-. Mi idea no es hacer un libro de recetas complicadas, sino algo de andar por casa. Elegir lo que más nos guste a cada uno, pero que a la vez sea succulento, fácil de elaborar. Un libro del que la gente eche mano diariamente.

– ¡Te recuerdo que vivimos en casa de un chef! –voceó el puerro.

– ¡Pues con más motivo! –declaró la guindilla-. Mírate a ti, por ejemplo, aparte de formar parte de muchos otros platos eres el rey de la vichyssoise, ¿cuánta gente crees que la prepara habitualmente, cuánta crees que la conoce tan siquiera o cuánta piensa que es un plato de gourmet?

– ¡Sí, ahí tienes razón! –afirmó el puerro.

– Preparar un pisto con todo el sabor del mundo –explicaba la guindilla-, o un panaché de verduras sorprendente o unos succulentos guisantes con jamón.

– Hum..., ¡nos encanta el panaché! –chillaron las judías.

– ¿Veis?, es un plato que tampoco conoce mucha gente y es fácil de preparar y exquisito–. La satisfacción de la guindilla iba en aumento.

– ¿Y una cremita de guisantes? –invitaron estos.

– ¡También! Creo que tenemos un amplio abanico de sugerencias como para preparar un buen libro –manifestó con euforia la guindilla-. ¿Qué os parece? ¿Empezamos el proyecto?

– Si todo el mundo está de acuerdo, yo voto que sí –propuso el pimiento.

– ¿Estás seguro, hermanito? –interrogó incrédula la guindilla.

– ¡Hasta a mí me has conquistado! –sonrió el pimiento-. Con ese optimismo que demuestras, es imposible negarte nada hermanito, ja, ja...

– ¡Pues hala!, cada uno a su casa y mañana os quiero aquí a todos, a primerísima hora y con ideas, muchas ideas de vuestros platos favoritos. ¡Y nada de complicaciones! Recetas facilitas.

– ¡Ejem...! Y yo pregunto –inquirió seriamente el azúcar-, ¿también habrá postres en ese libro de cocina?

– ¡Por supuesto que sí! –respondió la guindilla-, pero en la misma línea, que sean recetas sencillas.

– ¡Ohhhhh...., genial! –escandalizó el azúcar.

Y allí se quedaron todos los productos de la cocina, comentando el tema unos con otros. Estaban emocionados y cada uno le hablaba al vecino de sus preferencias.

