

APRENDIENDO A COCINAR

- ¿Controlaste el fuego? No debe ser muy fuerte pues en lugar de cocer quema.
- Sí, mamá.
- ¿A la olla le untaste la grasa que te dije? Es lo que le va a dar sabor al guisado.
- Ya lo hice.
- ¿Pusiste sal?
- Sí.
- ¿Y las especias?
- También.
- Te noto distraída, como si no quisieras aprender a cocinar.
- Estoy atenta.
- Más te vale pues no voy a estar toda la vida repite y repite. ¿Lavaste las verduras?
- Sí, mamá.
- Si no se lavan bien te pueden transmitir bacterias, gérmenes, parásitos...
- Están bien lavadas. También las puse un rato en cloro y las volví a lavar con agua limpia.
- Menos mal que en algo me haces caso.
- Siempre te lo hago.
- Este no es un platillo cualquiera, no siempre tenemos aquí todo lo necesario.
- Ya lo sé.
- Lo que te voy a enseñar también lo puedes cocinar con carne de cerdo, de jabalí, de pollo, de pavo. Pero no es lo mismo.

- Me lo imagino.
- ¿Lo has probado alguna vez?
- No, nunca.
- Pues te has perdido de una delicia. Esto es para gourmets.
- ¿Qué es eso?
- ¿Gurmets? Son la gente que sabe comer cosas finas, muy bien preparadas, con los mejores elementos que se encuentren en el mercado. Ellos siempre exigen verduras acabadas de cortar para que estén frescas. Especies recién traídas de su lugar de origen para que no estén caducas o hayan perdido su sabor. Todos ellos son especialistas en vinos, tanto rojos como blancos. Con este guisado va mejor un rojo.
- Me imagino que vas a pedir el Burdeos.
- Sí, ése. Me fascina.
- La otra vez que lo hicimos salió la carne muy dura.
- Me acabas de decir que no lo has probado, cómo dices que lo preparaste en esa ocasión.
- No comí pero sí ayudé a cocinar. Ustedes se acabaron todo y no nos dejaron nada, ni siquiera los huesos para chupar, esos se los echaron a los perros. Ustedes fueron los que dijeron que la carne estaba dura.
- Bueno, es que teníamos visitas especiales, y ni modo de no pedirles que repitieran, pero hoy es distinto. Sólo vamos a comer la familia.
- Sí, pero la familia es de veintidós personas, contándote a ti y a mí.
- No te estés quejando y ve a ver si ya empezó a hervir el agua. Cuando se ponen bajo la olla maderas finas todo se cuece más rápido y con mejor sabor.
- Las de hoy fue del árbol que derribó mi papá la semana pasada, el alto.

- Era un pino, ese no me gusta tanto, al quemarse hecha mucho humo y eso no es bueno para el cocido, pero qué le vamos a hacer, si le digo que cambie los leños se va a enojar y ya lo conoces.
- Ya está hirviendo.
- Bueno, ya que estén cocidas las verduras metes la carne. No dejes de mover de cuando en cuando todo el guiso para que no se pegue en el fondo. Las ollas actuales ya no son como las de antes. En esas jamás se pegaba nada.
- ¿Qué más?
- Nada, me voy adentro a poner la mesa. Hoy tú vas a ser la responsable del platillo. Ay de ti si no queda sabroso.
- Pues mía no va a ser la culpa si vuelve a salir dura la carne. Estos misioneros blancos son muy correosos y además se la pasan gritando cuando los metes a la olla.
Esté quedará bien, es joven y por lo tanto su carne es blandita. No se te olviden los cantos mientras cocinas.
¿También eso? ¡Maldita sea! ¿Por qué nací mujer y tengo que aprender todo esto en lugar de andar de cacería? Iré por el misionero. A mí su color como que me da asco pero a la familia le gusta. Allá ellos, yo no lo voy a probar. ¡Fúchila!

Tomás Urtusástegui

Octubre 2005