

Crónicas de una cocina moderna

—

Otra jornada laboral ha terminado, y yo debería estar celebrando mi regreso a casa para cocinar en mi maravillosa cocina de diseño, que me instalaron hace ya unos meses o un año ya, la verdad no lo recuerdo.

Pero no. Estoy aquí, plantada frente a mi cocina moderna, minimalista, hiper tecnológica, que no sé en que momento se me ocurrió elegirla con estas características. Si algo tengo claro, es que yo soy analógica.

Mientras me diseñaban la cocina en el estudio que había elegido, decía que sí con entusiasmo a todo lo que me proponían, me imaginaba en ella, con una copa de vino en mano, deslizando un dedo sobre una superficie táctil y viendo como de la nada salía un risotto cremoso con setas, digno de un restaurante de estrella Michelin. Una cocina de líneas limpias, ni un botón a la vista, ni un cajón que rompiera la estética, me veía como una auténtica profesional, aunque se me olvidó comentarles que yo no cocinaba, y que los huevos fritos los hacía en la plancha para no tener que encender mi antigua vitrocerámica por no añadir que alguna vez hice un huevo duro o escalfado según saliera en la “kittle” que tenía.

Para romper el hielo entre la cocina y yo, he comprado libros de cocina, como el clásico “1080 recetas de cocina” de Simone Ortega, que lo compré en una librería de segunda mano para parecer que pasaba de generación a generación y con ello su sabiduría culinaria, que conmigo debió haber interferencias porque no han llegado a mi o yo no lo he notado todavía.

Para una inmersión más profunda en el arte de la cocina, decidí ver todos los programas de la chica francesa que sale en la tele, recorriendo su país en su coche, ella toda ideal (el coche también), recorriendo mercados, recopilando recetas de las zonas y

participando en su elaboración. Todo parecía tan sencillo en sus manos y fue cuando lo vi claro, ya estaba preparada para lanzarme a mi cocina de diseño super moderna, ingenua de mí.

A veces pienso que el diseñador de esta cocina u odiaba la comida o tuvo claro que yo no la iba a usar nunca, y que la zona de la cocina daba igual lo que fuera, que podía haber sido un vestidor u otro espacio para cualquier cosa menos para cocinar, hasta hace poco tengo que reconocer que yo pensaba lo mismo que un vestidor me hubiera venido mejor.

Observando de nuevo el espacio, veo los pósitos rosas que he terminado pegando por toda la cocina, hasta que recuerde donde está todo o para que sirve cada botón que veo de repente, que pienso que antes no estaba o leyendo las instrucciones que hay que hacer un máster antes, para entenderlas al igual que encontrar tu idioma que es toda una odisea porque te vienen como en 12 lenguas que hasta alguna que aparece desconocías su existencia.

“Esto es el horno.”

“La nevera es esta.”

“Esto NO es un cajón, aunque lo parezca.”

Cada vez que estoy aquí, frente a los pósitos colocados por toda la cocina, me imagino a mi madre mirándome, sonrío pensando en su cara sin decir nada diciendo todo. Como la echo de menos, llegar a su casa y verla de espalda, enfrente de sus fogones de gas, con su delantal, cocinando a fuego lento: cebollas pochándose, caldo hirviendo, la radio a pilas de fondo. Olía super bien ya desde antes de entrar en su casa se podía percibir ese aroma de cocina tradicional y sobre todo de cocina con amor, la cual a veces o yo tarde he aprendido a valorarla, daba por hecho, que era algo que tenía que estar. Como cuando me daba los tupper para llevármelos a mi casa.

Viendo mi cocina super moderna, echo de menos los fogones de gas de toda la vida, los de casa de mis padres. Allí no había dudas: encendías, ponías la sartén, y listo. No hacía falta pósitos que me indicaran que era cada cosa, allí no te perdías y encontrabas todo.

Nunca pensé o no quise creer, que un día yo sería la que tendría que repetir el acto. Quizás por eso, me refugié tanto tiempo en sus tupperes: para no pensar que un día ya no estarían.

Ahora aquí me planteo porque elegí esta cocina, tal vez para no recordar que ya no está, que no voy a volver a ver es cocina de gas, que no se me hiciera tan dura la realidad, que nada me pudiera recordar a ella.

Miro a mi alrededor y pienso: esta cocina no es un museo, aunque lo parezca. Está esperando que alguien la habite de verdad. Quizá algún día logre cocinar un guiso como los de mi madre, con ese calor que no viene de los fogones, sino del amor puesto en cada gesto.

Mientras tanto, seguiré pegando pósts y comprando libros que me miran desde la estantería con reproche.

Con estos pensamientos, coloco la olla en la vitro y me enfrento al panel táctil. Primer toque: silencio. Segundo: un pitido. Tercero: aparece un número que no entiendo, pero decido confiar. El agua tarda en hervir lo que a mí me parece una eternidad. Cuando por fin burbujea, echo la pasta con un aire solemne, como si estuviera inaugurando mi nueva vida culinaria.

El entusiasmo dura poco: me olvido de poner el temporizador. La pasta queda en un limbo extraño, ni “al dente” ni bien hecha, algo así como “al experimento”. La salsa, en cambio, triunfa: abrir el bote, calentar, remover. El arte de la inmediatez.

Me siento en la mesa, coloco el plato delante de mí y pruebo. No está mal. No es la sopa de mi madre ni el risotto de mis fantasías modernas, pero tampoco es un fracaso. Es mío. Y ese detalle, aunque mínimo, me arranca una sonrisa.

Mientras como, me viene a la cabeza la imagen de mi madre cocinando, siempre segura, siempre con ese fuego real que parecía contener todo el amor del mundo. Yo, en cambio, tengo esta cocina que parece más un museo que un hogar. Sin embargo, esta noche algo cambia: por primera vez la habito, aunque sea con pasta integral y salsa de bote.

Recojo los platos, miro mis p sits fluorescentes pegados por todas partes y pienso, la cocina es como la vida misma: no hay manual que valga, se aprende a base de errores y aunque la guerra con mi cocina continúe, quizá ya no se trate de ganarla, sino de aprender a convivir con ella, como en la vida: entre errores, lágrimas de cebolla y algún que otro plato imperfecto que, al final, me pertenece.

  Pilar Sáenz