

Mayo

Risotto de camarones

→Ingredientes←

2 tazas de arroz

2 cucharadas de mantequilla

6 tazas de caldo

½ libra de camarones

4 cucharadas de aceite de oliva

1 cebolla

½ taza de vino blanco

2 dientes de ajo

Sal y pimienta al gusto

1 cucharada de perejil

Vino

Modo de preparación:

Picar finamente la cebolla. Dicen que la cebolla hace que tus ojos lagrimeen y ardan. Cuando uno pica cebolla, el olor que surge de esta bolita blanca y amarga, entra por tu nariz y empuja tus sentimientos más rebuscados por una cascada que cae de tus ojos hacia tus mejillas. A mi me ha pasado. Es imposible enumerar todas las veces que estos sentimientos se han resbalado por la cascada mientras bailaban en mi corazón. Así fue como pude conocerlos. Miedo, dolor, ira, frustración, terror, melancolía, soledad, remordimiento, rencor, todos ellos se iban resbalando por la cascada en grupo y cayendo en mis manos para reflejar su apariencia cristalina y salada. Yo ya había conocido a estas emociones. Sabía todo sobre ellas, su pasado y su presente, pero nunca conocí a la más peligrosa: El amor. Cuando está se presentó por primera vez, no fue de la misma forma que el resto de sus compañeras. No se resbalo por la cascada de mis ojos azules. No cayó en mis mejillas ni mis manos. No se presentó de una forma alarmante como un dolor de cabeza, o como un sangrado nasal. No salió de mi corazón ni de mi mente. El amor se presentó en un risotto de camarones. Un risotto acompañado de risas, historias, memorias, coqueteo, halago, felicidad, atracción, miradas, deseo, discreción, admiración y cariño. El amor entró por mi boca, y cuando llegó a mi estómago se escabulló hacia mi corazón. Al principio este se manifestaba con felicidad y producía que mi corazón palpitara con fuerza, que las palmas de mis manos sudaran incontrolablemente, y me daba una timidez que impedía que lo viera a los ojos a él sin sonrojarme y ponerme igual que un tomate. Pero de volverme un tomate, me hizo una cebolla. El amor era

como una combinación dulce, fresca y blanca con amargura y llanto. La primera vez que sufrí por culpa del amor, sentí que me clavaban un cuchillo en el corazón. Me sentí como una cebolla a la que están picando. Sentí el contacto del cuchillo recién afilado con mi propia piel como si fuera la piel de la cebolla. El olor que desprendía de ese sentimiento podía haber amargado hasta a la persona más feliz y pudiera haber deshidratado de llanto hasta a la pasa más seca. El amor era la emoción más peligrosa. Venía envuelto como un regalo enorme y colorido debajo del árbol de navidad, pero cuando lo estabas abriendo con ilusión, te cortaba con el papel de envolver. El amor nunca duró minutos, horas o semanas como las otras emociones. Tampoco se dejó conocer al igual que las otras, y se presentaba de las formas más impredecibles que me dejaba inestable y siempre en guardia por si aparecía. Al amor duró años, y aunque la fiesta de las emociones ya se había acabado, por más que caía por la cascada al igual que las otras, siempre volvía. Eventualmente se quedó para picar la cebolla y el ajo finamente dentro de mi.

Abrí el menú, y escuche a mi estómago y paladar ponerse de acuerdo que comeríamos pollo con papas, hasta que mi mente intervino. En ese momento, seguí viendo el menú hasta que encontré el plato perfecto para parecer lo más presentable posible en esta cita desprevenida en la que me había mentido inocentemente. El risotto era una forma de decir “me gustas tanto que voy a sacrificar mis papas fritas para impresionarte”. Pero la impresionada fui yo, al escucharlo pedirle lo mismo que yo al mesero cuando el interrumpió mis pensamientos. Lo que el mesero nunca se enteró fue que el risotto que nos trajo, no sólo calmó nuestra hambre que chillaba como niño haciendo una pataleta, sino que también calmó nuestra soledad y tristeza. Nos ayudó a encontrarnos. El se volvió mi mejor amigo, mi confidente, mi felicidad y mi tristeza. El risotto me presentó a esa persona con la que viví todos los momentos mágicos y los momentos desgarradores que vi en las películas románticas. El problema es que en esas películas siempre hay un final feliz. Lo que se le olvido al risotto, fue leerme la etiqueta de advertencia. Pasó igual como cuando te quemas con el molde ardiente de un pastel recién horneado. Cuando lo estás sacando del horno y lo vez tan deseable, y llegas en contacto con el olor tan dulce que desprende, no puedes pensar en nada más que solo probarlo. Yo solo podía pensar en el pastel, y una vez que el risotto termino de hacer efecto, me dejó tocar el molde hirviente. Una vez que sientes el dolor de esa quemadura, te olvidas del pastel, te olvidas de su color dorado y de su olor dulce, te olvidas de tus ansias de probarlo, te olvidas del trabajo que tomó hacer el pastel y la marca que te queda de la quemadura se queda, se queda en tus dedos como recuerdo.

Nuestro amor hervía; hervía como mantequilla en una sartén que está a fuego alto. Nuestro amor nos daba vida y propósito. Cuando estábamos juntos, podíamos cocinar los camarones de nuestro risotto en esa sartén con tan solo una mirada. Con la mantequilla ardiente en la sartén, se mezclan los camarones con el perejil y la mitad del ajo que el amor se encargó de picar. Los dos éramos tan diferentes, teníamos diferentes pasados, gustos, mentalidades, personalidades, intereses, y sabores. Éramos como la sal y pimienta, tan diferentes desde su proveniencia, pero esenciales para una mesa de cocina. La sal y pimienta son indispensables juntos, no puedes tener solo sal o solo pimienta en tu mesa. Una pechuga de pollo no va a saber igual si solo la adobas con sal, o con solo pimienta. Pero una vez que está adobada con las dos, sus sabores se mezclan de una forma inexplicable, que cuando alguien prueba su producto, la sal y la pimienta mezclada producen felicidad en su estómago. Eso hicimos con los camarones en nuestra sartén. La sal y pimienta traían

el sabor a nuestro risotto, y nuestro amor dejaba a los camarones dorados. Éramos la combinación más inesperada, pero que no podía ser más perfecta.

Con el mismo fuego con el que cocinamos nuestros camarones; yo cocine la cebolla. Esa cebolla que humedecía mis ojos y amargaba mi ánimo. En nuestro fuego puse una olla con aceite, y sofreí la cebolla. Después de un rato cocinándola, se transparentó. Reflejó mis lágrimas, mi tristeza y mi soledad. Reflejó mi dolor y la molestia que me causaba el cuchillo que tenía clavado en el corazón. La cebolla transparentada me demostró el amor en su estado más genuino y puro: La desesperación de ir corriendo donde él y abrazarlo años y años, esperando y rogando que el tiempo se detenga. La ira de no poder controlar la situación de mi desamor. Todos mis sentimientos se reflejaron en esa cebolla transparentada que imitaba un espejo. El amor se acercó, y en la misma olla echó el ajo que había picado en mi. Juntos sofreímos los ingredientes en la olla, mientras él me secaba las lágrimas que se resbalaban de mi mejilla para que no caigan al fuego.

Al agregar el arroz en la olla y revolver lentamente, vinieron los recuerdos y las historias como una ola en el mar a punto de revolcarme. Mientras me adobaba en su recuerdo como un filete de pescado a punto de ser puesto sobre el calor ardiente del sartén, una llama de esperanza e inocencia se apoderó de mí, como si estuviera completamente sumergida en la ola. Al agregar el vino se apoderó de mí el recuerdo de las cenas nocturnas, de las celebraciones, de la alegría de su compañía, y del escape que él me daba de la realidad. Después de ser revolcada completamente por la ola de su memoria, la sal me comenzó a correr por las venas y por los ojos, pero no puede haber solo sal, así que la mezclé con un poco de sal y pimienta a la olla ardiendo.

Junto con los camarones que cocinamos, el risotto estaba listo para servir. Pero mi corazón no estaba listo para dejarlo ir.

Palabras: 1414