

EN TIEMPOS DE
maricastaña

3 CERTAMEN DE
GASTRO - MICRORRELATOS
EN TIEMPOS DE MARICASTAÑA

Reservados todos los derechos. No se permite reproducir ni transmitir parte alguna de esta publicación, de ningún modo –electrónico, mecánico, etc.– sin el permiso previo correspondiente a los titulares de los derechos de la propiedad intelectual.

abril de 2019

© En Tiempos de Maricastaña
Paseo del Espolón 10 - BURGOS - 947 206 155
www.tiemposdemaricastaña.com

Primera edición: abril 2019

© Diseño de la edición: Dos Nubes
© Fotografía de portada: Dos Nubes

1

FINALISTAS

1^{er} PREMIO

TÉCNICAS DE VANGUARDIA

Sonia Marcos

En una de las anotaciones de mi cuaderno de cocina se lee:
“Deconstrucción: contemplarse a uno mismo desnudo en el espejo y no reconocerse. Pasar las yemas de los dedos por la piel, leyendo en braille los lunares, la cicatriz de la apendicitis y los granitos de la parte posterior del brazo. Con la lengua lamer las heridas y dejar que se sequen. Cerrar los ojos. Alargar el brazo izquierdo y soltar una piedra al vacío. Uno, dos, tres, cuatro, ¡splash! Si es necesario, volver a empezar.”

2º PREMIO

1/2 CUCHARADITA DE CANELA

María Moreno

Hoy, como cada martes hay arroz con leche de postre en el comedor.

Hoy, como cada martes, Jesús vuelca cuidadosamente 1/2 cucharadita de canela en una servilleta de papel y la guarda en su único bolsillo.

Mañana, como cada miércoles, colocará con esmero los polvos en un sobre y lo cerrará a conciencia (no sin antes llenarse los pulmones de recuerdos y vaciarse de pena).

¿No dicen que el olfato es el sentido que mejor activa la memoria?

Confiado en que así sea, Jesús espera que cada sábado Carla abra su carta y aunque no entienda nada, le entre antojo de aquellas galletas de canela, jengibre y clavo con olor... a todo eso y a fin de semana, con la esperanza de que así no lo olvide.

Sobres con canela, sin remite y sin palabras... ¿para qué? Si aún no debe saber leer... además cuanto menos sepan sobre su vida los que revisan las cartas... mejor.

3º PREMIO

PAPILLA DE AIRE Y SOL

Mª Pilar Obregón

Sentada en el jardín, la niña da vueltas con la cuchara en el plato vacío. “Ya verás qué papilla más rica”, le dice a su invitado. Coge con los dedos una pizca de aire, la deja caer en el plato y remueve. La niña juega con los reflejos del sol en la cuchara metálica. “Come, come, que tienes que crecer”, le dice a su Nenuco y le acerca la cuchara a la boca. La niña mira hacia la puerta del jardín. Ha oído voces. La mano con la cuchara empieza a temblar.

Él entra en el jardín. Lleva a Mami agarrada por la coleta. Mami tiene un ojo cerrado y sangre en la cara. A la niña le entran ganas de llorar. “Abre bien los ojos, zorra. Quiero que veas lo que le hago a tu hijita”. La niña deja caer la cuchara, acerca sus rodillas al pecho con las manos y se pone su concha de caracol. Y espera.

Sus leotardos verdes se han mojado. En algún momento se duerme. Siente los brazos de Mami. El caracol se abre.

4º CLASIFICADO

RAMÓN ESTÁ HECHO UN BICHO

Luis Miguel Martín

Ahora:

Carlos no soporta ningún comentario más, se acerca a la mesa, pone los dedos sobre el plato de Ramón y coge la cucaracha. Se la mete en la boca, la mastica con rapidez, con gusto. Traga. Se la traga. Mira a Ramón desafiante, como diciendo “chúpate esa, imbécil”. Parece cabreado y desahogado simultáneamente.

Hace quince minutos:

Ramón grita “¡Carlos!”, y cuando éste se acerca lo suficiente puede ver las patas de un grillo saliendo de la boca de la esposa del hermano del amigo feo de Ramón. “Están duras”, dice, “y tienen sierras: raspan”.

Hace media hora:

Ramón grita “¡Carlos, hay hormigas sobre estas tapas!”. Carlos sonríe, “siempre le toca algún gracioso”, piensa con cierta resignación. A una hormiga le baila un poco una pata. Parece estar viva.

Hace cuarenta y cinco minutos:

La amiga de Esther dice sentirse indisputada, termina la cerveza y con el estómago revuelto se despide y abandona el grupo.

Hace una hora:

Uno de los amigos de Ramón lee “Entomofagia” a la entrada del establecimiento.

Hace tres días:

Ramón deja el mensaje “Quedamos frente al nuevo restorán del Espolón este sábado a las 21:00 horas.” en el Whatsapp para celebrar su trigésimo cuarto natalicio.

5º CLASIFICADO

TRES ESTRELLAS MICHELÍN

Jesús Fernández

Los camareros trajeron ocho cuencos con un diminuto cristal de roca en el centro y un cuentagotas.

—Señoras, señores, Esencia de Ser Humano —dijo uno de ellos—. Disfrútenlo.

Era un plato inhalado. Todos acercamos la nariz a la vez y derramamos el líquido sobre la roca. Un hilo blanquecino de humo se elevó en espiral.

Inhalé la nube, cerré los ojos y en una décima de segundo el aroma de mil rosas atravesó mi pituitaria. Dejé de respirar. Vi el color azul. Me vi imprimiendo la primera Biblia con Gutenberg, guillotiné a Lavoisier en París y vi a Mandela junto a Hitler. Olí Napalm en Vietnam y el polvo de una explosión en Sarajevo, vi la Tierra desde la Luna y el mar opaco como el plástico. Crucé el Estrecho de Gibraltar en patera. Vi un reguero de personas atravesando el Sáhara, cavé con mis manos un pozo de agua en Sudán y vi un ejército de zombis caminando. Sus caras iluminadas por pantallas electrónicas. Nerea me rozó el muslo y abrí los ojos. El líquido había fundido el cristal y formado una sustancia mercurica en el fondo del cuenco. Me devolvió mi reflejo, irreconocible, como un espejo empañado.

6° CLASIFICADO

COMIDA HINDÚ

Javier Cano

Se lo había dicho un amigo. “La felicidad no existe, sólo hay algo parecido: compararte con los demás y salir bien parado”. La “felicidad por comparación” se había convertido desde entonces en su forma de medir casi todo. Probablemente estaba dentro de una depresión no diagnosticada, y se dedicaba a pasear y mirar fijamente a los que se cruzaba. Después de mirarlos analizaba su posición, su edad, su dinero... En segundos sentía un escalofrío caliente y agradable si salía bien y helador si salía mal en el tanteo.

Empezó a ir a lugares donde dominaba la situación. Donde sólo había jubilados pobres, o enfermos o personas con problemas. Se fue dopando de felicidad comparada mal entendida.

En casa, se sentía bien cuando llovía. Llamaba a Telepizza y le encantaba que el repartidor apareciera mojado, desesperado. De propina nada. Cuando abrieron el restaurante hindú, llovía. De noche, pidió lo mínimo, y esperó al repartidor para sonreír. Un señor con mostacho apareció en la puerta. Al cobrarle vio sus manos con varios anillos de oro. Le oyó cantar flamenco de vuelta en el ascensor y se le vino el mundo encima.

7° CLASIFICADO

LENTEJAS

Oswaldo del Valle

-Mamá a mi me parece que tus lentejas son las más ricas del mundo. No están saladas. Yo no creo que seas una inútil y que todo lo hagas mal. Creo que eres la mejor cocinera del mundo... y la mejor mamá.- empecé a susurrar con voz temblorosa tan pronto recuperé el resuello tras el portazo.

Me agaché, acaricé la mejilla aún palpitante por la enésima humillación recién recibida. Nos abrazamos y le di un beso en el centro justo del tortazo, por donde una lágrima solitaria se deslizaba. Torcí el gesto con el encuentro de mis labios y su tristeza.

-Dani , la lagrima sí que sabe salada ¿verdad? -Trató de reír ella

-No mami, a mí no me sabe salada, me sabe amarga -Traté de llorar yo.

Nos sentamos a la mesa. Mi madre me miró de esa forma en que sólo ella sabía mirar y empezamos a saborear juntos esas lentejas llenas de ternura, hasta que sonó la puerta al abrirse y el miedo lo inundó todo otra vez.

Nunca he vuelto a comer lentejas desde aquel día... porque estoy seguro de que nadie hará nunca las lentejas como las hacía mi madre.

8º CLASIFICADO

NEPTUNO, EL OTOÑO Y LA SOPA DE LETRAS

Rebeca Gómez

Estoy enferma y todos los días como sopa. Pienso esto mientras me entretengo observando su cuchara deslizarse por su plato juntando letras que forman palabras que terminan desmembrándose nuevamente letra a letra al estallar y estrellarse contra la pared, para luego despegarse lentamente, caer despacio y posarse como hojas marchitas...

Ahí están, cada vez más evidentes, esparcidas por el suelo de toda la casa. Me paso los días en silencio juntando y separando palabras con la punta de mis pies.

A	M	O	M	A	R	E	A	R	A	M	N	E	G	R	A	O	R	R	O	C	A	A
M	P	L	U	T	O	N	I	C	A	O	R	A	T	O	R	M	E	N	T	A	M	O
R	A	M	O	E	L	E	C	T	R	I	C	A	R	A	M	T	R	U	E	N	O	S
O	R	N	U	B	E	S	A	M	O	L	L	A	M	E	A	N	T	E	S	R	A	Y
M	G	A	L	E	R	N	A	S	O	R	A	E	R	O	S	I	O	N	M	O	R	A
M	O	R	A	L	A	M	N	A	D	A	O	R	Y	A	Y	O	M	N	A	D	O	O
R	D	I	Q	U	E	S	A	M	Y	O	R	F	I	L	O	N	E	S	A	M	O	R
A	M	O	D	E	S	O	L	A	C	I	O	N	R	H	Y	A	S	P	U	N	T	O
T	A	D	E	Q	U	E	C	O	N	G	E	L	A	C	I	O	N	A	C	A	B	A

Y, entre este follaje otoñal, veo que noviembre también se empieza a marchitar...

Presiento el invierno. Mañana pondré puré.

9º CLASIFICADO

MALENTENDIDOS

Fernando Lezcano

¡Pincho de tortilla!

La petición recorrió la cocina como un certero cuchillo que disecionara el aire. Se hizo un silencio total.

El chef, con ojos coléricos de jurado televisivo, atravesó sus dominios entre reposteros, cocineros y ayudantes, bullendo en su cabeza: cursos de cocina, congresos mundiales, seminarios de esferificación; dos nombramientos en el Madrid Fusión, un premio nacional a la innovación, reconocimientos en Nueva York y Singaur. Dormir en la cocina para probar nuevas técnicas, llorar por los éxitos y por los fracasos. Todo esto, ¡todo esto!

Tomó la comanda en la que, sobre los veinte irrepetibles platos, variados y succulentos, propuestos con nombres creativos e ingredientes inaccesibles para los mortales, se había escrito...

Salió al comedor con sonrisa de humilde cocinero. Un “¡¡¡Ohhh!!!” sordo invadió a los comensales. Se acercó al maitre y, con irónica sonrisa, le mostró el papel. Éste leyó desconcertado.

El planificado gesto, casi inapreciable, sirvió para que se acercara el camarero de la zona 3 (ventana norte con vistas al lago). Susurraron unas pocas palabras sin perder la sonrisa.

Dirigiéndose al laureado chef, el maitre cerró los ojos y movió la cabeza en tono de disculpa:

–Perdone, maestro, perdone. Con cebolla.

10º CLASIFICADO

HUEVOS CON ARGAYOS

Aurora de la Iglesia

Afuera, una algarabía de personas, maquinaria y lluvia.

Yo estoy comiendo huevos fritos.

Dentro, la gente se agolpa en torno al televisor. Manos a la cabeza.

Unto con el pan la yema naranja y miro cómo explota y me embardurna parte del dedo gordo. Sonrío.

Argayo es la palabra que más suena. Un derrumbe ha cortado un tramo de carretera. Tardarán meses en arreglarla. Suspiros de desesperación.

Vuelvo a mojar el pan de corteza oscura en la yema naranja. Son huevos de las gallinas de la Engra. Riquísimos.

Yo soy el único que está sentado y comiendo. A través de la ventana abierta, el aire frío depurado por las lluvias torrenciales, choca contra mi cara. Cierro los ojos.

Ríos desbordados.

Ahora mastico la clara junto al pan. Qué gran invención.

Nadie repara en mí. Porque soy el Pilitas, y dicen que no he crecido.

Viene el chorizo frito; qué arte tiene la Engra. Lo deja crujiente y tierno. Mastico mucho tiempo para que dure.

Me siento reconfortado entre este caos posterior al cataclismo.

– Pilitas, hijo, ¿cómo puedes comer con la que está cayendo?

Sonrío, por cortesía, con el chorizo entre dientes. Feliz. Creciendo sin crecer.

2

SELECCIONADOS

LA MADRE DE LA NOVIA

Jesús Fernández

Probé la sopa y felicité a mi suegra.

—Gracias, Carlos —dijo. Y asintió con la cabeza—. Con buenos ingredientes siempre es más fácil.

El hermano de Elena nos contó que se había desecho de su pitón porque un día se estiró junto a él en la cama. Dicen que es para comprobar si pueden comerte.

En la segunda cucharada encontré el dedo. Se había oscurecido al cocinarlo y le faltaba la uña, pero las tres falanges eran inconfundibles. Me quedé inmóvil. Elena me sacó del apuro.

—Si no lo quieres, dámelo. Me encantan.

Lo eché en su plato y me disculpé con la mano. No estoy acostumbrado, les dije.

—Tranquilo. Después hay costillas, no te quedarás con hambre —dijo ella.

Se me contrajo el diafragma y la arcada terminó en un eructo que disimulé con la servilleta.

Nos despedimos en la puerta. Me sentía empachado. Elena le dio dos besos a su madre, que le pidió que me cuidara y que no tardáramos en volver, me agarró del brazo y se apretó contra mi cuerpo.

—Descuida, mamá.

Elena me pellizó un michelín mientras olía mi cuello con una inspiración profunda. Vamos, gordito, me dijo, y bajamos por las escaleras.

PASTAS ARGENTINAS

Inmaculada González

La carta llegó un mes después. Para esa fecha, mi madre ya había hecho unas pastas con el saquito de harina que nos había llegado de Argentina.

Aurelia, le hermana de mi padre, nos había enviado un paquete certificado. Era una caja de zapatos que contenía tres tarros de dulce de leche y un saquito de harina.

Mi madre, aprovechando la goma de las zapatillas viejas, encendió la cocina económica. Necesitaba mucha fuerza para que funcionara el horno.

A la harina, le añadió levadura, dos huevos batidos y un vaso del orujo, que me había mandado comprar en la taberna que había en la calle San Cosme.

Hecha la masa, mis hermanos y yo nos entretuvimos pasando el rodillo para afinarla y colocando los moldes de estrellas.

Quedaron muy ricas y, enseguida, se acabaron. Así que, cuando llegó la carta, no nos importó enterarnos de que nos habíamos comido las cenizas del tío Félix, muerto en Argentina.

BESOS A LA CARTA

Casilda González

Aún tenía migas en la comisura del labio cuando me besaste. Sabías a café y yo daba gracias por haberme resistido a probar el pan de ajo. El local estaba lleno a rebosar: voces, música, tintineo de platos... Todo desapareció evaporado en un simple gesto. Mi corazón se hizo enorme, gigantesco. Rebotaba bajo mi piel como un tambor de guerra. Ese fue nuestro primer beso.

El segundo sabía a frutos rojos. La tarta de queso con aquella mermelada espesa en la que crujían semillas diminutas nos hizo de pintalabios. El tercero fue de champagne y crema de rosas. Reímos mientras probamos aquella pasta suave que era como tener un jardín en la boca.

Después de esos vinieron más, cada cual con su propio menú y un plato diferente para recordar. Pero el que nunca olvidaré, el que arrancó de mi lengua todos los besos y sabores, fue el helado de limón. A eso debían saber tus labios mientras os besabais. Nunca lo sabré ya que mi boca a partir de entonces quedó expulsada de un banquete del que nunca fui el plato principal.

¿MIEL?

Eva Otobalea

Eres increíble papá. ¿Sabes lo que nos ha costado conseguir mesa? Vamos todos, hasta Javi y Rosa. Y los niños, que no paran de preguntar; ¿qué excusa debo contarles esta vez? Sabes lo que le gustaba a mamá la tradición de juntarnos a comer, aunque fuera ese dichoso mejunje de miel.

Hija, eran otros tiempos y tú madre -estremecimiento- siempre tuvo la virtud de juntaros a todos en casa los domin... -¡Papá! Papá, perdona, tengo que colgar, salimos hacia el restaurante. Tú mismo. Hablamos la semana que viene, te quiero, un beso. ¡Adiós!

Silencio.

Golpeteo de un teléfono que busca torpemente su base.

Mano temblorosa que recoge un bastón.

Suspiro.

Y sonrisa.

Lo sé, hoy tampoco. El bacalao está en su punto, pero si no me dices cuál es el ingrediente de marras nunca me va a salir como el tuyo. La semana que viene quizás pruebe a echarle un poco de miel.

Una mano libre que se inclina sobre la mesa para recoger los dos platos -uno con restos de salsa y otro, frente a una silla vacía, tan impoluto como cada domingo.

Una sombra que se adentra lentamente en un largo, larguísimo pasillo hacia una cocina.

OSCURIDAD CALIENTE

Diego Jesús Palacios

Dejó el violín en un rincón y continuó derramando vino sobre las piernas de los demás comensales, deteniéndose en el capellán, regándolo con generosidad. Mientras, por debajo de la mesa, las doncellas vestidas con la piel del conejo descalzaban con mimo los pies de los presentes, desnudando delicadamente calcetines y medias, uniendo su piel caliente con la de los invitados.

Sonó el zumbador y del techo cayó una pata de jamón sobre la mesa, tumbando algunas botellas y despertando el alboroto general.

Para cuando se encendieron las luces ya no quedaba nadie en el salón, solo un silencio alegre y la puerta negra de un coche antiguo, lujoso, como el de Kennedy.

LAS MIL Y UNA CENAS

Tomás del Rey

Cada noche, Sherezade incluye en su relato un nuevo sabor, una nueva especia o una exquisitez que describe con toda la precisión de su fantasía alocada. El sultán la escucha insomne, con los sentidos a flor de paladar, y cuando amanece ordena partir a sus mejores emisarios, en los caballos más veloces de sus cuadras, en busca de los ingredientes enumerados por Sherezade. No se les resiste ni la cola de unicornio macerada en jugo de sauco, ni la tinta de kraken, ni la leche de la bestia de diez cabezas. Luego, el día transcurre febril en los fogones de palacio, cuyos cocineros aprenden cada día a transformar la fantasía de Sherezade en una cena nunca antes probada, a la que cada noche acuden nuevos invitados desde las cuatro direcciones del mundo. Y a la sobremesa, un nuevo “cuéntame, Sherezade” ante los comensales enardecidos vuelve a ponerlo todo en marcha. Pero Sherezade ya está agotada, y hoy ha deslizado en su relato la descripción precisa de ciertas setas de color verde aceituna que por fin le permitirán descansar.

ÚLTIMA CENA

Rodrigo Pérez

A él le iban a hablar de pasión. A él, que había abierto impensables horizontes gastronómicos, que no había carta en la ciudad que no fuera un remedo de su ingenio, una descarada copia de su obra, decálogo culinario llamado a saciar la eternidad. Descorchó su mejor Ribera mientras urdía la venganza. Esa noche demostraría que su arrebató era insuperable; que él, más allá del talento, de los años de estudio, del don natural, a cuanto hacía ponía el corazón. Se sintió eufórico, pese al sombrío rictus de su maître. Pero estaba decidido. Los principales chefs de la ciudad disfrutaron de la velada confiados mientras el anfitrión escuchaba las loas desde la cocina con gesto imperturbable. Tras el anuncio que se hizo del último plato -el plato estrella- sintió un escalofrío, pero cuando la puerta se cerró a su espalda ya estaba preparado. Los comensales se hallaban tan intrigados que ninguno se fijó en el rostro ni en el esmoquin del maestresala cuando hizo su aparición en el comedor, sino en la bandeja de plata que depositó en el centro de la mesa, en cuya tapa vieron reflejadas sus expectantes miradas. Cuando la destapó, todavía latía.

LA ÚLTIMA TORTILLA

Óscar Alarcía

Cuando explotó la bomba nuclear, Faustino preparaba una tortilla de patatas.

La de hoy sería la más suculenta que había hecho jamás. Las tardes de los martes, tras regresar de la fábrica, eran su momento favorito de la semana: se ponía su cómodo pijama de cuadros y sus pantuflas; sustituía las gafas de grilamida fina a la moda por sus viejas monturas enormes de pasta marrón (con las que le daba vergüenza salir a la calle). Entonces, encendía la emisora de jazz, se arremangaba y se metía en la pequeña cocina gris, que tenía una ventana con vistas a los rododendros del vecino.

Con los años había perfeccionado la receta, adaptándola a su capricho particular. Lavaba y cortaba las patatas meticulosamente, canturreando. Picaba la cantidad perfecta de cebollino. A mitad de cocción, añadía un chorrito de crema líquida. Disfrutaba de los olores, los sonidos, los rododendros.

Aquel martes sintió un inexplicable presagio mientras agarraba la sartén para voltearla. Esta se venció por la derecha, vertiendo la tortilla, a medio cuajar, por el suelo de gres blanco. Faustino se quedó mirando su obra maestra desparramada, pasmado, aterrado, y sufrió una profunda, insoportable desazón.

Cuando explotó la bomba nuclear, se sintió aliviado.

NADIE SABE

María Estébanez

Nadie sabe cómo huele este frío. A canela molida, a café tostado, a aceite de oliva. Inmóvil, con la manta cubriendo mis piernas, entrelazo los dedos de mis manos mientras el Espolón despierta, un día más, a la vida. Nadie sabe cómo huele el olvido. A menta fresca, a azúcar de caña, a hoja de olivo. Ya no hay pesetas, ni castañas, ni tardes de Casino. Noches de templete, mañanas de tiovivo. Recuerdo el olor a queso curado, a leche frita, a licor y vino. De niño brincando, jugando en el río. Los años se agolpan, ya todos se han ido. Su olor a naranja, a pan horneado, a albahaca fresca, a cerveza de trigo. Nadie sabe cómo duele el recuerdo, ni cómo huele el olvido.

UN MENÚ DE GUERRA

Silvia Ronda

La guerra comienza. Resuena el roce de los aceros. Tridente contra espada. Batallones de auténticas delicias se preparan para hacer sucumbir al más exigente de los paladares. Entre los tres actos del conflicto bélico se desencadenan duelos de formas y texturas, cañonazos y explosiones de sabor. Caballos de Troya avanzan hacia los comensales y liberan todo un ejército de ingredientes al atravesar las murallas de sus bocas. Un escuadrón diseñado por y para cada ocasión, liderado por las mejores materias primas y entrenado por los mejores fogones. Seguridad en cada golpe, innovación en las maniobras, trabajo y pasión en todos los movimientos... Al final, el silencio.

El veredicto ha sido unánime. El campo de batalla ha quedado immaculado, ni siquiera hay restos, incluso los panes carroñeros han untado los resquicios... No hay mayor satisfacción para el vencedor. Ha sido una batalla exquisita.

DESDE LAS ESTRELLAS

Esteban Torres

Cocinábamos a dúo. Me compró un delantal y me subía a una silla para que llegase a la encimera con apenas tres años.

“Pela esto. Parte lo otro. Una pizca más de comino. ¡Echa sal! ¡No tanta! ¡Pruébalo!”. Eran sus órdenes o sus consejos.

Desde siempre me dejó manipular cuchillos y fogones con una confianza extraña, al contrario que mi madre, avizor de peligros invisibles que acechaban mi supervivencia.

“Enciende el gas. Afila esa navaja. Desmota las lentejas con cuidado que luego las chinas son muy desagradables y echan por tierra todo el guiso”- eran frases típicas de su repertorio.

Lo tocaba todo para cerciorarse de que cumplía a rajatabla sus dictados y yo le acercaba la cuchara con la sopa a sus labios enjutos para que diese el visto bueno a mis diabluras. Ella me enseñó a mezclar sabores -a sabiendas o por casualidad- que nunca hasta entonces había unido. Dulce con salado. Agrio con picante.

Queridos amigos: Hoy, aquí -sé que me verá desde donde esté- le dedico este éxito del que ella es artífice principal, porque os aseguro que ahora no estaríamos brindando por la segunda “Estrella Michelin” si la tía no hubiese sido ciega.

UN TERRIBLE SECRETO

Andrés Nortes

La tapadera repiquetea por efecto del vapor, tras horas de lenta cocción. El codillo, el tocino de Jabugo y un surtido de carnes selectas se alían con el nabo, la zanahoria y diversas verduras frescas para ceder al caldo sus nutrientes esenciales. Obdulia, mi suegra, batalla por los flancos contra enormes cacharros, mientras yo, con palmaria ineficacia, intento ayudar redondeando albóndigas (pelotas, dice ella). Mi cuñado mayor ya está ebrio, el otro aterrizará con la mesa puesta y huirá rumiando el postre. Mi esposa lleva siglos al teléfono, lidiando con un abogado, y sus hermanas wuasapean como posesas. Los niños, estatuas sedentes, vegetan ensimismados en centelleantes pantallas digitales. Cada mes, la misma escena desoladora.

Nos sentamos a la mesa juntos, muy educados, y escudillan una deliciosa sopa. Con las primeras cucharadas humeantes, el consabido silencio gastronómico inicial. Recorro uno a uno los rostros, reconfortados por tan magnífica receta, hasta enfocar a Obdulia, cuya digna mirada, a la recíproca, también escudriña mi alma. Su temor y mi desazón parlamentan con tristeza, y sus pupilas octogenarias me suplican no desvelar nuestra más secreta convicción: este caldo denso y sabroso aporta la única energía que todavía mantiene unida a su desquiciada familia.

EL CHEF

Javier Francisco Rubio

Me preguntáis por qué soy chef. Ésta es la historia que me contaba mi abuela, durante años, antes de dormir. En un reino no muy lejano, una princesa decidió que quería buscar un compañero de aventuras. El padre hizo llamar a todos los caballeros de los alrededores, que se presentaron ante ella el primer día de luna llena. Llegó el príncipe de las Tierras Frías con una estatua de oro a tamaño natural. ¿Y para qué quiero yo una estatua de oro? Llegó después el príncipe de las Tierras Verdes, que traía un diamante del tamaño de un melón. ¿Y para qué quiero yo un diamante más grande que mi cabeza? Y apareció, avergonzado y cabizbajo, el príncipe de las Tierras Azules, con un regalo pequeño oculto tras una tela. ¡Un plato de lentejas! La princesa se echó las manos a la boca, el rey se puso en pie: ¡que lo encierren en las mazmorras! El príncipe se arrodilló y pidió clemencia, contó que había aprendido a cocinar para ofrecerle a la princesa lo mejor, que la comida era el secreto para hacer felices a los demás. La princesa asintió, pidió una cuchara y dijo que ya había elegido.

SENSACIONES

Carlos Javier Sánchez

Radiografiado minuciosamente, y tras cerciorarme del sencillo gusto con que todo está integrado, de inmediato, como si no hubiera un mañana, al contemplar atónito todas aquellas delicias en forma de tapa, de no ser por el sentido común, seguro que las habría hincado el diente a todas. Pero no, no actúe así, y ante tal despliegue de artillería pesada, opté por darme tiempo y catar el vino de la casa, que he de decir, por bueno despertó mis sentimientos.

Tras deliberar un buen rato en el que no puede dejar de observar las tonalidades del pigmento de la uva, y dado que la elección de la tapa se había complicado, decidí pedir consejo al camarero, y este, tras asesorarme a conciencia me hizo ver, que la mejor opción era sentarme en una de aquellas cómodas y disfrutar de su menú degustación.

Allí, mientras me inspiraba la esencia bucólica que ondula en el aire, no solo sacié mi hambre, sino que aquellos magníficos productos y su esmerada elaboración, me transportaron a otra época pasada, en la que pude percibir con nitidez el canto del río, el frescor del prado, el sabor añejo a huerta, manzana y páramo.

MENUDA DIFERENCIA

Ismael Ali

Ella evitaba las guindillas, el picante en general. Cocinaba todo en crudo, sin sal, con una pizca de pimienta o tomillo, si acaso. Normas del doctor. Edulcorantes naturales de las propias frutas o tubérculos. Sabores frescos, cítricos, que no empalagasen. Raciones más bien justitas. Para la residencia de ancianos era perfecto. Los comensales tenían colesterol o ácido úrico, colon irritable, acidez estomacal, hemorroides y halitosis. Gracias a esa dieta hipocalórica, se presumía vivirían más sanos y por más tiempo.

Un viernes, en el pedido que entregó el mozo de casa Venancio, entre las coles de Bruselas y los macarrones integrales, apareció una pata de Jabugo, por error, sabía ella.

El hogar se inundó de alegría. Los ancianos hacían cola para repetir platos. Nunca antes sucedió. Ella guarnecía la triste berza cocida con finísimos rollitos del Jabugo, decorativos y sabrosos. La consulta del doctor observó un descenso de pacientes. Los ancianos volvieron a jugar al billar y al ping-pong, y abandonaron los manoseados naipes en el armario de juegos. Corrían por sus bandejas a la hora del rancho, mostrando una energía excepcional. Por pura suerte o por culpa del mozo, descubrieron su *Cocoon* particular.

Hasta que la gobernanta lo descubrió...

MUDANZA

Flor Arnáiz

Desayuno en mi piso de alquiler recién estrenado. En el cuadro de la ventana hay palomas que van y vienen. Giran haciendo ejercicios de vuelo y aterrizan sobre un tejado salpicado de blanco. Las chimeneas lanzan humo, las nubes nieve. Se llevan la contraria en una pugna descompensada.

Leche con dos sobres de azúcar, uno blanco y otro moreno, de quién sabe qué bar. El puto Nescafé no ha aparecido en ese mar de bolsas de plástico. Unto medio aguacate sobre un trozo de pan de ayer. Está duro, me sobró del pincho de tortilla que comí en el bar de abajo. La leche quema, tendré que adaptarme, también, al microondas. Espero en la ventana. ¿A dónde se han ido las palomas?.

PASTEL DE FELICIDAD

Pedro Ruiz

- 1 - Untamos un molde confortable con paciencia.
- 2 - Sobre una buena base de salud, ponemos láminas de sabiduría, fortuna, alegría, escapadas, aventuras, pasión, amor, conversaciones...y de todo aquello que nos guste. Si lo deseamos, podemos incluso poner doble capa de algún ingrediente.
- 3 - En medio del pastel, un buen trozo de pareja y a su alrededor, muchos pedacitos de familia y amigos, distribuidos uniformemente hasta cubrir toda la superficie.
- 4 - Lo adornamos con tiras intercaladas de respeto, cariño y sinceridad.
- 5 - Espolvoreamos picante al gusto.
- 6 - En un horno muy grande, de unos 200 m2 con piscina y jardín, horneamos durante 40 o 50 años a una temperatura de entre 15°C y 35°C.
- 7 - Añadimos de vez en cuando un chorrito de vino, cerveza u otra bebida espirituosa.
- 8 - Dejamos reposar otros 40 o 50 años

Recomendación: está más sabroso si se comparte.

CON UN PAR

Beatriz Carrión

Agustín era un profesor de matemáticas recién jubilado que decidió presentarse al concurso de tortillas de las fiestas del pueblo.

Para contar con cierta ventaja, pensó que le serían de gran utilidad todos los conocimientos matemáticos que atesoraba y no dejar al azar su elaboración. Listó todas las variables implicadas; cantidades de patata, huevo, cebolla, sal, aceite...y los tiempos de fritura y cuajado. Mediante unas fórmulas, determinó que tendría que hacer 14 tortillas de prueba para cubrir las combinaciones principales. Las fue elaborando y dando a probar a su mujer e hijos y el veredicto fue unánime, la mejor era la número 9.

El día del concurso estuvo muy tranquilo, se sabía ganador. El resto de los concursantes se movían nerviosos de un lado a otro profiriendo improperios con frecuencia. Los cuatro miembros del jurado le otorgaron el primer premio sin dudar.

Con el galardón en la mano, marchó eufórico a abrazar a su familia.

-Sin vuestra ayuda hubiera sido imposible.

-Papá, tenemos un secreto que contarte. Nos cansamos de comer tortilla en la quinta o sexta y comenzamos a darle los trozos al perro.

Y es que la confianza parece más poderosa que las matemáticas.

DIVERSOS

Alberto Campo

Nuestra representante, la novia del Chuli, iba por todos los suburbios de la ciudad hablando de nosotros.

Llenábamos los pequeños bares con nuestra música indefinida, pasábamos de una canción electrónica, a una balada, o ranchera (sí una ranchera...), a ópera, jazz, blues...

Contábamos con unos seguidores fieles que iban detrás de nuestras actuaciones, fuera donde fuera, en los lugares más recónditos y apuestos.

Fuimos el primer grupo multidisciplinar y heterogéneo:

- Chuli, un madrileño estirado, del mismo Chamberí.
- Rubihood, el guaperas holandés que tocaba el trombón y cantaba ópera
- Dark, un albino camerunés, especialista en rancheras...
- Rulos, el batería heavy empecinado en cantar baladas en portugués
- Yoli, la primera transexual libanesa, con una voz endemoniada que hacía las delicias del público
- Y yo, Borja “el pijo”, hijo de un funcionario del Estado y de una jueza machista, siempre con mis pantalones y camisa recién planchados.

Pues bien, después de cuarenta años, nos juntamos los “Diversos” para recordar viejos tiempos.

Chuli, ahora es vegano; Rubihood (ahora se llama Clara) es vegetariana; Dark, crudivegano; Rulos es el carnívoro del grupo; Yoli, frugivorista; y yo, solo puedo comer alimentos triturados.

Sí, nos echaron del restaurante...

EMPACHO DE ARCIMBOLDO

Ana Isabel Cámara

Veinte años como vigilante del museo y casi treinta como marido de la Reme le abren a uno el apetito así que mientras que aquellas mujeres, jóvenes como recién hechas, observan con curiosidad el Otoño de Guiseppe Arcimboldo, con sus racimos y sus calabazas, él, sin mala intención, las va degustando a ellas, esos ojos como de uvas, la nariz sabor a pera, la boca cual fresa recién recogida, piel de melocotón, esas dos naranjas llenas de zumo, el néctar del ombligo y el postre a elegir según el día, si le da tiempo a llegar antes de que ellas pasen al siguiente cuadro y la transferencia con Arcimboldo se desvanezca. Los días que hay excursión de la universidad o visitas en grupo sale del trabajo como con empacho y le dice a la Reme que no se preocupe pero que se va a la cama sin cenar.

FISURAS

Carolina Cantero

Ahora soy consciente de lo que aquella cocina significaba. Estaba tan repleta de vida durante mi niñez... Recuerdo ahora el trajín de la abuela, los flanes enfriándose en la ventana, aquella vajilla con motivos florales donde nos servía su sopa de fideos con rodajitas de aceituna y las rebanadas de pan regadas con vino y azúcar que siempre nos ofrecía el abuelo con su sonrisa pícara.

La excavadora sigue arañando con fuerza una y otra vez la destartada casa de adobe cuando mi mirada se posa sobre el cartel que sobresale entre los escombros en donde se puede leer: peligro de derrumbe.

LOS AMANTES INVISIBLES

José Luis García

Doblaban la esquina de la Plaza Mayor, desde el resbaladero de dos intersecciones para dirigirse a la cita de las diez. A esa hora sus relojes se encontraban emparejando corazones y sueños en la pantalla de su teléfono móvil. Los dos elegían por separado el Café España: por su mística, por su historia, por su café que rezuma libertad y sabor diferido. Atrincherados entre sus mesas compartían inquietudes y realidades al tiempo que el anonimato los protegía de un encuentro real que se había aplazado en múltiples ocasiones. El desayuno de los sábados era el cruce de caminos de su realidad paralela, el encuentro furtivo de sus corazones cobardes.

Se escapaban del cielo lágrimas de hielo, Burgos amanecía gélido y señorial, como siempre. Los locales del Espolón servían chocolate con churros mientras la ciudad despertaba a un nuevo día. Rodrigo, finalizado su turno de noche, abandonaba Maricastaña con el estómago lleno y las sábanas de raso como reclamo. Al salir, preso del sueño, tropezó con Jimena, la mujer que vivía al otro lado de su teléfono móvil. Se miraron un segundo, se sonrieron, y sin saber ni cómo ni porqué, descubrieron que eran ellos.

LA DIETA IMPERIAL

Aitor Lizarazu

Tras casi cinco siglos contemplando, desde mi privilegiada posición, a todo tipo de gentes: comerciantes, peregrinos, transeúntes... he observado admirando como todos ellos se cruzaban, sin percatarse de mi presencia, a colmar su apetito y su ánimo. Debo intuir, pues estos me daban rápidamente la espalda, que se saciaban y sacian con las crías de los rebaños que antaño pastoreaban por los campos. El marcado aroma de los lechazos asándose con la leña de encinas sigue ascendiendo hasta mi sustentáculo mientras al otro lado del arco aún retumba el jolgorio de los atemporales banquetes, regados con los frutos de las cepas y de las doradas espigas de cebada.

Han cambiado sus ropajes, también su forma de expresarse y, si me apuras, hasta el lugar del que provienen, alcanzando los confines del mundo conocido. Todos, sin distinción de época o profesión, han comido, han reído y han disfrutado tan intensamente que raro es aquel, que al salir por este mismo portón, no está ya pensando en volver. Mi imperial figura, nunca imaginó que semejantes manjares de orígenes tan recónditos sirviesen para tan exquisito gozo. Simultáneamente mis pétreos compañeros, nobles leyendas, y un servidor sufrimos, sin solución, un riguroso ayuno real.

SIN MOTIVO

Laura Ruiz de Apodaca

Con un poco de cacao en los labios, la taza en las manos para calentarlas y el plumífero puesto hasta entrar en calor. Suena una canción americana de los ochenta. Un sábado normal, día nublado y mente por fin relajada. La mirada en la calle desierta y felicidad solo con oír las risas de sus compañeros de mesa a los que tanto quiere. Nada fuera de lo normal. Sin darse cuenta, lo normal, en esa cafetería, se ha vuelto especial.

PAN DE ÁNGEL

Miriam Fernández

En el libro “Especies de Espacios” Georges Perec habla de cómo pensar la ciudad, su ciudad, París. Pero yo quería pensar en Burgos.

Y es que en casi todas las tiendas de frutos secos de esta ciudad venden pan de ángel, los restos de pan de ángel repartido en las iglesias.

En un armario de la cocina de mi familia siempre había pan de ángel, recuerdo tantas tardes en las que esa era la merienda de mi madre.

Y es que Burgos se construye sobre estructuras que subyacen tras ese pan de ángel.

Me pongo a pensar en cómo desmontarlas, Perec no da pistas de ello, y busco en internet “pan de ángel”. Encuentro cientos de vídeos de cómo hacer una tarta de obleas y chocolate, pero nada sobre cómo desmontar esas estructuras. Me pregunto si servirán las instrucciones de demolición de un edificio, y sólo me queda probarlo.

Aquella tarde construimos la maqueta de una ciudad con obleas de pan de ángel y estuvimos merendando la ciudad, o algunas de las estructuras en las que se sustentaba, o lo que queda de ellas. Y cómo no sabíamos muy bien cómo hacerlo, intentamos pensar en ello, con pan y chocolate.

ARROZ CON LECHE

Germán Saiz

–¿Puedes darlo vueltas un rato?

–Claro, déjame!

Minutos después me estoy arrepintiendo. Con la espumadera remuevo sin parar el arroz con leche que preparamos para que quede cremoso y no se queme. A la leña, como me había preparado mi güela Nela cientos de veces mi postre favorito, el que aún hoy me sabe a infancia.

Me quemo con el calor que desprenden el arroz y la cocina. Para aliviarme cambio de mano y sigo removiendo mientras la miro disimuladamente. Al verla ahora; mirada perdida, memoria de ida y vuelta y sin demasiadas ganas de vivir, me vienen a la mente otros tiempos. La veo ocupándose de la casa, las vacas, la huerta y de mí cuando aparecía en vacaciones buscando una libertad que no tenía en ningún otro lugar. En contadas ocasiones hablaba de su pasado, pero era fácil entrever su dureza. La hermana mayor debe cuidar de los demás, dijeron. Cortaron sus alas e intentó rebelarse, fugándose, pero la encontraron y la devolvieron a la vida que tenía marcada. A mí me quema el calor de la cocina. A ti los recuerdos.

–¡Qué bien te apañas!

–Tú me enseñaste. También a volar alto.

Sonreímos.

COMO CADA VIERNES

Francisco Jesús del Hoyo

Como cada viernes ella madruga para ir al mercado, él dice que es la mejor hora para comprar los artículos realmente frescos. Elige siempre lo mejor, de extrema calidad y antes de irse, pasa por la floristería para comprar un tulipán amarillo.

Llega a casa a las 6 , con la extraña percepción de lo rápida que se pasa la semana, y en una liturgia solo por ella conocida, se cambia, porque no le gusta que la ropa huelga a comida. Y como un alquimista, se mete en su cocina, con su música, y un vaso de verdejo mientras cocina. La estancia comienza a enriquecerse de aromas, vapores y sonidos que se pueden casi paladear...una mezcla sensorial que le hace trascender. Como cada viernes, deja el horno encendido, mientras se da un baño.

Es el pitido estridente del horno el que le despierta de su nirvana, se apresura para poner la mesa. Sonriente, elige la música que le gusta a él, mesa para dos, enciende las velas y coloca como cada viernes el tulipán en el centro de la mesa. Se sienta nerviosa a esperarlo, y como cada viernes... él nunca viene, desde hace ya más de diez años.

CASQUERÍA FINA EN LA CALLE LOS HERREROS

José Manuel Varona

Mi vieja calle siempre estaba viva, repleta de pequeños negocios: pescaderías, ultramarinos, carnicerías...y entre tantos, había uno especialmente singular. El de Pedrito “el Sangrero”. Era “el favorito” de mi hermana, reñida siempre con la carne, y en especial con la casquería. Las “entrañables” mercancías, nunca mejor empleado el término, colmaban su mostrador de mármol: hígados, sesos, asaduras, callos. Se adueñaban de un negocio que en aquella época era floreciente, en unos años de incipiente desarrollo, que miraba el bolsillo, y no podía distraerse en filetes de ternera. Lo más exquisito que tenía, al menos para los de mi casa, eran las cabecillas de cordero que colgaban en ganchos metálicos, decorando todo el comercio como si fuera la tienda de un jibaro.

“Pedrito”, como cariñosamente se le conocía en el barrio, pese a su apariencia de matarife, manchados los brazos y arremangado hasta los codos, era educado y reverencial, envolvía “sus cabecillas” en un papel de estraza, y las ofrecía obsequioso con su media sonrisa.

De todos sus productos, mi madre hacía una cocina buena, sabrosa y barata, que causaba admiración cuando sobre todo venían forasteros a nuestra casa, de los entonces lejanos confines como Madrid o Cantabria.

EN EL CAMPAMENTO

Jovita Briones

Lo que daría porque fuese ya de día y oír el cotidiano susurro de tu voz.

Lo que daría por escuchar el sonido lejano del agua.

Lo que daría por saborear los alimentos que tú cocinabas: “Baba Ganuch”, ese plato dulce y seductor a base de berenjenas, “Mejandra”, cocinado con lentejas, trigo y cebollas fritas, y el rico “pan de pita”...

Lo que daría porque fuese ya de día para ponerme aquel vestido azul.

Pero amanece, noto los pies muy fríos y veo la enorme malla de celdas sobre tierra prensada que se extiende a lo lejos.

FAMILIA

Guillermo Velasco

No eran gambas, mamá, eran cigalas. Fue por las cigalas. La gota que colmó el vaso. Los vinos, color macizo y brillos azules, pase. La carne, con caramelizado uniforme, crujiente fuera y dentro roja, bueno. Fue por las dichosas cigalas. En mi casa, fijate, langostinos congelados que salen muy bien. Y cordero al horno que lo pongo con picada de perejil y limón y da mucho trabajo. La ensaladilla que no falte, que es plato de fiesta. A mi marido los vinos y la carne, vale. ¡Qué vinos! Y trajo también las gambas esas. *Cigalas, mamá.* Y se empeñó en prepararlas a la plancha. Las cabezas henchidas de sus jugos, carne brillante y blanca como la mantequilla. Se puso a pelar una, para enseñarnos, dijo. La dichosa cigala restalló con un ramalazo que manchó en diagonal la cara de mi marido, las gafas, la camisa. Diagonal perfecta. Mi marido sacó un poco la lengua y se lamió el labio. Se podían ir a la mierda él y sus gambas, dijo. Le respondió que no eran gambas, que eran cigalas.

OLLA PODRIDA *Lourdes Marijuán*

En ese momento pensé que iba a morir pronto, y que yo no estaría en su funeral.

Era la primera vez que estaba enfermo, y me dijo que lo único que sintió fue frío en la garganta, como contó aquel tipo este verano en la urbanización antes de detectarle el cáncer.

Ya no había nada, recuerdos extraños como películas que no estás seguro si viste alguna vez.

Las dejaré en remojo y mañana empezarán lentas la cocción y las asustaré, como nos asusta la sensación de volver a sentir el cuerpo en llamas y muerta la razón.

A él le gustaban las uñas pintadas de color sangre, de color alubia de Ibeas, y ella, se las hubiera pintado encantada, hubiera hecho lo que fuera por él.

La morcilla al final no vaya a ser que se explote

Y los sacramentos a parte, qué nombrecito, amén, maldita culpa, siempre penando por ser felices.

Y entonces supo que moriría pronto, y poco importaba, sólo quería tenerle lejos, de verdad.

Ahora un poquito de sal y mi truco, el pimentón frito con ajito, sin que se queme, que amarga.

Y otro domingo de enero en familia.

MUERTE POR CHOCOLATE (HASTA QUE LA MUERTE NOS SEPARE)

Ignacio Ibáñez

Nunca hubiera imaginado que el único placer del que disfrutaba cada día le llevara a la tumba.

Cuando la probó no pudo pasar un solo día sin devorar una ración de “Muerte por chocolate”, si alguna vez retrasaba su salida del trabajo aceleraba el paso para encontrar la pastelería abierta, y los fines de semana, largos y solitarios, se llevaba una tarta entera para sobrellevar las tardes de aburrimiento; “hasta que la muerte nos separe” pensaba para sí al engullir cada ración.

Sentía tal placer al saborear este postre que sus últimos años no comió otra cosa, convirtiéndolo en su único alimento.

Ni las nauseas, los vómitos, los dolores de cabeza o los mareos impidieron que variara su dieta, Marta era adicta a su golosina, hasta el punto de tener kilos congelados por si no pudiera salir de casa o la tienda cerrara.

“Confitería Endulce” era famosa por su receta, un ingrediente secreto hacía que su “Muerte por chocolate” fuera única: almendras amargas.

La autopsia determinó muerte por ingestión de ácido cianhídrico. No encontraron cianuro en toda la casa, tan solo un arcón congelador vacío. Marta falleció sonriendo, con un pedazo de tarta de chocolate en la boca.

EL COMENSAL EXIGENTE Y EL OLIMPO GASTRONÓMICO

Daniel Velázquez

El acto comenzó con una espectacular ensalada de queso de cabra y valdeón, pera ácida, chocolate ligeramente picante y vinagreta de tomate seco. La seducción en mi paladar continuaba con la reluciente hamburguesa de sepia con cebolla caramelizada y salsa de tinta a la altura de la deliciosa burgalesa. El placer aún no había terminado cuando me trajeron aquella carrillera confitada ibérica con salsa ponzu y patata azul, azul celeste intenso, intenso, como su sabor, como su aroma.

Aquel pulpo dorado con mahonesa de Kimchi no paraba de mirarme, y yo a él, pero decidí llegar al clímax con una rica nostalgia de queso cremoso con galleta kataifi, láminas de chocolate negro y salsa de mango para finalizar este Olimpo gastronómico. Todo ello acompañado de un exclusivo pan sin gluten recién horneado y un apropiado kali de dioses para dicha ceremonia llamado Líbido 2017, seleccionado de los rosados más atractivos de la entrepiera de su bodega.

Sin duda experimenté micro y macro orgasmos en el cielo de mi boca. Una experiencia única, indudablemente apoteósica, pasional (gastronómicamente hablando) y altamente recomendable.

LA CONDENA

Rosa M^a Madero

Y recuerdo cuando vi la alegría reflejada en los ojos de mi madre cuando le pedí un helado. El resto de niños ya disfrutaban de él y eran felices. ¿Por qué no iba a serlo yo? Mi madre sin pensar, me lo compró y yo lo llevaba en la mano, exhibiéndolo, cual galardón. Pero se derritió entero, porque no nos engañemos.... No me gustaba comer.

A la edad de 8 años, mi estómago decidió despertar para conocer y disfrutar de todos los sabores del mundo. Mi paladar dio un giro radical, tenían que pararme. No podía dejar de comer, era mi hobby, mi alegría, mi todo. No tenía límites... hasta el año 2010, cuando tomé la mejor decisión de mi vida, no quedarme atrás.

Ahora, con 31 años soy selectiva. No puedo permitirme salir y comer de todo. ¡No! Tan sólo puedo comer aquello que sea colorido, admirable, bonito, y si es rico pues mejor.

¿Mi dieta? Los Hashtags. Si no es fotografiable, pierde puntos. Dejo de alimentarme yo para alimentar a mis Redes Sociales. Y ya no puedo parar, es mi condena.

Y duermo cada noche pensando... ¿Realmente fue la mejor decisión de mi vida?

TRAMPANTOJO

Jorge Galaz

-¿Trampa qué?

-Trampantojo. Algo que no es lo que parece.

-Un engaño.

-Yo lo veo como una ilusión, como magia.

-Marcos, esto es un asador, la gente viene a comer cordero, ensalada y la tarta de la casa. Esa que nos trae congelada el chino. Después de comer, el que quiera magia, que se vaya al circo.

-Se podría incluir en la carta a modo de prueba y...

-Marcos, por última vez. Esto es un asador, no estás en un concurso de la tele. Prepara las ensaladas.

Marcos coge uno de sus cuchillos y comienza a partir cebolleta. En la escuela de cocina aprendió a cocinar con hidrógeno, la técnica de la esferificación, a emulsionar zanahoria, a escarchar bacalao. Ciertamente seguía trabajando con la ilusión de que algún día tendría su propio restaurante. Pero hasta entonces, no era lo que había imaginado. Y pensó: "¿No es así la vida misma? No es algo que parece una cosa y es otra, ¿y dónde está la magia en eso? Supongo que en no perder la ilusión. ¿No soy yo un gran chef que parte cebolleta para una ensalada? Pues nada Marcos, ahí tienes tu trampantojo".

LA PUERTA ABIERTA

María Briones

No habrá oraciones en mi entierro. Sólo salmos antiguos que adjunto en mi carta.

No habrá lloros ni plañideras, pero sí música y muchas risas.

Habrán cirios grandes y blancos con olor a iglesia rancia. Me encantan.

Habrán canciones cuando llegue el invierno, porque en verano ya cantarán los pájaros y los grillos.

Y quiero la puerta de mi ataúd abierta, para salir cuando tenga hambre.

Y, al lado, cada día, quiero un menú degustación -máximo 50 euros- con el maridaje adecuado. Esto te lo encargo a ti, Rosa, que sabes del tema.

Y, si es posible, un móvil con wifi, por si me aburro.

P.D.: Adjunto anexo con datos bancarios para gastos y salmos antiguos: "El poder milagroso de los salmos", por si decido resucitar.

DOSCIENTOS PESOS

Ángela Sagredo

—Un tamal colado y una quesadilla de res —me quedo junto al puesto de tacos para entrar en calor. Dos hombres me miran desde la esquina con la 35 y tiro de mi camiseta para realzar el escote. ¿Esperarán a que termine de cenar? Nada merece la pena. No me muevo.

No mereció la pena cuando el vendedor de chapulines me arrodilló frente a su pene y me hizo vomitar. No mereció la pena cuando aquel gordo con la espalda llena de pelo me aplastó contra el colchón. Gruñía como un puerco. Me dislocó el hombro izquierdo y me rompió dos costillas.

El taquero mueve la carne por la plancha y su mujer parte láminas de aguacate.

Tampoco le mereció la pena a Lizz, archivada en la exposición del Paseo Montejo con cuatro frases de protesta y otros trece casos. Hashtag NiUnaMenos. Encontraron su cuerpo mutilado en la alfombra del hotel. Cerraron el caso a las tres semanas. Mutilada. Mi Lizz.

Me santiguo.

—Su comida señora. Que tenga buena noche.

COMIDA EN LA BOCA

Almudena Martínez

Me despierto y tengo comida en la boca. Hago un recorrido con la lengua y todavía tengo restos de pan en los huecos del final de las encías. Tengo las manos mojadas de mi propia saliva. Abro un ojo y veo donde estoy. Muevo la cabeza buscando el reloj del microondas y me incorporo. La mesa está puesta. Tengo mucha sed. Me levanto y voy buscando la pared para apoyarme hasta que llego al fregadero, inclino la cabeza para beber del grifo. Y ahí veo la última nota que me escribiste “Cariño, espérame para cenar y te daré los besos que te debo”

CENA PARA DOS

Carlos Fernández

No habrá oraciones en mi entierro. Sólo salmos antiguos que Decidieron al alimón, aunque con distintas intenciones, cenar fuera esa noche. El restaurante...clásico, elegante. Eran un matrimonio acomodado.

Ella, inquieta, tomó la carta, leyéndola para si misma.

Él, tranquilo, en silencio buscaba palabras para comunicarle su intención de dejarla. Tras veintidós años convividos, dos hijos (ya universitarios), una hipoteca pagada y tantos momentos especiales... difícil, que comprendiese. Había dejado de quererla.

-Rebeca, quiero decirte...

-Jaime, éste me gusta -le interrumpió abruptamente.

-Ahora elegimos. Lo que debes saber es...

-Te lo leo -otra interrupción-. Me encanta éste menú: Ensalada de salazones con aromas marineros...

-Bien, pero necesito...

-Es ideal -volvió a cortarlo-. Canelones de marisco...

-Es preciso, que hablemos...

- Ya hablaremos... También: Solomillo en salsa de hongos y vino.

Mejor que lo pongan para llevar -decidió, levantándose enérgicamente.

-Perfecto. Así, hablaremos tranquilamente -murmuró resignado.

-De postre..? ¿me escuchas? -ella, en pie, con las manos apoyadas en la mesa-. De postre: Merengue de fresas y rosas. El vino de la Ribera del Duero. -Ve pagando, voy al aseo.

Volvió: resuelta, decidida, exultante. Ladeo la cabeza sonriendo. Sarcásticamente le susurró:

-Me voy a cenar con tu amigo Ricardo, lo nuestro ha terminado. No me esperes -se despidió, airosa, con un guiño.

NUNCA MÁS

Daniel Lezcano

Huyó. Huyó porque su humanidad había vuelto a ser anulada, cual mero perro callejero. Huyó porque el daño, y las heridas, se abrieron de nuevo y no planeaban cerrarse. Sin embargo, huir era fútil, pues lo veía una y otra vez, en los reflejos, en los ojos, en los charcos, que dejó su embravecida mente derruida, que no le proporcionaba ni una idea útil, solo mil de ellas inconexas e ilógicas. Mirar atrás no era una opción, solo le llevaría a destruir su corazón de cristal parcheado. ¿Por qué? Su porqué había sido anulado y reemplazado con palabras dañinas e hirientes. Tal vez, solo tal vez, esta podría ser la ocasión de cambiar todo, su agarrotada vida, que no salía del mismo bucle, el mismo bucle que se había causado. Su sombra asintió, ella era su igual y, aun así, podía ver su dolor jadeante ahí. Era hora de cambiar su tierra plagada de grasa y comida basura, por algo que satisficiera su dolor. Lo había oído antes, el Mediterráneo y su famosa “dieta” que pedía a gritos su dispersa y lúgubre atención. Tal vez... ella podría respirar de nuevo.

LA IMAGINACIÓN AL PUCHERO

M^a Asunción Ramos

Patricia llegaba a casa desde el instituto, y era abrir la puerta del piso. ¡Oh mamá, huele genial! ¿Qué tenemos hoy para comer? Contestase lo que contestase su madre, a Patricia le daba igual. Le gustaba todo. Era una gran cocinera.

Aprendió en casa, observando a su propia madre, años atrás. Que a base de echar imaginación donde escaseaban los alimentos y el dinero. A la hora de cocinar: imaginación al puchero.

Se aprovechaba todo, si se hacían unos ricos garbanzos con un poco de gallina; pues esta, pasaba a ser el ingrediente de unas exquisitas croquetas.

Cuando al cocido le echaba un trozo de carne de morcillo; este era el segundo plato, con una salsa de tomate, y algún aliño.

Que las alubias, se quedaban cortas, para todos; pues se agregaba un buen puñado de arroz.

¿Qué decir de las noches? Ricas tortillas, donde todo se aprovechaba ¿y las sopas de ajo? Sobre todo en las frías noches.

Ahora, las cosas son diferentes, abunda de todo, su madre cocina otros manjares. Pero sigue preparando los que a ella tanto le gustaban, y tantos recuerdos le traían.

Mamá, dijo Patricia: Me voy a matricular en cocina.

PARA EL POSTRE

Daniel Llorente

Cuando ella me invitó a cenar me puse muy contento. Empecé a comer lo que me puso, era un plato extraño, con un sabor que me resultaba muy familiar. La carne era como muy pálida y la salsa tenía un color rojizo. Yo le pregunté la receta. Ella me contestó que los ingredientes eran muy caseros, que se los había dado mi madre. Y que estaba con nosotros. Yo la pregunté que donde estaba, pues no la veía. Ella me contestó esto: AHORA MISMO TE LA ESTÁS CENANDO.

CON DESTINO

Noelia Ordóñez

Eran cien. Los había contado uno a uno.

Sonó la megafonía en la estación de Santa Justa: 'Atención pasajeros, utilicen los espacios habilitados para cruzar las vías'.

En media hora llegábamos a Cádiz, nuestro destino.

Eran cien, me estaban mirando, notaba su presencia. Cada uno tenía un aspecto diferente y el olor era agradable. No conseguía quitarles la mirada.

Estaban a punto de accionar aquel recipiente, no podían tardar mucho más, ¿diez segundos quizás?

Me decidí a coger dos hojas de laurel y las sumergí en la cazuela.

El restaurante de aquel vagón olía mejor que nunca.

Justo en ese momento, los garbanzos empezaron a hervir.

LASAÑA

Roberto Peral

Berta le pone a la lasaña un poco de jengibre picado. Dice que le da un toque picante muy gracioso y que ayuda a hacer la digestión. La verdad es que le queda deliciosa: la bechamel tiene la densidad ideal, las láminas se deshacen en el paladar y las texturas de cada piso se complementan de maravilla. Es un plato del que nunca me hartaría: a mí la lasaña de Berta siempre me ha sabido al calorito compartido bajo el edredón en una mañana de nieve, a la alegría pueril de urdir a dúo planes imposibles, al mar de junio mojándonos los pies.

Desde que se ha ido he mejorado mucho en la cocina, pero a la lasaña no le acabo de coger el punto. La torre se desmorona sin remedio al salir del horno, las placas de pasta se deshidratan, la carne se me hace demasiado. A veces, pocas, el conjunto es aceptable, pero lo más deprimente sigue siendo el gusto: sabe a la melancolía de una tarde de domingo, a un noviembre interminable, al miedo de los niños a la oscuridad.

A lo peor es que se me va la mano con el jengibre.

CONSERVAS

Emma Pérez

Había prometido a la abuela que le ayudaría a limpiar la enorme despensa. En ese gélido y sombrío reducto se aguardaban los chorizos, los pimientos secos, las conservas de tomate, membrillo, pisto, compota, la mermelada de ciruela y cuatro botes furtivos de mermelada de moras. Esos que mi padre y mis tíos se jugaban en Navidades a las cartas.

Los ya escasos tarros de guindillas esperaban una nueva remesa. Debíamos hacerles sitio. Sus coetáneos habían servido para acompañar deliciosos platos de caparrones.

Entre los tarros, los sacos de legumbre, cosidos a mano y etiquetados cual tienda delicatessen de la capital, sentí un golpe que me zarandó por completo.

Un torrente de ideas me empujaban hacia un destino que no me había planteado, pues no pretendía emprender ningún viaje.

Mi abuela no entendería que ese codo a codo con ella, una tarde de septiembre antes de conducir veinte kilómetros en dirección a la urbe, me hubiera impactado tanto. Nunca lo supo.

Para ella esa labor domestica, que realizaba, según su criterio, del mismo modo que las otras, así como le enseñó su madre y a ésta la suya, era sin duda una actividad propia de humilde pueblerina.

¡Qué equivocada estaba!

MALDITO ALZHEÍMER

Cristina López

Armando entra con la espalda encorvada. Me guiña un ojo y sonrío.

-¡Rosalía! mesa 1, nuestros niños. Mesas 3 y 4, los de siempre. Mesa 2, cinco nuevos – dice con voz potente.

Rosalía cierra los ojos. Se sienta despacio.

-Oído Armando – grita de repente.

-Rosalía, ¿sabes que hoy el rape estaba por debajo de los 7 euros el kilo?

-Compra 4, mañana lo sacamos en salsa verde para los segundos y en fumet para los primeros.

Sus manos agrietadas recorren los objetos que Armando le acerca.

-Armando, este cuchillo hay que llevarlo a Fermín para afilarlo.

-Armando, ¿han llegado las cucharas de palo?

-Armando, ¿ha venido el del banco que hoy es martes?

-No Rosalía, esta semana estaba de vacaciones.

-Es verdad, lo había olvidado.

Y Armando aguanta una lágrima que compite por salir delante de los “marchando”.

Y hasta los clientes pagan. Y salen invisibles de aquella habitación sin dueño.

-Vamos Armando, cierra que hoy ya lo hemos hecho todo – dice como cada tarde durante 59 años.

Armando y yo nos levantamos.

Vamos hija, ¿ves? Se nos olvidan las cosas pero no se nos olvida la vida.

NUESTRO BIZCOCHO

Nuria Arteaga

Mañana de sábado. El silbido de la cafetera italiana hace que me dirija a la cocina. El olor intenso del café me reconforta. Disfruto de los toques arábigos y naturales. Lo sirvo en mi taza roja y lo corto con un chorrito de leche desnatada. Doy al “on” del mando y recupero la canción de ayer: “Como una ola, tu amor llegó a mi vida”, el primer sorbo baja por mi garganta.

Cojo un bol del estante superior y mezclo. Tres vasos de harina, se escapan unas motas sobre mis zapatillas, sacudo los pies y miro mis piernas desnudas. Dos huevos, me gusta el efecto de las yemas sobre el manto blanco. Añado la levadura, polvos mágicos que harán subir la masa con la ayuda del calor del horno. Incorporo un vaso de aceite de oliva y cinco cucharadas de azúcar.

Llevo tu camiseta. Bailo al ritmo de la música. Tu olor roza mi piel y me estremezco. Cojo el molde redondo y lo unto con mantequilla. De fondo: “y yo quedé prendida en tu tormenta”, arranco a cantar mientras espolvoreo con harina.

Hecho la mezcla en el molde y añadido unas nueces tostadas con amor.

SIN POSTRE

Carolina Barriocana

Es probable que hoy mi frigorífico esté vacío. Efectivamente. No tengo nada que llevarme a la boca. Es domingo, así que no me queda otra que salir a comer fuera. Podría bajar al bar de mi barrio pero me da grima comer en una mesa sin mantel. El delantal lleno de mugre del camarero no es muy tentador. Mejor un coqueto restaurante del centro.

Una buena elección. Pocos comensales de momento. Spaghetti alla carbonara, una ensalada templada de setas y piñones y tarta de tiramisú. Qué rapidez, un servicio excelente. Música de Julio Iglesias. No se puede pedir nada más. Pero los cinco niños de la mesa de enfrente me miran sin pestañear. ¿Qué mosca les habrá picado? Dudo que se me haya quedado algún espagueti en la barba de tres días. Guapo no soy pero alguna mujer se fija en mí de vez en cuando. ¿Mi americana entallada de cuadros escoceses? La compré para marcar tendencia pero los críos no entienden de moda. Y se ve que sus padres tampoco. Pierdo el apetito y pido la cuenta. No he probado ni un solo bocado de tarta. Pero salgo bien tieso del local.

EPIFANÍA CARNAL

Javier Santos

Le había llamado y allí estaba. Juan acudió para romper con ella pero Raquel se dio prisa en pedir dos vinos. Estaba contenta y no lo ocultaba. Comenzó a hablar sobre los grupos sanguíneos y su estrecha relación con los alimentos que ingerimos. Siempre estaba con sus teorías, así ordenaba el mundo. Juan, en cambio, lo hacía girar sobre el índice como una bola de basket. Por eso pensó que una última cena sería un final de partido aceptable.

Cuando la ensalada llegó a la mesa, recordó un lienzo de Pollock: el verde intenso de la lechuga contrastaba con la remolacha púrpura y los pedacitos niveos de cebolla. Así era su relación con ella, una explosión. Aquella obra de arte, sin embargo, no parecía emocionarla, siempre le pasaba lo mismo, se empeñaba en ser vegetariana. Juan supo que tendría que compartir, una vez más, su chuletón.

Aquello no podía continuar, ella siempre hacía con él lo que le daba la gana y él ya no estaba dispuesto a aguantarlo más. Por la mañana, cuando se despidieron, Juan decidió que la próxima vez la dejaría definitivamente.

CON LOS CINCO SENTIDOS

Ewelina Koziol

Su aroma me transportaba a mi tierra, Castilla. No necesitaba abrir los ojos para saber que la cazuela era un paisaje de otoño, donde se fusionaban el color, el sabor y la armonía.

El arroz, que siempre es un lienzo en blanco, se dejó pintar de beige por las castañas. Juntos se embriagaron con el vino y comenzaron a bailar con el tomillo. La sinfonía animó a las hojas de laurel, solo a las más pequeñas; y las setas, tan discretas con su capa y su tez fina, perdieron la vergüenza y se incorporaron al baile.

La fiesta tenía alma, tenía autor, pero bien era sabido que entre las costillas se escondía el latido que provocaba la melodía.

Así, al compás de la tormenta, todos encajaban. Compusieron la obra de arte entre verdes, amarillos, marrones y anaranjados. El fuego, haciendo gala de su poderío, aportó la última pincelada con un rojo intenso. Y cuando se acabó la llama, terminó el boceto.

Abri los ojos. Y disfruté. Como se deben disfrutar las cosas importantes de la vida, con los cinco sentidos.

SECRETO DE FAMILIA

Irene Otero

Chorizo de Cantimpalos, jamón de Guijuelo, queso de churra zamorana, judiones de la Granja, y una ensalada de berros, su favorita, eran sólo un aperitivo al asado. Esto sabe a gloria, repetía el abuelo con cada bocado, celebrando sus ochenta primaveras lozanas de páramos y pinares, con el único achaque de una sordera leve. Era emocionante ver cómo sus ojillos, grisáceos ya, todavía se iluminaban al ver una mesa repleta, como los de todos los hijos de la posguerra castellana.

Mi abuelo sentía la abundancia como un estímulo conductista cuya respuesta irrevocable eran las historias de penurias de su niñez, que comenzaban siempre recordando nuestra suerte de no conocer el hambre. Aquel día, sin embargo, las anécdotas sobre los animales que había comido por necesidad terminaron confirmando nuestras más oscuras sospechas. Volvió a relatar que el gato sabía a liebre, que la rata a gato y la culebra a rata. Hablaba sin parar, saltando de unas miserias a otras, hasta que alguien le hizo notar que iba a quedarse sin probar los berros. Entonces, mirando con ojos golosos a la pequeña Laika y sin sonotone, respondió que sí, que también había comido perro. Y que le supo a gloria.

HELADA CON SABOR A CIELO

María Moreno

Y allí estaba yo, helada. Congelada, al otro lado del teléfono, recibiendo la noticia de que mi mejor amigo (en ocasiones algo más), uno de los mejores pilotos del país había perdido la vida a causa de una tormenta.

Y allí seguía yo, incapaz de articular palabra e incapaz de silenciar uno de nuestros primeros recuerdos juntos, leyendo nubes. Siempre haciendo asociaciones locas: “mira Amaia, esa de allí parece un caramelo gigante, y esas dos si las juntas un pastel con guinda... no me digas que esa no es claramente una piña...”

Y allí permanecí yo, bloqueada ante una única reflexión: Miguel, que sólo quería comerse las nubes y las nubes se lo comieron a él.

VIOLETA

Eduardo Alonso

Él era un aprendiz de cocinero, cuchara en mano, plato en mente. Y ella... Ella estaba enamorada.

Violeta hacía todo lo que podía para llamar su atención, pero él solo tenía ojos para cocinar, crear, inventar. Día tras día, mezclaba y batía, cortaba y medía. Su cocina era luz con olor a almendra.

A través de la ventana, ella le veía murmurar, como en un sueño, que necesitaba armonía. Su pequeño restaurante estaba a punto de abrir y necesitaba un postre. Violeta quería ayudarlo, abrazarlo, gritarle al sol sus sentimientos. Decirle que a nadie le brillaban los ojos como a él al cocinar. Pero no podía, y su vida se apagaba.

Así, una mañana de abril, llegó el día de la apertura. Los postres preparados bajo su ventana tenían el color de la tierra en un día de lluvia. Ella los miraba ensimismada, sabiendo que les faltaba algo. En un arrebato, sacudió su cabeza con la fuerza de cien leonas. Cayeron entonces, como copos de nieve, todos sus pétalos color violeta. Y ella, desnuda, durmió.

Cuando, momentos después, el joven cocinero salió de la cocina, plato en mano, sonreía al decir:

-Os presento mi nuevo amor, postre de violetas.

VIAJE AL CENTRO DE LAS TRIPAS

M^a Pilar Obregón

El gato se asoma al agujero de fondo negro. Huele a humo frío y a recuerdos. Sus uñas se engarfan al borde. Hace un amago de alejarse, pero los recuerdos le despiertan las tripas. Ayer, en medio de los chillidos, el gato vio la sangre.

El gato bascula varias veces sobre el borde y finalmente se descuelga hacia lo oscuro. Sus garras se resbalan, las paredes le arañan, pero consigue llegar a la luz. Allí el olor a sangre, pimentón y orégano desborda sus fosas nasales. Tira de uno de los colgajos y se acurruca en un rincón.

Cuando las campanas llaman a misa, Amalia abre la puerta y ve una sombra que sale de prisa de la habitación. Mira hacia la chimenea y se lleva las manos a la cabeza.

VITTORIO CARPACCIO

Raúl Castañón

Lo más crudo había pasado ya, por más que perdurase la trabajosa posguerra europea. Pocos podían comer carne entonces. Entre ellos, la adinerada condesa Amalia Nani Mocenigo; aunque la carne tuviese que consumirla cruda. Su médico así se lo había aconsejado para combatir la anemia de su sangre noble. La condesa frecuentaba el cosmopolitismo de Harry's, un afamado restaurante de Venecia inmediato a la plaza de San Marcos y a la desembocadura del Gran Canal. En Harry's desembocaban también celebridades literarias internacionales de la talla de Hemingway. Había mucha profesionalidad, por algo la condesa Amalia le confió su comanda a Giuseppe Cipriani. Su chef preferido sustanció el desafío a cuchillo, fileteando muy fino un solomillo de buey luego convenientemente aliñado con salsas y parmesano.

La condesa pasó la prueba deleitada y transmitió su entusiasmo a Cipriani, quien se decidió a consolidar el improvisado éxito. Si aquel plato había de hacer fortuna, necesitaría la guarnición de un nombre por bandera. Una bandera que ya tenía muy claro, además de intenso, el color. Rojo de sangre, crudo, impactante: como el de los lienzos de su admirado, antiguo pintor de las vivas rojeces. ¿Podría servir tal clásico para nombrar una creación tan innovadora...?

ALMUERZO

Raúl Guadián

Todos los jueves hay cocido en la residencia. La misma en la que coincidió con Narciso, vecino que hizo fortuna al finalizar la guerra señalando con el dedo a decenas de paisanos.

El día que al bueno de Wenceslao no le quedó más remedio que compartir mesa y mantel con el delator, y mientras éste engullía la sopa atragantándose con los garbanzos, pensó que el puchero siempre se encarga de ponernos en nuestro lugar. No había más que ver el ansia con el cual el responsable de tantos entierros sin celebrar untaba pan en el tocino mientras sus carrillos no dejaban de moverse al son de unos dientes que parecían despedazar los trozos de carne. Al tratarse de un tipo tripón y malencarado, a nadie extrañó que apartando la mesa de un empujón pusiera fin a la sobremesa dejando como única despedida un desagradable eructo.

Cuentan que amaneció con un hilillo de baba cayendo por la comisura de sus labios, el dedo tieso y un nauseabundo aroma (como de tocino rancio) inundando la habitación; y que aquella mañana Wenceslao pidió por favor sustituir su tazón de leche caliente por un orujo de café. Y brindó, sonriendo maliciosamente, por los olvidados.

AMOR CACAO

Pablo Adalid

¿Me amas?, le dijo el churro a la porrita. Con todo mi chocolate, contestó ella. Fuguémonos juntos a ese estómago, propuso él. No me van las fauces de los intelectuales, mejor aquella morenita de morros divinos. No, repuso él. En sus glotonas mejillas tú y yo perderíamos azúcar. ¿Y pues? Y entonces sucedió lo inverosímil y maravilloso: dos amantes de mediana edad los adquirieron y probaron a besarse con sus prietos y enchocolatados labios, y sucedió el milagro. Repartidos en la fisiología de sus cerebros y disueltos entre enamoradas neuronas, el churrito y la porra se pasaron el resto de sus aceitosas vidas soñando consigo mismos y con el otro por toda la eternidad de aquella efímera pasión. Fin. Moraleja: amar es disolverse en una contradicción.

EL SECRETO DE LA ABUELA

Ernesto Ortega

El secreto de la abuela estaba en cocinar con el alma. Me pasé la vida intentando descubrirlo, pero no me lo confesó hasta que estaba a punto de morir. Recuerdo mi infancia bajo su delantal, correteando entre fogones, observándola desollar un conejo o trocear un pollo. Fue una pionera de la gastronomía moderna, que disfrutaba combinando los ingredientes más insólitos. Ella me inculcó su pasión. Siempre me daba a probar sus recetas, condimentadas con especias de nombres sonoros -cardamomo, cilantro, cúrcuma- que me enseñaba a distinguir. Yo cerraba los ojos e intentaba reconocer cada sabor y así, poco a poco, fui educando mi paladar. Ahora me he convertido en un prestigioso chef, colecciono estrellas Michelin y los clientes pagan fortunas por degustar mis platos. Dicen que son una experiencia mística. Yo disfruto viéndoles comer, escuchando los orgasmos de placer que se producen en sus bocas. Cuando me preguntan cuál es mi secreto, les digo que todo se lo debo a mi abuela, que ella me enseñó a poner el alma en cada plato. Lo que nunca cuento es que siempre añado exactamente la misma cantidad, 21 gramos, y lo difícil que me resulta conseguirlos.

LO QUE AGUANTA UNA COCINERA

Pola Gutiérrez

—Paco, por dios, dile al joven de la mesa del fondo que se le va a quedar la manduca más fría que el ojo de la Inés, que lleva ya una hora mirando el plato como si fuera la portada de una revista porno.

—Que no quiere, Marijose, que ya le he preguntado tres veces si había algún problema y me dice que no, que todo está perfecto. Que le encanta el menú de hoy, que te felicite, porque se nota que quien lo ha preparado es un artista de la cocina, un auténtico cocinero.

—¡¡Pero si son huevos fritos con patatas!!

—Es lo que hay. Dice que no se lo puede comer, que has conseguido una proporción tan perfecta de ingredientes, una gama de olores y colores tan maravillosa, unas texturas tan increíbles y una elaboración tan sublime, que no puede comérselo porque sería un crimen destrozar esta obra maestra.

—Dile al experto en gastronomía que vamos a cerrar el comedor.

—Que dice que se irá solo si se lo plastificamos para colgarlo en la pared de su habitación.

—Lo que tengo que aguantar. Esto me pasa por trabajar en el comedor de un centro psiquiátrico.

BRINDIS

Óscar Alarcía

Marta llevaba mucho rato evitando mirar a Javi directamente a los ojos, cuando el camarero trajo el tercer plato de degustación: sobre pizarra cuadrada, calamares rellenos de kobe, frutos secos y alcázaras, todo picado en trocitos muy pequeños, en salsa verde. Javi llevaba la corbata torcida, la camisa abierta y el pelo desordenado. No habían probado las yemas de espárragos ni las croquetas de trufa, cuando las retiraron. Marta tenía los ojos húmedos y se mordía el labio inferior mientras miraba hacia algún punto indeterminado del suelo, a su derecha. El camarero rellenó una vez más las copas de los dos, y se alejó en silencio. El vino era extraordinario.

—Te he dicho que lo siento —susurró Javi, mientras contemplaba el entrelazado del mantel y dibujaba sobre éste ochos imaginarios.

—¡Cállate, cerdo! —gritó Marta, haciendo una pelota con la servilleta beis de seda y lanzándola al centro de la mesa, golpeando el jarrón de cristal con flores violetas.

Todo era superfluo en esa cena, nada apetitoso. Lo que hubo entre Javi y Marta se había avinagrado, agriado, acidulado incluso. Su cariño, recientemente empalagoso, había caducado en cuestión de horas.

Por tercera vez desde una mesa les gritaron:

—¡Vivan los novios!

ZUMO MUSICAL

Mari Cruz Pesquera

Al final de la escalera mecánica del mercado, hay una naranja haciendo un intento de voltereta. Ana anda cinco pasos por delante con una malla de naranjas de tres kilos en la mano. La malla tiene un asa gruesa y, en la parte inferior, hay un agujero por donde asoma el ombligo de otra navel.

Ana camina bajo los soportales y se adentra en el metro. Son las ocho de la mañana. Ya hay músicos. Al pasar por su lado, les mira y estos hacen una nota musical, bien con la flauta, la armónica, la guitarra o con un silbido.

Por cada nota que escucha, una naranja sale de la malla y rueda a los pies del músico.

Cinco paradas más allá, está la cafetería donde trabajó Ana.

Ve la pizarra y lee “desayunos” en letra grande. Huele a café y a mantequilla caliente. El dueño de la cafetería, junto a un par de clientes, salen a recibirla y se dan entre ellos toquecitos en el codo.

Ana alza la malla y arquea las cejas. El ex jefe le coge la malla vacía, le acaricia la espalda y con una tiza rosa escribe en la pizarra “Hoy zumos musicales”.

ESCABECHE

Luis Palacios

Brais faenaba en su mar hasta que llegaba la tormenta. Amarraba su barquita, recogía sus aparejos y luego, ya en casa, se quitaba el chubasquero y se ponía el delantal: sacar filetes de xarda, admirar su piel azul y desespinarlos con mimo; pochar zanahoria y cebolla picada, con sal y pimienta; añadir vino, laurel, vinagre; freír el pescado. Disfrutaba cocinando escabeche.

Ella, delicada y paciente, era más de Albariño a granel y soñaba leyendo revistas de moda.

Nadine, sensible y obsesiva, se deleitaba cada día, al sol, con el olor a mar de ostras en la isla de Ré.

A él, rico, delgado y refinado, le gustaba el rosado de Provenza en cubitera, como a su padre.

Brais y su mujer, una semana de temporal, decidieron viajar hacia el Este. Nadine y su marido, habían decidido volver a viajar al sur. Cuando coincidieron en el restaurante, Nadine no pudo dejar de imaginar mundos con el intenso olor de las manos de su vecino. Mientras tanto, ella, construía castillos con el olor intenso de la cartera del suyo.

Al postre, lichis con frambuesas en aire de rosas, ya eran conscientes de que realmente buscaban, sin saberlo, solo alguien de quien presumir.

GASTRONOMÍA PANSPÉRMICA.

Javier Cano

No lo sabía. Había probado el bocado más especial que recordaba, una mezcla de sabores al principio inconveniente en la boca y desagradable, pero que según se mantenía en ella se abría como una mañana de junio y se iba rellenando con pequeñas explosiones que llegaban a la nariz y se convertían en recuerdos de momentos felices, en anécdotas muy divertidas y olvidadas. Aquel plato era como la mejor parte del LSD. Cerró los ojos y estuvo viajando veinte minutos. Nadie lo molestó.

Según se lo habían explicado la composición del plato tenía especias extrañas, de nombres aún no conocidos. De orígenes ultramarinos. La creadora del plato, la cocinera, había iniciado un nuevo camino gastronómico que ella denominaba gastronomía “panspérmica” y que explicaba de manera casi cómica en los medios locales y en las redes como una lluvia de vida gastronómica.

El camarero lo sabía, y dejaba que los clientes estuvieran en silencio minutos recreándose con el sabor, y su parque de atracciones consiguiendo. En el restaurante no se admitían mesas de más de una persona. Era un trance. Probablemente el restaurante más raro del mundo. Él se había encontrado consigo mismo. No se maltrató. Y eso le gustó mucho.

AMADA Y AMANTE

Silvia Ronda

Ahí está ella. Separada de mí por el continente ovalado donde ambos sucumbimos a nuestro quehacer. Un exquisito horizonte de sabores, aromas y texturas me impide admirarla. Enamorado de sus curvas, tengo que limitarme a intentar sorprenderla con el poder de mi tridente. Trato de cortejarla sosteniendo con fortaleza los deleites de quien me maneja. Cual Tizona atravieso las piezas succulentas de la conquista culinaria de los chefs más prestigiosos. Mi brutalidad contrasta con su delicadeza para sostener y acoger en su regazo las más exquisitas cremas y reducciones. Me complementa logrando atrapar aquello que a mí se me escapa. Siempre erguida, dispuesta y brillante. La imagino desde el poniente del marco del más elegante de los convites, esperando que durante la gala se me permita surcar el mar culinario que nos separa y poder verla. Tocarla. Decirle que la amo en silencio y sueño que algún día las normas del protocolo tornen y se nos permita descansar juntos, siendo quien somos: ella, amada cuchara, yo, amante tenedor.

LA PROPINA

Lourdes Aso

Mi abuela nunca me dio monedas de cinco duros. Se echaba la mano al bolsillo del delantal y sacaba un puñado de lentejas. Para que aprendas - decía. Y con ellas me enseñó a diferenciar las capitales en el mapa del mundo, jugaba a tres en raya, escribía notas musicales en pentagramas rasgados en tierra y sumaba con hasta cinco cifras. Cuando ya les había exprimido todas las lecciones, las guardaba en frascos de cristal. En mi afán de coleccionismo, medía con una regla la altura que alcanzaban e incluso las agitaba, por si con aquel gesto infantil lograba que se multiplicaran. Más tarde elegí botes opacos poco llamativos para alejar de ellos la curiosidad. Cuando falleció la abuela nadie volvió a darme más lentejas. Las hice guardar luto en envases negros y los sellé para que nadie pudiera arrancarme lo que había ido atesorando con tanto cariño. Si hubiera hablado de esa misteriosa forma de comunicarme con la abuela, acercando los frascos al oído, me habrían tratado de loco. Cada una encerraba una historia y, todas juntas una biografía que empezaba como una nube algodonosa y terminaba en el corazón.

MESTER DE GÜISQUERÍA

Francisco Ramos

Lázaro acudió a su sucursal bancaria y sus peores presagios se cumplieron como se cumplen los años, de un absurdo segundo a otro. Su padre, otrora expatriado, había regresado del ostracismo voluntario para traspasar los fondos del pillastre a nosequé banco suizo (¡hideputa!), imposibilitando el reencuentro del nuevamente huérfano con su preciado botín. Tras años de litigios reivindicando derechos de autor, denunciando la explotación de su eccehómica imagen y la publicación de precuelas y secuela apócrifas de su vida, esta pasaba de enseñarle la honra que siempre quiso merecer a mandarle de vuelta a los infiernos del sinblanquismo. Ese sangre de su sangre, esta vez sí, merecía ser ajusticiado por su sinvergonzonería. Descaminado, colérico, nuestro protagonista entró en la taberna en la que solía abandonar su nomadismo y pidió un jarrillo de pitarra: su preciado refugio. Mientras degustaba aquel vecino manjar, el golfo recordó las artes del juglar a quien años ha acompañara y encaró, una vez más, su desventura con sumo ingenio. Varias rondas después, halló cómo trazar tamaña traza, tan medido plan para revertir su desgracia en fortuna, que... conocerlo... bien valdría otro vaso del buen vino que guardan en esa tinaja; ¿no creen, caballeros?

DULCE Y AFRUTADO

Marco Giménez

Paladar seco y agarrado, un sabor amargo, pero intenso. Ella le mira, pero no le ve, también tiene en la boca el mismo queso que él.

Un río de rojo intenso alivia el paladar de su sequedad, pero no termina de impregnar en la capa que ahora parece cera y que se ha formado alrededor de sus encías... No importa, es más, esa es la gracia que ayuda al crianza a potenciar su sabor.

Él se da cuenta, ella le sigue mirando.

- ¿Otra, señorita? (el camarero infiere sus intenciones).

- Sí, rioja esta vez, gracias (responde ella con el semblante sereno).

- ¡Un poco más! (grita él señalando al plato vacío, donde solo quedan migas de pan y cuando el camarero ya casi ni le escucha).

Ella y él se sonrien.

- He pedido más queso (ríe con los carrillos en tono bermellón por el vino).

- Has hecho lo de siempre (añade ella sin poder evitar un mohín de satisfacción).

LA AUSENCIA.

María Teresa Rubira

No era fácil de creer pero, el tacaño de don Ezequiel había decidido obsequiarnos con un buen almuerzo para celebrar la apertura del nuevo local. ¡Nos apuntamos los veinte empleados! Creo que le bajó el color cuando entregamos la lista.

Sin aceptar la ayuda que gentilmente le brindábamos, quiso prepararlo todo en su mismo domicilio (solía hacerlo allí por conocida y declarada alergia a las facturas del restaurante). La falta de espacio no fue inconveniente a la hora de saborear la exquisita paella mixta que él mismo había cocinado: el arroz en su punto, el pollo en su punto, el conejo en su punto, don Ezequiel un punto pálido... y algo desganado.

Tras la prolongada sobremesa, y mientras degustábamos las deliciosas galletitas de mantequilla, me uní a su palidez, ante el repentino presentimiento de que el viejo gato hubiera desaparecido para siempre...

POR LAS BRAVAS

José Ramón Santos

—Noooooooo!!!!!! —gritó, apretando con fuerza su vientre. Fue un grito profundo, era como si le estuviesen clavando un puñal en sus mismas vísceras, despacio, empujando un poco, un poco más, un poquito más,...

Se sentó.

Cerró los ojos.

Los abrió. Y me miró fijamente, con esos ojos de gato furioso que te atraviesan.

Yo mantuve la mirada.

Conté el tiempo: uno, dos, tres, ..., cincuenta, cincuenta y uno.

—Acompáñame a la cocina —me dijo. El tono no era agresivo, ni insultante, sólo una orden, directa, como un sargento cuando manda formar filas.

Le seguí.

—¿De dónde has sacado la receta de las bravas? —preguntó.

No contesté.

—¿Sabes cuánta gente viene a este bar sólo por las bravas? ¿Sabes qué pasaría si todos los bares de Burgos conociesen la receta? Y lo que más me duele, ¿sabes que le prometí a mi madre que nadie, nadie, absolutamente nadie, conocería su receta?

GALLINA EN PEPITORIA

Maximiliano Laiz

La primera vez que maté una gallina tenía doce años. Y ahora -cosas de la vida- trabajo de cocinera. Plato estrella: gallina en pepitoria.

Cuando las gallinas dejaban de poner, los domingos, cambiábamos el pollo guisado por gallina en pepitoria.

Mamá desde la operación estaba deshinchada. Me han quitado una teta, decía. Había perdido la fuerza y las ganas, vamos como un globo aerostático con un agujerito que desciende arrastrado por el viento a saber dónde.

Que lo haga la niña, dijo mi hermano José, que ya es mocita.

La niña era yo. Lo había visto hacer mil veces.

Cogí la gallina por las patas, la tumbé sobre un saco y la enrosqué en él. Dejó de aletear, se quedó quieta y cerró los ojos, como haciéndose la muerta. Recuerdo que pensé ¿se puede matar a un muerto?

Mamá apareció con las manos en los bolsillos de su delantal azulón, despeinada. ¿Cómo pensabas que te iba a dejar hacerlo sola? Solté la gallina, y la abracé y lloramos y lloramos.

Cada día al preparar el majado, como ella me enseñó, almendras, azafrán yema de huevo y pan tostado, en cada golpe de mortero siento su abrazo, su adiós.

LA PARED

Maximiliano Laiz

Suena el despertador y dejo que mis neuronas restablezcan sus conexiones. Quince minutos más tarde suena el despertador del vecino. Nos levantamos a la vez, coincidimos en el baño y en la cocina. El sonido al orinar y el pitido de nuestras cafeteras se acompañan, marcan el ritmo de lo que va a ser el día.

Por la noche nos reencontramos en la cocina. Nuestras campanas trabajan a la vez y sube el olor de su tortilla de patatas que se mezcla con el de mis sopas de ajo. El escucha a Ángeles Barceló y yo cuartetos de cuerda. Me encanta Haydn.

A veces, dejamos la rutina. Lo noto enseguida, no es la tortilla de siempre, es un olor a guiso con orégano y coñac. Yo descorcho el champan. Pop. Me pongo mi vestido negro, el ceñido y un poco escotado. Esa noche los somieres y gemidos no paran.

Esta es, desde mi divorcio, la única relación de pareja que he tenido.

El martes de la semana pasada nos vimos en el portal y subimos juntos en el ascensor. Yo voy al cuarto. Y tú, me preguntó.

Ahora busco piso, sé reconocer cuando una relación ha perdido la magia.

LA PRUEBA

Jorge Cappa

Tres velas gruesas, colocadas cuidadosamente en el centro de la mesa, alumbraban un pequeño salón a oscuras que proporcionaba la intimidad deseada por los dos comensales.

Él masticaba las albóndigas con premura y una media sonrisa que parecía indicar su satisfacción por el resultado.

Después de tanta expectación creada para que probase esas albóndigas que según ella eran tan famosas y solicitadas en su familia, ¿cómo decirle que estaban tremendamente espesas e increíblemente sosas?

Imposible, sobre todo teniendo en cuenta que apenas era su tercera cita juntos.

Ella bebía su copa de vino blanco con sorbos lentos y un gesto serio que parecía indicar templanza ante la inminente respuesta de su invitado.

Por dentro reía de felicidad al comprobar que su experimento había salido a la perfección, porque si él era incapaz de decirle que su plato le había quedado muy mal quería decir que la apreciaba y sentía algo especial por ella.

¿Cómo contarle que lo espeso y soso de sus albóndigas era a propósito? Imposible, sobre todo teniendo en cuenta que al fin creía haber encontrado a su hombre ideal.

JUNTOS

Miguel Ángel Moreno

Entra HAMBRE al restaurante que le ha recomendado su mejor amigo –“ofrecen una excelente cocina mediterránea”– y enseguida le atiende, solícito, un camarero de modales refinados.

–Buenas tardes, caballero ¿cuántos van a ser?

–Dos, seremos dos.

–Por aquí. ¿Le parece bien esta mesa, señor?

–Sí, muy bien.

–¿Desea tomar algo mientras espera?

–Un vino blanco, gracias.

Tras tomar asiento, recuerda que es una cita a ciegas, que ella le identificará por el pañuelo blanco en la solapa –un clásico– pero que desconoce su verdadero nombre. Se siente nervioso. Repasa los datos de sus conversaciones por el chat y sus afinidades en cuestiones gastronómicas. Seguro que será atractiva, se anima.

Las tripas le suenan. ¿Tarda demasiado o yo he llegado muy temprano?, se cuestiona tras devolver una sonrisa forzada al camarero. Mata el gusanillo con el vino y unas olivas, pero...

Entra alguien al salón comedor. ¡Por fin! Se aproxima con paso decidido hacia su mesa. Le gusta. Invitarla ha sido una buena idea.

–Hola, ¿tú eres HAMBRE?

–Sí –responde de inmediato.

–Yo soy GANAS, GANAS DE COMER –se dan dos besos–. ¿Pedimos? Me comería una vaca.

Y coinciden en que realmente están hechos el uno para el otro.

PRIMERIZA EN LOS FOGONES

Violeta Bolumar

Mis manos pequeñas como manzanas se deslizan por tu piel de melocotón. No sé muy bien lo que hago pues ni siquiera llego a pinche, pero voy encendiendo los fogones como mi estómago me dice.

Beso el dulce de membrillo que se esconde tras tus labios, y algo habré hecho bien en esta aventura culinaria, pues tu pecho se pega contra el mío como láminas de hojaldre. Me deslizo por el hueco de tus clavículas, y me inunda el sabor a miel de romero cuando llego a la paletilla; ya me advirtieron que esta combinación no tenía desperdicio. Abajo me espera todo un festín: una curva redondeada me saluda. Su forma me recuerda a la de una calabaza firme, como recogida en pleno mes de octubre.

No me resisto a acariciar tus hombros color salmón. Te derrites al baño María. Mi corazón late a punto de nieve, pero le digo que pare, pues no es hora para la casquería.

Tus ojos me devoran con hambre voraz: brillan tibios como almíbar. Yo me dejo quemar.

Me armo de valor y me deslizo por tu ombligo de aguacate. Mi aliento tibio te hace temblar y, con pulso firme, muerdo la fruta prohibida.

EL PRIMER DESAYUNO

Luis Ginés Casanova

Nuria recordaba el sabor de la mermelada de naranja y no se parecía en absoluto a lo que bailaba sobre su paladar esa mañana. Quizás era la marca, el tipo de pan o simplemente el hecho de que no le habían traído mantequilla y había tenido que untarla directamente sobre la tostada. En otro momento no le habría molestado, pero ya estaba cansada de que ni siquiera pequeños placeres como ese cumplieran unas miserables expectativas. Y ese mismo hastío era el que le susurraba al oído que ya no merecía la pena quejarse ni exigir nada. “Si puedo desayunar mañana también, pediré específicamente un pan que no tenga la consistencia de un chicle” pensaba Nuria unos segundos antes de que la puerta de su habitación se abriera de golpe.

—Señorita Olmedo —dijo el doctor mientras esbozaba una leve sonrisa—. Recuéstese lo antes posible y retire la bandeja.

—¡Doctor Gerardo!, precisamente quería saber con quién tenía que hablar para conseguir un...

—Primero a quirófano y ya me lo va diciendo por el camino. Tenemos un donante.

Nuria no era consciente aún, pero esas últimas palabras acababan de convertir uno de sus últimos desayunos en el primero.

KON-FUSIÓN GASTRONÓMICA

Enrique Santos

¿Aprietan las cuerdas? Estupendo. Disfrutemos pues del placer de una amena charla. Son tan pocas las personas que viajan por esta comarca... Los lugareños son buenos clientes pero algo huraños, apenas gustan de conversar.

Como decía, hay demasiada literatura en la gastronomía actual. Denominaciones como cantina, mesón o tasca ya son arcaísmos, hoy priman los extranjerismos: restaurant, gastrobar, bufé, bistro-taberna...

¿Y los nombrecitos? Aquí cerca tienen como plato estrella “Saurio climax”. La descripción, extenuante: “Carne de reptil autóctono descamada, macerada en jugo de bayas tropicales, cocida con verduras y tubérculos de huerto propio.” ¡El “estofado de iguana” de toda la vida, vamos! ¿Qué aporta tanta lírica rimbombante?

Soy del gremio, entiendo lo culinario como arte, una experimentación constante buscando exaltar los sentidos, pero... a cada cosa, su nombre.

Y ahora que estamos: te llamas... Anualtepec... ¿con hache?. Vale. ¿Ves? Éste es el menú hoy, pendejadas ninguna:

Aperitivo: hormigas culonas fritas.

Plato principal: Anualtepec al ajillo.

Postre: mango.

¿A qué ese espanto? El nombre de mi negocio no engaña ¿Bar NIVAL, dices? Se habrá despintado la K... ¡El pintor, que es un chapucero de armas tomar...! El desbarajuste ortográfico también es cosa suya, conste, pero machete en mano resulta tan convincente...

PALAFITO DE CHILOÉ

José Luis Chaparro

De un lecho de nata azul, emergían cuatro barquillos cilíndricos de canela que, a modo de pilares, sustentaban una plataforma cuadrangular confeccionada a base de Queso de Burgos. Sobre esta, un cubo de dulce de membrillo, era coronado por una pirámide de gelatina de limón. A nadie extrañó que este magnífico postre, cuyo autor denominaba “Palafito de Chiloé”, se alzara con el primer premio.

—Usted debe tener profundos conocimientos de cocina moderna... ¿no es así? —Le preguntó un miembro del jurado, en la entrevista posterior a la entrega.

—¡No! Ningún conocimiento... pero soy arquitecto —respondió.

ALUBIA

Ana Alonso

Podría ser una carcajada deliciosa. De esas que inundan la habitación al completo y te salen lágrimas por la emoción, o de las que te duele tanto la barriga que tienes más remedio que sujetártela con los brazos.

Pero ella es más que eso.

Es la dosis de alegría necesaria del día. Cuando llega, el cariño de su presencia recorre cada fibra de tu cuerpo para recordarte que con ser feliz, ya es suficiente.

Alubia no se entrega a los problemas, aunque a veces, le es inevitable que alguno salte a su vida y salpique la comisura de sus labios. A pesar de todo, ella sigue adelante con la fuerza necesaria para afrontar todo lo que se le venga encima.

Cada nueva persona que conoce, se da cuenta de que ella es libertad en estado puro. Canta, baila, vuela y pasea por el mundo; pasando a limpio todos sus dolores.

Una vez que te cruzas con ella, se vuelve indispensable ya que envuelve a todo el mundo en un aura de cariño que pocas personas pueden llegar a tener.

Y solo de recordar una Alubia, la gente ya abre la sonrisa.

CELIA Y SU MUNDO FELIZ

Pilar Tuero

Cuando paso por la pastelería de Celia a media tarde me entra una prisa por oler el chocolate que cae de una fuente como petróleo líquido, por mirar el brillo atrayente de los tocinillos o imaginar el crujir de un hojaldre recién hecho. Merengues, mousses inclasificables, cupcakes con formas oníricas, buñuelos felices de canela, muffins de frutas rojas gigantes, trufas belgas o tartas de limón, todo se extiende delante de mí, como un trofeo por el día de trabajo. Vengo de las cruzadas y voy a escoger algo nuevo.

Tarta de castañas glaseadas con salsa de escaramujo al oporto. Éxtasis. Postres con alfajores, yemas y bocaditos de dulce de leche. Euforia. Hoy pido un chocolate con tarta de café y la felicidad que empieza a recorrer mi cuerpo adicto, agradecido y excitado me emborracha de gloria. Los sentidos actúan, la vista incitando, el tacto insinuando, el gusto transido de tanta riqueza y el olfato volviéndome loca de deseo de seguir probando. Voy despacio, con el máximo disfrute.

Quiero morir así, borracha de glucosa, comiendo dulcemente, siempre ávida de todo, siempre ávida de más.

UN MENÚ...

Emilio Navarro

Nunca más sería ninguneado.

Cocina y gastronomía se convirtieron en mi única obsesión. Leí todo lo escrito en la materia. Practiqué con ímpetu todas las artes culinarias. Horas, días, semanas, meses dedicados a un objetivo; dar con la receta definitiva.

Mis inicios fueron desalentadores en la medida de mi exigencia, pero mi empeño no cejó. Fruto de mi laborioso trabajo, conocí ingredientes, especias y sabores del todo el mundo. Fusioné nuevos aromas y texturas. Dominé con técnica e innovación nuevas percepciones para el paladar. Daba igual. Siempre me rechazaban. “Pregúntese ¿Por qué una simple sardina puede encandilar al comensal más exigente?”. ¿Qué se me escapaba? Busqué respuesta y todos coincidían; en Singapur, París, Boston, incluso aquí en Burgos: “cocina con amor”. Chorradas. Demostraré que hay otra manera.

Es difícil describir la excelencia en matices y sensaciones que infunde su comida; la liviandad y bienestar que produce. ¿Simplicidad? ¿Complejidad? ¿Ambas cosas? Simplemente sublime e insuperable. Un menú...

El inspector leyó la nota inacabada de un comensal. Tras ver los cadáveres, imaginó al cocinero elaborando desde el odio y la locura para conseguir una perfecta eficacia alucinógena y mortífera. Pensó que lo consiguió, y sus pesquisas apuntaban que todo estaría... de muerte.

EL PREMIO

Rafael Fuentes

El presentador del concurso de grandes cocineros le preguntó cuál era su especialidad. El concursante respondió que se dedicaba a cocinar recetas incompletas.

–¿Incompletas?–preguntó extrañado el presentador.

–Sí –respondió–, recetas de las que solo tenemos los ingredientes o la presentación, pero no sabemos nada acerca de tiempos de cocción o pasos intermedios.

El presentador, que no podía dar crédito a lo que estaba escuchando, se interesó de nuevo por los motivos de tan extraña disciplina culinaria. El concursante le explicó que para poder aguantar vivo y sonreír de vez en cuando era muy importante trabajar con este tipo de recetas.

–¿Por qué? –insistió el presentador–. ¿Se trata de una nueva Teoría de la Improvisación?, ¿algo parecido a hacer jazz en la cocina?.

–Que va, que va –respondió el concursante–. Es mucho más sencillo que todo eso: las cosas incompletas –ya sea una receta, un principio de poema o un final de película– se parecen a la vida, si nos vamos acostumbrando a ellas, la muerte nunca nos cogerá por sorpresa.

Ni que decir tiene que ganó el concurso pero se fue del plató antes de recoger el premio.

TOMATES RELLENOS, AL ESTILO ADRIANÍ

Esteban Navarro

Aquella mañana, Luis, había terminado de leer un libro de su escritor predilecto: Petros Márkaris. La novela la protagoniza el comisario Kostas Jaritos, un policía de Atenas malhumorado, gritón e intransigente. En uno de los pasajes del libro, la esposa del comisario, Adrianí, le cocina unos estupendos tomates rellenos. Luis, como buen lector, no pierde detalle de los ingredientes: 8 tomates grandes, 400 gramos de carne de cordero, 2 dientes de ajo, perejil, azúcar, 1 cebolla, orégano, 50 gramos de queso feta, 8 aceitunas negras, sin hueso, y aceite de oliva, sal y pimienta negra.

Deja el libro sobre la mesita de lectura de su habitación y se encamina a la cocina a preparar la comida. En su mente baila la receta del libro. Cuando entra en la cocina, su rostro se desencaja al ver a la esposa del comisario preparando sus famosos tomates. Enseguida recapacita y comprende que está soñando: es imposible que un personaje de ficción pueda estar allí. Pero cuando desde el horno surge el inconfundible aroma de los tomates cocinados, entonces sabe que es cierto, que realidad y ficción se han combinado en su cocina.

EL GUSTO Y EL PLACER

Carmen Portillo

Una tormenta amenaza mi vida. Me suenan las tripas...Cien truenos se escuchan en mis entrañas y la lluvia de jugos gástricos hacen insoportable este momento.

Un aroma a comida recién hecha me llega a través de la ventana entreabierta. Es un olor a cebolla pochada quizá con patatas, o ¿será un futuro guiso de carne?

Débilmente me pongo los zapatos, cojo el bolso con las llaves y dinero, e hipnotizada sigo el rastro de ese aroma de dioses, escaleras abajo. Casi me pierdo. Se ha cruzado un camión soltando lastre de gases tipo calamar, que me ha hecho perder el rastro. Estoy enfadada; muy enfadada. ¡Maldita sea!...Ahora no sé cuánto tiempo tardaré en volver a encontrarlo.

Ha pasado una eternidad y mi sentido del olfato recuperado. Veo el lugar de donde viene mi futuro éxtasis. Entro y me siento a la única mesa vacía. Un camarero se acerca y le digo: Buenos días, por favor tráigame un plato de ese guiso que huele tan bien.

Y aquí estoy. En el cielo comiendo.

LA MEMORIA DEL PALADAR

Ernesto Tubía

Aun con el tiempo pasado sigo sin saber qué me empujó a hacerlo. El alzhéimer le tenía tan consumido, que el abuelo no reconocía su propio reflejo, o el nombre de sus nietos.

Pero a pesar de ello, le sacamos del asilo por fiestas, le trajimos a casa, y aunque llevaba años sin masticar, desmenucé una rodaja de morcilla, le añadí un pequeño trozo de pimiento asado, y se lo llevé a la boca.

Los labios del abuelo se abrieron como la cueva de Alí Babá, dejando que posara la sabrosa pitanza sobre su ansioso paladar.

Lo masticó sin prisas, bamboleando la mandíbula desnuda de un lado a otro. Después, melancólico, se enjugó una lágrima con el dorso de la mano y nos regaló una sonrisa desdentada y amplia.

-No hay nada como estar en casa -musitó en un abismal bisbiseo.

Después la niebla de la enfermedad del olvido se lo llevó de nuevo, y ya jamás regresó.

En las cenas familiares aún sigue siendo nuestra conversación favorita, esa que muchos de los que no estuvieron no se llegan a creer. Les es difícil comprender que la memoria del paladar nos devolvió al abuelo, aunque sólo fue un instante.

NADA QUE RESEÑAR

Juanma Velasco

Anodino. De impedimenta, de facciones, de ademanes. El cliente de la mesa número siete, un varón cincuentenario avanzado de canas, descuartizaba con la mirada la estereoscopia del restaurante.

-Menú -respondió al ser interrogado sobre su preferencia.

Comía pausado, discreto, agradeciendo servicios y retiradas. Su fijeza visual perturbó a la camarera cuando rechazó tomar café.

-Ciertamente exquisita la comida -regaló.

Antes de que le retirara el platillo del postre la interrogó sobre dónde estaba la cocina.

-Querrá decir el servicio -replicó la mujer con resquemores en el timbre.

Y cuando se acreditó como inspector de trabajo y le exigió que lo llevara hasta ella, la nuez que no tenía le ascendió como una tartamudez.

Sucedía que la camarera era a su vez la propietaria del restaurante, pero eso ya lo había deducido el inspector.

En la cocina, una señora octogenaria de apariencia trajinaba con las perolas.

-Es mi madre. Y sí, está jubilada, pero contribuye a que el negocio no sea deficitario y es la artífice de esa exquisitez que ha mencionado.

El inspector extrajo lo que parecía un impreso de su portafolios y tras presentarse y donarle dos besos cualificadores a la sorprendida anciana, remarcó la casilla sinonímica del ok.

EN UNAS JORNADAS GASTRONÓMICAS

Ramón Sánchez

La fideuá pecaba de sabrosura, caliente sin pasarse y con un resto de caldo suficiente para no haber menester del cuchareo: en remisión; el escaso líquido primigenio lo debió absorber la colectividad de acanalados fideos hinchados, las verduras sedientas, unas almejititas sin carril y los crustáceos encamados posteriormente en la hondura cubierta de la escudilla; se enrolan en la nómina de la receta: matrimonio acorazonado de gamba roja sin descendencia, autóctono; cigalitas con estatus de refugiadas, apátridas, muy posiblemente de los mares del sur, o de las antípodas, sin edad conocida, blancas y pálidas, criogenizadas para no resucitar; un mejillón padre, espléndido, del solar patrio pero sin techo, y sus desnudos vástagos salteados; cuadrilla de bivalvos mediocres desconcertados, algunos desahuciados de sus cáscaras, otros portando recuerdos de su arena natal.

—Estupenda, no sé si decidirme por francamente o realmente inmejorable. Felicitaciones al chef o a la *chefa*.

—Gracias, muchas gracias.

—¿Podemos repetir? —Y la cuestión se desvaneció en el aire, como el cantado amor de John Paul Young:

*Está ahí cuando miro tus ojos,
cuando alargo la mano hacia ti.*

—¡No me lo digan ustedes dos veces!

Y no se lo dijimos dos veces.

EL NUEVO CONCURSO DE LAS TARDES

Esteban Torres

Bastante decepcionada, sor Arzak, como era conocida en toda la Orden, se sentó bajo un nogal y se quedó dormida mientras rumiaba estas reflexiones: cada vez la gente es menos generosa, menos pía. Nadie cree las enseñanzas del Maestro y todos rehúyen dar limosna.

La embriagó un sopor dulce, consecuencia del cansancio tras haber estado deambulando toda la mañana por las aceras del pueblo, de casa en casa. Cuando abrió los ojos, miró el móvil para ver la hora y no daba crédito: había dormido más de tres horas y no hubiera despertado de no ser por la bocina de una bicicleta. Recogió la toca a toda prisa y la cesta con el escaso botín. Al llegar al claustro, la estaban esperando con ansiedad las otras hermanas porque iba a empezar ya “Masterchef especial órdenes mendicantes”, programa original en el que, vía satélite, la realización iba conectando con las diversas cocinas religiosas. Todos los ingredientes debían proceder de la caridad para que fuese válida la prueba.

Había conseguido corvina, chiles, cebolla, ajos, unos tomates... pero ni rastro de la lima, el jengibre o el cilantro...y así era imposible competir con el afamado ceviche de las carmelitas.

HUEVOS AL PLATO

Raquel Lozano

Una voz locutada alertó mis deseos: *Tren procedente de Santander, con destino Madrid - Chamartín, próximo a efectuar su parada.*

Tras 11 días de WhatsApp incontrolados, de mails inacabables y llamadas a horas imprevisibles, ahí estabas. El aire del andén cimbreaba con astucia los pliegues de tu falda, el rubor de tu cabello. Estabas preciosa.

Hubiera sido feliz con un par de huevos fritos con patatas y dos cervezas frías al calor de mis brazos y de la calefacción de mi piso de alquiler “coqueto y bien ubicado”, como rezaba el anuncio de la inmobiliaria. Pero te empeñaste en seducirme con esas brochetas de rape con langostinos y gelatina de marisco y el mejor don Perignon del 96, en el hotel más selecto de la ciudad.

A pesar de todo, o quizá por aquello de que la carne es débil, llevo 363 días accediendo a tus deseos, y mi cuenta está aún más roja que el carmín de tus labios. Hoy, el día de nuestro aniversario, he comprado para tí una docena de huevos, eso sí, de corral. Para mí, un billete de tren, no sé muy bien aún hacia donde

TELESPAÑOLITOS

Javier Revilla

No podíamos defraudar a los telespectadores. Por eso cogimos al amargado de la quinta fila y una pizca del salado guardia de seguridad e hicimos unas riquísimas croquetas fusión. Deconstruyendo con la picadora al fresco del ayudante de cámara, preparamos unas hamburguesas deliciosas. Con la espuma del ácido cerebro de la presentadora rellenamos unos raviolis. Mediante la esferificación de las pecas y lunares de una de [as concursantes preparamos unas magnificas lentejas estofadas. Para culminar el banquete, gelificamos la dulce sangre de la simpática viejita de la primera fila y le pusimos como guinda el ojo clínico de uno de los componentes del jurado.

Hubo gritos y tensión como nunca antes en la historia del programa y parece que la cosa funcionó. Dice la productora que con el MasterChef de ayer reventamos las audiencias.

CLÍMAX

Neus Verdaguer

De pronto, su mirada se clavó en mí. Estaba hambriento. O quizás solo deseoso de dejarse llevar por el placer una vez más.

De pronto, noté sus dedos suaves recorriendo entero mi cuerpo. Con delicadeza se paseó por mi piel sin pausa pero a la vez sin prisa alguna. Me acarició con sus yemas duras pero sumamente finas a la vez, ligeramente humedecidas por el contacto con su boca.

Y de pronto, me acercó a ella.

Comprobé que su aliento era caliente, deseoso de lamerme y devorarme sin compasión. Noté el contacto aterciopelado con sus labios. Y su lengua, sinuosa, empezó a jugar sin piedad con cada rincón de mis curvas perfectas. Me paseó entre sus dientes y pudo comprobar que mi piel era tersa y resistente. Me relajé y deseé que ese viaje caliente y húmedo no terminara nunca.

Y sin poder contenerme más, se desató el clímax.

Con un mordisco decisivo hizo que explotara. Mi líquido se derramó en su interior y saboreó el momento como si un orgasmo lo hubiera llevado al séptimo cielo.

La última cereza siempre es, sin duda alguna, la mejor.

BROWNIES A MEDIANOCHE

José Carlos Rodríguez

—Hace tres horas —Pegan en la puerta. Una reunión de trabajo hasta horas intempestivas, muchos actos que programar. Nada indica la trampa.

—Hace dos horas —Toca refrigerio, sugiero un Rioja para aclarar la mente que, acompañaremos con brownies caseros cocinados “por casualidad”. El vino aligera las preocupaciones; la dopamina de los postres, surte su efecto. Con cada bocado esboza una sonrisa mayor...

—Hace cinco horas —El horno se prepara para engullir. Dibujo con la gravedad una cascada de chocolate y mantequilla que acomete la blanquecina mezcla de huevos y azúcar. Inspirador, augurador... espero. Un disparo preciso de sirope de vainilla mientras suavizo la oscura lava con harina tamizada. Le doy a la espátula sin parar. Unas almendras y mis especias secretas, maquiavélicas, son arrojadas con científica precisión. Los quiero melosos, veinte cálidos minutos bastarán. Un vaso de agua para hervir el troceado de chocolate y canela. Quiero salsa en abundancia, contemplo otros usos. Dejo los romboides a enfriar...

—Hace cinco segundos—Tomamos aire, humedece nuestras gargantas lo que queda del Rioja paliando el agradable sofoco. Motas de chocolate inundan la sábana... Algo merecido, no dejé nada al azar.

LUNES DE MERIENDA.

Ricardo Rodríguez

Cada lunes llegaba a casa del cole a las cinco. Mi madre me esperaba en la cocina. Una mano sobre la encimera y con la otra me acercaba la merienda. Me apresuraba rápido mientras tiraba la mochila al lado. Magdalenas de canela con manzana y una taza de chocolate caliente.

Uno de esos lunes llegué sonriente. Corrí hasta la cocina y descubrí que había un niño en mi silla, devoraba la merienda. Él no me conocía, mi madre tampoco. Después me lo encontré en mi habitación, jugaba con mis muñecos. Los colocaba alrededor de una caja. Por la noche ocupó mi cama, así que me fui al sofá. Al día siguiente, mi madre lo aseó, lo vistió y le colocó mi mochila. Ahora ya no vivo en casa. Cada año los siento cerca de mi nuevo hogar, pero nunca se quedan.

ASÍ ES MI RECUERDO

María Encarnación Cabezón

Habitualmente ella era la primera en estar en pie. Rápida, pulcra, exigente, moño perfecto, falda negra... De su cabeza y manos salían cosas extraordinariamente complejas a partir de casi nada.

Un desgarrón en un vestido podía transformarse de un momento a otro en algo hermoso. El verano era la ocasión de comprobar, esto y mucho más.

Con el canto del gallo saltábamos de la cama, abríamos la ventana de par en par para ver de dónde llegaba el cacareo. Una claridad potente inundaba la habitación de tarima pulida como un espejo.

Bajábamos rápidamente, la tía nos esperaba con los cuencos de barro de sopa de pan y leche muy, muy caliente, su cálido y sabroso olor nos embriagaba. Algo especial, sí. Ansiosos, soplábamos para no quemarnos. Rompíamos la capa superior dulce y tierna, nos deleitábamos con la crema y, la traca final era extraer la costra de pan tostado, crujiente que se había formado en sus paredes.

El recuerdo de su sabor y textura, el paso del tiempo no lo ha borrado.

¿Cómo podía cocinar algo tan exquisito con tan solo tres humildes ingredientes, pan, leche, azúcar? Un milagro increíble y maravilloso se producía en aquella misteriosa trébede.

GLORIA BENDITA
Juan Pedro Lozano

Hasta ahora solo había podido probarse, según las revelaciones de algunos chefs, la existencia de Dios en el rebozado de las croquetas y el pan de ángel. Quizá sea la primera vez, afirma el cabildo, que se pueda celebrar la eucaristía fuera de las catedrales e iglesias y transformarlas finalmente en espacios culturales, como demandaban sus feligreses.

Por su parte, las tascas y bares colindantes aceptan bendecir todas las tapas de la carta y ofrecer un descuento significativo a los parroquianos que al terminar su consumición jaleen “¡Esto es gloria bendita!”

Se acabó el ir a misa todos los domingos y fiestas de guardar. Con el nuevo descubrimiento de la existencia de Dios en una buena barra de bar, bastará con acompañar cada ronda con un buen aperitivo para expiar nuestros pecados.

Finalmente, las cuadrillas de más experiencia, se han ofrecido a tutelar a los más jóvenes con el mejor maridaje a la hora del vermut. Algo que sin duda ha levantado la admiración y el respeto de toda la comunidad, incluido el obispo.

LA BÚSQUEDA
Tomás del Rey

Tras regresar del entierro de la madre, sus hermanos se conjuraron para no quitarle ojo. No, Damián no había reaccionado. Hermético, imperturbable, nadie le había visto derramar una lágrima. Nada más llegar a casa se encerró en la cocina y empezó a cacharrear. Desde entonces sus experimentos culinarios ya no terminarían. Ese mismo septiembre lo admitieron en la escuela de cocina. Y la cocina se convirtió en su reino particular, siempre buscando, probando, pero siempre insatisfecho. Las esferificaciones, las emulsiones, las deconstrucciones. La investigación. Sus recorridos por el mercado en busca del producto exacto. La horas interminables de aprendizaje en el restaurante, espiando obsesivamente al chef, absorbiendo cada detalle. El día del quinto aniversario, su hermana le invitó a comer:

—No te preocupes —le contestó Damián—, ya llevo yo alguna de mis cosas para que las pruebes.

—Lo siento, a mi casa nadie se trae su comida si yo le invito. Pero no esperes técnicas depuradas ni emplatados de alta cocina.

Cuando Damián probó la primera croqueta, mamá había vuelto, como un abrazo. Damián se echó a llorar. Y su hermana:

—La receta la tenía yo. Bastaba con pedírmela.

LAS DUNAS DE LOS DESEOS PERDIDOS

Raquel Sánchez

En un salón cualquiera, escogido al azar, una mujer se deja vencer por el aroma de la muerte que se curva entre los bucles de su pelo enmarañado. En la pleamar de su vida, su pensamiento navega entre las dunas de los deseos perdidos. Su mirada se pierde entre sonrisas poliédricas tras un cristal forjado de mentiras.

En la mesa, una caja de pastillas. Mientras desmenuza cuidadosamente cada una de ellas añade clases de rencor a sus actividades extraescolares: ser un buen chófer, una buena ex esposa, una buena amante, una buena madre. Saborea el almíbar rancio de su locura y se entrega sin contemplaciones al lado equivocado del camino.

Tras espolvorearlo, el veneno se funde con el cacao en un abrazo mortal. A los pocos minutos, se lo sirve a la niña junto con un bizcocho de chocolate que ella misma ha preparado el día anterior, sabiendo que ella lo devorará con fiereza. En su masa también hay vertido otro poco de su polvo liberador.

-Es hora de merendar, cariño- dice a su hija mientras aguarda que haga efecto, imaginando unas merecidas vacaciones, tal vez en la rivera maya.

DULCE Y REMOTO.

Carlos Alberto Morgado

A veces me pregunto si no habré reinventado esa porción legendaria de mi pasado, cuando visitaba a mi abuela en la sierra y ella se sentaba cerca del fogón con sus hermanas y cuñadas; amenizando sus tareas en la cocina con canturreos que en mi mocedad sonaban a embrujos. Salmodiaban conocimientos perdidos, murmurando y acompasándose entre ellas mientras pelaban patatas, cocían coles y machaban ajos.

Contemplándolas, me quedaba inmóvil en un rincón hasta que mi abuela me sonreía y yo, interpretando su gesto, le alcanzaba los ingredientes necesarios para preparar mi torta favorita. Entonces entonaba:

*“Nogal de paganos,
manzanos con los romanos,
limones por sarracenos
y manos de cristianos”.*

Me instaba a repetir a coro esa retahíla, como un juego o un ritual que formase parte de una rutina olvidada por la que antes los alimentos adquirirían una sustancia mística. Tiempo después se me reveló su posible significado, al comprender que todos los componentes de la receta fueron traídos a la península por civilizaciones extintas.

La aldea se despobló y murió su gente, y ya no queda nadie que me aclare el origen de la letanía o me proporcione el mismo sabor.

EL DESEO DE YARUMI

Javier Ubach

Los invitados comenzaron a llegar al gran salón donde Yarumi, el galardonado cocinero, deleitaría a los comensales gracias a una amplia variedad de platos elaborados con los mejores productos. Su gran experiencia, adquirida durante largos años cocinando en los mejores restaurantes, le permitía controlar todo lo que sucedía entre fogones; excepto en esta ocasión. Se encontraba decaído y sin motivación, necesitaba nuevos ingredientes para añadir a su ya dilatada trayectoria, puesto que le faltaba saborear el resultado de sus creaciones. Incluso había cambiado sus hábitos de trabajo incorporando el vino y la ópera mientras cocinaba, sin éxito alguno. Su condición de ciborg, mitad máquina y mitad humano, no le permitía disfrutar de su profesión, aunque le proporcionaba una eficacia y seguridad imposibles de alcanzar por ningún humano. Pero Yarumi languidecía intentando imaginar el placer que le produciría paladear aquellos alimentos, hastiado de observar la satisfacción dibujada en rostros ajenos. Por ello tomó tan drástica determinación: añadiría un novedoso y letal ingrediente con el que sorprender a los convidados, uniéndose a ellos en el trágico desenlace. Quizá así lograra al menos su anhelado deseo... sentir lo mismo que los demás.

MAMÁ

Daniel Blanco

Mamá se lleva todo el día preguntándonos que quiénes somos, que cuándo la vamos a llevar a su casa. *Somos tus hijas, ésta es tu casa.* La anciana pasa los días sospechando de todos y de todo, agarrándose como puede a sus poquísimos recuerdos, queriendo meterse en la cama a la mínima de cambio. Los médicos dicen que esto sólo irá a peor. Mamá me mira y vuelve a preguntar que quién soy, que qué hago aquí, pero cuando prueba las lentejas dice que les falta el chorizo, que la bechamel de las croquetas ha quedado dura, que tiene que hacer migas con el pan duro. Y la anciana, con los ojos ya casi de vidrio, resucita ante la comida y, en ese brevísimo paréntesis de cordura, nos da las gracias por cuidarla y recuerda que, en el tercer cajón de la cómoda, están todas las recetas de su madre.

HUELE QUE ALIMENTA

Carlos Servent

Apoyado en la pared de los soportales, con su letrero de cartón y su lata para recoger monedas, esperaba que sirvieran las mesas en la taberna de la plaza. A través del cristal, podía ver cómo Angelita servía a los clientes y cómo les dejaba la fuente sopera, esta vez con garbanzos, en un lateral de la mesa. Los aromas del potaje traspasaban el fino cristal y el olor a comida de siempre, invadía la calle. A él, le gustaba ponerse allí porque estaba convencido que ese olor que flotaba en el ambiente conseguía repeler, en parte, el frío que padecía la ciudad en aquel invierno. Observó la consistencia del caldo que le daba la cocción de la patata y cómo asomaban trocitos de pimiento verde y rojo entre las legumbres. El tono anaranjado, le pareció un poco subido y dedujo que esta vez la cucharadita y media de tomate, se había convertido en dos. Esperó a que terminaran de comer, y sirviera el café o café con leche con aquellas teteras de plata que transportaba una en cada mano, para poder ir a la puerta de atrás y recibir las sobras en el rincón que tenían guardado para él.

MISTERIOSA Y PRODIGIOSA.

Inés Mariner

Algunos dirán que soy narcisista o incluso ególatra, pero qué puedo decir, nací para servir. Debería comenzar diciendo de dónde vengo. Quizá impresione si digo que mis antepasados fueron persas y pueblerinos del Cáucaso. Al principio fuimos salvajes, conocimos distintos tipos de civilizaciones y pronto nos extendimos por todo el planeta. Argentina, Chile, EE.UU, España...

Actualmente nos movemos por la cuenca Mediterránea, que queréis que os diga, me van las regiones templadas. Vengo de una casta de porte medio, dicen que somos robustos y puntiagudos pero la verdad es que yo me veo redondita y acorazonada, una romántica.

He participado en diversos estudios de Universidades como la de Tufts en Boston o la Estatal de Florida (EE.UU) pero no por ello soy mejor que otras, solo más útil.

A veces me emborracho, me gusta divertirme, mezclarme con el vino, la salsa la llevo en las venas, me encanta bailar al son de un buen requesón, hasta deshidratada apporto beneficios y siempre estoy en todos los fregados. Represento la riqueza, la abundancia y el tesón frente a la adversidad pero de qué me sirve ser tan aventurera si al fin y al cabo solo soy una triste ciruela.

LOS NIÑOS DE LA MANTEQUILLA

M^a José Toquero

Llevábamos en la cartera un trozo de pan dorado, resplandeciente como el sol que alumbra los mejores trigos, y un poco de azúcar. A las once de la mañana, formábamos una larga fila. El maestro abría la lata de la mantequilla y extendía una porción en cada rebanada. Luisito Briceño nunca participó de esa comunión. Decía que no había nada más repugnante que aquella mantequilla americana. El chico era para nosotros, almas cándidas y obedientes, el héroe solitario que se enfrentaba a la autoridad que nos imponían los americanos, el Estado, el maestro, nuestros padres y el vacío que sentíamos en el estómago a aquella hora del recreo. Todos los compañeros admirábamos la resistencia de Briceño. Ni el hambre ni el capricho por aquel alimento cremoso y dulce parecían doblegarlo. Yo lo idolatraba, como todos; pero empecé a entenderlo de verdad solo el día en que, después de la escuela, de camino a casa, le vi sacar de su cartera un trozo de pan de centeno, ese pan de los pobres tan negro como la noche, y devorarlo a mordiscos.

FINAS, DORADAS Y CRUJIENTES

Antonio Pascual Ramírez

A los camarones les gusta la poza de la compuerta, donde el agua es profunda. Nadar allí es como estar libres en el caño, a merced de las mareas. De cuando en cuando dan un latigazo transparente para buscar comida. ¡Pero esta vez es una trampa! Se levanta la tupida red y la captura cae a un cubo.

—«Crujiente de polvo de trigo y garbanzos, con quisquillas salineras, cebolleta picada y perejil».

—¿Las famosas «tortillitas de camarones»?

—Si quiere llamarlas así, está en su derecho.

—Pues entonces, una ración y dos copas de fino de Chiclana.

Alguien vocea su mercancía: «¡Al camarón! ¡Son de los vivos!». Sobre una mesita de playa, una bandeja profunda y cartuchitos de papel de estraza.

—Muchacho, yo solo un euro—dice una anciana.

—Señora, de un restaurante fino se han llevado más de un kilo...

—Es que vivo sola, ¿sabe usted?

Al llegar a casa, Rosalía prepara un engrudo fino que huele a mar. Con esmero, deposita en la sartén varias cucharadas de la mezcla, separadas entre sí. Luego voltea las frituras hasta dorarlas, y las escurre.

—¡Vecina!, ¿quieres probar mis «tortillitas de camarones»? Ni en la Venta de Vargas las comerás tan buenas.

LA SOPA DE LETRAS

Alba Fernández

¡Mira mamá! ¡He encontrado las letras de mi nombre! A-L-E-X.

Que típico escuchar esa frase tan propia salida de la boca de un niño ¿verdad? ¿Y si fuera que, gracias a la sopa de letra la imaginación del niño se despierta? Creando palabras, luego frases, continuando con historias y finalmente con sueños. Con la sopa los niños hacen de todos menos comerla. De hecho, hasta se descubren palabras nuevas en ella, como en los pasatiempos de las últimas páginas de los periódicos, junto a los sudokus y crucigramas. En la sopa dejas las letras que no te sirven y escoges las necesarias para completar la palabra buscada. Nuestros problemas se resumen en constantes sopas de letras, tenemos las soluciones delante de nuestros ojos, sólo tenemos que saber buscar las letras adecuadas y saber combinarlas.

Alex miraba su sopa concentradamente y memorizaba todas y cada una de las letras. A-M-O-R, vaya como lo que dicen tener papá y mamá, M-I-E-D-O, uy los payasos, A-M-I-G-O, como Luis y Pedro... De pronto se dio cuenta de que la sopa reflejaba todo lo que tiene la vida y tuvo ganas de comérsela entera.

RECETA DEL TIEMPO DE MARICASTAÑA (1812).

Araceli Torres

INGREDIENTES:

- 1 casete con la Obertura 1812 de Tchaikovski, dirigida por Von Karajan
- 1 puerro
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 ajo
- 1 cebolla
- 150 gramos de solomillo de cerdo
- Aceite de sésamo
- Sal
- Cominos
- Salsa coreana Kimchi (opcional)
- Salsa de soja

ELABORACIÓN:

Ponemos la música en nuestro radiocasete.

En una sartén honda salteamos las verduras en aceite de sésamo y las hacemos “bailar” con los primeros compases de la sinfonía, *tempo lento* y luego *andante*, durante ocho minutos.

Agregamos el solomillo de cerdo salpimentado. Lo “asustamos” al ritmo del *allegro giusto*.

Vamos incorporando la salsa de soja, las especias que queramos y un toque de salsa picante, mientras suena el *allegro vivace*.

A continuación, con el *diminuendo*, dejamos que se termine de hacer el solomillo.

Esperar el *crescendo* para emplatar.

A golpe de batuta, salvas de cañón y repique de campanas, se dilatarán cada una de nuestras papilas gustativas

Cerrar los ojos y disfrutar.

ÍNDICE

Técnicas de Vanguardia - Sonia Marcos	7
1/2 cucharadita de canela - María Moreno	8
Papilla de aire y sol - M ^a Pilar Obregón	9
Ramón está hecho un bicho - Luis Miguel Martín	10
Tres estrellas Michelin - Jesús Fernández.....	11
Comida hindú - Javier Cano	12
Lentejas - Osvaldo del Valle	13
Neptuno, el otoño y la sopa de letras - Rebeca Gómez	14
Malentendidos - Fernando Lezcano	15
Huevos con argayos - Aurora de la Iglesia	16
La madre de la novia - Jesús Fernández	18
Pastas argentinas - Inmaculada González	19
Besos a la carta - Casilda González	20
¿Miel? - Eva Otobalea	21
Oscuridad caliente - Diego Jesús Palacios	22
Las mil y una cenas - Tomás del Rey	23
Última cena - Rodrigo Pérez	24
La última tortilla - Óscar Alarcía	25
Nadie sabe - María Estébanez	26
Un menú de guerra - Silvia Ronda	27
Desde las estrellas - Esteban Torres	28
Un terrible secreto - Andrés Nortés	29
El chef - Javier Francisco Rubio	30
Sensaciones - Carlos Javier Sánchez	31
Menuda diferencia - Ismael Ali	32
Mudanza Flor Arnáiz	33
Pastel de felicidad - Pedro Ruiz	34
Con un par - Beatriz Carrión	35
Diversos - Alberto Campo	36
Empacho de Arcimboldo - Ana Isabel Cámara	37
Fisuras - Carolina Cantero González	38

Los amantes invisibles - José Luis García	39
La dieta imperial - Aitor Lizarazu	40
Sin motivo - Laura Ruiz de Apodaca	41
Pan de ángel - Miriam Fernández	42
Arroz con leche - Germán Saiz	43
Como cada viernes - Francisco Jesús del Hoyo	44
Casquería fina en la calle los Herreros - José Manuel Varona	45
En el campamento - Jovita Briones	46
Familia - Guillermo Velasco	47
Olla podrida - Lourdes Marijuán	48
Muerte por chocolate (hasta que la muerte nos separe) - Ignacio Ibáñez	49
El comensal exigente y el Olimpo gastronómico - Daniel Velázquez	50
La condena - Rosa M ^a Madero	51
Trampantojo - Jorge Galaz	52
La puerta abierta - María Briones	53
Doscientos pesos - Ángela Sagredo	54
Comida en la boca - Almudena Martínez	55
Cena para dos - Carlos Fernández	56
Nunca más - Daniel Lezcano	58
La imaginación al puchero - M ^a Asunción Ramos	59
Para el postre - Daniel Llorente	60
Con destino - Noelia Ordóñez	61
Lasaña - Roberto Peral	62
Conservas - Emma Pérez	63
Maldito alzhéimer - Cristina López	64
Nuestro bizcocho - Nuria Arteaga	65
Sin postre - Carolina Barriocanal	66
Epifanía carnal - Javier Santos	67
Con los cinco sentidos - Ewelina Koziol	68
Secreto de Familia - Irene Otero	69
Helada con sabor a cielo - María Moreno	70
Violeta - Eduardo Alonso	71
Viaje al centro de las tripas - M ^a Pilar Obregón	72
Vittorio Carpaccio - Raúl Castañón	73
Almuerzo - Raúl Guadián	74
Amor cacao - Pablo Adalid	75
El secreto de la abuela - Ernesto Ortega	76
Lo que aguanta una cocinera - Pola Gutiérrez	77
Brindis - Óscar Alarcía	78
Zumo Musical - Mari Cruz Pesquera	79
Escabeche - Luis Palacios	80
Gastronomía panspérmica - Javier Cano	81

Amada y amante - Silvia Ronda	82
La propina - Lourdes Aso	83
Mester de güisquería - Francisco Ramos	84
Dulce y afrutado - Marco Giménez	85
La ausencia - María Teresa Rubira	86
Por las bravas - José Ramón Santos	87
Gallina en pepitoria - Maximiliano Laiz	88
La pared - Maximiliano Laiz	89
La prueba - Jorge Cappa	90
Juntos - Miguel Ángel Moreno	91
Primeriza en los fogones - Violeta Bolumar	92
El primer desayuno - Luis Ginés Casanova	93
Kon-fusión gastronómica - Enrique Santos	94
Palafito de Chiloé - José Luis Chaparro	95
Alubia - Ana Alonso	96
Celia y su mundo feliz - Pilar Tuero	97
Un menú... - Emilio Navarro	98
El Premio - Rafael Fuentes	99
Tomates rellenos al estilo Adriani - Esteban Navarro	100
El gusto y el placer - Carmen Portillo	101
La memoria del paladar - Ernesto Tubía	102
Nada que reseñar - Juanma Velasco	103
En unas jornadas gastronómicas - Ramón Sánchez	104
El nuevo concurso de las tardes - Esteban Torres	105
Huevos al plato - Raquel Lozano	106
Telespañolitos - Javier Revilla	107
Climax - Neus Verdaguer	108
Brownies a medianoche - José Carlos Rodríguez	109
Lunes de merienda - Ricardo Rodríguez	110
Así es mi recuerdo - María Encarnación Cabezón	111
Gloria bendita - Juan Pedro Lozano	112
La búsqueda - Tomás del Rey	113
Las dunas de los deseos perdidos - Raquel Sánchez	114
Dulce y remoto - Carlos Alberto Morgado	115
El deseo de Yarumi - Javier Ubach	116
Mamá - Daniel Blanco	117
Huele que alimenta - Carlos Servent	118
Misteriosa y Prodigiosa - Inés Mariner	119
Los niños de la mantequilla - M ^a José Toquero	120
Finas, doradas y crujientes - Antonio Pascual Ramírez	121
La Sopa De Letras - Alba Fernández	122
Receta del tiempo de Maricastaña (1812) - Araceli Torres	123



En Tiempos de Maricastaña
Paseo del Espolón 10 - BURGOS
947 206 155

www.tiemposdemaricastaña.com

EN TIEMPOS DE
maricastaña