RECETAS PARALELAS PARA ADULTOS A MEDIO ENAMORAR

Alberto entró atropelladamente en el apartamento. Eran las siete y media, y tenía la sensación de que no le quedaba tiempo para nada. Con gesto impaciente, arrojó el abrigo sobre el sillón, comprobó que no parpadeaba la luz del contestador automático, y se dirigió a la cocina. Dejó la corbata en el pomo de la puerta y, por último, puso el móvil sobre la encimera. Lo miró un instante, con una impaciencia inútil en la sonrisa. Sabía que no iba a llamar, pero sentía una turbación casi pueril al constatar que al fin hoy Alicia vendría a cenar a su apartamento. Abrió el frigorífico y echó un ojo al contenido. Afortunadamente, siempre disponía de algunas reservas para no tener que comprar a diario. El trabajo absorbía demasiado tiempo de su vida, pero renunciar a placeres como el del buen comer no entraba en su agenda. Aunque habían sido veinticuatro duras horas de negociaciones con la multinacional belga, y un viaje un tanto accidentado desde Amberes hasta Sevilla, retrasos y tormenta incluidos, sonrió para sí cuando comenzó a imaginar lo que podría cocinar para ella en las dos horas que restaban hasta el momento de la cita.

Armando entró atropelladamente en el apartamento. Eran las siete y media y sabía que tenían por delante todo el tiempo del mundo para hacer de todo. Con un gesto chulo y desinhibido, dejó la cazadora sobre un sillón y se dirigió a la cocina. ¿No tienes una cerveza?, preguntó con acento cubano. Alicia entró detrás de él, un poco confundida por sus modales, pero sonriente. Dejó su abrigo sobre la percha que había comprado una semana antes en Ikea y puso el móvil sobre la mesa, junto al teléfono. Por un instante, estuvo tentada de llamar para anular la cita. Era la primera vez que había accedido a quedar para cenar en casa de Alberto. Sería feo faltar, pero sintió reparos de mentir por teléfono con Armando escuchando desde la cocina. Después de todo, aún quedaban dos horas. Se acercó la cocina y sacó del frigorífico una cerveza. Afortunadamente, pensó, mientras repasaba con la yema de sus dedos los músculos que la camiseta de Armando dejaba entrever, siempre tengo reservas de alcohol. Él bebió medio botellín de un trago y la observó,

sonriente. Qué piensas, parecía decir, o qué te apetece. Había sido un día duro, mucho trabajo, pero la hora de baile, que nunca perdonaba, le había servido para despejar tanto estrés. Metió la mano por debajo de la camiseta del profesor de salsa y supo, al tacto de sus pectorales, que era una suerte que la lluvia hubiera impedido al resto de las alumnas acudir a clase y que ésta hubiera terminado media hora antes. Sonrió para sí cuando comenzó a imaginar lo que podría hacer con todos aquellos músculos en las horas que quedaban del día.

Para empezar, Alberto sabía que tenía que servir un plato que rompiera el hielo. Una sopa, sencilla de tomar, y sin muchos ingredientes, sencilla de explicar, para que los comentarios deambularan en torno a la comida y le dieran oportunidad de mostrar sus habilidades, encontrar un punto cómplice en el que basar su interés, pretendidamente mutuo, mientras calentaba motores para entrar en el tema que le interesaba. Sabía que Alicia había llegado a los treinta y que a esa edad las mujeres son más sensibles. Tendría que encontrar el lenguaje adecuado para que no confundiera los sentimientos que le iba a revelar con una simple atracción física. En un rincón de la despensa encontró una bolsa de castañas y buscó entre sus recuerdos una crema que su madre sirvió en una de las últimas reuniones familiares. Con el mando a distancia, encendió el equipo de música. Un poco de jazz. El Miles Davis de los 60 sería una buena compañía para cocinar y así disfrutar de dos placeres al mismo tiempo. Sin perder un segundo, puso agua a calentar en un cazo para cocer las castañas y así poder pelarlas sin dificultad. Mientras tanto, colocó sobre la tabla de cortar un puerro, un tallo de apio y media cebolla, y los picó tan fino como pudo. Luego los echó en la sartén en la que ya la mantequilla comenzaba a derretirse. Cuando todo estuviera dorado, añadiría un diente de ajo y medio litro de agua, una pizca de sal, y un poco de paciencia.

Para empezar, Armando sabía que tenía que ir con cuidado para romper el hielo. No era la primera vez que se iba a casa de alguna de sus alumnas y, aunque Alicia era la más joven que había sucumbido a su acento caribeño, sabía que tenía que empezar por unas caricias que no la intimidaran, por unos besos falsos que buscaran en la complicidad de un también falso romanticismo el punto para encender ese fuego, pretendidamente mutuo, que los llevaría hasta el placer. Arrastrándola casi en volandas, mientras se dejaba devorar los labios por una Alicia desatada, buscó la puerta del dormitorio, tratando de no perder un minuto porque sabía que a las que han pasado los treinta había que dejarlas temprano para que no se ilusionasen con la idea de

pasar la noche juntos, y porque a las nueve y media había partido por televisión y no era mala idea organizarse para dos placeres en la misma noche. En un rincón del salón encontró la puerta del dormitorio. La empujó con prisas. A Alicia le hubiera gustado poner algo de música. Alguna balada negra habría sido una buena banda sonora a aquel momento de pasión, dos placeres al mismo tiempo, pero la urgencia de Armando, que ella interpretó como deseo, no le dejaron margen de maniobra. Sin perder un segundo, la había echado sobre la cama y había comenzado a desvestirla. Luego se quitó toda la ropa, salvo los calcetines, y se tumbó junto a aquella mujer que comenzaba a derretirse.

Mientras esperaba, removiendo, el momento en que el caldo estuviera en su punto, Alberto ideó un segundo plato. No tenía tantas reservas como había imaginado en un principio, de manera que decidió improvisar. A ver, se dijo, tengo unos solomillos aún frescos macerándose, más una bandeja de gurumelos, algunas naranjas y especias como para no tenerle miedo a nada. Eran motivos suficientes para ponerse a cocinar el segundo plato. Sin dejar de remover el caldo del primero, salteó las setas en una sartén pequeña, salpimetándolas con economía. Los gurumelos eran un regalo de un primo lejano, aficionado a la micología, que todos los años se desplazaba a la sierra de Huelva a recoger estos ejemplares de sabor intenso y precio desmedido que sólo se encontraban en esta época del año. Una vez que la carne de los gurumelos estuvo en su punto, añadió al salteado unos piñones y medio vaso de vino aromatizado de naranja, receta de 1860, según rezaba en la botella de bodegas Sáenz, y bajó el fuego al mínimo para evitar que la mezcla se aglutinara en un pastiche incomible. Cogió unas naranjas y las exprimió sin prisas. Un escalofrío le recorrió el brazo hasta la espalda cuando probó el zumo. Los labios de Alicia, un cóctel dulce y ácido a la vez, vinieron a los suyos mientras aquel sorbo de zumo de naranja recorría su lengua con inusitada voluptuosidad. Le costó tragarlo, renunciar a sentir sus labios, su saliva, en aquel zumo. Con resignación, el ceño fruncido de pudor y estupor por aquella repentina embestida del deseo, vertió el zumo de naranja sobre el salteado de gurumelos y piñones e intentó desdramatizar su turbación con una pizca de sal cuyo resultado no iba a probar.

Mientras esperaba, acariciándola, el momento en que Alicia estuviera a punto para penetrarla sin posibilidad de rechazo, decidió improvisar. Acarició sus pechos en círculos como le habían solicitado más de una vez, mordió sus pezones hasta ganarse una protesta. No tenía tantos recursos

como esperaba, se dijo ella, y vio que recurría a un efecto externo para animar la situación. Armando sacó de sus pantalones y mostró una petaca, regalo de un primo lejano que le había precedido en su inmigración a Sevilla, relaciones públicas de una discoteca de moda. Añadiría un poco de ron a las caricias y a ver qué pasaba. Alicia bebió un poco constreñida por el gesto. La imagen de Alberto, su forma de besarla en las ocasiones fugaces en que el sexo los había unido, vino a sus labios como contraste a aquel brebaje que recorrió su lengua con inusitada quemazón. Le costó tragarlo, renunciar a escupirlo para no contrariar a Armando. Luego, consternada, el ceño fruncido de pudor y estupor por aquella embestida repentina del recuerdo de deseos pasados, devolvió la petaca al cubano con la seguridad de que no lo iba a volver a probar.

Alberto despertó del recuerdo de Alicia con el tictac del reloj. Apartó el salteado de setas y naranjas para después cubrir con él los solomillos que simplemente pasaría, vuelta y vuelta, por un fino lecho de aceite de oliva no demasiado caliente. Había puesto a macerar la carne con vino y finas hierbas cuando los compró. Habían pasado dos días, un intenso viaje, varias reuniones, y el resultado con la salsa de gurumelos prometía resultados inolvidables. El aroma de la naranja lo excitaba aún. Quizás sólo eran nervios, pero la imagen de Alicia, su aroma, su tacto, se estaban alojando en su mente de una manera excesivamente dulce y turbadora mientras los aromas de la cocina se aliaban a su alrededor. Eran nervios. Ojalá su capacidad de negociación durante la cita de esta noche estuviera a la altura de la comida. Acostumbrado a sellar pactos de millones, una petición de matrimonio se le antojaba la más desventajosa de las negociaciones.

Alicia despertó de las caricias de Armando con el tictac del reloj. Apartó su cuerpo con un remordimiento en las uñas. Se sentía un solomillo, vuelta y vuelta, en manos de aquel hombre. Había recordado el tacto de la piel de Alberto y se había excitado aún más, pero era una excitación distinta, cruelmente distinta. Si se diera prisa, si inventara alguna excusa o fuera capaz de decirle sin ambages que tenía otra cita, aún tendría tiempo de llegar a casa de Alberto a punto para cenar, para olvidar que se había dejado llevar por la vanidad del cuerpo. También podría rendirse a la evidencia de que no estaba preparada para una relación. Parece ser que hizo esto último, porque se dejó arrastrar de nuevo a la rendición horizontal por las manos fuertes de Armando. Eran nervios. Ojalá tuviera tan claro en su vida las cosas como cuando se enfrentaba a decisiones en su trabajo. Acostumbrada a sellar pactos de millones, una cita romántica se le antojaba más arriesgada que un

revolcón sin compromisos con un atlético joven diez años menor.

Apartó del fuego el caldo y lo vertió en el vaso de la batidora. Añadió las castañas hervidas. Necesitaba nata. Buscó en el frigorífico, pero sólo encontró nata líquida para montar. Un riesgo, es un riesgo, se dijo, pero no pierdo nada con probar. Hoy tenía que jugárselo todo. Quizás el resultado sea más cremoso, más incorpóreo, más delicado, pensó mientras ponía unas cucharadas de nata en el caldo. Luego lo batió todo hasta que consiguió la textura fina y agradable al paladar que la crema requería. Al probarlo, sintió en la mezcla de nata y castañas la textura rebelde de la piel de Alicia, su calor, el toque justo de dulzor, y un nuevo subidón de libido se apoderó de él. Miró el reloj impaciente. Luego sacudió la cabeza, intentando que las ideas bulleran. Necesitaba un postre, un final si no espectacular, pensó, como si de un orgasmo se tratara, al menos inolvidable.

Apartó el cuerpo de Armando con dificultad. Había ido demasiado rápido, o ella había estado con la cabeza en otras cosas, pero el caso es que él había terminado donde ella empezaba a sentir algo. Necesitaba agua. Fue al frigorífico y bebió un largo trago. Cuando iba a guardar la jarra, vio el spray de nata montada. Recordó con una sonrisa lo que Alberto había cocinado con aquello en su propio cuerpo cierta noche de verano. Una travesura, se dijo, es una travesura, pero no pierdo nada con probar. Tenía que arriesgarlo todo. Quizás el resultado fuera más original, él más delicado, más satisfactorio. Se acercó a la cama y sintió la mirada cómplice y experimentada de Armando al ver el bote, pero nada más comenzar el juego, sintió que el resultado no era el deseado. La libido se apoderaba de ella por momentos, pero no conseguía en la mezcla el sabor deseado: tenía demasiado presente determinadas experiencias con Alberto. Su nombre comenzaba a sonar demasiado insistentemente en su mente, impidiéndole centrarse en el placer que los músculos de Armando y este improvisado y subrepticio encuentro prometían. Miró el reloj impaciente. Luego sacudió la cabeza, intentando que las ideas bulleran. Necesitaba un postre, un final si no espectacular, pensó, al menos inolvidable.

Había perdido demasiado tiempo preparando los dos platos, de manera que decidió recurrir a la vieja receta de la mousse de chocolate, que sabía que volvía loca a Alicia porque la había visto deshacerse en elogios hacia un postre de éstos en más de una ocasión en más de un restaurante.

Buscó huevos y se aseguró de tener una hoja de menta para darle el necesario toque excitante. El resultado fue el esperado y ahora esperar se convertía en un suplicio. Llenaría el hueco del postre con palabras dulces como el chocolate para pedirle el resto de su vida, serenas y profundas como la menta para no asediarla urgiéndole una respuesta, y esperaría, mientras la mousse se deshacía en su boca, el efecto que sus palabras provocaban en aquellos ojos verdes, en aquella sonrisa, que ansiaba poseer con egoísmo animal.

Había perdido demasiado tiempo dejando que Armando llevara la iniciativa, de manera que decidió recurrir a la vieja receta de tomar las riendas, actitud que sabía que volvía locos a los hombres porque los había visto deshacerse en elogios hacia ella en más de una ocasión. Buscó con sus manos y se aseguró de moverse de esa manera perfecta que siempre conseguía hacerla llegar al orgasmo. El resultado no fue el esperado y ahora volver a intentarlo se convertía en un suplicio. Mientras tanto, Armando llenaba el hueco de no hacer nada con palabras soeces como el chocolate amargo para pedirle gestos que la distraían, palabras obscenas que la asediaban urgiéndole otro tipo de sumisión y esperaba, mientras el placer ansiado se diluía en la nada, el efecto que sus palabras querían provocar en aquellos dubitativos ojos verdes, en aquella boca entreabierta, que ansiaba poseer con egoísmo animal.

Dispuso la mesa con la pericia del ingeniero que quiso ser y la experiencia del ejecutivo en que se había convertido a pesar de las buenas notas de la carrera, añadiéndole un toque de estrategia donde los platos y las velas jugaran a su favor. Sentaría a Alicia frente a él, para que lo viera enmarcado por el mejor rincón de su casa, donde la chimenea y los libros hablaban de aquellos escasos momentos en que la soledad le llenaba. Ellos enmarcarían la escena con él en el centro del huracán, desmadejándose frente a ella mientras en lugar de ofrecerle diez mil millones por una fábrica, como solía hacer, le iba a pedir el resto de su vida a cambio de un trocito de oro con una fecha grabada.

Dispuso las cosas con la pericia de los treinta, añadiéndole un toque de picardía al atar las manos de Armando al cabecero de forja con un pañuelo de seda. Se sentó sobre él y lo observó, joven, atlético, moreno, enmarcado por aquel rincón de su casa, el dormitorio, donde un libro sobre la mesilla y una segunda almohada sin arrugas hablaban de algunos instantes de placer

bastante alejados entre sí por el tiempo y de demasiados momentos en los que la soledad la hundía. Ellos enmarcaban la escena alrededor de aquel huracán moreno que se desmadejaba frente a ella cuando en lugar de dejarla jugar, como le gustaba hacer, la cogía por la cintura y volvía a ofrecerle un poco de casi nada a cambio de un instante fugaz e imperceptible de su vida.

Alberto volvió a la cocina con un desasosiego absoluto entre pecho y espalda, una impaciencia desconocida antes de una reunión. Buscó la vajilla cuadrada, sin dibujos, y colocó sobre los platos los dos solomillos. Alicia estaba a punto de llegar. Vertió con pericia la salsa de gurumelos y piñones, con su provocativo aroma a naranjas, sobre la carne. Le temblaba el pulso. Cerró los ojos, se dejó impregnar por el aroma y pensó en ella. Una idea cruzó por su cabeza. Fue hasta la alacena y sacó un trozo de chocolate amargo. Con un cuchillo pequeño arañó de la pastilla una viruta que se fue enrollando como una espiral. La colocó sobre la salsa que adornaba la carne. Alicia no venía. Faltaban dos minutos para la cita. Tomó aire. En el fondo, un instinto aciago le decía que no iba a venir. Tragó saliva convulsivamente. Miró de reojo el móvil y, siguiendo un impulso inexplicable, lo apagó. No tenía idea de por qué, pero no quería recibir esa llamada que declina una invitación cuando ya es demasiado tarde, cuando todas las ilusiones están ya sobre la mesa.

Alicia volvió a la cocina con una desazón absoluta entre pecho y espalda, un desasosiego desconocido después de un revolcón. Buscó un vaso corto y puso en él dos cubitos de hielo. Armando estaba a punto de marcharse. Vertió con pericia la cantidad justa de whisky para ahogar los sentimientos y no sentir resaca al día siguiente. Le temblaba el pulso. Cerró los ojos y no pensó en nada. Una idea cruzó por su cabeza. Fue hasta la alacena y sacó un trozo de praliné. Con las manos cortó un trozo grande como un pecado. La colocó junto al vaso. Armando se despidió con una frase hecha. Faltaban dos minutos para las nueve y media. Tomó aire. En el fondo un instinto aciago le decía que debería haber ido a cenar. Tragó saliva convulsivamente. Miró de reojo el móvil y, siguiendo un impulso inexplicable, lo apagó. No tenía idea de por qué, pero no quería recibir esa llamada. Ya era demasiado tarde, cuando todas las ilusiones se habían diluido entre aquellas sábanas revueltas.

Observó complacido la comida. Con un gesto que no era raro en él, pasó un dedo por el

fondo de la sartén en la que había elaborado la salsa y se dejó embargar por el placer desconocido, improvisado, de aquella mezcla galamera con sabor a piñón y a gurumelo, con un toque exótico y fresco de naranjas dulces salteadas con pimienta y sal. Sonrió, satisfecho. Sin embargo, la respiración no volvía a su ritmo habitual. Se sentía excitado. Relamiéndose, se acercó al plato que hubiera sido para Alicia y tomó la espiral de chocolate que coronaba la presentación. Con gula de colegial, se la metió en la boca y dejó que se deshiciera. Las piernas le temblaron. No se dio cuenta, pero unos segundos después había olvidado su cita con Alicia, se había dejado llevar por el impacto del chocolate amargo sobre la salsa de setas y naranjas, convencido de que estaba viviendo el mayor placer de su vida.

Observó frustrada la cama. Con un gesto que no era raro en ella, pasó el chocolate por sus labios y se dejó adormecer por el placer conocido, lenitivo, de aquella mezcla galamera con sabor a sueños rotos, amortiguada con un toque exótico mezcla de dulce y amarga soledad. Sonrió, resignada. Sin embargo, la respiración no volvía a su ritmo habitual. Se sentía acongojada. Se acercó a la cama deshecha cuyas sábanas habían olvidado buenos ratos con Alberto, su ternura, y ahora sólo mostraban los pliegues del cuerpo de Armando, de aquel otro chico que conoció en el bar y cuyo nombre había olvidado, de Oscar el director de marketing al que había traído borracho después de la cena de navidad, de aquel vecino divorciado que como ella también odiaba los compromisos... Con gula de colegial, se metió el chocolate en la boca y dejó que se deshiciera. Las piernas le temblaron. No se dio cuenta, pero unos segundos después había olvidado su experiencia con Armando, se había dejado llevar por el impacto del chocolate dulce y las lágrimas amargas, convencida de que estaba viviendo el mayor fracaso de su vida.

–

Félix Amador Gálvez

Moguer, 24 de marzo de 2005