

**TERESA PORZECANSKI****Cena de Pascua**

Nada más sencillo que seguir las sabidas instrucciones: quemar y lavar cuidadosamente una gallina, preparar bien su piel, sus muñones, colocar en una cacerola su cadáver, sus patas, las menudencias, el agua, la cebolla en filamentos. Hacer hervir y espumar. Añadir el apio, el perejil, las zanahorias raspadas y cortadas, los puerros y la sal. Cocer a fuego lento durante una hora y media o hasta que la gallina demuestre señal de ternura y quede de nuevo casi viva, tiritando bajo la incisión del tenedor.

Sin embargo allí estaba yo, paralizada e inerme frente a la gallina comprada en el mercado, ya muerta y con su cuerpo entumecido y seccionado: por un lado la cabeza y las extremidades, amputadas y embaladas en plástico transparente, y por otro, ese tronco gomoso y engordado que había podido tal vez casi volar.

En otros tiempos -remotos- yo había huido de la cocina toda vez que iba a descabezarse un ave: las gallinas comparecían vivas bajo la cuchilla implacable de mi abuela Esterina. «Voy a matarme» -pensé frecuentemente mientras escapaba- «o dejaré de comer, y realizaré ritos fúnebres por los pollos». Nada de eso había ocurrido. El tiempo había transformado la sustancia de las cosas.

Me disponía a batir unas yemas cuando me percaté de la inadecuación de los pepinos que aguardaban sobre la mesada con aire de orfandad: algunos, pequeños y retorcidos; otros, grandes e hinchados. Aparté los batidores de la mezcla y observé lánguidas estalactitas colgadas de sus aspás. Reconocí en los pepinos una nueva perversión -esa autonomía de la forma- como si la receta de mi tía Tante fuera deliberadamente un conjuro para confundir mi desolado corazón.

Yo me preguntaba qué quería decir exactamente comprar pepinos adecuados, que no fueran ni demasiado grandes (porque sus pulpas se ablandarían sin remedio desencadenando la degeneración del sabor) ni demasiado pequeños (pues se avinagrarían antes de tiempo, impidiendo el estallido crocante de la pulpa contra el paladar), qué quería decir, en fin, comprar pepino armonioso. Qué significaba exactamente preparar una salmuera con un «manejo» de sal, cuál sería la diferencia entre un «manejo» y un puñado, y con cuál de las manos uno debía agregar esas gotas de vinagre de alcohol. Para hacerlo todavía más

difícil, después o antes, había que verter la salmuera así confabulada e ir colocando los pepinos lavados, encimándoles unos contra otros, de manera que no quedasen intersticios de aire en el recipiente, que debía ser una barrica de madera curada por lentas fermentaciones anteriores, para que, luego de inundadas por la viscosa salinidad, no flotasen ociosamente a la deriva. Finalmente, prensarlos, colocando una piedra limpia y chata dentro del frasco, que hiciera a su vez de peso sobre la preparación e impidiera levantar el vuelo a los pepinos. Guardar diez o quince días. Colocar el mejunje en lugar cálido aunque nunca bajo el sol. Ir observando la lenta maceración de lo que sería un manjar cocinado en su propio proceso de putrefacción.

Y un buen día, sorpresa, una despertaría con la total seguridad - nadie, a lo largo de tantas generaciones de mujeres preparadoras de pepinos había podido describir cómo ocurría tal certeza- que los pepinos estaban ya listos para ser consumidos. Uno destaparía el recipiente que se habría tornado para entonces objeto de culto y quitando las capas de borra flotante de su superficie turbia, degustaría con confianza. Si al primer intento el pepino ofrecía cierta resistencia y emitía un leve crujido, la prueba estaba salvada y una recibiría la secreta bendición de haber ingresado en una estirpe de mujeres ilustres que preservaban el sabor como reconocimiento.

Otro asunto convocaba las coles blancas finamente cortadas que debían permanecer mayores lapsos ocultas en la profundidad de las barricas genealógicas. Y aquellos suntuosos caldos de gallina, moteados por perfectas circunferencias de grasa dorada, dentro de las que nadaban opíparas albóndigas de harina de maíz. Cada plato era un pequeño paisaje tan antiguo como la Tierra toda.

Con un gesto repentino de la palma me acaricié la frente. Compraría los pepinos ya preparados en la tienda de Malke, resolví. Y también la gallina. Y quizás el pescado. Las hermanas de mi padre, a los ochenta años, no podrían distinguir la diferencia. Alegres por la oportunidad de abandonar por un momento los yugos de sus viudeces, vendrían a festejar como en años reiterados, aquellas esclavitudes impugnadas en el antiguo país de los ancestros. La cena, para ellas, estaría igualmente esplendente: sobre un mantel bordado en macramé de hilo, regalo de una prima olvidada, se alzarían enhiestas las velas titilantes, iluminando los alimentos con la parca felicidad de nuestras vidas, apenas una breve reverberación.

Contemplé la cocina a las dos de la tarde. Sobre la mesada habitaba un sol de otoño ya intimidado por la diligencia de los días. Desperdigados los garbanzos, las zanahorias, parecían inmolarse los

azúcares, las melazas, en pequeños cráteres agitados. Y esa cantidad insolente de herramientas para triturar, rebanar, moler, prensar, horadar, aguardando que mis manos impulsaran la transformación de la materia.

Recuerdo que, en la habitación contigua, mis niños viajaban a lugares ignotos y reproducían el ruido de un tren que se alejaba por rieles fantasmales. Hasta que comencé a llorar sobre las albóndigas no entendí qué estaba en verdad ocurriendo. Con súbita reverencia me incliné frente al cuerpo entumecido de la gallina envuelta ahora en un nimbo de luz. Sentí que una aureola lívida la coronaba y mi sudor, lento, goteó sobre las remolachas, como había sido desde el tiempo de mis bisabuelas, que se producían allí delante de mí, en el sabor entrañable, proliferaban hacia atrás. Hacía muy atrás.