

Un hombre se cocina

Por GONZALO LEAÑA Cuando preparo un almuerzo para mi mujer no solamente actúo como ministro de Hacienda, sino que también como chef, pornstar y copero, porque además lavo los platos.

Hasta que me vine a vivir a Santiago nunca pude cocinar nada en mi casa. Mi madre sencillamente impedía a nuestro paso "el mío y el de mi hermano" a su cocina. Cuando queríamos ayudar, decía que la estorbábamos. Cuando queríamos cocinar solos algo, argumentaba que ensuciábamos demasiado. Curioso, porque hasta su muerte mi madre nunca nos dejó cocinar nada. Misión cumplida habré dicho al morir, con ese peculiar humor que me heredó, porque en el fondo ella creía que la cocina era asunto de mujeres.

La primera vez que cociné fue cuando tenía veinte años, en un departamento interior de ese pueblito llamado Las Condes. Hasta allí me fui a vivir con un compañero de universidad de un amigo. Recuerdo la ocasión perfectamente, porque se repetía con los años. Yo sujetando el auricular, mientras mi madre detallaba la receta secreta de cómo se hervían los fideos. Aquel otoño de 1989 preparé tallarines con palta y queso rayado "uno de mis platos favoritos hasta hoy" mirando la cordillera, espectáculo único para mí que siempre estuve acostumbrado a observar el Océano Pacífico.

Sin embargo, durante mi paso por la universidad no cultivé mis destrezas culinarias, ya que más bien me dediqué a emborracharme, leer, drogarme y escribir muy de vez en cuando. Con todo, hasta 1992, vale decir en cuarto año de Periodismo, sabía hacer arroz, lentejas, puré, papas cocidas y en su variedad "mayonesa", nada más. Quiero resaltar esto como decisivo en mi formación como cocinero amateur con proyección o como lo quieran llamar, porque a finales de ese año una amiga y compañera de universidad me enseñó una receta que con el tiempo me haría ganar puntos con las mujeres. Esta consistía en una pasta en base a tomates crudos, ajo, una lata de atún, un poco de mayonesa, orégano y pimienta. Claro que es mucho más fácil en juguera, advertí ella aquella tarde en la que molía los dos tomates con un tenedor.

Un año más tarde la epifanía vino de la mano de mi compañero de departamento, que para los despistados ya no era el gay de Las Condes. "¡no el gay, insisto!" me guió por los senderos del arroz con choritos en lata y del salmón ahumado. Aquel mismo año aprendí a preparar cazuela, con lo que mi graduación en lo que se podría llamar cocina chilena "rica en guisos y nada más" estaba a un paso, o eso creía yo al menos.

Sólo a finales de la década mi formación creció gracias en buena medida al cebiche, las almejas a la parmesana, la reineta al jugo y el asado alemán que intenté enseñarme Carmen Luz Parot sin éxito.

En el 2000 comprendí lo agradable que podía ser cocinar para una mujer y las consecuencias que eso podía tener. Por primera vez entendí a lo que se refería la gente con "comerse una mina". En otras palabras, uno preparaba el almuerzo o comida para una mina y una hora o dos después uno pasaba a "servirse a la dama", porque claro uno no invitaba a comer a cualquiera, sino a la que a uno le gustaba.

Este descubrimiento lo tomé como un estímulo para continuar formándome. Así aprendí a preparar la masa para las pizzas, lasaña de salmón o corvina, jibia al ajillo, hamburguesas de carne de soya, atún y caseras, budín de acelgas, en fin. Con el tiempo ya no sólo invité a mujeres, sino también a amigos, y no era porque me estuviera transformando en bisexual, sino porque no me hacía gracia cocinar estos platos sólo para mí.

También con los años me dediqué a aprender de los demás, y curioso pero todos esos que conformaban los demás eran puros hombres. Las mujeres no cocinaban o alegaban que no habían estudiado en la universidad para terminar medidas en la cocina como sus madres. Bueno, de este modo aprendí de Luis López-Aliaga el secreto de la salsa de las papas a la huancaína y de un bolognesa la verdadera preparación de la salsa boloñesa, que para mi sorpresa es con leche. De más está decir que había comenzado a ir a restaurantes y hacerme exigente a la hora de comer o recomendar un buen local de comida. Y las denominadas picadas las contaba con los dedos de una mano.

La tragedia de este aprendizaje es que ya no tiene gracia cocinar para uno mismo, debe haber otro en la mesa para que sepa apreciar el esfuerzo, la dedicación o lo que fuere. Pero tal vez lo más trágico es que las últimas tres mujeres que han estado conmigo en estos ocho años han terminado argumentando que para ahorrar será rico que nos quedemos en casa esta noche. Entonces cocinar para mi pareja ha perdido su gracia y ha pasado a ser un freno al presupuesto de la pareja.

Pero después de cuidar el presupuesto, todas sin excepción han querido tener sexo y ya en realidad el esfuerzo me está pareciendo excesivo. En otras palabras, cuando preparo un almuerzo para mi mujer no solamente actúo como ministro de Hacienda, sino que también como chef, pornstar y copero, porque además lavo los platos. Y a estas

alturas, vale decir a los cuarenta años, me dan ganas de mandar todo a la chucha, de no haber entrado jamás a una cocina y de haberle hecho caso a mi madre. Ella sabía en lo que me estaba metiendo cuando entraba a su cocina.