

HOXE, CROQUETAS

Esta tarde teño clase. A única tarde da semana. É por esa maldita materia que arrastro desde o curso pasado: unha mestura de desesperanza e desidia fixo que a suspendese e agora non me queda máis que seguir o plan de recuperación que me imponen no bacharelato. E, con todo, mentres me arranxo polas mañás, vou asubiando baixiño mentres lle sorrío ao espello.

E a razón non é outra máis que hoxe tocan croquetas.

A avoa espérame sobre as tres da tarde –a escusa perfecta é que a casa me queda lonxe para ir e volver nesa escasa hora que teño- cunha fragante fonte de croquetas recentemente feitas, cuxo cheiro xa me traspone mentres me pelexo para meter a bici no ascensor.

Ela xa comeu. Os seus horarios octoxenarios pónenlle as tres da tarde máis preto da merenda que do xantar. A min espérame unha mesa posta coas croquetas no altar maior.

A bico con todo o agarimo nos beizos aínda que o pescozo xa se me alongue corredor adiante, camiño do comedor. A avoa senta ao meu lado, esperando que, como embaixador da miña casa con plenos poderes, faga as honras e engula o meu parte, a do meu pai, a da miña nai e a dos meus irmáns, exiliados hoxe da cerimonia dos praceres culinarios.

Mentres como, ela, cos ollos brillantes de orgullo ante os meus espaventos, sons, ollos volteados e bicos engarzados entre bocado e bocado, pregúntame se me gustan, se están ricas, se lle saíron boas, se a bechamel está no seu punto. Eu, digo a todo que si, mentres vou rebaixando con xeito e graza a montaña que forman as douradas croquetas.

E aproveita para contarme de novo como as fixo. E o pouco que lle custa facelas sabendo como llas aplaudo.

Dime que a bechamel é a clave, que hai que removela con paciencia e salero para que non quede nin un só “grumito”. Que lle pon o seu pouquiño de pementa e a súa pouquiño de noz moscada e que usa a mesma fariña desde que casou, fai xa a friorenta de non se sabe cantos anos.

Pero, con todo e ser importante a bechamel, que non me deixe enganar, que a carnegita ha de estar libre de ternillas, pel e huesecillos. Que ela pon moito coidado en que nunca, pero nunca, ningún tropezón desafortunado arruínenos un bocado exquisito.

E logo, a mestura sacra vai á neveira. Que ela o fixo onte, para que a masa rendeuse e déixese moldear ao seu gusto.

E que están empanadiñas con ovo e pan relado. E fritas nese aceite de oliva tan oloroso. E que así están elas de cruxientes e apetitosas. A que si?, pregúntame. E que vou dicir eu que non dixesen xa as miñas caras de admirador rendido.

Así que hoxe tocan croquetas e aquí estou, pedaleando a ritmo de Tour para que me dean as tres sentado a oficiar xunto á avoa.

Ábreme a porta, tan riseira como sempre e, como sempre, tan riseira eu, doulle eses bicos de neto zalamero que tan ben se me dan.

E avanzo cara á mesa onde xa albisco a fonte dos meus soños e as miñas

E síntome, e senta ao meu lado, e pregúntame se me gustan, se están ricas, se lle saíron boas, se a bechamel está no seu punto.

Eu a todo asento e vou metendo as croquetas, con xeito e disimulo, na mochila que deixei caer descuidadamente aos meus pés.

E son eu, mentres unha bágoa incómoda me escuece nos ollos, quen lle pregunto como se fai a bechamel, como forma a masa, en que as envolve antes de botalas ao aceite oloroso.

Ela só sorrí.

As croquetas, tan brancas e tan crúas, van desaparecendo nunha mochila que hoxe levará a casa a noticia dun destino cruel que nos alcanzou.