

Relato tomado de **La saltadora. Relatos feministas 1991-2014**, de michelle renyé (Mujer Palabra, 2015)

Libro en formato ebook y pdf descargable en mujerpalabra.net – Libros – ebooks

Esta obra se distribuye bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivar 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)
[No se autoriza a ninguna entidad el cobro de ninguna cantidad por el disfrute de esta obra](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

00. Prólogo	09. Buscando trabajo
01. La saltadora	10. En el edificio torcido
02. Bella y la bestia	11. Llegar a la Puerta Azul
03. La historia del chico griego en la playa	12. Diario de una activista estresada
04. He hecho croquetas	13. Carta desde la zona de conflicto
05. Escribo en un cartón	14. Era amor
06. Gata	15. Dos sueños de cuando la saltadora cayó en un pozo
07. Dinero	16. De cuando la saltadora perdió las malditas partículas
08. El misterio de Chihuahua	17. Regenerando la identidad perdida (Ilustración)

04. He hecho croquetas

Cuando era pequeña, la mujer que nos cuidaba, María, bajita y oronda, con una fortaleza y una risa irrefutables, hacía bizcocho los domingos para los desayunos de la semana. Vivíamos en el campo porque nuestra madre quería que pudiéramos montar en bici libremente, subirnos a los árboles, explorar territorios, caminos, cuevas... A María también le gustaba que la dejáramos en paz algunos ratos. Decía que la cansábamos, sobre todo yo, que creía que las niñas tenían derecho a opinar sobre las cosas que les afectaban. «Eres una respondona», me decía a menudo, a gritos en los momentos culmen, o como severa reflexión nocturna, mientras se mecía junto a la mesa camilla con infiernillo y se tiraba sus clásicos y sonoros pedos (esos que tanto nos aterrorizaba oír a mi hermano y a mí). Yo siempre la pedía que me explicara por qué decía aquello, pero, en un sentido profundo, nunca llegué a entender las razones.

María había sido taquillera de cine en los años treinta, antes de la guerra. Había conseguido el trabajo gracias al sindicato, porque en aquel entonces, la gente pobre y la gente sin empleo se iba al sindicato a pasar la tarde, y se buscaban empleos para todo el mundo. Era raro que las mujeres tuvieran trabajos remunerados que no fueran la prostitución, limpiar, ser maestra... pero al enviudar, muy joven, teniendo siete hijos que alimentar, el sindicato le había buscado aquel empleo a ella.

Cuando María conoció a mi madre, sus hijos eran ya hombres con carreras y ella tenía nietos. Sin embargo, para sorpresa de su familia, decidió dedicarse a mi madre, a mi hermano y a mí. Mi madre la necesitaba más que sus hijos. Así lo entendieron las dos mujeres.

El paso por la cocina de mi madre pudo ser, entonces, sólo en Navidad y de carácter radicalmente festivo. Recogiéndose el pelo en un kiki, nos convocaba al evento: unas veces en la cocina, donde la mirábamos cocinar el tradicional pavo estadounidense, con su relleno de pan y cebolla, su acompañamiento de patatas asadas con piel, y el magnífico pastel de chocolate escocés; otras veces, sobre el mantel de hilo, en el salón, donde preparaba el sukiyaki, un plato japonés al que se le podía echar huevo crudo encima cuando te pasaban el cuenco (daba asco al principio pero sabía bien), que comíamos con palillos o sorbiendo ruidosamente aunque sabíamos que eso no se hacía. Nos habían enseñado a comer siguiendo normas exquisitas, que incluían pelar las naranjas con cuchillo y tenedor. Con



aquellas lecciones, yo me había empezado a dar cuenta de que había reglas sociales bastante ridículas, que pelar una naranja con cuchillo y tenedor era absurdo porque podía hacerse sólo con cuchillo, decapitando los polos y dibujando gajos sobre la piel rugosa, como hacía mi abuelo. En cualquier caso, hacerlo para variar tenía su gracia, así que en estas ocasiones me armaba hasta los dientes con los dos utensilios y le pelaba la naranja a quien me la pusiera por delante, mientras mi hermano pequeño, agarrándose fuerte a una katana que trajo nuestra madre de Oriente, me emulaba con cara de buda cabreado.

Por decirlo de otra manera, en mi infancia no se produjeron esos numerosos momentos caseros en los que las niñas aprenden inconscientemente a cocinar viendo a su madre hacerlo, para en el futuro colmar las expectativas de la Humanidad llegando a ser una mujer capaz de cocinar «por puro instinto femenino» (la gran fachada de la opresión, su justificación última). Mi corta experiencia de aprendizaje culinario se limitaría a los bizcochos dominicales de María.

Los domingos, pues, encaramada a un taburete altísimo de club nocturno para llegar a la barra de madera que teníamos en la cocina, la tarde comenzaba con María reuniendo los materiales: ocho huevos, medio kilo de harina, cuarto de azúcar, los cuencos para batir, el tenedor, el recipiente del horno, la mantequilla, la espátula de goma; y yo, preparándome la merienda: en media barra de pan, alineando concienzudamente primero las rodajas de chorizo, luego las de salchichón y finalmente las onzas de chocolate. María primero mezclaba las yemas con el azúcar, batiendo con una rabia (tie-ne-que-que-dar-muy-muy-fina, tie-ne-que-que-dar-muy-muy-fina) que siempre me provocaba carcajadas con perdigones de pan masticado porque, indefectiblemente, me atragantaba. Llegaba mi turno: batir las claras al punto de nieve, lo más fascinante. Después, María echaba el huevo en la nube frágil para mezclarlo todo, y yo frotaba el molde con mantequilla y lo espolvoreaba con harina, con entrega. Por último, vertíamos la masa en el molde, una lengua de lava amarilla, y ¡al horno! María sacaba una botella de vino «de misa» y me echaba un chorrito. Pronto, la casa se inundaba de un olor tan bondadoso que debería disfrutarse de él en toda mesa de negociación política. Pinchábamos el bizcocho con una aguja larguísima, María gruñía de satisfacción, y sacábamos la obra: un rectángulo dorado y humeante, compacto, que se mantendría tierno día tras día porque no llevaba levadura. (No he vuelto a probar aquel sabor, supongo que en la infancia las cosas saben diferente.)

Para cuando llegué al infierno de la adolescencia, María había muerto de cáncer de mama, y vivíamos en la ciudad. Nos cuidaban dos personas: los martes y los jueves mi abuela materna, alta y guapa, cálida por fuera y fría por dentro, quien (las más de las veces) nos hacía fritadas para la cena; y lunes, miércoles y viernes, Basilisa, la asistenta, que por hacerle un favor a nuestra madre se quedaba unas horas más para darnos de cenar. Basi era flaca e igualita que Gila físicamente, sólo que con una melena densa y canosa, cortada a estilo tazón. Nos contaba historias de la posguerra española. Comían mondas de patata y si había suerte, rata, y le daban gracias a Dios por aquello, porque al menos estaban vivas y tenían qué comer. A nosotros nos hacía su especialidad, tortilla francesa, que acompañaba con patatas fritas a pesar de mis protestas: «No combinan, Basi. Las patatas fritas son para los huevos fritos, para la tortilla es la ensalada». «Calla y come, que no sabes ni freírte un huevo.» «Porque no es mi función. Yo tengo que estudiar, freír

huevos te toca a ti.» «Mira la señorita», replicaba, y yo no entendía por qué aquello era de señorita, si al instituto íbamos en pantalones casi siempre, y las chicas también participábamos en los debates de Filosofía, porque ya había llegado la democracia.

Como no iba a contarle a mi madre, que también trabajaba vendiendo parcelas fuera de Madrid los fines de semana, que mi abuela se quedaba con el dinero de las cenas —a pesar de que su hija, una pionera del feminismo sin saberlo, le pagaba un sueldito por su colaboración—, me veía obligada a resolver el problema. Dedicaba los sábados a compensar la falta previa de carne, pollo y pescado, consiguiendo, al tiempo, dar rienda suelta a mi creatividad: me inventaba platos. No usaba recetas porque sus imperativos y sus ingredientes imposibles me asfixiaban, me cortaban las alas. Mi hermano y yo comimos todo tipo de combinaciones nutrientes, y cómo nos asombrábamos, qué risa: «¡Sabe bien, sabe bien!». Todo salía rico en el horno, y era el método menos peligroso, el más amable.

A los dieciocho años me fui de casa. Los infiernos de la adolescencia a veces tienen este desenlace. Y olvidé cómo cocinar. Al principio, comía fruta y pan, cosas frías, pero mi amnesia continuó cuando mejoró mi situación económica. Quizá no deseaba permitir que nadie en este mundo presupusiera que por ser mujer tenía que saber cocinar. Empezaba mi vida de persona libre, independiente. No iba a hacer «lo natural», lo que se esperaba de mí por algo ajeno a mi voluntad, como tampoco iba a convertir el amor o el sexo en un contrato, pretendía ser libre siempre. Tampoco pensaba superar el horror a meterme un lápiz en el ojo para parecer más guapa, ni usar sujetador ni ropa que moldeara mi cuerpo para parecerme a las mujeres-muñecas de los libros de texto misóginos que venden tan bien y tanto gustan a los hombres comunes. Ni siquiera iba a considerar la posibilidad de usar tampones. Mi relación con la vida iba a ser mi relación con la vida, no lo que me ordenaran los usos y las costumbres, porque en el reparto del sistema sexo-género me hubiera tocado el peor papel de los dos.

No sé por qué olvidé cocinar, pero sí que desde el día en que salí corriendo de la casa de mi madre hasta ayer, sábado, treinta años después, he sido absolutamente incapaz de cocinar nada que pudiera comerse, incluso aunque lo intentara, como en 1986 cuando una familia de un país en guerra me pidió una «tortilla española» y al girar la sartén de hierro macizo para voltear la sospechosa masa, cayó todo el contenido al suelo de tierra. Comimos huevos revueltos con patatas pasados por la arena.

Medito, ahora, de una manera un tanto onírica, que quizá olvidé cocinar porque sólo quería hacerlo para mi hermano y para mi madre.

En cualquier caso, lo importante es que ayer sábado hice croquetas, siguiendo la receta de mi querida Gloria de Xan, a quien filmé preparando este plato hace unos años, cuando ella tenía 77: después de picar el pollo y echarlo a la sartén con un par de cucharadas de aceite, espolvorear harina (tres cucharadas rasas por cada vaso de leche) y un poco de sal, mezclar bien, empezar a añadir leche del tiempo, a pocos, y remover, remover, remover...