

Los arreglos (Fragmento)

Los arreglos

La vida familiar y la vida doméstica te pueden arruinar como un pulmón demasiado cargado de nicotina durante mucho tiempo. O como un piso de madera que se pudre lentamente, conquistado por la humedad, aunque desde arriba la madera esté plastificada y brille. Yo conocí personas a las que la vida familiar las arruinó de esa manera, que siguen siendo personas alrededor del agujero que les fue cavando la amargura.

Este es un libro escrito en el mismísimo momento en que la vida familiar puede hacerme más fuerte o arruinarme; yo era de una determinada forma, pero no sabía que esa forma dependía estrictamente de vivir en condiciones específicas, como una planta que crece cuando las proporciones de luz y de agua son correctas. O quizás no correctas, sino las que dan esa y no otra planta. Muchas personas se niegan a tener una familia, envejecen solas y los demás las compadecen; en una de esas son las únicas que saben lo vital que les resulta esa soledad, lo imposible que sería conquistar cada pedacito de tiempo y espacio para sí mismas como quien estira una masa demasiado chica en un molde gigante: la masa se llena de agujeros.

Lo sé por una cosa que me pasó muchas veces cuando era chica. Como a la mayoría de las nenas, a veces me gustaba hacer repostería y mi receta preferida era la versión del lemon pie que venía en la caja de Maizena. La Maizena siempre fue para mí algo idealizado, mucho más que la harina, un ingrediente especial usado sólo para ciertas preparaciones que me encantaban como las tapas de los alfajores, con una caja hermosa, amarilla. Una vez esa caja trajo de regalo un libro de recetas tan finito como una revista. Todas las recetas estaban ilustradas paso a paso y a todas las quise probar, aunque me quedé en lo dulce.

Lo que me pasó con la receta del lemon pie –y después se repitió con cuanta versión probé en lugar de esa– fue que la masa preparada con las cantidades indicadas nunca alcanzaba para forrar la tartera. Nunca. Uno se puede equivocar en una masa, en dos, en tres, pero era misterioso cómo esa receta, que parecía venir de un país liliputiense de tarteras chiquitas, se convertía en mis manos en una bola despreciable que, o bien estiraba casi hasta que quedaba transparente y se rompía por completo al desmoldarla, o bien no llegaba ni a los bordes del molde y se volvía una galleta inútil, incapaz de contener la crema de limón y el merengue que eran toda la razón de su existencia. Me sentía una gigante deforme con mi masa escasa.

Cuando la maduración natural me convirtió en una persona con algo más de criterio descubrí la verdad: mi mamá era de esas personas a las que les parece que las cosas se pueden hacer tanto de una como de otra manera. Mil veces la vi reemplazar un ingrediente por otro a su necesidad o antojo y arruinar una comida, aunque de vez en cuando, como todos, la pegaba. Manteca por aceite, harina por maicena o por harina de cualquier otro tipo, azúcar por miel, huevos por gelatina sin sabor, chocolate por algarroba: lo que fuera. Y con la misma lógica siempre preparó las tartas en las pizzerías, porque en casa había varias y en cambio tartera no tuvimos nunca.

A la masa de tarta comprada había que estirla hasta dejarla finita como una hoja pero mal que mal alcanzaba; con la masa de tarta que preparábamos nosotras, en cambio, no había manera. A nadie se le ocurrió preparar el doble de masa o buscar otro molde, así de terco como suena. Y yo sufría. Igual hacía lemon pie, pero debía agregar otro tanto de masa sobre la marcha y era mortificante; cuando ya estaba saboreando el logro de haber hecho una masa más o menos buena, tenía que empezar de nuevo y hacer otra tanda. Así que la masa no se puede estirar indefinidamente y una pizzera no puede ser una tartera, y el tiempo y el espacio en la vida familiar son como una masa que no se puede estirar indefinidamente y alcanzar para todos. Por eso ahora estoy medio arruinada.