De la novela *Doña Tina*

Ana María González Puente

Al día siguiente, era como si mamá no hubiera dormido durante la noche entera esperando para hacer uso de toda la autoridad que le conferían las leyes y las costumbres sobre mí. Tan pronto amaneció, lo primero que dijo fue: Como te crees mujer para sostener correspondencia con un hombre de pelo en pecho; también debes serlo para bregar con los fogones, las pailas. Así que prepárate a pasarte el día conmigo aprendiendo a cocinar. Hoy vamos a preparar arepitas de maíz y de yuca para el desayuno y para la cena.

Las arepitas de yuca me encantan porque saben a gloria; las de maíz no tanto.

¡Sin habladeros! Hoy, la única que habla aquí soy yo. Gritó a la vez que clavaba una bofetada en el lado derecho de mi cara.

No crea que no ha pasado nada. Ni piense que voy a celebrar lo que diga o haga. Mucho menos sus chistes mojosos. A partir de anoche, las cosas cambiaron. Se lo informo, por si no lo sabía.

Mientras rosaba la mano por el cachete ardiendo a causa de la galleta que acababa de recibir, mantuve una distancia prudente de su falda para evitar, si posible, que soltara otra cachetada en el otro lado de la cara para así empatar la anterior.

Empezó a explicarme: Para las arepitas de maíz, ciernes la harina en un higüero grande y le agregas un poco de manteca, huevos, sal, anís y bicarbonato. Mueves todo con un cucharón de madera y le añades leche hasta formar una pasta sólida. Entonces separas la masa en cucharones y los vas friendo en esa misma forma. Cuando están dorados los volteas del otro lado y así hasta que terminas con toda la masa. Es una receta bien simple, fácil de preparar, pero tienes que tener cuidado. Por ejemplo, si le echas mucho bicarbonato sabe amargo, si le echas mucho anís sabe muy dulce. Cuidado con no pasarte de las medidas y cuidado con no quemarte.

Poco que me importan las manos. Ya tengo una galleta en la cara. Pensé.

Para las arepitas de yuca necesitamos que uno de tus hermanos guaye las yucas. Cuando te la traigan guayada, le agregas un chin de azúcar para paliar un poco el agrio natural de ese tubérculo. También le echas un poco de sal y anís y un chorrito de manteca. Las fríes por cucharones en abundante aceite. Una vez en la sartén deciden la forma según las vas tirando. Cuidado que no te salpique el aceite en la cara. Cuidado al voltearlas. Cuidado con no dejarlas achicharrar. Ojo en la sartén. Cuando uno está cocinando, está cocinando. No puede estar en otra cosa. Si la mente se distrae, el caldero se contrae.

Peso a morisqueta que estaba distraída. Solamente pensaba en ese hombre, en sus cartas, en lo que estaría haciendo y en cuando recibiría otra diciéndome palabras secas para no comprometerme como él decía, pero asegurándome que quería verme, entretenerme, haciéndome creer que era ya parte de su vida, si se quiere. Empezaba a enamorarme del amor y a creer en los hombres o al menos en éste. Pensaba en el momento culminante en que nos viéramos y pudiéramos hablar cara a cara, frente a frente, sentir su respiración como cuando bailamos aquella noche inolvidable. Que pudiera estrechar mi mano, besarla.

Soñaba como sueñan todas las mozas.

Él estaba enterado de la oposición rotunda a que tuviera un noviazgo debido a mi corta edad. Algo haría si realmente estaba interesado. Lo único que yo podía hacer era acatar y esperar. No podía desobedecer a los mayores.

En su época los jóvenes escapaban en las madrugadas. ¿Pensó hacerlo?