

**CUENTO N° 270**

**TÍTULO: SECRETOS DE LA COCINA**

**SEUDÓNIMO: CAUNITA DUCRELA**

**AUTORA: ANA DEL CARMEN CODELIA CONTRERAS**

## SECRETOS DE COCINA

Martita se apuró en sus deberes.

—Primero el aseo en toda la casa. A mi Pedro le gustan los pisos brillantes —decía en voz alta— para que pueda dejar sus pisadas embarradas desde la entrada de la pequeña casa, para luego desparramar el barro hasta la cocina. No puedo olvidar asegurarle su caja de cerveza helada.

Martita recordó su noche de bodas. Su emoción se terminó abruptamente luego que su Pedro le pegara tres cachetadas, dejando marcados sus dedos en su rostro, para que supiera quién iba a llevar las riendas en ese hogar.

Luego cambió meticulosamente de lugar el polvo que cubría los muebles.

—Deben quedar muy limpios, para que él pueda esparcir sobre ellos las colillas y ceniza de su tabaco fuerte sin filtro, pues parece que se le olvidó el uso de los ceniceros.

—Rociar el living con spray "fragancia siempre verde", para neutralizar el olor a vómito de la fiesta de la noche anterior con sus amigos.

—Debo dejar a mi gata en el patio, por si otra vez llega bebido y descarga su malhumor con mi regalona.

Usando sus cosméticos, Martita puso un poco de sombra gris sobre su parpado hinchado, algo de maquillaje base sobre su rostro para obtener

un ligero tono veraniego, disimular las ojeras y uno de los moretones visibles de la última cachetada.

El espejo de su dormitorio le devolvió la imagen de su cama desordenada. Todavía estaba la ropa sucia del hombre en el suelo, el olor a perro mojado persistía en el aire, pues a él le gustaba bañarse solo una vez al mes.

Le preparó su platillo favorito: una reconfortante sopa de hongos silvestres fritos que no pasaron bien la prueba. Los ajos que acompañaban los hongos quedaron negros, señal segura de la presencia de veneno.

Martita continuó hablándole a su amiga Sofía que estaba de visita.

—Una ensalada abundante con harto limón y más que nada, bastante perejil para disimular el sabor ácido de la cicuta que, por suerte, crece sin problemas en la parte de atrás del patio. Cuando te decidas, puedes venir a buscar unas ramitas, yo con gusto te convido.

Luego Martita dejó el vino tinto en reposo con su pequeña dosis de savia de laurel en flor, que es un poco difícil de obtener.

—Pero eso sí —le indicó— se debe sacar muy de madrugada porque a esa hora es más eficaz.

—Para acompañar el café, ligeramente amargo y cargadito, puede ser una dosis pequeña de vidrio bien molido pasado por cedazo o bien puedes ocupar el mortero golpeando los trozos con precaución o aprisionándolos con delicadeza para que no salten las astillas —agregó Martita.

Luego horneó unos pastelillos con harina con polvos de hornear para que quedasen suaves y esponjosos, espolvoreándolos con azúcar flor mezclada sutilmente con insecticida en polvo.

—Pero ten cuidado con el café —dijo sonriéndole a Sofía, que la escuchaba atentamente y con sus grandes ojos bien abiertos— no te vayas a cortar un dedito durante su preparación.

El domingo durante el funeral de su Pedro, Martita y Sofía se dieron un abrazo cómplice. Sin decir palabras, Martita introdujo su mano en el bolsillo izquierdo de su amiga, dejando deslizar en él algo arrugado al tacto.

Al finalizar la ceremonia, Sofía pudo leer en un papel de mantequilla, de los que se usan para hornear tortas, anotados entre algunas manchas de aceite sus secretos de cocina.

