



PROGRAMA LIBROS Y CASAS

---

# Todo queda en familia

---

Textos de humor

---



Cultura Argentina



Ministerio de Cultura  
Presidencia de la Nación  
Argentina

“Voy a empezar a  
escribir sobre hombres  
así no me dicen nada”.

Alejandra Laurencich

## Alejandra Laurencich

Buenos Aires, 1963

---

Narradora, autora de los libros de cuentos *Coronadas de Gloria* (Tercer Premio del Fondo Nacional de las Artes) e *Historias de mujeres oscuras*, por el que obtuvo el Segundo Premio Municipal en 2011, y de la novela *Vete de mí* (2009). Es la fundadora y directora editorial de la revista literaria *La Balandra (otra narrativa)*. Desde hace más de veinte años enseña el oficio de escribir.

# Lo más grande que hay

---

**L**A VOZ ARDIENTE DE SANDRO INUNDA LA COCINA y Laura, por primera vez en veinticinco años, sabe que esa noche ganará el duelo. *Quiieeeeero llenaaaarme de tiiii* canta echando las cebollas al fondo de aceite crepitante donde un diente de ajo señala que la temperatura es la adecuada. *Quiieeeeero podeeeerte encontraaar*. Dos hojas de laurel fresco, la sal (*sal marina porque no hay punto de comparación con la común*, le escuchó decir una vez a su suegra) y a revolver con la cuchara de madera. Las cebollas se contraen y largan el jugo. Prueba un poco con la punta de la cuchara y piensa en los veinticinco años que ha pasado buscando el secreto del guiso de su suegra. Creyendo, por ejemplo, que en el *salar las cebollas mientras se rehogan* estaba la clave. Qué ingenua y torpe había sido. Cómo no pudo avivarse. Pero lejos quedarían ahora esos años de lucha. Hoy

cambiaría su historia. Cuando a las nueve de la noche Emilio volviera del estudio, ella lo recibiría con un *Feliz aniversario, amor*. Él –después de lamentar, como siempre, no haber recordado la fecha– se sentaría a la mesa y probaría el guiso. Entonces diría: Igualito al de mi vieja, y ella sería feliz.

Laura revuelve y deja que las cebollas vayan tomando color. Canta y mira la foto en la que su marido y su suegra alzan sus copas hacia la cámara:

–Se te acabó el brindis, Perla. Hoy te soné –dice, y ríe, segura de estar conquistando el lugar que le corresponde, aquel que hace un cuarto de siglo le arrebató Emilio cuando volvieron del recital despedida de Sui Generis en el Luna Park. Quince años tenía ella, y él cumplía la mayoría de edad. Esa noche, después de que ambos confirmaran con un beso largo el inicio del noviazgo, él la acompañó hasta su casa. Fue entonces que ella lo invitó a pasar, a comer un sándwich juntos, y él le dijo:

–No, me voy a casa, mi vieja me dijo que hacía guiso. No sabés lo que es ese guiso. Lo más grande que hay.

Esa noche Laura soñó con Emilio. Un Emilio pelilargo que en la pesadilla le pasaba el pan al plato con un movimiento hipnótico y repetía: *El mejor guiso que*

*hay. Por qué no le das la receta, ma, a ver si le sale.*  
Esa noche comenzó el calvario.

*La candidez de tu mirada me enloqueeeeeeece. Dime  
pequeña que máaaas puedo pedir.*

*¡Es réquete fácil!* Recuerda la voz de Perla cuando ella le preguntó, pavota como era en esa época, cómo se hacía. *Una carne a la cacerola nada más, no tiene ningún secreto.* Ahora sí que te agarré, piensa Laura, ya no vas a poder hacerte la estúpida. Corta el filamento blanco de los morrones y los acomoda sobre la tabla. Le gusta la débil resistencia de ese rojo que se quiebra bajo la cuchilla. Corta a lo largo, primero, luego en daditos. Recuerda el año que supuso que era el color de los morrones lo que diferenciaba el sabor del guiso. Y todo porque una vez había descubierto en la heladera de Perla, al fondo de uno de los cajones para las verduras, los morrones amarillos. El resultado había sido decepcionante. En el aniversario de noviazgo Emilio probó el guiso y sugirió:

—Por qué no le pedís a mi vieja que te dé bien la receta, porque el de ella tiene algo... Deben ser estos morrones, ¿no conseguiste rojos?

Año tras año ella había ido reuniendo datos sobre esa receta. Datos robados en cumpleaños, en supermercados, en Nochebuenas, en viajes a Mar del Plata.

Y cada aniversario de noviazgo había intentado lo que parecía imposible: conseguir que Emilio reconociera que había otra persona en el mundo que podía hacer el guiso tan rico como el de su madre. Hoy, veinticinco años después del primer intento en el que escuchó: *Está bueno, muy rico. Pero le falta algo*, sabe que por fin conquistará la victoria. Se sirve un poco de vino y toma un sorbo. Sandro canta el final: *entre la naturaleza y mi vieja tristeza poder olvidaaaar...*

La carne atada con el hilo de algodón blanco espera su turno. Ella vuelve a poner la canción en el equipo y se acerca a la mesada. Cómo nunca se dio cuenta de algo tan elemental. Tantas pistas falsas había seguido, como el revolver el fondo de cocción con cuchara de madera de peral. *Porque es la única que no deja gusto amargo*, había soltado una vez Perla mientras volvía de la anestesia después de que le sacaron la vesícula. Emilio consideró la frase como un delirio postoperatorio, pero ella no la dejó pasar. Recorrió puestos y puestos de artesanos hasta que consiguió por fin la cuchara de peral. Que le costó una fortuna, porque era a pedido, y aunque a ella le parecía igual a cualquiera de las que se venden en los bazares, más blanca quizá, ese aniversario creyó que ganaría la gloria. Había servido la mesa con esmero. Cumplían las bodas de estaño o lata, diez años de pareja.

—Uh, qué bruto, siempre me olvido de traerte algo —dijo Emilio.

Y ella dijo:

—No importa, corazón, sé cuánto me querés.

—Hasta el cielo y más —dijo él.

—Sentate y comé —ordenó ella, un poco vehementemente, sirviéndole un tinto espeso en la copa.

—Mmmm —dijo él frente al plato. Se frotó las manos. Lo probó. Y ella esperó la frase.

—Está re-bueno— dijo él.

Ella alzó la copa, pero él siguió.

—Casi como el de la vieja.

Bruto. Animal. Después de esa noche ella había comenzado la terapia.

—Me está costando tener relaciones. Cuando estoy en lo mejor se me aparece el guiso. Si no consigo hacerlo como el de Perla creo que voy a volverme frígida para siempre.

—Por un guiso —preguntó la analista.

Y ella se levantó del diván. Qué podía entender una idiota como esa.

Toma con cuidado la carne y la coloca sobre el colchón de cebollas doradas y morrones tiernizados por el calor. *Quiero encerrrrraaar a tu mirada entre mis mmmmanoos luego abrazarrrrte y llenarrrte de*

*caloor*. El aroma que sale de la cacerola la estremece, como la voz de Sandro. Se imagina el festejo de esa noche. Le parece sentir las manos de Emilio –ligeramente pringosas después de haber pasado el pan por todo el plato– buscándole las rodillas bajo el mantel. Levantándole la falda de a poco. Un rato después, en la cama, o en el sofá, o sobre la mesa aún con los platos puestos, ella se montaría sobre su vientre satisfecho y preguntaría:

—¿Quién sabe hacer el guiso como tu vieja?

Imagina la respuesta de él. Y un cosquilleo burbujeante sube desde su entrepierna y la recorre. El chisporroteo de la carne trémula al contacto con el calor la hace reír. Va haciéndola girar de a poco, administrando el placer de verla dorarse en una capa delgada y brillante que guarda los jugos y el sabor. Qué disfrute por Dios, siente que se ahoga y lo único que puede hacer es cantar, con la garganta entera, dejar salir toda la tensión acumulada en años de búsqueda implacable. Viene a su mente la mañana en que creyó que Perla le dejaba el testamento. La receta original, sacada de una vieja revista femenina. Perla viajaba a Italia gracias a las cuotas de la tarjeta de crédito. Ellos en pocas semanas cumplían las bodas de cristal, quince años de pareja. Habían comprado heladera con freezer y cocina nueva. Parecía acercarse la felicidad.



—La encontré el otro día y quería dártela, por si no vuelvo —le dijo Perla camino al aeropuerto, y le dejó la página descolorida por los años, con algunas manchas de grasa que Laura consideró tesoros de una tradición. Leyó la receta para ver qué era lo que no hacía correctamente. Y otra vez creyó encontrar el secreto: decepcionante, pero secreto al fin. El caldo no era el que se consigue cortando y echando verduras frescas a la olla, espumando y esperando con paciencia de monja, no. El caldo era comprado. La imagen de Perla se le desdibujó. ¿Podía ser la misma madre que esperaba a su hijo revolviendo el guiso en la madrugada? ¿Cuando Perla decía: *Hacés un caldo bien rico y le ponés diez cucharadas sobre la carne*, se estaba refiriendo a esos caldos envasados? ¡Mirá vos a la vieja!, había pensado Laura después de reponerse de la decepción. Ahí teníamos la clave. Claro, Perla siempre había sido una mujer trabajadora, desde que el padre de Emilio murió, ella había tenido que salir a buscar el sustento para su único hijo. Cómo no darse cuenta de ese detalle. Lógico y determinante. Laura había comprado entonces el caldo que la llevaría al triunfo. Siguió la receta con devoción. Paso por paso. Las cebollas, la sal marina, el laurel fresco, la cuchara de peral, los morrones bien rojos y tersos, y por fin el caldo comprado. Y llegó Emilio, y probó el guiso.

—Sublime —dijo poniendo los ojos en banco.

—¿Como el de tu mamá? —dijo ella.

—Casi. ¿Qué le cambiaste?

*Quiiiiiieero poddeeeerte encontraaaaar* canta Sandro. Y ella echa los tomates licuados sobre la carne. Revuelve, baja el fuego al mínimo y va a poner la mesa. Ahora sí había dado con el dato clave. Durante el último mes, a medida que se acercaba la fecha de los veinticinco años, había ido sometiendo a Emilio a un revivir de infancia. Esperaba la noche para hacerlo, en la cama. Después de fingir un paroxismo que hacía años no sentía, y mientras el orgullo de él se transformaba en sueño plácido de hombre, Laura disparaba una pregunta. Él, inocente, le iba confiando detalles, recuerdos de su madre en la cocina: el delantal de cafeteras y pavitas con un bolsillo que tenía bordada la palabra amor. La cacerola de acero inoxidable que ya una vez Perla les había donado sin saber a qué atribuir tanto interés de parte de Laura, y por fin, casi como un descuido, Emilio había confesado:

— Cuando cocinaba, mi vieja escuchaba a Sandro.

—¿Sandro?

—Sí. Me acuerdo cómo cantaba esa canción. Se la veía tan feliz, pobre vieja.

—¿Qué canción?

—Una que decía *quiero llenarme de ti*, ¿te acordás?  
Laura sube el volumen.

*Quiieeeeeero llenaaaarme de tiiii*. Pronuncia con fervor cada palabra. Deja que la voz ardiente de Sandro la inunde hasta el alma. Que la haga vibrar. No hay alquimia más elemental que esta para que una comida sea inolvidable. Dejarse estremecer por un hombre mientras se prepara la felicidad para otro. Gozar a solas, en la cocina, sin que nadie se atreva a interrumpir. Ahí estaba el secreto. Hoy su guiso merecerá el título: *Igualitoaldelavieja*. Un cuarto de siglo le había costado entender el secreto de Perla. La mira en la foto, con su cara de madre mojigata.

—Sí que te la tenías guardada, turra.

Mira el reloj. El guiso está listo y ella también, a un paso de la gloria. Un minuto más de fuego para redondear el sabor. Le pone la tapa con cuidado dejando una luna destapada para que salga el vapor y se mira en el reflejo de la ventana. Hoy será una mujer que ha conquistado su sueño. Sandro le canta: *tu peligrosa insolencia me estremeeeeece, tu picardía me hace sonreír*. Ella se desabrocha un botón de la blusa y, justo cuando está acomodándose el busto, suena el timbre. Se queda quieta, como si la hubieran pescado *in fraganti*. No sabe por qué, imagina que Perla es la que ha tocado.

Está segura de que viene a arruinarle el guiso. Apaga la música. Mientras se vuelve a abrochar el botón de la blusa, camina con apuro hasta la puerta de casa. Se acomoda el pelo y abre. Un ramo enorme de rosas amarillas ocupa el escalón que da a la calle. Y una tarjeta que no puede dejar de mirar. Se agacha despacio. *25 años de amor. Emilio.* Recoge el ramo y lo aprieta contra el pecho. Se asoma a la calle. Nadie. Con el pie en la puerta, para que no se cierre, escudriña cada árbol de la cuadra. Cada auto. Entonces lo ve. Escondido. Emilio ríe y sale a su encuentro. Ella baja a la vereda. Se abrazan.

—Viste, me acordé —dice él, y ella lo besa con una pasión resucitada, como si volviera de un viaje largo. Y está a punto de decirle: *No sabés lo feliz que soy.* Pero no llega a hacerlo, porque la asalta la imagen del guiso sobre el fuego. Mira la puerta cerrada y grita.

—¡No tengo llave! —Él jamás comprenderá la mirada de horror con que lo acusa.

Corre hacia la puerta. Emilio parece burlarse de la urgencia. Lo ve buscar en el llavero que cuelga de su cinturón la llave de la casa, oye sus preguntas, bromas que ella ni contesta. La puerta se abre. Un olor acre viene de la cocina. Ella arroja las flores por ahí, y corre hacia la olla, agarra la cuchara de peral y la hunde. Una

ligera capa de salsa marrón se ha adherido al fondo de la cacerola. El guiso se quemó. Todo está perdido.

Mira la foto de Perla brindando, y cuando está por gritarle: *Renuncio, renuncio para siempre, vieja arpía*, escucha la voz de su marido:

—¡Este es el olor que había en casa cuando la vieja hacía el guiso!

Se queda aferrada a la cuchara de madera, mirando a Perla que sonrío con la copa en alto. A su lado Emilio brinda para siempre, feliz. *No sabés lo que es ese guiso*, recuerda Laura, *lo más grande que hay*.



Este cuento se publicó en *Lo que dicen cuando callan*.

---

**Si te gustó...**

*El gusto de los otros*, dirigida por Agnes Jaoui; *Cuentos de humor y amor*, de Ana María Bovo; *Algo sobre mi madre (Todo sería demasiado)*, de Gabriela Acher; *La elegancia del erizo*, de Muriel Barbery.



Coordinación editorial  
Daniela Allerbon

Edición  
Florencia Argento

Corrección  
Gabriela Laster

Diseño de la colección  
Bernardo + Celis / Trineo

Diagramación  
Javier Bernardo

Digitalización  
Centro de Microfilmación y Digitalización de la Biblioteca Nacional  
(Juan Abate, María Argüello, Agustina Beyda, Ignacio Gaztañaga y Karina Petroni)

Gestión de derechos de autor  
Natalia Silberleib, María Nochteff Avendaño, Daniela Valeiro

Agradecimientos  
Marcelo Mazzarello, Daniel Divinsky

Asesoramiento en selección de imagen de tapa  
Dirección de Artes Visuales del Ministerio de Cultura de la Nación

Imagen de tapa  
Luis Abadi

---