ARIES PALADAR

Bistec de cerdo frito

Ingredientes:

1 bistec (3 onzas), 1 cebolla blanca, 3 dientes de

ajo, 1 limón, sal a gusto

Preparación: se toma un bistec del grueso de un dedo,

preferiblemente del pernil y bastante fresco por

supuesto, se corta la cebolla en pequeñas rebanadas y

se aparta. Se adicionan la sal y los dientes de ajo

triturándose hasta hacerse una pasta olorosa, se

agrega el jugo de limón y esta mezcla se bate con

una cucharita, se esparce sobre la carne que,

previamente, ha sido machacada sobre una tabla de

ácana o caoba. Se cata la mezcla y si fuera necesario

se agrega cualquiera de los ingredientes a gusto.

Bueno, siempre gusta la carne frita, el bistec con las

cebollas desmayadas, arroz blanco, tostones de

plátano verde - macho o burro, qué más da - y luego

sentarse en la acera a ver la gente, los carros que

pasan, las guaguas repletas y los transeúntes que se

detienen ante la ventana de caprichosa reja y leen en

un cartel el menú general:

pescados

pollo

bistec

hígado

algunos platos con jamón

Hay una señora, casi octogenaria, que mira al vacío.

Su mirada atraviesa la ventana y se difumina por la

reja como el humo de los automóviles que transitan por

la calle Jovellar.

- Es que el médico dijo que me sentara en un lugar

tranquilo. Yo fui para que me recetara un sedante y

esto fue lo que me indicó.

- Pues yo te recomiendo - dijo el hombre canoso de

espejuelos - que te sientes en el parque del Quijote,

hagas tus ejercicios y hables con las personas. A

lo mejor te encuentras alguien con quien compartir la

vida. El amor no tiene edad y hace mucha falta.

- Lo que hace falta es tener tranquilidad, que no den

tantos consejos.

El problema viene desde mucho antes: en un pequeño

pueblo las tres hermanas trabajan la tierra y esa niña

que mira la reja de hierro y extraña a su madre muerta

de parto, el padre tiene que buscarse otra paisana, una

aldeana acostumbrada al rudo laborar de la tierra, así

pedía a su hermano en Lugo que arreglara el

casamiento con una moza de brazos fuertes, un

carácter de acero para enfrentar cualquier

contratiempo y si tuviera buenas carnes, mejor

todavía; que la embarcara en el buque Marqués de

Comillas y cuando llegara al puerto de La Habana, él

estaría esperándola con un sombrero de paño de color

azul y la moza bajaría con un sombrero con cintas de

color verde, porque además no sabría leer ni escribir

y así estarían parejos. Luego tomarían el tren de

Güines, un auto de alquiler hasta San Nicolás donde

esperan las niñas y algunos paisanos que han venido a

festejar su llegada con fiambres y vinos, a ella no le

explicaron lo de las niñas que parecen tan frágiles para

sembrar, guataquear, escardar, arar, cargar pesos,

cavar zanjas, hoyos y canales, granear volear

diseminar dispersar recoger colectar cosechar ensacar

estibar. Ella tendrá que terminar de criar estas y parir

los hijos propios. El padre vive muy ocupado en lograr

una cosecha adecuada para subsistir. Está lejos de su

tierra, de la aldea que dejó para probar fortuna y

regresar convertido en un indiano; ahora las niñas con

un pequeño azadón retiran la hierba de los surcos,

esos surcos larguísimos de nunca acabar y ella no

puede, llora y las demás la ayudan para que no la

castiguen, esa muchacha ahora mira la reja y el

cabello blanco se mueve apenas con la brisa de la

acera derecha, en la fachada gris como los

pensamientos de esta mujer, hay un número ordenado

por capricho: cuatro, cinco, seis.

No por capricho se deja un rato más o menos media

hora macerándose y se coloca la sartén sobre una

llama mediana, ni muy alta ni poca candela, se derriten

dos cucharadas de grasa y colocamos el bistec sin la

cebolla ni el jugo, se dora por ambas caras, después

se añade un poco de agua hasta cubrirlo colocándose

una tapa; de vez en cuando se observa la evaporación

del agua, en esta época es muy inestable la situación

del clima, varía desde un calor sofocante de 34 grados

Celsius hasta marejadas costeras no peligrosas para

embarcaciones menores y algunos chubascos como

esa fina llovizna que levanta vapor del pavimento y la

gente se apresura, pasan raudos con un cartón

cubriendo la cabeza o un periódico con el último

discurso que ahora sirve de paraguas. Algunos, sin

detenerse, miran el cartel lumínico con cinco estrellas

y un signo zodiacal, también una ventana y la reja

donde asoma la mirada de esa niña, de esa señora

que ahora se levanta y va hasta la cocina. Por fin,

cuando quede algo de agua y el bistec se note a

medio cocer, entonces y sólo entonces, se añaden las

ruedas de cebolla y el jugo de limón, se baja la llama

para terminar de dorar y que las cebollitas queden

blandas, redondas e impregnadas de ese sabor. Se

sirve acompañado de arroz blanco desgranado,

tostones de plátano verde y ensalada; da para una ración