

Que los cumplas feliz

Claudia Schall



Capítulo 1

¡Que los cumplas feliz!

Era pleno mes de julio y Rosa R, prestigiosa profesora de inglés de colegio secundario, cumplía sesenta y tantos disfrutando de su merecida jubilación.

La casa se preparó para la ocasión de la mano de hijos, hermanos y.....Juana, la diligente y fiel ayudante del hogar por más de veinte años, de modo que ya formaba parte de la familia, sin ninguna duda. Todo estuvo previsto para tan importante ocasión: las invitaciones cursadas para los más de ochenta comensales que disfrutarían de tan distinguida mesa, la vajilla con bordes labrados, las copas de fino cristal francés, servilletas bordadas a mano, cubiertos de plata bruñidos cuidadosamente y centros de mesa florales que eran un regalo para los ojos.

Un punto aparte mereció el menú: deliciosos entremeses fríos y calientes para la entrada, carnes asadas acompañadas de salsas a elección, verduras grilladas a la fina hierba, helado de postre, una inmensa y bella torta de cumpleaños, regado todo con vinos variados y espirituosos para acompañar los dulces que cerrarían tan opulento festín.

No obstante, el eje central de la atención de los invitados estuvo centrado en un manjar conocido por los asistentes: las empanadas. Este tradicional plato era elaborado entre las mujeres de la familia de Rosa R. Con anticipación se preparaba el picadillo con carne, cebolla y condimentos y por otro lado la masa, con harina y grasa, llevaba un trabajo de amasado, estirado y corte de las hojas que contendrían el preparado de carne, huevo duro y aceitunas.

El momento del armado de la jugosa preparación era especial, casi un rito social, ya que se congregaban por lo menos tres damas que se dividían las tareas organizadamente, de modo que una colocaba el relleno en el centro de cada una de las hojas prolijamente cortadas en círculos, otra cerraba la preparación por los bordes dando la forma típica de medialuna (pero eran empanadas), mientras que la tercera asistía en los menesteres del armado y cebaba mate, todo ello en medio de conversaciones secretas de la más variada índole.

El día de la gran fiesta, todo este proceso de elaboración estuvo dispuesto como correspondía para la misma cumpleañera, quien armaría las empanadas con sus propias manos, con la ayuda de Juana y la asistencia de Hilda, su hermana. Es así como los elementos estuvieron dispuestos oportunamente sobre una mesa: las hojas de masa finamente estiradas, la enorme olla con el sabroso y succulento picadillo, las aceitunas y los huevos duros cortados en pequeños trozos y para unir los bordes de la

preparación, una compotera con agua y sal, como es la usanza.

Pero nunca falta un imprevisto, en este caso Rosa R había olvidado por completo comprar el pan y otros menesteres, así que tuvo que salir a realizar la compra. Ante este apuro de último momento, la dueña de la fiesta dispuso encargarse a Juana la tarea del armado de las apetecidas empanadas.

---Juana, allí le dejo dispuesto todo para que arme las empanadas en lo que yo voy y vengo de inmediato para hornearlas---, dijo la profesora y emprendió la marcha en su automóvil.

A su vuelta, ya munida de los víveres que faltaban, supervisó la tarea realizada por su empleada, quien había armado con gran rapidez y destreza más de trescientas empanadas, colocadas ya en bandejas que irían al horno para su cocción. En este sentido, Rosa R se percató de que habían sido utilizados todos los ingredientes en el armado: picadillo, huevos y aceitunas.

Pero sin embargo, algo llamó repentinamente su atención, dado que el recipiente que contenía la salmuera preparada para el pegado de la preparación se encontraba intacto, con el total del líquido salado. Entonces, con la intriga y la incredulidad colgando de sus labios, preguntó a su fiel asistente de tareas domésticas: ---Juana, ¿con qué pegó las empanadas, si aquí está el plato con la salmuera?

---Ah, señora, la verdad es que en el apuro no vi el plato con la salmuera, pero lo solucioné así---, dijo mientras se metía el dedo índice a la boca, indicando que había unido las empanadas con saliva de su boca, "como lo hacemos siempre en casa", acotó orgullosamente la voluntariosa mujer.

Entre el estupor y el asco navegaron en un segundo las encontradas emociones de Rosa R, mientras ya llegaban las primeras amistades al almuerzo y salían del horno las primeras latas de gustosas empanadas, con el exquisito aroma que inundaba el inmediato placer de degustar tan deliciosa especialidad.

¿Qué hacer entonces, cuando ya el hecho estaba consumado? ¿Desechar más de trescientas doradas y jugosas delicias caseras a la vista de todos, con qué excusa?

Recompuesta su actitud en cuestión de minutos, Rosa R recibió y agradeció los saludos, obsequios y muestras de afecto de amigos y familiares y los invitó a pasar a la mesa prontamente porque "se enfrían las empanadas"... Pero claro, ella ni las probó.