

Álex Prada

Comida y basura





Seix Barral Biblioteca Breve

Álex Prada

Comida y basura

© Álex Prada, 2020

© Editorial Planeta, S. A., 2020

Seix Barral, un sello editorial de Editorial Planeta, S. A.

Avda. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

www.seix-barral.es

www.planetadelibros.com

Primera edición: febrero de 2020

ISBN: 978-84-322-3633-4

Depósito legal: B. 972-2020

Composición: Moelmo, SCP

Impresión y encuadernación: CPI

Printed in Spain - Impreso en España

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como **papel ecológico** y procede de bosques gestionados de manera **sostenible**.

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

—Espera, no te muevas, déjame que te cure...
Que te cuide un poquito, coño.

El peine le deja un millón de caminos negros y diminutos desde la frente hasta la misma nuca, matemáticamente alineados. Tiene la ceja rota, anoche en lo de Braulio, o por un puñetazo o por la caída al salir o por los dos motivos macerados en su rostro.

—No te me muevas más, espera, que voy por la Mercromina.

—Estará caducada.

—Qué más da. Esas cosas no caducan.

—Tendrá que caducar algún día, digo yo...

La última frase se le queda sola. Rosarito ya ha desaparecido por la puerta de la casa y anda trasteando en las bolsas de plástico que llenan la bañera. Dolalgial, Augmentine, Fortasec, Mercromina. Caducidad: febrero 1995. La casa huele a batata cociéndose.

—Verás tú que al final me va a dar la tiña esa, como al Cebrián.

—Anda, calla, no haberte ido a lo de Braulio. Quién te lo manda.

—Si yo lo supiera, quien me manda digo, cuatro palabras le decía... Lo cogía por aquí y...

Rosarito pone Mercromina, escandalosa, en un trozo de tela blanca deshilachada, casi traslúcida, y se lo pasa por la frente al recién peinado y afeitado René, que todavía bosteza con los brazos caídos entre las piernas, entregando toda su cabeza a las manos de su mujer. En esa postura se ve los dedos sobresaliendo de las chanclas. Le faltan las uñas de los dos dedos gordos, que son un trozo blando de color amarillento.

—El día que me faltes...

—Calla, coño. Qué mal farío. No digas esa barbaridad, que la decía mi padre también. Te va a escocer. Cierra el ojo.

Lo último que ve René antes del rayo eléctrico en su frente son las manos de Rosario. Otra vez sus manos, otra vez piensa que esas manos son iguales desde hace años, desde que se juntaron de novios, que lo mismo Rosario, su Charo, la Rosarito, creció en todo menos en las manos, regordetas, romas en sus puntas. Se lo quiere decir, todo eso, pero como siempre se calla. Tampoco sabe dis-

tinguir si sería un piropo o un desprecio. A él le gustan.

—Tenemos que darle un repasito a la red.

Cuando mete las manos en su bolso para buscar algo, a René le parecen manos de una niña jugando a llevar bolso de mujer mayor. Nota sobre la ceja un viento diminuto y fresco, con olor a batata, que hace desaparecer la electricidad. Abre los ojos. Primero ve un telón negro con millones de puntos de luz y luego ya el llano, soleado y ruinoso, y otra vez la maleza amarillenta y el tresillo sin patas debajo del acebuché. Y los árboles. *Acacia bayleyana*. A la derecha, sin embargo, observa un charco donde flotan un triciclo rojo y latas de cerveza alemana del SuperSur. No recuerda el momento exacto en el que ha podido llover.

—Me encontré con Marcial. Me dijo que los pajaritos estaban rancios. Yo nunca había escuchado que unos pajaritos podían ponerse rancios, como si fueran pipas de calabaza.

—Ese como siempre, nos quiere obligar a que le cobremos de menos. Pues que se venga él aquí a poner las redes y a retorcer cabezas y...

—Esos limones con los que los aliñaste, Charo, ya es hora de que vayan a la basura...

A Rosario se le colma el vaso de la paciencia, tira al suelo con un latigazo el paño enrojecido de

Mercromina y se vuelve a la casa. Ya está curado, ya está peinado y afeitado. Pero René no quiere moverse todavía. Unos segundos, un minuto más aquí, por favor, antes de obligarse al lujo de ponerse de pie, de volver a la casa, discutir con la Rosario, aliñar los fardachos de doña Purita la marquesa, que los quiere para una recepción de gente importante esa misma noche, meterlos en las fiambreras, lo justito de ajo, como siempre, «ese punto que le cogéis a los bichos, hostia, que la cocinera esta que tenemos aquí en el cortijo no saca ni a tiros» y René se imagina que efectivamente cocinará esa señora como los del oeste cuando bailan sobre una ráfaga; arrancar la Citroën C15 cuesta abajo, la variante de la A-11, el camino de las endrinas, el soto de los abedules, «no, ese lo pasas, más adelante, ves un poste de electricidad de alto voltaje, una vaqueriza que hiede las veinticuatro horas del día, pues gira a la derecha y ya todo recto, ahí, ahí estamos, ahí llegas ya a la cancela del cortijo y Antonio el guardés te abrirá y tiras para la cocina».

—Charo, que hoy no, hoy entrego los bichos estos a doña Purita y me vuelvo directo. De palomita en lo de Braulio, nada.

René piensa sacarse el crucifijo dorado que lleva colgando sobre el pecho y besarlo para rematar sus palabras pero decide mejor dejarlo como está. Por si acaso.

Larvas de hormigas a la mantequilla

Tradicional plato mexicano, también llamado *caviar de insecto*, ya conocido desde la era prehispánica, preparado a base de los llamados *escamoles* o larvas de hormiga. Este plato contiene un alto porcentaje de proteínas, casi un 50 % (mucho más elevado que un filete de ternera) así como otros beneficios nutritivos como vitaminas y minerales. El proceso es el siguiente:

Ingredientes:

250 mg de larvas

1 cebolla picada fina

Sal

Mantequilla

Epazote (o, en su defecto, menta)

Tortitas de maíz

Preparación:

En una cazuela, a fuego lento, se empezará a derretir la mantequilla junto a la cebolla, agregando

la sal, hasta que esté la cebolla ligeramente dorada, añadiendo entonces las larvas. Mantenemos al fuego entre 3 y 5 minutos. Finalmente, ponemos sobre el plato las hojas de epazote y servimos sobre las tortitas.