

Los jugadores de Tigre son verduras

Tito Dall'Occhio

Cae la noche sobre Virreyes como caen las papas sobre la olla. Rosa lleva puesto un delantal azul gastado con sutiles pliegues rojos cosidos a mano. De su hombro cuelga un trozo de tela que supo ser cortina, mantel de jardín, y sucesivamente servilletas de tela y repasadores. Rosa es de esas personas a las que les cuesta desprenderse de las cosas, es capaz de reutilizarlas en cualquier circunstancia, como aquella vez que convirtió los neumáticos del 404 en macetas para sus frutales, los frascos de mermeladas en especieros y corchos como posa fuente. No por reducción de desechos ni aventuras ecologistas, sino porque para ella en cada objeto está cristalizado un momento, un recuerdo, un instante en el que la vida, la misteriosa vida, se había manifestado en toda su expresión y debía ser preservado en el anaquel de la experiencia. Sus manos danzan habilidosamente sobre la mesada, pela dos batatas y las suma a la olla. Luego, rehoga en una sartén ajo, cebolla y un morrón sazonados con un poco de pimentón. "Esa es la base de cocción de un buen guiso, la columna vertebral del equipo, Rosita", recuerda las palabras de su marido. Si bien Rosa nunca dejó de honrar las recetas de su linaje familiar, desde que se había casado con Cacho sus comidas se fueron adaptando a esa nueva etapa, necesaria comunión para la construcción de la vida conyugal. Cacho no era un hombre de paladar exigente, no desconfiaba de los olores y los colores de un plato o condimentaba antes de probar un bocado. No. Cacho era un hombre de cocina básica, de amasar pizza, de encender un fuego los domingos, elaborar alguna que otra salsa, pero nada más. O sí. Él tenía una teoría muy extraña, difícil de explicar: los pasos de cocción de un guiso estaban muy emparentados con la táctica de un equipo de fútbol. "Fijate Rosita, ¿por qué nunca se saltea el perejil primero?" reflexionaba Cacho como en una charla técnica "porque el perejil es el que tiene que definir el sabor, el condimento final para los últimos metros de la cocción icomo un nueve de área! es el Bernabé Ferreyra, el Paruzzo del guiso, el que te la clava al ángulo... no como el ajo o la cebolla, que son la raíz del sabor, los que hacen el laburo chiquito hasta que la comida llegue al plato rival de la mejor forma... el guiso se prepara de atrás para adelante, de atrás para adelante Rosa, primero el ajo, la cebolla, último el perejil ¿se entiende?".

A veces las cosas suceden así, como por arte de magia, como un anhelo invisible fruto de un destino infranqueable. No podría precisarse con exactitud cuándo fue el momento en que Cacho se obsesionó tanto con el asunto del guiso y el fútbol, lo cierto es que una fría mañana de sábado le pidió a Rosa que prepare un guiso con las características de cada uno de los jugadores del Club Atlético Tigre que saldrían a jugar esa fecha, y que él mismo había estudiado en comparación con las verduras. "Escuchá Rosita, salimos con Ruggilo de ajo, Gallino y Bores como papas, Gianserra, Brunetti e Hidalgo son las cebollas, el puerro, el verdeo, Sánchez García, Gil y Cesáreo la zanahoria, el morrón, los tomates...". Y así fue que Rosa comenzó a cocinar un guiso cada vez que el Matador jugaba de local imitando los pasos del DT de turno, y Cacho, en el buscador de talentos de la verdulería. Una cábala rigurosa, una cábala que se sostuvo en el tiempo hasta convertirse en hábito.

César, el verdulero que los atendía en la feria frente a la estación de tren, sabía de las combinaciones científicas que hacían Rosa y Cacho cuando jugaba su equipo, por eso les guardaba las verduras que ellos iban a necesitar para cada partido. "Rosa, le reservé estas batatas bien robustas porque el sábado hay que defender", "esta ristra de ajo me la trajeron de Cauçete, póngale con cáscara nomás que el domingo cortamos la racha". También César supo proveerlos de verduras especiales con rasgos físicos de los jugadores, como la histórica zanahoria con forma de nariz de Pellegata, o una papa similar al Negro Herrera "el Pelé tucumano" que estuvo expuesta como trofeo en la cocina durante meses, y un cebolla con el peinado de Raúl de la Cruz Chaparro que una noche de ascenso hizo llorar a toda la hinchada de El Porvenir. Cacho estudió en profundidad el asunto, y se encargó de instruir bien al verdulero para que en la semana previa al partido le vaya preparando los jugadores. Tenía anotado en su libreta las características de cada uno según las propiedades de la familia de los vegetales: los más pesados, de marca, que ocupan bien los espacios eran tubérculos como papas, batatas; los más livianos de dominio de pelota y ribetes más dulzones eran las umbelíferas como zanahoria, apio o el perejil; las solanáceas como morrones, ajíes o tomates son los jugadores picantes, fuertes, adaptables a la posición según el armado; pero

los fundamentales de cada guiso, los irremplazables por su visión del juego, la claridad en el armado, son las liliáceas como las cebollas, el ajo y el puerro.

Rosa y Cacho amaban en silencio esa costumbre que los mantuvo unidos durante años. Provecho han sacado sus hijos, amigos, vecinos, compañeros de la cancha y hasta algún jugador que por un motivo u otro cayó en la casa de ellos, como fue el caso de Giménez cuando de pibe se había venido de Apóstoles para jugar en las inferiores de Tigre y terminó en lo de Cacho después de un partido en el predio.

Rosa le saca la piel a los tomates que dejó reposando unos minutos en agua tibia para que afloje. Baja el fuego de las papas y ubica la tabla de madera sobre la mesada. Ensayá cortes en juliana de las zanahorias, los rulos grises caen sobre sus ojos. Se limpia la frente con su antebrazo y apoya su muñeca suavemente sobre la punta de su nariz para no dejar caer el agüita. Desde que Cacho había fallecido ella no había vuelto a cocinar guiso un día de partido, sus hijos fueron cómplices silenciosos de esa decisión. Rosa no creía que lo volvería a hacer. Pero sí, aunque sabía bien que este que cocinaba sería realmente el definitivo. A modo de despedida, como regalo, como ceremonia final a una larga vida de matrimonio que tuvo sus buenos y malos momentos como toda relación. Rosa siempre se destacó por ser activa, por eso el duelo no se había vuelto eterno. Los primeros meses fueron difíciles, se entregó algunos días al llanto y a la televisión, pero al poco tiempo se recompuso para enfrentarse a ese nuevo lugar que le deparaba en la vida. Entonces fueron los mates en la costanera con los nietos, el café frente a la plaza, las noches de teatro independiente y las visitas al bingo junto con dos o tres amigas. Incluso empezó a disfrutar de esa nueva vida que había dejado atrás al contraer matrimonio. Una especie de libertad liviana, un reencuentro con su juventud. Acusaron el golpe varios de los muchachos de los talleres de la Avellaneda, con quienes Cacho parlamentaba horas y horas sobre política, fútbol y boxeo. Los excompañeros de la 710 extrañaban sus mates y las tardes de timba en Dulcinea Bar dejaron de ser tan animosas con su ausencia. Y Tigre. Creer o reventar, desde que Cacho murió, la suerte de su Tigre parecía estar en igual frecuencia. Agonizaba en la categoría, y hacía más de un año que no había podido construir dos triunfos consecutivos. La situación con el descenso volvía

a ser comprometida y las promesas al Gauchito Gil de unos, las peregrinaciones a la Parroquia de otros, no eran suficientes para que el Matador revirtiera la situación.

Cocinar era lo que más apasionaba a Rosa. Eso pensó ella en el momento en que encendió la radio para escuchar las vicisitudes del partido y sintió el rugido de la fervorosa hinchada local. Le gustaba Tigre, le gustaba ver los postes pintados de azul y rojo en la Urcola y Gandolfo, las banderas en las canchas más remotas con los nombres de cada barrio, de sus barrios. Los gritos de alegría, los goles, los chicos, las familias. Para ella el valor oculto del fútbol estaba en el amor que unía a todos esos locos, como Cacho y como sus hijos, que ese día habían ido a la cancha a bancar con su humanidad lo que podía ser un descenso en caso de empate o derrota, como le hubiese gustado al viejo. La radio no devolvía buenas noticias, el Matador perdía uno a cero y faltaban veinte minutos para que el partido terminase. "Se viene un cambio en el equipo de Victoria", decía la radio, y Rosa atenta a lo que se viniera, "a la cancha Galmarini, se retira Walter Gigena. El técnico quiere darle velocidad por las bandas", aportó el comentarista. "Choclo", pensó inmediatamente Rosa, "el técnico le metió choclo". Rosa apoyó la cuchara de madera sobre la tapa de la olla como un péndulo. Repasó en su cuaderno las indicaciones de Cacho, "el choclo acompaña al ajo, le da espesura a la mezcla y cambia el sabor al medio campo. Fundamental que esté acompañando de puerro y verdeo". La combinación era perfecta. En la tribuna su hijo estrujaba un gorro del Matador. Rosa ahora lavaba los choclos, ojos atentos, intelectuales los suyos. La mirada escrutadora del técnico de Tigre en la cancha, a sus dirigidos... Ambos confluían en el repaso de sus recetas que sabían de memoria. Rosa puso los choclos en la salsa hirviente. Uno de los delanteros de Tigre olfateó la jugada.

La cena estaba lista. El sifón metálico sobre la mesa reflejaba la cara de un periodista que se proyectaba desde la televisión. El tipo explicaba un montón de cuestiones tácticas y estratégicas que a Rosa no le interesaban. Sin quitar la mirada de la pantalla, el menor de sus hijos se limpiaba la boca con el repasador. Ese trozo de tela que supo ser cortina, mantel de jardín, y sucesivamente servilletas de tela. "¿A ver qué van a decir los periodistas sobre Tigre ahora?", desafió: "siempre lo mismo, hablan de los clubes grandes, de los

clubes grandes, pero de Tigre no saben un carajo". Una sonrisa tierna cubría el rostro de Rosa. Pensó en Cacho, en la inmensa historia que los unía. En la vida, la misteriosa vida, que se había manifestado nuevamente en toda su expresión.



Burone Risso

Estadio de Tigre 2019 - Óleo s/t - 60 x 96 cm

<https://www.buronerisso.com/>