

Onigiris (bolas de arroz para la autoestima)

ANDREA SALGADO

A los dieciséis, después de terminar el colegio, me fui a vivir a Nueva York. Me había graduado muy joven y mis papás, atemorizados por los atentados del narcotráfico que ocurrían en las principales ciudades de Colombia, decidieron que era mejor que viajara un par de años y aprendiera inglés antes de comenzar la universidad.

Tan pronto llegué a La Guardia Community College, ñoña que siempre he sido, hice un pacto conmigo misma: no establecería amistad con ningún hispanohablante que me impidiera aprender inglés. Así que me hice amiga de una japonesa de veintisiete años que, junto con su esposa, me convirtió en su Tamagotchi. Sonomi tenía una vida que a mí, bajada con espejo desde las profundidades de los Andes colombianos, me parecía de ficción: Sonomi era una *make-up artist* (maquillista profesional) y su vida transcurría en el círculo de la moda de Nueva York. Me arrastraba a los estudios, al *backstage* de los desfiles, conocía modelos, fotógrafos, músicos, actrices y una fauna diversa y multicultural.

Nos movilizábamos, ella en patineta y yo en mi patines en línea; rastreábamos tendencias; me cortaba el pelo, me hacía pruebas de maquillaje y, en general, efectuó en mí un cambio de *look* desde el alma. Todo lo que la rodeaba era estéticamente perfecto y equilibrado. Los fines de semana me quedaba en su casa en Lexington Avenue, y con su esposo, Obi, productor en aquel entonces de *hip hop*, me llevaban a comer a alguno de los restaurantes que aparecían en las guías. El asunto consistía en rastrear lo más étnico, lo más regional, lugares secretos

y pequeños, escondidos entre los rascacielos de Manhattan.

En Nueva York, y gracias a Sonomi y su marido, comí comida hindú, jamaicana, vietnamita, coreana, *szechuan*, griega, japonesa, mexicana, hawaiana y otras que ni recuerdo. Y gracias a Sonomi descubrí que la comida no era solo olores y sabores, sino un despliegue visual y táctil, un arte de lo efímero, pero de todas maneras una experiencia intensa que debía ser vivida en toda su elegancia y armonía.

En su cocina, cuando no nos encontrábamos con ánimo de salir, ensayábamos diferentes recetas. Yo le enseñé a hacer sudados, frijoles, lentejas y arepas de la Areparina. El sudado lo preparábamos con papas criollas que conseguía congeladas en una tienda colombiana en Jackson Heights y la carne la cortábamos en pequeños bastones. Todo debía poder ser comido con palitos chinos.

Por su parte, Sonomi me enseñó a preparar algunas cosas, pero sobre a todo a comer *curries* japoneses o coreanos explosivamente picantes. Yo lloraba, reía de que se me escurrieran las lágrimas, y me metía otra cucharada de curry con arroz. Nunca me ha gustado dejarme vencer por la comida. Practico los sabores como un deporte extremo, siempre dándoles una segunda oportunidad, hasta que afino los músculos y puedo disfrutarlos a plenitud.

La última vez que vi a Sonomi fue en el 2008. La visité en su casa en South Old, un suburbio en Long Island, al costado opuesto de los Hamptons, donde vive una comunidad comprometida con los alimentos orgánicos y la sostenibilidad.

En las calles no se ve ni un solo almacén, ni un solo restaurante de cadena. Cuando fue madre, Sonomi, siguiendo la tradición japonesa, abandonó su profesión para dedicarse totalmente a la crianza de su hijo. Fue extraño verla, sin su patineta, sin su marido hip-hopero, que ahora se dedicaba a producir música para filmes japoneses y ya no sonreía, ya nada parecía divertirlo.

Me quedé con ella tres días. El primero fuimos hasta Manhattan a un restaurante etíope (la tendencia de aquel entonces en Nueva York). Sobre una injera, una especie de *pancake* de textura elástica, ponen diferentes guisos que uno come con la mano. Muy básico, casi como nuestros sudados colombianos pero con más especias.

El segundo día cocinó para mí, una mesa impecable, dolía de lo hermosa, todo en su sitio, cuencos y más cuencos formando una sinfonía. El plato central era tempura de mariscos, pero también había un poco de sopa de miso con tofu fresco, arroz blanco; pequeños cuencos de porcelana con rábano blanco rallado y jengibre en conserva, y como era por los días de la Navidad, unos pequeños pescados ahumados y dulces con textura de caramelo que los japoneses envían como regalo en las festividades.

Los mariscos los habíamos comprado al atardecer, directamente en la pescadería del puerto. Los pescadores todavía estaban bajando la carga cuando parqueamos el carro.

En la comida, tan pronto Obi mordió el primer langostino, declaró que la masa no estaba perfecta, que la tonta de Sonomi había arruinado el baño de María invertido, que debía haber quedado más esponjoso y firme, y que no se iba a comer semejante

porquería. Todo eso dijo, o por lo menos eso fue lo que Sonomi me tradujo después de que él se encerrara a trabajar en su estudio.

Sonomi, Kai (el hijo) y yo terminamos de comer en silencio.

El tercer día, al desayuno, antes de que me llevara a la estación del tren, Sonomi preparó bolas de arroz para la lonchera del pequeño Kai. La colita del langostino asomaba por uno de los costados, un pedazo de alga tostada en teriyaki la envolvía para que uno la cogiera sin ensuciarse las manos.

Kai entró en la cocina justo cuando Sonomi empacaba las bolas de arroz en la lonchera y dio un grito de felicidad tipo anime; le salieron emoticones de la emoción. Sonomi sonrió al ver al niño y espantó de su cara el rastro de la tristeza por el episodio con el marido la noche anterior.

Empacó dos bolas para mi viaje de regreso a Nueva York.

Me fui de la casa de Sonomi algo triste, pensando en cómo nos cambia el tiempo.

Años más tarde, en Austin, Texas, me descubrí preparando hermosas bolas de arroz rellenas de langostinos para llevar al trabajo de mierda que tenía como editora en Pearson Education, una especie de fábrica del conocimiento, inhumana y absurda. Me reconfortaba al almuerzo, mientras todos comían su comida de microondas, el sabor limpio del arroz y los langostinos crudos, el dulce-salado-crocante del alga tostada en teriyaki, el equilibrio de la forma, lo mucho que yo me quería a mí misma para proporcionarme semejante banquete solitario. Me imaginaba como una *sailor moon*, flotando entre los condenados del sistema, brillante, bella, invencible, dándole un mordisco a la perfección de arroz. ■■