

RECETA

YULIETH MORA GARZÓN



RECETA

Dos cucharadas de sal en una olla nueva. Una taza de agua de la llave. Quince tomates cherrys. Sobre la estufa eléctrica; la versión media del fuego. En otra olla raviolis de carne, orégano, agusal, burbujas de agua caliente que piden algo: que las miren; por lo menos mientras se seca el agua.

Hay cena para dos. Maridaje perfecto con media botella de vino blanco que espera en el minibar, bajo la escalera. Afuera, las palomas sobre los cables picotean, miran la nada mientras se hierve la pasta. Una canción de Elsa y el Mar.

Hace calor adentro, permanece un aroma a canela hasta que destapan las ollas y el orégano gana la batalla, los pisos están limpios, la luz es tenue y el mesón de granito, a pesar de la guerra que es cocinar, está intacto. El baño huele a desinfectante.

El florero es barato, tiene flores amarillas y blancas recién cortadas. Sobre la mesa hay un chocolate sin destaparse que es de un tono fuerte y tiene trozos de maracuyá, aun nadie lo sabe.

Los individuales están puestos. La vista desde el quinto piso da a las montañas, más atrás de las palomas. Nadie sospecha que el pan de ajo se acabó. Se acordarán en la mesa que falta el postre. Destaparán la tableta de chocolate, la partirán a la mitad. Uno de los dos no sospecha que es la última vez que leerán una receta juntos.



YULIETH MORA GARZÓN
1992

Autora del libro *La Mara*, Editorial Universidad Central, 2020. Ganó el Premio Distrital de Cuento Ciudad de Bogotá 2018. Finalista del VIII Premio Nacional de Cuento La Cueva 2019. Recibió una mención de honor en el Concurso de Cuento Relata 2017. Ha publicado en Purple Ink, portal de poesía de la Universidad Brown (EE. UU.) y en otros medios nacionales. Es cofundadora de vidasenobra.com y el colectivo Mil por Mil.



ABRIL - 2020