

El verano es el momento ideal para una primera cita. Si queremos impresionar a esa persona a la que hemos echado el ojo, debemos averiguar sus gustos para prepararle un exquisito manjar que no olvide nunca

Texto Ada Parellada, restauradora
Fotos Cristina Reche

en forma

“Lo siento mucho si dejo pelos en la ducha, lo siento mucho/Lo siento mucho si piso el suelo fregado, lo siento mucho/Lo siento mucho si tolo la suciedad, lo siento mucho/Yo te haría una canción de amor, pero cualquier cosa que te dijera no sería original/Ya lo habrían dicho los Beatles, en el Sargent Pepper, Lonely Hearts Club Band”. (Traducción de la letra de *Una cançó d'amor* del grupo Amics de les Arts).

Y si cierto es que en cuestión de amor está casi todo dicho, también es verdad que cuando lo dice la persona amada parece siempre nuevo. Si tenemos como objetivo no caer en el tópico de las expresiones manidas “te quiero”, “me muero por ti” o “estoy enloqueciendo de amor”, podemos hablar sin palabras, mediante otros vehículos que, sin duda, conquistarán el corazón de la persona deseada con la misma o mayor intensidad.

La cocina es uno de ellos. Preparar una cena con todo el amor y la dedicación posible es diana al amor... o al enamoramiento. Porque nos encontramos ante dos conceptos, quizás no antagónicos, pero complementarios. Empezamos enamorando, llenando de pasión y deseo todos nuestros poros, y terminamos con amor, ternura y comprensión. En el presente artículo nos dedicaremos a la primera fase, la del enamoramiento, el inicio de la relación, el excitante momento de empezar a conocernos.

Sería sencillo encarar el artículo presentando una relación de alimentos afrodisíacos, pero estos

DEBEMOS COCINAR CON INTENCIÓN, PREPARAR LA MESA CON DEDICACIÓN Y PENSAR EN HACER FELIZ AL OTRO

Largos días, noches sin fin, cálidas temperaturas, cenas en la terraza, tintineante luz de vela, livianos vestidos, frescas sandalias, ambiente relajado y mucha predisposición. Si hay un momento propicio para una primera cita, este es el verano. La temida primera cita es decisiva, debemos estar atentos y cuidar hasta el último detalle, siempre personalizado. No hay nada más decepcionante que constatar que tú eres la quinta persona con quien el/la anfitrión/a comparte cena a lo largo del mes de vacaciones, y que ha empleado las mismas artimañas con las/los anteriores. Aún así, nos atrevemos a proponer cuatro normas básicas para que la primera cena sea un éxito.

La mesa. Una mesa bien puesta es como el decorado de una obra de teatro, imprescindible para situar al invitado. Es muy importante la puesta en escena: flores, velas, mantel, platos, servilletas de tela (nada de papel, por favor), copas de cristal y música.

listados son tan manidos como las palabras de amor. No, nada de afrodisíacos, lo fundamental es cocinar con intención, preparar la mesa con dedicación y pensar, en todo momento, en hacer feliz al otro. El verdadero amor.

Alimentos ligeros. En verano no apetece levantarse de la mesa como un luchador de sumo, y aún menos cuando nos estamos preparando para una larga noche...

Elaboraciones que no precisen estar durante toda la comida o cena levantándonos de la mesa. No hay nada menos romántico que estar interrumpiendo constantemente la conversación porque tenemos que ir a vigilar el guisado o a darle la vuelta al filete.

Un vino escogido, un cava o un champán, a la temperatura que le corresponda. No podemos servir un vino caliente y, mucho menos, comprar un vino anónimo, sin alma, en el súper de la esquina.

Pero estas normas no son universales, puesto que somos individuales. No es cuestión de poner a todo el mundo dentro del mismo saco. Si queremos seducir, lo primero que debemos mirar es a quién vamos a invitar, pensar cómo se va a sentir más cómodo y qué es, más o menos exactamente, lo que más le va a gustar.

La elección de la cena, la mesa, el vino o la música debe supeditarse a las preferencias de nuestra persona invitada. Proponemos en las siguientes páginas tres situaciones que corresponden a tres grandes tipos de persona que en un alarde de divinidad nos hemos atrevido a clasificar; asumiendo todos los errores que se pueden cometer cuando generalizamos. ■