

Botellas en el mar

Nicolás Stoikoff

A aquel que escribió esto.

Botellas en el mar

Escribir es un acto de fe. A veces sin saber en qué.
Tiré botellas en el mar y,
luego,
las junté.

Jenga

Tirados en la cama, sin querer dormir, me contaba que su estabilidad emocional es un jenga: hay piezas que podés sacar y no pasa nada, pero hay otras que te tiran abajo la estructura.

Y empezar de nuevo.

Estelares

Existen distintos tipos de estrellas. Están las enanas, como nuestro Sol que queman materia y brillan tímidamente hasta que finalmente se apagan. Están, también, las gigantes que suelen tener una vida parecida a las enanas. Pero algunas gigantes, de corazón valiente, calcinan su cuerpo a tal velocidad que acaban por explotar con tal fulgor que pintan el cielo de luz durante días.

Doble filo

Me enseñaste a afilar los cuchillos:

zip-zap,

acero

contra

acero.

Y tanto filo me cortó.

Mapa

La marca de nacimiento que tenés en la espalda es, para mí, un punto en el mapa. La cartografía de tu piel me permite recorrer tu mundo ida y vuelta. No me canso ni me mareo cuando te navego.

Venecitas

Las venecitas piezas pequeñas hechas de vidrio coloreado con las que se forman mosaicos. Como son muy resistentes, hace miles de años que se usan para revestir suelos y paredes, y permiten conformar imágenes de píxeles en piedra.

Dicho de otro modo, los mosaicos de venecitas son imágenes pixeladas, que no llegan a tener granularidad fina, pero que resisten el paso del tiempo.

Y los recuerdos también.

Cocinar es compartir

Cocinar para uno mismo es, apenas, alimentarse. Cocinar es compartir. Compartir desde el momento en que se eligen los ingredientes, cuando se calcula el sazón, y hasta la porción. Todo implica ponerse en el lugar del otro.

Acopio

Hubo un tiempo en que fui pobre. Mi mamá no comía con tal que mis hermanos y yo pudiésemos tener el pan sobre la mesa.

Entonces adquirí la maña del acopio. Nunca mi stock puede llegar a cero: se estiran los últimos recursos hasta que se pueda reponer.

También adquirí la maña de la entrega. Darlo todo desinteresadamente por el otro, aun cuando ya no me quede nada.

Y entre las dos oscilo.

No dicho

Una noche te mostré *La boda de mi mejor amigo*.

Más que un presagio, fue un pedido de auxilio.

Mientras más odiamos a Julia Roberts, más te decía lo que me identifica. No pudiste leer entre líneas y sólo quería decirte lo mucho que te quiero y lo que me cuesta decirlo.

El momento pasó y, lo que no se dijo, se quedó en el silencio de la lengua mordida.

Más que un pedido de auxilio, fue un presagio.

Jugadores

A la hora de elegir un personaje en un videojuego, los criterios de selección pueden ser los más diversos. Me preocupó especialmente por quienes eligen a los débiles. Los osados que eligen a los débiles. Los que buscan un desafío eligen a los débiles. Los que quieren demostrar que aún así, con los débiles, pueden ganar.

Los que eligen a los débiles no necesitan decir que son fuertes.

Cortázar

Como si uno pudiera elegir en el dolor, como no fuera un rayo que te parte los huesos y te deja estaqueado en el medio del patio.

Neruda

Puedo cantarte los tangos más tristes esta noche.

Cantar, por ejemplo: “Primero hay que saber sufrir,
después amar, después partir y al fin andar sin
pensamiento.”

El viento de la noche gira en el cielo y canta.

Lorenzini

¿Qué es lo que se hace
cuando no se coge, ni se quiere?
Te acuestas y lloras como una nenita.

Fruta podrida

La fermentación en las frutas es un proceso en el que hongos y bacterias unicelulares descomponen los azúcares y producen alcoholes.

Los hámsters tienen una sorprendente tolerancia al alcohol puesto que su naturaleza prevé que coman fruta podrida.

Consejo

No lo dejes entrar a tu casa. Empieza como un garche, algo pasajero. Y cuando ya es tarde, te das cuenta que embadurnó todos los rincones con su presencia. Está sentado en la mesa del comedor laburando en su compu. Está en la cocina picando unas cebollas. En la cama durmiendo culo para arriba con la baba que le chorrea hasta la almohada. Está sentado en el sillón comiendo empanadas con vos y la importancia del agua en la navegación se puede discutir por horas. Pero sabés que un día no va a estar más. Lo sabés desde el principio. Y ahí se va, dejando en esos rincones su ausencia. Y no hay sahumeros que ahuyenten los fantasmas que habitan la memoria.

La gritona

Cuando te fuiste armé una playlist con las canciones que cantábamos en el karaoke de mi sillón.

Sé muy bien que gritamos juntos los estribillos de Laura Pausini, aunque la orografía separara nuestros ecos.

Y sé también que no sé por qué la dejamos de escuchar.

La culpa

Después de haberme llenado
el vaso, te lo tomaste.

Y después
después
después
quisiste echarme la culpa.

Monóculo

La vez que me contaste que perdiste un cristal del antejo pensé que estabas viendo el mundo con un solo ojo.

Y yo también estaba medio ciego.

Pérdidas perdidas

Nos perdimos en el mismo sendero, cada uno por su cuenta. Cada paso era una apuesta para encontrar el camino.

Yo te encontré en el sendero cuando ya no estabas.

Y el camino se deshizo al andar.

Los tilos

Los tilos florecen una vez más
solo para hacernos recordar
que su perfume dura
apenas
unas semanas.

Y el dolor
y el dolor también
también tiene primaveras.

Solitario

Me gusta jugar al solitario. La mezcla perfecta entre azar y estrategia lo vuelve fascinante.

Solo que hace horas que estoy jugando. Y parece que no puedo parar. Y parece que cada vez que termina una partida, es mucho más difícil barajar y dar de nuevo.

Ñoquis de papa

1 papa mediana (300g)
500g de harina
1 cucharada de sal
3 cucharadas de aceite
Agua

Para la salsa:

1 cebolla mediana
1 lata de tomates
1 cucharadita de sal
1 pizca de pimienta
3 hojas de laurel
1 cucharadita de tomillo
1 cucharada de aceite

Lavar la papa, cortarla en cubos y cocerla al vapor.

Dejarla enfriar.

Pisar la papa e integrar con la sal, la harina y el aceite.

Amasar y formar chorizos. Cortar en almohaditas y pasar por el rodillo para dar forma. Dejar reposar mientras se prepara la salsa.

Picar la cebolla y los tomates. Sofreír las cebollas e incorporar los tomates. Agregar las especias y condimentos.

Hervir agua y colocar los ñoquis. Retirar una vez que floten.

Colar y servir con la salsa.

Nicolás Stoikoff

Botellas en el mar / Nicolás Stoikoff. - 1a ed -
Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 2023.

52 p. ; 21 x 15 cm.

ISBN 978-987-88-7820-1

1. Poesía Argentina. I. Título.

CDD A861

Este libro fue publicado de manera autogestiva por
el autor. Se agradecerán los comentarios remitidos a
nicolas@stoikoff.com.ar