



COSAS EN TODAS PARTES

CHAI EDITORA

Helen Longstreth

COSAS EN
TODAS PARTES

Traducción de VIRGINIA HIGA

Longstreth, Helen

Título original: *Things in every room*

© Del texto, Helen Longstreth, 2026

© De esta edición, Chai Editora, 2026

© De la traducción, Virginia Higa, 2026

Diseño de tapa

Gonzalo Marin

Foto de tapa

Lola Piñero

Diseño de colección e identidad

Lamas Burgariotti

Corrección

Alejandro Arriaga

Foto de la autora

Rebecca O'Neill

Primera edición en Argentina

Septiembre 2026

ISBN: 978-631-6851-02-4

Hecho el depósito que marca la ley 11.723

www.chaieditora.com



Para mi madre

«A salvo, a salvo, a salvo», late orgulloso el pulso de la casa.
—Tantos años —suspira él—, y me has vuelto a encontrar.
—Aquí —murmura ella—, dormida; en el jardín, leyendo;
riendo; haciendo girar las manzanas en el altillo. Aquí dejamos
nuestro tesoro....
Al inclinarse, su luz levanta mis párpados. «¡A salvo! ¡A salvo!
¡A salvo! ¡A salvo!», late enloquecido el pulso de la casa. Me despierto
y grito:
—¿Es este vuestro tesoro enterrado? La luz del corazón.

Virginia Woolf, *La casa encantada*

Primera parte

Tras la puerta cerrada

Frank

Cuando pienso en mi padre lo veo de pie en la cocina mirando hacia la nada. Sobre la mesada están los ingredientes para la cena, cortados y dispuestos en montoncitos ordenados. Hay un libro de recetas apoyado en un atril. El pelo blanco está cuidadosamente peinado hacia un lado y usa una camisa a cuadros blanca y marrón metida en los pantalones arrugados de gabardina beige. Tiene puestas unas medias acanaladas y unas viejas pantuflas azules porque no ha salido de casa en todo el día. Se da vuelta para mirarme y dice:

—Hola, corazón.

Sus ojos tristes se ven más grandes detrás de los anteojos redondos, pero esboza una leve sonrisa. Después suspira, se sienta, agarra su libro y espera. Pronto llegará mi madre.

Me contó en una ocasión que no recordaba que sus padres hubiesen conversado alguna vez durante la cena. Luego bromeó y dijo que, en realidad, no recordaba que hubiesen hablado nunca. Había crecido en Hudson, Ohio, en la década del cincuenta. Su padre, carismático y audaz, era profesor de latín en la escuela secundaria que quedaba al otro lado de la calle. Su madre era un ama de casa inteligente e infeliz. Para la cena preparaba platos como carne con verduras hervidas o rodajas de pan untadas con salsa de spaghetti y lechuga arrepollada, y comían escuchando las noticias de las cinco de la tarde. Después su madre se iba a acostar llevando escondida una botella de jerez, incluso cuando todavía era de día, y su padre se iba a pasar el resto de la noche en el bar del vecindario.

Las veces en que mi abuela usaba una receta, tal vez para preparar una torta de cumpleaños o una carne asada, la sacaba

de *El placer de la cocina*. Mi padre tenía su propio ejemplar de ese corpulento libro de mil páginas que todavía está en la repisa de la cocina de la casa de mi infancia, en Bath, Inglaterra, juntando polvo entre los libros de recetas de Claudia Roden y Marcella Hazan. La cubierta blanca está manchada y raída, y la palabra *Placer* resalta en vivaces letras rojas a lo largo del lomo.

Hay cientos de páginas en el libro de mi padre que jamás han sido tocadas. Recetas e instrucciones que hablan de otra época: un capítulo dedicado a la etiqueta de las cenas formales, una receta de ensalada de frutas con mayonesa, una doble página ilustrada sobre cómo quitarle la piel a una ardilla o cómo hervir un puercoespín. Pero hay otras páginas que han quedado manchadas por varias décadas de uso. Recetas de galletas de mantequilla de maní, isla flotante, el jamón asado que comíamos siempre el día después de Navidad. También están sus propias incorporaciones representativas de su vida en Inglaterra, país al que se mudó en 1973: notas que traducen grados Fahrenheit a Celsius o un recorte doblado de *The Guardian* de octubre de 2010 escrito por Felicity Cloake sobre “Cómo hacer el pastel de calabaza perfecto”. Platos que le brindaban una muestra de su herencia a sus hijos británicos y lo acercaban a Estados Unidos cada vez que extrañaba su país.

Mi padre descubrió el amor por la cocina durante su tercer año en Harvard, en 1969, tras mudarse a una vivienda colectiva de veinticuatro personas donde los miembros se turnaban para cocinar para todo el grupo. El presupuesto era ajustado y les llevaba un día entero tener todo preparado antes de las seis y cuarto de la tarde. Tanto él como sus compañeros encontraron en esa mesa comunal un nuevo tipo de cultura gastronómica alejada de las cenas congeladas y las sopas enlatadas de su infancia. Por la noche se demoraban en cenas largas e imaginativas, ya que cada cocinero quería superar al anterior. Puedo imaginar a mi padre —estudiante de ciencias sociales, brillante,

cool y competitivo— sentado en la cabecera de una mesa envuelta en humo. Está fumado y es un poco engreído, con sus anteojos de marco de acero y el pelo largo y enrulado atado con una bandana maoista roja. Es el final de los sesenta, pero ellos todavía creen en la revolución, y a todos les gusta la paella que él ha estado cocinando durante todo el día.

En 1973 se unió a otra vivienda colectiva cuando se mudó a Londres para cursar su doctorado en la London School of Economics. Él y su novia se juntaron con otras tres parejas y compraron una casa derruida en Crouch End por unos pocos miles de libras. Con el correr de los años, las parejas se fueron intercambiando y las paredes de la casa empezaron casi literalmente a ceder. Mi padre conoció a otra radical de la LSE que, al igual que él, anhelaba una vida un poco más normal. A las pocas semanas le propuso matrimonio y ella lo rechazó, pero al año siguiente estaban casados. Un tiempo después, mi padre consiguió trabajo dando clases de sociología en la Universidad de Bath. Mi hermano mayor, Kimber, nació un año más tarde, seguido de mi hermana Rachel dos años después.

Quizá fueron los primeros años de la paternidad que lo desestabilizaron: agobiado por la vida doméstica, el trabajo en la universidad a tiempo completo y el ascenso del thatcherismo, perdió la fe en su investigación. Empezó a experimentar depresiones debilitantes y episodios de manía que lo confundían. Por primera vez comenzó a beber y encontró en los amoríos otra vía de escape que no supo ocultar bien. Al ver sufrir a su familia volvía a caer en el autodesprecio y solo la bebida le ofrecía un respiro. Pero incluso en las peores épocas, el sábado a la noche lo encontraba en la cocina, cocinando para su familia al son de *Jazz Record Request*.

En 1985 empezó a leer un libro de una novelista estadounidense que había estudiado en Harvard al mismo tiempo que

él. Hizo algunas averiguaciones y descubrió que tras un divorcio complicado estaba viviendo en Oxford con dos hijos pequeños, mis hermanos mayores Matthew y Emma. Mi padre le escribió una carta para decirle lo mucho que disfrutaba de las reseñas mordaces que ella escribía para el *London Observer* y para preguntarle si alguna vez había leído un libro que le gustara de verdad.

Según su relato, él estaba completamente borracho cuando se conocieron unas semanas más tarde, en un pub enfrente de Didcot Parkway. Mi madre ni siquiera se dio cuenta. Ella había crecido en Estambul, en el campus de una universidad americana en una comunidad bohemia donde casi todos los adultos bebían mucho, incluyendo a su padre estadounidense de ascendencia irlandesa.

No tardaron en enamorarse. Vieron en el otro la oportunidad de una nueva vida. Mi padre dejó a su esposa y la familia se mudó a la casa de campo que mi madre alquilaba en Oxford con Matthew y Emma. Él dijo que no quería tener más hijos. Y después dijo que sí, antes de decir otra vez que no. Mi madre soñaba con más niños que unieran a las familias rotas. Yo nací casi un año después. Antes de mi primer cumpleaños, mi madre estaba embarazada de mi hermana Pandora y vivíamos en una de las siete colinas de Bath, en una casa de piedra enorme y dilapidada en The Wellsway que pertenecía a una pareja de Europa del Este que vivía en el bungalow de al lado y todas las semanas recibía cargamentos de muebles a horarios inusuales.

No recuerdo demasiado de la época en que vivimos todos juntos bajo el mismo techo. La casa era un caos de ruido, risas y peleas que yo no entendía pero en medio de todo eso, a nosotras, “las pequeñas”, nos adoraban. Mi hermana Emma, de diez años, se despertaba a las seis de la mañana, se ponía su uniforme escolar, me despegaba de los brazos cansados de

mi madre y me daba de comer huevos revueltos. Después de la escuela, ella y Rachel, de nueve años, nos vestían a Pandora y a mí como si fuéramos muñecas y nos llevaban a practicar rutinas de baile. Emma y Kimber, de trece años, se vestían de espías para inspeccionar y buscar drogas en la habitación de Matthew, que tenía catorce. Matthew me dejaba saltar en su cama cuando escuchaba a Nirvana. A los chicos les encantaba asustarme con una máscara de goma de Frankenstein y después me hacían cosquillas hasta que lloraba. Contaban que si bajaba después de la hora de acostarme y los encontraba a todos cenando sin mí, me ponía a llorar como un marrano. Cuando tenían que volver con sus otras familias, yo lloraba aún más.

En algún lugar en segundo plano, mi madre escribía novelas y aceptaba cualquier trabajo que le ofrecieran en el diario, pero nunca alcanzaba para pagar las cuentas. En ese entonces mi padre tomaba cerveza en el desayuno, iba a trabajar borracho o directamente no iba, y de a poco perdía la cabeza. A la bipolaridad que se había despertado durante sus treinta ahora le habían salido alas. En los días de manía se hacía cargo de la cocina y nos hacía viajar alrededor del mundo con sus recetas al son de “Red Red Wine” de UB40. Eran banquetes enloquecidos que parecían de otro planeta, como la vez que cocinó para seis niños un guiso de almejas terriblemente picante seguido de un pastel de calabaza cocinado dentro de una calabaza. Pasaba las noches llorando y escuchando *Harvest Moon* en continuado. Cuando estaba borracho intimidaba a Emma. Amenazaba a Matthew. Le pegó a su hijo Kimber. Cuando yo tenía cinco años, se fue manejando hasta un campo, conectó un tubo al caño de escape e intentó suicidarse. Se desmayó y se despertó dos horas más tarde y descubrió que el caño de escape había expulsado el tubo. Todavía borracho, se presentó en casa de su exesposa. Sollozando frente a sus hijos

se puso a despotricar y a decir que lo había dado todo. HorrORIZADA, su exesposa lo mandó de vuelta con mi madre. Esa fue la primera y única vez que ella logró que entrara en rehabilitación. La universidad aceptó cubrir los gastos. Pero tres meses después, cuando salió lleno de esperanzas y dispuesto a cambiar, la universidad hizo una maniobra para que entrara en una semijubilación anticipada a los cuarenta y cinco años. Ese mismo verano, los traficantes de muebles nos echaron de la casa. En un golpe de gracia, mi padre encontró una cabaña barata que pertenecía a una médium endeudada hasta el cuello que se escapaba a Gales con su mascota, un cerdo. Allí mis padres intentaron construir nuevamente un hogar.

Durante los siguientes quince años, mis padres, Pandora y yo vivimos en esa casa desvencijada que nunca terminaba de arreglarse del todo. Matthew, el hijo mayor de mi madre, se marchó a la universidad. Emma se fue a vivir con su padre y su nueva familia en el norte de Londres. Volvía a casa los fines de semana cada quince días para ver a sus hermanas menores. Kimber vivía más que nada en casa de su madre, a un kilómetro y medio. Siempre podíamos contar con que viniera a rescatarnos cuando las cosas no iban bien. Pero su hermana Rachel se mantuvo alejada. Había quedado muy traumatada por la noche en que mi padre “lo había dado todo”. No volvimos a verla hasta la adolescencia.

Entretanto, mi madre había conseguido trabajo dando clases de escritura en una universidad a unos ciento treinta kilómetros. Eso le daba un salario fijo pero durante el año académico estaba fuera de casa dos noches a la semana. Mi padre era el que se quedaba, nos hacía las trenzas, nos llevaba a la escuela y nos preparaba la cena. Por lo general estaba tranquilo y era callado y cariñoso. A veces deambulaba por la casa en una nube de depresión medicalizada, y solo decía hola y buenas noches. Otras veces

no podía dormir ni quedarse sentado y se hacía amigo de cualquiera que tocara la puerta o que pasara frente a la casa. Las depresiones solían llevar a manías, y cuando ya no podía más volvía a beber. Lo hacía en secreto, tras la puerta cerrada, y solo cuando mi madre no estaba. Pero cuando empezaba a beber de nuevo no podía parar y nuestra precaria vida doméstica se derrumbaba.

En una carta a Elizabeth Bishop, el poeta Robert Lowell describe la sensación de volver de uno de sus episodios de manía: “Sin elegancia”, escribe, “como un niño que está de pie e intenta sentarse, como un gato o un mapache que bajan de un árbol, yo bajo la escalera desde la luna. Otra vez formo parte de mi familia”. La escalera de mi padre desde la luna lo conducía a la mesa de la cocina. Por más sombrío que fuera su modo de pelar las papas, o maníacos sus golpes a las ollas, esa era su manera de redimirse, de poner orden a lo que sentía. Cocinar para su familia lo ayudaba a sobrellevar el día.

A pesar de ese caos interior, o tal vez a causa de él, mi padre era un hombre de rutinas estrictas. Se despertaba todas las mañanas a las cinco. Se afeitaba, se duchaba, hacía el té. Sacaba dos cuencos pequeños para mí y para mi hermana antes de empezar a preparar las viandas escolares apilando metódicamente el jamón, la lechuga y la mayonesa entre dos rebanadas de un pan blanco y dulce. Después se sentaba a leer una novela policial y cuando llegaba el diario, lo leía de principio a fin. A las siete y media ponía las noticias y encendía el horno, metía dos muffins de chocolate y nos llamaba para que bajáramos.

—¡Arriba, chicas! —gritaba, y su voz ronca con acento estadounidense nos perforaba el sueño. A medida que mi hermana y yo crecíamos, lo ignorábamos cada vez más. Pero cuando los muffins estaban casi listos, él asomaba la cabeza en la habitación.

—Chicas —decía, esta vez suavemente—. Hora de levantarse.

Cuando al fin emergíamos, con la cara hinchada y los ojos pegados, los muffins estaban en dos platos al lado de los cuencos y en la mesada había una botella de leche para los cereales.

Los sábados por la mañana empezaba a pensar la lista de compras. De chica, la única vez que lo vi usar una computadora fue para imprimir esa lista. Era un documento de Word de dos páginas, la primera tenía tres columnas en el mismo orden que los pasillos del supermercado y la segunda tenía una tabla que iba del sábado al viernes en la que planificaba las comidas semanales. Mi padre sacaba sus libros de cocina y revisaba las alacenas y la heladera mientras tachaba los ingredientes de la lista. Los sábados y domingos eran para probar nuevas recetas. Un tagine de Claudia Roden. Un guiso de *El libro de cocina de River Café*. O los clásicos favoritos: carne con papas finas y crocantes al romero en una salsa de vino tinto, salchichas de Cumberland cocidas a fuego lento en una especie de ragú. Los lunes había comidas sencillas. Pasta con arvejas y jamón, o estofado de rosbif. De martes a jueves mi madre solía dar clases, entonces él cocinaba algo que nos durara hasta que ella volviera.

Cuando mi madre no estaba, preparaba minestrone y para mi hermana y para mí eso determinaba que estaba atravesando una de sus depresiones. Odiábamos el minestrone. No es que no fuese rico. Zanahoria, apio y pasta corta en un caldo de porotos. Con parmesano rallado por encima. Mi madre casi nunca tenía oportunidad de probarlo y por eso era uno de sus platos favoritos. ¿Qué podía no gustarnos? Pero para Pandora y para mí representaba todo lo deprimente de nuestra vida sin ella. Cenas en las que mi padre no hablaba y nosotras dos discutíamos en la mesa. El hecho de que cocinara grandes cantidades en caso de que el jueves no pudiera levantarse de la cama. Teníamos el acuerdo tácito de nunca invitar amigos a cenar los miércoles.

Si había estado bebiendo, el minestrone era el olor acre y rancio, los ojos vidriosos y pálidos. Mi hermana y yo tratábamos de tomarlo lo más rápido que podíamos y el caldo y las verduras cocidas nos quemaban la lengua; él lo tomaba a sorbos y la sopa aceitosa le hacía brillar las comisuras de la boca. A menudo llegábamos a casa de la escuela y encontrábamos una olla de minestrone en la hornalla, la cocina limpia y dos cuencos preparados para nosotras en la mesada. Mientras las motas de polvo atrapaban la última luz de la claraboya, él ya estaba borracho, tirado en la cama.

Recuerdo que una vez volví de la escuela y encontré sobre la hornalla una olla todavía caliente de minestrone. Saqué la tapa para inspeccionar los cubitos de zanahoria y apio que equivalían a toda una semana de comidas, los ingredientes que él había tachado de la lista, comprado en el supermercado y picado con esmero. Ya podía sentir el sabor en la boca como el recuerdo de un vómito viejo. Levanté la olla y tiré todo a la basura.

En momentos así, mi hermana y yo llamábamos a nuestra madre y ella volvía apurada a casa y mandaba a papá a su oficina en el piso de arriba hasta que se le pasara la borrachera. A lo largo de una semana de cenas tardías e insólitas, de salchichas, papas o pasta, ella escuchaba nuestras preguntas e intentaba explicarnos a nuestro padre y sus problemas. Se olvidaba de la hora y se dejaba llevar. Nosotras le hacíamos compañía bailando al son de Steely Dan mientras ella lavaba los platos. Mi padre pasaba la semana entera en cama, recuperándose, saliendo solo para ir al baño o para llevarse una banana en el bolsillo de su vieja bata verde.

Pero siempre llegaba el día en que la cocina se llenaba de un aroma de cebollas cocinándose a fuego lento o de algo asándose en el horno. De fondo sonaba un CD de jazz suave, Bill Evans o Sarah Vaughan. Mis padres estaban sentados a la mesa hablando

de lo que habían hecho en el día. Hacia las siete y media, la cocina estaba reluciente y la cena lista sobre la mesa. Juntos hacían que la casa estuviera tan tranquila y acogedora que no había sitio para recordar la traición y el caos que había reinado antes.