



Cuento abacero

Ramón Lacave y de Aspe

PREÁMBULO

Un sucedido me encarga hacer Ramón,
que en mi vida me he visto en tal aprieto,
siete folios, máximo, ha de tener el cuento
y voy colmando primer pliego y cuarteto.
Pensé yo que no hallase en mi intelecto

inventiva para la trola encarrilar,
mas, de la misma manera, que va saliendo el soneto,
saldrá el chascarrillo por igual.
Terminando va el verso proceloso
y tras él viene el sucedáneo de Calleja.
Espero que guste al jurado enjundioso
y que al premio opte sin queja
de lectores, amigos y estudiosos.
Se abre el telón y por ende empieza la conseja.

Érase una vez...

Cuando se despertó, el plato de fabada todavía estaba allí. Se levantó trabajosamente, unos extraños ruidos nacidos de su oronda anatomía y que recordaban siniestramente la película “Alien el octavo pasajero”, le habían espabilado y ahora tenía la boca seca como el esparto ¿qué había ocurrido desde anteayer? Recapituló, el viernes en la antigua abacería de San Lorenzo, en pleno centro de Sevilla, tenían una semana de la Gastronomía y la Literatura, allí encaminó sus pasos la tertulia culinaria, a la que pertenecía, de la media tonelada- pronunciada media tonelá- había quedado para dar cuenta de un arroz caldoso con langostinos.

Además del arroz se probaron diversos platos, unos “literarios” entre los que se encontraban duelos y quebrantos, chiles en nogada, berenjenas al estragón o champondongo y otros con menos pedigree, pero de igual excelencia, chicharrones, bacalao dorado, quesos variados, todo ello regado con Cruzcampo, Heineken y Ribera del Duero.

El nombre de la tertulia devenía de los quintales métricos que daban en balanza sus componentes y se adherían literalmente a sus fisonomías. Viene esto a cuento pues la olla de arroz era, nunca mejor dicho, pantagruélica, gargantuesca e, incluso, digna de Gargamel.

Una vez terminada la comida -realmente comida/cena/desayuno- y entonados los cánticos regionales, protestas de amistad, negación de la evidencia y afirmación patriótica y vueltos al redil (cada uno al suyo), antes del merecido descanso y sabiendo que, el sábado al despertar por la tarde, tendría hambre (algo patológico, tenía que reconocerlo, pero a semejanza del protagonista de la

Conjura de los Necios, Ignatius Reilly, se vería en la necesidad de engullir algo consistente).

Como hombre previsor, en la despensa, envasadas al vacío y compartimentadas, se almacenaban unas excelentes fabes por un lado y, por otro, lacón, morcilla y el chorizo que dan cima al plato rey de la cocina asturiana. Bien, manos a la obra, se ponen a remojo las habichuelas, la panceta y el lacón y mañana, mejor dicho al volver a abrir los ojos, será otro día.

La nebulosa se iba aclarando, volvamos al principio ¿qué le miraban y reprochaban esos dos chícharos gordos, vulgo fabes, únicos supervivientes de algo tenebroso acaecido ayer sábado y que con un resto del compango acompañante, estratégicamente situados y enmarcados por un plato sopero de la Cartuja eran talmente una cara compuesta por Arcimboldo?

Siguió con su fílmico flashback. En una cazuela proporcionada a la cantidad, que luego se le antojó desorbitada, puso las fabas, los chorizos, las morcillas, la panceta, la cebolla cortada en cuatro trozos, un ajo y el perejil atado; cubrió con agua fría y puso al fuego (ni tenía, ni sabía usar el microondas) espumándolo cuidadosamente.

Cuando empezó a hervir puso la hornilla a fuego lento teniendo cuidado de destapar un poco. Vigilando que siempre estuviese todo cubierto de agua, pero nunca excesivamente y añadiendo de vez en cuando agua fría en pequeñas cantidades, a mitad de la cocción le añadió azafrán marca Carmencita, pensando, siempre se le ocurría, cómo le sentaría ese sombrero cordobés a la mujer de un amigo con el mismo nombre, la mujer, no el amigo. Después de tres horas de cocimiento, salió y, ¡maldición!, sin dejarlas reposar engulló, ¿tres, cuatro, raciones?, a paso de carga, acompañadas de dos botellas de Rioja (el agua es malísima mezcla, según recordaba del hecho verídico narrado por Paco Gandía).

Una vez terminada la pitanza un sopor le envolvió y... Cuando se despertó el plato de fabada todavía estaba allí.

Giusseppe Arcimboldo, mejor dicho su creación, le miraba y le instaba a dejar su mejor parte depositada a plazo fijo en una roca, que no era la de Sísifo. “Mañana, se dijo como una nueva Scarlett O’Hara, me pongo a régimen”.
