
Iniciación culinaria

Loreto Mora Jiménez

El pequeño Gonzalo hizo acto de presencia en la amplia cocina de la vivienda que la abuela poseía en la fascinante sierra de Grazalema, como si fuera empujado por un huracán. La mañana avanzaba sobre los tejados del pueblo blanco con su luz anaranjada y perezosa actitud, consecuencia de un otoño colmado de nostalgia que se desparramaba provocativo por sus calles empedradas y por el Pinsapar.

- ¡Gonzalo, tranquilo! -apeló la mujer sin dejar de cortar la cebolla que tenía entre las manos-. No vayas a hacer una de tus trastadas.

El chico al llegar a la altura de la encimera donde la mujer imponía su sabiduría culinaria, tomó posesión de unos de los taburetes que formaban el mobiliario. Apoyando la cabeza sobre el brazo derecho, al tiempo que esbozaba una pícara sonrisa, buscó el rostro concentrado de la abuela que, pese a sentir su presencia, no había dejado en ningún momento de realizar su labor. Al advertir que su llegada había pasado un tanto desapercibida debido a que la preparación del yantar cotidiano la tenía absorta, y aquel silencio sólo invadido por el ruido interior de las cacerolas en movimiento comenzaba a cansarlo, decidió romperlo.

- ¿Qué haces, abuelita? -inquirió.

-Preparando el almuerzo– explicó de la forma más natural, sin dejar su ritmo gastronómico en ningún instante.

- Yo quiero comer patatas fritas con huevos y chorizo-replicó el chico en tono quejoso-. Eso... -y señaló con el dedo índice de la mano derecha la olla colocada sobre la placa de vitrocerámica-, no me gusta.

- ¡Qué sabrás tú qué estoy guisando! -protestó la mujer.

Gonzalo asintió con un movimiento de cabeza.

- Es un potaje -sentenció.

- ¡Chico listo! -aplaudió la abuela-. ¡Pero un potaje riquísimo!

- ¡Es que los chícharos no me gustan! -replicó el pequeño, al tiempo que sus labios formaban un rictus de enojo.

- No es la primera vez que los comes -observó la mujer en tanto posaba la mirada en el rostro angelical que la contemplaba con el ceño aún fruncido. Sonrió comprensivamente-. Gonzalo, hay que comer de todo, y este guiso, aunque tú lo conoces como chícharos, son verdinas. Verdinas que sólo se crían en Asturias, la tierra de tu padre; y tienen un sabor único si las cocinas bien.

Al oír el nombre del Principado, a Gonzalo se le iluminó el rostro, los paisajes astures de verdes praderas, farallones arrogantes e inaccesibles y ríos

soberbios de esmeraldas exuberantes donde la voz de la naturaleza impone su autoridad, inundaron su mente infantil.

- Abuela, ¿es cierto que si doblas el mapa de España, Asturias y Andalucía coinciden geográficamente?

- Nunca lo he comprobado; pero eso dicen los entendidos.

En su afán de matar el aburrimiento que lo acuciaba, el chico no sabía cómo distraer de la actividad culinaria a la abuela.

- ¿Te encanta cocinar, verdad? -prosiguió.

- Sí. Porque es la labor doméstica donde la mujer tiene más probabilidades de ejercitar la imaginación...

- ¿Para cocinar hay que tener imaginación? -cortó Gonzalo con voz atiplada.

- Más que imaginación, ¡amor! Si falta este ingrediente, el resultado no es satisfactorio.

- ¿Y qué tiene que ver el amor con la cocina, abuelita? -preguntó sorprendido.

La mujer secó sus manos en el primer paño de rizo que tenía cercano, se ajustó el delantal y tomó asiento en otro taburete más pequeño situado a su alcance. Observó a Gonzalo que le sonreía angelicalmente, como era su costumbre. Su pelo negro y rizado rematado por unos hermosos ojos azabaches y pestañas del mismo tono, enmarcaban un rostro marfileño digno de esculpir por el mejor escultor de la época. Tomó con ternura las manos del pequeño entre las suyas.

- Gonzalo, en esta vida hagas lo que hagas debes hacerlo con amor y desinterés, de tal modo, te producirá una satisfacción que te hará sentir más feliz contigo mismo. Nunca realices nada pensando en obtener algo a cambio, porque te revertirá desfavorablemente.

Gonzalo la miraba absorto. La buena mujer era consciente del inmenso cariño que su nieto sentía por ella, colmándola de orgullo.

- Abuela, ¿y tú cuando cocinas lo haces con amor? -indagó mediante un tierno timbre de voz.

- ¡Pues claro! Así me salen de exquisitos mis guisos. ¡Y no vayas a decirme lo contrario! Porque si no, eres un redomado mentiroso, pues nunca leo en tus ojos otra expresión- reconvino con una sonrisa socarrona. - Tras una breve pausa, prosiguió-. Uno de los puntos fundamentales para que te salgan redondos es el factor tiempo. Cuando el cocinero o la cocinera entran en su sanctasanctórum, la primera regla es olvidar la existencia del reloj. Ya sé que este recinto -y con un gesto de sus ojos recorrió el lugar- es muy ingrato. No obstante, no se trabaja para que te lo reconozcan, puesto que tu obligación es realizar tu cometido lo mejor posible, pero oír de vez en cuando una palabra amable es un acicate que te ayuda a continuar esforzándote. Yo, cuando estoy ante lo fogones, pienso en el cariño que os tengo y que es recíproco, de tal modo, salen mis guisos bastante respetables.

- ¡Es que a mí las fabes no me gustan! -protestó el niño ejecutando una mueca de enfado.

- Ya te he dicho que no son fabes -replicó la abuela en tono condescendiente, pretendiendo hacer entrar en razón al nieto-. Son de la misma familia, más pequeñitas, pero más sustanciosas. Además -en esos instantes la mujer adoptó una actitud seria-, te gusten o no, hoy vas a comer verdinas con venado- sentenció.

- ¡Verdinas! -se quejó Gonzalo.- ¡Brrrrrr! -Mas, de pronto, algo se asomó al infantil balcón de su mente iluminándosele el rostro. Sonrió-. ¿No las hace hoy con langostinos como la última vez?

- Es época de caza, y el venado es una carne exquisita para acompañar a las verdinas.

- ¿Por qué las llaman verdinas, abuela?

- Porque se cortan verdes y no se dejan secar como las blancas -explicó con propiedad.

- ¿Y no guisas las dos cosas al mismo tiempo?

- Resultan más sustanciosas por separado. -Hizo un breve silencio. Paseó una mirada pensativa sobre la Vitro, y sin más, abandonó el asiento, y asiendo con ambas manos el recipiente donde se hallaban las verdinas remojándose desde hacía horas, colocó debajo otro y sobre él un escurridor volcándolas con sumo cuidado, quedando el agua depositada en el fondo. Seguidamente, pasó a una olla lo bastante profunda los granitos verdes.

- ¿No tiras el agua del remojo? -intervino observador el pequeño intrigado ante la operación.

- Este líquido es aprovechable. Gonzalo, ¿te agradecería oír cómo las cocino?

El niño se encogió de hombros al tiempo que sus labios formaban una nueva mueca, mas en esta ocasión de indiferencia; su cuerpo se balanceaba inquieto sobre el taburete.

- Siéntate como te han enseñado -regañó la mujer-. Y presta atención a mis explicaciones.

En tanto, en la olla que se hallaba sobre el fuego, en su interior, el contenido continuaba en ebullición.

- Una vez las verdinas volcadas en la olla, le añadió -acercó una fuente y comenzó a extraer uno a uno los ingredientes que había en su interior- chorizo, morcilla y lacón. Ayer me verías ponerlos en remojo, ¿me equivoco? -Gonzalo asintió divertido-. Bien. A continuación, lo riego todo -tomó una aceitera que tenía cercana- con una buena cantidad de aceite de oliva. -El líquido verde comenzó a caer sobre las verdinas formándole una película cuyo color se confundía con ellas-. Cubro todo esto con el agua que hemos reservado -la abuela comenzó a volcar en el interior de la olla la emulsión sobrante del remojo- que durante todo ese tiempo ha ido absorbiendo la sustancia de la verdina. Seguidamente, enciendo el fuego -el dedo índice de la mujer se posó con delicadeza sobre el símbolo del encendido de mayor diámetro de la placa de vitrocerámica, que con rapidez enrojeció; en otro más pequeño la olla con el venado seguía su desarrollo. A continuación colocó sobre él la cacerola con el

contenido-. Ahora, Gonzalo, le echo un poco de sal... -de un salero cercano vertió unos granos blanco que al caer en el interior desaparecieron-, y sólo queda esperar que rompa a hervir...

- ¿Así de fácil se hacen las verdinas? -interrogó asombrado el pequeño.

- ¡Qué va! Esto es sólo el comienzo -aclaró, al tiempo que destapaba la otra olla y trinchaba una de las piezas de carne que en su interior se estaban enterneciendo-. ¡Tiene una pinta...; y huele que alimenta! -retrucó entusiasmada.

Se volvió a Gonzalo mirándolo con una maternal sonrisa, la que empleaba con él toda vez que ambos se sentaban a conversar. Dejó sobre la encimera el tenedor que le había servido para comprobar el desarrollo del venado; el chico la observaba fascinado. La abuela tomó asiento frente al nieto, éste se enderezó en el suyo optando la posición de continuar escuchando con sumo interés sus explicaciones.

- Una vez que rompen a hervir las verdinas, se le disminuye la intensidad del fuego, y cada media hora se le va cortando el hervor moviendo el contenido de pared a pared de la olla -e hizo con ambas manos el ademán que acostumbraba a realizar toda vez que las cocinaba- con el fin de no perjudicarles la piel, porque se recomienda no utilizar utensilios afilados. Conforme el agua va consumiéndose, se le añade poco a poco la que ha sobrado del remojo con la medida de un cuenco.

- ¿Y ya se pueden comer? -la impaciencia de Gonzalo estaba clara, al parecer el gusanillo del hambre acababa de agujonear su infantil estómago.

- ¡No seas impaciente! -espetó la anciana.- Las verdinas, por regla general, son más tiernas que las fabes corrientes, de cualquier modo tienen también su proceso de cocción: cuatro horas, aproximadamente; más treinta minutos por la necesidad del reposo.

Un silbido de admiración se le escapó involuntariamente al pequeño. La abuela con una tierna sonrisa dibujada en sus labios, prosiguió con la narración gastronómica.

- Aunque las verdinas o fabes se suelen hacer solas, no hay que perderlas de vista. Cada media hora o cuarenta minutos, se tiene que comprobar que, efectivamente, todo va desarrollándose como es costumbre. Cuando han transcurrido dos horas, más o menos, se extrae un par de verdinas y se comprueban si están ya en su punto. Si aún continúan recias, se dejan una hora más. En tanto, se extraen el chorizo, la morcilla y el lacón y se parten a trozos, seguidamente se vuelcan en el interior de la olla. Momentos antes has preparado en una sartén un poco de aceite y has rehogado una cebolla partida a cascotes con unos toques de azafrán. Transcurrido el tiempo calculado, sobre un plato echas tres o cuatro cucharadas de verdinas y las machacas con un tenedor. A continuación, se añaden junto con el venado y la salsa que ha quedado de la cocción, mueves la olla para que todo se mezcle bien –Gonzalo imitó simpáticamente con un movimiento de los brazos el gesto que momentos antes había realizado la abuela-, y otra media hora; contra más tiernas, más exquisitas las encontrará el paladar. Después, se dejan reposar.

- ¡Jo, abuela, qué trabajo!

La mujer corroboró la opinión de Gonzalo con un leve gesto de su cabeza.

- ¿Y con el venado, también tardas igual?

- No cariño; pero también se lleva su tiempo.

- Ayer vi cómo volcabas la carne en un recipiente grande y le machacabas ajos con su piel, partías a trozos hojas de laurel...

- ¿Te dedicas ahora a vigilarme? -indagó la abuela sin dejar de sonreír.

Gonzalo asintió regocijado ante el comentario.

- Preparaba la maceración del venado...

- ¿Qué es maceración?

- Mantener una sustancia sólida en un líquido durante el tiempo suficiente a temperatura ambiente, con el fin que absorba todo el contenido del mismo. Para que fuera de tal modo le vertí vino tinto, coñac, aceite, además le añadí:

sal, pimienta molida, orégano, tomillo, pimentón dulce y veinticuatro horas absorbiendo todos los ingredientes. Nada más levantarme me he puesto sin perder un minuto a prepararlo, pensando que cuando estuvieran las verdinas en su punto añadirlo.

- ¿Es fácil guisar el venado, abuela?

La abuela realizó un gesto con la cabeza como sopesando el tiempo que le dedicaba a cada guiso.

- Realmente es menor que las verdinas, pero también requiere su espacio. -Hizo una breve pausa. Suspiró-. Verás; tienes que dorar la carne una vez escurrida; el líquido de la maceración lo conservas. A continuación, cortas a trozos una buena cebolla, un tomate y un pimiento rojo de asar y lo pasas por el aceite. Cuando ha cogido el color adecuado, lo trituras en el pasapuré con el propósito de que espese al caldo y al mismo tiempo nadie encuentre restos de verdura. Vuelcas todo en la olla y, en vez de agua, le viertes el líquido de la maceración, que es insuficiente le añades más vino o coñac, o bien agua; al gusto de cada uno. Seguidamente, lo pones a fuego lento para que el venado se enterezca.

- Y todo hecho con amor- puntualizó Gonzalo, sonriendo ingenuamente.

- Tenlo siempre presente -corroboró la abuela.

Sin pensárselo dos veces, Gonzalo se bajó raudo del taburete lanzándose a los brazos de la mujer, que lo acogieron con todo el cariño que sentía por aquel ángel moreno de piel tersa y sonrisa indescriptible.

- Eres una gran cocinera, abuelita.

- Una hace lo que puede, hijo -comentó orgullosa.

- ¿Sabes una cosa? -El crío levantó la cabeza del regazo donde se hallaba refugiado, dedicándole su conocida sonrisa-. A partir de hoy no voy a protestar nunca más a la hora de almorzar, voy a poner de mi parte para que todo me guste. Además, le voy a decir a mis amigos que no sean ingratos con sus madres y abuelas, que aprendan a valorar el tiempo que emplean en preparar nuestras

comidas preferidas, las cuales llevan el mejor ingrediente del mundo: ¡EL AMOR!

La abuela estrechó contra su pecho el frágil cuerpo del nieto mientras sonreía colmada de satisfacción. Gonzalo, con gesto melifluido, se dejaba hacer. Afuera, a través de los amplios cristales de la cocina, la mañana continuaba su andadura, en tanto el disco ámbar del sol se precipitaba desafiante y sensual sobre los tejados y azoteas de la sierra gaditana envolviéndolos cada vez más en su espíritu otoñal.

Junio, 2009.
