



Una gota de almíbar

Francisco Javier Conde Leo

Leyenda construida con un personaje ficticio
en un entorno real e histórico.

Isabel está hoy melancólica, ni echa de menos a sus padres porque no los conoció, ni las monjitas de Santa Inés dejaron que los echase en falta, pero estos días de vísperas hay algo en su corazón que le produce añoranza. Este Julio sevillano ha traído bochorno a la ciudad y mientras seca el sudor de su frente, como queriendo borrar también recuerdos tristes de su cabeza, hace memoria de su vida. Nació Isabel un mes de enero de 1754 en

la portería del convento de Santa Inés, donde sus padres servían a la comunidad, estos eran naturales de San Fernando y quiso el destino que allí les sorprendiese honrando a sus difuntos, el terremoto de Lisboa del 1 de noviembre de 1755, desapareciendo el matrimonio en el avance del mar que siguió al temblor. Quedó huérfana pues, con algo menos de dos años y a cargo de numerosas Madres que ejercieron como tales, en sus cuidados y en su educación. Aprendió allí a leer y a escribir, a coser, algo de canto y sobre todo a cocinar. Nada le gustaba más que pasar las horas en la cocina del convento observando y ayudando a las monjas en sus platos y en sus dulces, allí se ejercitó en este arte y conoció no solo los secretos culinarios sino los de la vida. Escuchaba boquiabierta las historias que contaban sobre la ciudad y sus pobladores, a la vez que aprendía a descubrir si un potaje estaba soso solo por el olor. Allí supo que un guiso de papas en crudo, sin más aderezo que unas hojas de laurel y un majadito de ajo y comino, puede ser un manjar de dioses aunque solo exista Uno y Trino. Conoció que Santa Inés se pobló en su fundación con monjas de Moguer, que posiblemente trajesen esas recetas de dulces exquisitos que ella amasaba como jugando. Y mientras espulgaba el ajonjolí para los pestiños que Madre Corazón freía, escuchó por primera vez la historia de la Fundadora del convento, Doña María Coronel y supo que se desfiguró rostro y pecho con aceite hirviendo como el de aquel perol inmenso. Nunca olvidó Madre, la pregunta que inocentemente le hizo la niña aquel día, fascinada aún por la historia, “que por qué no se puso la Fundadora un delantal para no quemarse”, respondiéndole entre risas que Doña María siempre andaba con prisas y era tan diligente en todo, que olvidaba ponerse un mandil como ese que Isabel se iba pisando por toda la cocina. Desde entonces tuvo la niña una gran admiración por Doña María Coronel que con el tiempo se convirtió en devoción, más aún, cuando conoció que se desfiguró por no ceder a los requerimientos amorosos del Rey Don Pedro. Siempre encontraba una excusa para entrar en la soledad del coro y levantar a hurtadillas el terciopelo que cubría la urna con el cuerpo incorrupto de la Fundadora, para depositar a sus plantas, un ramito de la dama de Noche que perfumaba el compás del convento.

Ella y la Virgen del Carmen, eran el objeto de su piedad, heredó ese amor carmelitano de su madre, isleña de pura cepa y lo cultivó gracias a su primer trabajo, ya que con pocos añitos se dedicó a acompañar diariamente a una señora ciega desde su casa en la cercana calle Dados, al retablo de la Virgen del Carmen de calle Mozas. Desde allí partía un rosario de la aurora femenino y es que desde 1735 por iniciativa del padre Fray Pedro Vázquez, empezaron a

organizarse en Sevilla rosarios públicos solo de mujeres y pese a la censura de algunos y los correctivos de sus superiores, acabó imponiéndose la novedad.

Esta Señora ciega se llamaba Dolores López, pero todos la conocían en la ciudad como la Beata Dolores o la Beata de los huevos, porque vendía esa mercancía en el portal de su casa. Recordaba como los días de fiesta, tras el rosario, acudían presurosas a la Capilla Real para escuchar misa ante la Virgen de los Reyes por quién Dolores sentía gran veneración, luego compraban obleas en el convento de la Encarnación. Al pasar por la fonda de la calle Burro, una vecina cocinera les daba el pan duro que les sobraba y ya en casa de la Beata, mientras Isabel rallaba el pan, Dolores, que a pesar de su falta era sumamente habilidosa, ponía a calentar miel con matalahúga hasta convertirla en ámbar precioso, añadía algo de canela y clavo molidos que perfumaban la habitación y a continuación el pan rallado, volcando esta masa con cuidado sobre las obleas guiada por las manos menudas de la niña. A algunas les ponían almendras y a otras no, de lo que dependería el precio final, culminando así sus famosos alfajores. Isabel los llevaba a un puesto de la Plaza de la Alfalfa en el que también vendían altramuces, higos chumbos y agua fresca en jarrillos de barro, a cambio le daban alguna monedilla que al volver al convento, Madre Corazón le guardaba para su futura dote. Con ella, monja parlanchina y cocinera prodigiosa, pasaba también muchas horas entre lebrillos trianeros y cántaros de Lebrija, limpiando acelgas, guardando los tronchos para el cocido y guisando las hojas como si fuesen espinacas. Madre Corazón las pelaba menuditas, con una paciencia suprema y el primor de una flor de talco, las cocía lentamente con los garbanzos, mientras le hablaba a la niña de su origen manriqueño y su devoción Rociera. Le contaba como Domingo Martínez, el que realizó el cuadro de la Sagrada Familia de la sala de Ordenación que a Isabel tanto le gustaba, había pintado también una Virgen del Rocío para su pueblo y que la iban a poner en un simpecado repujado en plata de las Indias. Le salía el orgullo natal no solo en lo que contaba sino en lo que hacía, porque en el majado de las espinacas, añadía a los ajos y al pan frito un ramito de culantro fresco como hacía su madre y que le daba ese toque de acidez tan peculiar. Y mientras mezclaban majado y espinacas, explicaba a la niña que Cayetano de Acosta talló un retablo a la Virgen marismeña para sustituir el destrozado por el terremoto y que le había contado un pajarillo que el mismo artista, de moda aquellos días por la reapertura del convento de Santa Rosalía, estaba trazando el retablo mayor de la Colegial del Salvador. El pajarillo no era otro que su confesor, capellán del Salvador y hermano de la Beata Dolores, aquel curilla bueno y regordete por servir en convento repostero y que tanta importancia

tendría luego en el futuro de la niña. Recordaba Isabel también como mojaba algún mendruguillo de pan sobrante en los perfumados refritos de Madre Corazón, sobre todo en los que servirían de base a la sopa de tomate, en esos días en que la limosna de pan era abundante y se aprovechaba tan exquisitamente, nunca olvidaría los cuencos de barro con sopa humeante y aroma a hierbabuena. A veces avisaban al convento de que tenían una limosna de pescado y allá que iba Isabel con el nuevo portero, a la cercana plaza de la Pescadería a por los barbos donados. La Madre cocinera decía que a la pesca y a las personas hay que mirarlas a los ojos para tener tratos con ellas, pero que con estos que les mandaban, mejor era no tener mucha conversación y pasar directamente al adobo, antes que los daños fuesen irreparables. Les limpiaba muy bien las pocas escamas que quedaban, los lavaba con agua fresca del pozo, los cortaba en tajadas y los metía en una orza con adobo de vinagre fuerte que acallase los rumores sobre su lozanía.

Olores y sabores que la acompañarían por siempre, el aroma de los pimientos asados con leña lentamente, el de la matalahúga y el pan frito de las poleás que aliviaban los húmedos inviernos del convento, las historias al calor de la cocina de Madre Corazón, aquellos chascarrillos manriqueños con los que adobaba cada faena. La felicidad que embargaba a la monja cuando coincidían dos hechos que Madre consideraba providenciales, la visita de su hermano que venía cargado de noticias familiares y de gurumelos, y el regalo de algún canasto de huevos de parte de Dolores. Isabel divertida nunca le dijo a la monja que la providencia actuaba por mano de ella, ya que cuando veía en la alacena el saco de gurumelos le pedía directamente la donación de huevos a su querida Dolores. Madre Corazón le contaba a la niña que el gurumelo era una cortesía de Jesús, porque al recogerlo entre jaras y pinos, cuando apenas sobresalía un poco de la tierra, se conocía su presencia por una grieta que aparecía en el suelo en forma de cruz. Y con verdadera veneración los comían las Madres, revueltos con ajo tierno y huevos frescos de la Beata.

Era Dolores una mujer devota pero muy dicharachera y simpática, gustaba de las bromas y los cuentos populares, siempre tenía en la boca una anécdota o un dicho para apostillar en cualquier conversación. No era ciega de nacimiento, una cruel enfermedad la había privado de este sentido a la edad de doce años, pero desde entonces se había propuesto hacer de esto una virtud, agudizando su empeño por hacerlo todo bien y en alegrar la vida a los que la rodeaban. Hacía dulces exquisitos, cosía primorosamente especialmente las ropas de luto y se mantenía dignamente con su comercio, al que la gente no solo

se acercaba a comprar huevos sino a divertirse con sus gracias y consejos. Tenía una costumbre Dolores muy celebrada por los chiquillos y era que cuando se le acababan los huevos, antes de ir a buscarlos al almacén, decía entre las risas de sus parroquianos, “esperad un momentito que voy a ponerlos”.

No era un trabajo sino un placer para Isabel acompañar y ayudar a la Beata, ella con su alegría y sus quehaceres, vino a llenar esas horas de soledad que la niña tenía mientras las monjas cumplían con su liturgia, momentos en los que solo podía hablar con su eco por los claustros del convento, horas en las que se entretenía contando salamanquesas en el muro del compás o acariciando el corderito dorado, símbolo de Santa Inés, que hay en el Comulgatorio. Precisamente viendo esto la Madre Superiora, se preguntaba si era bueno para una niña pasar tanto tiempo a solas, sin más contacto con el exterior que algún criado que venía al torno a por las deliciosas empanadillas de batata, por eso decidió que acompañase a Dolores a sus rosarios carmelitas y recados, mientras encontraban algo que solucionase su incierto porvenir.

Apenas cumplidos los doce años la niña es llamada para trabajar en casa de los Marqueses de Miraflores, gracias a la recomendación del hermano de la Beata Dolores, asiduo a la buena mesa de dichos nobles.

Tenían los marqueses una hija, Doña Francisca, que se casaba en breve con Don Martín Daoíz, un caballero cuyo linaje se remontaba a la reconquista. Aunque tenía tierras en la zona de Cádiz, su casa principal estaba en Aoiz, Navarra, de donde provenían su apellido y Lucía, la extraordinaria cocinera al servicio de la cual, a partir de entonces estaría Isabel.

Era Lucía una mujer seria y algo seca, un poco a la defensiva ante la zalamería andaluza, pero de gran bondad, justa y muy trabajadora.

Isabel pasó a ser para ella casi lo mismo que para Dolores, sus ojos en una ciudad que no conocía y su guía en ese laberinto insalubre de puestos del entorno de la Alfalfa, porque la cocinera, acostumbrada al mercado semanal de su pueblo, se agobiaba ante tal amontonamiento y tantas aguas sucias de la plaza de la Pescadería.

Ya en esos años, el Asistente Olavide empezó a mejorar el entorno con normas de adecentamiento y limpieza, ordenación de los puestos en la vía pública, recogida de despojos y vigilancia del regateo.

Gracias a estas reformas mejoró la calidad de vida de todos los sevillanos que frecuentaban la zona, entre ellos Dolores, que aunque no dejaba de ser acompañada algunas veces por Isabel, pudo moverse con más libertad en aquel entramado de puestos para vender sus alfajores, siendo eterna su gratitud al Asistente, al que defendía de los improperios que le lanzaban frailes ignorantes y falsas beatas, escandalizados por su apoyo al teatro y al progreso. No sabía aún la pobre ciega que Olavide y ella, tendrían en un futuro desagradables problemas con enemigos comunes.

Traía Lucía de Navarra, además de su habilidad culinaria, a su único hijo, un mocetón fuerte y honesto llamado Miguel como el patrón de su pueblo, al que su señor Don Martín había salvado de un futuro incierto de la Fábrica de Curtidos de Aoiz. En Sevilla estaría a su servicio directo como Lucía lo estaba al de su esposa Doña Francisca. Era el Navarro de natural tímido y como su madre poco dado a exteriorizar sentimientos, pero desde el principio puso sus ojos en Isabel en la que adivinó mucho más que la belleza exterior y el calor de la edad.

Tras la sonada boda con la hija de los marqueses de Miraflores, don Martín se quedó a vivir en la casa de sus suegros en la collación de San Miguel, en un palacio frontero a la calle de las Palmas, que pronto se hizo famoso por sus interesantes tertulias y succulentos manjares.

Si en el convento aprendió Isabel la delicadeza en la preparación, aquí aprendió la exquisitez de los ingredientes. Si Madre Corazón le enseñó el disfraz de las especias y los adobos y Dolores la picaresca ante la necesidad, Lucía le enseñó la variedad y la frescura, la nobleza de la caza y la espectacularidad del banquete, la vajilla de Sèvres frente al barro trianero de su infancia.

Como doña Francisca estuvo delicada en su primer embarazo, cada mañana ponía Lucía un puchero de gallina para la señora, allí vio Isabel por primera vez caldos enjundiosos y con substancia, y aprendió como aprovechar los restos de carne preparando una delicia desconocida hasta entonces llamada croqueta, por lo visto era de origen francés y Lucía la descubrió en una posada de su pueblo, que es antesala del Pirineo central y entrada de influencias del país vecino. Con los años Isabel adaptó esta croqueta a sus gustos y costumbres, añadiendo un poco de vino, ajo, mucha hierbabuena picada y el huevo batido a la masa en vez de al rebozado, ahorrando así un tiempo que nunca le sobraba.

Recordaba Isabel el bautizo del primer hijo de sus señores, la nobleza que visitó la casa para la ocasión y el imponente banquete que preparó Lucía, cabrito y cordero asado, guisos de bacalao, y multitud de golosinas como las croquetas nombradas y otras delicias francesas, todo regado con los caldos provenientes de las tierras de su patrón, tanto de Navarra como del Puerto o Sanlúcar de Barrameda. Luís se llamó este niño y fue encomendado al cuidado de Isabel al igual que sus hermanos, hasta que empezaron sus estudios en el cercano colegio Jesuita de San Hermenegildo.

Fueron años hermosos, de duro trabajo pero dulces compensaciones, pues pudo frecuentar el querido convento y a su amiga Dolores, con la que seguía acudiendo al retablo carmelita de la calle Mozas.

La dulce niña huérfana se había convertido en una mujer hecha y derecha de 25 años, cuando Miguel, el tímido Navarro, se atrevió a pedirle matrimonio. No quiso responderle hasta no consultarlo con la administradora de su dote, Madre Corazón, que casi salta de gozo con la tardía noticia, por fin aceptó y tras correr amonestaciones en la parroquia de San Miguel, fijan la boda para el 16 de julio, el día de su Virgen del Carmen y en el convento de Santa Inés.

Por eso hoy, víspera de su boda está Isabel melancólica haciendo memoria de su vida y su pasado, acaricia el vestido que le ha cosido primorosamente la Beata y sonrío al ver por la ventana el chaparrón veraniego que descarga sobre la ciudad. Sabe que Dolores ha dejado en Santa Inés un canasto de huevos a los pies de Santa Clara, para que amanezca un día hermoso y despejado, con esa confianza se acuesta esta noche de víspera gozosa, para dormir plácidamente.

Mientras, de madrugada, en la soledad del coro de Santa Inés, se escuchan unas suaves pisadas, una monja con el rostro cubierto por el velo cruza la iglesia en silencio, se acerca al altar de Santa Clara, toma en sus brazos el canasto de huevos y se dirige a la cocina presurosa y diligente. Se dispone a preparar un dulce, pero como no es muy amiga de peroles y aceites humeantes decide hacer un tocino de cielo. Cuando aún vivía su marido y eran Señores del Puerto, visitaban con asiduidad el convento jerezano del Espíritu Santo donde aprendió esta receta, resulta que los bodegueros de la ciudad utilizaban claras de huevo para clarificar el vino y regalaban las yemas al convento para que hiciesen dulces, así nació este delicioso manjar. Puso nuestra monja a hervir un jarabe con agua y azúcar, cuando estaba el almíbar a punto de hebra añadió

poco a poco las yemas y lo coció al baño María, mientras rezaba un Rosario a la Virgen del Carmen, que saca las almas del Purgatorio. Cuando ya tuvo preparado el dulce lo colocó en el canasto, dejándolo de nuevo a los pies de Santa Clara para desaparecer después, silenciosamente, por la oscuridad del coro.

Ya de mañana, tras la sencilla ceremonia, los pocos asistentes felicitan a los recién casados en el compás del convento, Lucía, algún criado de la calle de las Palmas y unos tíos de la joven que han venido de San Fernando, apenas una decena de personas que al frescor de los arriates y envueltos en olor a jazmines recién regados, degustan entre risas y buenos deseos el delicioso tocino de cielo, que Isabel y las monjas interpretan como un regalo de su querida Dolores, que curiosamente no ha acudido al enlace...

Tiene diciembre una luz hermosa a pesar del frío cortante que castiga la amanecida, Se acurruca Isabel en la toca de recio paño navarro, se la regaló Lucía, para que proteja su embarazo de los rigores del invierno cuando acuda al rosario de calle Mozas. Suenan las siete de la mañana en la torre de San Pedro cuando pasa bajo ella camino de Santa Inés. Hoy día dos está el convento frecuentado, celebran la fiesta de la Fundadora y todo es un ir y venir de gente que trae flores y velas, para ponerlas al pie de la urna de Doña María Coronel que hoy permanece al descubierto. Viene Isabel a pedir por su embarazo, para que le conceda una horita corta cuando llegue el momento y para que proteja al señorito Luis, que va a estudiar en la Academia de Artillería de Segovia, lo quiere como a un hijo y espera que admitan su certificado de nobleza, que Miguel en persona, llevará a la ciudad castellana en cuanto pasen los fríos. Pero sobre todo pedirá por el alma de su pobre Dolores, la noche del 15 de julio víspera de la boda, fue detenida por la Inquisición, acusada vilmente de brujería, por poner huevos y coser a pesar de ser ciega. Su tan celebrada broma le pasó cara factura en una época de ignorancia y superstición. Permaneció un mes encerrada en el castillo de Triana sin que pudiese hacer nada por ella su hermano el presbítero, para pasar el día 23 de agosto, último día de la octava de su Virgen de los Reyes, al convento de San Pablo, donde tras celebrar auto de fe fue agarrotada, quemada y esparcidas al aire sus cenizas. La Virgen del Carmen de calle Mozas la proteja bajo su manto.

Al acercarse al coro, ve Isabel a Madre Corazón sentada tras la reja de la clausura, a pesar de la oscuridad algo en su sonrisa le dice que o hay gurumelos en la despensa o estas fiestas le traen recuerdos de romerías de su niñez.

Mientras acostumbra la vista a la luz de las velas logra ganar un sitio para contemplar de cerca la urna de Doña María, y allí está, bajo el dosel de terciopelo gastado, con sus heridas en el rostro apenas cubiertas por la toca monjil, rodeada de humildes flores de patio y rezos de una ciudad, devota a la par que supersticiosa, tan ignorante, que arengada por una nefasta Inquisición, es capaz de quemar a una pobre vieja bromista o expulsar al Asistente que trajo progreso e higiene a Sevilla y que como escuchó decir una vez a don Martín en su tertulia, hizo exclamar a Voltaire “vos y cuarenta como vos necesita España”.

Pero aunque Isabel no sabe quién fue ese filósofo y únicamente dice entender de cocinas y rezos, hoy no solo pide salud si no que pide además justicia, a los pies de aquella heroica mujer, que también supo de injusticias y persecuciones y que igualmente sufrió la consecuencia del fuego en sus carnes.

Reza Isabel sin rencor por todo esto, en aquel rinconcito de paz que para ejemplo de piedad permanece igual desde hace siglos. ¿O no?, porque parece que hay algo nuevo, hay algo que brilla a la luz de la ofrendas, algo en lo que no se fijó, sencillamente porque nunca estuvo hasta ahora, es como un botón de nácar, como una lentejuela que centellea en el hábito de la Fundadora. Que curioso, sin saber porqué, recuerda el delicioso tocino de cielo de su boda, repara en que no pudo prepararlo Dolores porque ya era prisionera de la Inquisición y de pronto comprende la sonrisa de Madre Corazón. No, no es que haya gurumelos en su despensa, su felicidad es porque Madre sabe lo que brilla en la saya de Doña María Coronel, que no es un Exvoto ni un bordado nuevo, es simplemente una gota de jarabe, una perla de almíbar, la secuela palpable de alguien que va tan diligente y presurosa a sus quehaceres, que olvida siempre ponerse el delantal.
