
Ambrosio

(Un sueño de esmeraldas y azabache)

Federico Sánchez Alcolea

“ **A**mbrosio, muerto tu padre, ¿qué nos queda, hijo mío? Tu madre ya tiene bastante con llorar y machacarse el vientre con cualquier piedra que se le tropiece. Acabará -ya lo estás viendo tú mismo- loca sin remedio. Yo soy tu padre y tu abuelo, y a lo peor, hasta tu madre. ¡No, no me mires así, que trabajo no ha de costarme serte las tres cosas, y amor, todo el del mundo! Te llamas igual que él. Tienes la edad de cuando empecé también con él este afán. Prometes y lo necesitas. Y todo ello

me anima de nuevo a la tarea. Además, yo lo quiero, y tú y la vida me lo estáis demandando."

¡Eso me dijo Quico! (Sólo así me salía el llamarlo.) Lo miré, creo que por última vez. Se había quedado tan metido dentro de mi piel, que ya no me haría falta ni mirarlo. Mi cansancio, mi hambre, mi sed, mi frío, mi calor, mi dolor, mi alegría pasarían por él. Y él me los revertiría en humildad, coraje, afán, sabiduría, prudencia y empatía con la naturaleza entera, amén de en sueños, ilusiones y encantamientos.

¡Me sentía tan gratificado por lo fácil que todo se me hacía debido a sus maneras, más luego por el hecho de que me hiciera ver desde la yerba la leche de la cabra y hasta el queso, o viceversa, y así con todo, que, aunque dormía de un tirón, siempre lo hacía soñando en el día siguiente!

Nunca, empero, me dormí para levantarme. Aunque me gustaba darle a veces placeres como el de hacerme el dormido, por verle disfrutar diciéndome alguna de 'sus cosas' tan arraigadas en él: "¡Hala, hijo, que ya ha cantado el 'gallo Liborio'!" Y es que 'sus teorías' sobre el trabajo estaban en ellas. Así, lo que venía a anticipar con ésta era que madrugar era el mejor acto de amor a la vida. Por eso, añadía al hilo: "¡Hay que acostarse cuando las gallinas y levantarse cuando los gallos!", obviamente queriendo, a su vez, anticipar que todo el tiempo era poco para descansar cuando no se puede trabajar, y que mejor aprovechar la bendición del día a fin de colaborar con ella, con la vida. (¡Que eso y no otra cosa era para 'nosotros' el trabajo, amén de trasmitirme él sus saberes secretos de amor a la naturaleza, y yo asimilárselos con la pasión de un avaro!").

Me imbuyó también, por inmersión, de todos los lenguajes del cuerpo. Pero nunca faltaba una pequeña dosis de su magnífico magisterio: "Oirás decir que la alimentación básica tiene que ser: carne, huevos y pescado. Y llevan razón, pero sólo en parte, porque quienes así lo dicen no son andaluces. 'Nosotros' sabemos que, en 'lo que es para el campo', no pueden faltar un buen aceite de oliva, aceitunas, queso curado, papas cocidas en agua, sal y vinagre con su cáscara, pan y huevos duros, y para la casa: la carne y el pescado, los pucheros de legumbres, además de las frutas y verduras del tiempo."

¿Y qué me cabía a mí hacer en esto como con todo, salvo pensar que cuanto de una u otra forma me enseñaba era de lo bueno lo mejor, y desvivirme

por aprendérselo, si para empezar, y a ejemplo de lo que hacía con el vinagre, a su lado eso pasaba con cualquier cosa?

‘Su vinagre’, en efecto, de tan bueno, resultaba pura medicina curativa e inocua, el bálsamo de Fierabrás de la caballería andante en pleno, y la mejor ‘alquimia’ para encurtidos y escabeches. Pero es que no podía ser de otra forma, sacándolo como lo sacaba de ese vino ‘nuestro’, tan bueno a su vez, que hasta al sol nada le empecía el mostrar esas bondades y excelencias, su calidad en suma, como si propiamente fuera su crisol.

Cuando cogía y llenaba un vaso de los de vidrio, más grueso que un pedrusco sin pulir, con este vino ‘niño’, recién fermentado, y se lo exponía a sus rayos, éstos producían una radiación de fondo que convertía el blanco en oro y el tinto en sangre auténtica en pie de coagulación (el mismo efecto que, según dicen los expertos, conseguían los escultores hiperrealistas del XVII para sus Cristos mezclando corteza de alcornoque con pintura roja), indicándole con absoluta precisión el grado justo de ambos vinos: el mayor de toda la producción del entorno.

Y cuando de éstos escogía el que se convertiría en ‘su vinagre’, lo hacía apartándolo en el centrimetaje justo de la cabida de la tinaja cuando la extracción y trasvase de todo el conjunto llegaban a él. Con lo que mejor vinagre, imposible de los imposibles.

Pero la prueba de que ‘su vinagre’ resultaba pura medicina, no sólo estaba en lo bueno que era de necesidad, sino sobre todo porque aquel hombre sabio no utilizó en su vida otro colutorio que ‘su vinagre’. Y jamás tuvo el menor problema en dientes o encías. Ni utilizó para su cara y manos otro jabón o crema que ‘su vinagre’. Y la piel de sus manos, aparte de lucir, sin mancha ni callosidad alguna, el bronceado más perfecto imaginable, tenía el tacto aterciopelado de una auténtica gamuza. Y, asimismo, la piel de su cara, amén de bronceada e inmaculada como la de sus manos, lo tenía del más fino y flexible tafilete, sin arruga que valiera.

Pues ni más ni menos que este vinagre era el ‘secreto alquímico’ de nuestros escabeches y encurtidos. ¡Y claro, nadie podría ni imaginar cómo andaba nuestra despensa de bien abastecida, el gusto que daba comerlos a su tiempo, ni la cantidad de amigos que, al olor de tales prodigios, se nos descolgaban como tales por nuestra casa...!

Por un plato de nuestras aceitunas y un buen trago de nuestros vinos había gentes dispuestas a dar cualquier cosa. Y a nosotros nos gustaba sobremanera compartirlos, sintiéndonos cuasi-milagrosamente aceitunas y vino.

Pero al propio tiempo, y aunque un poco a fatal remolque, nos veíamos abocados a tener que presenciar el inverosímil fenómeno que suponía el que, tratándose por ambas partes de un acto de fe, en el sentido de creer en lo que no se veía, ellos no la tuvieran en la nuestra, a pesar de que estaban disfrutando *in fraganti* de sus efectos, y se emperraran en que nuestras aceitunas y vinos tenían que tener alguna otra química secreta y, por supuesto, diferente a la que nosotros humilde y sinceramente les contábamos y asegurábamos estar empleando.

De la preparación de esas aceitunas, por ejemplo, no podían creerse que las cruces que se hacían con ellas de lo riquísimas que estaban, tuviesen una razón de ser tan natural y sencilla, ni aun recurriendo a instruirles en cuanto a que ‘nuestro proceso’ se venía ya apuntando en libros especializados, que andaban por la cornisa del fogón.

“¡Misa que dijerais –respondían-, y jamás creeríamos que con sólo tiempo, agua, vinagre, sal, aceite y no tocarlas ni con las manos ni con útiles metálicos, se pueden sacar unas aceitunas tan ricas como éstas!”. Nosotros nos mirábamos entre impotentes y asombrados, y casi a coro nos veíamos irremediablemente entonando el “¡a mí que me registren!”.

Y el caso era que, cuando se iban los tales, nosotros entre penas ajenas y risas en cierto modo comprensivas, seguíamos de firme con nuestra sencilla tarea, que no era otra, a la sazón, que ‘nuestras aceitunas’, las cuales, por cierto, estaban en toda la gama completa de su proceso: unas en su comienzo, otras en su mitad, y otras al final del mismo, con el denominador común de que siempre las trabajábamos enteras.

Las del inicio del proceso, y tanto si eran verdes como negras, las teníamos en agua normal del grifo, que se la echábamos caliente y se la cambiábamos cada doce horas, durante más o menos un mes (si bien las negras requerían siempre algún tiempo más que las verdes), hasta que perdían el amargor.

Una vez perdido ese amargor, iniciábamos la segunda parte del proceso: parte, a su vez, de su mitad. Las poníamos en una solución de sal gorda y agua al veinticinco por ciento, para muestra de cuyo punto de saturación, o bien colocábamos un huevo fresco del día en el recipiente, de modo y manera que, cuando empezaba éste a flotar y asomaba su coronilla calva blanca (del tamaño poco más que de una moneda mediana al uso), la salmuerización ya estaba en su concentración ideal; o bien poníamos, en su lugar, cuando las había, unas cuantas aceitunas verdes naturales, que al flotar, también nos daban el punto ideal.

En esta salmuerización las teníamos una semana, para que se tomaran un poco. Y acto seguido (segunda parte de la mitad del proceso), establecíamos las proporciones que siempre nos habían ido bien por kilo de aceitunas: una taza de las de café, terciada, de sal gorda; otra, casi llena, de ‘nuestro vinagre’, y un cuarto más de otra con un Módena de los mejores; medio litro holgado de agua sin cloro; varios dientes de ajo, y una hoja de laurel.

En el aliño resultante solíamos tenerlas aproximadamente un mes, y si a la cata no lo habían tomado del todo, esperábamos más tiempo hasta que su gusto estuviese a nuestra satisfacción. Momento en el que, antes de escurrirlas bien, retirábamos las aceitunas flotantes, que normalmente estaban blandas, bien porque hubieran sido picadas por la mosca, o bien por alguna otra de las varias razones tan comunes en este fruto, y preparábamos con ellas unos patés superiores, que iban desde los que estaban hechos únicamente de aceitunas deshuesadas, pasando por los que las aceitunas sólo eran un ingrediente, hasta aquellos en que hasta las casábamos con chocolate...

Pero, tanto Quico como yo, solíamos inclinarnos por los patés de aceitunas solas, verdes o negras. Y la verdad era que resultaba gratamente chocante la increíble relación que se establecía entre la facilidad de su preparación y la exquisitez de su resultado.

Con las verdes, triturábamos hasta formar una pasta: medio kilo de ellas sin hueso, junto con medio vaso de los del vino de albahaca, un espolvoreo de pimienta molida, y un vaso de los del agua de crema de leche. Y con las negras, ídem de ídem, menos en los condimentos, que pasaban a ser: un par de dientes de ajo, un espolvoreo de romero y tomillo, una cebolla tierna, y un vaso de los de agua de aceite oliva.

Y volviendo a las aceitunas del aliño en su final del proceso, una vez que las escurriamos bien, las cubriamos con un buen aceite puro de oliva. Con lo que conseguíamos, aparte de una untuosidad especial y la detención del normal envejecimiento, una conservación casi eterna, sin ningún riesgo para nuestro manjar, y con la mayor garantía al paladar.

En este momento era cuando indefectiblemente nuestros ojos y nuestros corazones miraban a estas criaturas tan suyas, cual alquimistas puros que en las verdes veían esmeraldas preciosas, y en las negras, cuentas de azabache pulimentado tan bellas como los ojos sarracenos más arrebatadores. Y era entonces también cuando nos dábamos el placer de soñar sin límites, hasta en lo más indecible.

Pero los sueños que más nos gratificaban eran aquellos en que todos nuestros esfuerzos y trabajos se nos revertían en gozos intensos. De modo que no eran, entre otras cosas, sino victoriosas luchas qui jotescas contra enjambres de malandrines, tanto los madrugones con las escarchas y los hielos cortantes en la recogida a ordeño de las aceitunas, como las tiritonas por las humedades gélidas de los días de lluvia plúmbea, que también los había por aquellas fechas, para defensa contra todo lo cual sólo teníamos la lumbrecita y la propia piel (“¡no te preocupes, hijo -me decía Quico-, que el agua en llegando al pellejo escurre!”).

Y para remate, poner el énfasis debido en cómo se me convertían en la mejor y más completa serie documental imaginable las contundentes lecciones que, con tiempo bueno, Quico me daba en el campo, a fin de suplir, sobre todo al principio, mis obligadas faltas a la escuela: el sarmiento sobre la tierra mil y una veces alisada, de que nos servíamos por todo papel, pizarra, clarión o lápiz, no tenían para mí nada que envidiarle a ninguno de los ingenios investigadores del mismísimo Julio Verne; y el verlo a Quico iluminado por sus propios sueños, y lleno de ilusión y sabio empeño, hacía que me sintiese embarcado en una aventura inacabable, de modo que, al llegar a casa, su ilusión y empeño eran los míos, y no paraba, por más cansado y hambriento que estuviera, hasta tomar esmerada y detallada nota, en mi cuaderno de papel de estraza, de todo lo estudiado, como si se tratase de uno de bitácora, con mi humilde lapicero: aireándolo tal que fuese la pluma de pavo real, predilecta para esos menesteres, de cualquier inteligente e intrépido capitán.

Con “¡que me quiten lo ‘bailao’!”, solía Quico salir y hacerme salir a mí de nuestro encantamiento. Y mientras yo lo veía irse cada vez más renqueante a echarles un vistazo a sus animales, charlar con ellos y asegurarles que no le iban a ablandar el corazón con sus juegos zalameros, y que a cada cual le echaría de comer de acuerdo con su rendimiento, mi impresión era la de que se iba apagando por momentos, y que si quería lograr que abandonase este mundo con la felicidad que se merecía, no tenía yo más remedio que instarle a que, como él tanto quería, me enseñase todo lo que atesoraba dentro.

[Nota bibliográfica del autor: Uno de los “libros especializados, que andaban por la cornisa del fogón” de Quico y Ambrosio, era el de Lourdes March y Alicia Ríos, *El libro del aceite y la aceituna*, de Alianza Editorial.]