



La vegetariana

Lola Orcha Soler

Toda su infancia se la pasó comiendo carne. Su padre había sido cazador, y como es de imaginar, en las cazuelas de su madre se cocinaba cualquier tipo de animal, con plumas, piel o pelo. Codornices en salsa, perdices en escabeche, conejo al ajillo, pato con arroz, y hasta puerco espín había cocinado la buena mujer, que dicho sea de paso había sido cocinera durante muchos años en una fonda, donde tuvo que cocinar tanto para los dueños de la pensión, como para los muchos viajeros que pasaron por

sus habitaciones, y es que, se había llevado nada menos que veinticinco años realizando aquella labor. Por eso no era de extrañar que cada vez que su padre venía con una buena caza, la mitad o más de ella, terminase cocinada y preparada para servir en el bar que frecuentaban los cazadores como su progenitor, avalados los manjares por la buena fama de su cocina. Asimismo, dada la idiosincrasia de la época, eran muchos los vecinos que criaban puercos en sus patios, o bien en las cochiqueras que rodeaban al pueblo por aquel entonces, y cuando llegaba la época de las matanzas, no era raro ver a la atareada mujer mezclando especias y carnes en enormes lebrillos, donde cocinaba chicharrones, y succulentas y enormes morcillas y chorizos, varios de los cuales se quedarían en su casa a modo de pago o prebenda por la labor realizada. Los chicharrones de su madre siempre fueron los más exquisitos, y así, no era de extrañar, que toda la familia gozara de unas orondas y saludables, (para los cánones de belleza de aquellos tiempos), barrigas y mejillas.

Era tal la destreza de su madre en la cocina, que siempre recordaría la anécdota que a modo de broma se contaba en las tertulias de la familia en navidades.

Cuando nació una de sus muchísimas primas, como era la costumbre, tanto su padre como su madre, fueron los elegidos para apadrinar a la nueva recién llegada, y como era de esperar, el convite correría a cargo de los padrinos. Nada más obvio que aquel padrino, cazador y de los buenos, se comprometiese a cazar una buena selección de patos y tórtolas para celebrar la fiesta.

Corrían los duros meses de otoño, y aquél día fue bastante aciago para la caza, pero como era lógico, un cazador como él no conocía la derrota, y antes de llegar con las manos vacías a la casa, decidió que nadie se quedaría sin el fabuloso guiso de aves prometido, así que ni corto ni perezoso, se agenció de varias gaviotas y espurgabueyes, esos pájaros blancos que pululan por encima del ganado en los campos del sur, espantándoles y comiéndose los insectos que los molestaban.

Su madre, al ver la cacería conseguida se echó las manos a la cabeza, pero la convicción de su marido no dejaba lugar a dudas, una vez desplumados y troceados, sería muy difícil averiguar de donde procedía aquella carne, así que se prestó reluciente al juego, esmerándose en la preparación del guiso. Utilizó

muchas especias, tomillo, eneldo, pimienta, mucho ajo, los mejores tomates y pimientos de las huertas de otros vecinos, y sobre todo vino, mucho vino.

Ni que decir tiene que el guiso olía espectacularmente, y de sabor no tenía parangón con ningún otro manjar de los muchos ya cocinados por ella, así que llegó la hora del bautizo, y su consecuente fiesta.

Los parabienes y las felicitaciones por tan estupendo festín llovían de boca de todos los presentes, pero su padre, quién se sentía bien orgulloso de ser el marido de aquella brillante cocinera, no podía dejar pasar la ocasión de ensalzarla aún más, y cuando ya se habían consumido unas cuantas ollas, decidió comunicar a los invitados la verdadera procedencia de aquellas aves tan exquisitas.

Las reacciones fueron muy diversas, pero según relataban los que habían asistido a la fiesta, hubo unas cuantas mujeres, como María “la choquita” y la propia madre de la bautizada, que intentaron por todos los medios deshacerse de lo ya deglutido, con el consecuente malestar que aquella acción les produjo, ante las risas y comentarios del resto de los presentes, quienes sin pensarlo, continuaron deleitándose con el resto de la comida.

Ella siempre había participado de todas las comidas preparadas por su madre, hasta aquél día, hacía ya mucho tiempo, cuando todavía era solo una niña gordita y paciente, que asistía a los misterios de la vida como una eterna espectadora asombrada, disfrutando mucho con los animales que adoptaban como mascotas.

Siempre había algún pato herido, hasta que uno llegó vivo y entero a la casa, atrapado por uno de los perros, al que bautizaron con el nombre de Pascualín, y que una vez que se hubo recuperado del susto, se convirtió en un rollizo y alegre animal, que deambulaba por el enorme patio picoteándole las cabezas a los perros más viejos y que ya no se usaban para la caza. También estaba Irene, una orgullosa grulla que miraba a todo el mundo desde la altura de su elegante pico, que reinaba en el corral de las gallinas, a las que parecía gobernar con sus estridentes graznidos, y a la que habían conseguido atrapar en una de sus paradas en la época de migración del ave, que no obstante parecía haberse adaptado a la bucólica y a la vez bulliciosa vida del patio de la casa.

También había sido dueña de otros animales, bastante más exóticos, y que le habían granjeado las simpatías y antipatías al mismo tiempo de muchos de sus compañeros en su época de estudiante infantil. Recordaba un murciélago, que llevó a la clase en un sobre blanco, y que nunca más regresó a la casa, tal fue el pavor que produjo en la profesora, que lo aniquiló de un escobazo, y también de un búho, al que había liberado cuando empezaron las primeras sospechas sobre el destino de las muchas mascotas que iban desapareciendo de la casa, y que ella había empezado a notar justo al cumplir los doce años.

Hasta entonces ella se había comido cualquiera de las muchas viandas carnívoras que se devoraban en la casa, hasta aquél día, el día que se comieron a Pepa.

Pepa era una liebre que llegó un día a la casa malherida, mordido su costado por uno de los galgos que había participado en el ojeo, y a la que curaron y cuidaron con esmero.

Su pelaje marrón denotaba que ya no era una cría, y muy pronto su padre le consiguió un compañero, Paquito, éste, capturado concienzudamente para la ocasión, y que llegó a su nuevo hogar sin un rasguño, aunque bastante asustado.

La nueva situación de Pepa enseñó mucho a los niños, no sólo de la casa, sino de toda la calle, que frecuentemente visitaban al animal y al que llevaban desde hojas de lechuga, hasta zanahorias, que se acostumbró a comer casi con vicio.

Tanto mimo y cuidado pronto dio sus frutos y Pepa consiguió alumbrar varias camadas de lebratos durante su estancia con ellos. Todos se encandilaban con las carantoñas de los padres hacia sus crías, que jugaban y retozaban en el patio hasta que poco a poco iban desapareciendo. El misterio de esas desapariciones lo terminaba la madre cuando les decía que los habían llevado a soltar al campo, o que los habían regalado a tal o cual persona que disponía de corral en un lugar fantástico; especialmente a ella, que era siempre la que más se preocupaba por todos y cada uno de los animales.

Así habían sido las cosas hasta entonces, justo cuando cumplió los doce años, y Pepa también terminó en la olla.

Había llegado del colegio por la tarde, y como siempre, se acercó hasta el gran corral donde vivían las dos liebres y lo que quedaba de su prole. Al mediodía no les había visto, pero era porque había almorzado en casa de una de sus tías, como le había ordenado su madre, que ese día andaba muy ocupada preparando comida para la calle, y entonces se extrañó de no ver al macho ni a la hembra, pero como había un rincón más alejado donde solían refugiarse para descansar no le dio mayor importancia. Los más jóvenes seguían jugando tranquilos, pero aún así, estuvo atenta al menú de la casa todo el fin de semana, no hubo conejo, ni ningún tipo de carne, habían comido atún y caballas, era la temporada de almadrabas en aquel pueblo marinero, y toda la familia disfrutó de ellos. Anduvo bastante ocupada con primos y amigos los tres días de vacaciones, y ni siquiera pudo acercarse a la jaula ni a jugar en el patio, pero amaneció el lunes, el día de su cumpleaños.

Cómo era habitual para ella, almorzaría con sus amigas del colegio en una de las casas, y luego, por la noche, las invitaría a todas a cenar a su casa, donde su madre les prepararía una succulenta cena y algún bizcocho o pastel.

Cuando llegó, ya por la tarde, el patio estaba engalanado para la fiesta, y ya se olían los efluvios de las ollas de su madre. Varias vecinas y algunas de sus tías ya estaban allí, y todas andaban ocupadas cortando cebollas, ajos, tomates, patatas, mientras bebían vino dulce de una bota que colgaba del único árbol que tenían en el patio, una higuera a la que recordaba desde que nació, y que estaba junto al pozo. Bajo su sombra y alrededor del pozo su madre se afanaba limpiando trozos de carne, mientras que le relataba una receta a una de las vecinas que la apuntaba diligentemente en un papel.

- ¡Para hacer la caldereta te coges y preparas primero “toitos” los ingredientes, dependiendo de la cantidad de gente que vayan a comer doblas la cantidad de todo, una cebolla, cuatro patatas medianas, dos cabezas de ajo, dos hojas de laurel, dos tomates maduros, un pimiento, una rama de perejil, una rama de hierbabuena, diez granos de pimienta, un vaso de los de agua de aceite de oliva, y otro de vino manzanilla y sal!

Ella estaba escuchando atentamente, aunque no alcanzó a oír el tipo de carne que había utilizado, mientras que su madre continuaba con la receta.

- Se limpia, se trocea y se sazona la carne, en trozos no demasiado grandes. Todo muy bien limpio, que no tenga pelos, y cuanto antes le quites las

entrañas mejor, porque huelen muy mal, y recuerda de dejarla preparada dos o tres días antes, porque sabrá mejor. Pela y corta en juliana la cebolla; los ajos, sin pelar, se cortan por la mitad. Los tomates se cortan en rodajas, el pimiento en tiras finas, las patatas peladas y cortadas también en rodajas, pero gruesas. Cuando esté todo preparado, se van poniendo en una cazuela capas superpuestas de verdura y carne. Para finalizar se le añade a la cazuela el vino, agua, aceite, hierbas aromáticas, sal y pimienta. Se tapa y se deja cocer a fuego lento durante una hora aproximadamente. Se prueba de sal, se deja reposar ¡y ya está listo para comer!

Esa fue la primera y la última vez que escuchó una receta de boca de su madre para cocinar una liebre. Recordaba haber probado la exquisita caldereta, pero antes de que se terminara el plato, la misma vecina que había cogido la receta tuvo la desdicha de alabar la exquisitez del plato, pero esta vez sí mencionó la carne.

-¡Ummmmm! ¡Qué buena te ha salido la caldereta de liebres hija! ¡A ver como me salen a mí cuando las haga el domingo!

Saltó de la silla, se dirigió hasta donde se suponía que estaba Pepa, y fue justo allí donde se confirmó y se terminó su infancia. ¡Pepa estaba en la cazuela, junto con Paquito!

El disgusto fue mayúsculo, y desde entonces nunca más volvió a comer ningún tipo de carne en la casa, ni fuera de ella, y su metabolismo cambió drásticamente. Se convirtió en una adolescente flaca y desgarbada, que se aficionó a comer sólo verduras, a las que, aunque su madre siempre las incluyó en su dieta nunca le había prestado mucha atención.

Sus veranos se regaron de gazpachos, judías verdes rehogadas con ajo y aceite, sopas de tomates, berenjenas y pimientos fritos, y de vez en cuando algún huevo, casi siempre en tortilla de patatas, aunque no fuese a la playa.

Su adolescencia pasó fugazmente, entre inviernos de investigaciones con los potajes de lentejas, de garbanzos y habichuelas blancas, y salpicados de innumerables peleas con sus progenitores que siempre juraban que no habían puesto ningún trozo de animal en ellos, juramentos que nunca creía, en vista del destino que le habían dado a tantos de sus animales, y que se traducían en

constantes búsquedas de chorizos u otros trozos de carne con la cuchara por el fondo de las ollas.

Con el pescado nunca tuvo problemas, lo mismo daba que le pusieran boquerones fritos, como patatas con pescado, alguna caballa con fideos, aunque los garbanzos con chocos era de lo que más le gustaba, y por supuesto nunca se olvidaba de comerse su mojama, o bonitos “curaos”.

Pronto le llegó la hora de emanciparse y fue entonces cuando un amplio abanico de platos vegetarianos se desplegó por completo antes sus ojos, de la mano de los muchos amigos que conoció en sus viajes, y de las cocinas de tantos lugares, cercanos y remotos, como había visitado. De Julie, y de Inglaterra se trajo su fantástica receta de la musaca con berenjenas y carne de soja, que no tenía nada que envidiarle a la verdadera versión griega con su carne. Lida y Debbie le enseñaron de Malasia un fantástico curry donde los protagonistas principales eran patatas y coliflores. Del lejano Pacífico se trajo la idea de cocinar con coco toda clase de pescados, sin olvidarse del Caribe, donde aprendió a freír plátanos y a cocinar yuca, y donde la escasez de carne nunca fue un problema para ella.

Se hizo mayor y seguía sin comer carne, de ninguna clase, y a veces, hasta los huevos les daba pena comerlos, hasta que un día le llegó la hora de ser madre a su vez.

Se había pasado los ocho meses del embarazo sin probar la carne, pescado y verduras eran su dieta, pero llegó el último día de su revisión en el médico, un mes antes del parto. Éste le preguntó por su alimentación, y cuando supo que no había consumido ninguna carne en tantos años, no quiso ni escuchar de las excelencias de su dieta típicamente vegetariana, ¡debía comer carne! Hígado de ternera le había recomendado para la recta final de la gestación.

Ese mismo día, justo cuando volvió de la consulta se dirigió al supermercado, y fue allí, en la cola de la carnicería, mientras que esperaba su turno y sus ojos se estrellaron irremediabilmente contra aquel enorme trozo de hígado que esperaba a ser cortado, y que a ella le recordó a su añorada Pepa, cuando se puso de parto.

Dio a luz a una preciosa niña, que aunque pequeña por ser ochomesina, estaba perfectamente de salud. Ni siquiera se planteó el no amamantarla, ella creía fervientemente en que el período de la lactancia era sumamente importante, pero ante la insistencia de su madre que todavía continuaba librando su eterna batalla para conseguir que ella volviera a comer carne, y gracias a las bondades de su esposo, cocinero, que cocinaba el pollo a la barbacoa como nadie, macerándolo todo la noche antes con especias y limón, decidió que volvería a comerlo, después de cerca de treinta años sin hacerlo. Después de todo el pollo no era carne roja, era un ave, y fue así como se convirtió en lo que ella había dado en llamar, una “vegeavetariana”.
