



Soy un elegido

Paloma Hidalgo Díez

Voy a confesaros un secreto, algo que me sucedió hace muchos años y que dio pie a que ahora mis recetas y mi forma de entender la cocina sean como son. Pero os advierto, no me toméis por cuentista, que todo es rigurosamente cierto.

Mis padres nos dejaban a los tres en casa de los abuelos en cuanto acabábamos el curso escolar, entonces mis hermanas, ese par de brujas con

trenzas y sin escobas, me abandonaban con los ancianos y desaparecían, literalmente, durante los casi tres meses que duraba el exilio. Tan sólo las veía sentadas alrededor de la mesa en las comidas. A la hora de desayunar imagino que atraídas por las tostadas con nata de la leche recién hervida, que mi abuelo preparaba cada mañana; a la de comer porque mi abuela preparaba auténticos manjares, y en la cena ya que las manzanas asadas con canela y el arroz con leche eran indispensables para aquel par de arpías.

Vista mi situación, el abuelo intentaba entretenerme con lo que el suponía que a un niño de mi edad debía interesarle; pero ni pescar, ni cazar ranas, ni coger mariposas, ni subir al tractor, eran de mi agrado. Ninguna actividad de las muchas que el pobre me proponía conseguía un ápice de mi interés. Un buen día tiró la toalla y se fue a jugar su partida de dominó al bar. La abuela, harta de verme vagando como un alma en pena sin más quehacer que salir al patio a remojar me en los baldes de zinc que el sol calentaba, me llamó.

- Chuso, hijo ven a ayudarme a pelar guisantes para cenar. Acudí a la cocina sin mucho entusiasmo, pero movido por el interés de entrar en aquel lugar que siempre despedía un aroma delicioso, seguro además de que mi yaya me prepararía una buena merienda.

Sobre la mesa había una montaña verde, una bandeja de barro y una bolsa abierta y vacía. Me invitó a sentarme junto a ella y empezamos la labor. Las bolitas verdes que caían desde las vainas olían a campo. Ella me animó a probarlas, y con cierta aprehensión, metí un par en la boca; cuando llevaba comidos más de veinte me pidió que dejara alguno para la cena. Le pregunté si podía hacer más cosas, y para mi sorpresa contestó que sí. Me mandó a lavar las manos a la pila y cuando regresé había preparado otra montañita, esta vez de arroz, para que separase todo aquello que no pareciera un grano, porque el postre sería un arroz con leche (mi postre favorito). La tarde dio paso a la noche sin que yo hubiera abandonado la cocina, ayudé a fregar y a recoger todo y mi sorprendida abuela agradeció la aparición de un compañero de faenas.

Muchas tardes más fui su ayudante en la preparación de la cena, me enseñó a pelar patatas, a cuajar una tortilla, a hacer masa de croquetas; con su paciencia y mis ganas de aprender formábamos un buen equipo. Cuando por la noche todos alababan nuestras obras, la abuela siempre decía que sabían tan bien porque estaban hechas con amor.

Iba con ella a comprar y al huerto a por verduras; un día pidió al señor Pascual, el panadero que me dejase pasar dentro del obrador, y otro a Paco el aceitunero, que me enseñara cómo se adobaban las aceitunas. Por fin me divertía durante el verano. Un viernes la acompañé al mercadillo que, como todas las semanas, recorría una de las calles del pueblo con sus puestos y tenderetes. Me llamó la atención un hombre que vendía libros viejos, los tenía sobre un tocón de un árbol y dentro de unos capachos de esparto. Me acerqué, y él sonriente, me tendió la mano con un ejemplar para aprender a hacer barcos de cartulina, al ver mi desinterés, llamó a mi abuela para enseñarle un libro de recetas de cocina. Le pedí que me dejara comprarlo con las propinas de los domingos y ella accedió. Comentando que de poco me iba a servir a mí, proseguimos con las compras: un melón, cebolletas, ciruelas Claudia y cuarto kilo de guisantes para que me los comiera allí mismo.

Llegada la hora de ir a dormir, saqué mi flamante adquisición y comencé a leer por una página abierta al azar que resultó ser la receta de una sopa de pescado:

Ingredientes: 100 grs. de cebolla pelada y picada, 2 dientes de ajo, 100 grs. de tomate pelado, despepitado y picado; medio vaso de aceite de oliva, una cucharada de azafrán molido o colorante, 250 grs. de rape limpio y cortado a daditos, 150 grs. de gambas peladas, 250 grs. de almejas cocidas en su jugo (reservar caldo), 100 grs. de arroz cocido, 2 l. de caldo de pesado hecho con el esqueleto del rape, los caparazones de las gambas y el caldo de las almejas. Una cucharada de perejil picado, sal, una copa de vino blanco, media copa de brandy de Jerez y una cucharada de harina. ¿Rape? No tenía ni idea de qué era un rape, recuerdo que un peso enorme se instaló sobre mis párpados y...

Cuando volvía a parpadear estaba tumbado encima de una mesa enorme, a mi lado un pescado de color marrón y aspecto gelatinoso parecía hablarme: - *Niño, despierta*. Restregué mis ojos, pero el pez seguía allí, a mi lado: - *Niño, vamos despierta*. Repitió aquella voz que parecía provenir del montón de piel lleno de dientes que tenía a mi lado. Me senté, intentando adivinar dónde me encontraba, y con asombro observé que unas almejas que descansaban sobre un colador al lado de la pila también me hablaban. - *Niño, espabila*. Al coro de voces se unieron las gambas y los ajos. - *¡Eres un elegido, venga muévete!* Descendí a empujones de la mesa. ¡Pero si son ingredientes de sopa! Indignado me senté en un rincón buscando una explicación, entonces al levantar la cabeza me pareció ver otro niño, ocultándose tras el bote de la harina. Alcé la mano y

le hice un gesto. Uno tras otro fueron apareciendo hasta cinco niños y niñas como yo. Cada uno había sido expulsado de una receta diferente. A Miguel los tomates del salmorejo le habían amenazado con el cuchillo jamonero, a Lucía los garbanzos de un cocido la rociaron de vinagre. El bacalao se las vio con Carlos y las gemelas con los calabacines del pisto.

Confundido y asustado comencé a llorar, pero ellos me aseguraron que no iba a servir de nada porque nadie me iba a escuchar. Ninguno de ellos sabía dónde estábamos. Recordé el cuento de Hansel y Gretel y aquella bruja horrible que engordaba al pobre niño para comérselo asado y un escalofrío recorrió mi espalda. En ese mismo instante, una niña nueva era convenientemente desalojada del escurridor por unas manzanas. Mil veces escuché decir a mi madre que la cocinar era hacer magia con los alimentos, pero nunca creí que fuera cierto hasta ese punto; magia pura en la que nos encontrábamos como si fuéramos conejos sin chistera que nos devolviera al mundo real.

Las cebollas nos observaban, y las hojas de laurel comenzaban a rodearnos, y al fondo de la sala un ejército de zanahorias, nueces, melocotones y rábanos capitaneados por el queso de Burgos, iba tomando posiciones. Al verlos juntos tuve una idea, quizás sólo trataban de hacer lo mismo que nosotros con ellos, reunir ingredientes y crear recetas. No tenía mucho sentido sino retenernos en aquella cocina sino era para cocinarnos. Nos reunimos todos en el centro de la sala y juntamos nuestras manos, víctimas del miedo a ser devorados, imaginando los posibles guisos que acabarían con nuestras vidas e incapaces de salir del asombro de ver acercarse a las morcillas, los chorizos y las guindillas franqueadas por la botella de aceite de oliva y el pan rallado. Yo cerré los ojos, sí, lo reconozco sin rubor. Entonces alguien empezó a hablar:

- No debéis tener miedo, no os vamos a hacer daño. Era una sardina quien se dirigía a nosotros, a su lado había una calabaza que tomó la palabra y nos explicó lo que iban a hacer con nosotros. A todos los allí reunidos nos gustaba la cocina, algunos como era mi caso desde hacía muy poco; a otros como a Lucía desde mucho tiempo atrás. Querían que aprendiéramos a conocerlos bien, a respetarlos, a conocer sus peculiaridades para que sacásemos todo lo bueno de cada uno en nuestras recetas. Nos habían escogido porque querían hacer de nosotros unos cocineros diferentes. Nos enseñarían todo lo necesario para destacar en ese mundo, todos los trucos, los ingredientes secretos que hacían de muchos platos auténticas delicias. Porque éramos los elegidos.

Era fantástico, habíamos pasado de imaginarnos rebozados con una hojita de perejil sobre la cara a ser los elegidos. ¿Elegidos? Me armé de valor y pregunté lo que eso quería decir exactamente a una codorniz situada a mi derecha. Me dijo que habían decidido que lo mejor para evitar que cientos de preparaciones culinarias cayesen en el olvido, era enseñarnos todo lo que fuésemos capaces de aprender. Se habían dado cuenta de que cada vez se servían guisos elaborados, cada vez menos cocineros incluían en sus menús platos tradicionales, y que nosotros seríamos los encargados de evitarlo.

Cocinero, iba a pasar mi vida entre peroles y sartenes. Lejos de asustarme sentía un enorme orgullo por haber sido escogido por ellos. Me imaginaba hablándole a los champiñones, al pollo y a los puerros con más facilidad que conversando con mis hermanas. Estaba feliz, deseaba contarles a mis padres que era un elegido.

Las voces de mi abuela diciendo que era hora de levantarse empezaron a resonar en mi cabeza, sentí que las imágenes se me desdibujaban, todo parecía envuelto en niebla hasta que el sonido seco de la contraventana en la pared y la luz que se colaba por los cristales, me devolvieron a la realidad. Entonces... todo había sido un sueño, nada más que un sueño. Me vestí despacio y con la misma parsimonia me acerqué a la cocina, de ella emanaba un delicioso aroma a pan frito, uno de mis desayunos favoritos, pero la pena que me invadía se había adueñado también de mi apetito. El abuelo me sirvió una humeante taza de leche, y espolvoreó de azúcar los dos pedazos de pan que me correspondían y a los que las dos lagartas de mis hermanas ya habían echado el ojo, entonces me pareció escuchar mi nombre. En el frutero del centro de la mesa, las ciruelas Claudia que compré con mi abuela me miraban fijamente, y una de ellas me llamaba. Levanté la vista hacia mis abuelos pero ellos no parecían darse cuenta, miré de reojo a Ana y la vi engullendo el último bocado de pan frito ajena por completo al frutero. Después me fijé en María, pero ella terminaba su taza de leche mirando por la ventana sin prestarme la más mínima atención. De repente me sentí de nuevo feliz. No había sido un sueño más, que va, seguía siendo un elegido y tenía muchísimas cosas que aprender.

Os diré que sigo aprendiendo, a pesar del tiempo transcurrido desde aquel verano, cada día me enseñan algo nuevo. En mi cocina ya nadie se asombra cuando me ven hablando con las coliflores, o cuando discuto con el jamón y se ríen cuando las chuletas de cordero son objeto de mis soliloquios. Imagino que

piensan que estoy un poco loco y que lo hago para hacerme el interesante. Además como el restaurante funciona divinamente, no se cuestionan mis métodos. Y a todos se les ilumina la cara cuando algún cliente les dice que mis platos tienen algo especial.

Yo sonrío y digo lo que decía mi abuela, todo está mucho más rico cuando se hace con amor.
