
Como dice mi “*Bisa*”

Isabel Carrero Jiménez

María es una niña de sólo 11 años; alta para su edad, de ojos azules, pelo largo color castaño claro y una sonrisa muy particular. Hoy se ha recogido su larga melena en una graciosa cola de caballo que la hace parecer mayor. Esta espléndida mañana de septiembre se ha levantado tan temprano que aún falta más de una hora para que suene el despertador. Después de recorrer varias veces la luminosa habitación de altos techos pintada de blanco, se ha sentado en la gran cama de madera antigua con doble colchón para esperar la hora de salir de casa. Hay una

enorme mochila a sus pies cargada de libros de texto y de flamante material que la ayudará a superar este su primer año de Educación Secundaria en el Instituto del pueblo donde ahora reside.

Sumergida en sus pensamientos, María tararea una canción que no recuerda muy bien dónde la oyó. Vestida con pantalón vaquero, camiseta blanca y zapatillas deportivas, se encuentra lista para comenzar el día. De repente la niña deja su canturreo y piensa...

¡Cómo han cambiado las cosas desde el primer día del curso anterior!. Hace ya un año que un día como hoy asistía por primera vez al colegio de educación primaria para completar la etapa infantil de su educación. Recuerda cómo se sentía entonces, totalmente perdida e insegura ya que sólo llevaba un par de semanas viviendo en este lugar donde llegó con sus padres procedentes de una gran ciudad.

El viaje de ida que sus abuelos efectuaron cuarenta años atrás cargando viejas maletas, enseres y sus seis hijos para buscar un futuro mejor, lo vivió María con sus padres el año pasado de retorno. Traían la esperanza de encontrar una salida digna a la difícil situación en la que se encontraban por falta de trabajo.

Cuando la niña piensa en su llegada al pueblo de sus abuelos siente una extraña sensación de paz y seguridad. Recuerda que desde el coche divisó un pueblo blanco con cuatro torres; parecía un castillo al que solo le faltaban las almenas; ese pueblo estaba completamente rodeado de olivares cargados de verdes frutos que parecían no tener fin. Siempre había oído hablar a sus abuelos de estos árboles milenarios, pero jamás hubiese podido imaginar que este paisaje pudiese existir. Desde la curva de entrada al pueblo, en un alto, el mar que dejaron atrás unas horas antes aparecía de nuevo, pero se veía raro, ahora era un mar completamente verde. Su padre suspiró y dijo: -Ya ves María, Jaén tiene mar, un mar de olivos.

En las blancas callejuelas que atravesaron hasta llegar a su destino, los balcones estaban cargados de flores con maravillosos colores, y para sorpresa de toda la familia, los grupos de niños de ese lugar aún jugaban en pequeñas plazas. Balones, muñecas, bicicletas y otros juguetes eran compartidos por todos. En ese momento María deseó con todas sus fuerzas poder llegar a compartir con ellos una tarde en cualquiera de esos lugares tan agradables.

Cuando el coche de su padre paró delante de una casa de dos plantas con una gran puerta de madera, alguien los esperaba. Era la persona que había convencido a sus padres de esa locura, la bisabuela Luisa ("*Bisa*" para María) que a sus ochenta años parecía llena de vida. Su pelo casi blanco iba recogido en un pequeño moño, su sonrisa tenía algo especial, su tez morena sin arrugas llamó poderosamente la atención de la niña que se sintió totalmente atraída por ella.

Ahora intenta recordar el color del vestido que llevaba Luisa en ese día, pero no viene a su memoria. Solo recuerda el gran delantal negro que lo cubría y como lo sujetaba con unas manos fuertes que intentaba mantener firmes.

El primer abrazo de Luisa lo lleva María en el fondo de su corazón junto con un olor a espliego, menta, romero y otros aromas que ahora sabe distinguir, pero que en aquel momento solo supo definir como el olor de la "*Bisa*".

A pesar del calor de aquellos primeros días de septiembre, al entrar la casa les pareció muy fresca. Posiblemente el motivo debía ser la forma en que estaba edificada. Un gran portal con sillones de enea daba paso a un precioso patio cubierto completamente de macetas recién regadas que desprendían un frescor maravilloso. Quedaron impresionados por los altos techos, los gruesos muros y las paredes tan blancas que relucían a la luz del atardecer. Todo el conjunto interior daba una seguridad inmensa. María deseó ardientemente poder subir corriendo la enorme escalinata que debía llevar hasta el dormitorio que sabía le tenían preparado.

Luisa no les dio tiempo para dudar y los dirigió a la sala de estar situada a la derecha del gran patio. Allí los esperaba una bonita mesa lista para una buena merienda. Los platos de dulces caseros elaborados personalmente por ella misma, esperaban a los visitantes cubiertos con blanquísimas servilletas.

Roscas horneados, pestiños y empanadillas eran los manjares que la pequeña devoraba con la mirada. Fue en ese momento cuando María recibió su primera clase sobre la cultura del olivar, así como su primera clase de cocina.

- Mira María, -decía Luisa- todos y cada uno de estos deliciosos dulces llevan como ingrediente principal el aceite de oliva virgen, ya verás como con

un gran trabajo, se consigue sacar el zumito de las aceitunas que cuelgan en los olivos. Así se ha hecho durante generaciones en este pueblo.

- Es todo muy fácil, sólo hay que tener un buen aceite de oliva virgen extra, harina de trigo y vino blanco. ¡Imagino que esto ya lo habrás dado en tu colegio! Son los tres productos básicos de la Dieta Mediterránea y no deben faltar en ningún hogar.

María prestaba la máxima atención, aunque por aquel entonces no tenía una clara vocación por la gastronomía, desde ese mismo momento se había puesto como meta aprender a elaborar los dulces que le hacían la boca agua.

- Piensa hija que puedes aprender a elaborar tus propios dulces porque es muy fácil. En una cocina siempre tenemos un cacharro para pesar y medir que bien pueden ser desde una panilla y un cuartillo antiguos hasta una de las tazas de loza o cristal donde tomamos el café. Las medidas son imprescindibles en las recetas para elaborar dulces. A los tres productos básicos, aceite, vino y harina bien medidos les añadiremos azúcar para hacer su sabor más agradable, cascara de limón o canela para aromatizar y una pizca de levadura. Así logramos que toda esta mezcla se convierta en una masa fácil de manejar, que bien trabajada se transforma en estos ricos manjares.

- Los roscos los he metido al horno durante 30 minutos a 180 grados, sin embargo, empanadillas y pestiños lo he frito en abundante aceite, pasarlos unos por azúcar y otros por miel les ha dado este aspecto tan apetitoso, sano y natural.

La pequeña María se convirtió en una auténtica devoradora de dulces, pero el cambiar los productos de bollería industrial de la ciudad por los deliciosos manjares de su "*Bisa*" al poco tiempo se volvió insuficiente para ella.

Poco a poco, cada día, María se sentía más entusiasmada con las enseñanzas de Luisa y con todo lo relacionado con la gastronomía andaluza. Tenía que aprenderlo todo sobre los olivos, el aceite y las recetas de su bisabuela para transmitirlos a sus amigas y amigos de la ciudad. Ellos no tendrían nunca la suerte de tener una instructora tan buena como la que tenía ella.

Desde ese su primer día y a lo largo de todo el año, la anciana y la niña pasaron muchas horas en la cocina elaborando riquísimas recetas caseras en las que no podía faltar el aceite de oliva virgen.

Cada estación del año en el pueblo se convertía en novedad para la niña. Las costumbres tan diferentes sólo las encontró extrañas la primera vez. Ahora la hacían disfrutar y sentirse feliz, sobre todo las recetas que iba coleccionando en una libretita azul escrita con letra infantil que engordaba cada semana.

Llegó la Navidad y María pasó horas de sus vacaciones junto a Luisa y alguna de sus compañeras de colegio elaborando ricos mantecados de aceite con diferentes sabores, tortas de hoyo con miel, mazapanes y almendrados.

En Semana Santa las niñas aprendieron como se hacen los ricos Hornazos con su huevo duro en el centro especial para en viernes Santo.

Al llegar el tiempo de romerías la lección las hizo comprender el porqué filetes empanados para llevar al campo sabían diferentes aliñados por la "*Bisa*".

Y cuando llegó el largo verano con mucho tiempo libre, las clases fueron diarias. Debido al gran calor de la época en la casa cada día se elaboraban gazpachos, salmorejos, ensaladas o pipirranas propios de la temporada. Todos estos frescos platos llevaban en su composición ingredientes imprescindibles; tomates, pepinos, ajos, vinagre, sal y el maravilloso aceite de oliva virgen extra de los olivos del pueblo.

Un día muy especial que María nunca olvidaría fue a final de diciembre durante la recogida de la aceituna. Amaneció lloviendo intensamente y la "*Bisa*" los reunió a todos para elaborar unas Migas de Pan. Aquello fue toda una fiesta.

Avisaron temprano a los jornaleros locales y emigrantes que su padre había contratado para la recolección de la aceituna; llegaron acompañados por sus hijos de edades muy dispares dispuestos a participar en el almuerzo que se prepararía en la inmensa cocina de la casa.

Sentados todos juntos en torno a la mesa picaron una gran cantidad de pan que estaba más bien duro. Luisa mojó el pan con un poco de agua y sal. Después colocó una enorme sartén en la chimenea. Los troncos de olivo ardían dando a la cocina un ambiente que hacía olvidar lo desapacible del día.

María seguía los pasos de esta elaboración con mucha atención ya que le parecía como un ritual.

En la sartén Luisa colocó un gran vaso de aceite que acababa de sacar de un bidón de la alacena, añadió una buena cantidad de ajos que doró dando vueltas con una larga paleta. Después incorporó el pan remojado y dejó todo en manos de su nieto, el padre de María para que fuese dándole vueltas.

La mayoría de los adultos movieron las migas que se cocinaban lentamente, mientras los niños dirigidos por la “*Bisa*”, llevaron a la mesa los alimentos que tradicionalmente acompañan a este plato típico de los inviernos andaluces. Aceitunas aliñadas recogidas unos días antes, bacalao seco, rabanitos, chorizos y sardinas asadas completaban el plato. Nunca podría competir con esta gastronomía la preparada en las cadenas de comida rápida a las que suelen acudir muchos jóvenes en las grandes ciudades.

El almuerzo fue una verdadera fiesta para todos. Viendo aquel grupo de personas de diferentes edades, procedencia y cultura compartiendo tan buenos momentos, María se dio cuenta de la verdadera importancia del olivo. Era ese árbol lo que ataba a todo ese grupo de gente al pueblo y les permitía una vida humilde pero plena y feliz.

Después del postre (una deliciosa ensalada de naranja con aceite y azúcar) Luisa reunió a los niños y niñas. Les habló de cómo el olivo es un árbol milenario que nunca muere, de los tiempos remotos cuando la grasa que salía de las aceituna se utilizaba como medicina o de cómo en Grecia y Roma en la antigüedad los atletas eran coronados con ramas de olivo como símbolo de honor y gloria.

María sigue sentada en su cama. Una leve sonrisa se refleja en su rostro después de recordar todas las agradables vivencias que ha tenido desde su llegada. Vuelve a mirar el despertador y comprueba que aún tiene algo de tiempo para seguir haciendo balance de este año hasta la hora de salir para su nuevo centro educativo.

Piensa en todo lo que dejó en la ciudad, amigos fieles, compañeros de colegio y vecinos. ¡Cuánto les costó dejar el pequeño piso en una cuarta planta! Desde su terraza podía ver cientos de bloques casi iguales apiñados y calles

llenas de ruidos; pero a su vez, en todo lo que ha encontrado aquí. Una enorme casa, paisajes maravillosos, ricos olores, naturaleza por doquier y sobre todo nuevos amigos que ya sabe serán para toda la vida.

La niña repasa a su vez los cambios en la vida de sus padres. Está casi segura de que ahora son mucho más felices porque siempre tienen ganas de reír y conversar. Se han integrado totalmente en el pueblo, participan en todas las actividades donde su colaboración es requerida y trabajan la tierra que sus abuelos dejaron abandonada años atrás. Parece ser que después de este su primer año están seguros de que trabajar estos campos puede ser de nuevo lo que sustente a esta familia.

Durante la campaña de recogida de la aceituna María no dejó de observarlos. Comprobó que la dureza del campo los tenía agotados, luchando con el frío y la lluvia, pero también la gran ilusión que les hacía ver el fruto de su trabajo en las cargas de aceitunas que cada tarde dejaban en la almazara para ser molida.

Según fue pasando el último año, los miedos a no poder adaptarse a la nueva forma de vida se fueron disipando. Los tres saben ya que no echarán de menos vivir en una gran ciudad ni perder los beneficios que supuestamente conlleva eso. Ahora hablan con seguridad de su futuro sin recordar los momentos difíciles que vivieron hasta tomar la decisión de volver.

Rinnnn, el despertador avisa que es la hora de prepararse para asistir a su primer día de clase. Luisa trastea en la cocina y está poniendo un gran vaso de leche junto a una bandeja de rebanadas de pan recién frito. María saca su libreta y apunta -PICATOSTES- No había pensado en esa delicia durante su repaso al último año. Es tan sencillo preparar un buen desayuno teniendo pan y Aceite que no lo había apuntado en sus notas de recetas.

Es la hora, la niña sale con paso firme hacia el Instituto. Es un reflejo de la fuerte determinación que ha aflorado en ella desde que conoció a su "*Bisa*". Tiene que aprenderlo absolutamente todo sobre la cultura del olivar, los olivos y el aceite de oliva para poder transmitirlo a otras niñas y niños y, ¿por qué no?, sus estudios en el futuro podrían ir dirigidos en este sentido.

- ¡Ya está!, -dice María subiendo las escaleras del centro donde tendrá que asistir los próximos seis años-. Prometo dedicarme en cuerpo y alma a mis

estudios, llegar a la Universidad, prepararme para poder luchar por el Olivar Andaluz y defenderlo desde todos los frentes posibles -como dice cada día mi "*Bisa*" Luisa.