



## **Date tono, Solea...**

**María Soledad Jiménez Luque**

**M**e lo estoy dando, mamá. Así era como la abuela piropeaba a su nieta cuando la veía arreglada, joven y guapa, acercarse a ella para besarla. Además las dos, abuela y nieta, compartían el nombre, Soledad.

Ahora, ya la nieta casada, cada vez que cocina se acuerda de su abuela, y como pasó su último verano de soltera copiando recetas en un cuaderno.



---

*“Haces un refrito de cebolla, ajo y pimienta, en este orden, y luego le añades el tomate, machacándolo bien para que suelte todo el jugo”* dictaba la abuela.

*“Pero... la cebolla, ¿cómo de grande?, ¿un diente de ajo o una cabeza? ¿Cuántos tomates?”* preguntaba la nieta.

La abuela, con la paciencia y la templanza adquiridas a través de una vida nada fácil, contestaba:

*“Un refrito de cebolla, ajo, pimienta y tomate y ya está. Ya tú lo irás viendo”.*

Cuánta razón tenía, a veces la cebolla es más grande, el pimienta más pequeño o hay pocos tomates lo suficientemente maduros, y no pasa nada. Una cosa se suple con la otra. La nieta ya ha aprendido que es una receta de cocina no una fórmula magistral.

Cuando llegaron al turno del lomo guisado, en la familia se conoce como “lomo como lo hacía la abuela Soledad”, surgió otra vez la duda a la hora del majao:

*“Sacas la cebolla y los ajos que has frito y los majas con unos granos de pimienta, clavo y una poquita de nuez moscada. Luego llenas el mortero de vino blanco y se lo echas a la carne para marearla”.*

*“Espera, espera abuela, que me he perdido: ¿Cuántos granos de pimienta? ¿Diez, veinte o treinta? ¿Cuántos clavos? ¿Se llena el mortero hasta arriba de vino? ¿Cuánto tiempo es marearla?”.*

*“Mira, de pimienta unos granitos, un poquito de clavo y de vino, pues depende como sea de grande el trozo de lomo”.*

*“¿Y cuanto tiempo mareo la carne? ¿Diez minutos? ¿Quince?”*

*“Hasta que el vino se evapore. Ya tú lo irás viendo”.*

---

---

La primera Semana Santa que la nieta pasaba casada, la llamó para que le diera la receta de las torrijas.

*“Abuela, dime la receta de las torrijas, que me voy a atrever a hacerlas”.*

*“Pero mira que eres decidida... Mira, primero mojas el pan de torrijas en el vino. Déjalas que escurran bien, que si no se empachochan. Luego las pasas por el huevo batido y las fries. El aceite lo tienes que ir cambiando que se pone muy feo. Después la pasas por miel, pero le echas una poquita de agua a la miel para que queden bien enmeladas. Ah! Y no se te olvide echarle al vino una pizquita de sal, que si no te salen sosas. Llámame cuando las hagas, a ver cómo te han salido”.*

Al rato, al buen rato, cuando la nieta terminó de hacer las torrijas, la llamó:

*“Abuela, ¡que me han salido más buenas que las tuyas!”*

*“No me digas, ya sabía yo que tú eras capaz de hacerlas. Mándame alguna para que las pruebe, vale?”*

Y así receta tras receta, comidas que había comido desde siempre, y que ahora la tocaba hacer a la nieta. Nunca olvida los majaos, que hace en un mortero amarillo y con vetas verdes que le regaló su abuela aquel verano: A las espinacas se le majan los ajos del refrito, especias reunidas, y una rodaja de pan frito, mojado y exprimido. A los espárragos, del mercado de la Encarnación que son los mejores, igual que las espinacas pero cambiando por granos de pimienta las especias reunidas. Al arroz con gambas, ajo crudo, perejil y azafrán. A las papas con carne ajo, pimienta, clavo, azafrán y perejil. Para la abuela eran muy importantes las especias en la cocina, por eso, le regaló a la nieta un completo surtido de especias de su tienda de confianza de la calle José Gestoso.

Cuando estaban en la playa, hacía menudo. Desde que se sabía que lo había encargado en la carnicería toda su familia empezaba a celebrarlo. Normalmente lo ponía un domingo, cuando sabía que estarían todos, hasta los agregaos, como la abuela llamaba a los amigos que también se apuntaban a degustar aquel plato exquisito. Cuando todos la felicitaban, sonreía cerrando los

---

---

ojos, cargada de orgullo, y satisfecha de su trabajo bien hecho y de haber hecho disfrutar a todos.

Ahora que la abuela ya no está, la nieta siente su presencia cada vez cocina. La vez perfectamente con su delantal de cuadritos blancos y negros, con esa cara morena llena de sabiduría y de amor, con su pelo plateado, moviendo incansable los guisos. Apartando con un cálculo increíble. Organizando y disponiendo en la cocina, su reino, dónde nadie se atrevía a chistar, porque allí se hacía lo que ella decía. Bueno, allí y en todos sitios. Pero tenía esa manera de ser que a todos agradaba, haciéndose querer. Un saber estar y una elegancia que por supuesto no aprendió en ningún colegio. Era de ella.

---