

Amasando sueños

María Gema Herrera López

Habían pasado ya más de dos meses desde aquella trágica llamada, la verdad, es que no puedo precisar si eran dos o más, el tiempo desde aquel momento para mi quedó suspendido y paralizado, mis días se reducían a las mismas rutinas, torpezas y miserias. Recuerdo aquel tiempo, ahora lejano, como si una niebla se hubiera apoderado de mi vida, solo

el teléfono insistente de mi familia me sacaba del estado ausente en el que me encontraba, era duro saber que jamás volvería a verle.

Era verano y eso empeoraba más mi situación, las noches calurosas eran una sucesión de los días y así trascurrieron no puedo precisar cuántos. Una mañana subí la persiana y dejé que el sol entrara en el dormitorio, había conseguido dormir gracias a las pastillas que mi madre me había casi obligado a ingerir, fue entonces cuando recordé el sueño, ahora sé que revelador...vi a mi abuela trajinando en su gran cocina del pueblo, la pude oír cantar mientras se afanaba en trocear un manojo de espárragos verdes, en el fogón cocía una olla de barro, creo recordar que pude hasta sentir el olor, un olor muy familiar a espárragos en mojete que de niña me volvían loca.

Anduve todo el día enredada y perdida en el sueño, recordaba de forma especial la casa de mi abuela; el patio con sus naranjos y limoneros, la cocina con el horno de leña, el pequeño huerto, el pozo, sus dormitorios con olor a lavanda y espliego, y sobre todo, mis veranos infantiles en aquel pueblo de la sierra cordobesa. La gran casona familiar labriega y deshabitada estaba pendiente de ser arreglada o vendida, sin embargo nuestra ajetreada vida de ciudad, nuestro trabajo y tal vez la lejanía del lugar hacía que año tras año fuéramos posponiendo el dar vida al lugar o venderla y sacar algo de beneficio por ella. Pasé días recreándome en mi olvidada infancia, recordando aquellos veranos andaluces largos donde a la sombra de un buen gazpacho ahogábamos el calor del sur. Pasaba las tardes junto a ella amasando pestiños o panecillos de cortijo, confitando tomates, horneando alfajores...recuerdo en la casa un continuo olor dulzón que invitaba a entrar a cuantos vecinos pasaran por el lugar, así, cada tarde, después de la salida de misa era muy habitual que el patio se llenara de vecinos para probar los manjares con un aguardiente de Rute.

Sentí el impulso de volver y reencontrarme con aquel lugar, al fin y al cabo nada tenía que hacer ni que perder, pero sobre todo necesitaba salir de aquella espiral que ocupaba mi atormentada cabeza, necesitaba salir de mi propio presente. Volvería al pueblo, a la casa de mis abuelos y me plantearía que hacer con ella una vez allí. Mi familia, especialmente mi madre, estuvo encantada con la idea, pero sobre todo imagino que lo que en realidad le alegraba era verme fuera de mi casa y algo recuperada, insistió en acompañarme pero sentía la necesidad de marchar sola.

Así una mañana de otoño salía de Madrid con las maletas cargadas de dudas y alguna ilusión por volver al lugar de mi infancia y como el que acude a una cita con un desconocido el misterio y la impaciencia rondaban de alguna forma dentro de mí, y eso, ya era un gran triunfo después de la oscuridad en la que me había encontrado tiempo atrás. Entrar en el pueblo fue como volver a la luz; la blancura del lugar, sus macetas y el mismo olor familiar de la almazara, sonreí recordando aquellas meriendas del “hoyo con aceite”. No tuve ninguna duda para llegar a la casa, y a pesar de algunas modernidades el pueblo parecía suspendido en el tiempo, sus gentes, afanadas en sus quehaceres diarios, me miraban e incluso me saludaban al pasar, como el grupo de jubilados sentados al sol de la plaza. Y por fin la casa blanca...

La visión del lugar fue como un reencuentro con alguien querido por el que han pasado los años; una mezcla de alegría, tristeza y nerviosismo, la sensación de ser más pequeña de lo que acertaba a recordar me hizo quedar agarrada a su valla por un tiempo, la maleza de años instalada en el jardín hizo que de inmediato surgiera en mi la urgencia de devolver al lugar el esplendor que merecía. El óxido del tiempo me puso complicado abrir la cancela y la puerta de la entrada. Recorrí la casa con calma y lentitud como si mis pisadas la fueran a derruir del todo; los muebles que quedaban estaban tapados con sábanas descoloridas y la casa permanecía en una oscuridad que no invitaba nada más que a salir del lugar, solamente de la cocina salía un potente haz de luz que me hizo correr de inmediato hacia el lugar, parecía atrapada en el tiempo, tranquila, como si de un museo se tratara, la gran pila con su grifo del que caía una gota lenta y eterna me hicieron reaccionar e intentar cerrarlo, la cocina de carbón con sus fuegos antiguos y el potente y profundo horno cuya puerta era prácticamente imposible abrir, la gran mesa de madera de olivo rayada, la alhacena que aún exponía su vajilla de domingo como la recordaba... sobre una silla de enea desde un rincón algo llamó poderosamente mi atención, un cuaderno amarillento reposaba lleno de polvo, me adelanté a inspeccionarlo y al pronto la letra de mi abuela me hizo reconocer aquel recetario que siempre había rondado por la cocina y entonces la imagen de mi ella vino a mi mente de forma especial como en mi sueño...

Los días siguientes trascurrieron como imaginaba, cada día me afanaba en arreglar algo o en buscar alguna ayuda para enmendar fontanería, electricidad y albañilería. Mis actividades consistían en: pintar, vaciar, limpiar, tirar, buscar, encontrar, reformar, aprovechar, restaurar...aquellas tareas completaban y daban sentido a mis días y a medida que la casa cobraba vida la

paz y el sosiego perdidos iban haciéndose espacio dentro de mí. El lugar empezaba a ser cálido y acogedor y poco a poco fui creando un hogar en aquel rincón perdido, sin embargo la cocina apenas me servía para lavar unos cuantos platos y un infiernillo comprado en la plaza me hizo el favor de calentarme unos precocinados que hacían que mi ardor apareciera al rato de ser ingeridos, así pues; el pan, la fruta, el vino, el aceite y el embutido de la sierra salvaron mis días sucesivos, hasta que un día sentada en mi recién estrenado jardín y mientras saboreaba mi Moriles de media tarde decidí ocupar lo que quedaba de ella hojeando el recetario que hasta ahora había permanecido en la cómoda de mi cuarto a la espera de ser leído como mi abuela merecía. Para mi sorpresa un maravilloso catálogo de recetas apareció ante mis ojos que me hicieron recordar aún más aquellos veranos infantiles, aún resonaban las charlas magistrales de mi abuela que ni el más reputado erudito gastronómico pudiera imaginar, mientras, yo observaba, olía, probaba y colaboraba en lo que ella me encomendaba.

Leche de Pava, Ajo Blanco, Gazpacho Blanco con Habas, Mojete de aceite y vinagre, Remojón de Naranjas y Bacalao, Espárragos Trigueros en Mojete, Espinacas Guisadas con Garbanzos, Habas al Cilantro, Perol de Arroz con Tropezones, Chivo en Salsa, Lomo de Orza, Pollo de Campo de mi Tío Paco, Batatas en Almíbar, Panetillos de Cortijo, Gachas de “to” los Santos, Flores Fritas al Azúcar con Canela, Pestiños, Pastel Cordobés.....

No lo dudé, al día siguiente, me levanté dispuesta a equiparme con un buen equipo de electrodomésticos, cogí mi coche en busca de unos grandes almacenes y me trasladé a la ciudad así inicié la siguiente aventura. Si iba a cocinar a diario, como mi estómago merecía, necesitaba de alguna modernidad y aunque no iba a deshacerme de la querida cocina de carbón necesitaba reformar lo único que me quedaba por reformar en la que ya consideraba mi casa, la cocina, el rincón en el que como en antaño mis días trascurrieran dulce y plácidamente y así recuperar las recetas en las que yo misma participaba de niña. Aquel iba a ser el principio de una gran aventura, el principio de mi nueva vida.

1 kg. de espárragos trigueros
¼ litro de agua
1 rebanada de pan candeal
6 dientes de ajo
1 cucharadita de pimentón

Aceite/vinagre y sal

Decidí comenzar por aquella receta de los Espárragos en Mojete, la receta que vi en el sueño, aunque cada día el azar me hacía abrir el recetario por una página dejando mi comida del día en manos de la casualidad, del destino o sabe Dios de que, y así comencé a guisar de nuevo. Eso implicaba ir a comprar, buscar...en definitiva dejé en manos del destino mi actividad principal de cada día.

Decidí buscar los espárragos en el colmado de toda la vida pero Tomás, el dueño, me aconsejó ir hasta la huerta de su hermano y allí de su parte pedirle algunos manojos frescos recién cortados. Lucas, su hermano, rozaba ya los ochenta años, el hombre vivía solo, acercarme hasta su casa fue un descubrimiento, el hombre deseoso de pegar la hebra me hizo tomar un café con un anisete mientras me informó de las desventuras que su huerta recibía cada año, o bien por la sequía o por alguna tormenta repentina, escuchar el discurso de aquel hombre fue un bálsamo y una gran lección. Terminamos hablando de la vida, incluso el hombre advirtió en mi mirada cierta tristeza, aún rondaba mi alma...la mañana junto a él pasó volando, prometí volver, como así hice en lo sucesivo, no solo por su verdura, también por su compañía y sus sabias palabras.

Trocear con la mano las hortalizas como hacía de niña me hizo llorar, no solo por el recuerdo, también por la charla con Lucas... Aquella primera comida hizo que la casa se inundara de olor a pan frito con ajos que después majé en el mortero para echar sobre los espárragos, mi primera comida casera y aquel aroma hicieron que la paz y la felicidad fueran volviendo para quedarse.

Lomos de Cerdo
Aceite
Cabezas de Ajos
Pimentón, Agua, Orégano y sal

Excelente, iba hacer los clásicos lomos de orza aprovechando las orzas que rescaté de la caseta del huerto. Me pasaría por la carnicería y compraría varios lomos ibéricos, maravillosos lomos que luego laminados en frío con ajitos fritos y pimientos asados me harían chupar los dedos. Primero había que macerarlos debidamente durante un día, pero el gran secreto estaba a la hora de freírlos, no pasarlos en exceso, es decir, darle el punto exacto a la carne para no

dejarlos crudos o secos...la propia vida era también cuestión de dar el punto justo, que difícil había sido para mí en algunos momentos (recuerdo que entre paréntesis añadió tal “secreto”, el punto exacto siempre debe darlo el cocinero), parece que mi abuela de alguna forma se estaba comunicando conmigo a través de las recetas a las que me entregaba cada día...cierto, ese había sido el caballo de batalla de mi vida, encontrar el punto de equilibrio, no pasarme ni quedarme corta...

Si iba a meter varios lomos en la orza necesitaba contar con una cantidad de aceite considerable, así que aquella mañana decidí pasarme por la almazara que había a las afueras del pueblo para traerme varias garrafas. Tomás, que a diario me informaba de las novedades del pueblo y sus gentes, me habló del propietario nuevo, un tal Don Luis, quien ya hacía un par de años había hecho una gran inversión en ella, modernizándola con todo tipo de tecnologías y estaba trabajando con varios productos gourmet cuya base era evidentemente el aceite.

Al parecer, el dueño no solo trabajaba con el aceite, además contaba con una gran variedad de vinagres de la variedad Montilla-Moriles, curiosos de probar.

Aparqué mi coche en la explanada que había a la entrada, me llamaron poderosamente la atención los jardines y la gran casona que imagino servía de vivienda al tal Don Luis, que distinto parecía todo a lo que recordaba de niña cuando mi abuela me enviaba a por un cuartillo de aceite...Entré en lo que ponía tienda, un hombre alto moreno con el pelo rizado estaba de espaldas a la puerta hablando con lo que se supone eran unos clientes asiduos, al sentir mi presencia se volvió lanzándome una sonrisa y dándome los buenos días me aseguró estar conmigo al instante. No cabía duda, era el dueño, lo imaginaba un hombre de edad pero para mi sorpresa y para mi vista no superaba los cincuenta. Tardó un poco más de lo normal, mientras yo seguía la conversación de primera mano ojeaba los productos de la tienda entre los que pude ver los vinagres de Montilla, algunos reservas tipo dulces y balsámicos, conservas de habitas y alcachofas baby en aceite, paté de aceitunas, confitura de tomate y pimiento...

Una vez hubo terminado con los pesados clientes se dirigió a mí con una amabilidad extraordinaria y con su gran sonrisa...“señorita, todo suyo, en que puedo ayudarla...”

Hoy, pasado el tiempo, aún recuerdo aquella frase. La conversación fue larga...A partir de ese día Luis y yo empezamos a compartir vinagres, conservas, recetas, alguna que otra conversación, proyectos, ilusiones y algún sueño.

Espinacas
Garbanzos
Comino
Pimentón mitad y mitad
Rebanada de pan
Aceite, vinagre y sal

Espinacas “guisas” con sus garbanzos, como así rezaba en el recetario... Manoli, la de la tahona, tenía un pimentón picante un tanto especial, traído de la Vera, ella era de allí y al leer la receta aquella mañana la recordé y acudí a su tahona para que me vendiera alguna latilla. Hacía unos hornazos estupendos, usando su pimentón para la masa, que la gente encargaba incluso venidos de otros pueblos. Mi relación con la gente del pueblo iba incrementándose día a día, Manoli era una gran experta pastelera que me aportaba alguna receta de repostería y algún que otro consejo. La invité a comer los garbanzos después de una gran charla sobre las confituras, así que para mi sorpresa apareció en mi casa con nada menos que diez kilos de cebollas con la propuesta de pasarnos la tarde confitándolas, ella era así, una mujer sorprendente, alegre y algo brujilla.

Había que ver a las dos mujeres ante una increíble montaña blanca. Un ambiente picante y avinagrado empezó a reinar en la cocina, las lágrimas empezaron a brotar de forma incontrolada. Y entre cebolla y cebolla las dos mujeres bañadas de sudor y lágrimas fueron esparciendo sus vidas sobre aquella carne transparente y antipática. Pasada la llantina se dispusieron a freír el tremendo entramado blanco: aceite, vino blanco, clavo, unas ramas de canela y...azúcar ¡Por fin el azúcar! Esa noche con unas rebanadas de pan, queso y vino la vida se veía de otra forma.

Huevos, Leche, Harina, Azúcar, Canela, Aceite, Miel, Anís, Levadura...
y mucho amor

Pasó el tiempo sin sentir los meses volaban y poco a poco llegó la hora de los postres, era la hora de inaugurar mi casa, aún no lo había hecho, entonces

se me ocurrió. Juntaría a un grupo de mujeres para hacer dulces durante varios días y después todo culminaría en el patio como por antaño hacía mi abuela, reuniría a todas aquellas gentes del pueblo que habían ido surgiendo en mi vida y a mi familia.

Así durante varias tardes una tropa de mujeres se instalaban en mi cocina: Manoli, Ana, la de la mercería, Lourdes, la maestra, Toñi, la del bar de la plaza...tomábamos café y aguardiente de Rute mientras freíamos pestiños, amasábamos panetillos de almendras, montábamos claras para las rosquillas, horneábamos alfajores, freíamos flores, pelábamos calabazas para el cabello de ángel del pastel cordobés...reíamos, cantábamos... Aquella casa y aquellas gentes me devolvieron la alegría perdida. Fue una gran inauguración no solo de mi nueva casa, también era mi nueva vida, la música volaba por cualquier rincón de mi hogar, de mi patio. Desde un rincón contemplaba la escena feliz mientras Luis se acercaba a traerme una copa de vino.

Hoy, pasado el tiempo, reflexiono sobre esta aventura sentada en la cocina de mi propio restaurante, lo abrí hace un año con Luis, con el que hoy estoy felizmente casada. No sé si existen las casualidades lo único que sé es que aquel recetario de mi querida abuela, recetario que publique en su honor, desencadenó toda una serie de sucesos y me llevaron a personas que de alguna forma han sido las claves para llegar hasta aquí y cambiar mi destino. Doy gracias a la vida y a su enrevesada forma de mostrarnos el camino con esas benditas casualidades. No sé qué me deparará el destino de ahora en adelante, solo sé que soy feliz y que cada día sigo amansando ilusiones y sueños...
