

Amigas en verano

Javier Compás

La ciudad dormía una siesta espesa y callada. Entre las altas espadañas de las iglesias y conventos de su casco viejo no corría la más leve brisa, las verdes hojas de los naranjos parecían esculpidas en el aire denso, pleno, de la cegadora luz reflejada en las paredes de cal, inmóviles, como hechas de cera pintada, a punto de derretirse.

El taxi las dejó frente al pórtico gótico – mudéjar de la iglesia de San Marcos. Al abrir la puerta del coche, una bofetada de calor envolvió el cuerpo, blanco y delgado, de Sophie, un suspiro resignado, casi un lamento, hizo temer lo peor a su compañera de viaje, que aún estaba en el asiento trasero del Prius híbrido que les ofrecía su aire acondicionado. Vieron marcharse el taxi como si observaran una caravana que se alejaba en el desierto dejándolas abandonadas al sol y a la arena.

Clavadas en el asfalto caliente miraban a derecha e izquierda, las figuras de piedra del pórtico ojival de la iglesia parecían sonreírse, hieráticas y sarcásticas, sin la menor piedad hacia las dos despistadas chicas, al fondo, como un oasis soñado, la Plaza de Santa Isabel ofrecía la sombra de sus árboles, sus bancos de piedra, su fuente de mármol y agua... agua, echaron mano de sus botellitas de Lanjarón como náufragos que se aferran a una tabla de madera en medio de la galerna. Solo se oía en la calle el rodar de las ruedecillas de sus trolleys por los adoquines. Las cuatro de la tarde, hora que en pleno mes de agosto en Sevilla, deja las calles más solitarias que la madrugada. Sophie y Christine se sentaron en uno de los bancos de la plaza, sin hablarse, seguro que pensando ambas lo mismo, que tendrían que haberle hecho caso a los que les advirtieron que hay que estar un poco loco para ir a Sevilla en pleno verano.

Como quien descubre su salvación al otear el horizonte, vieron llegar a su amiga Amalia, alta, morena, con un vaporoso vestido largo y ligeras sandalias planas. Surcaba la calle como si el termómetro no marcara los algo más de 40° C que haría aquella hora. Amalia se aproximó con una sonrisa panorámica y un aspecto de recién acabada de ducharse. Los ojos de las dos francesitas se abrieron como platos, admiradas de la vitalidad y dinamismo que transmitía aquella joven, suponiendo que los indígenas del lugar estaban acostumbrados al clima desde pequeños. Se saludaron con dos besos y las sonrisas que el buen humor de Amalia y la buena educación de Sophie y Christine aportaron al encuentro.

El camino hasta la casa de Amalia, afortunadamente, era corto, giraron hacia el Pasaje Mallol, dejando a la derecha la entrada del convento de Santa Paula, ya les mostraría la bonita portada con los tondos de Niculoso Pisano y sus cerámicas de Triana. A mitad más o menos de la calle, una vía de antiguas naves y viejos talleres, estaba el estudio y vivienda de Amalia, un dúplex de espacios abiertos, donde en la planta baja se encontraba el taller, un pequeño aseo y la cocina, con un salón que se confundía con la zona de trabajo y, en la

planta de arriba, los dormitorios y cuarto de baño, una escalera de caracol conducía a una terraza donde, entre sillas y una mesa cada una de su “padre y de su madre” a partir de piezas recicladas, se distribuían los artilugios “artísticos” creación de la dueña del lugar, pintora y escultora de cierta fama, más fuera que dentro de su propio país.

Amalia Medina había conocido a sus dos amigas francesas gracias a una exposición en París, donde ella mostraba sus obras. Sophie trabajaba en la galería que acogía sus trabajos artísticos. Hicieron buenas migas y en sus salidas nocturnas por la capital gala les acompañaba Christine, buena amiga de Sophie y empleada de las librerías Gilbert Jeune de la Place Saint Michel, apasionada, por cierto, de la cultura española y con un erótico acento francés en su muy buen español.

El edificio de la casa-taller de Amalia era antiguo, una adaptación de una vieja imprenta de principios del siglo XX, así que la entrada fue un alivio, un soplo de frescor, una penumbra de calma para las cansadas viajeras, dado el grosor de los muros de la vieja casa.

– ¿Habéis comido algo? – Preguntó la anfitriona

– Un sándwich en el AVE – respondió Sophie, que, como su amiga, se había casi derrumbado en el gran sofá cubierto de jarapas coloristas que presidía la zona de estar, olvidándose ambas de sus maletas, abandonadas nada más cruzar la puerta de entrada.

– Anda, anda – Le contestó Amalia, que llevaba incrustado en su ADN la filosofía culinaria de generaciones de mujeres de Triana, donde comer, comer mucho, era fundamental para agasajar a sus invitados, siguió - ¿Cómo vais a estar con una porquería de esas en el cuerpo? ahora mismo os saco un gazpacho que hice hace un rato y una tortilla de patatas que me salió anoche de puta madre – Amalia tampoco tenía pelos en la lengua.

Casi sin dejarlas contestar, se dirigió al frigorífico de la cocina abierta al salón y puso sobre la barra pasa – platos que separaba las dos estancias, una gran jarra con un espeso líquido rojizo y una fiambarrera redonda con la gran tortilla a la que le faltaba una cuña, consumida por la misma cocinera la noche anterior.

– ¿Qué es eso, zumo?

– No hija, esto es un gazpacho trianero que no se lo salta Napoleón. A pesar de la afición de Christine por lo español y las dos visitas que ella y su amiga habían realizado anteriormente a España, una a Madrid y otra a Barcelona, era evidente que sus conocimientos de gastronomía andaluza no eran precisamente muchos. Amalia empezó a ilustrarlas al respecto, mientras preparaba unas jarritas para verter el gazpacho y cortaba unas cuñas de tortilla de patatas.

– Veréis –dijo mientras le servía el gazpacho bien frío–, el gazpacho es una especie, para entendernos, de sopa fría a base de tomates y pan y otros ingredientes, aunque dicen que cada maestrillo tiene su librillo, yo lo preparo como me enseñó mi madre en la casa de la calle Fabié donde vivíamos, y como a ella se lo enseñó mi abuela, aunque claro, luego cada una le va dando su toquecillo personal, porque, por ejemplo, para mi gusto, mi madre lo hacía demasiado fuerte de ajo y vinagre, una señora trianera a la antigua, le encantaban las comidas bien sazonadas y las especias.

– ¿Dónde está la calle...Fabé?

– Fa-bi-é. En la parte más antigua de Triana, cerca del río, una de las callejas interiores del verdadero entramado medieval del arrabal, con revueltas y recodos, donde había casas de vecinos y corrales.

– ¿Corrales de animales?

– Nooo, los corrales eran unas antiguas casonas con cuartos pequeños donde, en cada uno, vivían familias enteras, con un patio común donde estaba la pila del agua para lavar y con retretes de uso compartido en los pasillos. Una vida pobre, pero donde la convivencia era mucho más estrecha que en los impersonales bloques de pisos actuales. Donde de día olía a puchero y a lentejas y, en ciertas fechas, a pestiños y torrijas.

– Ufff, nos tienes que contar que son todas esas cosas.

– Por partes, que estábamos con el gazpacho.

– Está riquísimo – Una casi repuesta Christine, mostraba un bigote naranja marcado por el trago.

– Pues eso, lo importante, como en toda receta, son dos cosas, buenos productos y hacerlas con cariño. Por lo que respecta al gazpacho, son fundamentales los tomates, buenos tomates maduros de Los Palacios o de Conil, por ejemplo, con sabor, aroma y carne jugosa. También el pan, asentado del día anterior, mejor si es una buena telera de pan hecho a la antigua...

– ¿Asentado?

– Sí, quiero decir que sea de un día antes o de dos días incluso, si el pan es bueno, para que la miga tenga más consistencia. Luego, las proporciones adecuadas y al gusto de cada uno de pimiento, ajo y pepino. A mí personalmente me gusta con poco pepino, le da frescura pero lo marca demasiado si te pasas. Después sal y vinagre de vino, yo lo uso del Aljarafe sevillano, y aceite de oliva virgen extra. Antiguamente se hacía todo majado a mano, machacado lentamente en un mortero, ahora lo usual es usar una batidora. Hay quien le pone luego huevo duro picadito, trocitos de jamón serrano incluso, o trocitos de los mismos ingredientes, a mí, como me gusta bebérmelo, no le pongo nada de eso, pero mucha gente se lo toma con cuchara, como una sopa.

– Está riquísimo y suena sano – Puntualizó Sophie a quien, evidentemente, se le notaba que el gazpacho la estaba resucitando del mal rato de calor que acababa de pasar.

– Y tan sano, un plato lleno de verduras. Su origen está en el campo, un revitalizante en las duras jornadas de faena de los agricultores.

Amalia le fue pasando a cada una un platito con un trozo de tortilla de patatas, tampoco la habían probado nunca, aunque Sophie reconoció haber comido algo parecido en su visita a Madrid.

– Yo probé esto en Madrid, tenía el mismo aspecto pero estaba dura y seca.

– Ja, ja, ja, seguro que llevaba todo el día en la barra del bar. Mira, como os decía, lo importante son los buenos ingredientes y el amor por la tarea, pero

también hay que tener algo de técnica, es indudable, y eso es fundamental por ejemplo en los postres. Tener en la cocina las medidas y proporciones adecuadas, aunque luego cada cocinero puede aportar su creatividad y trucos a cada receta, pero hay reglas básicas que son la base de un gran resultado. Yo, en lo que se refiere a la tortilla, siempre uso patatas de primera calidad, esto, como los tomates en el gazpacho, es fundamental, a partir de ahí no estaría mal cocinarla con huevos de granja, en vez de los de esas pobres gallinitas que están permanentemente en sus jaulas poniendo huevos a destajo. Luego hay quien la prefiere con cebolla. Lo que sí me parece muy importante es el punto de las patatas, que tengan una textura adecuada y la cocción del huevo, a mí me gustan las tortillas con el huevo semi cuajado, quiero decir, que, sin estar líquido, quede como una crema entre las patatas, así tendremos una tortilla jugosa, por supuesto, es importante el punto de sal.

– Vaya –exclamó Christine, que, como su amiga, parecía resucitada con el tentempié que les había proporcionado su anfitriona–. Parece que te gusta cocinar y entiendes mucho de comida.

– Bueno, en mi casa no había mucho dinero, pero mi madre se las apañaba para ponernos bien de comer todos los días, con lo que hubiese en la despensa, un plato de guiso nunca faltaba, ayyy, el cascote de mi abuela María.

– ¿Cascote?

– Ojú, a ver como te lo explico Sophie. ¿Sabes lo que es un cocido?

– No.

– Vale ¿Conoces lo que se llama en Francia Pot a feu?

– Siii, uff, fuerte, muchas cosas en una olla.

– Pues algo parecido, pero con garbanzos, chicharos, que es como aquí le llamamos a las alubias y arroz.

– ¿Todo eso?

– Buenoooo, y su pringá.

– ¿Pringa? – Difícil la erre para Sophie.

– La carne, la morcilla, el chorizo y el tocino que lleva el cocido, se saca y se come luego machacado y acompañado de pan.

– Ufff, no es un plato para el verano.

– Desde luego, pero un buen puchero, un cocido de berza o un cascote de mi barrio, son lo mejor para una buena comida de invierno.

– Pues tú estás muy delgada para que te gusten todos esos platos.

– Porque todo, con buenos productos y la medida suficiente, forma parte de una dieta equilibrada, además yo hago mucho ejercicio – terminó riendo Amalia y contagiando a sus amigas – Bueno, estaréis cansadas del viaje y muertas de calor, así que ahora mismo os enseño arriba donde están vuestro cuarto y el baño, os ducháis y os pegáis una buena siesta.

– ¡Ah, la siesta!, eso sí que sé lo que es –dijo Christine-.

– ¿Y te gusta?

– Ya lo creo, pero con mi horario de trabajo en París sólo puedo dormirlos los domingos. Ja, ja, ja.

– Pues refrescaros y descansad, que esta noche os voy a llevar a la taberna de un amigo mío y vais a seguir probando cosas ricas.

– ¿Tapas? –Dijo Christine queriendo demostrar sus conocimientos de las costumbres locales.

– Bueno, hay tapitas y un pescado frito de categoría, ya veréis.

Las noches de Agosto parecían no llegar nunca. El cambio horario decretado por el gobierno, decían que para ahorrar energía, perjudicaba sobre todo a las regiones del sur, soportando el calor solar hasta pasadas las diez de, lo que debería ser, la noche. Así que las tres amigas salieron pasada esa hora con rumbo a la Ronda de Capuchinos, avenida que, con diversos nombres, circunvala el trazado de la antigua muralla de la ciudad que, como sus puertas

históricas, habían desaparecido casi por completo. Frente al convento de los capuchinos pararon un taxi y se dirigieron a Triana, cruzaron la calle Torneo, dejando a su izquierda el caserío del casco viejo y, a su derecha, la dársena del río Guadalquivir, donde, en la otra orilla hacia el oeste, se mostraban los extraños edificios restos de la Exposición Universal de 1992, unos en uso y otros abandonados a la herrumbre y el jaramago. Pasaron por la vieja estación de trenes, hoy triste centro comercial y, tras dejar atrás la fea calle Arjona, con su paso subterráneo de tráfico, giraron a la derecha para entrar en Triana por su famoso puente. Amalia aprovechó para ilustrar a las “gabachas” sobre las obras de sus paisanos en aquella zona.

– Mirad, esa estructura de hierro, que se llama aquí Naves del Barranco, fue diseñada por Eiffel, el de vuestra torre, y el puente dicen que también, pero no es seguro, que por cierto se diseñó a imagen del Puente del Carrusel de París, hoy desaparecido.

– Vaya, no solo sabes de cocina, por lo que veo la historia local también se te da bien – Bromeó Christine.

– Como sabes, soy licenciada en Historia del Arte, además siempre me ha gustado saber sobre mi ciudad.

El coche las dejó en la parada de taxis del Altozano. Amalia las condujo al Mercado de Triana. Sophie se extrañó.

– ¿Un mercado? ¿Está abierto de noche?

– Este sí, porque algunos puestos se han convertido en bares. Como el que tiene mi amigo Juanito, pescadero de toda la vida, como su padre. Ahora fríe pescado por las noches con buena cervecita y buenos vinos para acompañarlo.

Efectivamente, la mayoría de los puestos estaban cerrados a esa hora, pero en los que estaban abiertos había bastante animación. El puesto de Juanito tenía un par de camareros con sus largos mandiles que no paraban de atender a la numerosa clientela que se agolpaba en la barra del local, mientras otras dos personas, detrás, trajinaban con la plancha y las freidoras. Amalia saludó efusivamente a su amigo Juan, pescadero de Triana de tres generaciones anteriores a la suya, desde que su bisabuelo, pescador de camarones en el río,

decidió abrir puesto fijo. Amalia le explicó la situación, le presentó a sus dos amigas “guiris” y dejó en sus manos la elección de una especie de menú degustación para que probaran de lo mejor de la casa.

Juanito, mientras salían las frituras, les puso una fresca ensaladilla de gambas.

– En las recetas sencillas se muestra la calidad de los productos y la técnica del cocinero –empezó a ilustrarlas Amalia–. Por ejemplo, ésta que es una tapa aparentemente simple y que ponen casi todos, por no decir todos, los bares de Sevilla, es difícil encontrar una verdaderamente sublime, buscadas y valoradas por muchos en la ciudad. La de Juanito es de las mejores. Buenas papas, en su punto idóneo de cocción, como la zanahoria, para poder machacarlas bien y mezclarlas con la mayonesa, aquí está también el gran secreto a voces de este plato pero que pocos hacen bien, una suave, sabrosa y cremosa mayonesa. Gambas peladas de cierta calidad y poco más, ¿fácil? pues nada de eso.

Las chicas probaron la ensaladilla, fresca y sabrosa, acompañada de una muy fría caña de cerveza bien tirada. Para el pescado pidieron vino blanco, mucho más ligero el de la región que sus chardonnays de Borgoña, pero fresco, frutal y adecuado para un pescado frito en su punto, hecho con aceite de oliva limpio, pasado antes por la blanca harina de trigo, bien de sal y, muy importante, un pescado llegado el mismo día de las costas de Cádiz y de Huelva.

La noche se fue metiendo en pijotas, acedías, boquerones, aros de calamares y adobo de cazón, aquí se esmeró Amalia en explicar cómo se macera esa especie de tiburón pequeño con hojas de laurel, dientes de ajo, pimentón dulce, orégano fresco, comino molido, vinagre blanco, agua y un buen puñado de sal.

El río Guadalquivir reflejaba en sus aguas tranquilas las luces de la calle Betis. Las farolas y los luminosos de los restaurantes de su orilla, creaban una impresión puntillista de colores que se mecían levemente en la quietud de las aguas. Una brisa que parecía llegar a través del cauce desde la mismísima Sanlúcar de Barrameda, convirtió el tórrido día en una agradable noche para el paseo y la conversación. Sophie, Christine y Amalia, caminaban sin prisas por la acera sobre la orilla del río.

– Mañana, si queréis, nos acercamos al mercado de la calle Feria, que está cerca de mi casa, y compramos una colita de rape, gambas y almejas, y os hago un arroz marinero de categoría.

– Pero ¿sigues pensando en comida?

Las tres amigas rieron con ganas mientras seguían su agradable paseo frente a las luces que iluminaban la Torre del Oro.

