

Cuaderno de recetas

María José Macías Sotillo

Ya estaba todo recogido. Las persianas las tenía bajadas y las maletas cerca de la puerta. El sobre con el dinero del alquiler y la fianza estaba esperando sobre la mesa la llegada de la casera que había quedado en llegar a las doce y media.

Sentada en una silla recordaba lo grande y bulliciosa que le pareció la ciudad cuando llegó, quince años antes, acostumbrada a la vida en la aldea.

Llegó sola, con muy poco dinero para empezar, pero no tardó en encontrar trabajo fregando platos en un restaurante. La baja por enfermedad de un compañero de cocina le dio la oportunidad que necesitaba. No conocía la gastronomía suiza pero desde su pila de platos sucios observaba el trabajo en los fogones. Su ingenio y desparpajo pusieron lo que faltaba para que empezara a trabajar de ayudante de cocina.

Así los primeros años en Berna fueron extraordinarios. Adela estaba muy a gusto con su empleo, le pagaban bien y podía permitirse salir en fin de semana con los compañeros de trabajo más jóvenes. El idioma no fue un problema para ella y pronto empezó a sentirse como en casa. Conoció a Hans, un chico que trabajaba con los proveedores del restaurante, y empezó a salir con él. A su madre y su abuela, su única familia, le contaba que todo iba bien, y de vez en cuando incluso podía enviarles algún dinerillo que ahorraba.

Sin embargo, en el último año todo empezó a torcerse. Al volver a casa tras una dura jornada, Hans estaba esperándola para hablar con ella. Ya sabía lo que le iba a decir, últimamente estaban pasando una mala racha cargada de discusiones a casusa de problemas económicos, malentendidos... y él no aguantaba más. Hacía ya un año que habían perdido su trabajo, él primero y ella después. Después de mucho buscar Hans había decidido irse de Berna, sin ella. Adela no le iba a replicar, la historia de amor que había entre los dos estaba llegando a su fin, le gustara o no. Se despidieron, Hans recogió las cosas y se fue. Pronto también las recogería ella.

Las doce y media, la hora convenida con la casera que amablemente despidió a Adela y le deseó buen viaje. Ya no había vuelta atrás. Cogió un taxi que la llevó al aeropuerto donde esperó el embarque comiendo en un banco un bocadillo que ya traía preparado de casa. Últimamente había tenido que apretarse el cinturón y almorzar en los establecimientos del aeropuerto hubiera sido todo un lujo. Se acordaba entonces de los embutidos que se preparaban en casa en las matanzas cuando vivía su padre, y que surtían de carne fresca, chorizos, jamones, ...al humilde mesón que tenía la familia. Estaba acostumbrada entonces a disfrutar de las delicias del cerdo ibérico que se alimentaba de bellotas en las dehesas que rodeaban su aldea. Cuando su padre murió se cerró el mesón y la matanza ya solo se hacía para abastecer a la familia de los productos del cerdo. A tantos kilómetros de su pueblo comiendo un bocadillo frío de salchicha ahumada Adela echaba de menos su tierra más que nunca, la tierra que volvería a ver después de tantos años.

Tras varias horas de viaje en avión y coche, Adela llegó a casa muy cansada. Su tío Serafín se había ofrecido a buscarla al aeropuerto de Sevilla y traerla al pueblo. Era ya de noche y llovía, el camino en coche se le hizo eterno porque se le añadían las ganas que tenía de volver a ver a su madre y su abuela. En la entrada de casa estaban esperándola las dos mujeres. Adela abrió las puertas del coche y se lanzó a los brazos de su madre, ¡cómo había dejado pasar tanto tiempo! Con lágrimas en los ojos abrazó también a su abuela dándose cuenta de lo mucho que esta había envejecido.

– Mamá, pero si es Adelita –se esforzaba su madre por explicarle– si me has estado preguntando todos los días por ella, que cuándo venía. Incluso me has dicho que le echara unas castañas en remojo para hacerle un potaje de esos que a ella tanto le gustan.

La abuela parecía cansada. Ella la recordaba llena de vitalidad, en la cocina preparando la cena, contando historias de cuando ella era joven, riñendo a su yerno a cuenta del negocio...

– Adelita, hija mía, las cosas han cambiado mucho desde que te fuiste. No te apures, mañana hablamos con más calma. Esta tarde te arreglé tu cuarto. ¿Quieres subir a bañarte o lo haces luego? Te hemos esperado para cenar, bueno la abuela no, ella cena temprano. Anda ligera, lávate las manos aunque sea, y cuando cenes te bañas y te acuestas, y así descansas.

La abuela y la madre de Adela habían sido grandes cocineras, de ellas había heredado su pasión por la cocina. Con los productos de la matanza y del huerto había visto preparar en casa las recetas más deliciosas desde que era una niña y había aprendido a hacerlas con las pautas de la cocina de su abuela: tiempo, ingenio y cariño. Esta noche seguro que su madre habría hecho algo especial para cenar, era su primera cena en casa.

– Cariño –decía la madre desde la cocina– me hubiera gustado poder comprarte un poco de carne, pero la abuela me ha tenido “enreada”, así que he hecho una sopa de tomate y unas poleás. ¿Te apetecen?

No había vuelto a probar las poleás desde que se fue de casa. Recordaba su suave dulzura, el sabor inconfundible de la matalaúva... y cómo de pequeña metía la cuchara en la cazuela donde la abuela las preparaba y las comía aún

calientes. Su madre se enfadaba mucho con ella porque a ella le gustaban frías y casi no llegaban a enfriarse porque la pequeña se las comía casi todas.

Así una tierna sonrisa apareció en los labios de Adela cuando las poleás llegaron a la mesa, y su madre se sintió reconfortada.

– Mañana haremos un potaje de castañas, ¿quieres?, entre las dos. La abuela nos ayudará, ella le tiene que dar su toque que si no...

– Su poquita de sal, si no el potaje dulce no sabrá a nada –refunfuñó la abuela desde su sillón.

– Dicen que hará frío –siguió diciendo la madre-. Nos lo comeremos después del guiso de patatas al que le echaremos unos poquitos de gurumelos que trajo tu tío Serafín ayer. ¿Qué te parece?

– Mamá, bien, todo me parece bien. En casa todo sabe a gloria. Estaba deseando volver, estar contigo, con abuela. Mamá allí todo ha sido muy duro al final. Tengo tanto que contarte...

Con el plato sopero por delante y muchas ganas de estar juntas, madre e hija se quedaron en la cocina hasta la una de la madrugada.

A la mañana siguiente, se despertó en la que había sido siempre su habitación. No se escuchaba nada, absoluto silencio. Una sensación contradictoria la inundó. La tranquilidad de estar en casa con su familia se mezclaba con el desconocimiento de su nueva vida que de momento estaba casi vacía: no tenía trabajo, no tenía amigos, no tenía pareja. De pronto se acordó de Hans, hacía varios días que no hablaba con él. Después de su marcha de Berna, habían hablado varias veces por teléfono. Él se había establecido en Toulouse donde había empezado a trabajar en una empresa proveedora de importantes restaurantes de la ciudad. Le iba bien, pero la echaba de menos. Ella también lo echaba de menos.

Los días pasaban y todo se iba encauzando. Adela empezó a trabajar en la panadería, donde elaboraban pan serrano, y se reencontró con sus amigas de la infancia, que ahora vivían en un pueblo cercano y con las que salía de vez en cuando.

La abuela, que parecía haber rejuvenecido tras la vuelta de su nieta, la esperaba una mañana en la mesa de la cocina. Tenía algo entre las manos, un cuaderno antiguo, y hacía aspavientos a su hija para que las dejara solas.

– Adelita, ven aquí conmigo.

Con cara de sorpresa se acercó a su abuela y esta le tiró del brazo haciendo ademán de que se sentara junto a ella.

– Te voy a dar el libro de mis recetas, las que aprendí de mi madre y que ella aprendió de la suya. Las recetas que os he enseñado a tu madre y a tí. Tu madre las escribió en este cuaderno para que no se olvidaran y yo quiero que tú no lo guardes, sino que le des uso. De esto que no se entere tu madre, es un tesoro que te doy.

El cuaderno estaba repleto de recetas tradicionales, algunas las había visto hacer en casa y otras eran inéditas para ella. Piñonates, pestiños, roscos y buñuelos, torrijas, dulce de membrillo..., le dieron la idea. Empezó a preparar los dulces en la panadería para venderlos y eran tan ricos que casi a diario se le llenaba de turistas que se acercaban a la aldea solo para probarlos.

– Adelita, ha venido un señor de Barcelona preguntando por el mesón, que cuánto pedimos por él. Tiene un socio extranjero y por lo visto están interesados en poner un restaurante rural aquí en la aldea. Dice que el local está en buen sitio, cerca de una confitería de éxito –la madre guiñó un ojo- pero claro necesitarían a alguien que conociera la gastronomía de la zona para que les diseñara una carta. Ellos por lo que se ve no tienen ni idea... Y tú Adelita, tienes experiencia...

– ¡Y mi libro de recetas! –Añadió la abuela.

– Pues... bueno...no sé qué decir... se le podría proponer. ¿O los imagináis? Volver a abrir el mesón...

Pronto se pusieron en contacto con Adela, siempre vía correo electrónico. Desde el principio se notaba que estaban muy interesados con el negocio porque no pusieron pega ninguna a lo que ella pedía: el precio les pareció bien, que Adela diseñara la carta también; tanto es así que se atrevió a proponer empezar a trabajar allí por lo menos hasta que el negocio empezara a rodar. A todo

decían que sí. Estaba sorprendida, entusiasmada y un poco extrañada, ¡pero feliz!

El socio barcelonés fue el primero en llegar. Dio las órdenes de comprar todo lo necesario, para lo que pidió en todo momento la opinión de Adela, y el restaurante se inauguró a las pocas semanas. Del socio extranjero no sabían nada: supervisaba todo desde la distancia pero nunca habló directamente con ella ni apareció por la aldea.

Preparó con mimo la carta del restaurante, usando siempre el cuaderno de la abuela:

Para comenzar:

Aliño de asadura con cebolla y cilantro.
Sopa serrana con frutos secos y cerdo ibérico.
Sopa de castañas con oreja de cerdo.
Ajo gañán con sardinas asadas.

De plato principal:

Caldereta de carrillera de cerdo ibérico.
Manitas de cerdo.
Cordero asado.
Pluma con setas.
Solomillo a la castellana.

Para terminar:

Arroz con leche.
Flan de castañas.
Poleás.
Pastel de castañas y chocolate.
Dulce de membrillo con nueces.

Al verla escrita le pareció excesivamente típica y sencilla, no era moderna. Pero pensándolo bien estos platos son los que representaban la

gastronomía de su tierra, elaborados con los mejores productos que allí se daban. Ensalzaban el sabor del cerdo ibérico, las castañas, las setas, ..., tenían toda la esencia de la cocina tradicional... Sería todo un éxito, ahora sí estaba segura.

El socio de Barcelona quiso probar todos los platos para poder darle su aprobación. Ayudada por su madre, preparó con esmero los entrantes y los servía mientras cocinaba los platos principales a la vez que repasaba las recetas de los postres que prepararía después:

– A ver, flan de castañas. Que no se me olvide nada. Al fuego medio kilo de castañas cocidas con medio litro de leche, la ramita de canela y 150 gramos de azúcar. Cocinar cinco minutos, dejar templar, pasar por el pasapurés y reservar. Batir las yemas con el azúcar que queda hasta que estén espumosas, las claras a punto de nieve y mezclar todo con el puré de castañas. Caramelizar un molde, poner la crema de castañas y al baño maría 40 minutos a 200°. Enfriar y desmoldar.... ¡Mamá esta receta es extraordinaria, quedará delicioso este flan! ¡Estoy disfrutando!

Y también disfrutó mucho el barcelonés que después de degustar todos los platos le pidió que se hiciera cargo del restaurante. Llamaría a su socio extranjero enseguida para formalizar el contrato ya que se necesitaba la firma de los dos propietarios.

Pasados unos días Hans Müller llegó a la aldea, directamente desde Toulouse. Se acercó andando al mesón con ayuda de las indicaciones que le dieron algunos vecinos. Adela lo vio entrar y palideció, ¿sería posible, sería él el socio extranjero, lo habría preparado todo para que ella cumpliera su sueño de gestionar un restaurante. No sabía si echarse a llorar o estrecharlo en un abrazo. Habían estado hablando muy a menudo, todo iba muy bien. Los últimos días le había hablado de que le gustaría darle una nueva oportunidad a la relación, empezar de nuevo, pero cuando ella proponía volver a verse, él la rehusaba amablemente o cambiaba de tema desconcertando a Adela.

Miró a su madre que contemplaba la escena divertida, como si...

– Ofrécele un platito de arroz con leche aunque sea, viene cansado, ha hecho un viaje muy largo.

– Mamá, pero tú sabías...

– Y que lleve las maletas a casa- replicó la abuela- Hans se queda.

