

La vida “al fresco”

Isabel Gamarra García

*“Hay que cuidar y guardar la madre tierra para que nuestros hijos
y nuestros nietos sigan percibiendo sus beneficios.”*
Rigoberta Menchú.

Al abuelo Paco Polo, experto amante de la tierra.

El abuelo Paco solía decir que antes, no hace muchos años, o sí, dependiendo del valor que queramos darle al tiempo, la vida estaba mejor que ahora.

Había poco para comer, pero lo que había, por lo menos tenía sabor y se compartía, no había crisis, ni prima de riesgo, pero tampoco se conocía el colesterol o los triglicéridos, no existía internet, ni facebook, ni tuenti, pero nada podía compararse con una buena charla entre vecinos en la calle, al caer la tarde, sentados en sillas de enea, con un vasillo de buen vino y un tomate picado con sal.

Eso sí era calidad de vida.

Después de una dura jornada veraniega en el campo, donde las horas no conocen fin y el silencio se convierte en un leal compañero, llegar a casa, refrescarse y salirse “al fresco” era el mejor ingrediente para ser feliz. Si a eso se le añadía una pequeña dosis de conversación entre paisanos, un vaso de vino de cosecha propia y una tapilla de lo que ofrece la tierra, la vida volvía a tener sentido cada anochecer cerca del Mediterráneo.

El abuelo, con esa generosidad perpetua que caracteriza a los hombres del campo, tras llegar cansado y satisfecho, se lavaba las aradas manos en la pila de lavar del patio y se disponía, como si de un ritual se tratara, a sacar lo mejor de su despensa; habas frescas recién cortadas con bacalao en mayo, coloradas cerezas en junio, tomates con sabor a tomate cogidos de la mata hacía una hora y regados con aceite de oliva de sus olivos, con ese brillo dorado y ese sabor antiguo de aceituna picual en julio, y así mes a mes, iba paseando los sabores de la tierra alrededor de unas sillas ocupadas por gente sencilla que hacían de la palabra el más efectivo medio para sentirse libres.

La preferida por todos, la “Ensalada a la Almoraima”, típica granadina, reina de la casa y especialidad de la abuela al caer la tarde.

Ella explicaba así la elaboración:

– “Se preparan todos los avíos, por supuesto criados por nosotros, ¡Apunta niña, que no se te olvide!”

Ingredientes:

- * Dos escarolas fresquitas.
- * Media cucharilla de cominos, no te pases, dan mucho sabor a la ensalada.
- * Dos dientes de ajo grandes, le quitas el tallo de dentro para que no repita.
- * Una cucharilla de pimentón dulce o picante, según tu gusto.
- * Dos tomates medianos coloraicos.
- * Seis cucharadas soperas de aceite de oliva nuestro, sé generosa.
- * Tres cucharadas de buen vinagre de vino del terreno.

Elaboración:

Limpiamos las escarolas hasta dejar sólo las hojas más blanquitas y tiernas y las ponemos en agua fría.

En un mortero machacamos los cominos, el ajo, luego agregamos el pimentón y unas gotas de aceite y, por último añadimos los tomates, sin piel troceados reduciéndolo todo a una pasta fina, que diluiremos con el aceite y el vinagre.

La escarola, bien escurrida, la ponemos en la ensaladera, le espolvoreamos sal y la regamos con el majado del mortero.

Lo acompañamos con aceitunas negras aliñadas y trocitos de huevos duros de tus propias gallinas, recién cogidos.

Todo ello, aderezado con el mejor vino del abuelo, el que sacaba orgulloso en su humilde garrafilla y que te transportaba al olvido de la rutina diaria. Esa ensalada quitaba todas las penas.

Estos hombres y mujeres, sin más pretensiones que vivir, se sentaban juntos a escucharse, haciendo que el simple hecho de juntarse, se convirtiera en una auténtica ceremonia y en un motivo diario de celebración.

Yo, desde la perspectiva singular que da la niñez, me sentaba en mi pequeña sillita, también de enea, que me había hecho mi abuelo con tanto cariño, y contemplaba embelesado el maravilloso mundo de los adultos...

... Papá dice que cualquier tiempo pasado fue mejor.

Cuando él era pequeño se podía jugar en la calle hasta muy tarde y nunca pasaba nada. Comía bocadillos de jamón con tomate restregado y un chorreón de aceite con un vaso de leche fresquita en verano, para merendar, y jugaba con los niños del barrio sin miedo a sentirse solo porque las horas no pasaban, se hacían eternas, confundiendo con el calor estival y las chácharas de los vecinos, sentados alrededor de una amistad. Algunas veces, aparte de risas y palabras se compartían ricas viandas acompañando a la ensalada a la almoraima y vino del abuelo. Mi padre cuenta que todo era tan especial que jamás podrá borrar de sus retinas aquellos días de verano, en los que creció y en los que la obesidad infantil no era un problema porque lo más parecido a una chuchería, eran las rosetas de maíz que saltaban en la olla de la abuela y su sonido preparaba el paladar para una merienda extraordinaria.

Eso también era calidad de vida.

Papá también fue agricultor, heredó el respeto al alimento que consagra la tierra y también se salió “al fresco” cuando el aire de la vega granadina te invitaba a compartir un chato de vino tinto, pisado con la fatiga y la hartura de quien no cuenta las horas fuera de casa para que no falte nunca de nada. Lo veía venir en el motocultor, enérgico, lleno de vida, con la esperanza de empezar un nuevo mañana, pero con la impaciencia de olvidar la soledad del campo y salir a la noche con la abuela y los vecinos, compartiendo justamente las mismas cosas que años antes había ofrecido el abuelo Paco, en los mismos meses, como si el tiempo hiciera de la vida una repetición continua de sanas costumbres, con la garantía de estar brindando lo mejor de tus productos, recién cogidos, aromáticos, con el orgullo de lo que sabes apreciado y rico, mientras vuelves a contar una vez y otra vez, que ésta va a ser la mejor cosecha de todas.

Yo, desde la sospechosa rebeldía de la adolescencia, escuchaba, sentado en la acera, la dureza de una vida que no quería repetir, pero con la satisfacción de saber hacer más esas tradiciones y llevarlas siempre dentro, allá donde me encontrara...

... Vuelvo a mi pueblo mediterráneo, como cada mes de agosto, a disfrutar de mis vacaciones. Soy enfermero. Yo no llevo en mis venas el cosquilleo amable del que adora la tierra y la cultiva. No soy agricultor pero conservo el gusto por los sabores buenos, por lo que alimenta el cuerpo y sabe

acercarse a llenar alma, por lo que alienta todos mis sentidos haciéndome volver a la infancia, allí donde todo es fácil y los recuerdos se encargan de traer la paz.

Mis padres siguen saliendo “al fresco” cada anochecer y mi madre también prepara la ensalada a la almoraima. Y yo me siento con ellos. Y también mis hijas. El ahora abuelo Paco, mi padre, saca su garrafillo de vino y la reparte, con una media sonrisa y unos ojillos brillantes de honra, esperando que alguien confirme una realidad soñada; que ésta es sin duda la mejor cosecha de todas. Lo acompañamos de buen jamón y mejor aceite, en rebanadas tostadas de pan de hogaza. La abuela hace su ensalada con los mejores productos de su casa y le añade aguacates y cebollino. Nada sabe mejor que un buen vino en buena compañía.

Esto sigue siendo calidad de vida.

Siguen uniéndose vecinos, algunos ya faltan, a otros los encuentro demasiado mayores para mi nostalgia, pero seguimos riendo, y hablando, y dejando que las horas transcurran sin prisas, como si el mañana no existiese, con la perpetua felicidad que dan las palabras y aporta el vino. Mis hijas nos miran con la misma sencillez que lo hice yo años atrás, sentadas en pequeñas sillas que les ha hecho su abuelo para cuando vengan. Mi padre, mi viejo, el hijo de mi abuelo Paco, hombres que vivieron el campo y cultivaron sueños. Mi familia, que nos deja la herencia de apreciar la buena vida.

Hoy, sentado aquí, junto a los míos, degusto una copa de vino e intento creer, con la esperanza eterna de que así sea, por mis niñas, que mis antecesores solo se equivocaron en una cosa:

Cualquier tiempo futuro será mejor.
