

# Sabor a recuerdos

**Gara Hernández Déniz**

**T**odos los días veinte de verano hago el mismo menú.

Empiezo un par de horas antes, a veces incluso antes. En mi casa del pueblo, el electrodoméstico más moderno tiene, como mínimo, diez años por lo que prefiero contar con tiempo de sobra. Embadurno la pierna del cordero lechal, que he conseguido esa misma mañana de la granja del tío Antón, con ajo picado, especias aromáticas y agua. Después va directo al horno de piedra, donde dejo que se vaya haciendo lentamente a baja temperatura, de

dentro a fuera, asándose en sus propios jugos. Al cabo del rato, mientras pelo en finas rodajas las patatas, la cocina se llena del aroma de tomillo y romero que sale del horno.

Añado las patatas a la sartén honda donde se está pochando la cebolla, que para esos momentos ya se ha caramelizado en sus propios azúcares y luce un dulce tono marrón, a su alrededor chisporrotea el aceite. Mezclo la patata con la cebolla y las dejo tapada, para que se vaya confitando todo a su ritmo.

Después llega el turno de las verduras. La salsa de tomate frito ya está hecha porque es un básico en mi despensa. Al estilo de la de mi madre, cebolla, ajo, aceite, tomate y sal. Sin azúcar ni nada para corregir la acidez, porque a ella le gustaban los sabores fuertes. Cocinada durante una hora como mínimo para que se evapore toda el agua y adopte un color rojo oscuro, casi cobrizo, el sabor del tomate concentrado explotándose en el paladar. Una delicia.

Cortó en *brunoise* el calabacín, los pimientos y la berenjena, todo cosechado del pequeño huerto que tengo en el jardín de atrás y que me cuida Mario, un cuarentón venezolano que lleva casi veinte años en el pueblo. Echo con dulzura los dados de verduras en el tomate, que ya está borboteando. Un último golpe de orégano y los dejó tranquilos, a fuego lento, para que se vayan cocinando.

El olor de la comida me acompaña mientras pongo el mantel de lino verde y la cubertería de acero y madera. Estoy más pendiente de esos aromas que de lo que tengo entre las manos porque, tras varios años, mis manos recuerdan este ritual al mínimo detalle y permiten que mi mente se centre en vigilar la cena para que no se quemé.

Empiece a la hora que empiece, de alguna forma siempre consigo que la comida esté lista justo cuando se oye el primer golpe en la puerta. Mi hermana Lucía es la primera en llegar, puntual como un reloj, su pequeño marido a su sombra. Besos de fría cortesía y algún elogio manido acerca del olor que se escapa de la cocina, intenso y aromático.

Los demás acuden poco después, todos dentro de los límites de puntualidad que marca el decoro. Mi hermano Víctor, correcto y solo como siempre, las gemelas Ana y Cristina, cada una con sus respectivos maridos que,

---

casualmente, ambos se llaman Juan. Los últimos en llegar, casi como si quisieran hacer una pausa dramática, son mis padres.

Papá, con su calva reluciente y su barbilla poblada, un papa Noel sin traje ni trineo. Esa sonrisa amplia, bondadosa y al mismo tiempo traviesa, que años atrás prometía bolsas de chuches comidas a escondidas. Y mamá. Mamá entra con su mirada perdida, viéndonos sin reconocernos, con la sombra que el Alzheimer ha dejado en su rostro.

A pesar de que ya llevamos un tiempo haciendo esta cena, este ritual, cuando miro a mi madre a los ojos por primera vez en la noche siempre me pregunto qué pensara ella de todo esto. De reunirse con un montón de desconocidos a los que supuestamente conoce, y no solo conoce, sino que a muchos de ellos los ha cobijado entre sus brazos, los ha protegido de enfermedades y monstruos, los ha llevado nueve meses en su vientre, dos corazones latiendo al unísono. Cuán poderosa es la mente humana que un pequeño fallo en ella es capaz de borrar de un plumazo años de vivencias, emociones, sentimientos, recuerdos. En definitiva, una vida entera.

Nos sentamos a la mesa tras la ronda general de besos, apretones de manos, abrazos y saludos de toda clase. El cordero, que estaba esperando en el horno, hace su entrada triunfal inundando el comedor del olor del tomillo y el romero, el olor de nuestra infancia, del pueblo, que a todos nos hace pensar en tardes lluviosas junto al horno de leña, mientras esperábamos que mamá terminara la comida.

Las patatas confitadas con cebolla caramelizada también eran un clásico de mamá, cuando aún era ella y adoraba cocinar. Eran un acompañamiento casi obligatorio de la trucha que papá pescaba los domingos en el río, o del pollo, en el caso de que se le escapara el pez. Con lo que sobraba, los pocos días que dejábamos algo, hacía la mejor tortilla de patatas que he probado en mi vida.

Y el pisto, la única forma en la que tolerábamos comer verdura sin protestar. La verdad es que nos encantaba, y sigue haciéndolo, aunque mi versión sea una vulgar copia en comparación a la suya, una fotocopia de mala calidad.

Así que, en realidad, lo que sirvo no son platos de comida sino más bien recuerdos. Mes tras mes, mientras aprovecho mis días de vacaciones del

---

restaurante en el pueblo, cocino esperando que mi madre encuentre algo entre los sabores, entre los aromas de los platos que ella ha preparado cientos y miles de veces para nosotros, algo que haga saltar una chispa en su mente deteriorada. Dicen que los olores y los sabores son los estímulos más poderosos para despertar la memoria. Tal vez sea una esperanza vacía pero aun así siempre busco ese brillo de reconocimiento en su mirada mientras la veo llevarse el tenedor a la boca.

Cuando acaba la cena me doy cuenta de que apenas sé de qué hablamos. Recuerdo alguna pregunta intrascendente sobre el restaurante, sobre mi vida personal, cuándo les enseñaré ese novio mío que les escondo. Ni siquiera soy capaz de decir qué les he respondido.

La velada culmina con el postre que trae Ana, la tarta de chocolate y galleta que nos hacía mamá en nuestros cumpleaños. Recuerdo la primera vez que organizamos esta farsa para intentar traer de vuelta con nosotros a nuestra madre, la verdadera, no la extraña que ahora viste su cuerpo. Ana nunca había hecho nada en la cocina más allá de calentar sopas prefabricadas o pizzas congeladas, pero se había empeñado en ser ella la que hiciera la tarta. Decía que de pequeña las había hecho con mamá y ella había compartido su ingrediente secreto con ella.

No sé qué le habría dicho mamá tantos años atrás pero el trozo de bizcocho ennegrecido y reseco que nos puso en la mesa la primera vez no llevaba la marca de mi madre por ningún lado. No obstante, en su defensa diré que mi hermana le echó ganas y voluntad y las últimas reuniones ha traído un postre que, si bien no es ni remotamente comparable al de mamá, está bastante bueno.

Y, por último, solo queda recoger todos los platos y cubiertos usados. Ese es el momento clave para mí, el que más espero y temo. Es mi momento y también el de mamá.

Ella siempre se empeña en ayudar a llevar las cosas a la cocina. Lo ha hecho toda la vida y lo seguirá haciendo hasta que la enfermedad pueda con ella. Nosotros nunca le ponemos pegas porque ese pequeño gesto suyo nos recuerda que allí en el fondo, escondida en un mar de conexiones neuronales que fallan, sigue viviendo nuestra madre.

---

Y esos minutos en la cocina, yo en el fregadero, ella en la encimera, nos pertenecen a nosotras. Todas esas noches se establece un silencio incómodo entre ambas, sin saber muy bien qué decirnos. ¿Qué se le dice a la hija que acabas de conocer? ¿Qué se le dice a la madre que te ha olvidado?

Pero a veces, muy pocas y cada vez menos, tengo suerte. Algunas noches su mano roza suavemente la mía, con timidez, casi con miedo. Esas manos que me han acariciado tantas veces, que me han acunado, que me han levantado cuando me he caído, ahora parecen casi pedirme permiso para tocarme.

- La cena estaba deliciosa, cariño-me dice con su voz, más dulce que la miel.

Y yo levanto los ojos y leo en su mirada. Allí, en sus ojos, hay un brillo inconfundible, un cariño que no entiende de enfermedades ni de edad, tan intenso que el Alzheimer no tiene más opción que sentarse a un lado y esperar a que pase para poder volver a adueñarse de ella. Me reconoce, lo sé. Sabe quién soy yo y, lo más importante, sabe quién es ella.

Entonces los ojos se me llenan de lágrimas y ya no puedo ver más ese brillo. Pero sé que sigue ahí. Y lloro silenciosamente y ella me consuela, como tantas veces hizo en el pasado, cuando era pequeña.

Esos pequeños instantes robados a la enfermedad son escasos. Pero esas pocas palabras, ese roce, ese abrazo compartido entre el olor ya apagado del tomillo y el romero, valen su peso en oro. Valen todas esas otras veladas en las que la noche acaba en ese insoportable silencio. Valen el aguantar a Lucía, el cocinar durante horas. Valen el que mi madre no sepa que soy su hija la mayor parte de los días. Vivo por esos segundos. Para mí, lo valen todo.

---