

El sabor de la yerbabuena

Con un golpe seco en la nuca, el conejo dejó de moverse, Adela, fascinada, miraba la escena sin pestañear, *cuando cruza las manos es que ya está muerto*, dijo la abuela y a continuación, atando el animal por una de sus patas lo colgó de un viejo y recio clavo que tenía preparado para esa tarea. Poco a poco, fue desollando el animal. Alimentado a base de mielgas y ababoles, su carne presentaba un aspecto sonrosado, *mira, mira los hígados, qué sanos están*, dijo la abuela.

Una vez frío, en la cocinilla, partió poco a poco el animal, Adela seguía embobada todo el proceso, *Vamos a guisar un caldo de conejo con patatas, ya verás que sabor le da la lumbre*, dijo la abuela. Con un palo atizó las ascuas, colocando las trébedes en el centro y, sobre ellas, la vieja pero limpia sartén de hierro.

El aceite se calentó rápidamente, chisporroteando con fuerza cuando cayó a la sartén el oscuro hígado del animal. Con la freidera, le dio un par de vueltas y cuando estuvo bien tostado lo sacó a un mortero y apartó la sartén del fuego. *Ahora, vamos a preparar un majado que espese el caldo* dijo y añadió en el mortero un par de dientes de ajo y unos cuantos cominos, triturando con decisión todo hasta formar una pasta que reservó en un rincón de la vieja cocinilla.

Puso de nuevo la sartén sobre el fuego y echó los trozos de carne. Pacientemente, les fue dando vueltas para que se dorasen, cuando ya estaban casi, añadió los ajos y poco después, un par de botes de tomate de la conserva hecha en casa. Una vez todo bien frito, llenó la sartén con agua, echó un buen puñado de sal y alimentó el fuego con nueva leña. Sentadas junto a la lumbre, la abuela y la nieta miraban sin pestañear el fuego. La abuela rompió el silencio, *cómo ha cambiado la vida, Adela, qué cómodo está todo ahora. Cuando yo era como tú, tenía que ir a por agua a la fuente con un cántaro y ahora abres el grifo en la casa y sale un buen chorro de agua. Por la noche, como no*

había luz en las casas, nos alumbrábamos con candiles y con la poquita luz que daban, mi hermano, que era el único que sabía leer, nos leía cada noche un poquito de un libro que tenía hasta que nos diera sueño.

Tímidamente, el caldo comenzó a hervir, ya llevaba casi una hora al fuego. Aunque el conejo era tierno, a la abuela le gustaba que el caldo estuviera mucho tiempo hirviendo para que tuviera más sabor. Cada cierto tiempo se acercaba hasta el guiso, sacaba un poquito de caldo con la cuchara y lo probaba, añadía un pellizco de sal, un chorrito de agua o lo removía cuidadosamente.

Adela estaba aburrida, no entendía que la abuela estuviera toda la mañana pendiente de aquella gran sartén, y sólo porque venían a comer sus tíos y sus primos, hacía años que se habían ido de aquel pequeño pueblecillo y sólo iban algunos domingos a visitar a la abuela, normalmente entretenida con su docena de gallinas, su coneja y un pequeño patio donde cuidaba una vieja higuera, una parra y un trocito de huerto con flores y otras plantas.

El pueblo había tenido mucho más ambiente, tuvo hasta escuela, aunque ahora hacía años que acumulaba polvo en sus desvencijados pupitres de madera. La gente joven se fue a la capital, a buscar trabajo, y ahora sólo quedaban un puñado de abuelos y una única niña, Adela, que tenía que hacer cada día veinte kilómetros en autobús para ir a la escuela de un pueblo cercano, capital de aquella olvidada comarca de montaña.

En aquellas sierras, la gente había vivido de la tierra, las terrazas se descolgaban en escalones por las laderas de los cerros. Muy a menudo, las hormas de piedra albergaban un solo árbol; un viejo olivo, un almendro. En la vega, junto al pequeño río, aparecían salpicados los huertos. A pesar de que muchos estaban abandonados, aún se veían algunos cuidadosamente labrados, con sus surcos de patatas, judías, tomates, lechugas y todo tipo de hortalizas. En las casas, las mujeres solían mantener un puñado de gallinas,

el corral era parte de su despensa, estas abuelas habían aprendido de sus madres cómo echar lluecas, desplumar una gallina, arreglar un conejo, elaborar los embutidos de la matanza...

Ya parece que el caldo va tomando color, dijo la abuela. Entre viaje y viaje a la sartén, había preparado una deliciosa ensalada. Los tomates, recién cogidos del huerto, aparecían salpicados por las astillas de ajo que, minuciosamente, había cortado la abuela sobre el plato, formando todo el conjunto un abanico de colores, granate de los tomates morunos, verde pálido de los cohombros, blanco de cebolla...

En el viejo lebrillo de barro tenía ya preparadas las patatas. Peladas y cortadas en grandes trozos, las fue añadiendo despacio al puchero, para que no salpicara el caldo hirviente.

Al terminar de añadir las patatas, cogió el mortero que había reservado previamente y con una cuchara fue echando al guiso la pasta. Para finalizar, echó dos cucharadas de caldo en el mortero, removió despacio con la cuchara y vertió de nuevo sobre el caldo aquel líquido espeso, de aroma intenso.

Con mucho cuidado, abrió un botecito que guardaba en una talega de tela. *Esta era nuestra cartilla de ahorros*, dijo, sacando un pellizo de hebras de azafrán tostado. Adela la miraba extrañada, no comprendía que tenían que ver aquellos pelillos rojos con los bancos. Al ver la mirada de la niña, la abuela comenzó a explicarse, *los azafranares que teníamos en la vega, los cuidaba cada familia, cada año cogíamos la rosa y se mondaba en casa, luego la tostábamos muy despacito en un cedazo y cuando estaba seca, se guardaba en un bote que mi padre metía en el arca de la ropa. Cuando había que hacer algún gasto, una boda, comprar una mula o un bancal, se vendía el azafrán.* A pesar de las explicaciones, la niña seguía sin entender la relación entre aquel botecillo y los gastos extras, pero la abuela no insistió más en el tema.

Uuuuum, qué gustico tan bueno tiene, pruébalo, a ver si esta bien de sal...Ahora le vamos a dar un toquecillo a yerbabuena, ya verás que bien le va.

Cogiendo de la mano a la niña, la abuela la condujo hasta un rincón del patio, allí cultivaba una frondosa mata de yerbabuena. *Mira, Adela, esto es yerbabuena, es una yerba muy gitana, en cuanto te descuides, nace en cualquier rincón, pero siempre quiere tierra fresca.* Con mucho cuidado, seleccionó un par de tallos, estrujándolos, se los acercó a la nariz de la niña, *Huele, huele, Adela, que olorcico tan bueno.*

Junto a la yerbabuena, la abuela cultivaba las hierbas que gastaba en la casa, una matita de perejil, un frondoso laurel, orégano blanco, toronjil para el dolor de cabeza, manzanilla para la barriga y un rosal de cien hojas en un rincón soleado que alegraba cada primavera con sus abundantes y fragantes rosas.

El invierno no había terminado aún de irse y desde los cercanos cerros de la sierra llegaba un aire fresco y húmedo que traía aromas de monte, de romero en flor, mejorana y tomillo. Levantando la cara y mirando por la ventana hacia la sierra, dijo la abuela *Dicen que los pastores huelen a ruda y a lana, pero huelen a tomillo y mejorana -¿qué es la ruda, abuela?*-preguntó Adela con sus dos grandes y curiosos ojos negros abiertos de par en par, *pues la ruda es una planta que se cría en el monte, en las solanas, donde hay atochas y ajedrea*-contestó la abuela-*una mata que huele muy fuerte y que usábamos antes para curarnos, cuando no había médico en el pueblo ni medicinas ni pastillas y todo lo que hacía falta lo daba la tierra, si sembrabas huerto, tenías patatas y había que engordar un gorrino gordo y tapar las orzas con yeso hasta la siega para que duraran más las salchichas...*

Todas las hierbas del monte y los animales tienen su nombre y cada uno se cría en un sitio distinto, en las umbrías crecen robles y áceres, atochas en las solanas, mimbreras en la vega del río, poleo en los chortales, té de roca en las cinglas. La gente de antes

sabía todas esas cosas, aunque no todos tampoco, ceporros ha habido y habrá siempre, pero las cosas del campo se pierden por que la gente mira pero no ve...

El puchero hervía pacientemente en la lumbre, el caldo, espeso y consistente, jugueteaba entre los borbotones que se formaban y desaparecían en el caldero. De vez en cuando, la abuela atizaba la lumbre, movía un palo, agitaba las ascuas e inmediatamente, metía en el puchero una gastada cuchara que salía rebosante y humeando, apenas soplando un instante, probaba el caldo ardiente y volvía a remover todo el puchero, añadiendo a veces un chorrillo de agua o un pellizco de sal.

Llevaba ya el caldo más de dos horas al fuego cuando la abuela le dijo a la niña, *bueno, yo creo que esto ya está, vamos a dejar que se consuman las poquitas ascuas que quedan y que se siente, que reposadito esta mejor.*

Ayudándose de un paño, apartó con cuidado la pesada sartén a un rincón de la lumbre y arreglándose el gastado mandil, se sentó en una pequeña silla de enea junto a Adela. Sobre la superficie del caldo comenzó a formarse una película espesa, una materia sustanciosa y nutritiva, alimentada por ingredientes naturales y una esmerada elaboración.

¿Dónde parará esta gente?, ya debían haber venido, ay, esas carreteras..., dijo la abuela, preocupada, cuando se oyó el sonido de un coche parando en la puerta. *Ya están aquí, Adela.*

¡¡¡Abuela, abuela!!!!, de la calle provenían las voces inconfundibles de los nietecillos y el ruido de las puertas del coche cerrándose cuando la familia entró en tropel en la casa. *¡¡¡Abuela, ya estamos aquí!!!.*

Ay, menos mal, ya estaba preocupada, con todas esas cosas que salen en la tele y esas carreteras llenas de coches... dijo la abuela mientras se limpiaba las manos en su viejo

mandil. *Hala, vamos a comer que he preparado un caldo de patatas con conejo de esos que os gustan tanto, con su toquecito de yerbabuena.*

Uh, comer, dijo el hijo, ya hemos comido, al salir hemos pasado por el Kentucky burger y a los nenes les ha entrado gana de una hamburguesa con patatas fritas, así que hemos parado y hemos comido allí, por eso hemos llegado más tarde.

¡¡¡Mira, mira, abuela, lo que venía con las Kentucky burger-gritaron los niños mientras le mostraban a la abuela unos muñequillos de plástico que representaban algún personaje estrafalario de la tele.

Tiene muy buena pinta, abuela, guardáselo a las gallinas y a los gatos y así no lo tienes que tirar, dijo el hijo. La abuela, suspiró con cara de resignación y, sin inmutarse, continuó hablando, Bueno, por lo menos probaréis las natillas que he hecho, hala, vamos a sentarnos a la mesa, comemos Adela y yo y pongo un cafetico y sacamos las natillas.

La semana pasó despacio, como pasan todas las semanas de invierno en los pueblecicos de la sierra. Como cada mañana, el pueblo se despertó con el canto de los gallos al amanecer y de cada chimenea de las escasas casas habitadas subía una pequeña columna de humo.

La abuela, en el corral, preparaba la comida del domingo, iban a venir sus hijos a verla, con un golpe seco en la nuca, el conejo dejó de moverse.