



Brasas de otoño

José Manuel Brazo Mena

Un cielo de nubes plomizas empujadas por el vientecillo frío de Sierra Gorda, era señal inequívoca de que se acercaban las primeras lluvias del otoño, que aparecían cada año como una sorpresa nueva mojando los montes resecos, y dejando un olor penetrante a tierra húmeda, que hoy, después de toda una vida, forma parte de mi memoria.

Desde que era pequeño, mi abuelo Lorenzo hacía sus cabañuelas en esta época del año y frotándose las manos, me decía mientras el poniente soplabá, “Niño, ese cerro barrunta agua”. Y nunca se equivocaba. Así, los chiquillos del

barrio lo considerábamos un sabio de la meteorología, un chamán diestro en presagios, que hacía más suaves aquellas tardes de juegos rotos y melancolía.

Eran otros tiempos. Entonces, los labriegos regresaban del castañar con sus capotes negros, a lomos de sus bestias, después de haber arado la tierra y recortado las ramas yertas de los árboles, que guardarían en sus casas para alimentar las chimeneas del invierno, junto a la leña de las viejas encinas, mientras las caballerías enfilaban los pasillos empedrados hacia sus cuadras, en una avance irrefrenable al atardecer.

Mi abuela, Carmina, aligeraba el paso hacia la cocina, cuando escuchaba el regreso de los animales, y comprobaba los guisos que ebullicían en ollas de cobre sobre los fogones de carbón, deteniendo el baile de tapaderas y callando aquel silbido vaporoso que inundaba la casa. “¿Me ayudas a pelar las patatas, Juanito?”, me indicaba, mientras daba el visto bueno a la comida tras saborearla con la cuchara de madera.

Nunca me negué a colaborar con la abuela en las labores culinarias, los días que me quedaba a dormir en su casa, sobre todo los fines de semana, que eran muchos, porque además de aumentar el número de horas que pasaba jugando en la calle, me levantaba muy tarde, y me permitía preparar el desayuno, haciendo las tostadas en la chimenea, con unas horquetas de madera que servían para mantener las rebanadas de pan cerca del fuego.

El café, que siempre ha sido el protagonista de nuestros primeros almuerzos, era molido con ritmo en aquel aparato metálico, de cajón y manivela, cargado con una mezcla de granos rubios y negros, de desconocida procedencia. Después me enteré, que el café negro, con nombres como “La gitana” y “El barco”, provenía de Portugal, y era producto del estraperlo. Servía para colorear la bebida. Mientras que el café rubio, torrefacto, le proporcionaba sabor. Todo un ingenio.

Una noche, mi abuela me contó mientras cocinaba las andanzas de Curro “El Mochilero”, un estraperlista que atravesaba la raya portuguesa todas las madrugadas en su mula cargada con sacos de café y tabaco, hasta que un guardia civil, al que hizo caso omiso cuando le dio el alto, le disparó hiriéndole en una pierna. Pero, Curro huyó refugiándose en la oscuridad. Después se supo que “El Mochilero” se casó en Portugal y tuvo hijos, uno de ellos fue pretendiente de mi abuela.

Eran otros tiempos. Mi abuela sacó la olla del fogón, para mostrarme los resultados. “¿Te gusta el guiso de menudo?”, preguntó, mientras trataba de explicar el sofrito que preludiaba una antigua receta heredada, con ingredientes como ajo, pimiento, tomate, cebolla, perejil, hierbabuena, granos de pimienta negra y laurel, y unos revoltillos de chivo rehogados en aceite y vino blanco. Todo se completaría con patatas troceadas y el fuego pausado del carbón de encina, al que me gustaba ver chisporrotear cuando era alborotado con el soplador.

Antes que el abuelo se sentara a la mesa, nos apresuramos a elaborar el postre, una fuente de arroz con leche, que blanqueaba el mantel, en succulenta cena de labriegos. “Aquí, la mesa une de noche, hijo”, sentenció la abuela, dejando claro que ese momento de reunión familiar no se podía realizar durante el día, por motivos de trabajo. Después matizó, que aunque ya estaban en la casa los dos solos, conmigo volvían las comidas abundantes, como antaño.

La leche azucarada con cáscara de limón era agitada con mimo en un cazo. “Es para que no se pegue al cacharro”, advirtió mi abuela, mientras me enviaba a buscar canela en rama que guardaba en la despensa, dentro de una caja metálica de colacao. Era la lata de las especias. Donde se veían colorantes, como el azafrán; sobres con clavo y comino, además de algún bote con pimienta en grano, especia que mi abuelo utilizaba para darle calor a los pollos enclenques.

Así, transcurrieron las mejores veladas de mi niñez en la casa de mis únicos abuelos, los maternos, porque los paternos se “fueron” con la guerra y no los llegué a conocer. “A tu tío Eladio, que también era agricultor, -explicó mi abuela-lo mataron en el frente, apenas con 20 años; tu tía, Pilar, que lo pasó muy mal con una ictericia, tuvo un novio con el que se marchó a París, soñando con el mundo de la moda. Ahora vive sola y viene a vernos los veranos, dijo. Tu madre, se quedó a vivir con nosotros hasta que se enamoró de tu padre”.

Aquel amor al terruño, al paisaje, a los amigos incondicionales, lo había heredado de mi madre y de mis abuelos. Era una pasión de olores, sabores, y sentimientos, que a veces afloraban cuando menos me esperaba, cuando la esencia a monte, el humo algodónado de una chimenea, el verdor intenso del castañar, o el empalagoso dulce de los pueblos ... invadían mi alma, en una callada sensación proustiana.

Aún recuerdo, aquellos paseos por las dehesas acompañando a mi abuelo, que portaba una cesta de mimbre y una navaja, mientras hollábamos los senderos de Sierra Gorda en busca de champiñones silvestres, que los lugareños llaman “josefitas”; cortando los largos pies de las gallipiernas, con sus sombreros de pintas perdiceras y sus láminas blanquecinas; o buscando la carne fina del tentullo, entre las jaras, una de las setas mas apreciadas por mi abuela.

-Carmina, hoy traigo la cesta llena, de modo que prepara la fresquera, porque tenemos viandas para varias noches. Ponlas en una fuente de loza y cúbreelas con un paño húmedo para que no se resequen. Mañana, para acompañar los tentullos, traeré una buena carne de venado, como las que me ofrecía mi difunto amigo Paulino, ¡qué en paz descanse!, cuando volvía de cada montería.

-¡Tentullos! ¡La seta más rica que he probado! ¡Gallipiernas! ¡Exquisitas! Con su intenso olor a avellanas, y que admite cualquier preparación en la cocina, aunque nosotros tomaremos esta noche sus sombreros a la plancha, sin más.

Y Carmina, en su santuario de fogones, comenzó a asar varias gallipiernas, explicando que su preparación era muy simple. “Antes de cocinarlas- decía- hay que raspar con un cuchillo las escamas marrones del sombrero, que es la parte comestible. La plancha se pincela ligeramente con aceite y cuando esté bien caliente se ponen las setas, procurando que tengan un calor uniforme. Un poquito de sal y listas para comer”.

Mientras, retiraba del fuego los hongos siseantes entre un humillo que impregnaba los sentidos, ella se disponía a servir las gallipiernas en la mesa, contando aquella historia de la cuchara de plata, que llevó a la tumba a más de uno.

Guadalupe, según refería mi abuela, era una mujer experta en setas, una micóloga autodidacta que aprendió el oficio de forma natural, a fuerza de salir al campo de niña, acompañando a sus mayores. ¡Eran otros tiempos! Estaba casada con Paulino El Guarda, que se encargaba de vigilar por las noches una fábrica de corcho, donde, antes de su llegada, se habían producido varios robos.

Durante el día, Paulino se dedicaba a la caza. Era un atleta de cerros y vaguadas que seguía rastros de animales, acompañado del fiel “Canelo”, un perro podenco que no dejaba centímetro cuadrado sin husmear, cuando oía el zumbido de la escopeta. “El Guarda” regresaba siempre con varias piezas de recompensa, y tenía la costumbre de reservar alguna para mi abuelo, su amigo desde la infancia.

Una noche, el marido de Guadalupe, dicen que se comió un salteado de tanas, una seta anaranjada conocida como “amanita cesarea”, la preferida de los emperadores romanos. ¡Una exquisitez, vaya! La fritada se la preparó su mujer, con el mismo ritual de siempre. Pero, con el recuerdo presente de una venganza atávica, una memoria vieja de amantes y de celos, que se fraguó en aquella fábrica de corcho, durante muchas noches.

Antes del ágape, Guadalupe sacó su reluciente cuchara de plata, y ante los ojos de Paulino, la introdujo en el perol de las tanas, ya fritas, sin que se alterara el color del metal. También realizó ante su marido la prueba del diente de ajo, para comprobar, según una vieja costumbre, si las setas eran venenosas. Ella sabía, que ni la plata ni el ajo eran seguros de vida. Y Paulino, fue enterrado con las lluvias del otoño.

Por “tos santos”, aparecieron los primeros fríos, y las hojas del castañar comenzaron a recostarse suavemente sobre el lecho de la sierra, creando un manto cuajado de erizos entreabiertos, como ojos dispuestos a inundarlo todo. Mientras, los árboles mostraban su desnudez dorada, con el torso erguido y los brazos abiertos, agitándose hacia los cielos más oscuros de la tarde.

El entierro de Paulino, fue sonado. No hubo ningún alma que se quedara en su casa, sin asistir al sepelio, pese a la intensa lluvia que provocó el desbordamiento de arroyos y manantiales, y el vómito ruidoso de las gárgolas. “¡Llueve como cuando enterraron a Bigote!” se oía en la iglesia, mientras el cura oficiaba el funeral. Nunca supe, quién era ese personaje tan recurrente.

La viuda, Guadalupe, enlutada de pies a cabeza, sollozaba entre pañuelos y plañideras, encabezando el auditorio sacro. A su lado, los familiares más cercanos, aún no salían de su asombro, ya que el médico del pueblo certificó la defunción haciendo constar que la produjo una intoxicación alimentaria. No muy lejos, el alcalde, junto con dos municipales, trataban de calmar los rumores que apuntaban a una conspiración familiar.

Cuando, enterraron a Paulino, mis abuelos y mi madre, acompañaron a Guadalupe, para aliviarle los desfallecimientos del camino, entre las sacudidas del aguacero, el temblor de los relámpagos y los llantos de la despedida. Todos se dirigieron hasta la casa de la viuda, donde mi abuela se puso al frente la cocina, por aquello de la amistad de mi abuelo con el difunto.

En aquella ocasión, fueron los tentullos que recolectó Lorenzo los que acompañaron a la carne de ciervo, que aportó su amigo, el difunto, tras realizar la última cacería de su vida. “El muerto al hoyo y el vivo al bollo”, pensaban. Sobraban palabras, porque las miradas, suficientemente acusadoras, revelaban la gravedad del suceso. La comida diluyó por un momento la enorme tensión que se palpaba en el ambiente, como gotas de jabón que eliminan cualquier mancha de grasa.

Cuentan que se creó una calma tensa en la casa del muerto. Quizás por la maestría de la cocinera que alivió la crispación, con una receta mágica heredada de sus ancestros. El secreto, según mi abuela, estaba en brasear el ciervo a fuego intenso, dejándolo poco hecho por dentro. La carne se sirvió con un sofrito de tentullos y castañas, frutos secos y una naranja. Se le añadió lomo de ciervo y vino oloroso, y decorándose el plato con lonchas de jamón ibérico.

Ahora, Guadalupe, ya octogenaria, con el ajado manto de plata, vaga por su casa, sola, como alma errante, con el luto falso de su venganza, y en la soledad más absoluta, producto de una vieja condena, que ni el silencio ni el olvido pueden redimir. “...La infantina con gran pena/ no cesaba de llorar,/ él murió a la medianoche/y ella a los gallos cantar...”, romancea, mientras su mirada acuosa se va perdiendo en el tiempo y la inmensidad.

Las apañadoras, han pasado por el campo recogiendo las últimas castañas del otoño. Unos frutos, se han quedado en los zarcos para secarse; otros serán transportados por los arrieros hasta los doblados de las casas, o se distribuirán entre las castañeras de la capital. Allí, calmarán las ansias urbanas y calentarán las manos de los viandantes. Con los del pueblo se harán los tostones de noviembre, regados con el aguardiente de La Caldera.

No obstante, la “señora del otoño” como llaman al dulce madroño, es también la reina de las fiestas decembrinas, que se celebran cuando la cosecha está colocada, y las ganancias aseguran la despensa para todo el invierno. ¡Eran

otros tiempos! Dice mi abuela, que tienen tantas calorías que, durante la posguerra, muchos vecinos desfavorecidos pudieron sobrevivir tomando exclusivamente este fruto.

Por su parte, mi abuelo, reconocido labriego, hacía la jornada de sol a sol en época de recolección, y después de ayudar a las apañadoras en sus labores recorría la finca de castaños a lomos de su mula, vigilando cada fanega, para comprobar que la cosecha no había sufrido ninguna merma por los robos de los “saqueros”, que otros años habían hecho estragos en el campo.

Mientras paseábamos por el castañar centenario, en la umbría de Sierra Gorda, mi abuelo me contó que una noche, “la pareja”, que era como denominaban en el pueblo a la patrulla de la benemérita, detuvo a dos portugueses, con dos sacos rebosantes de castañas, que seguramente iban de paso, y con la intención de venderlas en la capital. “Aprovechaban la oscuridad para llevarse los mejores frutos”, refunfuñó Lorenzo, señalando los erizos más grandes de la finca.

Los guardias, que durante el resto del año tenían poco trabajo en el pueblo, donde casi nunca ocurría nada, llevaron a los “saqueros” hasta el calabozo del ayuntamiento, un habitáculo dotado con dos jergones de maíz, y un cubo para hacer las necesidades. La gruesa puerta de madera apolillada, que cerraba la celda, disponía de una ventana circular, por la que sólo cabía un plato con comida y poco más. Crujía, como las entrañas del viejo Polifemo.

Una noche, cuando Matías “El Sereno” terminó de hacer sus rondas por el vecindario, en las que iba cantando puntualmente las horas “¡las doce y sereno!”, mientras golpeaba el empedrado con un chuzo, los portugueses, comenzaron a “martillar” la madera ajada del calabozo con el cubo de las inmundicias, hasta que cedió uno de los listones de la puerta, y pudieron salir a un patio interior que les facilitó la fuga.

Recuerda mi abuelo, que las castañas robadas se repartieron entre los pobres; el calabozo municipal, fue clausurado por el alcalde, tras la vergüenza que pasó cuando el vecindario se interesó por el suceso; y Matías, perdió su cargo de centinela nocturno, con el que se sentía orgulloso siendo relegado al oficio de sepulturero. Él apagó la ventana que iluminó por última vez el féretro de Paulino.

Desde entonces, han transcurrido muchos otoños, y en los recorridos vespertinos por el castañar recupero aquellas luces ocres de la nostalgia, mientras los susurros de Lorenzo, su cálido recuerdo de manos apretadas, y su figura enhiesta se desvanece entre los torsos desnudos de los árboles, como cenizas que se apagan al final de la alfombra dorada, hiriendo mi alma con una congoja inexorable.

Al llegar al santuario de mi abuela, que aún se conserva intacto, miro aquellas recetas de guisos cárnicos, de setas y arroz con leche, y rememoro los encuentros con las castañas cocidas, con aquel vapor salado que se derrumba. El eco rajado de su voz resuena aún en mis entrañas, cuando percibo el trabajo de las cacerolas, el amasado de los purés o el espectáculo de los frutos confitados y glaseados. Tiempos de sueños y de recuerdos con brasas que aún crepitan. Brasas de otoño.
