
La olla mágica de la abuela

María Rosa Navarro Lara

Para nosotros, niños de una gran ciudad, ir a aquel pueblecito recoleto y blanco de Andalucía era el mejor regalo que nos podían hacer nuestros padres.

La casa de los abuelos paternos era grande, destartalada, con un gran patio en la parte trasera de la casa y un huerto lleno de árboles frutales, preciosas macetas, animales de pelo, lana y pluma y “Chencho” el burrito enano que odiaba a los niños.

Aquella casa de suelo rústico de color rojo y paredes con mil capas de cal blanca, se convertía ante nuestros ojos en un palacio encantado en el que nada parecía lo que era, ni siquiera la comida.

La culpable de todo ese enredo era la tía abuela Bernarda, una quinceañera con ochenta años cumplidos y energía para detener cinco trenes. Su vara mágica era una olla azul, brillante, limpia y tan grande que solía decir: “el que se porte mal, hace hoy de gallina para el caldo”.

Nuestra pieza preferida de la casa era la cocina. Estaba situada en la parte trasera de la hacienda, así que, mientras desayunábamos –en aquella mesa rectangular, grandísima, proporcionada con la estancia que la recogía– podíamos contemplar a la gallina Tani, “la loca”, robándole los polluelos a las cluecas. La gallina singular jamás pudo incubar sus propios huevos, pero aliviaba su frustración paseando a los polluelos ajenos por todo el huerto, ante las miradas sorprendidas de sus verdaderas madres.

Después del desayuno, la abuela Bernarda nos ponía a desgranar habas, guisantes, a pelar patatas, zanahorias o judías verdes. Cuando le llevábamos la tarea concluida nos miraba sonriente y nos decía con aquella enigmática voz:

- ¿Habéis decidido lo que os apetece comer hoy?
- Pollo en pepitoria -decía Jaime.
- Estofadillo de ternera con patatas y zanahorias -opinaba Nacho.
- Puré de patatas y lenguado -decía yo.
- Bueno, pues a la tarea -decía muy digna.

En ese momento ponía sobre la mesa la olla mágica, sacaba un almirez de mármol blanco con su maza de madera y decía:

- Pelar dos dientes de ajo, trocear y machacar con un puñadito de sal para que no vayan a bailar. Después, picar y triturar un poco de perejil para que os crezca la nariz. Añadir unos polvitos de mejorana para alegrarnos la mañana. A continuación, pelar unas cebollas chiquititas, y trocearlas muy troceaditas, para que espese la salsita. Exprimir dos limones y remover despacio mientras cantamos un fandango. ¡Deprisa, deprisa que la olla se muere de risa!

Después, ponía la olla al fuego de leña y removía lentamente, cuando nos cansábamos de mirar nos íbamos a correr por el huerto lejos del burro Chenko que se volvía loco por tirarnos del pantalón o de la falda.

Cuando sonaba la campana regresábamos cansados y muertos de hambre y sed. Nos aseábamos un poco y poníamos la mesa: manteles individuales a cuadros rojos y blancos –ribeteados con una puntilla de crochet roja–, el cubierto y un vaso grande de leche fresca al lado. El pan de hogaza lo partía la tía abuela Bernarda con un cuchillo de sierra mientras canturreaba una coplilla. Y esperábamos el milagro.

Lentamente, hacía la señal de la cruz y rezaba en voz baja una corta oración. Primero cogía el plato de Nacho y extraía de la olla, con un cazo rojo, un humeante estofadillo de ternera con patatas y zanahorias y lo depositaba lentamente sobre el mantel; a continuación servía a Jaime un buen plato de pollo en pepitoria; finalmente, ponía ante mí un enorme lenguado con puré de patatas.

Jamás preguntamos cómo lo hacía; cómo podía cocinar pollo, ternera, puré de patata y freír el lenguado en un mismo recipiente y a la vez. No podía ser, pero era.

Un día, cuando estábamos a punto de finalizar las vacaciones, mamá entró en la cocina en el momento que terminábamos de comer.

- ¿Habéis comido bien?

- Sí, muy bien- contesté -el pollo estaba muy rico.

- Y la paella, también -dijo Nacho.

- Y la sopa de mariscos -dijo Jaime.

Mi madre se volvió a la anciana y le dijo:

- ¿Cuántos platos han comido estos niños, Tita Bernarda?

- No te asustes mamá, comemos cada uno un plato diferente, la fruta y el postre. Pero todo estaba buenísimo.

Antes de que se armara la de San Quintín corrimos al final del huerto, aunque aún tuve ocasión de oír a la tía abuela decirle a mamá:

- No te preocupes hija, aquí no se hace distinción. Los niños comen como los mayores. Hoy he puesto pucherito andaluz, con sus fideítos gordos, su gallina y su jarrete de ternera, sus garbanzos, su calabaza, sus papas frescas, pero una vez en sus platos les ha sabido a otra cosa. Cada uno cree comer lo que en ese momento le apetece. Ten en cuenta que son criaturas que tienen la mente limpia, aún creen en los milagros. Y tú sabes que esta olla es muy especial.

- ¡Tita Bernarda! ¿También a ellos los has logrado engañar?

- No, hija, jamás he engañado a nadie. El Señor nos hizo libres para creer lo que queremos, hasta dicen que se puede creer en lo que no vimos ¿Quién soy yo para enmendarle la plana a un personaje tan importante?
