

GASTRONOMÍA MURCIANA EN TRES SUCULENTOS RELATOS DE ASENSIO SÁEZ

PURA AZORÍN

Empezó mi interés por la literatura, casi a la vez que me iniciaba en eso que más tarde supe que se llamaba gastronomía.

En todos los hogares, incluso en los menos aficionados a la lectura, había una Biblia. El hecho de que los personajes que pululaban por el libro comieran era lo que más me gustaba. Descubrí que se comía lo mismo que en mi casa: pan con levadura, pan ácimo, que es la torta de gazpacho de aquí, olivas, dátiles, aceite, algún cordero por Pascua. En aquellos tiempos, en aquellas tierras no escaseaba los alimentos; incluso Job, antes de que empezaran las calamidades, se daba buenos banquetes junto a su rica familia. Allí donde leía, el Antiguo Testamento, los Evangelios, encontraba estimulantes descripciones: las lentejas de Esaú son un sabroso “guiso rojo” porque Rebeca, seguramente, era aficionada al pimentón; las bocas de los amantes del Cantar de los Cantares saben a leche y miel; la hermosa Tamar amasa *hojuelas* con harina de primera flor y las fríe para su hermano Amnon, que no se las merecía, según se lee a renglón seguido. (Pero eso es otra historia.)

Pronto me di cuenta de que todas las lecturas a las que tenía acceso estaban plagadas de alusiones culinarias que me interesaban más, a veces, que la trama de la historia: ansiaba el momento en que la pandilla de “Los Cinco” hacía un alto en sus aventuras para tomar especiadas empanadillas de ruibarbo y picantes galletas de jengibre, sabores que *conocí* mucho antes de probar la gastronomía inglesa; incluso supe

cómo sabía un tazón de gachas cuando se tienen los pies fríos porque Dickens me hizo pasar hambre junto a los demás niños del orfanato. Así de fascinante es la literatura. Y gracias a ese poder podemos disfrutar de un arte efímero como es la gastronomía, una *habilidad* que el hombre adquirió cuando, gracias al cielo, la ingesta de animales erudos no fue suficiente para satisfacer la necesidad.

Un escritor que relata una comida sabe que todos los sentidos son importantes: el gusto, que nos permite diferenciar y reconocer lo dulce, lo salado, lo ácido, lo amargo; pero también la vista, el tacto, e incluso el oído: es posible averiguar la calidad de un trozo de pan con sólo escuchar el murmullo que deja escapar al estrecharlo entre los dedos. Muchas, muchas veces, el hecho de describir un alimento, su preparación y su posterior disfrute se convierte en un fenómeno estético. Y algunas veces esta *realidad literaria* creada artificialmente es más satisfactoria que la realidad a secas, sobre todo si somos de la opinión de que lo que no se escribe no existe.

También la cocina murciana ha dejado su huella en la literatura. A veces la presencia es simbólica, una alegoría delicada y hermosa: recuerdo que Asensio Sáez, en el cuento “Personaje bajo el arco de la Aurora” habla de la *luz suculenta* de Murcia, y al sol lo llama *un membrillo de oro*. Otras veces es una presencia rotunda. Asensio Sáez tiene relatos deslumbrantes que mezclan literatura y gastronomía, sugerentes cuentos que describen guisos de nuestra cocina tradicional, guisos reales que pueden elaborarse, y cuyas recetas no me resisto a transcribir.

En “Cuando la tierra era una naranja” (*Boda civil y otros cuentos*) describe de manera magistral la matanza del cerdo:

La matanza nos reunía a toda la familia en la casona de la abuela Pepa, y seguro que llegaba a resultar un gozo para la vista la estampa del cerdo bien cebado, ajeno a su vecino drama, ramoneando bienaventuradamente en el patio y ofreciendo su visaje de chato barato, de veterano boxeador, de máscara de Solana disfrazada de cerdo (...).

Abuela Pepa lo repetía, como un rito, cada año:

—La carne del cerdo, hablando conmigo sola, siempre resulta más molluda y esponjosa si, siendo hembra, anda embarazada.

Con la entrada del matachín en la cocina, empezaba el festejo. La Sinda, la criada guapetona y lenguaraz de la abuela Pepa, que siempre había de tener el chiste y la chanza a flor de lengua, adelantaba entonces, goteando lejía, aquella mesa, mitad patíbulo, mitad catafalco, sobre cuya tabla, reluciente de puro limpia, se tendía el cerdo, ya atacado por la pataleta del que barrunta su propia muerte.

Como aquel cromo de la Historia Sagrada que tanto resquemor me proporcionaba y que era el de Abraham disponiéndose a clavar su puñalón en el blanco cuello de su hijo Isaac, el matachín levantaba de pronto su hermoso cuchillo antiguo. Quedábase el brazo, por un instante, monumentalizado en el aire, y ya desde ese momento todo era un ir y venir, excitante y nervioso, de librillos, orzas, calderos; un hermoso guirigay de sonidos de herramientas de carnicería, de loza, de agua que hierve, de fuegos crepitantes... Todo envuelto en acre olor a especias, hierbas, cebollas, sangres coloradas...

—Que no somos nada —afirmaba, indefectiblemente, la Sinda.

Súbitamente, de la yugular abierta en la papada del cerdo, había comenzado a manar el caño vigoroso, bermejo y borbolloneante de la sangre, recogida con urgencia en un amplio lebrillo. Abuela Pepa la removía tercamente, amorosamente, para evitar su cuajo.

Parte de la sangre del cerdo se destinaba a la confección de las sabrosas morcillas, cocidas en caldera de cobre, y al menear su olorosa y humeante masa —cebolla picada, orégano, piñones...—, a la Sinda, curvada sobre las trébedes, se le alcanzaba el arranque, de una golosa blancura de alcanfor, de sus muslotes macizos y redondos.

Abuela Pepa, a caballo, como siempre, entre el autoritarismo y la ternura, ordenaba, con el ademán de una antigua y grave ceremonia, el descuartizamiento del cerdo, afirmando sentenciosamente aquello de un año más o un año menos, según se mirase; y tras de ser apartadas para su futura cura en sal las lonjas de tocino y los pernils —jamonés con el tiempo—, comenzaban las glorias del banquete, pantagruélico, según expresión del tío Daniel, tan soñador y ensimismado siempre, (...). En el fuego se derretían las grasas hasta obtener el apetitoso chicharrón; se asaban a la brasa las magras, limpiamente rebanadas a los rosados lomos, y se servía la poderosa “fritada”, aliviada con el “ajo cabañil” y regada con los olorosos vinos del Plan, y se echaban coplas, y se contaban chistes picantes.

Para hacer el frito de matanza se parte la magra a tacos, se sala, se reboza en harina y se fríe. Se reserva, y en ese mismo aceite se fríen unas alcachofas (en la huerta, alcaciles) cortadas en cuartos y unas cebolletas (con su parte verde) troceadas. Cuando estén doradas, se echa un puñado de piñones. Se añade a este sofrito la magra y se aliña con pimentón. Se come mojando recios trozos de pan, por el procedimiento de “sopa y paso atrás”.

El ajo cabañil es un procedimiento muy murciano que consiste en picar ajos en el mortero, añadirle sal, vinagre y un poco de agua, y esparcirlo después en la sartén sobre la carne o patatas fritas.

Muy distinto es el relato “Destino” (*Boda civil y otros cuentos*). El protagonista, todavía un niño, tras la muerte del padre debe abandonar la escuela y empezar a trabajar en la mina. La madre de Quico prepara el avío que tomará el muchacho entre la humedad y la luz de los carburos. Asensio Sáez refleja el ambiente minero de su querida tierra y muestra una profunda compasión por los humildes, los pobres; en el cuento alude a esa cocina que está emparentada con la *cucina povera* y la cocina de subsistencia del norte de África:

—Ya ves, se me malvaron los sueños. Ahora eres el hombre de la casa y has de procurar el jornal para los hermanos menores. Estaría escrito.

Le alargaba la lámpara de carburo y el “trapo” o parvo yantar: patatas, queso, olivas negras, como las cuentas de un rosario, y su ración de “salao”: atún curado al sol y una sardina de bota.

Lo que come el minero es tan sencillo como un bodegón de Zurbarán; a veces, lo que apetece es volver a esa comida primigenia cuyo objetivo es satisfacer el estómago.

Las olivas negras, las que se cogen maduras, se tienen enterradas en sal durante varios meses (incluso a veces se preparan de un año para otro); de tarde en tarde se prueban. Cuando han perdido el amargo, se van sacando de la sal para el gasto del día, se lavan y se comen así, tal cual, con ese sabor rústico, o aromatizadas con tomillo, romero, ajedrea, rodajas de limón...

Pero si se quiere acelerar el proceso de quitarles el amargo, se ponen en agua después de dar tres cortes verticales hasta el hueso (si las olivas son verdes, se les da un golpe con un mazo). Se les cambia el agua a diario, y a las dos semanas se aderezan: en un puchero con agua hirviendo se echa tomillo, hinojo, hojas de laurel, orégano y sal, y se cuece 10 minutos, se deja que se enfríe y se agrega un limón en cuartos y los ajos, golpeados con el mazo para que suelten más sabor; este caldillo oloroso se vierte sobre las aceitunas y se rellena el recipiente donde están de agua fría. En una semana ya se pueden comer. En todo el proceso está prohibido usar utilizar utensilios de metal: lo mejor es guardarlas en una orza de barro esmaltada por dentro.

Las “sardinas de bota” estaban en un embalaje de madera circular, conocido por bota, y muy apretadas. También se les llamaba sardinas de cuba. Se tomaban prensadas (‘sardinas en la puerta’), envolviendo una sardina en papel de estraza y aplastándola en la junta de una puerta, o fritas.

Era frecuente acompañar con sardinas las migas de pastor, comida de pobres que se hace con casi nada: se cortan unos mendrugos de pan en rebanadas muy finas y se remoja en agua de sal (para que no se empape demasiado, se mojan los dedos en agua y se rocía el pan, con ese gesto que hacían las madres para planchar la ropa, y se cubre un rato con un paño húmedo); se desmenuza el pan húmedo con las manos. Se corta transversalmente en dos mitades una cabeza de ajos y se sofríe en la sartén; se incorpora el pan a la sartén, removiendo continuamente con la rasera hasta que las migas se doren y queden sueltas.

Y ahora, el postre. Se ha dicho que los pasteles son en la cocina lo que las figuras retóricas en la literatura: tal vez no serán imprescindibles, pero hacen la vida más agradable. En el cuento “Ascensor para una tarde de otoño” (*Boda civil y otros cuentos*) el autor retrata a un personaje sencillo en una sencilla y realista escena, pero es un símbolo: con gran perspicacia, Asensio Sáez está hablando de la naturaleza del amor. El final maravilloso nos deja un regusto tan dulce como el oscuro néctar del arrope, esa cálida espesura de mosto hervido.

De vuelta a su tradicional visita a la plaza de San Pedro y a la de las Flores, portando su pequeña olla de arrope y calabazate, penetró don Pedro en el ascensor de su domicilio.

Continuando la cordial costumbre, había enderezado sus pasos hacia el “mercadillo de Todos los Santos” en esa hora de la mañana en que viene a resultar una amena acuarela de mucho gancho y colorín .

–¡Al rico arrope y calabazate!

¡Flores! ¡Crisantemos, lilas, mocos de pavo!

Salpicando de tinta china el abigarrado bullebulle de la gente, se destacaban los atuendos de aquellos enlutados que pasaban portando una brazada floral con destino a los difuntos, difuntos recientes debían ser, a juzgar por los cerrados lutos, anacrónicos según don Pedro, secuela de un terror ancestral o equívoco respecto a los muertos. Ya se sabía: deudos hay que del negro hacen su santo y seña, cuervos de Poe. No lo entendía don Pedro. ¡Pero si hasta la misma Iglesia actual, clarificadora del verdadero sentido de la muerte como paso gozoso a una vida mejor, había sustituido el negro por el aliviador morado! El, no. Don Pedro, no. Nada de lutos por su esposa, fallecida tan sólo hacía unos meses, poco después de solicitarle a él encarecidamente: “Prométeme no llevar luto por mí”. Promesa cumplida. El luto, dentro. El alma con corbata negra.

Como todos los años, había adquirido don Pedro su pucherete de arrope y calabazate, en esta ocasión podía decirse que en homenaje a la memoria de su mujer, gustosa

de romper cuidadosamente, amorosamente, por estas fechas, como un rito, el yeso que aprisiona la tapadera de la olla, así libertando los oscuros aros de la confitura.

Al cruzar un jardinillo, se había detenido don Pedro, por reponer fuerzas, sentándose en un banco, desde el cual elevó sus ojos al cielo. “¿Por qué, amor, me has hecho esta faena?” Se dedicó luego a echar cuentas galanas. ¿Seis, ocho años todavía para volver a abrazar a la esposa, para que Dios se dignase a abrirle a él las puertas de la eternidad?

Ya en el ascensor, antes de pulsar el botón de su piso, había descubierto alguno que otro cambio, hasta ahora inadvertido: nueva pintura, ausencia del espejo y, sustituyendo al frío neón, una suave luz ambiental, así como de cálido amanecer. En el cuadrado luminoso que coronaba la puerta se fueron marcando, fugaces, los números correspondientes a los distintos pisos: uno, tres, cinco, ocho... Pasó enseguida, veloz, el número diez, su piso. Intentó don Pedro detener la marcha del ascensor, pulsando el botón de parada. Esfuerzo inútil. El ascensor continuaba su marcha hacia arriba, siempre hacia arriba. Piso doce, piso quince, piso veinte, el último. Todavía, una insólita sorpresa: el ascensor seguía subiendo. Por el rectángulo de la ventanilla acristalada advertía don Pedro que el ascensor dejaba atrás torres, montañas, pájaros, nubes... Atraído emocionadamente contra su corazón la olla del arrope y calabazate. Improvisó una atropellada oración, más bien un himno de acción de gracias. Entendía don Pedro que, generoso, Dios iba a permitirle el don de continuar la tradición, nunca interrumpida durante más de cuarenta años, de dar fin a la golosa confitura en compañía de su mujer, juntos de nuevo los dos, esta vez para siempre.

El arrope se elabora en noviembre, cuando el sol no tiene fuerza para madurar los últimos melones y las calabazas del huerto, pero sí que ha logrado cuajar los membrillos de oro. Es tiempo de vendimia y, al acabar el día, en el fondo de los carros que transportaron las uvas a la bodega, ha quedado mosto. Con estos ingredientes, y mucho ingenio, se podía disfrutar de un sabor dulcísimo sin utilizar azúcar.

Para obtener tres litros de arrope, se necesitan nueve litros de mosto sin fermentar (puede comprarse en las bodegas), dos kilos de membrillos, dos kilos de calabaza totanera, dos puñados de cal (sí, la de enlucir paredes; hará que la fruta esté crujiente al comerla), y un poco de paciencia.

Se empieza colando el mosto, y se pone a fuego lento hasta que se reduce a la tercera parte de su volumen; como hará espuma se va espumando. Se deja enfriar veinticuatro horas.

Se echan dos puñados de cal viva en un cubo de agua, con cuidado de no tocar no las manos; cuando “se apague” (varias horas después) se echa la calabaza y el membrillo, pelados y en tajadas finas, y se tienen sumergidos en esa agua de cal durante cuatro horas. Se sacan y se lavan a conciencia.

El mosto se cuele y se pone a cocer otra vez; cuando rompe a hervir se le echan los pedazos de calabaza y membrillo y, sin darle vueltas, se deja que cueza suavemente unas dos horas (ya avisé con lo de la paciencia), hasta que se ponga espesico (para conocer el punto correcto de cocción, se saca una cucharada de arrope a un plato llano y se deja enfriar, una vez frío se pasa el dedo dividiendo en dos el arrope y el surco ha de mantenerse limpio).

Se deja que enfríe destapado y ya se puede guardar en tarros.

La elaboración de esta receta está plagada de figuras literarias: es una paradoja el uso de la cal apagada para dar una textura de fruta recién cortada, una hipérbole es la cantidad exagerada de mosto fresco que hay que manejar; es una gran elipse que omitiendo el azúcar se obtenga el más azucarado de los manjares.

Leer, comer, son acciones misteriosas. Muy a menudo la memoria del gusto, el sabor de lo que comemos es una llave que abre la puerta de la escritura; hay desperdigados en los libros pasajes que nos permiten capturar otra vez los proustianos recuerdos, rememorar los sabores y la luz que les acompañaba. Comer es un acto mágico; En las culturas primitivas se cree que mediante la comida nos apoderamos de la esencia, del espíritu de otro ser. Leer y comer están ligados a menudo. Recordaré, si me lo permiten, dos muestras emocionantes: Eratóstenes, bibliotecario de Alejandría, además de astrónomo y poeta, se dejó morir de hambre cuando advirtió que sus débiles ojos no podían leer; y la apoteosis del cuento que mejor aún literatura y gastronomía, que es un relato infantil. El lobo va respondiendo a la inocente Caperucita para qué quiere los ojos, los oídos, la nariz. El lector, un niño (en esa edad maravillosa en que todo extraña... y nada extraña), sabe que el manjar es ella misma. El lector-niño puede que se asuste, o quizá dibuje en su cara la enorme sonrisa del gato de Cheshire.