GASTRONOMIAALTERNATIVA
Revista Digital de Gastronomía y Enología

II Concurso de recetas noveladas

2º premio
SOPA DE TIERRA

por Ramón J. Soria Breña

Entra el otoño de improviso y lo intento. Preparo los ingredientes y sigo tus pasos con la certeza de fracasar de nuevo, una vez más. Muchas veces te vi hacer esta sopa de tierra. No sé qué falla. O si lo sé. Fallo yo igual que fracasé entonces. Debí enamorarte, proponerte un paseo por el mundo, regalarte el oído con buena literatura, con deseo de sátiro en celo, con cariño de idiota y amor del bueno. Pero no hice nada.

Vivía entonces la tonta retórica del juego sexual sin compromisos, el ahora si ahora no de las coincidencias semanales que proponían nuestras agendas de trabajo en la agencia. El juego de las citas: hoy en tu cama, mañana en mi sofá. Hoy contigo mañana con otra. Hasta aquel día que te acompañé sin saber muy bien a donde iba, a ese pueblo pequeño muy cerca de Madrid en el que viviste de niña.

Te voy a hacer una sopa de tierra. Me dijiste después. No supe entonces que aquel era tu secreto más íntimo, la habitación más escondida de tu alma. Sopa de Tierra, ¿y ese nombre?. Me hablaste entonces de un joven camillero analfabeto que recogía heridos en las riberas encajonadas del Jarama mientras las balas, los obuses y los gritos enloquecidos de los heridos le perseguían. La batalla fue de las más duras de la guerra. El camillero, soldado de reemplazo, solo sabía que la República era buena para gente como él igual que sabía que todos los quintos de su pueblo ya habían muerto junto a aquel río profundo y manso. Cuando tocaba comer, en los extraños descansos de esa guerra, devoraba el rancho en su escudilla de peltre con la cuchara corta de su equipo de soldado. Algunos días su hermano pequeño le traía un tartera que su mujer le habría preparado; casi siempre pisto con magro o unas gachas de almortas con torreznos y setas. Uno de esos días, de esos raros descansos, se acercó al camillero un general ruso que siempre comía el rancho con sus hombres, interesado por ver que esa era pasta oscura y densa que el soldado devoraba con tantas ganas. El camillero, sin decir una palabra, ofreció la escudilla al ruso y este metió su cuchara en la masa, saboreó el alimento y sonrió. Dijo algo. Nadie entendía lo que decía aquel hombre en su idioma extraño. Otros días, otras muchas veces se acercó el general a meter su cuchara en esas gachas, sonreír después y susurrar unas palabras en ruso. Quiso el azar que antes del final de la batalla, en plena contraofensiva, el joven camillero recogiera agonizante al general tanquista. Murió en sus brazos musitando unas pocas palabras en español: muy buena tu sopa de tierra. Creyó entender el camillero. Sopa de Tierra. Mujer, hazme hoy sopa de tierra. Eso dijo tu padre a tu madre muchas veces, durante los duros cuarenta años de después de la batalla, cada vez que se marchaba por la mañana a trabajar en la finca del amo. Era su forma secreta de homenaje a aquel general ruso, valiente y extraño que llegó de muy lejos para morir en la orilla del Jarama.
Mujer. De ella aprendiste como hacerlo, de una mujer humilde y menuda que comenzó a trabajar con ocho años y que ayudaba a la economía familiar criando hijos de otros, hijos del pecado, de mujeres de Madrid que tuvieron deslices y escondían al niño o la niña allí, de familias que querían enterrar en un pueblo remoto al hijo retrasado que les avergonzaba, niños de nadie. Nunca tanto amor costó tan pocas pesetas. Y eras tú uno de ellos. Niña dejada allí en un pueblo atrasado para que nadie supiera tu existencia. Niña que supo amar a quien amor le dio, a esa madre y a ese padre tan mayores, que siempre supo que no eran de verdad los suyos, hasta que los años pasaron y entendiste que el nombre de madre o padre solo puede ponerlo el corazón y el tiempo, nunca la sangre.

Esa es la breve historia que es esconde tras la sopa de tierra que intento hacer de nuevo, que me empeño en conseguir cada otoño que te echo de menos. Tu freías unos ajos laminados en buen aceite y una vez dorados los sacabas para añadir entonces panceta ibérica en dados muy pequeños y algo más, imagino que

un poco de jamón con más tocino que magro. Cuando los daditos estaban muy dorados los amontonabas junto a los ajos. Comenzaba entonces el secreto, saber cuanta harina de almortas y cuanto pimentón dulce de la Vera echar a la sartén, saber con cuanto fuego tostar y por cuanto tiempo. Después, para hacer reverdecer la tierra, freías brevemente unas puntas de espárragos trigueros de verdad, algo amargos y muy verdes junto a unas criadillas de tierra cortadas también en pequeños dados y una vez retirada la sartén del fuego pero todavía caliente, añadías más daditos de boletus. Repartías por encima de las gachas el mosaico de trocitos de panceta, espárragos, boletus y criadillas, acercabas a la mesa la sartén, dos cucharas de boj y una hogaza grande de pan bueno. Era extraño el color de aquel puré, extraña su textura en la boca, su sabor, los tropezones crujientes de forma diversa, de sabor tan distinto e intenso. No es plato para cualquier boca. Eso decías. Me miraste, ahora sé que con amor, me habías entregado tu cuerpo muchos días y ahora me entregabas tu alma, me mostrabas esa intimidad que nunca enseñamos, ese lugar de cristal y viento en el que guardamos la biblioteca secreta de nuestra vida. Ese sabor, la historia del general ruso y su forma de nombrar las gachas, tu propia historia triste, tu belleza de mujer morena, dura, dulce, experta, generosa. Nadie en la agencia hubiera podido nunca imaginarte así, desnuda, abierta, contándome una historia lejana de guerra y dolor y haciendo esa sopa de tierra que devoré muchas veces con hambre de lobo igual que devoré antes y después tu cuerpo y tu voz de niña abandonada, de mujer ahora feliz, segura y fuerte, de cocinera sabia, bruja escondida. Toma esta cuchara, era de él, del ruso. Me la dio mi padre, era la cuchara de campaña con la que comían el rancho. Cojo el objeto, admiro su eficiencia, el hueco profundo de su cuenco, el mango tan corto, la suavidad del metal, su historia. Aquí tengo la cuchara ahora. Con ella comí una vez tus gachas y me supieron distintas, el sabor del peltre me trajo el escalofrío de todos esos días lejanos del Jarama en el que se decidió la historia de tantos hombres y mujeres españoles que tuvieron que comer con hambre y sin gusto muchas veces unas pobrísimas gachas de harina de almortas y tantas veces nada. Sin embargo, cada vez que me hiciste esa sopa de tierra fui feliz, ahora lo sé, feliz con esa intensidad que solo se logra contadas veces en toda una vida.

Hoy comienza el otoño y pruebo a hacerlas de nuevo a pesar de tantos fracasos pasados, lo intentaré con ganas, tras releer recetarios y recordar consejos de cómo hacer el plato y de nuevo acabará la sartén abandonada, engrudo frío, puré incomestible, tierra muerta. Te fuiste a Nueva York primero, como directora de la agencia de allí, después quién sabe, te perdí. Quiero imaginarte preguntando por la harina de almortas en Chinatown, traficando con tocino ibérico por tugurios del bajo Manhatan, robando boletus y criadillas en conserva en un supermercado caro de Tribeca para hacer allí esa rica sopa de tierra. Quiero pensar que a veces me recuerdas. Ahí estoy yo en tu memoria, rebañando la sartén con la última miga antes de empezar contigo y rebañarte también después, ya sin migas ni cubiertos, con los dedos que luego chuparé despacio para paladear el sabor entero de tu piel morena. Quiero soñar que un día, por fin, me sale en guiso, lloraré entonces de gratitud y comeré la sopa de tierra con hambre de años y en el sueño aparecerás tú llegando de muy lejos y diciendo: me quedo contigo, ahora que por fin sabes hacer de verdad las gachas y el amor.