

**CATEGORÍA CONJUNTA**

**COMPARTIENDO FOGONES  
Y OTRAS HISTORIAS**

**LOS HOBBITS**

Para Rita fue una sorpresa la propuesta de su hijo de pasar unos días en la casa de la abuela. Nada más cruzar el umbral observó numerosas grietas. Zigzagueaban por la pared desde el zócalo hasta el techo delatando con su filigrana el inevitable paso del tiempo. Dejaron el equipaje en las habitaciones y fueron a la cocina. Un montón de recuerdos se abalanzaron sobre ella provocando un vuelco en su corazón. La figura de su madre sentada en el escaño expurgando lentejas o moviéndose entre los pucheros humeantes que poblaban los fogones de la *bilbaína*, revoloteó por el ambiente.

Revive el día que su padre llegó con una cocina de gas con dos fuegos. La instaló sobre la encimera de azulejos blancos. De esa manera podían guisar durante el verano sin los calores que emanaban de la *bilbaína* de carbón. A madre, al principio no le hizo mucha gracia, pero tardó poco en descubrir sus ventajas, recuerda.

Para Roberto de niño era todo un acontecimiento pasar unos días en el pueblo. Tras el fallecimiento de sus abuelos había regresado en contadas ocasiones, por eso se lo propuso. Algo dentro le pedía recuperar el pasado. En el recuerdo de lo vivido aquellos años, estaba contenida una gran parte de la felicidad de su infancia y adolescencia. Disfrutó de una vida diferente a la de la ciudad todos los veranos y muchos fines de semana.

Tenían un compromiso firme. Un pacto telefónico que cumplir del que ambos saldrían beneficiados. El hijo, conocería el secreto para hacer las croquetas más exquisitas que había probado. La madre, el modo manejar las aplicaciones del teléfono móvil que tantos quebraderos de cabeza le daban. Pero lo mejor de todo, madre e hijo compartirían un maravilloso fin de semana hablando de temas que tenían pendientes y de proyectos futuros.

Rita saca de la alacena los utensilios imprescindibles; un puchero, una sartén grande y profunda, una tabla de cortar y un enorme cuchillo. Luego deposita sobre la encimera el capazo de paja, extrae una enorme cebolla, un par de dientes de ajo, un trozo de jamón, harina, leche, mantequilla, pan rallado, huevos, aceite, sal y algunas especias. Abre la bombona de gas y pone sobre el más grande de los fuegos la sartén. Sobre el otro coloca el puchero mediado de leche. Pela la cebolla, la pica en finas láminas y la aparta en un plato. Repite la operación con el trozo de jamón serrano y el ajo.

—¿Dónde tienes el móvil *ma*?

—En el bolso hijo, pero no te pongas con lo tuyo hasta que no terminemos de preparar la masa. Acércate y empezamos.

Rita derrite en la sartén caliente un generoso trozo de mantequilla. Luego echa el diente de ajo y la cebolla, baja la potencia del fuego y con una cuchara de madera rehoga todo hasta que se va dorando. Entonces agrega el jamón y continúa con dando vueltas a todo

el preparado. Añade, tamizada con un colador, la harina y sin dejar de hacer círculos con la cuchara se la pasa a su hijo.

—Es fundamental que no dejes de remover la mezcla para que no se pegue.

—De acuerdo *ma*, ¿ahora va la leche templada?

—Sí. Esto ya va cogiendo color, —comentó Rita sonriendo.

Echa un puñado de sal, espolvorea nuez moscada y perejil picado.

—Es muy importante que no se formen grumos en la masa —advierde.

Unos veinte minutos más tarde Rita vierte en una fuente la bechamel y la tapa con film transparente para impedir que se forme costra mientras se enfría. *Ro*, graba en su cabeza todos los pasos seguidos hasta el momento para la elaboración de las croquetas. Terminan y toman asiento en el escaño. Apoyan los brazos en el hule desgastado que aún dejaba ver las provincias de una España que ambos recorrieron, y Rita saca del bolso el teléfono.

Con la misma dedicación que su madre le explicó la primera parte del proceso culinario, él comienza a resolver sus dudas, que no son pocas, sobre tecnología.

—*Ma*, no puedes tener todas las aplicaciones abiertas en el móvil siempre, porque luego no tienes espacio y va superlento. Además, si quieres hacer una fotografía y que salga bien iluminada tienes que deslizar hacia arriba el sensor de la exposición.

—Vale hijo, lo tendré en cuenta, y las cerraré cuando termine de usarlas.

—*Ma*, tienes más de 300 fotos duplicadas. Normal que luego digas que no tienes espacio. A ver, mira cómo lo hago para que luego puedas hacerlo tú, fíjate en este icono.

—¿Entonces siempre tengo que dar al botón inferior para que salgan todas las aplicaciones?

—Sí, mamá y para verlas todas, deslizar.

—¿Deslizar hacia arriba o hacia abajo?

—Hacia abajo *ma*, y en este caso como queremos cerrarlas todas bastaría con apretar el icono que aparece aquí para hacerlo de golpe.

Para Rita los rápidos movimientos de su hijo a través de la pantalla del móvil, suponen todo un reto similar al que hacía un rato ha sentido él al verla moverse entre los fogones con tanta seguridad.

—Al abrir la cámara aparece este símbolo de una línea vertical con un sol. En sitios con poca luz para que las fotos queden bien, tienes que deslizarlo hacia arriba. Pero si quieres fotografiar un atardecer de esos que tanto te gustan, tienes que deslizarlo hacia abajo.

—Creo que ya lo he entendido. ¿Es así verdad?

—Bueno *ma* sí, pero es más fácil si lo haces con el índice y sujetas el móvil con la mano izquierda.

—Estoy un poco apabullada con tanta información hijo. ¿Qué te parece si nos damos un paseo por el hayedo y me despejo mientras termina de enfriarse la besamel en la nevera?

—Un plan perfecto —responde pasándola el brazo con encima del hombro.

El otoño en pleno apogeo es una maravillosa paleta de colores, y no sólo les brinda un amplio muestrario de tonalidades, sino también de aromas a madera, tierra mojada y hojas secas.

La conversación gira en torno a las dudas que Roberto tiene sobre sus proyectos, y a la posibilidad de iniciar un nuevo camino alejado de Madrid y de las largas jornadas de trabajo. Rita percibe su hastío y le preocupa esa situación. Su hijo debe tomar una difícil decisión para encontrar la salida a la insatisfacción que destila en los últimos tiempos.

Un par de horas más tarde, imbuidos en la paz que produce un paseo en contacto con la naturaleza, regresan a casa para continuar con sus planes para la cena.

La masa está en su punto perfecto. Entre los dos la cortan en dados y modelan las croquetas. Rita, ha sido generosa en la cantidad por lo que les lleva un tiempo enharinarlas, pasarlas por huevo y pan rallado.

—Es muy importante que el aceite esté bien caliente, —le recalca Rita.

Fríen las que van a cenar esa noche, y las ponen sobre un plato cubierto con papel de cocina para escurrir el exceso de aceite. El resto las colocan en un par de tapers que viajaran con su hijo hacia Madrid al terminar el fin de semana.

Cenan tranquilos, acompañando la comida con una copa de buen vino.

Luego regresan a la tecnología. *Ro* continúa dando explicaciones a su madre. Le enseña a cómo guardar una foto en diferentes carpetas para luego encontrarlas con facilidad. El modo de subirlas a Instagram y el uso de los hashtags de forma correcta para que así la publicación tenga un mayor alcance.

Rita también aprende cómo añadir música a esos *stories* que tanta guerra le dan.

El intercambio de conocimientos, opiniones y proyectos los acompaña todo el fin de semana. Ambos son conscientes de las diferentes y complementarias fortalezas que poseen, de lo válido de la experiencia de cada uno en su campo.

Al finalizar el atardecer del domingo, tras un tierno abrazo, cada uno inicia el regreso hacia su casa. Se sienten, un poco menos solos y mucho más sabios.