

Juan Valera

[1824-1905]

Juanita la Larga

III

Nadie era más a propósito para dirigir una matanza de cerdos. Salaba los jamones con singular habilidad. El **adobo** con que preparaba los lomos antes de freírlos en manteca, era sabroso y delicadísimo, y teñía la manteca de un rojo dorado que hechizaba la vista, daba delicado perfume y despertaba el apetito de la persona más desganada cuando entraba por sus narices y por sus ojos. Sus **longanizas**, **morcillas**, **morcones** y **embuchados** dejaban muy atrás a lo mejor que en este género se condimenta en Extremadura. Y tenía tan hábil mano para todo, que hasta cuando derretía las mantecas sacaba los más saladitos y crujientes **chicharrones** que se han comido nunca. Así es que los labradores ricos y otras personas desahogadas y de buen gusto se disputaban a Juana la Larga para que fuese a la casa de ellos a hacer la matanza.

En lo tocante a repostería, no era nada inferior; y casi todo el año, y particularmente en tres solemnes épocas, no sabía ella cómo acudir a las mil partes adonde la llamaban; antes de Pascua de Navidad, a fin de confeccionar las chucherías y delicadezas que las personas pudientes y sibaríticas suelen entonces mandar hacer para su regalo; por ejemplo, los **hojaldres** y las célebres **empanadas con boquerones** y **picadillo de tomate y cebolla** que se toman por allí con el chocolate. Hacía, también como nadie, **tortillas de azúcar** y **polvorones** que se dejaban muy atrás a los tan encomiados de Morón; **roscos** de huevo y de vino y mucha variedad de **bizcochos** y de **almíbares**.

Si Juana no hubiera sabido tanto de otras cosas, se hubiera podido asegurar que era una especialidad maravillosa para las **frutas de sartén**; de modo que en los días que preceden a la Semana Santa no daba paz a la mano ni a la mente, acudiendo a las casas de los Hermanos Mayores de las cofradías, para hacer las esponjosas **hojuelas**, los **gajorros** y los exquisitos **pestiños**, que se deshacían en la boca, y con los cuales se regalaban los apóstoles, los nazarenos, el santo rey David y todos los demás profetas y personajes gloriosos del Antiguo y del Nuevo Testamento que figuraban en las deliciosas procesiones que por allí se estilan.

No estaba ociosa Juana ni carecía de conveniente habilidad para emplearla en la estación de la vendimia. Sus **arropes** no tenían rival en toda aquella provincia, y lo mismo puede decirse de sus excelentes **gachas de mosto**. En otoño, por ser cuando se dan los mejores frutos, se castran las colmenas y está fresca la miel, se empleaba Juana en hacer **carne de membrillo** y de manzana, gran variedad de **turrone**s y ligerísimo y esponjado **piñonate**, cuyos gruesos y dorados granos quedaban ligados con la olorosa miel bien batida.

Fuera de esto, Juana se pintaba sola para disponer cualquier **pipiripao** o banquete que debía o quería dar algún señor del pueblo, ya con ocasión de boda o bautizo, ya para obsequiar al diputado, al señor gobernador o al propio obispo si venía a visitar la villa.

Y no se crea que Juana sabía sólo hacer los guisos locales, sino que también había importado y añadido a la cocina indígena no pocos platos forasteros de más o menos remotos países, entre los cuales platos o majares descollaban los celebérrimos **bizcochos de yema**, que sólo hacían unas monjas de Écija, de cuyo secreto tradicional no se comprende por qué arte o maña prodigiosa ella había sabido apoderarse. Confeccionaba, por último, varios platos de origen francés, cuyos nombres enrevesados había venido a modificarse poniéndose de acuerdo con la pronunciación española. Así, por ejemplo, **chuletas a la balsamela**, **lenguados ingratinés** y **anguilas fritas con salmorejo tártaro**.