

## Conservero

No descubre quien no sabe, sino quien sabe, quien tiene fe en su propio conocimiento. El descubridor va en pos de algo sabiendo que puede alcanzarlo; feliz acontecimiento que usualmente se presenta de improviso, en una iluminación inesperada. Colón descubrió América buscando las Indias, y los portugueses toparon con Brasil en una virazón que hicieron en el Atlántico cuando iban a la búsqueda de la nueva ruta del Cabo de Buena Esperanza. Ambos buscaban algo. ¿Lo hubieran encontrado en caso de no buscar? Quien no persigue inventar un deporte, ve un esférico, le da una patada, observa que rueda, pero no le hace caso; quien inventa el fútbol es porque una súbita llamarada le dice que aquello que rueda es bueno y puede acoplarse al gobierno de cinco u once hombres en calzoncillos enfrentados a otros tantos. Igual ocurre con quien se introduce en la bañera y observa que el agua se sale. La reacción más socorrida es salir de la bañera y recoger o mandar que sea recogida el agua. Pero quien sabe, quien tiene intuición para saber, como Arquímedes, inventa al punto una teoría incuestionable: "todo cuerpo sumergido en un líquido pierde una parte de su peso igual a la del volumen del líquido que desaloja". No puede, por el contrario, inventarse lo que no se sabe, tal aconteció a dicho sabio, matemático y físico de Siracusa, quien al salir desnudo de la bañera gritando ¡Eureka, Eureka!, deslumbrado por el trascendental descubrimiento, no acertó a percatarse, porque no lo buscaba, que acaba de inventar la fórmula que siglos más tarde sería conocida universalmente como *streaking*.

La salazón fue inventada por alguien que metió un trozo de carne bajo el agua para que no se la comiesen los buitres, pero que no la abandonó a la voracidad de los peces, sino que intuyó que podía quitarle la sal con agua dulce a fin de volverla a hacer comestible; y la invención del condimento se debe al lejano antepasado que lió la carne en hojas para que se conservara, y que al volver por ella, lejos de renunciar al bocado, probó y comprobó que se había aromatizado sustantivamente. Comenzaba así la era de las especias. Se había inventado el condimento.

Antes, mucho antes que la técnica propusiera fórmulas químicas para la conservación de los productos perecederos, los murcianos de calzón blanco y afollado, adictos a los zaragüelles, habían ingeniado que metiendo la fruta hecha trozos en un recipiente cualquiera y cociéndola previamente, podían disfrutar de tomates para la ensalada en los más crudos días del invierno, y de melocotón y albaricoque en toda época, para levantar los ánimos de las parturientas y reparar la quebrazón de los enfermos. Se había inventado la conserva vegetal. Pero no se explotaba el invento; porque aún no se había descubierto al conservero.

Coged a un murciano, rodeadle de tantas cajas de fruta que le resulte imposible consumirlas en un tiempo prudencial, ahí tenéis un conservero en potencia, un hombre dispuesto a buscarse las mañas para que aquello que su familia no puede disfrutar de golpe, se conserve hasta llegado el momento propicio. Así lo veréis en los parrales, cuyos racimos sobrantes son envueltos en celofanes para que maduren y se hagan pasas al resguardo de las picaduras de las avispas, aquí motejadas "obispas"; en los huesos de cerdo enterrados en sal para ser desalados y echados al guisopo cuando, andando el tiempo, se tercié; en el agua almacenada en las calabazas ahuecadas; en los pellejos de la matanza, salvados mediante el hábil recurso del embutido llamado "chiquillo"; en las pepitas de melón que, después de lavadas, secadas al sol y rociadas con sal, se comen al día siguiente si no aprieta ante la impaciencia; en las coronas, fruto del girasol, que maduran resguardadas en plásticos y papeles; en las olivas partidas; en las tortas de pascua liadas en paños blancos; en los membrillos que aroman y "conservan" las ropas del arca..

Los primeros tomates del bancal son para la hija señorita, delicada. ¡Quién con más derecho! Los siguientes, para venderlos en la lonja al buen precio que alcanza la fruta temprana. Las restantes cogidas sortean los precios variables que fija el asentador. El remate, cuando la hoja se quema y el fruto arresolado ya no es bueno para crudo, se destina a conservarlo, a la conserva, que no es la vida apretada del huertano favorecedora de derroches. He aquí un fin práctico que se sigue al pie de la letra: Todo. Absolutamente todo ha de ser conservado, aprovechado al máximo, exprimido para que no se malogre. Se fija pues, un día para la conserva. Y se invita a la vecindad para que ayude.

El momento elegido suele ser la tarde. Cinco en punto. Horario en que en España principian las cosas graves. Los tomates, dispuestos en lebrillos, aguardan la llegada de las mujeres, que meticulosamente raspan el fruto para que la piel se suelte y se arranque después más fácilmente con la navaja... Hace un sol de rigor. La sombra de la parra se adelgaza en la cal de la pared. El murmullo de voces sale de la modorra del sestero lentamente pero se eleva pronto con fortaleza hasta acabar en chismorreos, broma, duelo o canción.

El fruto pelado va siendo engullido por las botellas de cristal, botellas desechadas en bares, previamente esterilizadas en una caldera de agua caliente. Para embutir el fruto, las mujeres lo aprietan contra la boca de la botella, y una vez llena la mitad de esta, empujan con una cana pelada y limpia a fin de que quepan más. Las botellas van apilándose en los poyetes, una junto a otra, apretadamente. Las manos van y vienen reclamando a los críos botellas vacías o instándoles a llevar las llenas a los hombres, que se encargan de ponerles un tapón con un fuerte palmazo y de atarlas con un peculiar nudo que en nada tiene que envidiar al marinero, al ciego o al gordiano.

La actividad es plena. En un rincón, y siempre en apartes, hablan las mujeres de sus cosas y bromean de cuando en cuando con los maridos; en otro rincón, cuentan éstos picardías y proyectan partidas de dominó o de truco. Allí el tomate va siendo lavado y embutido en las botellas; aquí la mano callosa del huertano coloca la botella entre las piernas y la maneja con un vigor y dinamismo extraordinario. Tras lo cual las botellas van siendo llevadas al horno, donde reciben la cocción precisa, o son verdaderamente cocidas en calderones de agua hirviendo, o en la misma caldera que se emplea para las matanzas, de donde son retiradas con un tenazón.

Tras conservar el tomate maduro, llega el turno del melocotón y del albaricoque, que suelen ser menos botellas, y cuyo proceso es bastante parecido. La tarde va cayendo. La sombra alcanza ya a toda la calle. Las ranas croan en el brazal vecino. Los jóvenes barren el suelo de tierra y asientan el polvo con un caldero; los hombres bromean:

— ¡Nena, méate, chacha, que vaya polvareda que te gastas!

Los jóvenes responden dirigiéndoles el salpullido o "rugío" del agua. Los jóvenes se alejan o les hacen cara retrocediendo a medida que el agua les va llegando, alcanzando, mojando. Es un juego inocente. Pero que ha dado a ganar sus buenos duros a los ginecólogos y a las matronas, porque, por lo general, acaba en noviazgo, y el noviazgo es un camino sin otra salida que el matrimonio, salvadas sean las deserciones que en este terreno si hechas a tiempo pueden ser una doble victoria.

La jornada transcurre, fenece. El objetivo: conservar los frutos para que no perezcan, se ha cumplido. Las hormigas acuden a llevarse a su hormiguero las pieles de los tomates. Las cigarras no, las cigarras vuelven perezosamente a gozar el sol, ese sol estival, duro y prieto, que las hace vibrar enloquecidas. La fábula se renueva en la Huerta como cada año.

¿Vendría a inspirarse en ella Samaniego?

Mas dejemos la conserva familiar y vayamos con la industrial. La permuta, o trueque, fue inventada por un lejano troglodita que tenía dos o tres vacas repes; así que se echó una al hombro sin saber qué hacer con ella y se encontró con alguien que tenía tres bonitos repes, y convinieron en hacer un cambio, sentando así el precedente de los trapicheos de cromos de Heidi y Pipi Calzas Largas que tienen lugar todos los días a la salida de los colegios de paga. La producción fue inventada por el habilidoso artesano que decidió hacer cuencos en exceso de las necesidades familiares para... ¿Para qué...? Para dárselos a los cazadores a cambio de carne, evitándose así arriesgar el solomillo bajo el certero zarpazo de los diplodocus. El comercio fue inventado por el felicísimo iluminado que reparó, acertadamente, en que en un punto se almacenaban cuencos y en otro se bebía el agua a manotazos, por lo que decidió reparar ambos males sin descuidar los de su propio bolsillo. La industria de la conserva vegetal fue inventada, quién sabe si no por aquel murciano avisgado que se llevó una botella de tomate en conserva a Covent Garden y se las hubo con la May Fair Lady esa, aunque a condición de enviarle más a su regreso.

El caso es que el susodicho paisano, en viendo trabajar a los huertanos, debió decirse: "¡Aquí hay tomate!" y puso en práctica el famoso aforismo atribuido a Adan Smith: "laissez faire, laissez passer". Así poco más o poco menos —dispénsense las licencias e hitos pasados por alto— nació la industria de la conserva vegetal, como lo siento lo escribo, aunque venga después Muñoz Barberán con sus legajos o Juan Torres Fuentes con su admirable rigurosidad histórica a desmentir el hecho y a atribuir el invento a cierto genovés de paso por la ciudad en busca de un paisano impresor de libros de muy real altura.

La verdad es que eran legión los murcianos que en épocas de escaseces sacaban sus buenos ochavos a las botellas almacenadas en la sala, y bastantes los que decidieron basar su vida en la explotación de aquel felicísimo hallazgo. Razón por la cual compraron a sus vecinos el tomate maduro, inservible para la mesa, destriado, contra promesa formal de pago en un futuro no determinado —ni determinable—, construyeron un chamizo de cañas junto a la cuadra, reclutaron la mano eventualmente ociosa de las huertanas, ordenaron a un fontanero amigo que les fabricara unos botes de hojadelata de derribos, y se metieron industriales por probar fortuna...

En tales circunstancias, si la fortuna es adversa, poco se pierde: se sigue de pobre, y aquí paz y después gloria. Si ésta se muestra risueña, no habrá ya meta inalcanzable para el conservero. El chamizo se convierte primero en una nave, después en dos naves, luego en una sucesión de naves encadenadas que salvan los obstáculos de las fincas colindantes a base de billetes al portador; las pequeñas partidas compradas al vecino se convierten en camiones de muchas toneladas procedentes de cualquier punto del país donde se den tomateras y se venda fiado; la mano de obra se multiplica y aún así se manifiesta escasa, por lo cual es preciso recurrir a comprar maquinaria amortizada, jubilada, en los países desarrollados o poner a trabajar las preclaras mentes de los plomeros locales, que, a veces, llegan a inventar artilugios que son expuestos en la feria de Parma y reclamados desde exóticos países contra pago en divisas fuertes; la hojadelata de ocasión sucumbe ante la de superior calidad que ofrecen los huertanos avisgados que aprendieron idiomas con la sana

\*M destriarse hacen tres montones: calidad selecta, destrío y desecho. El destrío o estrío es, pues, la parte intermedia, aquella que no sirve para el consumo de mesa, pero que no por ello ha de desechar su intención de ligar suecas y acabaron obteniendo representaciones de exportadoras hojalateras de medio mundo; el producto primitivo: el tomate, se redondea con el albaricoque, el melocotón, la alcachofa, las mermeladas y el colmo de la imaginativa, que son las ensaladas de frutas iluminadas con piñas tropicales

y uvas chipriotas, conjunto que viene a ser una especie de ONU hortofrutícola en la que no se dan, como en la otra, las meloneras de sano aspecto y corazón agrio.

El industrial conservero —que antaño fue simple huertano conservador de sus excedentes— se ve de pronto firmando documentos en barbecho: escrituras de compra y venta de fincas rústicas y urbanas, declaraciones de bienes, balances con tres caras (una para el Banco muy compuesta y aseada, otra para la Hacienda Pública más bien menopaúsica y desaliñada y otra para que sus asesores le digan qué camino tiene que tomar para llegar, si se hiciera preciso, a ese gran paraíso que es la suspensión de pagos); letras a muchos años luz, letras de favor, de pelota o si se prefiere "birlochas"; cheques sin fondos, contratos trilingües, convenios sindicales, circulares y ofertas... El industrial conservero se ve, de pronto, convertido en un veleta; o mejor dicho, en un hidalgo caballero que lucha contra mil molinos sin saber con precisión de donde le viene el viento... El industrial conservero, va y viene, viaja sin cesar a los lugares de producción, tratando de comprar bien y en condiciones ventajosas, en abierta pugna con los corredores que presentan como búlidas los melocotones astillosos; promete un precio razonable, dentro de lo que cabe, y pago cuando pueda ser, que el productor muchas veces no tiene más remedio que aceptar, so pena de perder el fruto; corre a la fábrica a estar presente en el pelaje para que no le engañen; manda instalar una barbacana de hierro en medio de la nave donde trabajan las mujeres y desde arriba las dirige con un altavoz cuidando que no hablen mucho, que no canten, que no se duerman y que no metan horquillas, lazos, pulseras de hueso, pelos del moño o puntillas del viso en los botes en venganza por lo que ellas piensan que es un mal salario y él considera que es un salario alto, que va, sin duda, a llevarle a la ruina... El conservero manda tocar el pito de entrada adelantado y el de salida atrasado, lo que le reporta veinte minutos por delante y veinte por detrás, que, multiplicados por varios cientos de mujeres, suman sus buenas horas salariales trabajadas y no abonadas, lo que provoca no pocas discusiones con los enlaces sindicales más quisquillosos, que, guiados por su euforia, llegan, incluso, a llevarle a Magistratura, obligándole a dar cuenta pública de lo que hace en su casa... El hombre lucha con la producción y viaja por medio mundo para vender el producto en competencia —en ocasiones innoble— con varios cientos de competidores que van deteriorando el mercado a base de la oferta insistente y nerviosa que hacen los que no tienen más remedio que vender para hacer frente a los compromisos contraídos... El conservero habla seis idiomas de oído y ninguno por gramática, se le ve en Covent Garden, en Lane Street, en la Quinta Avenida, en la Feria de Bruselas en el Paulino de Hamburgo buscando aquí erotismo en que hacer descansar su pulso alterado, un pulso alterad ísimo por lo negocios que le oprimen, que le zarandean, que le llevan a maltraer.

El conservero, que comenzó siendo huertano, es ahora millonario, rico, muy rico, dirige un gran complejo industrial, sabe de artilugios y reglamentos, de medios de pago y cobro, de tensiones y suspensiones, de impagados e incobrables, de moneda nacional y extranjera, dirige un emporio industrial y comercial, cuenta con teléfonos de colorines tipo góndola hasta en los servicios, dispone de varios coches y dos chóferes... Hasta que un día, un día claro y alto, buscando algo, descubre que la vida con cinco mordisqueadoras úlceras en el estómago no vale la pena y derrapa a las cinco de la mañana en una carretera mojada de la Rioja o de Lérida; o bien se sienta en la ostentosa mesa de caoba lacada de su despacho, cruza las manos con mucha firmeza a la altura del pecho podrido por la tensión y se apresta, muy reconfortado, a recibir el infarto con una sonrisa de sincero y tardío arrepentimiento.