

www.elboomeran.com

Maja Haderlap
EL ÁNGEL DEL OLVIDO

TRADUCCIÓN DE JOSÉ ANÍBAL CAMPOS

EDITORIAL PERIFÉRICA

PRIMERA EDICIÓN: mayo de 2019
TÍTULO ORIGINAL: *Engel des Vergessens*
DISEÑO DE COLECCIÓN: Julián Rodríguez
MAQUETACIÓN: Grafime

El traductor agradece la ayuda brindada a su labor
por el Colegio Europeo de Traductores de Straelen (Alemania)
y la Sección Cultura de la ciudad de Klagenfurt (Austria).

© Wallstein Verlag GmbH, Göttingen, 2011
Este libro fue negociado a través de Ute Körner Literary Agent
www.uklitag.com

© de la traducción, José Aníbal Campos, 2019
© de esta edición, Editorial Periférica, 2019
Apartado de Correos 293. Cáceres 10001
info@editorialperiferica.com
www.editorialperiferica.com

ISBN: 978-84-16291-84-7
DEPÓSITO LEGAL: CC-125-2019
IMPRESIÓN: Kadmos
IMPRESO EN ESPAÑA – PRINTED IN SPAIN

El editor autoriza la reproducción de este libro, total
o parcialmente, por cualquier medio, actual o futuro, siempre
y cuando sea para uso personal y no con fines comerciales.

EL ÁNGEL DEL OLVIDO

La abuela me hace una señal con la mano para que la siga.

Cruzamos la ennegrecida lareira, la cocina de los ahumados, y entramos en la despensa. El techo lleva pegado el humo viejo como una resina oscura y grasienta. Huele a carne ahumada y a pan recién horneado. Un vapor ácido se alza desde los cubos en los que se acumulan los restos de comida para los cerdos. El suelo es de barro, pero brilla en los puntos más transitados como si lo hubieran pulido.

En la despensa, la abuela saca de un cazo un poco de manteca de cerdo endurecida y lo unta sobre el asador; luego mete una cuchara en la mermelada de manzana y retira la capa de moho de color grisáceo, que arroja después a los restos de comida. *Malada*, puede leerse en las etiquetas que ella misma ha pegado en los botes de cristal con un engrudo hecho a base de harina, leche y saliva. Su *malada* es de color marrón oscuro y tiene un sabor dulce y amargo a la vez.

La abuela me pone un puñado de huevos en la falda, que yo mantengo levantada. Al pasar, la corriente de aire desprende de las paredes de la lareira una cascarilla de hollín que va a depositarse sobre las hogazas de pan colocadas en alto, sobre el armario de madera. Debajo de la boca del horno, junto a la puerta de entrada, hay un montoncito de ceniza recién barrido.

La abuela faena en la cocina. Las comidas que prepara saben a esa lareira, tienen el regusto de la gruta oscura y mal aireada que cruzamos un par de veces al día. Todo lo comestible –según me parece– cobra el olor y el color de ese

rincón destinado a ahumar la carne: el tocino y el trigo sarraceno, la grasa y la mermelada, hasta los huevos, huelen a tierra, humo y aire ácido.

Mientras está cocinando, la abuela asigna a las comidas su idoneidad específica. Sus platos son poseedores de una fuerza oculta, unen el más acá con el más allá, curan heridas visibles e invisibles, pueden incluso enfermar.

Bebo el café de cebada del biberón que ella esconde para mí en la estantería más baja del aparador de la cocina. «Eres ya demasiado grande para ese biberón», me dice, «pero mientras lo quieras, te lo seguiré preparando.» Me acuesto en el banco de la cocina para desaparecer del campo visual, y succiono el café recién hecho. «Eres demasiado grande ya» –repite la abuela–. «Si alguien entra, dejas de inmediato ese biberón en el suelo.»

La abuela considera que mi madre no sirve para la cocina. No tiene ni idea de cocinar –asegura–, y lo que le enseñaron las monjas en la escuela no nos sirve en esta casa. Tampoco sabe que hay comidas para vivos y comidas para muertos, que uno puede curar o enfermar a personas con platos expresamente preparados para ellas, no quiere creérselo.

Yo, al contrario, creo todo cuanto dice la abuela, y voy dando vueltas a la manivela, entusiasmada, cada vez que tuesta avena para mezclarla con el café. La escucho hablar de la cantidad de personas para las que ha cocinado en otros tiempos, en su casa, cuando todavía tenían peones de labranza, criadas y muchos, muchos niños. Dice que también en alguna ocasión tuvo que robar comida para ella y para los demás; si le tocaba fregar las cazuelas, salía en su busca y se llevaba hasta las cáscaras de las

patatas, cualquier cosa que pareciera comestible. Fue una gran suerte –dice– que me mandaran a trabajar allí, en la cocina. La del campo. Lo sé.

Después de enjuagar los pequeños cuencos y calderas esmaltadas, la abuela los coloca en el alféizar para que se sequen, y arroja fuera el agua sucia de la jofaina de latón. Sus dedos largos, enrojecidos, cobran un color violeta siempre que termina de fregar. Parecen las garras de un ave de presa. De vez en cuando me da con ellos unos golpecitos en la cabeza. Con el atizador de gancho, levanta uno de los discos de hierro de la hornilla (casi del tamaño de un plato) y reparte las brasas para que se enfríen más rápidamente.

Apenas echa a andar, la sigo. Ella es mi abeja reina y yo soy su zángano. Tengo pegado a la nariz el olor de sus vestidos, un olor a leche y a humo, el aliento de hierbas amargas adherido a su delantal. Ella comienza su danza y yo imito su baile. Ajusto mis pasos, más cortos, a los suyos, llevados a remolque, me pongo a zumbar una tierna melodía hecha de preguntas, mientras ella entona el bajo continuo.

Pasamos a la estancia principal y echamos una ojeada a la centrífuga de leche situada detrás de la puerta, a la que damos la vuelta un par de veces por semana, a fin de separar la nata de la leche. En la recámara que está detrás se abren las ventanas, se airean las camas en las que dormimos, se aflojan las ataduras de los sacos de paja rellenos de hojas de maíz secas; se les da la vuelta y se revisan las hierbas que reposan sobre el alféizar o que cuelgan de unos aparejos; se suben las escaleras hasta la buhardilla de atmósfera inquietante; se echa una ojeada a la habitación a la que han ido a

refugiarse, desde hace años, varios fantasmas que fueron a visitar a los que allí dormían y los espantaron, según cuenta la abuela.

La abuela continúa su danza al aire libre y ata al ciruelo el ranúnculo que crece delante del granero. Les habla a los saúcos que están al lado del montón de estiércol, animándolos a florecer más pronto. Luego regresa a recogerme. Caminamos a través del patio en dirección a las reservas de alimento situadas en el sótano y el granero. Abre sacos de harina, arcones y cubos de madera, se llena los bolsillos del delantal con frutos frescos o secos, reparte maíz o trigo a las gallinas. La frente se le arruga y toma el aspecto de las ripias que cubren el techo encima del granero. Se da prisa en adelantarme, porque quiere llegar al secadero que está junto al arroyo y velar por el buen estado de las rejillas sobre las que, en otoño, se ponen a secar las ciruelas y las peras.

Dos veces por semana examina conmigo los nidos de las gallinas ponedoras en el cobertizo de las herramientas y en el pajar. Si al final de la semana algún nido no ha tenido huevos, sale en busca del díscolo animal, sospechoso de andar holgazaneando a la hora de poner. Cuando éste se le acerca, agarra al bicho emplumado, que no para de chillar, con la rapidez de un asalto por sorpresa y le mete dos dedos en el trasero: el índice y el del medio. Si algo blanco destella bajo sus dedos, la abuela dice entonces que el huevo saldrá mañana o pasado, que tiene aún la cáscara blanda.

En una ocasión, para divertirme, saca de la gallina un huevo que se le deshace entre los dedos. Me da risa. La «chica de los huevos», así me llama la abuela. El apodo –me

cuenta— me lo puso el abuelo cuando estaba ya enfermo y permanecía todo el tiempo tumbado en el banco junto a la estufa, con el encargo de velar por mí. Yo era una niña muy mimada, apenas tenía un año cuando descubrí los huevos en la estantería más baja del aparador y los eché a rodar uno por uno por el suelo de madera. En cuanto una yema brotó de la cáscara, grité: *Sonči gré!* («¡Ha salido el solecito!»). El abuelo, que había estado observándome, quedó tan entusiasmado que me dejó vaciar el cuenco, y le prohibió a la abuela que me reprendiera por aquel motivo. Mientras ella limpiaba los restos de huevo del suelo, él sólo decía que ambos, él y yo, merecíamos cierta condescendencia. Poco después murió, a pesar de que conmigo se entretenía.

Sólo cuando toca hacer masa para el pan la abuela aprecia la ayuda de mi madre. La observa entonces mientras ella amasa la harina. En la artesa, la masa chasquea y chapotea. Las gotas de sudor cubren la frente de mamá y caen sobre el pan en gestación. Ella se incorpora y se enjuga con el brazo el sudor de la cara. Tiene las mejillas rojas y la blusa arremangada; por el escote puedo ver la camiseta que lleva debajo. Pregunta cuál es la proporción de centeno y harina de trigo, la de levadura y agua, quiere saber cuántos kilos de harina emplea. La abuela le dice que la masa estará en su punto cuando cubra las acanaladuras en la pared de la artesa. Entonces mamá se inclina de nuevo sobre la masa. Cuando ésta empieza a desprenderse de sus dedos y no haya chasquidos en la artesa, habrá concluido la labor. La abuela marca una cruz en la masa y la tapa para que crezca.

Dos horas después de que la abuela haya alimentado las fauces abiertas del horno con las grisáceas pelotas de

harina, éste le devuelve las hogazas. Saca entonces el pan caliente de aquellas fauces, lo cubre con un paño, lo bendice y lo deposita en mi delantal. Yo lo llevo hasta el salón para que se enfríe y lo empujo sobre la mesa o sobre el espacioso banco de la estufa. El olor a pan reciente inunda la casa. La abuela recorre las habitaciones como si quisiera cerciorarse de que los vapores de la masa agria han alcanzado todos los rincones de la vivienda.

«Así era el pan que nos daban de comer en el campo. ¡Así!», me dice, indicando con el pulgar y el índice el grosor de las rebanadas que repartían entre los prisioneros. «Tenía que alcanzarnos para todo un día, a veces incluso para dos. Más tarde, ya no nos daban ni eso», añade. «Teníamos que imaginárnoslo.» La miro. Y entonces dice, como dirá siempre: *Je bilo čudno* («Era extraño»); eso dice, aunque quiere decir «Era terrible», pero jamás se le ocurre pronunciar la palabra *grozno*.

En los bolsillos de su delantal guarda migas y cortezas secas de pan. Cuando atraviesa el patio en dirección al establo reparte ese pan entre los animales. A las gallinas les lanza las migas, que describen un amplio arco en su vuelo; a las vacas y los cerdos les mete las cortezas en la boca. «Con el pan hay que pensar también en los animales», dice la abuela, «porque el pan que repartes vuelve a ti.»

Para el Día de Difuntos pone siempre sobre la mesa una hogaza y un cuenco de leche para los muertos. Para que tengan que comer cuando acudan de noche. «Y para que nos dejen en paz», dice.

Me imagino a los muertos comiendo con manos invisibles, pero por la mañana todo parece intacto. El cuchillo sigue al lado de la hogaza, la leche está sobre la mesa, como si ni siquiera la hubiese rozado el aliento. «¿Han venido?»,

le pregunto. «Sí», dice la abuela. Vaya si lo sabrá ella, pienso, que está tan familiarizada con la muerte. La vio en otro tiempo, cuando ésta se le mostraba cada día, cada hora.