

Aprendiendo de mi abuela

¿Qué hubiera dicho mi abuela María del actual exceso de consumo de carne y los destrozos planetarios que provoca o del cambio al vegetarianismo o veganismo para solucionar el problema? Seguramente aquello de «ni tanto ni tan calvo, que se le vean los sesos».

Después de haber fallecido mi abuela y tras años de reflexión, he llegado a la conclusión de que si hay alguien que se hubiese merecido el premio Goldman, el equivalente al premio Nobel de Ecología, esa sería mi abuela. Vivió y murió analfabeta, a pesar de mis intentos de alfabetizarla, siendo ella ya muy mayor, cuando tomaba conciencia de la importancia de saber leer.

Sin embargo, mi abuela era la persona más sabia y más ilustrada que jamás he llegado a conocer. Sus conocimientos y sabiduría eran de otro mundo, de otro ámbito diferente al que solemos valorar hoy día en la sociedad moderna. Mi abuela sabía criar (tuvo cuatro hijas y un hijo) y lo hizo ella sola; su marido murió en la guerra civil con cuarenta y pocos años, con la espalda doblada como mozo de carga de los almacenes Prats en Madrid y antes como agricultor pobre y sin tierra en su pueblo natal de Extremadura.

Para esa época, mi abuela estaba licenciada en coser y remendar la poca ropa que había cuando

se rompía. Tenía másters en bordar, zurcir, hacer ganchillo, en hilar lana y algodón y hacer ovillos, en encaje de bolillos..., todavía andan por casa sus primorosos manteles y cortinas hechas a mano. Se había doctorado *cum laude* en arreglar estreñimientos, cortar diarreas, curar muchas enfermedades comunes con elementos tan locales, baratos y accesibles como el aceite. Sabía dar friegas, componer un tobillo torcido, arreglar un dedo dislocado y hasta enderezar un hueso roto y entablillarlo si no era muy complicado. Aliviaba quemaduras con emplastes y reducía hinchazones y eliminaba eccemas en la cara con ciertos apósitos o ungüentos con hierbas del campo. Conocía todo tipo de plantas silvestres comestibles o utilizables como aromáticas y medicinales y sabía dónde encontrarlas, ya fuese en la orilla de un arroyo o en unos riscos escarpados. Psicóloga natural, sabía escuchar a la gente y entender y compartir sus problemas y solo daba consejos si se los pedían.

Sincronizada con las estaciones

La abuela hubiera ganado un Masterchef con ventaja, si se hubiese tratado de aprovechar cada átomo de alimento que la temporada ofrecía y hacer conservas de frutas en embotados al baño María, con almíbar, como los melocotones, o secándolos al aire, haciendo embutidos con la carne, salazones, escabeches o conservando quesos en aceite y demás. Así había siempre provisión de higos en la troje, orejones (albaricoques desecados) o ciruelas pasas todo el año, al igual que almendras y nueces. El tomate y el pimiento que no se consumían en temporada, quedaban embotados, y parte del pimiento y los ajos se enristraban para utilizarlos secos, según

necesidades aprendidas y bien calculadas. Los garbanzos se tostaban y rebozaban en harina (torraos, los llamaba) y servían para todo el año. Con sosa cáustica y la grasa sobrante de cocinar hacía jabón.

Hacía trampas para moscas en verano, limpiaba y barría con primor su casa de suelo de arcilla comprimida y regaba el suelo con golpes sabios de mano sobre un cubo de agua, para evitar el polvo. En invierno se pasaba una piedra caliente envuelta en un trapo entre las sábanas, antes de irse a la cama entre mantas de buen abrigo. Andaba

descalza por el pueblo en verano, como muchas mujeres de su edad. Aprovechaba al máximo la poca agua de que disponía en cántaros (su humilde casa no tenía agua corriente cuando yo era un niño) para cocinar, lavar el máximo de piezas de vajilla y para su propio aseo personal, pues se lavaba con trapos y por partes. Nunca olía mal.

Su casita no tendría más allá de los treinta metros cuadrados, para cuando sus cuatro hijas y su hijo se habían independizado y ella vivía sola. La electricidad había llegado al pueblo poco antes de que yo fuese a su casa como niño, pero ella siempre se resistió a poner luz eléctrica, pues lo encontraba innecesario. Se adaptaba perfectamente a los ritmos circadianos y en invierno se comprimía vitalmente lo que se expandía en verano, como hacen todos los animales y se levantaba siempre con la luz del sol y se acostaba poco después de que se hubiese ido este.

Mi abuela, que nunca llegó a saber lo que era el feminismo, destacaba en su perfecta gestión de la energía, con un manejo tan eficiente como jamás he visto, pero hoy recuerdo especialmente la forma en la que criaba animales domésticos en su pequeño corral. Aquella mujer heroica a la que sus gallinas seguían a ciegas y se acercaban los conejos en busca de alimento y a quien la cabra agradecía su ordeño periódico, tenía mucho más presente que muchas personas urbanas vegetarianas, que sus animales eran *sintientes*. Los quería, los cuidaba, los curaba cuando era necesario, les hablaba, los acariciaba, pero no dudaba ni un ápice en sacrificarlos cuando llegaba su momento. Sabía, desde luego, que el animal sufría al morir, ¿cómo no lo iba a saber!

De hecho, era una experta matarife, capaz de sacrificar limpia y rápidamente cualquier animal y aprovechar hasta su sangre como alimento. Desollaba o desplumaba con rapidez y eficacia y aprovechaba cada átomo del animal sacrificado, desde la piel en los conejos (de ahí salieron algunas zambombas y tambores), hasta las patas de las gallinas o el gallo y desde luego, las cabezas y las vísceras o la casquería tradicional, que se podían comer con toda tranquilidad. La ganadería intensiva de hoy desecha muchas partes comestibles de los animales, intensamente inyectadas de antibióticos y hormonas, aunque seguramente esos despojos irán a hacer harinas para alimentar a otros animales o para las piscifactorías, vaya usted a saber.

Animales sintientes

Creo que uno de los graves errores de este mundo es comer carne, mucha o poca, sin responsabilizarse en la proporción adecuada del sacrificio de los animales que nos van a alimentar. Si nos viésemos en la obligación de criar y cuidar y después matar a los animales que nos vamos a comer y sintiésemos chillar a los lechones o los cerdos, o comprobásemos cómo mueren en silencio los corderos mientras se les vidrian los ojos o cómo las gallinas aletean cuando se les corta el cuello, seguramente no nos encontraríamos con esa sensiblería vacua de gentes urbanas incapaces de pisar una hormiga, pero que luego en una hamburguesería se meten medio kilo de carne entre pecho y espalda, sin preocuparse de averiguar de dónde procede. Precisamente, y muy seguramente por eso y por el esfuerzo que representaba criarlos, cuidarlos, sacrificarlos y preparar sus carnes y derivados, es por lo que antes se sabía que había que comer muy poca carne. El contenido de proteína animal de una hamburguesa estándar con carne y queso de cualquier multinacional del sector le hubiese durado a mi abuela una semana para alimentar a toda la familia. Jamás estuvo gorda, jamás tuvo diabetes.

Los platos de mi abuela que recuerdo como los más sabrosos no tenían carne o tenían muy poca. La combinaban con mucha verdura, tubérculos, cereales o legumbres; calmaban el estómago y reponían las fuerzas físicas exigidas en un mundo preindustrial, rural y agrario, que no concebía tener que eliminar grasas corporales en un gimnasio.

En mis recuerdos de cuando era niño, se mantienen imborrables los sabores y olores de los excelentes guisos de mi abuela y esto es lo que me ha movido a intentar explicar por qué estoy a favor de cierta ganadería y en contra de eliminar completamente la cría y sacrificio de animales en nuestro provecho solo porque son sintientes. Si alguien sabe lo que es un animal sintiente ese es quien lo cría, lo alimenta y lo sacrifica para después nutrirse y nutrir a los suyos.

Cuando alguien vive en un medio absolutamente preindustrial como vivió mi abuela en el pueblo y tiene que realizar a mano todas las tareas y faenas de la vida en el campo y en un pueblo pequeño para vivir, sabe muy bien el esfuerzo que cuesta obtener leña para cocinar y calentarse del encinar cercano o sacar los sarmientos de una poda de vides cuando no hay



“El contenido de proteína animal de una hamburguesa estándar con carne y queso de cualquier multinacional del sector le hubiese durado a mi abuela una semana para alimentar a toda la familia.”

“ Si alguien sabe lo que es un animal sintiente ese es quien lo cría, lo alimenta y lo sacrifica para después nutrirse y nutrir a los suyos. ”

motosierras que valgan y hay que hacerlo con sierra manual o con hacha o partiendo a mano las taramas para acomodarlas sabia y proporcionalmente en la albarda del lomo del animal de tiro y llevarlas a casa.

No hay forma mejor de saber lo preciosa que es el agua potable que tener que ir con dos cántaros en las aguaderas de la caballería a la fuente situada a dos kilómetros del pueblo porque la de los pozos del pueblo es algo salobre y los animales apenas la beben.

Nadie mejor que mi tío para saber lo sintiente que era su burro para mover una noria y sacar el agua en canjilones para regar la huerta. En la ida del pueblo al huerto, al lado del arroyo de Gualija, íbamos los dos montados. Al llegar al huerto, mi tío uncía el burro a la noria y me encargaba atizarlo con cuidado pero con diligencia, si se paraba, como solía pasar, pues el burro no era tonto y se resistía a dar vueltas a la noria empujando. Pero mientras, él se descalzaba e iba abriendo y cerrando surcos a mano con el azadón para regar todo el huerto. Cuando acababa la tarea, soltaba al burro para que comiese en el barbecho y de paso eliminase las hierbas y el pasto que competían con las plantas del huerto y para que bebiese en el arroyo, mientras nosotros comíamos una comida sustanciosa pero frugal y se hacía un gazpacho exquisito con los frutos del huerto, unos trozos de pan y el aliño que venía preparado al efecto en un cuerno con tapón de

corcho. Después, una buena siesta a la sombra de algún árbol y por la tarde, arreglo de las plantas y frutales del huerto, recogida de los productos maduros en las alforjas y vuelta andando, para no machacar al burro, que ya había trabajado lo suyo, según mi tío.

Solo quien tiene animales a su cargo para cría y de tiro sabe del cuidado que hay que tenerles y de cómo hay que asegurar su vida, porque es asegurar mejor la nuestra. Sabe, a pesar del cansancio con el que llega a la cuadra, que hay que cepillar y lavar al animal y echarle una buena carga de paja y pienso.

Solo la gente que sabe el esfuerzo que cuesta vigilar un rebaño de cabras para que coma del barbecho y no perderlo de vista para que no se coma una plantación es consciente de lo sintientes que son estos animales y del valor de cada gramo de carne o leche que aportan para nuestra alimentación.

Por eso, estando de acuerdo con que comemos demasiada carne y de mala calidad, me despego, con todos los respetos, de los argumentos de personas vegetarianas y más aún, de las veganas, sobre todo de los que proceden de las insostenibles urbes, que en un país como el nuestro solo pueden vivir mientras funcione un suministro alimenticio vegetal muy variado y con suplementos que solo pueden aportarse desde la sociedad capitalista, industrial y principalmente urbana que es la que está causando los mayores destrozos al planeta y al soporte vital que debe asegurarnos la verdadera sostenibilidad.

Los animales de granja y corral de ganadería extensiva y algunos animales salvajes, en su justa medida, son un aporte necesario y conveniente de proteínas, calorías y grasas que no compite con los cultivos. Al contrario, ayuda a hacerlos más estables si se revierten los abonos que generan y generamos, debidamente desecados y tratados al sol, a la tierra que nos alimenta. Mi abuela María, en su infinita modestia, controlaba así su pequeño mundo en todo lo que hoy se conoce como «la cadena de valor».

Pedro Prieto

*Injubilable aprendiz de agricultor ecológico,
uno de los promotores del manifiesto
«Última llamada» y cofundador de
www.crisisenergetica.org*