

Todo empezó el día en que mi abuelo decidió plantar un manzano “para dejar un legado”.

Catorce años, tres podas desastrosas y una pelea con las avispas después, el legado seguía siendo una sombra enclenque y una factura de abono orgánico.

Pero entonces, ¡milagro! Una manzana. Única, roja, perfecta. El símbolo del triunfo familiar.

La observamos con devoción.

Y justo cuando íbamos a decidir quién la recogería, mi primo Dani —el culturista del grupo— la arrancó y se la zampó sin pestañear. Pepitas, rabito y todo.

El árbol casi se desmaya del susto.

Por suerte, el año siguiente se redimió. Dio más manzanas. Demasiadas.

El suelo parecía un campo de batalla de fruta madura.

Mi abuela, estratega culinaria y dictadora del delantal, declaró:

—¡De aquí sale una tarta!

Y claro, nadie se atrevió a discutir con ella.

La cocina se transformó en un caos organizado: peladuras volando, harina en suspensión y mi tío intentando entender cómo funcionaba una batidora.

La abuela cocinaba “a ojo”, lo que equivalía a añadir azúcar hasta que el colesterol pidiera clemencia y canela hasta que estornudara el gato.

Finalmente, los pasteles salieron del horno: dorados, fragantes, aparentemente inocentes.

Cortado con la delicadeza de un cirujano, lo probamos.

Silencio absoluto.

Luego Dani, con la misma expresión que cuando se comió la primera manzana, dijo:

—Tiene... carácter.

La abuela sonrió, satisfecha.

—Es que usé las del suelo. Son más naturales.

Más tarde supimos que “naturales” significaba “visitadas por el perro”.

Aun así, al día siguiente ganamos el concurso del pueblo.

El jurado elogió su “sabor auténtico y campestre”.

Y nosotros asentimos, sin mencionar que el ingrediente secreto ladraba.