

¡Esa cocina de siempre!

En el trigésimo cumpleaños de mi hijo recibí un pequeño librito azul (rustico, sencillo y encuadernado con la inocencia de 20 enanitos), al levantar la tapa, encontré dentro una pila de cubiertas con garabatos de las mamás. En la parte superior se leía “Nuestro Recetario”: aquí había una recopilación de recetas, todos los incondicionales de la infancia de los peques, cada uno escrito a mano en su propia tarjeta; los ingredientes y el método de un lado y, por otro, la historia de cómo ese plato había entrado en sus vidas.

Algunas habían sido transmitidas de generaciones anteriores, otras que mamá había descubierto o creado, pero todas tenían un recuerdo de familia en común. Me di cuenta (además con una gran expectación) que las recetas eran un conjunto compartido de experiencias culinarias “un hogar comestible” que, narraban la forma en que se conectaron diferentes historias.

En ella encontrabas un mestizaje tan complejo como los huevos de Pegasus, huevos rellenos con anchoas que seguramente muchos habrán vivido en su niñez y luego ornaban las fiestas de su cuarto cumpleaños. También un “masoor dahl” (bien conocidas en España como un potaje de lentejas), a diferencia que estas databan en su pequeño libro ingenuo, de un descubrimiento de Madhur Jaffrey cuando ella estaba embarazada de “Aquel crio que hoy cumple 3 años” ... lleva también ciruela y almendra lanzadera -la tarta franjada con frangipane dentro de hojaldre – una receta de un libro de Steven Wheeler, que su mamá había entrevistado en los años ochenta mientras trabajaba como reportera para el Islington Gazette. Es fácil, muy bueno, y en ese momento era bastante inusual (todavía no sé realmente lo que es una “lanzadera”) pero sí sé que este chico lo calificó como el canon culinario de mamá ¡Vaya!

Cuantos interrogantes me dejó este libro que llegó de forma casual en la mochila de mi niño aquel día que dicen, es el día

de las mamis, para mí fue un regalo ¡Un descubrimiento de esas cocinas de siempre!

Las recetas son más que las instrucciones para hacer un plato en particular. Son parte de nuestras biografías, historias vivas, facetas sólidas y fijas de nuestro pasado, y adaptables, siempre en desarrollo, características del presente y del futuro. Como la gente, cambian.

Algunas de las comidas con las que crecí son como personajes para mí, viejos amigos que han adquirido vidas propias y han evolucionado con el tiempo. Estoy mucho más interesada en una receta cuando entiendo de dónde ha venido y las historias detrás de ella. Como editora, es maravilloso ver un renovado interés en la cocina arraigada a un territorio “esa cocina de siempre” que, a su vez, genera una gran creatividad interpretativa. Pero publicarlas sin un rico preámbulo que explique su importancia para el contribuyente -su inspiración, cómo podrían haberse alterado, cualquier recuerdo que los haya determinado, etc.- me deja un poco fría.

¿Cuántos potajes se han podido editar ante el fuego antes de que se empezará a difuminar en uno? Lo que sí sé es que, cuando las historias acompañan recetas, se destacan; son historias que me hacen querer conciliarlas... Las historias significan que una receta y su creador, se han archivado en la mente de aquel que las probó, listos para sacar y hacer otra vez cuando se le antoje formarla. Simplemente, si la imaginación de un cocinero se inspira en lo que se ha escrito sobre un plato, estará más inclinado a querer -incluso de forma inconsciente- a resurgirlo ante este inconmensurable universo de la gastronomía actual... comparto con ustedes parte de mi historia culinaria, esa que vi desde pequeña (y aunque en ese momento odiaba, lo aseguro) hoy forma parte de esos platos ante los que aseguro me rindo!

...Así lo hago yo y tu ¿Compartes tu historia conmigo?

Rancho Canario Tradicional



Necesitas para 6 personas...

2 l de caldo suave natural (yo suelo dejarlo cuando menos, unas 4 horas)

1 tacita de aceite de oliva

200 g de cebolla blanca

75 gr de pimiento rojo

400 gr de papas grandes

100 gr de chorizo rojo (a mi me gusta el Ibérico)

200 gr de tomate maduro pelado

200 gr de calabaza pelada

200 gr de costillas de cerdo desaladas

200 gr de carne limpia de vaca

100 gr de fideos gordos

200 gr de garbanzos en remojo desde el día anterior

Sal y pimienta

Para el majado:

1 diente de ajo, unas ramas de perejil fresco, 5 hebras de azafrán (de buena calidad)

Elaboraciónn:

Pochar la cebolla y el pimiento en una sartén con un poco de aceite. Añadir el tomate maduro, la calabaza, y las patatas cortadas (a tu manera). Reservar.

Cocer las carnes en abundante agua fría. Añade los garbanzos deja hervir cuidando de quitar la espuma al caldo varias veces. A los 20 minutos (aproximadamente) añade el chorizo y las costillas, y cuando estas están tiernas, incorpora los fideos gruesos, baja la intensidad del fuego e incorpora el majado y los ingredientes del primer paso.

Deja reposar antes de servir y corrige la sal de ser necesario.