

De la literatura a les cuines de la Mediterrània

Una mica de tot



Roberta

Soy la segunda hija de Montserrat y Mauricio, mi hermano mayor es Gregorio y la chiquita es Carla, bueno no está tan chiquita, pero siempre le hemos dicho chiquita.

¡Qué forma tan boba de comenzar, ¿verdad?

Lo que pasa es que me cuesta mucho trabajo hablar de mí. Déjenme decirles que cuando vi que era inminente hacer todo este mitote, propuse que rifáramos los nombres de los cinco para escribir la biografía de otro, pero nadie aceptó. Y como no quiero ser quien obstaculice este proyecto en el que mamá tiene tanto interés, pues aquí me tienen.

Cuando lean esto ya tendré 77 años ¿llegaré al 2050? Sólo me gustaría si soy de esas viejas lúcidas, fuertes, enteritas y menos regañona de lo que soy ahora. Ya salió mi primer defecto. Tuve una infancia muy afortunada. Viví colgada de los árboles como los changos, cortando frutas verdes o maduras, no me importaba mucho. Todas me sabían deliciosas. Me fascinaba ver cómo se iban transformando las semillas que mi mamá, Abundio y otros muchachos sembraban. Para mí era como magia. Un día ves algo tan aparentemente insignificante y en poco tiempo te percatas de que la vida se abre camino de forma sorprendente, que lo que parecen tímidas raíces serán la base y sustento de una planta de chile o de un árbol de naranja, no importa, siempre y cuando se le dedique cariño, cuidados y las condiciones adecuadas para que prospere.

El contacto con los frutos de la tierra fue determinante para despertar mi vocación, aunque de no haber estado Filomena en el camino no sé si lo hubiera visto con tanta claridad. Filo es la esposa de Abundio, es una mujer encantadora con unas manos y un olfato extraordinarios, basta que toque algún alimento para que éste se convierta en un manjar. Yo sé que es difícil que me crean esto, pero estoy segura que cuando me daba una manzana o enrollaba una tortilla para entretener mi hambre

antes de la hora de la comida, esos sencillos alimentos se convertían en manjares, como si en su interior se concentraran más sabores que los propios de una manzana o una tortilla. Todo el mundo dice que con hambre todo sabe rico, pero muchas veces hice el experimento y le pedía a alguien más que me lavara una manzana o me diera la famosa tortilla y no pasaba nada, sabían bien, pero nada más.

Esto no se lo había dicho a nadie hasta que un día que estaba platicando con mi mamá, ella me confesó que siempre había tenido la misma sensación.

Lo de Filo viene a cuento porque con ella aprendí muchos secretos de cocina, muchos secretos de la vida y de la seducción.

La cocina es el lugar más sensual de cualquier casa, en ella se llevan a cabo las transformaciones más sorprendentes que uno pueda imaginar. La alquimia y luego la química están en deuda con las cocinas, que sin duda, fueron los primeros laboratorios.

Siempre que regresaba de la escuela buscaba a Filo, quien desde que nació mi hermano Gregorio ha cocinado para nosotros. Picábamos juntas las verduras, me enseñaba cómo podíamos obtener mejor sabor de cada una, según el platillo que iba a preparar. Para unos era importante que las zanahorias, por ejemplo, fueran rebanadas, cortadas en cubitos del mismo tamaño y para otros no debían ser tocados por el cuchillo o pelador, bastaba lavarlas bien para quitarles la pequeña cascarita y trozarlas con las manos, como si un conejo las hubiera mordido, me decía. Todos sabíamos que eran zanahorias, pero en cada preparación sabían a algo más.

Aunque mi mamá siempre me había dicho que en la cocina el orden de los factores, en este caso ingredientes, sí altera el resultado, con Filo, lo comprobé de mil formas, aunque ella se daba cierta libertad para transgredir esa ley y obtener excelentes resultados.

Me ha tocado vivir en una época de comodidades y de soluciones prácticas. Las comidas rápidas, envasadas de mil formas han venido a sacar a las mujeres de la cocina y les han facilitado mucho las cosas para dedicarse a otras tareas. Yo no sería capaz de dedicar ni un minuto a moler el maíz para elaborar tortillas, cuando es tan fácil ir a una tortillería y comprarlas hechas o al menos la masa, si me quiero lucir mucho con mis platos. Pero Filo sentía que a veces, no siempre, había que recordar cómo se había cocinado nuestra raza, le debemos mucho al maíz niña, me decía, cuando la encontraba frente al metate.

Filo me platicaba de cuando el huerto de **El Lindero** era un terreno sin vida, pues el primer dueño del terreno había decidido acabar con la milpa para que mi mamá sembrara un jardín. Fueron unos meses muy tristes, me dijo, “yo vivía más allá

de donde vivían los papás de Abundio y estaban rete preocupados porque nos íbamos a quedar sin nada por causa del jardín de su mamá”.

Por fortuna todo se resolvió de la mejor forma, porque como dice Filo, la tierra se tiene que regar con agua y con sudor, pero no con lágrimas y sangre. Como a todas las mujeres, a Filo le encanta el chocolate, pero dice que hay que tener cuidado porque si no se tiene un enamorado y se come mucho, queda una sensación de tristeza, porque el chocolate es un buen alimento para el amor, no un sustituto del señor.

A pesar de lo que decía, pasamos muchas horas tostando cacao, moliéndolo y perfumándolo con canela, vainilla, pétalos de flores, achiote, algunas semillas de chile, pimienta gorda u otras especias que nunca faltaban en la casa. Bebíamos chocolate con agua o leche o preparábamos postres que inventábamos cuando las tardes eran lluviosas y teníamos que permanecer al abrigo de la cocina. Mis hermanos y mis papás adoraban esas tardes. Y pensándolo bien, seguramente también Abundio. En el video de recetas encontrarán nuestras preferidas, las pueden preparar con buen chocolate comercial, pero eso sí, con mucho amor.

Ahora que mencioné el chocolate, déjenme decirles que es una tristeza lo que nos ha ocurrido con él. De ser la cuna de uno de los frutos más exquisitos de la tierra, ahora somos importadores. Es una vergüenza que el mexicano no sea el chocolate con mayor reconocimiento en el mundo. Cualquiera persona conocedora les dirá que el mejor chocolate es europeo, quizá de Suiza, Bélgica o Austria. Ojalá que en los cincuenta años que han transcurrido desde que escribí esto, las cosas hayan mejorando no nada más para el chocolate, sino para el maíz, el aguacate, la vainilla y en general para todos nuestros productos del campo.

Ya ven cómo me cuesta trabajo hablar de mí.

Continuando con lo de la cocina y Filomena, resulta que cuando tuve que elegir una carrera, les dije a mis papás y a Filo que había decidido estudiar gastronomía. Filo me dijo que yo era como mi mamá que iba a la universidad nada más para ampliar los muchos conocimientos que había adquirido de **El Lindero**, que yo ya era toda una señora de la cocina, que sabía cómo satisfacer el gusto de uno o muchos comensales. Creo que tenía razón, lo mejor lo aprendí con los años que pasamos juntas moliendo yerbas y especias en los molcajetes, lavando y cortando los ingredientes, preparando todo tipo de moles, adobos y salsas dulces, saladas o agridulces, crudas o cocidas; perfumando y saborizando aceites, mantequillas y vinagres.

Pero para enfrentar el mundo, estuve de acuerdo con mis padres., decidí que también eran necesarios otros conocimientos, otras experiencias, otras formas de agarrar el taco. La elección de mi escuela no fue tan fácil como la de mi hermano, que

sabía desde mucho tiempo antes que entraría a la Universidad Nacional, a la Facultad de Ciencias. A pesar de la riqueza culinaria de nuestro país no existían todavía escuelas muy reconocidas, las opciones eran muy limitadas. No obstante, entré a la mejor universidad para esta carrera en ese momento, la del Claustro y ahora soy una feliz chef en una cadena hotelera que cuida el sabor de lo mexicano aquí y en el extranjero.

Aprovecho para decirles que ustedes son los primeros en enterarse, ¡qué ironía!, de que me acaban de ofrecer la jefatura de la cocina del restaurante mexicano de un hotel que van a abrir en San José, Costa Rica. Creo que voy a aceptar, a mis papás les va a dar gusto porque nos educaron para ser independientes.

Voy a compartir otro asunto importante de mi vida. Estoy enamorada y comprometida y me voy a casar dentro de tres meses. Ya escogí el vestido, está divino. La ceremonia y la fiesta van a ser aquí en **El Lindero**. Mi mamá se casó aquí hace más de 30 años y le ha ido bien, espero seguir con la tradición de matrimonios felices.

¿Qué más les digo?

Voy a extrañar muchísimo a la familia, aunque con las ocupaciones de todos, ya es muy raro que estemos todos juntos, incluso en las fiestas. Todos estamos desperdigados en el mundo, Gregorio se la pasa en diferentes observatorios, realizando sus trabajos de investigación. Carlita se fue a vivir cerca de la Facultad de Arquitectura para no vivir en el periférico cuatro horas diarias, pero eso sí viene todos los fines de semana, desde el viernes en la tarde y se va los lunes en la mañana. Yo no podría haber hecho eso cuando estudié, prefería manejar las horas con tal de regresar. Por otro lado, mi papá viaja de aquí para allá y a veces es más fácil que nosotros lo alcancemos en alguna ciudad del extranjero a que él pueda pasar más de una semana en **El Lindero**. De hecho, muchas veces le ha pedido a mi mamá que dejemos la casa, que nos instalemos en los países en donde él se desempeña como cónsul, pero mi mamá nunca ha querido renunciar a nuestra casa, para ella es vital que tengamos la seguridad de pertenecer a un lugar y no hay ningún otro sitio en el mundo, como **El Lindero**, sólo **El Lindero**. Ella, por su parte, ya casi no sale, dejó sus clases para administrar una pequeña empresita con las señoras de los alrededores que preparan y venden conservas, que por cierto, son una delicia. Dice que no lo hace por el dinero, sino porque ésta ha sido una forma de que las jóvenes no se vayan a trabajar de sirvientas o tengan la tentación de irse de ilegales. Mi mamá siempre ha hecho lo que quiere y siempre ha tenido que ver con **El Lindero**. La admiro y amo tanto.

¡Qué nostalgia por el futuro! Pero no voy a llorar, sé que siempre podré regresar aquí y encontrarme a mi madre removiendo tierra, plantando y transplantando, preparando la próxima temporada de siembra, recogiendo y distribuyendo la cosecha, cocinando con Filomena, perfumando la casa con sus yerbas. Yo espero poder conciliar todo, la vida de casada, mi desarrollo profesional, mi apego a mi familia

¡Nos vemos, sean puntuales!

Terminamos la lectura con los ojos enrojecidos por las lágrimas que se resistían a salir. Pero, cuando nos dimos cuenta de que las dos nos sentíamos igual, no nos dio vergüenza y lloramos mientras dirigíamos nuestra vista a la cama, cubierta con ese hermoso vestido.

--¿Sabes qué? Yo le tengo que preguntar a Filomena, lo que pasó, me dijo Mariana muy decidida.

--¿Crees que no se casó?

--Deja la casada, que bueno, sí es importante. Lo que más me intriga es el abandono de la casa por parte de Montserrat. Por lo que dice Roberta, eso sería como un suicidio.

--Pero no se suicidó, ¿verdad?

--Claro que no, estamos hablando de una mujer muy inteligente y con los pies bien plantados en la tierra. Acuérdate que la señora Dupont dijo que ella habló hace poco con el dueño de la empresa que nos vendió la casa y que incluso ella nos aprobó como nuevos propietarios.

--Por cierto, ¿alguna vez te han contado mis papás qué les preguntaban en el cuestionario que ella elaboró?

--No, la verdad es que siempre me da flojera hablar de estos asuntos con ellos, ya ves que siempre aprovechan para soltarnos el sermón de que debemos valorar lo que tenemos, que necesitan mayor compromiso de cada uno de nosotros, que ya no podemos seguir con el ritmo de gastos ni de salidas que antes y todos esos rollos de papás preocupones.

--¿No tienes curiosidad?

--Después de conocer a Roberta, muero de curiosidad. Al rato que lleguen los interrogamos.

--¿No te dio hambre mientras leíamos?

--Ya te habías tardado. Vamos a la cocina.

--Ojalá haya chocolate.

--Mejor no, porque como ninguna de las dos tenemos novio, nos va a dar tristeza, se burló mi hermana.

Mendoza, María Eugenia (2003): *El Lindero*. México: SM. (Gran Angular, 16).
Pàg. 69-75.