

Sr. Presidente, distinguidas Señoras y Señores Académicos:

Mi infancia, como la del poeta, son recuerdos; no de cálido patio sevillano al aire de limonero, sino de cocina y aromas a nata y canela. De tardes de friura y viento, otoñales a veces, nevadoras otras, defendidas al rojo vivo por la panzuda estufa, conocida como “la salamandra” y la reluciente “bilbaína”, a tope de cisco.

Era la cocina un lugar de encuentro y de recreo donde veíamos estrellarse la luz del día contra la ventana, al mismo tiempo que los sonidos del carbón chisporroteante y la sensación de bienestar que daba su calor, invitaban a sacar partido al horno en esas horas muertas de tardes invernales.

Hay que hacer magdalenas, que ya no quedan, o galletas de las que le gustan a la abuela, y al punto alguien iba a la fresquera a comprobar si había nata suficiente y también si había papel blanco para los moldes. La nata se iba guardando día a día durante la semana, después de hervir la leche, en una cazuela roja y grande, para hacer dulces o mantequilla, según la necesidad de la casa, y el papel se compraba en el bazar, que allí había de todo. Así que, manos a la obra, se iba plegando el pliego inmaculado y partiendo en cuadrados con los que se harían los moldes, bien dobladas las esquinas, para que no se escape la masa, me decían. Luego venía la operación que más me gustaba, que era untarlos de aceite con una pluma de gallina, que parecía talmente que estaba pintando, y por eso me gustaba.

Una docena de huevos, una libra de azúcar y otra de harina, un poco menos y salen más tiernas, puntualizaba siempre alguna de las tías, con media libra de aceite y al horno. Y mientras, entreteníamos la espera haciendo caramelos con azúcar fundido que se vertía sobre la chapa aceitada de antemano ¡cuidado no te vayas a quemar!, advertían las agoreras, y es que siempre había alguien encargado de poner de manifiesto los múltiples peligros que se escondían en la cocina.

La variante era hacer obleas. Se ponían las planchas a calentar y, después de hacer el engrudo con agua, harina y azúcar, se echaba un poco de esta masa sobre la chapa de la bilbaína, se aplastaba con la plancha caliente y siempre salían formas, que había que adivinar. Mira, ésta parece la cabeza de un borrico, o una flor de primavera, y así entre risas se iban cocinando las magdalenas, que se sacaban teniendo como referencia el olor, no el tiempo: parece que ya están..., y siempre se acertaba. No las comas en caliente, que se te pegan a las tripas decía la Petronila, que llevaba mas de treinta años haciendo la misma operación para la casa, pero yo no me lo acababa de creer del todo, porque siempre caía alguna y nunca se me pegaron las tripas.

También era divertido hacer las galletas de nata o galletas de la abuela, como las llamábamos. Aunque todos sabían hacerlas de memoria, siempre se sacaba el cuaderno de las recetas, amarillento y aceitado por el uso, con las hojas retorcidas en los bordes, como si fuesen orejuelas. La tía Teresa, que era la que mandaba, leía: Para un huevo, dos cucharadonas de nata, un poquito de sal, una cucharita de manteca, otra de bicarbonato y media de canela, una cucharita generosa de coñac (ella siempre ponía dos, por si acaso), algo menos de cuarto kilo de azúcar y medio kilo de harina de flor de trigo rubio. Hay que trabajar mucho la masa, como la del pan, y luego estirla con el rodillo hasta que quede finita, decía con la voz de quien ha repetido lo mismo muchas veces. Y una vez extendida la masa, venía mi trabajo. Con dos vasos de distinto tamaño iba haciendo

formas, que si de luna llena, que si menguante, que si redondas, que si ovaladas, como yo quisiera, y en seguida al horno, hasta que estaban.

A mí siempre me reservaban el toque final y así en la mantequilla, una vez hecha, era el encargado de adornarla con una cuchara de madera, dibujando espigas o dientes de sierra, según tuviera la inspiración.

Para los dulces siempre se guardaban las cáscaras de limón, que se iban secando durante días hasta que quedaban duras para poder rallarlas o cocerlas a trozos en la leche, como se hacía en la tortilla de miel. Esta era la reina de las cenas invernales, junto con las sopas de ajo. No era plato de todos los días, porque el paladar se cansaba enseguida, pero sí se hacía con frecuencia, alternándola con la de manzana reineta, que a mi madre, siempre más afín a lo ácido que a lo dulce, le encantaba.

En aquellos tiempos el pan era sagrado y se besaba si caía al suelo, así que no es de extrañar que la cocina de aprovechamiento usara las sobras del mismo para realizar todo tipo de complementos, tanto dulces como salados. Si el pan duro era de barra, solía partirse a lo largo, se impregnaba en leche y se recubría con mantequilla, una generosa capa de azúcar y un regusto de canela en polvo. Luego se metía al horno y ya teníamos un delicioso acompañamiento para el chocolate, aunque siempre había quien prefería las tostas de pan frito con manteca y azúcar que, al decir de los mayores, eran mucho más sabrosas que los churros.

En la misma tortilla de miel el pan era ingrediente principal y debía ser de hogaza “posada”, es decir de varios días porque si no, no quedaba igual. Se desmigaba bien la hogaza y se mezclaba con la leche, previamente hervida con canela en rama y cáscaras de limón. Luego se ligaba con la miel, se cuajaba con el huevo y ya la teníamos aviada. Este plato tenía la ventaja de que se conservaba bien durante varios días aunque, la verdad, no recuerdo haberle dado tiempo mas allá del que va de la cena al desayuno.

El descanso en la cocina venía cubierto por el cambio de aposento y el rezo del Santo Rosario. Se trocaban entonces las risas por plegarias y el tono jocosos de la voz por el ritmo monocorde de la oración, al que ponía oloroso contrapunto una cazuela de agua hirviendo con hojas de eucalipto sobre la estufa al rojo vivo. Los pequeños dábamos con el Ave María las primeras cabezadas, precursoras del sueño al que nos abocaba el final del día y únicamente conseguía hacernos revivir, terminado el rezo, Amén Jesús, la voz siempre brillante de la abuela ¡vamos a jugar un parchís o una lotería! ¡eso, y después un buen plato de migas con chocolate!, coreaba algún goloso.

Se disponían entonces las mesas, en una los hombres jugaban al julepe o al tresillo, en otra mujeres y niños, al parchís o a la lotería. Y siempre se sacrificaba alguna de las tías que marchaba a la cocina a ordenar el pisolabis.

El chocolate, espeso y negro, se solía acompañar por una buena cucharada de nata y al final se “lavaba” el pocillo con leche fría, que eso, según creencias, contribuía a una buena digestión. Nunca faltaba éste al terminar o empezar el día y los pocillos, ribeteados por un discreto dibujo en azul, aparecían desgastados de tanto lavarlos.

Las migas en cambio sólo eran de temporada y generalmente, fieles acompañantes de tardes de matanza. Se preparaban con manteca en rama, hasta que ésta se iba quedando

en jerejitos. Luego se echaban en ese aceite unas cuantas manzanas reinetas cortadas en cuartos y cuando ya tenían el punto, se añadían las migas de pan de hogaza y el azúcar y se removía constantemente para que quedaran sueltas. Una tarea de expertos, pese a lo sencillo del plato, porque si se dejaban reposar, quedaban apelmazadas y resultaban indigestas, según el saber popular.

Y así pasaban las horas y las largas tardes del invierno, en aquel pueblo del norte de la provincia de Palencia, lugar de mis orígenes, hace casi medio siglo. Nieve, calor de hogar, rezos y sabores de la tierra, fueron condimentando el gusto de quien les habla por la cocina bien hecha, con amor y con humor, sin prisa y con fantasía, no exenta de novedades, pues los tiempos son otros, pero siempre degustada en amable compañía. Como aquella a la que nos tienen acostumbrados de continuo las muy gratas reuniones de nuestra Academia.

Muchas gracias.