

# *¡La Carta, por favor!*

Nadie se me enfade si yo admito como evidente que los electrodomésticos de la cocina, han rebajado un poco la justa aureola del ama de casa como reina de ella. Ayudándole, naturalmente. Antes, no mucho antes, un guiso (cualquier guiso), absorbía demasiado tiempo de las sufridas cocineras. Y aún así, algunas carnes y legumbres resistían heroicamente y terminaban «discriminando» a los comensales de edad, o con dentadura de recambio.

Ahora ya eso es historia, pues lo que ha sido ya, constituye materia histórica.

Si la señora es allí la rena, no podemos negarles la credencial de Ayudante o Subsecretario a cualquier elemento actual, frigorífico, cocina de gas, batidora, horno-grill, asadora, tostador, filtro, olla-express... ¿Me dejo el tuyo quizás? Y éstos han reducido a los «rebeldes»: se acabaron los problemas. Pero a menor esfuerzo, menor mérito.

Antes de que la huída hacia el tiempo, terminara en el vulgarísimo «bocata», se preparaban los próximos días festivos y con prisas y fiestas, con una sabia estrategia desde la cocina. También las madres tenían derecho y gusto en participar en dichas fiestas. Son acontecimientos en los que todos participan; en las que a nadie se le excluye; en que no se exigen dinero ni invitaciones; en las que todos (protagonistas y espectadores) están presentes e interesados.

Pero la asistencia a procesiones, a los Monumentos, los ritos especiales de esos días... complicados quizá con amigos o familiares forasteros, hacían incompatible la estancia en la cocina largo tiempo. De verdad, aquello era demasiado.

De entoces era la costumbre, que era casi ley, de preparar una buena cecura de dulces caseros, recios, de gran tamaño y hechos con ingredientes de toda confianza: empringadillas, mantecados, cortadillos, roscas de Utrera, pastas, flores, buñuelos de viento, orejas de fraile, rosquillas, barquillos... Una sola unidad, valía para suplir un plato o una comida.

Acompañaban a este envite al desayuno, un buen escabeche de besugo, o carpas, o picarros; como alternativa grandes tortillas de patatas (y alguna con mezcla de cebolla). No era para morir de hambre. ¿Y si le añadimos un buen queso?, manchego, por supuesto.

Para postre, el sufrido mostillo, ya curado, pero siempre sabroso y nutritivo.

Pero he reservado para el día más grande, el auténtico guiso-rey de la Semana Santa: el potaje de garbanzos con acelgas y pellas de miga de pan y huevo. Era la mayor concesión al tiempo en la cocina durante las fiestas. Pero todo lo anterior, concedía tiempo al ama de casa.

¿Que te parece la carta de platos a elegir? Es de suponer que pocos serían capaces de servirse una ración de cada uno, en una sola comida. Quién digería luego, si lo regábamos con la mistela casera o el vino añejo guardado para estas fechas? No se notaba desfallecimiento.

Pero esto parece ya una estampa anacrónica, aunque yo la recuerdo muy bien.

Daimiel, marzo de 1983.

GALO M.-GIL UTRILLA