

UN MUNDO CULTURAL EN MI COCINA: UNA CONVERSACIÓN DE VIDA.



Mi casa en Simón Verde, Mairena del Aljarafe. Sevilla.

ÍNDICE:

1.- Desde que somos una conversación...	3
2.- Mi cocina actual	5
2.1.- El espacio	5
2.2.- Viaje a través de los objetos	6
2.3.- Todo empieza en el mercado	7
3.- El lenguaje de mi cocina	7

1.- Desde que somos una conversación...

«Desde que somos una conversación... somos filósofos», dijo Hölderlin. Esta idea me inspira para la redacción de esta pieza sobre lo que significa en mi vida la cocina: el lugar donde compartimos no solo alimentos gastronómicos, sino también otros más abstractos y espirituales, que nos brindan conocimiento y emociones.

Mi cocina es una conversación. Una conversación que se produce mediante el diálogo, el lenguaje hablado y simbólico, y también el no verbal. El diálogo entendido como aprendizaje, pues lo escuchado, lo hablado, lo visto y lo intuido en mis cocinas desde la infancia constituye una parte esencial de lo que ahora soy.

Hablar aquí de mi cocina —mejor dicho, de mis cocinas, pues he habitado muchas y diversas— supone reconocer que han sido, y son, el escenario de una larga conversación con muchas personas, pero también con objetos y artefactos culturales.

De mi infancia conservo memoria registrada de dos cocinas especialmente significativas. Una es la de mi abuela materna, albergada en un espacio muy pequeño, pero que permitía la presencia simultánea de varias personas: mi abuela, protagonista indiscutible; mi abuelo, observador impenitente; mi madre y sus dos hermanos, mis tíos. Allí conversaban mientras los guisos se hacían eternamente, y yo observaba y escuchaba historias que por entonces no lograba comprender del todo, pero que traducía a mi manera. Comenzaba así a interiorizar sentimientos, ideas, sensaciones y emociones que, sin duda, me han acompañado a lo largo del tiempo. Empezaba mi proceso de enculturación.

Recuerdo a mi abuela en su pequeño cubículo aderezando su guiso favorito: el menudo, callos con garbanzos, un plato muy especial de Jerez, mi ciudad natal.

Curiosamente, hace unas semanas fui a comer a un conocido restaurante japonés en Madrid, donde me sirvieron unos raviolis de callos. Le comenté al chef que aquel bocado,

sabroso y sutil, me había evocado inmediatamente la cocina de mi abuela en Jerez. Para mi sorpresa, me contó que había aprendido a tocar la guitarra flamenca con Moraito de Jerez, a quien conozco desde hace muchos años, pues trabajé para su abuelo, Manuel Morao, en los años noventa del siglo pasado. En aquella conversación se mezclaron múltiples elementos: un recuerdo gastronómico familiar, la cocina contemporánea de vanguardia compartida entre amigos, el arte y la cultura flamenca, y el conocimiento mutuo de personas del pasado. Las emociones afloraron con naturalidad.

La otra cocina de la que guardo recuerdos infantiles y que forma parte esencial de mi acervo cultural es la de la hermana de mi padre, mi tía Ángeles, o, mejor dicho, Sor Ángeles, pues era monja de la orden de San Vicente de Paúl. Vivía entonces en un convento de Jaén, y mi padre solía llevarme allí parte del verano: me dejaba a principios de julio y regresaba a recogerme tres o cuatro semanas después. Aquella experiencia me permitió convivir con un gran número de personas portadoras de historias peculiares y diversas, a las que yo tenía acceso y que me daban mucho que pensar. El convento funcionaba como una residencia para personas sin recursos, mayores y de mediana edad. Aún recuerdo muchas de aquellas caras y relatos; son memorias indelebles que me acompañan hasta hoy.

Frecuentaba especialmente las cocinas del convento, donde existían rutinas diarias muy ligadas a la comida. Una de las más importantes era la llegada de los proveedores de leche y pan. El lechero llegaba muy temprano, montado en un burro que transportaba grandes recipientes de metal llenos de leche recién ordeñada. Más tarde llegaba el pan, también en burro, con serones repletos de hogazas calientes y humeantes. Mi tía era la encargada de recibirlas y, junto a otros operarios, llevar los productos a la despensa para su posterior distribución entre las dos cocinas del convento: la de las monjas y la de los residentes.

Yo solía acompañarla, y mientras degustaba un trozo de aquel pan inolvidable, escuchaba atentamente todo cuanto allí se decía. Esos momentos me abastecieron de una miríada de detalles cotidianos que calaban en mí y ofrecían matices inéditos a mi mente infantil, contribuyendo a mi crecimiento interior.

De las cocinas del convento, la que más frecuentaba era la de las monjas, dirigida por mi tía. Me sentaba en una mesa al fondo y me iba, por momentos, a vivir a Babia. Desde ese territorio de ilusión y fantasía observaba y escuchaba todo lo que sucedía: cómo se preparaban las comidas, los

ingredientes y utensilios utilizados, los aceites, las especias, las ollas, las sartenes, los platos, los botijos de verano y los de invierno.

Recuerdo especialmente aquellos olores tan característicos: aceite, puchero, cebolla, hierbabuena. Olores profundamente humanos, entrañables, personales. Olía a bondad, a humildad, a sencillez, a vida, a una larga vida por delante.

Pero, por encima de todo, estaban las historias. Esa polifonía de voces humanas que, siendo diferentes, componían una armonía única. Conversaciones que expresaban penas y alegrías, asuntos cotidianos, maneras de entender la vida y de compartirla. Todo ello me proporcionó materiales valiosísimos para mi aprendizaje vital.

Cuánto debo a aquellas personas que habitaron mis primeras cocinas.

2.- Mi cocina actual

Entre aquellas cocinas de la infancia y la actual, situada en esta ciudad de Madrid, han mediado muchas otras, en diferentes lugares: Sevilla, Londres, Friburgo, Cádiz, Cabo Roche, la calle Castelló o Chueca. Todas ellas me aportaron experiencias y significados culturales que permanecen inmanentes en mi vida y que han servido para trasladar de una cocina a otra ciertas necesidades e ideales: espacio, objetos, productos, decoración.

2.1.- El espacio

Con esta amplia base del pasado buscamos nuestra casa pensando en lograr espacios acordes con nuestras costumbres adquiridas. Era importante que la adaptación y reforma fueran viables técnica y económicamente.

La casa, el hogar, es un lugar sagrado donde se desarrollan las actividades más íntimas. En él se celebran liturgias cotidianas, veladas y secretas, pero también se abren las puertas a otros: amigos, familiares, personas con quienes compartimos anhelos y afanes. En esos momentos nos mostramos vulnerables, pues el espacio doméstico revela nuestro mundo interior. La casa habla de lo que somos, de lo que deseamos, de nuestras creencias, valores, costumbres y manías.

Todos los espacios son importantes, pero hay uno común donde compartimos gran parte del tiempo de manera relajada: la cocina.

Mi cocina está abierta al salón y a un pequeño estudio-biblioteca, lo que la convierte en el centro neurálgico de la vivienda. Es un espacio donde conversamos, discutimos, compartimos aventuras cotidianas y cuitas, donde nos miramos a los ojos sin velos. Allí emergen virtudes y defectos, instintos nobles y menos nobles, todo integrado en una cultura familiar que se cincela día a día.

La cocina se organiza en torno a una gran encimera central con fuegos y parrilla, un amplio horno, estanterías con vajilla, tazas y cubertería, un frigorífico integrado y una gran ventana que inunda el espacio de luz natural. Hay también estanterías con libros de cocina y otros volúmenes que entran y salen según las necesidades del momento.

Una robusta barra de madera sirve para las comidas diarias, el café, la conversación. Frente a la encimera se sitúa la zona de lavado y, al fondo, la despensa. Entre la cocina y la zona de estar, una gran mesa reservada para celebraciones y encuentros.

Todo el espacio se comunica con el exterior mediante puertas acristaladas que conectan con un pequeño jardín, ampliando la sensación de plenitud y ofreciendo una atalaya propicia para la observación y la contemplación.

2.2.- Viaje a través de los objetos

Haber vivido en distintas ciudades nos permitió conocer diversas formas culturales de relacionarnos con la comida. Cambiaron horarios, hábitos y costumbres que aún conservamos.

Nuestra cocina alberga utensilios y objetos procedentes de esos lugares, cada uno con su historia. Al utilizarlos adoptamos un estado de ánimo particular, revivimos momentos, personas y conversaciones. Como aquellos vasos comprados en un lluvioso día en Murano, que al usarlos nos transportan a la atmósfera única de la *isla inaudita*.

Los guisos y platos desprenden olores que convierten la cocina en un espacio multisensorial. Tocamos, olemos, probamos. Después llegan las palabras, los gestos, el agradecimiento. Cada comida convoca otras pasadas, como aquellos desayunos en Londres cuyo elocuente silencio aún resuena en nuestra memoria.

2.3.- Todo empieza en el mercado

Comemos lo que compramos. Planificamos las compras semanales y reservamos los fines de semana para mercados especiales, donde mantenemos una relación cercana con los proveedores. En el momento de la compra comienza una conversación que se prolonga en la memoria y queda disponible para ser evocada.

3.- El lenguaje de mi cocina

En mi cocina se habla un lenguaje propio, creado con el tiempo. Un idioma aprendido y transmitido por todas las personas que han participado en esta experiencia: familiares, tenderos, chefs, comensales.

Este lenguaje permite hablar de lo ausente: de lo que fue y de lo que será. En la cocina hablamos de política, cultura, lecturas, miedos, deseos y sueños. Hablamos de todo.

Este relato puede considerarse una auto micro-etnografía, un estudio longitudinal de un territorio construido a lo largo del tiempo a partir de pautas culturales gastronómicas aprendidas y adaptadas.

Nuestra tradición culinaria nace en Andalucía, tierra de origen de mi mujer y mía, donde la comida compartida ocupa un lugar central en la vida social. Desde esa base termino esta pieza sacando a pasear la memoria y las emociones, dejando aún mucho en el tintero, dispuesto a seguir profundizando en el conocimiento de mi propia cultura.