

Cocina Sudamericana fáciles de hacer

08/11/2008 21:23 by *Recetas de cocinafaciles*

Chef: Anonymous

Asunto: Cocina Sudamericana fáciles de hacer

Publicado: Sat Nov 01, 2008 9:25 am (GMT 0)

Tema Respuestas: 0

Desde muy chica, Cristina Bajo fue una lectora impenitente. Y acopiaba además las historias que se contaban en su casa y en Cabana, el pueblo de las afueras de la ciudad de Córdoba donde creció. Su narrativa histórica (Como vivido cien veces, Tú, que te escondes y La trama del pasado, entre otras obras) hunde sus raíces en esos relatos leídos o escuchados, y algo parecido podría decirse de Elogio de la cocina (Sudamericana), un libro donde las memorias de infancia y las lecturas se combinan a la perfección –y hasta dialogan y se confunden– con las recetas que la escritora ha reunido y creado a lo largo de su vida.

"Cuando presenté en Córdoba una de mis últimas novelas, hice una gran reunión en casa, para amigos, periodistas, libreros y escritores –cuenta la escritora a través del correo electrónico–. Con una joven amiga y otras chicas que suelen ayudarme, pasamos tres días preparando una cena donde incorporé platos inventados por mí a través de los años. Paula Viale y Pablo Avelluto, de Sudamericana, me felicitaron por el catering y les advertí que todo lo habíamos hecho en casa y que las recetas eran de mi invención. Al poco tiempo, Paula me escribió para proponerme escribir un libro de cocina con mis recetas. "Seguramente habría historias para contar entre lechones, berenjenas, paltas y mariscos", dijo. La idea me encantó, porque mi tema recurrente son las cocinas de las casas en las que hemos vivido. El título se dio espontáneamente, pues "cocina" se refiere no sólo al arte de cocinar, sino también a la habitación donde se cocina, que para mi padre era el centro de la casa, la representación del hogar.

–¿Desde cuándo juntás recetas?

–Es algo que copié de mamá, que intercambiaba recetas con sus vecinas. Las guardaba en carpetas o en el mismísimo libro de Doña Petrona, ícono familiar, pues en el cumpleaños de cada uno de nosotros se nos permitía elegir la torta que deseáramos, seleccionada más por el dibujo que por el sabor. Mamá me regaló un libro del siglo XIX que mi abuela había traído de España, del que, durante años, sólo tomé datos para mis novelas históricas. En cuanto se me dio por experimentar, comencé a escribirlas en un cuadernito de primaria, que todavía conservo. Ahora tengo una buena biblioteca de sabores regionales, libros sobre vinos, el cultivo de los hongos y algunos recetarios que se repartían con productos de marca, como los Royal, en las tiendas Gath y Chaves.

–¿Qué tipo de recetas ofrece el libro?

–Yo diría que hay un poco de todo. Algunas sencillas pero imprevistas, otras sofisticadas pero fáciles de hacer. Cada una tiene un texto al final, titulado "A tener en cuenta", donde sugiero posibles cambios y adaptaciones. Hay tablas rústicas de entrada, otras más elaboradas, para cenas importantes; carnes de todo tipo, salsas agrídulces, piezas de caza, hongos, postres, salsas, cocktails, muchas verduras y frutas, y cosas un poco desconcertantes pero que han tenido mucha aceptación.

–¿Quién te enseñó a cocinar?

–Mamá nos enseñó a todos a cocinar. Mi hermano Eduardo es un excelente cocinero y yo tenía cierta facilidad. No me costó aprender, aunque tuve algunos desaciertos que, a cincuenta años de distancia, mis hermanos no me permiten olvidar.

–Pareciera que cocinar es para vos, entre otras cosas, conectarte con la infancia y con tu madre.

–Cuando comencé el libro, no pensaba puntualmente en mi madre, aunque sí en mi niñez. Al leer los primeros capítulos, Javier, un amigo que la quería mucho, me hizo ver que estaban dedicados a la memoria de ella. Fue como levantar una compuerta: el recuerdo de mamá se me vino encima y a partir de ese momento casi no tuve que corregir los textos. Terminó siendo un libro de memorias que conviven con recetas. Si las palabras pudieran palpase, olerse, estas páginas tendrían aroma a especias, al humo de las viejas cocinas de hierro, sonidos de pailas y de copas, calor de brasas, sabores fuertes o elusivos.

–¿Cuál es la comida que más te gusta preparar?

–Las verduras crudas, e inventar ensaladas con un toque distinto. Eso y los hongos. Preferiblemente frescos, pero también los deshidratados. Sigo perfeccionando algunas recetas que ya son clásicas en mi mesa: las gírgolas al chardonnay, por ejemplo.

–¿Qué representa, para vos, cocinar para otros?

–Un acto de amor y de amistad, la bienvenida a un recién conocido. Es reunirnos alrededor de una mesa para agasajar a otros y mostrar cuánto me importan. Pero también hay algo que suelo repetirme a mí misma: "¿Alguno de ustedes pensó que yo sería capaz de cocinar así y de transformar una reunión en un momento de comunicación, de alegría, de bienestar, con cierto aire a lo Edith Wharton, donde se puede hablar de banalidades y comentar los últimos hallazgos en literatura, cine, música y arte, sin que la reunión se vuelva tediosa?" Ya ves, soy modesta en cuanto a mis dotes de escritora, pero me resulta irresistible ufanarme en este punto.

–¿Qué autores o libros te han llamado la atención por el modo en que tratan el arte de cocinar?

–Los antiguos españoles; los poetas árabigos del siglo XI; el inefable Nero Wolfe, de Rex Stout; Vázquez Montalbán. Pero mi preferida es Marguerite Yourcenar. Memorias de Adriano y Opus Nigrum tienen páginas memorables.

–¿Hay alguna comida que asocies con algún libro o escritor en particular?

–No sólo con libros y autores: con películas, cuadros, actores, poemas, personajes literarios. Era parte del juego de mamá para conseguir nuestra atención: desgranar historias, relacionándolas con la música, con la pintura, con el cine. Antes de darme cuenta, estoy hablando de un pirata de Walter Scott y de Ana Karenina, de Dickens y mi primer pavo de Navidad. Tengo recetas dedicadas a Anjelica Huston y a Drew Barrymore, postres para Gilda, Scarlett O'Hara o Sabrina. Hay leyendas celtas sobre nueces y avellanas, las hadas de San Silvestre, supersticiones paganas, poemas árabe-andaluces, de la Mistral y de dos amigos, y recetas extraídas de novelas históricas españolas casi desconocidas. El libro está repleto de cuadros victorianos, renacentistas y flamencos, de bodegones españoles, el famoso conejo de Durero, la María Magdalena de Dolci, los higos de Giovanna Garzoni, y una Sagrada Familia de Murillo, con el niño Jesús jugando con un perrito. Alguna vez escribí: "El universo de la vida cabe en un libro." Creo que en este Elogio de la cocina he logrado recrear el universo que me tocó en suerte.

Source: [Recetas del mundo](#)