

# La Capilla siXtina

## LA COCINA ESPAÑOLA

Mi compañera y amiga Nuria Pompeia me ha regalado un libro titulado «La cocina española». Conoce las utilidades que un libro así cumple en lo cotidiano de un solterón que suele preferir la cocina casera a la de los restaurantes, más por cuestión de presupuesto que de paladar. Nuria Pompeia, cada vez que viene a Madrid a entregar su *Educación de Palmira*, me consulta hechuras culinarias, pues conoce mis aficiones y apetitos. Ahora leo con mucho gusto este libro y descubro en él una poética especial, nacida de la ambigüedad de sus enunciados.

Vieiras Carlos III. He aquí un plato ilustrado, reformista, que en su elaboración ya evidencia el pegote masónico que aquel monarca introdujo en la España eterna. Primero se pasa por la sartén, en aceite de oliva, naturalmente, un poquito de cebolla, tocino entreverado y guindilla. Se saltean las vieiras, y hasta aquí nada más hispánico. Pero lo masónico viene a continuación: cuando están salteadas, se flambean con dos o tres copitas de coñac. Nunca fue el uso del coñac peculiar de los valores tradicionales de la cocina española. Su uso representó un soplo de afrancesamiento de lo que luego sería el vendaval de la Enciclopedia, Brigitte Bardot y el queso en porciones. De la misma manera que uno de los ministros de la Ilustración española, Aranda, no sólo se carteo con Diderot, sino que también redactó voces para la Enciclopedia, es muy probable que en su antiespañolismo se atreviera al sacrilegio de echar coñac a las vieiras. Ya sé que hay que transigir con lo accidental y mostrarse intolerante con lo sustancial. Pero las manifestaciones de Satanás son imprevisibles. Omnipotentes, omniscientes y omnipresentes, las fuerzas del mal han tratado de destruir el alma de los hombres y los mariscos de España.

Llego después al pastel Cierva, de mucho culto en Murcia y sus alrededores, y según parece emparentado o con el político o con el ingeniero. Es un pastel sólido, conservador, dulce y salado, con mucha manteca de cerdo mezclada con la harina y un

relleno de pollo, piñones, vino y perejil. La masa de harina ha de tener azúcar, yemas y manteca de cerdo, y cuando se come llena la boca y los caminos del vientre, como todas las buenas cosas que nos dan peso y nos arraigan.

Hay unos filetes de lenguado Floridablanca. Infausta la memoria de este político, sí y no, irresoluto. Otra vez la extranjería penetra en el alma del país, en este caso en el alma lenguada. La extranjería se viste ahora de col lombarda, pérfida apelación que, sin duda, trivializa las gestas españolas en Lombardía.

¡Cómo me enterece, en cambio, el «postre Javierín»! ¡Qué emocionados ecos de imperio y apostolado despiertan en el desván de mi memoria infantil! Y nada tan sencillo, y al mismo tiempo sublime, como este postre: se hace un flan bastante grande y en un plato llano de cristal se coloca el flan. A su alrededor se disponen tres lonchitas de naranja, debidamente limpias y espolvoreadas con azúcar; tres trozos de melocotón, tres lonchitas alargadas de plátanos y luego media guinda, que se pone en el centro de cada lonchita de naranja, que ha de ser redonda y un poquito gruesa. Luego se rocían los frutos con una mezcla de almíbar, melocotón y kirsch; en uno de los lados se dispone una bola de mantecado y fresa. Sírvasse bastante frío. Sencillez e intrepidez, casona y horizonte, cueva e imperio, todos estos sabores están en el postre Javierín, para desesperación de Satanás. Y aunque se haya salido con la suya y haya metido unas gotitas de kirsch (bebida del Este con el que no debemos ni comerciar, ni saludarnos, ni compartir recetas de cocina), que sean pocas, y la confabulación antiespañola habrá fracasado otra vez más.

Y nuestra cocina es pródiga en equiparaciones: lenguado «Don José», cordero asado a la castellana, espadín toledano, anguilas de maragato, fígados de cabrón con ruibarbo. Mientras la lengua siga siendo la compañera del imperio de los imperiales, dará gusto cocinar, comer y lo que venga. Incluso pensar. Dará gusto pensar guisados y desguisados de homenaje.

SIXTO CAMARA

## LA EDUCACION DE PALMIRA

Nuria Pompeia • Manolo V



PALMIRA: SABER COCINAR ES FUNDAMENTAL PARA LA MUJER.



CUANDO YO ME CASÉ NO SABÍA COCINAR Y TU PADRE SIEMPRE ESTABA MUY CARIÑOSO.



DESPUÉS APRENDÍ A COCINAR Y TU PADRE DEJÓ DE ESTAR CARIÑOSO.



FINALMENTE YA SE COCINAR MUCHO, TU PADRE ESTÁ GORDO COMO UNA VACA, NI ME MIRA CUANDO ME DA LOS BUENOS DÍAS, PERO EN CAMBIO VA DICRIENDO POR AHÍ QUE SOY UNA EXCELENTE COCINERA.