Balcón a fuego lento

Marina Saravia

◆◆◆

La cocina puede ser un arte, un oficio, una labor doméstica y cotidiana, una rutinaria costumbre. Todo depende de quién la protagonice. Hay tantas maneras de realizar esta actividad como cocineras existen, pues cada una logra un matiz peculiar, un sazón propio y una mística personal del milenario acto de cocinar.

En esta ocasión entrevistamos a dos cocineras de primer orden: Josefina Chávez, *Chepa*, quien durante más de 30 años ha preparado las comidas en la Hacienda de Nogueras, y Julieta San Juan, famosa por su cultura gastronómica y habilidad culinaria. Cada una ha recorrido su propio camino, las mueven intereses y mundos diferentes, pero están unidas por un mismo hilo: ofrecer exquisitos platillos para beneplácito de los comensales.

"Tenemos que comer, mejor que esté bueno, ¿no le parece?"

Chepa

Artistas, políticos, historiadores, músicos, intelectuales y los innumerables amigos de Alejandro Rangel Hidalgo que han visitado Nogueras recuerdan los espacios, los verdes del jardín, las flores, la atmósfera única de la casa; las amables horas de comida y sobremesa. Este sentirse acogidos, celebrados, queridos, se debe al cuidado que los anfitriones destinan a los grandes y pequeños detalles. Al cariño que envuelve las acciones. Al trabajo que mantiene, que prepara. A las manos que encienden el fuego, pican, mezclan, muelen, calculan, lavan, adornan, sirven. Las manos de Chepa, que por más de 30 años han cocinado para la intimidad de la vida cotidiana y

para las numerosas ocasiones especiales.

Chepa es una cocinera nata. Heredó la experiencia de la cocina familiar de su madre y sus tías, dedicadas a servir en las bodas y otras fiestas en Nogueras, Comala, Colima y poblados vecinos. Después, bajo la guía de Margarita Septién de Rangel, aprendió a elaborar otros platillos con ingredientes y condimentos para ella desconocidos. A esto unió su personal intuición culinaria. Sumando las recetas que leía en los libros de Margarita, sus propios descubrimientos y lo que había visto en las cocinas, Chepa se convirtió en cocinera insustituible.

Como buena discípula muy pronto llegó a ser independiente y a responsabilizarse de todo lo relacionado con la cocina. Sabe qué debe servirse en cada ocasión. Qué menú es conveniente y cómo presentar las viandas en la mesa. Cómo combinar los colores y sabores, cuándo ofrecer platillos regionales y cuándo internacionales.

"Después de Dios a doña Margarita le debo saber cocinar. Ella me llamó para que le ayudara y me enseñó lo que sé. Al principio, cuando llegué a casa de los señores, tendría unos 13 años, me ocupaba de la costura, pero me gustaba ver cómo preparaban las comidas y me fijaba bien cómo se hacía cada cosa; de mi voluntad iba y me acomedía, así fui aprendiendo. Al principio sabía muy poco, apenas lo que cocinaban mis tías para las bodas: caldo de gallina, sopa de arroz, asado de puerco, lomo relleno, mole dulce, frijoles puercos, lo que se comía en las fiestas.

"Con los señores era distinto, se cocinaban otras cosas. Doña Margarita traía de México brócoli, apio, coliflor, germen de trigo, muchas verduras y frutas que aquí no habíamos visto nunca y menos probado. A mí me gustaba aprender a cocinar esos guisos desconocidos para uno. Sopa de trigo, cremas, carnes y pollos asados o guisados en cacerolita, con su ensalada, filete con salsas o vino. Hacíamos muchas comidas, pero viendo la receta; la señora tenía bastantes libros y con esos nos guiábamos. Yo le buscaba cómo hacerlas más buenas, qué ponerles para que supieran mejor y parece que sí le he atinado porque la gente dice que el sazón mío les gusta. Cada quien tiene su modo, por eso aunque uno diga la receta como es, no a todos les sale buena. Yo tengo más de veinte años dando clases de cocina. Las muchachas escriben la receta, hacemos las comidas y cuando las preparan en sus casas me dicen que no les queda igual. Yo ¿qué puedo hacer?

"A veces amigos de don Alejandro que vienen y les gusta lo que comieron me piden la receta, hasta me hablan por teléfono, siempre se las doy con gusto, ¿por qué no? Doña Griselda, por ejemplo, comía en Nogueras cada semana, a ella le gustaba mucho la torta de elote, los sopes, el filete, las brochetas, la sopa de bolitas de masa fritas y con su caldito. Cuando terminaba de comer me daba las gracias y me preguntaba cómo le había hecho, yo se lo explicaba pero le decía "es que aquí yo pongo desde el nixtamal, lo muelo y es pura masa, por eso queda buena".

"Para que una comida salga bien hay que cuidar que los ingredientes sean buenos, frescos, naturales, escogerlos con cuidado; de condimentos no ponerle mucho

pero que tampoco le falte, todo eso se deja ver en el sabor. También hay que hacerla con tiempo, porque si cocina uno a la carrera no sale igual. Las cosas han de hacerse bien, por ejemplo si se ocupa moler grano tostadito o como sea, pues en el metatito, las salsas en el molcajete, yo hasta el arroz para la horchata lo muelo en el metate, para que se haga bien bien el atolito, en la licuadora nunca queda.

"A mí me gusta cocinar sola, me pone nerviosa que haya otras personas viendo. No me preocupa que las cosas salgan mal, yo sé cómo hacerlas, lo que sí me apura es que no vaya a alcanzar la comida o que no esté lista a la hora, que lleguen los invitados y yo no haya terminado, por eso lo único que pido es tiempo.

"Sólo una vez me salió mal la comida. Cuando murió la señora Margarita. Vino mucha gente de México, hicimos un pollo al huerto con diferentes verduras pero las calabacitas estaban amargas y echaron a perder el guiso. Tuvimos que hacer rápido otro. En tantos años una sola comida mala es poquito ¿no cree?

"Me gusta cocinar de todo. Yo creo que por eso me salen buenas las cosas, al menos eso dicen. Yo no me fijo en el trabajo que dan las comidas, no'más en que sea bastante para todos y en tener tiempo suficiente. Por ejemplo, cuando vino a desayunar el presidente Miguel de la Madrid, yo hice todo: carne de puerco en salsa de tomate con frijoles fritos y tamales de ceniza, ésos no los hice yo, los trajeron, no porque no los sepa hacer, sino porque no me alcanzaba el tiempo. Al final le servimos dulce de guayaba con plátano y leche. Yo creo que sí le gustó al presidente, porque comió dos veces carne y dulce con leche.

"Entonces la señora Margarita ya no estaba con nosotros, pero me había dejado enseñada. Le gustaba que aprendiéramos rápido, que no estuviéramos atenidas a ella. Cuando trabajaba en el DIF no nos dejaba instrucciones de nada, pero cuando llegaba, como a las tres o más tardecito, hasta las flores estaban listas en la mesa, así le gustaba y nosotras lo hacíamos.

"Además quería que lo que sabíamos se lo enseñáramos a otras. Por eso me animó para que fuera maestra de cocina, tuve que estudiar la secundaria para tener el título y hasta escribí un librito con recetas probadas. Era un cuaderno delgadito. Lo escribí primero a mano y después lo pasaron a máquina. Son recetas de comidas de aquí, chilayo, cuachala, pozole, tatemado, y otras.

"Cuando sí estuvo la señora Margarita fue la vez que vino el presidente Echeverría. A mí me tocó hacer los frijoles, como para 700 personas. Cocí 20 kilos y les puse cien pasillas asadas y peladas y muchos elotes, cebolla y jitomate, todo guisado y los frijoles bien machacaditos. En el Vasco hicieron la cuachala, a cada quien nos dieron un quehacer, yo no'más los frijoles, pero con ésos tuve. Ya para servirlos los adorné con chiles verdes fritos, rebanadas de panela y totopitos. Hasta la fecha les decimos "frijoles de Echeverría".

"Yo le doy gracias a Dios porque me dio saber guisar, siquiera eso, porque como no pude estudiar me hace muy feliz ver que las personas coman con gusto lo que cocino.

"La comida es muy importante, es lo más importante. Todos

comemos y tenemos que comer, qué mejor que esté bueno ¿no le parece?"

"Una casa debe oler a hogar, a cocina"

Julieta San Juan

Juli, española de origen, ha vivido en México por muchos años y desde hace unos ocho radica en Colima, donde comparte su gusto por el buen comer con los numerosos amigos que de Colima y otros estados de la república y el extranjero visitan la amable casa y gozan de la cálida amistad de Alberto Isaac y Juli San Juan.

"La cocina es lo que hace el hogar. En una casa debe percibirse la cocina. El olorcito que sube del café, del pan horneado, de un sabroso guiso, te hacen sentir abrigado, calienta el lugar, puede parecer una cursilería pero de algún modo los olores, el fuego encendido dan vida a los espacios y los sientes habitados.

"La cocina es el lugar que reúne a la familia desde siempre. Ahora, por muy modernizados que estemos, sigue siendo importantísima. La mesa es donde se convive, donde se puede hablar, es la hora más agradable y si lo que se está sirviendo es sabroso y la mesa está bien puesta, el placer es doble.

"Tradicionalmente ha sido la mujer quien se encarga de la comida aunque hay cada vez más libertad; a mí me parece que en una familia debe cocinar el que más le guste hacerlo. Creo que finalmente es un acto que se hace por gusto, por cariño, una forma de halagar a los demás. Es como cualquier cosa en la vida, si no la haces con gusto saldrá acartonado y mal, ése es el secreto. Puede haber cuatro o cinco reglas básicas, pero no hay fórmulas, de una misma receta hay quien puede obtener un platillo excelente y a otro le vendrá fatal.

"Mientras estás cocinando hay que tener como vivos los sentidos y la imaginación, pensar: "Bueno, a esto le irá bien un poco de pimienta, o una cucharadita de vinagre", o te acuerdas de alguna salsa que compraste, es decir, como que vas adornando lo que guisas y si lo sabes hacer, el resultado será delicioso. Claro, hay que tener paladar y cuidar un importante detalle: probar varias veces, tres o cuatro diría yo, e ir mejorando el guiso. Eso es lo que nadie te puede enseñar, no está escrito, son precisamente el gusto y la intuición los que te van guiando, por ejemplo ¿cuánta sal poner?, no sé, yo la esparzo con los dedos y voy probando, pero medidas, no tengo.

"Cocinar es divertido, agradable, placentero, pero cuando se hace por obligación y todos los días, puede llegar a ser aburrido y pesado. Si te gusta cocinar siempre hay el fin de semana, la ocasión especial y entonces es una satisfacción ver a tus amigos comer felices, repetir los platos y disfrutar de un buen vino. Es infalible, una buena comida garantiza una reunión agradable. Ese placer compensa el trabajo y el tiempo que le dedicas; la cocina es celosa, no puedes guisar y hacer otras cosas a la vez, corres el riesgo de que se te queme, se pase o algo salga mal.

"Muy importante también es que la mesa sea invitante, bien puesta y que acompañes con bebidas adecuadas. Eso es algo con lo

que no estoy de acuerdo con Colima, de las pocas cosas en que no estoy de acuerdo. Aquí acompañan cualquier comida con agua de frutas o refresco. Eso no puede ser, matan aquel sabor delicado que uno buscó al cocinar. La bebida debe resaltar el sabor de la comida, nunca estropearlo.

"Además del gusto y la voluntad de cocinar, para mí es importante que la cocina, el lugar, sea agradable, con cierta personalidad, práctica, que tengas todo a mano y, en el proceso de preparación, mantener el orden: trasto usado, trasto lavado.

"Me gusta mucho la cocina francesa, para mí es la mejor, verdaderamente deliciosa, tal vez porque soy un tanto afrancesada. La española es buenísima también, pero vamos, ésa me sale sola, la he visto hacer desde que era pequeña, en casa de mi abuela, que guisaba excelente. Aunque yo no intervenía directamente, un poco a las pasadas, en ratos perdidos, algo se me fue quedando. En casa, de chica, más que a cocinar aprendí a comer, a distinguir sabores. En España hay una verdadera religión por la comida y todos traemos un poco el saber cocinar, sin embargo cuando me casé no sabía ni freír un huevo, en serio, pensaba: sería tan feliz si este huevo me saliese entero, si no se reventase, si no se pegase a la sartén... fui poniendo interés y buscando, traté de hacer las cosas y bueno, a través de los años, he aprendido algo.

"Tengo cierta facilidad porque percibo muy bien los olores y sabores, me guío mucho por los sentidos, hasta el oído, yo sé cuando están las papas fritas por el sonido, no sé decirte qué ruidito es, pero suenan a fritas. Para mí es muy sencillo saber qué ingredientes utilizaron en determinado platillo y cómo se elaboró, noto si estaba rehogado, frito, cocido, en aceite de qué tipo, o mantequilla, y muchas veces lo hago en casa.

"Hay gente que come por llenarse el estómago y gente que come para disfrutar los alimentos. Yo soy de ésas. Todos los días trato de que la comida esté bien hecha y sabrosa. Cocino de todo. No tengo ningún miramiento a la salud, salvo únicamente que Alberto debe privarse de algunas cosas, pero en general no me preocupo por el colesterol ni por nada. Ese histerismo nos viene de Estados Unidos. Acabo de estar en España, donde se come verdaderamente fuerte y abundantísimo. Miras a los vascos grandotes, robustos, colorados, sanos, corriendo por el Paseo de la Concha y luego los ves fumando como chimeneas, bebiendo vino a todo beber y con unos platazos regados de aceite de oliva. En el colesterol y el cáncer ni se fijan.

"La comida es para disfrutarla y yo me congratulo de comer con gusto de todo, de compartir momentos felices con quienes saben gozar de la buena mesa. La satisfacción de haber hecho bien una comida viene cuando a mí misma me convence lo que he preparado. Soy siempre mi primer juez y no me dejo llevar por los halagos de otros."

Paté de patas de puerco

Receta de Chepa

- Un juego de patas de puerco, oreja, trompa, frente y cachete
- Medio kilogramo de jitomates maduros (pelados y picados)
- Una cebolla mediana (picada)
- Media cebolla entera
- 3 chiles guajillos grandes (cocidos y licuados)
- 4 dientes de ajo (dos enteros y dos picados)
- Pimienta molida
- Pimienta entera
- Un frasco chico de alcaparras (picadas)
- Un frasco chico de aceitunas (picadas)
- Hojas de laurel

Se ponen a cocer las partes de puerco en suficiente agua con dos dientes de ajo grandes, media cebolla, pimienta entera y hojas de laurel en la olla presto durante una hora y media o hasta que estén muy blandas para poderse deshuesar fácilmente.

Una vez deshuesada, la carne se guarda en el refrigerador en un recipiente y el caldo en que se coció en otro. Deben refrigerarse por lo menos 24 horas para que la grasa se separe del caldo, ésta habrá de quitarse completamente, hasta dejar el caldo limpio.

La preparación del paté inicia propiamente acitronando la cebolla y el ajo en poco aceite y a fuego lento, después se agrega el jitomate para que se fría, posteriormente la carne a que sazone un poquito y en seguida las alcaparras, aceitunas, pimienta, el chile licuado y un litro del caldo, se deja que hierva hasta que tome sabor, moviendo continuamente para evitar que se pegue. En caso de que falte sal, se añade al gusto. Cuando ya sazonó se vacía en un molde y se deja enfriar. Después se coloca en el refrigerador por varias horas hasta que endurezca.

Este platillo puede comerse con tostaditas cuando aún no ha espesado o bien en rebanadas con galletas si se desea como paté. Se adereza con abundante vinagreta.

Vinagreta

- Un huevo crudo entero
- Dos huevos cocidos
- 6 cucharadas de vinagre
- 2 cucharaditas de mostaza
- Una pizca de sal

Se licúan todos los ingredientes (menos los huevos cocidos) hasta lograr una mezcla homogénea y posteriormente se añaden dos huevos cocidos pasados por un colador. Si se desea pueden añadirse rodajas de cebolla desflemada.

Callos a la madrileña

Receta de Juli San Juan

Ingredientes para 10 personas (y el recalentado)

- 3 kilogramos de pancita o tripa
- 3 manitas de puerco cortadas en cuatro
- 1 hueso de jamón serrano (no ahumado)
- 2 cebollas grandes
- 6 dientes de ajo
- 3 chilitos
- 1 kilogramo de jitomates (pelados y cortados)
- Medio kilogramo de chorizo tipo español
- Medio kilogramo de morcilla de cebolla
- 200 gramos de jamón serrano (cortado en pequeños dados)
- 1 cucharadita de pimientón
- 4 chiles de árbol
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

1º. Quitarles la grasa a los callos (pancita), lavarlos y ponerlos a hervir en agua y sal diez minutos; sacarlos, enjuagarlos y ponerlos a hervir nuevamente junto con el hueso de jamón y las manitas, en la olla express, con agua, sal, pimienta, cebolla, ajo, laurel, etcétera, durante una hora.

2º. Escurrirlos en un colador (guardando el caldo), cortarlos en trozos, retirar los huesos, cebolla, laurel, hueso del jamón, etcétera.

3º. En una cazuela de barro calentar el aceite de oliva y sofreír una cebolla picada, 3 chilitos cortados en cuatro, e ir añadiendo, según se va dorando la cebolla, los chorizos, morcillas y jamón. Agregar después los ajos picados, el pimientón y el jitomate bien picado. Una vez guisado todo esto se añade caldo (el que apartamos) y a todo esto se le agregan los callos y manitas. Se deja que hierva durante 20 minutos, moviéndolo con una cuchara de madera; se le ponen los chiles de árbol, los chorizos y morcillas cortadas en rodajas encima. Se cubre con papel aluminio y hornea durante una hora a fuego medio. Debe quedar bastante salsa.

Se sirve en la misma cazuela bien caliente, acompañado de pan blanco.

Acompáñelo con un buen vino tinto y se va usted a chupar los dedos.◆