

CICATRICES EN LA MESA

por Hernan Barros

La comida, junto a la moda y la arquitectura son uno de esos aspectos presentes en nuestra vida cotidiana que tienen la capacidad de revelar mucha información no solo acerca del individuo que las rodea pero también de una generación misma. Un simple plato de comida contiene tanta información acerca de sus consumidores que esa receta es la clave que indica locación, hábitos e incluso los factores socio-políticos presentes en el momento de ser servida.

El tradicional plato Español conocido como "Las Gachas" viene de muchas generaciones antes que nosotros y ha pasado por varias transformaciones. Justa Arroyo, una señora de 95 años de edad y oriunda de Castilla, ha vivido esos cambios y de hecho los ha degustado en si. Antes de la Guerra Civil, ese plato era parte del menú tradicional. Contenía harina, ajo, cebolla, aceite de oliva, agua, sal y pan viejo. Al llegar la guerra, las provisiones fueron controladas en muchas regiones, incluyendo la region de Justa y por lo tanto hubo un cambio en sus habitos alimenticios. Durante los 30's y los 40's hubo una hambruna muy extendida debido a las restricciones. Todo era racionado y muchos productos escaseaban. Despues de algunos ajustes y debido a la disponibilidad de sus ingredientes, Las

Gachas se convirtieron en uno de las preparaciones mas populares en la España rural. Junto con Las Migas, papas, el pan negro y algunas sopas, el consumo de Gachas se volvió parte integral de ese ritual que es sentarse a comer en familia.

La receta es básicamente harina de trigo sofreída en aceite con ajo machacado, sal y un poco de agua. Las cebollas dependían de la disponibilidad del producto. Cuando Justa describe las gachas y comienza a cocinarlas, se transporta al pasado y podemos ver en sus anécdotas la atmósfera que la Guerra Civil trajo a su pueblo natal. Gente del común desmayándose en plena calle, contrabando de comida en un mercado negro muy peligroso de acceder, intercambio de productos entre familias y una opresión constante de las libertades del individuo fueron parte de la vida de Justa en ese entonces. Irónicamente, ella hace comentarios acerca de la importancia del pan en la dieta Española setenta años atrás y como ahora este ha sido menospreciado. Antes era el centro de la mesa y no jugaba el papel secundario que tiene ahora. Significaba tanto para los Españoles como las tortillas lo son para los Mexicanos o la pasta para los Italianos. El racionamiento de pan en tiempos de guerra afecto las vidas de millones de Españoles y existía un mercado negro exclusivo para su intercambio. Durante ese declive del pan fue que las Gachas ascendieron en importancia para los

Españoles en su cocina.

Como heridas de batalla, cada guerra deja sus propias cicatrices y son alimento tres veces al día. Debido a la invasión de los Moros en la península ibérica, podemos degustar actualmente todo un rango de productos derivados del cerdo. Los campesinos Españoles durante ese tiempo se dieron cuenta que las fuerzas invasoras musulmanas podían tomar lo que quisiesen de sus granjas, siendo los cerdos la excepción. Era la único a lo que ellos se podían aferrar y lo hicieron durante siglos, cocinar esos preciosos omnívoros era la tabla de salvación de los locales quienes intentaron sacarle gusto y provecho a todas y cada una de las partes de ese animal: orejas, huesos, intestinos y sangre, solo por nombrar. Los Musulmanes se han ido pero no el hábito de comer Chorizo al Vino.

Franco también se ha ido pero Justa aún come Gachas de vez en cuando. Han sido criticadas como poco saludables y su falta de valores nutricionales las ha puesto de nuevo fuera del centro de la gastronomía Española, hoy por hoy, una de las mas populares del mundo. Como sucedió con el pan, las Gachas han vivido su lento declive. Una vez las condiciones del comercio de alimentos mejoraron y la guerra finalizó, otros platos regresaron y la forma de comer cambio lentamente. Sin embargo, como la

energía, las ideas no se destruyen sino que se transforman y en esta ocasión tal transformación ha sido resultado de la posguerra. Las Gachas en su versión actual incluye entre sus ingredientes cebollas de diferentes tipos, pan, pimientos verdes y rojos e incluso cerdo, reflejando así las tendencias actuales que resaltan la importancia de los vegetales y de ingredientes más sofisticados. Justa ha visto las Gachas en menús de varios restaurantes pero no con la frecuencia en la que encuentra Tortillas o Croquetas, dos de las preparaciones más populares hoy en día.

En tiempos de crisis financiera, la Cocina Mediterránea será afectada no para bien ni para mal sino como tiene que serlo. El tiempo será la vitrina en la que apreciaremos tales cambios. Tal vez las Gachas sufran otra transformación, quizás algunos de los famosos cocineros de la Gastronomía Molecular que tiene España decida reinventarla y esa reinterpretación reflejará no solo el momento que vive la cultura Española en estos momentos sino también sus limitaciones. Las Gachas son un plato casi que atemporal debido a su simplicidad, es como un lienzo adaptable y capaz de mostrar las crisis y turbulencias de su propio país en el momento de ser servida.