

Cruce de cocinas

Amas de casa gitanas y 'payas' comparten sus saberes culinarios estos días en la asociación juvenil O Ujaripen

Texto y fotografías de Jorge Sanz.

DICE un refrán que «un minuto aquí –por la boca– y toda la vida aquí –por las nalgas–». Con estas palabras, la cocinera carmelita Amelia Mandianes, ataviada con bata y gorro de cocina blancos, iniciaba el lunes el II Curso de Cocina Calé, que hasta el jueves se imparte de forma gratuita en el Centro Juvenil La Esperanza (O Ujaripen), en el número 58 de la carretera de Villabáñez, con el objetivo de que «nuestra cocina sirva de acercamiento y convivencia entre culturas», asegura el presidente de la Asociación Juvenil Gitana, Ángel Ramírez.

El distintivo fundamental de la cocina calé radica en el fuerte sabor de las comidas, ya que en sus guisos emplean un sin fin de especias –como el hinojo–, colorantes –azafrán o pimentón– y mucha sal para aderezar los productos estrella de la cocina gitana: el cerdo y la gallina.

Y es que a la hora de comer lo que «más odiamos son las comidas de hospital, no nos gustan porque están sosas, y para nosotros cuanto más fuertes y saladas mejor», comenta una de las asistentes al curso, donde estos días comparten sus experiencias culinarias cocineras gitanas y 'payas', todo un cruce de cocinas.

Unión entre culturas

Entre plato y plato, la profesora y las asistentes ratificaron la necesidad de que se convoquen «más cursos y se hagan más centros de este tipo para unir las dos culturas, ya que tenemos muchas cosas que enseñarnos unos a otros».

Y con esta llamada a la tolerancia y la convivencia entre razas, las cocineras pusieron las manos en la masa en una cocina pequeña, pero en la que no falta de nada para guisar

dos platos y un postre diferentes cada día. Pero no sólo se cocinaron platos calés, sino también recetas de todo tipo, como guisantes con jamón, patatas y pimientos rellenos de carne, pastel de quesitos o tarta de piña.

A estos manjares se añadirán a lo largo de la semana platos más propios de la cultura culinaria gitana, como los cuajos –estómago de cerdo rebozado, con pisto o con patatas–, algún que otro potaje, como el tradicional Empedrado –alubias blancas, garbanzos, bacalao y espinacas– o las alubias verdes con gallina y tocino, así como guisos aderezados con hinojo, una hierba silvestre que utilizan como especia.

Cuajos cocidos

«El jueves compramos cuajos para que aprendan a hacerlos las no gitanas», aseguraba una asistente del centro cultural. «Pero hay que cocerlos un día antes», advertía una de las cocineras. «A ver si traigo yo los hinojos», añadía otra ama de casa.

Entre tanto, el olor a fritanga recorría todo el edificio mientras Amelia explicaba cómo elaborar una tarta de quesitos y unas patatas guisadas. «Pues tiene buena pinta», aseguraba una de las asistentes. «Lo malo es que la tarta no la podremos comer hasta mañana. A ver si vais preparando el café vosotros», le respondía la cocinera carmelita.

Y dicho y echo, las asistentes gitanas prepararon un aromático café de puchero mientras una de ellas comentaba: «A ver si venimos aquí para salir un rato de casa y vamos a ponernos como un oso».

Así, las cocineras pasaron la tarde entre risas, preguntas y comentarios sobre ambas culturas. Esta tarde continuará el cruce de cocinas.



Una de las asistentes al curso recibe los consejos de la monitora, la carmelita Amelia Mandianes.



Un momento de la preparación de un plato típico de la cultura gitana.

«Que somos como ustedes»

J. S. VALLADOLID ■ Con el paso del tiempo, las antes tan alejadas costumbres de gitanos y 'payos' tienen hoy en día más puntos de unión. Como explicaba ayer en el centro O Ujaripen una mujer de etnia gitana a una 'paya': «Que llevamos una vida igual que la de ustedes».

Sin embargo, en las tradiciones calés hay costumbres diferentes muy

arraigadas, como la celebración de una boda, el culto a los mayores o la ley oral gitana. «En nuestra cultura, los ancianos son esenciales. Jamás les llevaríamos a un asilo, porque podemos aprender mucho de ellos», aseguran. Además, la figura mediadora del patriarca emerge sobre las demás, ya que nosotros «arreglamos nuestras cosas entre nosotros».

Pero si hay que destacar una tradición, esa es la de la boda, que se celebra en tres días: el casamiento, la prueba del pañuelo para comprobar la virginidad de la novia, la boda – por la Iglesia o por el culto Evangelista– y la Sardina, que es la subasta de los cuellos de las camisas de los asistentes y el pago de una 'multa' por bailar con el novio.

CUESTIÓN DE TRADICIÓN

- ▶ **La comida de Nochebuena**
En las casas gitanas, el 24 de diciembre se prepara para comer el Empedrado: alubias blancas, garbanzos puestos en remojo la víspera, bacalao desalado y espinacas. Todo ello cocido y aderezado con un refrito de ajo y pimentón. Por la noche, el postre se compone de torrijas y arroz con leche.
- ▶ **Potajes para todos los gustos**
En la cocina calé destacan los potajes de todo tipo, pero aderezados en temporada con hinojo, una hierba que ellos mismos recogen del campo. El potaje típico se compone de alubias blancas con gallina, arroz e hinojo.
- ▶ **El café, bien fuerte**
Las amas de casa gitanas no quieren ni oír hablar del café soluble, ya que prefieren el de puchero: cuando hierve el agua en un puchero se añade el café en grano o molido y se apaga el fuego. Después de cuela y, listo para tomar.
- ▶ **Los cuajos, al gusto**
El estómago del cerdo se cuece y después se cocina rebozado, con pisto o con patatas.
- ▶ **Horario del curso**
Hoy y mañana, de 17.30 a 19.30 horas en la cocina del Centro de Cultura O Ujaripen, en la carretera de Villabáñez, 58. El curso es gratuito.