

La cocina gitana de Matilde Amaya

Matilde Amaya, esposa de Juan Carmona "Habichuela" y madre de los Ketama, relata en la introducción al libro *La cocina gitana de Matilde Amaya* (que reseñaremos en el próximo número) recuerdos de su infancia y juventud, muy ligados a la gastronomía.

Me crié en Antequera, mis padres eran anticuarios y a mi casa venía mucha gente importante a comprar antigüedades. Vivíamos bien, pero no eran tiempos de grandes lujos y la comida era una gran alegría y satisfacción para todos. Todavía recuerdo el olor a potaje o a estofado cuando volvía a casa después de jugar. Mi madre cocinaba muy bien y también mi hermana Curra, que tiene diecisiete años más que yo. Ella preparaba, y prepara, como nadie el arroz al caldero y a mi padre le gustaba mucho la sopa de tomate y las patatas fritas con tomate. Normalmente comíamos potaje, que era nuestra comida diaria, unas veces con habas, otras con garbanzos o con arroz, pero cuando había una fiesta o algo que celebrar se hacía una comida diferente, a veces unas chuletas o también pollo asado, lo cual era todo un acontecimiento.

Cuando mi madre murió yo tenía diez años y me fui a vivir a casa de mi hermana Curra, que ya estaba casada con Tino. Ella tenía una casa alquilada en Granada y allí estábamos cuando no viajábamos, que era casi todo el tiempo, ya que nos dedicábamos a vender telas. En Granada fue donde conocí a mi esposo, el guitarrista Juan Carmona, al que todo el mundo conoce como "el Habichuela"; a su padre también se le llamaba así, porque decían que era muy pequeño, como una habichuela, y él, claro, era el hijo del "Habichuela" y yo la mujer del "Habichuela", y mis hijos... Así podría seguir con toda la familia. Cuando nos vimos por primera vez nos gustamos, y Juan le dijo, como es costumbre entre nosotros, a mi cuñado: "Tío -a los cuñados les llamamos "tíos"-, le pido a Mati", que es como me llama todo el mundo en la familia, y mi cuñado Tino me preguntó: "¿Y tú qué dices?". Yo contesté que sí, porque a mi Juan "el Habichuela" me gustaba. Eran otros tiempos, ni siquiera estaba bien visto estar a solas con tu novio, siempre paseábamos con mis primas. El caso es que a



los tres meses de pedirme ya estábamos casados. Yo tenía veinte años y aunque sabía hacer las cosas de la casa, de cocinar no tenía ni idea. Así que Juan, nada más casarnos, me dijo: "Mati, ya te puedes poner al lado de mi madre y aprender a cocinar". Y yo, como sabía que a mi marido le gustaban las comidas de su madre, aprendí, vamos que si aprendí.

Lo primero que supe preparar fue arroz con pollo, la comida preferida de mis hijos. Mi suegra guisaba muy bien y tenía mucha paciencia conmigo. Yo le decía: "Tía -las gitanas también llamamos a la suegra tía -, ¿cómo se hace esto?". Y ella me respondía: "Ven Mati, esto se hace así y así". Y aprendí tan bien que mucha gente cuando venía a casa a comer no sabía quién de las dos había cocinado.

Además de mi suegra, mi hermana Curra también me ha enseñado a preparar buena comida, y yo he ido practicando haciendo nuestros potajes, guisos y ollas con lo que me iban transmitiendo unas y otras. Porque las gitanas nos contamos las cosas de la casa y así vamos aprendiendo de madres a hijas para que nuestra cocina y nuestra cultura no se pierdan.

Yo no cocino con prisas. Me gusta mirar la comida mientras se cuece, remover, probar, cambiar el fuego, y prácticamente

nunca utilizo ni medidas, ni tiempo; voy mirando cómo está el guiso, porque nunca es igual, ni se hace de la misma forma.

Mi marido Juan y mis hijos, Juan y Antonio, son unos grandes admiradores de mis comidas, al igual que Mariola, la mujer de Antonio, a la que todo lo que cocino le sabe estupendamente. Cuando vienen amigos a sus casas, a veces me dicen que les haga un potaje o "guisaillo"... ¡Dejan el plato limpio!

Son ellos, los amigos y la familia, los que me han animado a escribir este libro de recetas, para que nuestra cocina gitana de siempre no se pierda y los jóvenes puedan seguir comiendo bien, con platos sanos, fáciles de hacer, baratos y que además tienen mucho alimento.

Mientras recopilaba las recetas para el libro -junto a la periodista Eva Celada- enseñada me preocupó el hecho de que algunas de mis recetas no fueran iguales a las de otros gitanos y gitanas de otros lugares. Pero nos dimos cuenta de que los potajes y otros platos se adaptan a los alimentos de cada región; que no es lo mismo un potaje de coles en Extremadura que en Levante, y que los arroces que se hacen en mi tierra no se hacen en Galicia, por poner un ejemplo.

Por esta razón hemos llamado a este libro *La cocina gitana de Matilde Amaya*, porque es la mía, la de mi familia, la que me enseñó mi suegra y a ella su madre; en la que hay un poco de todos los lugares donde he estado y de todas las gitanas que he conocido y me han querido enseñar sus platos.

Espero que esta cocina les guste tanto como a todos los que la prueban. ¡Que aproveche!

La cocina gitana de Matilde Amaya.
Madrid: Belacqva, 2002.
"Introducción" (p. 11-12).