

# Rosa María Seco

## El recetario de mi vida

Gonzalo Celorio

Antes que un testimonio político, revelador de algunas zonas oscuras de la historia; antes que una biografía apasionante, más dramática cuanto más prístina y sencilla es la condición de la persona biografiada; antes que un recorrido gastronómico que recupera tradiciones perdidas, preserva costumbres amenazadas y contrapone culturas diferentes, *El recetario de mi vida* de Rosa María Seco Mata es un manifiesto de amor.

En homenaje a su madre, quien desde la casi nunca valorada condición de ama de casa sufrió los horrores de la Guerra Civil Española y padeció los rigores del exilio, Rosita escribió este amoroso libro que hilvana prodigiosamente los vívidos recuerdos de Águeda Mata Torres a través de las recetas de cocina con las que esta admirable mujer alimentó desde la trinchera de la cocina la vida de una familia, como tantas otras, dividida por la guerra, arrojada de su patria y trasterrada en un país ajeno que a la vuelta de muchos años acabó por hacerse propio.

Hay en *El recetario de mi vida*, pues, un doble valor: el de la vida que se cuenta y el del acto de contarla. Por un lado, la vida atribulada y azarosa de Águeda, quien, muy joven todavía, se enfrenta a las calamitosas tribulaciones de la guerra sin más armas que el celoso cumplimiento de las responsabilidades inherentes a su flamante condición de esposa y madre —la solidaridad familiar, el cuidado de las hijas, la consecución del sustento cotidiano en medio de la adversidad—; que se ve precisada a abandonar su patria y sufrir las penalidades del campo de concentración, donde asume, ella sola, las tareas de padre y madre mientras su marido da la última pelea en el frente de batalla; que padece el dolor



del exilio, “una sierpe herida / que se arrastra en la noche congelada / de un invierno sin tierra”, como lo definió Luis Rius, y aprende a vivir de nueva cuenta, con la pavorosa incertidumbre tanto del regreso cuanto de la permanencia, en un país como México, más distante e impenetrable entre más cercano se antoja y más se cree comprenderlo. Por otro lado, el talento y el amor filial de Rosita, que supo oír con devota atención los relatos de su madre, acumulados a lo largo de noventa años y seguramente verbalizados más por la evocación esporádica que por el dictado disciplinario; que supo interpretarlos hasta hacerlos propios y expresarlos en primera persona, como si fuera Águeda quien nos los contara con esa voz serena, sabia y testamentaria que sólo la longevidad puede articular, y que tuvo la brillante idea de en-

trelazarlos con las recetas que su madre heredó, practicó y enriqueció a lo largo de los años y que sirven de pretexto para contar, desde la intimidad doméstica, al calor del fogón, al aroma de las especias, entre peroles y cacerolas, ristras de ajos y cebollas, morteros que habrán de convertirse al cruzar el Atlántico en molcajetes y metates, casi un siglo de historia.

Quienes hemos tenido el privilegio de asistir a comer en casa de Rosita y Tomás, con quienes vive Águeda por largas temporadas, ya sea en la Ciudad de México, en Cuernavaca o en Barcelona, sabemos de la imbricación que hay entre vida y cocina en esa tradición familiar. Y esté o no Águeda presente, sentimos o bien su mano directa en la preparación de los platillos o bien su legado casi centenario. Porque Rosita no hurta, sino hereda, la buena sazón, la creatividad culinaria, el gusto amplio y generoso que va desde la compra hebdomadaria en el mercado de San Juan —el de mayor enjundia, tradición y variedad de la ciudad, al que Águeda está “amarchantada” desde que llegó a México hace casi siete décadas—, la preparación ritual de los alimentos y la siempre florecida disposición de la mesa, hasta los postres, el café, los licores y la conversación de sobremesa que ni la llegada de la noche silencia. Y entre los preparativos y la fregada de los platos y las cacerolas, en esas comidas memorables, regadas habitualmente con vinos somontanos, son frecuentes los gazpachos, los mariscos, las codornices, el conejo y los más aventurados exponentes de la gastronomía mexicana. Y es que en la comida se cifra la recuperación de una historia y una patria que se sintieron perdidas, la recomposición de la vida familiar, la celebración de los alimentos,

que las hambrunas de la guerra y la posguerra enseñaron a valorar, aprovechar y bendecir, la alegría de la amistad, el gusto atávico de compartir el pan, la sal y la palabra, que le otorga al ser humano nada menos que su condición de ser humano.

*El recetario de mi vida* recorre el largo camino que va de las tradiciones culinarias del Bajo Sobrarbe aragonés que alimentaron la infancia de Águeda a los guisos e ingredientes de la cocina mexicana de propapia indígena que, una vez en México, incorporó, con apertura y sensibilidad, a su recetario; el mismo camino que va de la niñez a la senectud; el mismo que condujo a la protagonista de la historia, guerra de por medio, de un país a otro, de la placidez a la zozobra, de la resignación al aprendizaje, de la curiosidad a la sabiduría.

Las *tortetas* de sangre de puerco guisada con harina, especias y anís, las *farinetas* elaboradas con ajos freídos en aceite de oliva y las *chiretas* cocinadas con tripa de cordero rellena de hígado, corazón y falda del animal, preparadas todas para la fiesta de la Asunción de la Virgen, que empezaba a celebrarse dos días antes, con la romería del día de San Hipólito. La crianza de animales domésticos: bueyes, mulas, caballos, burros, cerdos, conejos, corderos, gallinas, pollos. La mascota, una *borregueta* que podría recordar, por la intromisión terrible de la guerra, el cuento “Adiós, cordera” de Leopoldo Alas *Clarín*. La sencilla y reconstituyente sopa de ajo, que impone su propio ritmo de cocción y tiene la prodigiosa potencia de hacer que el alma vuelva al cuerpo cuando el hambre o las penas la han ahuyentado. Las migas, cuyo pan sustantivo se vuelve adjetivo del guiso al que da origen. La orfandad materna. La labor de punto. El ternasco, tan concordante con los infanticidios que rigen la cocina española de lechones, lechales, terneras, angulas, pulpitos y chanquetes. El

enamoramamiento a primera vista de un hombre que se persona a las puertas de la casa y la trata de chiquilla. El noviazgo. El matrimonio. La paella con conejo, la menestra y el cordero, que adquieren rango de especialidades. La maternidad. Las torrijas, que tanto les gustan a las niñas. Las natillas. Una bomba que estalla mientras se cumple la tarea de tender en el terrado la ropa recién lavada. La guerra. El dolor. El miedo. La separación. El hambre. Las raspas de bacalao con patatas en el campo de concentración. La solidaridad de los evacuados, que comparten un destino derrotado y una hogaza de pan. Las lentejas duras como piedras, o mejor, como municiones que salen disparadas al primer hervor. Los guisantes agusanados, que no hay que desperdiciar porque al fin y al cabo también los gusanos, a los que habremos de servir de alimento, alimentan. Un conejo esperanzador, que burló el cerco de su conservación y se echó a perder en el camino al Nuevo Mundo. El barco. Una muñeca ahogada a la mitad del Atlántico, como las esperanzas de revertir la derrota de la república. El exilio. La Nueva Patria. Los chiles en nogada, emblema culinario de la tricolor enseña nacional y del sentimiento patrio: verdes por sí mismos y por el perejil que los adorna, blancos por la coloratura de la nuez de castilla que sólo manos niñas pueden pelar, rojos por el estallido de las granadas (éstas, por fin, pacíficas). El tránsito léxico que va de las patatas a las papas, del tomate al jitomate, del culantro al cilantro. El portentoso descubrimiento del mango (que alguna vez calificué hiperbólicamente, yo que soy ateo, como la prueba irrefutable de la existencia de Dios), la papaya, la jícama, el zapote, el chicozapote, el aguacate, que habrán de alternar con las uvas, las peras, las manzanas y los melocotones y en veces desplazarlos. El enfrentamiento con una tradición culi-

naria ignota y misteriosa de huahuzontles, xoconostles, mixiotes y otras plantas, frutas cactáceas o tamales de envoltorio vegetal tan sabrosos como impronunciables. La cocina ajena: la preparación de pasteles y patés para ganarse la vida, igual que con el tejido de calcetines, braguitas y camisetas de hilaza para niños y bebés. La permanencia en México a lo largo de una dictadura que se prolonga eternamente, la vuelta a España, como turista de churro y chocolate. El encuentro con la familia que se quedó allá y que se ha desdibujado en la memoria pero no en el corazón. La familia mexicana, que se reproduce y crece. Hijos, nietos, biznietos. Y la vida diaria, la verdaderamente novelable. El mercado de San Juan. La comida. La hora de la comida. La bendita hora de la comida.

Tal es el itinerario que ha seguido Águeda Torres a lo largo de la vida. Tal el que ha descrito Rosita en su amoroso libro. Pero *El recetario de mi vida*, si bien es, primordialmente, un manifiesto de amor, como lo dije, también es, como también lo dije, un recorrido gastronómico que recupera tradiciones perdidas, preserva costumbres amenazadas y contrapone culturas diferentes; una biografía apasionante, más dramática cuanto más prístina y sencilla es la condición de la persona biografiada; un testimonio político que revela muchas zonas oscuras del pasado, aquellas que no se cuentan en los libros de historia, que no forman parte de los discursos políticos, que no relatan las heroicas hazañas en el frente de batalla, sino las más íntimas, las más domésticas, las que tienen que ver, sencillamente, con el pan y con la sal. Y con la palabra que las comparte. **U**

---

Rosa María Seco, *El recetario de mi vida*, se terminó de componer en Barcelona en 2008 y consta de 151 páginas.

Hay en *El recetario de mi vida*, pues, un doble valor: el de la vida que se cuenta y el del acto de contarla.