

Los abuelos, la cocina y la natilla planchada



por *Alina M. Lotti*

La Habana, 9 nov- La vida moderna ha dejado al margen muchos de los dulces caseros y hoy el “protagonismo” lo ocupan los helados, las llamadas tartas o cake en su amplia gama, y los dulces finos.

El arroz con leche que hacía la abuela, la alusión al tema en Facebook, despertó mis recuerdos de infancia, cuando la madre de mi madre —y valga la redundancia— en horas del mediodía hacía los dulces de la casa.

Ese trono no era solo suyo, pues el abuelo era experto en los llamados de almíbar, confeccionados a base de frutas: de naranja agria, toronja, fruta bomba o guayaba. Una delicia que empezábamos a saborear desde que estaban en el fuego.

En la cocina cubana son innumerables las recetas de dulces caseros que pueden hacerse. Así Nítza Villapol, **Autora de Cocina al minuto, su libro más emblemático y difundido**, las dejó recogidas en sus textos para la posteridad. Sin embargo, la vida moderna ha dejado al margen muchos de estos “manjares” y hoy el protagonismo lo ocupan los helados, las llamadas tartas o cake en su amplia gama, y los dulces finos. Por supuesto, también deliciosos.

De esta “exclusión” ha sobrevivido el flan, preferido por muchos, y pudiera decirse que también el pudín, cuya materia prima fundamental es el pan.

La vida agitada —aquí, allá y dondequiera— ha influido en eso. Hoy antes de pelar las guayabas y extraerles las semillas; exprimir toronjas o naranjas, o quitar las cáscaras al boniato, hervirlo y después pasarlo por un colador o una batidora antes de llevarlo al fuego, resulta más cómodo comprar dulces elaborados con harina de trigo. Por estos días asequibles a cualquier bolsillo.

En las llamadas “paneras” (donde se vende el pan normado en los barrios), en las panaderías u otros establecimientos es fácil encontrar torticas, panqués, masarreales, a tan solo un peso en moneda nacional. Ya cuando se trata de dulces más refinados se adquieren más caros, en moneda libremente convertible (CUC), sobre todo en muchas de las dulcerías particulares que han proliferado en el país a raíz de la apertura del trabajo por cuenta propia.

No son estas líneas una diatriba contra estos últimos, pero conozco de hogares donde los llamados dulces caseros constituyen una “rareza”.

Además de alimenticios y sanos, son platos deliciosos; recetas transmitidas de una generación a otra, que pudieran estar en peligro sino se multiplican.

¿Quién pone en dudas lo sabroso que es el arroz (o harina) con leche o un delicioso dulce de naranjas en almíbar? Ciertamente es que muchas veces frutas como esta —o la toronja— no se hallan en el mercado, pero cuando aparecen la gran mayoría de las veces no pensamos en sus posibilidades.

Los dulces caseros forman parte de nuestra idiosincrasia, cultura, y nos permiten trascender en el tiempo.

La gastronomía estatal (deprimidos hace muchos años) no brinda ofertas de este tipo, aunque en la esquina, por poner un ejemplo, estén a la venta algunas frutas. En las “paladares” (sector no estatal de la economía) tampoco se encuentran, pero hay espacios que mantienen una mínima propuesta al respecto.

Lo que sí abundan son los pocos deseos de hacer y de crear. La inercia es un mal que no debe crecer, porque llega hasta la cocina.

Nuestros abuelos, artífices de innumerables obras, lo fueron también frente al llamado fogón, con pocos recursos lograban mucho. Ellos sabían de los beneficios del arroz con leche, el boniatillo o la “mala rabia”.

No los voy a dejar intrigado con eso de la “natilla planchada”, un plato que hacía mi abuela, posiblemente heredado de sus antepasados. Luego de hecha y servida, le esparcía azúcar blanca, colocaba una plancha de carbón al fuego, y una vez caliente se la ponía encima. Quedaba como especie de un caramelo, que no llegaba a serlo. Murió mi abuela, y con ella esta receta. Mis hijos nunca la probaron, y yo me quedé con esa deuda. Tomemos conciencia y rescatemos tales dulces, también forman parte de nuestro patrimonio.

(CubaSí)



Radio Habana Cuba