



Feministas cocinando La cebolla y el ajo



enia trece años y mi madre decidió que debía aprender algunas de las gracias que adornan a una mujer bien criada: coser y cocer.

En cuanto a la costura me dijo: "Ya llegaste a una edad en que vas a querer tener mucha ropa y, como yo no tengo mucho dinero, tendrás que aprender a coser".

Me encantó la idea de saber hacerme mucha ropa. Aprendí, a través de los años perfeccioné el aprendizaje y todavía coso con sumo placer.

La cocina fue otro cuento. Mi madre me dijo: "Ya estás en edad de aprender a cocinar. Vamos a aprovechar las vacaciones para que te hagas cargo de la cocina. Te voy a dar el dinero para que vayas al mercado con la cocinera y compres lo necesario para hacer la comida".

Yo era una púber muy entusiasta, así que también me encantó esta idea. Le hablé a mi íntima amiga y la invité a compartir conmigo las clases de cocina que impartiría Concha, la cocinera.

Al día siguiente partimos de muy buen humor Concha, Irma y yo, hacia el mercado de Medellín que en algunos lados olía horrible y en otros olía peor. Los mercados del D.F., cuando yo tenía trece años, eran sucios y apestosos, y una corría peligro de resbalar en el agua mugrosa que invadía algunos pasillos.

No nos arredró ni nos puso de mal humor. Encantadas compramos lo necesario para hacer una sopa de fideo, un arroz (en casa de mi madre siempre se servía la sopa aguada y el arroz), unas albóndigas en jitomate (no se usaba chile), y papas hervidas y fritas



Archivo fem



Todo nos quedó riquísimo, gracias a la mano mágica de Concha, que mientras nos enseñaba iba sazonando y perfeccionando el sagrado alimento.

Mi padre nos felicitó, a Irma y a mi, y nos pidió que pronto le hiciéramos un puchero.

Al otro día la misma entusiasta actividad: mercado, compra y cocinar acompañadas de la risa tonta de las adolescentes.

Esta vez hicimos sopa de frijol, arroz, pajaritas (bisteces enrollados rellenos de verdura) y coliflor gratinada. Yo era feliz, feliz, feliz. Mi madre entraba y salía de la cocina y nos sonreía con una sonrisa enigmática, que yo no podía descifrar. Oh, amarga sorpresa.

Cuando terminamos fui a buscar a mi madre, quien ya no tenía sonrisa enigmática sino cara de disgusto. Antes de que pudiera acercarme a besarla, me dijo: "Estás impregnada de olor a cebolla. Hueles horrible. No quiero que vuelvas a cocinar. Ya aprenderás cuando te cases y que te aguante tu marido".

Ya nunca me permitió entrar a la cocina. Aprendí a la brava y luego

auxiliada por Josefina Velázquez de León y su magnífico libro: La cocina de la recién casada. Y ya sabrán, nunca me volví a impregnar del olor de la cebolla.

A mi marido le gustaba comer bien. Es una delicia cocinar y compartir con alguien que aprecia la buena comida. Con el tiempo me he ido perfeccionando y

si bien no soy chef, puedo presumir de mayora.

Tengo recetas complicadísimas que sólo hago cuando tengo ayudanta, como la sopa Bolovesa, y otras sencillas y sabrosas que hago con frecuencia.

Como todas trabajamos, estudiamos o militamos, voy a compartir con ustedes una receta riquísima y fácil de hacer.

Lomo al horno

Ingredientes

1 kilo de lomo de cerdo, en una pieza

Knor Suiza

Sal de ajo

Vinagre

18 cebollitas de cambray bien lavadas y sin rabo

18 champiñones bien lavados.

El lomo se coloca en un traste refractario, se embarra con el Knor Suiza y la sal de ajo y se baña con el vinagre. Se deja marinar mínimo media hora.

Se prende el horno a 350° y cuando calienta se introduce el lomo. Antes de que se consuma el vinagre, se agrega al traste (nunca a la carne) medio vaso de agua caliente que ya mezclada con las sales y el vinagre, ahora sí, usa para bañar el lomo. A la media hora de cocción se ponen en el traste las cebollitas y los champiñones y media hora más tarde, ya está.

Si no quieres o no puedes esperar una hora, dora el lomo marinado en una sartén, vuélvelo al refractario y ponlo en el micro 7.5 minutos, agrega la verdura y dale otros 7.5 minutos.

¡Buen provecho!