

Una ración generosa

ROBERTO RIVERA LOGROÑO

Dios, aseguraba Teresa de Avila, anda también entre pucheros y cazuelas. Y con él, durante todo este fin de semana, los seis componentes de la Agrupación de Sociedades Gastronómicas que tomaron al asalto la cocina de las Hermanitas de los Ancianos Desamparados para preparar los guisos que degustaron ayer de comida los 175 abuelos que viven en el hogar. A saber: sopa bullabesa de pescado, 'roastbeef' braseado con guarnición de champiñones y patatas escabechadas, y 'mousse' de requesón con moras del Valle de San Millán a los aromas de Suso y Yuso. Tal cual. «Un menú rico, muy rico, diferente al que comen habitualmente todos los días y adecuado para ellos», según explicaba después de la faena y del fregado Francisco Carretero, jefe de la tropa de cocinillas que completaban Diego, José Antonio, Martín, Felipe y Carlos, delantal al pecho.

Cuentan, sin embargo, que el contenido del plato preparado con los beneficios del Festival del Pimiento, fue lo de menos; que «todo estaba buenisimo» pero que los ancianos ya se daban por contentos con el continuo trajín de la veintena de colaboradores que andaba sirviendo la comida «con muchísima simpatía»; y que ninguno de los componentes de las gastronómicas que cumplieron con el rito que realizan desde hace un taco de años de forma alternativa, entre los conventos de Santa Junta y las Hermanitas, se sintió reconfortado por el trabajo bien hecho. «La recompensa que recibimos»,

■ Seis cocineros de otras tantas gastronómicas prepararon el guiso bajo la dirección de Carretero

■ Sopa bullabesa, 'roastbeef' y 'mousse' de requesón completaban el menú servido ayer

advertía Carretero, «es muy superior al esfuerzo que realizamos. Cuando los viejecitos te besan con todo el cariño del mundo te das cuenta de que ganamos más de lo que realmente damos».

Visto así, María del Rosario Gimeno, superiora de la comunidad religiosa, interpretaba el múltiple encuentro entre los eventuales cocineros del convento, las religiosas y los abuelos, como «todo un detalle más que un gesto motivado por la lástima que les pudiesen generar los ancianos. Ellos están convencidos de que con esta comida lo que pretenden es festejarlos». Un rápido recorrido por los comedores del hogar reforzaba esa opinión.

Una pizca de atención

Para la mayor parte de los comensales, más risueños que nunca, sorprendidos por tanto paseo y tanta visita, privados por unas horas del tradicional sosiego que se vive por los pasillos del centro, el resultado final de la mezcla realizada por el chef obligaba «a chuparse los dedos» aunque la dieta obligase a recortar el cupo de azúcar y de sal que llegaba a la mesa de algunos de ellos. Consecuencias del paso de tiempo «y del estómago con el que hace ya tiempo que estamos en guerra». En lo que no hubo racionamiento fue en la cháchara de camareros y clientes. «Si le he de ser sincera, todo, desde

La Agrupación de Sociedades Gastronómicas ofreció a los abuelos que atienden las Hermanitas de los Ancianos Desamparados una comida financiada con los beneficios obtenidos en el Festival del Pimiento



EMILIO GARCIA

Miembros de las sociedades gastronómicas sirven a dos ancianas el 'mousse' de requesón con moras del Valle de San Millán.



EMILIO GARCIA

El carácter extraordinario de la comida justificó que se sirviera, además, vino.

la sopa hasta la carne y el postre estaban fenomenales. Y mucho mejor aún viendo con qué cariño lo han hecho. Son la mar de salados».

«Y muy ordenados», apuntaba la superiora de las Hermanitas. Entrar de punta en blanco en cocina ajena suele, por lo general, crear problemas de funcionamiento. «Con ellos no. Nos reunimos unos días antes para ver cómo se podían preparar las cosas sin alterar el régimen de la casa y todo ha salido perfectamente. No ha existido ninguna complicación».

Se celebró la misa, cantó para tan especial auditorio el Orfeón Calasancio y se plantó al personal delante del plato y la cubertaría para hacer el repaso al menú. Y luego se prolongó la charla y llegó la media siesta. Para ninguna de las dos partes resultará fácil olvidar el encuentro. Para los restauradores porque ya piensan en la organización de la próxima comida que llegará el año que viene, para estas fechas, al hogar de Santa Justa. Para los ancianos de las Hermanitas porque «saben agradecer estos detalles. Llevan una vida muy rodada que a veces les ha golpeado duro y eso se proyecta a veces en sus comportamientos. Pero ellos responden con creces al afecto que reciben».

Las cosas que bien empiezan, bien acaban. Y las que se inician en la cazuela, acaban en la mesa. Mientras la plantilla de restauradores daban el último repaso al fogón y a los cachibaches para dejarlo todo como Dios manda, Angel preparaba en La Rondalosa «unos caparrones de reglamento». Allí, en la sociedad, nos hay recortes en la dieta. Si acaso se come con medida y fetén, con todas las letras. Sobre todo cuando uno se sienta delante de la mesa corrida con una cuadrilla de aventajados, después del trabajo bien hecho.