

Pocas cosas hay más gratificantes que prestar tu palabra para hablar bien de alguien. Y, si como en este caso, está justificado el requiebro, miel sobre hojuelas. Me llamó mi cuñado Miguel para que, como ya hice en otra ocasión con motivo de su libro “Juegos y Lírica Popular Infantil de Tradición Oral”, allá por el año 2007 en Mengibar, le presentara la nueva edición de su agotado “Gaucín: gastronomía popular”, esta vez en versión bilingüe y formato novedoso. Ni que decir tienen que acepté gustosísimo. No sólo por él, sino por el contenido mismo de la obra.

El acto tuvo lugar, como no podía ser de otra forma, en Gaucín –la madre del cordero, nunca mejor dicho en esta ocasión de agasajo culinario- y resultó muy concurrida, como era de esperar. Hicieron algunas fotos que, junto a las mías, subo al reportaje en:

<https://plus.google.com/photos/118184867089338388542/albums/6203934607503247809>

El contenido de mi intervención, fue el siguiente

“Gaucin, traditional cooking”, reza ahora en la portada del “Gaucín, gastronomía popular” que Miguel Vázquez González escribiera en su primera edición, la del año 1994 (parece que fue ayer y ya han transcurrido 21 años). El buen sabor de boca –creo que es adecuado sacar a colación □ esta expresión en estos momentos-digo, que el buen sabor de boca que dejó aquel inicial intento de evitar la desaparición de algunas de nuestras peculiaridades gastronómicas, ha desembocado en la necesidad de ofrecer de nuevo nuestro acervo culinario, esta vez con traducción simultánea.

Estas buenas intenciones ya las resaltó el inolvidable Francisco Gómez Román, alcalde en aquel entonces, quién puso de relieve en sus palabras de presentación el paciente trabajo de Miguel y su acendrado cariño a Gaucín. No tengo más que añadir.

El prologuista de aquella edición, Teodoro de Molina de Molina –que asimismo pasados unos años fuera Alcalde Gaucín-, resaltó el esfuerzo que Miguel Vázquez hacía al escribir lo que denominó “precioso libro, tejido con enorme cariño”, por dar una respuesta a fin de mantener vivos los valores culturales que la gastronomía gaucinense representan. □ Tampoco he de agregar nuevos reconocimientos.

Pero sí que he de agradecer al actual Alcalde, Pedro Godino Martín, el nuevo esfuerzo de nuestro Ayuntamiento por colaborar en la difusión, a través de este espléndido libro, de la sabiduría gastronómica de nuestro pueblo, parte importante de su pequeña historia. Reconocimiento también a la decisión esperanzada de esta nueva editorial –“Fuente de Libros”-, la primera que brota en nuestras tierras y a la que –conociendo a sus responsables, Isabel y Francis- auguro una próspera andadura. No debo omitir el debido agradecimiento a los traductores Jennifer Waterhouse, Mathew and Kathy Wolfam y Jo Hepplewhite. Y debo resaltar el prestigio añadido de ser un libro ilustrado por la mano de un artista como Josefa Sánchez Zabaleta gozosamente afincado en lo más alto y abierto de nuestras calles.

Ya... no queda más que decir. Si acaso, □ solazarse con esta portada que rememora al Gaucín plateado, que todos soñamos...

Os diría que, parece un libro de □ mujeres, pero no lo es exactamente. De mujeres, porque desde la dedicatoria a Maite, hasta la contraportada donde se homenajea a Inmaculada, la esposa, entre las dos madres –María y Josefa-, el libro es un canto

al papel esencial del género femenino en el arte de cocinar... ¡Qué queréis que os diga, si entre sus fuentes está mi madre! Ello indica el cariño que siempre le mostró y que nunca podré ponderar debidamente.

Pero también pudiera ser un libro familiar. Desde el diseño de la portada –fruto de la imaginación de su hijo José Miguel-, austero y sugerente. Seguido por el Prólogo, debido a la palabra certera del también hijo del autor, Jesús Antonio, que no se recata desde el inicio en destacar las invariables sensaciones que le recuerdan los olores y los sabores de la cocina de su madre. Hasta el Epílogo de Esther Vicente Vázquez, periodista y sobrina del autor, que recuerda al abuelo Miguel, balanceándose en su mecedora, mientras mascullaba a media tarde □ “Aquí huelo a pan tostao”. No deja de evocar que la lectura del libro vale tanto como “saborear esa exquisita ración que la abuela guardó oportunamente en la fresquera”.□

Pero, como decía anteriormente, es algo más que un libro de mujeres: lo es de hombres y mujeres que hicieron y degustaron las viandas de nuestro Gaucín, resaltando lo mejor de los frutos de huertos y corrales. Y del espacio todo con que la naturaleza ha reglado a estas tierras para posibilitar la creación de platos singulares. Para combinarlos, cocinarlos –con esa “venilla de amor” de que nos habla Miguel, tan necesaria en su elaboración- y degustarlos regaladamente y con veneración. □ He de confesar que, a mí, □ también me trae al recuerdo los olores y los gustos de mi niñez, qué queréis que os diga...

En todo caso, y fundamentalmente, es el libro de un hombre: Miguel... □ Un hombre que, como pedagogo de prestigio, ha sabido avizorar las esencias de su pueblo□ □ -como nos recuerda el prólogo, la gastronomía es un hilo vertebrador □ de la cultura- y, sobre todo, trasmitirlas a las generaciones venideras. No podía

ser de otra manera, porque, en palabras del prologuista, Miguel Vázquez González –mi cuñado y amigo, he de decirlo para no romper el ambiente familiar de esta semblanza- ha sido “una persona que ha disfrutado de esta gastronomía tan fantástica en primera persona”. Es Miguel, un autor de clara vocación humanista que, materializada por su palabra y su pluma, igual nos ofrece una obra de memoranzas gastronómicas, como la que hoy comentamos, como libros sobre la tradición pedagógica en localidad giennense en que ejerció su profesión o hace una incursión en los modos y costumbres de nuestro pueblo, en aquel “El Toro de Cuerda de Gaucín” (2001), una delicia de libro, en el que se adentra poéticamente en el Gaucín añorado y en la esencia de su fiesta tradicional.

He de poner de relieve que, en todo caso, no es un libro de gastronomía al uso, porque nos ilustra de las principales virtudes de los productos característicos de nuestro pueblo (tagarninas, acinojos, collejas...), la manera tradicional de preparar el pan artesanal o la elaboración y conservación de la matanza. Miguel nos recrea con la relación de los productos tradicionales de nuestra zona, estudiándolos por ciclos estacionales y –con especial atención al cerdo ibérico de nuestros alcornocales- se detiene con cariño y minuciosidad en sopas y gazpachos, hierbas silvestres y comestibles de nuestra tierra, sin olvidar los tradicionales platos en los que las aves, la caza y los pescados sirven para nuestro deleite. Quién no recuerda, y se relame, con los típicos gazpachos calientes, lomos y chacinas en manteca, potajes de acelgas y bacalao, moragas...

Entre paréntesis, os diré que me son especialmente queridos –por razones obvias- los “Caracoles al estilo Antoñita Furets”, el “Fritillo María” y el “Bacalao Josefita”. Qué decir del elenco de postres (el pan de higo, las gachas) y los por desgracia desaparecidos dulce de Gaucín (roscos de anís, suspiros, pestiños, bizcochos, rosquillos de almendras...) o de las tapas de

lupinos, aceitunas aliñás o la piriñaca gaucineña. Todo un elenco para deleite de dioses.

También me parece oportuno advertiros de que uno de las mayores virtudes de los dioses es la de no molestar innecesariamente. Así es que, voy a regalaros mi silencio. Me vais a permitir aún, que deje constancia de mi agradecimiento por haberseme encomendado esta presentación, que me honra, así como por la posibilidad de poner de relieve la importancia del tema que, de manera magnífica, desarrolla a lo largo de las páginas de su libro, el Maestro en saberes –y sabores- humanos, que es Miguel.□

Por ello, felicitaciones para él y enhorabuena para nosotros por el libro que se nos ofrece para nuestro gozo y deleite.