SOÑAR LUCHAR COCINAR

María Marte

La fascinante historia de una mujer que comenzó fregando platos y alcanzó las estrellas

ESPASA

SOÑAR LUCHAR COCINAR

María Marte

La fascinante historia de una mujer que comenzó fregando platos y alcanzó las estrellas

ESPASA

ESPASA

© María Marte, 2017
© El Club Allard, 2017
© Espasa Libros S.L.U., 2017

Redacción y revisión final de textos: Francisco Aguado Montero

Preimpresión: Safekat, S. L.

Depósito Legal: B. 336-2017
ISBN: 978-84-670-4875-9

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Arts. 270 y siguientes del Código Penal).
Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Espasa, en su deseo de mejorar sus publicaciones, agradecerá cualquier sugerencia que los lectores hagan al departamento editorial por correo electrónico: sugerencias@espasa.es

www.espasa.com
www.planetadeloslibros.com
Impreso en España/Printed in Spain

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como **papel ecológico.**

Espasa Libros, S. L. U.
Avda. Diagonal, 662-664
08034 Barcelona

Índice

APERITIVO NOSTÁLGICO, **13**

1. INFANCIA DE ORÉGANO, **19**

Una casa de madera y un colegio con huerto, **23**
Aroma de azahar y café, **25**
Blanco y negro, **28**
Pieles de pollo y plátano, **30**
Perdida entre el cilantro, **32**
La alegría de cocinar, **35**
Los platos de mi infancia, **39**

2. LA AGRIDULCE ADOLESCENCIA, **43**

Metida en un Rincón, **47**
La carne en el asador, **49**
Aprendiz en dos escuelas, **51**
Llanto de leche y coco, **53**
El río de los recuerdos, **55**
Amor entre las fuentes, **57**
El menú adolescente, **61**

3. MATERNIDAD CON MERENGUE, **65**

Cada uno por su lado, **69**
Cocinando con Eugenia Rojo, **71**

Sin parar de bailar, **73**
Una cárcel de lujo, **75**
Fuga de gas, **77**
Madrugada en la cocina, **80**
Cocina de *catering*, **85**

4. SAL DE SUDOR Y DE LÁGRIMAS, **89**
Vida pobre en barrio rico, **94**
Frío en el corazón, **96**
Los huevos del aparcacoches, **99**
Durmiendo en la escalera, **102**
Las cosas por su nombre, **105**
Menestra de cariño y verduras, **107**
Los platos de la emigrante, **111**

5. TIEMPO DE COCCIÓN, **115**
Conflictos con huevos, **119**
La dedicación hecha carne, **122**
El pescado es como un niño, **124**
Aprendiz de bruja, **126**
Entre la gloria y el olvido, **130**
Sin perder el juicio, **133**
Con ideas propias, **137**

6. SOPA DE ESTRELLAS, **143**
Codo de tenista, **146**
Contra reticencias, imaginación, **149**
Una flor tatuada, **152**
Con los grandes y ante la crítica, **154**
Y tocar las estrellas, **157**
Los primeros éxitos, **163**

7. LA BASE DEL MENÚ, **169**
Cocinero a tu cocina, **174**
El arte de los sabores, **177**
Ante todo, respeto, **180**
Psicología y extravagancia, **184**
Las últimas creaciones, **189**

Y EL FUTURO COMO POSTRE, **195**

ÍNDICE ALFABÉTICO DE RECETAS, **201**

CAPÍTULO 1

Infancia de orégano

Jarabacoa es una maravilla. Es un pueblo muy bonito e inspirador, a unos ciento cincuenta kilómetros de la capital, Santo Domingo. Está en la provincia de La Vega, en el centro de la cordillera central, y es la capital ecológica del país, de Quisqueya, como llamaban los tainos originarios a la isla.

En mi tierra todo es de color verde y nunca falta el agua. Más que nada porque, al tener un clima tropical, hay lluvias abundantes y porque, además, la riegan tres ríos: el Yaque del Norte, el Jimenoa y el Baiguate. Por algo es que, también en la lengua indígena, Jarabacoa significa 'tierra de fuentes de agua'. Puede que haber crecido rodeada de tanta naturaleza, en ese entorno bellísimo, sea lo que me ha hecho a mí ser tan soñadora…

Allí nací yo, María Altagracia Marte Sánchez, un 22 de diciembre del año 1976, por mucho que en mi acta de nacimiento figure el 25 de octubre. Como en la República Dominicana siempre se hacen las cosas tan a la ligera, sucedió que mis padrinos, que eran entonces quienes inscribían a los niños, no sé si se equivocaron o perdieron un papel, la cuestión es que en el registro figurará para siempre el error. Cosas de república bananera… Pero yo de quien me fio únicamente es de mi madre, que

siempre me dijo que me parió el 22 de diciembre, la fecha en la que todos los años he celebrado mi cumpleaños.

Soy la pequeña de ocho hermanos, de una familia muy, muy humilde. Cuatro mujeres —más la pobre Margarita, que murió de meningitis antes de que yo naciera— y cuatro varones. Aunque cuando mi mamá quedó embarazada de mí quería tener otro chico, allí salí yo para igualar las fuerzas entre unos y otras. Y así se quedó la cosa, que ya estaba bueno.

O sea, que en orden de «aparición» somos Francisco, Melania, Dolores, Evarista, Fausto, Rómulo, Juan y yo, María. Pero de niña siempre me llamaban Tila, como a una señora del barrio que era tan flaca como yo. De la misma manera, a mi hermano Francisco le dicen Manito, Mela a Melania y Niña a Dolores, que siempre hace la guasa que como es la Niña es la más pequeña de todos. Después siempre me han llamado Mary, pronunciado Meri, por esa tendencia a yanquizar el lenguaje que tenemos en América.

Me apena recordar que yo siempre me fijé en lo que hacían mis hermanos, hasta saberme la vida exacta de cada uno, pero ellos nunca se fijaron en lo que hacía yo. Será porque desde pequeños hemos tenido que trabajar y buscarnos la vida para poder comer, cada uno a su manera.

En cambio, haberme criado tan independiente de todos, tan a mi aire, al final me ha ayudado bastante en la vida para maquinar todas las ideas y proyectos que siempre me han llenado la cabeza y me han hecho vivir como en otro mundo. Aun así, me llevo muy bien con ellos, que me han querido y me quieren mucho por ser la más pequeña. Y sobre todo con Evarista, aunque le decimos Eva, porque suena mejor. Como solo me saca cuatro años es con la que tengo más afinidad y con la que más me identifico. Siempre hemos estado pendientes una de la otra y, por eso mismo, después de todo lo que he pasado, ahora está muy orgullosa de mí.

Pero hubo un tiempo, ya digo, en que las cosas no fueron fáciles. Mis padres eran personas superresponsables que desde muy pequeños nos inculcaron sus valores y siempre nos repitieron:

—Mis hijos, lo primero que hay que hacer es trabajar para vivir.

Mi padre era cocinero en el único restaurante que había entonces en Jarabacoa, que todavía sigue en pie a duras penas. Se llama el Rincón Montañés, y es un sitio muy entrañable para mí, en el que incluso llegué a trabajar bastante. Y mi madre era pastelera. Se dedicaba a hacer unas confituras riquísimas que tuvieron mucho éxito y se vendían en bastantes sitios del pueblo, aparte de trabajar en una factoría de café donde también pasé yo muchas horas.

Una casa de madera y un colegio con huerto

Jarabacoa era entonces, y también ahora, muy agrícola. Además de café, allí se plantan fresas y varios tipos de hortalizas que se exportan a gran escala. Y también se cría mucho ganado. Cuando yo era niña la mayoría de las mujeres se empleaban como amas de casa y en servicios esporádicos, porque no había muchas más cosas que hacer, y los hombres trabajaban en el campo y en la construcción. Era un pueblo pequeño donde la gente vivía feliz a pesar de las necesidades.

Mi casa estaba en uno de los barrios más pobres, el de Don Bosco, un santo al que todavía seguimos venerando. Allí sigue esa construcción de madera tan pequeña donde nacimos y crecimos todos los hermanos. Aunque humilde, era una casa muy bonita y estaba llena de recuerdos de una infancia preciosa. Tenía solo tres habitaciones en las que vivíamos diez personas, muy apretaditos todos, hasta tres hermanos en una misma

cama durmiendo como podíamos. Yo soñaba siempre con tener un espacio para mí sola, donde poder colocar mis cosas y dormir a mis anchas.

Todavía sigue en pie, como un símbolo de nuestras propias vidas, después de que la hayamos remodelado un poco para que siga en ella mi hermana mayor, que la gente cree que es mi madre porque tiene quince años más que yo y nos parecemos mucho.

Aquella casita tenía mucho encanto. En la parte de atrás había un patio grande donde mi padre criaba patos y plantaba orégano y cilantro. Aún recuerdo el maravilloso olor que, cuando se secaba, el orégano dejaba por toda la calle. Y no solo el de mi casa, sino el que crecía salvaje en un patio abandonado mucho más grande que había al lado.

Ese aroma es la memoria olfativa de una infancia muy natural, en la que mi verdadera felicidad llegaba cuando me levantaba para ir a la escuela, porque siempre he tenido ansias de aprender y mucha curiosidad por todo. Cómo sería que, aunque en la República Dominicana los niños nos inscribíamos a los ocho años, cuando cumplí seis yo me sentaba ya a la puerta del colegio, antes de que abrieran, por ver si la profesora me dejaba entrar con los niños mayores. No sé si lo conseguiría por pena, pero el caso es que casi siempre pasaba.

La escuela, la primera a la que fui, se llamaba Don Bosco, como el barrio. Y era pública, porque nunca pude ir a una privada. Jamás la olvidaré, como tampoco a mi primera maestra, doña Ana, a la que tenía muchísimo cariño, porque era un encanto de persona. Era ella la que me dejaba entrar antes de tener la edad exigida. Los niños la queríamos tanto que nos íbamos a buscarla media hora antes a la puerta de su casa para acompañarla hasta el colegio hablándole de nuestras cosas, como luego hicimos con doña Lourdi, que también era muy querida.

Esa fue la etapa más bonita de mi vida. La escuela era un mundo feliz para los críos de aquel barrio humilde de Jaraba-

coa, mezclados niños y niñas en unas clases que nos enseñaban el mundo sin salir de las cuatro paredes, que nos hacían evadirnos por unas horas de la dura realidad de nuestras casas. Jugábamos y aprendíamos a la vez con unos maestros que, como una prolongación de nuestras familias, no solo nos enseñaban las cuatro letras y a sumar y multiplicar.

Porque en la escuela de Don Bosco también había un huerto en el que, guiados por los profesores, aprendimos a conocer y a plantar de todo, qué se yo: tomates, pimientos, rabanitos, lechugas, que era de lo primero que crecía, y hasta maní para cacahuetes. Ese fue mi primer contacto con la naturaleza, sembrando, regando, abonando y recogiendo todo tipo de plantas y vegetales. Aquello solo duraba una hora, pero era la mejor y la más divertida del día.

Yo estudiaba y aprendía rápido, aunque no sé muy bien por qué me pasaba casi todo el tiempo empeñada en escribir el número ocho, que nunca me salía. Me costó mucho conseguir ese trazo que se cruzaba, pero por eso mismo, y porque ocho éramos también los hermanos Marte, lo tomé como mi número de la suerte.

Y es que mis favoritos son los pares. Siempre que tenía un rato libre me lo pasaba contando de dos en dos, que es una habilidad que, lo que son las cosas, luego me ha servido mucho en la cocina: cuando hay que contar grandes cantidades de pescado o de carne, cuando hay comidas para mucha gente y alguien empieza a contar piezas o platos uno a uno, yo cuadro las cantidades al doble de velocidad haciéndolo de dos en dos. Me divierto mucho viendo cómo se quedan asombrados, igual que me ocurría en la escuela.

Aroma de azahar y café

Pero pronto tuve que empezar a trabajar, compaginando las clases. Comencé, de forma encubierta, en las dos factorías de café

que había en Jarabacoa. Primero en la de Marco Peña y luego en la de Belarmiño, Ramírez e hijos. Todas las muchachas del pueblo, en algún momento, acabábamos limpiando granos allí. En una trabajaba mi madre y también las cuatro hermanas, que así estábamos juntas la mayor parte del día. Y que conste que no me quejo por ello, sino que me siento muy orgullosa de haber empezado pronto a contribuir para mi familia.

Se suponía que como menor no podía hacerlo, pero aun así me levantaba muy temprano con mi mamá y me iba con ella a su puesto en la factoría para esconderme debajo de su mesa. Me pasaba el día entero allí agazapada, ayudándole a limpiar los granos de café, a separar los buenos de los malos, hasta que, al final de la jornada, el empleado los pesaba y mi madre cobraba en función de la cantidad que había apartado. Y así, limpiando entre las dos, aunque yo iba más despacio que ella y tenía menos habilidad, nos llevábamos más dinero para casa.

Tenía solo ocho años cuando ya trabajaba por las mañanas e iba a la escuela por las tardes. Pero para mí ir a la factoría no era un sacrificio, todo lo contrario. Despertarte y saber que ibas a limpiar café era empezar el día con alegría. La primera en la que trabajé era inmensa. La parte de atrás, por donde entraban los empleados, estaba llena de árboles de un tipo de naranja que en la República llaman agria y en España dicen amarga.

Por cierto, que me chocó mucho comprobar que aquí no la valoran. Sobre todo en Andalucía, en Sevilla, donde tienen en plena calle un tesoro que no saben apreciar y que echan a la basura. Cuando estuve allí y vi tantas tiradas en la acera, metí la ropa en una bolsa y llené la maleta con unos cuantos kilos. Esas naranjas amargas que aquí no quiere nadie, en cambio tienen un gran sentido para los dominicanos, que las exprimimos sobre los alimentos para buscar un efecto similar al del vinagre que allí no hay. Pero en la factoría, por mucho que nos apetecie-

ra, nadie se atrevía ni a coger las que se caían al suelo por miedo a que nos despidieran.

Siempre recordaré ese aroma de azahar de los naranjos en flor, el frescor que había en el ambiente cuando atravesaba al amanecer ese patio de la factoría de la mano de mi madre, que inmediatamente se mezclaba con el del café que ya se estaba colando y que nos daban a tomar nada más llegar. Así nos pasábamos el día, limpiando granos entre aromas tan intensos y agradables que, como el del orégano, tampoco se me irán nunca de la mente. Me encantaría volver a entrar a una factoría solo por tener de nuevo esas sensaciones, por aspirar ese olor que me lleva directamente a mis orígenes, a las faldas de mi mamá, a la que estuve tan apegada.

Mi madre fue también una persona muy luchadora, y un gran referente para mí. Dicen que soy la única de las cuatro hermanas que se parece a ella, por ese afán de superación y de querer hacer cosas que los otros no han podido. Se llamaba Diana. Justina Diana Sánchez Delgado, exactamente. Era hija de un emigrante español, mi abuelo Avelino, andaluz pero no sé muy bien de dónde, y al que yo conocí poco porque era aún muy pequeña cuando él murió después de ir perdiendo la memoria. Pero sí que tengo un vago recuerdo de que era un hombre guapo y muy resabioso, que siempre estaba relatando cosas de la Guerra Civil española que había vivido, como si fuera una obsesión. Fue una pena no disfrutarle más porque me encanta que me cuenten historias.

Cuando llegó al país, no sé si como emigrante o como exiliado, el abuelo Avelino se casó con una dominicana, hija de una familia que venía directamente de Haití. Es decir, que tengo casi la misma mezcla de razas que hay en mi tierra.

Porque Santo Domingo, que ya tenía población taina original, fue conquistado por españoles —la isla fue la primera tierra americana que pisó Colón— y luego invadido, en 1822, por

nuestros vecinos los haitianos, justo un año después de independizarnos de la corona española. Pero es que allí también fueron llegando esclavos africanos, colonos franceses, ingleses, yanquis, holandeses y hasta asiáticos y árabes, para hacer una enorme fusión de culturas, un inmenso mestizaje sin una identidad definida.

Blanco y negro

Todos los recuerdos que tengo de mi mamá son hermosos, aunque creo que ella sufrió bastante en la vida por mucho que se empeñó en disimulárnoslo. Fue siempre un gran ejemplo para nosotros, porque era una trabajadora incansable. Creo que todo lo que yo he luchado también se lo debo a ella, en la que pienso siempre que me toca sacrificarme, por la forma en que ella lo hacía, sin protestar, sin acobardarse ante nada. Su recuerdo es mi mejor motivación para pelear y lanzarme a conseguir mis objetivos.

Desde niña vi que, en aquella familia a la que había que echar una mano entre todos, mi mamá era siempre la primera en dar el paso, la que llevaba las riendas, la que marcaba el ritmo de la casa. Mi padre, que era un buenazo y también trabajaba mucho, no tenía tiempo de preocuparse de más, por lo que Diana fue la que más hizo para sacarnos adelante. Trabajaba en la factoría, en la casa y hasta limpiando ropa de otras familias, lavando ajeno, como decimos allá. Y creo que todo lo superaba con ese fuerte carácter que tenía.

No era de mucho hablar mi mamá, y eso es en lo poco en que no me parezco a ella, como tampoco en su forma de ser, porque yo soy más apacible. Pero no la reprocho nada. Fue la vida la que le hizo así, la que le acabó endureciendo. Y eso que era una mujer muy enfermiza, que estaba siempre de médicos

por su asma y sus problemas respiratorios. De hecho, desde que tuve uso de razón, vi cómo en casa se trabajaba también para comprar medicinas. Una parte de lo que entraba se apartaba para ir a la farmacia a por sus cosas, que era de lo que me encargaba yo.

De sus orígenes españoles heredó el gusto por los refranes que aprendió de su padre. Mamá los usaba para cualquier cosa que pasara. Y eran cientos, porque se los sabía todos. Lo primero que soltaba por la boca cuando hablaba era un refrán. Y a mí, que crecí escuchándoselos, se me contagió la costumbre, como no podía ser de otra manera. Pero es que se la pegó hasta a uno de mis hijos pequeños, que ya los decía con tres o cuatro años y dejaba alucinada a la gente.

Yo he tomado de ella esa sabiduría popular que tanto me ha servido para aplicársela a la vida, acá y allá. Porque aunque en España muchos de esos refranes se dicen de otra forma, el fondo es el mismo en casi todos. Uno de sus favoritos era el de que no por mucho madrugar se amanece más temprano, que es el que yo llevo a rajatabla y al que he sacado mucho partido. Y sobre todo me marcó ese otro que dice que no importa que el de adelante vaya lejos, si el de atrás camina rápido. Amén.

Qué no va a decir una hija de su madre, porque para cada uno la suya es la mejor del mundo. No sé si la mía también lo sería, pero la recuerdo así, con carácter y con fuerza para sacar adelante a sus ocho hijos, a pesar de que, en el fondo, era una mujer sensible y muy delicada. En el pueblo, por ejemplo, todo el mundo recuerda que durante quince años solo vistió de blanco, toda entera de blanco, por una promesa que hizo con su madre.

Una tarde que estaban solas en la casa hablando de las cosas de la vida, se hicieron prometer que la que primero muriera de las dos le guardaría luto a la otra durante cinco años, pero no de negro, como es tradición, sino de blanco para recordarse con

alegría. Mi abuela murió antes, lógicamente, y mi madre cumplió su promesa, pero en ese tiempo también falleció su hermano pequeño y ella continuó llevando ese luto tan distinto. Y cuando después se fue mi abuelo Avelino, volvió a hacer lo mismo para no perder la costumbre. Quince años se pasó así. Y en el pueblo le llamaban Diana la Blanca.

También era muy blanca de piel y morena de pelo. Así que yo soy una mezcla muy bonita entre ella y mi papá: de color café con leche. Porque mi papá era negro. Pero negro, negro. Mi hijo pequeño, que es muy blanquito, siempre le decía:

—Abuelo, tienes las manos sucias.

Y él no paraba de reírse. Se llamaba Mariano, pero todo el mundo le decía Papito, porque allá le ponen apodos a todo el mundo.

Era de Jarabacoa de toda la vida. Y su apellido Marte, que es el mío, es rarísimo en el mundo. En la República Dominicana lo lleva una sola familia, la de sus parientes, que son todos morenos como él, supongo que descendientes de los esclavos africanos que llevaron los españoles.

Pieles de pollo y plátano

En realidad, ese increíble batiburrillo de razas es una de las señas más bellas de mi país. Incluso entre las distintas zonas de la República Dominicana la gente no se parece en nada, ni en el carácter ni en la personalidad, ni siquiera en el físico. Los del Cibao, que va del centro al norte, no tenemos nada que ver con los del sur, los del este y, sobre todo, con los del noroeste. Tenemos muchas diferencias en todos los aspectos, y también en la gastronomía. Hay productos del sur que, aunque parezca curioso, yo nunca he comido porque solo se cocinan allí. Siempre digo que tengo que hacer un viajecito para conocerlos bien.

En mi pueblo, por ejemplo, el marisco casi ni se ve. Aunque somos de un país caribeño, de las Antillas, los de Jarabacoa no tenemos costumbre de comer pescado ni nada parecido, porque antes resultaba muy difícil, y muy caro, llevarlo tierra adentro. Y como no tenemos cultura de mar, todos somos muy carnívoros. Ya mi padre nos acostumbró a comer mucha carne desde pequeños. Y mejor de la que no tuviera hueso, porque decía que esa era para los perros, no para sus hijos.

La verdad es que, aunque nuestra familia era humilde, en casa nunca faltó la comida, abundaba incluso. Mi mamá y mi papá trabajaban tanto no solo para que comiéramos los ocho, sino para que, además, lo hiciéramos bien. A veces hasta nos sobraban cosas del plato y Mariano las tiraba, y recuerdo que teníamos una vecina mayor, Alta Gracia, que siempre le decía muy extrañada:

—¡Ay, Papito, no haga eso, que quién sabe si algún día les va a hacer falta a sus hijos!

Pero eso nunca llegó a pasar, porque, como buen cocinero que era, sabía aprovecharlo todo. Cómo sería que uno de los platos más ricos que nos hacía era usando las pieles de los pollos que tiraban en el restaurante donde trabajaba. Se las traía a casa para aliñarlas y luego las freía y las dejaba crujientes. ¡Una delicia! Como homenaje a él, hace poco hice para la Feria de la Tapa un canelón de pollo como el de esas pieles fritas. Y acordándome de aquellos años, hoy en día también tengo en mi menú un plato con pato, que es lo que comíamos en casa casi todos los días y de todas las formas, ya fuera guisado, frito, aliñado…

Mi papá criaba los patos en el patio de la casa, solo para nuestro consumo, en un corralito junto a la planta de orégano, un pequeño naranjo amargo y, cómo no, una platanera de las que hay en casi todos los hogares de los pueblos de mi país. Porque el plátano es la base de nuestra cocina y se guisa tam-

bién de mil maneras: en tostones, en mangú, o puré, pasados por paila o al caldero y con embutidos y huevo, lo que se llaman compañas. Yo he llegado a comer hasta albóndigas de cáscara de plátano, que mi padre aprendió a hacer viendo a las monjas del convento donde trabajaba esa señora que le decía que no tirara la comida, porque allí sí que no desechaban nada. Y la verdad es que estaban sabrosísimas.

Mi Papito fue otro gran modelo para todos los hermanos, porque era un ejemplo de bondad, una persona a la que todo el mundo apreciaba. Y eso que era bastante más reservado que mi mamá. Hablaba poco y había que escucharle con atención porque era una persona muy seria. Pero también trabajaba mucho, por y para nosotros, pues quería que tuviéramos lo mejor dentro de sus escasas posibilidades.

De pequeña me preguntaban, como a todos los niños, que a quién quería más, si a mi padre o a mi madre, y yo siempre decía que a mi papá. Le quería muchísimo, por lo bueno y cariñoso que era. Su única ocupación fue la del Rincón Montañés, donde se pasó toda la vida, llevando la cocina y también una fábrica de helados que era de los mismos dueños. Él se encargaba de contratar a los empleados y de enseñarles la fórmula para hacer los helados.

Perdida entre el cilantro

Ya he hablado de lo mucho que, de pequeña, disfrutaba tanto en la escuela como en la factoría de café. Pero la verdad es que a esa edad lo que más me gustaba, en cuanto tenía un ratito, era salir a caminar por el campo, a perderme por la naturaleza para descubrir las flores y sus olores, a conocer todas esas plantas que me encontraba por las huertas y los bosques de Jarabacoa.

Como excusa para mi mamá, a veces me iba hasta una casita de campo heredada de mi abuelo Avelino, cerca de los saltos de agua del Yaque del Norte, que era donde decían que se lavaba el oro, que como él llegaron buscando muchos emigrantes. Aunque era muy pequeña, tengo aún nítida la imagen de mi abuela andando por allí con la batea en la cabeza, llena de arena para ir a cribarla al río. Se supone que por ese terreno pasaba una veta de oro, pero no debía de ser muy grande, o mis antepasados no la encontraron, porque nunca salimos de pobres.

Fuera como fuera, en cuanto podía, yo me escapaba al campo. Y si mis amigas o las otras niñas de la escuela no querían venirse conmigo, no me importaba irme sola, sin ningún miedo, a explorar todo lo que nacía por esas extensiones tan grandes en las que llegaba hasta a perderme.

Sin darme cuenta, sin dejar de asombrarme, se me iba el tiempo y hasta la orientación cuando me metía por los sembrados a ver cómo crecían las hortalizas y a aspirar el olor de las hierbas aromáticas. Era como una droga que desde niña me llamó la atención y me generaba unas sensaciones maravillosas que acabaron por convertirse en una gran intuición que tengo para las plantas.

Me fascinaba la naturaleza, ver cómo el paso de los días iba dando forma a cada brote, observar cómo crecían y los frutos llegaban a todo su esplendor. Creo que no hay un espectáculo tan maravilloso como ese para los sentidos. Y, como decía, lo que más me llamaba la atención era el orégano, con ese aroma que dejaba cuando pasabas al lado, que me olía como a guiso.

Pero también me encantaba un tipo de cilantro que allí le dicen ancho o sabanero, porque se cría salvaje en cualquier parte. Cuando llueve, si pasas al lado y lo tocas, lo inunda todo con ese olor inigualable. Me gustaría tenerlo en España para utilizarlo en mis recetas, pero es muy difícil de conseguir incluso allí, donde hace mucho tiempo que ya no lo veo crecer.

También recuerdo la yautía y, sobre todo, el romero, que no es muy común en la República Dominicana. Cuando te encuentras allá con una planta es como un descubrimiento, porque la gente le tiene verdadera veneración. El único sitio del pueblo donde había romero era un campo muy grande de la familia del que luego sería el padre de mi hijo mayor. Cuando iba a aquel lugar, lo primero que hacía era acercarme a olerlo y a intentar que me dejaran coger algunas hojas para sacar aceite medicinal, pues en Santo Domingo no se usa en la cocina, sino para hacer remedios caseros. Por eso aluciné cuando vi que en España tienen romero por cualquier parte.

Y de lo que nunca me olvidaré es del olor de la guayaba —sí, como el título de ese libro de García Márquez—, que es la fruta con la que yo crecí, la que endulzó mi infancia al comerla y al aspirarla. Es una maravilla. Cuando llegaba la época, al salir de la escuela, o saltándonos las clases, todos los niños nos íbamos a recoger guayaba para que nuestras madres nos hicieran confitura.

Esos eran los mejores momentos de mi vida de niña en Jarabacoa. Y como consecuencia de ese gusto innato por los productos naturales comencé a interesarme también por la cocina. Me gustaba probar y experimentar con todo lo que me encontraba, incluso para hacer potingues medicinales, como veía hacer a las mujeres.

Siempre estaba preguntando a los mayores si cada una de esas plantas era venenosa, que era mi única preocupación. Y cuando me explicaban lo que sí y lo que no era comestible, y de qué manera se guisaba, yo me ponía a hacerlo por mi cuenta. Quizá fuera también por un afán inconsciente de imitar a mis padres, aunque ninguno me enseñó ni me contó nada de cocina en esos años de mi niñez, pero el caso es que apenas me gustaban las muñecas, como a las otras niñas, porque me entretenía más con los cacharritos de cocina. Cuando jugábamos a las casi-

tas me pedía ser la mamá, solo por el afán de encargarme de hacer la comida.

Una de mis amigas, a la que quiero muchísimo y con la que aún me llevo muy bien aunque la vida nos ha llevado por caminos diferentes, era de una familia con más posibilidades que la mía. Por eso tenía juegos mucho mejores, y entre ellos uno de cocina que era tan realista que hasta las cazuelitas se podían poner al fuego. Ella me las prestaba a cambio de hacerle las tareas que le encargaban en su casa, pero no me importaba, porque jugar con aquellos cacharros en miniatura me llenaba de felicidad.

La alegría de cocinar

Con esos utensilios casi de verdad llegué a cocinar mis primeros platos. Y la base de todos aquellos mejunjes que me inventaba eran las hierbas de mejor olor. A cualquier cosa que pillara por ahí, como el cilantro que recogía del campo o el orégano del patio de mi casa, siempre le echaba ajo, que me sigue encantando. Esos eran mis ingredientes preferidos para las sopas que cocinaba a mis amiguitas, que supongo que se fiaban de mí y se atrevían a probarlas por el olor tan rico que desprendían. No sé cómo no las intoxiqué más de una vez.

Cuando han pasado los años y he llegado a ser profesional de la cocina, no he dejado de preguntarme, recordando aquellos juegos, si es que yo he estado predestinada a depender siempre de la crítica, porque mi verdadero afán con aquellas sopas de hierbas era que las otras niñas me dieran su aprobación. Igual que me pasó después con los inspectores de la *Guía Michelin*… Quién sabe, porque mi vida desde niña ha estado vinculada constantemente a la cocina. Me crie entre fogones y alimentos, entre hierbas y especias, al lado de unos padres que, sin pretenderlo, solo con verles actuar me incul-

caban de una manera muy natural el amor por la gastronomía.

Hace poco, evocando aquellos tiempos con mis hermanos en una fiesta familiar, me enteré de un precioso detalle de mi infancia del que no tenía memoria, pero que confirma todo lo que digo. Y es que mi hermano Manito le comentó a una reportera que fue a mi pueblo para escribir sobre mí que de pequeña no me separaba de las faldas de mi mamá, hasta el punto de que Diana ya no sabía qué hacer conmigo. Decía que no le dejaba estar todo lo pendiente que necesitaba para hacer las confituras, que se le podían quemar si no hacía otra cosa que atenderme y contestar a las cientos de preguntas que aquella enana le hacía cada vez que se ponía a cocinar.

Me gustó saberlo, sí. Y eso que mi madre me enseñó a hacer todas las tareas del hogar, a lavar, a planchar, pero apenas me habló nunca nada de cocina. Solo me dio algunos consejos para hacer buenas confituras, que son los que ahora aplico en el restaurante. Y también se me quedaron sus manías, que tenía muchas en ese asunto. Entre ellas, que quien se encarga de hacer la confitura no puede probarla, no sé muy bien por qué. O que no es conveniente elaborarla estando enfadado, porque seguro que el dulce se agria. Igual que también sale mal si hablas mucho mientras la trabajas. Y, ya para colmo de las rarezas, ella nunca cambiaba de cuchara, porque insistía mucho en que la mezcla siempre se cortaba si usabas otra distinta a la que habías utilizado para moverla desde el principio. Puede parecer algo muy raro, pero yo misma he comprobado que tenía razón en todo. Mi mamá sabía que la confitura es algo muy delicado y no dejaba siquiera que la gente se le acercara ni que le hablara cuando la hacía, sobre todo con la de coco y leche, que, según ella, era la que mejor reflejaba la personalidad de quien la elaboraba.

Todas esas precauciones son las que Diana me transmitió a mí, y son cuestiones tan personales que hay que respetarlas

profundamente. Incluso ahora, y más cuando estoy en fase creativa con algún plato, no dejo a mis chicos ni que me dirijan la palabra. Les corto en seco si alguno que no lo sabe viene a preguntarme. Y, como me conocen, ya ni se me acercan cuando saben que estoy haciendo algo nuevo.

El estado de ánimo, como supongo que pasa en otras muchas cosas de la vida, se transmite muchísimo en la cocina. Tengo clarísimo que las cosas siempre dan mejor resultado cuando se hacen con alegría y con positivismo. Por eso quiero ser siempre una cocinera feliz, me pase lo que me pase.