



# Beatriz

María Teresa Marlasca Orea

**L**a voz temblorosa de la anciana resonó en la sala rompiendo el lánguido silencio del amanecer, todavía faltaban algunas horas para que el sol extendiera sus brillantes y cálidos rayos sobre aquella parte de la tierra, pero la vieja mujer seguía levantándose al alba igual que lo había hecho desde sus años mozos.



---

- ¿Quién anda por ahí?, volvió a preguntar de nuevo pero ésta vez el tono de su voz tenía un tinte de enojo.

Del fondo de la cocina una imperceptible silueta se acercaba a la puerta y progresivamente tomo forma. Beatriz, con las manos cubiertas de masa y la cara llena de salpicaduras de harina se dirigía airosa y triunfante hacia la mujer.

- Soy yo abuela, estoy preparando unos bizcochos para el desayuno - contesto la chica.

Unas fuertes carcajadas estallaron de la boca de la mujer quien observaba divertida al ver el aspecto de la chiquilla.

- Bueno niña, supongo que te has lavado bien las manos antes de tocar los ingredientes, no creas que lo de cocinar es un juego, luego se tiene que comer – dijo con voz grave una vez repuesta de la divertida aparición.

- Claro que sí abuela, ya lo sé, tengo doce años –protesto la niña airada-. Siempre lo hago -musitó cabizbaja mientras regresaba a la mesa de trabajo para seguir amasando la mezcla para los bizcochos.

Marina, la abuela había sido cocinera en una de las casas de mas alcurnia de la ciudad, al igual que sus patronos, también tenía su propio linaje aunque más humilde no menos importante, pertenecía a una estirpe de grandes cocineras, su madre, su abuela, su tatarabuela... Con su hija se rompió la norma, Lucia había cambiado los pucheros por los libros, estudió magisterio y se hizo maestra, una decepción para la buena mujer, pero por aquellas cosas de la vida la hija de su hija se interesaba por los guisos y los dulces. El retoño recobrarla la savia del árbol.

Beatriz anhelaba estar junto a su abuela en la pequeña ciudad de provincias, -dejaba la gran urbe durante julio y agosto, periodo vacacional escolar- allí disfrutaba de una libertad que sus padres no le concedían. Quería, admiraba y veneraba a su *nana*, con ella descubrió no solo el arte de cocinar sino también un modo de vida.

El nombre de la niña fue elegido de entre una veintena del santoral y cuando nació, los padres decidieron que su aspecto era inconfundiblemente

---

---

representado por el calificativo de Beatriz, palabra de origen latín que significa “*bienaventurada, que trae alegría*”.

Haciendo honor a su nombre, la niña de naturaleza emotiva y activa, se expresaba por medio de la perseverancia. Complaciente con todos, su abuela y sus padres, conciliaba los intereses opuestos de ambas partes y desde temprana edad demostró ser muy responsable.

Efectivamente, los padres comprendieron que su hijita tenía talento, se expresaba con un criterio práctico e innovador. Se crecía en sus ideas, unas veces para hacer surgir lo nuevo y otras para dar a lo viejo nuevos aires.

Desde hacía unos años y a instancias a algunas féminas influyentes de la ciudad, en honor a la figura de la mujer más emblemática del lugar, la muy apreciada señora Marina, se había hecho popular e imprescindible un concurso de cocina durante las fiestas patronales.

Aquel año el interés del certamen superaba a los siete anteriores. Un singular acontecimiento, la nieta de la homenajeadada estaría allí formaría parte del jurado y efectuaría la entrega de premios. La expectativa de volver a ver después de muchos años a aquella niña que veraneaba en casa de la señora Marina y que ahora era famosa, desencadenó en la población una algarabía particular, todos hablaban de Beatriz como si conocieran sus más íntimos detalles.

Efectivamente, la pequeña Beatriz se había convertido en una gran cocinera de fama mundial, tenía buenas aptitudes para estar entre fogones, la base de su ingenio para cocinar lo aprendió de su abuela, por su lado experimento nuevos platos, modos y costumbres alimenticias de varios lugares y diferentes países, recogiendo la esencia y proyectándolo para conocimiento de todos.

Así pues había elaborado platos tradicionales dándoles un toque de personalidad, difundiéndolos por todo el globo terráqueo para disfrute y deleite de los paladares más exigentes.

Para el certamen en cuestión se había propuesto por parte del jurado una variedad de platos nacionales e internacionales en sus diferentes facetas,

---

---

*entrante, primer plato* a base de pescado, marisco ó ambos, *segundo plato* fundamentalmente de carne animal porcino y *postre*.

El nerviosismo se hacía evidente a medida que se acercaba el día de inscripción de los participantes, hacia casi un mes que en los círculos gastronómicos no se hablaba de otra cosa que no fuera del inminente acontecimiento.

Debido a la popularidad de Beatriz, en el lugar proliferaron furgonetas y vehículos de cadenas televisivas con un sequito de cámaras y periodistas y algún que otro reportero de tres al cuarto o paparazzi espontáneos con el deseo de captar la noticia que sin duda les ayudaría a pasar el mes.

Se aproximaba la fecha pero la deseada Beatriz no había dado señales de vida La discreción era otra de sus virtudes.

Como en todo buen pueblo que se precie empezó a correr rumores, a cual mas extravagante, sobre el motivo por el que la nieta de la señora Marina no estaría presente en el fallo del jurado, el bulo corrió como la pólvora, pero ya se sabe, todo nace, crece y muere. Tras algunos días los habitantes del lugar cedieron sus frívolos comentarios y desesperanzadas inquietudes a otro menester y se buscaron un nuevo cuchicheo.

Pocos sabían que la popular joven llevaba casi dos meses en la ciudad, permanecía lejos del alcance de los flashes de fotógrafos y las preguntas de los reporteros en la casona familiar. Aquella clausura le permitía revisar las recetas culinarias que los concursantes habían expuesto en la subscripción y que realizarían *en vivo y en directo* durante la competición.

Por fin llegó el día y nuevamente los medios de comunicación pusieron en la palestra el acontecimiento. El agua volvió a su cauce y con la cotidianidad reconquistada se retomó el carácter de seriedad que requiere cualquier certamen.

El jurado tuvo mucho trabajo, fueron muchos y muy cualificados los concursantes, pero aunque la decisión fue difícil el dictamen fue unánime y los platos seleccionados y premiados correspondieron a un entrante andaluz, un primer plato italiano, un segundo plato catalán y un postre inglés.

---

---

## Gazpacho helado

Ingredientes para a cuatro personas:

- 500 grs. de tomates.
- 1 pepino mediano.
- 1 pimiento rojo.
- 3 cebollas blancas medianas.
- 3 dientes de ajo.
- 1 limón.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- Tomillo.
- Laurel.
- Perifollo.
- Cebollino.
- Albahaca.
- Sal.
- 4 rebanadas de pan tostado.

Elaboración del plato:

Sumergir los tomates en agua hirviendo durante dos minutos para quitarles la piel, cortar en cuatro trozos y extraer las semillas.

Pelar el pepino y cortar en cuadritos. Quitar las semillas de los pimientos y cortarlos en anillos. Cortar las cebollas en rodajas finas.

Picar muy finas las hierbas; tomillo, laurel, perifollo, cebollino, albahaca.

Poner en una sopera: dos dientes de ajo machacados, los tomates, el pepino, los pimientos, las cebollas, el hierbas, la pimienta, la sal, el zumo de limón, el aceite de oliva y agua helada hasta que alcance un volumen aproximado de litro y medio de sopa.

Servir acompañado de rebanadas de pan tostado frotadas con ajo.

\*\*\*\*\*

Tagliattelle a la pescatora - (Tallarines a la pescadora)

---

---

Ingredientes para a cuatro personas:

- Tagliatelle de huevo.
- 16 almejas.
- 16 gambas peladas.
- 240 gr. de rape.
- 30 Cl. de crema de leche.

Elaboración del plato:

Cocer los “tagliattelle” Durante cinco minutos.

Saltear en una sartén las almejas, las gambas y el rape con aceite de oliva.

Para finalizar añadiremos a la sartén los “tagliattelle” y la crema de leche durante dos minutos.

\*\*\*\*\*

### Peus de porc amb ceps - (Manitas de cerdo con boletos)

Ingredientes para cuatro personas:

- 4 pies de cerdo abiertos por la mitad.
  - 200 gr. de boletos.
  - 3 cebollas.
  - 1 cabeza de ajos.
  - 5 zanahorias.
  - 2 pimientos verdes.
  - 1 pimiento rojo.
  - 1 cucharadita de pimentón dulce.
  - 200 gr. de tomate triturado.
  - 100 cl. de vino blanco.
  - Sal.
  - Pimienta negra en grano.
  - 3 hojas de laurel.
-

---

### Elaboración del plato:

Cocer durante 2h. 15min. los pies de cerdo, añadir al agua tres hojas de laurel, una cebolla, dos zanahorias y sal.

Trocear dos cebollas, tres zanahorias, dos pimientos verdes, un pimiento rojo y sofreírlo en una sartén durante diez minutos con la cabeza de ajos, el tomate triturado, el vino blanco, la sal y la pimienta.

Pasados los diez minutos añadir los boletos troceados durante dos minutos y seguidamente agregar a la sartén los pies de cerdo y durante 25 minutos hacer una cocción a fuego lento.

\*\*\*\*\*

### Pastel de cerezas

#### Ingredientes:

- 750 gr. de cerezas negras.
- 150 gr. de harina.
- 3 yemas de huevo.
- 100 gr. de azúcar en polvo.
- ½ de litro de leche.
- 30 gr. de mantequilla.
- 1 pizca de sal.
- 2 cucharadas de licor kirsch.

#### Elaboración:

Echar la harina en una cazuela. Hacer un hueco e introducir en el 50 grs. de azúcar, la sal, 20 grs. de mantequilla derretida y añadir seguidamente uno a uno los huevos clara y yema. Diluir la mezcla revolviendo siempre en el centro del hueco.

Añadir poco a poco la leche, el licor kirsch y trabajar bien la masa hasta que se vuelva homogénea.

---

---

Untar un molde para gratinar con la mantequilla sobrante, echar las cerezas y cubrirlo con la pasta.

Hornear a temperatura muy caliente. Cuando este frío espolvorearlo con azúcar en polvo.

Los artífices de los platos resultaron virtuosos creadores que reinventando los ancestrales conocimientos pusieron su marca de identidad. Los alimentos una vez emplazados en las bandejas de muestrario, ofrecían un espectacular conjunto.

Uno tras otro fueron estrechando la mano de la *maestra*, recibiendo su felicitación, todos se consideraron muy distinguidos.

De los que ganaron como de los que solo participaron se generaron nuevos grupos de “*artistas de los fogones*” y “*compositores de sabores*”.

Beatriz satisfecha de su pequeña aportación y en agradecimiento y memoria a su queridísima abuela, acuñó un nuevo galardón que a partir de entonces añadía una beca internacional para formación en los mas prestigiosos restaurantes del mundo.

---