



# La Thermomix

Mercedes Villar Liñán

— **Q**ué va, a mí el gazpacho de Thermomix no me gusta.  
— Pero si queda mucho más suave y los sabores mucho más ligados, más fino.



---

- Ya, pero yo en realidad no soy gazpachera, a mí gustarme, sólo me gusta el gazpacho que me enseñó mi padre, hecho en el dornillo y a mano, con la maja del mortero.

- Anda ya de gazpacho a mano, tu padre era muy joven para saber hacer un gazpacho con dornillo....

Es verdad, mi padre era muy joven pero le hubiera gustado no serlo tanto y mantenerse en una época de pocas tecnologías aplicadas. Su abuela le enseñó de niño a hacer el gazpacho a mano, con paciencia y todo el tiempo del que un niño puede disponer. Le enseñó el orden al machacar primero la sal con el ajo, después el pimiento verde, detrás el tomate. Ligar el aceite y el vinagre, luego el pan a trocitos. Al final, añadía bastante agua fría, para aumentar hasta donde fuese necesario según cuántos estuvieran para comer. Sentado en un banquito junto a su abuela, que trajinaba en la cocina otros platos, aprendió el pequeño Juanito aquel gazpacho artesano y rústico, digno de reyes por su sabor pero nada sofisticado en su aspecto.

Al cabo del tiempo, vinieron a ponerse de moda los platos antiguos, dicen que con el sabor de siempre, pero ninguno podía compararse con aquellos gazpachos de los veranos de los 40. Por añoranza o por seguir las tendencias de la new age de los 90, un domingo sin prisa y con temperaturas de agosto, me transmitió aquellos secretos del plato aguado y simple, comida de pobres al que en la mesa acompañaban con guarnición. Taquitos de pan duro como acompañamiento. Lo refrescante que resultó me hizo entender por qué había gente mayor que decía que el de la turmix no era igual al de antes, al del lebrillo y mortero.

Con el mismo espíritu de novedad que tuvo para aprender código ASCII y MS-Dos, y que hizo a mi padre ser uno de los primeros en tener un ordenador en casa, se dedicaba en sus ratos libres a rescatar recetas de sabor añejo. Una especie de lucha irracional por conservar lo que la era de los PC estaba desplazando. Más que un afán por no innovar le empujaba el anticipo nostálgico de aquello que termina. Ahora pienso que se adelantó unos años a los nuevos cocineros que empezaron, algo después, a deconstruir platos clásicos. Antes de que los modos arcaicos estuviesen encumbrados en los niveles de altas competiciones culinarias, Juan investigó la manera de elaborar quesos artesanos, en una especie de fiebre gastronómica que le sacaba de sus números y contabilidades. La cocina del piso quedaba invadida por bandejas donde los

---

---

quesitos soltaban su suero. Aprendió todas las variedades: de untar, duro, blando, en aceite, mientras la casa absorbía un olor irrespirable a rancio.

Después o antes, no recuerdo bien, vinieron las aceitunas en todas sus gamas de aliños. Las arenques cortadas en tiras finísimas sin una sola espina, cubiertas con aceite de oliva y pimentón. Atún y melva caseros. Salmón marinado, nunca antes lo habíamos comido. Y carne de membrillo.

Una mezcla de hartazgo, náuseas y curiosidad nos invadía a todos, ante aquella empachera de experimentos e ingredientes que encontrábamos a cualquier hora. La cocina dejó de estar despejada, siempre ocupada por botes y fiambreras esperando su turno de llenado.

- Ese hombre es de pueblo, ¿verdad?...

...Llegaron a comentar unos conocidos al recibir un tarrito de pasas en aguardiente, perfectamente ordenadas e hinchadas en el alcohol. Y es que aquella fábrica de conservas improvisadas que tanto gasto generaba y tantos quebraderos de cabeza nos daba a los demás, sobre todo a mi madre, privada además de algunos de sus rincones y sus candelas durante horas, tenía el fin de la generosidad, pues cada uno de los ensayos que terminaban bien en forma, textura y sabor, se convertían en candidatos a ser regalados. No quedó un miembro de la familia lejana o cercana, ni de los amigos y conocidos sin probar alguna de sus exquisiteces. Una mente empresarial le hubiera sacado partido a esos manjares preparados a la antigua usanza. De hecho, un vecino algo envidioso e intrigado por los encargos que hacíamos en la tiendecita de enfrente de casa, a la que llamábamos El Macario aunque su dueño tuviese otro nombre, se presentó un día en la puerta preguntando por mi padre. Quería saber para qué comprábamos los litros de leche de veinte en veinte, pensando que los revendía o transformaba en algún tipo de contrabando o negocio ilícito. No se imaginaba que la factoría doméstica no tenía otro objetivo que congraciar paladares ajenos sin un duro de por medio. Siempre se dijo que a los hombres se les conquista por el estómago, pero en el caso de mi padre también se ganaba a las mujeres. Cuñadas, hermanas y consuegras fueron sucumbiendo ante sus platos cuando convertía en una fiesta la preparación de las viejas comidas de la miseria. No era un competidor, así que no sentían la envidia que podía surgir si era otra mujer la que hacía una buena receta. Mientras la vida se iba acelerando a medida que la televisión ganaba horas de emisiones y cada uno de nosotros íbamos comprando un nuevo teléfono móvil, en la cocina de mi casa se vivía al

---

---

ritmo de las estaciones, migas en invierno, salchichas el día de reyes, caracoles llegando mayo.

Mi vecino no paró de dar vueltas a la idea del negocio, y un día volvió a aparecer proponiendo vender todo aquello en el restaurante de su amigo Manolo. “Nos vamos a forrar”, dijo. A mi padre lo primero que le pasó por la cabeza fueron todos los requisitos legales que harían falta, el carnet de manipulador, los registros sanitarios, pero Miguel, el vecino, lo paró en seco explicando que entonces no sólo dejaban de ganar dinero sino que hasta perderían. Dos días después mientras tomaban un café casual en el bar de abajo le propuso dedicarse en serio al envasado, con sus etiquetas y una buena presentación. Decía que era el momento perfecto, pues hasta los bancos estaban dando créditos con facilidad. No era muy descabellada la idea, sólo cuestión de arriesgarse un poco y apostar por aquel producto tan bueno al que no le iba a faltar mercado.

Pero Miguel con su mente inquieta llegó a la semana con un aparato que llevaba el sobrenombre de “robot de cocina”. Precisamente, mi padre era todo lo contrario a un robot. No tenía prisa cuando de cocinar se trataba, de modo que aquello le sorprendió bastante.

- Miguel hombre, ¿qué tiene que ver esto conmigo? ¡¡¡Qué ocurrencias tienes!!!

La idea del vecino esta vez era preparar con la máquina nueva sus recetas antiguas. La venta de la máquina exigía demostraciones, ir de casa en casa montando reuniones donde enseñar lo práctico que era aquel invento de una rapidez excepcional, su principal cualidad. Miguel ya se veía con su labia convenciendo a las amas de casa siempre faltas de tiempo y deseando comprar el último adelanto que les hiciera las tareas menos penosas, mientras que Juan se encargaría de preparar los platos, que no tenían motivo alguno para salir mal. El dilema se le planteaba a Juan, cocinero artesano aficionado a dedicar horas de más a aquel trabajo que para él era un descanso. No tenía sentido que se dedicara a aquellas reuniones donde se vendía prisa. De todas formas, el vecino se enteró de todos los pasos y se dio de alta en la empresa de *vorwerk*, ya se había informado que aquello lo quitaban de las manos. Trajo el aparato a mi casa, para que mi padre practicara los tiempos y las medidas, pues no se trataba de hacer el recetario que la máquina traía incluido, sino de conseguir aquellos sabores con la nueva herramienta.

---

---

No mucho después, Juan, mi padre, enfermó, de una de esas enfermedades de las que no se llega a mejorar ni a salir. Allí quedó en su caja sin estrenar sobre la encimera de la cocina la multiusos, sin que ninguno de nosotros nos atreviéramos a abrirla. Han pasado ya varios años, y aunque algunas amigas lo han intentado con insistencia, aún no han logrado convencerme para que me compre la Thermomix.

---