

## SECRETO DE FAMILIA

Tomás Juárez Beltrán

2022

Heredé de mi hermana un álbum de fotografías y un lindísimo jarrón de porcelana en el que guardo paraguas y bastones; también otras cosas, sin mayor valor material, que atesoré durante mucho tiempo en una caja de cartón, al fondo de mi placard.

Años después, en una de esas tardes de invierno cuando el tiempo transcurre hasta el hartazgo, decidí sacar algunos trajes para enviar a la tintorería. Allí, detrás de un viejo sobretodo al que había atacado ferozmente las polillas, encontré la caja de mi hermana. No recordaba lo que había adentro de ella y, con cierta nostalgia, la fui abriendo despacito con la esperanza de encontrarme con alguna sorpresa; así fueron apareciendo sobres repletos de facturas de impuestos pagos que emanaban el insoportable olor de los papeles viejos. Encontré también la escritura del departamento que heredarían mis hijos, algunos portarretratos; y a un costado, dentro de una bolsa de plástico, el secreto máspreciado de nuestra familia: una hoja de cuaderno envolviendo un cuchillo de cocina de Amelia Segovia, la vieja y fiel cocinera de nuestra familia.

Sin poder evitarlo, los recuerdos se agolparon en mi cabeza:

Amelia Segovia había escapado de su casa en Formosa huyendo de un abuelo abusador y de una familia cómplice. Ni esto, ni el desafortunado accidente de su prometido antes de casarse, lograron doblegarla. Yo aún no había nacido cuando ella llegó a la vieja terminal de ómnibus en Nueva Córdoba y desde allí, golpeando puertas en todo el barrio, hasta la casa de mis abuelos en busca de trabajo.

Luego de escucharla, mi abuela le preguntó:

—¿Qué sabés hacer?

—Lo que usted mande, señora.

—¿Trajiste algo de ropa?

—La que tengo puesta.

—¿Cuántos años tenés?

—Diecinueve.

—Pasá nomás.

Ingresó a la vieja casona y encaminó sus pasos hacia

las dependencias de servicio. Ni los grandes espejos, ni las alfombras elegantes lograron intimidarla.

Pasaron los años y por circunstancias que no vienen al caso, fuimos a vivir por un tiempo a lo de mis abuelos, allí la conocí. Terminó encariñándose con nosotros y en poco tiempo pasó a formar parte de nuestra familia.

De carácter firme y decidido, en la casa mandaba más que mi madre. Supo de nuestras penurias y de nuestras glorias, se granjeó el afecto y el respeto de todos nosotros: honesta, cariñosa y solidaria, así la recuerdo.

Al morir mi hermano mayor, fue el pilar de nuestra casa. Sumidos en el dolor, mis padres estuvieron muy ausentes y ella se encargó de todo: de contenernos, de cocinar, de limpiar y planchar; con los deberes del colegio no pudo ayudarnos porque era analfabeta.

Después de muchos años, por intermedio de un abogado logró obtener su fe de bautismo y su primer documento de identidad. Aprendió a leer y escribir después de cumplir los sesenta porque le daba vergüenza que mis hermanos más chicos se burlaran por no saber hacerlo. El menor fue para ella el hijo que no tuvo, yo su preferido, y para todos una segunda madre.

Finalmente se jubiló y, en agradecimiento a sus servicios, le facilitamos una casa en barrio Talleres donde pasó sus últimos años acompañada del cariño y respeto de nuestra familia.

Era muy creyente, devota de la Virgen del Carmen. Al separarme de mi primera mujer viví con ella un par de meses y volví a disfrutar de sus regaloneadas. La quise mucho, la recuerdo con cariño. Murió en paz, la acompañé y cuidé hasta sus últimos días...

Emocionado por los recuerdos, sin darle mayor importancia al envoltorio, tomé el cuchillo entre mis manos y pude sentir el increíble protagonismo familiar que tuvo esta mujer y ese utensilio que durante años ocupó el cajón principal de la cocina en la casa de mis padres.

Lo observé detenidamente: el cabo era de palo santo, estaba muy machacado por el uso y asido a su acero de corte por antiguos remaches de bronce. Su hoja era angosta y finita, curvada por el afán y la destreza de quien la había usado durante tantos años.

Las imágenes se apelotonaron en mi cabeza y como flashes intermitentes fueron apareciendo las manos intrépidas de Amelia con su cuchillo pelando papas,

las ollas hirviendo caldo desde muy temprano, la radio prendida a todo volumen, el vapor en los vidrios y ese olor inconfundible que se arremolinaba sobre las hornallas impregnando todo.

Recordé los postres caseros: el dulce de cayote en hebras y las empalagosas ambrosías. Ni hablar de las comidas típicas de nuestra familia: niños envueltos, croquetas de carne, pastel de papas, matambre a la plancha, puchero a la cacerola, ñoquis caseros, bifes a la criolla, carbonada de zapallo, zapallitos y huevos rellenos, torta de panqueques, parvas de milanesas con puré; y por supuesto: las 62.300 empanadas -ni una menos- que con ese cuchillo y durante más de cuarenta años, Amelia Segovia había picado la carne para el relleno de las empanadas, reduciendo su hoja a la mitad por el uso intensivo del mismo.

También traje a mi memoria a los amigos de mi padre que sabían concurrir a casa para comer sus exquisitas empanadas: Pepe Becerra Oliva, Totó Solá, El Negro Rapela y en particular al doctor Hugo de la Roza Igarzabal y su récord imbatible: 13 empanadas en un solo almuerzo.

Ustedes se preguntarán ¿a que viene todo esto?. Sólo tengo para decir que soy depositario de muchos defectos pero jamás fui desagradecido, mezquino ni pijotero. Por eso, sólo por eso, quiero compartir con ustedes el tesoro encontrado en la caja de cartón de mi hermana: la receta familiar de las empanadas tucumanas escrita en la hoja del cuaderno que envolvía el cuchillo de Amelia Segovia, una antigua poción culinaria heredada de mi bisabuela, doña Juana Posse Posse de Beltrán Deheza, que transcribo a continuación.

## INGREDIENTES

### Para 2 docenas de empanadas tucumanas

- 1 kilo de carne magra (nalga)
- 3 cebollas grandes
- 2 cebollas de verdeo
- 1 cucharada sopera (al ras) de pimentón, comino, sal gruesa y pimienta
- 4/5 cucharadas soperas de grasa de pella
- Agua hirviendo
- 5 huevos duros
- Pasas de uvas chicas, 1 ó 2 por empanada, según su tamaño

## PREPARACIÓN

Se pica la carne en daditos pequeños y parejos. Hecho esto, se pone la carne en un bol profundo, se le agrega agua hirviendo y se la deja enfriar. Luego se le agrega sal gruesa, pimienta, comino (a gusto) y se mezcla todo hasta formar una masa compacta. Después se quita el excedente de agua de modo tal que esta quede dos dedos por encima del contenido del bol.

En un sartén se fríe la cebolla con la grasa de pella y se le agrega una cucharada sopera (al ras) de comino, después se junta este contenido con la carne, la cebolla de verdeo cruda y se mezcla todo.

Finalmente el relleno se deja reposar en una fuente adentro de la heladera y se lo deja enfriar, revolviendo la mezcla cada diez minutos hasta que se forme una masa compacta y se endurezca.

Al día siguiente se retira el relleno de la heladera, se pone sobre las tapas de empanadas (grandes) una porción equivalente a una cucharada sopera de la mezcla, se le agrega una o dos pasas de uva y una cucharadita de huevo picado por unidad e inmediatamente se hace el repulgue con los dedos.

Hecho esto, se las deja orear un buen rato tapadas con un repasador húmedo. Finalmente se las mete al horno bien caliente (200 grados aproximadamente) y estarán listas cuando aparezcan los primeros lunares oscuros sobre la masa.

### Recomendación

*Las empanadas tucumanas se comen con la mano y, por precaución, con las piernas bien abiertas.*

Respecto a la masa de las empanadas, desgraciadamente no tengo la receta.

Abrazo a mis lectores.