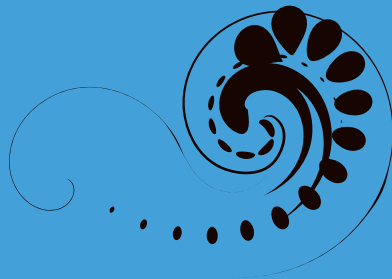




Sabores **Gitano**s



Sabores **Gitanos**

El contenido de este libro no podrá ser reproducido, ni total ni parcialmente, sin el previo permiso de las autoras del mismo y de los editores y co/editores. Todos los derechos reservados.

CO/EDITAN

 Fundación Secretariado Gitano
C/Ahijones, s/n- 28010 Madrid
Tel.: 91 422 09 60
Fax: 91 422 09 61
E-mail: fsg@gitanos.org
Web: www.gitanos.org

Concejalía de Acción Social del Ayuntamiento de Alicante
Avda. de la Constitución, 1
(Antigua Casa de Socorro) 03002 Alicante
Tel: 96 514 94 17
Fax: 96 514 94 46
E-mail: accionsocial@alicante-ayto.es
Web: www.alicante-ayto.es/accionsocial/

DISEÑO GRÁFICO

Diseño de cubierta y portada:
Mariana Santiago/

Diseño interior:
Mujeres Virgen del Carmen/Mariana Santiago/

Fotografía interiores:
Vanessa Torregrosa Técnico de la Fundación Secretariado Gitano
M^a Isabel Sola Coordinadora Acción Social Fundación Secretariado Gitano

Depósito Legal:
Impreso: RA & TO IMPRES IBI, S.L.
Telf: 966550416 Fax: 966554103

© FSG
Madrid 2010
Serie Vivencias y Experiencias Nº 13



Sabores Gitanos

Presentación	7
Prólogo	11
Café gitano: historia e identidad de un pueblo	15
Los aromas de nuestras vidas	23
Secretos de cocina	123
La esencia de mujer	169



PRESENTACIÓN



Concejalía de Acción Social del Ayuntamiento de Alicante

Las mujeres gitanas y también las asociaciones que trabajan en nuestra ciudad, siempre han sido un referente en el territorio español. Tenemos que reconocer, porque es justo hacerlo, que su callado trabajo durante años ha contribuido a empezar un cambio que ya no se detendrá.

Ha llegado el tiempo de las mujeres gitanas, ellas han sido y son, la salvaguarda de la cultura de su pueblo, por eso merecen todo el reconocimiento y el respeto, de quienes les hemos acompañado en este camino.

La Concejalía de Acción Social participa por segunda vez en la edición de un libro escrito por mujeres gitanas. En estas páginas encontramos a un grupo de mujeres valientes, emprendedoras, mujeres orgullosas de pertenecer a su pueblo. A través de los colores, los olores y los sabores de la cocina nos aproximamos a su cultura, la cultura gitana. Los testimonios y las historias de vida de las participantes nos ayudan a comprender la historia para muchos desconocida de un pueblo orgulloso de sus tradiciones y de su gente. "Sabores gitanos" muestra el camino recorrido en el pasado y dibuja un futuro optimista frente al mañana.

Aprovecho estas líneas para felicitar a las mujeres que lleváis años implicadas en conseguir el lugar que os corresponde en nuestra sociedad, como bien decís vosotras mismas: "OPRE Romis", arriba gitanas, sin descanso, todas juntas, sin miedo a la libertad.

Asunción Sánchez-Zaplana
Concejalía-Delegada de Acción Social
Excmo. Ayuntamiento de Alicante



Presentación

Fundación Secretariado Gitano

Sabores gitanos recoge las historias de vida y los secretos de cocina de mujeres gitanas, ahondando en su trayectoria de vida y dándonos a conocer cómo sienten su cultura.

La Fundación Secretariado Gitano quiere dar a conocer este nuevo trabajo realizado por los grupos de mujeres con los que se está trabajando desde el Programa de Intervención con Mujeres Gitanas que esta entidad lleva a cabo en Alicante desde hace algo más de cinco años y cuyo objetivo es la promoción integral de la mujer gitana desde el reconocimiento de su identidad cultural.

Las mujeres son, sin duda, el motor de cambio en la comunidad gitana, por lo que consideramos una tarea fundamental promover la mejora de sus oportunidades, impulsando acciones encaminadas a mejorar su nivel formativo, facilitando espacios de encuentro con otras mujeres, donde trabajar aspectos tan importantes como la participación social o la promoción de la cultura.

Este libro supone un elemento encaminado a la ruptura de los prejuicios que actualmente siguen existiendo en torno a la cultura gitana. A través de sus páginas, "*Sabores Gitanos*" nos descubrirá a mujeres con una gran calidad humana y nos ofrece, además, una aproximación a la esencia de la mujer gitana.

Desde nuestra entidad, apoyamos esta iniciativa con la intención de dar a conocer testimonios que nos sirvan de referentes reales de todo un proceso de desarrollo personal, que las mujeres gitanas de hoy están llevando a cabo.

D. Pedro Puente
Presidente de la Fundación Secretariado Gitano.



Prólogo

“Sabores Gitanos” es el resultado del esfuerzo y trabajo desarrollado por 32 mujeres gitanas, procedentes de los barrios de la Zona Norte de la ciudad de Alicante, con las que la Fundación Secretariado Gitano viene trabajando desde el Programa de Intervención con Mujeres Gitanas y que cuenta con el apoyo de la Concejalía de Acción Social del Excmo. Ayuntamiento de Alicante.

¿Qué es la Fundación Secretariado Gitano?

La Fundación Secretariado Gitano es una entidad sin ánimo de lucro que nace en los años 60 y que, posteriormente, en el año 2.001 se constituyó como Fundación. Su objetivo principal es el de la promoción del pueblo gitano desde el respeto a su identidad cultural y, en esta misión, pretende apoyar el acceso de las personas gitanas a los derechos, servicios y recursos sociales en igualdad de condiciones que el resto de los ciudadanos.

¿Dónde trabajamos?

Tiene diferentes ámbitos de actuación; el Europeo, a través de programas de colaboración en 12 países; el Estatal, con actividades en el conjunto del Estado Español; el Autonómico, trabajando directamente en 14 Comunidades Autónomas; y el ámbito local, trabajando en 111 municipios a través de 76 centros de trabajo distribuidos en todo el Estado.

La Fundación Secretariado Gitano llega a la ciudad de Alicante en el año 2.000 para poner en marcha el “Programa Operativo Plurirregional de Lucha contra la Discriminación – Programa Acceder”, del Fondo Social Europeo, cuyo objetivo principal es el de favorecer el acceso de la población gitana a un empleo normalizado.

El desarrollo de este programa permite que la Fundación vaya impulsando otras acciones en colaboración con entidades públicas y privadas. Es en el año 2.004, a través del Convenio de colaboración entre esta entidad y la Concejalía de Acción Social del Ayuntamiento de Alicante,



cuando se pone en marcha el “Programa de Intervención con Mujeres Gitanas”.

Este programa tiene como objetivo fundamental la promoción de la mujer gitana, donde se trabaja a nivel prelaboral, a través de acciones grupales, en las que es la mujer la propia protagonista de su proceso de desarrollo personal. Dicho programa tiene un recorrido ya de cinco años, gracias a la apuesta de la Concejala- Delegada de Acción Social, Dña. Asunción Sánchez Zaplana, a la que agradecemos su compromiso con el desarrollo de la mujer gitana.

Fruto de este trabajo grupal, durante el año 2.005, se creó el libro “La otra cara de la Mujer Gitana”, que vió la luz en el 2.006 y en el que tuvimos la oportunidad de conocer el testimonio de vida de 9 mujeres gitanas que nos abrieron su corazón para contarnos sus inquietudes, ilusiones y expectativas, ahondando en sus orígenes hasta hacernos partícipes de sus proyectos de futuro.

¿Qué es Sabores Gitanos?

Este segundo libro, “Sabores Gitanos”, es una nueva apuesta de la FSG, gracias a la colaboración de la Concejalía de Acción Social por promover la creación de testimonios escritos que no sólo hablen sobre la cultura gitana, sino que sirvan de espacio donde sus autoras, un grupo de mujeres gitanas, puedan expresarse y transmitirnos sus conocimientos de manera que, la autenticidad en cuanto a sus vivencias, sea un regalo y un ejemplo clarificador para quienes no tengan la virtud, hoy en día, de conocer en profundidad la cultura gitana.

¿Cómo nace Sabores Gitanos?

Nace de la iniciativa de uno de los grupos con los que la FSG trabaja en la actualidad y persigue un doble objetivo; en primer lugar, facilitar la toma de conciencia de las mujeres sobre sus virtudes y capacidades personales; en segundo lugar, dar a conocer la cultura gitana a través del testimonio de vida y de las recetas que tradicionalmente las mujeres vienen cocinando y que han aprendido de sus antepasados.



Además, este “pequeño gran regalo” nos permite aproximarnos a dos cuestiones fundamentales; una es la gran heterogeneidad existente en la cultura gitana, ya que cada historia es absolutamente única y diferente de las demás y la otra, es que a través de las vivencias que han tenido cada una de estas mujeres nos permiten conocer los cambios que han vivido a lo largo de los años, tanto en las formas de vida como de trabajo, así como en las maneras de cocinar.

¿Qué queremos transmitir?

“Sabores Gitanos” no es únicamente un libro de recetas, es mucho más. Es la mezcla de los sabores y olores que nos dejan el paso de los años, la experiencia de vida, el recuerdo que aflora de los momentos inolvidables, esos que marcaron a sus creadoras y que les hicieron ser lo que ahora son.

Este libro significa muchas cosas, pero sobre todo, es el fruto del esfuerzo y dedicación de un grupo de mujeres gitanas que han querido emprender un trabajo, desde la sencillez y el corazón, con el fin de hacernos partícipes de una parte de sus vidas. Son historias llenas de ilusiones, de entrega y sacrificio que nos ayudan a conocer el testimonio, claro y cercano, de toda una trayectoria.

Supone un esfuerzo de cada una de las mujeres participantes por compartir, por regalar, desde lo más profundo, una historia familiar que te lleva de la mano desde su infancia pasando por sus primeras experiencias de cocina y los cambios que, como mujeres, han ido experimentando en su forma de ver la vida, de entenderla, de afrontarla y que hace que hoy en día se encuentren inmersas en procesos de desarrollo personal.

¿Qué contiene el libro?

El libro se estructura en torno a cuatro capítulos: Tras la presentación y el prólogo, nos adentramos en el primero de ellos, el “Café Gitano”, donde se hace un paseo imaginario a lo largo de los siglos por la historia del pueblo gitano, destacando aquellos momentos



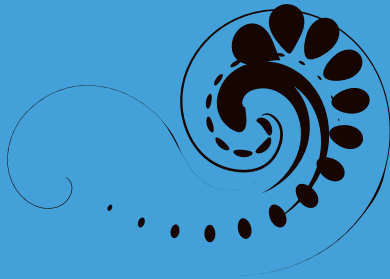
históricos que han sido fundamentales para su desarrollo, para aterrizar en las pautas culturales más significativas que aún, hoy en día, podemos destacar de la cultura gitana. Este capítulo está creado por técnicos de la FSG.

El segundo capítulo, "Los aromas de nuestras vidas", se adentra en las historias de vida de once de las mujeres participantes en esta aventura. En él, cada una de estas mujeres nos cuenta sus testimonios más personales. Así, a través de un recorrido por sus vidas, conoceremos algunos de sus momentos más especiales, como aquel en que aprendieron a cocinar, qué supone este libro para ellas y, por supuesto, nos darán a conocer la receta que tanto ha marcado sus recuerdos.

El tercer capítulo, "Secretos de Cocina", es un cómputo de veintiuna recetas que otras mujeres gitanas de los grupos han querido mostrarnos y compartir con nosotros. Recetas sencillas o más elaboradas, actuales o más antiguas, algunas de ellas más conocidas y otras no tanto, todas son, sin duda, especiales por las manos que las cocinan.

Para finalizar, nos adentramos en la "Esencia de mujer", que constituye el capítulo final y que viene a ser el fruto de un trabajo grupal realizado con todas las mujeres que han participado en la creación del libro, así como de las mujeres que forman parte del equipo de la FSG. De esta manera, nos muestra una reflexión sobre los cambios que se han producido en la forma de ser y de sentirse gitana.

Una de las grandezas de este libro, "*Sabores Gitanos*", es lo que ha supuesto para ellas, un enriquecimiento inmenso. Cada palabra escrita, está llena de la ternura y de la ilusión que sus protagonistas han puesto en su creación. En cada frase, nos regalan una emoción contenida y vivida a lo largo del tiempo. Pero no sólo eso, este libro además tiene una virtud que es difícil que tengan otros libros de cocina o de recetas y es que, página a página, desde el principio hasta el final, ha sido creado por la fuerza y el cariño que ponen en aquello que hacen unas manos de mujer.



Café Gitano

Historia e identidad de un pueblo

Al fuego de la lumbre, la mezcla de agua y café en el puchero va empezando a coger un aroma especial, aquel que tantas veces, al cerrar los ojos, hemos percibido con nuestros sentidos, ese olor a grano puro haciéndose a fuego lento y que una vez hecho hemos compartido y seguimos compartiendo con los nuestros.

De la misma manera que la forma de hacer el café de antaño ha variado a lo largo de tantos y tantos años, conservando siempre ese sabor gitano, encontramos la historia de un pueblo y el desarrollo de una cultura, la gitana.

Una cultura milenaria cuya evolución, a lo largo de tantos años, sigue siendo desconocida a nuestros ojos.

Se siguen diciendo muchas cosas de esta cultura, pero si tuviéramos que situarla en un lugar haríamos un viaje en nuestra imaginación a la India, de donde se cree que procede éste pueblo, en la región de Punjab, lugar del cual surgió un pueblo nómada, el gitano, hacia otros muchos lugares.

Fruto de esa migración y de otras que posteriormente se fueron dando, este pueblo se extendió a lo largo de toda Europa, dejando una herencia cultural a su paso, una herencia, de la que hoy podemos ser testigos.

Por entonces, su hogar era el campo y su techo el cielo, su cultura no proviene de un territorio, sino de un grupo, de una etnia que existe y ha evolucionado en el seno de la tradición familiar y su lengua, propia y universal, el Romanó, que a lo largo de los siglos se ha visto amenazada en nuestro país, aunque se ha conservado y mantenido en países del Este de Europa.

Un pueblo que ha sobrevivido a lo largo de seis siglos, llegando a nuestra península en el Siglo XV.

Cuando tuvo lugar su entrada se pensaba que procedían de Egipto, puesto que durante muchos años estuvieron asentados ahí al salir de la India. Es por esto por lo que conocemos que la palabra "gitano" viene del nombre de "egipciano".



Una vez llegaron a España, se fueron dispersando por todo el territorio estableciéndose una buena parte de ellos en la zona de Andalucía.

Fue a partir de 1474, con la llegada al trono de los Reyes Católicos y su posterior afianzamiento en las Coronas de Castilla y Aragón, cuando empezó a tener lugar la persecución del pueblo gitano, dada la imposición de estos, para homogeneizar la cultura del reino. Fruto de esta situación, surgieron importantes pragmáticas que determinaron en gran medida la posterior evolución de todo un pueblo.

Así, encontramos que desde 1499 con el reinado de los Reyes Católicos, hasta el año 1783 con Carlos IV, a lo largo de cuatro siglos existen documentos gráficos que nos hablan de la "asimilación o expulsión" donde se les ordenaba "asentarse, tomar oficio conocido, abandonar su lengua, su forma de vestir, sus costumbres y sus relaciones" con el riesgo de ser expulsados u otras medidas como la esclavitud, las galeras o las deportaciones a América y África.

Posteriormente, en 1749, bajo el reinado de Fernando VI tiene lugar la "Gran Redada", donde se habla de la "asimilación forzosa o aniquilamiento" en el que se dicta una orden de apresamiento contra todos los gitanos que hubieran en el país, siendo reclusos en presidios, arsenales y minas.

Por entonces, los trabajos que venían desempeñando eran aquellos relacionados con el comercio ambulante, lo que también supuso medidas de prohibición porque no era considerado un "oficio conocido".

Estos años de persecución y prohibición marcaron un antes y un después en el desarrollo cultural de este pueblo, pasando una parte de ellos de ser gitanos itinerantes, yendo de un lugar a otro para ganarse la vida en las ferias y en los mercados, a gitanos sedentarios cuya vida era, casi en todo, como los demás vecinos de los pueblos.

Si nos adentramos en el último período del siglo XVIII y comienzos del XIX, nos daremos cuenta de cómo, a pesar de las prohibiciones aún vigentes, la población gitana se seguía ganando la vida, aparte de en las ferias y mercados, como tratantes de ganados u otras ocupaciones como la forja, el esquila y la venta de útiles para el campo.



De esta manera, a través de los oficios que venían desempeñando, la imagen que se empezaba a tener de los gitanos, supuso una mejora de la convivencia entre payos y gitanos.

Este parece ser un momento de transición que pronto se vio truncado por la llegada de la Revolución Industrial, llevando de nuevo a los gitanos al desarraigo, puesto que su modo de vida se vió amenazado ante el proceso de industrialización y la mecanización de la agricultura y artesanía.

Esto hace que para adaptarse a esta nueva situación, una gran parte del pueblo gitano tuviera que volver a la vida errante y a cubrir sus necesidades más básicas para poder sobrevivir y quedando, en buena parte, al margen del desarrollo económico, perdiendo así el ritmo de su propia historia.

Nuevamente, la población gitana tuvo que hacer frente a esta situación y reponerse ante los continuos cambios que se estaban dando en el país, viéndose obligados, algunos de ellos, a migrar a otros lugares como América.

Posteriormente, en el siglo XX y con la llegada de la 1ª Guerra Mundial, se produce un nuevo período de amenaza para el pueblo gitano y que su mayor consecuencia tuvo lugar en la 2ª Guerra Mundial, un conflicto, una guerra, que cruzó todas las fronteras del mundo y que supuso la persecución e intentos de exterminio de todo un pueblo considerados como "inferiores" y condenados a campos de concentración junto a otros grupos, como el pueblo judío.

En España, con el fin de la Guerra Civil en el año 1939, ya en el período franquista, el pueblo gitano continuó siendo objeto de graves discriminaciones. Así, en el Reglamento de la Guardia Civil de 1943 se recoge la vigilancia constante del comportamiento y modo de vida de toda una cultura con la finalidad de controlar sus acciones.

De esta manera, y nuevamente cuatro siglos después, se continúan implantando medidas restrictivas y de imposición que han dificultado el desarrollo y avance social de la comunidad gitana.



No será hasta que se apruebe la Constitución Española, en el año 1.978, cuando la población gitana va a ser reconocida y tenida en cuenta en igualdad de condiciones que el resto, así como su derecho a la no discriminación.

Posteriormente, la Directiva Europea 2000/43/CE del 29 de junio del 2.000 establece un marco para luchar contra la discriminación por motivos de origen racial o étnico, con el fin de que se aplique el principio de igualdad de trato.

Muchos han sido los cambios y situaciones que, a lo largo de la historia, han determinado la forma de ver y de sentir de toda una cultura, quizás, de esta manera podamos dejar traslucir cuanto de tradición y costumbres queda en ella.

Cuando hablamos de cultura gitana, no la enmarcamos en un territorio o zona geográfica, sino que hablamos de un sentimiento, el gitano, de unos valores que han trascendido a lo largo de la historia y de unas costumbres que han ido evolucionando y transmitiéndose en el seno de la familia.

A lo largo de la historia, la persecución que ha vivido la cultura gitana, ha hecho del hermetismo una necesidad, siendo ésta la única forma de poder seguir manteniendo sus rasgos culturales, a pesar de las dificultades del exterior.

Una cultura que se ha visto, de la misma manera que otras, en la necesidad de adaptarse a las continuas dificultades con las que se ha encontrado a lo largo de los años, sufriendo cambios que le han hecho evolucionar y enriquecerse, estableciendo los rasgos culturales que hoy día, conocemos.

Así, uno de los rasgos culturales fundamentales para la población gitana, y que podemos destacar, es la cercanía y solidaridad que continuamente muestran con los suyos cuando se produce una situación tanto de alegría como de dificultad, así como con cualquier persona cercana a ellos, dado que no tienen el sentimiento de propiedad tan arraigado como en la sociedad mayoritaria.



Esa solidaridad se traduce en convivencia, en compartir y en que se abran las puertas de un hogar gitano, donde poder disfrutar de la esencia de una comida gitana. Esa es una de las grandezas de esta cultura; la acogida, tan llena de sentimiento y tan de dentro que te hace formar parte de esa familia.

Ese sentimiento de amistad es otro de los valores de la cultura gitana, que se hace desde el corazón.

El valor de la palabra dada es otra de las características de la cultura gitana. Cuando un gitano da su palabra, hablamos de un gesto que lleva implícito años de tradición, de un pacto verbal en el que son los hombres, en representación de sus familias, quienes acuerdan algo que tiene una gran importancia para ellos.

El respeto hacia sus mayores se debe a la consideración de que son ellos, las personas ancianas, las que tienen la sabiduría de los años y la capacidad para transmitirnos todo su aprendizaje de vida. Por eso y, porque son las manos que han trabajado para alimentarnos y cuidarnos, es importante para los gitanos ser considerados con ellos y tener en cuenta sus sabias palabras para crecer como personas.

Cuando hablamos del sentir gitano, son muchas las dificultades que nos surgen para poder expresarlo con claridad, puesto que se trata de un sentimiento innato, de una manera de "hacer" que te hace identificarte, que te hace mantener un comportamiento que te dignifica como gitano. Esta es una de las notas características de la cultura gitana y la que ha permitido su permanencia a través de los tiempos.

Hablamos de una filosofía de vida que, quizás, les haya permitido a lo largo de tantos años reponerse a las continuas dificultades a las que se han visto obligados a hacer frente. Una actitud positiva antes las diferentes situaciones que nos podemos encontrar a lo largo de la vida, un vivir y exprimir el momento ante los posibles cambios que nos pueden acontecer.



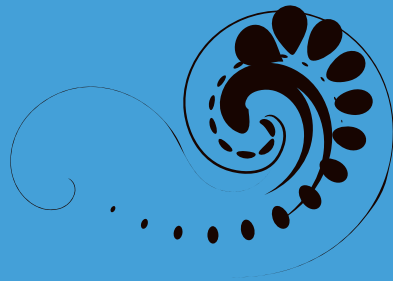
Es la familia, ese espacio donde se comparte con los más cercanos y que sigue siendo el eje central en sus vidas, donde tienen lugar los acontecimientos más importantes en la vida de una persona y que se celebran de una manera especial, haciendo partícipe al resto de la familia extensa, como el nacimiento de un hijo, el matrimonio, la celebración de la navidad, etc.

Estos valores gitanos, que se han transmitido de manera oral de generación en generación, son conocidos y compartidos por la mayoría de los gitanos y transmitidos fundamentalmente por las mujeres gitanas, madres y esposas, cuyo rol de educadoras ha sido fundamental para la cultura gitana a lo largo de tantos años.

*Sastipén Talí*¹

¹Significa salud y libertad, una expresión muy utilizada por los gitanos.





**Los aromas de
nuestras vidas**



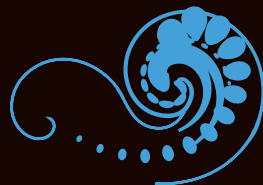
A veces te miro y parece como si en ese momento tuvieses la capacidad de crear lo impensable. Afanosas, tus manos mueven a fuego lento la cazuela que llenaste con amor y ternura y que tengo aún la suerte de que preparas para mí.

De pequeña, cuando mis pies eran tan tiernos que me llevabas colgada a horcajas en tu cadera, desmenuzabas con gracia cada trocito de un plato que reunía todos los requisitos que tienen los manjares y que, en ocasiones, comprabas con poco más de un real, ya que siempre supiste de las cuentas de la vida.

Me hueles a café de puchero, madrugador y reconfortante, que comienza su lucha cuando acaricia el alba y me sabes a potaje y hierbabuena, ese que me enseñaste con tu mejor tesoro, tu amabilidad y paciencia. Sabes, cuando lo hago, aunque estoy sola, tú siempre vienes conmigo y junto a ti te acompañan tantas manos como mujeres enseñaron a las tuyas.



Las habichuelas con gurullos de *la Tía Antonia*



Creativa y sigilosa, la Tía Antonia recorta trocitos del día a día y compone, con ellos, la creación perfecta de un arte lleno de posibilidades.

Pasa horas creando "casitas de madera" y parece como si plasmase en ellas aquellas cosas que anhela y que le hubiera gustado tener. También refleja una de sus mayores fortalezas, su hogar y su familia.

Chiquita y muy grande a la vez, la Tía Antonia da gracias constantemente por lo que le rodea, tiene un corazón bohemio y muy positivo, lo que la hace capaz de cualquier cosa, incluso, de pintar una estrella y en este espacio, "nuestro espacio", la Tía Antonia brilla por sí misma.



Antonia **Utreras Torres**



No hay nada más hermoso como los recuerdos que van dejando huella en tu vida y, con el paso de los años, empiezan a ser muchos; algunos difíciles y otros más agradables, pero no dejan de conformar toda la historia de una vida.

Entre ellos, los más especiales son aquellos que vienen de una madre, de su trato, de su cariño y de la forma de cuidarte y alimentarte. Por eso, aunque yo no he podido disfrutar mucho de mi madre, me queda el recuerdo de bien pequeña de ella, entre fogones, alimentándonos a mis hermanos y a mí. Toda una gitana que mantenía la tradición de la cocina y cuya falta marcó mucho mi vida.

Sin embargo, en mi memoria quedan aquellas "ollas"² antiguas que, más tarde, pude aprender yo...

Me llamo Antonia. Nací en el año 1.933, antes de comenzar la Guerra Civil. Éramos cinco hermanos, pero sólo llegué a conocer a una hermana que actualmente vive en Oliva, muy cerquita de Gandía.

Mi padre se ganaba la vida en el muelle cargando y descargando barcos. Mi madre falleció cuando yo tenía siete años, por lo que tuve que irme a vivir con mi abuela paterna a Alcantarilla (Murcia) hasta el momento en que faltó y entonces, me tuve que buscar la vida.

Cuando esto pasó me fui a vivir a casa de mi abuela materna y todos los domingos un comandante me guardaba un plato caliente de comida. El resto de la semana, me iba a pedir a la casa de un cura y allí también me guardaban todos los días un plato y una barra de pan.

El cura me hacía vales para coger leche para todo el mes, cogía una lechera y todos los días sacaba un litro o dos.

A los nueve años, un primo de mi madre se enteró de la manera en que yo vivía y él y su familia vinieron a verme y me ofrecieron si quería irme con ellos a vivir. Finalmente eso hice.

²La expresión "olla", en esta frase, viene a significar comidas, recetas.

Tenían siete hijos y se dedicaban a vender y yo, mientras, me hacía cargo de mis primos que tenían meses. Les cambiaba los pañales en el patio y las vecinas me miraban y cuando regresaba mi tía, las vecinas iban a contarle la manera en que yo cuidaba a los niños y lo bien que me desenvolvía.

Estuve con ellos hasta los dieciocho años y hacía todas las tareas de la casa: la comida, planchaba, les cambiaba la talonera a los calcetines con un huevo de palo. Me miraban como a una hija más, yo era la única niña; sólo me tenían a mí para ayudar en casa y con los niños.

Al poco tiempo, me vine a Alicante con otra prima mía y conocí a un muchacho que se llamaba Ginés. Estuvimos dos años y medio “pedíos”³ y, a los veintidós años, el día de San Valentín, me casé.

Tuve cinco hijos; a los veintitrés años nació el primero de ellos, Ramón y luego vinieron Lolita, Pepi, Toñi y Eduardo. Llevo cincuenta y cinco años casada con mi marido Ginés y tengo veinte nietos, catorce biznietos y treinta y un sobrinos nietos descendientes de mi hermana. Yo, hoy en día, sólo le pido gracias al Señor por esa descendencia tan preciosa.

He sido durante años vendedora ambulante, hasta los sesenta años, con puesto en muchos sitios: Benidorm, Altea, Denia... He hecho castañas asadas, manzanas endulzadas... y mi marido y yo hacíamos palmas para el domingo de ramos y todos los años le llevábamos la mejor palma al paso que salía en Semana Santa en Campoamor.

Cuando hacían el concurso de palmas en Elche, mi marido participaba siempre y se llevó varios premios y, en una ocasión, se la llevaron a Madrid para exponerla.

Nosotros somos de Alicante y cuando empezamos a hacer palmas aquí, la gente no sabía hacerlas. Para mantenerlas frescas, hacíamos una nave y las conservábamos con lejía y agua y, cada veinte días, le quemábamos un poco de azufre y las dejábamos cubiertas con plástico. Es un trabajo manual.

Mi marido trabajó durante muchos años en la albañilería; también estuvo de barrendero, pero se jubiló muy joven porque se accidentó en el trabajo y ahora vivimos los dos tranquilamente.

³Pedíos. Para los gitanos significa comprometerse. Es un acto familiar, donde el novio, acompañado por su familia, pide la mano a la familia de la novia en señal de compromiso de boda.



A fecha de hoy, tengo setenta y cinco años y hago todo el trabajo de mi casa: pinto, limpio... y aunque estoy enferma, el Señor me fortalece en todos los sentidos. Para mí no hay nada difícil en lo que hago, ya sean trabajos manuales o lo que se me ponga por delante.

En estos momentos me estoy dedicando a construir casitas. Las hago con cartón, madera, palillos, pinzas de la ropa y, una vez las acabo, les pongo luz que les instalo yo misma.

Hago centros de flores y reconstruyo sillas: las aseo, las tapizo y ahora estoy con un sillón muy antiguo que tengo en la casa. También me he atrevido con la electricidad y la albañilería y doy gracias a Dios por la mentalidad que me da para saber hacer todas estas cosas.

Mis vecinas acuden a mí cuando les falta algo y, aunque por circunstancias de la vida no se leer, soy la tesorera de mi bloque de vecinos. Siempre me he llevado muy bien con todo el mundo y nunca me ha faltado iniciativa para hacer cualquier cosa por los demás.

Hace poco conocí este grupo de mujeres y me dieron todo su cariño, les encantó a todas las manualidades que hago y yo, con mucho cariño, les he hecho una casita para adornar el local donde nos reunimos.

Al poco tiempo de conocerlas, surgió el participar en este libro de recetas y me pareció maravilloso compartir con mis compañeras mi experiencia y todo lo que buenamente sé hacer. Es un grupo precioso.

El libro es muy especial porque, como sabéis, también contamos momentos de nuestras vidas que son importantes para nosotras y si de esto puede aprender algo esta juventud, bienvenido sea. Sólo espero que sirva para que las muchachas jóvenes de hoy en día se den cuenta de todo lo que hemos pasado las mayores y de cómo ahora, con todas las posibilidades que tienen, pueden aprovecharlo para estudiar y ser mejores personas.

También me parece bonito que las mujeres, payas y gitanas, puedan conocer las recetas de antiguamente y, en especial, aquellas que para nosotras, las gitanas, son tradicionales, por eso, aquí te muestro alguna de ellas. Esta es mi pequeña aportación a tu cocina...



Antonia

Utreras Torres



Te voy a mostrar una receta que toda mi vida he oído en mi casa y que siempre he considerado de gitanos y, como tal, no podían faltar los gurullos, quizás no te suenen, pero con un poco de paciencia y mucho cariño, te voy a contar de qué se trata.



Habichuelas con gurullos

- Habichuelas
- Pencas
- Calabaza
- Tomates
- Patatas
- Cebollas
- Almendras
- Pimientos
- Ajo
- Azafrán
- Harina
- Agua
- Aceite
- Sal



Con todo esto, yo empiezo preparando los gurullos y para eso hago una masa con harina y agua. Una vez bien mezclada la masa, se hacen como unos churros muy finos. Luego los voy partiendo y voy haciendo bolitas.

A continuación, pongo una sartén con aceite bien caliente y frío los gurullos, los aparto y hago el sofrito en la misma sartén. Para hacer el sofrito, le pongo la cebolla, el tomate, el pimiento, las pencas, la calabaza y le echo sal. Una vez hecho, lo aparto.

Una vez terminado, frío las almendras y luego, las pico con un diente de ajo. Mientras, pongo una olla y voy calentando el agua con las habichuelas y las patatas cortadas a trozos, le añado todo el sofrito, un poco de azafrán y las dejo hervir. Le echo los gurullos y los dejo unos diez minutos hasta apartarlo todo y servir.

Está muy bueno, de verdad que sí, que te va a gustar, te lo dice la Tía Antonia...



El bacalao con patatas de *la Tía Carmen*



El día que conocimos a la tía Carmen entró sigilosa, con la timidez justa que da la sabiduría de los años.

Apenas sin darnos cuenta, entre sonrisas y escuetas palabras, se convirtió en la columna vertebral de este grupo, esa que te permite tener el equilibrio y aportar la seguridad necesaria para seguir caminando.

Su silencio, sabio y tierno, nos envolvió a todas llenando de paz un espacio que creamos para el debate y el diálogo. Es curioso, pero tiene la habilidad casi mágica de hacerse respetar desde el silencio, parece que sólo su presencia fuera suficiente para hacernos saber "cuánto es" y envolvernos con su abrazo.



Carmen **Campos Hernández**



Cuando nos ponemos enfrente de los fogones, a cocinar, no solo guisamos y mezclamos ingredientes para que tengan un sabor bueno y sirvan de alimento para nuestra familia, si no que hacemos algo más...

Si lo piensas, cuando cocinas, repites trucos y recetas que has aprendido a lo largo de tu vida. Para las mujeres gitanas, la familia es sin duda lo más importante, así, cuando cocinamos, es como si de repente nos acompañaran los recuerdos de otras voces y otras manos que antiguamente nos alimentaban. Es por eso que lo primero que voy a hacer es contarte quién soy, quién es mi familia y qué sentido tiene esta receta para mí.

Me llamo Carmen. Nací hace sesenta y siete años en Cuenca. Éramos doce hermanos, yo era la que hacía siete, aunque ahora mismo sólo quedamos dos chicas, Carolina y yo, y cuatro chicos, los demás ya han faltado.

Mi mamá era manchega y mi papá cordobés. Nací en una familia muy pobre. Mi mamá era canastera, se dedicaba a hacer cestas de mimbre para llevárselas al pueblo y venderlas y así se ganaba la vida. En ese momento ya le ayudaban mis dos hermanos mayores; pero pronto, cuando yo era muy pequeña, nos fuimos a vivir a Madrid. Allí teníamos familia y, para nosotros, era más fácil tener a alguien cerca.

Cuando llegamos a Madrid, mis padres hicieron una chabola en la zona del puente de Vallecas. La chabola sólo tenía una habitación y allí dormíamos todos los hermanos. Mis papás dormían detrás de una cortina que ponían separando la habitación para tener un poco de intimidad.

Por entonces, mi mamá compraba cubos de plástico para cambiarlos por ropa usada y luego, la ropa la vendía en los mercadillos y con eso era con lo que comíamos. Mientras, mi papá iba por las ferias y compraba borricos para luego venderlos o cambiarlos por toda Castilla la Mancha.

Con trece años conocí a mi marido, José, y me ennovié. Él era manchego, una maravilla de hombre. Nos casamos con catorce años por la tradición gitana.

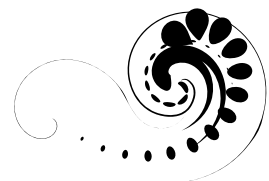
A los quince años empecé a cocinar y también tuve a mi primer hijo, mi José. Mi mamá, cuando yo era moza, nunca quería que hiciéramos de comer, era muy rara para eso, prefería que le ayudáramos a limpiar la casa o lavar y siempre cocinaba ella, así que cuando yo me casé no sabía ni freír un huevo por lo que tuve que aprender a cocinar ya de casada; mi marido también me ayudaba en la cocina porque él sabía y así, poco a poco, fui aprendiendo. Empecé haciendo arroz con pollo, judías con arroz, garbanzos con patatas, cocido... El bacalao con patatas aprendí a hacerlo más tarde, cuando ya tenía a los dos niños grandes.

Cuando nos casamos mi marido hizo una chabola de ladrillo. Era un hombre trabajador y muy luchador. Por entonces no teníamos lavadora, como ahora, y teníamos que ir con barreños al río a lavar, antes no había tantas comodidades.

Allí, en Madrid, había un almacén donde comprábamos barreños y cosas de plástico que luego cambiamos por ropa usada. Después, esa ropa la llevábamos para venderla en el Cascorro, que es el rastro de Madrid, tal y como lo aprendí de mi madre.

Al poco tiempo nos fuimos a vivir a Alicante para intentar mejorar nuestra situación y buscar un trabajo mejor. Hace de esto cuarenta y dos años. Ya habían nacido mis hijos mayores: José, Luis, mi Pedro, y mi Juana. Joaquín acababa de nacer cuando nos vinimos, sólo tenía dos meses.

Nos compramos una planta baja cerca del Castillo, en la zona antigua, donde estuvimos viviendo dos años pero la derribaron y el Ayuntamiento nos dió una casita en una zona que se conocía como "Cáritas" y mi marido, José, empezó a irse a Alcoy a comprar género para venderlo en los mercados. Estuvimos viviendo allí cuatro o cinco años pero, al cabo de ese tiempo, derribaron las casitas y nos dieron otra en Benalúa, las llamaban las "casas portátiles" y la nuestra tenía tres habitaciones.



He tenido diez hijos maravillosos: José Javier, Luis, Pedro, Juana, Joaquín, Cándida, Mercedes, Moisés, Loles y Bernabé. Fueron todos a la escuela, a un colegio pequeñito que había en Benalúa y todos han aprendido ahí.

Por esta época ya empezaba a ir bien el mercado y pudimos comprar una furgoneta y, más tarde, una casa en San Agustín. Los niños más mayores, cuando fueron acabando la escuela, empezaron a ayudar a mi marido y trabajaban con él en el mercado.

Éste fue uno de los mejores momentos que tuvimos y ya, en nuestra casa en San Agustín, vivíamos muy bien, teníamos lavadora, televisión...Era una casa muy grande.

José era un hombre muy trabajador y se esforzaba mucho para que no nos faltara de nada. Se iba a todos los mercados que podía: en Cartagena, La Manga del Mar Menor, Albacete, Ibi, Campoamor... Para mí no había gitanos tan trabajadores como él y, sobre todo, buena gente. Se fue ganando todo lo que teníamos con el sudor de su frente. Él siempre decía que trabajaba para comprarse lo que quisiera y que nunca nos faltaría de nada mientras estuviera en su mano.

Yo, mientras, enseñaba a mis hijas a llevar la casa desde bien pequeñas y Juana que es una de mis hijas mayores con 10 años, cuando salía del colegio, me ayudaba a hacer las cosas de la casa; ya sabía hacerlo todo.

Recuerdo las navidades en casa, cuando José se traía dos carros y un furgón grande de leña para que sus hijos "la gozaran"⁴ en esas fiestas. Había mucha unión y respeto; mis hijos, con mirar a su padre ya sabían lo que quería decir.

Estuvimos viviendo en San Agustín doce años, hasta que faltó José. Murió de un infarto cuando yo tenía cincuenta años. Por entonces ya se habían casado la mayoría de mis hijos, todos menos el pequeño, Bernabé. Cuando mis nietos salían del colegio venían todos a verme: los hijos, las nueras, los yernos, para que no estuviera sola y se tiraban hasta las diez o las once de la noche y luego se iban a sus casas.

⁴ "La gozaran", expresión que viene a significar disfrutaran.



Se portaban muy bien conmigo y yo no paraba de pensar que qué hacía yo allí tan “solica” con el pequeño. Entonces vendí la casa y me vine a vivir a un piso en la Virgen del Remedio para estar más cerca de mis hijos.

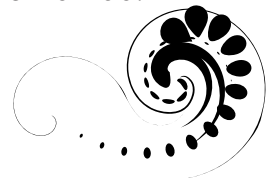
Tengo suerte de tener los hijos que tengo, siempre me han hablado con respeto; me cuidan mucho y me hacen siempre caso.

Cuando mi marido faltó dejó mucho género, por lo que yo seguí saliendo diez años al mercado y, después de ese tiempo, me dí de baja y poco a poco fui dejándoles el puesto a mis hijos. Uno a mi Diego, el de Albacete; a Candi le dejé otro; y mi chiquillo se quedó con los puestos de aquí. He sabido ganarme la vida por mi cuenta y he sido muy trabajadora.

Ahora tengo más de treinta nietos y doce biznietos. Tengo una gran familia de la que me siento muy orgullosa. Uno de mis hijos, mi Luis, es pastor y todos en mi casa somos del culto, conocemos el Evangelio y estamos en el Señor.

Ahora, a la vejez estoy aprendiendo a leer y escribir, eso es lo más guapo, enseñarme a leer y escribir ahora... ¡Que alegría de poder saber leer algo y poner mi nombre! Me gustaría aprender para que mis hijos el día de mañana puedan decir que su mamá ha aprendido a la vejez y que les dé alegría de ver que ahora, de vieja, estoy haciendo lo que no he podido hacer en mi juventud.

También me gusta venir a las clases porque estar en el grupo de mujeres que somos, supone para mí una alegría muy grande. Yo, que no he hecho nunca nada de esto, ahora lo estoy haciendo... Aprendo muchas cosas buenas. Lo primero, que quiero es aprender a leer y escribir, como ya he dicho antes, y lo segundo, estoy con un grupo maravilloso. Cuando podemos también nos hemos ido por ahí fuera y, para mí, es un orgullo muy grande poder irnos a Madrid o a Valencia con la Fundación a conocer a tantas gitanas con estudios. A mí me hubiera gustado que, aunque mis hijos han ido a la escuela y saben leer y escribir, se hubieran sacado sus estudios. A pesar de que mi marido les compraba libros ellos no quisieron estudiar más aunque, gracias al Señor, han salido todos muy trabajadores y se defienden en la vida.



Este libro es una ilusión y una alegría enorme porque es un orgullo para mí que, cuando leas la historia de mi vida, sepas que mujeres gitanas de mi edad nos planteamos hacer cosas tan importantes como aprender a leer y escribir.

Las costumbres de las gitanas de antiguamente han cambiado mucho en comparación a ahora. La vida está muy moderna. Antes la mujer, no sólo la gitana, sino en general, no se podía sacar el carnet de conducir o no podía estudiar, estábamos sólo para fregar y las mujeres no podíamos hacer más de cuatro cosas; nos dedicábamos a la casa y a los hijos.

En los tiempos que estamos, las gitanas jóvenes no tienen que coger las costumbres de antiguamente, que éramos muy atrasados, lo que tienen que hacer es tener un futuro para que el día de mañana sean alguien, por ellas y para sus hijos.

Por eso, las gitanas de ahora tienen que tener su carrera, hablar bien y poder expresarse, que es lo más hermoso del mundo. Ahora, por suerte, cada vez más mujeres lo tienen y yo estoy encantada de poder verlo. Y además de eso, también cuidan de sus hijos.

Y como en todo, las cosas también han cambiado mucho en la cocina. Antes, los gitanos sólo teníamos cuatro cosas para comer; que si unas patatas, unos fideos o lo que fuera, ahora ya tenemos de todo y podemos comer lo que nos apetezca. Hace muchos años, cuando vivía en Madrid, para cocinar teníamos que coger agua en la fuente y ahora, tenemos buenos fuegos, con nuestro butano y abres el grifo y ya tienes agua.

Mi receta, el bacalao con patatas, es una de las comidas favoritas de algunos gitanos, aunque ahora ya se hace menos. Mi madre en casa la hacía mucho desde que éramos pequeñitos, ella cocinaba muy bien. Yo siempre se la he visto hacer en casa, por eso la he elegido.

Recuerdo el primer día que yo hice esa receta y mi mamá me dejó cocinar, una de las pocas veces, fue porque ella se iba a hacer unos recados y me dejó haciendo la comida, pero me salió un puré, todo revuelto...



Antes lo hacía mucho, pero ahora ya lo cocino poquito, aunque cuando nos juntamos la familia, mis niños me siguen pidiendo el bacalao con patatas y para mí, mientras lo preparo, es como si mi madre me acompañase en ese momento.



Carmen

Campos Hernández



Como ya te he dicho, para mí una de las recetas de mi familia que guardo en el recuerdo con mucho cariño es el bacalao con patatas y este es mi pequeño regalo para ti. Cuando tengas algo especial, esta es una receta con la que vas a quedar muy bien y que está para chuparse los dedos.



Bacalao con patatas

- Bacalao desalado
- Patatas
- Tomates
- Huevos
- Pimiento rojo
- Cebolla
- Ajo picado
- Pimentón
- Laurel
- Cominos
- Agua
- Aceite
- Sal



Vamos a ver cómo se hace. Yo empiezo desalando el bacalao que si no, no hay quien se lo coma. Es muy sencillo, lo pongo un día antes en un recipiente a remojo y, de vez en cuando, cambio el agua.

Una vez que lo he desalado, pongo un poco de aceite en una sartén o cacerola y sofrío el bacalao a fuego lento.

En la misma sartén o cazuela sofrío con el mismo aceite la cebolla, el tomate, el pimiento a trozos, sal y le añado el pimentón. Cuando está todo bien hecho, le pongo las patatas peladas y cortadas a trozos con una hojita de laurel. Luego le pongo el agua y lo dejo hervir, es el momento de los cominos y el ajo picado. Tienes que estar pendiente de removerlo un poco y dejarlo que se vaya cocinando a fuego lento. Cuando ya está hecho, lo pongo todo en una cazuela y le añado encima los huevos escalfados. Ya está, mesa puesta y a comer. Espero que te salga bien y si no, ya sabes, hay que probar otra vez y tener paciencia, porque acuérdate de lo que te conté sobre el primer día que yo hice esta receta, que más que un bacalao aquello parecía un puré.



La sopa de tomate extremeña de ***la Tía Adela***



Si tuviésemos que describir a la tía Adela, a través de sus virtudes, en primer lugar tendríamos que describir su "fuerza". Es una de esas mujeres que retan a la vida constantemente y se enfrenta a ella con fuerza y arrojo. Otra de sus virtudes es el coraje, que le ha dado una vida llena de avatares a los que ha hecho frente con los regazos llenos de vidas nuevas a las que seguir acunando.

Llegó a nosotros con la alegría y satisfacción de encontrar un reclamo para continuar y, en su tesón, como no podía ser de otra manera, encontró un espacio lleno de amistad y cariño, ese que ella misma va sembrando con su saber hacer a quienes la rodean.

A veces implicada, otras, reflexiva, la tía Adela construye su vida con un sentimiento, el gitano y el orgullo de un corazón, el de mujer, y nos guía siempre con esa visión que nos lleva al mañana, al futuro de la mujer gitana, ese que ella dibuja lleno de posibilidades.



Adela Jiménez Jiménez



A través del paso de los años la cocina, más moderna o más antigua, siempre ha estado ahí, entre fogones, y todos hemos ido creciendo mientras veíamos cómo nuestras abuelas y madres cocinaban.

No es fácil pero, poco a poco, a medida que vas creciendo y tu vida va cambiando, tienes que ir aprendiendo y desarrollándote en ella... Yo tuve que hacerlo desde bien jovencita puesto que he tenido responsabilidades muy pronto. Así, me he tenido que amoldar pronto a la forma de cocinar de cada sitio, siempre sin olvidar las recetas de mi madre, esas que se llevan en la mente y en el corazón.

Pero si te parece, te voy a contar mi historia para que puedas entender un poquito más mis raíces. Vamos allá...

Nací un 5 de abril de 1943 en Badajoz, en una familia gitana de buena posición, pero eso duró poco tiempo. Éramos cuatro hermanos, dos varones y dos hembras.

Mi infancia fue muy buena, vivíamos en una buena casa y nunca nos faltó de nada. Mi padre era tratante de caballos y mulas a gran escala, se iba por las ferias cambiando y vendiendo animales, mientras mi madre se ocupaba de cuidar de nosotros. No teníamos necesidades de ninguna clase.

Mi padre era mucho mayor que mi madre y a los siete años de matrimonio, mi padre enfermó. Pasó en una feria; llovió y se mojó mucho, tanto que se le quedó la ropa mojada y cogió una pulmonía (eso me lo contó mi madre porque yo no me acuerdo) que empeoró con una tuberculosis. Yo tenía 6 años.

Mi hermano pequeño también se puso malito porque mi padre le contagió y mi madre tuvo que llevarlo al médico. Éste le dijo que estaba a punto de enfermar como mi padre y que lo más conveniente era que a mi padre, que estaba muy enfermo y era contagioso, lo lleváramos a un hospital en Plasencia porque tenía que estar ingresado.

Mi madre tuvo que gastar todos los bienes que teníamos para poder pagar los medicamentos. Mi padre estuvo así siete u ocho años hasta que faltó, pero mi hermano se consiguió poner bien porque mi madre pudo pagarle la medicación que le hacía falta y se curó.

A partir de entonces ya no fue lo mismo. Mi madre se vio muy apurada porque todo lo que tenía tuvo que venderlo y, en el año cuarenta, se puso a trabajar en la cocina de un hotel de Badajoz haciendo de pinche y fregando. Eso, por aquella época, no estaba bien visto y la gente hablaba mucho de que una gitana joven con treinta y dos años estuviera trabajando. Hasta que llegó un momento que mi madre no aguantaba más las habladurías y, como tenía una hermana en Portugal, decidió que nos fuéramos, los cuatro niños y ella, allí. Yo tenía ocho años.

Pero había que ver de qué manera pudimos irnos, sin nada, sin ningún vehículo ni dinero. Vendió la casa que teníamos y le dieron 60 duros por ella y con eso, fue con lo que nos marchamos a Portugal (Lisboa) andando. Dormíamos en la calle o donde pudiéramos y tardamos un mes en llegar a Portugal. Nos valíamos de otra gente que venía con nosotros para comer porque mi madre no sabía pedir.

Cuando llegamos a Portugal con nuestra familia mis tías nos atendieron, aunque ellas tampoco podían permitirse mantenernos. Mi madre se fue a una casa que tenía una huerta a pedir algo de comer y, cuando vio la huerta, le dijo a la mujer que vivía allí que se ofrecía a arreglársela; a la mujer le pareció bien y nos dieron cobijo a cambio de cuidársela.

Mi madre hizo una tienda de campaña en la huerta con sábanas e hizo una cama con paja. En principio, la mujer nos dijo que nos podíamos quedar un mes allí, pero al final estuvimos un año.

A mi madre le costaba entender la lengua y mi tía no podía estar pendiente de nosotros porque estábamos en la posguerra y, por entonces, la comida era muy justa para tanta gente.

En Lisboa, yo fui la que aprendí la lengua portuguesa y mi madre se tenía que valer de mí. Yo me las buscaba, me iba a vender peines, agujas, lo que se llama quincallería. A mi madre no le gustaba tener que valerse de una niña.



La familia que vivía en Lisboa estaba igual, así que si le daban un trozo de pan o lo que fuera a mi madre, tenía que conformarse.

Una vez, vendiendo por las calles me vio la policía nacional y me preguntaron que qué hacía, yo les dije que la cosa estaba muy mal y que necesitaba vender para comer. Ellos me dijeron que no podía vender, que eso era explotación de menores y, o que me llevaban a mí, o que teníamos que volver para España.

Entonces, mi madre decidió que volveríamos a Extremadura, a Badajoz; eso fue al año de estar en Portugal. Con unos duros que tenía compró un borrico para llevar la ropa. Gracias a Dios que ella siempre ha sido muy buena administradora.

Pero cuando volvimos ya no teníamos casa, así que nos metimos en casa de una abuela mía, que nos dejó una habitación pagándole un real. Entonces, mi madre se fue a la acción católica, lo que ahora es la asistenta social, con ese garbo y arte que ella tenía y les dijo que, o le daban trabajo o dejaba a sus hijos abandonados. Las asistentas le dijeron que no hiciera eso, que le ayudarían a buscar trabajo y, al final, pudo meterse a trabajar en casas lavando ropa. Después, volvió al hotel a trabajar y le daban comida. Mi madre explotó su vida trabajando.

Por esta época aprendí a cocinar, cuando aún era muy pequeña, tendría diez años. Empecé haciendo patatas con bacalao y la sopa de tomate extremeña, lo que para los payos es la sopa castellana. Era una comida de pobres y mi madre siempre la ha hecho, ha sido esencial en nuestra familia.

Recuerdo la primera vez que la hice; puse el aceite y me fui a jugar a la puerta, y no me acordé del fuego hasta que vino mi madre, momento en el que me fui corriendo para adentro; por poco sale la casa ardiendo.

Nosotros hemos hecho siempre la sopa en las épocas de frío, entre otoño e invierno. Antes la cocina era muy diferente, guisaban con leña, en dos hierros en los que apoyaban una piedra y encima la olla, la comida estaba mucho más buena, pero no había tantas comodidades y ahora, con el butano, ya está hecho enseguida.



Al tiempo, mi madre volvió a la acción católica y allí le dijeron que si quería mejorar su vida. Ella dijo que sí y le ofrecieron si estaba dispuesta a irse a Madrid porque había una familia que podía pagarle bien. Mientras, sus hijos (nosotros) podíamos quedarnos en Extremadura con la abuela (que era la madre de mi madre). Y con el tiempo, cuando mi madre tuviera posibilidades de vivir en un sitio donde poder llevarnos con ella, nos arreglarían lo que antes se llamaban los medios billetes para irnos a Madrid.

Yo tenía diez años cuando mi madre se fue. Pero si mi madre fue lista, yo lo fui más... Me iba a lavar a la misma casa donde mi madre había estado lavando y dejaba a mis hermanos en la casa con la abuela. Mi madre no sabía nada de esto, fue por iniciativa mía. Cobraba por lavar, arreglaba a mis hermanos y luego pagaba a mi abuela.

Un buen día cogí mis cosas, cuatro trapitos que tenía, los medios billetes, a mis hermanos y me puse en camino; me fui a Madrid. Mi madre aún no tenía casa allí, pero yo pensé que ya nos recogería como fuera, que yo quería irme con ella.

Mi tía, que estaba en Portugal, tuvo el valor de venirse recién parida para llevarnos a la estación del tren. Eso era por el año 50.

Estando en el tren a la gente le dábamos pena y nos querían dar un poco de pan a mis hermanos y a mí, pero a mí se me metía en la cabeza que no quería que nadie les diera nada.

Cuando llegamos a Madrid, la gente que había allí me preguntaba: "¿dónde vas niña?" y yo les decía "pues con mi madre" y me preguntaban que donde estaba mi madre y yo no lo sabía..., así que me dieron unos duros, pararon un taxi y le dijeron al taxista que hasta que se acabara el dinero, me llevaran a mi y a mis hermanos hasta donde quisiera.

Pero yo no tenía ni idea de dónde ir y al preguntarme el taxista por mi familia, le dije: "lléveme usted donde hayan gitanos", a lo que el hombre me dijo que gitanos habían en muchas partes y me preguntó de dónde venía y al decirle que de Extremadura, caí en que tenía que ir al Alto Extremadura (un barrio de Madrid).



Cuando llegamos allí, preguntando el taxista me llevó a Los Olivos y cuando llegamos, nos vieron unos gitanos que nos preguntaron si éramos familia de la Tía Adela. Al decirle que sí, nos llevaron con ella.

Cuando nos vió mi madre se echó las manos a la cabeza asombrada de vernos allí. Yo creo que se encomendaría a todos los santos del mundo, de ver cómo había tenido tanto conocimiento de llegar hasta allí. Y así es como llegué a Madrid con mis hermanos.

Mi madre se hizo un cacho de chabola en un trocito que le dejó la familia pero, en lugar de maderas y tablas, yo no sé cómo se apañaría pero la hizo de ladrillos...

Ahí estuvimos un tiempo y ella se quitó de trabajar, por entonces ya sólo iba un día a la semana porque se tenía que quedar con nosotros y se echó a vender plásticos para cambiarlos por ropa usada. Yo me iba con ella, pero como era muy escrupulosa, sólo tocaba los paños.

Un día iba por casas vendiendo y una señora me paró, me dijo que si a mí no me vendría mejor trabajar en lugar de vender paños. Así fue como empecé a trabajar en su casa; me dio de comer, me vistió y me dio su teléfono para empezar al día siguiente a las diez.

Me dijo que me ayudaría y que viniera mi madre para hablar con ella pero que no estuviera vendiendo trapos por ahí que ella, en lo que pudiera ayudarme, lo haría.

Ella me ayudaba a almidonar la ropa y las enaguas y ahí empezó mi trabajo; lavaba, fregaba... Yo no llegaba a los trece años aún y estuve allí hasta los diecisiete, cuando conocí a mi marido Luis. Lo conocí porque una hermana suya fue la que ayudó a mi madre a darle un trozo de tierra para que pudiera hacerse la chabola.

Él, entonces, estaba haciendo la mili. Mi madre lo trató muy bien porque era una persona muy buena y a él no le importó nunca ayudarnos y trabajar. Estuvo cinco años detrás de mí, hasta que yo al final ya quise y mi madre estaba conforme.



Era un hombre muy bueno conmigo y siempre se comportó muy bien, ganaba mucho dinero y, aunque tuve que trabajar, me lo daba todo hecho y mis hijos se criaron bien.

Me casé por la iglesia a los diecinueve años y a los veinte tuve a mi hija mayor, Adela. Luis trabajaba en la construcción y ganaba mucho dinero. Nos dieron una planta baja en Villaverde y, más tarde, nos dieron un piso en la misma zona. Estuvimos viviendo veinte años allí. Tuve a mis seis hijos: Adela, Juan, Manuela, Sole, Gema y Ruth.

En el año 63, momento de mucha crisis, mi marido se fue a trabajar fuera; estuvo en Alemania, Suiza y en Barcelona y desde allí me mandaba dinero para que sus hijos y yo no nos quedásemos sin comer. Estuvo fuera durante un año, trabajando por la mañana en la albañilería y por la noche en el metro. Yo tenía veintitrés años.

Más tarde, me puse a trabajar para ayudarle porque éramos muchos y él no podía con todo. Mientras, mis hijos iban al colegio.

Mi marido murió cuando yo tenía cuarenta y cinco años. Al tiempo nos vinimos a Alicante porque yo allí, en Madrid, me sentía muy sola y tenía a mi familia aquí.

Una vez ya en Alicante, puse una tienda de retales en Campoamor para que mis hijas me ayudaran, pero ellas prefirieron ir a vender al mercadillo. A mí nunca me ha faltado valor para irme a trabajar y me iba por las mañanas con una señora de 9h a 13h y luego, por la tarde, me iba a vender números de lotería por la Explanada. También estuve trabajando en varios restaurantes.

Siempre he trabajado para que a mis hijos nunca les faltara de nada. El único momento en que no he tenido que trabajar ha sido desde que conocí a mi marido hasta los veintiocho o treinta años, el resto del tiempo me he tenido que buscar la vida.

Me compré una casita prefabricada en Benalúa con cuatro cositas de oro que tenía y yo la convertí en un hogar.



A mis hijas les he enseñado a ser mujeres de su casa porque ellas no han necesitado trabajar y una vez aquí, en Alicante, poco a poco se fueron casando, la mayor se quedó conmigo y Juan también.

Cuando tiraron las casas de Benalúa, me vine a las Mil Viviendas viejas, lo que ahora es Virgen del Carmen. De eso hace ya catorce años.

Ya no trabajo porque no puedo pero, a fecha de hoy, con sesenta y siete años sigo haciendo cosas; lo que no he hecho en mi juventud lo estoy haciendo ahora en un grupo de mujeres. Me divierto mucho y aprendo a leer y escribir, que es una de las cosas más grandes que se pueden hacer y la pena que tengo es no haber aprendido a conducir que también me habría llenado muchísimo.

Estoy muy satisfecha de poder participar en esto, entre otras cosas, porque yo también tenía una idea distinta de los payos. Yo siempre he estado entre las dos vidas y ahora veo que las cosas quizás no sean como yo las veía, que hay de todo, que hay mucho más bueno que malo y que sólo es cuestión de conocer un poco más a las personas.

Escribir este libro para mí es una grandeza por el hecho de saber que aún tenemos algo que aportar y que, entre tanto sacrificio que hemos vivido, se pueden sacar cosas buenas. Me da mucha satisfacción que esto, el día de mañana, pueda quedar ahí para que la gente vea que los gitanos no estábamos tan atrasados, que también formamos parte y participamos en las cosas de la vida y en la sociedad. Pero también, tenemos que tener actitud por querer ser alguien para que nuestros hijos se sientan satisfechos de nosotros.

Me gustaría que las mujeres payas aprendieran de las cosas buenas que las gitanas podemos aportar. Y a nuestras mujeres jóvenes gitanas, les aconsejaría que tengan valor, que sepan salir adelante y que aprovechen su vida. Ellas y sus hijos, tienen muchas opciones para poder ser alguien y que piensen en la vida que quieren, que no se queden sólo con vivir al día, porque eso sólo es un medio para salir del paso... eso ya no es futuro. Deben buscarse sus medios para tener un trabajo y que sus hijos vayan al colegio. Hay que intentar estar en la mejor situación posible y eso, también depende de nosotras.



Ya ves, toda una vida. Espero que entiendas ahora un poco mejor porqué he elegido la receta de la sopa extremeña. La tierra tira mucho y, a veces, la cocina es la mejor manera de tener tus raíces presentes... pero claro, seguro que querrás saber cómo se hace, bueno, en mi casa siempre se ha hecho de esta forma...



Adela

Jiménez Jiménez



Cuando cierro los ojos todavía me viene a la mente el aroma de aquella sopa que tantas veces vi hacer. Ese sabor que todavía recuerdo como el primero y la añoranza de una tierra, que hace mucho dejé... Recuerdo a mi mamá decirme que para hacer una buena sopa de tomate lo primero es ponerle mucho cariño y después de esto, lo siguiente va a ser ir al mercado y comprar estos ingredientes que no pueden faltar en tu cocina:



Sopa de tomate extremeña

- Hígado de pollo
- Patatas
- Pimientos rojos
- Tomate
- Cebollas
- Almejas
- Huevo
- Pan
- Ajos
- Laurel
- Perejil
- Hierbabuena
- Pimentón
- Agua
- Aceite
- Sal



Una vez tengo todo esto, empiezo poniendo un poco de aceite en una sartén o cazuela y sofrío el hígado de pollo, la cebolla, el ajo y el tomate a trozos, añado una hoja de laurel, el pimiento y un poco de sal.

Aquí tengo que decirte una cosa, acuérdate que yo, la primera vez que hice esta receta, siendo una niña, dejé el aceite en la sartén y me fui al patio a jugar y casi se me quema la casa, así que lleva mucho cuidadito con dejar el fuego solo, ¿vale? Que cuando una está cocinando hay que estar siempre atenta...

Bueno, como te iba diciendo, cuando he hecho el sofrito pongo todo en una cazuela con agua y el siguiente paso es fácil, añado las patatas a trozos y las almejas. Las almejas hay quien las pone y hay quien no. A mí me gusta porque le da más sabor. A continuación, le añado el perejil picado, un poco de hierbabuena y pimentón y lo dejo que se vaya haciendo. Cuando ya esté, le pongo dos huevos escalfados.

Aparte, pongo en una fuente trozos grandes de pan al fondo y una vez esté hecho lo demás, lo añado a la fuente y ya está listo para comer. Eso es algo tremendo, así que seguro que te va a encantar, ya me dirás que te ha parecido...



El pisto manchego de *la Tía Carolina*



Con la ternura que da un niño que abre sus ojos al mundo y con la inocencia justa de ir saboreándolo poco a poco, la tía Carolina nos regala las mañanas.

Nos recuerda al aroma del café recién hecho que, según la mezcla de café y agua, tiene un sabor nuevo pero siempre nos deja el agradable poso de las cosas bien hechas.

Si dibujásemos su silueta, podríamos definirla como un collage lleno de colores vivos, como si pudiésemos plasmar en él los trazos que dan la alegría de vivir cada instante, cada momento, como si de una nueva oportunidad se tratara, desmenuza la vida con esa pasión que la llena de vitalidad.



Carolina Campos Hernández



Desde bien pequeña mi casa siempre ha tenido un olor especial, de esos que con el paso de los años permanece en ti, ese aroma a comida recién hecha, con una buena olla a la lumbre en tiempos de frío. En verdad, esa es la comida que más alimenta y, como mi hermana Carmen dice: “un buen bacalao con patatas llena que es demasiado”.

Yo, a lo largo de mi vida, he pasado mucho tiempo en La Mancha y una de las comidas que aprendí bien pronto a hacer y que está para chuparse los dedos, es el Pisto Manchego, un plato que nunca ha faltado en mi mesa. Pero quizás, leyendo mi historia, puedas dibujar un poco más cómo ha sido mi vida y ver porqué la receta que he elegido me trae tantos recuerdos de esa tierra...

Me llamo Carolina, tengo sesenta y cuatro años y nací en Madrid. Éramos doce hermanos, como bien os ha contado antes mi hermana Carmen, ahora sólo vivimos seis. Yo soy más pequeña. Recuerdo mi infancia muy unida a ella y como bien ya sabes, éramos muy pobres y mis papás tenían que ganarse la vida para mantenernos a todos.

Recuerdo desde bien chiquita irme a vender por los mercados con mi mamá, que vendía plásticos para cambiarlos por ropa y cuando no iba con ella, hacía cosas en la casa: hacía los recados, fregaba los platos, cargaba los botijos de agua (por entonces todavía teníamos que ir a buscar agua a la fuente), también vendíamos ollas y platos de porcelana y luego íbamos al rastro y allí lo vendíamos. Mi padre también salía a vender y hacía canastos de mimbre. La vida de antes era así.

Nosotros vivíamos en una chabola muy cerquita del estadio, allí en Madrid, y cuando había partidos de fútbol nos íbamos mis hermanos y yo a llenar botijos de agua a una fuente y, luego, vendíamos agua fresca. Nos podíamos sacar unos reales y con ese dinero nos comprábamos bolsas de caramelos. Yo tendría siete años.

Recuerdo que mi madre iba a vender flores por un real a un teatro y yo, a veces, me iba con ella. Había una chica que cantaba y había baile, a mi me parecía muy bonito.

También recuerdo haber ido a la feria y allí había un puesto de esos de acertar con una pistola en una diana y que si aciertas, te regalan una muñeca, yo no paraba de mirarlas porque me gustaban mucho. Un día me quisieron regalar una, pero a mí me dio miedo porque mi mamá siempre me decía que no cogiera nada de nadie y me puse a llorar y al final, por llorar, me quedé sin la muñeca.

Alguna temporada me he ido a vendimiar y allí la encargada me llamaba a la hora de comer para que la ayudara a hacer el pisto manchego en fuego de leña, yo me fijaba en cómo lo hacía. Antes ya se lo había visto hacer a mi madre, que fue quien me enseñó a hacerlo porque es una comida que nos gustaba mucho a mis hermanos y a mí.

Conocí a mi marido muy joven, allí donde vivíamos; éramos casi familia y vivíamos en el mismo barrio. Fue mi suegro quien vino y me dijo que yo le gustaba para su hijo, me preguntó si yo lo quería y yo le dije que sí. Nos pedimos enseguida, antiguamente teníamos que pedirnos... Estuvimos unos siete u ocho meses de novios y luego nos casamos.

A los quince años me casé y me fui a vivir a una chabola donde vivían mis suegros en Madrid. Tuve tres hijos, una hija se me murió con seis meses. Al poco, nos echaron de la chabola y a mis suegros les dieron una casa en el Pozo del Tío Raimundo, era una planta baja que estaba muy bien.

Mi marido trabajó en la obra desde los quince años y nos fuimos a vivir solos a una planta baja en Altamira; por entonces yo me quedaba en la casa y, de vez en cuando, salía también a ganar algo de dinero vendiendo cosas. A veces, él pedía permiso y algo de dinero en el trabajo para irse a la feria y ganarse un poco más de dinero allí.

He estado casada unos cuatro ó cinco años. Al poco tiempo nos fuimos a vivir a Puertollano y allí, un día se fue a la feria y entonces tuvo un accidente. Enviudé... ya tenía a mi Mariano y mi Sole... eran muy pequeños.

Cuando faltó mi marido me fui a vivir otra vez a casa de mis suegros que ya estaban en Puertollano.



Estuve en casa de mis suegros durante muchos años, en un barrio de plantas bajas y después, ya cogí una casa yo sola. Nosotros éramos los únicos gitanos que había en ese barrio, los demás eran todos castellanos⁵.

Al principio, me daba mi suegra de comer, yo solo quería ir al cementerio e iba con mis niños pequeños. Pero tuve que empezar a buscar trabajo y cuando tenía que hablar con alguien, en lugar de pedirle trabajo me daba "lache"⁶ y decía que me había equivocado...

Intenté buscar trabajo pero no me querían en ningún sitio porque decían que estaba muy "enlutá". Fui al cura del pueblo para contarle mi situación y decirle que quería trabajar y que me colocara en algún sitio. Él me decía que con las ropas de luto que yo llevaba era difícil encontrarme trabajo, pero yo insistía porque estábamos pasando mucha hambre. A la semana siguiente, el cura me consiguió un trabajo en el piso de un matrimonio fregando el suelo, estaba muy bien porque allí ganaba 1.500 pesetas al mes y pude meter a los niños en una guardería de monjas hasta las cinco de la tarde para que yo pudiera trabajar.

El cura y la mujer donde iba a limpiar se portaron muy bien conmigo. La señora me dejaba salir antes para ir a por mis niños pero, al final, lo tuve que dejar porque estaba mal visto que una gitana de luto trabajara.

Mi suegra se iba a la puerta del mercado y una de las señoras que iban a comprar le dijo que necesitaba una mujer que le lavara la ropa y ella me lo dijo a mí, entonces, me salió un trabajo lavando ropa a mano; ganaba 300 pesetas. Se me estropeaban mucho las manos y recuerdo que cogíamos agua de una fuente; me pasaba los días venga lavar y lavar, y al final, me quité.

Allí en Puertollano, cogí mucha amistad con la gente del pueblo y me preguntaban porqué iba tan de luto, no lo entendían...

Con el tiempo, me fui a emplear género a Madrid y en el mercadillo; los guardias me tenían mucha lástima por la situación que estaba viviendo.

⁵ Castellano, significa payo.

⁶ Lache, significa vergüenza.



Yo allí estaba muy bien "mirá" por los payos y me trataban con mucho cariño. Tenía que ir siempre a todos los sitios con los niños.

En el mercado todos me conocían y me puse a vender. A veces, venía en tren hasta Alcoy para comprar retales y después me ponía en la puerta del mercado y los vendía. Vendía mucho, pero el guardia no me dejaba estar allí, aunque yo insistía.

Un día me llamó el que manda en el mercado para preguntarme que porqué insistía tanto y yo le conté mi historia, que necesitaba vender porque tenía dos hijos y pasaba mucha hambre.

A la semana siguiente me mandó llamar. Habló con los puestos para que entre todos me dejaran un trozo y todos se pusieron de acuerdo para que yo también pudiera vender. Me dejaron dos metros de puesto para vender retales. El guardia también me ayudó a hacerme la cartilla del banco.

Llegó el día en que mis hijos hicieron la primera comunión, le compré un traje precioso a mi hija. La mujer e hija del guardia civil del cuartel bañaron, vistieron y peinaron a mi hija Sole para ese día, le hicieron tirabuzones y medio barrio nos acompañó a la iglesia para ver a mi niña comulgar. Después, cuando el niño hizo seis años le compré un traje y también pudo hacer la comunión.

A veces venía desde Puertollano hasta Alicante para ver a mis hermanos. Ellos tenían de todo, incluso baño, mientras mis hijos y yo nos duchábamos en un barreño.

Ellos me decían que porqué no me venía para estar más acompañada, que allí estaba muy sola y que tenía que vivir ya la vida. Mi hija Sole tenía por entonces trece años. Y así hice, y doy gracias a mi hermana Carmen que siempre ha estado a mi lado y me ha ayudado mucho cuando me vine aquí.



Me vine a Alicante con treinta y cuatro años y con mis dos hijos. Al principio estuve un tiempo con mi hermana, pero luego compré una casa prefabricada en Benalúa a una gitana que la iba a dejar, ya tenía ducha y de todo...

Carmen fue quien me ayudó a quitarme el pañuelo del luto, pero yo seguía yendo de negro y, desde ese momento, empecé a salir a emplear. Me iba con ellos a Alcoy para coger género y compraba retales, donde ellos iban, me ponían a mí con ellos.

Gracias a ella y a mi cuñado, que también se portó muy bien, pude salir adelante; me daban muchos consejos y me ayudaban mucho. Yo estoy así, viva, por ella; lo que comía ella, comía yo y estoy muy agradecida...

Cuando derribaron las casas de Benalúa me dieron una en Parque Ansaldo. Era una casa muy bonita, con tres habitaciones y una terraza preciosa; era un paraíso y los pisos eran muy elegantes pero, poco a poco, se fue estropeando el barrio.

Por esta época mi hija Sole, que era muy guapa, se enamoró de un niño y, aunque la teníamos muy protegida, con el tiempo se casó con él.

Estuve en esa casa desde el año de la riada, en el 82, hasta el año 2000, cuando derribaron las viviendas del Parque Ansaldo. Cuando pasó esto me fui a un piso en San Vicente pero, aunque mis hijos ya se habían casado, yo nunca estaba sola, conmigo se quedaban mis nietos y cuando nació el niño de mi Sole lo cogí yo, porque ella tenía que salir a ganarse la vida; ha estado conmigo hasta que se ha casado. Puedo decir que los he criado yo...

En ese piso tenía que estar de alquiler durante cinco años. Al principio me daban la casa en las Mil Viviendas, pero yo no la quería porque no me gustaba el barrio y a los cuatro años de estar viviendo en San Vicente, me concedieron una vivienda en Virgen del Carmen, al final la cogí.



Llevo ya aquí unos años y ahora me alegro de haberme venido a este barrio porque aquí tengo a mi hermana Carmen, está “la Adela”, mi prima Araceli y mi sobrina y pensé que así estaría más cerca de ellas.

Conozco el Evangelio desde hace años y doy gracias al Señor por tener a mi hermana y a mi familia cerca, porque ellos nunca me dejan sola y siempre me han apoyado mucho.

Mi vida ha cambiado mucho y es ahora, a mi edad, cuando “la estoy gozando” de salir y de hacer cosas que antes nunca había hecho. Estoy encantadísima porque nunca he tenido nada de esto. Poco a poco estoy aprendiendo a leer y escribir; para mí es precioso y da mucho gusto coger un libro y saber lo que pone.

También disfruto mucho por conocer lugares nuevos y cosas nuevas pero, sobre todo, me da mucha satisfacción conocer a toda la gente que está trabajando para que se conozcan más a los gitanos, como es este equipo que nos lleva y todas esas mujeres gitanas que tienen sus estudios, que trabajan y llevan sus casas con sus maridos y sus hijos, eso es una gozada.

Por eso nos da tanta alegría hacer este libro, nos lo pasamos muy bien juntándonos todas para sacarlo adelante y hay que tratar el grupo y conocerlo para saber lo precioso que es esto.

A nosotras nos gustaría que, esto que estamos haciendo con una ilusión tremenda, sirviera para que las niñas gitanas conozcan nuestras vidas y vean que no han sido fáciles y que aprendan a vivir por ellas mismas y a ser ellas mismas, a saber lo que quieren pero, sobre todo, que tienen un futuro por delante y que cuanto más puedan aprender, mejor será para ellas. Que aprender es muy bonito y que ojalá tuviera yo ahora esa juventud para aprovechar el tiempo. Me siento muy feliz con todo esto.

Me gustaría decir tantas cosas... también a las mujeres payas, para que nos conozcan un poco más y aprendan también algo de nosotras, que también nosotras, las gitanas, sabemos vivir y convivir en la sociedad y tenemos muchas cosas buenas. También nos sentimos muy bien cuando nos tratan con cariño porque todos somos personas.



Ahora que han pasado los años, me doy cuenta de cómo han cambiado los tiempos y las modernidades y el futuro que los jóvenes de hoy en día tienen por delante.

Si te das cuenta, las cosas han cambiado mucho en todos los sentidos y eso pasa también con nuestra cocina. Antes todo se hacía en la lumbre, con un buen puchero y un fuego bien vivo, los guisados eran siempre de leña y las carnes y las frutas de temporada. Ahora nos hemos vuelto tan cómodos... tenemos el gas y cuando queremos comer algo acabamos antes haciéndonos un bocadillo, pero eso no alimenta tanto como la comida tan buena que hacíamos antes. Muchas cosas han cambiado, pero aquellos guisos y comidas que te calentaban tanto el cuerpo cuando hacía frío siguen siendo únicos.

Como ya os he dicho antes, he pasado muchos años de mi vida en tierras manchegas y mi mamá nació allí, por eso era tan especial para mí que mi receta fuera el pisto manchego así que, con mucho cariño, ésta va a ser la receta que te voy a contar...



Carolina

Campos Hernández



Yo siempre he tenido buena mano en el fuego y siempre que he hecho esta receta para mi casa me ha salido muy buena. Cada una la hace a su manera pero siempre es cuestión de ponerle un poquito de esmero y algo de ternura, con eso y todo lo que te voy a decir ahora, seguro que le encanta a tu gente...

Así que si te parece, te voy a contar cómo se hace el Pisto, yo en mi casa lo hago así...



Pisto Manchego

- Magro de cerdo
- Tomate de pera de bote
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Calabacín
- Berenjena
- Cebolla
- Ajos picados
- Aceite de oliva
- Azúcar
- Sal



Una vez tenemos todo yo empiezo poniendo en una olla el tomate de pera de bote y lo pongo a cocer a fuego lento sin aceite. Una cosa importante que tienes que tener en cuenta es echar de dos a tres cucharadas de azúcar para quitarle la acidez, mientras lo remueves un poco.

Aparte, pico los ajos en un mortero y luego los echo con el tomate y un chorro de aceite de oliva. Voy partiendo los pimientos, el calabacín, la cebolla y la berenjena a trozos pequeños, les pongo un poco de sal y se fríen en una sartén con aceite. Una vez esté todo hecho, le añado a la sartén el tomate y se mezcla. Se sirve y se deja enfriar un poco. Cuando ya esté el pisto hecho le añado un poco de aceite y sal.

Yo le pongo también magro frito, que se cuece aparte con agua, por lo menos una hora, luego se fríe y se puede poner en la misma fuente, revuelto o aparte, para que cada uno se sirva al gusto. Ya verás como les encanta a todos.



Las judías con arroz e hinojo de *Paquita*



Tiene la fuerza casi imparable de un huracán y mueve con su fortaleza los cimientos de su familia. Ese tesón lo comparte también en el grupo, en el que se ha convertido en un cajón lleno de soluciones para los malos momentos.

Dispuesta y alegre, Paquita tiene la capacidad de ver en las dificultades un mundo de alternativas a las que ha aprendido a agarrarse cuando el cansancio le anuda la garganta.

Paquita sabe bien qué es para ella “ser una buena gitana” y, para ella, la gitana puede aprender y mejorar sin perder de lado el respeto a sus costumbres y su identidad, como una combinación perfecta entre los valores y la capacidad de avanzar para mejorar la calidad de vida y, en ese camino de crecimiento, se entrega día a día.



Paquita Suárez de la Rosa



Como ya se ha dicho, la mujer gitana siempre ha sabido cocinar muy bien y nuestra cocina siempre se ha caracterizado por el fuego, la olla y la cuchara. Eso es lo que yo he visto siempre en mi casa y, aunque aquellos eran otros tiempos, nunca nos ha faltado un buen plato de comida.

Una de las comidas que yo considero que es gitana de toda la vida son las judías con arroz e hinojo, que seguro que es más conocida entre las mayores. Por eso, creía conveniente hacerle un hueco en este libro a esa receta porque, seguramente, muchas de nosotras hemos crecido a las faldas de nuestras madres y abuelas viendo cómo la removían en la olla, en esa olla que con tanto cariño han alimentado todos nuestros sueños. Sueños que han formado parte de toda una vida, la nuestra, te invito a conocer la mía...

Me llamo Paquita. Nací en el año 1955 en Cuenca. Somos 12 hermanos pero vivimos 11, yo soy la mayor de todos. Mis padres iban de pueblo en pueblo y salían a vender por las casas hilos, puntillas y cosas antiguas; a veces iban en un burro y otras iban en una bicicleta.

Mi madre, cuando yo ya era mayor, ayudaba a mi padre y yo, mientras, me quedaba en casa cuidando de mis hermanos y hacía la faena de la casa. Tuve que trabajar en todo lo que pude para ayudar a mis padres desde muy joven.

Por eso, desde pequeña recuerdo haber trabajado siempre mucho y aprendí a cocinar a los siete años. Lo primero que hice era arroz con pollo, judías, garbanzos... y luego, lo que hubiera para comer. Todo lo que aprendí fue de mi abuela, ella era única y para ella teníamos que saber hacerlo todo bien. Una de las comidas que nos hacía eran las judías con hinojo, era una comida típica de gitano y por eso yo la he elegido.

Con esa edad, me iba a fregar la iglesia de los curas con un cubo, una bayeta y cepillos de raíces, a cambio de un vale por un litro de aceite. Luego me iba a trabajar y limpiaba una pensión entera, trabajaba nueve horas por unos 10 duros.

Siempre hemos vivido bien, en lo pobre, pero bien. Un día en mi vida por aquel entonces consistía en levantarme, llevar a mis hermanos al colegio y a la hora de comer, como no había espacio para todos, teníamos una casa que era una planta baja con unas escaleras al piso de arriba, así que ponía a todos los hermanos, cada uno sentado en un escalón y allí era donde comían. Estuve viviendo allí hasta que me casé.

A los diecinueve años conocí a mi marido en una boda de un primo mío, yo a él no lo conocía de nada y cuando me vió, se me acercó y me “llegó”⁷. Mis padres no querían darme pero luego se dieron cuenta de que yo le quería y me dieron. Al poco tiempo me “pedí” y fue muy bonito. A los veinte años me casé. Él es de La Roda.

Entonces, mis padres se vinieron a Alicante y nos vinimos con ellos. Una vez aquí empezamos a ganarnos la vida vendiendo por las calles, luego empezamos a salir al mercado, hasta que pudimos comprarnos un coche y después una casa. Cuando tuve a mi primer hijo, José, me independicé.

Hoy en día seguimos saliendo al mercado para ganarnos la vida y tengo cuatro hijos José, Estrella, Tonet y mi pequeña, mi Melodi y mis nietas, que son para comérselas.

Yo tenía mucha ilusión en tener mis hijos y cuando tuve a José, enseguida tuve a Estrella, fue una experiencia muy bonita. Al tiempo fue cuando tuve a los otros dos hijos pequeños, el niño y la niña.

Con las dos hijas he sufrido mucho, porque han estado muchas veces malas y he estado muchas noches sin dormir; pero doy gracias a Dios porque son muy buenas. Cuando eran pequeños mi ilusión era comprarles ropa y que tuvieran de todo y que cuando salieran a la calle fueran los niños más limpios. No es fácil criar a los hijos. Entre eso y el trabajo he descansado poco en mi vida. He sido una mujer muy trabajadora y luchadora.

También conozco al Señor, que eso para mí es muy importante y él me quita muchas penas y no dejo de darle gracias todos los días.

⁷ “Me llegó”. Acto en el que una persona declara su amor a otra.



Ahora sigo trabajando en el mercado para ganarme la vida y, siempre que el trabajo me lo permite, voy a un grupo de mujeres, ahí aprendemos muchas cosas como leer y escribir pero sobre todo estar juntas.

De ahí ha surgido la idea de hacer un recetario pero este no es un recetario cualquiera, es un libro especial. Nos encantó la idea porque es bueno que la gente vea lo que es una gitana.

En este libro contamos nuestras historias para que las pueda leer todo el mundo, y nos gustaría que se conozca el trabajo y el esfuerzo que hacemos las gitanas para que los payos reconozcan que somos igual que ellos y que no pasa nada, que aunque tengamos nuestra cultura, con nuestras costumbres y tradiciones, hay que respetarlo como cualquier otra.

Yo creo que es importante que nuestras jóvenes se cuiden y se hagan de respetar, que lleven la cara bien alta y estén orgullosas de ser gitanas. El matrimonio es cosa de dos y son los dos quienes se tienen que ayudar el uno al otro; yo valoro eso mucho...

Hay que saber avanzar manteniendo nuestra cultura y una parte de la cultura es aquella que se hace entre fogones, por eso es para mí una ilusión poder enseñarte esta receta, porque es una comida que se ha mantenido como parte de los gitanos a lo largo del tiempo y, si no me crees, te invito a hacerla conmigo...



Paquita

Suárez de la Rosa



Como buena gitana manchega que soy, esta es mi receta para ti...

Empiezo diciéndote las cosas que van a ir a la olla:



Judías con arroz e hinojos

- Manitas de cerdo
- Un trozo de chorizo
- Una morcilla
- Tocino
- Rama de hinojo
- Judías
- Arroz
- Pimiento rojo
- Tomate
- Cebolla
- Ajo
- Pimentón dulce
- Agua
- Aceite
- Sal



Cuando tengamos todo esto, nos ponemos. Yo empiezo cogiendo una cazuela con agua a calentar y pongo las judías a hervir con toda la carne (las manitas de cerdo, el chorizo, la morcilla y el tocino) y le añado también una ramita de hinojo. Lo dejo hervir hasta que esté todo bien hecho.

Aparte, pongo una sartén con aceite para hacer el sofrito con la cebolla y el pimiento rojo a trozos, le añado también el ajo y aparte, frío en esa misma sartén tomate rallado.

Una vez he acabado de hacer el sofrito, se lo añado a la cazuela y le pongo un poco de pimentón dulce y sal. A continuación, cuando ya esté todo hecho, le pongo el arroz y cuando éste hecho lo servimos.

Ya verás, como ese sabor antiguo que yo recuerdo de mi abuela te va a encantar.



El trigo de *Justa*



Justa llegó al grupo con el calorcito que da el buen tiempo, quizás eso fuera el aviso de lo que traía consigo, una oleada de buenos sentimientos, de esos que te dan calorcito al alma.

Ella es sencilla y dulce y, en medio de taconeos, se acercó sigilosa para hacernos saber que está ahí.

Parece como si sus padres ya sabían de sus virtudes antes de que ella pudiera ver la luz del sol y que hayan elegido su nombre como se compran los buenos trajes, "hechos a medida", porque su buen hacer no se podía llamar de otra manera.

A veces la vida no le ha pagado de igual, pero el tiempo le ha enseñado a disfrutar con lo que venga, sea cual sea el regalo que le traiga, ella lo recibe con humildad y respeto.



Justa Fernández Cortés



Cuando empezamos a escribir las recetas, yo ni siquiera tenía claro cuál decidir, hay tantas comidas buenas que me resultaba difícil elegir... pero me acordé de una que se ha hecho en mi casa y que seguramente las gitanas más mayores recordarán; me refiero al Trigo.

Ahora ya poco se hace, pero sigue siendo una de esas comidas que cuando se nombran, despiertan en ti una sonrisa, la del recuerdo que te produce imaginar de nuevo esa receta, esa que en mi familia se ha hecho tantas veces.

Pero para conocerla te voy a acercar un poquito más a mi vida y a mi familia y quizás así, descubras porqué ese trigo me acerca un poco más a mis raíces...

Me llamo Justa Fernández Cortés. Nací el 7 de Julio de 1961 en Alicante, en mi casa de las Mil Viviendas. Tuve unos padres maravillosos, "el pericales" y "la pericala" y un hermano, mi Miguel. Tuve una infancia muy bonita. Mi padre trabajaba limpiando zapatos (limpiabotas) y mi madre nos cuidaba a mi hermano y a mí, limpiaba la casa y atendía a la familia. Nunca me ha faltado de nada y todo lo que he pedido siempre me lo han comprado.

Recuerdo que cuando mi madre se levantaba por las mañanas, hacía las tareas, nos bañaba y, cuando no había colegio, nos íbamos a almorzar a la horchatería de Julio, después acompañábamos a mi mamá a la plaza a comprar y nos hacía de comer.

Íbamos al colegio todos los días y cuando salía, jugaba con mis primas y mis amigas.

Recuerdo que cuando tenía siete u ocho años mi mamá guisaba el trigo, que es la receta que yo he elegido. A mi hermano y a mi nos gustaba mucho; no es fácil de cocinar porque el trigo requiere de mucha preparación, pero ella lo hacía muy bueno.

A los catorce años todas mis amigas se metieron a trabajar al tomate y yo tuve la oportunidad de trabajar también, pero mi papa y mi mamá

no me dejaban porque estaba muy "mimá". Por entonces se iba mucha gente de aquí, del barrio, a trabajar en eso.

Con 18 años nos íbamos mi prima y yo a la feria, pero me dejaban salir poco. Me apunté con mi prima Paquita a un curso de corte y confección; yo le decía a la profesora que me tenía que ir con mi mamá para irme a la feria y cuando mi madre, que no me dejaba ni ir a Alicante, se enteró, se enfadó mucho conmigo.

Recuerdo que quisieron los de la Hoguera que fuera Belleza, pero mi madre no me dejó porque decía que tenía que bailar con los payos.

En Semana Santa vino familia mía de Barcelona y tenía una prima que me "ennovió" con su hermano. A mí me gustaba mucho el muchacho, él se llamaba José (Joselete), pero mis padres no me querían dar con él y yo le dije a mis padres que si no me daban me escaparía con él. Al final se convencieron y me dieron y yo le doy gracias a Dios por haberlo conocido.

Estuvimos dos meses "pedíos" y el 13 de Julio me casé. Yo tenía veintiséis años y él treinta y cinco. Cuando me fui a vivir a Barcelona mi mamá se metió una "panzá" a llorar. José trabajaba allí y estuvimos ocho meses viviendo con mi suegra.

En esta época fue cuando aprendí a cocinar porque mi suegra se iba y yo me tenía que quedar haciendo las cosas de la casa. Empecé a hacer paella que se me da muy bien, la "garbanzá" y en Navidad se hacía el pavo asado...

Pero yo era muy madrera y me quería volver a Alicante para estar más cerca de mis padres. Así que, al final, pudimos coger una casa aquí, en Alicante, y nos vinimos. Me compré una casita en Juan XXIII, hasta que la tuvimos que dejar y nos fuimos a vivir a casa de mi mamá.

Mi mamá nos ayudaba a los dos y nosotros nos íbamos a repartir propaganda hasta que José encontró trabajo en los tomates. Mientras él trabajaba allí, yo estaba en casa limpiando. Yo no tenía experiencia de nada porque nunca me habían dejado trabajar...



Al año de casarme conocí a Dios y nos bautizamos mi compañero José, mi hermano, mi papá, mi mamá y yo. Fue el día más bonito de mi vida.

Al año me quedé embarazada, pero a los seis meses aborté. Fue una experiencia muy triste. En un año me volví a quedar pero volví a perderlo a los tres meses. José me llevó al médico y éste le dijo que tendría que elegir entre yo y mi hija y mi marido le dijo que elegía a su mujer. Cogí una depresión muy fuerte, por las noches lo pasaba muy mal porque me acordaba de mi hija, pero la depresión fue desapareciendo gracias a Dios y a la compañía de mis hermanas del culto.

Al año siguiente volví a caer mala, yo padezco de azúcar y me llevaron al hospital pero, por equivocación, los médicos me pusieron un suero que no era bueno para mí.

Un día sentía pinchazos en la boca y tuvo que venir un médico de guardia, entonces le dijeron a mi padre y a mi marido que ya estaba muerta; yo hacía poco que me había convertido al Señor.

Mi familia recibió la noticia muy mal y mi marido le reclamaba al Señor que porqué me llevaba. Cuando me metían en el ascensor para llevarme a la cámara, mi marido le dijo a los médicos que estaba viva, que estaba despierta y me metieron en la UCI hasta que me puse bien.

Recuerdo que mi papá se puso en medio de la casa a llorar dando gracias al Señor por haberme sanado. Hoy por hoy, estoy bien y doy gracias por estar al lado de mi compañero; soy la mujer más feliz del mundo junto a él.

Ahora estamos luchando los dos juntos. José me ayuda mucho en todo y cuando me ve decaída es el que me levanta y tengo a mi hermano y a mis sobrinos, que son mi locura.

Ahora estoy haciendo un curso de corte y confección, del que estoy muy contenta y estoy en un grupo de mujeres donde hacemos cosas con mucho valor, cuando hemos estado bajas de moral o hemos tenido pena, en el grupo se ha levantado el ánimo; hay mucho cariño en ese grupo...



También estoy aprendiendo a leer y escribir porque es bueno hacer cosas y eso me puede servir para encontrar un trabajo mejor.

Para mí este libro supone mucho orgullo de gitana, hacer algo tan bonito como esto me hace sentir diferente, lo que nunca he podido hacer, ahora lo estoy haciendo...

Me gustaría que las mujeres que lo pudieran leer se quedaran con las cosas buenas de todo lo que hemos pasado y que las que no son gitanas aprendieran las cosas buenas que tenemos, que hemos pasado muchas penas y alegrías. Me gustaría que lo vieran así porque lo he hecho con todo mi corazón.

Pienso que las jóvenes gitanas tienen que dejar la antigüedad y vivir la modernidad sin perder lo bueno de los gitanos, que luchen por las cosas buenas y que sigan adelante. Tienen toda una vida por delante...

Pues esta es la vida de una gitana de Alicante; sólo espero que si mi experiencia te ha podido servir de algo lo aproveches y que leyendo mi historia, cuando te pongas a cocinar el trigo, entiendas lo importante que es para mí y el recuerdo tan grande que me trae de mi madre...



Justa

Fernández Cortés



Como ya te he dicho, el Trigo es una receta que se hacía antiguamente y que a mi mamá se le daba muy bien, por eso a mí me hace especial ilusión compartirla contigo.

Te aviso que es una receta que requiere tiempo y paciencia porque el trigo necesita mucha elaboración.



Trigo

- Trigo
- Garbanzos
- Habichuelas
- Cebolla
- Calabaza
- Pencas
- Tomates
- Ñora
- Ajo
- Piñones
- Patatas
- Pan
- Almendras
- Hierbabuena
- Pimentón dulce
- Azafrán
- Agua
- Sal
- Aceite



Tienes que empezar limpiando el trigo, para eso yo lo enrolló en un paño y lo golpeo despacio con un mazo.

A continuación, lo dejo secar extendiendo el trigo en el paño durante un día y una vez esté seco, le soplo al trigo para limpiarlo y lo pongo a remojo durante un día. Pasado el día se le cambia el agua, se vuelve a lavar y ya está listo para cocinar. Cuando ya esté limpio el trigo y haya que hacerlo, le pongo una olla con agua y le echo el trigo, los garbanzos y las habichuelas.

Mientras, lavo las pencas con sal, le quito los hilos y una vez limpias se echan a la olla y las dejo 10 minutos de cocción. Mientras, hago el sofrito; para ello, pongo una sartén con aceite y le añado la cebolla, el tomate cortado a trocitos, almendras, una ñora, una torrija de pan y pimentón dulce molido. Después, pico ajos con unos piñones. Parto patatas a dados y las echo a la olla. Añado un trozo de calabaza y cuando empieza a cocerse se añade el sofrito con los ajos, los piñones, la hierbabuena y el azafrán. Lo remuevo para que no se pegue y lo dejo cocer, en unos minutos lo tengo ya listo para servir.

A ver que tal te sale, a mi hermano y a mí nos encantaba, así que te lo recomiendo.



La empanada mallorquina de *Trini*



Son pocas las personas que se atreven a mirar los desatares de la vida con una sonrisa iluminando su cara y afrontarla con el humor que no evoca el revivir de nuestra infancia.

Trini es una muestra de la generosidad que nos dan las pequeñas cosas que nos acontecen en la vida y, también, un ejemplo de cómo tirar de las riendas por mucho que pesen, sin perder la calma.

Llegó a nosotras para compartirnos una maleta llena de trocitos y llena de la paciencia necesaria para ir recomponiéndolos poco a poco y, en este proceso de "hacer y rehacer", nos llenó de alegría y nos revolvió las mañanas.

Sencillamente cuando Trini está, el tiempo corre de la mano de una sonrisa.



Trinidad Cortés Rodríguez



Me llamo Trinidad. Nací en 1968 en Palma de Mallorca. Tengo nueve hermanos, seis chicas y tres chicos. Yo soy la segunda.

Viví en Molinar hasta los dos años. Cuando yo era muy pequeña, mi padre se iba a rebuscar en una bici, mientras mi madre cuidaba de nosotros. Aquí vivíamos en una barraca (chabola) en Palma.

Cuando tenía siete años, que vivía en Sombaña, me iba con mi papá y con mi mamá a coger algarobas con el carro y una mula que teníamos, mientras mi hermana mayor se quedaba cuidando de los demás.

Al tiempo, mi madre empezó a trabajar limpiando casas. A veces, cuando mi papá iba a rebuscar y volvía con gallinas o cerdos que conseguía y los traía a casa, los pelaba y los cocinaba para darnos de comer.

Después mi papá empezó a trabajar de vigilante y cuando acabó el trabajo salía a rebuscar chatarra, la traía y yo le ayudaba a limpiar el género.

Cuando tenía doce años me convertí al Señor, lo conocí y me bauticé. Allí en Sombaña conocí a Juan, que ahora es mi marido, nos habíamos criado juntos allí. Me pedí con dieciséis años y a los diecisiete me casé con él. Cuando me casé me sacaron el pañuelo, que es la ley gitana.

Una vez casados, Juan salía a rebuscar chatarra con una bici y un carro enganchado que hizo él mismo y, con el tiempo, un vecino le dio una moto, luego pudo comprarse una furgoneta y con ella rebuscábamos chatarra, aluminio y cosas antiguas que luego vendíamos en el mercado.

Al principio vivíamos en un piso en Mil Viviendas pero luego, como no podíamos pagarlo, nos hicimos una chabola en Garbinet, donde estuvimos muy a gusto. Vivíamos de coger chatarra con un carro de mano que hizo Juan.

En 1982 hubo una riada, se me mojaron todas las cosas que yo tenía en la casa y tuvimos que irnos a un albergue. Fue un granizo muy fuerte y me entraba agua por todas partes, yo y mi marido tuvimos que coger la furgoneta pero cuando pasamos por Juan XXIII de tanta agua que había se nos paró.

Siempre he sabido que tenía que mejorar mi formación así que en cuanto pude, empecé a hacer cursillos para leer y escribir y también otros cursos como los de cocina y corte y confección.

Hubo un tiempo en el que no encontraba trabajo y decidí irme a Palma de Mallorca, a mi tierra, con mi familia otra vez, para ver si allí podía encontrar mejores condiciones, pero no fue así, de manera que volvimos a Alicante, a casa de mis suegros en Juan XXIII.

Al volver hice un curso de corte y confección y gracias a él, me puse a trabajar en San Vicente de costurera y cuando terminé de trabajar allí, empecé trabajando en empresas de limpiezas. Mi marido también intentó mejorar nuestra situación e hizo un curso de albañil. Por las tardes íbamos al culto.

Ahora vivimos en Mil Viviendas, en un piso de alquiler, con un pequeño perrito al que hemos adoptado como ese hijo que no hemos podido tener.

Este libro me hace mucha ilusión ya que lo hemos hecho con mucho cariño. Cuando voy al grupo, además de aprender muchas cosas, también me divierto mucho con mis compañeras ya que el Señor me ha dado el don de ser una mujer muy alegre y me gusta contagiar esta alegría a las demás.

Para ti tengo un regalo, la receta más típica de mi tierra, la empanada mallorquina, que aprendí de mi madre y que ahora quiero que puedas disfrutarla tú.



Trinidad

Cortés Rodríguez

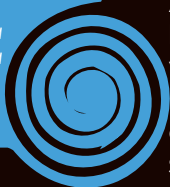


Como buena mallorquina, esta es mi receta para ti, con todo mi cariño. Ahí van algunas de las cosas que te van a hacer falta, toma nota:



Empanada de Mallorca

- Harina
- Manteca
- Levadura
- Aceite de oliva
- Carne de cerdo o pollo a trozos
- Guisantes
- Cebolla
- Pimentón
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- Sal
- Agua



Ya tenemos lo que nos hace falta, ahora vamos a empezar a hacerla. Primero se hace la masa, para ello yo pongo la harina en un cuenco, le echo la manteca, la levadura, el aceite y el agua, la amaso bien y lo aparto.

A continuación, pongo un poco de harina sobre la superficie donde se vaya a poner la masa. Cojo un trozo de masa y la coloco en un recipiente, extendiéndola con los dedos hasta que se quede una base bien lisa y le

hago unos bordes por los lados. Vamos a necesitar dos masas con forma de rectángulos, uno para la base de arriba y otro para la de abajo.

Aparte, hago el relleno. Para eso pongo la carne a trozos en un recipiente con aceite y le echo los guisantes, la cebolla, sal, pimentón y un poco de pimienta negra. Lo mezclo todo bien.

A continuación, cojo una de las bases de masa que hemos preparado y encima le pongo el relleno que luego taparé con la otra base y, después junto los bordes con el tenedor.

Una vez hecho esto, lo meto en el horno y espero aproximadamente una hora a 150 grados y ya la tengo. Lista para comer, seguro que te va a gustar.



Las migas de pan y harina de **Antonia la Andaluza**



Hay personas de esas que sencillamente te encandilan, esas que tienen un duende y que son capaces de iluminarte con su alegría.

Antonia, "la Andaluza", es una mujer que compagina a la perfección sus tradiciones con una apertura al mundo para ir avanzando. El impulso que Antonia tiene cuando se empeña en dar un paso hacia adelante es tan fuerte que es capaz de agitar al grupo hacia esa misma dirección.

Se crió entre los acordes de la guitarra de su padre y es por eso, que ha aprendido a caminar día a día, sin perder el compás.

Clara y sincera, descubre el grupo como un espacio al calor de unas buenas bulerías, motivador y lleno de sentimiento y nos regala una visión optimista que nos llena de magia.



Antonia **Fernández Carmona**



Una cosa cierta es que las raíces son muy importantes en la vida de una persona, por eso yo siempre las tengo muy presentes y me siento muy orgullosa de ellas. Yo soy andaluza, de Granada, y esa tierra es muy especial para mí, su alegría, su luz..., son muchas cosas las que hacen de Andalucía que sea tan grande; su gente, su comida...

Te invito a dar un paseo por mi vida y sabrás porqué mi receta tenía que ser del sur...

Me llamo Antonia. Nací el día 3 de Marzo de 1965 en Granada, en Yllora, un pueblecito de allí. Somos andaluces y una familia numerosa: siete niñas y dos niños. Yo soy la pequeña de las niñas.

Durante mi infancia siempre estaba con mi hermana Paqui, que es nueve meses mayor que yo. Parecíamos hermanas mellizas porque siempre estábamos juntas, lo que quería una, la otra también lo deseaba y éramos las caprichosas de la casa.

Mi madre, por entonces, se iba a buscar la vida vendiendo ropa por las casas, mientras mis hermanas mayores cuidaban de los pequeños. Mientras, mi padre se tuvo que ir al extranjero para trabajar, estuvo en Alemania, en Francia, en Suiza y trabajaba en las fábricas; por la mañana limpiando y luego, por las tardes, se ganaba la vida tocando la guitarra. El dinero que ganaba nos lo enviaba para comer y cuando podía y el trabajo le dejaba, venía a vernos.

Vivíamos en una casa muy grande que compraron mis padres. Mi hermana, la mayor, siempre estaba cuidando a mis hermanos para que mi madre pudiera ir a buscarse la vida.

Recuerdo que cuando mi hermana Paqui iba a hacer la comunión, ella tenía mucha ilusión y yo quería hacerla con ella, pero todavía no podía hacerla y tampoco sabía rezar.

Yo le decía a mi hermana que como hiciera ella la comunión, le quitaría el vestido si a mí no me dejaban hacerla también y el cura me decía:

“pero si no sabes rezar” y mi madre tuvo que hablar con él, hasta que al final me dejaron hacer la comunión a mi también.

Teníamos las dos una melena muy larga y me acuerdo que un día se fue mi madre a vender y nos dejó a las dos haciendo las cosas de la casa; ya éramos un poco más mayores y mi madre nos compró unos vestidos muy bonitos para ir al día siguiente a la feria. Nosotras nos estábamos peinando, pero nos dábamos muchos tirones del pelo porque lo teníamos muy largo y cogimos las tijeras y nos cortamos las dos el pelo, ella a mi y yo a ella. Nos pusimos toda la cabeza “trasquilá”. Tendríamos ocho o nueve años. Nos tuvimos que poner unas toallas liadas a la cabeza para que no nos viera mi madre y cuando ella llegó y nos vio con las toallas nos dijo que si nos habíamos dado un golpe, entonces vino a mirarnos y nos miró la cabeza, le sentó tan mal que dijo: “¿sí? Pues ahora os vais a quedar así”. Todos se reían de nosotras...

Mientras mi padre estaba fuera, mi madre ha trabajado mucho y mi hermana mayor le ha tenido que ayudar mucho en casa, sobre todo con los más pequeños. Las mujeres de mi casa han sido siempre muy luchadoras.

Mi familia ha sido muy grande y siempre ha tenido mucha cultura y nosotros siempre hemos ido al colegio.

Cuando mi hermana mayor se casó, mi madre y mi padre vivían ya de la pensión y ya sólo quedábamos en casa las dos niñas pequeñas y los dos niños.

Un día, vino un primo mío de vacaciones y se enamoró de mi hermana, ella tenía 15 años cuando se casaron y se fueron a vivir a Barcelona. Yo lo pasé muy mal porque siempre he estado muy unida a esa hermana y lloré mucho cuando se marchó. Yo tenía sólo 13 años y le cogí celos a mi cuñado porque siempre habíamos estado muy unidas las dos. Lo pasamos muy mal, tanto ella como yo.

Cuando se marchaban mis hermanos de casa, yo me quedaba cuidando a mis sobrinos y haciendo de ama de casa para que mi hermana pudiera irse a trabajar; me lo pasaba muy bien. Mientras, mi padre seguía vendiendo.



Cuando era moza, yo era la alegría de mi casa, recuerdo que hacíamos fiestas y cantábamos, mi hermano tocaba la guitarra y nos juntábamos un grupillo de mozos y mozas muy apañados; nos lo pasábamos muy bien.

Un día, mi padre quiso que viniéramos a Alicante para ver a mi hermana Elisa y yo me vine con él y resulta que el que hoy es mi marido, por entonces, era vecino de mi hermana y siempre estaba detrás de mí, pero yo no quería casarme y al final, me enamore de él.

Me casé a los veintitrés años y me sacaron mi pañuelo, pero no pudimos hacer fiesta en salón.

Me vine a vivir a Alicante, a las Mil Viviendas, pero yo siempre he vivido en un pueblo muy tranquilo y no me acostumbraba a vivir en una ciudad. Al principio lloraba mucho, pero ahora ya hace veintidós años que estoy con mi marido y ya me siento alicantina. Mi vida esta aquí y ahora ya me gusta vivir aquí.

También en Alicante fue donde yo aprendí a cocinar y fue aquí la primera vez que hice unas migas con harina, a mi marido le encantó y, desde entonces, las hago de vez en cuando.

Me dediqué a trabajar en una casa de una señora que me ayudó mucho, cuando yo estaba embarazada. La señora era muy buena y me ayudaba a comprarme cosas para la casa. Mi marido por entonces se iba al mercado vendiendo a escondidas de los guardias y así toda la vida, luchando...

Tuve a mi hijo el mayor, David; él siempre ha estado malito y luego tuve al segundo, Juan Antonio, al que le gusta mucho estudiar, luego tuve a la pequeña, Sara, que es la que nos vuelve locos a todos, es la mimosa de la casa. Yo soy muy feliz, en la pobreza, pero feliz.

Ya hace trece años que conocí a Dios y soy de la Iglesia Evangélica. Mi casa es muy feliz desde que hemos conocido al Señor y mis hijos participan en la Iglesia. Mi casa es un hogar con mucha paz y armonía y aunque no tenga dinero, reina la paz en mi casa.



Mis niños van al colegio. El mayor se ha sacado el carné de conducir y nos ayuda en casa saliendo a vender a los mercados mientras busca trabajo. El mediano está estudiando, le dicen el "alumno estrella" y las maestras están muy contentas con él; ahora está en 2º de la ESO y la niña está en 2º de primaria, tiene ocho años.

Están bien enseñados desde pequeños y yo no quiero machismo en mi casa, quiero que mis hijos sean el día de mañana hombres de provecho y tengan su hogar y sepan buscarse la vida y que cuando tengan una compañera sepan respetarla.

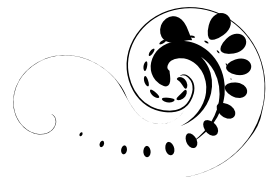
He trabajado en restaurantes, limpiando escaleras... y ahora mismo me voy por las mañanas a vender ropa y por las tardes estoy trabajando limpiando. He sido muy luchadora, trabajo mucho.

También participo en un grupo de mujeres y me gusta mucho porque hay personas que son muy buenas, hay que valorar mucho ese grupo porque es especial; lo pasamos muy bien y nos enseñan cosas como a saber moverse para buscar un trabajo, o cómo tienes que comportarte con tus hijos para que te hagan más caso, también se hacen cursos que están muy bien...

Una de las cosas que hemos hecho en el grupo es este libro, nos ha encantado hacerlo para que la gente pueda conocer cómo ha vivido cada familia gitana y cómo han sido nuestras experiencias. Eso a mi me hace mucha ilusión.

Me gustaría que también aprendieran y cogieran de nuestras historias las cosas buenas de cada una.

Sólo espero que pueda servir para que, las niñas gitanas de hoy, sepan lo importante que es continuar y avanzar en la vida y que sigan estudiando, ya sea gitana o paya. Pero en nuestro caso, el de las gitanas, nunca hemos tenido libertad y yo les aconsejaría a sus padres que no sacaran a sus niñas del colegio para que el día de mañana tengan sus estudios y mejoren su futuro.



Yo he tenido esa experiencia en mi familia y, en mi casa, hemos visto cómo primas mías han estudiado y, hoy por hoy, son maestras y abogadas y mis tíos las han apoyado y han luchado por eso, aunque, por entonces, que una mujer gitana estudiara era casi un escándalo y, sin embargo, han mantenido sus costumbres gitanas y las han respetado.

Por eso, te das cuenta de que no tiene nada que ver estudiar con “vecinos”⁸ con el hecho de tener tus obligaciones como gitana para tener el día de mañana un futuro. Ahora ya no es vida para una joven el casarse tan pronto y tener hijos...

Con la cocina pasa lo mismo, ha cambiado mucho y ahora todo es más moderno; las comidas son más ligeras, y la gente no se para a hacer un buen potaje y ya no le dedica tanto tiempo a esas recetas que tienen más trabajo, como las comidas gitanas, ahora sólo se hace un domingo o cuando te reúnes con la familia.

Mi receta, aunque es sencilla, se ha hecho toda la vida. Siempre se la he visto hacer a mi madre; allá en nuestra tierra y en Andalucía es un plato que se hace mucho, me refiero a las migas con harina.

A mi me gustaban mucho de pequeña y me recuerda aquellos tiempos en que yo era la pequeña de la casa y disfrutaba de la familia. Por eso, desde la añoranza te traigo esta receta, para ti, sólo espero que te guste tanto como a mí...

⁸ “Vecinos”, significa payos.



Antonia

Fernández Carmona



Te invito a conocer una receta que se hace mucho en el sur, allí he comido las mejores migas, las de mi madre... así que, si quieres saber cómo se hacen las migas "a la andaluza" pon atención...



Migas de pan y harina

- Pan duro del día anterior
 - Ajos
 - Harina
 - Agua
 - Aceite de oliva.
- Y luego, según el gusto de cada uno, le puedes poner:*
- Sardinas asadas, pimientos y limón
 - Panceta y tocino
 - Melón



Echo aceite de oliva en una sartén y cuando se haya calentado bien, le echo cuatro ó cinco dientes de ajo picados, mientras, voy echando el pan desmenuzado en un cuenco con agua y lo voy empapando bien.

Cuando los ajos ya estén fritos, echo las migas a la sartén y voy removiendo bien. Lo sofrío bastante, cuando estén ya sueltas, echo tocino o panceta y lo remuevo bien.

Luego le echo un puñado de harina, lo voy removiendo bien para que se vaya cogiendo y ya está el plato hecho.

Las migas se pueden comer con sardina asada y un chorrito de limón, o bien, con melón a trozos, eso ya va según el gusto de cada uno. También están muy buenas con leche o en el café.

Es un plato que alimenta mucho, pero ojo, que también engorda lo suyo...



Las gachas manchegas de **Estrella**



Estrella se caracteriza por su prudencia y saber estar, virtudes tan grandes que, al principio observadora, se mostraba tímida a la hora de compartir con el grupo todas sus inquietudes y conocimientos. Pero, poco a poco, con el tiempo y la confianza adquirida, fue mostrando al grupo una de sus mayores virtudes, el compromiso y la formalidad en aquello que ella se propone hacer.

Consciente de sus objetivos, Estrella trabaja a fondo día a día por alcanzarlos y aporta al grupo orden y constancia, lo que facilita mucho que el trabajo salga adelante.

Es clara y muy asertiva, teniendo siempre la capacidad de hacerse escuchar con un respeto admirable, lo que la hace un apoyo fundamental en todos los proyectos que el grupo se propone.



Estrella Saavedra Suárez



Aunque soy alicantina, siempre he tenido muy presentes mis raíces; como ya te ha contado ella antes, mi madre (Paquita) es manchega, por lo que en mi casa, desde bien pequeña, he crecido bajo la cocina y los aromas de allí. Así, nunca han faltado unas judías con arroz e hinojo de esos que ella, con esas manos que tiene, siempre ha hecho.

Mi madre es alguien muy importante para mí y todo cuanto me ha dado la vida lo he conseguido gracias a sus sabios consejos, por ello, como homenaje a ella, mi receta será de su tierra, pero antes, te voy a dar unas pinceladas de mi vida para que sepas porqué ella es tan especial para mí...

Me llamo Estrella. Nací en Alicante el 8 de Mayo de 1975. Somos 4 hermanos, aunque yo soy la segunda de mi casa, la más grande de las niñas.

Mi infancia ha sido muy bonita y agradezco a mis padres por haber hecho que esa etapa fuera tan buena para mí, porque ellos han tenido que trabajar mucho para llegar a ser lo que hemos conseguido.

Estuvimos viviendo en una chabola en Travesía del Canal poco tiempo, hasta que el trabajo fue un poco mejor y mis padres se compraron una casa en las Mil Viviendas.

Que yo recuerde, cuando yo era pequeña, mi madre siempre ha salido a buscarse la vida y ganar dinero al mercado con mi padre, y desde siempre nos han enseñado a trabajar. Yo, por entonces, me quedaba con mis abuelos o con mis tíos.

A mi madre nunca le ha faltado valor para llevar su casa y cuidarnos a nosotros y siempre nos ha llevado muy limpios y muy bien vestidos. Dentro de nuestra pobreza, nunca nos ha faltado de nada. Todo aquello que queríamos, mi madre nos lo daba. Es una mujer muy luchadora y para mí tiene mucho mérito.

Tuve responsabilidades muy pronto, porque tenía que ayudar a mi madre para que ella pudiera trabajar. Recuerdo que mi madre me

subía en una silla para que aprendiera a fregar y yo, de "moza", ya sabía hacer de comer en casa. Empecé haciendo un arroz blanco, unas lentejas...

Mi madre nos quitó pronto del colegio, cuando yo iba a 3º, para salir a trabajar al mercado y allí empecé vendiendo hilos y con lo que ganaba me lo ahorraba en una cartilla que mi madre me abrió.

A lo largo de mi niñez, crecí conociendo a Dios y ha sido una de las mejores cosas que me han podido pasar, desde bien pequeña, lloraba por ir al culto. Recuerdo que con siete u ocho años me sentaba con las mujeres del coro en el culto y me quedaba escuchando la palabra, mientras mis amigas se iban a la calle a jugar.

De pequeña he estado muy malita y mi madre siempre me ha tenido que estar cuidando.

Siempre he estado muy unida a mi hermano José, éramos uña y carne. Íbamos juntos a todas partes y hacíamos muchas trastadas, pero a medida que nos fuimos haciendo mayores, él ya empezó a ir con sus amigos y yo con las mías.

Yo nunca he salido sola a la calle, siempre he estado con mis tías hasta que poco a poco empecé a hacerme amigas. Era una niña muy inocente y siempre he sido muy cortada. Considero que me han dado muy buena educación y yo siempre he sido muy respetuosa con todo el mundo.

Mi abuelo siempre nos decía que no podíamos pedirnos hasta los 18 años, por eso nunca se nos hubiera ocurrido hacerlo antes, esa era la educación que nos enseñaban.

Así que a los dieciocho años me pedí, conocí a mi marido, Aquilino, en el culto, porque mi suegro es pastor. Estuvimos tres años de novios, hasta que me fui con él y me casé a los veintiuno.

Dos años después tuve a mi niña, Zaira, que ha sido lo más bonito que nos ha podido pasar. Estaba trabajando cuando lo supe y, aunque tenía mucho miedo del embarazo, la verdad es que no me enteré prácticamente de nada.



Al principio, estuvimos viviendo en casa de mi suegra, pero estuvimos poco tiempo. Ella nos ayudó a alquilarnos una casa y a comprar género para vender en el mercado y de allí, pudimos irnos a una casa que nos compramos en Juan XXIII.

Así que empezamos a salir al mercado, pero como sólo con eso no ganábamos suficiente dinero, cogimos una furgoneta pequeña y empezamos a salir también a coger chatarra.

Viviendo allí, en Juan XXIII, salieron solicitudes para viviendas de alquiler destinadas a los hijos de las Mil Viviendas y yo, como todavía no me acostumbraba a ese barrio y había crecido en Virgen del Carmen, eché la solicitud y me la aprobaron, por lo que dejé aquel piso y me vine aquí donde vivo ahora.

A lo largo de estos años, hemos tenido que trabajar mucho y, mi marido y yo, siempre hemos estado muy unidos para sacar adelante a nuestra familia.

Hemos trabajado en la vendimia, primero en La Roda, durante uno o dos años. Luego vimos que se ganaba dinero y nos fuimos a vendimiar a Francia durante los meses de verano y aún seguimos yendo. En estos períodos tenemos que dejar a la niña en casa de mi madre, aquí en Alicante y nos vamos los dos a trabajar.

También hemos estado trabajando los dos en el tomate, primero recolectando y después en el almacén. Aquilino hacía el trabajo más duro para ayudarme.

Yo he estado también limpiando en oficinas y bancos o trabajando de reponedora en una fábrica, mientras él seguía saliendo al mercado o a buscar chatarra. Hemos sido valientes para trabajar en lo que hiciera falta; siempre nos hemos entendido muy bien.

Ahora, aparte de ganarme la vida como buenamente puedo, estoy yendo a un grupo de mujeres; ya he hecho unas cuantas cosas en él: desde talleres para buscar trabajo, hasta ir a formación básica y aunque yo me defiende escribiendo, me viene bien para mejorar.



Allí estoy muy cómoda y me gusta mucho tener esos momentos con otra mujeres, me lo paso muy bien.

Otra de las cosas que hemos hecho ha sido este libro, para mí es importante porque supone un paso para salir adelante y abrir más camino entre los gitanos, por eso es tan bonito...

También sirve para darnos cuenta de lo diferentes que pueden ser las cocinas de las gitanas y que la gente que lo lea y aprenda los valores que nosotras, las mujeres gitanas, tenemos.

También, me gustaría que las jóvenes gitanas aprendieran de las historias que aparecen en este libro y que se piensen un poco más las cosas, que hay tiempo para todo y muchas oportunidades por delante.

Ahora hay muchas posibilidades para salir adelante y es bueno que sepan de todo, tanto cosas de la casa, como que aprovechen el tiempo y aprendan en el colegio; que la vida va cambiando y tienen que saber defenderse en ella. Tienen que saber hacer las cosas bien y pensar en las consecuencias.

Tan bueno es que aprendan a defenderse en la casa y sepan hacerse de todo, como que vayan a la escuela para que el día de mañana puedan tener un trabajo y vivan de él, que ya no se puede vivir del mercado solo.

Es importante saber quién eres y saber desenvolverte en todo, por eso, para no olvidar todo lo que mi madre me ha enseñado a lo largo de mi vida, he querido que mi receta fuera de La Mancha, de su tierra, con una comida muy típica de los gitanos de por allí y que ahora, te voy a dar a conocer a ti...



Estrella

Saavedra Suárez



En los días de lluvia y frío, nunca olvides que las gachas son una buena receta para combatir el mal tiempo, es muy fácil, coge papel y boli y anota:



Gachas manchegas

- Patatas
- Harina
- Chorizo
- Panceta
- Morcilla
- Pimentón dulce
- Ajo
- Agua
- Aceite
- Sal



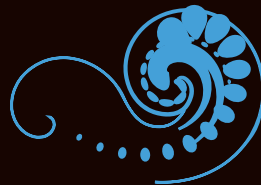
Lo primero que hago es poner una sartén con bastante aceite y sofrío las patatas peladas y cortadas a trozos; luego las saco y las pongo en un plato.

A continuación, frío la carne en la misma sartén: el chorizo, la panceta, la morcilla y lo separo. Después, sofrío los ajos y también los separo. Sofrío la harina, sin dejar que se pegue, hasta que este bien doradito y le añado pimentón dulce, sal. Luego le echo agua y empiezo a mover sin dejar que se queme, hay que estar continuamente moviéndolo. Para acabar, le echo las patatas y lo remuevo bien y lo sirvo.

La carne (chorizo, panceta y morcilla) yo la pongo aparte y ya cada uno que se sirva a su gusto.



El potaje de navidad de *Elena*



Parece como una de esas" cajitas mágicas" que, a simple, vista se mueven con la prudencia que da el miedo a mostrar las mil virtudes que lleva en su interior.

Elena llegó al grupo con la calidez del verano y trajo consigo la sabiduría del "acompañar a los demás", del saber "entender" y "comprender" a quienes le rodean y además maneja la complejidad de "reflexionar" constantemente, lo que le aporta un aprendizaje continuo sobre sí misma y sobre los demás, fruto de su gran inteligencia.

Combina perfectamente prudencia con un buen sentido de humor, lo que hace de Elena un referente cercano y sólido a la vez.

Sus aportaciones al grupo son innumerables y, sin duda, en él Elena ha aprendido una cosa; es una mujer llena de capacidades.



Elena Amador Amador



Para nosotros, los gitanos, los momentos más importantes que vivimos son aquellos que compartimos con los nuestros, situaciones de alegría en los que nos reunimos en torno a una buena comida, y la alegría y las palmas se hacen eco de ello.

En toda familia gitana, uno de los momentos más especiales que se viven es con la llegada de la Navidad, por eso, para nosotros, es importante celebrar estas fechas con nuestra gente. Y en medio de la fiesta y el jolgorio, siempre encontraremos ese puchero a fuego lento con un buen potaje gitano, el de la Nochebuena.

Como no podía ser de otra manera, esa comida tan querida por nosotros no podía faltar en éste, nuestro recetario. Te invito a descubrir, a través de mi familia y de mi historia, lo que significa para mí ese potaje...

Me llamo Elena. Nací el 5 de Febrero de 1965 en Madrid, tengo cuarenta y cuatro años. Nací en casa, y en el parto me asistió mi abuela paterna. Somos once hermanos, siete niños y cuatro niñas, yo soy la segunda.

Recuerdo a mi padre trabajando toda la vida, sobre todo en las obras, mi madre también trabajaba, de cacharrera y salía a ganar dinero comprando barreños de plástico para luego cambiarlos por ropa usada que vendía en el rastro de Madrid. Mientras, mi hermana mayor era la que cuidaba de todos los hermanos. Yo por entonces tendría cinco o seis años. Íbamos a un colegio que teníamos enfrente de casa.

A los siete años me vine a Alicante, a lo que se llamaban "las casitas de papel" (Casalarga). Un familiar le dejó la casa a mi madre para que nos pudiéramos meter, pero cuando fueron a echarlas, no nos querían dar otra. Recuerdo a mi madre llorar mucho por entonces porque estábamos en la calle durmiendo en una casa derrumbada, tanto, que a un hombre del Ayuntamiento le dio mucha pena y nos facilitó una casa prefabricada en Babel.

Venía todos los días un autobús a recogernos para llevarnos al colegio, que era un local. Mi señorita se llamaba Mila y el recreo era la calle. El colegio se llamaba Altamira.

Cuando tenía once años nos volvimos a Madrid para estar más cerca de la familia, allí estaban mis abuelos.

Mi padre y mi abuelo nos compraron una casa en Villaverde Alto. A mi me gustaba mucho por que tenía un patio muy grande. Por entonces, mi madre se iba a trabajar limpiando casas y luego íbamos a los curas a pedir ropa para venderla, yo siempre iba con ella.

Estuvimos viviendo durante tres años en esa casa y luego volvimos a Alicante, cuando yo tenía dieciséis años. Nos trajo un gitano en su furgoneta con toda nuestra ropa.

Una vez aquí, nos fuimos a vivir a la casa de mi abuela, que tenía un patio muy grande y en el patio, mi padre hizo una casita que tenía como un comedor y dos habitaciones, allí dormíamos todos, parecía un hospital de tantas camas que había... Estuvimos viviendo allí hasta 1982.

A los dieciséis años conocí al Señor, iba a un culto que se llamaba Benalúa.

En ese año, en el 82, fue cuando vino la riada y se inundó mi casa, nos quedamos sin nada y nos tuvieron que dar un piso en el Parque Ansaldo. Ahí fue donde conocí a mi marido, José, jugando en la calle. Él por entonces ya hacía cultos en casa y ahí ya nos empezábamos a "ronear"⁹. Estuve "pedía" con él cuatro meses y a los dieciocho años me casé y me fui a casa de mi cuñada en Murcia.

Cuando volvimos de Murcia, nos fuimos a vivir a casa de mi suegra, allí en el Parque Ansaldo. Ahí fue cuando aprendí a cocinar, una vez me casé y nadie me enseñó.

Mi suegro iba a buscar cartones y así se ganaba la vida y, como el Parque Ansaldo estaba muy lejos para coger el autobús, nos cambiamos a un piso de aquí, en las Mil Viviendas y aquí llevo ya veintiséis o veintisiete años.

He tenido dos niños y una niña. Tuve a mi primera hija cuando yo tenía

⁹ Ronear, significa, tontear, coquetear.



diecinueve años, mi Noemí y luego tuve a mi José, que ahora tiene veintidós años y Ezequiel, que tiene veinte años.

Mi marido es pastor y actualmente llevamos una Iglesia pequeñita en Alicante.

Tengo una nieta, hija de mi Noemí, que es la luz de mis ojos, es mi felicidad y la quiero mucho, se llama Sulamita, que quiere decir Mujer de Paz pero, para nosotros, se llama Alegría.

Actualmente nos ganamos la vida vendiendo en los mercados, ya sea ajos, ropa, zapatos...; también he trabajado en el campo, cosiendo zapatos y ropa en casa y también he cuidado niños. Hemos trabajado mucho para salir adelante...

También he hecho cursillos de corte y confección y de macramé y ahora, con mis cuarenta y cuatro años, estoy en un curso de corte y confección; estamos cosiendo para una empresa de ropa de hogar, hacemos delantales, manoplas, tapetes, caminos de mesa y también hacemos bisutería de piel.

Participo también en un grupo de mujeres, donde me estoy intentando sacar el graduado escolar y voy siempre que el curso de corte y confección me lo permite. Me gusta mucho y aprendo muchas cosas, les tengo mucho cariño a mis compañeras y a mis profesoras y estoy muy agusto.

Una de las cosas que han surgido de ese grupo es hacer este libro y a mí me gustaría que las personas que lo leyeran aprendieran, a través de él, que lo que se dice de los gitanos no es cierto y que hay otras cosas detrás de los gitanos que son muy bonitas. ¡Que no se queden siempre con lo típico!.

También creo que es importante que las gitanas mozas¹⁰ luchen por ellas mismas y que siempre hay tiempo para casarse, que primero tienen que realizar lo que ellas quieran, tienen un futuro y deben hacer su carrera si así lo quieren.

La idea de que este libro fuera un recetario gitano surgió un día estando

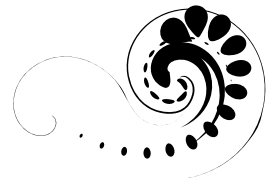
¹⁰ Moza. Es la etapa de la mujer que va desde la adolescencia hasta su boda.



en el grupo; se nos ocurrió a todas las mujeres porque pensamos que sería bonito que cada una aportara algo de su casa, de su familia y nos gustó mucho a todas la idea, así, cada una decidió cuál sería la receta que elegiría.

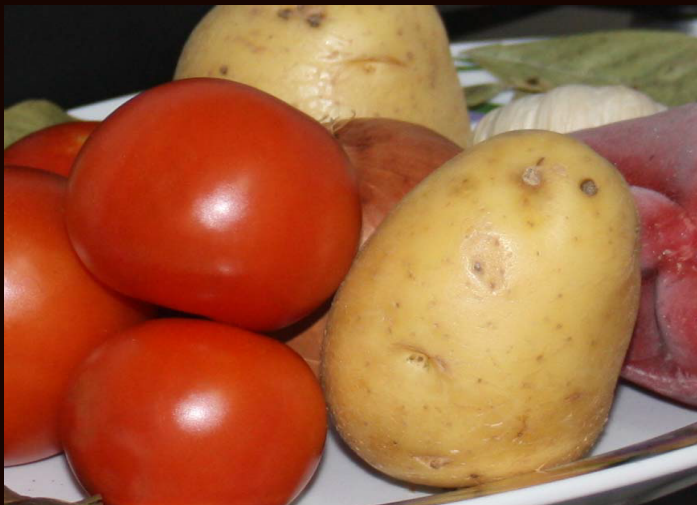
En mi caso, yo lo tuve muy claro, mi receta tenía que ser el potaje de Navidad por dos cosas: primero, porque es una comida gitana y en todas las familias se hace por Navidad, por lo cual, creo que es muy representativa para nosotros y, en segundo lugar, porque en mi casa siempre se lo he visto hacer a mi abuela y a mi madre el día de Nochebuena y con el paso de los años, permanece y continúa estando presente en todas nuestras fiestas.

Por todo ello, te regalo este presente, que siempre ha permanecido en nuestra familia, para que tú también puedas disfrutarla con tu gente...



Elena

Amador Amador



Como no podía ser de otra manera, si tuviera que describir con los sentidos un olor, un sabor, éste sería sin duda el aroma de mi vida, acompáñame a descubrirlo...



Potaje de Navidad

- Garbanzos
- Habichuelas blancas
- Espinacas
- Una cabeza de ajo
- Un par de ñoras
- Unas hojas de laurel
- Aceite
- Agua
- Sal

Sofrito:

- Cebolla
- Pimiento rojo
- Dos o tres dientes de ajo
- Un bote de tomate triturado
- Pimentón

Croquetas:

- Bacalao desalado
- Piñones
- Almendras
- Pan rallado
- Huevo batido

Una vez tengo todo esto, el día 23 de Diciembre por la noche, víspera de Nochebuena, pongo a remojo los garbanzos y el bacalao para desalar.

El día 24 por la mañana, pongo una olla grande con agua a calentar, le añado las habichuelas y los garbanzos. Le echo también el bacalao ya limpio a trozos, el laurel, la ñora, una cabeza de ajo, las espinacas bien limpias y un poco de sal al gusto, se tapa la olla y se deja cocer media hora.

Aparte, en una sartén, pongo aceite y sofrío la cebolla, el pimiento, unos dientes de ajo y un bote de tomate. Le añado pimentón y cuando esté todo sofrido, lo echo todo en la olla y lo dejo cocer hasta que las habichuelas y los garbanzos estén blandos.

Pongo aceite en otra sartén y sofrío unas migas de bacalao, almendras y piñones, lo mezclo todo y le echo un poco de huevo batido para darle forma de croqueta. A continuación, lo paso por huevo batido y pan rallado y lo sofrío en aceite bien caliente. Una vez echo, se echa en la olla y se deja cocer 5 minutos más en el fuego y a servir.

Esta receta no es sólo especial por su sabor y por lo bueno que está, sino porque desde que se empieza a hacer, el día antes, alrededor de esa olla y esa cocina está toda la familia festejando la Navidad y eso es lo que la hace tan importante...



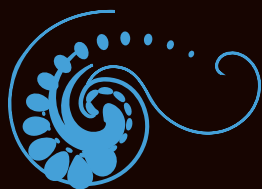
El café gitano de **Noemí**



Como un pequeño brillante en bruto, con ganas de pulirse y con el miedo de no haberlo hecho nunca antes, se muestra Noemí, la benjamina de estas historias ante la vida.

Tiene muchas virtudes, tantas que dudamos de que sea consciente de ellas, principalmente por su humildad y prudencia.

Noemí explora el mundo y lo hace como las abejas, selecciona las flores que se encuentra a su alrededor y cuando localiza una lo suficientemente buena, se nutre y lleva este alimento a su familia, especialmente a su hija pequeña, que ha heredado sus grandes ojos; ojalá nunca deje de buscar...



Noemí Vargas Amador



Es curioso que, a pesar de ser la más joven y tener toda mi vida aún por delante, mis recuerdos de cocina son aquellos que tengo de casa de mi abuela, haciendo un café de puchero, un café que nunca falta en su casa.

Y sin embargo es una receta de toda la vida para los gitanos, estoy segura de que muchas son las casas gitanas que lo siguen haciendo y, aunque hoy en día, es muy habitual, sólo ese, el que se hace en la olla, es único para nosotros.

Por eso, a través de conocerme un poco mejor, te voy a enseñar cómo se hace en nuestra familia...

Me llamo Noemí. Nací en Alicante hace veinticinco años. Somos tres hermanos, yo soy la mayor y la única chica. He vivido toda mi vida aquí, en Virgen del Carmen y hasta hace poco, nunca había salido de Alicante.

He ido a un colegio que se llama Nou Alacant hasta los quince años y recuerdo toda la vida a mis padres dedicarse a la venta ambulante, vendían de todo para ganarse la vida: ajos, ropa interior, lo que ha hecho falta. Han sido muy trabajadores y cuando han podido también han trabajado en lo que les saliera, ya fuera en un almacén o mi madre cosiendo...

Tengo una hija, tiene tres años y se llama Sulamita; mi niña lo es todo para mí, es lo mejor que me ha pasado y en mi casa están todos locos con ella. Nos alegra mucho la vida...

Ahora estoy participando en un grupo de mujeres, un grupo donde, aparte de otras muchas cosas, ahora mismo estoy intentando sacarme el graduado porque creo que me va a venir bien para buscar algún trabajo, con un poco de esfuerzo creo que podré conseguirlo...

El año pasado pude ir a unas Jornadas de Mujeres Gitanas en Madrid; fui con las tres tías: la Tía Carmen, la Tía Carolina y la Tía Adela; me gusta estar con ellas porque de sus experiencias aprendo mucho. Fui también

con Chelo y con Vanesa de la Fundación. Para mí ese viaje fue muy importante por dos cosas: en primer lugar, porque era la primera vez que salía de mi casa, de las Mil Viviendas, yo sola y nunca había tenido la oportunidad de ir a Madrid. Me pareció una ciudad preciosa y me gustó mucho. En segundo lugar, me encantó porque nos acogieron y nos trataron muy bien, pero sobre todo, me cautivó mucho el que hubiera tantas mujeres gitanas con estudios. Yo hasta ese momento pensaba que eso era sólo cosa de los "vecinos" y que los gitanos no tenían estudios, pero allí habían muchas mujeres gitanas maestras, abogadas... con muchas profesiones distintas. Eso me llenó mucho y me animó a seguir luchando y estudiando para tener un futuro mejor, así que cogí un poquito de cada una y me lo guardo en mi corazón.

Por eso, me doy cuenta de lo importante que es que las jóvenes gitanas estudiemos, porque así tendremos más posibilidades de buscar trabajo y formarnos por nosotras mismas. Tenemos que luchar por aquello que nos gusta.

También he querido participar en este recetario por que me parecía algo muy bonito y también me ha servido para aprender de mis compañeras las vidas que han llevado y lo importante que son los consejos de los años, a veces, cuando eres joven no te das cuenta...

Yo quería que mi aportación, a este libro tan lleno de cariño, fuera el de ese café gitano de toda la vida, por ser algo tradicional entre nosotros, aquí te lo brindo para ti...



Noemí

Vargas Amador



Esta es mi pequeña aportación a este recetario que, aunque parece pequeña, en verdad es una de las recetas más grandes para nosotros...

Hacen falta pocas cosas para hacer algo tan rico:



Café gitano

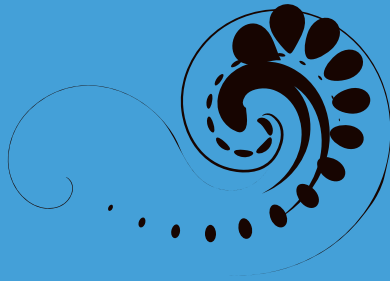
- Café
- Agua
- Azúcar



A mi abuela yo se lo he visto hacer así, y así lo he aprendido: cojo una olla y le pongo agua, la dejo hervir durante unos 5 minutos. Una vez el agua ya esté hirviendo, le echo el café puro en grano a la olla y lo dejo hervir 5 minutos más a fuego lento, se va removiéndolo y cuando ya esté hecho se deja reposar durante unos minutos.

Es bastante sencillo, sin embargo, su sabor no deja de ser especial, un sabor gitano...





Secretos de cocina

Mariana Utrera Cortés



El potaje gitano

El potaje está muy bueno
Lo deberías de catar
Porque los guisos gitanos,
Tienen un sabor especial.

Le ponemos habichuelas,
Garbanzos también habrá,
Y se le hace un relleno
Con huevo, pan y ajos,
Perejil y bacalao
Que dan ganas de bailar.





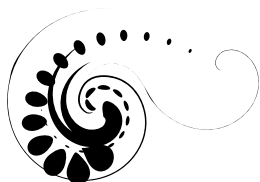
La grandeza de la cocina es aquella que proviene de las manos, esas que llenas de cariño hacen de unos ingredientes una comida llena de aromas y olores. Esas manos que día a día llenan nuestras mesas y alimentan a toda una familia.

De la misma manera que toda una cultura ha ido evolucionando con el paso de los años, también lo ha hecho su cocina. Así, dentro de tantos sabores gitanos como podemos encontrar, observamos las manos más mayores o más jóvenes, todas con la responsabilidad de llenar día a día nuestras vidas de recetas antiguas que dan paso a otras más modernas o actuales.

De esta manera, vamos a profundizar en una recopilación de recetas de todo tipo, junto con las que ya hemos podido conocer: desde aquellas que requieren más elaboración, hasta aquellas que se hacen con las prisas del quehacer diario; de las que casi no se conocen porque se conservan en el recuerdo de las más antiguas, hasta aquellas que a diario seguimos haciendo... Esa es una de las maravillas de la cocina, que te hace descubrir que la cocina gitana puede ser tan especial y única, como parecida a la no gitana.

Si bien es cierto dos son los rasgos característicos que, receta tras receta, podemos observar de la cocina gitana: en primer lugar, la falta de medidas, dado que la mujer gitana cuando guisa lo suele hacer a puñados, con ese ojo tan acertado que le hace llegar al punto de las cosas y, en segundo lugar, la gran variedad de especias que le dan ese aroma de hogar, que recuerda a aquella lumbre hecha en el campo.

Así, teniendo en cuenta estas "especialidades", sólo te queda conocer esas comidas que cada una de ellas, mujeres gitanas, han elegido para ti...

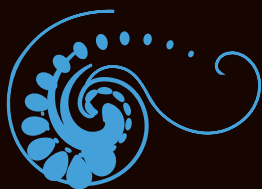


Aurora

Leandro Fernández



Mi familia es del norte y, allí, al hacer tanto frío, se suele comer mucha comida caliente. Uno de los platos que suelen gustar mucho, son aquellos que se hacen con alubias, así que te voy a decir un plato que puedes hacer con ellas, atenta:



Alubias con Col

- Una gallina
- Un hueso de jamón
- Panceta fresca
- Una oreja de cerdo
- Alubias blancas
- Col
- Patatas
- Azafrán
- Agua
- Sal



Empiezo poniendo las alubias la noche antes a remojo y al día siguiente, cuando vaya a hacer el plato, pongo una olla grande con agua y las alubias. Le echo también la gallina a trozos, el hueso de jamón, la oreja de cerdo y la panceta todo al fuego. Lo dejo cocer hasta que las alubias estén hechas, sobre una hora u hora y media, y después le pongo la col.

Mientras, pelo las patatas, las corto y las echo también al fuego con un poco de azafrán y sal a tu gusto. Cuando estén las patatas hechas, la comida ya está, la sirves apartando la gallina, el hueso de jamón y la oreja de cerdo en una fuente y las alubias, las patatas y la col en otro plato. Así, ya que cada uno se sirva como quiera.





Amparo *Díaz Gabarre*



Te voy a contar una receta que se hace en mi tierra, en Zaragoza, por Nochebuena, son los cardos, aunque aquí, en Alicante, creo que se le llama de otra manera: las pencas. Apunta la receta:



Cardos de Aragón

- Cardos (o pencas)
- 1 ó 2 cucharadas de harina
- Un vaso de leche
- Un puñadito de piñones
- Dos o tres ajos
- Aceite
- Sal
- Agua



Primero pongo los cardos a hervir en una olla con agua y un poco de sal a fuego medio durante una hora y media aproximadamente. Luego, escurro los cardos y los aparto. Un consejo: los cardos hay que hervirlos bien porque si no amargan.

Después, voy a preparar el sofrito poniendo una sartén con aceite caliente y le echo los ajos a trozos y un puñado de piñones. Luego le voy poniendo la harina, moviéndolo poco a poco, bueno, y que no se te olvide echarle un poco de sal... Cuando ya esté, pongo los cardos otra vez en una olla o cazuela y le añado el sofrito. Cuando lo hayas puesto todo, le añades un vaso de leche y lo mezclas bien mientras lo dejas un poquito, como unos dos minutos, a fuego lento y ya está listo para servir. ¡A ver si te gustan!



Chari

Fernández González



Yo soy madrileña, así que mi receta no podía ser otra que un buen cocido madrileño. Atenta que esto tiene su miga...



Cocido madrileño

- Una gallina
- Ternera fresca de la parte de la garreta
- Un trozo de tocino
- Una tira de costillas de cerdo
- Un hueso de codillo
- Un hueso de jamón
- Carne picada de cerdo
- Blanco
- Morcilla
- Garbanzos
- Patatas
- Col
- Ajo
- Perejil
- Fideos finos
- Sal
- Agua



Para empezar, la noche antes pongo a remojo garbanzos en agua con un poco de sal.

Al día siguiente, pongo una olla con agua a fuego lento y le pongo la gallina, la ternera, los huesos de codillo y de jamón, el tocino y las costillas. Lavo los garbanzos, los escurro y los añado a la olla. Los dejo cocer durante unos 20 minutos. Se hará un poco de espuma que tienes que quitar con una cuchara.

Mientras, voy haciendo las pelotas, con la carne picada, el blanco, también picadito, ajo y perejil, y con todo bien mezclado, se le hace la forma del redondo.

Cuando la olla ya lleve el tiempo que te he dicho, le añades la col y la morcilla. Lo dejas más o menos una hora y media, que tú lo veas que está hecho, entonces añades las patatas peladas y cortadas a trozos y las pelotas. Lo dejas 15 ó 20 minutos más, hasta que las patatas ya estén hechas y ya está.

Lo puedes servir todo junto, pero en mi tierra se pone la carne por un lado y los garbanzos y la verdura por otro lado. El caldo también lo puedes apartar y lo calientas añadiendo unos fideos finos, pero esto es para quien quiera hacerlo así.

A mi me encanta hacer el cocido porque es una comida muy sana y buena y os animo a que probéis a hacerlo; ya verás como te gusta y repites seguro.



Rebeca *Montoya Cortés*



Hacer un buen pescado al horno es fácil si eres un poco “apañá”, sólo necesitas tener una buena dorada entera, que en la pescadería te la pueden limpiar, y los siguientes ingredientes:



Dorada al horno

- Dorada
- Patatas
- Tomate natural
- Cebolla
- Pimiento verde
- Ajos
- Pimienta negra molida
- Vino blanco
- Aceite de oliva
- Sal



Cuando tengamos todo esto, empezamos preparando el horno, yo lo pongo un poco antes para que se vaya calentando y, mientras, saco la bandeja y le pongo la cebolla, el tomate y las patatas a rodajas y el pimiento verde a cachos. Después pongo la sal, un chorro de aceite, pero que sea de oliva, los ajos a trozos y lo meto al horno, cuando ya esté un poco caliente.

Tienes que estar pendiente de que no se te pase y cuando la patata, que es lo que más cuesta de hacer, esté medio hecha, sacas la bandeja y le pones la dorada, con un poco más de sal, pimienta negra molida, un vasito pequeño de vino blanco y un chorrito de aceite, y la dejas hacer.

Tienes que estar un poco atenta al horno y sacarlo cuando creas, según el gusto, que veas que está más o menos hecho, pueden ser sobre unos 15 minutos más o menos. Ya verás que seguro que te gustará, porque está muy bueno.





María Jesús *Fernández Torosio*



Soy extremeña y orgullosa de mi tierra, mi receta tenía que ser de allí, así que lo que yo voy a hacer es una ensalada extremeña típica de la zona, fácil, sencilla y muy rica.



Ensalada Extremeña

- Tomate
- Pimiento verde italiano
- Cebolla
- Pepino
- Aceitunas negras
- Ajos
- Pimentón dulce
- Aceite de oliva
- Sal



No es difícil de preparar y te puede sacar de un apuro, yo empiezo cogiendo un mortero y le echo sal, pelo los ajos, los parto, los echo y los machaco. A continuación le echo pimentón dulce, aceite de oliva y un poco de agua y lo mezclo bien todo.

Pongo en una fuente el tomate, la cebolla, el pimiento verde y el pepino a trozos, las aceitunas negras y el mezclado que había hecho y lo muevo todo bien y listo.

Así de fácil es, espero que te guste tanto como a mí.





Amparo

Mendoza Dual



Mi especialidad, sin duda, es la ensaladilla, me sale un plato que eso es exagerado y no tiene ninguna historia ni ninguna complicación, apunta que te va a gustar...



Ensaladilla

- Patatas
- Huevos
- Un paquete de bocas de mar
- Un bote de mayonesa
- Aceitunas
- Un bote de pimientos de morrón
- Aceite
- Sal



Para empezar, pongo una olla con agua y le añado las patatas y huevos para que vayan hirviendo durante unos 30 minutos más o menos. Cuando las patatas ya estén blandas, las saco, las pelo y las chafo un poco en una fuente, pelo y parto los huevos, las bocas de mar y las aceitunas a trozos pequeñitos y los pongo en el mismo recipiente.

Le añado mayonesa, aceite y sal y mezclo muy bien todo, y ya, cuando la mezcla esté bien hecha, sólo queda darle un poquito de forma, así que, para decorarla, le pongo una capa de mayonesa y encima huevo rallado, unas aceitunas y el pimiento morrón.

Bueno, qué te voy a contar...



Tomasa *Fernández Barragán*



Una cosa que se hace mucho en mi casa es el estofado, porque está buenísimo y a los niños les alimenta mucho. Ve apuntando que te cuento cómo se hace.

Primero tienes que ir a la carnicería y comprar ternera de la parte más tierna (del morcillo, si puede ser), y luego tienes que tener todo esto:



Estofado de ternera

- Ternera
- Pimiento rojo
- Cebolla
- Tomates
- Patatas
- Guisantes
- Ajos
- Pimentón dulce
- Una pastilla de caldo
- Azafrán
- Vino
- Agua
- Aceite
- Sal



Cuando tengamos todos los ingredientes, yo empiezo poniendo una olla con un poco de aceite, espero a que esté un poco caliente y sofrío la carne cortada a tacos, el ajo, el pimiento rojo y la cebolla a trozos. Una vez haya frito bien esto, le pongo tomate rallado o una lata de tomate triturado.

Le doy un par de vueltas más en la olla, le añado los guisantes, el pimentón dulce y medio vasito de vino, al gusto, blanco o tinto.

Luego le pongo agua para que hierva durante una hora más o menos, hasta que la ternera esté bien tierna, y cuando lleve este tiempo, le echo las patatas peladas y partidas a trozos, una pastilla de caldo, un poco de azafrán y sal y hay que dejarlo hacer hasta su punto, para que no salga muy caldoso. Para qué más... esto está buenísimo.



Soledad

Fernández Barragán



A mi la cocina me gusta mucho y se me da bastante bien, así que yo os voy a decir una receta que es también de esta tierra de mar y que en mi casa gusta mucho. Es un tanto especial, porque yo la hago de una manera que igual no conoces. Échale un vistazo y ya verás...



Fideuá

- Atún a trozos
- Gambas
- Calamares
- Almejas
- Pollo
- Pasta de fideuá
- Pimiento rojo
- Cebolla
- Guisantes
- Tomate
- Pimentón dulce
- Azafrán
- Aceite
- Sal
- Agua



Empiezo cogiendo una olla, le echo un poco de aceite y le añado el pimiento rojo y la cebolla picaditos. Le añado el pollo a trozos hasta que se fría bien y a continuación le pongo el marisco, los guisantes, el tomate triturado y un poco de pimentón.

Todo bien sofrito. Cuando ya esté, le echo agua hasta que cueza y le pongo la pasta de la fideuá con un poco de azafrán y sal, y se deja hacer. Es como la paella, yo lo hago a ojo pero cuando veas que más o menos ya está lo apartas.

Te recomiendo que lo hagas porque te va a salir muy bueno y a los hijos y al marido es una comida que suele gustarles.



Teresa *Santiago Fernández*



Fritos hay muchos, pero en cada sitio lo hacen de una forma diferente, yo os voy a contar el que hacen por Mallorca, ya verás, primero coge estas cosas que vas a necesitar:



Frito Mallorquín

- Hígado de cerdo
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Una cebolla
- Patatas
- Una hoja de laurel
- Ajo
- Hinojo
- Aceite
- Sal



Cogemos un perol (es como una sartén pero bastante más honda y con dos asas), ¿ya sabes cuál es?. Bueno, en esta receta yo le echo un poco de aceite y, cuando esté caliente, le echo las patatas a tacos, las frío y las aparto. Después corto la cebolla, y el pimiento rojo y verde y lo frío también y lo aparto.

A continuación, frío el hígado de cerdo, con una hojita de laurel y ajo a trozos. Cuando está todo frito, cojo una sartén grande con un poco de aceite y frío los hinojos a trozos, se le añade todo, se pone a fuego lento unos 10 minutos con un poco de sal y se va moviendo todo bien mezclado hasta que el hinojo esté bien hecho. Se echa por encima un poco de ajo picado en la sartén y se pone en una fuente para servir.



Emilia

Escobedo Heredia



Te voy a enseñar cómo se hace un buen gazpacho de la Mancha. Necesitarás lo siguiente:



Gazpacho Manchego

- La torta para el gazpacho
- Carne de conejo a trozos, si es de campo, mucho mejor
- Tomates
- Pimiento rojo
- Tomillo
- Laurel
- Agua
- Ajos
- Vino
- Aceite
- Sal



Hay quien le pone laurel, tomillo y especias, eso ya va a gusto de cada uno.

Con todo esto, empiezo poniendo una sartén con aceite, y cuando esté bien caliente, voy friendo el conejo, junto con los ajos, el tomate y el pimiento a trozos.

Cuando esté todo bien doradito, le añado la torta, un poco de vino, aceite, sal y agua y lo dejo hacer hasta que reduzca.

Esta receta está buenísima, sobran las palabras...



Loli

Fernández Moreno



No suelo cocinar mucho, porque tengo la suerte de tener cerca a mi familia y muchas veces me voy a comer a casa de mi hermana, para estar con ella y mis sobrinos, y ya me quedo allí. En esos días que como con ellos, siempre me acuerdo de una receta que mi hermana, como experta cocinera, sabe hacer muy bien y que está buenísimo en esta tierra de mar.



Gazpachos a la marinera

- Mero a trocitos
- Gambas
- Sepias
- Mejillones
- Un calamar "medianito"
- Pasta de gazpacho
- Cebolla
- Una cabeza de ajos
- Pimiento rojo
- Tomates rallados
- Un poco de pebrella
- Aceite
- Sal
- Agua



En primer lugar comentarte que el marisco siempre puede variar según el gusto.

Con todo esto, empiezo partiendo el pimiento rojo a cuadraditos, cojo una sartén y cuando tenga el aceite bien caliente lo sofrío y lo pongo en un recipiente. A continuación sofrío el mero y lo aparto, y después hago lo mismo con la cabeza de ajos junto con las gambas y éstas últimas se retiran.

Le añadimos a la sartén la sepia, los calamares y los mejillones y cuando ya estén los retiro. Lo último que quito de la sartén es la cabeza de ajo, porque así va dando sabor al marisco.

Después, ponemos en la misma sartén cebolla bien picada y el tomate rallado y un poco de pebrella para que le dé sabor. Cuando ya esté bien doradito, le añadimos agua y lo dejamos hervir durante unos 15 minutos. Pasado este tiempo, le echamos un paquete de pasta de gazpacho y lo dejamos un poco. Cuando esté casi le añadimos todo el marisco a la sartén y le echamos sal.

Está muy bueno y vas a disfrutar mucho comiendo este plato, ya me contarás...



Carmen *Fernández Moreno*



Yo qué os voy a contar, si todo lo que salga de meterse en la cocina está buenísimo, pero bueno, puestos a pensar, un buen guisadito de pollo está para chuparse los dedos, y es muy fácil de hacer, verás, para empezar vamos a coger estos alimentos:



Guisado de Pollo

- Pollo
- Pimiento rojo
- Tomate de lata triturado
- Alcachofas
- Cebolla
- Patatas
- Ajos
- Pimentón dulce
- Una hoja de laurel
- Azafrán
- Un poco de vino blanco
- Agua
- Aceite
- Sal



Primero cojo una olla y le echo un poco de aceite de oliva, seguidamente le pongo el pollo a trozos y lo voy sofriendo, añado también el ajo, cuando esté un poco dorado, le voy echando la cebolla, el pimiento rojo y las alcachofas a trozos, una hoja de laurel.

Luego le añado tomate triturado, las patatas peladas y cortadas a trozos, que se tienen que echar lo último. Una vez quede todo sofrito, le echo un poco de vino blanco y agua para que hierva, le pongo también pimentón dulce, azafrán y sal. Ya verás como te gusta y me darás la razón...



Sonia

Escudero Vallera



Seguro que ya conoces la receta, pero se puede hacer de muchas maneras, bien con verdura o con carne tiene un sabor muy diferente, yo en casa suelo hacerlo con estas cosas:



Lentejas estofadas

- Lentejas
- Tocino
- Magro de cerdo
- Costillas de cerdo
- Un trozo de jamón
- Chorizo
- Cebolla
- Patatas
- Ajos
- Una hoja de laurel
- Pimentón dulce
- Azafrán
- Aceite de oliva
- Sal
- Agua



Primero tienes que lavar bien las lentejas y una vez hecho esto, en mi casa pongo media olla de agua y le pongo las costillas, el tocino entero, el magro, el chorizo, un trozo de jamón, la cebolla picada, una cabeza de ajos, una hoja de laurel, una cucharada pequeña de pimentón y un chorro de aceite de oliva.

Todo esto lo dejo unos 20 minutos con el fuego alto, y luego, cuando pase este tiempo, le echo las lentejas, un poco de azafrán y de sal. Le bajo el fuego y dejo que se vaya haciendo, cuando lleva una media hora, le echo las patatas a trozos, remuevo un poco y espero unos 20 minutos aproximadamente más hasta que se hagan las patatas y ya al gusto de cada una a quien le guste más caldosas o más espesas y ya están listas, al plato y a comer...





Juana

Barrull Amador



Yo os voy a decir una receta con pescado que es muy sencilla, que también es bueno comer de vez en cuando un buen “pescadito” bien hecho.

Lo primero que tienes que hacer es tener una buena merluza a rodajas, si es fresca, mucho mejor, y después tienes que tener todo esto:



Merluza en salsa

- Merluza
- Almejas
- Guisantes
- Pimiento verde
- Una cebolla bien gorda
- Tomate triturado
- Ajos
- Aceite
- Sal
- Agua



Empiezo poniendo una sartén con aceite de oliva y, cuando esté caliente, le pongo la merluza, vuelta y vuelta, y se aparta en un plato. En esa misma sartén sofrío el pimiento, la cebolla y los ajos a trozos, y cuando esté doradito le añado los guisantes y las almejas, bien mezclado todo.

Cuando esté todo hecho, frío el tomate triturado, le añado agua a la sartén y se deja cocer unos 5 minutos. Le echo la merluza encima en la sartén, le pongo sal y dejo que reduzca hasta que quede con un poquito de caldo, porque si no se queda muy seco; eso ya es al gusto de cada uno...

Es un plato que está buenísimo, espero que te guste.



Leonor *Vargas Carbonell*



Como buena alicantina, en este recetario no podía faltar la comida típica de aquí, así que toma nota que vamos allá:



Olleta

- Habichuelas
- Lentejas
- Arroz
- Un manojo de acelgas
- Nabo
- Pencas
- Un trozo de calabaza
- Un hueso de jamón
- Tiras de costillas de cerdo
- Tomate
- Cebolla
- Patatas
- Calabaza
- Pimentón dulce
- Azafrán
- Aceite
- Sal
- Agua



Pongo una olla con agua y luego, en crudo, las habichuelas, acelgas bien limpias, el nabo, las pencas, el hueso de jamón y la tira de costillas. Todo esto se hierve hasta que las habichuelas estén hechas y, cuando ya estén, echo las lentejas.

Mientras, en una sartén aparte hago el sofrito, pongo un poco de aceite de oliva y cuando está un poco caliente, echo el tomate triturado, la cebolla picada y pimentón dulce. Cuando esté bien sofrito, lo pongo en la olla y le añado las patatas a tacos y un trozo de calabaza y ya, por último, le pongo el arroz, el azafrán y un poco de sal y se deja hacer hasta que veas que las patatas se han hecho. Es una comida con muchas legumbres y muy sana, seguro que te gustará.



Enriqueta *Rosillo González*



Otra de las recetas que seguro no podía faltar era, sin duda, la paella, ya que esta es tierra de arroces, y a mí, como se me da muy bien y me gusta mucho, te voy a contar cómo lo hacemos en mi casa. Estos son algunos de los alimentos que vamos a necesitar:



Paella

- Pollo
- Arroz
- Gambas
- Anillas de calamar
- Almejas
- Mejillones
- Pimiento rojo
- Garrañones (que es la alubia grande que se hace en la paella)
- Judías verdes
- Ajos
- Tomate
- Pimentón
- Azafrán
- Pastilla de caldo
- Una ñora
- Aceite de oliva
- Sal
- Agua



Cojo una paella, le pongo un poco de aceite y cuando esté caliente le pongo el pollo troceado. Cuando la carne esté dorada, le añado la verdura: el tomate rallado, los ajos, el pimiento rojo a trozos, los garrañones, las judías verdes, lo mareo un poco y, a continuación, le pongo el marisco (las gambas, las anillas de calamar, las almejas y los mejillones), un poco de pimentón y el arroz.

Cuando se sofría un poco, en unos dos minutos, le pongo el agua (las cantidades yo las hago a ojo), y le añado el azafrán, una pastilla de caldo, un poco de ñora, sal y lo dejo hasta que se deshaga el caldo y quede al gusto de cada uno. Esta es una paella para chuparse los dedos.



Josefa *Mendoza Jiménez*



Esta es una receta que es muy de los gitanos, porque a nosotros nos gustan mucho las comidas de cuchara que tengan mucho alimento. Te la cuento.



Patatas con repollo y gallina

- Una gallina
- Un hueso de jamón
- Una manita de cerdo
- Un hueso salado para hacer el caldo blanco
- Un trozo de tocino fresco
- Chorizo
- Repollo
- Patatas
- Dos pastillas de caldo
- Agua
- Sal



Lo primero que hago es poner una olla con agua a calentar y meto la gallina a trozos, la manita, el trozo de tocino, el hueso de jamón, el hueso salado, el chorizo y las pastillas de caldo. Dejo todo esto que hierva durante unas dos horas más o menos.

Cuando veas que ya está todo hervido, y que ya tenga un buen caldo, le echas el repollo y las patatas, con un poco de sal y se deja una media hora más y ya está para comer.

No es nada difícil y ya verás cuando la hagas, esta sí que es una comida que alimenta.



M^a Luz

González González



Ahora voy a hacer unos pimientos rellenos, que están buenísimos, pero primero tenemos que saber los ingredientes que nos van a hacer falta, apunta y toma nota:



Pimientos rellenos

- Pimientos rojos
- Carne picada mezclada de ternera y de cerdo
- Unos huevos cocidos
- Una cebolla grande
- Champiñones
- Aceitunas
- Arroz
- Un par de cucharadas de harina
- Medio vaso de leche
- Nuez moscada
- Aceite de oliva
- Sal



Empiezo quitándoles el rabo a los pimientos y, enteros, los lavo y los limpio bien, quitándoles las pepitas y después los dejo secar un rato mientras hago el sofrito.

Para hacer el sofrito pongo en una sartén aceite de oliva y cuando está caliente pongo la cebolla picada y la carne.

Se deja hacer un poco y cuando está, añado los champiñones cortados a trozos pequeños. Luego echo las aceitunas, el huevo cocido a trozos y el arroz crudo, cuando acabe con esto, lo aparto y me pongo con la bechamel, para eso sofrío un poco de cebolla picada y, cuando esté doradita, le pongo dos cucharadas de harina, medio vaso de leche, un poco de sal y la nuez moscada y voy removiendo bien.

Cuando la bechamel ya esté lista, la mezclo bien con el sofrito que antes había apartado y con una cuchara voy rellenando los pimientos y los meto al horno. Lo vas vigilando, y cuando lo veas ya echo todo, lo sacas y a comer...



Clotilde *Heredia Jiménez*

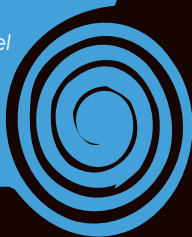


Os voy a contar una receta rápida y que suele gustar mucho, apunta:



Pollo en salsa

- Un pollo a trozos
- Cebolla
- Una cabeza de ajo picada
- Champiñón
- Zanahoria
- Cominos
- Orégano
- Clavos
- Pimienta en grano
- Perejil
- Una hoja de laurel
- Vino blanco
- Agua
- Aceite
- Sal



Primero echo el aceite en una sartén o cazuela y, cuando está caliente, le pongo el pollo a trozos. Cuando está doradito le añado la cebolla a trocitos pequeños, el perejil, el ajo picado, la pimienta, los clavos, el orégano, los cominos, una hojita de laurel y la zanahoria a trozos, todo bien mezclado y refrito. Le pongo un poco de sal y le añado los champiñones.

Seguido, le pongo agua y el vino blanco que cubra y lo dejo hervir a fuego lento hasta que reduzca. Si ves que la carne todavía no está y no le queda caldo, le añades un poco de agua y dejas cocer un ratito más, y ya está listo para comer...



Carmen *Cortés Fernández*



Para las que somos mamás no siempre es fácil acertar con la comida que les guste a los niños, así que tenemos que ingeniar platos que se vayan a comer y que, a la vez, tengan alimento, por eso, con una salsa seguro que aciertas, espera, que te cuento:



Salsa de magro con champiñones

- Magro de cerdo
- Cebolla
- Pimiento verde
- Champiñones
- Ajo
- Perejil
- Vino blanco
- Agua
- Aceite
- Sal



Cojo un perol y le echo un poco de aceite, cuando esté caliente le añado el magro y lo sofrío con un poco de sal y cuando lo tenga echo, lo aparto.

Cojo una sartén más pequeña con un poco de aceite y frío los champiñones a trozos, después le echo los ajos y el perejil bien machacado, lo mezclo y lo aparto.

Con el mismo aceite, sofrío el pimiento verde y la cebolla a trozos y cuando esté echo lo mezclo todo junto en el perol, le pongo un poco de vino blanco y agua y lo dejo que hierva unos 15 minutos más o menos y ya está para comer.

Verás como les gusta a todos...



María *Hernández Mendoza*



Seguramente la mayoría ya sabrá hacer una tortilla, pero esta es un poco especial, ya verás como con muy poquito le doy un toque diferente... Apunta:



Tortilla de patatas

- Patatas
- Una cebolla
- Huevos
- Lonchas de jamón cocido
- Queso a lonchas
- Aceite
- Sal



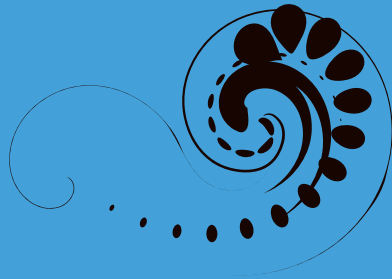
Cojo una sartén y le pongo aceite, hay que dejar que se caliente bien para que no se te quemen las patatas, le añado las patatas peladas y cortadas a rodajas y la cebolla, todo bien pochadito. Cuando esté doradito lo aparto y escurro bien el aceite.

Bato en un recipiente los huevos y le echo un poco de sal. A continuación, le pongo las patatas para que se mezclen bien.

Preparo la sartén con un poco de aceite, echo la mitad de la mezcla, y encima, en la sartén, las lonchas de jamón cocido y queso y encima otra vez le pongo la otra mitad de la mezcla de patatas y huevo y se deja hacer. Cuando veas que por abajo ya ha cogido forma le das la vuelta con un plato a la sartén y dejas hacer por el otro lado.

Como te decía, una tortilla con un poco más de sabor, y que a los niños les encanta.





La esencia de mujer

Como hemos ido descubriendo a lo largo del libro, la hospitalidad de los gitanos, en ocasiones, se traduce en tener siempre disponible una buena olla preparada con cariño por unas manos de mujer gitana y que adornan las celebraciones.

Al igual que la cultura, la cocina también ha ido cambiando a lo largo del tiempo. Las ollas calentadas en un fuego de leña improvisado a mitad del camino de los gitanos errantes de antaño, han dejado el paso a las cocinas modernas que tienen hoy en día las familias gitanas. No obstante, hay algo que permanece ante todo este cambio instrumental y es que, en la mayoría de ocasiones, estas ollas siguen siendo preparadas con mucho cariño por mujeres gitanas.

Tanto la forma de vida, como la manera de “ser” y de “sentirse” mujer, han ido cambiando a lo largo de los últimos treinta años. Si bien es cierto, en la mujer gitana, aunque los cambios realmente van en la misma dirección que para la no gitana, estos se están produciendo de una manera más lenta.

Si todavía no has tenido la posibilidad de conocer de cerca, cómo viven las mujeres gitanas, cómo se ven y cómo piensan, este capítulo sin duda te va a acercar a una realidad que está en continuo cambio y que, seguramente, si nos paramos a pensar dentro de tan solo unos años, muchas de las cosas que vas a conocer posiblemente ya habrán cambiado.

Pensar en cómo es la mujer gitana y cuál es su esencia, ha suscitado entre todas las protagonistas un largo debate, de manera que para poder recoger algunas conclusiones, creamos un espacio de encuentro y reflexión, en el marco del Día Internacional de la Mujer, que nos ha servido de excusa perfecta para hacer un alto en el camino y pensar sobre cuál es esta esencia.

A pesar de lo que se sigue pensando aún en la actualidad sobre la cultura gitana, en muchas ocasiones, por desconocimiento o por tener una visión estereotipada viéndola como una cultura cerrada que sigue sus propias costumbres y normas, nos hemos encontrado con una realidad muy distinta; existe hoy, para las mujeres que han participado, una real controversia acerca de cuál es esta esencia, de manera que son muchas las opiniones distintas que se han generado.



Lo que vamos a relatar son algunas de las conclusiones o ideas más repetidas que en ese momento de reflexión nos hemos encontrado.

La forma en la que una persona vive su cultura y su identidad es diferente, según sus vivencias personales y familiares. Por eso, este libro contiene la visión que representa única y exclusivamente a las mujeres que participaron en el Día de la Mujer y nos abrieron la posibilidad de encontrar similitudes y también maneras muy diferentes de enfocar la vida.

Una de las conclusiones principales que se ha valorado especialmente, es el hecho de que la mujer gitana siempre ha sido muy trabajadora, tanto dentro como fuera de casa, y ya hace muchos años, las gitanas salían de sus casas a buscarse la vida, entre otras cosas, vendiendo plástico que luego cambiaban por ropa usada, como cuentan las mujeres más mayores en sus historias de vida; vendiendo manteles, haciendo canastos o vendiendo en los mercados.

Al igual que la mujer paya, el trabajo fuera del hogar se realizaba sin dejar por un momento de atender y de cuidar las tareas domésticas y familiares, ya que si algo caracteriza a la mujer gitana desde hace muchos años, es que siempre ha sido muy luchadora y trabajadora.

En el seno de la familia, ocupa un papel importante, en cuestiones como la crianza de los hijos, la organización económica, la responsabilidad en la educación, la afectividad... situándolas en un primer plano en la transmisión de valores.

Sin embargo y no menos importante, el hombre también juega un papel en la educación y organización familiar, aportando la seguridad y la autoridad necesaria. Ésta conjugación de roles, ha sido fundamental a lo largo de la historia para que no se perdieran los valores de la cultura gitana.

Un ejemplo muy clarificador para poder entender los cambios que se han producido, es ir viendo las diferentes etapas que podemos destacar como las más importantes para la mujer en su ciclo de vida.



Hace no muchos años, cuando una mujer era niña, jugaba un rol muy importante en la organización doméstica, teniendo desde bien pequeña responsabilidades familiares, que en ocasiones, dificultaba el proceso educativo.

Actualmente, sin embargo, la escolarización de las/los menores gitanos/as es una realidad y dentro de la comunidad gitana y de la familia se le da importancia. Las niñas, al igual que los niños, es un bien muy preciado para las mujeres gitanas que se desviven en sus cuidados y atenciones siendo, en ocasiones, muy sobreprotectoras, como la mayoría de las madres.

Una vez moza, para los gitanos poder casar a una hija es un acto no sólo de alegría, sino que además, supone un gran reconocimiento dentro de la comunidad.

Esto explica que las familias gitanas cuiden especialmente a sus mozas, relevando otras cuestiones importantes como es la educación, siendo ésta, una tarea pendiente a la que cada vez más familias gitanas reconocen como fundamental para un buen desarrollo en la vida de sus hijas.

El matrimonio gitano supone un cambio trascendental en la vida de una mujer, que pasa de convivir con su familia, a vivir en pareja.

Así como en la sociedad mayoritaria, hace años, la elección de la pareja, estaba muy influenciada por el núcleo familiar, en la población gitana hoy en día los consejos de los padres siguen siendo importantes, repitiendo la libertad de la mujer a la hora de elegir a la persona con la que va a compartir su vida.

Este cambio de estatus dentro de la comunidad, facilita a la mujer el poder desempeñar algunas cosas que siendo moza no podía permitirse.

Dentro del hogar, la mujer ha jugado siempre un papel clave en la organización familiar, como hemos mencionado anteriormente, pero poco a poco los hombres gitanos, van colaborando en las tareas domésticas.



A medida que van pasando los años, la mujer gitana va adquiriendo un mayor reconocimiento dentro de la comunidad, siendo los mayores uno de los bienes mas preciados dentro de la misma. Al igual que los gitanos, las gitanas mayores van siendo fundamentales en la transmisión de valores, consejos, experiencias, etc...

De esta manera, llegada una edad, se convierte en un referente y es una figura de respeto ante su familia y también ante el resto de la comunidad.

En definitiva y a través de observar la evolución de la mujer gitana, nos damos cuenta de que salvo rasgos culturales específicos no existen demasiadas diferencias entre las mujeres gitanas y payas.

En torno a como se reconocen las mujeres gitanas en comparación con las no gitanas, podemos decir que las grandes diferencias son dos;

La primera de ellas esta relacionada con la celebración del matrimonio y el cambio que supone para la mujer gitana el hecho de casarse, puesto que se trata de un cambio en su manera de vida, pasando de estar bajo la responsabilidad de sus padres, a ser una mujer con nuevas funciones al formar su propio núcleo familiar.

Sin embargo, el matrimonio para la mujer no gitana no está necesariamente ligado a este cambio estructural, sino que es habitual que, anteriormente al matrimonio, haya existido ya una convivencia con su pareja por lo que este acto, aunque sigue siendo socialmente reconocido, no tiene porqué afectar sustancialmente a la forma de vida.

En cuanto a esta celebración, las mujeres payas pueden optar por la forma de llevar a cabo este acto, pudiendo ser de forma religiosa o civil, mientras que en la gitana, a pesar de existir esta segunda opción, esta no tiene el reconocimiento social que pueda tener el rito gitano.

En segundo lugar, la mujer gitana piensa que la mujer paya tiene mas libertad, entendiendo ésta, como una mayor posibilidad de elegir y una mayor autonomía en su propia toma de decisiones respecto de la pareja y de la familia. Además, esta libertad, en comparación, es todavía más significativa entre las mozas y las adolescentes payas.



Para finalizar, un aspecto que es común a todas las participantes es la valoración que hacen y la importancia que le dan al hecho de que, en la actualidad, una formación adecuada es, sin duda, un indicador que posteriormente va a transformarse en calidad de vida.

Este es un hecho que entre la población gitana cada vez es más asumido y que está influido por las transformaciones que ha sufrido un mercado de trabajo cada vez más exigente y que ha provocado que los oficios, que tradicionalmente desempeñaban las familias gitanas, estén en declive.

Un deseo de todas las participantes en este libro es que, cada vez más, las mujeres sean conscientes de las innumerables posibilidades que tienen y que asuman su desarrollo personal y formativo como un reto al que hacer frente constantemente, por ellas y para sus hijas.





**Agradecimientos de las mujeres de los
grupos que han participado en la
creación de este libro:**



Todas las mujeres que hemos participado en la creación de este proyecto queremos agradecer el apoyo de todas aquellas personas que, de alguna manera, han contribuido con su cercanía a que este libro sea posible:

A nuestras familias que nos han enseñado a ser lo que somos hoy en día, y en especial a nuestras madres y abuelas, ejemplos que han sido y siguen siendo para nosotras.

Queremos también dedicar este libro a nuestros hijos e hijas a los que alimentamos con mucho cariño y cuyas recetas hacemos con mimo para ellos y a nuestros maridos que nos apoyan en nuestro aprendizaje.

Al equipo de la FSG, que es maravilloso, porque con su apoyo y ayuda podemos hacer cosas que nos gustan; estar en este grupo nos hace olvidar los problemas y disfrutar de muchos momentos buenos que nos hacen sentir especiales. Agradecerles también que hayan hecho posible este proyecto y que apuesten día a día por nosotras.

Y en especial, a Vanesa, que ya eres una de nosotras, por ser todo corazón y tener tanta paciencia. Tenemos mucha suerte de contar con una profesora y amiga como tú, te agradecemos el cariño y cómo nos haces sentir en el grupo.

Grupos de Mujeres de la FSG





Otros agradecimientos



A aquellas mujeres que forman parte del equipo de la FSG; compañeras y amigas: a Mercedes Santiago Lozano, por su especial visión acerca de la cultura gitana que ha dado forma al capítulo de "Café gitano"; a Inés Muñoz Cortés, que como siempre ha sido un apoyo fundamental en la reflexión acerca de la mujer gitana, entre otras muchas cosas, siempre presente y dispuesta a colaborar; a Consuelo Correa Vargas, por su sentir gitano y sus aportaciones sobre la visión de la mujer gitana desde el sentimiento tan arraigado que tiene; a Mariana Santiago Vargas, por su paciencia y ese arte que ella tiene para crear de la nada esa imagen que hace de este conjunto de historias y recetas, una imagen cálida y cercana.

A todas aquellas personas que permanecen a nuestro lado, desde el silencio, mostrando su apoyo incondicional.

Y especialmente dedicado a ti, mujer, a cada una de vosotras que habéis estado aportando vuestra vida, vuestro valor, el orgullo y satisfacción de saber que éste, vuestro trabajo, es el resultado de vuestra implicación y esfuerzo.

Por cada mañana que compartís día a día, mil y una emociones, pensamientos, deseos y preocupaciones y por hacer que el trabajo que hacemos tenga sentido.

Vanessa Torregrosa Cegarra, Técnico Programa Mujer FSG
M^a Isabel Sola Durán, Coordinadora Acción Social FSG



Sabores Gitanos

Cuando una mujer gitana entra en la cocina, lleva en su mandil trocitos de su historia, partes de una vida llena de experiencias continuas.

Cuando mezcla los ingredientes lo hace con la compañía de tantas manos como mujeres pasaron por su vida y compartieron su tiempo con ellas.

Por eso, *Sabores Gitanos* no es un mero libro de recetas, es nuestro "pequeño gran regalo" para ti, ese que nos hacen 32 mujeres gitanas que nos cuentan cómo se han convertido en lo que son hoy en día. Es un testimonio claro de la herencia cultural y culinaria que nos acerca a cómo sienten y viven su cultura mujeres gitanas de diferentes edades.

Sus recetas nos ofrecen la posibilidad de degustar platos tradicionales cuyos cambios se observan, también, a través de su cocina.