

DISCURSO DE CONTESTACIÓN AL DE INGRESO DE LA ILMA. SRA. D.^a ROSA LUQUE REYES

María del Sol Salcedo Morilla
Académica Numerario

Excelentísimo Sr. Presidente
y Junta Rectora,
Ilustre Cuerpo Académico,
Dignas autoridades,
Señoras y señores.

Esta noche, la ya Ilustrísima Señora Doña Rosa Luque Reyes y yo, estamos de estreno. Ella se ha estrenado como académica numeraria y yo voy a estrenarme como contestadora, cosa que agradezco enormemente, porque cuando era pequeña, ante el menor signo de rebeldía dialéctica, era silenciada de inmediato, sin posibilidad de defensa, con el clásico ¡Niña, no contestes! ¡A los mayores no se les replica, que eres una contestona! Más tarde, en la adolescencia, cuando creía que era fácil arreglar el mundo y sus injusticias, y polemizaba sobre las maneras de llevarlo a cabo, me gané, al menos en mi casa, el calificativo de contestataria. Así que hoy, que por fin puedo contestar sin que nadie me lo recrimine, es más, que debo hacerlo por imperativo de esta Academia, empiezo por la espontánea y sincera felicitación a mi querida Rosa, amiga desde hace tiempo y compañera de muchos avatares periodísticos, ya que ella fue durante años la receptora de mis artículos para su publicación en el diario *Córdoba*.

Así que, puesta ya manos a la obra, acudo a los puntos 4 y 5 de nuestro Reglamento de Régimen Interior, en los que se define claramente la misión que me ha sido encomendada por la Corporación: Tengo que componer un texto que guarde relación temática con el discurso y que contenga una parte destinada a la *laudatio* de, en este caso, la nueva numeraria y, como esto es lo que menos trabajo me va a costar y más satisfacción va a proporcionarme, me propongo respetar el orden que marca el reglamento

y ceñirme al tema del discurso de Rosa: «Mariano Aguayo, artista de la palabra».

Naturalmente, ahora, después de, para poder contestarle, leer ávidamente el interesante trabajo de Rosa Luque, mi conocimiento de Mariano Aguayo como escritor es más profundo, pero tengo que decir que su faceta como articulista me era conocida. De hecho, conservo muy vivo el recuerdo de Miguel Salcedo Hierro recortando sus artículos y archivándolos cuidadosamente. Es fácil deducir que, si los recortaba y guardaba, era porque le gustaban y, probablemente, en algunos conceptos coincidían; no, desde luego, en los cinegéticos, porque Salcedo Hierro no era cazador—su padre, por el contrario, sí— pero, por ejemplo, sí sentía, como Mariano Aguayo, amor por la Naturaleza, con mayúsculas y, en especial, por Córdoba.

También coinciden en la preferencia por el tamaño de la botella de vino, cuya medida estándar, la que más comúnmente se usa en hostelería es de 750 ml., pero también hay tamaños especiales, con nombres tan especiales como los tamaños, que en los vinos tranquilos y generosos, a los que se refieren Mariano Aguayo y Miguel Salcedo son los siguientes: la botella de 15 litros se llama Nabucodonosor; la de 12 , Baltasar; la de 9, Salmanazar; la de 6 litros, Imperial; la de 4,5 Jeroboán; la de 3 litros, Double Magnum; la de 1,5 Magnum; la de 750 ml. es la Estándar, como ya sabemos; la de 375 ml. es la media botella; y la de 187,5 ml. que es el cuarto de botella se llama Pícolo o Split.

Cabe suponer que esta abundancia de nombres bíblicos son un homenaje a Noé, vitivinicultor avezado y buen catador que, vete a saber, a lo mejor debió a ello su longevidad ya que fue el tercero más longevo de toda la Biblia.

Pero volvamos al tamaño de botella preferido por Mariano Aguayo, que está suficientemente explicado en su artículo titulado «Llanto por la media botella», del que me atrevo a reproducir algunos párrafos:

Llenar de vino fino sólo un tercio de la copa, moverlo ligeramente y acercarlo a la nariz para aspirar su aroma es un prólogo tan importante que puede resultar, quizá, más satisfactorio que el hecho mismo de beber. Es la premonición del placer, el presentimiento del paladar, la solemnidad del rito. Luego vendrá la buena medida, el temple y el dominio sobre la bebida. La sabiduría del buen beber... Tengo yo para mí que es a esta irrefrenable manía por la prisa a la que debemos la desaparición de la media botella, que ya no se en-

cuenta ni con linterna... Una botella de vino entre unos pocos amigos, es mucho vino. Crea un compromiso grosero. Sin embargo, la media es una bebida sabia, liviana. Decía Alfonso Cruz Conde... que una media botella debía durar en la mesa lo que un toro en la plaza.

Y ésta es la coincidencia con Salcedo Hierro, que decía que la media botella es la medida ideal para una conversación de media hora entre dos amigos.

Explica el hijo mayor de Mariano Aguayo que el padre «tenía el corazón puesto en la escritura y la cabeza en la pintura». «Le ha gustado mucho más escribir que pintar. La pintura fue su medio de vida y la escritura su afición», añade el segundo de sus tres hijos, también pintor, «al no poder seguir escribiendo, ha puesto toda su experiencia al servicio de la pintura, con la alegría de poder expresarse».

Es clásica esta dicotomía —corazón y cabeza— a la que todos nos enfrentamos, identificando corazón con sentimientos y cabeza con racionalidad. Una lucha perpetua entre lo que deseamos y lo que nos conviene o creemos que nos conviene o nos convencen de que nos conviene, porque rara vez coinciden y andamos por la vida sacrificando una de las opciones, aunque nadie nos garantiza que la elección sea acertada. Escritura y pintura son dos formas de expresión y es una suerte desenvolverse bien en una y en otra. En este sentido Mariano Aguayo ha sido afortunado al tener para su arte un cauce alternativo. Y voy a centrarme en el tema principal de su pintura: la caza; pero no la caza como deporte, de la que soy absolutamente ignorante, sino de la cocina de la caza que, junto a la pesca y la recolección, son las más antiguas formas de alimentación, y a pesar de estar a punto de cumplirse la primera cuarta parte del siglo XXI, continúan vigentes.

Las preparaciones de caza constituyen una parte importante y variada de nuestros recetarios de cocina locales, comarcas y regionales. Las carnes procedentes de la caza requieren tratamientos especiales que eliminen cualquier rastro de sabor u olor que extraña a nuestros civilizados paladares y exigen el imprescindible tiempo de reposo que relaje y ablande las fibras musculares tensas, el conocido como *rígor mortis*. El proceso será distinto para cada pieza, en proporción al tamaño y la especie: pocos arreglos necesita la delicada carne de una perdiz; en cambio, la de venado, por ejemplo, necesita varios días de inmersión, cambiándola de posición cada doce horas, en una marinada compuesta de vino —blanco o tinto, según la fórmula de cada cual— o vinagre, cebollas, zanahorias, ajos, hierbas aromáticas y

especies. Los escabeches también son aliños afines con la caza, destinados a domar y matizar sus recuerdos montaraces.

Empecemos por el tiempo de reposo, operación que los franceses llaman *faisandage*, por ser el tratamiento que se le daba al faisán. Las piezas de pluma se colgaban del cuello en lugar fresco y seco donde hubiera alguna corriente de aire, con el fin de que se ablandasen los tejidos y se desarrollase el sabor característico correspondiente a ese ablandamiento. Savarin decía: «El faisán quiere ser esperado como una pensión del Gobierno para un escritor que nunca ha sabido adular a nadie». Y es que hubo un tiempo en que se hacía alcanzar a la caza casi el límite de la putrefacción. Algunas recomendaciones de la época indicaban que el ave debía permanecer colgada hasta que por su ablandamiento, se partiese por el cuello y cayese por su propio peso. Aunque actualmente las medidas higiénico-sanitarias aconsejen otra cosa, no deben extrañarnos estos hábitos: los seres humanos, en los comienzos de su andar sobre la tierra, seguramente se disputaron los restos de animales muertos con las especies carroñeras.

Son muchas las civilizaciones que contemplan la *faisandage* más profunda, por ejemplo, los inuit, que viven en Groenlandia, tienen un plato invernal llamado *kiviak* que se prepara rellenando el cuerpo vaciado de una foca con unas aves que se colocan en su interior íntegras, con plumas, picos y patas. Se cose y sella la piel de foca, se le coloca peso encima para eliminar todo el aire posible y se le deja fermentar durante tres meses, al cabo de los cuales, consideran el resultado listo para el consumo. Es comida especial para celebraciones.

Y no nos extrañemos tanto, ya que los chuletones de vaca madurada o de buey madurado, que pagamos a precio de oro en restaurantes y carnicerías especializadas, pueden haber estado en reposo durante meses, eso sí, con temperaturas controladas, igual que el aire y la humedad, como ocurre con las carnes que sirven en el restaurante El Capricho, en el pueblo leonés llamado Jiménez de Jamuz. Allí el proceso comienza con el tipo de crianza que se les da a los bueyes, a los que procuran un ambiente lento y silencioso, donde son acariciados, masajeados, cepillados y alimentados con cereales, complementando esta dieta con la ingesta de las hierbas aromáticas —tomillo, romero y lavanda— que pastan libremente, puesto que viven a la intemperie, en plena naturaleza; y así año tras año, hasta que alcanzan los niveles de calidad que se les exige para su sacrificio. Pero volvamos a las aves y a su desplumado.

A una amiga mía le regalaron un pavo de 17 kg. Le hicieron el favor de matárselo allí mismo, en su propia cocina y en su presencia, para que aprovecharse la sangre y comprobase por sí misma la frescura del animal. Y hasta ahí llegó el favor, porque los matarifes se fueron, dejándole el monstruo, con todas sus plumas, sobre la mesa de la cocina. Así que mi amiga, que estaba embarazada de ocho meses y medio y sola, porque su marido estaba de viaje, se vio en la situación de desplumarlo y descuartizarlo sin ayuda. Lo hizo. Y al día siguiente estaba de parto. Afortunadamente, su hija nació bien e incluso pudiera ser que su adelanto sobre la fecha prevista no tuviera nada que ver con el episodio del pavo, pero la historia es así. Y sería muy de desear que, si te regalan una pieza de caza de pluma, te la dieran ya sin plumas.

Cierto que el pavo, por ser animal doméstico, no tendría cabida en este análisis, aunque todavía quedan guajalotes o pavos salvajes en los bosques de México y Estados Unidos, pero como es ave, comparte con perdices, becadas, codornices, zorzales y palomas torcaces el desplumado previo a su preparación. Hay dos formas de desplumar un ave, por ejemplo, una perdiz. Lo tradicional es hacerlo en seco; nada de remojar en agua caliente porque lo único que se conseguiría es cocer la carne. Empezar por la pechuga, luego las alas y por último la espalda; la cabeza se deja para el final.

La otra forma consiste en desollar al animal, es decir, quitarle la piel, con lo cual salen todas las plumas de una vez. Se cortan las alas, las patas y la cabeza; se corta desde el cuello la piel de la pechuga y después, ya saben, ir despellejando como si le quitáramos un abrigo, sacando los muslos, que para eso se han cortado las patas. Los muy avezados en esta técnica pueden ir a minuto por perdiz y, si mi amiga la hubiera conocido, tal vez la habría empleado, ya que cuando hace limpieza en profundidad todavía encuentra alguna pluma y su hija tiene ya 25 años.

Los cocineros prefieren el desplumado tradicional, por aquello de que la piel transmite matices y porque ayuda a mantener la firmeza de la carne, pero los cocineros suelen tener pinches que les hacen el trabajo sucio, y nunca mejor dicho, porque les estoy ahorrando, para no herir la sensibilidad de nadie aquí presente, la descripción del destripado.

A todas las carnes de caza le van los guisos y los estofados, pero si las piezas son jóvenes y pequeñas, admiten el asado y la brasa. Como acompañamientos y rellenos, las setas —relacionadas con lluvias copiosas y soles radiantes— que son frutos típicamente otoñales y establecen interesantes

afinidades con la caza; así que a la plancha, guisadas o reducidas a salsa, son ideales para su aliño y guarnición; igual que las frutas secas, las frutas silvestres y los frutos secos. Paso a enumerar algunos platos, cuyos nombres son lo suficientemente descriptivos como para orientar y sugerir sus elaboraciones: escabeche de perdiz; pichón en su jugo con patatas; jabalí al vino tinto; tarrina de paloma torcaz; habichuelas con perdiz; arroz con liebre; salteado de niscalos a la cazadora; lomo de ciervo a la brasa con arándanos y setas; paté de faisán trufado con caramelo de Pedro Ximénez; conejo con membrillo y manzanas; ensalada templada de pechuga de pato; arroz de conejo, setas, espárragos y caracoles...

Los desayunos y comidas de montería merecen capítulo aparte, así que antes de enredarme en tales succulencias, pasaré a la *laudatio* de la recién estrenada académica numeraria:

Doña Rosa Luque Reyes es sobradamente conocida dentro y fuera de esta Academia y posee un currículum cuya extensión excede la capacidad de estas páginas, aunque está en las mentes de todos, porque el trabajo periodístico siempre tiene como finalidad ser expuesto públicamente. Así ha sido durante sus casi cuarenta años en el diario *Córdoba*, en el que empezó como alumna en prácticas estivales durante cuatro años, y a partir de ahí fue asumiendo responsabilidades hasta pasar de redactora a jefa de sección, estando como tal al frente de las secciones de Local, Cultura y Suplementos. Esto ha permitido que lo más granado de la sociedad cordobesa, en letras, historia, ciencias y artes haya pasado por sus manos, mejor dicho, por su pluma, en forma de entrevistas, reportajes, crónicas, biografías e investigaciones, experiencias que ha aplicado exitosamente en esta Academia.

El de Rosa Luque es un caso de vocación prematura, pues en vez de jugar a las casitas con sus hermanas, jugaba a hacer entrevistas imitando a las que veía en aquella televisión en blanco y negro, que alimentó la niñez y la adolescencia de muchos de los aquí presentes. Rosa nació en Córdoba, de padre platero —con ese origen no se puede ser más de Córdoba— y madre dedicada al cuidado de la familia, lo que entonces se definía como «sus labores», y estudió bachillerato y COU en el Instituto Luis de Góngora donde, según sus propias palabras, recibió una formación tan sólida que le permitió vivir de las rentas durante los primeros cursos universitarios. Con algunos de los profesores que le impartieron enseñanza, a los que recuerda con cariño y orgullo, ha vuelto a reencontrarse aquí.

Rosa es licenciada en Ciencias de la Información, rama de Periodismo, por la Universidad Complutense de Madrid, desde junio de 1981, y ha realizado numerosos cursos de formación en Nuevas Tecnologías impartidos en la Redacción de diario *Córdoba* y los promovidos por la Asociación de la Prensa de Córdoba. También se preocupó de perfeccionar su inglés en el medio año sabático que pasó en Londres, donde trabajó algunas semanas para el *Daily Telegraph*, circunstancia que aprovechó para realizar un estudio sobre la prensa británica.

Ha participado en numerosas publicaciones promovidas por el diario *Córdoba*, suplementos especiales y libros editados por el rotativo.

- *50 años de Córdoba*
- *60 años de Córdoba*
- *Córdoba 70 años. Mirando al futuro*
- *Historia de los Cordobeses del Año*
- *75 años de Córdoba*
- *Córdoba, con el 40 aniversario de la Constitución Española*
- *Cita con la vida*
- *50 años de Los Califas*
- *Fosforito. Esencia del cante*

Ha intervenido como ponente en congresos, en Ferias del Libro, en presentaciones de libros... En 2004 recibió el premio de periodismo Ciudad de Córdoba, que otorga la Asociación de la Prensa. En 2011 publicó su libro sobre el Grupo Cántico *Resistencia y vanguardia de los poetas de Córdoba*. Actualmente, ya jubilada, mata el gusanillo del periodismo con su artículo semanal de los jueves, «Entre visillos», en el *Córdoba*.

En 2007 entró en esta Real Academia como miembro correspondiente en la capital. Ha sido vicesecretaria en dos ocasiones: siendo presidente D. Joaquín Criado Costa y después, siendo presidente D. José Cosano Moyano.

Tiene publicados en el Boletín de la Real Academia los textos correspondientes a sus intervenciones en ella, además de participar en libros editados por la Academia y en las Jornadas Académicas. Han sido especialmente celebradas sus *Conversaciones en Directo* con personajes de la talla de Fosforito, Manuel Concha, José Manuel Belmonte, Javier Martín, Casiana Muñoz Tuñón y Pablo García López.

La Ilustrísima Señora Doña Rosa Luque Reyes tiene méritos, premios y distinciones que justifican sobradamente su ingreso como Académica Numeraria de esta Academia, donde podrá continuar realizando sus brillantes aportaciones. Rosa, recibe mi cariñosa bienvenida y mi caluroso abrazo.