

Lanzarote

Haría

Entrar a casa de Áurea Hernández es adentrarse también en los aromas de la cocina que heredó de su madre, doña Inés, conocida por dar de comer a personajes ilustres como César Manrique, Alfredo Kraus o José Saramago. De los cucharones de doña Inés han salido a su vez jugosas raciones para viaje-

ros anónimos que han hecho una parada en el pueblo de Haría atraídos por los saciantes olores del potaje de lentejas, pulpos compuestos, sancocho o delicados mimos. Doña Inés falleció en 2010, pero el rincón de su vivienda al que acudían sus comensales permanece intacto y cargado de recuerdos.

La cocinera de los artistas

La hija de doña Inés García, en Haría, mantiene intacto el comedor en el que su madre daba de comer a Manrique, Kraus o Saramago. Lentejas y pulpos, entre sus famosos platos

Aránzazu Fernández

ARRECIPE

Hasta el pequeño comedor en el que doña Inés recibía a sus ilustres invitados y viajeros anónimos llegan los aromas del potaje de lentejas que Áurea Hernández (hija de doña Inés García) tiene a fuego lento a media mañana en su casa del pueblo de Haría.

Este agradable olor que va abriendo el apetito en un soleado día en el valle hariano, impregna toda la casa, pero también los emotivos recuerdos del rincón de comensales en el que se sentaron a la mesa el artista César Manrique, el tenor Alfredo Kraus, el Premio Nobel de Literatura José Saramago, el humorista Manolo Vieira, el exdirector general de la ONCE Miguel Durán o la fotógrafa Susan Sontag.

Doña Inés falleció el 23 de febrero de 2010 a la edad de 94 años, pero el lugar en el que departía con sus invitados mientras éstos degustaban sus potajes, pulpos y carnes en salsa, sancochos o mimos, permanece intacto. Fotografías y dedicatorias cuelgan de las paredes y decoran la mesa, en la que esta entrañable vecina servía los platos con los manjares caseros que salieron de sus fogones durante varias décadas.

"Para doña Inés, el alma de la buena cocina. Con todo mi cariño, Manrique" y "Para doña Inés, depositaria de los secretos de la cocina canaria. Con mi felicitación y afecto, Alfredo Kraus" son algunos de los mensajes que se pueden leer en



Comedor de invitados, ayer, en casa de Áurea tal y como su madre lo dejó antes de morir en 2010. | JAVIER FUENTES



Áurea Hernández, ayer, con una fotografía de su madre, Inés García. | JAVIER FUENTES

que dejara el comedor tal cual y eso es lo que he hecho", señala la mujer, de aspecto menudo como su progenitora.

La relación de doña Inés con Manrique comenzó a través de los trabajadores del artista que se encargaron de rehabilitar su vivienda de Haría, hoy convertida en casa museo. "El personal comía aquí y le llevaba la comida a Manrique. Mi madre les dijo que le gustaría conocerlo en persona y un día apareció por aquí. Así se fraguó esta relación", recordó Áurea.

Hace alrededor de un año un turista extranjero volvió al domicilio de doña Inés y se interesó por ella, dijo Áurea. "Le dije que se había muerto, pero no me entendía y yo tampoco a él. Cuando le enseñé una esquela del fallecimiento de mi madre que tenía por aquí, se abrazó de mí con unos llantos que no había forma de hacerlo callar ni consolarlo".

Si la mujer fue conocida por sus fogones, mucho más lo era por ser generosa

Si doña Inés fue famosa por sus cucharones, aún más lo era por su enorme generosidad con la gente que no tenía ni para comer y mucho menos para pagarle. "Atendía a todo el mundo, y a los más pudientes si le servía dos platos porque repetían, no les cobraba sino uno. Y lo mismo ocurría con las copas de vino".

En los años sesenta doña Inés empezó a dar de almorzar a los guardias civiles del cuartelillo de Haría en su humilde morada, que aún conserva su suelo de cemento. Lo sabroso de sus sencillos ingredientes y elaboraciones, se convirtió pronto en un reclamo para muchos paladares más y menos exigentes que no quisieron perderse el sabor de doña Inés. No dejó los calderos hasta pocos años antes de morir.

la pequeña habitación que Áurea mantiene con cariño por expreso deseo de su madre.

"Cuatro uruguayos vinimos a la isla de los volcanes a regocijar el alma con luz amor y alegría. Y todo eso lo encontramos en casa de doña Inés en Haría", reza otro de los agradecimientos.

"Lo más que le gustaba a mi madre no era hacer de comer, sino sentarse a hablar con la gente, mientras comían. Así todo el mundo se quedaba contento", comentó Áurea, heredera de la tradición gastronómica de su madre de la que disfruta su familia. "Mi madre me dijo que no me fuera de aquí y