AUDREY
en casa

RECUERDOS DE LA COCINA DE MI MADRE

CON RECETAS, FOTOGRAFÍAS Y ANÉCDOTAS PERSONALES

LUCA DOTTI

con Luigi Spinola

LIBROS CÚPULA

AUDREY
en casa

RECUERDOS DE LA COCINA DE MI MADRE

CON RECETAS, FOTOGRAFÍAS Y ANÉCDOTAS PERSONALES

LUCA DOTTI

con Luigi Spinola

LIBROS CÚPULA

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

Publicado por acuerdo con Harper Design, un sello de HarperCollins *Publishers*

Título original: *Audrey at home: a kitchen table biography*

© Luca Dotti, 2015
© de la traducción: Òrbita gràfica per publicacions, S.L.

Diseño del libro: Niloo Tehranchi
Ilustraciones: Koen Ivens © Luca Dotti

Primera edición: junio de 2015

© Editorial Planeta, S. A., 2015
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Libros Cúpula es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-480-2148-1
D. L: B. 7.508-2015

Impreso en España – Printed in Spain

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.

Página. 2: La Paisible y sus árboles frutales en primavera.
Páginas. 8-9: mi madre con Pippin («Ip»), el ciervo de *Mansiones verdes*, y Mr. Famous, su Yorkshire, 1958.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN 10

1

HOLANDA: LA GUERRA Y EL HOGAR PERDIDO

Hutspot holandés: Levantando el ánimo con la esperanza 19
El curry de «Nonna Tè»: Su madre, la baronesa 29
Tarta de chocolate: Liberación en una chocolatina 37

2

HOLLYWOOD: DESCUBRIENDO NUEVAS FRONTERAS

Desayuno en casa: Aplicando viejas reglas 45
Pollo rojo: Beverly Hills de las Maravillas 51
Macarrones al vodka: Un hogar lejos de casa 57
Santa Mozzarella... y qué hacer con ella el día siguiente 63
Gazpacho andaluz y tortilla: Con mamá en el plató por primera vez 69

3

ROMA: ESPOSA Y MADRE

Lubina al estilo turco: Enamorada de mi padre 77
Ñoquis a la romana: *Signora* Audrey Dotti 83
Hígado a la veneciana: Esperándome a mí 89
Ossobuco con Ave María al azafrán: La guardiana sarda 95
El *Vitel Tonné* de *Nonna* Paola: Haciendo frente a una suegra 101
Espaguetis a la *puttanesca:* Un trabajo en Italia 107
Tomates rellenos: Ruptura 111
En torno al Harry's Bar: Regreso a Venecia 117

4 SUIZA: SU REFUGIO SEGURO

Fondue china (a la suiza): Calor en un día frío 127
La Paisible: Flores, frutas, y promesa de vida 135
Patatas al horno con salmón: Un regalo de Nochevieja 155
Pesto de Gstaad: Tenacidad en Los Alpes 161
Boeuf à la cuillère: Frente a una sorpresa de cumpleaños 167
Paglia e fieno: Perdido en la traducción 173
Asado de ternera con salsa de setas: Su mercado de granjeros 179

5 COSAS SENCILLAS: LA DEFINICIÓN DE LA FELICIDAD

Espaguetis con tomate: El hogar en una receta 187
Mac and Cheese: My Fair Audrey 193
Escalopas empanadas: De vuelta a casa 199
Helado de vainilla: Le decían que era muy «cuadrada» 207
Penne con ketchup: Nuestra comida basura 215
Ajo, aceite y guindilla: «Pasta para consolar» 221
La comida de los perros: Mi madre y sus animales 225

6 LO QUE DE VERDAD IMPORTA: SU LEGADO

Mousse de chocolate: Cena en la Casa Blanca 233
La receta más preciada en el mundo: Su UNICEF 239

CRONOLOGÍA BIOGRÁFICA DE AUDREY HEPBURN 245
BIBLIOGRAFÍA 252
CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS 254
ÍNDICE DE RECETAS 256

1

HOLANDA: LA GUERRA Y EL HOGAR PERDIDO

HUTSPOT HOLANDÉS: LEVANTANDO EL ÁNIMO CON LA ESPERANZA

¿Eres una estrella de Hollywood? Eres estadounidense. El axioma es irresistible, y la imaginación colectiva permite pocas excepciones. Por lo tanto, a mi madre casi siempre se la presentaba como estadounidense, a pesar de que era cien por cien europea.

Nacida en Bruselas de madre holandesa y padre británico, mi madre se crió entre Holanda e Inglaterra. Siempre la consideré más de los Países Bajos, a pesar de que su lengua materna sigue siendo un misterio, algo muy personal que pertenece a un mundo y un tiempo remotos. En casa hablábamos un dialecto francoitaliano, y sólo usaba el idioma de su infancia cuando hablaba con Robert Wolders, su compañero del alma desde que rompió con mi padre hasta el final de su vida, y que, como ella, había crecido en una Holanda devastada por la guerra. Mi padre solía bromear sobre el holandés de mamá, diciendo que para imitarla tenías que hablar con una patata caliente en la boca. Robert, en cambio, nos aseguraba que era «celestial», una lengua arcaica que ya se ha perdido y que ella aprendió de su querido abuelo.

Durante el «invierno del hambre» en 1944–1945, los ocupantes nazis dejaron pasar hambre a más de cuatro millones de personas como represalia al apoyo que habían dado a los aliados. En esa época, un poco de agua sucia a la que llamaban sopa era lo que llegaba a la

Doble página anterior: mi madre con su padre, Joseph Ruston Hepburn, en Linkebeek, Bélgica, en 1934; *página anterior:* mamá en su jardín, Linkebeek, hacia 1930.

mesa sólo en los días afortunados, junto con algunos nabos y un extraño pan verde hecho con harina de guisantes.

Mamá recordaba: «Comíamos ortigas y todo el mundo trataba de hervir hierba, además de los tulipanes. La verdad es que no podía soportarlo». Tampoco le gustaban mucho las endibias, pero durante mucho tiempo era todo lo que había. Acostumbraba a decir: «Gracias a Dios, al menos teníamos eso», y luego imitaba a Scarlett O'Hara en *Lo que el viento se llevó*, exclamando: «¡A Dios pongo por testigo de que jamás volveré a pasar hambre!»

En esa época existían otras muchas preocupaciones y no todas desaparecieron con la liberación. Mamá llevó esa guerra consigo durante toda su vida. La angustia surgía raras veces, pero cuando lo hacía casi siempre era en el momento menos esperado. Cuando tenía nueve o diez años me compré un pequeño reloj con alarma con mis ahorros. Se lo enseñé a mi madre orgulloso, pero inexplicablemente se disgustó. Yo no podía saber que la empresa alemana que había fabricado el reloj se había beneficiado de los trabajos forzados durante la guerra. Su reacción ante mi compra fue irracional, pero más tarde comprendí las razones que había detrás.

Mamá describía la combinación de miedo y excitación que sintió cuando su familia escondió a un soldado británico, y pensaba en lo que podría suceder si lo descubrían. Ella era una joven valiente y, como otros muchos, ayudaba a la resistencia recaudando fondos mediante la participación en funciones y ballets que se organizaban secretamente en casa hasta que no hubo más comida. Entonces ya no tenía fuerzas para seguir con la danza. Su madre le decía que bebiera mucha agua para sentir el estómago lleno. Y cuando las fuerzas le fallaron hasta el punto de que no podía ponerse de pie, pasaba días enteros en la cama con un libro, con la esperanza de alejar de su mente los pensamientos obsesivos sobre la comida.

Veintidós mil personas murieron de hambre en Holanda durante los últimos meses de la segunda guerra mundial y mi madre escapó de la muerte por muy poco. Tenía dieciséis años, medía casi 1,71 metros y no llegaba a los cuarenta kilos de peso. Tenía asma, ictericia y otras enfermedades causadas por la malnutrición, incluida una anemia aguda y una forma grave de edema que mamá describía así: «Empieza por los pies y cuando llega al corazón te mueres. En mi caso estaba por encima de los tobillos cuando fuimos liberados.»

En el reverso de esta foto mamá escribió: «El año que se declaró la guerra», Arnhem, 1939; *derecha:* Ana Frank recibe un diario en su decimotercer cumpleaños, el 12 de junio de 1942.

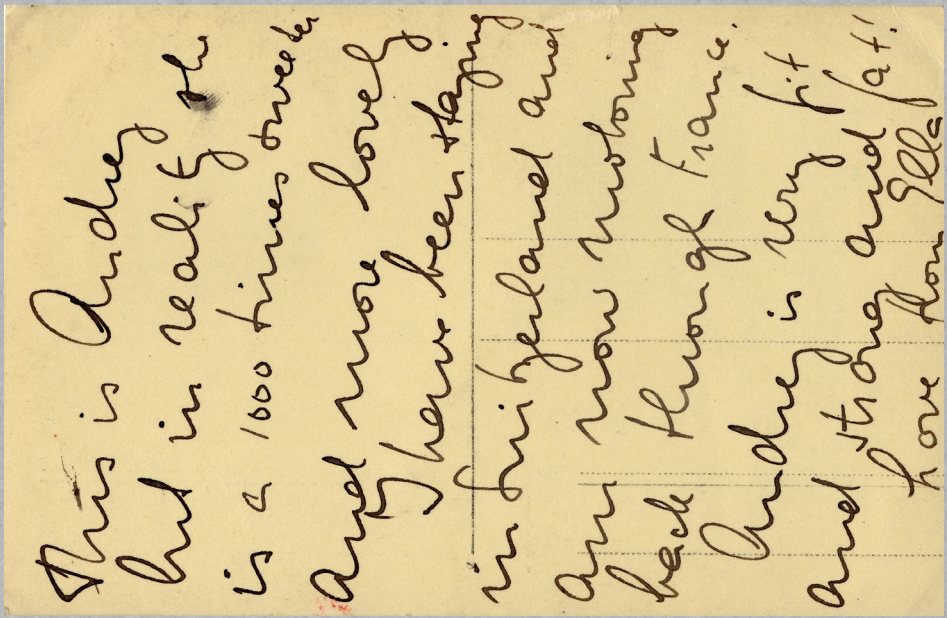
Dos años después de terminar la guerra, recibió un manuscrito provisionalmente titulado *Het Achterhuis (El Diario)*. Era el diario de una joven, nacida como mi madre en 1929, que había vivido durante dos años escondida en un refugio construido detrás de una estantería en un apartamento de Ámsterdam. Su nombre era Ana Frank.

La lectura del diario sorprendió a mi madre, que dijo: «Esta niña escribió un relato completo de lo mismo que yo viví y sentí». En el diario, mamá también encontró una referencia a la ejecución por fusilamiento de su propio tío Otto, uno de los primeros civiles asesinados por los alemanes, el 15 de agosto de 1942.

«La diferencia es que ella estaba escondida y yo podía salir», decía mi madre. No era una diferencia sin importancia y ella lo sabía. «Cuando iba a la estación, había vagones de ganado llenos de familias judías, con ancianos y niños. Todavía no sabíamos que viajaban hacia su muerte. La gente decía que se dirigían al "campo". Yo no podía entenderlo porque era una niña. Todas las pesadillas de mi vida se mezclan con aquellas imágenes.»

Se sabía de memoria algunos pasajes del libro, pero rechazó ofertas para interpretar el papel de Ana Frank en muchas ocasiones porque no se sentía capaz de revivir aquel doloroso pasado. Esto cambió cuando su amigo, el compositor y director de orquesta Michael Tilson Thomas, la convenció para que narrara algunos pasajes de una obra sinfónica que había compuesto. Hicieron la gira de *From the Diary of Anne Frank* por EE.UU. en marzo de 1990 y luego en Londres, en mayo de 1991. El beneficio de todos los conciertos se destinó a la ayuda de los niños a través de UNICEF.

Michael Tilson Thomas recuerda su última reunión en la primavera de 1992 en nuestro chalet en Gstaad. Mamá había preparado pasta y Michael intentó convencerla de que hiciera algunos conciertos más, el último de los cuales previsto para mayo de 1995. La hubieran traído de vuelta a Holanda y así las cosas habrían completado el círculo para ella.



Arriba: fotografía de mi madre a los tres meses en 1929, y una nota manuscrita de mi abuela en el reverso de esa fotografía. *Página siguiente:* mamá con su niñera, Greta, en 1931.

Jänner 1931

Hutspot

PARA 2

El *hutspot* es un plato fuerte tradicional de la vieja Holanda, una referencia holandesa compartida entre dos personas que vivieron la guerra a pocos kilómetros de distancia la una de la otra, mamá en Arnhem y Robert en un pequeño pueblo cercano. Mamá cocinaba *hutspot* las noches que pasaban tranquilos en casa. Era algo que les era propio, que tenía profundos lazos con su historia y con la capacidad de su país para resistir a los invasores.

En 1574 las tropas españolas sitiaron la ciudad de Leiden en un intento de matar de hambre a la población. Cuando las provisiones estaban a punto de acabarse, el ejército holandés liberó la ciudad y lo único que encontraron para comer fue una olla pequeña de patatas, zanahorias y cebollas. A partir de entonces cada año se come este plato ese mismo día para conmemorar el aniversario de la liberación.

El término «hutspot» significa puré de patatas, zanahorias y cebollas. Sin embargo, podemos mejorarlo con un poco de carne y rematarlo con su jugo. La siguiente es la versión de la receta *met Klapstuk* (con ternera), pero el *hutspot* holandés también puede prepararse con *rookworst* (una salchicha ahumada tradicional) o con trozos de beicon.

225 g de espalda de ternera (o lomo asado)

Sal y pimienta

2 patatas grandes, peladas y troceadas

2 zanahorias grandes, peladas y cortadas en dados pequeños

1 cebolla grande, pelada y en rodajas

Mostaza en grano para servir

Poner una taza de agua (250 ml) en una cacerola. Añadir la carne, ligeramente salpimentada, y cocinar a fuego lento hasta que esté tierna, aproximadamente 1 hora. Retirar la carne y reservar.

Subir el fuego a media potencia y revolver para espesar el jugo. Verterlo sobre la carne y cubrirla para mantenerla caliente.

Mientras tanto, colocar las patatas en una cacerola y añadir agua sólo hasta cubrirlas; a continuación, añadir las zanahorias y la cebolla. Llevar a hervir el agua a fuego fuerte y luego bajar el fuego, tapar la cacerola y cocer hasta que todo esté tierno, alrededor de 20 minutos. Triturar las verduras en puré y sazonar con sal y pimienta. Colocar la carne sobre el puré en un plato y servirlo acompañado de mostaza.

Desde arriba a la izquierda en la dirección del reloj: mi madre jugando a hacer el tonto con sus hermanos Alexander e Ian, el 24 de abril de 1938; con su padre en su casa de Linkebeek, Bélgica, el 24 de abril de 1938; a los nueve años con su madre, Ella van Heemstra, en 1938; con su padre en Linkebeek, en 1933; en la playa de Ostia, cerca de Roma, en 1937.

VARIACIÓN

Pot au feu con vinagreta de Heidi Massard

PARA 6

Un *hutspot* menos tradicional llegó a nuestra casa de Gstaad en forma de *pot au feu*. Le debo esta receta a nuestra buena amiga de la familia y vecina, Heidi Massard. Su versión de este plato es, sin duda alguna, la cosa más rica del mundo para comer.

4 huesos grandes de tuétano de vaca

Sal marina gruesa

4 rabos de buey con carne (2 kg)

2 carrilladas de ternera (aprox. 1½ kg), o pecho

1 cebolla grande sin pelar

3 clavos de olor

1 ramito de hierbas (tomillo, laurel y perejil)

½ tallo de apio con hojas

1 cucharadita (3 g) de pimienta en grano

4 cubitos de caldo de carne

8 zanahorias peladas

1 chirivía grande pelada y cortada en trozos grandes

1 raíz de apio pelada y cortada en 8 rodajas iguales

1 col rizada pequeña cortada en 8 trozos iguales

4 blancos de puerro atados juntos

8 patatas pequeñas

Mostaza francesa y pepinillos para servir

Coloca los huesos de tuétano en un bol de cerámica. Cúbrelos con agua fría con sal. Déjalos en el refrigerador toda la noche o, al menos, 8 horas.

Pon a hervir 5 l de agua por lo menos en una olla grande; añade los rabos y la carrillada de ternera, 1 cucharada (12 g) de sal marina gruesa, la cebolla tachonada con los 3 clavos de olor, el ramito de hierbas, el apio, la pimienta en grano y los cubitos de caldo. Deja que se haga a fuego lento, sin tapar, durante 4 horas. Retira la espuma cada media hora y añade agua hirviendo, si es necesario, para mantener cubiertos los ingredientes.

Página siguiente: mi madre en Linkebeek, en 1934.

Retira la cebolla y el apio del caldo y descártalos; añade las zanahorias, la chirivía, la raíz de apio, la col rizada y los puerros. Cocina a fuego lento durante 2 horas más (6 horas en total). Mientras tanto, hierve las patatas por separado en agua con sal, pélalas y resérvalas. Media hora antes de terminar la cocción, lava y limpia los huesos de tuétano de la nevera, añádelos con cuidado al caldo y continúa la cocción a fuego lento el tiempo restante.

Sirve la carne y los huesos en un plato lo suficientemente hondo para que contenga un poco de caldo. Sirve las verduras aparte en otro plato. Puede servirse con sal gruesa, mostaza y pepinilos o también con una salsa vinagreta (siguiente receta).

Salsa vinagreta

PARA 1 TAZA (235 ML)

2 huevos duros

Sal marina fina

Pimientra negra recién molida

1 cucharadita (2,5 g) de mostaza francesa

3 cucharadas (45 ml) de vinagre de vino tinto

9 cucharadas (135 ml) de aceite de girasol

1 chalota finamente picada

4 pepinillos finamente picados

Un puñado de perejil picado grueso

6 alcaparras

Separar las yemas de las claras de huevo. En un bol mediano, mezclar las yemas con sal y pimienta al gusto, y la mostaza. Añadir el vinagre y el aceite y batir a fondo. Trocear las claras de huevo y añadirlas al bol, junto con la chalota, los pepinillos, el perejil y las alcaparras. Mezclarlo todo bien.