

UN PASEO GASTRONOMICO POR EL BIERZOI

A MODO DE PRESENTACION

A uno siempre le ha tentado buscar en polvorientas bibliotecas y en viejos libros y fruto de estas pesquisas es el hallazgo del libro titulado **“GUIA DEL BUEN COMER”**, editado por el Patronato Nacional de Turismo en 1929 y del que es autor un tal Dionisio Pérez.

En la página 225 y siguientes se puede leer. **“ Debo a personas principales de Villafranca del Bierzo, -don Carlos Álvarez de Toledo y al notable escritor don Francisco de Llano y Ovalle- una curiosa información gastronómica en la rica comarca berciana. Por la importancia que esta región tuvo en pasados tiempos, por los grandes señores que en ella habitaron, por los monasterios ricos que allí se alzaron y por los castillos feudales que albergaron sabios gustadores del buen comer, se creó y se mantuvo en toda ella una tradición de lujo que pudo sostenerse con la abundancia de víveres que facilitaban sus campos y sus ríos”**.

“Todavía esta región es una hermosa Capua ignorada donde se presta rendimiento al buen comer y donde abundan excelentes cocineros que sirven frecuentemente como los mejores chefs de las grandes ciudades”.

“Aún se conserva la tradición en este pueblo de una cocina regional típica y característica que tuviera su sede antaño en los conventos y en los palacios señoriales que sorprenderán al viajero que la explore y conozca por su variedad, su originalidad y su bondad”.

|

LA EMPANADA Y LA CACHELADA

Y nos encontramos con la empanada. Ciertamente es que empanadas se hacen en muchas partes y ya en el siglo XV hablaba de ellas Ruperto de Nola, un

gastrónomo catalán que escribió un libro sobre recetas de cocina, traducido al castellano en 1525, en Toledo con el título de **GUISADOS, MANJARES Y POTAJES, INTITULADO LIBRO DE COCINA**

La empanada es la soberana de los platos bercianos, Fría o caliente y, tal como se hace, no tiene rival para excursiones , bodas, fiestas y meriendas campestres y aun banquetes de tono.

“Se prepara para todos los gustos –dice Dionisio Pérez- y con la variedad de elementos que facilita la fertilidad y abundancia de El Bierzo: con pollo, con conejo, con anguilas, con cabrito, con ternera, con lomo, con ancas de rana, con acelgas, con bacalao o con sardinas y sobre todo, es muy conocida la que aquí llaman “de batallón” .

“Envueltos en una masa finísima -verdadero hojaldre- se unen jamón, chorizos y pimientos rojos del país, casamentado o celestinado todo con prudente golpe de cebolla suavizadora”.

“Pasemos a la cachelada. Sencilla, pronta y colmada comida sin desperdicios. Se cogen buenas y grandes patatas, se mondan muy finamente, se parten en dos o tres pedazos grandes y se echan en puchero o pote donde estarán cociendo chorizos del país, de los inimitables de El Bierzo, con carne de los cerdos criados en sus pastos ya que los de estos lugares sueltan una grasa que empapa las patatas y les da sabor exquisito y aroma atrayente. Cuando las patatas estén a punto, tiernas, sin deshacerse, se escurren bien y se llevan a la mesa con su compañía de chorizos . No hay nada más succulento y gustoso. Quedó el caldo en que se hizo el cocimiento y a ese caldo se le añaden unas verduras riquísimas y constituye una sopa de apariencia vegetariana que no hay Tirteafuera que pueda poner censura”.

Quédese para una nueva entrega el botillo, el lacón con grelos, las truchas y las perdices, si es posible y hay tiempo y espacio.

CHORIZOS, EMBUTIDOS, EL BOTILLO Y LOS CHICHARRONES

“Picadillo” es el seudónimo de un periodista gallego –Manuel María Puga era su nombre- que colaboraba en un periódico de La Coruña: **“EL NOROESTE”** y que se hizo rápidamente popular por sus artículos gastronómicos.

Dice Emilia Pardo Bazán que **la cocina de “Picadillo” es clásica y tradicional y no la antigua y añeja cocina española y que espera de su pluma un nuevo libro en el que solo debiera incluir recetas populares en donde se observen curiosas variantes del caldo de pote y del arroz con leche, de los conventos de monjitas que guardan secretos de confitería y almibería perfumada de incienso y nombres de pueblos que celan igual que si se tratase de un explosivo, la composición de un bizcocho o de unas peladillas bañadas.**

“Picadillo” incluye entre sus recetas los chorizos de Villafranca: “Para cada dos libras -escribe- de lomo de cerdo, una de carne de vaca, pimentón dulce y picante y ajo. Se pica y embute en la forma ordinaria”.

Y habla también de los embuchados de Villafranca: **“ Se parte -explica- el solomillo de cerdo en rajas y se pone en adobo de buen vino blanco, con pimentón dulce y picante y mucha sal. A las cuarenta y ocho horas se embute en tripa gorda y lisa, teniendo en cuenta, al embutirlo, de echar bastante caldo de adobo. Se ata y se cuelga al humo”.**

“Picadillo” cita asimismo el botillo, al que llama butillo y llostro y dice que se pican, del tamaño de una pulgada los huesos de costilla, cabeza y demás que tenga el cerdo y que sean delgados procurando que lleven bastante

carne adherida y -se les puede añadir espinazo y rabo o incluso, lengua- se adoban con sal, orégano, ajos machacados y agua en pequeña cantidad”.

“A las veinticuatro horas se embuten en las tripas más gruesas del cerdo formando una especie de sacos de una cuarta. Se curan al humo y cuando están curados se comen cocidos con cachelos, con habas, con grelos o con verdura”.

También hablan del botillo Tertuliano y un tal Guarrinus en la **VIDA DE LA BIENAVENTURADA MARGARITA DE HUNGRÍA** y don Ricardo Alonso Montiel -cura y poeta- que dedicó un romance al manjar y que, por su curiosidad, traemos aquí:”

“A manos de los verdugos / estiró la pata el cerdo. / Para endurecer sus carnes / lo cuelgan torvos y fieros / por un apéndice duro / que llaman hueso culero / y, así, pendiente de un gancho / pasa la noche al sereno / purgando su vida muelle / con los rigores del hielo / porque la muerte le asalta / siempre en Diciembre o enero. / Luego se pone en salmuera / descuartizado su cuerpo / y para hacer el botillo / se seleccionan los huesos / de costillas y cabezas / con algo de chicha en ellos /. Antes de ser adobado / con ajo, sal y pimienta / del tamaño de pulgada / se han de cortar con esmero / en esa zorza picante / se echa una mota de orégano / y el revoltijo se embute / en gruesa tripa de cerdo / partida en sacos de a cuarta / sobre poco más o menos /. Se cura al humo unos días / y cuando brilla el pellejo / como la piel de un etíope / que semeja estatua de ébano / sin más requisitorios / se zambulle en el puchero /. Cuando en la cazuela humea / es cual rubí gigantesco / que arrogante brillaría / de Epicuro sobre el pecho/. Es como granada abierta / tan orondo y zalamero / que está diciendo: “¡Comedme...! / al par que ofrece su seno / y el dichoso que lo cate / se chupa después los dedos / y si lo riega el morapio / gloria bendita es... comerlo /. ¡Oh botillo sustancioso, / exquisito / pantagruélico / eres manjar de dioses 7 y tu divino abolengo / te da presencia en la mesa / del señor de los labriegos...!/. Es esencia y ambrosía / cocido en pote y con

grelos./ Si además la cocinera / arregla bien los cachelos / como él, nada en el mundo/ ¡¡resucita< hasta los muertos¡¡//.

Dice la leyenda que los descubridores, inventores o creadores del botillo fueron los monjes, pero habría que remontarse en la Historia y decir que un tal Apicius ya hablaba del **botullo** como alimento de las regiones romanas.

Verardo García Rey, escritor berciano lo define **como chorizo gordo lleno de carne de cerdo, picada y adobada con mucho pimentón picante -o dulce- y en el cual entran algunos huesos troceados y que también se hace en época de matanza.**

Hermana menor del botillo es la androlla o andolla, que, de ambas maneras se nombra y que es una tripa corta , llena de menudos de cerdo sin hueso, adobados y curada al humo

Pero, dejémonos de elucubraciones e introduzcamos en la mesa un nuevo plato: los chicharrones en torta. (Los chicharrones son los residuos de la grasa, una vez cocida, salados abundantemente y que pueden moldearse, si se desea, poniéndolos en un recipiente adecuado).

Se prepara -dice "Picadillo"- masa para hacer pan; se grana con una pequeña cantidad aproximada a la de la masa; se forma una torta aplastada y se mete al horno retirándola cuando esté cocida y dorada. Se deja enfriar y se sirve.

"Picadillo" filosofa también y dice, sobre las matanzas que **los griegos tendrían campo para desarrollar su teoría sobre la metempsicosis, pues un cerdo es, hoy, cerdo y mañana se puede ver transformado ora en delicioso salchichón ora en succulenta cabeza de jabalí, ya en jamón de York ya en deliciosa y nutritiva butifarra catalana"**

III

LACON CON GRELOS

Al lacón se le llama también, brazuelo y es plato gustoso en cualquier mesa. O siempre lo ha sido, porque en todas las épocas se ha comido el lacón con grelos..

“A las nueve en punto de la mañana -dicen los expertos- debe ponerse a cocer el lacón en bastante cantidad de agua, dos horas más tarde se agregan los grelos y los chorizos y, a las doce, las patatas, mondadas y enteras; a la una se sacarán los chorizos y el lacón en una fuente y las patatas y los grelos en otra”.

IV

AVE QUE VUELA, A LA CAZUELA

El Bierzo es tierra de perdices y la perdiz, por lo tanto está en muchas mesas, en época de caza

La perdiz se puede cocinar de diversa formas: perdiz estofada, perdiz con coles o rellena de jamón y de otros muchos estilos.

Luis Antonio de Vega, periodista y gastrónomo dice **que si los comensales son tres, se prepararán seis perdices, las cuales una vez limpias, embridadas y soflamadas se colocarán en una cazuela que no sea muy grande para que quepan las perdices sin excesiva holgura, y que, antes, se cubrirá el fondo de la cacerola con cebolla picada, tomillo, -poco- una hoja de laurel y dos dientes de ajo. Sobre ese lecho se dispondrán las perdices rociándolas con un decílitro de vino blanco, agua y sal e, inmediatamente se pondrán a cocer. A mitad de cocción se retiran y se pasan a otro recipiente echando sobre ellas el caldo pasado por un colador fino**

Se trasladan, después, las perdices a la primitiva cacerola y se les añadirá una berza cortada en trozos pequeños, escaldada de antemano junto con un trozo de lacón y seis nabos enteros. Se deja cocer de nuevo todo hasta

que los ingredientes estén tiernos, retirando los que se cocieron, a medida que lo vayan estando, para luego, juntarlos de nuevo.

Al servirlo se colocarán las berzas bien escurridas, en el centro de la fuente, formando una corona en cuyo centro se coloca el lacón cortado en trocitos y alrededor de las perdices, entre estas y el borde de la fuente, los nabos cortados en rajas no muy gruesas y acaballados.

Para concluir, el cronista trae aquí diversos refranes referidos a la perdiz.

Cuando en mayo se arrulla la perdiz, año feliz.

Donde hay perdiz no hay mucha codorniz

El hombre por el traje, la perdiz por su plumaje

Perdices y frailes, a pares

El conejo por San Juan y la perdiz por Navidad

Del conejo, lo que mira al cielo y de la perdiz lo que mira al suelo

Del conejo lo que le da el sol y de la perdiz lo que le da la sombra.

De la liebre, las ancas, de la perdiz, las patas.

Mi comer es, cuando como, de la perdiz el pecho y del conejo, el lomo.

Toda hartura es mala pero la de perdices ninguna iguala

Quien la trucha come asada y cocida la perdiz no sabe lo que hace ni lo que diz.

La perdiz es perdida, si caliente no es comida.

V

DON SEVERO GOMEZ NUÑEZ Y LAS TRUCHAS

En **LA COCINA PRACTICA** de "Picadillo" -para terminar- he tropezado con una receta culinaria de Severo Gómez Núñez, nacido en Cubillos y, a lo que

parece, gastrónomo y que “Picadillo” llama **“truchas escabechadas a lo gobernador”, porque don Severo, -escribe- quitándole el bastón de mando y las condecoraciones, es un hombre que sabe lo que se pesca sobre todo en el Sil y no solo sabe lo que se pesca sino lo que hay que hacer con la pesca.**

“Un día, siendo gobernador de La Coruña me dio esta receta. “Las truchas tienen que ser muy frescas. Se abren y se lavan muy bien, sacándoles tripas y agallas”.

“Se secan con un paño limpio , se ensartan en un alambre y se dejan en sitio fresco y oscuro, durante doce horas, dividiéndolas después en trozos pequeños y sazonándolos”.

“Se freirán en aceite bien caliente y en no mucha cantidad, dándoles vuelta constantemente, sin deshacerlas”.

“Una vez fritas se ponen en una cacerola y se dejan enfriar durante doce horas”.

“El escabeche se hace aparte: se pone a freír un litro de aceite y un diente de ajo. Cuando el ajo se ha dorado se echan dos litros de vinagre y dos hojas de laurel y se deja cocer un cuarto de hora. Se echa este escabeche encima de las truchas fritas y frías de modo que queden cubiertas

Es muy bueno, pero no de mucha conservación, que se metan en latas, soldándolas y haciéndolas cocer al Baño María durante veinte minutos”.

Como colofón a este paseo gastronómico por el Bierzo, decir, lo que, se dice en Lugo: que las truchas deben ser frescas, fritas, frías, fragosas y fiadas. (Lo de fragosas, aclaro, que tienen que ser pescadas en ríos de montaña y lo de fiadas, pues juzguen ustedes).