

Hambre de especias

Hace unos días leí, estupefacto, en un diario de mi ciudad natal que las nuevas autoridades municipales coruñesas se proponen prohibir, ellas sabrán por qué, los puestos callejeros en los que se venden, entre otras cosas ricas, almendras garapiñadas o, como dice todo el mundo, «garrapiñadas».

Como sin duda saben todos ustedes, garapiñar es, básicamente, bañar golosinas en un almibar que las recubre y forma grumos. Se pueden garapiñar muchas cosas, pero seguro que el más conocido de estos productos son las almendras garapiñadas, uno de los emblemas gastronómicos de la ilustre ciudad de Alcalá de Henares.

Alguna que otra vez, en mis viajes infantiles a Madrid, mis tíos me llevaban a la ciudad cervantina; uno de los rituales imprescindibles era acercarse al torno del convento de las Clarisas de San Diego y adquirir una cajita de esta deliciosa golosina. Bueno, nunca era sólo una.

El de las almendras garapiñadas es uno de los aromas callejeros más agradables. Incita. En La Coruña, en los jardines de Méndez Núñez, se instalaba un puesto cuyo aroma llamaba a dis-



tancia. Uno llegaba, pedía sus almendras, se las ponían en una bolsita de celofán y se iba tan ricamente tomándose sus almendras en plan peripatético.

Por supuesto, a esto no le llamaba nadie 'street food', ni el carramato de tracción humana en el que se preparaban y despachaban se conocía como 'food truck'. No sería comida callejera, pero sí golosinas callejeras, y está claro que llamar camión al puesto ambulante en cuestión sería una exageración.

Había más «comida callejera». Naturalmente, los carritos de helados, donde los críos nos comprábamos aquellos productos, cuya mayor virtud era que estaban fríos y dulces, pero que a nosotros nos encantaban. Fueron desplazados por los puestos más estables de marcas conocidas, de las que Ilsa Frigo es parte de la infancia de muchos de mis coetáneos y sale hasta en 'El Jarama'.

En las fiestas, cerca de tióvivos, coches de choque y demás atracciones, no faltaban puestos en los que se vendían rojas y brillantes manzanas cubiertas de caramelo, rodajas de coco,

espectacular algodón de azúcar, de alguna manera precursor de las espumas y aires de Ferran Adrià... Una sucesión de dulces y asequibles tentaciones para un niño y, seamos sinceros, para quienes hacía tiempo que habían dejado de serlo.

En invierno, naturalmente, los carritos de helados desaparecían; pero llegaban los, para mí, más emocionantes de todos: las 'locomotoras' de las castañeras. ¡Castañas asadas! ¡Qué delicia! También su aroma llamaba desde lejos. Se acercaba uno al puesto y compraba su cucurucho de castañas, calentitas; recuerdo que de cuando en cuando las castañeras voceaban su producto al grito de «¡Ala, que van fervendo!» (¡Hala, que van hirviendo!»)

Este grito contrastaba con la casi clandestinidad con la que, en pleno corazón de la ciudad, en la calle Real, aquella de la que George Borrow dijo que estaba empedrada de mármol por la limpieza de las losas de su pavimento, se podía acercar al viandante una mujer, normalmente mayor, que portaba un cubo (un balde, decíamos en una ciudad marinera) cubierto con un paño blanco y, casi en susurros, preguntaba, levantando un pico del paño para mostrar fugazmente su mercancía: "¿Querían percebes?"

Tengo que ponerme ciceroniano y entonar el clásico 'O tempora, o mores' de la primera catilinaria pronunciada en el Senado romano por Marco Tulio Cicerón. Tiempos y costumbres perdidas en nombre de la modernidad y ahora, al parecer, de la higiene y la salud públicas.

Un cucurucho de castañas era lo mejor de la estación fría. Solían empezar a aparecer en noviembre, por Todos los Santos o por San Martín. Un día frío, con viento del mar y una lluvia dulce, pero empapadora, encontrarse con la castañera de turno era una gozada. De niños íbamos con el cucurucho en la mano, quemándonos los dedos con la impaciencia; al crecer, echábamos las castañas, literalmente 'fervendo', en los bolsillos del abrigo, en los que metíamos las manos para calentarlas. Las castañeras todavía, que yo sepa, no han sido erradicadas del paisaje urbano coruñés; pero, visto lo visto con las garapiñadas, me pongo en lo peor, salvo que esas autoridades consideren que las castañas son algo muy gallego, algo muy tradicional y arraigado. Espero, por el bien de las castañeras y de mis paisanos, que del palacio de María Pita no salga un ucace declarándolas fuera de la ley.

Paradójico, ¿no creen? En todas partes ha nacido una impresionante afición al 'street food' y a los 'food trucks', que hasta han tenido programa propio en alguna televisión, y por otra parte se eliminan esas cosas que se preparaban en la calle, en aquellas vistosas calderas de cobre las garapiñadas y en las preciosas 'locomotoras' las almendras.

¿En nombre del progreso? ¿Es progreso eliminar estas tradiciones, que han formado durante muchísimos años parte del paisaje urbano? ¿O es que cuando se habla de la pequeña y mediana empresa se soslaya a estos mínimos empresarios que ofrecen su mercancía a los transeúntes? No puedo evitar decirlo: me parece una barbaridad, por supuesto propia de politiquillos. Qué pena.

La receta que se quedó en España

Pasado el Día de Todos los Santos, vamos a hablar de su gastronomía. En España celebramos esta fecha con una tradición muy dulce, los buñuelos. No se sabe muy bien su origen, pero se cree que vienen de la palabra 'puñuelo', una especie de bola que los romanos amasaban con los puños. La receta la dejaron en España los árabes y se ha quedado en nuestras cocinas pasando de generación en generación.

Es un postre de apariencia simple, pero que requiere de tiempo y cuidado para que todo salga bien. Desde la Escuela de Hostelería de Soria escribimos esta receta probada y que funciona a las mil maravillas, el secreto está en la medición exacta de los ingredientes.



Se necesitan:

- 100 gramos de alguna grasa (mantequilla o manteca)
- 150 gramos de harina (fuerza media)
- 200 gramos de huevos
- 250 gramos de agua
- Una pizca de sal para dar tenacidad a la masa

Para la elaboración empezaremos echando en un cazo la grasa, el agua y la sal; y dejaremos que se disuelva todo en el fuego. Cuando haya empezado a hervir bajaremos la potencia del fuego y añadiremos la harina tamizada de golpe. La harina se tamiza pasándola por un colador o por un tamiz para que no queden grumos. Cuando todo esté mezclada, lo retiramos del fuego y lo atemperamos, a unos 60 grados más o menos (la masa tiene que enfriar un poco para evitar que los huevos se coagulen). Una vez atemperada añadiremos los huevos de uno en uno, removiéndolos para mezclar bien. La masa estará lista cuando al cogerla con la espátula no se caiga con facilidad, pero tampoco se quede fija.

Por último, los buñuelos se fríen en el aceite que se prefiera a unos 170 grados o se hornean a 170 - 180 grados, para los que prefieran evitar más grasa. Para que los buñuelos queden redondos perfectos, se pueden meter en una manga pastelera e ir cortando trocitos de masa con un cuchillo untado de grasa. Los buñuelos pueden terminarse de muchas maneras diferentes, aquí entra el gusto de cada persona. Sin rellenar, los llamados buñuelos de viento, y rellenos dulces con nata, crema, trufa fresca...

También existe otra variante, un relleno salado, que puede hacerse con los ingredientes que cada uno prefiera, por ejemplo una crema de queso.

Artículo realizado por los alumnos del Ciclo Formativo de Grado Superior CFGS 2º Dirección de Cocina (DICO)