



*Aves de corral y de caza
en el siglo XVII,
para las grandes
mesas castellanas.*

COMIDAS ESPAÑOLAS DE NAVIDAD

Por Néstor Luján

Las costumbres navideñas relacionadas con la gastronomía no son idénticas en todas las regiones históricas de España. Se rememoran en este artículo las tradiciones peculiares de cada región, desde las que se han perpetuado en la meseta castellana hasta las que caracterizan la navidad andaluza, pasando por las minutas modernas de Madrid y por las más antiguas y persistentes de Galicia, Asturias, País Vasco, Cataluña y Levante. El gallo, el pavo, el turrón y los barquillos, que no son elementos gastronómicos diferenciales, sino que se consumen indistintamente en todas las regiones, serán tratados a continuación, en artículos independientes

La Navidad es evidentemente una fiesta ligada con unas peculiares celebraciones gastronómicas, no solamente en España sino en toda la cristiandad. Solemnidad ligada a una tradición popular de profundas raíces religiosas, conoce un pasado diverso y esplendoroso y un presente de una progresiva uniformidad. En la espléndida diversidad española reside la variedad gastronómica de antaño, tan curiosa y significativa, que estudiaremos con cierta detención. La presencia de unos modernos elementos esenciales, comunes a todos los pueblos de España —el pavo, el turrón, los

capones y gallos—, es signo típico de nuestros días, inevitable servidumbre a la inevitable unificación de costumbres de la civilización de consumo.

LAS COMIDAS DE NAVIDAD

En algunos países la comida de la noche ha persistido sobre la del propio día natalicio; en otros, en cambio, el gran ágape es al mediodía de la fiesta. Esto sucede en España donde hay regiones como Cataluña, donde la comida principal es el almuerzo de Navidad, mientras en otras, como en las dos

Castillas, es la cena de Nochebuena. Y en Galicia, pantagruélica y gozosa, lo son ambas.

Sobre la mesa de Navidad y sus características podría escribirse exhaustivamente, tantas son las variaciones por regiones, comarcas y ciudades. Procuraremos poner algún orden en nuestras noticias tratando del tema en las principales regiones históricas y dejando para otros artículos elementos contemporáneos característicos y unificadores como son el pavo, el turrón, los barquillos, etcétera.

LAS DOS CASTILLAS

Separamos, gastronómicamente hablando, Madrid de las dos Castillas. Madrid presenta una minuta de Nochebuena relativamente moderna, del siglo XVIII acá, compuesta por la sopa de almendras, la lombarda, el besugo y el pavo. En Castilla la Vieja y León los platos tradicionales siguen siendo el asado de cordero, los tostones y pavos salmantinos, el cabrito, la coliflor y el cerdo y las gustosas delicadezas de la manzana.

Comenzaremos por Madrid. En el siglo XVII la comida navideña, al menos la de las grandes casas, muy poco se diferenciaba de los banquetes palaciegos y señoriales de las grandes solemnidades. Don Francisco Martínez Montañón, cocinero de S. M. el rey Felipe III, en su célebre libro publicado por primera vez en 1611 «Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería», plantea la minuta siguiente para la comida navideña:

«Banquetes por Navidad. — Perniles con los principios. Ollas podridas. — Pavos asados con su salsa. — Pastelillos saboyanos de ternera ojaldrados. — Pichones y torreznos asados. — Platillos de artaletes de aves sobre sopa de natas. — Bollos de vacía. — Perdices asadas con salsa de limones. — Capirota de solomo, y salchichas y perdices. — Lechones asados con sopas de queso y azúcar y canela. — Ojaldres de masa de levadura con enjundia de puerco. — Pollos asados.» Como puede verse ningún plato, salvo el pavo que aparece en otras minutas del mismo autor, no navideñas, es característico de la fiesta. Otras tres minutas acopia en las que el pavo, el gallipavo —como entonces se le llamaba— no aparece.

Las sopas de almendras parecen ser modernas. No figura en el Montañón ni en el Al-

tamiras (siglo XVIII) ni tan sólo en el libro publicado en Madrid en 1845 de Juan de Rementería. Todavía se discute cómo colocarlas en la comida, cómo han de servirse.

Otro plato relativamente moderno en Madrid —la modernidad relativa es comerlo por Nochebuena— es el besugo al horno que se popularizó en la capital hacia 1600 cuando llegaba «el fresco» en carros y cubierto de paja. El besugo guisado al horno a la madrileña podía disimular relativamente los desperfectos del viaje. En el País Vasco, en San Sebastián, sobre todo, en esta noche se tomaba a la donostiarra, como se verá. El besugo, desconocido prácticamente en el Mediterráneo, ha sido un pescado cantábrico de gran tradición y conocido de antiguo en Castilla:

«Arenques e vesugos vinieron de Bermeo...»

Cantaba el arcipreste de Hita en la épica



y goliardesca batalla de Don Carnaval y Doña Cuaresma.

El besugo al horno es plato que Madrid sabe guisar perfectamente: dorado, acuchillado por rodajas de limón, con sus sabrosas patatas y su carne compacta y blanca y su profundo y cantábrico gusto de mar. Recordemos el célebre romance del poeta y cronista Gratia Dei:

*«Besugada teneredes
si la pasáis en Madrid,
grato pescado gallego,
besugos del Cantabré.»*

Así describe al rey las costumbres pascales de la coronada villa. La lombarda, agridulzona, es la verdura navideña de Madrid. Sustituye al cardo, que era compañía en el siglo XVII de casi todas las mesas, desde las catalanas a las de la meseta. La lombarda, pomposa e isabelina, violeta y

prosaica, da tipismo a la cena de Nochebuena.

En lo que se refiere al cordero nunca fue en España comida urbana por Navidad. En cambio está íntimamente ligado con la tradición pastoril de la fiesta. Como es sabido, antiguamente eran los pastores quienes, entre los seglares, representaban el primer papel en los oficios religiosos. En la noche de Navidad los pastores venían de la montaña y tomaban parte en la misa, presentaban sus ofrendas y, luego se sentaban a la mesa con sus patronos. De hecho, quedaban los perros al cuidado del ganado, sin miedo a que nada le sucediera pues era tradición que la Virgen protegía perros y ganado. Así, refiriéndose a la vigilancia de los canes, dice un refrán catalán:

*«Per Nadal,
els pastors ténen quatre potes.»*

Los villancicos que se centran en el tema pastoril son innumerables en todo el folklore occidental. De tal modo que, en Italia, los villancicos se llaman «pastorelli». Así, pues, no es de extrañar que el cordero tenga tan gran importancia en la gastronomía tradicional de las regiones con trascendental ganadería como fueron las dos Castillas. Por otra parte, la carne de los ovinos tiene un antiquísimo prestigio, desde los tiempos del Muy Honrado Concejo de la Mesta. Los exegetas en nuestra literatura son copiosos y entusiastas. Ya la propia palabra carnero, que procede del latín «carnarius» era en castellano la carne por excelencia. En todo nuestro Siglo de Oro se puso muy por encima de cualquier otra.

Los pueblos castellanos, fieles a su tradición, ponen cordero asado en la noche navideña. Cordero segoviano, burgalés y soriano que consigue un punto de imponderable calidad en Aranda, Roa y Peñafiel, las tres a la orilla del padre Duero. También en Sepúlveda, Riaza y Ayllón, que al decir de Cándido López, el mesonero segoviano, que lo es, y Mayor de Castilla «tienen praderas celestiales» y los tiernos recentales de Burgos y Miranda de Ebro y de los sorianos en los lugares de la serranía. El cordero es una cumbre de la cocina castellana según el pagnegirista Julio Escobar. Para esta noche na-

Un banquete medieval. Ya entonces se celebraba la Navidad con espléndidas comidas.





Arriba, grabado del siglo pasado que representa una típica cocina española, con la señora dando instrucciones a la cocinera. A la derecha, cochinillos de Navidad

videña se asaban los lechazos que los pastores llaman «de las dos madres» porque son amamantados por dos ovejas y los comensales de paladar selecto escogían los cuartos delanteros y aún de éstos preferían el izquierdo porque el cordero se tumba casi siempre del lado derecho y esto endurece algo las carnes. Tan blanda, sonrosada y succulenta calidad de la carne sólo se puede disfrutar con el cordero navarro y aragonés. Todos cocinados a menos de un año, como pide el exégeta.

Otros pueblos castellanos prefieren el asado de cabrito, que si es la tierra pinariega o mollar, no tiene parangón. En Coca, en Nava de la Asunción y en tierras abulenses, consigue el asado de cabrito en su salsa dorada o en cuchifrito su mayor calidad. Y otros castellanos se inclinan por el tostón o cochinito asado, siguiendo la preferencia de Galeno, que tenía el cerdo por mejor carne. Es por las tierras segovianas, por Arévalo de Avila, por el campo de Salamanca. El tostón en los ágapes navideños aparece en Castilla y en Mallorca, que son los dos países hispánicos donde este asado es típico, no sólo de estos días sino de las fiestas de guardar. El cochinito —declaremos las normas— ha de tener de quince a veinte días, que es cuando pesa de tres kilos



y medio a cuatro, criado en las ubres de su madre, cuya alimentación sea a su vez a base de granos, cebada y centeno, de harinilla, de berzas y patatas cocidas. Es decir, hijo de ganado más casero que montaraz, más de pocilga que de bellota. El lechón debe poder trincharse con el reborde del plato después de asarlo, a poder ser, en los hornos panaderos de las tahonas.

El elogio del cochinito asado, plato que liga perfectamente con la cena navideña, lo hizo un inglés, Charles Lamb —por paradoja, su apellido Lamb significa cordero— en su célebre disertación del cochinito asado. No podemos resistir la tentación de copiar un fragmento de esta gastronómica homilía: «Soy de los que, libremente, generosamente, distribuyen a sus amigos parte de las cosas buenas que la vida me asigna en suerte (hombres como yo hay pocos) y me intereso por los placeres, los gustos y las particulares preferencias de mis amigos como si fueran míos propios. «Los presentes —suelo decir— hacen caros a los ausentes». Liebres, faisanes, perdices, becardas, polluelos (esos «domestici volatili»), capones, chorlitos, ostras... los distribuyo con liberalidad cuando los recibo. Me gusta probarlos por la mediación del paladar de un amigo. Pero hay que saber frenarse, pararse, hasta cierto punto. No hay que «regalarlo todo», como Lear. Yo me paro en el cerdo. Me parecería pecado de ingratitud ante aquel que nos ha dado todas estas cosas buenas rehusar o despreciar con negligencia (con el pretexto de la amistad o de lo que sea) una bendición tan particularmente adaptada, osaría decir predestinada, a mi paladar: daría muestras de una triste falta de sensibilidad».

Al lado de los asados, eje de la cena de Nochebuena, están en Castilla las sopas, desde la humilde y reconfortante sopa de ajo hasta la sopa de almendra, pasando por las sopas de pastores del pan castellano. El pescado goza de poca aceptación en Castilla. Están el besugo, la merluza y, eso sí, los antiguos escabeches. Verduras las hay: lombardas, coliflores, repollos, cardos. Con los cardos sucede algo curioso y es que, de Cataluña a Castilla, sólo suelen consumirse en estas solemnidades. Que el cardo es comida invernal ya lo acreditan los textos dietéticos antiguos: «El cardo que ordinariamente se come por tiempo de invierno, es cálido. Pero por la frialdad del tiempo contiene fría y acuosa sustancia con el cual enfría las tripas y estómago y mueve la orina y venas».

GALICIA

En Galicia es la Navidad pantagruélica. La cena y el almuerzo son posiblemente los más originales y variados, su cocina la más barroca». Empanadas de «raxo» compostelanas; lacón trufado y jamones cocidos en vino de las tierras lucenses; «botelo» feudal de Becerreá; capones de Villalba; rodaballo «a la primavera» de Vigo; pulpo de Arosa, lampreas del Tambre; rosados salmones celtas de Ulla, príncipes del río; deliciosas «filloas», finas como un encaje, de la montaña orensana; tartas barrocas de Mondoñedo de inolvidable almendra; cabello de ángel de las benditas monjas de Belvís de Santiago, vieiras, centollos, ostras y lumbricantes de las rías; quesos de «tetilla» de la Arzúa o Mesía... Así, lo describe, en un raptó de lógico entusiasmo, José María Castroviejo.

Vayamos, sin embargo, por partes. Ante todo está el marisco a la gallega, es decir,

simplemente cocido. Sólo se toman crudos algunos moluscos: señalemos la ostra, que es de una delicadeza incomparable. Luego percebes, nécoras, cigalas, centollos, bogavantes, almejas, vieiras —la concha del peregrino de Santiago— langostas, camarones, navajas, mejillones, bueyes, berberechos, mejillones «santiaguíños»..., todo sirve para la entrada de las comidas patriarcales y jocundas de las Navidades. Luego anotemos el pulpo curado o semicurado, que es el mejor y de mayor predicamento.

De estos ágapes es el bacalao con una coliflor marfileña y discreta un exquisito plato. Asimismo el bacalao con pasas, que es un condumio que mi paladar catalán acostumbra en las abstinencias cuaresmales. De los ríos gallegos —que pasan de diez mil— vienen las truchas que son comida navideña también, fritas en aceite con una loncha de tocino rancio. Las anguilas —el gallego no comió angulas hasta muy recientemente y aún a imitación de los vascos—



fritas, empanadas, en salsa verde... Luego está la lamprea. Dejamos fuera salmones y reos, que no son de estos días invernales. Pero dominan estas comidas las empanadas medievales, succulentas, de gozo feudal y los capones.

Claro está que coexisten con el capón otras viandas de primera fuerza: lacón fino trufado, merluza o pastelón de anguilas, carne de rollo, gallina en pepitoria, pichones rebozados o en bechamel y la empanada de razo o de lomo de cerdo, adobada con ajo, lomo, pimienta, orégano, menta piperita... De Nochebuena son las castañas que en Galicia se toman asadas desde magostos de San Martín. Este Santo novembrino reúne castañas, vino nuevo y miel fresca, amable y gustosísima merienda. También se pondera la castaña para relleno y acompañamientos. Lo que no se pone jamás por Navidad en Galicia es cocido. Ni tampoco existe la tradición por estos días de una cocina venatoria.



LA DULCERIA GALLEGA

Navideñas son las «filloas» —son también típicas de Carnaval— postre curioso y golosísimo en el que quisiéramos detenernos brevemente. Es la filloa una fruta de sartén que tiene la forma de una tortilla delgadísima —como la crêpe francesa— compuesta de huevos batidos, leche, harina de trigo, sangre de cerdo y un poco de grasa y se condimenta a veces con azúcar, pero clásicamente con miel. Estas hojuelas exclusivas de Galicia fueron típicas, como hemos dicho, por Carnaval y también por Nochebuena por coincidir con la matanza de cerdos. Es postre que se suele tomar caliente, recién frito y hay quien le echa unas gotas de coñac a medida que se va doblando sobre sí, hasta que forma una pequeña faja.

Otro dulce típico son las torrijas que pueden ser borrachas o bien rebozadas en grandes rebanadas de Pan de trigo y fritas luego con leche, huevo, azúcar y canela. Por Lugo y Orense se ofrece la vejiga del cerdo rellena de pan, nueces, hijos, pasas y sangre de cerdo. También se toma arroz con leche y piñoles, fórmula gallega de una densidad notable.

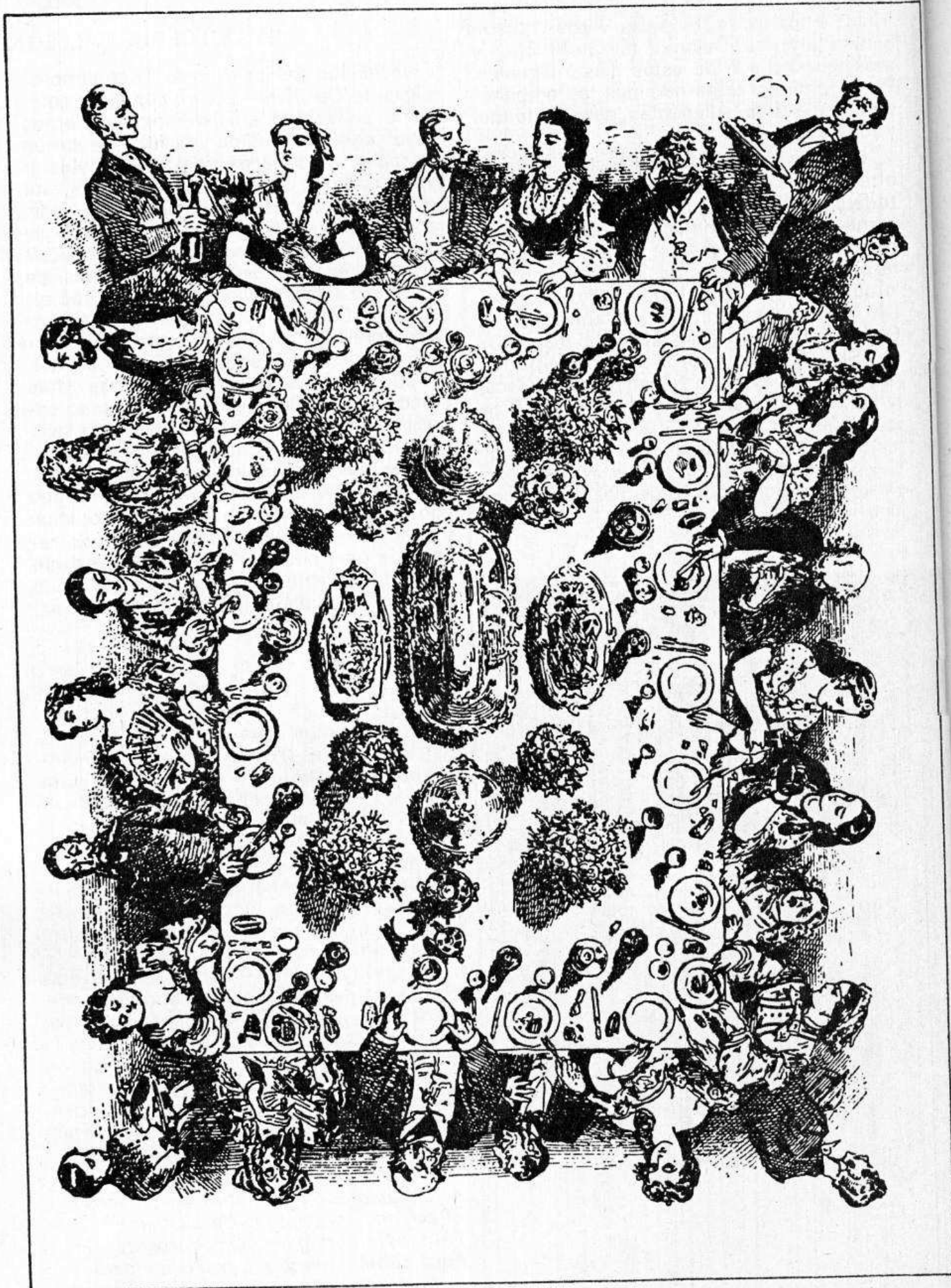
PAISES CANTABRICOS

La Nochebuena asturiana no presenta platos originales o sorprendentes. Ninguno de los cuatro grandes aciertos asturianos que son, a saber, la fabada, la caldeirada, el pote y la perdiz con verdura, entra en la cena de Navidad.

Sopas de leche de pastores, asado de cordero, besugo al horno —cuando habitualmente se come en Asturias al ajoarriero— pavo y turón, y entre ambos platos la imprescindible compota de manzana.

En cambio, el País Vasco aporta lo más feliz de su gastronomía. La cena de Nochebuena trae, ante todo, una importante cocina marinera. Aunque primero se servía la coliflor —sobre todo en Vizcaya—, luego venía el besugo, después las angulas, para rematar la minuta con el pavo, gallo o el delicado y mantecoso capón. Esta era, según

A la izquierda, muchachas castellanas ofreciendo mazapanes de su tierra. Fotografía contigua: pescadores de Vigo. Ellos suministrarán los mariscos para la típica entrada de las patriarcales comidas gallegas.



Curiosa representación gráfica de un ágape del siglo XIX. Puede ser una cena de Navidad.

Luis Antonio de Vega, la ordenación de la cena de Nochebuena o la duranguesa.

El besugo está por navidad en su mejor momento. Es la subespecie «*Pagellus cantabricus*» y aunque es comestible todo el año, se ha considerado como óptimo el que se pesca entre el día de Santa Catalina (25 de noviembre) y el día de San Blas, que es el 3 de febrero. El momento de más delicadas carne y de mayor abundancia es por San Antonio Abad, cuando «los besugos a montón».

La besugolatría santanderina y vasca es comparable a la madrileña. Pero los vascos, que han gozado siempre del pescado recién pescado, lo asan sobre brasas, desdeñando su guiso al horno. Un escritor del siglo pasado, Antonio Peña y Goñi ha descrito este besugo a la donostiarra con acentos enternedores. Don Antonio fue un tipo curioso: natural de San Sebastián, intensamente madrileñizado, ofició de cronista de toros, crítico musical y comentarista de pelota vasca. Como revistero taurino fue frascuista, como escritor musical wagneriano. Escribió sobre el besugo a la donostiarra desde su Madrid y dio, con pluma clásica e irrefutable, su receta: «Cuando en Madrid paso la Nochebuena, sufro más que nunca la nostalgia de San Sebastián, mi pueblo, y se avivan en mi mente los recuerdos de la niñez, de los nacimientos, de los aguinaldos y del besugo. El clásico besugo, sobre todo, simboliza en esta época del año la cena tradicional, la patriarcal reunión de la familia en torno la mesa en donde el apetitoso pescado figura como plato predilecto de la reunión».

Las angulas con la fórmula acreditada se toman en Vizcaya y Guipúzcoa, y mucho menos en Alava. El plato ha conocido tal fortuna que hoy es dilecto manjar en toda España. Por esta razón nos detendremos en las angulas, recordando su riesgo y ventura. Las angulas se vendían en los mercados después de haberlas matado con tabaco y después también de cocerlas. Otros preferían comprarlas vivas y ejecutarlas en casa. El guiso de la angula, al pil-pil, es de sobras conocido y popularizado para que lo repitamos aquí.

En los caseríos se tomaba bacalao ligado o a la asturiana, o el bacalao a la vizcaína, si no llegaba a ellos el besugo y la angula, que siempre fueron caros. También se tomaba sopas de ajo, con aceite, tomate hecho, tiras de pimientos morrones y con una crostra de huevos cocidos y pan. El plato

principal fueron —repetimos— los pavos, los capones y los pollos.

En Navarra y Aragón triunfa el ajo arriero, las sopas canas pastoriles, los asados de cordero y de cabrito, los pimientos rellenos y en la repostería desde la leche frita a la nuegadas aragonesas. El capítulo de los postres es asimismo muy importante en Aragón y a él nos referiremos, con la reverencia que exige, en otro artículo de este mismo número.

CATALUÑA

La Navidad gastronómica catalana es absolutamente distinta a la del resto de España. Ante todo, porque la gran comida es el almuerzo y no la cena de Nochebuena. Luego, porque en esta comida el plato inicial —y nos atreveríamos a subrayar, el principal— es el cocido, en detrimento incluso del asado. También singularmente, se concreta más en el gallo que en el pavo o capón, aunque esos estén también presentes en muchas mesas. Y, finalmente, porque siendo el día 25 San Esteban, también fiesta, existen platos típicos para esos días.

Forzosamente nos hemos de detener en la «escudella i carn d'olla» que así es como se llama al cocido catalán. Formas de cocido aparecen en todas las regiones: el cocido vasco, el extremeño, las variaciones de ollas gallegas, el cocido riojano, el cocido andaluz o la «pringá», el de sota, caballo, rey, de Burgos, la «sopa y bullit» de Baleares, el cocido nupcial de siete carnes canario, «l'escudela i carn d'olla» catalana, «l'olla



Preparación de la comida en una cocina rural catalana

de tres abocás» valenciana, la presa de predicador de Aragón, todos ellos variedades de una misma idea, aunque con distintos acentos.

La «escudella i carn d'olla» tiene dos vuelcos. La escudella es una sopa que tradicionalmente cuece fideos finos y arroz, aunque puede confeccionarse con sémola o cualquier otra pasta, y no digamos de pan, para justificar la etimología de la sopa. Luego viene la «carn d'olla», que si bien puede servirse en bandejas distintas, con la carne en una, y en otra las patatas, la col y el apio, puede también presentarse conjuntamente.

Decíamos que la escudella ha pasado de ser una comida mesocrática y diaria a ser una suntuosa excepción. Durante casi un siglo, hasta 1936, la comida diaria del catalán era: escudella, más o menos rica, los días laborables, y los domingos arroz. Recordemos que Santiago Rusiñol, con su humor también muy mesocrático, preconizaba la invención del escudellómetro, que deberían tener las cocinas de todas las casas catalanas, de modo que cada mediodía manara, a su hora puntual, la escudella. Ello había originado los naturales movimientos de rebeldía de la juventud y hubo un momento en que se inició el movimiento hostil ante el monótono y repetido cocido que hoy recordamos con cierta nostalgia los mayores. Se acumularon argumentos contra el cocido: contra su penetrante vaho originado por la col y, sobre todo, contra su sabor y monotonía; se le acusó de fomentar las subidas de presión arterial y la hiperclorhidria, y además, se le instruyó un grave expediente por su vulgaridad absoluta. Era algo parecido al odio del futurista latino Marinetti por la «pasta asciuta» a la que atribuía toda la vulgaridad del pueblo. Este movimiento estaba ya triunfando por los angustiosos años treinta; en cuanto a la escudella, iba dejando de ser un plato cotidiano, y la guerra civil acabó con ella. Hoy se recuerda con nostalgia porque desapareció de la comida cotidiana por su alto precio.

La «escudella i carn d'olla» de Navidad se mantiene hoy con total vigencia. No es evidentemente el sencillo plato diario de otros tiempos. No lo era tampoco antes. Era la olla magna que sólo se tomaba tres veces al año: por Navidad, en la cena de antes de Cuaresma y el día del santo del cabeza de familia. Se le llama la olla de las cuatro órdenes mendicantes y también las cuatro carnes: cerdo, buey, gallina y carnero. Según la tradición, la carne de buey

simbolizaba a San Lucas, la del cordero a San Juan, la del gallo o gallina a San Pedro y el familiar puerco a San Antón. Se creía que estos santos protegían y favorecían esta fiesta íntima, patriarcal, y que guardaban de toda desventura a quienes gustaban del puchero típico en toda su integridad. Si saltaba alguna de las cuatro carnes, el Santo a quien se le hacía tamaña desconsideración podría negligir su vigilancia y protección y por ende, acaecer alguna desventura.

La escudella es la sopa. Viene de la palabra del recipiente —escudilla en castellano— en la que se sirve, vocablo que procede del latín «scutella», pequeño plato o platillo. Por Navidad se suele hervir en la sopa pasta gruesa, «galets o macarrons de frare, de canonge», o los llamados «de dit de gegant». Hay quien añade albondiguillas de la pelota.

A continuación de la sopa se servía, en las viejas casas catalanas —y se sigue sirviendo en las que saben lo que hacen—, la carn d'olla, o cocido. Esta carn d'olla es, básicamente, la que tantos días al año aparecía en las mesas a continuación de la escudella, pero este día y en atención a la circunstancia, es objeto de un sabio proceso de enriquecimiento. Naturalmente la cantidad y la magnitud de los ingredientes vienen determinadas por razones presupuestas, pero los que tras largas horas de ebullición nos dieron la inolvidable sopa y aparecen ahora en una fuente de generosas dimensiones —la carn d'olla es un plato de sentido horizontal— son los siguientes: carne de buey, butifarra blanca, butifarra negra, tocino, tuétano, gallina —pechuga, molleja y cuello—, «pilota», y un ornato vegetal compuesto de col, apio, patatas, nabo, a veces, y un número indeterminado pero reducido de garbanzos. En honor a la verdad, hagamos constar que estas hortalizas y legumbres suscitan por lo común cierta indiferencia. Y en cuanto a la «pilota» habrá que aseverar dos cosas: que se hace con magro de cerdo, ternera, un par de huevos, pimienta, ajo y perejil bien picado y que es sin duda la más suculenta y acreditada del festival que es la carn d'olla navideña.

Hasta aquí la escudella i carn d'olla. Luego viene el asado. En la montaña catalana era obligada —ya no lo es ni remotamente— la carne de cordero o cabrito. Buena muestra de ello es la transformación de la antigua copla:

*«Ara vé Nadal
matarem el xai...»*



El célebre cocido que se consume en las Navidades catalanas. Es la típica «escudella i carn d'olla» que consta de sopa y, aparte, las patatas, la col, los garbanzos, la butifarra, la gallina, la «pilota», etc.

que se ha convertido en las ciudades y en tiempos modernos en:

*«Ara vé Nadal
matarem el gall...»*

La sustitución del «xai», el lechal, por el «gall», aprovechando la misma eufonía' es significativa. Pero fuera de la estricta zona rural ganadera, el asado fue siempre de gallo. «Per Pasqua carn de corder, per Nadal de galliner». El «gall de Nadal» se remonta en documento del siglo XIII. Según Víctor Balaguer la costumbre procede de los antiguos usos caballerescos y fue introducida en el Principado desde que la adoptó la nobleza provenzal. Así, los festines navideños eran momento de solemnes promesas. Al trinchar, el caballero pronunciaba solemne juramento sobre la nueva proeza: «Per Nostre Senyor Deu, per Madona Santa Maria, per les Dames aci presents i pel gall que juro...».

Con el tiempo el gallo ha sido sustituido por el capón y por el pavo llamado en catalán

«gall dindi». En todos los casos lleva un opulento relleno de salchichas, pasas, piñones, orejones, una manzana no excesivamente dulce, ciruelas, magro de cerdo, etc.

En Cataluña, la fiesta gastronómica no concluye el día de Navidad. San Esteban se celebra también solemnemente. San Esteban ha sido en Cataluña santo patrón de cofradías y gremios: de quienes intervinieron en la Iglesia sin haber recibido órdenes: monaguillos, sacristanes, campaneros; de la cofradía gremial que reunía los gremios más importantes de las artes caballerescas y suntuarias, desde espaderos y talabarderos y, finalmente en recuerdo a su martirio pues fue lapidado, a cuantos trabajan la piedra: marmolistas, canteros, picapedreros, amoladores, etc. Ello hizo que, siendo la fiesta de tantos ciudadanos, se incorporara al ciclo navideño. Gastronómicamente hablando es una secuela de las fiestas de Navidad. Se suele guisar un arroz con los despojos de las aves navideñas («l'arròs de la catedral»,

también llamado humorísticamente de «cools y punys», aludiendo al cuello y las patas de las aves que lo componían, amén de los sabrosos menudillos de las aves.

Una curiosidad gastronómica del almuerzo de San Esteban es la presencia de un plato tradicional exótico como son los canelones. Es una pasta rellena de hígados de pollo, sobrante también de la volatería navideña que ha adquirido en Barcelona carta de naturaleza. Los canelones son populares desde el siglo XVIII y XIX en que hubo una gran generación de italianos que abrieron fondas y hostales en la ciudad.

BALEARES

También la comida importante es el almuerzo de Navidad. Pero el asado no es el gallo sino la «porcella», el lechón, enristrada al espetón y bien guisada al horno. La víspera se la mata con un cierto ceremonial y su asado era una sana alegría familiar. Parece ser que en todas las comarcas catalanas la alegría de la matanza del cerdo es un ritual antiquísimo y en Mallorca se conservó ligado a los preparativos de la fiesta navideña.

En Ibiza, existe una sopa tradicional de estos días que se elabora con pollo, cordero, cerdo, almendras picadas, huevos y miel en abundancia. Se sazona con pimentón, canela y clavo, todo bien molido, y se para por un colador. Se cuece muy lentamente, moviendo sin cesar la sopa siempre en el mismo sentido. También existe en las Baleares el asado de pavo. El pavo con granada fresca es un plato suntuoso propio de manteles aristócratas.

VALENCIA

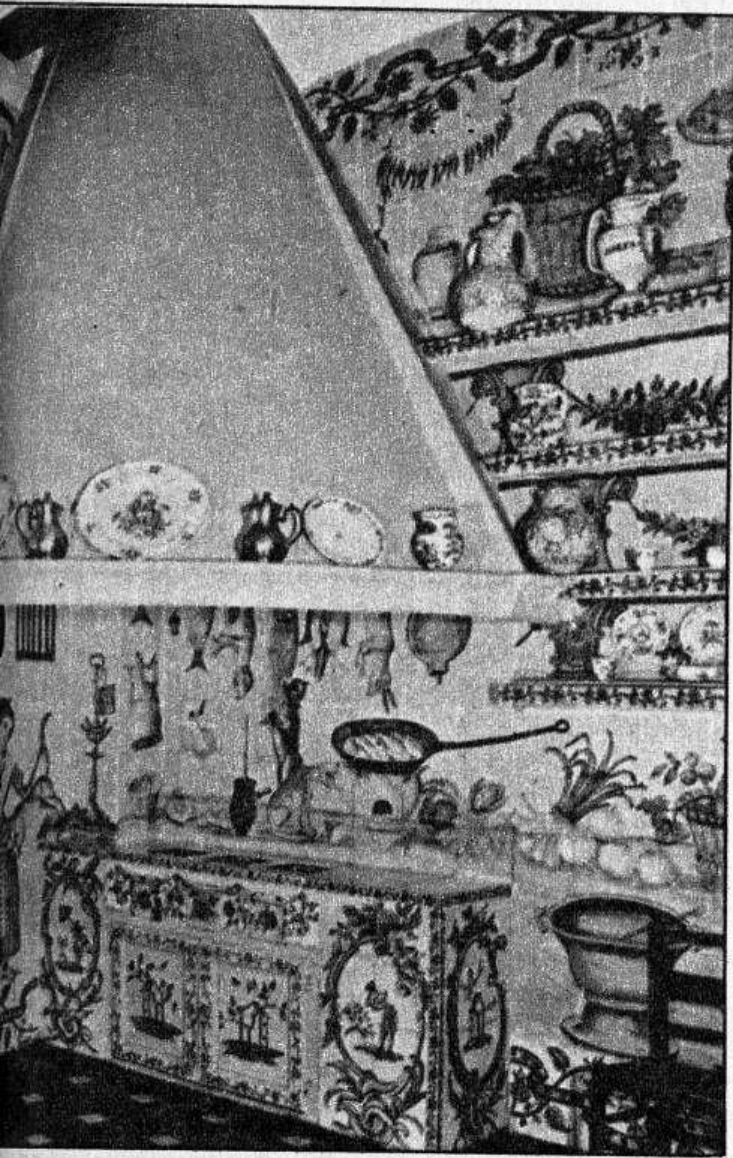
Valencia tiene una conmemoración gastronómica de la Nochebuena más bien parca. Como en Cataluña y Baleares, la preside la olla, un púchero solemne, de primera magnitud. La sopa suele ser de arroz, o bien rebanaditas de pan. Sobrenadan en ella los menudillos de pollo, higaditos y yemas, molleja y pechuga deshilada. El segundo vuelco comporta también la «pilota», que puede ser salada y entonces forma parte de



Una cocina valenciana. La decoración barroca y el vivo colorido de los azulejos son como un símbolo de las complicaciones gastronómicas

la carne de la olla, o dulce —cosa que en Cataluña no existe, que sepamos—, compuesta por la carne picada de cerdo, huevos, manteca, almendras y azúcar. En la carne hay morcilla de cebolla y chorizo. Antes del asado viene el plato de pescado: merluza o rodaballo, o mero al horno con aceitunas y alcaparras.

El asado es el capón o pavo. En tierras adentro, tocando a Castilla, puede presentarse el cordero. Y luego las frutas secas y confitadas —a menudo calabaza— precediendo al turrón. Porque si Valencia, creadora de un plato originalísimo y universal como es la paella, no ha inventado una minuta original para este día, en cambio aporta de la provincia de Alicante un postre que si no se inventó allí —que esto es



extremo que nadie puede aclarar —ha encontrado su formulación perfecta.

MURCIA

Pocas diferencias tiene la Navidad murciana del resto de las levantinas. Mantiene su personalidad, sin embargo, con sus hortalizas decembrinas, la castaña y el turrón, la almendra y la bellota dulce que se recomienda como una de las más delicadas frutas secas del postre posnavideño. Y para el almuerzo de Navidad, Murcia aporta un plato nuevo, peculiar y sorprendente, las pelotas de pavo. Juan García Abellán en un libro famoso sobre la cocina murciana las describe así:

«Porque la celebración pascual puesta sobre la mesa, llevada a los familiares manteles, sólo lo es en propiedad si se tuvo presente el guiso de pavo. Ni frutas, ni salsas, ni fruslerías. Al pavo hay que atenderlo a

través de su más egregio destino: ser convertida en picadillo su carne maciza, la generosa pechuga vibrante y amasarla en la propia sangre del sacrificado, en presencia del huevo y del tocino. Este guiso de albóndigas, propio y denominado guiso de pelotas de pavo, está pensado para uso de granaderos napoleónicos, para contención de mesnadas, para atiborrar a niños crecidos, para llevar, en fin, la paz y somnolencia a digestiones reflexivas.»

El guiso murciano de pavo tiene su veta poética, porque lo alimenta la almendra y el piñón, y lo decora la rubia patata cortada a la mitad, o cuando más, en cuatro trozos. Este guiso de pavo murciano deja consumir hasta lo prudente el agua, y entonces va y la trasmuta en caldo espeso, cálido, con su punto de liquidez contenida, para que en sus tranquilas fluencias sobrenaden las insospechadas albóndigas.

El guiso de pavo exhala aromas inmarcesibles, huele a gloria, la verdad. Y se toma como el que no quiere la cosa, a cucharadas abundantes. Ha de ser comido a mediodía, sin dejar que pase el reloj la hora meridiana. Ha de comerse en familia, por supuesto; a familia batiente, diría yo, con participación en manteles de niños y grandes, cada uno por su plato, y a la paz con todos.

ANDALUCIA

La Nochebuena tiene un secular prestigio no sólo hogareño sino también callejero. Y respondiendo a las condiciones climatológicas y a la especial idiosincracia de Andalucía en la cuestión estrictamente coquinaria, la más importante dulcería, la repostería originalísima que en los platos de mayor empuje. Bien lo dice la copla:

*«Esta Noche es Nochebuena
y no es noche de dormir
sino de tomar buñuelos
y "jartarse" de reír...»*

Copla que tiene su tornasol melancólico, aquel que hizo llorar al niño Pedro Antonio de Alarcón, según contó en un artículo costumbrista inolvidable:

*«La Nochebuena se viene
La Nochebuena se va
y nosotros nos iremos
y no volveremos más.»*

En Andalucía la Navidad gastronómica se inicia con la matanza en la primera semana de diciembre. Es el período graso, pletórico de la cocina andaluza. Se apresura también en estos días la ceba del pavo que centrará el ágape familiar del día 25. Los más refinados inician un sutil engorde a base de nueces. Al principio, son nueces enteras y se puede llegar hasta las veinte.

LAS DULCERIAS ANDALUZAS

Andalucía presenta la mayor riqueza tradicional de dulcería. Los escritores costumbristas aportan una lista de fruslerías realmente turbadora, de iniciación semítica —arábica y judía— y cristianísima consolidación.

Comencemos por los alfojores, tan gratos al doctor Thebussem, el gentil erudito de Medina Sidonia. También son conocidos con el nombre de alajú. Se trata de una pasta de almendras, nueces y piñones, pan rallado y tostado y miel bien cocida con semillas de ajonjolí. La palabra alajú viene del árabe y quiere decir relleno y mechado. De los hojaldres hemos hablado ya en otra ocasión. Añadamos sólo que son exquisitos. El piñonate, como su nombre indica, es una esponjada pasta de piñones, harina y azúcar o miel. Los pestiños, postres de bodas, llamados también frutas de sartén, son hechos con proporciones pequeñas de masa de harina y huevos batidos, inmersas en un molde que contiene aceite y miel para que se fríen. Este molde se llama, en algunos lugares, tejeringo y, por extensión, se denominan tejeringos a los pestiños.

Entre los bizcochos, excelentes todos, destaca el bolló maimón, roscón de masa de bizcocho (que nada tiene que ver con una sopa de aceite llamada del mismo nombre). Los mostachones de Utrera son unos bollos pequeños hechos con pasta de almendra, azúcar, canela y especiería fina. Los gajarros de Córdoba, «cilíndricos, hue-

cos, formados por una cinta de masa cilíndrica que se enrosca en espiral», según Juan Valera, quien los evocaba en sus remotas embajadas de Rusia, Washington o Río de Janeiro, son otra fruta de sartén, de consistencia semejante al barquillo, hecha con harina, huevos y miel. Bien conocidos son los roscos de vino, los mantecados de Estepa, las magdalenas, las imponderables yemas del convento de San Leandro de Sevilla —las monjitas tuvieron mano iluminada para hacerlas— los polvorones confeccionados con harina, manteca de cerdo y azúcar y las perrunas —variedad cuyo aroma recuerda al de la corteza de lima o limón— los garrotillos; los flanes, los antiguos almíbares de las comendadoras de Santiago, los arroces, las empanadillas de Santa Catalina...

Hemos dejado para el final el buñuelo que ilustra también desde hace siglos las Nochebuenas andaluzas. No es el buñuelo esencialmente andaluz, aunque lo es la buena costumbre de comerlos por las Navidades. En otras regiones como en Valencia se toma por San José o por Cuaresma como en Cataluña. En Andalucía se toman también por Semana Santa y en otras festividades. Algunos autores como los hermanos José y Jesús de las Cuevas afirman que «el buñuelo es característicamente andaluz y gitano por añadidura». Nosotros lo tenemos por catalán. La discusión queda abierta.

Que el buñuelo sea de origen catalán será discutible, pero lo que no se puede negar es que lo es la palabra. Según el Diccionario Etimológico de Joan Coromines aparece por primera vez en el siglo XIV, derivada del catalán «bunyol», que a su vez procede de la palabra, también catalana «bony», bulto, protuberancia. Según los filólogos Warzburg y Meyers Lubke, deriva del preromano «bunnia» del mismo significado. Sea como fuere, es el buñuelo andaluz con la tortilla sevillana —que tiene según Monardes hasta veinticinco variedades—, aromada con clavo, postre alegre de la Nochebuena. □

