

LA ORIHUELA GOLOSA



“UN JARDÍN DE
LAS DELICIAS”

Julia Valoria Martínez

ALMANAQUE DULCE

LA ORIHUELA GOLOSA
“UN JARDÍN DE LAS DELICIAS”

Julia Valoria Martínez

*A los de mi quinta,
porque saben de lo que hablo.*

Título: La Orihuela Golosa, “Un Jardín de las Delicias”

Autor: Julia Valoria Martínez

Prólogo: Amadeo Valoria Martínez

Portada e ilustraciones: Roberto Ferrández Gil

ISBN:

Depósito Legal:

Imprime: ONDA Gráfica, S.L.

C/ Pintor Fernando Fenoll, 4 - Tel. 96 530 12 21
ondagrafica@ondagrafica.com

ÍNDICE

Prólogo	9
Un Jardín de las Delicias.....	11
Enero	16
Roscón de Reyes, El Ramillete, Bolas de San Antón, Pan de Higo, Pan de Dátiles.	
Febrero.....	29
Buñuelos, Torrijas, Rosas, Orejas.	
Marzo.....	43
Almohábanas, Pellas, San Josés, Salvavidas.	
Abril.....	53
Pasteles de Carne, Agujas de Pescado, Acaramelados, Yemas, Caramelos Gomosos, Monas de Pascua.	
Mayo	69
Tortada de Primera Comunión, Pastel de Gloria.	

Junio	79
Bollete con Helado, Chambis, Isla Flotante.	
Julio	87
Limón Helado, Agua de Cebada, Pastel de Pechuga.	
Agosto	95
Blanco y Negro, Nacional, Horchata de Chufas.	
Septiembre	105
Carne de Membrillo, Dulce de Tomate, Tarta de Chocolate con Galletas.	
Octubre	115
Boniatos y Calabaza Asada, Boniaticos en Almíbar, Tortas de Calabaza.	
Noviembre	125
Huesos de Santo, Arrope y Calabazate	
Diciembre	133
Pastel de Almendra, Mantecados, Chatos.	

PRÓLOGO

Hebbinghaus, a finales del XIX fue quien inicialmente estudió el olvido, mecanismo activo de la memoria que nos permite avanzar más allá de los sinsabores inexorables a los que nos enfrentamos desde niños.

Pero el recuerdo también es un factor dinámico que nos estimula desde la realidad vivida hacia un futuro que se proyecta a través de la magia de los afectos, convirtiendo la realidad en vivenciada, constituyéndose así en una referencia al pasado, al presente y al futuro... poseyendo con ello una unidad interna (Husserl, 1949), transformando ese recuerdo en sonrisa cómplice, mantenida, entre quienes compartieron momentos, olores, anhelos, sabores,...

Para Sartre "... mi pasado soy yo: no es porque yo me represente mi pasado él existe, sino porque yo soy mi pasado puede él (mi pasado) formar parte de mi mundo".

Julia me propuso prologar un almanaque,... Es decir, convertirme en un diciembre que augurase un año nuevo... dulce. Pero es un almanaque inverso, que nos retrotrae a tardes lluviosas en la cocina de nuestra abuela, Julia también; a mañanas de sábado con olores a manteca y azúcar, estíos húmedos y asolados aliviados por un "polo" o un "coyote". Es un almanaque que nos hace mirar hacia atrás, obligándonos a recordar, con sonrisa infantil, que estuvimos allí, que cogimos las estrellas de hojalata o presionamos lunas sobre la masa de los mantecados; o del frío que hacía cuando

nos regalaban con una merienda de boniato,... Las vivencias placenteras son recordadas con facilidad. Así se va forjando la idea de que “cualquier tiempo pasado fue mejor”.

Y esta mirada hacia el recuerdo nos compromete con el futuro: el almanaque siempre avanza. Nos compromete con el futuro que está en nuestra casa, en nuestra cocina, en nuestros sabores,... en nuestros hijos. Ser y Tiempo, como muestra Heidegger (1963), están en estrecha relación, puesto que el ser se realiza en el tiempo.

Es una mirada verde, ilusionada e ilusionante, contagiosa, que invita a mantener vivo un conocimiento que nos identifica con nuestra tierra, nos enraíza más con ella, nos justifica en nuestra idiosincrasia y nos explica desde el corazón porqué no podemos dejar que el olvido, ogro voraz de la memoria, engulla una parte de nuestra historia,...y encima sin saborearla.

Algunas recetas son complicadas, laboriosas, pero todas comparten un mismo ingrediente: el amor con el que se elaboran y que constituye el secreto, o la magia, con la que cualquier actividad humana se proyecta en el futuro. Como el almanaque.

AMADEO VALORIA MARTÍNEZ
Psiquiatra

UN JARDÍN DE LAS DELICIAS

Erasé una vez, una princesa deseada que llegó en un tiempo de respiro después de otro duro y difícil.

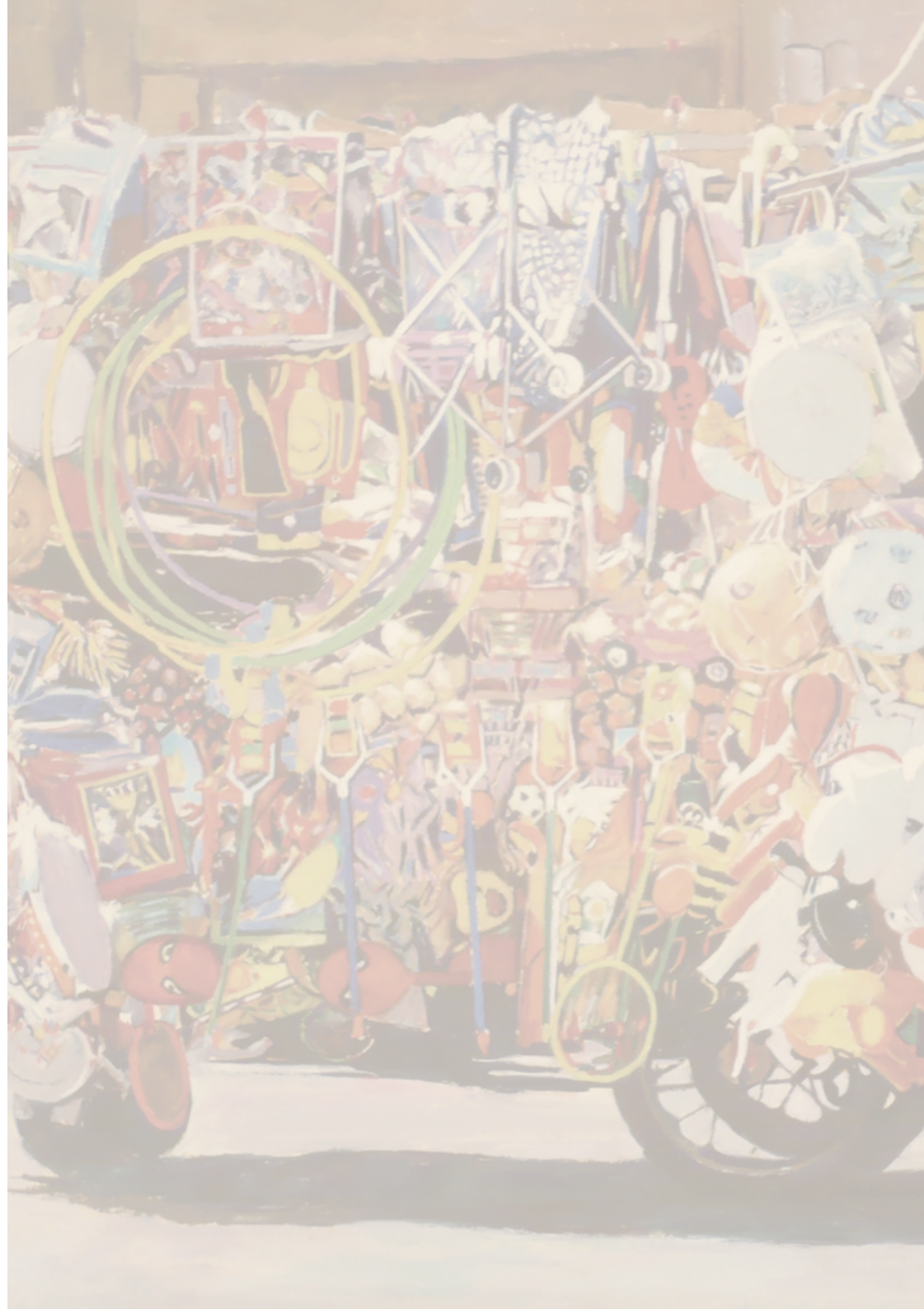
Llegó a un pequeño reino de cien metros cuadrados donde el rey y la reina trabajaban con ilusión tratando de hacer un futuro de colores. También rodeaban a la princesa las reinas madres, los padrinos, las tías solteras y un sin número de personas sabias que, a pesar de lo minúsculo del reino, gustaban de visitar por divertido y amable.

La princesa crecía feliz en medio de aquella corte pensando que el mundo funcionaba igual que aquel pequeño lugar donde el calendario giraba en torno a los dulces de estación, donde cada mes era perfumado por un aroma de frutas distinto, y la luz se difuminaba en la cocina tamizada por el polvo de azúcar y harina en suspensión.

En la calle todo era sencillo, los viandantes saludaban dando los buenos días, si hacía frío estaba la castañera, si calor Petra la de los “Chambis”, y siempre, siempre, el carrito de Josefa con sus pipas, los Bazooka-Joe, las níscolas, el Pulgarcito, el Pumby, las trompas de madera y los mistos de trueno. Lo mágico, lo que no había en casa, y por tanto lo deseado, lo desconocido, con sus colores chillones que gritaban: “Tócame y seré tuyo. No te quiero pero tu a mi sí!. Vive el momento”. Era El Jardín de las Delicias, lo efímero pero sabroso por no habitual, por desconocido, por ser domingo.

Un niño es sincero, no mide las consecuencias de sus actos, por esto sus impulsos y realizaciones son auténticas y sus recuerdos también.

La princesa, pasado el tiempo, perdió su reino pero en su corazón conservó por siempre los colores de aquel jardín, escenario de su infancia y de las gentes que la amaron. Esos recuerdos e historias que no quiso olvidar le sirven para pasar las tardes feas donde desaparecen los colores y en las que aquel reino queda cada vez más y más lejano.





R. FERRÁNDEZ

ROSCÓN DE REYES

ENERO

ROSCÓN DE REYES

En estos tiempos de amistades virtuales y reuniones juveniles en silencio absoluto, cada uno con su smartphone, comunicándose con monosílabos y abreviaturas dignas de lengua “Klingorg”, parece algo descabellado y casi de paleontólogos proponer una reunión donde se hable directamente, se hagan risas y se gasten bromas con la excusa de una merienda, un haba y una corona de papel.

Pero a lo mejor tenemos éxito y proporcionamos a nuestros hijos un recuerdo para que “el día de mañana” puedan contar a los suyos alguna costumbre arcaica de la casa de sus padres como si de Amenophis IV se tratara.

Al parecer la costumbre nació en Cataluña: Algún pastelero avispado recuperó a principio de Siglo XX el ritual que la noche/tarde de Reyes, que se llevaba a cabo en algunas masías de La Terra Ferma, esto es la Cataluña del Interior, y que consistía en tomar un gran bollo tipo brioche de especiales dimensiones, que se adornaba con fruta escarchada y se perfumaba con ralladura de naranja, limón y agua de azahar. La diferencia fundamental estaba en que durante la elaboración del mismo se incluía un haba seca y un pe-

queño objeto de deseo, curiosidad, moneda..., bien envueltos para que no contaminasen la masa. Finalmente, una vez horneado, se adornaba con una corona de papel o cartón.

La finalidad de estos elementos ajenos a la pastelería era provocar la tertulia y las risas, ya que al cortar cada uno su parte de la rosca, dependiendo de lo que por suerte le tocase en su porción, era coronado como rey de la reunión, si lo que le salía era el pequeño objeto, o por el contrario, pagaba el dulce si lo que le había tocado era el haba seca.

Todo esto daba pie a bromas y conversaciones, que generarían recuerdos entre los más pequeños, para, años más tarde, poder ser reproducidos en otros hogares.

Es por esto, respetando todos los gustos, que no sea muy partidaria de rellenar los roscones con nata o crema, ya que de esa manera la colocación de las sorpresas no tiene razón de ser.

Aquí les dejo una receta de roscón, sencilla, por si la quieren reproducir. Son muy importantes las dos fermentaciones, no vayan con prisas. Pero les diré que la tarde del día 5 de enero la prefiero dedicar a mi familia y amigos y el Roscón lo adquiero en una confitería tradicional, donde la elaboran con esmero y sin aditivos ni conservantes. “Al César lo que es del César”, que yo con hacer el chocolate caliente ya tengo bastante y los míos encantados.

Ingredientes:

- 20 gramos de levadura prensada
- 32 gramos de leche tibia
- 75 gramos de harina
- 175 gramos de harina
- Una pizca de sal
- 2 huevos
- Ralladura de limón
- Ralladura de naranja
- 15 gramos de agua de azahar
- Una pizca de vainilla en polvo
- Unas gotas de ron
- 55 gramos de manteca
- 45 gramos de azúcar
- Frutas confitadas

Elaboración:

Precalentar el horno a 180 °C.

Diluir la levadura en leche tibia.

Mezclar con los 75 gramos de harina y trabajar hasta formar una masa. Dejar fermentar unos 30 minutos.

Mezclar la masa anterior con los 175 gramos de harina, la sal, los huevos, las ralladuras, el agua de azahar, la vainilla y el ron y amasar el conjunto durante 8 minutos a velocidad suave.

Añadir la manteca y el azúcar y mezclarlo a más velocidad durante 8 minutos. Sacar de la amasadora y dejar fermentar durante 30 minutos.

Amasar de nuevo y darle forma de roscón. Poner encima de la placa del horno y dejar fermentar otros 15 minutos.

Pintar el roscón con huevo batido, decorar con los trozos de fruta y azúcar mojado con agua.

Hornear 20 minutos a 180 °C.

EL RAMILLETE

Hay imágenes que se quedan en la memoria como grabadas con un hierro candente. Son siempre las más puras y felices: debe ser que la Madre Naturaleza y los neurotransmisores así lo hacen, para que en tiempos tristes o duros o solos podamos volver a ellas y dar una oportunidad a la sonrisa, para así sobrevivir. La mía tiene su origen la primera vez que recuerdo la llegada de los Reyes Magos: Tengo 4 años y desde la noche anterior todos los de casa están alborotados para que el momento sea inolvidable.

Mi madre y la abuela Julia hacen el número de el “Paje Enanito”, ya saben, sobre la mesa camilla una pone sus brazos con los zapatos en las manos y la otra por detrás asoma los suyos a la altura de los hombros con un jersey que oculta el engaño, gesticulando y moviendo las “piernas” bailando un villancico, preguntando si he sido buena y qué he pedido a sus majestades. Después de quedarme de piedra, reacciono y aprovecho para soltar la lista de peticiones. Nunca había tenido la oportunidad de hablar con un emisario tan especial, que sabía tanto de mi persona, y que me vigilaba desde las cuestas del Seminario cuando subía a merendar con mi amigo Emilio, su padre y mi tío Paco, que estaba de vacaciones y que por la mañana, habían subido a esconder caramelos y chocolatinas entre las piedras a fin de que las encontráramos nosotros por la tarde. En fin, que al tener línea directa con los de Oriente debía aprovechar. Así que después del muñeco, la cuna, el cochecito, la cocinita, las ollas de hojalata, el morterico de barro y todo lo demás, pedí algo que me preocupaba: algo de comer

para las muñecas. Porque algo comerían, pensaba yo, ya una vez le había dado agua a un Pepón de cartón con las consecuencias que pueden imaginar, y preocupada como toda mamá que se precie, les pedí a SS.MM. que proveyeran al respecto. El “Paje Enanito” no me iba a fallar.

Al día siguiente el sol entraba por el balcón de la habitación, ese sol de invierno del sur que enamora a propios y extraños, y en el lugar donde había dejado mis zapatos, encuentro una mesita cubierta con un mantel y sobre ella una cocinita de plástico preciosa que cabía en una caja de zapatos, en el suelo una cunita de palma con volantes blancos y una cinta azul y dentro al deseado muñeco de cabeza de pasta y cuerpo de goma que cerraba los ojos y ise podía bañar sin que se deshiciese!. Pero lo mejor fue cuando al lado de la cocinita hallé una “tortadica” de bizcocho y merengue rosa y blanca coronada con una plumita teñida de color: era lo que yo le había pedido a última hora al Paje, la comida de mis muñecas; él había salido pitando de casa para dar el recado en la pastelería real de SS. MM., y el pastelero tenía preparado el Ramillete para mi y para todos los niños de Orihuela que pidiesen aquel bocado celestial hecho a escala de nuestro tamaño e ilusiones. Es el año 1958. Tengo el merengue en el cielo del paladar.

Al mirar este tesoro me acuerdo de la obra de Joaquín Agrasot y Juan, oriolano ilustre hijo de confiteros, que supo trasladar a sus lienzos el rojo bermellón de este dulce tan nuestro y exclusivo de unas fechas.

BOLAS DE SAN ANTÓN

Confite típico de la fiesta del barrio del mismo nombre en Orihuela. Dicha fiesta se celebra actualmente en fin de semana, alrededor de la onomástica del Santo (17 de enero) en el paraje del Palmeral de la ciudad, que lleva el nombre del santo y que circunda la pequeña parroquia que alberga su imagen.

Junto con la celebración de la misa y bendición de los animales propia de la fiesta y del patrón, tiene lugar un concurso de “Charlatanes” de ámbito nacional, y una feria de productos típicos de la zona, con especial relevancia los propios del Palmeral: palmito fresco, dátiles frescos y maduros, pan de higo, y pan de dátiles, junto con las tradicionales Bolas de San Antón y otros confites de caramelo. Al final de la jornada se procede al sorteo de una cerda con su correspondiente camada de cerditos, ya que durante la fiesta se ponen a la venta de papeletas para ayuda a los necesitados de la parroquia. Si resultas agraciado, te lo llevas a tu casa con el acompañamiento de la “Charamita”. Debe ser algo inolvidable.

Era costumbre asistir a la romería con la novia, y comprarle “La Pesá” que consistía en un surtido de las frutas y golosinas que se vendían en las paradas de los feriantes. De todas estas golosinas, las Bolas de San Antón son el producto estrella. Muy bonitas, de elaboración artesanal, color amarillo caramelo o bien rojo intenso si llevan un colorante que los confiteros denominan “fuchina” y que no altera el sabor ni la transparencia. Se elaboran a base de azúcar, agua y cremor (bitartrato potásico). Hay una variedad especialmente buscada por los oriolanos que lleva además bergamota que aporta un perfume y sabor característicos.



PAN DE HIGOS

Si tienes que entretener a los niños una tarde, el enseñarles a elaborar este dulce puede resultarte muy práctico y útil a ellos en el futuro. Fue el primer dulce que mi abuela Julia me enseñó a preparar, no tiene peligro durante la manufactura y se conserva largo tiempo, es ideal para reponer fuerzas a mitad de una excursión ya que ocupa poco lugar y es altamente energético. Esta es la receta de mi abuela, la más sencilla; otras llevan mayor cantidad de harina, anís en grano, ciruelas claudias o pasas y canela, pero desde mi perspectiva le cambia el sabor y necesitan horneado. Durante las fiestas de San Antón y de San Sebastián lo venden preparado de excelente calidad y es uno de los integrantes de “La Pesá”. El origen de esta preparación habría que buscarlo en los primeros episodios de La Biblia. Ya 2.500 años a. C. se habían plantado higueras en Egipto y según parece fueron la causa remota de la Tercera Guerra Púnica de Roma contra Cartago.

Hemos de recordar que el látex de la higuera contiene principios activos proteolíticos que antiguamente se utilizaba para remediar algunas afecciones de piel. Pero hay que llevar cuidado por ser fuente de reacciones alérgicas. Por lo tanto es muy importante el vigilar que el grado de maduración de los higos sea el adecuado: de no ser así corremos el riesgo de que contengan pequeñas cantidades de este látex que al ser ingeridas provoquen algún problema digestivo. Así que recomiendo que para la elaboración del postre utilicemos higos previamente desecados, que encontraremos en los comercios del ramo.

Vamos a sentirnos patriarcas y enseñemos a los niños algo nuevo y a la vez ancestral.

Ingredientes:

- Higos secos
- Almendras peladas
- Nueces peladas

Elaboración:

Parte los higos secos por la mitad y quita los rabitos (esto lo hará un adulto), ábrelos y aplánalos colócalos dentro de un molde y reparte por encima las almendras enteras o las nueces partidas por la mitad. A continuación vuelve a colocar otra capa de higos aplanados y así dos capas más de frutos secos y de higos. Espolvorea con un poco de flor de almidón (harina muy fina y tamizada) para que absorba la posible humedad y coloca encima de la preparación un peso a manera de prensa. Dejar 7 días reposar en dicha prensa casera y luego desmoldar. Tendrás una torta que puedes cortar en cachos y llevarte en el zurrón cuando vayas de senderismo. Ojo los diabéticos: alto contenido en azúcar.

PAN DE DÁTILES

Se trata de una variación del anterior. Podemos obtener diferentes variedades de sabores según el momento de maduración del dátil. Eso irá en gustos, cuanto más maduros más dulces.

Ingredientes:

- 500 g. de dátiles
- 300 g. de almendras crudas enteras y peladas
- 3 hojas de “cola de pescado” (preparado para gelatinas)
- 100 g. azúcar
- 1 copa de brandy

Elaboración:

Deshuesar los dátiles y ponerlos en un bol, a parte remojar la “cola de pescado” con agua fría, sacar del agua y disolverla en el brandy.

Mezclar los dátiles con el azúcar, las almendras y la gelatina disuelta en brandy compactando y prensando hasta formar una masa que introduciremos en un molde bien apretada. Colocaremos un peso a manera de prensa y llevamos la preparación al frigorífico para que compacte la gelatina y esté bien firme antes de desmoldar.

Ahora preparemos una excursión al Castillo de los Moros, una mañana de domingo radiante, con nuestras provisiones de pan de higo y dátiles, una vez allí, durante el descanso, abriremos el zurrón y comeremos nuestra producción mientras admiramos la Vega y contaremos a los niños la leyenda de La Armengola, que probablemente tomaba el mismo manjar que tenemos en las manos. Os prometo que no lo olvidarán jamás.

NOTAS:

A series of horizontal dotted lines for writing notes on the left page.

NOTAS:

A series of horizontal dotted lines for writing notes on the right page.



BUÑUELO "AL VIENTO"

FEBRERO

“Febrerico el corto, un día peor que otro”... Eso decían las abuelas, en aquel tiempo en que no había “rebajas”, y las de este mes son las mejores. La rutina se instalaba en casa, trabajando sin parar, y en el colegio... “en el segundo trimestre, cuando nuestros almendros están en flor, se decide el curso”, no paraban de repetir, así que en los 60 con los Carnavales mal vistos sólo nos quedaba San Blas, al que se le pedía que nos librara del mal de garganta, y que venía representado por una figurita de barro pintada de dorado con una pluma roja pegada en la parte inferior y un cordelito para llevarlo colgado cerca de la garganta. Más parecía un idolillo pagano o amuleto que un “santico”, pero las abuelas nos lo traían con muy buena fe del mercado, que el martes previo a la celebración de la onomástica, ponían a la venta los feriantes.

A la par de estas imágenes tengo en la nebulosa de mis recuerdos infantiles las tardes todavía oscuras, los deberes de clase y la llegada de la primera cocina de butano a casa.

Y podemos pensar: ¡que cosa más vulgar!, pero hasta entonces en los hogares de mi pueblo lo que se usaba era la cocina de leña o un artilugio que funcionaba a base de petróleo, el Practy, que se consideraba más moderno. Aquello sólo tenía un fuego... casi como en Altamira, ¿verdad?, y una potencia limitada y difícil de regular (tenías que equilibrar combustible, mecha, armazón no muy estable...) lo que podía dar como resultado un tomate frito

con un sospechoso sabor a “petrolero de la Shell”. Y de las cocinas de leña, qué les voy a contar... el “picón”, la paja o el ABC para encender la llama, el “margual” de esparto para dar aire, la ventana cerrada para que no se apague... y todo lo más, dos fuegos.

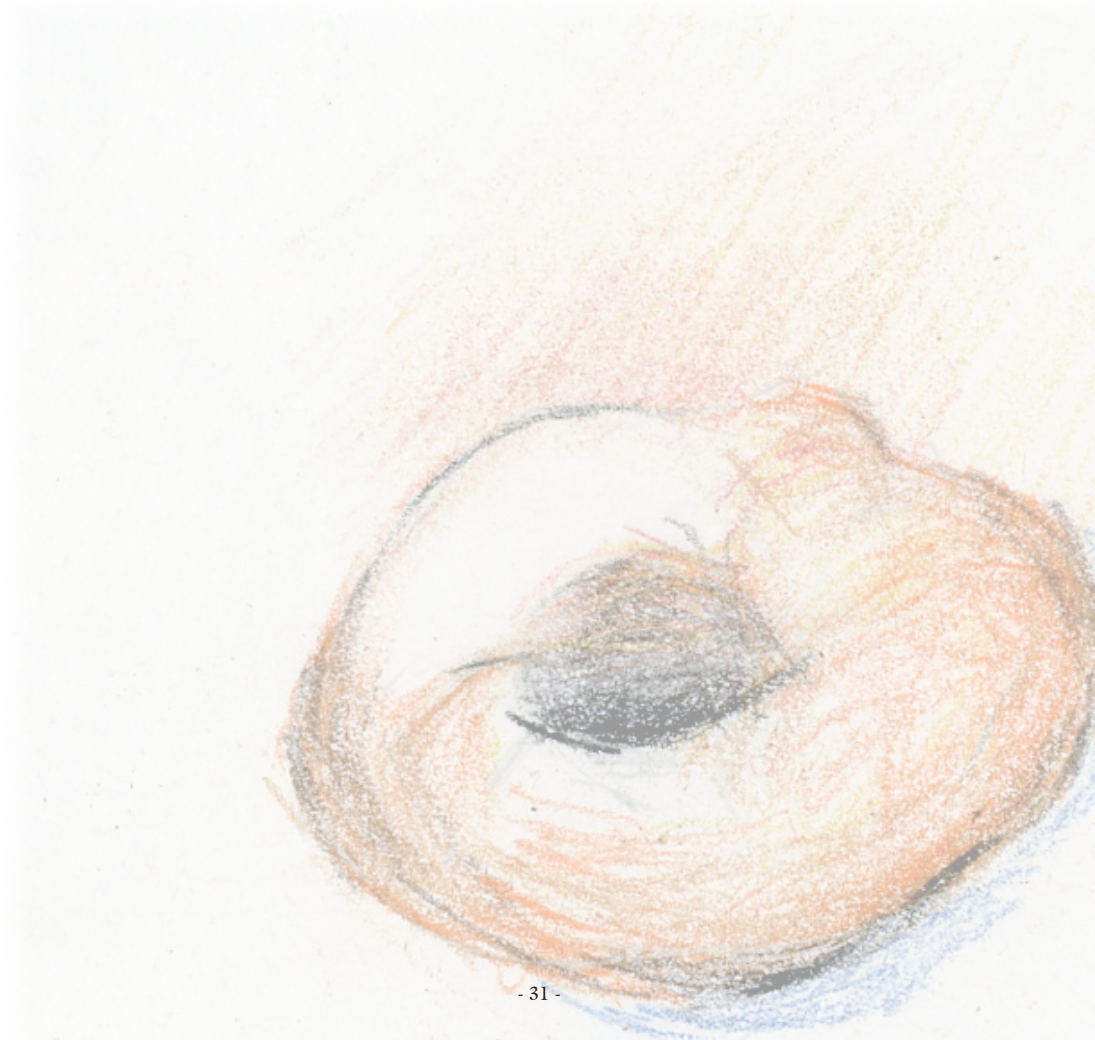
Pues bien, en medio de este desierto tecnológico, apareció un buen día la cocina de butano, al principio sin horno, pero con tres fuegos, y además llave para regular la intensidad. ¡Qué lujo!, ya nos salían los huevos fritos con puntillas, y los calamares a la romana tan bonitos como en el bar. ¡Habíamos atravesado la puerta hacia el futuro!

Y aquí llega mi abuela dispuesta a hacer experimentos y poner en práctica lo que tanto tiempo por cuestiones de tecnología no había podido realizar.

- Nena, ¿Has terminado los deberes?
- Sí abuela, ¿Por qué?
- No... por si hacemos buñuelos (necesitaba un cómplice), como estamos en Carnaval....

Y allá vamos, a jugar con la cocina nueva, a meternos en harina y oír como el aceite de oliva “verde que te quiero verde”, chisporrotea alegremente al recibir a las porciones de buñuelos que como niños en el recreo van saltando juntos a la sartén. “¡Friiiiiisshhhh...!”. ¿Los oyen?

¡Qué bonita la cocina!, ¡tan blanca!. ¡Qué bonita la bombona!, ¡tan naranja!. ¡Qué cortas las tardes de febrero!, tan divertidas.



BUÑUELOS DE VIENTO

Llamados así por aumentar al doble el volumen de su masa al ser fritos. Mi abuela Julia tenía su propia receta. Como todas las señoras de entonces pensaba que la suya era la mejor. Actualmente circulan multitud de fórmulas para hacer buñuelos y casi todas llevan mantequilla en su composición. Pero en el interior de las provincias del Levante era poco frecuente el ganado vacuno, se criaban cabras y ovejas que no necesitan tanto pasto verde, por lo tanto la mantequilla era menos habitual que en otras partes de España. Así que durante los años 50 del pasado siglo, por estos pagos, la mantequilla no era un ingrediente habitual en las recetas de siempre, en su lugar se empleaba el aceite de oliva junto con la manteca de cerdo. Esta receta emplea aceite de oliva.

Ingredientes:

- 250 g. de aceite de oliva
- 500 cc. agua
- Ralladura de piel de limón.
- 50 g. de azúcar
- Una pizca de sal
- 500 g. de harina de trigo
- 8 huevos

Elaboración

Calentamos en una cazuela el aceite de oliva, el agua, la ralladura de limón, el azúcar y la pizca de sal. Cuando rompa a hervir, añadir de “golpe” la harina, remover y mantener a fuego muy suave, trabajando la mezcla unos minutos hasta que tenga una fina textura y se desprenda de las paredes de la cazuela. Retirar ésta del fuego y agregar los huevos, uno a uno, de manera que hasta que no esté incorporado el primero, no añadiremos el segundo y así sucesivamente.

Una vez obtenida la masa, poner una sartén con abundante aceite de oliva a calentar. Cuando haya tomado temperatura, se hacen porciones del tamaño de una nuez, con cucharas, manga pastelera o los más hábiles con la mano desnuda que ayudándose del dedo pulgar les otorgará el orificio central. Es todo un arte, en manos expertas un espectáculo.

Se fríen así poco a poco, ellos solitos se dan la vuelta cuando están fritos por abajo. Sacar y dejar escurrir. Luego rebozar en azúcar.

Existe la variante de abrirlos por un lado y llenarlos de crema pastelera, pero a mi me gustan solos acompañados de un buen “chocolate hecho”, cuanto más negro mejor.

TORRIJAS

Hestamos casi en Cuaresma, pero ese “casi” hace referencia al Carnaval. Esta celebración ha sido un poco “Guadiana” en Orihuela, y me explico: durante los años posteriores a la Guerra Civil (1936-39), tuvieron cierto auge auspiciados por el Casino Orcelitano, de lo que dan fe algunas fotos, donde se observa que con un poco de imaginación, una “orquestina” y ganas de olvidar, se lo puede pasar uno la mar de bien. Incluso a los críos nos vestían con mucha gracia y poco dinero.

Pero pasado un tiempo todo cansa y posiblemente debido al auge que en la ciudad tienen las celebraciones cuaresmales de carácter cultural y asociativo, los bailes de Carnaval fueron desapareciendo poco a poco, el cuerpo no aguanta tanta juerga seguida y recuerden que acabamos de empezar el año. Hace 30 días estábamos cantando villancicos.

Pero lo que sí quedaron fueron las torrijas. Dicen que es más fácil cambiar los hábitos morales de un pueblo que los gastronómicos, y aquí tienen una prueba. Se dice que la costumbre viene de la necesidad de aprovechar el pan sobrante en Cuaresma, ya que al no comer tanta carne éste se consumía menos y siempre sobraba, pues se fabricaba en igual cantidad.

Juan de la Encina cita las torrijas en sus escritos allá por el Siglo XV, pero yo las recuerdo de casa de mis tías en la Calle Mayor, yendo a merendar vestida de “pamplonica”, para que las buenas señoras me vieran, ya que salían poco. Les transcribo su receta:

Ingredientes:

- Una barra de pan casero o de campo, preferentemente del día anterior, ya que absorbe mejor la leche, cortada en rebanadas de 2 cm.
- 500 ml. de leche entera
- 125 g. de azúcar
- 1 palito de canela
- Corteza de limón o de naranja al gusto
- Huevos
- Aceite de oliva

Jarabe:

- 500 ml. de agua
- 125 g. de azúcar
- 30 g. de miel
(1 cucharada sopera)
- 30 g. de Mistela, vino blanco o anís (1 cucharada sopera)

Elaboración

Ponemos las rebanadas de pan en una fuente algo honda. Calentamos la leche con 125 g. de azúcar, el palito de canela, y la corteza del cítrico. Una vez haya transcurrido el primer hervor (cuidado que se desborda), agregamos el preparado a las rebanadas de pan, poco a poco para que sea absorbido debidamente.

Luego se rebozan las rebanadas empapadas en huevo batido y se van friendo en abundante aceite de oliva, hasta que se doren por ambos lados. A continuación se sacan y se reservan sobre papel absorbente.

A parte preparamos un jarabe:

Mezclamos los ingredientes y cocemos a fuego lento hasta la total disolución del azúcar.

Las torrijas ya preparadas se pasan por este jarabe y se colocan en la bandeja de servir. Después si quieren se espolvorean con azúcar y canela.

ROSAS

Otra preparación crujiente de masa frita vino a sorprenderme cuando niña de la mano de mi madre. Un buen día apareció con un hierro como de marcar reses de las películas de “cowboys” que veíamos en el Cine Riacho. Pero esta vez no era John Wayne el que oficiaba sino la maga de los fogones de mi casa, que se había encontrado aquella reliquia de hierro colado en casa de mi abuela y quiso que supiéramos lo buenas que estaban aquellas flores. El hierro me tenía fascinada porque pesaba lo suyo y no era algo bonito, al menos como yo imaginaba que tenía que ser un “hacedor de Rosas”. Pero como en todos los cuentos de hadas la magia bien administrada hace cosas increíbles y así ocurrió.

Ahora se fabrican unos moldes de acero inoxidable que pesan menos que los antiguos de hierro, los venden en las buenas ferreterías como la “Gil-Salazar” de la Calle Mayor de Orihuela.

Las Rosas son de tiempo de Cuaresma y Semana Santa, para merendar, para sorprender. Pero una vez las tomé como guarnición de un “cordero a la miel” en una fiesta marroquí, y maridaban de maravilla la untuosidad del guiso con el crujir de la flor. De donde se demuestra que estamos más cerca de lo que suponemos de nuestros vecinos del sur.

Ingredientes:

- 150 g. de harina, según el tipo, puedes necesitar dos cucharadas más
- 250 ml. de leche a temperatura ambiente
- 1 huevo
- 1 cucharada de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de canela molida
- 1 chorrito de anís
- 1 limón, zumo y ralladura
- Aceite de girasol para freír

Elaboración

Se ponen en un bol todos los ingredientes y se mezclan con el brazo de la batidora hasta que se hayan unido perfectamente. Deberá quedar una masa bastante líquida, con la textura de una papilla. Se deja reposar en la nevera durante 1/2 hora aproximadamente.

Se prepara una sartén bastante honda o un cazo y se vierte abundante aceite, se mete el molde de hierro para que se caliente a la vez que el aceite, una vez que está bien caliente, se saca el molde, se introduce en la masa hasta la mitad aproximadamente (nunca se debe meter entero, ya que se pega la masa a la parte superior del molde y luego no se despega bien), y seguidamente se mete en la sartén. Al cabo de unos segundos, se debería despegar la rosa del molde, en caso de que le cueste, ayúdese con un palillo para que termine de soltarse.

Se da la vuelta para que se haga por los dos lados y una vez que vemos que se ha dorado lo sacamos a una fuente con papel absorbente (para que elimine el exceso de grasa), se espolvorea azúcar y canela y se deja enfriar.

Cada vez que hagamos una flor, volveremos a meter el molde en aceite para que se caliente antes de volver a introducirlo en la masa.

OREJAS

En otros lugares llamadas rosquillas, se trata de una preparación algo laboriosa pero fácil que recuerdo de las tardes de merienda en casa de mis tías en la Calle Mayor, se desgranaban en la boca, y servían lo mismo para acompañar una infusión, una copita de jerez o un chocolate caliente.

Ingredientes:

- 4 huevos
- Una pizca de sal

- Ralladura de limón y de naranja
- Media cáscara de huevo de anís
- Media cáscara de huevo de aguardiente

- 4 cucharaditas (café) de levadura Royal®
- 750 g. de harina de trigo

Elaboración

Separar las claras de las yemas y poner estas últimas en un bol. En otro recipiente grande, montar las claras a punto denso con ayuda del poquito de sal, y reservar.

Batir las yemas junto con la ralladura de limón y naranja, el azúcar, el anís y el aguardiente hasta que quede cremoso. Juntar cuidadosamente las dos preparaciones.

Mezclar otra pizca de sal con la levadura y la harina. Añadir la mezcla al cuenco de la preparación anterior, poco a poco ayudándonos de las varillas, cuando adquiriera consistencia de masa densa amasaremos con las manos, añadiendo harina hasta que la masa se desprenda de los dedos.

A continuación daremos forma a las rosquillas: redondas, torcidas... etc. Freír en sartén amplia, con aceite de oliva o girasol, con paciencia y cuidando que no se quemen. Deben quedar doradas. Sacarlas de la sartén una vez fritas, escurrir sobre papel absorbente y espolvorear con azúcar. También les va bien el chocolate de cobertura fundido.

NOTAS:

A series of horizontal dotted lines providing space for handwritten notes.

NOTAS:

A series of horizontal dotted lines providing space for handwritten notes.



MARZO

Rondaba San José en el horizonte y la tita Rosario andaba arriba y abajo, el gran día de su hermano Pepe se acercaba y tenía mucho que hacer. D. José Cañizares era un hombre divertido, generoso y amigo de todos. Su onomástica empezaba sobre las 12 de la mañana y acababa pasada la media noche.

En su domicilio, donde una vez conté 77 sillas, había lugar para todo: libros, cuadros, muebles, un grandioso tren eléctrico... y para todos. Así que el 19 de marzo era un desfile continuo de amistades y agradecimientos, como si de un personaje mironiano se tratara:

“Dulces santificados, delicias del paladar y del beso, el dulce como rito prolongado de las fiestas de piedad. Especialidades de cada orden religiosa. Pasteles de Gloria y Pellas o Manjar Blanco de las Clarisas de San Gregorio, Quesillos y Pasteles de Yema de La Visitación, Crema de las Agustinas, Hojaldres de las Verónicas, canelones, nueces y almendras rellenas de Santiago el Mayor, almíbares, melazas y limoncillos de las madres de San Jerónimo...”

Gabriel Miró.

Y yo en medio, algo así como la mascota de la casa, 4 años y ojos como platos tomando nota y con mi abuela llevando sus torrijas y almohábanas a la celebración. Todavía lo recuerdo y me emociono.

ALMOHABANAS O ALMOJÁBANAS

El nombre, musulmán de origen, hace referencia a un pastel que ya está datado en el Siglo XIII, consistente en una masa horneada y luego rellena de queso, literalmente: Almohabana=Pastel de queso. Pero la receta de mi casa se refiere a la masa “escaldada” y después horneada regada con miel diluida. También se las rellena con crema pastelera.

Ingredientes:

- 1 medida: la mitad de una cáscara de huevo
- 3 medidas de aceite de oliva
- 9 medidas de agua
- 500 g. de harina aproximadamente, ya que mi abuela las hacía “a ojo” y decía: “la que admita”
- 6 huevos
- Miel de calidad
- Azúcar para espolvorear

Elaboración

Poner a hervir aceite y agua hasta que aparezcan burbujas. Añadir la harina (escaldar) de una vez, batiendo el conjunto hasta formar una masa suave no muy dura. Una vez formada la pondremos a enfriar. Enfriada ya, iremos añadiendo los huevos enteros uno a uno integrándolos poco a poco en la masa.

A continuación sobre el papel de hornear que hemos colocado en la bandeja del horno, formamos con la masa unos rollos a mi me gustan con picos como si fuesen la sierra de San Miguel o la Cruz de la Muela, que luego quedarán más tostados que el resto, lo suficientemente separados, tened en cuenta que aumentan su volumen.

Llevamos al horno a 200°C hasta que estén doradas. Sacamos, enfriamos y pasamos por miel templada, algo diluida con agua. Espolvorear con azúcar al gusto.

PELLAS

Están entre mis recuerdos más antiguos. Eran bellas promesas de crema dulce, brillaban como perlas, parecían niñas de primera comunión y recuerdo a alguien tomando una entre los dedos abriendo la boca haciéndola desaparecer como a una princesa en las fauces del dragón.

Volviendo a la realidad estos dulces eran elaborados por las RR.MM. Agustinas del Convento de San Sebastián de Orihuela hasta hace muy poco, ya que la monjita que las hacía ha cumplido muchos años, con motivo de la celebración de la fiesta de la Cofradía del Prendimiento que tenía en la iglesia del monasterio su sede canónica. También se preparaban con motivo de cumplimiento con los benefactores del mismo, y después de la desamortización del siglo XIX pasaron a ser uno de los productos que, previo encargo, se ponían venta al público para la subsistencia de la comunidad.

La referencia más antigua de las pellas me la encontré en el libro “El arte de cocinar” de Bartolomeo Scappi, cocinero de Pío V, cuya primera edición data de 1570 en Venecia.

En él se habla de “manjar blanco” y de “Pellas” como porción del mismo, con una composición cualitativa semejante a la que ahora les proporcionaré y que ha llegado a nosotros gracias a la generosidad de las Hermanas Agustinas del Monasterio de San Sebastián.

PELLAS BLANCAS

Ingredientes:

- Un vaso de los de agua (250 cc.) de leche entera
- Dos vasos de agua (500 cc.)
- Un vaso de flor de harina de trigo
- Corteza fina de dos limones
- Azúcar 500 g.

Elaboración

Hervir las cortezas de limón en el agua durante 15 minutos, añadir el azúcar hasta total disolución, a continuación añadir la leche, esperar que baje la temperatura para poco a poco mezclar el líquido preparado con la flor de harina, procurando que no se formen grumos. A continuación llevar al fuego suave, y con pala de madera, ir batiendo hasta que espese, se separe con facilidad de las paredes del recipiente y comprobemos la ausencia de grumos. Así tendremos pellas blancas, si las queremos amarillas, se baten las yemas y se incorporan poco a poco a la preparación. A continuación se escudillan con una cuchara sopera, formando lenguas, sobre una superficie lisa y fría, donde compactarán y posteriormente despegaremos por medio de una espátula.

PELLAS AMARILLAS

Ingredientes:

Elaboración

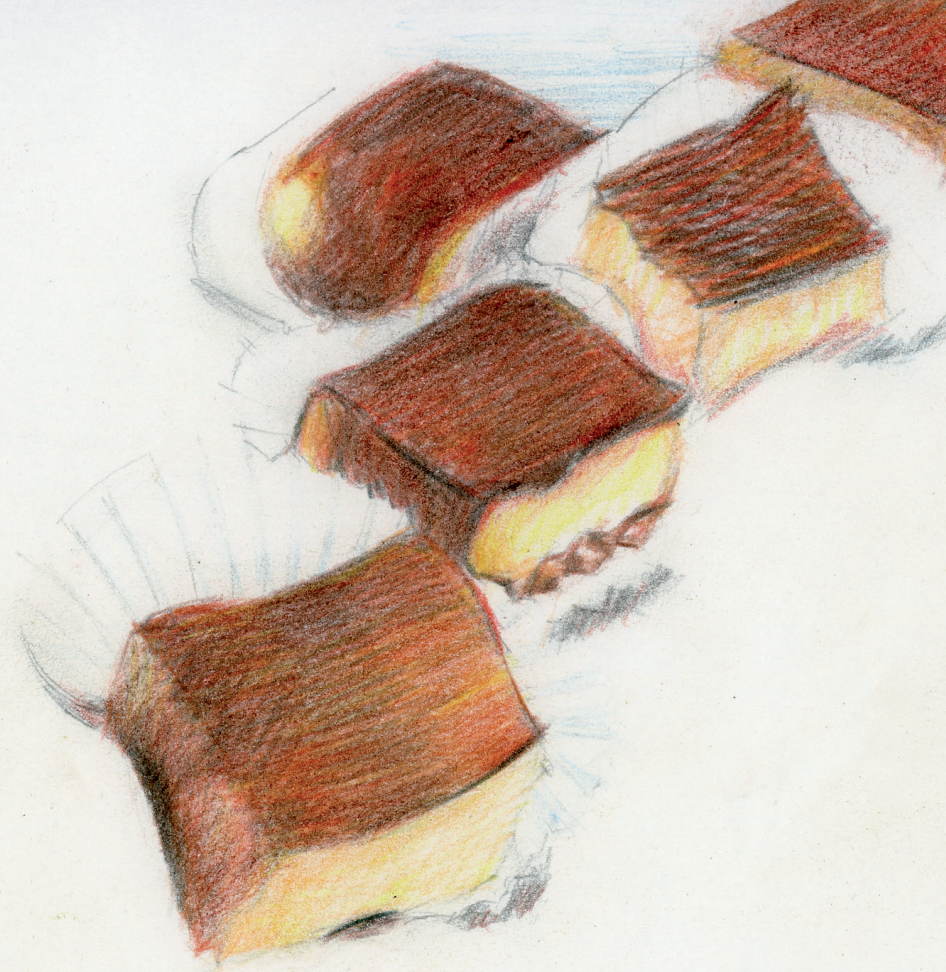
Todo lo anterior, añadiendo 3 o 4 yemas de huevo.

SAN JOSÉS

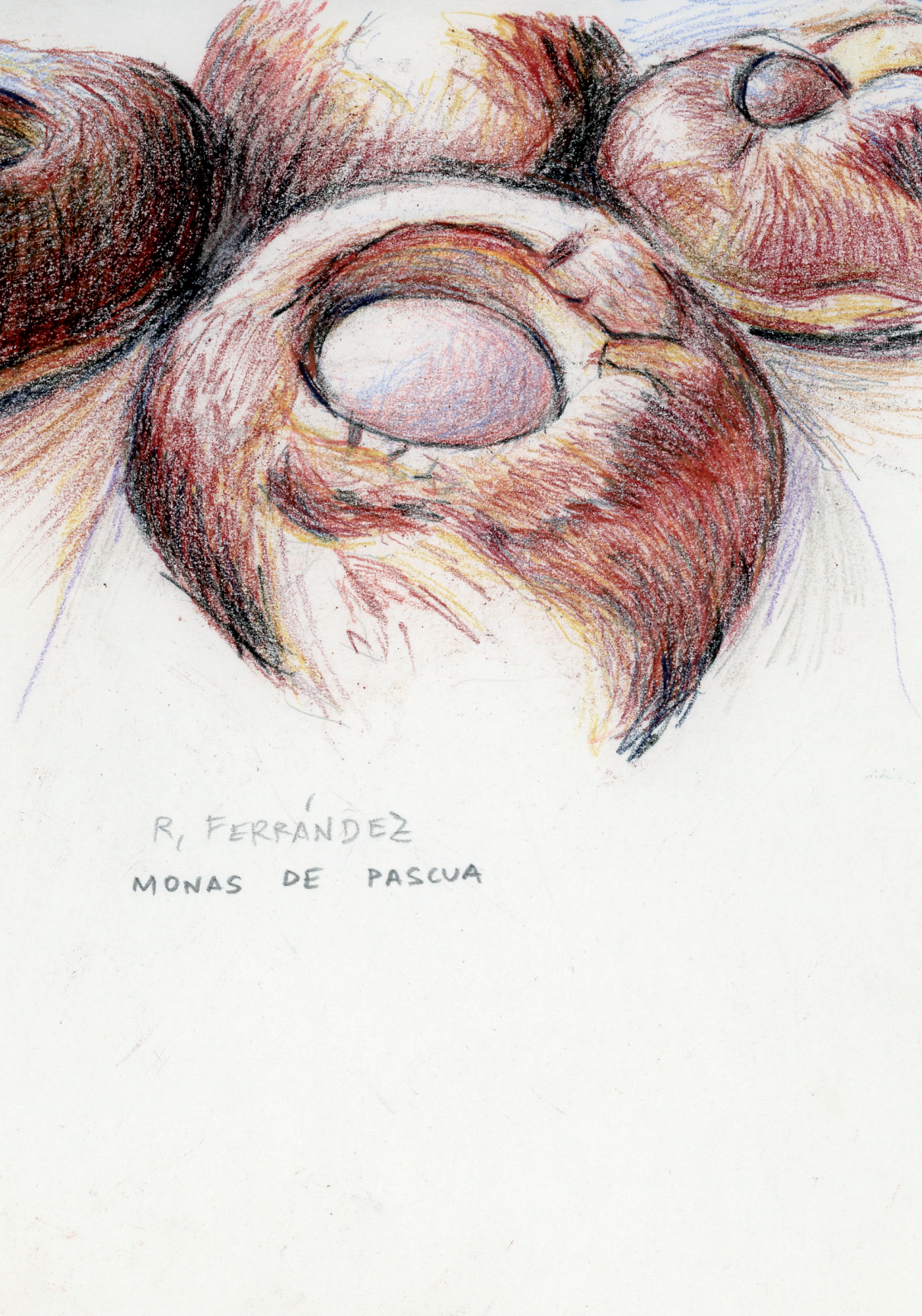
En este caso nos referimos a un pastel de bizcocho de almendras calado de almíbar, recubierto de una capa de merengue y rematado por una “jota” hecha de crema de yema. Muy popular en las confiterías de la ciudad y que se elabora durante todo el año. Es muy llamativo por el color amarillo dorado y tiene el tamaño de la porción justa para acompañar un café de media tarde.

SALVAVIDAS

Se trata de una variante del tocino de cielo, si cabe más contundente, ya que en la base del mismo encontramos bizcocho de almendras calado de almíbar. Debido al aporte energético extra, este pastel es suficiente, por sí solo, para impulsarte a subir al Seminario de un tirón, a pesar de la primera cuesta. Los de Orihuela saben por qué lo digo.



R. FERRÁNDEZ TOCINOS DE CIELO



ABRIL

Y la Cuaresma seguía, y de pronto las calles de Orihuela adquirían un cierto color naranja...
Habían puesto “las sillas”

Revuelo total... la 1ª fila, la 2ª fila, el abono, ¿lloverá, no lloverá?... y poca gente recordará que en las noches previas al Domingo de Ramos, a la vez que los cantores de la Pasión pregonaban la Semana Santa, un grupo de hombres con “La Santa María”, “La Pinta” y “La Niña”, hacían posible que las butacas de madera del Cine Riacho de verano, diseñadas por el arquitecto Ignacio Gárate, autor del edificio, saliesen a la calle, haciendo ambiente de lo que estaba por llegar.

Los nombres entrecomillados, hacen alusión a unos elementos tan gloriosos como las carabelas a las que se refieren. Se trataba de tres carros de dos ruedas en los que se apilaban las sillas para su distribución, comandados por Guillermo, Manuel (“Rate”) y Carmelo.

Se acababa el proceso de madrugada y se le ponía fin en el horno de La Tahona de la Calle San Pascual con pan caliente, aceite, sal y onzas de chocolate. ¡Gloria Bendita! según recuerdo. Los mayores tomaban mistela, yo un vaso de leche.

El mago del proceso era mi tío Antonio, gracias a él tengo el recuerdo del mejor pan y la compañía más alegre y original para desayunar.

“Domingo de Ramos, el que no estrena, no tiene pies ni manos”. Todos guapos y peinados a Las Palmas, 1959, luego por la tarde, Las Mantillas, y a merendar al “Zara”, D. Antonio “El Macando” y Rafael, la Sopada y el chocolate caliente: ¡Qué guapas las señoras, ¡qué dulces tardes!

CHOCOLATE HECHO

El nombre botánico de la planta que produce la nuez del cacao es: Theobroma Cacao.

Theobroma quiere decir “alimento de los dioses”, noten pues cómo los aztecas acertaron plenamente dando título a su producto más universal. Imaginen la agradable sorpresa de los primeros europeos que allá por el siglo XVII probaron por vez primera este nuevo producto llegado de Las Indias. Aroma, textura y sabor totalmente nuevos en un alimento que tonificaba y alegraba las tertulias. No hay que olvidar que el chocolate es portador de “Theobromina”, principio activo del grupo de las bases xánticas como la cafeína y la teofilina, con propiedades estimulantes del sistema nervioso central, y también depurativas. Fue una auténtica revolución la aparición en aquella Europa del XVII de los tres productos ultramarinos: TE, procedente de China, CAFÉ, procedente de Arabia y nuestro CHOCOLATE originario de América.

Recordemos los temas de discusión a propósito de las propiedades del café y del chocolate, desde la cuestión de saber si el chocolate, que por aquella época se preparaba con agua, rompía el ayuno eucarístico o si el café era bueno o malo para la salud. Me gusta pensar que la aparición de estos tres productos contribuyó al cambio de mentalidad que supuso la Ilustración en el siglo XVIII, ya que dieron lugar a la aparición de los “Cafés” y “Salones de Te” por toda Europa, lo que facilitaba la aparición de tertulias y foros entre burgueses alrededor de unas tazas de estas nuevas bebidas.

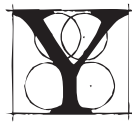
A Orihuela la moda del chocolate no llega hasta 1861, fecha en la que se encuentra registrado en el Archivo Histórico Municipal el primer molino de chocolate, pero llegará a haber hasta 13 molinos en 1892, permaneciendo la actividad hasta 1943 (Último registro del A.H.M.O.) con 8 molinos de chocolate abiertos al público.

El “Chocolate Hecho” reúne a las familias después de la Proce-sión, cuando el “Nazarenico” de la casa, pese a sus pocos años, ha aguantado, de la mano de sus padres o de la madrina, el recorrido completo de uno de los Traslados, se ha portado como “un mayor” y eso merece una taza de dulce, brillante, espeso y aromático chocolate antes de ir a dormir. Y de paso los mayores, con la excusa del pequeño, toman ellos también una taza del recuerdo de su infancia y prometen volver a reunirse para disfrutar de lo vivido.

Existen multitud de fórmulas para hacerlo. Les ofrezco una sencilla que empleo en casa, tomando como base Cacao en polvo para Chocolate Hecho de la marca VALOR® y leche entera según los comensales. Procedo según las instrucciones del fabricante, llevando la preparación a hervir a fuego muy suave, y aquí mi pequeña aportación: añadido una onza de chocolate negro por cada dos tazas, y a veces ralladura de piel de naranja para aromatizar, antes de terminar la cocción.

Los recuerdos ha de ponerlos cada cual.

CARAMELOS GOMOSOS: EL SECRETO DE “EL ÁNGEL”



por las noches: La Procesión, pero antes yo asistía a otra muy curiosa:

Vivíamos frente a “El Ángel”. Asomada al balcón veía pasar en fila a los nazarenos al interior de la confitería a comprar los exclusivos Caramelos Gomosos, que sólo en estas fechas se elaboran.

Recuerdo a D. Benito Álvarez de la Riva, a D. José Cañizares, a D. José M^a Franco, a D. Ramón Hernández Abadía y a muchos otros saliendo con los bolsillos de la vesta llenos de tan succulenta mercancía.

Después, a la noche, bien abrigados, mis padres nos llevaban a ver la procesión y, ¡Oh milagro!, los pequeños lingotes de guirlache pasaban con mucho misterio de las manos enguantadas de aquellas figuras penitentes a las mías pequeñitas.

Aquel papel con el escudo era un anuncio de lo que luego crujía en mi boca. Pero les voy a contar la historia de los caramelos.

El año 1927 fue especial para D. Francisco Lorenzo Roca, pues decidió acometer una inversión muy importante. Las cosas habían marchado bien desde que en 1924 decidiera la conversión de su “bollería” en confitería, lo que reportaba un gasto considerable, ya que comenzando como panadero/hornero en la Calle de los Hostales, pagando 12’82 pesetas de impuesto de matrícula industrial, había dado el paso previo de convertir su establecimiento primero

en “bollería” pagando 28’03 pesetas de arbitrio y más tarde en confitería, donde se pagaban 59’80 pesetas, todo un salto en el escalafón, igualando su negocio con el del Sr. Reymundo, propietario de “La Modernista”, afamada confitería en la misma calle.

Pues bien, como decíamos, D. Francisco se decidió a hacer una reforma de la fachada de su confitería y para eso pidió los permisos de obra correspondientes al ayuntamiento. Gracias a la labor de conservación por parte del Archivo Histórico de Orihuela, podemos admirar la acuarela de autor anónimo que refleja dicho proyecto. Estilo Art-Deco, diferentes tipos de mármol configuran la fachada con adornos en latón y lámparas diseñadas al efecto.

Así mismo D. Francisco, continuador de la tradición “semananatera” de la ciudad, producía por esas fechas los caramelos gomosos o de guirlache tan apreciados por los oriolanos y que por aquel entonces también se fabricaban en otras confiterías de la ciudad.

D. Francisco fue más allá en su afán por progresar y adquirió una máquina compactadora de caramelos, patente de Juan Borrell Montagut de Barcelona, con su “Formulario práctico enciclopédico para caramelos”. Con estas armas comenzó la fabricación de los Caramelos Gomosos en su nueva confitería y así siguió hasta que en 1948 traspasó el negocio a Dña. Balbina García que siguió trabajando con el equipo unido, ya que Dña. Balbina contrató al maestro pastelero, a los oficiales y al aprendiz, con lo cual “El secreto de “El Ángel” permaneció entre los muros de la confitería.

Y el secreto no es más que un trabajo bien hecho, fiel a la composición original: azúcar, miel y almendra marcona tostada y molida. Sin conservantes ni jarabe de glucosa. Elaborados y a la boca, placer efímero, como deben ser los placeres que se recuerdan por siempre.

LAS AGUJAS DE HOJALDRE Y EL PASTEL DE CARNE MURCIANO

Y pasó el tiempo, y tuve pandilla, y ¿cuándo se empieza a salir con la pandilla?...
En Semana Santa.

Y ¿qué es lo primero que se comparte con “el amigo del alma”?

Pues un Pastel de Carne o una Aguja de Atún, viendo la proce-
sión en la Plaza Nueva frente a “Mar-Fen”, o los Murcianos de la
Calle de San Juan, cerca del Museo, en el “Montecarlo”.

Ruido de hojaldre en la boca, risas y el amor rondando cerca.

- Nena no vengas tarde
- Mamá, tomaré un pastel con la pandilla.
- Bueno, entonces si.

Si me permiten, les voy a contar algo sobre el origen de los
“Pasteles” y de los “Pasteleros”.

Durante la Edad Media, Renacimiento, siglos XVI y XVII , las
preparaciones elaboradas de masa, fueran dulces o saladas eran la
especialidad de los pasteleros, pues los gofres y barquillos lo eran
de los barquilleros. Los confiteros, por su parte, se ocupaban de las
mermeladas, jarabes y licores. Hoy día la pastelería se equipara a
los manjares generalmente azucarados que se toman como postre.

En una carta fechada en 1577 un embajador veneciano en su
visita a París refiere entre otras cosas que en un banquete: “... El
asador se ocupa de las carnes, el pastelero de los patés, las tortas,
las entradas y los postres, el cocinero hará las gelatinas, las salsas y
los estofados”.

Vemos pues que el pastelero es el artesano más especializado, es
el alma del banquete y el que hará quedar bien al anfitrión, pues
los otros artesanos no presentan un trabajo tan lucido.

Ya en 1570 Bartolomeo Scappi cita en su magna obra, recetas
muy parecidas al pastel de carne.

Pero no podemos olvidar a Francisco Martínez Montiño, coci-
nero de Felipe II, que en 1611 escribe “Arte de cozina, pastelería,
vizcochería y conservería”, y creador de la masa de hojaldre.

Los pasteles del siglo XVII podían ser dulces, salados o mixtos,
se llamaron en España “Fruta de sartén”. La costra de masa del
pastel, su envoltorio, permitía conservar los jugos de las carnes
más delicadas ya que impedía la acción directa del ardor del hor-
no. Así la masa recibía un calor moderado y las farsas interiores
quedaban jugosas.

Estas especialidades se elaboran con mimo y excelentes materias
primas en las confiterías y hornos de Orihuela casi a diario, pero
es en Semana Santa cuando adquieren todo su significado porque
si no te quieres perder ningún “pasacalle”, desfile o procesión, por
poco dinero cenas divinamente con uno de estos pasteles o agujas
de carne y si es vigilia de atún o merluza. Pero por si lo quieren
hacer en casa les pongo a continuación una receta que les servirá
como entrante o para una cena de amigos.

Ingredientes: Elaboración

- Una lámina de hojaldre
- Una lámina de pasta brisa
- 400 g. de carne de ternera picada
- Un chorizo ibérico
- Un huevo duro
- Sal, pimienta y manteca de cerdo

El día anterior, tomar la lámina de hojaldre y aplanarla con el rodillo hasta que quede muy fina. Untar con manteca de cerdo, se puede hacer con un pincel si la temperatura ambiente no es muy baja, si el ambiente está frío la manteca de cerdo estará muy dura y será difícil de manejar. Poco a poco vamos enrollando la lámina sobre sí misma, poniendo en cada vuelta la manteca para que todo el rollo resultante quede bien impregnado. Una vez enrollado por completo, se envuelve en papel de horno y se deja reposar en la nevera 24 horas.

Al día siguiente se preparan los moldes untados con mantequilla, poniendo la pasta “brisa” por encima hasta cubrir su interior, a continuación se pasa el rodillo por encima para quitar lo que sobre de la pasta, de manera que esta quede al ras de dicho molde.

Se mezcla la carne picada de ternera con un poco de agua para que no quede muy seca. Salpimentar. Llenar los moldes ya provistos de pasta brisa con esta farsa.

Añadimos los trozos de chorizo y de huevo duro.

A continuación tomamos la masa de hojaldre que preparamos el día anterior y cortamos de ella discos de 1.5 cm de grosor, que iremos aplanando con los dedos, hasta formar unos discos donde quedará insinuado el dibujo de una espiral, iremos disponiendo estos discos sobre los moldes, tres o cuatro por molde hasta cubrir la preparación.

Meter al horno precalentado a 210 grados, durante 30 minutos.

SÁBADO SANTO

El Sábado en Orihuela brilla pasado el Viernes Santo: devoción y vigilia. Las imágenes han vuelto a sus capillas y por la tarde se oyen pasacalles. La ciudad saca lo mejor de sí misma para honrar a Cristo: respeto, saludos. Es un entierro pero, a la vez, el momento en que agradecemos la trayectoria profesional y humana de uno de nuestros conciudadanos: Un caballero, el Caballero por excelencia.

Y él, agradecido, obsequia con sus confites. Los Gremios y Asociaciones lo acompañan, todo recuerda a tiempos barrocos: El protocolo, la ropa y hasta los Acaramelados y Yemas que brillan como los retablos dorados de las iglesias.

A las 9 de la noche todo habrá acabado y el silencio volverá a las calles, pero hay alguien que esa noche no duerme... En los hornos de toda la vida se cuecen las Monas, para que al día siguiente podamos, rodeados de familia y azahar, celebrar que Cristo resucitó y la primavera como vida nueva entra en nuestras almas.

ACARAMELADOS

Bonito confite, compuesto de una base de yema azucarada a la que se agregan, una vez medio compactada, avellanas tostadas, para más tarde cubrir la preparación de caramelo transparente, que dota a la misma de brillo y a la vez de la sensación de crujido al comerla. Al no llevar conservantes ni jarabe de glucosa, deben consumirse recién hechos para apreciar todas sus ventajas organolépticas. Francamente, son inolvidables.

YEMAS

Habituales de diferentes provincias y conventos. Se me ocurren tres tipos:

Las del Monasterio de San Leandro de Sevilla, con alma de huevo hilado recubiertas de azúcar glaseado y de tamaño considerable. Las de Santa Teresa en Ávila y Toledo, más pequeñas y con el azúcar más refinado. Las de Orihuela con alma de azúcar refinado y rebozadas de azúcar grueso.

Todas están buenísimas, solamente un consejo: Con la cajita de las yemas en la mano lo mejor que pueden hacer es subir al Castillo o ir a ver los Murales de San Isidro, cuanto más caminen mejor. Así no se sentirán tan culpables de ingerir un puñado de deliciosas calorías.

SALTEADORES

Curioso producto que me recuerda ese pasado barroco, donde los pasteles podían ser dulces, salados o mixtos. Este se puede adscribir a la tercera categoría. Se trata de una pequeña porción de masa que se rellena de farsa hecha con pechuga de pollo y huevo duro, ligados por una ligera bechamel, que una vez cerrados y sellados se fríen y más tarde se pasan por azúcar. Un picoteo muy original a pesar de tener la receta casi 400 años.

MONA DE PASCUA

Antiguamente se elaboraban en esta proporción, ya que en la mayoría de las casas particulares no había horno y había que llevar las preparaciones al más cercano en las llandas. Luego servían para los correspondientes agradecimientos y cumplimientos familiares con motivo de la Pascua.

Una sugerencia: Las monas no solo son para tomar con chocolate o café con leche, pruébenlas con embutido de la zona: Longaniza, blanco o jamón. O bien cuando queda dura póngala en la tostadora y a continuación agregue mantequilla o manteca de cerdo. Verá cómo le cambia el panorama y en un momento hará un viaje a su infancia y a la Cruz de la Muela.

MONAS DE PASCUA, RECETA DE CAMILO

Ingredientes:

- 3 kg. de harina de trigo
- 1 kg. de azúcar
- 12 huevos
- 250 cc. de aceite de oliva virgen
- 250 g. de levadura de pastilla
- 250 g. de masa de levadura
- Raspadura de limón

Elaboración

Se deshace la levadura de pastilla con un poco de agua tibia y se mezcla con la masa de levadura para que fermenten. Luego se deposita en un lebrillo y se le van añadiendo uno detrás de otro el resto de los ingredientes: los huevos, el aceite, el azúcar, la raspadura de limón y por último la harina. Amasar hasta lograr una pasta uniforme. Cuanto más se amase mejor saldrán. Si la masa quedase blanda se añade más harina hasta que quede con la firmeza buscada.

Se deja en reposo 2 o 3 horas, la masa debe subir y quedar esponjosa. Cuando la masa está a punto se toman pequeñas porciones formando bolas en el cuenco de la mano, agitando la masa pero sin aplastarla. Se colocan sobre una llanda de horno previamente aceitada o sobre papel parafinado en la forma que se desee (alargadas, redondas, en trenza) y en el centro se coloca un huevo duro que se aprisiona con tiras de masa.

Se tapan con un paño de algodón y se espera a que de nuevo suba la masa.

Una vez transcurrido el tiempo se cuecen a horno medio: 180 grados

Cuando se sacan del horno, en caliente, se pintan con huevo batido y se espolvorean de azúcar.

Con las cantidades de ingredientes anteriormente expuestas se elaboran de 12 a 14 unidades

MAYO

Los que peinan canas: ¿Se acuerdan de Radio Orihuela?. El estudio estaba en la Calle Mayor, era chiquitín, sin ningún elemento que ahora consideramos imprescindible en un estudio de radio, era casi milagroso que hiciesen una programación sostenida dada la escasez de noticias y las posibilidades de participación de los oriolanos de entonces.

Pero tengo en la memoria a D. Antonio Roda: “Buenos días nos de Dios” con su crónica de sucedidos en El Oratorio, que por aquel entonces se reformaba y ampliaba a base de mucho esfuerzo y limosnas. D. Antonio, creo que era a la hora de comer, relataba los casi milagros acontecidos en la semana con motivo de pagar una factura, o alguna caída de badajo, ahí es nada, sobre la cabeza de alguien. Estas noticias causaban revuelo no solo en casa de mi abuela y de la tita Rosario, que eran devotas de María Auxiliadora, sino en toda la ciudad, lo que al final se traducía en que la factura se pagaba. Milagro.

Otro de los recuerdos es la cantada de villancicos con motivo de la Navidad, que los niños de mi colegio de párvulos “La Tahona” hicimos en el 1959, con rifa de corderito incluida, a beneficio de las obras del Oratorio. Fue un éxito y aún me acuerdo de las poesías recitadas y de la emoción de “salir por la radio”.

Lo que alegraba a través de las radios de válvula los talleres de sastrería, de alpargatas, en bares, zapateros, corrieros, en la plaza de abastos y en cualquier lugar dónde hubiese una, era la sección



R. FERRÁNDEZ
PASTEL DE GLORIA

de “discos dedicados” que a media mañana o tarde a continuación del “Parte” el locutor iba recitando las dedicatorias de aquellos que querían cumplir con sus novias, abuelas, sobrinos o amigos: “A continuación ‘Lolita’ del Dúo Dinámico, dedicado a M^a Dolores... en su petición de mano y toma de dichos“, “Para mi sobrina Paquita, para que lo baile con sus amigas del taller”, “Para Pepe, Antonio, y Paco del taller... para que me arreglen pronto la moto”. Pero lo que me tenía fascinada eran las coplas que con motivo de las Primeras Comuniones se dedicaban a los tiernos infantes y que no se si por error o por la carestía de fondos discográficos, podía oírse desde algo de Marisol a “Soy minero” de Antonio Molina. Entre los “40 Principales” del año 1961 se encontraba la que a continuación suscribo:

“Como una blanca azucena, lo mismito que un jazmín,
mi niña va hacia la iglesia, a la iglesia de San Gil.
Ha cumplido siete años, y va a recibir a Dios,
mi niña toma rezando, su Primera Comunión.
En el quicio de la puerta, estamos su madre y yo,
con lágrimas en los ojos, y risa en el corazón.
Un coro de serafines, hay en el altar mayor,
que está mi niña tomando, su Primera Comunión.
De rodillas es tan bonita, y tiene tanto salero,
que le da el agua bendita, un angelito del cielo”.

Interpretación: Juanito Valderrama, autor de la letra,
Música: M. Serrapi “Niño Ricardo” y J. Escoléz.

Y seguía más, puro Juanito Valderrama, haciendo llorar a todas las señoras de mi casa, no se si recordando su infancia diluida en la Guerra Civil o la inminencia de lo que se les venía encima en cuanto a preparativos para el desayuno de rigor que se preparaba cuando alguno de los infantes de la familia entraba en capilla con motivo de tan magno acontecimiento.

Y es que la casa se ponía de patas arriba para la ocasión. En aquel tiempo no existía el concepto de “restaurante de celebraciones” y las cosas se hacían en familia colaborando parientes, mejor dicho parientas y allegadas de la casa. Se retiraban los muebles y se habilitaban comedores en las habitaciones con caballetes y tabletos, se sacaban las mantelerías del ajuar y las ollas grandes para el banquete. Los niños en un lado, los mayores en otro.

El menú más o menos:

Chocolate hecho con mona, madalenas y churros, seguido de bocadillos de leche con salchichón, jamón, queso y paté. Y de postre la Tortada, como el triunfo del anfitrión, obra de las monjas de La Trinidad o de algún artesano pastelero que se superaba a si mismo haciendo piezas de gran tamaño. Mi abuela Julia, tenía mucha mano haciéndolas y solía regalarlas con este motivo a los nietos de sus amigas. Hoy día la tortada de Orihuela se elabora fiel a la tradición en las confiterías de la ciudad siendo el secreto de su maravilloso sabor, la utilización de materias de excelente calidad, con la ventaja de que no hay que esperar al mes de Mayo para poderlas degustar ya que se hornean todos los fines de semana.

Pero por si quieren probar en casa, aquí tienen la receta de mi abuela.

TORTADA DE ALMENDRA

Ingredientes:

Primero preparamos el bizcocho:

- 6 huevos
- 200 g. de azúcar
- 100 g. de almendra molida fina
- 100 g. de almendra molida gruesa
- 125 g. de Flor de Almidón

Ingredientes para la crema de yema:

- 10 yemas, reservar las claras
- 100 g. de azúcar
- 100 g. de agua
- 1 palito de canela

Ingredientes del almíbar para calar el bizcocho con:

- 500 ml. de agua
- 300 g. de azúcar

Mi abuela ponía por encima medios melocotones en almíbar, que le daban color y parecían huevos fritos. También se puede dar un punto con soplete de cocina para gratinar el merengue o poner almendras tostadas molidas en grueso alrededor. Cada uno a su gusto.

Elaboración

Bizcocho

Colocamos las yemas en un lebrillo, batimos y mezclamos con el azúcar. Batir hasta que quede uniforme. Añadimos la almendra, mezclamos, incorporamos la harina poco a poco y una vez bien mezclado dejamos reposar.

Mientras batimos 5 claras que anteriormente hemos separado a punto de nieve, después se incorporan con suavidad a la preparación anterior. Volcamos todo a un molde que tendremos preparado forrado de papel de horno engrasado (mi abuela lo hacía con manteca de cerdo), y llevamos a horno medio hasta que esté dorado.

Crema

Poner a hervir el agua con el azúcar y el palito de canela durante 5 minutos en un cazo, así se disuelve el azúcar y se hace un almíbar. Dejar enfriar. Rompemos las yemas y las pasamos por un colador, las mezclamos poco a poco con el almíbar frío con movimientos rápidos. Llevamos al fuego sin dejar de mover hasta formar una crema pero sin dejar que hierva. Dejar enfriar.

Poner a hervir el agua con el azúcar 5 minutos, disolver y enfriar, en ese momento se puede añadir un chorrito de licor para darle otro toque.

Y ya procedemos al montaje:

Colocamos en la fuente de servir la base del bizcocho que hemos cortado transversalmente y la bañamos con el almíbar que hemos preparado, repartiéndolo muy bien de manera que quede empapado. Le añadimos por encima la crema de yema que hemos preparado igualándola con ayuda de una espátula. Bañamos la otra parte del bizcocho con lo que queda de almíbar y la colocamos sobre la preparación. A continuación, metemos todo en la nevera para que se compacte.

Mientras, preparamos el merengue con las claras que anteriormente hemos reservado: con la mitad es suficiente. Se baten a punto de nieve firme añadiendo poco a poco azúcar al gusto. Meter en manga pastelera y adornar según arte.

Otra de las cosas que suceden en Mayo es que la gente se casa. En esto de casarse hay modas y épocas. En los años 50 del pasado siglo las novias, tal vez por los recuerdos de la guerra o de las películas americanas, se casaban ataviadas de elegantes trajes de chaqueta oscuros a la manera del New Style de Monsieur Dior, pero luego en los 60 la cosa se animó y aparecieron los vestidos blancos, las marchas de Mendelsson y Wagner o como decían los niños: La música del “Persil”, por el anuncio de la tele.

Lo que no cambia nunca son las ganas de divertirse de los amigos de los novios y la preocupación de los padrinos porque los invitados pasen hambre. Y aquí les cuento el menú de una boda a la que asistieron mis padres a finales de los 50 en Bigastro:

Entremeses, Caldo con Pelota, Cocido completo, Ensalada de Escarola y Apio, Arroz y Costra, Tortada y Pastel de Gloria. Se pueden imaginar la tarde que pasaron.

Pero esta anécdota me da pie para pensar que el sublime Pastel de Gloria es el colofón de las fiestas en nuestra tierra: sin él no se da por terminada la celebración, porque siempre se guarda un rinconcito en el estómago para recibir el premio de ese recuerdo dulce y ligero que llevamos en el subconsciente, no se si por lo bueno que está o porque nos recuerda a nuestra mamá. Actualmente tienen Pasteles de Gloria de diversos tamaños en las Confiterías oriolanas, aunque referencia principal la tenemos en los elaborados en el Monasterio de las Madres Dominicadas de “La Trinidad”. Por si ustedes quieren prepararlos aquí va la receta:

PASTELES DE GLORIA

Ingredientes:	Elaboración
- 850 g. de azúcar	Ponemos 90 ml. de agua en un cazo con 250 g. de azúcar y dejamos hervir 3 minutos, apartamos del fuego y enfriamos. A continuación, añadimos las yemas batidas y pasadas por colador. Volvemos con la preparación al fuego y sin dejar de mover formamos una crema no dejando que llegue a hervir. Cuando haya espesado apartamos del fuego y dejamos que se enfríe.
- 8 yemas de huevo, aproximadamente 250 g.	
- 250 g. almendra molida	Por otro lado hacemos una pasta con, 250 g. de azúcar y 40 ml. de agua en un cazo. Cuando hierva la mezcla, añadimos las almendras molidas y movemos hasta hacer una masa consistente. Sacamos del fuego y reservamos.
- 24 claras de huevo, aproximadamente 500 g.	Ahora preparamos el merengue. En un recipiente suficientemente amplio, un lebrillo por ejemplo, colocamos las claras de huevo y una pizca de sal. Batimos hasta alcanzar el punto de nieve añadiendo el azúcar restante poco a poco hasta obtener buena consistencia.
	Precalentamos el horno a 250 grados
- Pan de Ángel (Obleas de las Hermanas Clarisas del Monasterio de San Juan)	Montaje: En una bandeja de horno ponemos el papel vegetal y sobre este trozos de obleas separadas entre si. Sobre cada trozo de oblea ponemos una porción del tamaño de un euro de pasta de almendra, que previamente hemos extendido con el rodillo y cortado con un pequeño molde. Sobre la pasta ponemos una cucharada del preparado de yema y sobre esta un monte de merengue tapando toda la base.
- Azúcar glass para espolvorear.	A continuación metemos a horno medio durante 10 minutos hasta que el merengue tome color. Sacar y espolvorear con azúcar glass. Servir frío.



R. FERRÁNDEZ

HELADO DE MANTECADO.

JUNIO

Este es un mes que siempre me pareció raro, como fantasma, como incierto, como que hace sol pero no sales porque hay exámenes, te examinan de todo, del colegio, del conservatorio, de lo que has crecido, de lo que hay que preparar para la fiesta de fin de curso... y encima hace calor y no se va a la playa hasta después del Corpus. Hasta que terminé de estudiar, o mejor de examinarme, no descubrí lo bonito que es: las tardes interminables que invitan primero a la siesta y más tarde a la tertulia y el encuentro, los paseos a última hora por las cuestas de San Miguel para ver la puesta de sol y las últimas “vueltas por los puentes” sin ganas de meterte en casa...”que estará como un horno“.

Pero Junio traía, como a las golondrinas, a Petra. Petra y sus “Chambis”. Aparecía por estas fechas con su carrito en la confluencia de la Calle Mayor y la Calle Colón, al lado de la tienda de Ricardo, y nos traía el anuncio del verano, ataviada con el delantal más blanco y almidonado que yo haya podido ver en mi vida. Ella sola, desde bien temprano, la recuerdo cuando iba al colegio, plantando sus reales y dando los buenos días. Horchata de chufas y almendras, Agua de Cebada, cucuruchos y Chambis.

Pero...: ¿Que es un Chambi? pues hay que tratar de describirlo o definirlo y siguiendo a Dña. María Moliner lo haré con una palabra de mayor rango: Dulce helado, y con otra que proporcione una característica propia del objeto: Que se derrite rápido.

La causa de ello era que el sistema de refrigerar el carrito y sus productos se hacía con barras de hielo y por lo tanto la temperatura de enfriamiento no bajaba de 0 grados, con lo cual los productos con más agua en su composición llegaban al estado de granizado, pero las cremas de vainilla, “tutti-frutti”, fresa y chocolate, una vez fuera del carrito, duraban compactas en función de lo caluroso del día.

El Chambi era precioso. Petra con maestría lo montaba según se los iban pidiendo, con los sabores deseados por los clientes, como se dice ahora: personalizados. Empleaba un artilugio de hojalata o acero brillantísimo en el que introducía hasta el fondo, una galleta de barquillo color rosa o blanco según fueses niño o niña, a continuación los sabores elegidos y por último otra galleta. Después hacía un mágico click y el Chambi era expulsado del artilugio como un conejo saliendo de la chistera. A continuación, y según la temperatura ambiente, emprendíamos a toda velocidad el ataque al producto, porque si remoloneabas mucho podía ocurrir que los churres de la crema se pasearan de tus manos a los codos llegando al vestido para poner “de los nervios” al adulto que te acompañaba y que te había invitado a semejante lujo.

De aquí viene la expresión “Se hizo un chambi” o “Se puso hecho un chambi” referidas a las personas que pringan, lían o ensucian algo o a sí mismos.

Escuchamos el crujir de la galleta, saboreamos la vainilla de verdad, el “tutti-frutti” hecho con frutas glaseadas de La Agramadora®, la alegría del premio, los colores primarios, el bullicio de la calle, la fugacidad del placer, la vida.

BOLLETE CON HELADO

Se acabó. ¡Por finnnn!!! el 21 de junio, las notas, las alegrías, los lloros, hasta septiembre no voy a ver los zapatos Gorila® y calcetines hasta la rodilla, el uniforme que pica, los madrugones. ¡Adiós curso!, ¡Hola verano!, y a los 12 años eso promete un montón. Porque en los 60 lo de ir a un campamento era para chicos de la OJE (nunca me interesó) y por muy bien que lo pusieran en las películas de la época, “Tu a Boston y yo a California”, “Canción de juventud” y otras por el estilo, mi espíritu aventurero no se desarrolló demasiado. Para mi el verano era tiempo libre, oír la radio, ir al Cine Riacho a ver un programa doble y salir con las amigas a tomar un helado sin parar de hablar de planes, inventos y misterios por resolver.

De esas tardes larguísimas con 5 pesetas en el bolsillo como mucho, deben venir las fabulosas facultades que poseemos las de mi quinta, para la gestión de presupuestos bajos. Con aquel “duro” teníamos para pipas y el lujo de un bollete de la confitería Tafalla que olía a gloria y que amablemente con un cuchillo enorme nos abrían por la mitad, y para dos bolitas de helado de La Ibense que estaba al lado, y que nos colocaban dentro del bollete en cuestión, dando como resultado nuestra particular tarta helada, casi de bolsillo. Luego han llegado los brownies, los cupcakes y los macarons, pero, ¿saben qué creo?: Que todo está inventado.

ISLA FLOTANTE

En casa nunca hubo “Operación Bikini”, bien porque mi padre era riojano y acostumbábamos a comer recio, o bien porque nos veíamos guapos como estábamos, así que cuando llegaba el calor se sustituían los postres “heavy” a base de almendra y harina en cantidad, por otros más suaves y refrescantes, o por frutas. Uno de los que hizo fortuna, sobre todo después de la llegada del Westinhouse® fue la Isla Flotante, un postre muy bonito, que parecía anunciar la playa que nos estaba esperando en Torre Vieja, aunque por allí no hay farallones donde volar con la imaginación a una isla pirata, pero que con pocos años, un gambero, y una caña de pescar, cualquier trozo de “Las Rocas” se convertía en La Isla del Tesoro. Pues ese postre tal y como lo hacía mi madre parecía el dibujo ideal de las películas de Disney sobre el Capitán Garfio, Peter Pan y el País de Nunca Jamás. A continuación les refiero la receta por si les apetece merendar/soñar.

Ingredientes:

- 4 huevos
- 1'750 l. de leche entera
- 200 g. de azúcar
- 1 cucharada (30 g.) de azúcar vainillado
- 1 cucharada (30 g.) de Flor de almidón o Maizena
- 1 caina de vainilla y/o corteza de limón para aromatizar.
- 1 pizca de sal.

Elaboración

Se prepara una crema hirviendo la leche (1'5 l) con la vainilla raspada de la vaina y/o corteza de limón, mientras se baten las yemas de huevo en un bol, con el azúcar y la flor de almidón, mezclando hasta que tome un color blanquecino.

Se agrega al bol 0.5 l de leche de la que hemos hervido con la vainilla, una vez templada, mezclando sin parar para evitar que se cuajen las yemas. Se retira la vainilla y/o corteza de limón, y se lleva a fuego suave 10 minutos sin dejar de mover con cuchara de madera, la crema no debe hervir. Una vez llegado al punto de consistencia deseado, dejar enfriar.

Se baten las claras a punto de nieve, con una pizca de sal, añadir el azúcar vainillado hasta obtener un preparado firme.

Poner a hervir el resto de la leche (250 ml) en un cazo con una corteza de limón, cuando empieza a borbotear, bajar el fuego y vamos poniendo allí cucharadas del preparado de claras a punto de nieve, dejamos 4 ó 5 segundos, se les da la vuelta, y se dejan 3 segundos más. Se retiran y escurren.

Presentación: En copas de cristal, poner primero la crema, y las claras preparadas encima. Se lleva a la nevera un par de horas. En el último momento añadir caramelo líquido o frutas de verano a trocitos.

NOTAS:

Lined writing area with horizontal dotted lines.

NOTAS:

Lined writing area with horizontal dotted lines.



R. FERRÁNDEZ

AGUA DE CEBADA

JULIO

Julio es el mes de “El Pájaro”. En Orihuela, la semana grande alrededor de la fiesta de la Reconquista, el 17 de éste mes. Para los oriolanos día importante por lo que supone volver a las raíces, a un tiempo glorioso, legendario y milagrero. Las tropas de Jaime I, más la Armengola, mujer moderna donde las haya, que allana el camino para la conquista del Castillo y la intervención de las Santas Justa y Rufina que aparecen en el horizonte en forma de dos luceros. Como ven le falta un poco de música para orquestrar un pasaje wagneriano.

Pero como no nos privamos de nada, existe un himno en honor de las santas que se canta ese día en la misa: “Las santas Justa y Rufina, estrellas como el sol claras, lucieron cuando la luna, se vio menguada...” Himno que recibe el nombre de “Todos a embestir”, pero dicha frase no aparece en la composición. Misterio.

El mismo misterio que envuelve a los oriolanos y su capacidad legendaria para aguantar el calor. Y vaya calor que hace esos días, cuando media España está a remojo en el mar, los oriolanos tienen a bien homenajear a su símbolo, el oriol armado y orgulloso en el mástil de su pendón invicto y nunca doblegado. La muy ilustre, leal y siempre fiel ciudad de Orihuela sobrevive a base de Limón Helado y Agua de Cebada. Y todos los años nos emocionamos frente a la puerta del Palacio de Arneva, cantando y vitoreando el conseguir una meta.

AGUA DE CEBADA

Receta original de Petra, la auténtica, la del carrito de helados de mis recuerdos. Gracias a la generosidad de su hijo, podemos reproducir un sabor de hace 60 años.

Ingredientes:

- 1 kg. de cebada
- 8 l. de agua
- 1 kg. de azúcar

Elaboración

Poner a remojo la cebada 48 horas. Colar y eliminar el agua. Hervir a continuación la cebada durante 30 minutos, colar y eliminar el agua también.

Volver a hervir la cebada con agua nueva 30 minutos. En este momento la cebada soltará la “salvia”. Filtrar y reservar ese agua de cocción.

Agregar a esta agua el caramelo que haremos con el azúcar para dar color y endulzar al gusto. Granizar en el congelador batiendo de vez en cuando.

LIMÓN HELADO

Receta facilitada también por la familia de Petra. No puede ser más sencilla y auténtica.

Ingredientes:

- 2 limones
- 125 g. de azúcar
- 1 l. de agua

Elaboración

Raspar los limones y poner a macerar las ralladuras en agua uno o dos días. Filtrar y reservar el líquido, añadirle el zumo de los limones y el agua con el azúcar disuelta. Mezclar y granizar.

PASTEL DE PECHUGA del 21 de Julio

En mi familia es tan importante esta fecha como el Día del Pájaro. Es el día de Santa Julita, virgen y mártir, fiesta en casa desde la época de la madrina de mi abuela que ya se llamaba así y de la que arranca el nombre de las chicas de mi casa. A la Santa en cuestión no se la encuentra en los calendarios fácilmente, pero una vez en un libro muy gordo llamado “Año Santo” por curiosidad miré la fecha en cuestión y allí estaba, la pobrecita fue requerida de amores por el romano de turno, y al negarse a sus pretensiones la llevaron a una roca cerca del mar para que se ahogara al subir la marea en el mejor de los casos, o ser devorada por los cangrejos en el peor.

Ese día desde que yo recuerdo, debajo de un toldo en casa de mi madre comemos juntos el “Pastel de Pechuga” que vino del Siglo XIX incluido en el recetario de los Moscardó-Barceló, y que a continuación les refiero.

En casa lo tomamos templado, pero frío también está muy bueno. Ya ven que es un pastel dulce-salado parecido al Pastel Cierva de Cartagena, pero en este caso la masa quedará más hojaldrada y crujiente debido a la manteca. Es contundente, por lo que les aconsejo una buena ensalada a continuación.

Ingredientes:

- 250 g. de manteca de cerdo
- 500 g. de harina
- 250 g. de azúcar
- 3 huevos

- 2 pechugas de pollo
- 1 sesos de cordero

- Leche entera
- Mantequilla
- Una cucharada sopera de harina
- Nuez moscada y sal

Elaboración

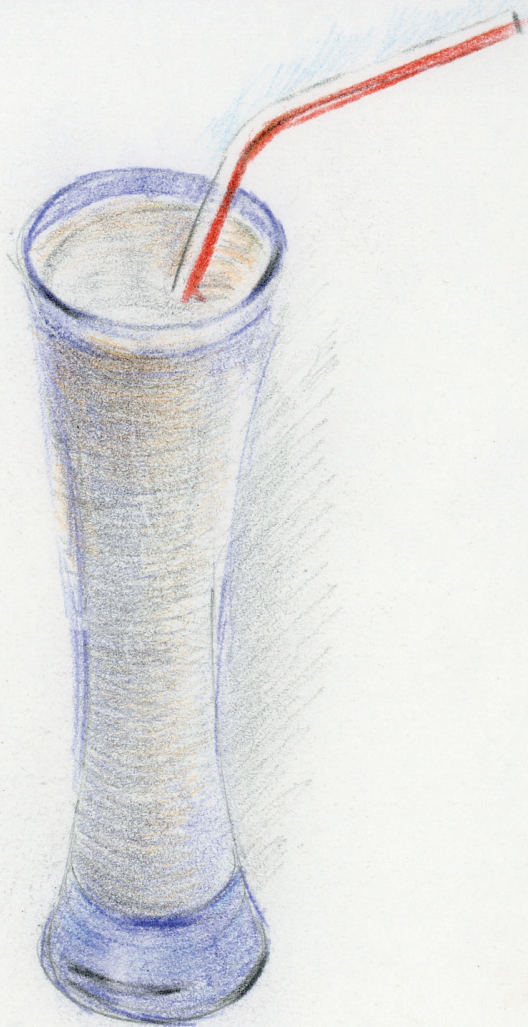
Batir la manteca en un bol grande, añadir la harina y el azúcar, mezclar, añadir 1 huevo entero y la yema de otro, mezclar muy bien y amasar hasta que quede homogéneo.

Con un poco más de la mitad de la masa formar la base en un molde redondo de pastel y reservar el resto para hacer la tapadera.

Se hierva la pechuga y los sesos en caldo corto para que no queden secos; se prepara un huevo duro. Cortamos las carnes y el huevo a trocitos que constituirán la farsa del pastel y con el caldo de hervir las carnes, leche entera, un poco de mantequilla, nuez moscada, sal y harina, haremos una bechamel clarita que nos servirá para ligar la farsa una vez colocada sobre la masa.

Con la masa que hemos reservado se forma la tapadera del pastel, extendiéndola sobre un papel de aluminio, que colocado sobre la base, iremos retirando con cuidado quedando la masa sobre la farsa cubriéndola por completo. Pincelamos la superficie con la clara de huevo reservada.

Llevar al horno hasta 180° C y esperar a que se haga. El punto nos lo dará el color del pastel, preferiblemente tostado como el color de las monas.



R. FERRÁNDEZ

HORCHATA DE CUFAS

AGOSTO

A la playa!, ¡a la playa!. ¡Ya tenemos un Seiscientos !. La sombrilla, la toalla, el flotador, el cubo, la pala, la abuela, los niños, los bocadillos. Que no se olvide nada. El sol, la arena, la conversación, el corte de digestión, la insolación y todo lo que hace que la playa sea inolvidable a los que solo veíamos una piscina en las películas y que la piel a tiras debido a las quemaduras de sol era como la medalla de un héroe. Luego, claro, había que volver a casa, arrastrando los pies y la impedimenta; imagino que la vuelta de la Guerra de las Galias era parecida a la que tenía lugar en las casas de la Vega Baja a las 4 de la tarde, cuando más calor hace en un día de playa de agosto. Caíamos derrotados. Afortunadamente nuestros ancestros inventaron la siesta, patrimonio inmaterial de la humanidad, aún sin reconocer, pero todo llega.

Y sobre las 6 de la tarde “El Polero”: “¡Horchata!, ¡limón!, ¡café!, ¡polos y coyotes...!” . Todavía hay alguna razón para vivir...

HORCHATA DE CHUFAS

Me gusta la horchata, la encuentro auténtica, sencilla, reconstituyente, como una madre. Siempre ha estado ahí, para nosotros.

Según he leído, se han encontrado tubérculos de chufa en sarcófagos y tumbas egipcias de las primeras dinastías y ya Teofrasto, padre de la botánica en el Siglo IV a.C. incluye a la chufa como una de las plantas cultivadas en el valle del Nilo: describe la forma de preparación y su uso como postre. Se trata de un tubérculo procedente del *Cyperus Esculentus* emparentado con la planta del Papiro.

También se encuentran descripciones de esta planta en libros persas y árabes, nombrándola como Hab-el-ZemóHab-Elaziz-un-Zalam. Desde Egipto, el cultivo de la chufa se extendió por el Norte de África llegando a la península Ibérica junto con las invasiones de la Edad Media. Su uso se extendió con facilidad debido a la prohibición por la religión musulmana de la utilización de bebidas alcohólicas, por lo que proliferaron las bebidas y refrescos alternativos sin alcohol.

También le son atribuidas a esta bebida propiedades medicinales. La tradición popular valenciana considera la horchata de chufas un remedio eficaz frente a trastornos diarreicos. Sin duda tiene propiedades rehidratantes y por su contenido en azúcar combate el síndrome de cetosis metabólica. Ya en el Siglo XIII hay constancia por escrito del consumo de “Llet de xufes” en la Comunidad Valenciana.

Ingredientes:

- 250 g. de Chufas

- 250 cc. de agua

- 750 cc. de agua

- 110 g. de azúcar

Elaboración

Lavar muy bien las chufas. Ponerlas a remojo en agua con un poquito de sal para que se hidraten bien durante 12 horas, cambiando el agua 3 veces. Pasado este tiempo escurrimos y pasamos las chufas a un mortero de piedra o a una buena batidora-trituradora junto con un poco de agua. Como resultado tendremos una pulpa blanquecina debido al contenido de la chufa. Pondremos este contenido en un colador de tela, presionando para obtener el zumo y retirar lo que queda en el colador que ya no nos sirve.

Añadimos el agua con el azúcar disuelta, batiendo energicamente con el hielo picado, mejor con batidora. Enfriar rápidamente a 0° C y conservar por debajo de 2° C. Consumir pronto. De no ser así se separan los componentes.

El abuelo Paco tenía imaginación y en 1931 se hizo cargo del Cine Novedades. Mi madre recuerda la primera película que vio allí: “Morena Clara”. Desde entonces llevamos como impreso en el ADN la afición por este arte, y por el hecho, o mejor el momento mágico, que supone “ir al cine“. En los años 50 esto suponía una situación especial. Un premio si te portabas bien en el colegio para los pequeños, una ocasión de lucir el vestido nuevo a las guapas, la oportunidad de ver a alguien y siempre un entretenimiento para todos. No había otro sitio donde mejor pasar la tarde a parte de las “visitas“ a las que tan aficionada era mi abuela.

Pero además del Novedades, mi abuelo se hizo con la propiedad del Cine Riacho y aquel era especial. Se encontraba situado en una parcela al lado del río, en una calle paralela a la de San Pascual, al lado de la fábrica de hielo. Y ocurrió que durante la riada del cincuenta y cuatro, la fuerza del agua derribó las tapias del local con lo que quedó inservible. Pero a mi abuelo Paco le gustaban los retos. Así que con la ilusión de un principiante, acompañado por sus hijos, levantó de los escombros el cine de verano más bonito que haya existido, al menos para mi y mis recuerdos, con una sala de invierno adosada, con lo que quedaban resueltas las necesidades anuales de entretenimiento para chicos y grandes ya que la sala de invierno se dedicó a programas de cine para niños.

Pero la estrella era el Riacho de verano, la “Playa de Orihuela” según rezaba la publicidad de la Radio, y si bien no te podías bañar, lógicamente, si cumplía las otras funciones de una playa: Se estaba fresquito por las noches, se oía el rumor del agua al sortear

los azudes, era lugar de reunión para los que no iban a Torrevieja entre semana, la cantina tenía a Jesús al frente, y estaba surtidísima de pasteles, empanadas, bocadillos, helados, refrescos y algún Dry Martini que otro para emular a 007. Además y muy importante: Se ligaba. Obligado era, o casi, comprar a media sesión un paquete de tramuzos y avellanas, envueltos en periódico y estraza, que amablemente nos preparaba un señor canoso muy sonriente a la entrada del cine.

La sesión era doble y empezaba al anochecer. Diez minutos antes el Sr. Moñino apagaba y encendía las luces generales del cine para avisar a los retrasados de la tertulia de “El Palas” que iba a comenzar la sesión. Terminaba sobre las 12 de la noche y entonces venía el premio final. De camino a casa y si no, dabas un “rodeo”, te pasabas por el Bar Colón en la Plaza Nueva, y allí bajo los árboles en las mesas y sillas de “formica”, con la escueta luz de la única bombilla de la calle, hacíamos un alto para tomar un Blanco y Negro o bien un Nacional; los críos jugábamos y los mayores compartían tertulia de noche. Era nuestro particular “Cinema Paradiso”.

MANTECADO HELADO

BLANCO Y NEGRO

Se trata de la combinación de un café helado y de una bolita de leche merengada. Muy popular en Orihuela, y en Torre- vieja, uno de mis favoritos el de la cafetería Mediterráneo por la calidad de su café helado.

El café helado no tiene misterio, hágase según arte al gusto, personalmente para esta manera de tomarlo lo hago con mitad de café torrefacto y mitad de natural, ya que al helar el preparado pierde parte de aroma y sabor y de esta manera resulta más redondo al paladar, pero también vale cualquier otra combinación. A la hora de endulzar el café, hay que tener en cuenta que al ser congelado pierde parte del gusto por lo que habrá que añadir algo más de azúcar que habitualmente. Después granizar en el congelador, raspando y batiendo los cristales de vez en cuando.

En cuanto a la leche merengada, mi abuela la preparaba hirviendo leche entera con un palito de canela y corteza de limón y una vez fría la mezclaba con claras batidas a punto de nieve y azúcar. A continuación ponía el preparado en el congelador y batía de vez en cuando para formar una crema helada.

NACIONAL

Variación del anterior preparado, esta vez con Mantecado Helado, que a continuación refiero, receta de mi suegra Carmelina, que como torrevejense sabe mucho de esto.

Ingredientes:

- 6 yemas de huevo
- 350 g. de azúcar
- 1 l. de leche entera
- 1 corteza de limón
- 2 palitos de canela

Elaboración

Batir las yemas y mezclar con el azúcar, añadir la leche poco a poco. Añadir la corteza de limón y la canela. Cocer a Baño María sin dejar de mover hasta que la crema se pegue en la cuchara de madera, pero no debe hervir, porque las yemas se cuajarían.

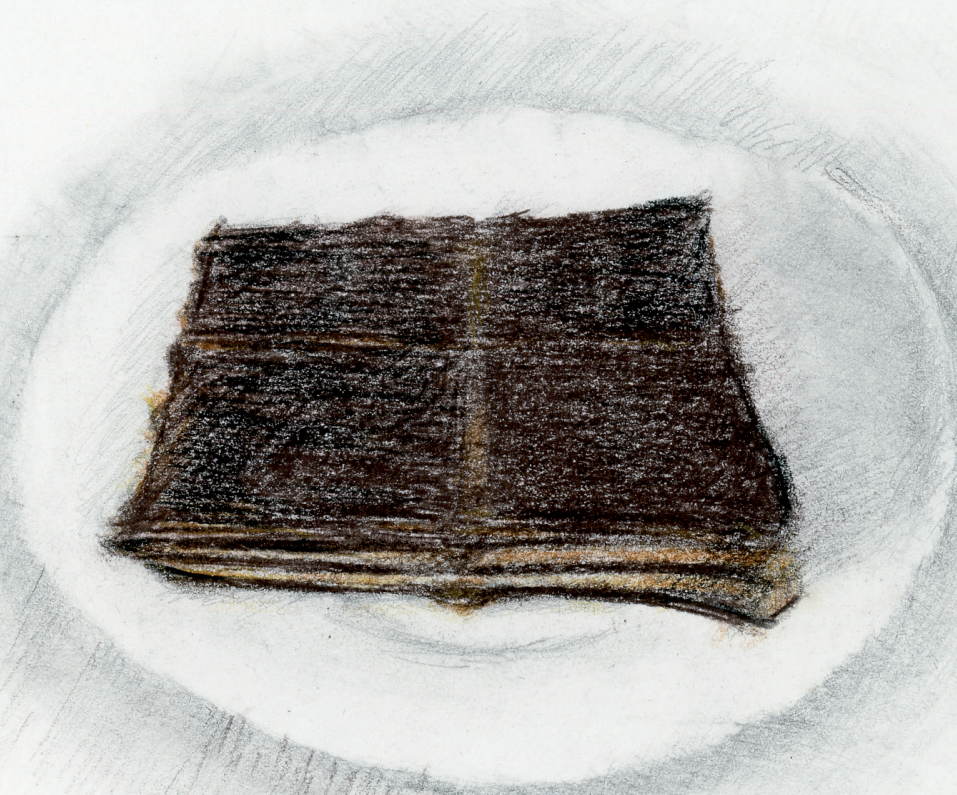
Retirar del fuego y colar. Poner en el recipiente que ha de ir al congelador, mientras se enfría, remover de vez en cuando o pasar a la heladera.

Una vez que tenemos el café helado y las cremas de leche y mantecado ya podemos montar el postre: Llenamos hasta los tres cuartos una copa larga con café helado y añadimos una bola de la crema helada correspondiente: para el Blanco y Negro la leche merengada y para el Nacional el mantecado helado. Servimos con una cañita y cucharilla de postre.

SEPTIEMBRE

Siempre me pareció un mes de cambios. Como si el año o la vida se renovase en él. Puede ser que el cumplir los años el día 1 haya influido en esta opinión. Se acaba el verano, empieza el curso, eres un año mayor, te despides del amor del verano, la playa está más tranquila, aprendes a pescar y a forrar los libros nuevos. Hace fresco y huele a melancolía. De este tiempo guardo recuerdos preciosos de vacaciones con mis padres yendo de viaje, o con mis tíos que acudían a la playa con los niños pequeños, después de meses sin verlos, de los vecinos de fuera que sabían hacer esculturas en la arena, de una cometa de cañas y papel de seda rosa y amarilla, de una “morena” que mordió el anzuelo del volantín que una noche pusimos en las rocas del “Tintero” y que seguía boqueando a media mañana, ¡qué dientes! y ¡qué arroz tan bueno! hicieron con aquel bicho tan raro.

Pero en cuanto a dulces, septiembre viene presidido por el Dulce de Tomate, la Carne de Membrillo y la Tarta de Chocolate de mi cumpleaños.



R. FERRÁNDEZ

TARTA DE CHOCOLATE

DULCE DE TOMATE

La abuela Julia, que ya habrán notado es mi referente más añejo en cuestión de postres, empleaba la fórmula del “kilo por kilo“, es decir, igual cantidad de azúcar que de tomates de pera. Se escaldan los tomates lavados en agua caliente 3 minutos y luego se enfrían rápidamente con lo cual se les puede quitar la piel con facilidad, se les quitan las semillas y se ponen en una cazuela cubiertos con el azúcar. Se dejan reposar 12 horas al término de las cuales el agua que contiene el tomate, habrá embebido el azúcar, a continuación llevaremos a fuego suave para darle el punto de consistencia deseado. Quedará con un bonito color rubí. Solo queda enfriar y envasar. Dada la proporción de azúcar, no necesita conservantes.

Pero hoy día los gustos han cambiado y las mermeladas de tomate se prefieren con menos cantidad de azúcar por lo que a veces se rebaja la proporción un 25% es decir : 750g de azúcar por kg de tomates. En este caso tenemos que tener en cuenta la conservación del preparado. Para ello hay que acidificar la mezcla, lo que conseguiremos añadiendo zumo de limón en el momento de llevar al fuego para dar el punto. Una vez envasado el dulce en tarro de cristal hasta arriba y cerrado el mismo conviene esterilizar en olla a presión como cualquier conserva.

Este dulce es perfecto para maridar con una rueda de queso de cabra y llevado al horno 2 minutos.

Ingredientes:

- 1 kg. de tomates
- 750 g. de azúcar
- 1 limón (el zumo)
- 1 palito de canela

Elaboración

Lavamos, secamos y pelamos los tomates, quitamos las semillas y los partimos en cuatro.

Los ponemos en una cazuela junto con el palito de canela y el azúcar y dejamos reposar 12 horas. Pasado este tiempo veremos que los tomates soltaron agua que a su vez disolvió el azúcar. A continuación agregamos el zumo del limón y llevamos la cazuela al fuego. Cuando empiece a hervir, bajamos la intensidad del mismo para que se haga lentamente, moviendo la pasta con cuchara de madera y teniendo cuidado con las salpicaduras, que queman.

Se retira del fuego y se envasa. Enfriar a temperatura ambiente y tapar. Se guarda en la nevera, no necesita ser congelado y dura meses.

Marida estupendamente con queso de cabra y un punto de horno.

CARNE DE MEMBRILLO

Los membrillos, tan ásperos y duros, guardan en su interior abundante pectina que es la gelatina vegetal y permite la formación de la llamada carne por su similitud de color y textura como un filete de solomillo de ternera, o eso me parecía a mí cuando lo veía hacer. De hecho recuerdo que me llevé una sorpresa la primera vez que lo probé porque esperaba que fuese salado. Fue el primer trampantojo culinario con que me tropecé.

Ingredientes:

- 1 kg. de membrillos

- 1 kg. de azúcar

- 1 limón (el zumo)

- 1 palito de canela

Elaboración

Lavamos, secamos y pelamos los membrillos, les quitamos las semillas y los troceamos.

Ponemos los membrillos junto con el palito de canela en una cazuela con agua que los cubra y hervimos hasta que estén blandos. Los escurrimos y pasamos por la trituradora o pasa puré. Añadimos el azúcar, el palito de canela y el zumo de limón, llevamos al fuego moviendo regularmente con cuchara de madera para que no se pegue, teniendo cuidado con las salpicaduras que queman. Se hará a fuego suave hasta darle el punto que será cuando pongamos la cuchara de madera en el centro de la cazuela y se mantenga derecha. Poco a poco, irá tomando el color de la carne roja.

Retirar del fuego y envasar. Enfriar a temperatura ambiente conservando en la nevera, no necesita ser congelado y dura meses.

Marida estupendamente con queso bien fresco tipo Burgos o curado.

TARTA DE GALLETAS CON CHOCOLATE

Me recuerda siempre a mi madre, fiel devota del chocolate negro y del café sin azúcar. Sabores intensos, sin concesiones. O los amas, o los odias. No hay término medio. La receta de la tarta llegó a principio de los 60, de la mano del primer frigorífico, lo que supuso la entrada a la modernidad y adquisición de nuevos hábitos culinarios. En las casas poco a poco se retiraban las fresqueras de madera y tela metálica, que eran sustituidas por los primeros “frigidaires” instalados pomposamente en las cocinas o en muchos casos en el comedor. Ya no había que ir a la compra todos los días, el agua fría pasó a ser habitual, el sifón picaba más que antes y aprendimos a hacer polos con “Fanta®” y un palito. El frigorífico nos transportó a la “Era Espacial”.

Recuerdo perfectamente la primera vez que tomé esa tarta, mi cumpleaños del año 1959. Vivíamos aún en Alfonso XIII y mi madre se esmeró lo suyo porque ya sabía que por mi edad, era capaz de conservar los recuerdos. Por ello quiso que fuese inolvidable. El 1 de Septiembre por la tarde, reunió a una docena de amigos de 5 o 6 años: Emilia, Antonio, Teresa, Federico, Esperanza, Tomás, Mariano, Lucre, Pedro, Marimonse, y otros que están en nebulosa. Adornó la casa con cadenas de papel de seda de colores, puso la mantelería de bordados de flores y pastoras, montó un “Cine Nik” con películas de dibujos, hizo naranjada, medianoches con fiambre, emparedados de mantequilla, anchoas y pimiento, patatas fritas y aceitunas rellenas. Y apagó la luz en el momento de aparecer con la tarta de cumpleaños y sus correspondientes velas. Nadie pudo nunca ser tan feliz como ella y yo. Este es el sabor del recuerdo, la tarta de chocolate casera.

Ingredientes:

- Galletas Chiquilín®
- 100 g. de mantequilla
- 50 g. de azúcar Glas
- 200 g. de chocolate negro de tableta
- 500 g. de leche entera
- 1 copita de brandy

Elaboración

Preparamos un recipiente lo suficientemente bonito para sacarlo a la mesa del cumpleaños.

Templamos la leche y le añadimos el brandy. Troceamos el chocolate y lo derretimos en un cazo a Baño María. Una vez derretido y en B.M. agregamos la mantequilla a trozos y luego el azúcar, batiendo hasta total incorporación dando como resultado una crema sin grumos.

Remojar las galletas en la leche tibia con el brandy colocándolas ordenadas en el recipiente formando una capa. A continuación agregamos la crema de chocolate repartida con espátula y continuamos con capas sucesivas de galletas y crema hasta llenar el recipiente, terminando con una capa de crema.

Llevar a la nevera un mínimo de 2 horas. Para servir, espolvorear con cacao en polvo, chocolate a trocitos o almendra fileteada.



R. FERRÁNDEZ - TORTA DE CALABAZA.

OCTUBRE

Durante toda mi época escolar, desde Ingreso al Bachillerato de entonces, hasta 6º Curso, el curso académico empezaba en octubre. Y nos daba tiempo de acabar los programas antes de junio. Los libros de texto no eran tan bonitos como los de ahora, llenos de gráficos y esquemas: si querías algo de eso debía ser de fabricación propia, con esfuerzo e imaginación. Le debo mucho a la “Enciclopedia Álvarez”, a los lápices “Alpino” y al papel de seda para calcar. Mis hijos, cuando les hablo de esto, me comparan con una “Donna Antecessor”, y por supuesto no me escuchan.

Todas estas disquisiciones vienen a cuento para decirles que Octubre es un mes “amarillo”, que huele a tinta, a libreta nueva y a papel de embalar azul para forrar los libros.

Los objetos que nombro les son conocidos y no hace falta que les explique mi recuerdo, los tenemos en común ¿verdad?. Pero lo de “amarillo” es otra cosa. Hace un tiempo leí un libro que me fue prestado por una gran persona y que llevaba por título: “El mundo amarillo”, de Albert Espinosa. En él encontré la explicación o mejor la definición que buscaba para dar nombre a las relaciones que te unen con un sedal invisible a una serie de personas durante toda tu vida, que no son de tu familia ni son tus amigos más íntimos pero que llevas en la mente y al evocarlos sonríes plácidamente con su recuerdo.

Albert Espinosa lo expresa así: “AMARILLO. Definición: Dícese de aquella persona que es especial en tu vida. Los amarillos se encuentran entre los amigos y los amores. No es necesario verlos a menudo o mantener contacto con ellos”.

A mis primeros “Amarillos” los encontré en el Colegio de la Tahona a los 4 años. Si cierro los ojos puedo recuperar el aula llena de niños alborotando, el color de las mesas y las sillitas, el olor a grafito y a goma de borrar y al fondo con una paciencia infinita la Srta. Lolita. Mi madre hablando con ella y la sonrisa de mis primeras “Amarillas”: Lucre, Esperanza y Teresa. Luego llegaron más: Antonio, Pedro, Carmen, Pili; las mayores: Mara, Loli-Reme, Mercedes,... que hacían un poco de madres de los pequeños. Al cambiar de colegio para hacer el bachiller de la época encontré más “amarillos” a los que recuerdo muy bien. Todos han aportado su granito de arena a la persona que soy ahora y por ello les estoy agradecida. Y estos encuentros amarillos sucedían siempre en octubre. Cuando comenzaba el curso se abría la posibilidad de conocer a más amigos que andando el tiempo irían tomando ese bonito y luminoso color.

La naturaleza parece que da la razón a este concepto *espinosiano* pues en este mes abundan las calabazas, los boniatos y batatas, comienzan a madurar los girasoles y las tardes, al ser más cortas, nos regalan un fondo único para enmarcar los recuerdos como en un cuadro de Van Gogh.

ASADO DE BONIATOS, BATATAS Y CALABAZAS

Sencilísimo postre de origen medieval, fuente de calorías y energético por demás ya que las féculas de los boniatos y batatas se transformarán en glucosa circulante y la fibra de la calabaza con un poquito de miel constituye una merienda ideal para tener fuerza mental y hacer los deberes del colegio con aplicación.

Ingredientes:

- Calabaza
- Boniatos de tamaño grande
- Batatas de tamaño grande
- Miel

Elaboración

Poner en una llanda del horno los boniatos, batatas y calabaza bien lavados pero con su piel.

Poner el horno a 210 grados y según la cantidad de las piezas presentes, será necesaria 1 hora o más tiempo de cocción.

Una vez fuera del horno, ya cocinados, se parten por medio y se aderezan con un poco de miel en el caso de la calabaza, que suele ser poco dulce.

Los boniatos y batatas los prefiero tal cual para apreciar su sabor auténtico.

BONIATICOS Y BATATICAS EN ALMÍBAR

El recuerdo del tarro de cristal tallado de mi abuela, seguramente regalo de su boda allá por 1925. ¡Me persigue cada otoño!. Era un objeto respetado: “Nena con cuidado, no se caiga”. Aparecía una vez al año procedente del fondo del aparador, con motivo de la cosecha de boniatos. Era el encargado de contener el dulce que elaboraba con mucho cariño y paciencia. El resultado tenía un bonito color ámbar y cuando la luz se filtraba por la ventana atravesando el recipiente y su contenido, embelesaba al espectador y le iba preparando el paisaje gustativo que poco después descubriría. O sea: que se te hacía la boca agua. Como el producto es de alto contenido en hidratos de carbono, lo recomiendo en pequeña cantidad, así, de paso, lo echaremos de menos el resto del año.

Ingredientes:

- 1 kg. de boniatos y/o batatas de tamaño pequeño
- 750 g. de azúcar
- 250 ml. de agua
- 1 palito de canela
- 1 limón, el zumo y la corteza por separado

Elaboración

Lavamos muy bien los boniatos y batatas una vez pelados y los ponemos en una cazuela de acero, agregamos el azúcar, el zumo del limón, el palito de canela y el agua. Lo llevamos a hervir y cuando borbotee bajamos el fuego de intensidad. Así hervirán los boniatos y batatas hasta que estén blandos pero firmes, y se haya constituido un almíbar color ámbar . Si los boniatos se cuecen antes de estar el almíbar en su punto, se pueden sacar del recipiente y seguir reduciendo dicho almíbar. Se coloca el preparado en recipiente de cristal para apreciar su color dorado. Dejar enfriar y ya está listo. Se puede conservar bien tapado fuera del frigorífico, y no suelen durar muchos días porque es un pequeño capricho de una vez al año y todos lo querrán probar.

TORTAS DE CALABAZA

Soles amarillos a la hora de la merienda, a caballo entre octubre y noviembre, al llegar del colegio, con una onza de chocolate, preparando a la vez las libretas para hacer los deberes y mi madre planchando al lado y saliendo al quite con las faltas de ortografía. ¡Cuánto tiempo juntas! todos los consejos del mundo se concentran en ese tiempo entre las 6 y las 8 de la tarde, que se resumen en: Cumple con tu deber con ganas y alegría, se imaginativa, “entre el día y la noche no hay pared”, los problemas de matemáticas (y los otros también) pueden tener diferentes enfoques, se práctica, aprovecha el tiempo, ten los oídos atentos y los ojos abiertos. Se tu misma. Este es el ejemplo de un “Momento Amarillo”, cuando cierras los ojos lo tienes ahí: la suavidad de la torta de calabaza y la compañía de tu madre.

Ingredientes:

- 500 g. de calabaza
- 1 cucharada de café de levadura de la panadería
- Harina, la que admita (término culinario muy de madres y abuelas)
- 150 g. de azúcar
- 125 ml. de aceite de oliva
- 1 cucharadita de Matalahuva para perfumar
- 1 huevo
- Miel para bañarlas una vez hechas

Elaboración

Pelar la calabaza y ponerla a hervir en trozos hasta que esté blandita. Escurrir el agua pero reservarla para, en un vaso de los de agua, deshacer la levadura en el caldo de cocción y a continuación añadir la harina suficiente para formar una bola de masa. Dejamos reposar esta bola en un lugar cálido y con poca luz, hasta que duplique su tamaño.

Después de esta primera fermentación, añadir la calabaza hervida y triturada, el azúcar, el aceite de oliva, los granos de matalahuva y más harina hasta formar una masa homogénea que volveremos a dejar al cálido resguardo hasta que aumente de tamaño otra vez.

Pasado ese tiempo, amasamos y formamos las porciones redondas que iremos depositando sobre la bandeja del horno cubierta por papel vegetal, suficientemente separadas unas de otras.

Dejamos reposar otra vez para que vuelva a crecer la masa hasta el doble y las aplastaremos un poco para que tomen la forma de tortitas. Batir el huevo y pintar con él las tortas, hacer unos cortecitos arriba con la punta de un cuchillo. Meter al horno a 200 grados hasta que estén doradas. Una vez fuera del horno, dejar enfriar, bañarlas en miel y espolvorear con un poco de azúcar.



R. FERRÁNDEZ , DIES IRAE

NOVIEMBRE

Las tardes cortas, el sol se va, todo invita al recogimiento. Antes del cambio climático la temperatura nos hacía agradecer el calorcito de las suelas de goma de los zapatos Gorila®, ya no echábamos de menos al “polero” ni a Petra la de los “chambis”, y empezábamos a ver en la vitrinas de las confiterías las especialidades de invierno, curiosamente “amarillas” y bastante más contundentes: Los Huesos de Santo.

Como anécdota les cuento que hubo en Orihuela, a principios del Siglo XX, un pastelero adelantado a su época llamado Joaquín Reymundo, propietario de “La Modernista”, confitería situada en la C/ Hostales (actual C/ Alfonso XIII), esquina a C/ Loazes. Era un enamorado de París y de todo lo que supusiese una novedad. También poseía una tienda de tejidos y novedades en la actual Plaza Teniente Linares con la misma denominación y cuentan, los que recuerdan su casa, que tenía muchas fotografías enmarcadas de recuerdos de sus viajes. Ahora diríamos que era un gran emprendedor.

Pues bien en el nº 114 del semanario “El Eco de Orihuela”, del 26 de Marzo de 1910, en la sección Sultos y Noticias leemos:

“Hemos tenido ocasión de ver un artístico estuche, en el que D. Joaquín Reymundo, ha de presentar en la Exposición de Bruselas, las famosas Meladas y Huesos de Santo que se elaboran en su acreditada confitería. Dada la justa fama de que goza el Sr. Reymundo

esperamos que obtenga alguna honrosa distinción en dicho concurso, y así se lo deseamos a nuestro apreciable amigo”.

Pasó el tiempo y en 1928, en otro semanario de la ciudad, “Actualidad”, en su nº 10 del 28 de Abril figuraba el siguiente anuncio:

“Confitería La Modernista. Joaquín Gili Reymundo
Casa fundada en 1870 y premiada en la Exposición de Bruselas de 1910. Especialidad de la casa en ricos y afamados Pasteles de Gloria. C/ Alfonso XIII, nº 8 Orihuela”

Donde comprobamos que sí consiguió su medalla.

Actualmente la elaboración de Huesos de Santo se realiza con mimo y materias de excelente calidad en las confiterías oriolanas, pero por si tienen tiempo y curiosidad, aquí les dejo la receta.

HUESOS DE SANTO

Ingredientes:

- **Para el mazapán:** 200 g. de azúcar, 150 g. de almendra pelada y molida, 100 ml. de agua.
- Azúcar glasé la que admita
- **Para el relleno de yema:** 100 g. de azúcar, 4 yemas de huevo, 50 ml. de agua.

Elaboración

Preparar con 100 ml. de agua y 200 g. de azúcar un almíbar a fuego lento para que no se oscurezca la preparación. Añadir la almendra, removiendo hasta formar una pasta que dejamos enfriar.

Para el relleno, hacer otro almíbar con 100 g. de azúcar y 50 ml. de agua, cuando esté preparado y frío, añadir poco a poco las yemas batidas hasta mezclar por completo. Llevar la mezcla a Baño María para evitar que hierva removiendo sin cesar, hasta que haya espesado. Retirar y dejar enfriar.

Tomamos entonces el mazapán que hemos preparado y amasamos con ayuda de un rodillo, espolvoreando la superficie de la mesa con azúcar glasé. Cuando tenga la consistencia adecuada, cortaremos tiras de la masa y formaremos pequeños cilindros con ayuda de un palo redondo de 1 cm. de diámetro aproximado. Dejamos que se sequen un poco. A continuación los rellenaremos con la preparación de yemas ayudándonos de la manga pastelera.

Para terminar glaseamos con agua, azúcar y un pincel y volvemos a secar.

La receta del Arrope y Calabazate se la tengo que agradecer a la Sra. Teresa, otra sacerdotisa de los peroles que durante muchos años nos ha hecho muy felices con sus artes culinarias.

ARROPE Y CALABAZATE CON GACHAS

Por otro lado se oía vocear “¡Arrope y calabazateeee.....!” a los vendedores ambulantes que llevaban su mercancía en pequeñas tinajas de barro. Siempre me pareció un dulce misterioso, ya que en casa no se hacía, ni si quiera mi abuela, suma sacerdotisa de los postres, se empleó en este menester. Ella se limitaba a preparar las gachas, acompañante de dicha mezcla, por lo que les referiré la receta de la mismas.

El Arrope es el primer sabor dulce elaborado por los hombres. En la Edad Antigua solo se disponía de este producto y de la miel para alegrar los platos, y esta última en invierno no estaba disponible. El arrope, además, tiene la propiedad de ser una conserva en si misma dada la alta concentración de azúcares que contiene.

En la obra “Geopónica” de Casiano Baso, un erudito entre el Siglo V y VII d.C. interesado por las propiedades conservantes del vinagre, llega a describir un preparado similar al de nuestro arrope actual. También Plinio hace referencia a algo parecido llamándolo “sapa”. San Isidoro lo nombra como “de frutum” y los árabes lo denominarán “aarub”. Estos autores lo describen como una reducción de mosto de uva en distintas proporciones, hasta alcanzar la densidad que le va a permitir convertirse en una semiconserva, que facilita endulzar cualquier alimento.

Como buen conservante se aprovecha para añadirle frutas, como calabaza, melón, higos o boniatos tratados con cal, lo que constituye el calabazate.

ARROPE DE HIGOS

Ingredientes:

- 6 kg. de higos secos
- Agua

Elaboración

Se limpian los higos quitando el rabito, se ponen en agua, abiertos por la mitad 12 horas para que se hidraten. Guardar el agua del sobrenadante. Al día siguiente poner los higos a hervir con agua limpia durante 3 horas, añadiendo poco a poco el agua que hemos reservado hasta que los higos se hayan deshecho y el preparado tome color oscuro casi negro. A continuación, colar con manga de tela para eliminar las semillas. Una vez colado el caldo de higos se lleva en cazuela otra vez al fuego para así reducirlo eliminando el agua por evaporación, quedando solamente el extracto fluido de los higos.

CALABAZATE

Ingredientes:

- 1 kg. de Cal de Bolo
- 3 l. de agua
- 3 kg. de calabaza
- 1 boniato
- 1/2 melón
- 1 kg. de peras

Elaboración

Poner en una cazuela la Cal de Bolo con 3 l. de agua remover con cuidado hasta que la disolución quede transparente y la cal se deposite en el fondo del recipiente. Sacamos con cuidado el líquido sobrenadante, lo iremos derramando sobre las frutas limpias de cortezas y semillas, cortadas en trozos grandes. Dejamos a remojo 5 o 6 horas. Pasado ese tiempo, lavar muy bien las frutas y añadir al arropo que tendremos al fuego. Llevar a hervir el conjunto hasta que las frutas estén algo tiernas. Retirar del fuego y enfriar. Envasar en recipiente de barro o cristal. Ya lo tenemos listo para servir con las gachas.

GACHAS

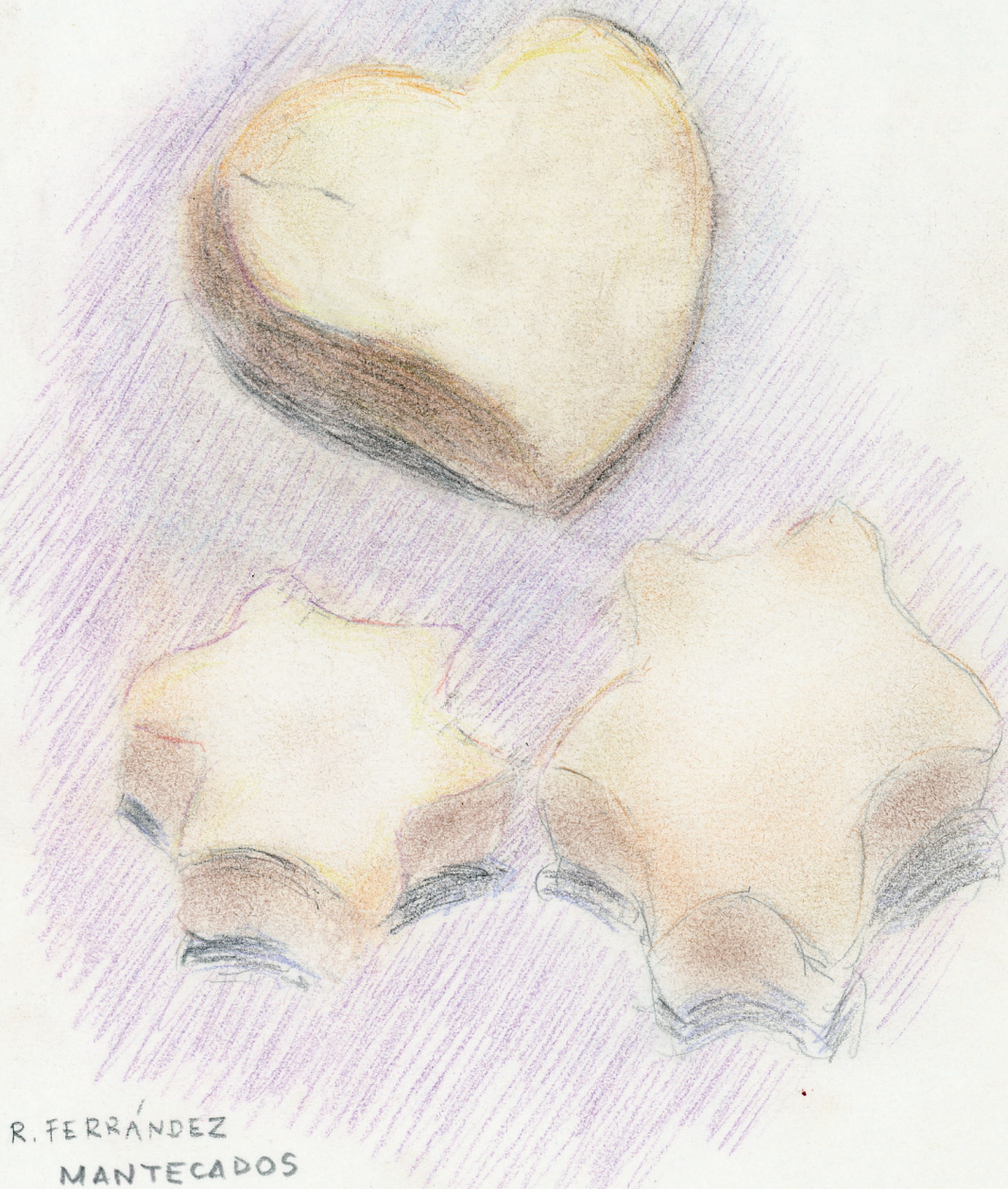
Ingredientes:

- 750 ml. de agua
- 1 corteza de limón
- 1 palo de canela
- 60 g. de azúcar
- 1 cucharadita de Matalauga o un chorrito de Anisete
- 50 g. de Harina Flor de Almidón de Trigo

Elaboración

Poner 500 ml. de agua a hervir con el palito de canela, la corteza de limón y el anís. Añadir el azúcar. Con 250 ml. de agua disolver la harina en frío haciendo una preparación fluida.

Colamos el agua donde hemos hervido la canela, la corteza de limón y las semillas de anís y la vamos añadiendo poco a poco a la preparación de harina hasta que espese cociéndola 3 minutos a fuego suave para que no se quemen ni agrumen. Emplatar en recipiente de postre, por ejemplo perolicos de barro, y dejamos enfriar. Cuando sirvamos el postre, cortar previamente la superficie de las gachas para dejar penetrar en su interior el arropo y calabazate que añadiremos por encima.



DICIEMBRE

Ya llegamos al final del almanaque. Éste es un mes de preparativos y de espera. Preparamos nuestras casas porque vendrán los que están lejos y los que están cerca pero que no vemos habitualmente; es el mes de los teléfonos, al menos oír la voz del amigo y mentir sobre “este año no pasa que quedemos a comer...”, pero la vida separa y dicen que no se debe volver al lugar donde fuimos felices. Muchas veces se nos romperá el corazón, pero soy partidaria de volver, como en el tango, “Sentir que es un soplo la vida, que 20 años no es nada...”.

¿Y por qué?. Pues por los niños, para crearles recuerdos, imágenes imborrables que les darán la impronta de lo que es una familia, que les acompañarán siempre y cerrando los ojos en tiempos duros podrán volver al olor del azúcar tostado, los colores del Belén, los besos de las abuelas, el sonido de los villancicos, los paseos por San Miguel buscando caramelos, y el misterio de unos días donde parece que todo el mundo sonríe.

En casa empezaba el trajín para la Purísima. Mi abuela Julia era de Torre vieja y, aunque vivió más tiempo aquí que allí, procuró que los lazos con el mar fuesen robustos y divertidos. Con su ajuar de novia trajo una libretita, que hoy tiene un color barquillo, con las recetas y consejos de su madre Dña. Rafaela Barceló, una señora bajita pero con carácter, y un marido guapetón que le doblaba la estatura. Pues bien, en esa libreta secreta estaba escrita la fórmula del más maravilloso Pastel de Almendra con frutas, tesoro

familiar, que según ellas venía de la época de D. Antonio Barceló, valiente almirante de Carlos III que limpió de piratas las costas de Levante e inventó la lancha cañonera. A lo mejor este pastel estuvo presente en el sitio de Gibraltar, vaya Vd. a saber. El caso es que mi abuela preparaba dicho pastel por estas fechas para cumplir con sus amistades, y siempre quedó estupendamente, porque no perdía frescura, cuanto más tiempo pasaba, más bueno sabía. Nadie ha sabido hasta ahora en qué consiste el truco de este invento, pero yo se lo voy a contar porque no es justo que el secreto se venga conmigo a la tumba.

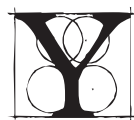
PASTEL DE ALMENDRA CON FRUTAS

Ingredientes:

- Obleas de las Hermanas Clarisas de San Juan
- 250 g. de tocino muy bien picado, este es el secreto
- 6 huevos
- 500 g. de almendra molida fina
- 500 g. de azúcar
- Canela en polvo
- 1 cucharadita de café
- Raspadura de un limón
- 125 g. de Cabello de Ángel (Cidra)
- 125 g. de fruta escarchada, naranja y melón
- Azúcar glass

Elaboración

Forrar un molde de pastel para horno con papel de horno, poner encima las obleas y calentar el horno a 200°C. En un lebrillo mezclar el tocino picado con los huevos enteros, añadir la almendra y mezclar; añadir el azúcar, la canela en polvo y la raspadura del limón. Amasar hasta obtener una mezcla compacta. Dividir la preparación en dos partes. Ponemos la primera sobre el molde forrado de obleas, aplastando y llenándolo uniformemente hasta el borde. Añadir por encima el cabello de ángel y las frutas escarchadas cortadas en trozos pequeñitos, procurando que el reparto sea uniforme. A continuación se reparte por encima la segunda porción del preparado de almendra, con la mano húmeda se unificará la masa cubriendo las frutas. Dibujar unas estrías con un tenedor sobre la superficie del pastel. Meter en el horno precalentado y a continuación bajar a 150° para que se haga lentamente durante 30-45 minutos según cada horno. Cuando esté dorado, se saca, se enfría, quitamos el papel de horno y emplatamos, agregando el azúcar glass para adornar.



poco a poco se acercaba la Navidad, y venía la parte divertida: Sacar las figuritas del Belén, ver quién estaba “manco” o si se había perdido algún borrego, era el momento de romper la hucha y pensar en qué personaje ibas a invertir los ahorros. Mi proveedora era una señora que venía de la parte de Murcia, establecía su puesto en la puerta del Cine Novedades todos los domingos de Adviento. Las figuritas eran de la colección del “Belén del Huevo Frito”, llamado así por la forma del halo luminoso del pesebre, pintada de purpurina dorada y plateada.

Era más barato y luego se demostró irrompible costó 12 pesetas: La Virgen, San José, el Niño, la mula y el buey, un capital si tenemos en cuenta que en el año 1960 una entrada de cine valía 6 pesetas. En este caso el mecenas fue mi padrino, el tío Arsenio, así que me volví con las “perricas” a casa. Al año siguiente invertimos en los Reyes Magos, los que iban en camello eran más caros, por lo tanto después de consultar con mi hermano Amadeo, decidimos invertir en los que iban a caballo con una patita levantada, los tres por 14 pesetas.

Después de buscarlo durante muchos años he encontrado otra vez el Belén del “Huevo Frito” y he comprado uno nuevo para mis futuros nietos. Una gran inversión, pues las figuritas eran tan resistentes que competían con los “indios y americanos” de mi hermano que al parecer iban de visita esporádica al Portal.

Como antes he comentado, en esta época del año en las cocinas no se paraba. Recuerden que muy pocas casas tenían horno, y había que servirse de los de las panaderías que por las tardes aceptaban las llandas de los particulares con sus producciones propias. Esto propiciaba las reuniones de vecinas para preparar las distintas especialidades, todas ellas contundentes y que harían palidecer a los gurús de la dieta. La lista es extensa: Relentes, pastafloras,

almendrados, coquitos, toñas, mantecados, pastelillos de yema o de boniato, chatos.... Todas estas delicias las podemos encontrar actualmente en los hornos tradicionales y pastelerías de Orihuela, con lo cual facilitan el poder probar cada una de ellas sin mucho esfuerzo. Pero recuerdo las tardes en casa de mi abuela con mi madre, Josefa, Rosalía, la tita Rosario, la vecina Josefa, la tata Maruja, contando chistes y cuentos, pringadas hasta los codos haciendo los dulces, creando un universo femenino de agrado y complicidad.

A continuación les refiero la receta de los Mantecados de Dña. Josefa Correas, que sale perfecta. Preparen los moldes de hojalata con forma de corazón o de estrellas y arrinconen las galletas de jengibre que nos quieren colocar en los centros comerciales. Demos a los hijos algo inolvidable, por los buenos tiempos.

MANTECADOS

Ingredientes:

- 1 kg. de manteca de cerdo
- 2 kg. de harina de trigo de fuerza
- 4 huevos
- 1 kg. de azúcar
- Raspadura de un limón
- 1 cucharadita de café de canela en polvo.

Elaboración

Batir la manteca junto con el azúcar hasta formar una crema, añadir los huevos enteros y mezclar. Agregar a continuación poco a poco la harina tamizada, procurando que no se formen grumos. Añadir por último la ralladura de limón y la canela. Dejar en reposo 30 minutos. Amasar y extender con rodillo. Cortar con los moldes de figuras navideñas y colocar sobre la llanda forrada con papel de horno. Hornear en horno precalentado a 200°C, bajando a continuación la temperatura a 150°C para que se hagan lentamente. Cuando estén dorados se sacan y mientras se enfrían se espolvorean con azúcar y canela.

CHATOS

Dejo para el final el recuerdo de uno de nuestros pasteles más antiguos y emblemáticos los chatos, citados por Gabriel Miró como delicia ofrecida al Sr. Obispo protagonista de su obra, por las monjitas de los conventos de clausura de la antigua Oleza. Es un auténtico pastel ya que cumple la condición de proteger con su masa exterior las delicadas texturas y aromas de la farsa interior, en este caso constituida por frutas y licores, del ardor del horneado. Se trata de un producto de invierno, sus 325 calorías lo hacen inmejorable para combatir el frío, pero es incompatible con el sofá, así que abríguese, salga a caminar y a disfrutar de nuestra ciudad, del ambiente navideño, salude a los amigos que dan la “vuelta por los puentes” y acérquese al Convento de la Trinidad:

- Ave María Purísima
- Sin pecado concebida
- Feliz Navidad hermana, me pone una cajita de chatos por favor...

Salga de allí hecho un zagal, con su caja de Chatos o de Zamaras o de lo que le apetezca, disfrute del tiempo que le ha tocado vivir y de que está en una de las ciudades más bonitas y desconocidas del mundo.

Carpe diem.

CHATOS

Ingredientes:

Para la masa del pastel:

250 g. de manteca de cerdo
250 g. de azúcar
3 claras de huevo
600 g. de harina de trigo

Para la crema de yema:

3 yemas de huevo
1 palito de canela
1 corteza de limón
40 g. de azúcar
50 ml. de agua

Para la fruta de relleno:

1 puñado de pasas sultanas
1 cucharadita de café rasa de canela en polvo
1 pizca de nuez moscada molida
4 piezas de fruta escarchada: naranja, pera, melón, ciruela
1 puñado de frutos secos
50 g. de dulce de membrillo
100 g. de bizcocho casero
100 ml. de vino blanco
50 ml. de mistela
2 gotas de Bergamota (opcional)

Elaboración


Batir en un lebrillo la manteca con el azúcar hasta formar una crema, añadir las claras, y después la harina tamizada previamente. Formar una masa compacta en forma de bola que cubriremos con un paño húmedo y meteremos en la nevera hasta que vayamos a utilizarla.

Ponemos en un cazo el agua, la canela, la corteza de limón y el azúcar, llevando a ebullición hasta conseguir un almíbar a punto de hilo. En otro cazo batimos las yemas, cuando el almíbar está a punto y frío, lo echamos sobre las yemas, mezclando muy bien. Llevamos la preparación al fuego suave removiendo sin cesar hasta que espese y se separe de la pared del recipiente. No debe hervir. Enfriar a continuación

Poner a remojo las pasas en agua para que se hidraten, cortamos en trozos pequeños las frutas escarchadas y picamos los frutos secos en el mortero a tamaño medio.

Ponemos el vino blanco y la mistela en un lebrillo y le añadimos la nuez moscada, la canela, la bergamota, los frutos secos, las frutas troceadas, las pasas escurridas, la carne de membrillo y mezclamos. A continuación y poco a poco añadimos la crema de yema mezclando con cuidado. Por último el bizcocho para espesar y compactar.

Precalentar el horno a 200°, al tiempo que montamos los pasteles. Extender la masa que teníamos en la nevera con un rodillo lo más fina posible, enharinando la mesa donde trabajamos para que no se pegue. Cortamos círculos de la masa con un molde de unos 8 cm de diámetro, ponemos encima de cada uno una cucharada de relleno de frutas y crema, tapando con otro círculo de masa un poquito más grande, cerrando los bordes con ayuda de un tenedor. Colocamos los pasteles así formados en una bandeja de horno cubierta con papel de horno, horneando a fuego moderado (150°C) hasta que se doren, unos 20-30 minutos. Una vez fuera del horno y algo más fríos se espolvorean con azúcar glass. Para guardarlos se envuelven en papel de seda blanco.

 quí acaba este almanaque que he preparado con recuerdos y curiosidades con la intención de entretenerles y animarles a meterse en harina o pasear por Orihuela para descubrir sus golosos secretos, ya se ve que hay para cada uno de los meses del año. Ha sido un placer compartir las recetas familiares. Espero que agregue de su puño y letra otras que pertenezcan a su tradición, haciendo una obra personalizada que pueda llegar a sus hijos, con sus historias y trucos. Esto también es Patrimonio con mayúscula y depende de nosotros el conservarlo para las próximas generaciones.

Orihuela, otoño 2015

JULIA VALORIA MARTÍNEZ

Farmacéutica