

GASTRONOMÍA

EL AJO ARRIERO

En un lebrillo o cuenco de barro echamos las patatas ya cocidas, y peladas, las machacamos con un buen mango de madera, si puede ser de carrasca del Rincón del Pozo o de la Solana del Valle, mucho mejor. No seas gandul queriéndote aprovechar de los adelantos técnicos de hoy en día, porque no te va a salir igual de bueno, hazlo a fuerza de brazo machacándolas cuanto más mejor.

Una vez que las patatas estén bien machacadas, se echa aceite poco a poco y una pizca de azafrán. Le damos vueltas hasta que coja la suficiente textura que echamos el bacalao bien cocido y desmenuzado, y en el que habremos puesto todo nuestro empeño en no dejar ni una raspa; pero antes de todo esto, hay que tener el bacalao para ablandarlo, y en último lugar echamos los huevos cocidos y troceados, y sal si la necesita, ya que el bacalao a veces la supe con creces.

Las cantidades de cada ingrediente hay que ponerlas a gusto de uno. Se come siempre frío, y está mejor al día siguiente de hacerlo.

DONDE TIENE SU ORIGEN

No se sabe a ciencia cierta, pero al ser un plato típico de la misma zona que la del morteruelo, no nos extrañaría mucho que tuviese su origen en el mismo lugar y lo diesen a conocer los mismos arrieros que dieron a conocer a éste, (léase gastronomía, Rvt^a N.º 11 del 2004), también que al principio se hiciera sin bacalao. Lo que si sabemos es que hasta el año 1492 en que Cristóbal Colón descubrió América y trajo las patatas, no se hizo de ninguna manera.

INGREDIENTES:

Ajo, aceite de oliva, patatas, bacalao, huevos, azafrán y sal.

El bacalao puede ser que llegase después que las patatas, quizá cuando el río Cabriel llevaba 4 ó 5 veces más agua que ahora, y según decía el tío Juanete que estuvo de rentero en la Magdalena por los años cuarenta del siglo pasado, por él subían barcos cargados con toda clase de mercancías, y algún barco vikingo de los que se dedicaban a la exportación de bacalao noruego, se introdujese por los ríos Júcar - Cabriel buscando el barco de patatas que se le perdió a Colón a su regreso de América para hacer algún trueque, porque según sus noticias andaba perdido por estos lares, encallando los dos en la Magdalena

donde se juntan el Cabriel y el vencherque, y por ése motivo sus tripulaciones se quedaron a vivir en el pueblo, fruto de ese mestizaje en el pueblo siempre ha habido rubios/as, castaños/as y morenos/as.

Fué y sigue siendo el plato estrella de la Semana Santa. Se guisa el Jueves Santo para que dure hasta el Sábado, días que la Iglesia prohibía a los cristianos comer carne; eso sí, a los cristianos pobres, porque los

ricos pagaban la Bula y se podían poner moras, aunque para los cristianos pobres, más que un problema era un alivio, ya que había veces que no había ni de una cosa, ni de la otra. Ahora más que por devoción, se hace por tradición.

Con un buen plato de ajoarriero, unos cuantos tragos de vino de las viñas de la Cañada de las Arreturas o de la Hoya Marivitina, no te equivoques de camino si no es para ir al bar de Encarna o M.ª Jesús, allí con un buen café y una charla con los amigos, los que ya pasamos de los 55 recordaremos lo que tuvieron de bueno aquellos años que fuimos jóvenes, y celebrábamos la Semana Santa a fuerza de ajoarriero, buñuelos y repique de carracas.

José Ramos Ferrer

