

Ven acá corriendo, que el chocolatillo se lo están comiendo

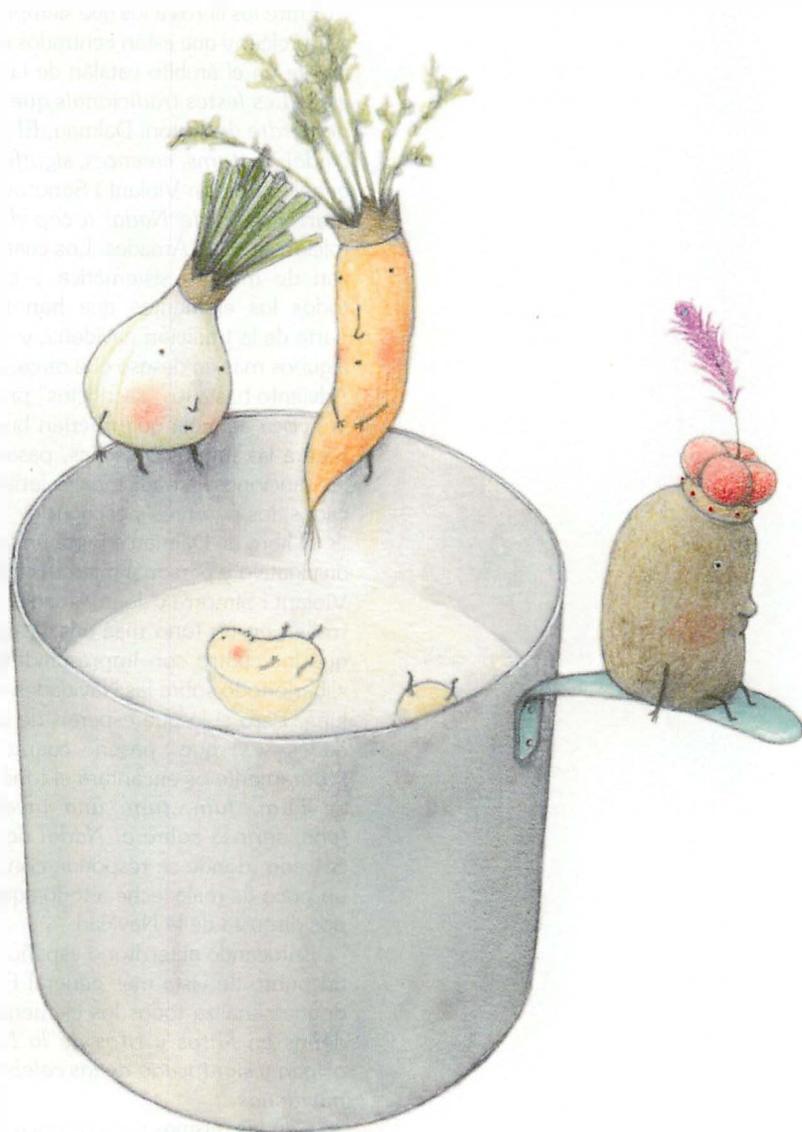
Iris González

Promete algún día escribir un recetario para niños y si éste llega a transmitir el entusiasmo que ella siente por la literatura infantil (véase <http://piesraros.blogspot.com/>); consigue la belleza con las que transforma cintas, biees, gomas, botones, lanas, algodones, panas, terciopelos en bolsos, monederos, bufandas, complementos (véase <http://molacoser.blogspot.com>) y resulta tan irresistible como los olores y sabores que emanen de <http://cocere.blogspot.com/>, será sin duda un libro sin precedentes

Vivimos en función del calendario, del paso de las estaciones, del cambio de hora, de los solsticios y de las festividades asociadas a ellos. Desde bien pequeños, cuando asistíamos al colegio, por más que nos gustara, calculábamos cuántos días faltaban para que llegaran las vacaciones; y ahora consultamos el calendario laboral para comprobar cómo de bien, o mal, caen este año los días festivos y si podremos o no cogernos el puente.

Una de las festividades más esperada año tras año es la Navidad, aunque no todos desean su llegada por los mismos motivos: unos realmente la esperan con ilusión y otros la aprovechan para desconectar, pero no soportan todo "lo navideño".

Al cabo de los años, aprovechándome de amistades y viajes (propios y ajenos), he ido configurando una parte troncal de mi biblioteca personal formada por libros y recetarios dedicados a la Navidad. Algunos libros son más clásicos, otros más peculiares, pero todos responden a mi necesidad de saciar mi curiosidad navideña. En las líneas que siguen a continuación intentaré a grandes rasgos transmitir mi bibliografía favorita navideña donde tienen gran importancia los libros gastronómicos y para concluir os



regalaré unas recetas para que vayáis entrenando vuestro estómago y habilidades culinarias para la Navidad.

Fum, fum, fum

Pasado un tiempo en que lo que estaba de moda era dejar atrás todo aquello con gusto tradicional, parece ser que la rueda ha vuelto a girar y actualmente vivimos un *revival* de lo antiguo, lo clásico, lo de toda la vida, y este caldo de cultivo ha propiciado la aparición y reedición de productos editoriales relacionados con las fiestas, las costumbres y tradiciones que se han perdido o están en desuso. El común denominador de estos libros es exponer de forma divulgativa el origen, la evolución y el significado de nuestro folclore festivo, aportando gran variedad y multitud de fuentes orales, tradicionales, históricas y relacionando nuestras costumbres con las de otros países y culturas.

Entre los libros a los que siempre vuelvo para releer y que están centrados especialmente en el ámbito catalán de las fiestas, están *Les festes tradicionals que no hem de perdre* de Antoni Dalmau, *El llibre de Nadal: costums, creences, significat i orígens* de Ramon Violant i Simorra, *Costumari català: de Nadal a cap d'any* del folclorista Joan Amades. Los cuatro analizan de manera sistemática y completa todos los elementos que han formado parte de la tradición navideña, y catalana, algunos más en desuso que otros, desde el Adviento hasta los "sacrificios" propios de la época agrícola que traerían buena fortuna a las futuras cosechas, pasando por las canciones, la tradicionales ferias y mercados, los pesebres y el *cagatió*.

El libro de Dalmau adopta un tono más divulgativo y personal mientras que los de Violant i Simorra y Joan Amades se desarrollan en un tono más ensayístico, aunque los cuatro son imprescindibles para saberlo todo sobre las Navidades en Cataluña. Pero si lo que esperáis de las Navidades es que pasen cuanto antes seguramente os encantará el tono irónico de *Fum, fum, fum: una investigació (poc) seriosa sobre el Nadal* de Gabriel Salvadó, donde se responde con ironía y un poco de mala leche a todo aquello que nos disgusta de la Navidad.

Enfocando al territorio español y desde un punto de vista más general Pepe Rodríguez analiza todos los elementos navideños en *Mitos y ritos de la Navidad: origen y significado de las celebraciones navideñas*.

Con las mismas características divulgativas, pero en un tono más adecuado para

el público infantil, es muy recomendable *El gran libro de la Navidad* de Ana Gerralón, una maravilla enciclopédica navideña monovolumen con cuentos, textos, informaciones, canciones y recetas propios de la época de todo el mundo.

¿Escudella con galets, besugo y mantecados...?

No hay año que no me compre un libro que trate las festividades navideñas y todos aquellos rituales que comportan, desde un punto de vista cultural, y normalmente también geográfico, bastante alejado del que me es inherente. La mayoría de las ocasiones me acabo comprando libros que detallan las costumbres gastronómicas navideñas, dado que es una época que va acompañada por abundantes cantidades de comida (seguramente a causa del frío invernal) y en la que estamos más predispuestos a reunirnos con la familia, los amigos, y algunos valientes con sus compañeros de trabajo.

Si sois de los que se animan y os apetece ponerlos el delantal, arremangaos y pasaos una jornada cocinando, coged papel y lápiz para apuntar unos cuantos libros curiosos, con recetas buenas y que no fallan. Y si no sois "cocinitas" siempre podéis regalárselos a alguien que sí lo sea y convencerle para que os invite a cenar...

Para un menú típicamente español compuesto de cinco o seis platos que contenga guisos, carnes asadas o rellenas, pescados, dulces indigestos y bebida a raudales os recomiendo que os hagáis con recetarios de largo recorrido. Son aquellos libros (algunos son libritos más bien) que formaban parte de colecciones prácticas y revistas dedicadas a la administración del hogar, a veces cosidos en espiral, pequeños y baratos como *Cocina navideña* de la colección "Popular práctica" de Bruguera, *La cocina navideña* de Íñigo Azpiazu o el *Recetario de cocina navideña* de María Jesús Gil de Antuñano. De las colaboraciones en las revistas *La Confitería Española* y *Molinería y Panadería* nace una propuesta interesante: *El libro de los dulces de Navidad*, que hace un repaso a la repostería española más típica por estas fechas, desde los turrone, mazapanes y polvorones pasando por los frutos secos, garrapiñadas y confitadas hasta las tartas y los roscones.

Si os decantáis por un menú catalán con su escudella con galets y pilota, canelones, carn d'olla, gall dindi, pollo relleno con salchichas, ciruelas y piñones y como

colofón turroneos y neules, os recomendaré un par de recetarios: el primero no trata específicamente las recetas navideñas sino que es un estudio de la cocina catalana en general, pero explica perfectamente cómo preparar una tradicional comida de Nadal, *La teca: la veritable cuina casolana de Catalunya* de Ignasi Domènech, publicado en 1924. Ignasi Domènech, uno de los referentes de la cocina catalana, llegó a escribir una treintena de libros y recetarios sobre cocina y hoy en día aún se reimprimen. Os los recomiendo especialmente. Y si queréis un menú clásico a la par que elegante os vendrá bien la lectura de *La cuina de Nadal* con recetas de los mejores chefs catalanes actuales.

¿... o ardillas fritas y ponche de huevo?

Gracias a los amigos y familiares nacidos más allá de nuestras fronteras, y a algunos viajes y al desarrollo de la compra por Internet (para que nos vamos a engañar), he podido ampliar mi colección bibliográfica con libros que describen costumbres gastronómicas foráneas. Los que siguen son mis preferidos, aunque reconozco que no he llegado a cocinar todas las recetas que proponen...

Uno de los países que celebra la Navidad con más ahínco y desmesura es Estados Unidos y su oferta editorial respecto al tema que tratamos es igual de magna. En librerías (físicas y virtuales) encontraréis tanto donde escoger que a lo mejor se os quitan las ganas de comprar nada, pero vale la pena seguir mirando porque a veces se encuentran cosas peculiares como éstas:

- *A Foxfire Christmas: Appalachian Memories and Traditions* es un recopilatorio de testimonios que transmiten las antiguas tradiciones navideñas del pueblo apache: recuerdos, costumbres, regalos y platos típicos como las papillas de hígado, las pechugas de ardilla fritas o el guiso de carne de ciervo con pan de castañas y puré de maíz. Incluye recetas para los que se atreven.
- Siguiendo la huella de la historia estadounidense nos trasladamos a la época colonial con los recetarios *Colonial Christmas Cooking* y *The Pioneer Lady's Country Christmas* que con su discurso, su tono y sus ilustraciones completamente nostálgicos pretenden evocar el ideal familiar y sentimental de las festividades navideñas de la tatarabuena. Eso sí, las recetas son maravillo-

sas y la mayoría cocinadas con ingredientes y cantidades que actualmente son políticamente muy incorrectos a la par que apetitosos.

- De vuelta a la actualidad, podemos seguir apropiándonos de ese espíritu antiguo con las propuestas gastronómicas y navideñas de comunidades que siguen viviendo acorde a las concepciones sociales y religiosas de otra época, como *From Amish and Mennonite Kitchens* o *A Quilter's Christmas*. Incluyo este último recetario en esta categoría porque sin ser intrínsecamente religiosa la creación de colchas y quilts proviene de este tipo de comunidades cerradas y la propuesta del recetario se basa en que coser una colcha supone mucho esfuerzo pero se hace por amor al confort de la familia, así como la cocina.

La oferta editorial navideña estadounidense es desbordante y se puede encontrar el recetario de cualquier pueblo, ciudad, estado, comunidad, cultura, época y gurú gastronómico del momento. Seguid buscando...

¿Pasamos la Nochebuena en Mansfield Park?

Sin escaparnos del espíritu *old fashioned* nos envolvemos en pura megalomanía para asistir a comidas y cenas navideñas en escenarios inesperados como las mesas de Jane Austen y Charles Dickens. Esta pasión por lo antiguo, lo *vintage*, que invade cualquier rincón podemos trasladarlo a nuestras casas adoptando las maneras, los platos y la decoración de las épocas victoriana y georgiana tomando a ambos escritores como excusa. Multitud de libros y recetarios analizan los menús de Austen y Dickens como *Jane Austen's Christmas: the Festive Season in Georgian England*, *Dicken's Christmas: a Victorian Celebration* o *Drinking with Dickens*. Estas propuestas mezclan datos históricos y las convenciones sociales de la época con extractos de sus novelas, aunque si os interesa especialmente ahondar en la vida gastronómica de los Dickens no hay libro mejor que el de su mujer.

Catherine Dickens fue autora de un único libro: *What shall we have for dinner? Satisfactorily answered by numerous bills of fare for from two to eighteen persons*, un tratado sobre cocina y confección de menús excepcional. Y la mejor manera de estudiar las enseñanzas de la señora Dickens es leyendo *Dinner*

for Dickens: the culinary history of Mrs Charles Dicken's Menu Books, un estudio sobre la mujer del escritor, sus cualidades como cocinera, ama de casa, sus menús, las preferencias gastronómicas del hogar, así como las de la sociedad de la época. Muy interesante.

Navidades sin fronteras

En mi humilde opinión, no hay nada mejor que la cocina que te permita viajar por todo el mundo sin moverte de tu casa y cada vez es más fácil gracias a la expansión de la comercialización de productos e ingredientes que hasta hace unos años era prácticamente imposible encontrar en el colmado de la esquina. También facilita mucho las cosas que cada vez más convivimos con gente de diferentes nacionalidades y culturas que pueden explicarnos cómo se vive la gastronomía y la Navidad en sus casas, ¡o incluso pasarla en ellas si tenemos suerte!

Cabe avisar que una vez se empieza a probar la diversidad gastronómica y festiva navideña es difícil ceñirse únicamente al menú nacional y la tentación de añadir platos y ritos foráneos es mayor. Afortunadamente para nuestra economía, no es necesario que viajemos año tras año a destinos lejanos y exóticos, ya que podemos disfrutar de la propuesta navideña de Hanna Kruse, *Platos navideños del mundo*, un recetario que contiene cincuenta recetas típicas, así como un explicación del contexto social en que se desarrolla la Navidad en cada país.

También podríamos seguir los consejos de uno de los viajeros más famosos de la Navidad. El propio Papá Noel, con su recetario *Santa's North Pole Cookbook: Classic Christmas Recipes from Saint Nicholas Himself*, nos invita a su casa para probar más de setenta platos navideños de todo el mundo, así como a escuchar las anécdotas de cómo descubrió dichas exquisiteces. Es una propuesta divertida y original perfectamente válida también para el público infantil porque las recetas son fáciles de ejecutar y las instrucciones sencillas de comprender, además aporta también explicaciones básicas sobre las celebraciones del solsticio de invierno.

Igualmente podréis viajar por todo el mundo, como Papá Noel, a través de los recetarios de diferentes países, que sin estar específicamente enfocados en las tradiciones y los platos navideños, normalmente sí que aportan algún que otro plato

o costumbre que practican en el país analizado.

Y seguiríamos comentando libros y más libros, pero podríamos empacharnos, aunque si algún lector se ha quedado con algo de apetito le recomiendo que vaya a su librería y biblioteca de confianza y siga buscando libros, recetarios y nuevas propuestas para poner en práctica durante estas fiestas. Para poner fin a este menú os dejo la bibliografía y con las recetas de mis Navidades pasadas (ver pág. 82).

¡Feliz Navidad y Año Nuevo! ▶◀

Bibliografía

- AMADES, Joan. *Costumari català: de Nadal a Cap d'Any*. Barcelona: Cercle de Lectors, 1989.
- CALLOW, Simon. *Dickens' Christmas: a Victorian celebration*. New York: Harry N. Abrams, 2003.
- DALMAU I RIBALTA, Antoni. *Les festes tradicionals que no hem de perdre*. Barcelona: Columna, 2005.
- DICKENS, Cedric. *Drinking with Dickens*. New York: New Amsterdam Books, 1998.
- DOMÈNECH, Ignasi. *La teca: la veritable cuina casolana de Catalunya*. Barcelona: Cossetània, 2005.
- GIL DE ANTUÑANO, María Jesús. *Recetario de cocina navideña*. Barcelona: Cónica, 1985.
- GOOD, Phyllis Pellman; PELLMAN, Rachel T. *From Amish and Mennonite kitchens*. Intercourse: Good Books, 1984.
- GUINN, Jeff. *Santa's North Pole cookbook: classic Christmas recipes from Saint Nicholas himself*. New York: Jeremy P. Tarcher/Penguin, 2007.
- HUBERT, Maria. *Jane Austen's Christmas: the festive season in Georgian England*. Stroud, Gloucestershire: Sutton Publishing, 1996.
- KRUSE, Anne. *Platos navideños del mundo*. Barcelona: Intermón Oxfam, 2002.
- MAÑÀ, Josep; MOYA, Bienve; PÉLAUZY, Antònia. *Ara ve Nadal: recull de tradicions del solstici d'hivern*. Barcelona: Caixa de Barcelona, 1981.
- MITCHELL, Patricia B. *Colonial Christmas Cooking*. Chatham: Mitchells Publications, 2008.
- MORGUÍ I MAS, Antoni. *El màgic encís de Nadal: poesia naldalenca i cançons populars; Costums i tradicions de la terra*. Badalona: Del Amo, 1962.
- ORTEU, Francesc. *Fum, fum, fum: una investigació (poc) seriosa sobre el Nadal*. Barcelona: Angle, 2007.
- RAMÍREZ, Leonora. *Cocina navideña*. Barcelona: Bruquera, 1979.
- RODRÍGUEZ, Pepe. *Mitos y ritos de la Navidad: origen y significado de las celebraciones navideñas*. Barcelona: Ediciones B, 1997.
- ROSSI-WILCOX, Susan M. *Dinner for Dickens: the culinary history of Mrs Charles Dickens's menu books*. Totnes: Prospect, 2005.
- STOLTZFUS, Louise; RANCK, Dawn J. *A Quilter's Christmas cookbook*. Intercourse: Good Books, 1996.
- VV. AA. *La cuina de Nadal*. Barcelona: Edicions 62, 2008.
- VV. AA. *El gran libro de la Navidad*. Madrid: Anaya, 2003.
- VV. AA. *El libro de los dulces de Navidad*. Barcelona: Montagud, 2008.
- VIOLANT I SIMORRA, Ramon. *El llibre de Nadal: costums, creences, significat i orígens*. Barcelona: Alta Fulla, 1983.
- WATSON HOPPING, Jane. *The Pioneer Lady's Christmas*. Gramercy, 1998.
- WIGGINTON, Eliot. *A foxfire Christmas: Appalachian Memories and Traditions*. Chapel Hill: University of North Carolina Press, 1996.

Ilustración de siguiente página cortesía de Elena Odriozola





MANJARES NAVIDEÑOS

Brodo

Un clásico caldo navideño, como el nuestro, pero al que nuestros hermanos italianos añaden tortellini.

1 gallina vieja – huesos de pollo y de vaca – 1 cebolla – 1 zanahoria – sal – tortellini – parmesano

Colocar todos los ingredientes en una olla grande, cubrir con agua y llevar a ebullición. La cebolla y la zanahoria han de ponerse enteras para que el caldo sea clarito. Ir desespumando. Dejar hervir unas tres horas. Colar y reservar.

Para hacer la sopa, llevar a ebullición el caldo necesario para cuantos comensales se sienten a la mesa, cuando hierva añadir los tortellini y cocer el tiempo indicado por el fabricante.

Servir en los platos y justo antes de empezar a comer, rallar queso parmesano por encima.

Glögg

Para beber con los postres, la versión sueca de los vinos calientes navideños

1 botella vino tinto – 2 vasos vodka – cáscara limón o naranja – 1 ct semillas cardamomo – 1 ct clavos olor – 2 bastoncillos canela – 80 gr azúcar – almendras peladas y pasas

Encerrar las especias en muselina. Verter el vodka y especias y dejar reposar una noche en recipiente tapado. Calentar a fuego medio el vodka, el vino, el azúcar y la bolsa de especias 20 minutos sin dejar que hierva. Degustar con almendras y pasas.

Hallacas

Hace dos años, mi amigo Rubén nos suplicó a su novia y a mí que esas Navidades le hiciéramos hallacas. Nosotras nunca habíamos oído hablar de las tales hallacas.

Resultaron ser muy parecidas a los tamales. Están hechas con una masa de harina de maíz teñida con aceite de semillas de onoto.

La masa se dispone encima de hojas de plátano, se aplana bien y ser rellena con un guiso de carne de pollo, ternera y cerdo, cebollas, ajos, ajos tiernos, tomate y pimiento. Encima se colocan almendras, aceitunas, alcaparras, tiras de pimiento y pasas.

Se envuelve bien el preparado con las hojas de plátano, se atan con cordel y sólo queda hervirlas durante una hora.

La explicación parece sencilla, pero no se pueden imaginar lo complicado que resultó todo el proceso. Fueron dos días de intensa cocina y aprendizaje. En Internet pueden encontrar multitud de recetas, ya que debido a su extensión no he podido adjuntar. Pero no quería dejar de mencionarlas porque esas dos jornadas de cocina venezolana fueron de las más felices y navideñas que recuerdo.

Pueden ver el proceso de montaje de las hallacas en fotos y video, aquí: <http://cocere.blogspot.com/2008/12/hallacas>; <http://www.vimeo.com/2647173>

Turrón blando

250 gr miel (a mí me gusta la de romero, pero no importa la variedad) – 100 gr azúcar – 350 gr almendras molidas – 1 clara de huevo – ralladura de limón – canela

En una sartén fundimos la miel. Cuando esté líquida añadimos el azúcar y removemos hasta obtener un caramelo suave. Sacamos del fuego y añadimos la clara de huevo batida y removemos.

No os asustéis si aparecen grumos, son fruto del calor en la clara, que se cuaja. Debemos seguir removiendo, mejor con unas varillas. La mezcla empezará a clarear y los grumos se desharán.

Volvemos a calentar hasta que la mezcla espese, entonces añadimos la ralladura y la canela. Incorporamos bien y añadimos la almendra. Mezclamos concienzudamente, con una cuchara de madera, para que la masa se vuelva bien homogénea.

Volcamos en un molde rectangular, forrado con papel de horno, y apretamos fuerte. Se puede tapar con más papel y poner un peso encima.

Dejar en reposo cinco horas antes de degustarlo.

Turrón duro

150 gr miel – 100 gr azúcar – 250 gr almendras tostadas y repeladas – 1 clara huevo – azúcar glas – obleas

Montar la clara de huevo ligeramente y añadir paulatinamente el azúcar. Reservar.

En una sartén fundimos la miel. Cuando esté líquida añadimos el azúcar y removemos hasta obtener un caramelo suave. Sacamos del fuego y añadimos las almendras y mezclamos bien. Mezclamos con la clara. Removemos bien y dejamos temperar, que no enfriar.

Sólo nos queda volcar la mezcla encima de una oblea, repartiendo bien por todo el espacio y tapar con una segunda oblea.

Si las obleas son circulares, tendremos una torta imperial. Si queremos darle forma de turrón tendremos que recortar rectángulos y ponerlo en un molde.

Buche de Noël

Para el chocolate:

500 gr chocolate – 75 azúcar – 250 gr nata líquida – 50 gr de mantequilla

Fundir el chocolate al baño maría. Hervir la nata, añadir el azúcar, remover e incorporar al chocolate hasta obtener una crema espesa. Enfriar.

Para el bizcocho:

150 gr harina – 150 gr azúcar – 4 huevos – 100 gr mantequilla – ralladura de limón –

Fundir la mantequilla. Batir los huevos con el azúcar e incorporar la harina despacio hasta obtener una crema. Añadir la mantequilla derretida y la ralladura. Extender la masa sobre un papel de horno formando una fina capa. Hornear a 160°C vigilando que no se cueza demasiado, que no se dore.

Extender el bizcocho en una lámina de papel de horno. Distribuir la mitad del chocolate por encima y enrollar con cuidado. Dejarlo reposar en esta posición.

Untar el resto del chocolate por encima y ayudarnos con un tenedor para conseguir un aspecto de tronco.

Adornar con frutas del bosque y/o azúcar en spary de color dorado.

Dejar en el congelador hasta que la cobertura endurezca y a comer.