

TITULO: Potaje de hinojos y coles

INGREDIENTES (PARA TRES PERSONAS): 3 patatas grandes, unas coles, un puñado de hinojos, 3 puñados de garbanzos (con mano grande), unas judías verdes, una zanahoria grande, un par de tomates maduros, una cebolla grande, un par de dientes de ajo. Pringá en abundancia, sobre todo cerdo: chorizo de guiso y tocino salado (con precaución, que deja además de la grasa mucho sabor).

¿Morcilla? Mejor en rodajitas con el tapeo, la verdad. Se le puede añadir un pedazo de gallina de la parte de la pechuga y/o un poquito de pollo con hueso para darle sabor. En las casas de los pudientes, se enriquecía con un trozo de ternera de guiso y un pedacito de jamón del bueno (ya sean de Juviles, Trevélez o Jabugo, que están todos de morirse).

3 pellizcos generosos de sal (se añaden en diferentes momentos, por si hay que rectificar), un chorro generosísimo de aceite de oliva virgen extra, un vaso pequeño de vino blanco de Jerez (en la casa de los ricos, para el caldo, se le añadía una copita de brandy), una hoja de laurel. Si se es pudiente y se le ha podido echar jamón, ojito con la sal. Recomendando no añadirla hasta haber probado el guiso, pudiendo suprimirse alguno de los pellizcos si se considera oportuno.

Hay quien le añade hueso blanco (salado especialmente) al hacer el caldo. Yo no lo hago, sustituyo la gelatina del hueso por la grasa del cerdo. Ojo, lo uno o lo otro. Si no, pasa de ser un plato contundente a convertirse en una comida indigesta.

ELABORACIÓN:

El día anterior, por la noche, al fresquito, se ponen los garbanzos en remojo con una pizquita de sal. Se dejan cubiertos para que no les entren bichos, con un trapo limpio de cocina es suficiente. Cuidado con no cubrirlos con metal, que pueden fermentar si se les tapa. Por la mañana, se separan los garbanzos negros (si los hay) de los blanquitos, que son los que nos vamos a comer. Se enjuagan bien con chorros de agua fría y se dejan reposar.

Se pone un disco de vinilo antiguo, con ese sonido genuino de huevos fritos. Podemos elegir entre Antonio Mairena (el vampiro del flamenco), Terremoto, el patriarca de los Soto Sordera, el niño Caracol (ganador del Festival de flamenco organizado en el año 22 por Federico García Lorca y Manuel de Falla en el Generalife), Antonio Nuñez "Chocolate", "Fosforito", Bernarda y Fernanda De Utrera...Un disco de puro jondo para los preliminares. Comienza el espectáculo.

En el fondo de la olla se echa un chorro generoso de aceite de oliva y se pone a fuego muy flojito que nos va a acompañar durante toda la elaboración del plato. Mejor si el fuego es de hoguera, chimenea o bidón, con leña de olivo o almendro. Se laminan los ajos, finitos. Se le echan al aceite cuando esté muy caliente, con cuidado que no se quemem porque dan amargo. Se pica la cebolla, casi transparente y repetimos la operación. Cortamos el tomate, mejor si está muy maduro y se le quita la piel (sumergiéndolo en agua hirviendo es muy fácil de pelar). Añadimos el primer pellizco de sal. Se deja todo hervir a su aire hasta que el tomate empieza a echar agua, que es el momento en que caerá en la olla la patata cortada en cuadrados grandes, las judías limpias y cortadas, las coles y los hinojos. La zanahoria da lo mismo entera que cortada, pelada que sin piel, echada ahora que después. Es,

en sí misma, una verdura insípida que da más color que sabor. Se cambia de disco, de tercio y de etapa vital. Insertamos un ejemplar de la generación flamenca del 70: Paco de Lucía, Morente, Sanlúcar, Menese, Cepero o Camarón. Para evitar lo obvio, como homenaje a mi adorada ciudad de Granada, podríamos poner alguno de los discos de Enrique Morente con Pepe el Habichuela a la guitarra, en los que convertían los versos de San Juan de la Cruz en oro molido (*"Me han dicho de una fuente que mana y corre aunque es de noche..."*). Por supuesto, quien elija uno cualquiera de los discos de José Monge Cruz con Paco el de la Lucía estará apostando a caballo ganador (especialmente, por tangos y por alegrías eran de otra dimensión). Se puede optar por José Menese, Paco Cepero, Rancapino...explorar entre esta música es una maravilla.

Cuando está todo hervidito, se le añaden las carnes. Sean generosos con la gallina, cuidadosos con el chorizo y prudentes con el tocino. A las carnes se le suman los alcoholes, tantos como tengamos, y la hojita de laurel. Se deja ir cociendo a fuego lento, mientras cambiamos el disco elegido anteriormente por un ejemplar del primero de José Mercé *"Bandera de Andalucía"*, puro quejío del Barrio de Santiago.

Cuando la carne está sellada, se le añaden los garbanzos que han estado toda la noche en remojo y están bien enjuagaditos. Removemos con los juguitos que han ido soltando las verduras y las carnes bien emborrachadas (a estas alturas el alcohol se ha evaporado) y se le añade agua hasta completar la olla. En este momento, hacemos un acto de fe y ponemos un disco de Juan Peña, *"El lebrijano"*: en homenaje a Caballero Bonald, escucharíamos *"Tierra"*; como tributo al flamenco, el disco elegido sería *"Persecución"*, con ese inicio tremendo que dice *"Libre como el aire, yo soy libre como el viento..."*. Nos servimos una copita de manzanilla de Sanlúcar, las mencionada rodajitas de morcilla y unas aceitunas trigueras (de las que han estado aliñadas con ajo y especias) mientras escuchamos esta gran ópera flamenca. De vez en cuando, entre buchillo y buchillo, removemos la olla con un cucharón de madera de palo largo. Por supuesto, probamos con la misma cuchara y la volvemos a meter sin limpiar en la olla, que todo tiene sustancia.

Se deja hervir el tiempo que duran los discos, unas 4 horas. Despacito, sin prisa, dejamos que se vaya haciendo hasta que haya ligado el caldo y no se vea aguado. En realidad, lo propio sería hacer la olla el día anterior y comérsela en el segundo calentón, que es cuando están buenos de verdad estos potajes. Lo dejo a su elección, faltaría más.

Si se me permite el sacrilegio, podríamos terminar comiendo el plato acompañados de un vino de Chiclana mientras escuchamos *"El amor brujo"* de Manuel de Falla, a ser posible la versión termonuclear que cantaba Rocío Jurado de la *"Canción del fuego fatuo"*. Un pequeño placer oculto, lo reconozco. Y a disfrutar sin remordimientos, culpa ni tristeza. Que aproveche.



RELACIÓN CON LECTURAS: Desde tiempo inmemorial, los pobres y humildes han elaborado este tipo de guisos como plato único del día, aprovechando el fuego de la hoguera y agrupándose alrededor para compartir un chato de buen vino (magnífico caldo en el caso de los jerezanos) y un poquito de cante y de baile. En la novela *"Dos días de setiembre"*, Caballero Bonald hace referencia a esa diferencia de clases entre los pobres muy pobres y los ricos y poderosos en el Jerez de la Frontera de la década de los 60 en pleno franquismo. Este guiso podría, perfectamente, ser una de las comidas que daban olor y sabor en las *"tabernas de madrugada de las mujeres de rostros tristes que cumplían sus penosas obligaciones"*. También podría ser la comida que el señorito Andrés donaba a los pobres de solemnidad como buena obra propia de todo un creyente.

De todas maneras, debo reconocer que no hago mención con este plato tan solo a las lecturas propuestas, sino al carácter de excepcional flamencólogo del gran José Manuel Caballero Bonald.