

APORTACIONES CELTIBÉRICAS A UN MANJAR LLAMADO PATÉ

Es interminable la nómina de guisos en los que el hígado sirve como ingrediente o condimento. Pasaremos de puntillas por recetas tales como los conejos en salsa de hígado, las tradicionales “sartenadas de matanza” del día del mondongo, el *patorrillo*, el exquisito “cordero entre dos fuegos” asado al horno en puchero cerrado con la salsa de su hígado y sus sesos, y otros felices hallazgos de la nobilísima cocina popular, tal vez la única verdadera, para detener la mirada exclusivamente en aquellas preparaciones en las que la víscera adquiere un carácter sustantivo pese a que no es infrecuente la deslealtad de quienes la consumen en tal guiso y la desdeñan en otros por una súbita e irracional aprensión. Un rechazo del que parece exento el paté, pasta, pastel o crema, que es donde pensamos desembocar.

Los romanos como siempre

El romano Cayo Apicio, gastrónomo hedonista, contemporáneo de Cristo, puesto que nació el año 25 de nuestra Era, aporta en su *Ars Magírica* dos recetas que descubren un temprano e insistente empeño por hallar la manera de guisar el hígado de modo que pueda guardarse, que es probablemente lo que se pretendió con el paté de foie en su origen. El mismo propósito que impulsó a ciertos pueblos marineros de la Edad Media que utilizaban la salazón para conservar la pesca a arriesgarse, con éxito por cierto, en la elaboración de patés de pescado, tal como nos recuerda Toussaint-Samat.

Volviendo a nuestro cuento, Cayo Apicio preparaba uno con hígado de cabrito cocido an agua, miel, huevos batidos, y leche, al que agregaba *garum* con vino después, y espolvoreaba con pimienta al servir. No cabe duda de que se trataba de un auténtico paté, aunque probablemente se hallara lejos de nuestras actuales preferencias.

Para quienes no sepan que era el *garum*, recordaremos que se trataba del condimento latino por excelencia y consistía en los intestinos triturados del pescado en salazón, especialmente la caballa, el atún, la moreno y el mújol, que tan a su gusto y satisfacción preparaban en los secaderos de Cádiz. Y en cuanto a la leche y la miel, que tanto encarecen Plinio por un lado y Juvenal por el suyo para este tratamiento, no debían ir desencaminados, ya que actualmente se maceran así los hígados de cerdo para que sean más tiernos, más blandos, pierdan un eventual amargor vesical remanente y aumenten de volumen.

Antes aún los egipcios

Humboldt publica en el año 1581 su “Libro de Cocina”, en Francfort, donde describe un puré de foie gras que parece aludir ya al actual. En “Le cuisinier française”, de 1651, se alude a un foie gras cocido a las brasas,

albardado con tocino y sazonado con abundante sal, pimienta, clavo y perejil, u envuelto en papel entre las brasas, que preparan en Gascuña. Da razón también de unos enormes hígados de oca cebada por los judíos de Bohemia, lo que parece sugerir que la pasta de hígado de oca previamente cebada, no fue cosa de los fronterizos hebreos alsacianos sino un invento muy anterior de los egipcios, acogidos por los romanos, que pudo perderse durante siglos como parece demostrar un hallazgo en Saqqarah de la cámara funeraria de Ti, constructor de la pirámide de Neferikare a finales de la V dinastía, con bajorrelieves que demuestran en los que se representa todo el proceso de cebado de las ocas y patos y la manipulación posterior de los hígados.

A no ser que el pasmoso ingenio del hombre, que ideó el arte, los alfabetos, y la cultura, le llevase por distintos caminos a inventar, y aún a reinventar, los mismos manjares por cauces diferentes.

Gazpachos y morteruelos

Pero retornemos al cauce de nuestra pesquisa. La aportación celtibérica, y por tanto aragonesa, a la historia de este delicioso manjar parece relacionarse con una registrada en el Perigord sin el concurso del hígado, de modo que es una masa, crema, pastel o paté, pero todavía no de foie. Se trate de un paté de caza, en ocasiones de perdiz roja trufada, que remite al “gazpacho” de las tierras celtibéricas de la serranía de Albarracín, a base de carne de caza menor –conejo, liebre, perdiz- con o sin hígado, aunque espesada con “sollapa” o “torta gazpachera”.

En nuestros pueblos serranos se prepara amasando solo con harina y sal un pan ácimo que se reduce a su mínimo espesor antes de cocerlo. Se llama “sollapa”, torta galenera, bollo o torta gazpachera.

Se sazona la caza de una o varias especies a continuación y se sofríe hasta dorarla, momento en el que se pone a cocer en una cazuela con agua de tomillo y se rectifica si es preciso. Se retira, deshuesa y desmiga muy finamente mientras se hace hervir en el agua de cocer la carne la sollapa, cortada a trozos menudos, hasta que se esponja y absorbe el agua. Se reincorpora entonces a la cazuela la carne desmenuzada, se remueve, se escalda todo con el aceite rusiente de freír unos ajos y se deja hacer a fuego lento y sin prisas. Muchas veces se añade hígado al gazpacho, aproximándonos a nuestro peculiar modo de hacer paté; se llama “morteruelo” y lo compartimos con la vertiente serrana de Cuenca.

El morteruelo admite también la carne, pero se basta con el hígado. En Albarracín, más suculento, se prepara cociendo en un caldero un codillo de cerdo; a medio hacer, se agrega una pierna de cordero, una gallina y un par de perdices, mientras, aparte, se cuece un hígado de cerdo. Tal vez las cantidades parezcan un poco desmedidas, pero así me las confió Ramiro del Castillo, de Ojos Negros, y así las transcribo respetuosamente.

Cuando están cocidas las viandas, se desmenuzan las carnes, se capola el hígado y vuelven a meterse en el caldo de la cocción con la compañía de sollapa rallada, que cuece hasta que adquiere la apariencia de un borboteante puré espeso. Y cuando está, a una temperatura razonable, se consume o se deja enfriar por completo y se guarda en tinajas cubierto con una capa de manteca.

Los morteruelos más comunes prescinden del lujo de las carnes y se reducen al hígado previamente frito, majado y cocido, después de que lo ha hecho el “bollo” rallado acompañado de pimentón, y pimienta molida y un pellizco de canela y sal.

En Esquedas preparan su pastel de hígado capolando un kilo de hígado de cerdo, otro de tocino blanco fresco de espaldar, una cebolla mediana, tres hojas de laurel tostadas al horno sin dejar que tomen color, tres dientes de ajo, sal y media cucharada de pimienta negra, molida y solamente chafada para que perfume más.

Después de varias pasadas por la capoladora con objeto de que resulte lo más cremoso posible (hoy es aconsejable la batidora) la pasta se introduce en botes de cristal cerrado herméticamente que se dejan durante hora y media al “baño maria”.

Los fardeles

El otro ensayo que adelanta Apicio es algo parecido a los fardeles, aparentemente tan nuestros y un día tan apetecidos, que a mi juicio constituyen también una aproximación al paté. Dice “cortar el hígado con una caña y bañarlo en garum. Machacar pimienta, ligústico, dos bayas de laurel y envolverlo en una membrana de cerdo. Asarla a la parrilla y servir”. Está claro que la llamada membrana es el “entresijo” o “entretela”, esto es, el peritoneo del animal

Así pues, también los fardeles tienen una historia de siglos, aunque aquí los hayamos dotado de algunas peculiaridades. Se preparan éstos picando medio kilo de hígado, medio de blanco de cerdo fresco, un huevo, un cuarto de kilo de pan rallado, tres dientes de ajo, perejil y un polvo moderado de canela. Se mezcla todo bien, se separan porciones alargadas o planas, se envuelven en la “telilla del cerdo –entresijo, entretela o peritoneo- y se ponen a asar o freír.

Aunque no acaba aquí nuestra aportación a los pasteles de hígado. Hay cocineras que preparan el hígado mechado y cocido con hierbas en caldo de gallina, para comer como fiambre; otras cortan a filetes delgados el hígado crudo y lo sazonan con vinagre, aceite, sal y pimienta y hay algunas que, venciendo mil dificultades, curan el hígado al aire como los jamones, con pimentón y sal.

Pero ese camino nos llevaría, casi casi, al terreno de lo mágico.