



Hortalizas

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

En gastronomía, las hortalizas rara vez representan papeles protagonistas y habitualmente su función es la de secundonas o meras comparsas en el reparto. Para el comensal español medio, lo verde del plato es algo así como un mal necesario o un adorno sin más trascendencia, que se expresa en el dicho popular "El verdín para el pajarín", mientras que el vulgo arremete con saña y no llama verdulera a la señora que vende verdura, sino a la fulana grosera, soez y maleducada, y berzotas al necio que no da una a derechas. Pero todo eso ha empezado a cambiar radicalmente y, entre el mal colesterol, la locura vacuna, los piensos de procedencia que hace temblar las choquezuelas, y el declive general y por tantas razones del imperio cárnico, ha generado una nueva mirada, infinitamente más amable y comprensiva, hacia las otrora denostadas verduras y hortalizas.

PREPARACIÓN Y CORTES SIEMPRE A LA FRANCESA

El gusto de los franceses por la verdura y el respeto sumo de su cocina por los platos de hortalizas han impuesto una terminología mundial tomada directamente de la misma.

Así, la acción de empezar cocinando los vegetales en agua salada se llama *blanchissage* o banqueado, y su finalidad es doble. De un lado, y en determinados casos, como en espinacas, guisantes o judías verdes, se pretende que esas hortalizas conserven el brillo de su verdor y

que lo luzcan radiante, por lo que en puridad la operación debería llamarse verdeado; de otro, el objeto del blanqueo puede ser rebajar el grado de aspereza o el agrio de productos como el apio o la achicoria. En general, el *blanchissage* parece que debiera estar de más en las verduras muy tiernas y reservarse éste para el caso de que los vegetales se vayan a brasear, operación de la que se hablará más adelante, porque previamente hay que hablar del *refraichissage* o refrescado, que consiste en la simple acción de pasar la verdura por el chorro de agua fresca, en crudo o tras una rápida cocción.

Las formas de preparado básico son dos: el ya citado braseado, mundialmente conocido por *braisage*, que consiste en cocer las verduras y hortalizas, una vez blanqueadas y refrescadas, dentro de una cacerola en la que junto a un caldo corto se cubren con zanahorias cortadas en rodajas, cebolla y trocitos de tocino magro, para, a continuación, escurrirlas concienzudamente (en este punto puede darse una *liaison*, que no es otra cosa que ligar con mantequilla o nata las verduras u hortalizas); o *cuisson a l'anglaise* o cocción a la inglesa, que se realiza cocinando simplemente en agua hirviendo con sal, para después añadir o sazonar con mantequilla, aceite de oliva o especias al gusto.

Por último, a la hora de cortar, las formas pueden ser *brunoise* o en dados, que se practica habitualmente con los apios, puerros y zanahorias; o *julienne* o en juliana, que consiste en hacer tiras muy finas o bastoncillos, y que suele afectar a pimientos y cebollas. Una última variante sería el *mirepoix*, que no deja de ser una *brunoise* pero con un añadido de daditos de jamón y un perfumado de tomillo o laurel.



ARREGLADITAS COMO PARA IR DE BODA

No pocas de las hortalizas de fruto y tubérculos que participan en este viaje gastronómico asistieron a una de las bodas más sonadas de los Siglos de Oro, y que fue la celebrada entre don Repollo y doña Berza, de una sangre y de una casta, si no caballeros pardos, verdes hidalgos de España. El oficiante sumo, don Francisco Gómez de Quevedo Villegas y Santibáñez Cevallos, señor de La Torre de Juan Abad y caballero de la Orden de Santiago, escribió y leyó para tal acontecimiento los versos intitulados "Boda y acompañamiento del campo".

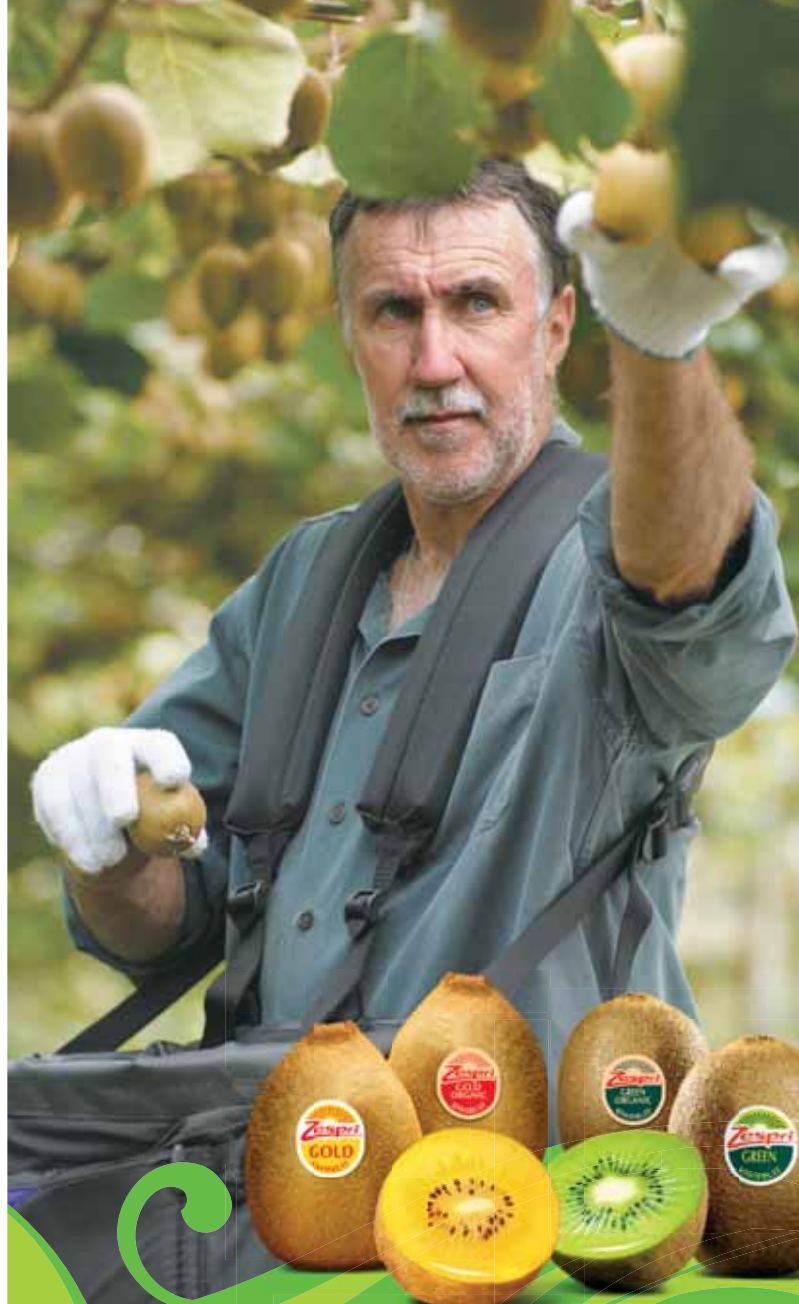
En ellos aparece doña Calabaza, que fue a la fiesta resuelta, vana y hermosa: "... que su merced no pudiera ser hermosa, sin ser vana". También figura en la lista la cebolla, a lo viuda, quien llegó con sus tocas blancas y sus entresuelos verdes: "... que sin verdura no hay canas".

Por su parte, la berenjena mostró su calavera morada: "... porque no llegó a su tiempo el socorro de las calvas".

Otrosí, allí estuvo don Pepino: "... muy picado de amor de doña Ensalada, gran compadre de doctores, pensando en unas tercianas". Respecto a don Pimiento, todo indica que se llegó al convite, a lo valiente, cobarde, todo furias y bravatas, vestidito de botarga.

Por último, queda constancia de don Nabo: "... que, viento en popa, navega con tal bonanza, que viene a mandar el mundo, de gorrón de Salamanca".

La cosa se resolvió como suele y en el resumen con el que cerró don Francisco su intervención: "... nunca hay bodas sin malicias, ni desposados sin tacha". ■



www.zespri.eu

Zespri

Kiwifruit

**Kiwis ZESPRI®
¡garantía de calidad!**

La etiqueta ZESPRI® en cada kiwi garantiza un sabor superior, manteniendo la mejor calidad durante todo el año.

Se cultivan de acuerdo con el "ZESPRI® System" para satisfacer los niveles de calidad más exigentes del mundo.

**Los kiwis ZESPRI® de Nueva Zelanda
ya están disponibles.**

**Para más información, póngase en contacto
con su distribuidor.**