

Se corta el rabo en trozos y, con 2 cucharadas de aceite, se meten al horno en una tartera hasta que se doren. Una vez dorados se ponen en una olla exprés, junto con las habas remojadas desde el día anterior. Se fríe la cebolla con 4 cucharadas de aceite y se vierten también en la olla. Se sazona su contenido con sal y se le agregan 2 litros de agua, poniéndola al fuego. Una vez cocidos habas y rabo, se apartan los pedazos de éste a una cazuela de barro, se cubren con salsa de tomate y se mete al horno.

Si las habas quedaran muy caldosas, se reduce el agua en una sartén y, en caso contrario, se añade agua hirviendo, dejándolas unos minutos.

SOPA DE BABA TXIKIS (Habas secas pequeñas)

Se prepara esta sopa con el caldo que se ha guardado después de cocer las habas. Se hierve dicho caldo y se vierte en una cazuela de barro, agregándole 150 gramos de pedacitos de pan viejo. Se pone a hervir durante media hora más, vertiendo luego 6 cucharadas de aceite frito con ajos cortados en filetes y se sirve después de haberle añadido la sal necesaria.



El año 1959 llegó a mi hostel un señor de nacionalidad turca con su esposa y dos hijos, todos ellos simpatísimos. Su nombre: Dr. Cahid Oncü, de la Univeridad de Ankara.

Me pidió permiso para instalar una tienda de campaña en el jardín, con el fin de rezar sus oraciones y practicar sus cultos, a lo que accedí gustosamente, señalándole el lugar más adecuado, debajo de unos manzanos, donde a buen seguro no serían molestados.

En aquel lugar se postraban de hinojos, levantaban los brazos hacia el sol, los bajaban, volvían a levantarlos, subían la cabeza, etc., mientras yo les observaba respetuosamente, pues nunca había visto semejantes ritos y costumbres.

Al terminar me explicó que su religión era la mahometana, a lo que repuse que, siendo para ellos y nosotros, los católicos, un mismo Dios, lo importante era el amarse los unos a los otros.

Desde luego que pensé aquello de «Zapatero a tus zapatos...», porque solamente me hubiese faltado empezar a dis-

cutir con un señor catedrático de cualquier tema que no fuese el de la cocina, pero ante la grandeza del Creador pensé que no hay ni catedráticos ni cocineros.

Más tarde me invitó a un aperitivo turco, consistente en jugo de frutas y una especie de avellanas, por cierto, muy ricas.

En compensación y haciendo un poco el quijote, les invité, a mi vez, y les dije:

—Voy a obsequiarles con un aperitivo español, que creo les gustará.

Servi sidra de Astigarraga y gibelurdiñas (setas) asadas a la parrilla, al estilo antiguo. Les agradaron tanto que tuve que repetir la invitación. Mientras comían les indiqué de dónde procedían las setas, señalándoles la falda del monte Usarbe.

Sacó su agenda e intentó escribir el nombre de las «gibelurdiñas» y como pese a su condición intelectual no acertara, yo mismo tuve que hacerlo. Cuando pronunció la palabra escrita por mí, añadió:

—Estas gibelurdiñas son manjar de dioses.

Cuando acabe este libro pienso remitirle la siguiente «poesía made by Castillo»:

¡Mohamed, hijo de Alá!
Mira esta seta morada,
(gibel-urdiña en vascuence).
Cuando la tengas dorada,
sobre la sartén o al horno,
verás que es plato de dioses,
manjar de predestinados.
Es llave del Paraíso
donde te espera Mahoma.
Cómela: gustarás pronto
el plato de tu Profeta.

Segunda poesía a MOHAMED, escrita en la terraza del Restaurante «Goiko-Venta» de Aránzazu.

¡OH MOHAMED, MOHAMED!
Si a Mahoma adorar quieres mejor,
guibelurdiñas has de comer,
pues nuestra tierra Santa es,
por manjar de Dioses ser.