

Manzanas en la cocina

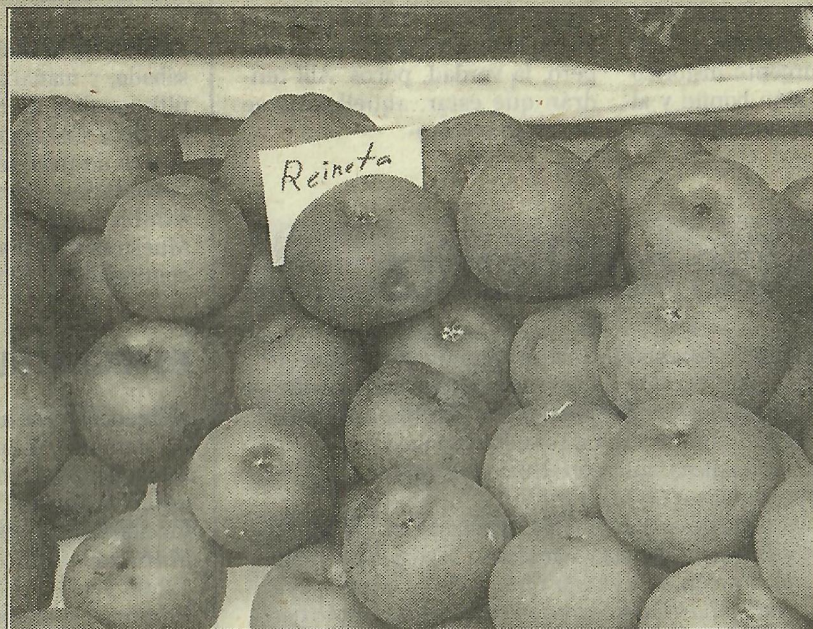
JUAN JOSE LAPITZ

GERKIKKA, dio, el pasado lunes, el pistole-tazo de salida a una serie de ferias o mercados especiales, que se celebrarán en Euskadi hasta fin de año (el cierre lo dará Elgoibar con su *Gabon zahar*) y que tienen como denominador común la exposición de verduras y frutas de primera calidad, entre estas últimas la omnipresente, en gran número de variedades, es la manzana reineta.

Precisamente acaba de editarse la segunda edición de *Guide des pommes* (Guía de las manzanas) Editions Hervas. París. En esta publicación se clasifican y detallan hasta un centenar de variedades (casi el mismo número que en *La Sidra*, Sendoa 1987) a las que se les aplican 356 denominaciones diferentes, entre ellas una en euskera: *usta gorria* y 63 correspondientes a diferentes reinetas, con lo que queda clara la primacía de una variedad con la que no ha podido la invasión de las foráneas *golden* o *starking*.

«Una manzana cada día, de médico te ahorraría». El viejo adagio, resume las cualidades salutíferas de esta fruta, diurética y favorecedora del tracto intestinal, colabora en mantener sana y elástica la piel del ser humano.

El pueblo vasco es un gran consumidor de manzanas desde tiempo inmemorial. Aparte de crudas, las comemos asadas, en compota, en jalea o dulce y transformadas en



una de nuestras bebidas preferidas: la sidra. Es decir que nuestro consumo se limita a tomarlas como postre... o como plato único. Más de un lector, como quien estas líneas redacta, se habrá ido a la cama después de cenar un plato de manzanas asadas y un vaso de leche caliente.

Nuestros gustos no han sido hasta ahora muy proclives, salvo excepciones, a mezclar lo dulce con lo salado. Qui-

zá por ello me ha llamado la atención un cuadro, en el libro antes citado, en el que adjudica a cada tipo de manzana su destino más adecuado.

Las hay para comer en crudo (la mayoría), especiales para pastelería y confituras (las más dulces), para elaborar sidra y para utilizarlas en cocina.

Me detengo en este interesante apartado, para el que se precisan frutos poco dulces, todos los pertenecientes al gran grupo de reinetas grises, en el que se encuentran las que aquí se cultivan (*errezil sagarra*, *urkizu*, *udare sagarra* o la *erregue gaxi*). Una de las recetas que incluye, *Le boudin aux pommes* (Morcilla con manzanas) me ha recordado a un típico plato zuberotar, que allí llaman *tripot eta xagarrada*. He aquí la receta, ahora que nos acercamos a San Martín, fecha en que dan comienzo las matanzas.

Mientras que las morcillas se van asando suavemente en una sartén sin aceite, derretir mantequilla en una cazuela con fondo grueso y antes de que tome color, añadir las manzanas peladas,

quitando el corazón y cortadas en trozos grandes. Salpimentarlas, removerlas y taparlas. Dejarlas hacer a poco fuego hasta que estén completamente blandas, pero los trozos aún enteros. Servirlas acompañando a las morcillas bien calientes. Cuando, al parecer, abundan los jabalies, recuerden que una de las guarniciones mejores es precisamente, las manzanas fritas en la grasa del asado.