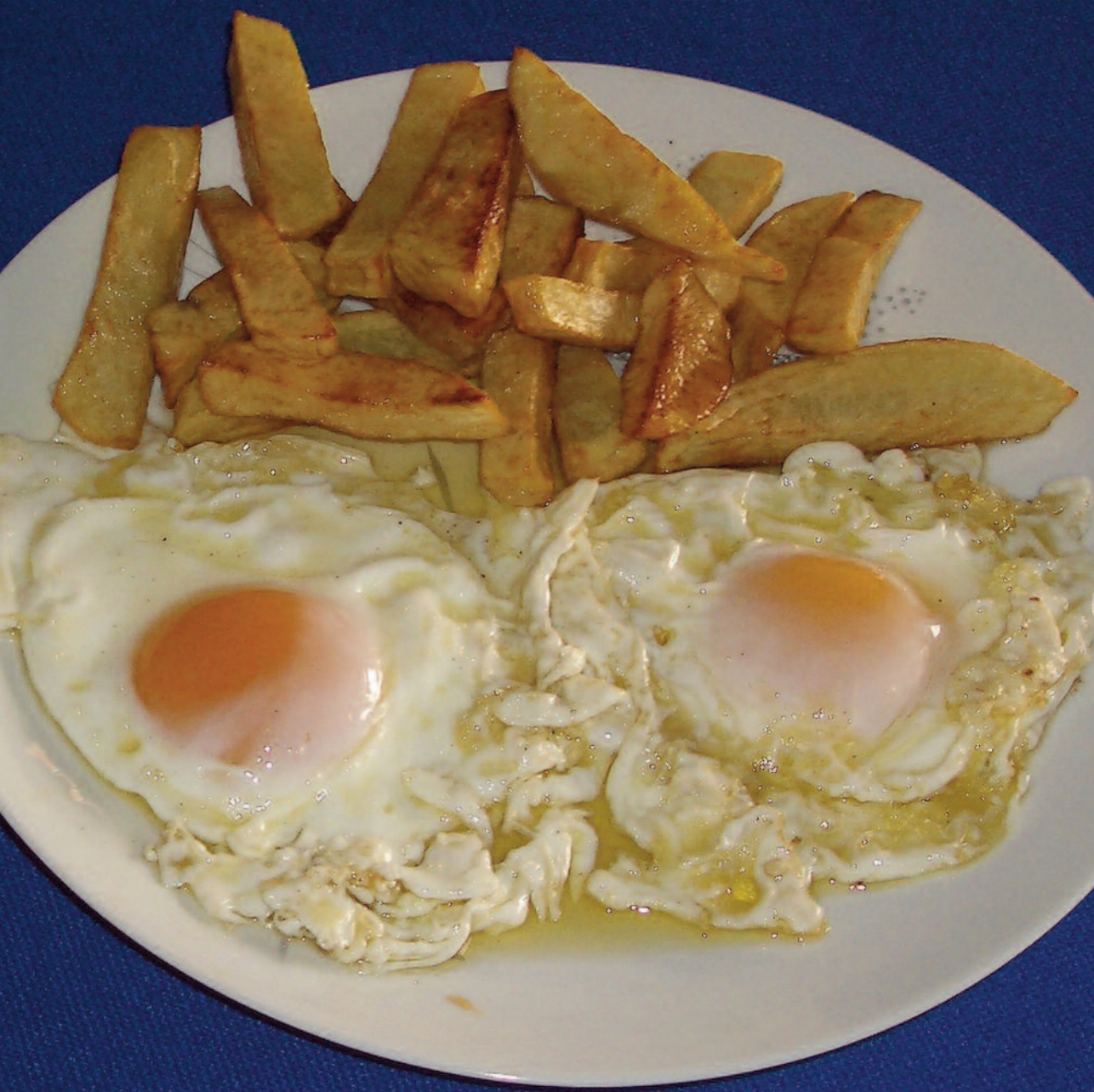


HUEVOS A PARES



Emilio Cuenca Ruiz
Margarita del Olmo Ruiz

Huevos a pares

Emilio Cuenca Ruiz - Margarita del Olmo Ruiz

HUEVOS A PARES

Se dice que el Homo Sapiens en sus orígenes era vegetariano y crudívoro, matiz, este último que valoramos mucho porque está de moda en el siglo XXI y consiste en mantener una dieta cruda y natural a base de frutas, verduras, frutos secos y semillas germinadas. También se le llama “dieta arco iris”, y forma parte de la medicina integral cuántica, una nueva concepción ocupada en la parte energética del cuerpo humano; dieta que proporciona, además, sabores más puros.

Fueren o no crudívoros los neandertales, los antecesor o los sapiens, lo que sí creemos respecto al sabor, es el momento en el que un ser inteligente valoró la importancia del sentido del gusto. Esto ocurrió cuando un horizonte de incalculables sensaciones gustativas se despejó en el paladar de aquel primitivo individuo al conseguir comer y paladear un huevo. En aquel momento tuvo conciencia de ser una criatura superior capaz de llegar a los confines del universo.

La historia nos demuestra que el huevo ha sido el alimento natural de mayor prestigio universal y la prueba documental de haber alcanzado esta categoría por su sabor y valor nutritivo, es el haberse empleado, mediante trueque, como la moneda de cambio más utilizada, antes de que la humanidad conociera que se trataba de uno de los alimentos más completos por sus contenidos proteínicos, vitamínicos y minerales.

Los huevos más apetecidos han sido: de pavo real en la Antigua Roma; de oca en el Egipto de los faraones; y de codorniz en el Renacimiento. Actualmente, de una amplia oferta de huevos de gallina, pato, perdiz, codorniz y avestruz, los más consumidos son de gallina, codorniz y pato, siendo estos últimos más grandes, de yema con más grasa y clara más limpia y cristalina. Pero los preferidos, sin duda, han sido, casi siempre, los huevos de gallina, y cuanto más gordos mejor; a ser posible de dos, tres o cuatro yemas.

El huevo más valorado es el puesto por una gallina de campo o corral, que haya vivido en libertad y comido semillas y bichitos. Y aprovechando estas preferencias, en pueblos y aldeas se ha generalizado el timo del huevo fresco y natural, alcanzando una alta categoría en el mundo de la picaresca.

Esta práctica consiste en tener cuatro gallinas corriendo por la calle como reclamo y vender, a los incautos domingueros, docenas y docenas de huevos que ofrecen en una cestita de mimbre y proceden de la granja industrial más cercana.

Los huevos también han proporcionado fama y riqueza; esto lo sabemos bien en Guadalajara, provincia considerada como la mayor productora de España.

Pero el caso más conocido en el mundo mundial es la fama, y seguro que también dinero, que ha cosechado el restaurador Lucio friendo huevos con patatas en su restaurante madrileño. Este caso, lejos de ser algo inaudito, es la sencilla muestra de una gran inteligencia que sabe teclear las verdaderas pasiones gastronómicas del ser humano, pues ¿Cuántas veces hemos deseado un par de huevos fritos con su aceitillo en lugar de aquel plato escuálido y desustanciado que nunca habríamos pedido si algún otro de la carta nos hubiera complacido?

En el Salón de la Alimentación, en Madrid, el 30 de marzo del 2005, Paco Roncero, Félix Cabeza y Lucio, dedicaban la jornada a realizar una exhibición de fritura de huevos, pues un huevo frito, sea cual fuere la técnica empleada, se presenta como uno de los más altos valores gastronómicos en el mundo de la restauración.

Ahora; para hacerse verdaderamente rico con los huevos tenemos el insólito caso de la familia Forbes, que sacó a subasta en el mes de abril del 2004, en Nueva York, la colección que poseía de nueve huevos que los zares Alejandro III y Nicolás II encargaron al orfebre Carl Fabergé, a partir de 1885; el precio ha sido estimado sobre una media de veinte millones de dólares por huevo.

También el huevo ha sido objeto de célebres apuestas. Recuerdo como en 1964 conocí en la pensión El Pilar, situada en la plaza Dávalos, en Guadalajara, a un albañil de Cuenca, bajito y enjuto, al que apodaban “el salvaje”. Este individuo superó uno de estos retos al comerse setenta y cinco huevos fritos a fuerza de pan y porrón.

Un par de huevos fritos, tres a ser posible, es el “sumun” para saciar el apetito y el deseo gustativo.

Se dice que solo somos capaces de distinguir cuatro sabores puros: dulce, salado, amargo y agrio. Los chinos añaden el picante como un sabor autónomo y nosotros reivindicamos el huevo como un sabor con entidad propia que realza a todos los demás sin perder ni desvirtuar su propia esencia.

Un huevo frito, en tortilla, revuelto, etc. lo podemos acompañar con tomate, patatas, verduras, jamón, chorizo, setas, queso, tocino, morcilla, pimientos, bonito y mil cosas más; y nos engañamos cuando creemos que toda esta guarnición mejora o enriquece el sabor del huevo, pues el efecto conseguido es justamente al revés.

Lo cierto y verdadero es que una cocina sin huevos no es cocina y cuando hemos acostumbrado a nuestras papilas gustativas al sabor del huevo en salsas, cremas, guisados, rebozados, empanados, horneados, pastas, helados, postres y otras muchas cosas, al tomar un preparado que carece de este sabor sentimos la sensación de que falta algo fundamental; como por el contrario, aquellas personas que por algún problema en su aparato digestivo no admiten el huevo, es un veneno nauseabundo solo el olerlo o pensar en él.

El uso del huevo es tan generalizado y su resultado tan espectacular que en la Feria Alimentaría 2004, en Barcelona, cuyo cartel anunciador



Huevos con sardina arenque

Fotografía: Jesús Cuenca Ruiz

iba exclusivamente de huevos, fue presentada su comercialización, la de los huevos, hasta en spray. Y con un huevo que ocupaba toda la superficie del cartel anunciador se promocionó la ayuda a campamentos de refugiados saharauis en un acto en Guadalajara el 22 de abril del 2005, utilizándose el huevo como claro símbolo de solidaridad.

También ha sido inventada una especie de huevo mágico que se mantiene fresco durante tres años sin necesidad de conservación en frío, manteniendo todas sus propiedades tal como un huevo recién puesto por la gallina. La inventora es la empresa Mayper y se comercializa bajo el nombre de Ovo Chef. Consiste en un huevo kit con dos compartimentos que contienen agua uno de ellos, y el huevo deshidratado en polvo el otro. Al unirse los componentes, el huevo queda reconstruido.

También se ha comercializado la última creación de su departamento de I+D: OvoChef Ajo y perejil. Auguramos un largo repertorio de huevos acompañados de todo aquello que se pueda liofilizar.

El huevo ha sido el paradigma de la subsistencia de la humanidad; de ahí viene aquello de “el huevo y el fuero”. Y en dichos y refranes es utilizado para medir y señalar las flaquezas humanas: “no comer el huevo por no perder la cáscara”, se dice del cicatero con la comida; “cuando seas padre comerás huevos”, equiparando los privilegios con el “supuesto” más alto nivel gastronómico; “abre los ojos gallego que te viene Dios a ver”, ¡No poder, no poder! ¡Abre los ojos gallego que te traigo un par de huevos! ¡A ver, a ver! Se dice, no para desprestigiar a los gallegos, sino para poner de relieve la facilidad que tenemos de prestar atención solo a las cosas materiales. Ser un “huevoón”, ser excesivamente tranquilo y lento; “más cerrado que un huevo”, cuando alguien demuestra falta de entendederas; “el huevo de Colón”, para significar una ocurrencia; “un huevo y la yema del otro” para expresar un alto precio económico; “tenerlo a huevo”, cuando las circunstancias ofrecen óptimas condiciones para realizar algo; “poner el huevo”, cuando se comete un error; “no hacer ni el huevo”, se dice de una persona perezosa que no tiene actividad alguna; “ponerse a huevo”, “estar a huevo”, etc. Y la célebre exclamación, ¡Manda huevos!

Desde la leyenda mencionaremos el Castillo del Ovo, en Nápoles, llamado así por el frágil huevo mágico que se dice dejó el excelso poeta Virgilio vaticinando grandes desgracias para la ciudad si se rompía.

Para demostrar indignación son lanzados contra las personas, habiéndose convertido en el arma protesta de la sociedad civilizada.

Como elemento decorativo el huevo ha representado uno de los símbolos cósmicos dalinianos; y el modelo sobre el que se han realizado las más finas, fantásticas y empalagosas creaciones de orfebrería.

Como elemento etnográfico: “la mona de Pascua”, que se come en la fiesta de Jueves Lardero, que consiste en un bollo cocido con un huevo entero, con su cáscara, en el centro; “el huevo de Pascua”, de chocolate, que a veces se rellena con otros dulces, y cuyo consumo se ha generalizado en todo el mundo; y los huevos de madera, alabastro, mármol o

cristal, utilizados para zurcir calcetines. También el huevo de avestruz, utilizado como cantimplora por los nubios del antiguo Egipto.

Como la capacidad imaginativa del hombre no tiene límite, asistimos a sorprendentes pruebas de habilidad en torno al huevo.

En el año 2002, la revista Quo propuso a sus lectores un concurso que consistía en hacer llegar a su redacción huevos crudos enteros por vía postal, de la manera que se estimara más conveniente. Fueron numerosos lo que llegaron sin cascarse en los más variados e imaginativos soportes.

En este mismo sentido un chef, en la feria de “Madrid Fusión 2004”, saltó a la pantalla y a las páginas de la prensa por su habilidad para hacer un corte de precisión con un maquinillo eléctrico, alrededor de la cáscara de un huevo crudo para poder utilizar ésta como soporte de servicio.

La verdadera habilidad con los huevos se demuestra en la cocina y comenzaremos mencionando las diferentes normas de utilizar y comer los huevos, no sin antes declarar que el rey es el huevo frito. Ya lo dice el refrán: “huevo frito, huevo y medio”.

El huevo frito es un verdadero manjar que puede ser ofrecido, sin complejos, a cualquier invitado y sin necesidad de montar un número como el que nos ofreció en cierta ocasión un promotor inmobiliario.

Habíamos sido invitados a una cata de vinos en la bodega de un líder del ladrillo. Tras un par de copas y un rato de amena conversación, uno de los invitados sugirió que unos “ibéricos” redondearían la velada; a cuya solicitud respondió el anfitrión que estaba prevista una merienda a base de patatas “a lo pobre” y “huevos a la importancia”.

Desde la bodega pasamos a un salón donde se había preparado una mesa para servir la anunciada merienda.

Salieron algunos aperitivos livianos y tras ellos, unas grandes fuentes de patatas fritas con un aspecto y un aroma inmejorables.

Faltaban los “huevos a la importancia”, que todos imaginábamos rodeados de buen jamón, lomo de orza, chorizos, o incluso foie, angulas, caviar o langosta.

Pronto situaron sobre la mesa unas bandejas cubiertas de huevos fritos, sin más. Aquello fue como un jarro de agua fría sobre nuestra imaginación que anticipaba un verdadero festín a base de huevos acompañados de los productos más codiciados por nuestro paladar, pues no en vano nos habían anunciado que los huevos serían “a la importancia”. Aquello más bien prometía ser una coña inspirada en el recetario del gastrónomo seguntino Alfredo Juderías en su libro “Cocina para pobres”.

La verdadera sorpresa nos llegó de inmediato y cada uno la recibió de forma diferente, desde miradas de complicidad a risas nerviosas. No sabemos si aquello era “a la importancia” o “a lo fantasmón”, pero lo cierto es que habían logrado romper todos nuestros esquemas y recursos imaginativos.

El número consistía en facilitarnos, sobre unos platos, unos billetes de doscientos euros plastificados, rígidos, que utilizaríamos a modo de cubiertos para espizcar los huevos fritos, mezclarlos con las patatas y llevarlos a nuestra boca. Pensamos que a invitados de más prosapia les pondrían billetes de quinientos euros.

Unos meses después leí como un jeque de un emirato árabe dejaba “a la altura del betún” a nuestro amigo el promotor inmobiliario. El individuo se hacía servir los huevos fritos en plato de oro y adornados con zafiros y esmeraldas grandes, a modo del perejil de Carlos Arguiñano. La estulticia humana es inconmensurable.

Pero una de las anécdotas más entrañables por su adhesión incondicional y obsesiva al huevo fue la protagonizada por el Rey Carlos III.

El monarca en su almuerzo diario siempre exigía un huevo acompañando al resto de los platos.

Un día, junto con la ensalada y la ternera asada, no apareció el huevo. Esperé durante una larga e interminable hora y como el huevo no llegaba, se levantó de la mesa y se marchó sin probar bocado, presentándole su queja al duque de Medinaceli que era su mayordomo mayor.

Los huevos fritos tienen entidad suficiente para actuar de solistas, no obstante podemos acompañarlos, con éxito, con infinidad de cosas. Nosotros vamos a proponer dos sugerencias.



Huevos con ajos tiernos

Fotografía: Jesús Cuenca Ruiz

Una baguette abierta a modo de bocadillo se rellena de huevos fritos, se les pone sal, se cierra, se estruja bien y se va comiendo al tiempo que con la lengua se recogen los chorretones de yema que escurren. Esta es la forma más sencilla y succulenta de comer huevos sin estropearlos.

Una de las contadas maneras de mejorar un huevo es freírlo con un buen aceite de haber frito sardinas prensadas saladas, tras quedar maceándose el aceite veinticuatro horas con las sardinas fritas dentro. Es decir, huevos fritos con este aceite, sin más. Es la fusión de las esencias de la vida, de la tierra y del mar.

También se pueden comer los huevos mezclados con la carne de las sardinas, una vez limpias de escamas y espinas. Pero en este caso es el huevo quien mejora a las sardinas.

Hay quienes consideran una delicia degustarlos crudos, absorbiendo su contenido tras haber horadado la cáscara con una aguja. Esta forma de degustar el huevo nos parece primitiva y troglodita, aunque, sin duda, la más auténtica.

Los huevos se suelen comer crudos, fritos, estrellados, rotos, en tortilla, escalfados, al plato o al espejo, asados sobre ascuas y una vez cuajados limpios de cenizas, pasados por agua, cocidos, encerados, a la plancha, revueltos batidos, revueltos sin batir, en cazuela, con gelatina, hilados, al serrín, gratinados, en mortero, en molde, al horno, de faltriquera y en espuma; y con ellos se cocinan todo tipo de aperitivos, de primeros y segundos platos, bocadillos, postres, desayunos, batidos, sorbetes, ponches y cremas; y con ellos se reboza, empana, se da color y brillo, se espesa, se cubre y se da suavidad.

A través de la historia de la gastronomía nuestra relación con el huevo ha sido intensa y feliz hasta mediados del siglo XX, cuando irrumpieron en nuestra vida los “gránulos” y “piensos compuestos” para engordar aves, fabricados con harinas de pescados; desde entonces algunos huevos saben a chicharro.

Para mayor desgracia se descubrió que los huevos eran los más eficaces portadores de la “salmonella”. Siguieron amenazándonos con los altos niveles de colesterol que un huevo proporciona, y cuando este extremo ha sido científicamente desmentido nos acongojan con “la fiebre del pollo” ¡No hay derecho!

El futuro del huevo no es muy halagüeño. En hostelería, confitería y todos los productos industrializados, se utilizan sucedáneos o huevo en polvo, pasteurizado o liofilizado.

Los huevos frescos más prometedores se nos ofrecen bajo la denominación de “ecológicos”, anunciando auténticos huevos de campo; aunque los que tenemos edad para haber degustado los genuinos y auténticos huevos de corral sospechamos que esta denominación señala, únicamente, que las gallinas que los pusieron no fuman.

No obstante, en relación al huevo y a su forma de comercializarlo hemos hecho grandes avances de control.

Existe el Instituto de Estudio del Huevo, que vela para ofrecer a los consumidores las más altas, cualificadas y extensas investigaciones sobre las propiedades de este alimento. Su premio anual, correspondiente al año 2004, lo obtuvo un trabajo titulado, ¡agárrense!: “*Selección de parámetros biológicos en la calidad de la tortilla de patatas de los servicios de restauración: la eficacia del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control*”.

A pesar de nuestra devoción incondicional por el huevo, nunca habríamos llegado a imaginar que un huevo diera tanto de sí.

El huevo interviene en las salsas más atractivas, donde es uno de los ingredientes necesarios; salsas que vamos a comentar; bueno, solamente dos de ellas, las más complicadas.

Salsa Albert: 1 yema de huevo, 40 gramos de rábano blanco rallado muy fino, 30 gramos de mantequilla, 25 gramos de harina, una tacita de caldo, 4 rebanadas de pan seco y descortezado, una cucharadita de mostaza, media cucharada de vinagre, una pizca de nuez moscada rallada, una pizca de clavo en polvo, sal y pimienta. Se sirve caliente para acompañar carnes rojas.

Salsa Bearnesa: 3 yemas de huevo, 150 gramos de mantequilla, 2 escalonias picadas muy fino, una rama de estragón y un manojo de perifollo picado todo muy fino, 25 centilitros de vinagre, 30 centilitros de vino blanco seco, unas pimientas machacadas y sal. Excelente salsa para acompañar pescados.