

LA PERDIZ



Emilio Guenea Ruiz
Margarita del Olmo Ruiz

LA PERDIZ

La perdiz es un ave terrestre que pertenece a la familia de los fasiánidos. En España y en Portugal está presente como especie autóctona la Perdiz Roja (*Alectoris rufa*), a diferencia del resto de Europa, donde habita la Perdiz Pardilla.

La perdiz roja pone de ocho a dieciséis huevos y se diferencia de la pardilla por sus patas y pico rojos, ser más reacia a correr largas distancias y a levantar el vuelo (apeonar), y por tener la perdiz roja un valor gastronómico más alto.

La perdiz es el producto gastronómico que más y mejor se ha vinculado a la dicha y felicidad del ser humano desde la antigüedad: *“Fueron felices y comieron perdices”*.

Por su carácter inquieto y su alimentación con hierbas aromáticas consigue una carne de textura firme y sabor succulento. Es una pena que el gran maestro José Pla no degustara una perdiz roja de monte; de haberlo hecho, quizás, no habría escrito que la perdiz carece de valor gastronómico.

En Castilla-La Mancha, desde hace un siglo, grandes fincas han sido explotadas cinegéticamente con la perdiz roja como protagonista, cobrándose miles de piezas en cada una de las batidas organizadas.

Las cacerías de estas aves han traído a nuestras tierras a importantes personajes de todos los ámbitos de la sociedad mundial, desde jefes de Estado y de gobierno de países extranjeros, a deportistas y actores de fama internacional; y en estas reuniones lúdicas se han pergeñado los negocios más insólitos y las decisiones políticas de mayor calado.

Castilla-La Mancha ha sido, sigue siendo, y Dios quiera que dure muchos años, la finca para divertir a los señoritos del mundo mundial, donde por matar a una pobre perdiz que han soltado de una jaula y levanta el vuelo tras asustarla a tortazos, pagan verdaderos dinerales;



amen de los recursos que genera la parafernalia que esta actividad lleva consigo; habiéndose creado una importante red de establecimientos hoteleros y una revitalización de los sectores vitivinícola y de la industria alimentaría y conservera.

Dice el refrán que la perdiz cocida es perdiz perdida. Esta observación de la sabiduría popular está bien formulada, pues no existe ave más sabrosa que una perdiz asada en la parrilla.

No obstante, otras maneras de cocinarla también consiguen gran éxito; siempre que la calidad de la perdiz sea superior, nacida y criada en un monte de aromáticas, y no se la estropee con salsas raras o manipulaciones desafortunadas.

Hay recetas que son verdaderos alardes del despropósito; vean: “perdices del tío Lucas” (leemos en un libro de recetas a cuya autora no creemos que debamos mencionar): dos perdices, lonchas de tocino, sesos, carne de ternera, dos chorizos, un repollo, dos chicharros ¿Se puede aguantar?

Otra receta: “perdiz al gusto serrano”: una perdiz, tocino, bayas de enebro, riñones, una col, manteca, dos copas de cazalla, un cuarto de liebre deshuesada... ¡Y qué más! Hay algunos que confunden una perdiz con un alienígena.

La perdiz es una pieza delicadísima, y no siendo asada o escabechada es difícilísimo conseguir una elaboración brillante.

Hay una receta de “perdiz a la manchega” de Ana Sirvar, de Ciudad Real (Luis Antonio de Vega, *Viaje por la Cocina Española*), que puede ser una de esas excepciones: se toma una perdiz, media jícara de aceite, una cucharada de manteca; se calienta bien, se pone la perdiz, se dora, se retira de la sartén y se pone en un puchero de barro de boca ancha. En la misma sartén se rehoga jamón cortado en trocitos, ajos, laurel y un clavillo de especias. Se añade todo a la perdiz; se sazona con canela, sal y pimienta y se tapa el puchero con un papel de estraza y un plato con agua encima. Se cuece a fuego lento. Una vez tierna se retira la perdiz, pasando la salsa por el colador chino; se vierte sobre el ave y se adorna con pan frito.

La perdiz solo requiere, si acaso, que sus acentuados aromas de monte se hagan sedosos. Si añadimos otros ingredientes que sea para refinar su sabor, no para tratar de enmascararlo.

Una manera de conseguir este propósito es con la receta de “*Perdices al estilo de Alcántara*”: una vez rellenas las perdices con trufas cocidas en

vino (¡Casi na!) y rehogadas con manteca, se cuecen a fuego lento en un puchero de barro con una copa de vino tinto, tomillo salsero y orégano.

Nosotros las degustamos en el mismo Alcántara un caluroso día de septiembre, que aun no apeteciendo estos platos con altas temperaturas climáticas, nos supieron a “Gloria”. Fuimos acompañados por nuestros amigos Pedro Largacha y Carmen Duce, y todos coincidimos en elogiar aquella forma de tratar tan suculenta ave.

La perdiz hembra, al igual que otras hembras de muchas especies, desarrolla una carne de sabor mas fino.

No debemos confundir el fino sabor de una perdiz hembra de monte, con el insípido sabor y mas suave textura de un ejemplar de perdiz criada en una jaula con piensos compuestos y una bombilla en la cabeza, como si se tratara de un pollito o de una gallina ponedora; diferencia que debemos saber advertir aun comprobando que entre sus carnes, el simulacro de gallina, tiene unos plomillos que pretenden demostrar que se trata de un ejemplar salvaje, que se ha criado y ha sido cazado en una tierra rebosante de tomillo, romero y ajedrea.

En Guadalajara hemos disfrutado de perdices más auténticas, pues la superficie territorial de sus municipios es reducida; las fincas acotadas para la caza no son grandes, y se suele cazar mas lo que se cría que lo que se suelta.

La perdiz está considerada como el ingrediente más suculento y más idóneo para proporcionar sabor a patatas, arroz, gazpachos o galianos, morteruelos, judías y todo tipo de legumbres; también se suele guisar estofada y de otras cuantas maneras. No obstante, está la perdiz tan identificada con la salsa de escabeche que parece haber nacido la una para la otra. Son muchos los productos escabechados envasados: lomo, bonito, atún, pollo, setas, codornices y conejo, que se presentan con etiquetas que anuncian estar cocinados en *salsa perdiz*.

La perdiz escabechada es la oferta gastronómica mas frecuente, y existe infinidad de fórmulas y recetas, casi siempre con unos ingredientes básicos (ajos, laurel, pimienta, aceite y vinagre), mas otros aderezos y especias (vino, zumo de naranja, zumo de limón, canela, clavo, azafrán, etc.), y diversas formas y técnicas de prepararla.



Perdices escabechadas.
Foto y receta de Jesús Cuenca.

La receta de perdiz escabechada que consigue uno de los sabores mas delicados y exquisitos la inventó Juana Ruiz Martínez, en Albacete, hace cien años; y salvo algún secretillo que pudiéramos desconocer se hace así: se fríen tres ajos grandes con su piel, y antes de retirarlos se añade una hoja de laurel salsero y se rehoga ligeramente; se apartan ajos y laurel, se pone en la sartén (con el mismo aceite) una perdiz bien atada y se dora por ambos lados. Una vez dorada y sellada su carne se pone a cocer durante una hora la perdiz con agua, sal, pimienta molida, los ajos y el laurel. Se retira la perdiz, se pone de nuevo en la sartén con el aceite anterior, y se dora de nuevo para volver a cerrar los poros de sus tejidos. La perdiz se pone otra vez en el puchero con el aceite de la sartén, y ya, todo junto, se deja a fuego lento durante otra hora.

Una vez cocida, se deja todo enfriar totalmente, y es entonces cuando le añadiremos unas cucharadas de vinagre de vino blanco (al gusto); y así, en frío, dejaremos que se vaya macerando durante cinco

o seis días sin guardar en el frigorífico. Se come sin calentar para que del vinagre no emanen efluvios desagradables.

En Guadalajara, una de las perdices escabechadas más ricas las hacía Francisco Carrasco Bolaños (padre de nuestro amigo Martín Carrasco), el que fue propietario del restaurante Pombo, en el barrio de la Estación. Nunca conseguí que me diera la receta, a pesar de unirnos una buena amistad. A mi demanda su respuesta era siempre la misma: “mitad aceite y mitad vinagre”, y de ahí no pasaba. Entre las perdices escabechadas más estupendas destacaremos las del Restaurante La Granja de Alcuneza, (Alcuneza, Sigüenza) con las que Amparo y Fany hacían las delicias de nuestro Premio Nobel Camilo José Cela.

La perdiz, aunque sea de granja, se comercializa en todo tipo de comercios y supermercados, casi siempre como producto limpio y congelado.

Es conveniente, cuando se adquiere este producto, asegurarse, mediante la información que ofrece la etiqueta, que se trata de una perdiz roja peninsular, de mayor calidad y más alto valor gastronómico que la perdiz que se cría en el resto de Europa llamada perdiz pardilla; podríamos hacer el “ídem” si no aseguramos nuestra compra.

Pero, sin duda, la perdiz escabechada que alcanza un valor gastronómico cercano al *desideratum* es la perdiz que hacía Jesús Cuenca Ruiz. La cocción se hace lentamente, a baja temperatura, en puchero de barro con madre, sarmientos de cepa vieja como combustible, ingredientes medidos y pesados con gran precisión, y una receta tan sencilla como secreta.

La forma más suculenta para degustar la perdiz escabechada es: deshuesada, desmenuzada, mezclada con la salsa, y puesta sobre rebanadas de pan frito en el justo momento de comerla. ¡Prueben, prueben! Y, fueron felices y comieron perdices ¡Que así seai

BIBLIOGRAFÍA:

- CUENCA RUIZ, Emilio y OLMO RUIZ, Margarita del: *Nuestra Cocina*. Guadalajara, 2006.

- En Internet: **WWW.GUADABOOKLIBRARY.Com**, En PDF con descarga gratuita. Página sin publicidad.