



GASTROPOÉTICA.

RECETARIO TÍPICO MALAGUEÑO:

PATATAS A LA IMPORTANCIA

Cada llamada telefónica que recibo de mi admirado y querido amigo el Poeta Juan Miguel González, empieza de la siguiente y susurrante manera: *Alvarooo... Soy Juan Migueeel...* Así, arrastrando las vocales últimas de los dos nombres propios; lo que le confiere un tono de cordialidad, una calidez y una familiaridad especial, que a mí, probo e irredento bloguero, llena del orgullo y satisfacción que diría el Real suegro del inefable cuatrero Urdangarín.

Y siempre -y cuando digo siempre, es siempre- esa llamada lleva aparejada el obsequio por parte del insigne. Regocijo y complacencia sin limite que representan para este que os escribe.

Nos tiramos un buen rato cada vez que nos llamamos. Yo, sorprendido y satisfecho por la atención y amistad inesperada que éste me dispensa hablando de mil y una cosas. Él, invariablemente, con referencias a autores -recitándome de memoria otras tantas mil y una citas- y proporcionándome clases magistrales de todo lo que refiere. Sobre todo del complicado mundo (para mí) de las métricas y reglas poéticas que conforman – con su aplicación- parte de la belleza de sus escritos. Pero, no vayáis a creer, que no todo es teoría, “*munsho ciudiao*” que el magín y el ingenio no vienen de serie. Tan solo los disponen unos pocos elegidos por el azar o la genética.



Estuvimos hablando de la inspiración, del estro, del numen, de la musa. Yo pienso que todo eso surge de una chispa primera. El diez por ciento. El otro noventa es trabajo y disciplina. Es oficio. Pero, Ay, queridos míos! Os lo aseguro, es la chispa primera que prende y se extiende, la verdaderamente importante.



Juan Miguel, sólo se reúne someramente con Baco, una noche a la semana; y esa noche, a medida que transcurre, se transforma en madrugada a base de lances poéticos y palabras domesticadas que los demás disfrutamos posteriormente.

Por esa amistad y confianza que los dos compartimos, me permití sugerirle dos chispas. Pues estas también se regalan. Le repetí que siguiera bajando al mundo de esos mortales que entendemos la poesía llana, simple y sencilla, y sobretodo, cercana y familiar. Y, me atreví, imprudente e insensatamente, a regalarle dos chispas: Los personajes de los tebeos antiguos; los productos de los antiguos carrillos de chucherías y similares.



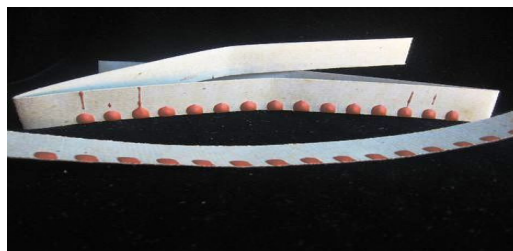


Que el no instruido en materia poética, Juanmi -seguí diciéndole- se identifica con tus Tortas Ramos y tus Catetos en La Campana. Con los motocarros de la Plaza de la Merced y con los carteles de Terry y de Norit. Con Percheles y con Chaparros. Con el Pasillo de Nateras y los “Lucky Triki” de calle Cotrina.

Así, de esa manera, le sugerí le diese vueltas al Loco Carioco y a Carpanta. A Gordito Relleno y a Don Pío. Y seguí refiriéndole a La Familia Ulises. Y a Eustaquio Morcillón y Babalí; a Melitón Pérez, a las Hermanas Gilda y a Doña Urraca. Al Doctor Cataplasma y a la familia Trapisonda, ya sabéis: un grupito que es la monda. Al abuelo Cebolleta y a Don Berrinche. Capitán Trueno y Jabato; Roberto Alcazar y Pedrin. El Guerrero del Antifaz y El Coyote. Pumby, TBO, Tiovivo, DDT y Pulgarcito. Hazañas Bélicas. Al Corsario de Hierro y al Cachorro...Tantos y tantos, que muchos se me escaparon por el sumidero de la mala memoria.



Pero también, le hablé de chufas y altramuces, garbanzos y pipas de girasol; castañas pilongas y sobres sorpresa. Mistos cachondeo y chicles Bazooka; globos de colores y canicas de cristal y de barro; Pasta Sara y Pictolines. Pistolas de agua y trompos con su cuerda. Cigarrillo sueltos Bisonte, Tres Carabelas y Mencey Capote. Papel de fumar Smoking, Bambú y Abadie. Canutos, chorlitos y su prima rica la Almencina. El paloduz y la cañadú.





Ahí queda eso, Maestro. Ahí queda eso!

Ahora lo que viene:

Una nueva receta gastropoética que será próximamente presentada en sociedad en - cómo es costumbre- la Cosmopolita (José Denis Belgrano,3) y que mi querido amigo, tiene a bien el adelantarme. Yo cuando llegue el momento del evento, lo publicaré debidamente.

Esta vez degustaremos: Patatas a la Importancia. Así que, como es costumbre también, paso a insertar el poema, para después, indicaros la receta original para fruición y deleite. Y ya por último, también, un consejo musical.

Disfrutadlo todo y que os aproveche! Ricas, ricas, ricas.



Y ahora...

EL POEMA:



PATATAS A LA IMPORTANCIA:

¿No es acaso petulancia,
aunque prestigio les sobre,
que siendo de origen pobre
gocen de tanta importancia?
Huelen y saben a infancia
de cretonas y boleros,
a tebeos y a braseros
y a barrio de casas matas,
estas míticas patatas,
señoras y caballeros.

Si Alvarito Souvirón
fue quien me dio la receta,
merece ración completa
amigo tan gigantón.
Aunque su buen corazón
dará parte a algún Cumpián,
aún más se prodigarán
su buen humor y constancia,
y aunque se quite importancia
patatas se la darán.

*Juan Miguel González
Málaga mayo de 2013*



LA RECETA:



La **receta de las patatas a la importancia** es un clásico en las elaboraciones que se enseñan en las Escuela de Hostelerías. Por un lado es una receta fácil de preparar, por otro lado aprendemos varias técnicas a la vez. Rebozado, fritura, cocción, etc. Lo importante de la receta, para mí, es la parte sentimental por un lado. Y por otro lado es una forma de comer patatas convirtiéndolas en plato principal en lugar de guarnición.

Los **ingredientes para 4 personas** son 800 gr de patata, huevos, harina, 1 cebolla pequeña, 2 dientes de ajo, 3 cucharadas de aceite de oliva, perejil, hebras de azafrán, agua o caldo y sal. Si se quiere se puede añadir un poco de vino blanco al gusto.

La **preparación**, como dije al principio, es sencilla. Pelar, lavar y cortar las patatas en rodajas de 1 cm. aproximadamente; sazonarlas. Poner harina en un plato, y batir los huevos en otro. Pasar las patatas por harina y a continuación por los huevos batidos. Freir en abundante aceite caliente.





Hacer un **majado con el ajo, el azafrán, perejil y sal**. Calentar unas 3 cucharadas de aceite y rehogar la cebolla, pelada y picada, hasta que comience a dorarse. Agregar 1 cucharada de harina, dar unas vueltas rápidas y añadir el majado, sin dejar de mover. Colocar las patatas en una cazuela, regar con el preparado anterior y añadir 2 tazas de agua o caldo.



Acercar al fuego y cuando comience a hervir, rectificar la sazón y cocer a fuego suave durante 20 minutos, moviendo con cuidado de vez en cuando. Las pincharemos para probar que estén tiernas, ese será el momento de apartarlas del fuego y llevarlas a la mesa. Seguro que nuestros comensales están hambrientos con los aromas que les llegan desde la cocina.

En esta receta las patatas se han preparado rebozadas, incrementado de este modo el aporte de energía y grasa del plato. Por lo que se pueden **acompañar de una ensalada** sencilla, y así evitaremos demasiadas calorías en la comida.



