



GASTRONOMÍA

Para comer, potaje y torrijas

No hay nada más reconfortante para afrontar estos días de vigilia que un buen potaje, plato contundente donde los haya, rematado con una torrija, tan variadas como abuelas hay en la provincia

La Semana Santa, como fiesta popular española, también cuenta con su propia gastronomía. Debido al precepto de algunos de sus días en el que se debe guardar Vigilia, con la prohibición de comer carne, se ha eliminado este elemento de los menús.

De esta manera, si hay un plato que destaca sobre todos los demás es el potaje. El bacalao comparte protagonismo con una legumbre, el garbanzo. Existen muchas variantes del potaje de Semana Santa, según en la zona en la que nos encontremos. Algunos añaden huevo duro al guiso, otros añaden alubias también, los hay que colocan las alubias en lugar de los garbanzos o, incluso, utilizan acelgas como verdura. Así, existe una base para realizar este rico alimento, una receta que luego se puede adaptar al

gusto. Primero, se ponen los garbanzos y el bacalao en remojo por separado la tarde-noche anterior con agua templada. Para el bacalao, hay que cambiar varias veces el agua, para que quede bien desalado. Después, se retira

Guadalajara vivirá una semana repleta de devoción y recogimiento en torno a las procesiones

las espinas y la piel, también se puede desmigarlo.

Para elaborar la base del potaje, se pone en una olla una cebolla, el laurel, los dientes de ajo sin pelar y un chorro de aceite. Cuando comience a hervir, se in-



El potaje, el plato más típico de la Semana Santa.

corporan los garbanzos, se sazona y se deja cocinar alrededor de hora y media, hasta que los garbanzos estén tiernos.

Pasado este tiempo se incorpora al guiso las espinacas y el bacalao, dejándolo durante 12 minutos más. Mientras tanto, se puede ir pochando la otra cebolla bien picadita en una sartén con aceite. Cuando esté blanda, se incorpora una cucharada de harina y un poco de pimentón, removiendo bien para evitar grumos. Esta mezcla será el espesante del potaje.

Por último se añade un cazo de caldo de los garbanzos, se re-

mueve bien y agrega a la olla, dejándolo a fuego lento otros 15 minutos más, hasta que el potaje coja la consistencia que se quiera.

Para el postre

Pero si hay algo que no falta en ninguna casa durante estas fechas son las torrijas. Como todo el mundo sabe, consiste en una rebanada de pan (habitualmente de varios días antes) que es empapada en leche o vino con miel y especias y, tras ser rebozada en huevo, es frita en una sartén con aceite. Se aromatiza al gusto, con diversos ingredientes como can-

la o algún licor, y se endulza de formas variadas con miel, almíbar o azúcar.

Y es que, son sin duda el dulce más típico de Semana Santa. Pequeños y mayores disfrutan por igual de un postre que, además, sirve de gran alimento. Igualmente, es una perfecta merienda.

No obstante, no es el único postre típicos de estas fechas. Dependiendo de la zona en la que nos encontremos, de las cocinas salen pestiños, buñuelos de viento, roscas...; todo un despliegue que, seguro en muchas casas están esperando a lo largo de todo el año. ◆



Tampoco pueden faltar las torrijas estos días.

Y para beber, zurracapote

Dos o tres días antes de Jueves Santo, cuando su contenido religioso estaba por encima de cualquier otra consideración, los mozos y mozas trillanos empleaban sus tardes adolescentes en la elaboración artesanal de unas bebidas simples, ya casi desaparecidas de nuestra tradición, el zurracapote y el agua de naranja.

Como rebaje de los hombres, el zurracapote rendía pleitesía al vino, que debía mezclarse a partes iguales con agua, para después añadirle canela y trocitos de naranja, limón, plátano o manzana. "Antes de tomarlo ha-

Las mujeres de Trillo también han tenido siempre su propia bebida, el agua de naranja

bía que dejarlo macerar 24 horas, para que el líquido cogiera el gusto de la fruta y las especias", recuerda Isidora Henche, una anciana de Trillo.

Por su parte, tradicionalmente, las mujeres también tenían su

propia bebida, el agua de naranja. Este elixir de la juventud trillana tenía poco secreto. "Le echábamos agua, naranjas exprimidas, azúcar y canela; y ya estaba. La proporción dependía de las que fuésemos", cuenta la abuela. "Nos escondíamos de los chicos para hacerla, pero nos buscaban, y nos acababan encontrando. Hay que reconocer que a nosotros también nos venía bien que lo hicieran", añade.

Se trata de una tradición que los jóvenes no han continuado mucho, pero que se puede ver en algunas casas de la localidad. ◆



El zurracapote, aún tradición viva de Trillo.