

Los puches

renovados en la fiesta de los muertos



FOTO: webos-fritos.blogspot.com

Por Juan Carlos Luján Alarcón

Hay fechas emblemáticas en el calendario que señalan efemérides indelebles en la memoria de los depositarios de una cultura determinada, civilización o creencia religiosa. Por nuestros antecedentes culturales, el Cristianismo y más concretamente su disciplina católica romana, transformado en humanismo cristiano para darle más amplitud temática, ha impregnado nuestras raíces a lo largo de la Historia de forma evidente; es lícito reconocerlo y ponderarlo, aunque en ningún caso debe servir de añagaza para extender el monopolio jerárquico de la Iglesia a todos los aspectos de la vida, en busca de una teocracia como pretensión y fin último. Esto es política y no religión, aunque el espíritu totalizador y excluyente de algunos quieran convertir este afán evangelizador en verdad absoluta que ha de guiar todos los aspectos de la vida cotidiana, especialmente los económicos, que matizarían algunos.

El calendario festivo actual, tras tanto tiempo de influencia, aún está dominado en gran parte por las celebraciones religiosas, aunque cada vez más afectado por el avance globalizador anglosajón que capta adeptos a través de su poder mediático e introduce costumbres paganas en torno a la muerte y las maléficas amenazas de los seres de ultratumba. Tradicionalmente, en tor-

no al inicio de noviembre, se ha festejado el Día de Todos los Santos, encadenado al día siguiente con el de los Difuntos. Es momento de recuerdo para los seres desaparecidos del mundo de los vivos, de visita a los cementerios con las ostentosas ofrendas florales que quieren competir con el vecino en grandiosidad y derroche efímero. Tiempo apagado de típico paisaje otoñal que inclina a la tristeza; de leyenda becqueriana y conseja de viejas al amor de la lumbre mientras se asan o cuecen las castañas. Espacio gastronómico invadido por una dulcería específica que va desde los populares puches a los refinados buñuelos de viento, en origen rellenos con cabello de ángel o crema pastelera densa que contrastaba con la etérea envoltura, pero que la modernidad ha querido evolucionar hacia rellenos más lujosos como la nata montada, la trufa o las cremas saborizadas con distintos ingredientes, afines o novedosos; o los huesos de santo, que con su envoltura de mazapán e interior de yema preludian las cercanas Navidades.

En este monográfico como conmemoración de la festividad de todos los santos y fieles difuntos y aprovechando la azarosa circunstancia numérica, aparte de que el Huécar afluya al Júcar a la altura del puente de la Trinidad, en el asunto gastronómico este año nos ocupamos de una faceta de la dulcería típica de estas fechas, tema recurrente, aunque desde entonces, cuando sucedió la conversación a continuación reseñada, obsoleto ya. Lo atrae una conversación en inicio intrascendente con mi amiga Aurora Rojo sobre el asunto de estos dulces, que cobró inusitado interés al coincidir con una variación deconstructiva que llevaba unos días meditando... Comentó que su madre hacía los puches rematándo-

los con el método final de la *leche frita*; es decir, rebozados y fritos en porciones. Y dio en el clavo con toda precisión. Un plato más de esa neococina posmoderna conquense de la que hablamos cuando lo hicimos del morteruelo de Mota.

Los puches así elaborados, no dejan de tener similitud con otra modalidad de este jaez que alumbró en el pasado reciente Pedro Torres con sus croquetas de morteruelo. Es cierto que hay que introducir modificaciones en la preparación de la masa, haciéndola más densa para evitar su fragilidad y poder manipularla con más seguridad. La citada masa, puede constituirse con los ingredientes elementales: azúcar, harina, anises, canela, aceite y leche o enriquecerlos con miel o anís en licor –más cantidad de harina para aumentar la densidad como ya hemos dicho-, dejarla enfriar hasta que cuaje extendida en una placa de horno de aristas vivas. Cortarla después en porciones rectangulares, pasarlas por leche y huevo batido y freírlas, espolvoreándolas posteriormente con canela en polvo o, si se quieren más dulces, con mezcla de canela y azúcar glass.

Para afrontar la deconstrucción de la receta tradicional, ha habido que prescindir de los pequeños picatostes que salpican el plato en su forma clásica, pero es necesario, porque si se quiere conseguir una receta redonda y fina, pues podrían integrarse unos mínimos picatostes en la masa, pero no sólo no aportarían nada, sino que se ablandarían y arruinarían el resultado final.

El clasicismo tradicional no está reñido con el posmodernismo inmediato, de la misma forma que la voluntad popular conserva en la práctica los modelos ancestrales heredados, también, con el mismo afán, puede reinterpretarlos respetando la esencia pero renovarlos presentados con una nueva forma; concepto que tampoco es nuevo, pues atiende a un proceso manipulativo ya presente desde antaño en la dulcería española.