

## PLATOS TÍPICOS DE LA REGIÓN CASTELLANO-MANCHEGA

Si en un artículo anterior, consideramos que las «Migas» era uno de los platos más representativos de la Región Castellano-Manchega, no cabe duda que con este mismo título y con los mismos merecimientos tenemos que presentar hoy a las populares y sabrosas «Gachas».

Sabemos que de los acontecimientos gastronómicos más importantes del año, han sido de siempre las clásicas matanzas del cerdo, de las que casi se ha hecho un rito, y que no podían faltar en ninguna casa; realizadas durante los meses invernales, hacia últimos de noviembre (pa San Andrés mata tu res) y entrada de diciembre con los primeros fríos; y motivo de reunión de familiares y amigos en torno a una sartén para festejarlo y degustar las apreciadas «Gachas», que se suelen comer con navaja y pan a modo de cuchara y bastantes tropezones (tajadas de dicho animal):

En manteca o aceite se tuesta la harina de almortar, guijas, pitos, titos o muelas, que con tantos nombres se conoce; y después de haberlo hecho con el pimentón y los ajos partidos por la mitad. Se añade agua y sal y se mueve hasta que empieza a hervir, dejando que espese durante 10 minutos, y pudiendo añadir diversos condimentos si son de nuestro gusto, como la alcarabea, conocida por sus propiedades estomacales, nuez moscada, clavo, pimienta o guindilla.

Aparte se fríe tocino, jamón, chorizo o morcilla:

¡Oh gran señora,  
digna de veneración!  
¡Qué oronda viene y qué bella!  
¡Qué través y envidia tiene!...

y se une todo cinco minutos antes de retirar de la lumbre, debiéndose comer bien caliente.

Algunas variantes podemos encontrar en las llamadas «Gachas de Pastor», que se hacen con sebo fresco, harina que también puede ser de trigo, especias, pan frito y leche; o en



las de «Matanza Pastraneras» con ajos, orégano y sangre de cerdo; y en las de Albacete con cebolla y niscalos en su tiempo.

En Priego y Tarancón acostumbran a ponerlas con hígado, así como en Tomelloso que le frien y machacan en mortero con ajos y orégano, y las toman acompañadas de picantillos (cebollas y pimientos en vinagre), y después los torreznos y el chorizo.

En Horcajo de Santiago, Belmonte y Motilla, además añaden canela en polvo y patatas fritas y en Toledo sardinas saladas.

Tanto las «Migas» como las «Gachas» generalmente constituyen un plato único por su gran fuerza alimenticia, aunque también es frecuente que sean consumidas por la mañana temprano como almuerzo (así lo hacen los cazadores), pues es zona que conserva la buena costumbre de empezar el día con cosa sólida que dé razón al dicho «Pan de ayer, carne de hoy, y vino de antaño, salud para todo el año», y que incluso los campesinos amenizan con una copa de aguardiente cuando hace frío; siendo también muy del gusto de los pastores que «por la mañana piensan que no hay mejor mediodía que cuando hay gana».

De la unión de ellos ha nacido las «Gachas-Migas», especie de tortilla que se da varias vueltas hasta que se dore, pudiendo ser las patatas fritas o cocidas con ajos machacados y pimentón, y a las que se unirá la harina de almortas o de trigo desleída con agua caliente, dejándolo hervir durante veinte minutos. Freír pan y torreznos y mezclarlo en la misma sartén.

El «Mojote de Guijas» se hace con tomate, bacalao, cebolla, ajo, laurel y pimentón; yema picada para espesar el caldo y la clara de adorno.

Con este simple bosquejo advertimos que entre sus principales ingredientes se cuentan la rapidez de su preparación y su sencillez, que no le resta estima, pues como decía Winston Churchill «lo principal no es comer lo mejor, sino lo que está mejor; y que es preferible comer una tortilla bien hecha que una langosta mal preparada».

Indudablemente las «Gachas» han tenido un mayor consumo que actualmente, podríamos decir que hasta demasiado; pues en épocas de escasez llegó a ser su único alimento, ocasionando con ello avitaminosis de la que todavía quedan secuelas en algunos pueblos; nada extraño, pues una de las condiciones fundamentales para mantener una buena salud es que las comidas han de ser variadas.

Y como decía Balzac que «la comida es una excusa para llegar al poste» hablemos para terminar de las «Gachas de Azúcar», especialidad de Herencia, en las que a la harina, aceite y azúcar puestos a hervir, se añaden 4 ó 5 gramos de anises en rama machacados; o de las «Gachas Dulces», que se hacen en Pedroñeras el Día de Todos los Santos:

Se frien chicharrones y se apartan, se cuele el aceite y se tuesta azúcar y harina desleída; se hierve y a media cocción se echan los chicharrones y raspadura de limón. ■

Pilar AGUDO DE MERINO