Palomas y pichones

Por Juan Cruz Cruz el 14 de noviembre de 2011

Elizabeth Jane Gardner (1837-1922). Con estilo academicista presenta la normal relación del ser humano con el mundo columbino.

Echalar quiere decir palomar

1. El sábado 12 de noviembre tuvo lugar el Premio de Gastronomía Palomeras de Echalar. En el Jurado había miembros de la Academia Navarra de Gastronomía (Fernando Galbete, Fernando García-Mina y Teresa González-Camino).

*

2. Echalar, un punto montañoso al norte de Navarra, es el único lugar de España donde está permitida la caza de palomas con red, un método tan antiguo que algunos lo remontan al Neolítico; en realidad es una reminiscencia prehistórica: es el único método que no necesita ni arco ni armas de fuego. Datos fiables sobre esa caza se hallan en el siglo XV. El “palomero” se sirve de paletas blanquecinas que lanza al aire para simular el vuelo de un ave rapaz y así dirigir las palomas hacia la ubicación de las redes. Esa paloma, que se desplaza del norte de Europa, es la pequeña y veloz zurita, que viene primero, y la torcaz, que viene después.

*

3. Quizás no sea ocioso recordar que la paloma doméstica no desciende genéticamente ni de la zurita ni de la torcaz, sino de la paloma bravía, la cual fue domesticada antiguamente por el hombre.

4. En la Edad Media y comienzos de la Edad Moderna, la caza diaria de palomas torcaces o zuritas estuvo restringida a clérigos e hidalgos. Es más, en esos tiempos el disfrute de palomeras fue también un motivo de pleitos continuos entre concejos, señores y abades. Y por supuesto, la paloma era plato obligado en las mesas reales de Olite.

*

Se cazaban con red también en Vera de Bidasoa, Roncesvalles, Burguete, Valcarlos y Baztán; y más abajo, en Lumbier. Las cacerías más famosas fueron, desde luego, las de Echalar.

*

5. Actualmente son miles los cazadores navarros que ritualmente se desplazan a otros sitios de "pasa" para batir las palomas con escopeta: Valcarlos, Burguete, Quinto Real y también Echalar.

*

6. Para preparar sus platos, los participantes en el precitado Premio de Gastronomía de Echalar se ajustaron al estilo tradicional del estofado, entendiendo por "estofado" lo que marca nuestro diccionario de la lengua: un guiso que consiste en un alimento condimentado con aceite, vino o vinagre, ajo, cebolla y varias especias, puesto todo en crudo en una vasija bien tapada para que cueza a fuego lento sin que pierda vapor ni aroma. Aunque no intento "proponer una receta", voy a resumir los pasos que repiten generalmente casi todas las recetas de paloma al norte del Ebro. Después, depende del cocinero, pues "cada maestrillo tiene su librillo".

*

7. Los ingredientes más utilizados son: cebollas, zanahorias, ajos, aceite, vino. Si la paloma es torcaz y de carne recia, es aconsejable tomarle el punto y añadirle pimienta, puerros y manzanas. Algunas recetas tradicionales añaden un detalle que considero gastronómicamente importante: agregarles los menudillos de las mismas palomas mientras estas hierven.

8. También el modo de elaboración es tradicional, en el supuesto de que las palomas con carne dura deben estar reposadas al menos una semana con plumas y tripas: cuando se descomponen los aminoácidos la carne se enternece y toma un ligero color azulado, sin que llegue a la putrefacción, aunque empiece a despedir un ligero olor desagradable. Una vez desplumadas y limpias por fuera y por dentro, se embridan. Cuando está cocida la verdura, las palomas se pueden guisar con ella a fuego vivo; o también darles un hervor lento y muy

prolongado. Antes de servir, se parten por la mitad, se tritura finalmente la verdura, cuyo caldo se vierte luego sobre los trozos de paloma puestos ya en el plato.

9. Guisadas a fuego vivo, o hervidas a fuego lento, los ingredientes se han de mezclar perfectamente en la salsa, que debe tener cuerpo. Y no se debe olvidar que si las palomas son zuritas el tiempo de cocción es algo menor que si son torcaces. En cualquier caso, hay multitud de recetas (a la olla exprés, al vino tinto, con setas…) que dan para todos los gustos. Sólo me he referido a la modalidad general de estofado. Y si el cocinero es avezado, sabrá aplicarle en el momento preciso un buen brandy, o un buen vino o un buen Oporto.

10. Debo añadir que no todos los "tratadistas" de cocina (Diccionarios de cocina, Manuales de Cocina) han prestado suficiente atención a la paloma. No la vemos en Doménech, ni en Geno, ni en Nicolasa, ni en Busca Isusi; sí la incluye Sarobe. Los grandes tratadistas franceses, como el legendario Curnonsky, la suelen incluir en sus libros. Otros confunden la "receta de paloma" con la "receta de pichón", como Angel Muro; por lo que este desliz merece un comentario a continuación.

Pichones

1. He dicho antes que de la primitiva paloma bravía (no de la zurita, ni de la torcaz) se han derivado las razas de palomas domésticas, de las que salen los pichones, verdaderas exquisiteces gastronómicas.

Las palomas bravías no nidifican en árboles, sino en paredes rocosas. Esta paloma pone dos huevos, entre abril y agosto. El nido es incubado por ambos progenitores. A los 17 días de incubación, salen dos polluelos desvalidos, que son protegidos bajo las alas por la pareja.

Los granos y semillas que capta la paloma bravía son duros y no pueden ser ingeridos por los pichones. Por eso, estos se alimentan de una especie de líquido lechoso nutritivo segregado por las células reticulares del buche del macho. Poniendo dedicación y tiempo él alimenta a los pichones con leche de su propio buche dos veces al día.

Pasado un mes desde su nacimiento, el pichón se convierte en un bocado excepcional. Su exquisitez está garantizada por el hecho de que no ha comido granos ni semillas, pues ha sido alimentado únicamente por su progenitor, cuya leche de paloma proporciona una carne tierna y gastronómicamente exquisita. Suele prepararse estofado o guisado. Los romanos decían de ellos que eran "la langosta de las aves".

De lo dicho se desprende que la “receta de palomas” ha de ser distinta de la correspondiente de pichones, pero no muy diferente: lo esencial es la leve textura de su carne.

Por ejemplo, como ingredientes, se repiten las cebollas y los ajos, las zanahorias, el puerro y el pimiento verde; pero aparece la novedad de una hoja de laurel y unos granitos de pimienta, aparte del agua, del aceite y del vinagre.

En cuanto a la elaboración, se salpimentan los pichones y se rehogan con ellos todos los ingredientes. Cuando las verduritas estén pochadas y los pichones queden dorados, añadimos laurel. Al cabo de media hora, y con fuego lento, se agrega un Oporto; se cubre todo de agua y se deja hervir a fuego lento durante 90 minutos. Se extrae la salsa para tamizarla y luego, en el plato, se vierte sobre los pichones.

Sería inútil por mi parte desentrañar recetas y más recetas de pichones: con chocolate, con crema de hígado, en escabeche, con arroz…

Me basta con recordar la suave textura del pichón nuevo (que apenas pisa la tierra) resaltada por Tirso de Molina en su Ventura te dé Dios, hijo, junto con otras suculencias gastronómicas:

De tu madre regalado,

en tu quinta entretenido,

levantándote a las once,

y aguardándote al hogar

el lomo para almorzar,

no en asadores de bronce,

como los que usa la guerra;

la torreznada con huevos

o los pichones, que nuevos

apenas pisan la tierra.