



# COMIDAS DE FIESTAS

Por José M.<sup>a</sup> BUSCA ISUSI

Un aspecto interesante y poco tocado ha sido el de las comidas que durante las fiestas de un pueblo se realizan en los hogares del pueblo donde tienen lugar los días festivos.

Todavía somos muchos los que nos acordamos de las comidas que se celebraban en los caseríos de donde procedíamos y a donde éramos invitados a comer durante las fiestas.

La cosa empezaba como debía de empezar. Todos debíamos de ir a misa mayor. Después de ella, el caldo en la taberna del pueblo era inevitable, así como el blanco y el chorizo cocido.

Antes que Paulow se ganase un Nobel a cuenta de estas cosas, sabíamos los vascos que para facilitar la digestión nada había más apropiado que un caldo sin humo.

Esto del caldo sin humo tiene su explicación. Como los caldos se hacían con carnes grasas, los primeros caldos solían tener una gruesa capa de grasa que impedía que el caldo, por lo general a más de 60º centígrados, emitiese vapor. Los primeros caldos eran sin humo, pero a medida que se prodigaban las tazas de caldo, la grasa desaparecía, y por eso los caldos últimos echaban humo ya desde que salían de la cocina.



Entonces, a diferencia de ahora, el vasco se reía del colesterol que tenía la grasa de las gallinas y compañeros de suplicio en el puchero de las fiestas.

Había gente avisada que casi sacrílegamente se tomaba el caldo antes de la misa.

Todavía conozco un amigo que invita a caldo el día de las fiestas de su barrio, pero la invitación es *sub conditione*: hay que ir a misa mayor. Después de oída es libre el caldo, el blanco y el chorizo.

Porque había chorizo después del caldo. Era el testimonio de que el chorizo había intervenido en el cocido.

Se solían tomar unos cuantos caldos mientras se hablaba de lo sucedido en el último año y abrazábamos a los parientes a los que no habíamos visto desde las últimas fiestas.

Las comidas solían estar constituidas por una enorme lista de platos los cuales eran excelentes cuando se ajustaban a las normas clásicas.

Lo malo era cuando la *etxeakoandre* se ponía a preparar cosas de la calle, como paella o croquetas.

Son los peores recuerdos que tengo de las fiestas de los pueblos, las paellas y las croquetas.

Creo que algún ingeniero listo ideó el hormigón armado viendo un plato de paella en un caserío nuestro. La cosa estaba hecha entre el empastado arroz y los huesos del pollo.

Al final me las arreglé llevando siempre a estas fiestas a mi perro, al que le había tenido sin comer durante veinticuatro horas y había educado para que estuviese a mis pies durante la comida. ¡La de croquetas y raciones de arroz que tuvo que aguantar el pobre!

El pollo era a diferencia de ahora el rey de la comida. Pollo lleno de carotenoides proporcionados por el maíz, «zapero» de leche y las verduras que había ingerido en su vida libre, mientras corría por los prados tras alguna gallina queriéndole hacer competencia al gallo... Pollos *korrikalaris*, pero excelentes.

Los de la calle, no nos podíamos explicar que nuestros parientes, al final de la misma rama nuestra, pudiesen comer como unas cuatro veces más que nosotros.

La explicación es sencilla. Ellos en el caserío, antes, a lo largo del año comían mucho menos que los de la calle. Por fiestas de su pueblo, se vengaban. Además tenían una forma de comer que debíamos seguir los de la calle. Comer despacio. Para esto el vasco tiene un truco. Come sólo con la mano derecha. He observado en muchos banquetes de éstos, sobre todo a los caseros viejos.

Se inclinan ante la mesa y se ponen un poco al bies.

El brazo izquierdo lo ponen bajo la mesa y sólo comen con la derecha.

Así, con una sola mano para el pan y el plato comen, y tardan el doble de tiempo que nosotros.

No comen en media hora. Las comidas de caserío en fiestas duran tres horas, de forma que cuando sale el arroz

con leche, nuestro postre tradicional, los caldos y los chorizos del comienzo de la fiesta están ya digeridos y olvidados.

Algo de estas costumbres continuaron en la calle, hasta estos momentos.

La chica de caserío que se había casado a la calle seguía invitando a su parentela por fiestas y hacía comidas extraordinarias, pero la costumbre ha ido languideciendo.

Y al decir esto me viene la cosa que dijo «Gil Baré», para explicar el porqué los perros de caserío ladran a todo el que a él va.

Quien va al caserío nada va a llevar. Sólo a sacar a la chica para casarse o llevarla a servir—ahora a la fábrica—, al chico para el servicio militar, otro va por las contribuciones o a dar un sablazo al casero. Los perros ladraban a todos por eso.

Los de la calle hacíamos lo mismo. Llevábamos un kilo de merluza y una botella de *patharra* y creíamos que habíamos pagado la comilona. El «Phinto» y el Mhonte» hacían bien en ladrar.

Ahora la alimentación es más regular en la calle y en el caserío y no es preciso que lleguen las fiestas para hacer una comilona.

Antes además la gente joven de la casa no solía ir a cenar, con lo que aliviaba algo a su madre.

Los chicos, por fiestas, tenían que ver la «cosecha» de chicas de la comarca. Llegaban chicas desconocidas de los pueblos cercanos y aún de algunos lejanos.

Ahora no. Cualquier chico conoce a todas las chicas de la comarca a pocas «boîtes» que vaya.

Las fiestas de los pueblos, para mí, están en clara decadencia. No sentimos ilusión por ellas, ni por comer, ni por ver chicas nuevas, ni por los espectáculos que el ilustre Ayuntamiento nos puede ofrecer.

Cuando en los fuegos artificiales surge la «lluvia de oro» ni el tonto del pueblo exclama un «¡Ahaaaaa!» inacabable.

Hay otras fiestas peores para el ama de casa. Son los domingos y días de fiesta veraniego. Cuando vuelve acompañada de su marido e hijos de una excursión montañera o playera.

La pobre mujer viene destrozada: que si los *txingorris*, listorros, gritos, cansancio natural... y entonces el marido tranquilamente se sienta en un butacón ante la televisión para ver las últimas secuencias de algo y le dice:

—¡Oye!, ¿qué tenemos para cenar?

Es quizás el hecho más cruel de la vida matrimonial actual. Antes había otras cosas, pero desde las últimas modas, hay bula para muchas cosas menos para la cena dominical después de un día de excursión. Entre las cosas buenas que creo que he hecho en esta vida, ha sido fundar una industria de congelados, puesto que los congelados son los salvavidas para esos casos cuando un marido con espíritu de sultán le dice a su mujer a eso de las nueve de la noche de un domingo de verano:

—Oye, parienta, qué nos vas a dar de cenar a estos hambrientos...