



Ave-frías a la Mongay

He aquí el nombre que doy a una sencilla preparación de estas succulentas aves.

Empezaremos por dar la historia de este plato que, aunque no muy interesante, merece conocerse.

Mongay es un pueblo de la provincia de Lérida, donde por aquellos contornos estuvo situado el frente durante nuestra última guerra; a fines del año 1938, me encontraba acampado por allí, en un estado de tiempo muy frío y además los días eran cortos y poco claros, helando constantemente.

Cosa curiosa: observé en seguida, que cuanto más frío hacía más aumentaba el número de unas aves que volaban a nuestro alrededor. Extrañado, pregunté qué eran estas aves, que cuando a las otras el frío les hacía la vida imposible, éstas se adueñaban del terreno. Bien pronto me contestaron que eran ave frías; la curiosidad mía les excitó el deseo de cazar algunas de ellas, con el propósito de que yo tenía que guisarlas.

No tardaron mucho en aparecer mis amigos con tres de las dichas aves, encargándome que las guisara de un modo algo especial. Ellos eran dos; me invitaron a mí, y así nos tocaba un pájaro o ave fría para cada uno.

Tras dos días de marchas y fatigas, al final nos quedamos en el

mismo pueblo de Mongay, que hallamos deshabitado y medio destruído.

Con un poco de descanso hallado aquí, me propuse satisfacer a mis amigos.

Pero yo me preguntaba cómo me las compondría para poder satisfacer a mis amigos, porque en realidad no disponía de nada y con la poca comodidad en que podía guisarse en campaña, y menos en aquella situación.

Al intentar imaginarse algo me vino a la idea la historia del "Pollo a la Marengo".

Marengo, aldea italiana en la provincia de Alejandría, donde Bonaparte alcanzó una célebre victoria sobre los austriacos en 1800, y en este mismo lugar quiso Napoleón invitar en una comida a doce de los generales triunfantes, sus compañeros de gloria.

Dadas las órdenes al cocinero y a éste no habiéndole llegado el suministro y viéndose imposibilitado de que a la hora no pudiese tener dispuesta la comida, anduvo buscando por el pueblo, cuando encontró en un corral de una casa deshabitada, lo siguiente: tres pollos, tomates, ajos, huevos, jamón, aceite y vino blanco seco, mas también algunas setas. Pues bien, con todo esto y la capacidad del artista, preparó una excelente comida, la que

le valió muchos elogios, que respondían a su gloria culinaria. Luego la fórmula de este plato, algo reformada, pasó a la cocina del repertorio universal.

Pero lo que les estoy contando referente a mí, no tiene comparación con lo anteriormente dicho, aunque era un escenario igual.

Las personas a quien yo tenía que preparar este guiso eran dos sargentos de la compañía a que yo pertenecía, y me lo ordenaron a mí por ser yo cocinero de ésta y además porque dichos jóvenes mantenían una buena relación conmigo.

Yo no me propuse buscar ninguna casa ni corral pero, muy oportuno,

armo a mi mano una cazuela de barro, pues no tenía ningún recipiente pequeño para guisar aquellos pájaros. Como material de cocina no llevábamos más que grandes calderas y lo más indispensable. Como condimentos, escasamente sal y aceite. En mi bolsa de costado, en cajitas y guardándolo como una reliquia, traía ajos, pimienta blanca, pimentón encarnado y almendras. Esto fué lo que me ayudó para hacer con los pájaros un plato de campaña que fué como sigue:

Después de vaciados y flameados los pájaros, los puse a la ca-



zuela ya puesta sobre fuego con el aceite caliente. A medio asar agregué a ellos los hígados, unos dientes de ajos y un puñadito de almendras crudas y peladas. Al estar esto bien dorado, saqué las aves y machaqué todo lo que contenía la cazuela, lo que luego deslié con un par de cucharones de agua y puse de nuevo los pájaros. Sazoné con sal y pimienta blanca y así terminó de cocer. Como los pájaros eran duros tuvieron que cocer bastante rato más, lo que motivó que la salsa quedara mucho más suculenta.

Sebastián Damunt