



Sollares

## 10 DOŚWIADCZEŃ KULINARNYCH PEWNEGO HISZPANA

Daniel del Rosal García

# EL HUEVO FRITO PERFECTO, CON PAPAS Y PUNTILLA

PERFEKCYJNE JAJKO SADZONE  
Z ZIEMNIAKAMI  
I CHRUPIĄCYM BRZEGIEM

### PO HISZPAŃSKU

No son pocas las veces que mi abuela, cuando la visitaba, me declaraba su amor con la siguiente frase: ¿Tienes hambre? ¿Te frío un huevo? Y no venía yo a negarme. Mi abuela, cordobesa, era una experta en uno de los platos estrella de nuestra cultura, el homólogo del “filete de lomo con patatas cocidas” polaco, nuestro huevo frito con patatas (patatas fritas). O como lo llaman en el sur, un huevo con papas.

Lo primero que me gustaría subrayar es que lo que hacía mi abuela era una obra de artesanía. Las patatas fritas las pelaba y las cortaba en tiras ella misma. La superioridad en sabor era la misma que la inferioridad en aspecto: porque salían muy feas. Recuerdo que cuando me vio con suficiente maña para manejar el cuchillo, más pronto que tarde, me dijo que la ayudara a trocearlas. Me enseñó a hacerlo. Siempre que pienso en ese cuchillo que me dio mi abuela cuando yo apenas tenía 10 años en aquella época pienso lo mismo: si una abuela hace lo mismo hoy, y eso lo documenta en las redes sociales, esa abuela termina en la trena. Suerte tuve de ser un niño de los 80. Después llegó el momento de freírlas. Yo era un enano. Recuerdo que a mi altura apenas podía ver los dos dedos de aceite de oliva hirviendo preparado para recibir las patatas recién peladas y escurridas.

### PO POLSKU

Wielokrotnie w trakcie odwiedzin u babci okazywała mi ona swoją miłość tym jednym magicznym zdaniem. Jesteś głodny? Usmażyć ci jajko? Propozycja nie znosząca sprzeciwu. Moja babcia pochodząca z Cordoby była prawdziwą ekspertką w naszym odpowiedniku polskiego schaboszczaka z ziemniakami, czyli jajko sadzone z frytkami, albo jak to mówią na południu, jajko ze smażonymi ziemniakami.

Warto podkreślić, że w wykonaniu mojej babci to było prawdziwe dzieło sztuki rzemieślniczej. Własnoręcznie obierała ziemniaki i kroїła je w paseczki. Na całe szczęście wiedza jest ważniejsza niż umiejętności manualne, bo nie wychodziły zbyt piękne. Pamiętam, jak widząc narastającą we mnie chęć użycia noża, proponowała mi, bym jej pomógł, oczywiście pod jej czujnym okiem. Myśląc teraz o tym nożu, który dostawałem od babci w wieku lat dziesięciu, wiem, że w dzisiejszych czasach jeśli opublikowałaby moje z nim zdjęcie w mediach społecznościowych to skończyłaby w ciupie. Na szczęście jestem dzieckiem lat 80. Następnie nadchodził moment smażenia. Jako że byłem dzieciakiem to ledwo byłem w stanie zauważyć ilość oliwy, oczekującej na porcję świeżo obranych i odcisniętych ziemniaków.



Sollares

# 10 DOŚWIADCZEŃ KULINARNYCH PEWNEGO HISZPANA

## PO HISZPAŃSKU

- Echa tú las primeras patatas - me dijo mi abuela que, habiendo visto que con el cuchillo había demostrado gran destreza, pensó que no me las apañaría peor. Su amor de abuela la equivocó. El fuego me daba miedo por aquel entonces. Cogí tres patatas y las lancé hacia la sartén. Las patatas se zambulleron en el aceite salpicando toda la cocina. Todavía lo recuerdo como algo espectacular que me hizo estremecer. Por suerte mi abuela había colocado papel de periódico por todo el suelo de la cocina. Mi abuela se me adelantó.

-¡Pero así no!

Cogió la escurridera llena de patatas y la colocó junto al borde de la sartén. Colocó su mano para controlar como caían las patatas y las fue echando por un lado de la sartén. No salpicó ni un poquito.

- Mira. Las echas en el borde, se deslizan como en un tobogán y así no salpican. Cuando ves que ya sobresalen del aceite dejas de echar. Las mueves un poquito para que no se peguen y esperas a que silben. Por lo visto se me abrieron los ojos como platos.

“¿A que silben? ¿Las patatas fritas silban?”, pensé. No tenía ni idea de que algo así podía pasar. Me dispuse a esperar para ver como ocurría eso, pero esa espera se vio interrumpida al instante por mi abuela que me habló.

-Niño, no te quedes mirando las patatas que los huevos no se fríen solos.- Acto seguido colocó otra sartén con mucho aceite de oliva en otro fogón que encendió al máximo y añadió- el aceite bien caliente. Si no, no sale la puntilla y se te cuece la yema.

## PO POLSKU

- Wrzucaj pierwszy - mówiła babcia. Widząc, jak zwinnie radziłem sobie z nożem uznała, że lepiej będzie mi nie pomagać. Niestety jej babciny zmysł zawiódł. Od tego momentu bałem się ognia. Wziąłem trzy ziemniaki i wrzuciłem na patelnię. Zanurzyły się w oleju, rozbryzgując przy tym olej po całej kuchni. Do tej pory pamiętam ten wstrząsający spektakl. Na szczęście moja babcia przewidywała wypadki i wcześniej zakryła gazetami podłogę i ściany.

- Ale nie tak!

Wzięła durszlak wypełniony ziemniakami i oparła go o brzeg patelni. Dłonią przytrzymywała ziemniaki i jeden po drugim wrzucała je na patelnię. Nie chlapały ani trochę.

- Popatrz. Wrzucaj na brzeg, ześlizgują się jak po zjeżdżalni i nie pryskają. Jak widzisz, że pływają po powierzchni przestajesz wrzucać. Delikatnie mieszasz, żeby się nie przykleiły i czekasz aż zaczną „gwizdać”. Zrobiłem wielkie oczy.

-Aż zaczną gwizdać? Frytki gwizdzą? - Zastanowiłem się. Nie miałem pojęcia, że coś takiego jest możliwe. Czekałem z niecierpliwością, żeby zobaczyć jak to się dzieje, moje oczekiwanie zostało jednak natychmiast przerwane.

- Dziecko nie patrz tak na te ziemniaki, jajka same się nie usmażą. Mówiąc to, postawiła na drugim palniku patelnię ze sporą ilością tłuszczu, podkręciła gaz na maksymalną moc i dodała - olej musi być gorący, bo jak nie, to brzeg nie będzie chrupiący a żółtko się zetnie.



Sollares

# 10 DOŚWIADCZEŃ KULINARNYCH PEWNEGO HISPANA

## PO HISPANSKU

“La puntilla” es una curiosidad con respecto a los huevos fritos en España. Una vez me dijeron que para ser cocinero en un hotel en Polonia, una de las pruebas que te hacen es la de preparar bien los huevos para el desayuno, ya sea revueltos o fritos, los huevos no pueden tostarse por ninguna parte. Si en la prueba, al freír el huevo, se te tuesta por algún lado, no te admiten. Los huevos deben quedar con la clara de un blanco uniforme.

No es el caso del huevo frito español, en España existe el amado “huevo frito con puntilla” que muchos adoramos y consiste en lo siguiente: los bordes de la clara deben quedarse tostados y crujientes, la zona interior de la clara cuajada y la yema bien líquida para poder mojar en ella las patatas fritas o un poco de pan recién hecho. Así que ya sabéis, si veis en España en un bar castizo que los huevos están tostados por los bordes, significa que el cocinero sabe lo que hace. Y si pedís un huevo frito y el camarero os pregunta “¿Con puntilla o sin puntilla?” mi recomendación está más que clara.

Mi abuela sabía muy bien como hacerlos y ese día me lo explicó. Mucho aceite de oliva en la sartén. Se echa en huevo que empieza a crepitar alegre y salpicar aceite, de ahí que pusiera el papel de periódico en el suelo. Con la espumadera evitamos delicadamente que el huevo no se expanda por toda la sartén. Después, cuando el huevo ya está casi, hecho con la espumadera se recoge un poco de aceite de la sartén y se echa por las partes de la clara que hayan podido quedar crudas y se saca el huevo de la sartén con la espumadera delicadamente para colocarlo en el plato o en una bandeja.

## PO POLSKU

### „Puntilla” – chrupiący brzeg.

Kiedy powiedziano mi, że jedną z prób przed jaką stają w Polsce kandydaci na kucharzy hotelowych jest przygotowanie perfekcyjnego jajka na śniadanie. Obojętne czy jajecznicą czy jajko sadzone pod żadnym pozorem nie mogą się przypiec. Jeśli byłoby zbyt zarumienione oblewasz. Białko powinno pozostać idealnie białe i jednolite.

Nie w przypadku jajka hiszpańskiego. Kochane przez wszystkich “huevo frito con puntilla” polega na zasmażaniu krawędzi białka tak, by było chrupiące, jego środkowa część dobrze ścięta a żółtko płynne, po to, by móc moczyć w nim ziemniaki lub świeżo upieczony chleb. Wiedźcie, że jeśli w hiszpańskim barze z domową kuchnią jajko ma zasmażony brzeg to znaczy, że kucharz wie co robi. Jeśli zamawiacie jajka sadzone a kelner spyta was “¿Con puntilla o sin puntilla?” to moją rekomendację już znacie.

Moja babcia wiedziała, jak przygotować je perfekcyjnie i tego dnia nauczyła też mnie. Dużo oliwy. Jako łąduje na patelni, zaczyna wesoło trzaskać pryskając na wszystkie strony, po to właśnie ta gazeta na podłodze. Przy pomocy łyżki cedzakowej unikamy rozlania jajka po patelni. Kiedy jajko jest już prawie gotowe, nabiera się odrobinę oleju polewając nią białko, które mogło pozostać lekko surowe. Następnie ściągamy delikatnie z patelni i przekładamy na talerz.



Sollares

# 10 DOŚWIADCZEŃ KULINARNYCH PEWNEGO HISZPANA

## PO HISZPAŃSKU

Mi abuela hizo eso con cuatro huevos cuando de repente bajó el fuego de la sartén de los huevos. Señaló con el dedo la sartén de las patatas. -¿Las oyes cómo silban?- yo al instante me di cuenta de que las patatas emitían un enérgico y sutil silbido y miré impresionado a mi abuela. Ella imitó el sonido perfectamente con la boca. Es muy fácil, sólo hay que apretar levemente los dientes de arriba con el labio de abajo algo húmedo y absorber aire. Lo escucháis. Así dicen las patatas "Sácame de aquí, que ya estoy en mi punto". Mi abuela sacó las patatas y las colocó en un colador colocado sobre un plato para que se escurriera el aceite que luego tapó con otro plato mantenerlas calientes. Echó más patatas y siguió friendo huevos mientras se hacían. Después de unos minutos teníamos huevos fritos con patatas para toda la familia. Lo hizo todo muy rápido, porque otra clave para disfrutar de este plato es que debe estar todo recién hecho.

Ahora yo sigo la tradición de mi abuela. Mi récord está en haber hecho 30 huevos fritos en una reunión familiar. No lo hago porque me sienta obligado; me sale solo. Cuando llega a mi casa alguien que es para mí especial más de una vez se me escapa un "¿Tienes hambre?, ¿Te frío un huevo?". Y si algún día da la casualidad de que termináis en mi casa con un "huevo con papas" delante de vosotros y queréis hacerme feliz, no me deis las gracias, no me digáis que está muy bueno, ni me digáis que os he impresionado. Si queréis hacerme feliz, como yo lo hacía a mi abuela sólo tenéis que pronunciar dos palabras:

"QUIERO MÁS"

## PO POLSKU

Tego dnia babcia przygotowała tak cztery jajka. Nagle zmniejszyła ogień. Wskazała palcem patelnię z ziemniakami. - Słyszysz jak gwizdzą? - w tej właśnie sekundzie zdałem sobie sprawę, że w rzeczy samej ziemniaki wydawały z siebie cichy nieprzyjemny gwizd. Spojrzałem na nią oszołomiony. Ona natomiast odpowiedziała perfekcyjną imitacją gwizdu. To bardzo proste, musisz tylko przycisnąć dolną wargę do górnych zębów i nabrać powietrza.

- Słyszysz? Tak właśnie mówią "wyciągnij mnie jestem gotowy". Babcia wyciągnęła ziemniaki na sitko zawieszono nad talerzem żeby odcedzić nadmiar tłuszczu potem przykryła je drugim naczyniem, by pozostały ciepłe. Wrzuciła świeżą porcję warzyw na tłuszcz a w czasie, gdy te dochodziły zajęła się jajkami. Po kilku minutach mieliśmy już gotowe jajka z ziemniakami dla całej rodziny. Zrobiła wszystko błyskawicznie, bo kolejny sekret tego dania jest taki, że musi być prosto z patelni.

Teraz ja kontynuuję babciną tradycję. Mój rekord to 30 jajek, zrobiłem je na spotkanie rodzinne. Nie robię ich z przymusu, to przychodzi samo. Kiedy odwiedza mnie ktoś zajmujący w moim sercu specjalne miejsce raz czy drugi wymknęło mi się: Jesteś głodny? Usmażyć ci jajko? I jeśli pewnego dnia jakimś dziwnym trafem znajdziecie się w moim domu z "huevo con papas" przed waszym nosem i chcielibyście sprawić mi przyjemność to nie mówcie dziękuję ani jak bardzo wam smakuje. Jeśli naprawdę chcecie sprawić bym był szczęśliwy sprawcie bym poczuł się jak moja babcia, wystarczy, że wypowiecie dwa słowa.

„CHCĘ WIĘCEJ”