

El paso por la cocina de Don Ajo y Doña Cebolla

En una sociedad materilista como la que nos ha tocado vivir donde, desde políticos a banqueros, pasando por los folklóricos tereros, venden en exclusiva a las revistas del corazón, de sus uniones y separaciones y hasta si les ha salido un furúnculo en salve sean sus partes, nos llama poderosamente la atención la unión en la intimidad de la cocina de Don Ajo y Doña Cebolla, reyes por derecho propio e imprescindible en toda fiesta y sarao que organiza la jet-set, desde Santurce a Bilbao, pasando por toda la ría...

Don Ajo es ya muy mayor, pero como los dioses, cada año se rejuvenece; su fecha de nacimiento se pierde en la más remota antigüedad; ya en esos tiempos eran conocidas y utilizadas sus propiedades, hasta el extremo de ser elevado al rango de divinidad por los egipcios, los cuales daban un diente de ajo cada día a los constructores de pirámides.

El propio Galeno lo llamaba la "tríaca de los campesinos", gran honor, ya que la "tríaca" era un brevaie inventado por el propio Galeno y que curaba numerosas enfermedades. Esta pócima la formaban más de 50 ingredientes pertenecientes a los tres estados de la Naturaleza y que por su elevado costo no estaba al alcance de todos los bolsillos (sí en ese tiempo fuera ahí donde guardaban los dineros). A los campesinos siempre les quedaba el remedio del ajo que aún perdura.

Serenus Sammonicus cantó en verso sus excelencias y los hebreos utilizaron en gran escala ese bulbo que crece espontáneamente en todo el Mediterráneo.

Las propiedades curativas de Don Ajo son asombrosas y, sin llegar a ser una panacea, curan enfermedades tan dispares como asma, bronquitis o catarros hasta diarreas, retención de orina o reuma. Para estas dolencias, Don Ajo se utilizará en forma de tintura y se preparará de la siguiente manera: 50 gramos de ajos pelados y cortados en trozos pequeños, se agregan 250 grs. de alcohol de 60°

y se deja en maceración durante 10 días, agitando a menudo dicha preparación y luego se filtra. Se tomará en dos tomas diarias a razón de 10 a 15 gotas cada vez.

Los catalanes, tipos listos ellos, lo tienen como plato típico, untando pan a la brasa con ajo y añadiendo unas gotas de aceite de oliva. De muy grato sabor, tiene importantes propiedades nutritivas y curativas.

Lo malo del Ajo es el olor que nos deja en la boca, por lo que los griegos le llamaban la "rosa hedionda" y prohibían la entrada en los templos a quienes acababan de comerlo. Para evitar este desagradable olor se puede mascar unos granos de café o de anís, o simplemente una manzana.

Además del uso interno, Don Ajo puede usarse de forma externa, y así, en durezas y callos, gracias a su efecto corrosivo; en los zumbidos de oídos, con un ajo pelado, untado en aceite, se introduce en los oídos afectados, (no olvides pasar un hilo a través del ajo para recuperarlo). Vistos los grandes atributos de Don Ajo, pasamos a ver los méritos y bondades de Doña Cebolla.

A vuelta de nuevo con los egipcios, que llegaron a deificarlas, las daban como complemento vitamínico a los esclavos, que las consumían crudas y con pan, por lo que es muy posible que sin ajos y cebollas, las pirámides de Egipto no se habrían podido construir.

Griegos y romanos las consumían en grandes cantidades, quizás de forma intuitiva, ya que no sabían de su riqueza en sales y minerales y vitaminas A, B, y C.

Doña Cebolla, la que más grande hace la ... , es un excelente estimulante del hígado, de los riñones y del sistema nervioso, y, entre su muchas propiedades cabe destacar que es diurético, antirreumático, "filatélico" y "afrodisíaco".

En la medicina natural, la Cebolla se utiliza para la curación y tra-

tamiento del cálculo biliar, crisis hepática, etc., mediante su consumo en brevajes, y, de forma externa, Doña Cebolla se utilizará en cataplasmas para la curación de sabañones, furúnculos, flemones, hemorroides, etc.

Como reconstituyente y favorecedor de una buena digestión, la sopa de cebolla es muy interesante, y cruda, Doña Cebolla es un buen acompañante de todo tipo de ensaladas.

Por todo lo anterior puesto y expuesto, la Peña Cero, en el X Aniversario de su fundación, solicita de las autoridades incompetentes, les sea concedida la medalla al Mérito Culinario a tan célebres e impercederos personajes.