

20.- ARROZ DE BOTONES

Maria Dolores CRIVILLE PÉREZ

E-23001 JAÉN. (España)

Lactarius 11: 146-149 (2002). ISSN: 1132-2365

Han pasado casi cuarenta otoños, pero recuerdo como si fuera ayer, un arroz de “*botones*” que guisó mi padre para nosotros y un grupo de amigos en el campo.

En mi pueblo, El Centenillo, enclavado como se sabe en plena Sierra Morena, era habitual el que los hombres cocinaran las comidas camperas, al ser la mayoría de ellos excelentes cocineros.

También era costumbre marcar la llegada de las estaciones con “*un día de campo*”; así la primavera se festejaba con un cordero (borrego se decía entonces) compartido con la familia y amigos a la sombra de alguna encina, donde no faltaba un mecedor o columpio hecho con sogas en las ramas gruesas, para diversión de niños y jóvenes mientras los mayores troceaban

el cordero para los diversos guisos de la jornada y la bota de vino pasaba de mano en mano. En el inicio de 1 verano la comida estrella eran las patatas con conejo, cocinadas en la cuenca del río, mientras la gente joven aprovechaba para bañarse. Por aquellos tiempos no estaba prohibido hacer fuego en el campo y jamás se dio el caso de ningún incendio, hasta tal punto estaban comprometidos en el respeto a la naturaleza las gentes de aquella sierra.

El otoño, lo marcaba la llegada de los “*hongos*” (*Agaricus campester*) que era la única seta que se conocía como comestible en el pueblo y por la que se sentía verdadera locura. A todas las demás se les llamaba “*setas*” y se les consideraba venenosas. No es de extrañar, pues, que cuando los “*hongos*” hacían su aparición tras

las primeras lluvias, fuera todo un acontecimiento social salir en su busca y organizar “*un arroz de botones*”. Daba igual de qué se cocinara el arroz, normalmente de conejo, cerdo o cordero, pero lo que sí era imprescindible es que hubiera muchos “*botones*”, de forma tal que cada cucharada

llevara al menos uno de ellos. Tengo que aclarar que por “*boto-*
nes” entendíamos los “*hongos*” pequeños, recién salidos, cerrados aún, que se empapan de los sabores del guiso sin perder su penetrante aroma y, que jugosos, ofrecen una suave resistencia al diente.



Pues bien, aquel arroz de mis recuerdos se inició con la salida del grupo bien temprano, al amanecer, cargados todos con cestas, sartenes y bártulos necesarios (no

teníamos vehículos, ni pensábamos tenerlos nunca).

Los primeros rayos del sol nos alcanzaron ya en el lugar elegido para la excursión: Los

hermosos cerros de Navalonguilla una finca muy honguera (tampoco había vallas en ninguna finca, ni pensábamos que algún día las hubiera).

No sin dificultad, por la humedad de la leña, se logró encender una buena lumbre de tamaras de jara, alrededor de la cual nos reconfortamos de la caminata y del frío y secamos un poco las punteras de nuestros zapatos “gorilas” empapados por el rocío de la mañana. Y más aún, nos reconfortó el tocino asado en la lumbre y el café de puchero al que mi padre nos tenía acostumbrados y que ni en el campo dejaba de hacer en una vieja olla de aluminio. Así, con el cuerpo entonado, gastamos la mañana en el agradable deambular por los campos, típico de los buscadores de setas, alborozados aún más por la magnífica cosecha de aquel año.

Volvimos al campamento base a tiempo de ayudar para la comida: pelar (quitar la cutícula) cantidad de “*botones*” que se agregaron al guiso. El resultado fue el memorable arroz caldoso, en su justo punto de todo, compartido en tan grata compañía.

Se remató la comida con otro tonificante café, pero hubo que apresurar la sobremesa porque se había levantado niebla y una fina lluvia nos acompañó hasta el pueblo...

Cada año, si hay “*hongos*” se hacen otros arroces con botones, pero ninguno ha resultado tan delicioso como aquél, lo que me hace pensar que fue el momento, la familia, los amigos, el paisaje y la ausencia de inquietudes en aquella nuestra sencilla vida de entonces, lo que lo hizo inolvidable.

RECETA DEL ARROZ DE BOTONES

Ingredientes:

- 1 conejo o pollo, cerdo, etc.
- 1 pimiento verde
- 1 tomate grande
- 3 ó 4 dientes de ajo.
- 1 pimiento rojo asado
- Bastantes “*botones*” (*Agaricus campester* pequeños, cerrados -comprobar que las láminas sean color rosa para evitar confusiones con especies venenosas)

- 100 gramos de arroz por persona
- Aceite, sal, agua y colorante.

Elaboración:

Trocear el conejo ponerle sal y marearlo en una sartén honda con un vaso de aceite desahumado. Añadir el pimiento verde a trozos, los ajos picados menudos y el tomate también partido y sin piel. Sofreír bien.

Limpiar los botones de tierra,

quitar la cutícula y lavar rápido sin dejar en remojo, escurrir y agregar al sofrito, moviendo con cuidado para que no se rompan. Cubrir con el agua necesaria, poner la sal y colorante y que hierva unos 20 minutos a fuego vivo. Añadir el arroz y a media cocción, ponerle el pimiento rojo asado troceado. Cuidar que quede caldoso.

Apartar a los 20 minutos y dejar reposar unos minutos.