

Crónica de un equipo: **Tribulaciones de unos pinchiteros melillenses.**

Para la celebración del 1er aniversario de nuestra Casa y en el cónclave que tuvo lugar en el Rte. donde se fundó se repartieron entre los asistentes las responsabilidades que cada uno tuvo a bien asumir. Éramos pocos, solamente seis, pero con suficientes ánimos.

Nos esperaba una tarea complicadilla ya que imaginábamos una gran afluencia y la austeridad que nos impone nuestro limitado presupuesto nos hizo desistir de contratar a una empresa especializada en catering. Para los socios sería gratis y eso implicaba hacerlo todo nosotros.

El nombre del evento sería "Pinchitada". Por mi parte me comprometí humildemente a encargarme en ése cometido y este pequeño resumen de anécdotas se refiere a eso, el resto de los preparativos necesarios serán otros los que lo cuenten.

Todo empezó con la elección del tipo de carne. Mi preferencia era cordero...el clásico pero ya las primeras discrepancias surgieron, habría que decir que el precio y el rendimiento por kg sin desprestigiar el aumento de trabajo que suponía eso influyeron en la elección al final de la carne. Sería de punta de solomillo de ternera, que alguno de los responsables que allí estuvimos conocía de sobra y suponía una buena opción. A partir de ahí se empezó a idear la estrategia. Mi ingenuidad a la hora de encargarme del aderezo de los pinchitos en tal cantidad (13 Kgs en trocitos pequeños) topó con la realidad del resto del equipo con lo cual gracias a Dios nos repartimos entre tres melillenses la tarea de la elaboración y maceración.

Dicho sea de paso que en cocina no hay dos elaboraciones iguales, y menos entre "cocineros" diferentes, en la segunda reunión hubo que consensuar las cantidades de especias y demás elementos que componen el aderezo cosa resuelta después de vivas discusiones. Nunca me imaginé que algo que parecía tan sencillo lo hiciésemos tan diferente y en el caso de ponernos de acuerdo, tan complicado, pero en fin todas las decisiones importantes y ...menos importantes de los que hemos tenido responsabilidad en funciones de gobierno en esta Casa nos han costado. El éxito -o todo lo contrario- de la pinchitada en este caso, se merecía al menos la aprobación y el acuerdo de los que nos habíamos comprometido.

Calculamos que con cinco anafres podrían ir saliendo unas tandas aceptables de pinchitos. Yo pondría tres de ellos y otros dos melillenses del equipo añadirían uno cada uno. Al final fueron cuatro—uno todavía está desaparecido y ya lo encontraré—. Bueno pues con esos cuatro lidiaríamos.

Se compró la carne el jueves y ese mismo día por la noche se hizo el reparto, cada cual se cogió sus kilos, que no fueron equitativos ya que a algunos nos tocó algo más de peso. Unos empezaron esa noche, otros como yo lo hicimos el viernes por la mañana. Hay que decir una cosa.....se tarda ,no sé si habremos batido el record Guinness en la elaboración de pinchitos en la península pero no me extrañaría.

Con los pinchitos macerados, alguien tuvo la idea de juntarlos para homogeneizar el sabor (al final no se hicieron exactamente con la receta acordada, no era completamente correcta y el individualismo y la improvisación entraron en acción).Pero dónde y cómo juntarlos y llevarlos.

Las bandejas de Alcampo para ésos menesteres no cumplían ni tenían el tamaño adecuado. Finalmente a pesar de algunas reticencias se compró un recipiente para ello no ere el típico para esos menesteres pero podría servir. La duda de si podría albergar la totalidad quedó flotando, habría que esperar.

El viernes por la noche me tocó empezar la ronda por las casas “de elaboración” con el susodicho recipiente recogiendo la carne ya adobada, los dos anafres de esas casas y los ¡280 pinchos de acero! .

Volví a mi casa con los dos tercios y con la duda, peroAjá.....eché los míos y ¡cupieron! Todo iba según lo previsto. Era además en ese momento depositario de un tesoro muy particular sólo había que mantenerlos en la nevera hasta el día siguiente, pero no cabía el envase. Las temperaturas esa noche estaban alrededor de los 3-4º así que durmieron en la terraza. La conservación sería perfecta. Allí durmieron hasta las 9 de la mañana en que ya preparando el resto de cosas, los bajé al coche, estibándolos de forma que no se pudiesen verter.

Llegó el día, los pinchitos iban ya camino de la finca escoltados además por nuestros socios de Colmenar con los que había quedado en Manzanares el Real y que se ofrecieron desinteresadamente para pinchar conmigo y con mi hermano Carlos los famosos 283, cosa que nada más llegar y elegido el sitio para los anafres nos dedicamos a hacer.

El resto ya es un descanso, pastillas de encendido, carbón, utilización de unas paletas para avivar el fuego que preparé al efecto pareciendo de diseño y que resultaron perfectas—la ocasión se lo merecía—y a las órdenes de que terminándose los aperitivos entrasen en escena para la degustación. Debido a la gran educación de que hicieron gala los comensales, fueron muy alabados y a los que estuvimos en los fogones incluso aplaudidos. Fuesen o no los mejores, el que sirviesen para poner nuestra nota gastronómica melillense y africana y les gustase fue lo único que nos movió a ese despliegue de medios, tiempo, viajes y demás cosas que fueron necesarias para lograrlo.

Manuel Lisbona Gil.