

La Garbure

Ingredientes:

(6 a 8 personas)
1 kg de papas
3 nabos
5 zanahorias
1 puñado de judías frescas
1 pequeño repollo
2 cebollas
1 bouquet garni
6 dientes de ajos
1 pequeño pimiento
(optativo)
1 cuarto de oca
1 cuchara sopera de grasa
de oca
finas rodajas de pan de
campaña
vino tinto



La garbure es una sopa de invierno del Bearn, región lindante con Navarra conocida por sus ocas y por su rey Enrique IV, tan famoso por su amor a la cocina, como por sus hechos de armas. Espesa y sabrosa sopa de campaña en donde uno encuentra todas las legumbres de la huerta. Se le agrega conserva de oca, que puede ser eventualmente sustituida por la de pato, pollo o cerdo. Se la sirve sobre finas tajadas de pan de campaña. Es un plato muy completo.

Las ocas y los patos se engordan en esta época para obtener hígados grasos (foie gras) y con sus patas y alas cocidas lentamente durante horas en su propia grasa se prepara desde hace siglos el confit. Ésta era una manera sabia de conservar carnes percederas imposibles de consumir en el agobio de la matanza.

El confit, cubierto por la grasa en la que se había cocido, resistía en excelentes condiciones durante gran parte del año. Con esta conserva y las pocas verduras que resistían en la huerta, se preparaban las garbures, que han sobrevivido al deterioro del tiempo y, más o menos refinadas, se siguen ofreciendo en los restaurantes de allende los Pirineos. Aunque ahora el confit es un producto que podemos encontrar en cualquier supermercado, la carne de oca o de pato se puede sustituir por cerdo salado e, incluso, pollo.

Para que no desapareciera esta sopa bearnesa, cada año en Oloron Sainte Marie, el primer fin de semana de setiembre, cocinero o amante de la buena cocina preparará su mejor garbure en una gran jornada de fiesta: "la Garburade", habiendo tantas garbures como cocineros se presenten.

El sabor de esta sopa varía en el año en función de las legumbres que uno pueda conseguir. Casi al finalizar esta sopa se realiza el "chabrot" que consiste en agregarle al fondo de la sopa que resta en plato un vaso de vino tinto "Madiran" y bebérselo del mismo plato.

Preparación:

En una olla grande poner a hervir 3 litros de agua, salar y pimientar. Cuando el agua bout, agregar 600 gramos de papas cortadas en cubos grandes, el ajo, el bouquet garni con tomillo, laurel, perejil, orégano, romero, las zanahorias, los nabos, las judías y la cuchara sopera de grasa de oca. Dejar cocinarlo suavemente 1 hora. Agregar entonces el corazón del col cortado en

tiras y el pequeño pimiento (optativo). 20 minutos antes de finalizar la cocción, poner un cuarto de oca y algunas papas para disponerlas alrededor del cuarto de oca. La garbure se sirve acompañada de finas rodajas de pan de campaña endurecido. No olvidarse, una botella de buen vino tinto para el "chabrot". El "chabrot": en el caldo que queda en el plato servir un gentil trago de vino tinto, y así obtendrá una vigorizante y sabrosa emulsión. Es el ritual complementario de la garbure. La composición de la garbure es variable hasta el infinito, lo mismo que sus proporciones.

Vinos aconsejados: Côtes de Saint-Mont ou Madiran, Tursan, Béarn, Buzet, Jurançon sec, Pacherenc du Vic-Bilh.