

ANALES DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS

TOMO XXI



C. S. I. C.
1984
MADRID

ANALES DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS

Tomo XXI



CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
MADRID, 1984

S U M A R I O

Páginas

ARQUITECTURA Y ARTE RELIGIOSOS

La Iglesia parroquial de Colmenar de Oreja, un cambio de estructura arquitectónica en el siglo XVI, por <i>Aurea de la Morena Bartolomé</i>	9
Maestros de obras madrileños en Guadalajara durante el primer tercio del siglo XVII, por <i>José Miguel Muñoz Jiménez</i>	23
Túmulos madrileños del siglo XVII, por <i>Carmen Sáenz de Miera Santos</i>	37

ARQUITECTURA CIVIL Y URBANISMO

Goya y los Arquitectos de su tiempo, por <i>Fernando Chueca Goitia</i>	45
Diseños para un palacio madrileño del siglo XVIII (hoy Ministerio de Justicia), por <i>Virginia Tovar Martín</i>	53
En torno a la introducción y localización de las Reales Fábricas en el Madrid del siglo XVIII, por <i>Aurora Rabanal Yus</i>	69
Noticias sobre los Reales Jardines Botánicos de Migas Calientes y El Prado, por <i>Carmen Añón Feliú</i>	91
Algunas consideraciones en torno a los Viajes de Agua madrileños (1690-1750). Diseños de José y Manuel del Olmo y J. B. Sachetti para el Arca principal del Viaje de Abroñigal Bajo, por <i>Matilde Verdú Ruiz</i>	117
Antecedentes de la preocupación higiénico-sanitaria en Madrid: Del primer encauzamiento del Manzanares al Plan de Saneamiento Integral, por <i>María Teresa Fernández Yuste</i>	135

BIOGRAFIAS

El Expediente personal de Eloy Gonzalo, por <i>Enrique Pardo Canalís</i>	161
---	-----

EDUCACION

El Colegio de la Inmaculada para niñas huérfanas y la Hermandad del Refugio (1651-1951), por <i>Bernabé Bartolomé Martínez</i>	171
---	-----

EFEMERIDES

Actividades del Instituto de Estudios Madrileños durante el año 1983, por <i>Francisco Arquero Soria</i>	203
---	-----

EPIGRAFIA: LAPIDAS

Epigrafía madrileña perdida, por <i>Ramón Ezquerro Abadía</i>	213
--	-----

FIESTAS

Tres temporadas de Toros en Madrid (1617, 1618 y 1619), por <i>Francisco López Izquierdo</i>	253
---	-----

GASTRONOMIA

El Cocido Madrileño, por <i>José del Corral Raya</i>	285
Panaderos franceses de Madrid en el siglo XIX. Contribución para una historia del pan de la capital, por <i>Rose Duroux</i>	305

HISTORIA

Vicisitudes de la muralla madrileña a lo largo de su historia, por <i>Manuel Montero Vallejo</i>	331
Notas históricas de la Botica del Colegio Imperial, por <i>Rosa María Basante Pol y Ramón García Ada</i>	341
Nuevos datos sobre el Hospedaje del Cardenal Legado Francisco Barberini en Madrid el año 1626, por <i>María del Carmen Simón Palmer</i>	411
La Villa de Madrid en la Guerra por la Independencia: Dos sucesos en el año 1812, por <i>Fernando Jiménez de Gregorio</i>	435
Las Alhajas y la Herencia de la Reina Doña María Cristina de Borbón, por <i>Antonio Matilla Tascón</i>	449
Conflictos de intereses entre los comerciantes establecidos y la venta ambulante en Madrid (1900-1930), por <i>Gloria Níelfa Cristóbal</i>	469

LENGUA

La Metáfora en el Español de Madrid, por <i>Victoria Marrero Aguiar</i>	485
--	-----

MADRID Y AMERICA

Proyección Hispanoamericana de Madrid (1881-1888), por <i>María Isabel Hernández Prieto</i>	539
--	-----

EL COCIDO MADRILEÑO

Por JOSÉ DEL CORRAL RAYA

Tema es éste tan abundantemente tratado por la literatura en los últimos tiempos que no tendríamos aquí espacio suficiente para recoger cuanto de él se ha dicho, por lo que habremos de prescindir casi enteramente de ello y sólo mencionar aquellos casos en que resulta verdaderamente útil a nuestro intento. Pero aún tan mencionado, traído y llevado como ha sido este tema del «cocido», como plato típico de Madrid, si repasamos todo ello veremos que queda todo por decir, pues las habituales menciones no llevan más allá de reconocerlo como plato obligado en todas las mesas durante largo tiempo, sin que siquiera pudiera precisarse a cuanto alcanza tal tiempo.

Pudiera parecer un tema como éste fuera de lugar entre los que habitualmente se tratan en estos ANALES DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS MADRILEÑOS, frívolo y de menor cuantía, para dedicarle espacio y consideración; pero las más actuales orientaciones de la Historia y el interés que en ellas se da a los temas alimentarios, que han sido tratados en estas páginas y en libros aparecidos en las distintas colecciones del Instituto, firmados por distintos autores —Vicente Palacio Atard, Antonio Fernández García, Manuel Espadas Burgos, María del Carmen Simón Palmer...— demuestran la importancia de estas cuestiones y el interés que hoy despiertan para el conocimiento de una vida auténticamente popular. A muchos de estos trabajos habremos de referirnos y utilizaremos sus datos para nuestra finalidad¹. Era por otra parte lógico que nosotros llegáramos a interesarnos por un tema como éste, distinto del que habitualmente hemos desarrollado en otras ocasiones, pero en el que conver-

¹ Queremos agradecer desde aquí a dos activos investigadores, Miembros Numerarios del Instituto de Estudios Madrileños, la ayuda y orientación que nos han prestado: a don Manuel Espadas Burgos, Director del Instituto «Jerónimo de Zurita» del C.S.I.C. y a doña María del Carmen Simón Palmer, colaboradora Científica del Consejo Superior de Investigaciones Científicas. A ambos nuestro público agradecimiento.

gen nuestras actividades como perteneciente a dos Corporaciones que son los polos habituales de nuestra actividad: el Instituto de Estudios Madrileños y la Academia Española de Gastronomía.

Habrà que añadir a cuanto se ha dicho, que un biólogo moderno sostiene, argumentándolo, que fue el descubrimiento de la cocina y el uso culinario lo que estimuló y activó la aparición del lenguaje¹, dando así mayor relieve e importancia a los temas alimentarios. Es este mismo autor el que expone que el paso de la aplicación directa del fuego para la preparación de alimentos, al uso de la cocción, supone cuatro condicionamientos esenciales:

1) Porque la transformación culinaria consiste en modificaciones químicas producidas en el seno del agua, que si bien a fuego directo en la corta proporción del alimento son de difícil cálculo, en la cocción, la reposición permite la existencia permanente del agua necesaria en cada momento; 2) porque permite regular otra variable, el calor, por toda la masa del alimento; 3) porque la masa del agua consigue que el proceso de transformación se verifique en la ausencia del aire, por lo que la transformación se limita a desdoblamientos hidrolíticos y evita oxidaciones y consiguientes pérdidas de alimento, y 4) que permite cocinar juntas varias materias primas vegetales y animales, sometidas si conviene, a distintos tiempos de cocción, y la adición cómoda de sal y otros productos esto es, el uso de condimentos y especias. Con todo ello la aparición de la cocción en la historia de la cocina supone un cambio de grandes magnitudes y resulta básica para su desarrollo posterior.

Dos son los antecedentes que se ofrecen como previos a la aparición del Cocido o los caminos por los que este plato pudo llegar a nuestras mesas, dos son los preparados que podemos considerar, en posible alternativa, como los que dieron origen a este plato: la Olla y la Adafina. En definitiva, todos de común parentesco, como hemos de ver, y de muy parecidas características.

De la «olla» y sus diferencias

Se viene definiendo la «olla» como vianda preparada con carne, tocino, legumbres, hortalizas, principalmente garbanzos, y patatas a lo que se añade a veces algún embuchado y todo junto se cuece y sazona. Las variantes que esta preparación origina están condicionadas a las propias producciones regionales y de ellas viene, fundamentalmente, la diferenciación regional de platos diferentes.

No creemos que deba entrarse en intentar la determinación de cuándo y dónde aparece la «olla». Debió aparecer simultáneamente en muchos lugares

¹ FAUSTINO CORDÓN, *Cocinar hizo al hombre*, Tusquets, editores, Barcelona, 1980.

distintos en los que una mujer primitiva, disponiendo del fuego y de vasijas de posible exposición directa a él, unió en la panzuda vasija primitiva, cuanto comestible tenía a su disposición. La posterior uniformidad, llegará con el tiempo, cuando los transportes vayan facilitando la obtención de toda clase de alimentos en cualquier lugar.

Debemos también recoger aquí la confusión que aparece en textos antiguos entre «olla» y «cocido», términos que si son para nosotros claros y nombres de platos distintos, no fue así en otros tiempos y recetarios hay en los que encontramos con el nombre de «olla» lo que está compuesto por elementos que en nuestros días configuran entera y exactamente el «cocido». Y esto, lo veremos más adelante, se produce aún en tiempos actuales.

Una de las «ollas» que han tenido más renombre es la «olla podrida» que, según fórmula habitual, tiene, además de los elementos mencionados, abundancia de jamón, aves, embutido y otras cosas succulentas. Su nombre ha sido objeto de diversas interpretaciones y se han sugerido para ello causas diversas, sin embargo, ya en la ocasión solemne de su ingreso en la Real Academia de la Lengua Española, en 1899, Daniel de Cortázar, dijo que de «olla poderida o poderosa ha resultado olla podrida» y que «poderida» es palabra anticuada que significa «mucho poder» y en sentido figurado muy succulenta, substanciosa o alimenticia y que por síncope se ha convertido «poderida» en «podrida»³.

Puede no estar muy lejano de la olla podrida el nacimiento del cocido madrileño. La olla podrida tiene viejos y claros antecedentes bien conocidos, añadamos que fue uno de los platos que figuraban en el banquete que se le ofreció al Cardenal Barberini durante su estancia en España por la condesa de Olivares⁴. Su presencia en el refranero es tan extensa que renunciemos a su reproducción aquí, ya en una rápida búsqueda encontramos más de dos docenas de refranes en los que la olla es principal sujeto.

La adafina y sus transformaciones

En su célebre obra «La Casa de Luculo o Arte de Comer» el humorista Julio Camba escribe una frase que ha sido muy reproducida y que pudiera

³ Daniel de Cortázar (1845-1927), madrileño, fue matemático, geólogo y lexicógrafo, Ingeniero de Minas, abogado y senador. Perteneció a la Real Academia de Ciencias (1884) y a la de la Lengua, donde sustituyó a Cánovas del Castillo en 1897. Ya antes de su elección había presentado 14.000 papeletas de enmienda al Diccionario de la Lengua (12.ª edición).

⁴ MARÍA DEL CARMEN SIMÓN PALMER, *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid*, Instituto de Estudios Madrileños, Madrid, 1982, pág. 24.

tenerse por una ingeniosidad más de las que nos tenía acostumbrado su autor, dice que «la cocina española está llena de ajo y de preocupaciones religiosas». Sin embargo, la frase es tan real y verdadera que para muchos autores el «cocido madrileño» nace precisamente de una de esas preocupaciones religiosas.

«La adafina de los judíos ricos era un plato muy succulento que contenía garbanzos, fideos, ternera, pollo y huevos duros, en algunos lugares le añadían ciruelas. A semejanza del cocido español la adafina componía tres platos: el primero una sopa que se preparaba con el caldo; el segundo los garbanzos, las alubias, verduras y demás componentes vegetales y el tercero formado por las carnes y por las aves»⁵.

Era la «adafina» plato de shabat ya que, puesto el viernes al rescoldo, podía comerse el sábado caliente y acabado sin encender lumbre. La adición de elementos, para acercarlo más al cocido actual estuvo a cargo de los judíos convertidos que, para mostrar claramente su auténtica conversión, añadían al plato, tan tradicional y lejano que algunos suponen inventado nada menos que por Santa Ana, productos del cerdo, especialmente morcilla, que por contener sangre de este animal era doblemente prohibida por la ley judaica. Con esta adición, el plato se convierte verdaderamente en algo muy parecido a nuestro actual cocido.

En cuanto al nombre de «adafina» o «adefina», que de las dos maneras se encuentra citado proviene, posiblemente, según Dozy de «dafana» verbo árabe que significa sepultar o ocultar, por la forma de preparación del puchero entre las cenizas⁶.

Las «adefinas» ya las encuentra Espadas Burgos⁷ citadas en el «Libro del Buen Amor» de Juan Ruiz:

«Algunos en sus casas pasan con dos sardinas,
en ajenas posadas demandan gollerías,
desechan el carnero, piden las *adefinas*».

También en la «Crónica de los Reyes Católicos» del Licenciado Bernáldez⁸ «Habéis de saber que las costumbres de la gente común de ellos ante la In-

⁵ LUIS ANTONIO DE VEGA, *Guía Gastronómica de España*, Editora Nacional, Madrid, 1957, pag. 158. También en LUIS ANTONIO DE VEGA, *Viaje a las cocinas de España*, Colección «Las Gemelas», Madrid, 1960, pag. 112.

⁶ MANUEL ESPADAS BURGOS, «Aspectos sociorreligiosos de la alimentación en España», *Revista Española de Historia*, tomo XXXV, 1975.

⁷ Obra citada en la nota anterior.

⁸ ANDRÉS BERNÁLDEZ, *Crónica de los Reyes Católicos don Fernando y Doña Isabel*, Edición de Luciano de la Calzada, Aguilar, 1946, pag. 102.

quisición, ni más ni menos que era de los propios hediondos judíos y esto causaba la continua conversación que con ellos tenían, ansi eran tragones y comilones, que nunca perdieron el comer a costumbre judaica de majarejos e olletas de adefina, majarejos de cebollas e ajos, refritos con aceite, ca lo echaban en lugar de tocino y grosura por escusar el tocino; y el aceite con la carne es cosa que hace muy mal oler el resuello; y así sus casas y puertas hedían muy mal a aquellos majarejos; y ellos en sí mismo tenían el olor de los judíos, por causa de los manjares y de no ser bautizados».

Y no sólo los judíos españoles cocían la adefina que también lo hacían los romanos como lo mencionan obras clásicas⁹ a la vez que elogia el cocinar en fuego de carbón y en olla de barro.

Bien de la «olla», haciéndolo la variante local madrileña, bien adaptando la adefina que los judío-conversos presentaron, nace nuestro «cocido madrileño». Y aún hay quien ve en la «pelota» de carne que se añade al cocido el recuerdo de los huevos que los judíos cocían dentro de la olla de la adefina¹⁰.

Pero de una u otra procedencia el elemento básico del cocido es sin duda el garbanzo, que bien merece que nos ocupemos de él.

Del garbanzo y de sus condiciones

Es el garbanzo una legumbre extraña hasta en su natural aspecto de arrugada cara de vieja. Legumbre poco usada en otros países europeos, confundida frecuentemente por los pueblos sajones con el guisante, con quien tiene lejano parecido, les ofrece después la broma de su comportamiento caprichoso y extraño y la dificultad de su cocción.

Catorce especies, parece que se conocen de tal legumbre que los griegos llamaron «erébinthos» y que científicamente se conoce por «cicer arietinum» de cultivo reducido al sur de Europa y a los pueblos orientales. Su cultivo es mejor en terrenos silíceos, arcillo-calizos y se da bien en los terrenos frescos, pero no húmedos, resultando de mejor calidad el nacido en suelos calizos.

Su nombre en castellano viene del mozárabe «arbanço» realizándose la transformación de la «ç» en «g» por influjo, a lo que parece, de los nombres de otras legumbres. En cuanto a la citada voz «arbanço» procede, probablemente, de lengua indoeuropea, quizá prerromana¹¹.

⁹ FRANCISCO DELICADO, *La Lozana Andaluza*, Edición de Joaquín del Val, Taurus, Madrid, 1967. Lo recoge Espadas Burgos en la obra citada.

¹⁰ LUIS ANTONIO DE VEGA, obras citadas.

¹¹ Lo reproduce JOSÉ ALTABELLA, *Lhardy*, Madrid, 1978. También MARTÍNEZ LLOPIS, *Historia de la Gastronomía Española*, Editora Nacional, Madrid, 1981.

Era legumbre mal considerada en la antigua Roma donde el «pultafagónides», esto es, el comedor de garbanzos, de Plauto, era personaje de segura comicidad. Pero si no se le tenía estima en Roma, en cambio sus contrarios, los cartagineses, lo consumían en gran manera y ellos debieron ser los que trajeron a España su cultivo y estimularon y enseñaron su consumo. De donde nuestro cocido, tan castizo, según repetidas veces se ha dicho, viene a ser un regalo de Cartago.

Hoy, que se ha olvidado o poco menos el «cocido», se olvidaron también los ritos que le rodeaban. Pero existieron y doña Leandra, el personaje galdosiano de «Bodas Reales» alaba sus propios garbanzos que «eran más redondos y tenían el pico más corvo, señal de mayor substancia».

Desde luego el garbanzo ha tenido mala prensa. Hasta hubo quien puso a su cuenta la existencia de numerosas guerras y luchas en nuestra España del siglo pasado, argumentando divertidamente que tanto ingerir legumbres tan duras había hecho de los españoles aficionados y amantes de las balas, duras también, como los garbanzos del «piri» habitual. Algo así debía pensar el desconocido autor de estos versillos que, malos y todo, queremos traer aquí como muestra de esta inquina hacia el garbanzo ¹²:

Si al pensar en los males de Castilla
y en su miseria y desnudez me lanzo,
como origen fatal de esta mancilla
te saludo, ¡oh, garbanzo!
Tú en Burgos, en Sigüenza y en Zamora,
y en Guadarrama, capital del hielo,
alimentas la raza comedora,
y así le crece el pelo.
Esa tu masa insípida y caliza
que de aroma privó naturaleza
y de jugo y sabor, ¿qué simboliza?
¡Vanidad y pobreza!

En verdad que ante un cocido realizado como debe ser, con buen garbanzo y buenas viandas, no puede comprenderse este odio a tal legumbre. Y todo este odio al garbanzo, cuando en Madrid debían comerse buenos, pues Carabanchel fue buena tierra de garbanzos y aún hay quien ha querido ver que su nombre viene precisamente de «garbanzal» ¹³.

¹² Lo reproducen Altabella y Martínez Llopis en las obras citadas en la nota anterior.

¹³ CARLOS DELGADO, *Comer en Madrid*, Penthalon ediciones, Madrid, 1981.

La confusión entre olla y cocido y sus consecuencias

Ya hemos aludido antes a esta confusión, quizá llegada por la existencia de guisos que participan de las dos preparaciones. Un ejemplo nos lo ofrece precisamente «El Quijote»: «Dijo el ventero: Lo que real y verdaderamente tengo son dos uñas de vaca que parecen manos de ternera, o dos manos de ternera que parecen uñas de vaca; están *cocidas con sus garbanzos*, cebolla y tocino y a la hora de ahora están diciendo ¡cómemel!, ¡cómemel!»¹⁴.

En obra moderna¹⁵ se da una receta de «olla podrida» que no es tal, sino exactamente, sin variar ni añadir, es un cocido madrileño.

Téngase esto en cuenta y acúdase, si es posible, a la relación de los componentes antes de dar por olla lo que bien puede ser cocido pues el simple nombre, no siempre no está bien aplicado.

El cocido en el siglo XVII

Que habrá que contar con esta clase de preparado entre los de uso habitual nos lo muestra Luis Quiñones de Benavente en su «Entremés famoso del convidado» en el que va hablando de platos y platos que nunca llegan a servirse y así se cita cabrito, lomo de carnero, guisado de pichones, cocido... y al fin los convidados, burlados, se quedan sin comer, lo que resume uno de ellos, Campuzano, diciendo «ha sido esta una comida / mal empleada, pero bien fingida».

Aparece en el Quijote de Avellaneda y para Lope de Vega la olla de un villano¹⁶ tenía vaca, carnero, una gallina, pernil, verdura y chorizo. Imprescindible era para Moreto el tocino¹⁷:

«Señora, amar sin reñir
es como baber sin nieve...
porque es amor sin pendencia
peor que olla sin tocino».

Antonio Brunel, en 1665, vio cómo la reina comía la sopa del cocido con mucho pimienta y azafrán y abundante pan y la condesa D'Aulnoy¹⁸ dice que: «la comida es ligera y se come poco; lo mejor que aquí se ofrece son los pichones, las gallinas y *el cocido* que de veras considero excelente».

¹⁴ Parte 2.ª, capítulo 59. El subrayado es nuestro.

¹⁵ HARRY SCHRAEMLI, *Historia de la Gastronomía*, Ediciones Destino, Barcelona, 1952.

¹⁶ LOPE DE VEGA, *El villano en su rincón*.

¹⁷ MORETO, *Primero es la honra*.

¹⁸ CONDESA D'AULNOY, *Un viaje por España en 1679*, Ediciones La Nave. Traducción de Luis Ruiz Contreras, s/a.

Pero si esto es en ambientes sociales altos, más frecuente nos aparece el cocido en otros menos selectos. El Colegio de San Ildefonso, de los Niños de la Doctrina, según el «Libro de gasto ordinario del Colegio... que comienza desde el 1.º de octubre de 1636 que entró de Mayordomo Lucas de Quiñones, procurador de los Consejos»¹⁹ comían cocido diariamente, con 12 libras de carne de vaca, que costaba a 22 mrs. la libra y 4 libras de carnero a 24 mrs. El tocino que se ponía en el cocido, importaba, para toda la semana 96 mrs. Eran comensales en esa época 40 niños y los adultos con derecho a ración.

En el mismo Colegio, en los años entre 1671 y 1699, según los «Libros de Gasto diario»²⁰ tomamos nota, como ejemplo, del año 1683, en el que al cocido, siempre diario, se le ponían 18 libras de carnero a 792 mrs. y una libra de tocino a 18 mrs. Sólo un día encontramos que se ponen huevos y se gastan 44 unidades que importan 264 mrs. más 6 libras de castañas, que son 72 mrs. y otras seis de judías que valen 108 mrs. El gasto de garbanzos es de 6 libras diarias los días de cocido —casi todos como queda dicho— que cuestan 60 mrs. Son 44 los niños que figuran en este momento en el Colegio.

Tirso de Molina nos da un ejemplo de cómo se puede reforzar un cocido cuando aparecen invitados de improviso²¹:

«Asa un poco de jamón;
Toribia, ve a la cocina,
haz matar una gallina,
y sino mata un capón».

El cocido, que vemos en las mesas de los Niños de la Doctrina, también sube a Palacio. En 1608 a «la futura esposa de Luis XIII, que tanta importancia tendría luego en la cocina francesa, a mediodía le servían tres platos, uno de cocido y dos de asados de capón, perdigón o gazapo»²² y esto era así cuanto el gasto de la «potaxeria» de Margarita de Austria fue, en 1620, de 1.122.000 mrs.²³ y en casa del Príncipe Baltasar Carlos se servían tres ollas cada semana y un *puchero* y dos cazuelas²⁴. En cuanto a los enfermos, en el Real Alcázar, para guisar los pucheros a ellos destinados, se daban cada semana dos cuartillos de sal gorda, una libra de sal blanca y dos cuartillos de garbanzos, que hacían un monto de 204 mrs. y al año un total de 10.608 mrs.²⁵.

¹⁹ Archivo de Villa: 2-294-3.

²⁰ Archivo de Villa: 1-447-1.

²¹ TIRSO DE MOLINA, *Habladme en entrando*.

²² MARÍA DEL CARMEN SIMÓN PALMER, *La Alimentación y sus circunstancias en el Real Alcázar de Madrid*, Instituto de Estudios Madrileños, Madrid, 1982, pág. 14.

²³ *Obra citada* en la nota anterior, pág. 17.

²⁴ *Obra citada* en la nota anterior, pág. 20.

²⁵ *Obra citada* en la nota anterior, pág. 95.

Pero el cocido no sólo llegaba a la real mesa, sino que también viajaba con los reyes en sus giras campestres. La esposa de Carlos II, en diciembre de 1629, fue al Pardo, lo que gustaba hacer con frecuencia y se le sirvió, como era costumbre en tales ocasiones, una «comida de bodegón», entre cuyos platos figuraba un cocido con ave²⁶. En verdad a doña Mariana de Neoburgo debía gustarle el cocido y lo prefería, y así lo ordenó, que llevase más nabos y que el caldo le fuera enviado en olla de plata²⁷.

María del Carmen Simón Palmer, de quien tomamos estos datos, copia del libro «Del Gasto ordinario de los oficios que pertenece a viandas de SS. MM. y Damas y algunos extraordinarios que hay en el año», referido al de 1676, que la «Bianda de Damas 2.080/5 libras para los cocidos y el manjar blanco»²⁸.

El cocido en el siglo XVIII

Continúa el cocido sobre las mesas de los reyes en el siglo XVIII. María Teresa Oliveros dice²⁹: «El plato nacional era el «puchero» o cocido... que podía tener, según su composición, distintas variedades. El corriente estaba compuesto de trozos de carne, legumbres, garbanzos, tocino y a veces pollo. Como extraordinario acompañaba al cocido un guisado y un principio de perdices o conejos».

Del año 1739 tenemos datos de los componentes de un cocido en la cocina real, por un precio total de 48 reales de vellón y los siguientes elementos³⁰:

«8 libras de baca; 3 de carnero; una gallina; un par de pichones; una liebre; 4 libras de pernil; 2 chorizos; dos libras de tocino; 2 pies de tocino; tres libras de oreja de tozino; verduras y garbanzos; especias finas».

Mucho difería de éste el cocido que comían los Niños de la Doctrina en 1703³¹ en que se gastaron en el año 8.927 panes a 24 mrs. y 706 libras de carnero y 332 de vaca que importaron 41.604 mrs. En 1731 según el «Libro del gasto ordinario para este año»³² se seguía comiendo cocido, con excepción de los viernes, pero no aparece en los libros otro aderezo para el puchero que media libra de tocino y sólo esporádicamente, algún día se compran «despo-

²⁶ Obra citada en la nota anterior, pág. 32.

²⁷ Obra citada en la nota anterior, pág. 41.

²⁸ Obra citada en la nota anterior, pág. 87.

²⁹ MARÍA TERESA OLIVEROS, *María Amalia de Sajonia, esposa de Carlos III*, Escuela de Historia Moderna, C.S.I.C., Madrid, 1953, pág. 192.

³⁰ Debemos esta noticia a María del Carmen Simón Palmer, producto de una investigación en curso. Agradecemos profundamente la generosa comunicación. Archivo General de Palacio. Sección Administrativa. Legajo 881.

³¹ Archivo de Villa: 2-296-40.

³² Archivo de Villa: 2-297-28.

jos del matadero» por un valor de 88 mrs. Un sólo día aparece la adquisición de una cuartilla de longaniza que viene —quizá día excepcional— a enriquecer el cocido diario.

Dieta parecida continúa en el Colegio en 1739 según el «Libro de asientos de las rentas del Colegio»³³. El cocido se acompaña entonces de 20 libras de carne y lleva una libra de garbanzos —pocos podían corresponder a cada niño— que los días de vigiliass se aumentan a 4 libras de garbanzos, sin carne naturalmente y acompañados en cambio de castañas.

La diferencia entre uno y otro cocido es abismal. Quizá esté ahí el secreto de muchas alabanzas porque el mismo plato puede ser muy diferente y convertirse en un banquete o ser una bazofia escasa e incombible. Quizá ese sea el secreto de muchas alabanzas y de muchas censuras que paralelamente se hacen a nuestro plato; según fuera el que cada uno viere ante sí en la realidad de los manteles.

El cocido en el siglo XIX

Comencemos por asegurarnos de que todavía el cocido sigue siendo un plato de reyes. Y efectivamente en 1805 figura en las cuentas de Palacio un gasto extraordinario correspondiente al mes de enero «para hacer el *cocido diario* para la reina con cuyo caldo se hacía la sopa de arroz»³⁴.

Pero no es sólo la mesa real. Al hablar de Posadas, Fondas y Cafés, Manuel Espadas Burgos dice: «El menú está indefectiblemente formado por el *cocido* y son la serie de entradas y principios que lo acompañan —carne, tocino, toda clase de embutidos— los que elevan la calidad y por consiguiente el precio de la comida»³⁵. Añade que, al precio de la carta, la sopa de cocido valía un real y que en los años 30 del pasado siglo, está el cocido en los menús de las fondas que dan a comer diario por tanto alzado.

Fernando VII, en 1822, ya casado de su segundo matrimonio, comía cocido a diario y hasta el día 1 de marzo de dicho año, que era día de vigilia, tomó una sopa de cocido³⁶.

³³ Archivo de Villa: 2-298-19.

³⁴ Archivo General de Palacio. Sección Administrativa. Legajo 883. También debemos este dato a María del Carmen Simón Palmer procedente de la investigación que en la actualidad está realizando.

³⁵ MANUEL ESPADAS BURGOS, «Abastecimientos y hábitos alimentarios en el Madrid de Fernando VII», *Cuadernos de Historia*, tomo IV, 1973.

³⁶ MANUEL IZQUIERDO HERNÁNDEZ, «La alimentación de Fernando VII», *Boletín de la Real Academia de la Historia*, 1947, tomo 121.

Antonio Fernández García encuentra el cocido como plato habitual durante el siglo pasado en el Colegio de Desamparados, en el Colegio de Niñas de la Paz, en las Escuelas Pías de San Fernando y en el Asilo de San Bernardino ⁷⁷ y en el régimen de enfermos, el mismo autor constata su presencia en el Hospital General, Hospital de San Juan de Dios, Hospital de Incurables, Hospital Militar y Hospicio de San Fernando, que obraba a la sazón como primera casa de socorro.

En el Colegio de San Ildefonso, que nos viene sirviendo de ejemplo, lo encontramos en 1805 ⁷⁸ en que se gastaron 26 arrobas de garbanzos que costaron a 80 reales la arroba y 24 arrobas de tocino a 104 reales, que por cierto se dejaban a deber en parte a Manuel Benavente.

La mejor prueba de que el cocido era la comida habitual de los madrileños del pasado siglo nos la ofrece el siguiente cuadro, realizado a partir de la cantidad de arrobas de garbanzos que entraron en Madrid los años que se indica y su división entre el número de habitantes existentes en cada una de esas fechas, y aun cuando este último dato no sea muy fiable, el resultado obtenido prueba claramente la extensión del cocido como plato habitual de la sociedad de la época ⁷⁹.

A ñ o	Arrobas	En kilogramos	Habitantes	Media por persona
1848	238.072	2.737.828	215.000	12,734 kg.
1853	300.676	3.457.774	236.108	14,644 kg.
1860	380.857	4.379.855,5	298.426	14,676 kg.
1864	352.546	4.054.279	285.174	14,168 kg.
1868	297.056	3.416.144	282.635	12,086 kg.

La media diaria de consumo de garbanzos por persona corresponde pues a unos 40 gramos diarios

Esta media, ya muy elevada, puede aumentarse, teniendo en cuenta las habituales ocultaciones en puertas de la mercancía entrante, y durante los primeros años, el privilegio de los conventos, los totales de población, quizá más elevados que los reales y, naturalmente, el número de habitantes que por su edad o situación no comiera cocido. De todas formas y aún sin realizar estas correcciones, se ve claramente que había cantidad suficiente, y en años

⁷⁷ ANTONIO FERNÁNDEZ GARCÍA, *El Abastecimiento de Madrid en el reinado de Isabel II*, Instituto de Estudios Madrileños, Madrid, 1971.

⁷⁸ Archivo de Villa: 2-298-20. *Razón del ingreso y gasto del Colegio de San Ildefonso*.

⁷⁹ Tomados los datos de entrada de garbanzos y de habitantes de la obra de Antonio Fernández García anteriormente citada.

muy diversos, para que a cada madrileño le llegara su plato diario de cocido, al menos en cuanto a los garbanzos se refiere.

Richard Ford, en 1848, dice de su viaje por España, que «detrás del cocido van los guisados, los huevos preparados de maneras distintas, desde tortillas a estrellados con magras, el pisto, la paella valenciana y el gazpacho, señalando el origen oriental de muchos de estos platos ⁴⁰ y otro viajero, éste americano, que visita España en los años finales del siglo advierte, paseando por las calles de Madrid en el descanso del mediodía que «pasando a las doce por plazas o sombrías plazuelas su puede ver a docenas de trabajadores comiendo. Están sentados sobre la hierba y saborean el cocido, el invariable plato del español. Su fundamental ingrediente es el garbanzo... traído por los cartagineses... Se meten en él toda clase de verduras; en los días de gran gala se añade un trozo de carne y algunas amas de casa derrochadoras llegan a añadir un pedazo de chorizo. La madre trae la comida en un pote... el padre mete la cuchara de madera el primero y su esposa e hijos le imitan con grave dignidad» ⁴¹.

Para Larra, el cocido es plato indispensable, dice de él que está «surtido de todas las impertinencias de este engorrosísimo aunque buen plato» y lo incluye en el copioso menú de la comida de día de días de «El castellano viejo» ⁴².

Creo que queda ampliamente mostrada la popularidad del cocido en la centuria y hasta su categoría de plato que se considera imprescindible. Pero no quisiera que el lector olvide esa estampa contada por el viajero americano del trabajador comiendo su cocido a pie de obra en compañía de su familia. Sobre ella hemos de volver pronto.

El cocido en los primeros años del siglo XX

Dionisio Pérez tiene una interesante definición del cocido madrileño en las páginas de su muy conocida obra ⁴³: «El cocido madrileño representa una fórmula sintética de todos los cocidos españoles; con el espíritu de equidad característico del pueblo de Madrid *sabe ampliarse o estrecharse según la grandeza o humildad de cada mesa*».

⁴⁰ FERNANDO DÍAZ PLAJA, *La Vida española en el siglo XIX*, Afrodisio Aguado, Madrid, 1952, pág. 57.

⁴¹ Obra citada en la nota anterior, pág. 30.

⁴² MARIANO JOSÉ DE LARRA, «El Castellano Viejo», en *El Pobrecito Hablador*, n.º 8, págs. 5 y ss.

⁴³ DIONISIO PÉREZ, *Guía del buen comer español*. Reedición de la Academia Española de Gastronomía. Ediciones Velázquez, Madrid, 1976.

Ya habíamos aludido a este punto, a la diversidad de resultados que permite el tan madrileño plato, acomodándolo así a todos los bolsillos y todas las situaciones. Veamos ahora un dato que podemos considerar como la culminación de su situación social. Hemos visto al cocido en la mesa de los trabajadores y de los reyes, he aquí su ascensión a categoría culinaria refrendada por un afamado profesional. El dato lo recogemos de la historia del restaurante Lhardy realizada por Altabella⁴¹: «A principios de siglo —se refiere naturalmente a nuestro siglo xx— ya era célebre el cocido de Lhardy y cuando el gran hotelero, afianzada ya su fama de culinario a la francesa, quiso perpetuar la tradición madrileña del cocido lo logró cumplidamente». Es a nuestro juicio este paso al templo de la gastronomía, que fue en estos días que nos ocupan, el célebre restaurante Lhardy, el que viene a respaldar la consagración gastronómica de un plato popular que adquiere así, precisamente de manos de quien había dado a conocer la cocina francesa en Madrid, la categoría de plato que debe admitirse en las grandes mesas, sin cambio de sus características tradicionales. Afortunadamente el gran restaurante que sigue en nuestros días siendo Lhardy, continúa manteniendo la tradición del cocido, de un cocido succulento y grande, barroco y generoso, capaz de llegar a todos los gustos y satisfacer al más refinado de los aficionados a la buena mesa como al amante de los viejos platos nacidos al calor de las cocinas populares.

Comienza ahora el desfile de los comentarios de los aficionados que ven, desde distintos planos, el actual cocido. Para Serrano Anguita⁴² lo lamentable de tan excelente plato madrileño es el encarecimiento que va sufriendo, superior al de otros platos y que le separa ya de las mesas populares. No tenía nuestro querido compañero en el Instituto de Estudios Madrileños razón entera, pues si bien el precio del cocido se disparó hace unos años en forma desigual con el resto de la alimentación, fue la consecuencia de un cocido abundante y generoso que no era, ya lo hemos visto, el cocido popular ni tenía nada que ver con él.

Más ceñido a la realidad es el juicio de aquel buen gastrónomo que fue Luis Antonio de Vega que, como otros muchos⁴³, apunta que es el único plato que se hace solo, sin que sea precisa atención ni cuidado, hemos de ver repetida la misma opinión; supone también que en el cocido es indispen-

⁴¹ JOSÉ ALTABELLA, *Lhardy. Panorama histórico de un restaurante romántico*, Madrid, 1978.

⁴² Recogido por Martínez Llopis en su obra *Historia de la Gastronomía citada*, pág. 430.

⁴³ LUIS ANTONIO DE VEGA, *Viaje a las cocinas de España*. Colección «Las Gemelas», Madrid, 1960.

sable la «pelota», el relleno, que estima herencia de los antiguos huevos que se cocían con el puchero en la hebrea adafina y en lo que quizá no lleva tanta razón pues, dejando a un lado posibles antecedentes históricos, la pelota estuvo siempre ausente de los cocidos populares. Más acertado está, a nuestro juicio, cuando acepta la morcilla como componente —para nosotros mucho más obligado— del cocido pero se niega a permitir la entrada en el puchero de las judías verdes ni de la zanahoria, que son verdaderas aberraciones, nacidas no queremos saber de cual impulso, que nada tienen que ver con nuestro cocido.

Recordemos que el cocido popular, el que se ha llamado el cocido del albañil, no daba otro acompañamiento a sus garbanzos y patatas que el carnero, un poco de chorizo y unos huesos.

En los ambientes sórdidos, que tantas veces lleva a sus novelas Baroja⁴⁷ describe así un cocido en una casa de huéspedes barata: «La patrona mandaba traer todas las mañanas una cantidad enorme de huesos para preparar el cocido. Es posible que en aquel montón de huesos hubiera, de cuando en cuando, alguno de cristiano, pero lo seguro es que, fuere de carnívoro o de rumiante, en aquellas tibias, húmeros y fémures, no había nunca una mala piltrafa de carne».

El «Blanco y Negro» de 22 de mayo de 1909 publicó en su contraportada un dibujo de Inocencio Medina Vera⁴⁸ en colores, titulado «Un gastrónomo». Representaba un matrimonio de albañiles comiendo en la calle, en el suelo, junto a la obra en construcción. Dos jóvenes de cierta elegancia, uno con bombín y otro con canotier, ambos con botines, los miran. La mujer tiene en los brazos a un niño en pañales. El pie dice: —Siempre que veo comer a los albañiles su cocidito madrileño, ¡siento una envidia! Replica el otro joven: ¿Y cuando pasas por el escaparate de Lhardy? —¡Más todavía!, es la respuesta del primer interlocutor.

Esta página de humor, en revista prestigiosa dedicada a clases elevadas, demuestra por partida doble la popularidad del cocido por aquellos días y a la vez la del restaurante y su no menos famoso cocido.

Para Castro y Serrano, el conocido autor gastronómico que usó el seudónimo de «Cocinero de Su Majestad», el cocido tiene tanta importancia que le otorga verdadera trascendencia: «La olla podrida de Extremadura no es el puchero de Andalucía, ni una y otro son el cocido de Castilla, ni en Cataluña, Asturias, Galicia y las Vascongadas pueden comerlo los transeuntes con la

⁴⁷ Pío BAROJA, *Las Busca*. Editorial Caro Raggio, Madrid, s/a.

⁴⁸ Inocencio Medina Vera, pintor y dibujante (1876-1914).

tranquilidad y el gusto de su misma tierra que a lo que aspira el nacional en su patria. Todos los franceses encuentran en cualquier punto de Francia el «pot au feu» y los ingleses en Inglaterra el «roast-beef» y los italianos en Italia el «risotto» y los alemanes en Alemania el «gullasch» y hasta los marroquíes en Marruecos el «alcuzcuz» uniformemente definido. Y es que nosotros tenemos federada la cocina como tenemos federada la lengua, como tenemos federados, que no unidos, usos y costumbres». La cita difícilmente pudiera tener más actualidad y no sólo dentro de la cocina.

Un excelente gastrónomo, conocido tratadista de la materia y compañero en la Academia Española de Gastronomía, Nestor Luján, tiene la siguiente opinión sobre el cocido que, precisamente por su carácter de catalán, creemos de mayor importancia⁴⁹: «El cocido es, con los callos, el plato más popular de la capital de España o por lo menos lo fue hasta la guerra civil. Es considerado un alimento completo por los médicos, pues reúne todos los elementos esenciales para la nutrición: albúminas por sus carnes, hidratos de carbono por las verduras, legumbres, pan o pasta de sopa, grasa por el tocino y los embuchados, amén de las sales propias de estos alimentos y las vitaminas que, aún cocido, pueden contener».

Curioso es anotar cómo, ya a los finales del siglo XIX en ciertos ambientes, quizá por esnobismo, se consideró pasado de moda el cocido. Lo cuenta Sepúlveda en uno de sus habituales resúmenes anuales, hoy tan interesantes y buscados, para conocer la vida menuda del Madrid de los fines del siglo pasado⁵⁰: «En las mesas de nuestros personajes a la moda no se sirve ya el cocido nacional por considerarlo ordinario, aunque no haya dejado de ser higiénico, restaurador y succulento. ¡Qué se diría de una dama castellana con sombrero inflamable, aunque procedente de la tierra del pan, que presentase a su mesa garbanzos de Fuentesauco, carnero de Aragón, legumbres y frutas de Tudela, jamón de Trévez y vaca gallega, artículos todos muy superiores a lo mejor que se conoce en toda la redondez de la tierra?».

El mismo tono que emplea el cronista para recoger la noticia nos dice a las claras que pequeñas minorías ansiosas de notoriedad, siguiendo las modas de la entonces, tan en auge la cocina francesa, comenzaban a desterrar los viejos platos españoles. Algo parecido se encuentra en las páginas de Galdós en las novelas dedicadas a la vida de Torquemada, al anotar la ascendente subida social de este célebre personaje galdosiano.

⁴⁹ NÉSTOR LUJÁN, en *Destino*, 15 de abril de 1972.

⁵⁰ ENRIQUE SEPÚLVEDA, *La vida en Madrid en 1888*, 6.ª edición. Librería y Establecimiento Tipográfico de Fernando Fe, Madrid, 1889.

A la comodidad —quizá más pretendida que real— de la elaboración del cocido, plato que dicen no precisa cuidados —lo que tampoco es enteramente cierto— ya dedicó un poemilla en latín macarrónico don Tomás de Iriarte¹¹:

«Quid depis Hispaniae menores prestantum olla?
Desidia tamen hoc non fuit Artis opus».

Que en una traducción, tan libre como el latín pretendido original, pudiera decir, según el mismo autor tradujo:

La olla nunca fastidia
pero causa admiración
que se deba su invención
No al Arte, sí a la Desidia.

Para el Profesor Entrambasaguas, que presidió el Instituto de Estudios Madrileños¹², el cocido merece estos juicios expresados con gracejo:

«No hay duda de que el cocido en sí, con su simplicidad de echar en un sólo cacharro cuanto se halle a mano y dejarlo cocer con agua y por las buenas, hasta que esté hecho, mientras se caza el reno o el bisonte, por ejemplo, gracias a lo que tardan los garbanzos en estar tiernos —a veces se ha cocido antes el recipiente— es, tal vez, el único plato que nos queda de la edad de piedra, como de piedra quedan los "gabrieles", casi siempre, si no los ablanda en la cochura el agua privilegiada de Madrid, tan fina como el viento y capaz de deshacer la sílice, como su colega elemental, el aire, de matar un hombre y dejar un cantil tan impertérrito como el líquido madrileño a la espuma del jabón.

De cómo se hace y cómo muere el cocido

Como no somos prácticos en la realización culinaria no acostumbramos a copiar recetas como cosa que, no habiéndola de hacer, para nada nos vale. Sin embargo, en esta ocasión, hemos de romper esta costumbre y ofrecer aquí dos recetas. La una porque ya que hemos hablado tanto de cocidos reales, bien estará conocer la fórmula de un cocinero de la Real Familia; la otra porque si como receta no tiene demasiado interés, ni creo que a nadie sirva para hacer ningún cocido decente, al menos es curiosa y creo que puede agradar a quien nos lea.

¹¹ La recoge J. ALTABELLA en la obra citada *Lhardy*.

¹² JOAQUÍN DE ENTRAMBASAGUAS, *Gastronomía Madrileña*, Instituto de Estudios Madrileños, 2.ª edición corregida y aumentada, Madrid, 1972.

La receta que copiamos, ha sido ya varias veces reproducida. Fue su autor Cándido Cuéllar, cocinero de la Infanta doña Isabel, la madrileña y popular «Chata», tan querida del pueblo de la Villa y Corte³³:

«Un buen cocido para cinco personas requiere 250 grs. de garbanzos de Castilla; 500 grs. de carne gelatinosa, preferible de morcillo o de espalda; media gallina no muy vieja —pues aunque el dicho popular afirma que da mejor caldo, lo cierto es que comunica a éste un sabor desagradable a corral—; 100 grs. de tocino; otros tantos de jamón; un chorizo, una morcilla, un pie salado de cerdo y una "pelota" formada por un amasijo de carne picada, miga de pan, un huevo y especias. La olla para hacer el cocido debe ser ancha de base y se la coloca sobre el fuego con agua fría suficiente para cubrir la carne, el tocino, la gallina y el jamón, que de antemano se tendrán en la olla. Cuando empieza a formar espuma, se saca ésta con una espumadera, y, al iniciarse la ebullición, se incorporan los garbanzos y el pie de cerdo, los cuales habrán estado juntos en remojo durante diez horas por lo menos. El principiar la olla a hervir nuevamente, se retira a un lado del fuego y se deja allí, procurando que cueza lo más lentamente posible, pero sin interrupción, por espacio de tres horas o más si fuere preciso por la calidad del agua o la clase de los componentes del cocido. Tan pronto como empieza a hervir, se le añade la sal necesaria y media cebolla pequeña, con un clavo de especia incrustado en ella. En puchero o cacerola aparte, se cuece la verdura que es el complemento del cocido, y junto a ello el chorizo y la morcilla, teniendo cuidado de que en el momento preciso todo este bien y en su punto de sal. Quince minutos antes de la hora del servicio, se agregan seis patatas pequeñas peladas, en forma de huevo o —para mayor pulcritud— se cuecen en una cacerolita por separado, con un poco de caldo extraído de la olla. En el momento preciso, se saca el caldo necesario para preparar la sopa, colándolo por una muselina o colador especial muy fino, se cuece en él la sopa escogida (pasta, arroz, etc.) y se sirve ésta como primera parte de la comida.

Los garbanzos completamente escurridos, se colocan en una fuente; sobre ellos, formando una banda de parte a parte, la carne cortada en trozos pequeños, bien regulares, y a los dos lados de la carne —dispuesto lo más artísticamente posible— el jamón, tocino, pie de cerdo, gallina y "pelota", cortado todo en trocitos. La verdura, bien escurrida, se sofríe en aceite en que se habrá quemado un diente de ajo, y se coloca en otra fuente con la morcilla y el chorizo en rajas y las patatas. Las dos fuentes se sirven al mismo tiempo, acompañándolas de un salsero de tomate frito en salsa».

Creo que algunos pequeños secretos habrá podido descubrir esta receta a guisanderos ocasionales. Y no se tome a broma el que incluyamos estos consejos culinarios, que el mismo rey don Alfonso XIII dio por teléfono a Washington la receta del cocido madrileño, que le había pedido la esposa del Embajador de EE. UU. en Madrid, con destino a un recetario mundial de

³³ M. MARTÍNEZ LLOPIS, *Historia de la Gastronomía Española*, Obra citada.

cocina que preparaba entonces el Club Congresional Cook. Además, la receta dictada por el Rey de España, fue transmitida por Radio WRC, por la esposa del Secretario de Trabajo del gobierno norteamericano.

Otra receta queremos añadir, aun cuando no tenga valor culinario ni gastronómico. Fue la que dio José Fernández Bremón al tratadista de cocina Angel Muro que solicitó a periodistas de toda España recetas de platos regionales, pero la gracia de esta receta reside en que está escrita en... llamémosle verso ⁵⁴:

Con medio kilo de vaca
y diez céntimos de hueso
un cuarterón de tocino,
un buen chorizo extremeño
y garbanzos arrugados
que ensanchan en el puchero,
sale en mi casa un cocido
que nos chupamos los dedos.

La relación de la receta, termina con esta invitación y firma:

Cuando quiera Vd. probarla
a las doce la ponemos
que a la española se come
el cocido madrileño.
Téngame usted por su amigo,
Joaquín García Cornejo,
fábrica de mariposas
en la calle de Toledo.

Alejandro Dumas, después de su estancia en Madrid, ofreció a sus compatriotas una descabellada receta del cocido madrileño que acaso —la eterna chispa madrileña— le dieron a él en broma, pues no puede explicarse de otra manera semejante sistema del que no puede salir ni cocido ni nada que sea siquiera lejanamente comestible. La receta de Dumas hizo daño al cocido ante la afición francesa, que tuvo que sentir miedo después de probar aquel bodrio incomedible.

⁵⁴ José Fernández Bremón (1839-1910). Después de una estancia en Cuba y Méjico ejerció el periodismo en Madrid, en «La España», de donde llegó a ser director. De significación conservadora combatió a la I República desde «La Gorda» y «El Diario del pueblo». Llegada la Restauración desempeñó puestos de confianza en Gobernación y en Presidencia. Fue redactor de «La Epoca», escribió en «El Liberal» y en «La Ilustración Española y Americana». Cuentista. Autor teatral, hacia 1890-94 de obras en prosa y en verso.

Pero si su receta era mala, su opinión sobre el garbanzo merece mayor atención:

«El garbanzo es un enorme guisante; debe ser sin duda el que tenía Cicerón en la nariz; saca su valor de la tierra en que se produce. El garbanzo que se cuece en una media hora no tiene precio; en cambio el que produce en mala tierra en España se le tendrá cociendo un año porque cada vez estará más duro: entonces toma el nombre de "bala de fusil". Su película un poco irregular y su tamaño indica que es de una calidad superior. La víspera de su utilización se le coloca en agua salada; es una legumbre extremadamente caprichosa en lo físico y en lo moral; si se le agrega una gota de agua fría mientras está cociendo, se aprovecha de este error para no cocer. Más denso que la judía produce en el estómago un ruido semejante. Los defensores del garbanzo dicen que es una indiscreción del vino, y no de la legumbre. Y si alguien le reprocha, el español responde que por un puñado de aire no se debe consentir un dolor de tripas. La excusa se parece bastante a la que daba el mariscal Lefevre cuando algunas palabras extrañas escapadas de la boca de su mujer dejaban transparentar a la planchadora debajo de la mariscala. Un proverbio dice en España que "el buen garbanzo y el buen ladrón de Fuentesacuco son"».

Sin embargo, en su mismo tiempo, otros viajeros franceses tienen elogios para el cocido. Alaba el cocido y la cocina española Muret⁵⁵ y también un italiano, Straforello, que visita nuestro país en los últimos años del siglo anterior⁵⁶. Para Teófilo Gautier el cocido es el plato típicamente español⁵⁷ y el propio Dumas lo reconoce y alaba en otro lugar como el verdadero plato nacional⁵⁸.

Pero a pesar de todo el cocido está en franca decadencia. De ser durante siglos para los madrileños en plato de todos y para todos los días, a pasado a ser el plato que se come alguna vez, algo fuera de lo corriente, y aún esto por el esfuerzo realizado por cierto número de restaurantes.

Las causas de esta decadencia son complejas, se dice que la preocupación actual por la estética de la figura es la causa fundamental. Y pudiera ser cierto, pero para ello habrán concurrido, en ciertos momentos históricos, otras causas que lo alejaron ya de nuestras mesas, antes de que la sociedad empezara a preocuparse por el número de calorías de cada plato.

Lo cierto es que Madrid perdió su cocido en los años de nuestra guerra, entre las tremendas hambres de un racionamiento inexistente. ¿Quién había de poder lograr un cocido en tales días? Llegaron después las escaseces de la

⁵⁵ F. DÍAZ PLAJA, *obra citada*, pág. 57.

⁵⁶ F. DÍAZ PLAJA, *obra citada*, págs. 57-58.

⁵⁷ M. MARTÍNEZ LLOPIS, *obra citada*, pág. 374.

⁵⁸ M. MARTÍNEZ LLOPIS, *obra citada*, pág. 376.

postguerra y, cuando acabadas estas dificultades, comenzó de nuevo la realidad de una vida regular, perdida ya la costumbre secular de este plato, tantos años básico en la alimentación madrileña, fue fácil, al comenzar a pensar en los modos de evitar la adquisición de grasas, el apartarse del cocido.

Hoy, todavía afortunadamente, podemos, de vez en vez, recuperar viejas costumbres, antiguos sabores y enfrentarnos valientemente con un buen cocido, pero ya con esfuerzo, que tan rico y succulento plato suele resultar excesivo para muchos estómagos que se han hecho a las dietas y privaciones y ya no es que no quieren, sino que, tristemente, no saben salir de sus deseadas y habituales estrecheces. De lo que sería, para nuestros abuelos de cocido completo y varios principios, jugar a las comiditas.