

GUILLERMO PIERA JIMÉNEZ

# Cocidito madrileño ... (el auténtico)

Madrid, 1999

Publicaciones del  
Club de Amigos del Cocido

Se suscita de tanto en vez en las tertulias la cuestión de cuál sea la *auténtica* versión del cocido madrileño. Tentado he estado muchas veces de echar mi cuarto a espadas en tal palique y otras tantas un cierto sentido del pudor y una cierta complacencia en la inacción me llevaron a no hacerlo. Hoy, instigado por un grupo de amigos, no resisto por más tiempo la tentación y entro en materia.

Me legitiman —en mi opinión— para asumir la función de ponente en esta tan ardua como gratísima controversia, tres hechos:

- 1) Aunque de honrosísima ascendencia catalana, yo pertenezco a la quinta generación de madrileños de nacimiento dentro de mi familia. He posibilitado, además, la existencia de una sexta (no se me aplauda: fue un auténtico placer posibilitarla, *stricto sensu*) y, a través de ella, de una séptima (reciente y bellísima). Soy madrileño, pues, *hasta las cachas*.
- 2) Fui cofundador de una asociación —de la que me honro en ser hoy Presidente— denominada **Club de Amigos del Cocido**, a la que pertenecemos una cincuentena de contribuyentes, de muy variada extracción social y más variado aun abanico de profesiones, unidos —primordialmente— por el amor enfermizo que profesamos a la reina de las legumbres. En dicha asociación sólo admitimos varones (no se entienda ello como misoginia, porque las señoras, —propias y ajenas— además de

gustarnos casi tanto como los garbanzos, nos acompañan en múltiples aventuras gastrosóficas, aunque no precisamente en ésta) y nos reunimos cada 2 ó 3 semanas, en un sitio diferente (llevamos más de 60 encuentros y nunca hemos repetido), a degustar un cocido madrileño ("auténtico", claro está, cada vez).

- 3) Los garbanzos me dislocan. En mi personalísimo esquema de preferencias se sitúan junto al caviar del Caspio, al *foie gras* francés, a las huevas de pescado prensadas del Levante español, a los percebes gallegos, a los chanquetes malagueños, a las *papas arrugás* canarias, a las migas manchegas, al jamón de Jabugo (o de Guijuelo, o de Cortegana, o de Trévez, o de Cumbres...), al aceite de oliva virgen jiennense (o toledano, o ildense, o sevillano, o...), a las sardinas cántabras, a los chipirones en su tinta vascos, o a cualquiera de los manjares que —estoy seguro— forman parte de la “carta” del restaurante del Más Allá donde habremos todos los justos de encontrarnos. Quiero significar, con ello, que soy de los que podrían llegar a “matar” (es un decir) en defensa de la excelsa leguminosa.

Dicho todo lo cual, voy a empezar —me temo— por defraudar a mis lectores. No creo que exista *un* cocido madrileño “auténtico”. Existen *muchos* cocidos auténticos, auténticamente madrileños, casi uno por cada casa madrileña (y hay unas pocas, palabra). Y casi todos están buenísimos.

Yo, que he vivido muchas veces —y vivo hoy, aún, por fortuna— en una casa de vecindad, me he extasiado (a lo mejor lo correcto es decir que *he flipado*) muchísimos días a mitad de mi subida de la escalera con el aroma de un puchero de cocido en fase de elaboración. Y me he sentido muy desgraciado por no ser suficientemente amigo de los dueños del hogar donde tal

maravilla se gestaba, para compartir con ellos su ingesta. El inmortal Pepe Blanco lo dejó claramente expresado en su cante:

*A quererte con locura  
Yo aprendí desde pequeño  
porque tú eres gloria pura  
porque tú eres gloria pura  
cocidí-to-ma-dri-le-ñooooooooooooo!*

No creáis, empero, que esa proliferación de cocidos madrileños “auténticos” significa anarquía, o que no existen unas reglas básicas de elaboración, la transgresión de las cuales daría lugar a otro preparado culinario, posiblemente muy sabroso, pero que no sería NUNCA un cocido madrileño.

Las hay: así que dejémonos de retórica y entremos de una vez en la preceptiva del Cocido.

**PRECEPTO PRIMERO:** El cocido madrileño se compone de tres servicios, denominados “vuelcos”, a saber: 1) El de la sopa 2) El de los garbanzos, las patatas y las verduras 3) El de las carnes, denominado con más justeza “de la vianda”.

Sin esos tres servicios ¡SE-PA-RA-DOS! no hay cocido madrileño. Habrá cosas —quizá— buenísimas, pero cocido madrileño: NO.

Que el comensal los junte, o los deje de juntar, durante su ingestión (siempre hay un roto para un descosido) será cosa suya, pero a la mesa han de presentarse y servirse por separado.

**PRECEPTO SEGUNDO:** La UNICA legumbre que el cocido madrileño admite es el Garbanzo (genuflexión: + + +). La adición de otras legumbres, honestas y gustosas por demás, (judías, fabes, arvejas, lentejas, etc.) excluye automáticamente

al preparado culinario de la honrosísima denominación que comentamos (sin detrimento de su eventual excelsitud palatal).

**PRECEPTO TERCERO:** El cocido madrileño exige una elaboración casera y artesanal. La meritísima industria conservera patria hace laudables esfuerzos por arrancar lagrimas del corazón de nuestros emigrantes enviándoles latas con “seudococidos”, algunas de ellas de estructura complejísima —dos tapas, dos compartimentos, etc. Las tiendas de <<*fast-food*>> remedan —en ocasiones, aunque pocas— el celestial preparado. Y no, señor: no. La esencia del cocido es la elaboración artesanal.

No se tome este asunto como cuestión baladí. Pondré un ejemplo: la fabada (¡glorioso plato, vive Dios!). El contenido de los botes comercializados bajo determinadas marcas —que no menciono aquí por que no se confunda con ambición publicitaria lo que no es sino agradecida constatación de su calidad— es, desde un punto de vista gastronómico, SEN-SACIO-NAL. No solo comestible, sino SEN-SACIO-NAL.

¿Dónde se podría encontrar un resultado parejo en lo que al cocido concierne? Dónde, hallarse un mínimamente aceptable cocido “pre-fabricado”. En ninguna parte, me temo.

## **DOS PALABRITAS SOBRE EL ORIGEN DEL COCIDO**

El cocido no proviene de aquella parte de nuestra cultura que es “romana”. Roma despreciaba el garbanzo (como aún lo desprecia —estúpidamente— hoy media Europa, utilizándolo como alimento para el ganado, en lugar de venerarlo con unción).

En latín tardío, el garbanzo se llama *cicer*. De esa denominación vienen:

- A) El nombre de Marco Tulio “Cicerón”. Cicerón es un “alias” que le pusieron a Don Marco, miembro de la prestigiosa *gens* (o familia) Tulia, por gastar una verruga en la cara, del tamaño y de la forma de un garbanzo.
- B) Los “cíceros”, unidad de medida —en el mundo de la imprenta— de la extensión de un espacio a imprimir, y que se representan —simbólicamente— por una diminuta bolita que asemeja, en su forma, al garbanzo.
- C) La palabra "chícharo", (o, incluso, *chicharito*) con que en Andalucía, donde tan bien se guarda el castellano de procedencia romana —obsérvese, si no, la vigencia coloquial del precioso verbo *escamondar*— se conocen, curiosamente, a los guisantes y no a los garbanzos. ¡Manes del paso del tiempo!

En latín primitivo, el garbanzo se llamaba *puls* o, mejor aún, *puls púnica*, con referencia a su origen <<púnico>> —o sea, cartaginés— equivalente geográfico a lo que hoy llamaríamos Norte de Argelia, Norte de Túnez y Norte de Libia. En guerra permanente, como estaban, con los romanos (estamos hablando de los siglos II-III a. de J.), no puede extrañarnos que un ilustre autor teatral —Plauto— inventara el personaje ridículo del *pultofagónides* (“tragagarbanzos”, en traducción libre), que cuando aparecía en sus piezas solo hablaba en fenicio y que, en conjunto, resultaba un tipo risible.

Corner garbanzos era, así, para los romanos, señal de pertenecer a un pueblo inferior, sojuzgado y bárbaro.

Pero llegaron los judíos...

Y con los judíos, la “adafina”...

La adafina era -casi exactamente- nuestro cocido. Constaba de tres vuelcos. La sopa era... ¡claro!: sopa, y con fideos. Los

garbanzos eran garbanzos (aunque los acompañaban de judías - cosa tampoco muy extraña en ellos). La carne sí que variaba: solo había ternera y pollo. Nada de cerdo. Y la ternera y las aves, sacrificadas a la manera *kosher* (modo sacrificial derivado -en lo básico- de la prohibición del Talmud de comer sangre, recogida en el Levítico, 17.10, constanding ese proceso de tres fases:

- a) sumergir totalmente la carne en agua durante más de 30 minutos;
- b) salar la carne y dejarla sobre un plano inclinado para que la pieza se desangre, escurriéndose ésta;
- c) lavar generosamente luego, con agua, la carne por tres veces consecutivas.

Además, para realizar la adafina, durante la cocción se añadían huevos (con el fin, claro, de obtener huevos “duros” que luego se presentaban, partidos en cuatro, junto con los garbanzos y las verduritas. Estos huevos son el antecedente inmediato de la “pelota” (llamada también “bola” en tierras de Guadalajara, patria chica de mi madre, que Gloria haya) cuya presencia requiere el puntillismo (tan necesario) en la realización del cocido madrileño (el auténtico, por supuesto).

En resumen: el cocido madrileño proviene, no de Roma (antes al contrario) sino de esa segunda gran fuente de nuestra cultura que es el judaísmo (shepharadí: no el ashkenazí). A los cristianos tocó perfeccionar y redondear la idea culinaria básica con la adición de productos del cerdo. Hasta el punto de que los *marranos* (nombre con el que se conocía a los judíos conversos) añadían a su adafina chorizos, tocino, y -sobre todo- morcilla (que por contener sangre era el manjar porcino más terminantemente prohibido por su religión) para acreditar la veracidad de su conversión. (¡Y es que la Inquisición no se andaba con bromas!).

## EL GARBANZO

Si dije, en la parte dogmática de mi intervención, que el garbanzo era la UNICA legumbre admisible en el cocidito madrileño, loable y justo (*dignum et justum*) será que la dedique unas palabritas.

El garbanzo, pese a su enorme difusión nacional, a su popularidad gastronómica y al amor que concita entre los celtíberos, no es objeto —como debiera— de una severa regulación por parte de nuestro Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

No existen ni “variedades selectas” ni “denominaciones de origen” que acrediten la legitimidad de su procedencia y el cumplimiento de determinadas prescripciones genéticas de calidad. Increíble, pero cierto.

¿Cuales son, empero —certificadas, o no— las variedades garbanzales que consumimos? Pues, hasta donde yo sé, cinco. A saber:

- 1) **Castellano**: de tamaño medio/grande, color amarillento, superficie lisa y pico curvo pronunciado. Llamado también “de Obispo”.
- 2) **Pedrosillano**: debe su nombre a la población salmantina de donde trae origen. Pequeñito, muy liso, y de pico muy pronunciado.
- 3) **Blanco lechoso**: es el garbanzo andaluz, achatado por los lados, surcos muy marcados, blanco amarillento pálido, más bien grandón.
- 4) **Venoso andaluz**: granadino de origen. De sabor más fuerte que ninguna otra variedad. Muy gordo y muy “venado” en su superficie.
- 5) **Chamad**. Híbrido del garbanzo castellano. Más clarito y más irregular que éste.



A este intento —burdo— de sistematización, habrá que añadir los garbanzos mejicanos (no es broma: importamos casi 50.000 toneladas, anualmente, de ese país hermano: ¡ándale!) pero no sé cómo podría “metérseles mano” (taxonómicamente hablando).

Las zonas españolas de producción son: Castilla (la Vieja y la Nueva) toda, Andalucía, León, y Extremadura. No más de 70.000 hectáreas (¡ay!) de terreno patrio se dedican a tan noble fin, y producimos anualmente unas 60.000 toneladas.

Aunque el saber “popular” ha establecido que la mejor procedencia es Fuentesauco (Zamora), yo prefiero el origen morañego (La Moraña - Ávila) del garbanzo: así que, siempre que puedo, los compro en Arévalo —su capital— o directamente a los agricultores que en esa zona los producen.

De los garbanzos dice **Alonso de Herrera**: “... *el caldo dellos acrecienta la leche, despierta la orina, provoca los menstruos o regla de las mujeres cuando están detenidos, limpia mucho los riñones de las arenas, quebranta la piedra de la vejiga, aclara la voz, limpia los pulmones y sana la gota...*”. (Lo dice él, no yo.)

Y dice también: “.. *hanse de sembrar lejos de caminos y de lugares pasaderos, o en lugares cerrados, porque cuando están tiernos no pasa ninguno, aunque sea fraile y ayune, que no lleve un manojo...*”

Por su parte, el sapientísimo **Ibn Muhammad Ben Ahmed Ibn El Awam**, decía que a los garbanzos convenía “... *La tierra áspera y la tierra salada, en las cuales dan fruto temprano y sabroso...*”. Y afirmaba que: “... *si se pone un cuartillo de garbanzos de noche a la luna, cuando esté en cuarto creciente, se levantan por la mañana y se ponen en remojo dos horas en*

*agua dulce, en la cual cocerán luego hasta ponerse tiernos, tienen la propiedad de que, tanto si se comen calientes como si se comen fríos, ponen contento a quien los come, alegran el espíritu, alejan las preocupaciones, hacen fuerte al corazón y evitan las depresiones”. Señala tan sabio tratadista que “...los que sean amarillos y gruesos sirven como alimento, y los que sean negros sirven como medicina...”*

Un escritor —gastronómico— griego poco conocido —**Kastos**— dice de los garbanzos que, “... sí cuando van a cocerse se les echan unos granos de mostaza, se desharán de puro tiernos, y aquel que coma garbanzos “egipcios” – blanquísimos- tendrá alegría en el alma y serenidad en el espíritu. ..”

El heleno Dioscórides, que vivió en el siglo IX fue médico de los ejércitos de Nerón, dice del garbanzo: “*Los garbanzos domésticos hacen bien al vientre, provocan la orina, engendran ventosidades, producen buena color, expelen el menstuo y el parto y acrecientan la leche”*.”

Su traductor, el doctor **Andrés de Laguna**, en la edición de su “materia médica” de Salamanca en 1570 añade: “*Muchas especies hay de garbanzos, empero las que todo el mundo conoce son tres: la blanca, la roja y la negra. Llamaron los antiguos al garbanzo negro, **arietino**, que quiere decir carneruno, por ser a la cabeza del carnero muy semejante. Los garbanzos rojos se llaman venéreos, porque provocan mucho a lujuria.(...) Engendran los garbanzos ventosidades, y son productivos de esperma, por donde no es maravilla que inciten a fornicar”*.”

A mí sólo me queda por decir que:

- 1) Es preciso calcular unos 80/120 gramos de garbanzos, por persona, al establecer las dosis. Aviso que 120 gramos es para un “tragón”. Pero también aviso de que los garbanzos no consumidos sirven para hacer muchas cosas (de las que, en su momento, hablaré).
- 2) Hay que comprar una “redecilla para garbanzos” (las venden en las ferreterías —¡España insólita e impredecible!— a precios muy morigerados) para introducir (dijera, mejor, “insacular”) los garbanzos en la olla durante la cocción. Si se meten sueltos, el resultado final puede ser una *debacle*. Mi abuela (que en Gloria esté) confeccionaba las tales redecillas a “ganchillo”, modalidad de tejer que dominaba a la perfección. La industria textil y la masificación industrial han venido —arteramente— a sustituir a los primores de mi abuela.

## **OTROS INGREDIENTES**

Habiendo —como hemos— hablado del garbanzo, corresponde ahora hablar del resto de los ingredientes. Los divido en dos grandes grupos:

- A) **Las carnes**
- B) **Los vegetales**

Vamos a hablar del primero de ellos:

### **A.1. El cerdo**

Pocas dudas pueden haber a estas alturas de que, entre los animales, el cerdo es el mejor amigo del hombre. Se inmola –

generoso- en nuestro provecho ofrendándonos su cuerpo y su sangre enteras para alimentarnos. ¡Y qué riqueza y diversidad de fragancias y sabores la de los productos que de él se obtienen! Como decía un amigo mío andaluz: *Del cerdo me gustan hasta los andares...* (Y a mí también.)

Pero no es éste el lugar de cantar una loa al noble gorrino, sino de reflexionar juntos sobre cuáles de sus partes tienen cabida en la elaboración de un cocido madrileño (auténtico).

Vaya por delante una verdad de Pero Grullo: cuanto mejores sean los ingredientes utilizados, mejor resultará nuestro cocido. Y así, si convenimos que la raza porcina “ibérica” es superior al resto de las razas tanto patrias (chato murciano, chato vitoriano, etc) como foráneas (esos guarros de piel casi blanca, cerdas rubias y ojos claros), la procedencia “ibérica” de los ingredientes determinará superiores resultados coquinaros. Claro que no siempre es posible hacerse con “ibéricos”, unas veces por imposibilidad funcional y otras veces por limitación presupuestaria. Bueno: no resulta un drama. Un cerdo es siempre un cerdo y no resulta fácil que nos den gato (a cualquier otro animalillo) por cerdo.

### *A.1.1. El tocino*

Como sabéis, el tocino es la capa de grasa subcutánea del animal. El mejor es el de la papada del bicho. Y digo bicho —y no bicha— porque juzgo mejor el del macho que el de la hembra (que encoge más), y aún será más mejor si el macho lo fue de nacer y no lo es de presencia (o sea, sin barroquismos, que haya sido capado)

Hay que calcular unos 25 gramos por persona, y ponerlo en la olla cortado en tantos trozos como personas.

En mi opinión, ha de huírse de añadir tocino “rancio” a la olla. Es un sabor que, independientemente de que guste a no (a

mi no me desagrada, y en el restaurante *Malacatín* de la calle de la Ruda, en Madrid, que es uno de los “templos” tradicionales del cocido, lo ponen siempre) resulta dominante respecto al resto de los sabores, y hace perder el milagroso equilibrio de perfumes que el cocido suscita y pone en riesgo la sutil armonía del conjunto.

### *A.1.2. El chorizo*

Cada consumidor tiene sus preferencias. Dada la difusión del chorizo en toda —absolutamente, toda— la superficie de nuestro país, me guardaré muy mucho de decir cuál procedencia geográfica es preferible.

Si señalaré que sus ingredientes deben ser: carnes magras del puerco —cuanto más cuidado se haya puesto en evitar la presencia de tendones y partes duras tanto mejor será el chorizo— mezcladas con tocino y sazonadas con ajo, pimentón y orégano.

No recomiendo el chorizo “ahumado”, tan del gusto de leoneses, astures y gallegos. Y ello por análogas razones a las que di al referirme al “rancio”, y sin ánimo de criticar su consumo en otras preparaciones culinarias o su ingestión “por derecho”.

Calcular unos 50 gramos por comensal puede no ser exagerado (sobre todo si se piensa en la posibilidad de elaborar posteriormente una *pringá*, tema del que me ocuparé a su tiempo).

### *A.1.3. La morcilla*

Como sin duda sabéis, la morcilla (... *gran señora, digna de veneración...* en opinión de **Baltasar del Alcázar**) es un producto en cuya elaboración entran la cebolla cocida (una

tercera parte, más o menos), sangre del noble guarro, manteca del mismo, sal, y luego, dependiendo de las preferencias del elaborador, canela, pimienta, matalahuva, anís estrellado, orégano, pimentón, piñones, clavo, etc...

De propio intento he excluido el arroz entre los ingredientes. La morcilla del cocido madrileño (auténtico) NO lleva arroz. Esa —extraordinaria, por otra parte— variedad de morcilla es para ser comida frita, asada o, incluso, cruda, pero —en mi opinión— nunca cocida.

Calcular 25 gramos por comensal puede ser prudente. A diferencia de los otros ingredientes, la morcilla sólo se troceará una vez que el cocido haya sido elaborado.

#### *A.1.4. Un hueso de jamón*

La misión de este ingrediente es comunicar su excelso sabor a la sopa y, a través de ella, penetrar en los cotiledones del garbanzo.

Con un hermoso hueso puede ser suficiente para 4/5 personas. Téngase en cuenta que —salvo que alguno de los comensales haya salido recientemente de una hambruna— este ingrediente no se come. Ni siquiera merece la pena presentarlo en el plato de viandas.

Como en el fondo se trata de un simple hueso, merece la pena pedir a nuestro proveedor que nos lo dé de un jamón ibérico de verdad. Una advertencia: olerlo muy bien antes de echarlo a la olla: el peligro de “ranciedad”, a evitar cuidadosamente, es aquí grande.

#### *A. 1.5 Un pie salado de cerdo*

Yo he de confesar que no lo pongo nunca. Pero es “ortodoxo” y por ello lo incluyo en la relación. El pie en

cuestión se tendrá desalando el mismo tiempo que se tengan los garbanzos en remojo.

Partido longitudinalmente en dos mitades, se echarán éstas en la olla.

La melosidad de esta parte del animal confiere una especial untuosidad al cocido que, para algunos, es muy de apreciar. Un servidor —ya os digo— no la pone. Allá cada uno.

### *A.1.6. Jamón*

Nuevamente hago la mención de este elemento en aras de la “ortodoxia” y “autenticidad” del preparado. Me refiero aquí a la carne, deshuesada, del cuarto trasero del divino guarro. Quienes la ponen, calculan unos 50 gramos por comensal.

En los cocidos de S.A.R. la Infanta Isabel de Borbón, figuraba: doy fe de ello. Yo no lo pongo nunca.

## **A.2. La ternera**

De propio intento hablo de “ternera” y no de vaca. La razón es clara: las partes que de ella vamos a utilizar, no son las más “nobles” (aunque si de las más sabrosas). Se trata de tejidos musculares que conviene que no hayan sido demasiado “ejercitados”.

### *A.2.1. El morcillo (también llamado “jarrete”)*

Es el músculo equivalente, en el hombre, al “gemelo” (ignoro si los albeitaes lo llamarán también así). Es preferible —en mi opinión— el trasero al delantero.

Lo echaremos en la olla cortado en tantos trozos como comensales, en sentido transversal, esto es, habiendo roto la fibra muscular longitudinal.

Es prudente calcular 100 ó 125 gramos por comensal.

### *A.2.2. La espalda (también llamada espaldilla)*

La cito como alternativa “ortodoxa” del morcillo. Si, por azar, no lo hemos encontrado en la carnicería, el cocido no perderá “autenticidad” si utilizamos, en su lugar, esta parte del despiece vacuno.

Se trata del paquete muscular que recubre el ensamblaje de lo que sería, en el ser humano, el húmero con el resto de la estructura ósea del bicho. Es también carne muy melosa, y su gelatinosidad confiere al garbanzo una suavidad muy peculiar.

Las cantidades serian has mismas que las referidas para el morcillo, pues ya he dicho quo se trata de un alternativa a éste.

### *A.2.3 El hueso de caña*

Para mí es un ingrediente fundamental y quizá, con el garbanzo, el ingrediente más exquisito del cocido. Contiene el glorioso y nunca bien ponderado "tuétano", manjar de dioses.

Hay que calcular un hueso de caña (pero de caña, esto es, del “fuste” —para entendernos— de las extremidades del animalito, y no de sus apófisis e hipófisis, que sirven para hacer caldo pero no contienen la preciosa sustancia medular) de unos 6-8 cm. de longitud por comensal.

Es preciso tener en cuenta

- a) El hueso debe ser fresco, es decir, de res recientemente matada.



- b) El espécimen animal que fue su propietario no debe estar afectado por la enfermedad de las “vacas locas”. Esto, en España, no tiene importancia, pero por ahí, sí.
- c) Los huesos de caña *fetén* (no los sucedáneos) suelen tener una gran demanda, pues son muchas las preparaciones culinarias, distintas del cocido, en que los buenos restaurantes los utilizan, y por ello los carniceros suelen ser “parcos”, aún avisándoles con anticipación, en su suministro. Felizmente se trata de un *ítem* que se congela perfectamente bien y no pierde, al hacerlo, sus sutiles propiedades. Así podemos ir haciendo acopio para cuando llegue el momento de elaborar nuestro magistral cocido madrileño (el auténtico).

#### A.2.4. *La carne picada*

Sólo ha utilizaremos si somos partidarios de incluir la “pelota” (ya hablaré de ella cuando lleguemos al proceso de elaboración) en nuestro cocido.

Con 100 gramos de —digamos— carne de falda, picada por 2 veces por nuestro carnicero, tendremos de sobra (para 4-5 personas). (O 60 gramos de falda de ternera y 40 de magro de cerdo).

### **A.3. Las aves**

#### A.3.1. *La gallina*

Ingrediente imprescindible para un cocido digno de tal nombre. Con media gallina tendremos suficiente para las 4-5 personas que van a devorar —idealmente— nuestro cocido. Contrariamente al dicho *gallina vieja hace buen caldo*, es preferible seleccionarla menos tallada. El excesivo desarrollo muscular hace que la carne sea dura. Si se puede acceder a aves

de procedencia honesta (esto es, las criadas en el corral de una casa de pueblo, y alimentadas con sobras, con maíz, con los gusanitos que van pillando y con cosas así, mejor que mejor. Si se compra de avifactoría, óptese por una de la gama más cara: su alimentación habrá sido más “natural” (en lo que cabe). Irá a la olla debidamente desplumada, despatada, descabezada y eviscerada. E irá el trozo entero (si la olla, como quiero creer, es capaz: si no, en cuartos): ya luego lo trocearemos.

En caso de que no encontremos gallina, podemos sustituirla por pollo: en tal caso, procuremos que sea de los de alimentación más natural posible (el precio volverá a ser un indicador).

En las recetas “clásicas” (llamo así a las del siglo XIX) recomendaban que, en vez de pollo, se tratase de un capón.

### *A.3.2. Otras aves*

En verdad, no es excesivamente ortodoxa la presencia de otras aves que hay gallináceas en la olla. Empero, en mi vida de cazador que se ha pateado no pocos de los pueblos de las dos Castillas, y que ha menudeado los cocidos locales tantas veces cuantas ha podido, he constatado que se le echan, alternativamente:

- 1) Palomas (zuritas, porque las torcaces tienen la carne muy dura).
- 2) Perdices (a diferencia de lo que hay que hacer cuando se van a guisar, para el cocido conviene elegir a los machos: dan mayor consistencia al caldo).

Debo decir que, ortodoxos o no, estaban buenísimos. Es claro que me gusta la carne de caza y muy especialmente las de las especies volátiles citadas. Y al caldo le conferían un sabor muy agradable.

Os confesaré otra cosa, (de la que hace ya muchos años, y de la cual me arrepiento sinceramente): en una ocasión maté un mochuelo pequeño (del tamaño de una perdiz, para entendernos) con el único propósito de echarlo a la olla, pues los gastrósofos locales me habían asegurado —y resultó verdad— que su carne hacía el caldo mucho más sustancioso que la de cualquier otra ave. Por aquel entonces yo creía (que me perdonen los de Greenpeace) que *todo la que vuela, a la cazuela...* Que Dios (y muy especialmente el Espíritu Santo, por razones obvias) tampoco me lo tenga muy en cuenta.

Vayamos ahora con el segundo grupo de ingredientes

## **B) LOS VEGETALES**

Estoy convencido de que todos mis lectores y lectoras saben que NINGUNO de los vegetales que voy a mencionar (con excepción de la patata) se cuecen en compañía del garbanzo, sino en olla aparte, junto con el chorizo, la morcilla y —en su caso— la pelota. o sea, que cuando se hace cocido no son una, sino dos (por lo menos: yo diría que tres) las ollas que hay que ir —simultáneamente— gobernando.

### **B.1 El repollo**

La más conocida de las coles (*Brassica oleracea*). Con medio repollo deberíamos tener suficiente.

### **B.2. La zanahoria**

Es la raíz de una umbelífera: *Daucus carota*. Si os es de decir la verdad, yo nunca las pruebo en el cocido (aunque soy

un fanático de ellas en estado crudo): adquieren con la cocción un sabor dulzón que no me entusiasma. Lo que pasa es que su color es sumamente atractivo, y alegrará la vista del “pultofagónides” de turno. 2 o 3 zanahorias deberían bastar.

### **B.3 La patata**

Escogedla, si es posible, de la variedad —de origen holandés— *Bintje*. Es la que —según mi experiencia personal— cuece mejor. Las 4 o 5 que vayamos a utilizar, las pelaremos amorosamente y las daremos una forma lo más ahuevada que seamos capaces.

Estos tres vegetales son absolutamente imprescindibles. Ahora citaré otros que pueden acompañar (nunca, en mi opinión, sustituir) a los ya referidos:

### **B.4. La judía verde**

Sin comentarios. Deshebrada, descabezada y cortada en trozos de 4 o 5 cm. de longitud. Un par de puñados bastarán.

### **B.5 La acelga**

*Beta vulgaris*. Solo utilizaríamos las hojas: no los tallos (que, a mi modo de ver, son lo más rico) Pues eso: un par de hojas, o tres, que luego se quedan en nada.

### **B.6. El cardo**

*Cynara cardunculus*. Es muy pesado, como sabéis, de preparar, pues hay que limpiarlo mucho. Pero su sabor tiene mucha personalidad. Si os decidís a incorporarlo, mercad un par de tallos.

## **B.7. El ajo**

Con el que acompañaremos el sofrito que ha de regar a nuestras verduritas cuando presentemos a la mesa el segundo vuelco: 3 o 4 dientes de ajo picados finito.

## **B.8. El pimentón**

Para idéntico fin

## **B.9. El tomate**

En Madrid es muy frecuente —y muy clásico— preparar una salsa de acompañamiento a base de tomate y de comino, con la que cada comensal ilustra —si es su deseo— los garbanzos. Yo la tomo poco, y no porque no me guste (que, como madrileño, la llevo incorporada a mi esencia genética gustativa) sino porque su ingesta me privaría del glorioso y celtibérico placer de degustar los garbanzos regándolos —moderadamente— con un aceite de oliva extra virgen, que considero un regalo —literalmente— del cielo.

## **B.10. Cebolletas**

Cortadas en bastoncitos alargados y puestas en pequeñas bandejas para que quien lo desee pueda mordisquearlas mientras se toma la sopa.

## **B.11. Guindillas (de las verdes: las que los vascos llaman “piparras”)**

Presentadas como las cebolletas y cumpliendo idéntica función.

Con esto hemos terminado el somero análisis de los ingredientes. Esta es ya la irrenunciable hora de la verdad.

## COCIDO MADRILEÑO - ELABORACION

Empezaremos por poner en remojo los garbanzos (y los pies de cerdo, si es que vamos a utilizarlos, aunque en recipientes separados, como es lógico). La “sabiduría popular” habla de ponerlos en remojo “la noche anterior”: yo creo que ese espacio de tiempo es insuficiente. La reciedumbre de la mayor parte de los garbanzos patrios, hace que resulten más *cocheros* (preciosa palabra castellana que significa “que se cuece fácilmente” si se han tenido un día entero (24 horas) sumersos en el liquido elemento. No diré que no cambiemos el agua, cuando menos una vez, pero sumerjámoslos en ella durante ese tiempo.

(UNA DIGRESION - Cuando yo era niño, en los puestos especializados de los mercados de mi pueblo (que ya dije que es Madrid) se vendían —si así se querían— los garbanzos YA REMOJADOS durante toda una noche.

Se presentaban en lebrillos —grandes— de barro vidriado, ocres y amarillos, y se vendían al peso (verificado mediante una romana). Supongo que el precio sería muy otro respecto al de los enjutos (por aquello de la higroscopicidad). Pero el sistema permitía al ama de casa poner de comida, ese mismo día, un cocido, aunque no hubiera tenido la previsión de efectuar por ella misma “el remojo” previo de la legumbre.)

(OTRA DIGRESION - ¿Qué ha sido de aquellos “garbanzos negros” de mi infancia, que dieron lugar a la estigmatizante calificación de “garbanzo negro de la familia”, y que —anarquizantes y tercermundistas— convivían con sus hermanos albos en el plato, para deleite de la chiquillería que solicitaba —solicitábamos— el privilegio de ingerirlos? Sabían —lo recuerdo muy bien— absolutamente igual que los otros,

pero ponían una nota de exotismo en nuestros conductos. ¿Por qué hace tanto que no he vuelto a toparme con ellos?).

Prosigo: Escurramos los garbanzos que vamos a utilizar (ver recomendaciones sobre cantidades y pesos en “Ingredientes”) y metámoslos dentro de la red de la que os hablé. Reservémosla.

En una olla (Olla “A”) suficientemente capaz (pongamos, si el cocido es para 4-5 personas, de 5 litros como mínimo) metamos el morcillo (o, en su caso, la espalda), la gallina, el jamón, el tocino, el tuétano y el hueso de jamón. Cubramos el todo de agua y pongámoslo a hervir.

En paralelo —luego diré por qué— pongamos una ollita (Olla “B”) de, digamos, 1,5 litros de capacidad, llena de agua, a hervir también.

La olla “A”, cuando empiece la cosa a hervir, generará una espuma de color marrón que, con una espumadera y con paciencia franciscana, iremos quitando. Cuando deje de generar esta desagradable y antiestética espuma, meteremos en ella la red con nuestros garbanzos, y los pies de cerdo desalados. Llevaremos nuevamente la olla “A” a ebullición y cuando alcance este punto reduciremos el fuego para mantenerla cociendo, sin interrupción, al nivel de calor más bajo posible. Cuando lleve cosa de una hora, sazonaremos (ojo, que los garbanzos pueden encallarse si añadimos sal antes) y echaremos (si somos perfeccionistas) en el agua media cebolla con un clavito —*Eugenia Caryophyllata*, no una punta de acero de Mondragón— incrustado en su superficie).

Tengamos en cuenta que la olla “A” puede estar hirviendo —así— tres horas muy cómodamente (y aún más si la mala clase del garbanzo o el alto contenido de cal del agua así lo requiriesen). De modo que paciencia, que estamos haciendo algo muy serio.

Pongamos —cuando la olla “A” lleve cociendo, digamos, dos horitas— a cocer una tercera olla “C” a la que habremos echado la verdura (toda la verdura) y el chorizo. Llevemos la olla “C” a ebullición y quince minutos antes de terminar la misma (no precisa tiempos, pues ellos dependen de si las verduras gustan más o menos *al dente*) añádanse las morcillas y la “pelota” (o “pelotas”, con perdón).

**La Pelota:** Mézclese la ternera picada (hay quien prefiere que el picado sea de magro de cerdo o una mezcla de ambas carnes) con tocino de cerdo picado finito: añadamos uno o dos dientes de ajo picados muy, pero que muy, finos, y perejil. Batamos uno —o dos— huevos y mezclémoslos con lo anterior y con miga de pan: salpimentemos la pasta así obtenida, formemos bolas (“pelotas”) con ella, rebocémoslas en harina y friámoslas —hasta dorarlas— en buen aceite de oliva.

Cuando la olla “A” lleve cosa de hora y media cociendo, será bueno obtener de ella el caldo que habrá de constituir el sustrato líquido del primer “vuelco” de nuestro preparado. Con un cazo iremos extrayendo la cantidad de líquido —ya sustanciosísimo— deseada, y lo depositaremos en una cazuela “ad hoc”. Puede ser prudente calcular, para los comensales (4-5) de nuestro modelo, una cantidad de 1 litro o 1 litro y 1/4. Repondremos a la olla “A” la cantidad de líquido extraída, obteniéndolo de la olla “B”, y no de ninguna otra fuente. Y ello porque el garbanzo, una vez iniciada su cocción, no admite —como si que lo hace la judía— “sustos”: si se le añade agua fría, o, incluso, menos caliente que aquella en la que venía cociéndose, se “encalla”, que es tanto como decir se “encanalla”, y suspende *sine die* su proceso de ablandamiento y de admisión de aromas. Cuidadito, pues.



Incluso, si en el hogar en que el cocido se elabora, se pretende extraer una mayor cantidad de caldo (personas mayores, enfermos, simple caldofilia, etc) puede hacerse, siempre que la “reposición” de líquido tenga como fuente inexcusable la olla “B”.

Ya está nuestro cocido madrileño (el auténtico) a punto de terminarse. Nuestra pituitaria se halla *groggie* después de percibir tantos y tan sutiles y tan sustanciosos aromas. También en ese estado se hallan las de los circunstanciales “olfateadores” de la escalera de nuestra patio de vecindad (si olor del cocido, como si de un aroma de una película de Walt Disney se tratara, escapa —sutil— bajo los quicios de las puertas, trepa por las paredes alledañas, escala pisos, fustiga napias, horada ollares, penetra sesos, rinde voluntades, engendra envidias...)

En nuestra olla "A" tan sólo resta, unos 15 0 20 minutos antes de retirarla del fuego, sumergir en su sustancioso “bullebulle” las patatitas Bintje de que os hablé, debidamente mondadas y reducidas a una forma lo más ovoidal —por mor de la estética— posible.

Es hora de preparar los “vuelcos” para sacarlos a la mesa:

## **PRIMER VUELCO**

El liquido de la cazuela en la que depositamos el caldo que extrajimos —en su momento— de la olla “A” lo llevaremos a ebullición y en él echaremos los fideos, o el arroz, o el pan (que es también “ortodoxo”, aunque menos sabroso) que, como acompañamiento, hayamos elegido. Seguiremos las instrucciones del fabricante, en el caso de la pasta, si bien ha de preferirse a! tamaño “cabellín” los grosores inmediatamente superiores (en todo caso, entre 9 y 12 minutos). Lo mismo ha de hacerse si se ha elegido arroz (de grano corto, en todo caso)

siendo los tiempos de cocción entre 15 y 20 minutos. Algo menores serán los tiempos del pan (entre 5 y 8 minutos). Cualquiera que sea el acompañamiento elegido, pueden añadirse hojas de hierbabuena al hervor. o algunas briznas de azafrán, si tal fuere el gusto de los comensales. Hecho lo cual, y consumada la cocción, viértase la sopa en una sopera —de loza o de porcelana— y disponiendo un cazo metálico para servir, llévese a la mesa.

En la mesa yacerán, como se explica, fuentecitas repletas de “palitos” de cebolleta y de <piparras> a guindillas en vinagre, para recrear el gañote de los comensales mientras la sopa se ingiere. Que no sean unos ni otras demasiado “fuertes”. Aciditos, si: bestialmente avinagrados, no.

## SEGUNDO VUELCO

Mientras tanto, habremos detenido la cocción de la olla “A”.

Extraeremos la red con los garbanzas y volcaremos estos en una fuente.

Flanquearemos la legumbre con las patatas (que asimismo habremos extraído de aquella) y con las judías verdes (supongamos) de la olla “C”. Así serán servidos en la mesa coma segundo “vuelco”.

Al cual acampanará otra fuente en la que, de manera ordenada y separada (no revuelto y “por junto”) ira el repollo, la zanahoria y el resto de las verduras utilizadas, que habremos debidamente extraído —y escurrido— de la olla “C”. Dejaremos aparte el chorizo y la morcilla, que serán servidos en el tercer “vuelco” con el resto de la vianda.

Antes, habremos —con un par de ajos finamente picados y un generoso chorro de nuestro mejor aceite de oliva— hecho un

refrito hasta dorarlas, a! cual habremos añadido pimentón (no muchazo) hasta teñir nuestro salsificio, el cual verteremos sobre el repollo antes de servirlo.

Con grande previsión, habremos, además, llevado a la mesa:

A) Una vinagrera llena de buen vinagre de vino de Jerez, junto con una aceitera repleta de un aceite de oliva virgen extra, cuanto más verde y frutado, mejor.

B) Una salsera llena de una salsa de tomate que habremos confeccionado del modo siguiente:

Cuatro tomates en sazón, bien rojos, bien pelados, bien descorazonados y bien despepitados, los habremos amorosamente depositado sobre un vertido generoso de aceite de oliva hartamente caliente. Los habremos salpimentado (y mínimamente azucarado) hasta que, mediante el proceso de *fritura*, huelan de manera insoportablemente buena: añadiremos a aquella un par de pellizcos de comino molido y media cucharadita, de las de café, de comino en grano.

La habremos dejado enfriar y, fría ya, estará lista la fritura para salir en salsera a la mesa. (Si se quiere pasar antes por un chino o por un pasapurés, nadie tendrá nada —y menos yo— que decir. Pero entonces añádanse los granos de comino después, y no antes, de la molturación: pocos placeres gustativos comparables a aquel que el paladar experimenta cuando, mordido con los incisivos, el grano de comino se quiebra, exhalando en la boca todo su aroma).

### **TERCER VUELCO**

En otra fuente —y agrupados según su naturaleza— harán su aparición los despieces siguientes:

- El morcillo (o espalda), cortado en sus trozos
- La gallina, cortada en tantos trozos como comensales
- El tocino, troceado
- Los huesos de tuétano
- El chorizo, troceado
- La morcilla, troceada
- Los pies de cerdo, si es el caso
- El jamón, otro tanto
- La pelota o “pelotas”

Ocioso es decir que, habiendo sido servidos -léase “ofrecidos”- los vuelcos el orden que la ortodoxia exige, el anfitrión accederá a la petición de los comensales de:

- Mezclar (normalmente “binando”) la sopa con los garbanzos.
- Comer el tuétano al mismo tiempo que los garbanzos (para que no se enfríe).
- Catar el tocino con igual ucronía y con igual justificación.
- Cualquier otra “fantasía que el *pultofagonides* apetezca.

Añado, tan solo: A) que los cubiertos que en la mesa deben figurar son cuchara, tenedor y cuchillo. B) que los platos a utilizar son: 1 sopero (para el primer vuelco) y 2 llanos (para el 2º y 3º vuelcos: que el comensal renuncie a alguno o a algunos (de ellos. es cosa suya. No está de más dejar uno o dos platos “viudos” en el medio de la mesa para dejar los huesos, tan molestos una vez ingerida la carne a la que servían se soporte. C) que el pan a servir ha de ser blanco, y candeal preferiblemente (para servir de amoroso lecho al tuétano y al tocino, y para acompañar la golosa ingesta de la chacina) D) que si bien no habrá grandes problemas al seleccionar uno u otro vinos (tintos, naturalmente, en todo caso) mi recomendación es que no sea un vino demasiado “grande”: las DO. Valdepeñas,

Mancha o Madrid, irán admirablemente) E) uno o dos saleros no deben faltar en la mesa F) los vasos para beber el vino deben ser sencillos: nada de “copas”. El vidrio —Si está limpio de verdad— es tan noble como el cristal. No admitáis “duralexes”, en cambio.

Regocijémonos mientras nuestros comensales se regocijan (y nosotros con un doble motivo, nada difícil de entender).

## **TRATAMIENTO Y APROVECHAMIENTO DE LAS SOBRAS**

Con lo que haya sobrado (si es que algo) una buena ama de casa debe saber, que para aprovecharlo, puede:

### 1) PRIMER VUELCO

“Estirar” la sopa hasta el infinito. Si a la sopa del cocido se le añaden: a) un par de huevos duros troceados muy finito; y b) jamón serrano, más o menos bueno, picado fino; y c) menudillos de pollo cocidos, picados... quedará una supersopa de no te menees!

### 2) SEGUNDO VUELCO

Si han sobrado garbanzos (no me lo puedo creer!) y algo de carne, se puede <oficiar> la **ROPA VIEJA** (+ + +) consistente en:

Picar un par de cebollas bastante finito y, en una sartén, freírlas con aceite de oliva, despacio, hasta pocharlas. Añadir un poco de harina y un diente de ajo picado muy sutilmente, y menear con una cuchara de palo hasta que tome color: añadir

entonces los garbanzos sobrantes, un poco de tocino y un poco de chorizo (y cualquier otro pedacito de la carne que haya sobrado) Dorar, salpimentar y servir: es un bocata exquisito.

### 3) TERCER VUELCO

**3.A** - Si lo que ha sobrado es gallina y jamón y el morcillo, no hace falta que sugiera qué enorme calidad la de las croquetas que de ahí pueden salir.

**3.B** - Si lo que ha sobrado es de todo un poquito, puede — idebe!— hacerse la “**pringá**”. Esto es: se corta el chorizo, tocino, morcillo, gallina, morcilla, jamón sobrante en trozos pequeñísimos, y se amalgama el conjunto. En un —o varios molletes de pan blanco, debidamente desmigado, se aloja el conjunto y se aprieta bien fuerte para que el pan se empape de las "sustanciosas sustancias" del invento. Por la tarde, en forma de bocadillo, previa añadidura de un chorreoncito de aceite de oliva (virgen, si posible), deglútase con expresión de arrobó.

**3.C** - Si se desea experimentar —con éxito asegurado— *nouvelle cuisine* desde la plataforma del cocido, hágase el siguiente. Úsense únicamente los restos de tocino, de morcillo y de gallina (bajo ningún concepto los demás). A mano sepárense (y elimínense) los tendones y partes blancas del morcillo. Desmenúcese el resto tan pequeño y fino como se sea capaz (hay quienes usan la “picadora” eléctrica). Del tocino quítese la corteza y úsese tan solo la capa grasa. De la gallina, nada de huesos, ni de tendones, ni de piel, y píquese la carne muy fina. Suponiendo —que es mucho suponer— que hayamos llegado a reunir 500 gr. (medio kilo, o sea) de tan sustanciosa mezcla, añadamos a la misma tres huevos batidos, un tantico de salsa de tomate (1 tantico = 3 cucharadas soperas, en este caso) y 10 cl

de nata para montar. Póngase el todo en un molde troncopiramidal —cuyas paredes interiores estén revestidas, preferiblemente, de un material antiadherente, y embadurnadas con una fina capa de mantequilla— y métase en el horno (precalentado a 180°, o sea, en el número 6 en los que no admiten regulación Celsius), ora directamente, ora al baño de María. En el primer caso, unos 40-45 minutos habrán de ser suficientes, y en el segundo, unos 60-80. (No puedo precisar más, pues todos los hornos son diferentes. Además el punto se logrará cuando, en el entorno orientativo de los tiempos que señalo, una aguja larga introducida en nuestro preparado salga limpia y sin adherencias). Desmóldese y sírvase frío. Que se acompañe de una u otra salsas (mahonesa, rosada, etc.) o de ninguna, y sobre él eche un chorreoncito de aceite de oliva virgen, es cosa del consumidor final. No se asuste éste del —relativamente— poco atractivo color del resultado: su fragancia y la exquisitez de su sabor compensará con creces aquella carencia.

Y esto es todo, amigos lectores. Ojalá disfrutéis con la confección de vuestro particular cocidito madrileño (el auténtico) tanto como yo he disfrutado al contároslo. Si no os he contado más cosas es, lisa y llanamente, porque no las sé. Diz que quien da lo que tiene —y yo, en lo intelectual os lo vengo de dar— no está obligado a más. Ojalá cosechéis una multitud de adeptos a plato tan celtibérico, racial y gustoso.

Y dejadme que, para terminar, puesto que nuestro cocido se inspira en la adafina, os endilgue una emocionante (de verdad)...

**“... *bindision*\* en ladino ke muchos kontinuan a resitar aun oy dia, aun ke ya saven perfektamente el ebreo, a kavza de su grasia partikulara y de los rekuerdos de chikez ke evoka onde eyos:**

*Ya komimos i ya bevimos  
i al Dio Santo Baruh-u Baruch Shemo<sup>1</sup> bindishimos  
ke mos dio y mos dara  
pan para komer; panyos para vistir  
y anyos muchos para vivir y aazer maasim tovim<sup>2</sup>.*

*El Padre el grande ke mande al chiko  
asigun tenemos menester  
para nuestras kazas i para nuestros ijos*

*El Dio mos oiga i mos responda i mos apiade  
por su nombre el grande  
ke semos almikas sin pekados.*

*Odu 1 ‘Adonay ki toy ki le holam hasdo  
(Alavad al Dio ke es bueno  
ke por siempre es su mersed)*

*Siempre mijor nunca peor;  
nunka nos manke la meza del Kriador.*

*Amen.”*

Pues eso: ¡que “nunka nos manke”!

---

\* La *bindision* está sacada del libro “El gizado Sefarad?” de Moshe SAUL Aldina QUINTANA RODRIGUEZ y Zelda OVADIA. Zaragoza, 1995. En la cual:

<sup>1</sup> Baruh-Ci- Bartich Shemó = Bendito Él y bendito su Nombre

<sup>2</sup> Maasim tovim = Buenas acciones.



## EPILOGUILLO GALEATO

La primera redacción de estas líneas tuvo lugar entre los días 17 de febrero y 2 de marzo del presente año Xacobeo de 1999. Sus destinatarios primeros fueron mis `ignot@s` [amig@s](mailto:amig@s) y `contertuli@s` del *news* “es.charla.gastronomia”. Diré, para quien no se halle familiarizado con los recovecos comunicativos de Internet, que un *news* es algo así como una tertulia. Tiene la ventaja de que no exige a sus *tertulianos* la participación “en tiempo real”, esto es, la simultaneidad de presencias. Uno *deja* su propio mensaje y *recoge* los que otros hayan podido a su vez *dejar*. Los lee con tranquilidad y, si desea responder —en público, claro es, que para eso se trata de una tertulia— a su autor, lo hace *pegándolo* al mensaje del contertuliano: así se empieza a organizar un “thread” —o hilo conductor— temático. Es claro que pueden existir, dentro de una misma tertulia, tantos “threads” como asuntos hayan considerado de interés los participantes en ella. Cualquiera puede intervenir en el “dialogo” y en cualquier momento de este. Es muy agradable, muy instructivo y muy divertido, si —como suele ocurrir— la gente que participa en la discusión es tolerante, bien educada y entendida en el tema que se debate.

El acceso a —y la participación en— estas tertulias es libre. Normalmente existe una unidad temática (la gastronomía, *lato*

*sensu*, en el caso que nos ocupa) a la que los participantes en la tertulia deben ceñirse. Si no lo hacen, no pasa nada (grave) salvo que el resto de los tertulianos hace caso omiso de la intervención y te castiga con la soledad conversacional más absoluta: solamente monologas, lo que es bien triste. Pero, en general, la gente es muy agradable. Y aunque no llegues a conocer físicamente a la mayor parte de los contertulios, terminas reconociéndolos por sus formas expresivas, por su modo de ejercer la ironía, por su conocimiento —ultraprofesional, en ocasiones— de determinados temas de debate, por su talante convivencial...

Es lo cierto que, entre los miles (literalmente miles) de posibilidades temáticas que este sistema de comunicación abre (y piénsese que ahora me estoy refiriendo exclusivamente a aquellos grupos que utilizan el idioma español! como medio de expresión) el “**es.charla.gastronomia**” es particularmente atractivo.

Participa en él gente de toda condición (profesionales, universitarios, cocineros o reposteros de oficio, amas de casa, estudiantes, periodistas, aficionados a la gastronomía, “cocinillas” meros aprendices...), de toda procedencia geográfica (desde luego, de todas y cada una las provincias españolas, pero también americanos y europeos hispanohablantes), y de múltiples y muy diversificados saberes.

Gracias a esa “tertulia” he sabido de la existencia de personas (puedo citarlas porque a ninguna conozco personalmente) como Fernando Villanueva, Miguel A. Román, Cristina Macia, Morter, Alfonso Ars, José Antonio Martín, Tatiana, Bego Watford, Manuel Gutiérrez del Arroyo, Mcabello, José Luis Polo, Rolf Nordenstedt, Fernando Sanz, Laia, Matacán, Miriam Podcameni, Guillermo S., Luis Ungo, Turiaso, Poca-Roba, AVG y tantos —y tantas— más que me dejo en el tintero por no hacer esta relación interminable. Son todas ellas per-

sonas aménisimas, poseídas de la virtud de la tolerancia para con los demás, liberales de corazón, epicúreas, pacientes, y... ¡verdaderamente enamoradas de la gastronomía!. De ellas se aprende muchísimo, pues lejos de guardar para si sus sabidurías, las comparten, vulgarizándolas y explicando los porqués racionales de lo que otros llaman “los secretos” de la cocina. (Cito sus nombres porque, como siempre pasa en Internet, o son falsos, o a sus propietarios no les importa que se conozcan: la técnica del “nick” o *apodo* se aprende en los rudimentos de la navegación internética: un servidor, por ejemplo, es conocido como *zambombo*, que es el “nick” que yo mismo elegí para aparecer en el grupo, pues sabido es que, en nuestro hermoso castellano, ese adjetivo significa *hombre tosco, grosero y rudo de ingenio* que, sobre poco más o menos, es lo que de verdad soy.)

Pues bien, he realizado este ya demasiado largo exordio porque son esas personas (y algunas otras que, no siendo habituales contertulios, intervinieron en el debate) las que me obligaron a llevar a cabo un esfuerzo de racionalización de los conocimientos culinarios y gastrosóficos que sobre el cocido yo tenía. Hube de sistematizarlos en orden a hacerlos inteligibles y aprovechables por quienes se enfrentasen por primera vez —o casi— a la gloriosa y nada fácil tarea de preparar un cocido madrileño. Hube, para ello, de utilizar los dos caminos —la inducción y la deducción— en que se basa la metodología del conocimiento —cualquier conocimiento— humano. A ellas, pues, se debe el estímulo que fue capaz de romper mi innata inclinación a la molicie. A mí, exclusivamente, los errores que en ese proceso haya cometido.

El resultado es el que tienes ahora en tus manos. Pero éste nunca hubiera llegado a ti de no ser por la generosa actitud con que mis queridísimos cofrades de esa madrileña y amistosa institución que es el *Club de Amigos del Cocido* acogieron mi

trabajo. Además de contribuir con sugerencias, tanto de fondo como de forma, que me ayudaron a pulir la versión manuscrita original, se brindaron con absoluto desinterés a contribuir a la financiación de la edición de este opúsculo. Por ello, y porque en los tiempos que corren son tan raras las actitudes de mecenazgo, en las páginas finales de este impreso figura una relación nominativa de los conspicuos miembros integrantes en la actualidad de ese tan altruista como ilustrado Instituto, donde se da culto a dos miríficos valores existenciales de la vida del hombre: el garbanzo y la amistad.

Gracias, pues, a todos ellos, puesto que a todos ellos he parasitado: a unos, sus sabidurías; a otros, sus dineros; y a unos y a otros el afecto con que siempre han sobrellevado mis rarezas, mis defectos y mis “zambombeces”. Que el Señor se lo pague, porque yo, aún queriéndolo vehementemente, solo con futesas como ésta puedo amortizar —y salta a la vista cuán mínimamente— mi deuda de gratitud.

Madrid, abril  
de **1999**

Finis coronat opus.

# **RELACIÓN DE MIEMBROS DEL CLUB DE AMIGOS DEL COCIDO**

## **JUNTA DIRECTIVA**

### **PRESIDENTE DE HONOR**

**D. Benito ARRANZ MANGAS**

### **PRESIDENTE EJECUTIVO**

**D. Guillermo PIERA JIMENEZ**

### **VICEPRESIDENTE PRIMERO**

**D. José S. SOTO CUENCA**

### **VICEPRESIDENTE SEGUNDO**

**(Y PRESIDENTE DEL COMITE DE DISCIPLINA)**

**D. José Miguel VILLAR SAEZ**

### **SECRETARIO**

**D. José María PINEDO NORIEGA**

### **TESORERO**

**D. Livinio STUYCK PÉREZ DEL CAMINO**

## **CONTADOR**

D. Jesús ANSUATEGUI SÄNCHEZ

## **VOCALES DEGUSTADORES**

- D. Luis de ALBA CARO
- D. Alberto ÁLVAREZ FERNÁNDEZ
- D. Enrique CABALLERO GILSANZ
- D. José A. CASTIÑEIRA POMBO
- D. Esteban CORRAL IBARGARAY
- D. José Sotero FÉRNANDEZ ALVAREZ
- D. Joaquín GALLEGO GARCÍA
- D. Ángel GARCIA I.AGRABA.
- D. Alfonso GARCIA SIERRA
- D. Antonio GÓMEZ RODRÍGUEZ
- D. Javier IBÁÑEZ
- D. Eduardo JUNCO OTAEGUI
- D. Ricardo LÓPEZ DE 1-IARO WOOD
- D. Agustín MARAÑÓN RICHI
- D. Luis Miguel MARTÍN CURTO
- D. Pedro MÁRTINEZ ORTEGO
- D. Isidoro MARTÍNEZ DE LA ESCALERA LLORCA
- D. Leopoldo MORA REGIL
- D. Pedro PATRÓN LAGO
- D. Florentino PEREA FERNÁNDEZ
- D. Javier PEREDA PÉREZ
- D. Pablo PICAZO GONZÁLEZ
- D. Eduardo RODRÍGUEZ LOSADA
- D. Germán de la RUBIA MARTINEZ
- D. Mario SANTA-CRUZ LLORENTE
- D. José M<sup>a</sup> de SANTIAGO MARTINEZ
- D. Agustín SUAREZ HERNANDEZ
- D. José Manuel SUAREZ DIAZ

- D. Eduardo de la TORRE ALEJANO
- D. Manuel A. TUERO MADIEDO
- D. Ignacio VELAYOS GOMEZ
- D. Fernando VERA DELTELL
- D. Jesus VERA DELTELL
- D. Jesus VERA GARCÍA
- D. José M<sup>a</sup> VICIOSO MARTINEZ
- D. Rafael VILLEGAS PÉREZ
- D. Pedro VIÑALS PÉREZ
- D. Mariano de ZÚNIGA APARICIO

#### VOCALES FALLECIDOS

- D. Joaquín CUENCA GARCÍA
- D. Juan VELÓN DE FRANCISCO

SE TERMINÓ DE IMPRIMIR EL PRESENTE OPÚSCULO EN LA MUY NOBLE  
Y CORONADA VILLA DE MADRID, A CATORCE DÍAS DEL MES DE  
JUNIO DEL AÑO JACOBEO DE MIL Y NOVECIENTOS Y NOVENTA  
Y NUEVE, FESTIVIDAD DE SANTA ELISENDA, CON  
EL MEZENAZGO DEL *CLUB DE AMIGOS DEL COCIDO*.  
LA IMPRESIÓN CORRIÓ A CARGO DE LA  
EMPRESA, TAMBIÉN MANTUANA,  
GRÁFICAS GRECO.

+

Laus Deo