

73999

GUIA DEL BUEN COMER ESPAÑOL



OBRAS DE DIONISIO PEREZ

GENTE CONOCIDA.—(Retratos de políticos).—Opúsculo firmado con el pseudónimo Pedro Recio de Tirteafuera. Madrid, 1895. (*Ejemplares muy raros.*)

JESÚS. Memorias de un jesuita novicio. Madrid, 1898. (*Novela agotada.*)

LA JUNCALERA. Novela. Barcelona, 1902. (En la «Biblioteca de Novelistas del siglo XX».) *Agotada.*

ESPAÑA ANTE LA GUERRA. Madrid, 1914. *Agotada.*

ENSAYO DE BIBLIOGRAFÍA Y TIPOGRAFÍA DE LA PROVINCIA DE CÁDIZ. (Obra no terminada.) *Agotada.*

POR ESAS TIERRAS. Madrid, 1915. *Agotada.*

OBRAS DE POST-THEBUSSEM

Prólogo y glosario de EL LIBRO DE GUIADOS, de Ruperto de Nola, en la BIBLIOTECA DE CLÁSICOS OLVIDADOS. Madrid, 1929.

DOCUMENTOS PARA LA HISTORIA DE LA COCINA ESPAÑOLA. Tomo I. Recetario de Ordenes Religiosas, guisos conventuales y dulces moniales. (En prensa.)

PATRONATO NACIONAL DEL TURISMO

DIONISIO PÉREZ

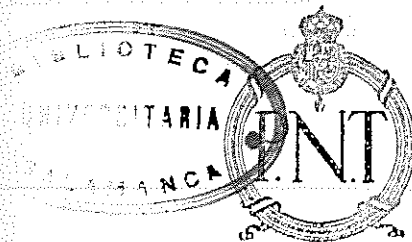
(POST-THEBUSSEM)

Presidente honorario de la Asociación Profesional de Cocineros de Cataluña.

GUIA DEL BUEN COMER ESPAÑOL

INVENTARIO Y LOA
DE LA

COCINA CLASICA DE ESPAÑA
Y SUS REGIONES



MADRID

SUCESORES DE RIVADENEYRA, S. A. — ARTES GRÁFICAS
PASEO DE SAN VICENTE, 20
1929

SECRETARÍA DE LA JUNTA DE FOMENTO DE LA AGRICULTURA Y GANADERIA DE VALENCIA

Es propiedad del Patronato Nacional del Turismo.
Reservados todos los derechos de traducción, reproducción y adaptación.

Copyright by Patronato Nacional del Turismo, 1929.

«Apenas hay una comarca en España que no cuente con una especialidad en cocina, digna de figurar en las mesas de los palacios. Pidámosle a cada punto su receta y formemos el repertorio de manjares ilustres españoles.»

UN COCINERO DE S. M.

(J. de Castro y Serrano.)

LA COCINA NACIONAL ESPAÑOLA

La gloriosa historia de nuestra cocina tradicional.—Su poster-
gación y olvido.—Su resurgimiento en los artículos de
Thebussem y Castro y Serrano.—Cocineros precursores del
renacimiento actual.—El progreso de la cocina estimula
los adelantos en la producción, ocasiona el aumento de
consumo y acrecienta la riqueza nacional.—Origen roma-
no de las cocinas española y francesa.—Los ejércitos de
Escipión y los ejércitos de Julio César.—El cerdo negro de
los Galos, quienes no conocían el aceite ni el ajo.—Pro-
gresos de la cocina hispano-romana.

Hay una cocina clásica española, histórica, tra-
dicional, enriquecida con la aportación de los di-
versos modos regionales de guisar y aderezar y en-
dulzar y conservar los productos naturales de cada
comarca. Esta cocina nacional española ha sido
desconocida y calumniada. Luego ha sido olvidada
y suplantada por la propaganda y la puesta en moda
de la cocina llamada francesa. Ya en 1885, dos
preclaros ingenios, D. Mariano Pardo de Figueroa
y D. José Castro y Serrano, encubriéndose con los
pseudónimos *El doctor Thebussem* y *Un cocinero*
de S. M., iniciaron la obra de justicia de sacar a la

cocina española del olvido y postergación en que había caído, mostrar sus excelencias, reconstituir su personalidad, señalar los hurtos que en ella habían hecho otras cocinas extranjeras y ponerla en estimación de los propios españoles.

Aquella campaña de los dos grandes escritores interesó y apasionó a las gentes. Bien pronto, sin embargo, ingenios inferiores, movidos de estímulos editoriales, se aprovecharon de la curiosidad despierta del público y de la general ignorancia para volver a producir la perniciosa confusión de los recetarios, en que se mezclan los guisos genuinos españoles con los franceses, italianos y aun ingleses, y en que se da la sensación de la exigüidad, ya que no de la inferioridad, de la cocina española.

Desde Angel Muro, no mejor cocinero que escritor, a D.^a Emilia Pardo Bazán, mucho más insigne escritora que mediana cocinera, fueron muchos los literatos—en este caso pudiera llamárseles amanuenses, o en lugar de escritores, escribientes—, que sirvieron el deseo de cada editor de tener un libro de cocina en su catálogo. Dijérase, con razón, que ha sido ésta la más dañosa época para el renacimiento de la cocina española, perdiendo toda su eficacia aquella iniciada campaña de Thebussem y Castro y Serrano. Estos autores de libros de cocina talaron sin discernimiento y sin crítica en los antiguos recetarios—no españoles enteramente, sino publicados en España—, singularmente en el reeditadísimo libro de Martínez Montañó, que llena nues-

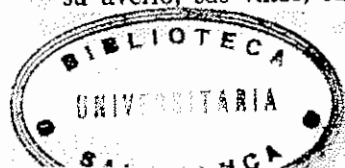
tro siglo XVII, y en el de Altimiras, que lo acompaña y desplaza en el siglo XVIII. Y no reprodujeron la receta del "gato asado", de Ruperto de Nola, porque ninguno de estos recopiladores llegó a conocer su obra rarísima, sino de remotas referencias bibliográficas recogidas en la *Biblioteca vetusta*, de Nicolás Antonio, y en el *Diccionario de escritores catalanes*, de Torres Amat. Menos mal si ahí hubieran quedado el asalto y saqueo de los libros; pero con mayor extensión aún, menos crítica y menos inconsciencia se completó la hazaña funesta traduciendo del francés cuanto se tuvo a mano, viejo y desusado, desde el *Diccionario*, de Alejandro Dumas, a la anónima *Cuisine pour tous*.

Fatigada la gente de esta mediocre literatura, y desilusionada en los fogones de los engañosos recetarios, más mediocres aún, advino otro período de indiferencia y olvido, en que la moda francesa se apoderó otra vez enteramente de la opinión española y de la industria hotelera, y en que *chefs* franceses sustituyeron a los buenos cocineros españoles en las cocinas españolas bien dotadas y retribuidas.

El actual resurgimiento, que apasiona ya a mucha gente, no se debe a escritores, sino a profesionales, autodidactos los más de ellos, que en paciente labor han reunido nuevas documentaciones y descombrado del montón de ruinas en que había quedado convertida la cocina nacional. Es obra de justicia recordar el nombre de estos adalides: Melquiades Brizuela, Ignacio Doménech, Teodoro Bardají,

Juan Marqués, José Gómez González, Juan Palá, Juan Ortega Rabel, Francisco Mullor, Antonio Azcoaga y otros que se citarán en diversos lugares de este libro. Y he aquí que despiertan nuevamente la curiosidad de la opinión—pudieran repetirse como si no hubiera pasado tiempo sobre ellas—estas palabras que *Thebussem* escribiera hace más de cuarenta años: "La cocina española de hoy necesita y reclama el auxilio de la exposición y de la pluma para caminar con holgura y con desembarazo, para que se respeten algunas tradiciones y salamentos de su limpia y brillante historia y para hacerse digna de los que invocan su auxilio y su ciencia, que son todos los miembros de la sociedad, desde el cocinero hasta el rey."

Adviértase, además, que esta vindicación de la cocina nacional, no es un empeño puramente romántico e idealista. Cuando decimos cocina, decimos producción. Su auge, su afamamiento, su propaganda representará una mayor estimación y un mayor consumo de productos españoles. Al amparo de la divulgación de los guisos y los modos franceses mantiene Francia muchas de sus exportaciones, y en el interior de ese país, el cuidado, el enaltecimiento, el progreso indudable de su cocina, ha sido estímulo y acicate para que los productores, espoleados por las exigencias del consumidor *gourmand* y *gourmet*, haya mejorado sus cultivos, sus ganados, sus pesquerías, su averío, sus vinos, sus quesos...



* * *

Por puro placer de revisión histórica, por puro amor de restaurar la justicia, debiera España, aparte aquellas miras egoístas, reconstituír la historia de su cocina, probando así la originalidad y nobleza de las numerosas familias que constituyen su reino; estirpes no menos gloriosas que las que constituyen la cocina francesa antigua.

El buen comer es el fruto más sazonado de la civilización humana. Así, es lógico que aconteciera en lo antiguo, que la cocina, como la literatura y la política y las artes, siguiera la trayectoria de los ejércitos invasores y colonizadores. Viene a España la cocina de Roma con las tropas de Escipión, y va a Francia esta misma cocina de los patricios romanos y las tabernas de la Suburra, con las tropas de Julio César. Llevamos ya un siglo casi de ventaja. Esta cocina romana se caracteriza por dos elementos fundamentales: el ajo y el aceite; el ajo, divinizado en Egipto, aureolado en Roma con el prestigio de sus virtudes medicinales que la ciencia moderna ha confirmado (1); el aceite, que encontramos ya, con el pan, en la morada de Abraham, y que Grecia produjo en grandes cantidades, sembrando de olivos su península y las islas numerosas del Mar Egeo.

Esta cocina invasora, cocina mediterránea, encuentra en España, como en Francia, una igual cocina

(1) La vindicación del ajo y noticias de su consumo en Francia van incluidas en el capítulo preliminar de los dedicados a la cocina andaluza.

Indígena: la de los celtas, que no conocían el aceite ni el ajo; que lubricaban y freían con grasa de animales, singularmente del cerdo negro (1). Y en la aglutinación, en la fusión, en el progreso de estas cocinas puso España elementos peculiares que fueron diferenciando sus modos de guisar en las distintas regiones, de la cocina de los ejércitos invasores y civilizadores.

Ya de esta época, los historiadores romanos señalan la variedad, abundancia y exquisita calidad de los frutos de la tierra española... Es innegable que la civilización que aquí creó Roma se elevó con igual nivel en las Letras que en la Filosofía, en la Agricultura que en las artes urbanas, y es indudable que este mismo nivel lo alcanzara la cocina hispano-romana. Como dimos a Roma un Séneca y un Juvenal y un Trajano, debimos de darle, sin duda, grandes cocineros. En las ricas ciudades que Roma creó en España no podía ser desconocido Apicio con su *De re coquinaria*, ni Plotino con su *De voluptatibus*...

(1) En el capítulo dedicado a la cocina gallega encontrará el lector testimonios de este paralelismo entre España y Francia.

LA COCINA ARABIGO-ESPAÑOLA

El valor histórico, político y económico de un "sabor nuevo". La invasión árabe en España.—Aportación de los "agrios" a la cocina hispano-romana.—El limón, la cidra y la naranja amarga.—El azafrán, la nuez moscada, la pimienta negra, la caña de azúcar.—Formación de una cocina mozárabe.—Los cocineros mudéjares.—España escuela de cocina en Europa.—La aparición del "Libre de Coch" en 1477.—Su versión castellana en 1525 por iniciativa de Carlos V.—Un cocinero aragonés en el palacio del rey de Nápoles.—Numerosas ediciones del "Libre de Coch" y del "Libro de guisados" prueban que España quería guisar bien.

Así como España había dado a Roma *sabores nuevos*, con muchas de sus plantas odoríferas, de sus hortalizas y de sus frutos indígenas, la invasión de los árabes trajo a España, no sólo nuevos modos de guisar, sino condimentos procedentes de Persia y de la India que aquí se desconocían. Fuera este lugar apropiado y haríamos una prolija disquisición sobre el valor que tenía en la poderosa, rica y sensual Roma de los Césares la aparición de un *sabor nuevo*, y so-

bre el valor que luego tuvo en la historia de la civilización hasta el momento en que, por mediación de España descubriendo a América se completa el sometimiento del orbe entero a la satisfacción de las necesidades materiales de Europa. Historiadores superficiales abjuran como muestra de vergonzosa decadencia el afán con que los romanos buscaban sabores nuevos para sus festines; se diluían perlas; se ponían en infusión o en adobaje las lenguas de los faisanes; se molturaba el ámbar; se alambicaba el perfume de las flores; se sustentaba a los peces de los estanques entregando a su voracidad esclavos vivos; se engordaba a las aves con semillas de plantas odoríficas... Se encaminaban los ejércitos hacia Egipto y hacia Persia y la India sólo para traer un sabor nuevo a los festines de Roma...

Y he aquí que los árabes invasores traen a España y aclimatan en ella diversas plantas que se utilizaban como condimentos de las comidas y aun eran base de toda la nueva sazón, de todo el nuevo gusto al que habían de acostumbrarse los paladares españoles y que habíamos de transmitir a Francia, siendo sus maestros en el nuevo arte de bien guisar. Este sabor, que subsiste plenamente hasta el descubrimiento de América, que se conserva durante los siglos XVI y XVII y aun perdura en algunos guisos o preparados clásicos, es el agri-dulce. Los árabes traen a España el limón, la cidra o toronja y el naranjo, en sus diversas variedades agrias, que llamaban genéricamen-

te manzanas de Persia. Así las nombra el historiador Josefo en sus *Antigüedades judías*; pero, a pesar de esto, no parece comprobado que fueran limones y naranjas los frutos del árbol de Hadar que los hebreos llevaban a la fiesta de los Tabernáculos, ni tampoco está probado que se refieran a limones y naranjas Teofrasto y Virgilio cuando nombraban, de referencias y no de propio conocimiento, las manzanas de Asiria y de Media. Gallesio ha demostrado que los romanos no conocieron el limonero ni el naranjo silvestre o amargo, cuyos frutos parecen cosa fabulosa: las manzanas de oro del jardín de las Hespérides.

La verdad probada es que cuando los cruzados que regresaron, trajeron a Sicilia e Italia los primeros naranjos y limoneros, hacía casi dos siglos que se cultivaban en España. Y otro hecho probado es el de que hasta el siglo XVI no se extendió el cultivo del naranjo en Provenza. El naranjo dulce viene más tarde de China, traído por los portugueses.

Los árabes trajeron también el azafrán, que encontró en el suelo español zonas admirables para su cultivo; trajeron la nuez moscada, que Avicena llama *jiansiban* o *jansivan*, que significa en árabe *nuez de Banda*; trajeron la pimienta negra, que los romanos no utilizaron y sus botánicos citan sólo de referencias. Y sobre todo trajeron la caña de azúcar y el azúcar, antes que se conociera y produjera en las islas de Rodas, Chipre, Creta y Sicilia, bien avanzado ya el siglo IX. "En los reinos de Valencia —afirma el farmacéutico Husson en su eruditísimo

estudio de las especias aromáticas y condimentos—, de Granada y de Murcia, en España, estaba naturalizada la caña de azúcar desde que los árabes los conquistaron”.

El invasor creó una nueva cocina en España. En los siglos en que vivió en el territorio peninsular, primero en su expansión hasta Asturias y Aragón, y luego en su lento retroceso, su modo de guisar fué mezclándose, compenetrándose, fusionándose con el modo hispano-romano. Si los eruditos de antaño y los folkloristas de tiempos más modernos no hubieran tenido por la cocina el desdén que aun persiste—como si no fuera arte y ciencia, y como si no representara una actividad humana—, se hubieran encontrado en los documentos y en la tradición oral testimonios de la existencia de una cocina hispano-morisca, de una cocina mozárabe. Ya avanzada la Reconquista, es indudable que van quedando en las capitales conquistadas cocineros mudéjares, como quedaron alarifes y orfebres y tejedores.

Y ya, cuando se rompe el aislamiento de Europa en que España viviera durante la ocupación musulmana, esta cocina, la más rica y completa que existía, la más perfecta, adelantada y civilizada, se adentra en Francia, se expande por el Mediterráneo, llega a Nápoles y Sicilia con los aragoneses y catalanes de Alfonso el Magnánimo, domina el Rosellón y el país bearnés, rinde la enorme capacidad consumidora de los tudescos que acompañan a Carlos V, y con

ellos lleva la fama de su excelencia (1) a Flandes y a Alemania...

Y he aquí la curiosa paradoja. Este pueblo, al que se acusa de sobrio, de torpe guisador, de hampón alimentado con migajas, de burlador del hambre, de “villano harto de ajos”, fué el que enseñó a comer a Europa y echó los cimientos de la cocina moderna, toda fundada sobre platos determinada y característicamente españoles.

Hay un hecho importantísimo en la historia de la cocina española, e importantísimo en la historia de España, que no sería gran profanación parangonar a la publicación del *Quijote*, aunque hasta aquí no lo hayan tomado en cuenta los historiadores que han querido coordinar y detallar la formación y evoluciones de la civilización española. Y este hecho es la aparición, hacia 1477 (fecha verosímil que parecen comprobar noticias de Pérez Bayer) (2), del *Libre de Coch* escrito en catalán por maestre Rubert, e impreso en Barcelona, reeditado varias veces durante el siglo XVI, arreglado al castellano, más que traducido, por iniciativa seguramente del Emperador Carlos V, e impreso en Toledo en 1525, durante aquella estancia del César en la imperial ciudad, que fué famosa y cuyo término celebró la musa popular con

(1) En el capítulo dedicado a la cocina extremeña encontrará el lector algunas referencias de este hecho.

(2) Véase la *Biblioteca vetusta*, de Nicolás de Antonio, en la edición segunda, anotada por Pérez Bayer.

aquella cancioncilla que perduró en la memoria de las gentes unos centenares de años:

Chapirón de la Reina,
chapirón del Rey,
mozas de Toledo,
ya se parte el Rey;
quedaréis preñadas,
no sabréis de quién...

que da idea de la vida ajetreada y alegre y licenciosa de los cortesanos, en la que no podía faltar la buena y fastuosa mesa.

La importancia del hecho no está solamente en que apenas nacida la Imprenta y apenas instalada en España, se publique un libro de cocina y se reimprima a los pocos años y se traduzca del catalán al otro idioma español y se edite en Toledo, en Logroño, en Madrid, en Medina del Campo, en Zaragoza y en otros lugares hasta cerca de veinte veces en menos de siglo y cuarto—muchas más veces que el *Quijote* un siglo después—, lo que prueba que la nación sabía comer, comía bien y quería comer mejor, igualándose a cuantas otras naciones pueden mostrar incunables de cocina en sus minervas. Pero, además, es que el maestro Rubert, el Ruperto de Nola, imaginado o disfrazado por el alcaide de Logroño Diego Pérez Dávila, protegido de Carlos V y editor de las impresiones de Toledo en 1525 y Logroño en 1529, fué, sin duda, un cocinero aragonés que acompañó a Alfonso V el Magnánimo a la conquista de Nápoles y dirigió allí las cocinas reales durante este

largo reinado y parte del de su sucesor Fernando I.

El *Libre de Coch*, sin embargo de las reiteradas ediciones, como su versión castellana el *Libro de guisados*, no ha sido conocido hasta mediados del siglo pasado, ha sido citado con frecuentes errores por los bibliógrafos, hasta por el escrupuloso Pérez Pastor en su bibliografía toledana, y no ha sido estudiado por técnicos de la cocina, que jamás lograron tener un ejemplar, ni catalán, ni castellano, ante su vista.

Sin embargo, es un testimonio valiosísimo de la originalidad y de la personalidad de la cocina española, superior entonces a la francesa, su discípula, copiadora e imitadora.

LA COCINA POST-COLOMBINA

El descubrimiento de América proporciona a la cocina española la patata, el tomate, el pimentón y el cacao.—Cómo María de Austria enseñó a comer chocolate en la Corte de Versalles.—La cocinera española "la Molina" y las "Memorias de Mademoiselle de Montpensier".—Se inicia una campaña contra la cocina española, que dura más de tres siglos.—El "hojaldre", invención española.—Las aportaciones de la cocina española a la cocina francesa. Suntuosidad de las comidas en España.—Festines desde el reinado de Pedro I de Castilla al de Felipe IV.—Lo que sabía guisar "la Lozana Andaluza".—El símbolo de Pedro Recio de Tirteafuera.—El hidalgo cervantino D. Diego de Miranda.—El mal comer en la novela picaresca.

Y he aquí la hora providencial del descubrimiento de América. La cocina más adelantada de Europa recibe, con los primeros descubridores que regresaban de las nuevas Indias, elementos nuevos de tal importancia que toda la cocina de la civilización actual está cimentada en ellos: la patata, el tomate, el ají o pimiento, el pimentón y el cacao o chocolate. En las horas de abatimiento de la decadencia a que arras-

tran a España los Austrias y sus validos, y en el afrancesamiento de la aristocracia que sigue a la entronización de Felipe V, España se deja arrebatar, sin importarle un ardite, y desdeñándola, esta gloria legítima de haber sido los españoles quienes trajeron a Europa la patata, mientras Francia glorifica a Parmentier y perpetúa su nombre y le alza estatuas. Así también los demás productos citados.

A más de la mitad del siglo XVII (1662) no se conocía el chocolate en Francia. En las *Memorias de mademoiselle de Montpensier* se cuenta que la infanta española María Teresa de Austria, hija de Felipe IV, al casarse con Luis XIV, se hizo acompañar a la Corte de Versalles por una doncella o sirvienta llamada "la Molina", que guisaba para ella al gusto español. La pobre reina era pequeña, sarmentosa, poco atrayente: "tenía los dientes negros y cariados—se dice en aquellas *Memorias*—porque comía constantemente chocolate, según unos; porque frecuentemente comía ajo, según otros".

Ya desde el reinado anterior, en que Ana de Austria comienza a imponer platos españoles, los cocineros franceses y los aristócratas franceses y el propio rey inician su campaña de resistencia, de aversión a la cocina española, que invade la Corte y gana la estimación del pueblo. Es un suceso histórico muy interesante y que está por estudiar. Y acontece que mientras la cocina francesa se deja influir por la cocina española, y le copia las utilizaciones de los nuevos productos que vienen de América, como antes le

tomara los moriscos, en las *Memorias* de la Montpensier y en las del gran Mariscal Gramont (1659), y en las *Historiettes de Tallemant des Reaux*, y en las *Memorias de madame de Motteville*, y en cuantos documentos quedan de aquella época se aborrece de la cocina española y, denigrándola, precisamente se delata la inferioridad de la cocina francesa. Ved lo que reprocha airadamente mademoiselle de Montpensier a "la Molina": "que apacigua el hambre de su pobre señora dándole para merendar unos pasteles fríos, preparados con carne picada, fuertemente sazonada y encerrada en una pasta *feuilletée*...", ante la que esta odiadora de la cocina española hace unos aparatosos remilgos... ¿Sabe el lector qué pasta es ésa?... Pues es el *hojaldre*, invención española, que Martínez Montañó preceptúa ya en 1611 como cosa vieja en nuestra cocina. El *hojaldre*, que hoy aparece incorporado a la cocina francesa, como el llamado *manjar blanco* se afrancesó y tradujo también. Sabido es que en Francia se atribuye la invención del *hojaldre* al pintor Claudio Gelée, llamado el *Lorenés* o *Lorena*, cuando ya "la Molina" preparaba la pasta hecha hojas en Versalles.

Con los productos americanos se completó la influencia de la cocina española en toda Europa. No son ya los preparados del ajo que toman los nombres de *aillade*, *aillie* y *aillouse*, que "*faisaient les délices des gourmets de toutes les conditions*", dice un historiador veraz, y que se venden en las calles de París; no es ya el *ali-oli* valenciano, del que existe receta

española de 1024 (1), y que hacen suyos la Provenza y la región nicesa; sino las flores de azahar confitadas y el consumo de zumo de limones para empalidecer las jóvenes, y el *sabor agri-dulce*, precisamente cuando ya en los recetarios españoles de Diego Granado y de Martínez Montañó se lo va abandonando. Y es esta evolución iniciada en 1599 y 1627 la que marca el progreso de la cocina española en el siglo XVII.

Los preceptistas franceses confiesan que terminó el siglo XVIII sin que Francia tuviera del tomate sino vagas referencias. En España el tomate se incorpora a la cocina nacional desde un siglo antes. Se encuentra, como cosa corriente, en el *Libro de cocinación* que usaban los cocineros de la Orden de Capuchinos de la provincia de Andalucía, una de cuyas copias manuscritas, fechada en 1740, ha sido encontrada por el laborioso archivero D. Rafael Picardo, en la Biblioteca de la Facultad de Medicina de Cádiz.

Oid el testimonio de C. Turpin, en sus *Extrait du vieux Paris*, recogido y confirmado en *Le grand cuisinier de toute cuisine* y en el *Dictionnaire de la cuisine française*, editado por Plon en 1866: "Debemos a España, no sólo las *ollas podridas*, convertidas en el *pot-au-feu*, sino las dos mejores entradas de la cocina francesa: las *anguilas a la real* y las *perdices a la Medina-Celi*, que hicieron su entrada en Fran-

(1) En el código escrito en romance, *Llibre de Sent Souí*, citado por Barbieri.

cia con el séquito de la reina Ana de Austria, así como debemos a España también el *hipocrás al vino de Alicante* y las *zanahorias a la andaluza*, cuya receta perdura en la cocina francesa y tiene en el *Diccionario* citado el siguiente comentario, que dejó en francés para mayor persuasión: *Est un des meilleurs comestibles qu'on puisse diguster...* Y esto es el siglo XVIII.

El español empecatado elogiador de la cocina francesa, quedaría asombrado si se le demostrara que cuando desdeña la amazotada *tortilla a la española*, buena y necesaria en aquel tiempo para caminantes, y encarece la sublimidad de la *tortilla a la francesa*, elogia sin saberlo un plato españolísimo y conventual por añadidura, del que Martínez Montañón, el cocinero de Felipe IV, escribía la fórmula exacta en 1637, llamándola *tortilla de la Cartuja...* Y fué la Molino, o Molina, la azafata, doncella y cocinera de nuestra María Teresa de Austria, casada con Luis XIV, quien llevó la fórmula española a la corte de Versalles.

En todo este período la mesa española alcanza un fastuoso esplendor que asombra a Europa. El mariscal de Gramont cuenta que el almirante de Castilla, embajador del rey español en París, dió un festín soberbio y magnífico *a la manera española...* "Vi servir—dice—setecientos platos, todos con las armas del almirante, que volvían a la cocina casi sin que se les tocara... La comida duró más de cuatro horas." Y esta fastuosidad asombra en la Corte del Rey Sol.

Podrían citarse centenares de testimonios de la abundancia con que se proveía la mesa española. Al azar recogeré unos cuantos: "Don Pedro de Castilla ordenó en 1351 que las ciudades, villas, maestros y priores de las órdenes que lo cuidasen en sus viajes le diesen la vitualla siguiente: 45 carneros, 22 docenas de pescado seco, 90 maravedís de pescado fresco, vaca y media, tres puercos, 60 gallinas, 75 cántaras de vino, 1.500 panes".

Don Alvaro de Luna dió un festín a Don Juan Segundo y Doña Isabel de Portugal, y eran allí incontables "*los grandes platos e confiteros e barriles e cántaros de oro e de plata cobiertos de sotiles esmaltes e labores, siendo servida la mesa del Rey e de los caballeros e dueñas e doncellas de muchos e variados manjares*".

Felipe II y Doña Isabel de Valois fueron obsequiados por el conde de Benavente con una "merienda" de dulces y pescados, que se compuso de más de quinientos platos, servidos por pajes muy galanes, que iban de uno a otro lado, llevando descubierto cada plato, siendo el último una trucha de 22 libras, por cuyo peso se iban remudando los pajes; detrás iban muchos frascos de plata con diferentes géneros de vinos y aguas cocidas. El duque de Medinasiona obsequió a Felipe IV en el coto de Oñana. Se acopiaron para esta fiesta 1.400 barriles de pescado en escabeche, 700 fanegas de harina, 1.400 pastelones de lamprea, 10 botas de vinagre, 400 arrobas de aceite, 80 botas de vino añejo, 100 arro-

bas de azúcar, 50 de miel y la carne y pan bastantes para alimentar por varios días a muchos miles de personas. El conde de Haro presentó en su palacio de Briviesca a Doña Blanca de Navarra, primera mujer de Enrique IV, "gran diversidad de aves, carnes, pescados y frutas con delicado aderezo, por espacio de cuatro días, a lo que añadió la grandeza de pregonar que acudiesen a su palacio todos para recibir de balde cuanto quisieran, disponiendo, además, de una fuente de plata que de continuo manaba exquisito vino, de donde cada uno tomaba lo que quería".

Del reinado de Felipe IV podrían recordarse numerosos sucesos gastronómicos semejantes, algunos de los cuales recogió Fernández de los Ríos en su *Guía de Madrid*, y se han expuesto reiteradamente en otros semejantes. Cabrera de Córdoba, en su *Relación de las cosas de la Corte*, enumera las vituallas que se enviaban cada día al embajador extraordinario duque de Mayenne, venido de Francia. Vale la pena reproducir la lista:

"*Día de carne.*—8 pavos, 26 capones cebados de leche, 70 gallinas, 100 pares de pichones, 100 pares de tórtolas, 100 conejos y liebres, 21 carneros, 2 cuartos traseros de vaca, 40 libras de cañas de vaca, 2 terneras, 12 lenguas, 12 libras de chorizos, 12 pernils de garrovillas, 3 tocinos, 1 tinajuela de 4 arrobas de fruta, cuatro frutas a dos arrobas de cada género, 6 cueros de vino de 5 arrobas cada cuero y cada cuero diferente.

"*Día de pescado.*—100 libras de truchas, 50 de anguilas, 50 de otro pescado fresco, 100 libras de barbos, 100 de peces, cuatro modos de escabeches de pescados y de cada género 50 libras, 50 libras de atún, 100 de sardinillas en escabeche, 100 libras de pescado cecial muy bueno, 1.000 huevos, 24 empanadas de pescados diferentes, 100 libras de manteca fresca, 1 cuero de aceite, fruta, vino, pan y otros regalos extraordinarios, como en el día de carne se dice. Esto es cada día, sin otras cosas extraordinarias de regalos más o menos. Para esto hay dedicadas cuatro acémilas con sus cajones que traen este recado, y lo ponen en el aposento sobre una mesas y cierran, y no parece otro día sino las cestas vacías y no quien las vacía."

Este culto de la tragonía no se practicaba solamente en los palacios de los reyes y los nobles. En los conventos se conocen también las artes del buen comer (1). Las bodas de Camacho que relata Cervantes dan idea de cómo el pueblo también celebraba sus fiestas con comidas suntuosas y abundantes. Otro testimonio muy interesante es el que nos ofrece aquel cuadro de costumbres titulado *La lozana andaluza*, que muestra en la siguiente enumeración cómo el arte de cocinar y dulcear era corriente ocupación de las mujeres del pueblo. La protagonista dice: "En

(1) Véase el capítulo dedicado a la cocina extremeña y el libro mío, en prensa, titulado: "Recetarios de Ordenes religiosas".

su poder deprendí hacer fideos, empanadillas, alcucuzu con garbanzos, arroz entero, seco, graso, albondiguillas redondas y apretadas con culantos verdes, pues, ¿y adobado no hacía?, sobre que cuantos trapeiros había en la Cal de la Hería, querían proballo, y máxime cuando era un buen pecho de carnero, y, ¡qué miell!, sabía hacer ojuelas, pestiños, rosquillas de alfajor, textones de cañamones y de ajonjolí, nuégados, xopaipas, hojaldres, hormigos torcidos con aceite, talvinas, zahinas y nabos sin tocino y con cominos; col murciana con alcarabea, y olla reposada no la comía tal ninguna barba; ¿pues boronía no sabía hacer?; por maravilla, y cazuela de berenjenas moxies en perfección; cazuela con su ajico y cominicos y saborcico de vinagre. Rellenos, cuajarejos de cabritos, pepitorias y cabrito apedreada con limón ceuti, y cazuelas de pescado cecial con oruga y cazuelas moriscas por maravilla. Letuarios de arlope para en casa y con miel para presentar cómo eran de membrillos, de cantueso, de uvas, de berenjenas, de nueces y de la flor de nogal, para tiempo de peste; de orégano y hierbabuena, para quien pierde el apetito; pues, ¿ollas en tiempo de ayuno?, éstas y las otras ponía yo tanta hemencia en ellas, que sobrepujaba a esta madre de mi madre, que decía: Hija de Aldonza, la olla sin cebolla es boda sin tamborín."

Y, finalmente, aquel tipo del caballero o hidalgo, labrador y rico D. Diego de Miranda que, según Cervantes, convidaba muchas veces a sus vecinos y amigos, dándoles comida limpia, abundante y sa-

brosa, es la representación adecuada y justa de la cocina nacional.

La prueba de que el buen comer era una preocupación de la sociedad española, está en que los moralistas creen que deben condenar sus excesos en nombre de la religión, y los juristas, consejeros, ministros y el rey mismo creen que deben regular la cocina y la mesa con pragmáticas y leyes. De materia culinaria tratan el Fuero Viejo de Castilla, el Ordenamiento de Alcalá, el Becerro de Behetrías, las Siete Partidas, la Nueva Recopilación y la Novísima... A los moralistas y los juristas acompañaron los médicos en sus prohibiciones. A todos ellos representa el admirable símbolo creado por Cervantes en el doctor Pedro Recio de Tirteafuera.

Al lado de esta parte de la sociedad española bien comida, están, como en Francia y en el mundo entero, los desadinerados, los pobres, los aventureros, los arruinados, los holgazanes, los que se contentaban con vivir de la sopa limosnera de los conventos y las sobras de los palacios. Un glorioso género literario, que también nos copió Francia, encontró en aquella muchedumbre de hampones tipos y caracteres de tan singular originalidad, que no se olvidan en el correr del tiempo. Y es esta novela picaresca, la que hace correr por el mundo la leyenda de que España es un país mísero, de que la cocina española es bárbara y primitiva, de que el español se sustenta con un pedazo de pan y una cabeza de ajos... Y en España misma repiten esta injusta leyenda.

da, casi hasta nuestros días mismos, escritores de escasas lecturas; al menos de escasas lecturas españolas... ¿Qué tiene de raro que los extranjeros que han recorrido España trajeran ya este prejuicio contra nosotros y lo creyeran ver confirmado apenas comieran mediocre o escasamente en cualquier pobre venta o mesón, desbastecida al borde de extraviada carretera...? (1).

(1) Sería patriótico publicar una bibliografía de los libros que tratan de la abundancia de España y de las muchas y excelentes cosas que se producían y se comían.

LA CUCINA ESPAÑOLA MODERNA

El duque de Richelieu importa a Francia la salsa "mahonesa" y el preceptista Careme la llama "mayonesa".—El recetario coquinario del Monasterio de Alcántara llevado a Francia por el general Junot.—Fué el mejor trofeo de la invasión napoleónica.—Las recetas españolas que llevó a Francia Alejandro Dumas.—La suntuosidad de la mesa española en los siglos XVIII y XIX.—El poema "La Gastronomía" del teniente Urcullu.—El confitero de Valencia Felipe Ayza, que reprodujo El Escorial en azúcar.—Cómo se produjo el demérito de la cocina nacional.—Lo que pretende el actual renacimiento.

En los siglos XVIII y XIX hemos seguido enriqueciendo la cocina francesa con nuestras aportaciones: le hemos dado, no sólo el *ali-oli* para Provenza, sino algo mucho más valioso y considerable: la llamada salsa mayonesa (1). En 1757 el mariscal duque de Richelieu estuvo en Menorca; conquistó la plaza de Mahón. El, personalmente, oficiales de su séquito

(1) Ampliamente se trata esta materia en el curiosísimo opúsculo *La salsa mahonesa*, por Teodoro Bardají. Madrid, 1928.

o Estado Mayor, o los cocineros que les servían, conocieron un *ali-oli*, más o menos cargado de ajo, más o menos agregado y henchido con huevos y, modificándolo, poco o nada, porque el llamado *ali-oli* no se hacía en todo Levante uniformemente, se arrogaron la invención de esta salsa, y la llevaron a Francia bautizada con el nombre de *magnonnaise* en celebración de la victoria obtenida en Mahón. El famoso cocinero Caramelle la incluyó con este nombre en su libro *La cuisine française dans le siècle XIX*, y quedó así consagrada como invención francesa. No somos solamente españoles quienes afirmamos el hecho; un escritor francés contemporáneo, novelista afamado, que se ha revelado como buen preceptista culinario, ha confesado recientemente este origen de la salsa mayonesa, que él llama "mahonesa" (1).

La invasión napoleónica facilita también a la cocina francesa medios de enriquecerse con modos españoles. Hay un suceso conocido, gracias a haberlo revelado la Duquesa de Abrantes, esposa del General Junot, encargado de la conquista de Portugal en 1807 (2); pero ¡cuántos hechos semejantes no se realizarían por generales y oficiales franceses!

(1) *Plats nouveaux! Essai de gastronomie moderne*, par Paul Reboux. París, 1927.

(2) En el capítulo dedicado a la cocina extremeña encontrará el lector el relato de cómo fué a parar a manos de la duquesa el recetario de cocina del Monasterio de Alcántara.

No sólo en los conventos de frailes y monjas había completísimos recetarios manuscritos de cocina y dulcería regionales, sino en todas las casas de medianos abastecimientos. Del recetario del convento de Alcántara—la mejor presa y el mejor trofeo de aquella guerra, se le ha llamado—, algunas recetas han conservado su nombre español de origen, pero en otras, más o menos variadas por el hábil eclecticismo galo, se ha borrado toda huella de su origen español. Así ocurrió también, seguramente, con otros muchos recetarios que salieron de España en las mochilas de los soldados franceses. Unas décadas más y se muestra ostensible otra influencia española: la de la emperatriz Eugenia (1). Influye también Alejandro Dumas, a pesar de la incomprensión con que recorre España, acaso dolido de la hostilidad con que aquí se le recibiera, como a cuantos *gabachos* visitaban en aquella época nuestras provincias. Con mayor o menor acierto, Alejandro Dumas recogió las recetas de las sopas de ajo, la ensalada de coliflores con huevos duros, la ensalada de col, la lengua de buey estofada, la gallina en pepitoria, el pollo con tomate y pimientos, la tortilla de familias y el cocido madrileño, y aunque esos platos no sean de los más característicos y gustosos, han prendido los más en los recetarios franceses.

En los siglos XVIII y XIX, aun padeciendo España

(1) De este hecho encontrará el lector referencias en el capítulo preliminar dedicado a la cocina andaluza.

guerras y penurias, se conservó en toda su suntuosidad el gusto y el placer—ya se le llamaba vicio y se había arraigado en el pueblo la creencia de que la gula era pecado grave—del buen comer. Es muy interesante recoger, no relatos de fiestas reales y de banquetes de casas nobles, sino la descripción del servicio de una mesa familiar, como lo hace Urcullu, residente en Valencia, en su curioso poema que, aunque sigue el plan del poeta francés Berchoux, es enteramente distinto, sobre todo en los versos siguientes (1):

Ya la sopa presentan en la mesa,
de excelente comida anuncio cierto,
dorada, sustanciosa, ¡oh, cual exhala
el olor de la vaca y de torreznos!
Jugo de vegetales es su caldo,
y de gallina menudillos tiernos,
acompañada con ligera escolta
de platillos hermosos, cuyo objeto
es mover suavemente los sentidos,
y abrir el apetito casi muerto.
Con pompa y majestad, tras de la sopa
una podrida olla va viniendo,
do deben descubrirse confundidos
la gallina, el chorizo y el carnero,
el jamón y la vaca entre el garbanzo,
acompañados de tocino fresco.
Después han de ir saliendo los principios
anchamente dispuestos y con tiempo,
que el suave olor que salga de sus salsas
deje a cuantos estén allí suspensos.

(1) *La gastronomía o los placeres de la mesa*. Poema por D. José de Urcullu, teniente del Regimiento de Infantería de León. Valencia, 1820.

En medio de aparato tan brillante
un gran lomo de vaca ver debemos,
cuyos lados simétricos ocupen
un sabroso pastel, en cuyo hueco
se ocultarán con gusto mil cosillas,
que a su tiempo saldrán de aquel encierro.
De cerdo una cabeza bien rellena,
se deberá poner al lado opuesto:
una gallina en salsa simplemente,
y estofado un buen trozo de ternero.
Apasionado siempre por la carne
he seguido fielmente aquel proverbio,
que la carne hace carne, y, por lo tanto,
de Tarragona agrádame el carnero:
porque a los de otras partes tanto excede,
cuanto a una rana un toro corpulento.

Sigue el asado y siguen los postres en largo relato, que sería enojoso reproducir. La dulcería es obra del confitero valenciano Felipe Ayza, insigne artista, cuyas producciones daba pena destruir; tales eran reproducciones en azúcar y mazapán del Monasterio de El Escorial y otros monumentos. Y se sirve mesa tan cumplida y se manifiesta tal exceso en los postres, cuando en el mismo poema el autor, que estuvo prisionero en Francia, llora sobre las ruinas de Zaragoza, aun no reedificada; de la huerta de Valencia, desolada; de toda España talada, saqueada, empobrecida.

¿Cómo se produjo entonces el descrédito de la cocina nacional? Ya en la misma época en que se escribe este curioso poema, en Barcelona, en Madrid y en ciudades grandes y pequeñas, hay botillerías y cafés donde se comía gustosamente. La mu-

danza se produce con el advenimiento de Felipe V al trono español y con la literatura prerrevolucionaria y napoleónica, y con la misma invasión que rechazamos y con la intervención de Angulema y sus soldados en nuestra política y con el delirio sentimental del romanticismo. España entera, aun el pueblo sin saberlo y sin darse cuenta, se afrancesó de tal suerte, que ya no le pareció bueno sino lo que tenía el marchamo francés, fueran ideas o gui-sados, costumbres o fritos, trajes o dulces.

Esta confusión entre las realidades españolas y las apariencias extranjerizas produjo, entre otros daños morales, sociales, económicos y políticos, la decadencia de la cocina española, porque no eran los fogones ni los cocineros quienes se afrancesaron, sino el *paladar de la Nación*. El resurgimiento actual no pretende alzar nuevos Pirineos ni condenar a los españoles a no gozar en la mesa más que la gustosa, varia y sustentadora cocina española, con el numerosísimo repertorio de sus platos regionales. Lo que pretendemos es que no se pierda y no se arrebate a España esta riqueza y esta gloria.

Una legión de admirables cocineros españoles ha elevado el arte culinario a perfección tan extrema como pueda haber alcanzado la más refinada sede del buen comer: París o Lyon, Nueva York o Buenos Aires. Quieren los más de estos buenos cocineros que se depure y ennoblezca y delimite bien la cocina clásica española y que se la mejore y perfeccione y estilicen al gusto moderno y se acomoden al *sabor*

nuevo, al ritmo nuevo los platos donde deban rectificarse las sazones anticuadas, y quieren que estos platos españoles compartan con los mejores copiados de Francia, o de Italia, o de Inglaterra, o de Rusia el abastecimiento y servicio de las mesas de los reyes y de los nobles, de los burgueses adinerados y los grandes hoteles suntuosos, de los hogares de la clase media y de las fondas modestas... Que cada día haya, cuando menos, un plato español en cada mesa de España preparado por manos españolas... Y, como decía *Thebussem*, en este momento de resurrección la cocina española necesita plumas que la enaltezcan y propaguen... Escritores amigos, advertid que el desdén es siempre ignorancia.

Y tú, lector, acompáñame, si gustas de las páginas siguientes, y recorramos las gloriosas cocinas de las regiones españolas. Comenzaremos por la noble Extremadura.

LA COCINA EXTREMEÑA

Austera, como la pintura de Zurbarán.—El recetario gastronómico del Monasterio de Alcántara, el mejor botín del ejército invasor.—La despensa bien abastecida del Monasterio de Guadalupe.—La tragonía de Carlos V en su retiro de Yuste.—La bodega de Jarandilla, paraíso de un tudesco.—El jamón de Montánchez.—La caldereta de los pastores.—Los pollos rellenos de migas. Causas de la decadencia.

Como principio de itinerario de este viaje gastronómico por España, tomamos a la noble y varia Extremadura. No será profanación decir que entre la cocina netamente sevillana y la cocina clásica extremeña, hay las mismas diferencias y aun las mismas semejanzas que hay entre la paleta de Murillo y la paleta de Zurbarán. Más recia, más sombría, más áspera en sus riscos y más monótona en sus valles, se acerca más la "Extrema-tierra" a las austeridades de la Naturaleza que a las idealidades y fantasías que inspiran al pintor de las Concepciones. Además, Extremadura conserva, encerrada entre montañas, amuralladas las más de sus ciudades,

hosca y recelosa la línea fronteriza con Portugal, erizada de carabineros por nuestra parte y de *guardiñas* por la extraña, más carácter tradicional, más típicas costumbres que Sevilla y gran parte de la Andalucía costera, tocadas de cosmopolitismo y frecuentada de extranjeros. Y por si estas calidades y circunstancias fuesen poco para conservar el carácter tradicional de su cocina, he aquí que la estancia de Carlos V en Yuste fué como una exaltación, como una consagración de la cocina extremeña, que tenía ya dos sedes gloriosas: Alcántara y Guadalupe.

Fueron ricos y poderosos estos monasterios. El primero, de monjes benitos, residencia de la Orden de Alcántara, ha vencido con las recetas de su cocina al tiempo y a la guerra, y mientras sus bóvedas se hundían, sus muros se resquebrajaban, sus obras de arte eran destruídas o robadas, su modo de guisar perdices y faisanes y de aderezar el bacalao y su hígado de pato o *foie-gras* y sus trufas han pasado la frontera, se han incorporado a la llamada cocina francesa, que no pudiendo, como se verá, disimular su origen, ha preceptuado su título, y hacen repetir y glorificar el nombre de Alcántara en los mejores recetarios galos (1). En 1807, al comienzo de la campaña de Portugal, la biblioteca de este Convento fué saqueada por los soldados de Napoleón, al

(1) Véase *Le Guide culinaire*, de Escoffier, el más autorizado preceptista de Francia. Recoge las recetas de "*Faisan à la mode d'Alcántara*", "*Bécasse à la mode d'Alcántara*" y "*Perdreau à la mode d'Alcántara*".

mando del General Junot, utilizando los preciosos manuscritos que allí se conservaban en la preparación de cartuchos fusileros. Entre estos manuscritos un comisario de guerra encontró el recetario de cocina, donde todos los frailes que desde hacía siglos habían estado encargados del sustento de la Comunidad, fueron escribiendo las recetas de los guisos que aprendían de las cocineras de la comarca o que inventaban ellos mismos. Fué a parar este recetario, a manos del General, quien lo envió a su esposa Laura, que aún no ostentaba el título de Duquesa de Abrantes, que conquistara en aquella campaña su marido. Divulgó ella este recetario en París y recogió en sus *Memorias* alguna parte. "Fué el mejor trofeo, la única cosa ventajosa que logró Francia de aquella guerra", dice el maestro Escoffier.

La importancia de este recetario no estribaba solamente en lo original, lo ingenioso, lo acertado, lo gustoso de sus guisos, sus preparados, sus fritos, sus asados y su dulcería, sino en que revelaba en Francia un progreso en la culinaria española, que contradecía y negaba el juicio acerbo que de nuestro comer se tenía. Allí estaba con el nombre de "consumado" o "cosumo" el *consommé*, que es uno de los fundamentos de la cocina francesa. Allí, además, en un modo especial de preparar aves, similar para el faisán, la perdiz, las becadas o chochas y otros voladores, la prueba de que la trufa se conocía y utilizaba en Extremadura de tantos siglos atrás como en el Languedoc y en Gascuña, y de que los buenos mon-

jes benedictinos sabían dar al hígado de pato la revaloración prodigiosa de que Francia se creía inventora y en aquel tiempo única productora.

Gracias a la duquesa de Abrantes hay una receta (1), que tiene un valor histórico indudable, aunque no se conoce en su texto original castellano. De las versiones del francés, la más ajustada a la posibilidad española es la que hizo Ignacio Doménech, y así se reproduce.

De este recetario también procede, sin duda, un guiso de bacalao que no ha conservado el nombre de Alcántara, aunque se confiesa su procedencia conventual española: trozos de bacalao frito colocados sobre un lecho de patatas fritas y cubierto con un manto de espinacas, cocidas y salteadas de antemano, estofándose luego todo al punto... Deliciosa mortificación para un día de vigilia.

(1) *Faisán al modo de Alcántara*.—Se vacía el faisán por delante, retirando el hueso de la pechuga y rellenándolo de higadillos de pato, estofados con manteca fina, sal, pimienta y se pasa por tamiz; a este puré se le añade una regular cantidad de trufas en pedazos grandes, cocidos de antemano con vino de Oporto; ya relleno con esta combinación y bien sujeto se pondrá en maceración durante tres días con vino de Oporto. Póngase a asar dentro de una cacerola, sazonado de sal y manteca. Cuando quede asado, se reduce el vino de Oporto de la maceración, añadiéndole catorce o diez y seis trufas pequeñas, uniéndolas al faisán; déjese cocer todavía durante ocho o diez minutos. Sírvese tal y como queda terminado, puesto entero en la fuente, y se cubre con el jugo y las trufas. En el comedor se corta convenientemente. (Versión de Ignacio Doménech, en "La Nueva Cocina Elegante Española". Madrid, 1915.)

Aún superaba a este Monasterio en grandeza el de Guadalupe, que enriquecían los reyes con sus donaciones, y los nobles con sus legados. Poseía extensas tierras y cuantiosos ganados. En diversos libros, singularmente en la *Historia Universal de Nuestra Señora de Guadalupe*, por el Rvmo. Padre M. San Joseph, impresa en el siglo XVII, y antes en la *Historia de Nuestra Señora de Guadalupe* (Toledo, 1587), se expresa con grandes encarecimientos la abundancia de la despensa conventual, necesaria, no sólo para sustento de los monjes, sino de los millares de peregrinos que llegaban hasta las asperezas de aquella serranía. En sus *Grandezas de España*, cuenta Pedro de Medina lo siguiente: "A la gente que aquí come da el Monasterio ordinariamente cada día mil y quinientas raciones, sin otras muchas extraordinarias. Gástanse cada un año ordinariamente diez o doce mil fanegas de trigo; de vino, casi veinte mil arrobas; de carne, por lo menos, seis o siete mil cabezas de todo ganado, es a saber: vacas, carneros y puercos, y sin esto, lo que se gasta de terneras, cabritos, gallinas y otras aves, no tiene cuento."

Don Vicente Barrantes, cronista que fué de Extremadura, ha dado cuenta de los aguinaldos con que el Monasterio de Guadalupe obsequió a Felipe II y a D. Sebastián de Portugal, que con sus séquitos se encontraron allí para discurrir sobre la desdichada rota de Alcázquivir. Fueron así:

Aguinaldo de Felipe II: "Seis gamas muy buenas

y guesas, tres venados bien grandes, dos jabalíes escogidos, 100 perdices, 100 gallinas, 200 conejos, 100 palomas torcaces, cuatro docenas de pernils añejos, una arroba de manteca de vaca, 100 cuerdas de uvas largas maravillosas, una arroba de diacitrón (1) de lo muy transparente, dos arrobas de confitura, cada una de su manera, seis canastas de camuesas, otras tantas de manzanas, y lo que el Rey estimó en más fué un zamarro, el más curioso y bien hecho que jamás se ha visto, y con él seis docenas de pares de guantes y seis cueros de vino de Ciudad Real, que costó la arroba a 26 reales."

Aguinaldo de D. Sebastián de Portugal: "Pan, seis canastas; carneros, ocho; cabritos, 12; venados, tres; una gama viva; jabalíes, dos; gallinas, 50; perdices, 100 pares; jamones, 12; quesos, 24; vino de Ciudad Real, 12 arrobas; mantequilla, una arroba; de todo género de confituras, 37 libras; calabacete candido (2) y por candir, 50 libras; turrón, 25 libras; mazapanes, 50; suplicaciones (3), seis tabaques (4); uvas largas, 200 hilos; naranjas, limones y limas, seis tabaques; de diversidad de conservas, cantidad; frutas de sartén, tres fuentes; camuesas, dos arrobas."

(1) Cidra confitada. Cabello de ángel.

(2) Escarchado con azúcar cande. Candir, aunque la Academia no recoge este verbo en su Diccionario, es preparar estos escarchados.

(3) Barquillos.

(4) Cesto pequeño de mimbres para frutas, dulces, etc.

La abundancia de la despensa de Guadalupe—ya que de su cocina no se tienen noticias—y el progreso coquinarío de Alcántara, crearon, sin duda, una cocina popular en Extremadura. Más humildemente vivían los frailes de San Jerónimo de Yuste, hasta que en 1556, habiendo abdicado la corona Carlos V, se refugió en aquel retiro. Sabido es que el César era, no en realidad, un delicado goloso, sino un magnífico tragón, un devorador insaciable. Ya he explicado en el comienzo de este libro cómo influyó Carlos V en la cocina española, iniciando y amparando la traducción al castellano del *Libro de guisados*, publicado en catalán en Barcelona por el titulado Maestre Rubert, cocinero del Rey de Nápoles. Castelar, en un artículo en que relató la muerte del Emperador, acaecida en Yuste en 1558, escribió lo siguiente: “Tenía voraz apetito, parecido a un hambre continua. Este apetito le constreñía de suyo a comer muchísimo; y este comer excesivo le causaba, si no indigestiones, desarreglos en el estómago. Agréguese a esto la configuración de sus mandíbulas y la imposibilidad absoluta de masticar bien sus alimentos diarios. No se moderó gran cosa en la mesa después de su abdicación y su retiro. Apartado del mundo para satisfacer sus propensiones individuales, interrumpidas por los públicos negocios, debía darse todo entero a la más natural y más fácil de satisfacer a la propensión por la comida y la mesa. Curábanse los suyos muchísimo de que no le faltase ninguno de los manjares preferidos.

Los correos de Lisboa a Valladolid rodeaban mucho apartándose del camino recto y ordinario para dejarle pescado de mar en Yuste. Recibía el corregidor Placencia las órdenes más estrechas de Valladolid a fin de que proveyese al Emperador en cuanto a viandas le demandase; y con esto y con todo, aún tenían mil dificultades entre sí, abocadas a verdaderos litigios. Las monjas españolas, tan diestras en el arte de la confitura; los prelados, de tan provistas despensas entre nosotros; los nobles mismos, a porfía le mandaban regalos. Perejón refiere que Valladolid le regalaba sus pasteles de anguila, Zaragoza sus terneras, Ciudad Real su caza, Gama sus perdices, Denia sus salchichas, Cádiz sus anchoas, Sevilla sus ostras, Lisboa sus lenguados, Extremadura sus aceitunas, Toledo sus mazapanes y Guadalupe cuantos guisos inventaba la fértil fantasía de sus innumerables cocineros.”

Describiendo el Monasterio de Yuste otro insigne escritor, Pedro Antonio Alarcón, evocaba el mismo tema: “Carlos V fué el más comilón de los Emperadores habidos y por haber. Maravilla leer el ingenio verdaderamente propio de un gran jefe de Estado Mayor militar con que resolvía la gran cuestión de vituallas, proporcionándose en aquella soledad de Yuste los más raros y exóticos manjares. Sus cartas y las de sus servidores están llenas de instrucciones, quejas y demandas, en virtud de las cuales nunca faltaban en la despensa y cueva de aquel modesto palacio de Yuste los pescados de

todos los mares, las aves más renombradas de Europa, las carnes, frutas y conservas de todo el Universo. Con decir que comía ostras frescas en el centro de España, cuando en España no había ni siquiera caminos carreteros, bastará para comprender las artes de que se valdría a fin de hacer llegar en buen estado a la sierra de Jaranda sus alimentos favoritos.

"La cocina es digna del imperial glotón, propia de un convento de Jerónimos y adecuada a los grandes fríos que reinan en aquel país durante el rigor del invierno. En torno del monumental fogón, que ocupa casi la mitad de aquel vasto aposento, podrían calentarse simultáneamente con holgura los 60 servidores de S. M. En cuanto a las hornillas infundirían verdadera veneración cuando estaban en ejercicio."

Completa este cuadro la anécdota que recogió Gabriel Acedo de la Berrueza en su obra: *Amenidades, florestas y recreos de la provincia de la Vera Alta y Baja en la Extremadura* (1667), conocida por la reimpresión que se debe a la extremada liberalidad del Duque de T'Serclaes: "Preguntado en una ocasión un alemán de los que al servicio del Emperador estaban, que dijese que cuál tierra del mundo de las que había estado parecíale mejor, hizo esta dilación, respondiendo así: "Lo mejor del mundo es España, y lo mejor de España es la provincia de la Vera, y lo mejor de la Vera es Jarandilla, y lo mejor de Jarandilla es la bodega de Pedro Acedo

de la Berrueza; allí es lo mejor del mundo, y allí quisiera que me enterrarán para irme al cielo, porque tiene el mejor vino del mundo." Celebró mucho el Emperador la respuesta del alemán, y sabido el caso por el tal Pedro Acedo, que era honrado y generoso hidalgo, le llamó a su casa, en compañía de otros amigos, y entraron en la bodega y gustaron el vino que en ella había, y después le dijo al alemán que cuál le parecía mejor de todo el vino que había en su bodega, el cual alemán señaló dos tinajas de las que mejor le parecieron entre las demás, de mejor olor, gusto y sabor. Pues la una, dijo Pedro Acedo, será para el Emperador, y la otra para V. S., y supuesto que mi bodega es la mejor del mundo, y V. S. sabe el camino, véngase por acá siempre que gustare, que en todo tiempo será bien recibido. Conque se partió a palacio muy contento, y contó al Emperador lo que habíale ocurrido con el dicho Pedro, que también celebró mucho, y más el dicho alemán cuando vió entrar por palacio las cargas de vino que habían prometido."

Acaso no haya ninguna otra región de España donde pueda evocarse un *ambiente* gastronómico de tal intensidad, creador de una tradición que subsiste. La mucha bellota que producen sus montes sirve para cebar ganado porcino en tal abundancia que bastaría para satisfacer el consumo de media España. Y en sus laderas hay pastos extensos en que se crían, no sólo los rebaños estantes de cada pueblo, sino los que acuden de otras provincias. Así, la cocina popular se

abastece de carnero, cordero y cabrito, preferentemente, que son en estas provincias gemelas de Extremadura muy gustosos. Pueblos hay como Montánchez, que gozan fama mundial por sus excelentes jamones. En el afán de consejas y mitos de nuestros antepasados, hurdieron la fábula de que este delicioso sabor del jamón de Montánchez se debía al hecho singular de que los cerdos que se criaban en su término se alimentaban especialmente de reptiles, a los que perseguían fieramente, y que abundaban extremadamente, habiendo una de estas serranías que lleva el nombre de Sierra de las Víboras. Germond de Lavigne, autor de un *Itinerario de España*, publicado poco después de mediados del siglo pasado, y que sirvió de guía durante varios lustros a los extranjeros que recorrieron España, divulgó este hecho en Europa, agregando que Carlos V no podía pasarse cada día sin comer varias veces jamón de Montánchez.

La preparación de embutidos, industrializada en estos pueblos desde fecha remotísima, ha llegado a completo perfeccionamiento. El chorizo extremeño no tiene par en el mundo, y como, además, las legumbres y hortalizas que crecen en los regadíos ribereños son excelentes, la cocina popular extremeña es recia, fuerte y explica y justifica el temple de esta raza de hombres vigorosos y sufridos, decididos y valerosos que cuenta entre sus hijos a García de Paredes, a Hernán Cortés, a Pizarro y a Valdivia.

Ved los pastores de estas tierras preparando su caldereta; un cabrito frito en trozos pequeños, cocido

luego con pimienta picante y con un aderecillo machacado de los hígados del cabrito, ajos crudos y un pimienta morrón, y esto bajo la amplia copa de un recio alcornoque, en un caldero de hierro puesto sobre llamaradas de verdasca... Y los pastores esperando el momento de estar a punto el guiso, miran hacia oriente como si de la ancha Castilla pudieran llegar en estos tiempos don Quijote y Sancho a tomar parte en su festín...

Tres regiones, Andalucía, la Mancha y la parte castellana de Salamanca, Avila y Toledo influyen en la cocina popular extremeña; pero en todos los guisos populares similares impone modificaciones que denotan el temple de su personalidad. Gustosas son las migas que comen los alumnos de la Academia de Infantería de Toledo, de las que hablaré a su hora; pero más gustosas son las que se hacen, sin presupuesto del Estado que las costee, en el centro de Extremadura, porque los trocillos de pimienta seco que les agregan, y los cuadradillos de tocino ahumado les dan suavidad extrema y grato aroma. En la *tierra de Barros*, como en la vasta extensión de la Serena, en las orillas del Guadiana y del Tajo, como en las serranías, las familias medianamente acomodadas comen las migas como las familias pobres, aunque más de una vez, los días de fiestas patronales y en celebraciones onomásticas agregan a las migas graves y gustosos acompañantes o simplemente rellenan con ellas el pollo que ha de dorarse en el horno.

Otro plato popular importado de una región comarcana, al que ha prestado nuevo carácter Extremadura, es el gazpacho. Tan corriente como en Andalucía, se sirve a diario en las mesas de ricos y pobres, apenas se acerca el estío en que las lechugas se espigan y son incomibles. En las faenas de la siega y de la trilla el gazpacho es refresco y es alimento muy apropiado al rudo trabajo de aquellos jornaleros. La diferencia entre el gazpacho andaluz y el gazpacho extremeño que igualmente se majan y remajan obstinadamente en la almirez, estriba en que en Extremadura no se suele agregar el tomate en este majado, sino que cortado a pedazos pequeños se agrega luego al gazpacho cuando está hecho y va a servirse, como se le agrega cebolla picada, que en el gazpacho clásico andaluz no tiene entrada. El pan abundante, cortado a repellicos con los dedos y agregado por cada comensal, servido ya el gazpacho en su propio plato o cuenco, y el aceite resobado en la almirez, hecho así digerible y asimilable, son alimento nutritivo y sano en aquel clima.

Hay otro gazpacho llamado de pastor, cuyo origen se atribuye a algunos lugares de Extremadura, y que seguramente ha dejado de comerse porque es incompatible con las condiciones de la vida actual. Es un plato caro y es de difícil y curiosa confección. Seguramente no lo conocen en la misma Extremadura muchos cocineros. Hay que hacer una masa de pan sin levadura, y con esta masa unas tortas planas, cocidas entre rescoldos de romero y sarmientos, sobre

una piedra de mármol. Sobre cada una de estas tortas se colocan muy calientes trozos de perdiz, liebre, conejo, pollo y pajaritos, que se cocieron antes y se frieron con cebolla, tomate y parte de la misma torta desmenuzada... No dirán ahora los burladores ignoros de nuestras cocinas meridionales que el gazpacho no alimenta. También se suele agregar a este gazpacho jamón, cerdo magro y aun ternera, y es frecuente también hacerlo con un sólo ingrediente, que ya basta. Parece plato de las bodas de Camacho el rico; lo que parece indudable es su origen monacal.

En toda Extremadura puede gustar el forastero las preparaciones clásicas españolas del cerdo. En la provincia de Cáceres se producen exquisitas frutas; gozan fama los melones y sandías de Don Benito; en algún lugar encontrará buen vino de la tierra y llegará a opinar, bebiéndolo, como el tudesco servidor de Carlos V. Si por acaso llega en buena estación, pida donde comiere que le guisen criadillas de tierra, que llamaban turmas nuestros abuelos.

Ciertamente que no tiene hoy Extremadura la grandeza gastronómica de antaño. Las guerras y los períodos de barbarie y de hábitos de violencia que las siguieron, pusieron en ruina y en pobreza las tres grandes sedes del buen comer, que se llamaron Alcántara, Guadalupe y Yuste; talaron los bosques en que se reproducían los faisanes y las perdices y se criaban trufas y criadillas; dividieron en parcelas las extensas propiedades que rentaban para sustentar la abundancia de las despensas y el lujo de las mesas,

y luego el progreso en los transportes facilitó el envío diario a remotas provincias y extrajeros países de las mejores vituallas. No hace falta ahora esperar a que estalle la guerra en Crimea o vayan nuestros ejércitos en son bélico a Africa, como aconteció en el Condado de Montijo en 1860, para que se vacíen los silos que guardaban invendidas las cosechas de cereales de ocho años. Todos estos factores contribuyeron a la decadencia de la cocina extremeña. Acaso también con la desamortización de los bienes conventuales se talaron bosques donde vivía refugiada caza abundante, entre ella la singular casta de faisanes, que tan bien sabían guisar en las cocinas monacales. No menor daño, por ignorancia e incuria, se ha causado en los ríos, descartándolos de la abundante pesca que en ellos había. Recuérdese que el Arcipreste de Hita, Juan Ruiz, en sus cantares, al tratar de la gran pelea que tuvo el Carnal con la Cuaresma habla de los

Saualos et albures et la noble lamplea

que se pescaban en Alcántara y que subían del mar a hacer sus desoves en aquella parte alta del Tajo. Otro testimonio indudable de la abundancia de peces en la zona extremeña del Tajo está consignada por Antonelli, el ingeniero de Felipe II, en su proyecto de navegación por el Manzanares, Jarama y Tajo desde Madrid a Lisboa, asegurando allí que muchos pueblos vivían casi exclusivamente de las truchas que pescaban. Aun así, todavía entrada la primavera, se

encuentran lampreas, albures y sábalos que pudieran acudir al singular combate que imaginara el donoso arcipreste poeta.

Acaso carnes, aun siendo de cerdo, y aves y peces y frutas y hortalizas podrá encontrarlas el viajero iguales en otras partes de la ancha España; pero no abandone Extremadura sin haber comido unas salchichas asadas y una tortilla de chorizos extremeños, si aquellas salchichas y éstos son auténticos; hágalo por curiosidad, aunque tenga prevención contra las grasas cerdiles, y lo repetirá por placer y encanto del paladar. En la salchicha entraron por igual magro del cerdo, su hígado y tocino, todo bien sazonado de especias; el chorizo, de puro magro y tocino, sin otro aditamento que bastante pimentón dulce y un poco de picante y sazón de sal y especias. Comida recia, plato fuerte para pueblo de conquistadores, pero que aun las gentes más apacibles y gustadoras de lo suave y delicado, recuerdan toda la vida.

LA COCINA ANDALUZA

La denominación "a l'Andalouse".—Influencia de la cocina andaluza en Francia.—El recuerdo de la emperatriz Eugenia.—La cocina andaluza y la cocina provenzal.—El ajo y el aceite.—El ajo en las calles de París. Las aceitunas en Racine y Boileau.—Los vinos andaluces calumniados por Alejandro Dumas.—El cocido andaluz.—El secreto del gazpacho.—El menudo gitano. La mejor glorificación de la cocina regional consistiría en que se acompañara en las listas de comedor a cada plato la designación: "Plato andaluz".—Inventario de las cocinas provinciales.

El nombre "a l'Andalouse" se repite con alguna frecuencia en los recetarios extranjeros, no sólo en los franceses, sino en los ingleses. El maestro Escoffier, el más autorizado preceptista actual, recoge en su *Guide culinaire* "tournedos a l'Andalouse", "Turbotina l'Andalouse", "filet de sole a l'Andalouse", "velouté a l'Andalouse", "garniture a l'Andalouse" y algunos más. Claro es que si traducís estas recetas a claro castellano, os encontraréis con que estos preparados no tienen de andaluz sino un "modo", un "estilo", una "significación". Los cocineros franceses

han transformado, estilizado, "europeizado", antiguas recetas andaluzas; pero han conservado, sin duda alguna, algo esencial y característico que prueba que existe una cocina andaluza con personalidad propia.

Esta influencia de Andalucía en la cocina francesa se produce en dos épocas distintas. La primera fué la de la invasión napoleónica; la segunda, la de la instalación de Eugenia de Montijo en el trono imperial de Francia. Esta dama singular llevó a las cocinas de las Tullerías el doctrinal de los platos que había comido en su niñez y en su juventud; platos andaluces, muchos de ellos característicamente granadinos. Con el nombre "a l'Emperatrice", y con el nombre "Eugenie", estos platos se libraron de la catástrofe de Sedán y perduran en los recetarios franceses. Dijérase que son la única reliquia viva que queda del Segundo Imperio. Y aun se dió el caso de que algunos de estos guisos, que prepararan los cocineros palatinos por iniciativa, consejo y enseñanza de la emperatriz, hayan tomado el nombre genérico "a l'espagnole", o lo que es peor, se los haya llamado "a la provençale", por tener estos elementos característicos de ambas cocinas: el aceite, el ajo y el tomate.

Sería muy interesante dilucidar las causas, orígenes históricos y derivaciones de esta similitud entre las cocinas del Mediodía de España y del Mediodía de Francia; pero, aparte de no ser este libro apropiado para tales investigaciones, la comparación es

ociosa. Lo provenzal es un particularismo regional en el concierto, indudablemente admirable, de la cocina francesa; lo andaluz es una cocina completa, amplísima, que no sólo abarca una extensión territorial mucho mayor que la limitada Provenza, sino que encierra en sí misma particularismos regionales como los que el lector encontrará diferenciados en las páginas que a continuación se dedican a las cocinas sevillana y onubense, gaditana, malagueña, granadina, cordobesa, jiennense y almeriense.

Un testimonio indudable está en el libro *La Cuisinière provençale*, en que J.-B. Reboul recogió un breve recetario. Más tarde otro recopilador (1), acumulando recetas de muy diversas procedencias: catalanas, valencianas, mallorquinas, italianas y aun berberiscas, ha llegado a sumar nueve sopas, cuarenta y tres guisos o preparados de pescados y mariscos, doce de carnes y tripas, veintiuno de legumbres y once de volátiles y caza... Ningún queso y once platos de dulce. La cocina andaluza, sin tomar nada de sus comarcas extremeñas, manchega y levantina, ni siquiera de la cocina marroquí, en la que hay mucho andaluz, puede quintuplicar las más de esas cifras provenzales. Con la diferencia de que Croze ha dispuesto para hacer su recapitulación de recetas provenzales, no sólo de la enorme cantidad de libros de cocina que hay en Francia, sino del concurso de nu-

(1) Austin de Croze, *Les plats régionaux de France*. París, 1928.

merosas personas en la región, mientras que el autor de este inventario de la cocina andaluza ha pedido en vano noticias a numerosas personas que por su posición o su oficio parecían obligadas a reconocer la importancia de esta labor de reconstitución y vindicación de la abundante, varia y exquisita cocina española. Aun así; aun habiendo dispuesto de los escasos libros culinarios que en España hay, los más viles traducciones, y los más, también, llenos de errores, y de contadas colaboraciones, logra ofrecer al lector una recapitulación que da idea suficiente de la personalidad coquinaria de Andalucía.

Es curiosísimo y además digno de preocupar a sociólogos, economistas y gobernantes, cómo durante todo el pasado siglo, y aun en el presente, se ha extendido por España y se ha exportado reiteradamente la visión de una Andalucía mísera, hambrienta, famélica, sin otra cocina propia que el aguanoso gazpacho... Hay, y hubo siempre en Andalucía, por desgracia, gente pobre, campesinos y montañeses alejados de las rutas del tráfico y de las grandes urbes, que viven míseramente y comen poco y guisan mal... Hay gente de esta lamentable condición en todas las naciones: en Francia y en Inglaterra, en Alemania y en los Estados Unidos; la hay también, degradada y hambrienta, en barriadas de las más famosas, ricas y progresivas ciudades.

Contra la cocina andaluza, más determinadamente que contra la cocina española, se ha formulado la acusación de utilizar con exceso el ajo y el aceite.

Es una acusación tan injusta como la de suponer que el gazpacho de los campesinos y de los pobres no nutre en relación con las condiciones climatológicas, que regulan los métodos de alimentación de todos los pueblos de la tierra.

El uso del ajo como condimento fundamental, no es una particularidad de la cocina española, ni singularmente de la andaluza.

Procede de Egipto, caracteriza la cocina romana, es casi único alimento del pueblo mísero en la Suburra, invade España y las Galias juntamente, y en ambas naciones es elemento esencial en la preparación de las comidas.

En Francia, en toda Francia y no sólo en el Mediodía, se consumía el ajo en mayores cantidades que en España. Hasta mediados del siglo XIX se vendían en París, por las calles, la "aillade", la "aillie" y la "aillousse", que eran distintas preparaciones del ajo mezclado con leche, con queso fresco, con pan, con almendras o con nueces. Se hacía una ajada aristocrática (1), compuesta de ajos, almendras y miga de pan, machacados juntos, y disuelta luego en un poco de caldo o agua. Por poco informado que esté el lector advertirá que esa "aillée" es exactamente el *ajo blanco*, que se hace en la provincia de Málaga. En el curioso libro *Dictionnaire des*

(1) Emplea exactamente esta palabra Husson en su *Etude sur les épices*. París, 1883.

Crieries de Paris, se recogen los pregones de los vendedores callejeros que expendían los diversos ajos, ajerías, ajiaceites y ajadas, en curiosas coincidencias con los modos españoles y andaluces, lo que denota la comunidad de origen de estos preparados. Todavía es muy frecuente en Andalucía dar a los niños de desayuno una tostada de pan, incidido en líneas cruzadas, tostado en la parrilla, frotado de ajo y rociado de un chorrillo de aceite crudo; pues ese mismo medio panecillo, igualmente preparado, se vendía por las calles de París hasta bien entrado el siglo XIX.

Pero esa moda de estimación del ajo pasó—se dirá—. Yo contestaré a eso que coja quien quiera los más modernos recetarios franceses, los más autorizados, y podrá ver que rara es la receta en que no se preceptúa el diente del ajo, insustituible como condimento, y, además, conveniente porque es el mejor amigo de la salud. Recientemente, un médico muy autorizado, D. Juan Manuel Pineda, explicó en el *Diario de Cádiz* la excelencia del ajo como medicamento hipotensor.

Y el aceite también está en creciente auge en la cocina francesa y aumenta su consumo en los Estados Unidos y en Inglaterra. También es en la cocina un elemento insustituible en muchos guisos de pescado, en ensaladas, etc., etc.

En Francia, ahora, los más autorizados preceptistas recetan la mezcla del aceite y la mantequilla, porque el aceite eleva su temperatura a grados que ésta no logra alcanzar.

Si en España, y singularmente en Andalucía y Aragón, se lo utilizó y se le utiliza con exceso, acaso se debió y se debe no a incultura, degradado gusto, tosco paladar y demás inculpaciones hechas por los galicocinantes, sino a una imperativa causa económica, que se repite, como es lógico, en todos los países. Todos los pueblos llevan a extrema capacidad de utilización sus productos naturales, y así, en Cuba, por ejemplo, se comen plátanos asados y plátanos fritos y plátanos en ensalada.

El viajero que recorra Andalucía y el Bajo Aragón encontrará lógico que, andaluces y aragoneses, no sólo coman aceitunas a todas horas, sino que no sientan necesidad de procurarse otra grasa que el aceite para sus guisos. Además, quien haya leído las cartas de Racine y de Boileau, y quien recuerde cómo la gente del pueblo en Tolón iba a los olivares con un pedazo de pan en la mano para comer las aceitunas que encontraban caídas en el suelo, advertirá que los franceses no tienen nada que reprocharnos en este punto.

La cocina andaluza tiene dos platos populares, al menos son los más conocidos fuera de sus lindes como andaluces característicos: el *cocido* y el *gaspacho*. Tiene también el *menudo* o *callos* o *tripas*, y tiene el prodigio de sus vinos, contra los que también se han hecho persistentes campañas de descrédito y calumnia. Ved aquí lo que escribió Alejandro Dumas, con la autoridad, no sólo de su prestigio de preceptista y tratadista culinario, sino de la afirmación de

haber visto y conocido en su viaje por España cuanto narraba y afirmaba:

"Ningún vino fino en España es natural; son, generalmente, los confiteros quienes hacen este vino; son, al mismo tiempo, pasteleros, fabricantes de vinos y fabricantes de velas. El Jerez, el Málaga, el Alicante, el pajarete, son fabricados lo más frecuentemente por estos industriales y tienen por precio habitual, comprados en sus casas, dos francos cincuenta la botella. Dos franceses han querido mantener la competencia en honor de Francia, y fabrican una especie de vino de Champagne con los vinos de Rueda, vinos blancos muy espirituosos."

Para servir el interés de los vinateros franceses en desprestigiar los caldos españoles, no vacila Dumas en acusar de falsificadores a sus mismos compatriotas.

El viajero que recorra Andalucía hará bien en conocer el cocido, el menudo y el *gaspacho*. El cocido andaluz no difiere en mucho del madrileño, de la *olla podrida*, del *pot-au-feu*, de otros que se hacen semejantes en América y en Europa misma. Sin embargo, se le hace con tal cuidado y se le matiza con los diversos elementos naturales de cada provincia y aun de cada localidad, que representa un refinamiento, una perfección en este régimen gastronómico en que el cocido constituye la comida completa de la familia, dividiéndose, antes de ir a la mesa, en tres platos de bien distinto sabor y diferentes apariencias.

Uno de ellos, el caldo que se retira del cocido

antes de agregarle el majado (1), es más sustancioso y más grato al paladar que los *consumados* de nuestra cocina antigua, y que los *consommés* de la cocina francesa. Esta deliciosa sabrosidad del caldo andaluz explica y justifica la abundancia de distintas sopas originales de la cocina andaluza.

El *gaspacho*, *ajo caliente* en el invierno como verá el lector luego en el inventario de la cocina gaditana, *ajo blanco* en la provincia de Málaga y buena parte de la de Córdoba, *sopa fría* en el verano, no es sólo alimento de los braceros del campo, como se ha hecho creer en propagandas políticas, sino regalo de las familias de la clase media y de las ricas. La receta, apenas es nada; el secreto de su sabor incon-

(1) He aquí la receta de un cocido andaluz, recetada por el gran cocinero malagueño José Gómez González: "Para seis personas se pone un cuarto de kilo de garbanzos en remojo; después se colocan en una olla, agregándole medio kilo de carne, cien gramos de tocino, un pedacito de costilla añeja y un hueso blanco de vaca; todo esto se lava muy bien, se cubre de agua y se pone al fuego. Cuando está hirviendo se le quita la espuma que forma y se deja cociendo. De otra parte se toma medio kilo de habichuelas verdes; se les quitan las extremidades y se cortan por medio; se ponen en agua y cuando se vea que están los garbanzos y carne cocidos se les agregan las habichuelas, y cuando éstas están cocidas se les aumenta medio kilo de patatas y un pedazo de calabaza cortado a pedacitos, dos chorizos, un cuarto de morcilla de buena calidad y se deja seguir cociendo. Se machaca en el mortero un diente de ajo, un poquito de pimentón y cinco hebras de azafrán; se vierte el majado sobre el cocido; se paladea de sal; se pasa a una fuente y alrededor la carne, morcilla, chorizo y tocino trinchado y queda el plato para servirlo."

fundible y único está en la paciente labor de su confección, en el majado lento, persistente, prolongado de sus componentes, y en el acierto y medida con que se les mezcla.

El *menudo gitano* o los *callos a la andaluza* no es una cosa única, ni mucho menos. Son los callos a la madrileña, son las tripas a la moda de Caen, es el mondongo de Italia. No hay pueblo en el mundo que no aproveche igualmente esta parte de las vacas, terneras y demás reses que sacrifica para sustento del hombre. Sin embargo, el viajero curioso, que encontrará *menudo* apenas entre en Andalucía, en cuantas ciudades se detenga, advertirá que es también una cosa única. Confiésese sinceramente que es guiso para días excepcionales, para fiestas regocijadas, para no tener que pensar después de comerlos y rociarlos con el aditamento de vino que piden, en otras cosas ni en otro trabajo que el de digerirlos. Es plato para entregarse y rendirse a él, para repetir sin escrúpulos y sin resquemores de elegancia, para rendir culto, aunque sea una vez siquiera, a la diosa Tragonía. Los vascos, que entienden de buen comer, lo dicen sin rebozo. Es plato para darse una tripada, tal enciende y alucina y acicatea el paladar. Lo más curioso de este preparado andaluz es el acompañamiento breve de garbanzos, que no tiene ningún otro de sus guisos similares (1). Es interesante su receta.

(1) Para ocho personas se toma kilo y medio de menudo y medio de cuajar y tres manos pequeñas de ternera,

La enumeración sola de los restantes guisos, fritos, asados y demás composiciones culinarias que se hacen en toda Andalucía, sin especialización en sus distintas provincias, ocuparía unas cuantas páginas y sería fárrago de enojosa lectura. Muchos de estos platos figuran en las listas de los hoteles, fondas, restaurantes, ventas y *tiendas de montañés*, mezcla-

El menudo se pone sobre una mesa y se limpia de piltrafas con el cuchillo; igualmente el cuajar; cuando esté limpio se cortan a pedazos no muy grandes, se colocan en un barreño u otra vasija, se toman las manos, se cortan por la mitad, se cortan a pedazos y se colocan en el barreño donde tenemos el menudo; se le agrega vinagre, sal y zumo de limón. Con las dos manos se trabaja muy bien; después se pasa a otra vasija y se hace la misma operación, agregándole agua; de este modo se trabaja tres o cuatro veces. Cuando la última agua esté muy clara se le quita ésta y queda en disposición de prepararlo en una marmita u olla. Se coloca todo el menudo, se cubre de agua, se pone al fuego y cuando haya hervido se le quita aquella agua, aumentándole medio kilo de garbanzos remojados, una cebolla picada fina, cinco dientes de ajo picado, una cucharada de pimentón, picado un manojito de zanahoria, perejil y hierbabuena atados con un bramantito y un pedazo de hueso de jamón. Cuando esté unido en la marmita, se cubre de agua y se pone al fuego con una poca sal. Cuando se vea que todo está tierno, se le aumenta cuatro chorizos y un pedazo de morcilla y se deja que cueza un cuarto de hora más. Se hace un refrito de cebolla, pimientos verdes fritos, tomates y pedacitos de jamón, y cuando esté el refrito se vierte en la marmita donde está el menudo, se machacan en el mortero dos dientes de ajo, un pedacito de nuez moscada y azafrán y se echa el menudo. Se paladea de sal; se sirve en fuente honda; se trinchan los chorizos y morcilla; se colocan sobre el menudo y queda para servirse este plato. José Gómez González.

dos con otros platos españoles y franceses. Representaría un progreso que en las listas se agregara esta breve indicación: "Plato andaluz".

Con el nombre "a la andaluza" encontraréis distintos preparados de anguilas, de merluza, de cebollas, de patatas, de espinacas, de huevos fritos, de gallina, de judías, de conejos, de lomos adobados, de arroz, y hay natillas a la andaluza, *consommé* a la andaluza, puré a la andaluza, salsa a la andaluza y guarnición a la andaluza. Generalmente detrás de esta denominación hay tomates y pimientos.

Hay además guisos y preparados que es curioso conocer: el ajo-pollo de patatas, los guisantes flamencos, la ensalada gitanilla, el pan de costra al ajo, la tortilla guisada, las patatas en columpio, la carne de toro corrido, los caracoles a la gitana, los espárragos amargueros con jamón, la ternera con aceitunas, los calamares rellenos, el rape a la marinera, las empanadas de sardinas, el besugo asado con piriñaca, los *soldados de Pavía*, que llegaron a asaltar Madrid y lo conquistaron, y que son, en suma, tiritas de bacalao enharinadas y refritas; las ensaladillas de apios, de lechuga verde, de escarola con pimiento, las sopas de pan con almejas, de hierbabuena, de rape con pan tostado, de picadillo de jamón, la salsa al ajo blanco y en postres y en pastas y dulcería, innumerable cuento de cosas que son comunes a todas las provincias andaluzas.

Hagamos separadamente el inventario de cada una de ellas.

LAS COCINAS DE SEVILLA Y HUELVA

El buque perfumado de especias en que regresó a Sevilla Sebastián Elcano.—La danza macabra de los olivares.—Sevilla, metrópoli de la cocina andaluza.—Inventario de la producción en su provincia.—Los huevos a la flamenca.—“La belle ville” de Hervé.—Las designaciones de guisos “a la gitanilla”, “a la trianera”, “a la macarena” y “a la sevillana”.—La dulcería sevillana.—El horno de San Buenaventura existe desde el siglo XIV. La tortera de Navidad.—El misterio de las yemas de San Leandro.—Las tortas de Pascuas.—Las romerías. El jamón de Jabugo, los higos de Lepe, los vinos del Condado y las pesquerías onuses.—Guisos marineros de Isla Cristina.

¡Sevilla!... No en esta señalada ocasión en que se ofrenda al mundo vestida de todas las galas la ciudad de la gracia, como la bautizara para siempre el sutil ingenio de José María Izquierdo, ido con demasiada presteza al más allá de la muerte, sino en toda ocasión, en los lejanos siglos en que de sus muelles partían las expediciones de mercaderías para las Indias y en que a sus muelles regresaba Elcano, en aquel barco perfumado con el aroma de las es-

pecias que traía desde el mar Indico y las islas Malásicas, y en tiempos inmediatos fué siempre Sevilla metrópoli del buen comer.

Salvo las huertas que crearon los moros en Valencia, Murcia y Alicante, y salvo, en moderna edad, los campos de Cataluña incomparablemente cultivados, recorréis España sin que se os ofrezca esta visión que ofrece Sevilla, de que cuanto produce su tierra se destina al consumo y regalo del hombre; el olivar, el viñedo, el naranjal, los almendrales, las manchas de ganado temeroso en las extensas dehesas, hasta los vallados que ofrecen en las palas de los nogales las coronas de higos chumbos. Ved la emoción del olivar en esta página admirable de Benito Más y Prat, uno de los mejores escritores que ha producido Sevilla:

“Cuando recorremos las líneas andaluzas, y especialmente el trayecto llano y sin obstáculos de Córdoba a Sevilla, asistimos a una especie de danza macabra; de que no solemos darnos cuenta. En torno de un punto imaginario giran vertiginosamente, como tropel de sátiros y bacantes petrificados, árboles de figura extraña y caprichosa, ora agobiados por las ramas, ora desprovistos de ellas; ya erguidos como Briareos de cien brazos, ya encogidos como brujos que no pueden soportar el peso de un cuervo; unos panzudos como Sancho, otros apabilados como Quijotes; éstos semejando planideras desgrednadas, aquéllos fingiendo galos cubiertos con picudos casquetes y escudos triangulares: sus siluetas destacan-

dose por oscuro sobre el cielo rojo durante las puestas del sol, recuerdan esas ilustraciones de Gustavo Doré, en las que hay cuerpos retorcidos, troncos hendidos por el hacha y miembros dislocados por el tormento. Los que hayan recorrido los términos de Montoro, Montilla, Osuna, Carmona, Ecija, Peñaflores, Lora del Río y tantos otros pueblos célebres por sus riquezas oliveras, podrán decir si el olivo hace o no bellos los parajes que veta. Si bien es cierto que las hazas del olivar dan cierta monotonía a las campiñas, y no presentan esos accidentes propios de los parajes amigos del roble y el cedro, en cambio, cuando el terreno es ondulado y desigual, como ocurre con frecuencia en Andalucía, ofrecen una perspectiva original y deliciosa. Créese el observador transportado a las escaladas planicies de un inmenso jardín, por entre cuyas laberínticas calles pululan los rebaños, asemejándose a móviles copos de lana blanca que esparce un soplo de viento. El sol por todas partes, el limpio horizonte que se ensancha en los palmerales libres de arbolado y las blanquecinas veredas que trazan en la tierra figuras semejantes al dragón de las constelaciones del Norte, completan estos panoramas propios de nuestro suelo, que cubre en su estrellado toldo el cielo azul de Andalucía."

Es esta titanía, esta belleza del campo andaluz la que presta todo su carácter cortijero, campero, a la cocina netamente sevillana. Y es esta compenetración con la tierra y con el pasado la que man-

tiene a la vez la tradición morisca en las fiestas del hogar, en las recreaciones familiares y en la afición extremada al dulcerío, conservada sin desgastes ni mudanzas del correr del tiempo, en el recato de los conventos monjiles.

El extranjero que pasa por Sevilla, que acude a sus ferias o a sus conmemoraciones religiosas, encontró siempre, hace cincuenta o cien años como ahora, la mesa bien abastecida y bien servida, como en cualquier capital europea. Mintió Dumas y mintió Gautier y mintieron cuantos viajeros, por seguir la moda de entonces en toda Europa, que era la de vejarnos por traducir lo que escribieron, hasta bien recientemente, españoles que no saben del comer, atribuyeron a Sevilla o a las ciudades andaluzas cosas que posiblemente conocieron en míseros mesones y refugios y posadas y ventas de Sierra Morena... En Sevilla no sólo se comió siempre bien y hubo excelentes cocineros que guisaban al gusto de franceses e ingleses, sino que en las *tiendas de montañés* y en las ventas que fueron famosas y en colmados y merenderos y en las confiterías se mostraba al extranjero la variedad y novedad de sus platos andaluces y típicamente sevillanos. En cuanto a las casas de labradores y hacendados de los pueblos de la provincia y a las fiestas en los cortijos y dehesas, la única censura era la de que se comía demasiado... Y no se come demasiado más que cuando se guisa bien...

La dificultad para deslindar un recetario genui-

namente sevillano estriba, precisamente, en que siendo Sevilla la metrópoli de Andalucía, ha atraído a su cerco, desde antiguo, los mejores menestrales de todo el Sur español, así como las personas de más cultura y más acomodada posición. Y entre aquellos menestrales, cocineros de profesión que traían a la capital los modos de guisar de Cádiz, de Huelva, de Córdoba, de Málaga y de Granada. Así también se asimilaba las costumbres y los gustos. Nada hay en Andalucía que no se pueda gozar en Sevilla. Así encontraréis en la hermosa ciudad el *freidor gaditano* y la sanluqueña *bota de manzanilla*.

Ni aun necesita este concurso, de tal modo son abundantes y excelentes sus producciones. De la desembocadura del Guadalquivir se abasteciera de pescados, si en pocas horas no se los llevaran trenes de Málaga, de Cádiz y de Huelva, siendo así toda la costa del Sur peninsular su tributaria. Tiene, además, abundante caza en Castilblanco de los Arroyos, Guillena, Constantina, Guadalcanal, las Navas de la Concepción, El Pedroso, Fuentes de Andalucía, El Ronquillo, Umbrete, Utrera, Lebrija, Aznalcázar, Benacazón, Carrión de los Céspedes, La Roda de Andalucía, Alcolea del Río, Peñaflo, Villaverde del Río y Coripe. Produce frutas exquisísimas en Espartinas, Olivares y Villanueva del Ariscal; miel en El Ronquillo; melones singulares en Marchena; pesca en Alcolea del Río, Cantillana, Peñaflo, Castilblanco de los Arroyos y Villa-

verde del Río. Se cría ganado de cerda y se hacen embutidos en casi todos los pueblos de la provincia. Cazalla y Constantina son extremadas en famosos aguardientes. Un pueblo de su provincia, Alcalá del Río, tiene aguas tan sutiles que hacen el mejor pan de España, y así la capital lo demanda y consume, y son tantos los industriales productores, que el pueblo ha llegado a nombrarse Alcalá de los Panaderos. Jiménez y Fornesa cita, entre los mejores quesos de España, los de Castilblanco y Aznalcóllar.

Hay un guisillo sevillano, *los huevos a la flamenca*, que es delicioso cuando está hecho con cuidado y servido a punto. Acontece que, precisamente a fuerza de ser populares y hacerlos en todas partes y servirlos a cada momento, no se les da importancia y se aderezan con descuido. No ocurre esto con el *menudo gitano*, que se adereza tradicionalmente en un día fijo de la semana en determinados establecimientos, que cuidan mucho conservar la fama de su exquisito condumio. Ni ocurre con los demás platos, genéricamente andaluces y específicamente gaditanos, malagueños, granadinos o cordobeses, que pueden pedirse en la seguridad de que se los guisa perfectamente.

Los franceses que recuerdan la opereta de Hervé, *La fleur de l'Andalousie*, no se sienten defraudados cuando llegan a Sevilla y advierten la excelente y gustosa calidad de sus legumbres y verduras, que constituyen lo esencial de estos preparados

culinarios y que suelen denominarse: "a la flamenca" (1). Gustando la variedad de elementos que los componen pueden tararear la alegre canción:

"Seville
est la belle ville.
Les legum' n'y cout'pas grand'chose,
et quant á la volaille,
on l'a presque pour rien..."

(1) Como el viajero que pase por Sevilla encontrará los *huevos a la flamenca* en las listas de todos los hoteles y restaurantes, y pueden hacerse en cualquier región donde haya legumbres finas, incluyo aquí su receta. Se prepara del modo siguiente: En un plato de saltear, con manteca de cerdo se rehoga un poco de cebolla y jamón serrano cortado a cuadros. Cuando comience a colorearse se le echa un poco de tomate; reducir éste y añadir una cucharada pequeña por persona, de guisantes, lo mismo de judías verdes cortadas a trocitos (como si se tratara de una menestra), unas patatas fritas cortadas después a trocitos y lo mismo de pimiento morrón en conserva, unas puntas de espárragos y rodajas de chorizo, media cucharada de tomate, sal, pimienta (poquísima) y déjese cocer durante unos cinco o seis minutos (pues los guisantes, judías verdes y espárragos estarán de antemano cocidos). Ya preparada esta parte, se vierte esta menestra en un plato de huevos al plato, y se raspan encima los huevos en crudo, se rocían con un poquito de jugo, algún trocito de pimiento morrón por encima, espolvoréanse de perejil, y cuajarlos en el horno. Se sirven adornando la fuente alrededor con triángulos regulares de jamón magro frito, chorizo frito y pimiento morrón en conserva, salteado, colocándose las tres guarniciones de forma alternada, primero un triángulo de jamón, luego pimiento y a continuación el chorizo, y así sucesivamente hasta que quede guarnecido todo el borde del plato. Sirvanse siempre recién hechos.

Característicos también, y con mucho sabor clásico, son los preparados que suelen llevar los nombres de "a la gitanilla" o "a la trianera", con que os ofrecerán huevos fritos, huevos al plato, filetes de lenguados y otros apetitosos condumios.

La designación "a la sevillana" es más frecuente aún en las listas de los hoteles, restaurantes, ventas y bodegones. Hay un *cocido a la sevillana* que difiere bastante del cocido andaluz, del madrileño, del catalán y de todos los cocidos. Para los aficionados es exquisito, para los curiosos de los modos de comer distintos de cada pueblo, ofrecerá la novedad de que la carne se sirve frita con huevos batidos, después de guisada, y además se acompaña al cocido una buena cantidad de patatas fritas cortadas en rodajas muy finas.

Hay también una *ensalada sevillana*, muy sencilla y gustosa y digna de ser conocida por los extranjeros. Se compone de escarola y aceitunas deshuesadas, y en su aliño entra un poco de estragón fresco. Y hay un preparado de *ternera a la sevillana*, en que entran aceitunas y vino blanco, de Montilla o del Condado de Huelva, que es muy original y tiene complicada preparación. Un buen cocinero, Francisco Patiño, aderezaba un plato de huevos que llamaba "a la Macarena", de muy artística presentación y seguro provecho, en que huevos escalfados aparecían depositados en cestillos de hojaldre, acompañados de alcachofas y lonchas de jamón.

Podría hacer más prolija esta enumeración de

guisos sevillanos, pero donde tiene la gastronomía sevillana su más definida y característica personalidad es en la dulcería y pastelería, que conserva de tradición morisca en su mayor parte. El viajero curioso podrá ver en el llamado Horno de San Buenaventura un recuerdo de aquellos pasados tiempos. Este horno existía ya en 1385, según documentos que se conservan. Llamábase entonces Horno y Mesón de los Caballeros. Por su proximidad a una de las entradas de Sevilla, cerca de la puerta de Triana, era una de las hospederías más concurridas. Entre los documentos antiguos pertenecientes a este mesón, se conserva la copia del testamento de un caballero, hijo de uno de los conquistadores de Sevilla, que cedía el Horno y Mesón de los Caballeros, con los productos de su industria, al próximo Hospital de San Pedro Mártir, que existía en la antigua Pergaminería, en el lugar en que hoy se abren las calles de Gravina, San Pedro Mártir y otras, entre la puerta Real y la de Triana.

Estos hornos sevillanos suelen preparar *tortas de aceite, polvorones, cortadillos rellenos de cidra, torteras y piñonates*. La *tortera* es el clásico postre familiar en los días de Navidad. Se hace, como los polvorones y cortadillos, mezclando harina, azúcar y manteca, perfumando la masa con canela y clavo: la *tortera* guarda un relleno de dulce de cidra, llamado también cabello de ángel, y se adorna con la clásica toronja en su centro, rematada con una flor artificial. Antiguamente se las colocaba sobre

unas ruedas tejidas con varillas que conservaban el morisco nombre de azafates; más prosaicos los tiempos actuales, se las coloca sobre bandejillas de cartón labrado.

Las monjitas de San Leandro dieron de antiguo con una prodigiosa receta de yemas, y le inventaron además una forma cónica, que parece afectan a su sabor, y la singularizaron, finalmente, con una envolturilla de papel picoteado que es cosa original también. Estas *yemas de San Leandro*, conocidas de los extranjeros que desde antiguo iban a Sevilla en Feria y Semana Santa, extendieron su fama por el mundo. No es raro que comisionistas exportadores de Inglaterra las reexpidan a Australia, al Japón y al Cabo de Buena Esperanza. Se ha pretendido en España y fuera de España descubrir el secreto de su fabricación; se han escrito y divulgado en tratados culinarios diversas recetas y hasta ahora sólo las monjitas de San Leandro las fabrican perfectamente. Se cuenta que tienen un aparato con cinco pitorritos, por donde la yema del huevo líquida cae en cinco delgadísimos chorrillos sobre un estanque de almíbar hirviendo, convirtiéndose en delgados hilos, que luego pasan por agua, despegándose las hebras una a una. Y la envoltura la hacen las monjitas con aquel mismo almíbar en que se hiló el huevo, con lo que todo el dulce tiene unificado y compenetrado su sabor... Y es posible que todo esto sean leyendas y que el secreto de fabricación sea distinto y se guarde de tal suerte,

que sólo lo conozcan y practiquen las monjas de discreción harto probada en la Comunidad.

De la amplia provincia sevillana pudieran señalarse otros gustosos dulces monjiles, aunque ninguno alcanzó tanta fama ni vivió en tan grande misterio. Al pasar por la estación férrea de Utrera se ofrecen al viajero *mostachones*, que no son cosa para maravillar, pero que están muy a punto agradable para acompañados de un buen chocolate.

En las costumbres cortijeras y camperas la caldereta de cordero, hecha con detalles originales, tiene la misma importancia que en Extremadura y en Cádiz y en Córdoba. Y en estos pueblos campesinos las fiestas de Pascuas se solemnizan conservando la tradición de hacer los dulces que han de comerse en Nochebuena, en el mismo hogar, dulces de masa frita, recubiertos de miel; pestiños y piñonates y tortas... Un costumbrista hispalense, Muñoz San Román, ha trazado el delicioso cuadro que copio a continuación: "No está en nuestro ánimo el dedicar alabanzas a estas tortas emperifolladas que llenan los escaparates, incitando la gula de los poderosos y llenando de envidia el pobre corazón de los indigentes. Nuestras flores no van para el encomio de las tortas rellenas ni de las empapeladas, ni de las que lucen artísticos dibujos de canela, sino para las tortas que se hacen en la casa de la familia humilde por la madre solícita o por la chacha hacendosa, que saben a limón y ajonjolí, y que tienen una exquisita dulzura. La madre estuvo

todo el año apuntada en la "hermandad" que instituyó el tendero, y al cabo de ir apuntando un sello cada día en la libreta por valor de diez céntimos, llegada las vísperas de Pascuas, llevó al hogar el producto de sus ahorros; harina de trigo, azúcar molida y para empolvar, canela y ajonjolí y aceite o manteca de cerdo. Todo ello le servirá para amasar unas tortas, que llevará luego a cocer al horno del pan de que es parroquiana. La entrada de la madre en la limpia vivienda, donde la aguardan los chicos con la más anhelante avidez, cuando llega cargada con los atavíos para hacer las tortas, constituye uno de los más simpáticos y jubilosos acontecimientos familiares. Ya está dispuesto sobre la ancha camilla el amplio lebrillo de barro cocido y vidriado, y la humilde madre o la amorosa chacha se disponen a la labor de las tortas pascuales. Los hijos, todo ojos, rodean la camilla, no perdiendo de vista el menor detalle de la familiar faena.

Comienza ésta por volcarse en el reluciente lebrillo la harina que se ha de menester para la cantidad de tortas que se desea; tras la harina va el azúcar y el ajonjolí, y todo se revuelve con destreza. Luego se rocía ralladura de corteza de limón, orondo y fresco, y, por último, se añade manteca de cerdo, si se quieren tortas de manteca, o aceite, si de aceite. Y las manos limpias de la confitera van amasando, amasando todo el revoltijo hasta convertirlo en una fina y apretada masa laborada. Preparadas las torteras, de latón circular con reborde, se va

acomodando en ella la masa, bien a pequeños trozos, extendidos con suaves golpes de la palma de la mano, o en forma de portillo circular que, después de cocido, se divide en pequeños trozos semejantes. Los chiquillos cargan presurosos con las tortas y corren hacia la panadería, en cuyos hornos se cuece la masa llenando los aires de penetrante olor a tortas caseras. Y de vuelta, en el hogar, se espolvorea la golosina con el azúcar en polvo y con la canela molida, quedando dispuesta para calmar el apetito, no sólo de la chiquillería, que es la primera que entra en batalla, sino de la gente seria, también merecedora de regalarse el gusto en días tan señalados de placer y de alegría.

Y no queda familia en los barrios—donde no se pierden las costumbres de los pueblos—sin probar en la Pascua las tortas del tiempo; las unas, porque las labraron; las otras, porque las recibieron como regalo en muestra de afecto y de cariño.

En las fiestas que se celebran en las típicas casas de vecindad, o en las particulares, las tortas y el vino constituyen las mejores prendas de regalo. Se reúnen en la sala todos los mocitos y mocitas de la vecindad, la gente menuda, la ancianidad y la chiquillería, y bien pronto la fiesta y el baile y el ruido parecen cosa de los infiernos. Se bailan seguidillas, "jerigonzas del fraile" y tararas; se acompañan con coplas y canciones y con un ruido atornador de zambombas, palillos y panderetas. La risa es como una gracia del ritmo y la palabra amo-

rosa como un verso de alegría. Y la fiesta parece que nunca va a cesar. Sólo para cuando el jefe de la familia de la casa, con la bota del vino en una mano y la bandeja de tortas en la otra, reparte entre todos la gracia de las manos hacendosas de su mujer, las tortas caseras de penetrante olor y de gusto regalado.

Y de todas las lenguas nacen alabanzas para quien las supo tan sabiamente labrar."

También sería muy interesante recopilar las costumbres gastronómicas que acompañan todavía a la celebración de las romerías, que conserva la tradición en la provincia sevillana, más que en otras andaluzas. Los escritores costumbristas fijaron pocas veces su atención en esta parte importante de las expediciones a los santuarios; parte acaso, en la que la tradición se refugia más ahincadamente. Más y Prat describe una de las más clásicas romerías de Andalucía, que es la del Cristo de Torrijos. Este santuario está situado próximamente a dos leguas de Sevilla, en el pintoresco término llamado por los árabes Aljarafe o País de las flores.

En el repartimiento de Sevilla se donó la posesión en que se halla el santuario—y las *aranzadas de olívar que há en ella*—al señor de la casa de Lara; y de este antiguo solar dan muestra los fuertes muros, saeteras, poternas, blasones y otros restos arquitectónicos que todavía aparecen en algunos de sus ángulos. Cuenta la tradición que se encontró la santa imagen, en el hueco del muro de la fachada

principal de aquella *casa fuerte*, tan cuidadosamente colocada como si se hallase en hornacina de un templo, cubierta por todas partes y con una lámpara encendida.

La particularidad que da tono a la tradición de Torrijos, acercándola a la de la oliva de la Acrópolis, es que la lámpara que ardía ante el Cristo estaba alimentada a la manera de la del Erecteón, por el aceite de un olivo que aun hoy corona el muro, y cuyas raíces, penetrando por los sillares, filtraban el untoso líquido y le depositaban en la ampolla de vidrio de milagrosa manera. A todas estas fiestas llevan los romeros abundante comida y en muchas hay platos y dulces tradicionales; que todos los concurrentes se creen obligados a comer; de manera que no parece sino que forman parte del culto o rito con que se honra a la imagen venerada.

* * *

Compleja, curiosa, interesante demarcación gastronómica esta provincia de Huelva, a la que vamos a acercarnos brevemente. En su serranía se crían, como en Extremadura, cerdos abundantes. Hay un pueblo, Jabugo, que en preparar embutidos es tan extremado, que si por sus tres mil y pico de habitantes no pasa de ser villa, por sus *morcones de lomo* y sus jamones singularísimos, es metrópoli grandiosa y gloriosa, digna de que la canten poetas y la perpetúen escultores en monumentos de mármoles y bronce.

¿El jamón de Jabugo es mejor que el de Montánchez, que el de Trévez, que el gallego o el asturiano? No; es único, es singular; no se parece a nada en el mundo. Me enseñó a comerlo, que es ciencia grave, un insigne periodista, Modesto Sánchez Ortiz, siendo director de *La Vanguardia*, de Barcelona: este jamón hay que cortarlo en lonjas finísimas, delgadas como hojas de papel, como las virtutas que saca la garlopa acepillando la madera, y comido en esta sutilidad supera a todo sabor, excede a todo gusto y a todo aroma.

Si descendéis al llano encontraréis el antiguo Condado de Niebla, donde la vid se extiende y produce vinos que parecen hermanos del Montilla y del Chiclana, y a tener una pizca de *bouquet* igualarían a los que se producen en los pagos jerezanos, portuenses y sanluqueños. Seguid adelante y os encontraréis en Lepe, rodeado de pomposas higueras, cuyo fruto dulce y melado disputa en la fama con los de Esmirna, que ya cantara Homero.

Finalmente, en la playa, en los estuarios del Odiel y del Guadiana, encontraréis una de las más poderosas industrias pesqueras de las costas españolas. Comienza allí la línea de almadrabas que seguirá hasta el Estrecho de Gibraltar, y sus puertos, singularmente Isla Cristina y Ayamonte, disputan a Portugal los mejores bancos de sardinas que se acercan a la Península y en ellos hay abundancia de otros peces.

Debo a D. Jerónimo Sosa, presidente del Pósito

marítimo pesquero de Isla Cristina, una copiosa información sobre los guisos marineros de esta zona: el *pargo encebollado*, las *sardinas en pimentilla*, la *raya en pimentón*, el *pescado blanco en ajillo*, las *almejas con arroz*, las *sopas de playa*, el *atún con tomate*, los *langostinos con arroz*, los *chocos con habas* y el *pez-espada en amarillo*... Singulares guisos de pescadores, que apenas guardan relación con nada de lo que existe en los recetarios, me han hecho vacilar para elegir la receta, que, como recuerdo de esta provincia, quisiera dar al lector. Bien gustoso parece que es el *pez-espada en amarillo*, pero le supera en originalidad y singularidad este raro plato de *chocos con habas* (1). El *choco* es una especie de calamar que se pesca en toda la costa, desde la desembocadura del Guadiana al Estrecho. Y es más sabroso, más amariscado que el calamar. Ese guiso necesita algo más, sin duda; necesita que las habas sean de exquisita finura. Ya verá el lector este mismo caso de la extremada bondad de las habas, repetido en la provincia de Granada.

(1) Se vierte en una cazuela una porción de aceite; cuando está caliente se le pone unos dientes de ajo; ya éstos fritos, los trocitos de choco, debidamente limpios, se echan en dicha cazuela, revolviéndose en el aceite, y pasados ocho o diez minutos se le ponen no pocas habas desgranadas y se le pone una poca de agua caliente, y cuando el guiso ha quedado en el aceite, sin quemarse, se aparta.

LA COCINA GADITANA

Vinos de Jerez, Sanlúcar, el Puerto, Rota, Chipiona y Chiclana.—Las almadrabas.—Los navazos.—Las salinas y su "despesco" y sus "prés-salés".—Naranjas de Tarifa. Las calabazas de Rota detuvieron a un ejército francés. Riqueza singular ictiológica.—Las tiendas de montañés. El arroz con gambas.—El ostión frito y guisado.—Las coquinas portuenses.—Sopas caseras gaditanas.—El ajo caliente cortijero.—El "caldillo de perro".—Los "freidores de Cádiz".—La "piriñaca".—La *lisa*, el *choco*, las "castañuelas".—Las espigas del sáballo.—El bacalao a la isleña.—Las caballas.—Los corrales de pesca del Duque de Osuna.—La laguna de la Janda.—Un torero cocinero y sus perdices.—La "fritá" y la "pringá", traducidas al francés y al madrileño.—La caldereta de la feria de Caulina.—Los alfajores de la patria del *doctor Thebussem*.—Embutidos y quesos.—Higos chumbos, palmitos, espárragos y caracoles.

Esta varia, compleja, singular provincia de Cádiz, la que cuenta mayor número de ciudades y villas de más de diez mil habitantes en más reducido territorio, y la que tiene en España menos aldeas, con sus tres zonas marítima, cortijera y serrana, puerta del Mediterráneo, llena de sol y ca-

lurosa en sus costas, con nieves casi perpetuas en la cumbre de San Cristóbal, atalaya que guía en días claros a los navegantes del Estrecho, posee una cocina tan varia como su naturaleza geológica y topográfica y como sus costumbres diversas y sus modos diferentes, en los que podrían señalarse cuatro agrupaciones bien distintas: habitantes de la bahía de Cádiz y la costa desde la desembocadura del Guadalquivir hasta el Cabo de Trafalgar; jerezanos hasta la serranía; habitantes de las torturadas montañas que prosiguen al Este hasta Ronda y al Sur hasta el Peñón de Gibraltar, y, finalmente, algecireños y comarcanos del Estrecho.

Y así, en esta variedad, se encuentra una de las más ricas cocinas regionales que hay en España. Luego, ved aquí cuán pródiga fué la naturaleza con estas comarcas; en vinos disputan la supremacía a los más famosos del mundo los amontillados de Jerez, los finos olorosos del Puerto de Santa María, la manzanilla de Sanlúcar, la tintilla de Rota (1) y los blancos de pasto de Chiclana; como dice la gente marina, es, como la costa de Huelva, uno de los más ricos viveros de peces y lugar donde se instalan las más importantes almadrabas del mundo, que capturan cada año millares de atunes, a su paso anual hacia el Mediterráneo, donde desovan. En frutas, legumbres y hortalizas la riqueza de esta provincia asombra;

(1) En el libro *Del Norte y del Sur*, José Navarrete dedica un delicioso capítulo a la preparación de la tintilla.

entre Rota y Sanlúcar de Barrameda podrá el viajero conocer los *navazos*, que producen verduras de un sabor singular. Son estos *navazos* excavaciones hechas en las dunas playeras, cuyo fondo se ve dos veces cada día humedecido de agua dulce que llega hasta allí por la presión del mar en la creciente de sus mareas. Los franceses llamarían a estas verduras *prés-salés*, como llaman a los corderos que apacientan cerca del mar. En la provincia de Cádiz hay, además otra semejante producción exquisita: en las salinas que se extienden desde la desembocadura del Guadalete hasta la del río Arillo se siembran en las lindes de los secaderos, esteros y caños, alcachofas —allí llamadas *alcauciles*—que superan en ternura y delicado sabor a todas las de España. El extenso y llano campo de Rota es un ejemplar de minifundios que interesará al viajero, por poco sociólogo que sea; pero en todo caso sepa que en este campo, cultivado como un jardín, mata por mata, se crían productos incomparables, singularmente tomates, pimientos, melones y calabazas (1). En Tarifa se producen unas

(1) Estas calabazas redondas y de gran tamaño se ponen a secar en los pretiles de las azoteas que cubren todas las casas de la linda villa, sobre las que destaca la enorme mole de un castillo-palacio que perteneció al Ducado de Osuna. En la guerra de la Independencia un destacamento del ejército francés que ocupaba Jerez, avanzaba hacia la costa cuando divisó Rota y la creyó erizada de cañones, viendo las calabazas que había en todas las casas, retrocediendo a Jerez, librándose así Rota del saqueo y expolio.

naranjas indígenas, no trasplantadas de Portugal ni de China, de enorme tamaño y de bondad extraordinaria. En los extensos cortijos de Jerez se crían, aparte de los cereales, gallinas ponedoras de huevos incomparables en tamaño y sabor, y en la serranía, que parece continuación de la de Extremadura, Sevilla y Huelva, el cerdo, engordado con bellotas, abastece de lomos y embutidos a buena parte de Andalucía. No hay truchas en los ríos gaditanos ni llega a ellos el salmón para desovar, pero, en cambio, existe en los caños de sus salinas y en los estuarios la *lisa*, que es gustosísimo pez, y la *coquina* portuense, y el cangrejo, que se deja arrancar las *bocas* llamadas de la Isla, y el *ostión*, que es cosa digna de conocerse, y la *gamba*, que no puede traerse fresca al interior, y otros curiosos mariscos: *burgaillos*, *cañaillas*, *muergo*, estrellas de mar, cangrejos, etc., etc.

No parte de la cocina andaluza, aunque posee y practica la mayor parte de sus guisos, sino una cocina regional característica y entera puede encontrar el aficionado al buen comer en la provincia de Cádiz, que donde lo hay se luce, y donde quiera la Naturaleza se muestra pródiga, el ingenio humano se esfuerza y esmera y perfecciona. Así en las playas y en los cortijos y en las sierras, en Cádiz y San Fernando, en los Puertos y Rota, en Sanlúcar y Chiclaena, en Medina y Vejer, en Jerez y Arcos, en Grazalema y Ubrique, en Algeciras y La Línea, en Bornos y en San Roque, el viajero encontrará cocineros afamados en la región; *tiendas de montañés* y ventas

y ventorros con guisos típicos de cada lugar y soleras de vinos a veces centenarias.

Pocas cocinas regionales pueden abastecer con variadas listas todos los servicios de una mesa, desde los aperitivos y entremeses hasta los licores. La gaditana, no sólo lo logra, sino que se llega en ella a considerables excesos. En 1891 ofrecióse a Isaac Peral un banquete en el barrio de Guía, del Puerto de Santa María, en el que figuraron veintiún platos, todos de pescados y mariscos y todos preparados al estilo de los marineros, que son los habitantes de aquella barriada.

Son frecuentes en los puertos estas fiestas en que sólo hay platos de pescados guisados como los guisan en los barcos de pesca, llamados *parejas*, que suelen estar algunos días en alta mar. Podría hacerse una interesante colección de listas de estas comidas. He aquí la de una que fué recordada recientemente en el *Diario de Cádiz*; se dió el 26 de febrero de 1899 en honor del sainetero Javier de Burgos, y se compuso de los siguientes platos:

Raya en pimentón.
Salmonetes al horno.
Dentones asados.
Róbalo a la marinera.
Pescadillas fritas.

No se enumeran en esa lista los entremeses y los postres, que fueron también regionales, ni se cuenta que siendo Javier de Burgos uno de los más afamados

manzanilleros que hubo en España, en aquel atardecer, como en los anteriores, visitó las tiendas clásicas del *manzanilleo*, algunas centenarias, y que ya se citan en los periódicos que se publicaron en Cádiz durante el período de las Cortes famosas.

La *manzanilla* es un vino suave, aromoso y ligerísimo, que, criado en Sanlúcar de Barrameda, se perfecciona y mejora en el ambiente salino de Cádiz. Las personas más significadas de la población no se desdoraban de concurrir a las tertulias que se formaban en todas las *tiendas de montañeses* y colmados y tomar una o varias cañas de este vino (1). La abundancia de mariscos que se crían en la bahía gaditana, hacía más gradable esta costumbre, porque se los consumía, diversamente preparados, acompañando al vino.

(1) He aquí un bello soneto en que el poeta Miguel Benítez de Castro canta este vino singular:

Límpida copa o reluciente caña,
fino diamante que se torna en oro,
tu seno encierra el fúlgido tesoro
del bello sol que a Andalucía baña.

Riendo inspiras del amor la hazaña,
los ensueños a ti fluyen a coro
y en la ilusión de tu cristal sonoro
vibra encendido el corazón de España.

Ven a mis labios, copa que mareas;
alas ponle al corcel de mis ideas
con la luz de tu loca manzanilla.

Y en la misa de un verso peregrino,
te alzaré, como un cáliz ambarino,
bajo el cielo inmortal de mi Sevilla.

He aquí el aprovechamiento culinario de estos mariscos: la gamba (1) es el más delicioso de los crustáceos marinos. Cocidas con exceso de sal y secas, como vienen a los mercados del interior, no se puede apreciar su merecimiento. Recién pescadas tienen tal aroma que *trasmína*; que sale al exterior de las casas donde se las guisa. Con ellas se hace una sopa de pan a la marinera, y un arroz, capaz de competir con la más perfecta *paella*. Se las fríen enharinándolas simplemente, como el pescado. Se las pone con tomates fritos, echándolas crudas a cocer en la fritanga. Cocidas tienen diversas aplicaciones, singularmente la de acompañar y estimular el *manzanilleo*, la de mezclarlas con salsa mahonesa o vinagreta y la de aderezarlas con cualquiera otra de las preparaciones usuales del langostino; la de revolverlas con huevo y hacer con ellas tortilla. Tal sabor y aroma tienen que basta el agua en que se cocieron para hacer la sopa o el arroz.

Hay, además, el camarón, al que la Academia de la Lengua llama *gámbaro*. Este camarón gaditano es una especie de quisquilla pequeña, que al cocer se torna blanca en lugar de roja; es gustosísimo y acompaña también con todo decoro a la caña de manzanilla; pero, singularmente, se le prepara en unas tortillitas abuñoladas, hechas sencillamente con harina

(1) El Diccionario de la Academia no recoge esta palabra, cuando no hay otra para designar este crustáceo, que es diferente al langostino.

diluída en agua, un polvo de pimentón que las colorea y un picadillo brevísimo de cebolla y perejil y la sal precisa.

La coquina es una almeja suavísima que se cría en los ríos que desembocan en la bahía gaditana. Se la sirve con arroz. Los demás mariscos, salvo el ostión, basta con cocerlos. El ostión no se puede comer crudo, aun siendo muy pequeño. De apariencia semejante a la ostra portuguesa, es más áspero y brávio y tiene mucho más pronunciado y recio sabor. En cambio, dando el tono a la *sopa del cuarto de hora*, siendo su principal elemento, es gustosísimo; se le guisa también puesto al fuego o al horno en una tartera con aceite crudo, pan rallado y picadillo de ajos y perejil y espolvoreo de pimienta y singularmente empanado y frito es bocado muy gustoso.

Más sopas posee la cocina gaditana; aparte la de rape, que es común a todo el litoral andaluz y al levantino, hasta el punto de atribuírselo Cataluña como un plato suyo, en la zona marina y en la zona campera de Cádiz se hacen las siguientes sopas: "sopa hervida, sopa de tomates, el ajo o gazpacho caliente, las gachas, "el caldillo de perro" y las "sopas de gato", tan características que hasta el Diccionario de la Academia las menciona.

La sopa hervida y la sopa de tomate tienen una venerable antigüedad. El cocinero Melquiades Brizuela, uno de los más famosos que ha tenido la Compañía Trasatlántica, encontró sus recetas en un libro

curioso y rarísimo (1). El ajo o gazpacho caliente es la comida ordinaria, durante el invierno, de los majeros y campesinos que viven en los cortijos y de los pastores en la serranía. En el llano se hace frecuentemente en las poblaciones, y no sólo en las casas pobres, sino en las bien acomodadas. Los andaluces que emigran no olvidan el ajo caliente y lo hacen siempre que tienen a mano tomates y pimientos verdes. Sin embargo, sólo en los cortijos, con el pan moreno que allá se hace, de color moreno, como si estuviese tostado, y de miga formada por pequeños burujos, el ajo caliente (2) alcanza todo su valor gastronómico.

Las *gachas* se hacen con finísima harina de trigo, echada y batida muy despacio en aceite que frió muy bien, agua y unos granillos de anís, que llaman allí matalahuga. Luego, en la mesa ya, se le agrega leche o azúcar o miel blanca o negra o *meloja* de la que hacen en los cortijos jerezanos. Es otro raro plato que no olvidan los gaditanos emigrados y que ha-

(1) Común modo de guisar que observaban en las casas de los Regulares de la extinguida Compañía de Jesús, 1795.

(2) Se machacan en el almirez unos dientes de ajo, sal, unos trocitos de pimiento verdes, pimentón, tomates hervidos y aceite. Se agrega un trozo de miga de pan y agua hirviendo de la que coció los tomates; se bate y machaca en el almirez y a continuación más agua y pan en igual forma, batiéndolo algo menos, y en veces sucesivas agua hirviendo y pan, proporcionadamente, de modo que quede jugoso, pero sin caldo, y empapado el pan, casi enteramente desmenuzado del primer batido.

cen en Buenos Aires y en la Habana, en Barcelona y en Madrid.

El "caldillo de perro" es una sopa de pescado que preparan en tabernones de los barrios de pescadores; su fórmula se mantuvo misteriosamente secreta hasta que la reveló un gran escritor y gran periodista que no salió de su pueblo natal y es poco conocido: Mariano López Muñoz.

La condición esencial es que el pescado esté fresquísimo; que esté todavía mojado del agua de mar. Suelen regresar a tierra las barcas pescadoras media la noche, y es frecuente que las esperen pacientemente personas de distinción de la comarca y forasteras, para cenar el estimulante *caldillo*. Alguna vez estuvo en estos grupos un actual ministro de la Corona (1).

(1) No figurando este guiso en ningún libro de cocina de los que yo conozco, me parece obra merilísima divulgar su receta. Aparte lo escrito por López Muñoz, testimonio de mayor excepción, ya que vive cerca del barrio de Gufa, donde tal se guisa, poseo una receta, muy clara, concisa y auténtica, que me ha sido enviada por mediación del director del *Diario de Cádiz*, D. Federico Joly. "Las pescadillas grandes, muy frescas y muy bien limpias, se parten en rodajas de siete centímetros de espesor; se salan con bastante cantidad de sal para que se endurezcan, detalle preciso, y se las tiene salando cosa de una hora. Se pone entonces sobre lumbre fuerte una cacerola con la cantidad de aceite proporcionada, se frien unos dientes de ajo y se sacan fritos y se tiran. Se agrega cebolla muy picada (siendo preferible la gallega) y antes de que empiece a freír se echa agua hirviendo, se tapa la cacerola y se la deja hervir fuerte hasta que la cebolla haya quedado completamente deshecha. Con la lumbre

En cuanto a las "sopas de gato", son unas sencillas sopas de ajo en blanco, esto es, sin pimentón y sin caldo; el agua precisa para que el pan se esponje, unas "migas" sin refreír; muchos las retuestan en el horno y quedan casi como una torta gustosísima. Plato de familias pobres que apetecen también los que pueden costear otros manjares.

Maravillará al lector que todavía no le haya habido del *pescado frito*. Efectivamente, Cádiz y los pueblos de su bahía y de su costa son la sedo, el olimpo del pescado frito. *Frito a la gaditana* se llama, no ya en España, sino en el mundo entero, a todo pescado que se sirve hecho un roscó, mordiendo la cola en un trágico ademán de desesperación. Pero no es así como se fríe el pescado en Cádiz. Se lo fríe bien en las casas y se lo fríe mejor en los freidores públicos, institución gloriosa y secular, que se ha imitado en Francia, que se recomendó en un Congreso celebrado en Boulogne-sur-Mer durante la *Semaine du poisson* que allí se celebró hace cinco o seis años, como el mejor medio de propagar el consumo de pescado.

El auténtico *doctor Thebussem*, iniciador hace cuarenta años de la restauración de la cocina española, que vivió retirado del tráfico mundano en esta provincia, dedicó al freidor gaditano estas líneas:

siempre fuerte se agrega la pescadilla, que no ha de dejar de hervir durante quince o veinte minutos. Se le agrega bastante zumo de naranja agria y se sirve. Es gustosísimo el caldo, que debe ser abundante. Muchos migan pan al comerlo.

"Conviene decir que las freidurías gaditanas son una especialidad. Casi todas las existentes vienen transfiriéndose a modo de vínculo de unos a otros poseedores, por medio de traspasos pagados a peso de oro. No es lícito abrir un nuevo establecimiento de este género sin formar largo expediente en el cual los vecinos declaran que no les molesta ni perjudica el olor del humo y del aceite. Se necesitan, pues, relaciones y valimiento con la autoridad y además gastar tiempo, dinero y paciencia para conseguirlo. Y si una vez conseguido se juntan bajo un techo la freiduría y la taberna, dirigidas por hombre perito y aseado, el negocio rinde utilidades semejantes a las de la buena droguería enlazada con la buena botica. El pescado de freidor es inimitable: se distingue del que preparan los cocineros o cocineras, como se diferencian el vino de Jerez de los otros vinos, la espada de Toledo de las otras espadas y las aceitunas de Sevilla de las otras aceitunas. Ya sea por la manera especial y misteriosa de cortar las tajadas, ya por el temple del aceite, ya por la gran cantidad de líquido que contiene la tan oronda sartén, ya por el aroma que puedan prestarse nadando a un tiempo en el hirviente lago mojarras, lenguados, lisas, salmonetes, pescadillas y sardinas, es lo cierto que el olor de la freiduría es incitante aperitivo, y que hay pocas cenas tan agradables como este pescado frito, regado con seis cañas de aromática manzanilla."

Aparte esto, la cocina gaditana tiene singulares preparados de los peces que traen sus numerosos bar-

cos de pesca. Esas "mojarras" que cita el *doctor Thebussem* son excelentes fritas, pero están mejores aún asadas y acompañadas de una *piriñaca* (¿por qué no figura esta palabra en el Diccionario de la Academia?), que es una ensaladilla hecha con tomates y pimientos verdes crudos, cortados en menudos pedacitos y aderezados con cebolla y aceite, vinagre y sal. Así como hay recetarios de conventos, que se perdieron los más sin ser conocidos, hay en la provincia de Cádiz recetarios que son patrimonio de estas *tiendas de montañés* tan originales y tan características. De una de estas tiendas gaditanas, la llamada "La Privadilla", fundada en 1712, que celebró su primer centenario con la jura de la Constitución famosa, guardo como un tesoro la receta del *rape en pimentón*, que es guiso tradicional marinero, de los *calamares rellenos en su tinta* y del *besugo a la Puerca* (quien se maraville de este nombre recuerde que a la entrada de la bahía de Cádiz hay unos bajos que se llaman de las Puercas).

Ignacio Doménech, nuestra más alta autoridad en preceptiva culinaria, que conoció parte de esta provincia sirviendo al Duque de Medinaceli y rigiendo los fogones de la finca llamada la Almoraima, en época de suntuosas cacerías, ha divulgado en España la *merluza a la chiclanera*, el *abajá de pescados a la algecireña*, el *atún frito*, los *filetes de pescadillas emperijalados* y algunos otros modos gaditanos que ya comienzan a practicarse en otras regiones y aun a disfrazarse con otros nombres; pero en Cádiz lo cu-

rioso, lo interesante es comer los pescados—que por diversas causas no se exportan—guisados con modos peculiares que aun no han sido divulgados. La lisa..., señora y reina de la bahía gaditana. Es un pez que no tiene nada que ver con otra lisa que, según la Academia de la Lengua, abunda en el Manzanares y otros ríos del centro de España; un poco insípida, ciertamente, pero fina, suave y grata al paladar cuando se la sazona bien con media hora de anticipación a su consumo. Se la sirve frita, como cualquier otro pescado; cocida y a la vinagreta, como la merluza; al horno, rociándola con aceite al ponerla y con vino blanco, cuando está a medio asar, sirviéndola acompañada de salsa marinera, y aun cociéndola después, cuando es grande, en esta misma salsa; asada a la parrilla y puesta al ser llevada a la mesa en cualquier salsa, ya que hay una docena o más que le vienen bien, y cocida en blanco, cuando es muy grande. Marinados sus filetes en aceite, zumo de limón y sal y rebozados en harina luego, y fritos, son bocado delicadísimo. Estos mismos filetes parecen regalo imperial preparados de un modo que llaman a la minuta o al minuto.

El *choco* y sus hermanas las *castañuelas*, pertenecen a la extensa y dilatada familia del calamar. Cuando son pequeñines podría llamárseles el *chipirón* de la bahía gaditana; pero en estado de menor vienen en las redes pocas veces. Fritos en el freidor son una delicia; cuando el *choco* es grande lo cortan a tiras; agregado a un sencillo guiso de patatas, lo

ennoblece; con arroz, lo encumbra a la categoría de las mejores paellas. Exquisitas son las *almejas a la gaditana*.

De la cercana costa del Moro suelen traer las *parejas* pez-plata; es muy fino, muy blanco; pruébelo frito. El sáballo es el salmón de aquella costa; viene del hondo mar y se adentra en los ríos; pero tiene tal cantidad de espinas finísimas entremetidas entre la carne sabrosísima que, en realidad, es imposible comerlo. Hay técnicos que tienen un arte admirable para cortar sus filetes, quedándoles pequeña cantidad de espinas; estos filetes, muy refritos y crujientes, pueden comerse, aunque con prevención y cuidado. No conocía yo, hasta que lo leí en el recetario de los jesuitas encontrado por Brizuela, un procedimiento para desespinar estos peces; en realidad, más que desespinarlos es descarnarlos (1).

Alguna vez supe de un bacalao que llaman a la *Isleña*, como guiso maestro de guisanderos de los barcos, aunque no juraré que pertenezca a la Isla, como se nombra a la ciudad de San Fernando, o proceda de Isla Cristina, en la provincia de Huelva. Es cosa exquisitísima. Se trae a la mesa en la misma honda

(1) Se asan los sábalos sin escamarlos—dice este texto—, y si fuere entre dos tejas, mucho mejor que en parrillas. En estando bien asados, que se deshagan, se pondrán en una tabla hasta que estén tibios; después se toman por la cola y se sacuden hasta que la raspa despidе toda la carne. Después se repasa ésta hasta que quede libre de espinas y se guisa. Creo que no se practica este procedimiento en Cádiz.

cacerola en que se guisara. Y no hay que ser cocinero para advertir cómo se prepara este condumio. Sobre una tanda de patatas cortadas a rodajas como un duro pusieron una tanda de trozos de bacalao y encima otra tanda de patatas y otra de bacalao y así hasta cerca del borde de la cacerola. Con cada tanda de patatas, para ayudarlas al quebranto y darles gustaje, agregó el cocinero, con las naturales normas de prudencia y equitativo repartimiento, cebollas a rodajillas finas, dientecillos de ajo, hojas de laurel, tomates cortados a ruedas, pimientos verdes y morrones cortados a tiras, aceitunas deshuesadas y aplastadas, aderezando todo ello con aceite, agua que apenas cubra el armado castillete y la sal precisa.

Pescado muy gaditano es el dentón y se le prepara de varios gustosos modos, así como la corbina.

Llegado el estío capturan las redes gran cantidad de *caballas*; asadas, acompañando ensaladas, piriñacas y platos de pimientos y tomates asados, que es gustosísima combinación de aquella región, constituye el alimento de las familias pobres. También lo apetecen las clases acomodadas, y si usted las prueba deseará volver a comerlas.

Llegando a la costa gaditana le bastará al viajero mostrar su deseo de conocer esta riqueza ictiológica, para que queden su ilusión excedida y su apetito saciado con estos y otros guisos típicos de pescados y mariscos, que sería prolijo y pesado enumerar. Es cuantiosa esta riqueza. Sin contar el pro-

vecho de las almadrabas, que es grandísimo, el valor de la pesca que la costa gaditana exporta al interior, vale cada año más de tres millones de duros. Si el lector tuviera la suerte de asistir a un *despesca* (¿por qué rechaza esta palabra la Academia?) en cualquiera de las salinas quedaría maravillado; no recuerdo otro espectáculo semejante, sino el de una redada en la Albufera valenciana. Las salinas tienen unos caños o canales donde el agua del mar queda encerrada, sin renovarse, todo el año. Cuando se le dió entrada pasaron con ella peces de todas clases; singularmente lisas y langostinos. Durante el año crecieron, se reprodujeron, adquirieron más señalado sabor a medida que el agua estancada, evaporándose, acrecentaba su densidad y su salinidad. Al vaciar los caños para llenarlos de agua nueva, queda en seco este pescado y se le coge a brazadas y en montones. El despesco suele acompañarse de regocijada comida. El dueño de la salina invita a familias amigas; es una fiesta andaluza, poco conocida. El pescado que se coge se reparte, generalmente, entre los invitados y se da también a los pobres.

En Rota pudo verse hasta hace poco, según creo, otro espectáculo semejante. Existían allí unos llamados corrales de pesca, de invención árabe, a lo que parece, o más remota acaso, que fueron luego propiedad de los duques de Osuna y constituyeron una de sus rentas. La marea, que en esta costa tiene niveles muy pronunciados, metía, al subir, grandes

cantidades de pescado en estos corrales; se cerraban llegada la pleamar, y al descender el agua quedaban peces numerosos, a veces peces grandes, encerrados en el corral y al alcance de la mano. No sé por qué decayó esta curiosa industria. Completan este inventario las centollas y bogavantes.

Vengamos ya al mundo gastronómico del carnal. Barbechos y rastrojales en el extensísimo término de Jerez de la Frontera, el mayor de España; pastos verdes y bellotas y algarrobos en la Sierra, sustentan toda clase de ganados, algunos famosos. Los pinares de la costa y los encinares, quejigales, alcornoques y robledales de las montañas recatan y amparan la más variada caza. Finalmente, la laguna de la Janda, larga de más de dos leguas y ancha de más de una, como un mar interior, atrae y sustenta bandos incontables de aves acuáticas, patos y gallaretas y otras especies comestibles. Como si todo esto fuese poco, por esta provincia hacen su entrada y salida la mayoría de las aves emigrantes, cuyo fino instinto las guía a buscar la cordedad del Estrecho para pasar el mar.

No es maravilla, pues, con esta abundancia, que preceptistas como Doménech hayan podido recoger en sus recetarios preparados típicos como los *medallones de ternera a la algecireña*, la *cola de vaca a la jerezana*, el *bistec salteado al Jerez* y el *bistec a la andaluza*, de procedencia gaditana. Brizuela preceptuó unas codornices asadas, que se colocan sobre amplia hoja de vid y es guiso gaditano de

cazadores, y un recopilador anónimo (1) recogió unas *perdices a lo torero*, "que han hecho inolvidable el nombre del célebre matador de toros José Redondo el *Chiclanero*, que era, no sólo un delicado goloso, sino un practicante afortunado del fogón y un manejador hábil de peroles y sartenes" (2).

Aprovechemos la ocasión para recordar cuántos personajes nacidos o criados en la provincia de Cádiz fueron fervorosos y apasionados devotos del buen comer: D. Emilio Castelar, José Luis Alvareda, el *doctor Thebussem*, José Navarrete, autor de la bellísima novela roteña *Maria de los Angeles*; Javier de Burgos, el sainetero; Jerónimo Jiménez, el músico, y tantos otros. Más admirable parece que, en la justicia que comienzan a hacer los franceses a la cocina española, se haya recogido, en el *Almanach des gourmands* correspondiente a 1929, una receta gaditanísima, con su propio nombre: *la fritá*, que es una especie de pisto. Por eufo-

(1) *Nuevo Arte de cocina*, etc. Barcelona, 1892.

(2) He aquí la receta de las *perdices a lo torero*: "Tómense algunas anchoas y unas lonjas de tocino, píquense con los menudillos de las aves, rellenando completamente con esta masa el cuerpo de las perdices; colocadas éstas en una cacerola, se rodean de tomates y pimientos cocidos y pelados, con sal, pimienta y perejil. A la media hora de cocción se añade medio vaso de vino blanco, y al cabo de otra media hora se saca del fuego la cacerola para servir las perdices calientes con unas lonjas de jamón muy delgadas y fritas aparte."

nía viene a nuestro recuerdo otro nombre gracioso: *la pringá*. Suele ser la merienda de los niños, a quienes se regala poniéndoles en un panecillo la carne, el tocino, el chorizo, la morcilla y aun la punta de gallina con que se hizo el cocido. Y no valdría la pena recordar esto, típico y gustoso, si unos pasteleros madrileños no hubieran compuesto con estos mismos elementos un pastel que se vende a diario en elegantísima y céntrica tienda madrileña, como recordaremos al describir la *media de abajo*, de Madrid, un desayuno típico de los chiquillos gaditanos.

Jerez de la Frontera merecería un tratado aparte. A lo francés, a lo castellano y a lo andaluz, es una de las ciudades donde mejor se guisa en España. En su trato con los numerosos ingleses que desde el siglo XV vinieron a negociar en vinos se ha creado un tipo peculiar de vida y además ha gaditanizado a media Inglaterra y ha llevado allí, no ya sus vinos y sus caballos magníficos, sino el gazpacho andaluz, que helado y vertido en copas y bien majado y bien hecho—no como en los hoteles y restaurantes españoles—, se sirve al comenzar las comidas en los grandes hoteles de Londres y de Liverpool y de Hull y de Manchester. Viérais la grandiosa feria ganadera de Caulina, que no tiene par sino en las de Sevilla y Córdoba, y comeríais la *caldereta de cordero*, que trasciende a seranía. Yo poseo, procedente del secular archivo

de *La Privadilla*, una receta clásica, genuina y auténtica (1), que vale la pena divulgar.

Guisos clásicos gaditanos son el *pato a lo pobre*, los *alcauciles* (alcachofas) *rellenos* y la *tortilla gaditana* con patata rallada. En dulcería, la afición gaditana excede aún a la de los sevillanos. En Medina, patria del *doctor Thebussem*, se hacen admirables alfajores, muy afamados. Jerez produce un *dulce de vendimia* que llaman *meloja* (2), que supera a los mejores arropes y con la que se prepara

(1) Se toman uno o varios borregos (según el número de invitados), y se destrozán en pedazos gordos de unos diez centímetros de longitud, dejándolos durante una hora en agua y vinagre. Trascurrido este tiempo, y después de bien enjuagados en agua clara y escurridos, se procederá a guisarlos de la siguiente manera: En una caldera capaz para la cantidad que se trate, y a razón de cien gramos de aceite por cada kilo de cordero, se pone en la candela, que no ha de ser muy fuerte, agregándole unos dientes de ajo para que se frían; cuando se haya conseguido, se separan del aceite; agregando seguidamente toda la carne dispuesta y tapándolo perfectamente se deja (después de moverlo repetidamente para que cueza por igual) que tome un color algo rubio; conseguido esto se le añaden 250 gramos de cebolla picada por cada kilo y un poco de harina de trigo andaluz; se remueve todo muy bien, cuidando de que no se pegue en el fondo, y se le agrega un poco de agua caliente; cuando la carne tenga la cocción debida, se le majan los dientes de ajo que se apartaron, pimienta en grano, sal y un poco de hierbabuena, y cuando la salsa esté algo pastosa puede servirse después de probarlo de sazón.

(2) Véase *Noticias sobre la historia y estado actual del cultivo de la vid y comercio vinatero de Jerez de la Frontera*, por Diego Parada y Barreto. Jerez de la Frontera, 1868.

una calabaza especial. Hay, además, como singularidad regional, unas *tortas a la gaditana*. En embutidos los pueblos de la Serranía hacen lo mismo que en Extremadura; pero, además, en el llano se embute también, y originalmente por cierto. Hay un *salchichón* de Puerto Real, que no se parece a los demás de España, y es gran acompañante para el buen beber; no sé lo exporta y dura menos de la mitad del año; hay también la *morcilla gitana*, que se hace en el propio Cádiz, en el barrio de la Viña... (1). Jiménez y Forteza cita como notable entre los quesos de España el de Puerto Real. No desmerece el que se hace en los cortijos jerezanos y en la sierra, mucho del cual se exporta a otras regiones de España y se vende como manchego.

Luego, viajaré, si eres curioso, admira la fecundidad con que la tierra gaditana se ofrenda a la negligente mano de sus moradores. En los vallados de las carreteras y caminos, el nopal corona sus anchas palas con *higos chumbos* que parecen de oro y con *higos verdes* que llaman *jerezanos*; tienen la pulpa blanca y son dulcísimos. El espárrago triquero o amarguero crece por todas partes.

(1) Recuérdese la copla:

Quien no haya visto en el mundo
la novena maravilla,
que vaya fletando un barco
para el barrio de la Viña.

Vente conmigo al palmar,
y cogeremos palmitos,
y tú te los comerás.

oiréis cantar al enamorado galán, que en los días ociosos, sin jornal, sale a las tierras que parecen estériles; allí varias plantas esteparias o silvestres son comestibles, pero singularmente el *palmito*; una especie de tubo largo y gordo formado de apretadas pencas, que cuesta gran esfuerzo arrancar de la tierra. Llegado junio, sobre estos baldíos, sobre los vallados, parece haber llovido del cielo millonadas de unos caracolitos, entre rubios y entre blancos, que se cogen a espuelas y a serones. Se los prepara, después de hacerlos ayunar bien, con un caldillo, en que sobresale el hinojo clásico, que es delicia para los aficionados a caracoles.

¡Insigne cocina gaditana, prez de Andalucía! Se educó en una hostería de la calle del Beaterio, en Cádiz, aquel Gippini, hijo de un italiano, que ayudó en las cocinas que se improvisaron para la estancia en Jerez del Conde de Artois, en 1783. En 1824, este Conde se convirtió en Carlos X, rey de Francia. Y el Gippini gaditano figuraba como *maitre d'hôtel confiseur* de las cocinas reales, que de tal modo agradaron al hermano y sucesor de Luis XVIII las *empanadas de ostiones*, que en Francia se convirtieron en *empanadas de ostras*; empanadas que fueron la especialidad de la hostería gaditana de la calle del Beaterio. Y he aquí cómo la cocina gaditana aportó sus invenciones a la cocina francesa.

LAS COCINAS DE MÁLAGA Y GRANADA

El "boquerón" famoso.—El "alfajor" de Antequera.—Los vinos malagueños y el humilde pueblo de Ojén.—La pescada, el rape, el atún y el pez de Simón.—Las habas a la rondeña.—Acelgas y pimientos a la malagueña.—Los espárragos amarigueros.—El plato príncipe de la cocina malagueña: "Ajo blanco con uvas".—En la hora del atardecer entonan su cántico vibrante todos los almoreces de cobre de la provincia.—Un plato curioso: "fideos a la malagueña".—La batata y la almendra.—Las vegas de Granada y Motril.—En la playa de Almuñécar.—La cazuela de habas verdes.—El potaje de trigo, plato del siglo XII.—Abundancia de sopas y potajes granadinos. El jamón de Trevélez, triunfante en el mundo.—La tortilla al Sacro-Monte.—Los "gurullos".—El dulcerío.—Una cocina en la Alpujarra.

Encuadrada en el centro de Andalucía, teniendo por sitial la orilla del mar, respaldada de bravías montañas, esta provincia de Málaga posee variedad de abastecimientos semejantes a la de Cádiz, y en su cocina se advierten las influencias de Sevilla y Cádiz, de Córdoba y Granada, a pesar de lo cual tiene producciones y arte coquinarío singulares y característicos. Por la serranía de Ronda se aden-

traron aquí los más famosos modos de dulcerío, cuya paternidad se arroga Sevilla. Los mantecados, tortas y polvorones llegan a adquirir en estos pueblos, no ya extremada perfección, sino carácter distinto y personalidad propia. En Antequera se industrializa esta producción y la extiende por toda España con tanta pujanza como las mismas fábricas sevillanas. El alfajor, tan morisco, tan gaditano, al que el erudito y bibliófilo Adolfo de Castro dedicó un estudio, se hace en Antequera con tan privilegiado arte como en Medina. La cocina andaluza, general a todas sus provincias, alcanza en Málaga, en la capital y en sus ciudades grandes y en sus villas camperas y en su costa bellísima, auge extremado, y se ha ennoblecido por técnicos de extremado saber como José Gómez González, premiado con medalla de oro en el primer Concurso culinario español, celebrado en Barcelona en 1912.

Además tiene Málaga producciones singularísimas. Su mar costero es el pródigo e inagotable proveedor del *boquerón*, famoso en el mundo entero. Desde sabe Dios cuántos siglos atrás, este boquerón enharinado, pegado por la cola con otros cinco semejantes en graciosa forma de abanico, y frito en finísimo aceite desaborido viaja por el mundo y aparece en todos los mercados y se ofrenda hambres, al paladar y al apetito de todas las razas. En otros mares, incluso en la costa cantábrica y en la de Huelva y en la de Cádiz, las artes de las traineras, del

bou, de las tafarras capturan sardinas, bocartes, anchoas de pequeño tamaño que tienen la apariencia del boquerón, y que aun como boquerones se envían y se venden en los mercados del interior; pero boquerón no hay más que uno en el mundo; el que se pesca desde Estepona a Nerja en la costa malagueña. Quien vaya a Málaga y no se encamine hasta la playa deliciosa y encantadora de Torre del Mar y no presencie el curioso espectáculo de ver sacar el copo, henchida la red de viva y moviente plata, y no guste allí boquerones, dejará de apreciar una de las más delicadas excelencias de la cocina española. No sólo se los come fritos y aun pasados por llamas solamente y casi crudos, sino que se los prepara en un exquisito escabeche (1).

No sólo la calidad de estos boquerones y su curiosa preparación, fritos en manojillos y colocados en cajas de madera, donde se conservan jugosos mucho tiempo, dan fama a Málaga en el mundo;

(1) Poseo esta receta, redactada por el gran maestro José Gómez González, que no está en ningún recetario: "Después de limpios y lavados los boquerones, se espolvorean de sal, se pasan por harina y se unen en manojitos de tres o cuatro. Se frien en muy buen aceite a bonito color dorado, y se van colocando en una vasija honda. Se hace en el mortero un majado de ajos, azafrán, comino y un poco de jengibre; bien majado se le agrega vinagre y se le añade agua y sal, lo suficiente para que no esté fuerte y parezca grato al paladar. Este majado se echa sobre los boquerones para que los cubra; un limón cortado a rodajas se coloca encima, con dos hojas de laurel, hasta el día siguiente, que habrá tomado el adobo y se puede servir.

es esta provincia de las que más antiguamente en España se beneficiaron exportando los productos de sus campos fecundos. Tierra privilegiada, clima casi tropical, ha aclimatado y cultivado cuantas plantas ha apetecido. De remota edad, acaso de la época de las inmigraciones fenicias, posee la vid que ofrenda sus uvas moscateles y se convierten secas en pasas, hermanas de las de Esmirna, que ya cantara Homero; uvas que, exprimidas, frescas, en el lagar producen variados vinos, que con los nombres de "Málaga", "Moscatel", "Pedro Ximénez", se conocen en el mundo entero y son tipo de otros muchos vinos del Mediterráneo. De la misma antigüedad, acaso, son el olivo y el roble, la encina que da bellotas para el cerdo y el alcornoque que produce el corcho; no se olvide que en las montañas de Ronda y Antequera vivieron tribus célticas y que ramas de estos árboles adornaban las grutas y el ara donde el druida celebraba sus cultos y solemnizaba sus mitos.

Luego Isabel la Católica trajo a esta provincia la caña de azúcar; los conquistadores que regresaban de América encontraron en Málaga tierras y clima adecuados para cultivar la batata y el tomate y otras plantas indianas. La higuera, el naranjo, el limonero, el almendro, el granado y el cerezo completaron la flora pomposa de este jardín español. Con tales elementos forzoso era que se creara una cocina regional típica y característica.

Ved este arroz a la marinera, al que el mar apor-

ta langostinos y almejas y la huerta tomates, pimientos, guisantes y puntas de espárragos amargos y en que el cocinero pone su arte prodigioso de las proporciones, los tiempos y las sazones—que es toda la ciencia coquinaria—, y en este caso, un majadillo de azafrán, y decidme si no os sabrá a delicia, tanto más si os lo sirvieron frente al mar azul, al aire libre, en la caricia de aquella atmósfera límpida y transparente.

Del mar también ha llegado esta pescada. La pescada es la merluza mediterránea, más dura, más recia que la del Cantábrico, más exigente con el cocinero hábil. La preparó éste en una donosa y sagaz combinación que se llama *pescada en blanco a la malagueña*. Cortada a ruedas y cocida, se la sumerge en un caldo en que entraron un comienzo de mahonesa (1) y la propia agua en que se coció la pescada. Comida muy caliente, la pescada parece exquisita y más delicioso aún el caldo si tiene a punto de goce del paladar su punto de limón.

Ved este *rape con palatas* y con pimientos morrones, cuyo gusto se realza y encumbra sobre el caldo que se formó con un refrito de tomates, pimientos y cebolla; o considerad, acaso, la originalidad y recia personalidad de esta cocina malacitana, gustando esta *sopa de rape a la malagueña*. El *rape*, con su fea traza, con su ancha boca desquijarada, es como

(1) No hay salsa mayonesa, sino mahonesa. Ya lo reconocen así algunos preceptistas franceses. Se explicó ya esto en capítulos anteriores.



un sultán del Mediterráneo y del sur Atlántico. En Huelva, en Cádiz, en la costa levantina entera, en Orán y en Argel y en Italia, en la Costa Azul y hasta más allá del Adriático mar se ofrecerá al viajero sopa de rape; pero en ninguna parte, ni en Cataluña misma, donde este plato tiene preferencia y alcanza perfección, se hace detalladamente al modo de Málaga, aunque, en general, sus fórmulas sean semejantes. Este gran cocinero Gómez González ha preceptuado y divulgado y extendido por otras costas de España uno de los más clásicos platos de Andalucía, el *atún mechado a la malagueña*, que caliente o fiambre parece ternera y aun la mejora en más agradable saboreo. También por Gómez González se conoce el modo cómo en la misma playa se prepara el *pez de Simón al revadaje*, en que acompañan a este pez almejas y coquinas. Recojo aquí las singularidades malagueñas solamente, pero claro es que todos los modos andaluces, todos los modos de que ya he hecho mención en las informaciones de Huelva, Sevilla y Cádiz se practican en Málaga en los hoteles y en los restaurantes, en los hogares y en las tiendas y bodegones, así como en las comidas familiares.

En legumbres y hortalizas la riqueza y abundancia de esta provincia es extremada. Os servirán las *habas a la rondeña*, adornadas con un reborde en la fuente o guarnición de rodajas de huevos duros; con las habas cocieron unos trocillos de jamón serrano en una salsilla que coloreó y asaboró un refrito de

pimentós, tomates y cebollas. Las preparan en poco más de un cuarto de hora, por lo que pueden pedirse para un almuerzo o comida enteramente a la andaluza. Os servirán también *acelgas a la malagueña*, donde apenas hay otro aderezo para llevarlas al horno que una buena cantidad de pasas olorosas y azucaradas. Conoceréis los *pimientos a la malagueña*, que después de asados y limpios y cortados a tiras pasaron al horno sobre un refrito de cebollas y de pasas. Saborearéis los *espárragos amargueros* cocidos en una salsilla de pimentón y pan rallado y adornados con huevos cuajados.

Pero sobre todo; sobre todos los preparados del cerdo y de las piezas de caza, liebres, conejos y perdices, que los hay característicos en la serranía, hay un plato triunfalmente malagueño, genuinamente malagueño, que extiende su dominio a la provincia de Córdoba y aun a buena parte de las colaterales Cádiz y Granada: es el *ajo blanco con uvas*. Se debe esta grandeza a la abundancia y exquisitísima calidad de la almendra malagueña, primera materia del ajo blanco.

Como París tenía la hora verde del ajeno, tiene toda esta zona de Andalucía la hora blanca de este ajo delicioso. En el verano, al atardecer, en todas las casas de Málaga y de todas las ciudades, pueblos, villas y aldeas de su provincia, y, como ya digo, en regiones aledañas comienza a resonar un concierto inefable; el repiqueteo en los almireces de cobre que se forjaron en Lucena, la cordobesa; en los almire-

ces donde se machaca la almendra con sapientísimo arte para que no se convierta en aceite, sino en leche.

Por mucho que quiera rehuir en este libro de divulgación toda tecnicidad, es forzoso rendir a la singularidad de este plato un homenaje singular. En un cuadro de honor voy a colocar la receta que ha escrito expresamente para esta página el maestro Gómez González, suprema autoridad en cocina malagueña.

AJO BLANCO CON UVAS

Se toman quince o veinte almendras, se ponen con agua en un cacito al fuego para escalfarlas y quitarlas el pellejo. Mondadas se ponen dentro del almirez con cuatro dientes de ajo y una poca de sal y se machaca hasta que esté bien majado. Le agregaremos entonces una miga de pan, que tendremos de antemano en remojo, y seguiremos majando incansablemente y con fe hasta que todo esté bien mezclado. Poco a poco, chorrito a chorrito brevísimos, se le va agregando aceite y se sigue machacando y rebatiendo al mismo tiempo, sin parar, hasta lograr que se forme una pasta como si fuese mahonesa. Entonces se le agrega vinagre y se bate nuevamente hasta que se incorpore en la pasta. Ha llegado el momento de pasar la pasta a una sopera, donde se va echando agua fría y desliando en ella la pasta. Puesta clara ya, se desgrana un limpio racimo de uvas y se retuercen o pican costrones de pan. Se paladea; se rectifica de sazón si lo ha menester, y he aquí terminado el ajo blanco.

José Gómez González.

Es curiosísimo encontrar extendido en una provincia como Málaga, de tan diversos componentes locales, y aun extendido a la inmediata provincia de Granada, un plato sin relación con las producciones regionales, y, sin embargo, singular en la cocina española y típico y característico. Sólo el tiempo, en su lento transcurrir, puede realizar estas divulgaciones. Nos encontramos, pues, sin duda, ante un guiso de gran antigüedad. Se trata de los *fideos a la malagueña*, plato, no sólo casero y, como se verá, playero y campero, sino fondil también y propio de ventas y mesones. Os hallaréis allí con la sorpresa de ver entre los fideos, panojas—las panojas son los abaniquillos de boquerones fritos—. En el interior, cuando no tienen boquerones que freir, ponen bacalao desalado y deshecho en trozos pequeños. Y hay más en estos fideos. Encontrarás allí patatas cortadas del tamaño de avellanas, y pimientos morrones en pedacitos cuadrados, no más grandes, y guisantes en abundancia. Los fideos han de ser malagueños; no muy gordos, pero sí muy cargados de color, que es industria local muy adelantada.

Yo he recordado en uno de mis artículos de *Cocina clásica española*, publicados en *La Voz*, que este singular cocinero José Gómez González, servía hace unos cuantos años a los socios del Círculo Mercantil de la capital malacitana una sopa de perdicés que era verdadera obra de arte culinario por su composición sabia, su preparación de refinada técnica y su presentación original, bella y atrayente. Yo no sé si plato

tan complejo y difícil puede incluirse en un inventario de la cocina popular malagueña; sé sólo que por Andalucía y por España se extendió la fama de que en el Círculo Mercantil de Málaga se comía como en París o Lyon, Burdeos o Dijon, sedes famosas del buen comer.

¿Cómo terminar este relato sin recordar que en las vegas de Vélez Málaga, Torrox y otros pueblos se cría la mejor batata del mundo, que, sencillamente asada entre brasas, es delicioso sustituto del pan y alimento bastante para los pobres, sino se hubiera encarecido tanto; que cocida en agua, sin otro aderezo, es plato gustoso, y que bañada en almíbar líquido o recubierta de almíbar seco, se ha incorporado a la confitería universal? Ni ¿cómo olvidar que desde Pizarra a Campanillas, en las mismas puertas de Málaga, se crían naranjas singulares, ni dejar de decir que hay un humilde pueblecito cuyo nombre: "Ojén", puesto al pie de los marbetes de las botellas de un aguardiente, corre, de nación en nación, de continente en continente, por el mundo entero, ni cómo no rememorar estos singulares peros rondeños, especie de manzana, dulcísimos y aromáticos, que citan como cosa extremada los geógrafos de la corte sabia de Abderraman?...

* * *

La vega de Motril, y hasta la zona de Albuñol, en la provincia de Granada, tienen iguales características que la costa malagueña; allí se suceden y se

enlazan los campos de vid, de caña de azúcar, de olivos, de frutales aromosos. La vega de Granada, cruzada por el Genil y el Darro, tiene fama de ser la más fecunda tierra de España. De ella dijo un poeta:

... Parece una capa verde
con pasamanos de plata...

Claro es que donde las producciones del mar y de la tierra son iguales, como acontece en las costas malagueña, granadina y almeriense, las cocinas son idénticas; donde la Naturaleza estableció una diferenciación o donde se acentuó una influencia histórica, como la de los cocineros árabes, la cocina también adquiere distinta personalidad. Ved esta influencia morisca en la costa motrileña creando la *moraga de sardinas a la granadina*. Pedid que os la sirvan en la misma cazuela que estuvo en la lumbre; apenas se las aderezó con nada; el zumo de medio limón, un vaso de vino blanco, un chorrillo de aceite crudo, un picadillo menudísimo de ajos y perejil... Doce minutos al fuego y he aquí la moraga ante vosotros, espoleando el apetito con su aroma. Generalmente es más grata hecha en la misma playa, cuando habéis visto sacar las redes que desaparecían bajo el platal tembloroso de las sardinas capturadas...

Si os acercáis a Granada u os hospedáis en cualquiera de sus hoteles, oiréis hablar de las habas que se crían en las huertas que rodean a la capital. Siendo la época en que se producen (abril y mayo), no

vaciléis en conocer el modo original y singular con que se las prepara. Se llama este guiso: *cazuela de habas verdes a la granadina*. Un gran cocinero granadino, de este grupo de *chefs* españoles que no desdennan la cocina clásica nacional, sino que, antes al contrario, escudriñan en ella y la reconstituyen y salvan esta riqueza popular, me ha enviado la receta de este preparado que no ha sido recogida aun en libros (1). Y por si hubiera sido poca mi buena suerte, otro gran cocinero, Enrique Ortega Montes, me señala entre los platos genuinamente granadinos el potaje de habas secas, que se come en casi todas las casas de ricos y pobres en el día de San Antón, o se come en excursiones que se hacen al campo. Este

(1) Cogerás las habas necesarias, que desgranarás en un barreño. Lavadas allí, las pasarás a una cacerola con agua fría y la pondrás en el fuego. Mientras empiezan a hervir, pelarás unas cuantas cebollas nuevas, que picarás menudamente, añadiéndole un diente de ajo, también picado. Freirás cebolla y ajo en sartén, con aceite, y una vez dorados, agregarás para que fría una porción de tomate, si es posible, natural. Quitarás el agua, que ya hervía, a las habas, y al quedar en seco, le agregarás el refrito de la sartén, las removerás para que se mojen del refrito y le añadirás agua nueva que las cubra, un ramillete "albaiciner", compuesto de hojita de laurel, hierbabuena y perejil y una docena de alcachofas, que nacen en la huerta granadina al mismo tiempo que las habas. Tátese bien la cacerola hasta que todo esté tierno y se haya embebido la mitad del caldo que se le puso. Se agrega entonces azafrán, comino y pimienta y una miga de pan frita y remojada para que espese la salsa. Al servir las habas, cuajarás uno o dos huevos por cada comensal.—José Cano Martos.

guiso se prepara con cabeza de cerdo, espinazo, oreja, tocino y morcilla, habiendo de quedar todo bien cocido... Por lego que se sea en arte culinario, ¿quién no advierte la semejanza de este potaje granadino, tan genuino, que acompaña a una fiesta popular tradicional, con la *fabada* asturiana?

En potajes, y aun en sopas, abunda la cocina granadina. Hay uno, el *potaje de trigo*, que es, sin duda, plato de remota antigüedad. Recuerdo ahora—no tengo el texto a mano—que en el recetario de Ruperto de Nola, que estos días he dado a la imprenta, incluido en la *Biblioteca de Clásicos Olvidados*, hay un potaje de trigo algo semejante al que conozco por la receta completa que me ha remitido D. Enrique Ortega, técnico bien informado. Ruperto de Nola, el acaso supuesto Nola, cocinero de un rey de Nápoles, escribió o recopiló sus recetas en 1475, aproximadamente; acaso antes. Sus guisos, pues, pertenecen a los siglos XIV y XV y aun a centenas anteriores. En este potaje de trigo granadino encontraréis los hinojos, que en aquellos siglos se usaban abundantemente en la cocina mediterránea y en la francesa y en la española, y encontraréis granos de trigo de que el hombre se alimentó en la antigüedad más remota, y que siguió comiendo, aun después de haber descubierto el secreto de la panificación. Recuérdese que según nos cuenta el *Génesis*, en su capítulo XVIII, Abraham ofreció un poco de pan a los tres hombres que se le aparecieron en el valle de Mambré, y entre los cuales estaba el Señor. Habiendo aceptado,

Abraham se dirigió hacia su tienda y dijo a Sara: "Amasad pronto tres medidas de harina y coced panes bajo la ceniza."

Acontecía esto mil novecientos años antes de Jesucristo; pero recuérdese también que en el capítulo XII del Evangelio de San Mateo se refiere que pasando Jesucristo un día de sábado a lo largo de unos trigales, con sus discípulos, teniendo éstos hambre se pusieron a coger espigas y a comérselas (1).

El potaje de trigo granadino tiene también garbanzos y tiene un majado de pan frito y un pimiento de corni-cabra—que debe de ser el que la Academia llama de cornetilla—. Muy interesante también, y singular, es el *potaje de lentejas al modo granadino*, cuya noticia y receta debo también a la información de D. Enrique Ortega. Para cuántos hicieron penitencia en época cuaresmal comiendo el potaje de lentejas a usanza castellana, que la burla popular llama *potaje de viudas*, por la soledad en que se encuentran, será curiosa novedad este complicado potaje granadino en que la calabaza hace de acompañante o rodrigona y en que un machacado de un pimiento de corni-cabra alegra el guiso y estimula el paladar, cosquilleándole con su picor suave.

Muy interesante también, y de apariencia secular, la *sopa de almendras*, hecha a base de dos docenas de almendras fritas y machacadas y un aderecillo o

(1) Otros hechos curiosos podría recoger del interesante libro *Le Pain*, por el intendente militar Sérand. París, 1910.

majado en que entran granos de pimienta, cominos, azafrán, ajo, perejil y un costrón de pan frito. Luego rodajitas de pan. Y hay refinados amadores de esta sopa que al comerla la rocían con unas gotas de vinagre.

Algo semejante es la llamada *sopa granadina*; más sencilla aún. Tiene por base una fritada en que se hicieron papilla, o se deshicieron, mejor dicho, tomates, pimientos y cebollas, y que se sazonó con unas hebras de azafrán, unos granos de pimienta y unos ajos asados (detalle clásico este de asar ajos) y se acompañó con unas rodajas de pan.

Vengamos ya a cosas más serias. ¿Supo usted del jamón de Trevélez? ¿Oyó proclamar sus excelencias? ¿Gozó la delicia de probarlo, acaso? Trevélez es un humilde pueblecito, de apenas 1.500 habitantes, en el partido judicial de Orjiva, en la tierra que lleva el nombre morisco de La Alpujarra. Su humildad humana no impediría que se pudiera proclamar a este pueblo metrópoli mundial de la jamonería. A Chicago se le puede llamar Cerdópolis por la bárbara cifra de su producción; a Trevélez habría que sublimarlo por la calidad. Ya se sabe en el mundo y ya se lo proclama así. Ved este interesante detalle, seguramente desconocido en la misma Granada. Uno de los más grandes cocineros de Francia, G. Monségur, sirve un almuerzo a unos príncipes e incluye en su *menú* (aquí está bien decir *menú*, puesto que hablo de una comida francesa, servida en Francia y contada en francés) un plato al que llama

La fondue du duc d'Albe—acaso presente en aquel almuerzo—, que a pesar de sabias estilizaciones conserva el carácter inconfundible de la cocina española. Pero hay algo más español todavía. En este *menú* suntuoso, que merece que la revista *L'Art Culinaire* (1) le dedique dos páginas, hay esta línea:

JAMBON CRU DE TREVELEZ

Y luego, en esas páginas de la revista francesa en que G. Monségur da noticias y recetas del almuerzo principesco, dice este gran cocinero: LE JAMBON DE TRÉVELEZ.—*Je n'ose en parler, car malheureusement il est presque introuvable dans le commerce...* No lo traduzcamos; dejémoslo en francés; puede que así guste más a los galicocinantes que hay en España.

Mas es el caso, lector, que lo que "desgraciadamente" no puede encontrarse en París, con ser la despensa mejor abastecida del mundo, lo encontrarás en Granada a gusto y medida de tu deseo, y si sales de la ciudad y te encaminas a uno de los ventorrillos que hay en sus inmediaciones, podrás pedir que te sirvan el *jamón de Trevélez a la granadina*.

Te ofrendarán unas lonjas suculentas que pasaron por la sartén acompañadas de las famosas habas de la huerta, fritas también.

Y si en tus excursiones llegares hasta la playa de

(1) Puede verse todo esto, con adorno de coronas principescas, en *L'Art Culinaire*, de París, número 13, correspondiente a 1 de julio de 1910.

Almuñécar, podrás gustar un *arroz abunda*, que difiere bastante del clásico que comerás, sin duda, cuando recorriendo España llegues al Grao de Valencia. Este *arroz motrileño* se hace, no con langostinos, sino con pescado blanco, singularmente con trozos de pescada o merluza y no tiene otro arte que la sazón y el punto, en que son extremados acertadores los pescadores que lo guisan.

Mas en Granada misma, y tanto más si puedes asistir a un público banquete, de estos que se menudean como homenaje a sobresalientes ciudadanos, podrás comer un plato típico y singular, bautizado por el desconocido cocinero que antaño lo inventara con el nombre más granadino que pudo haberse a mano; helo aquí: *Tortilla al Sacro-Monte* (1). Acaso la más difícil invención que exista ya en el mundo para el ingenio humano, sea la invención de una tortilla, de tal modo todas las razas en todas las edades se dieron prisa en echar en la sartén, con los huevos ba-

(1) Se limpia una sesada o varias, según el número de comensales. Se cuecen con sal; cocidas, se dejan enfriar. Se cortan en pedazos como nueces pequeñas; se pasan por pan rallado y luego por huevo batido y se fríen en aceite hirviendo. Cuando enfríen se las corta en pedacitos chicos como guisantes. Se limpian otras tantas criadillas de ternero o de cordero, se cortan a igual tamaño de guisantes, se sazonan, se saltean y se ponen a escurrir. Al mismo minúsculo tamaño se cortan, sazonan y fríen unas patatas. Se cortan también igualmente unos pimientos morrones y se unen unos guisantes y se saltean. Y ahora ya, reunidos todos esos componentes, no hay más que echarlos en los huevos batidos y hacer la tortilla.—*Enrique Ortega Montes*.

tidos, cuantos productos comestibles aportan a la mesa del hombre los dos reinos masticables de la Naturaleza. Pues bien, he aquí que en Granada se ha inventado una tortilla, que el lector saboreará, como si la comiera, con la clara receta que por primera vez, al menos que yo sepa, se estampa en una obra culinaria.

De referencia de otro buen cocinero, Pollerola y Pagés, conozco otra *tortilla a la granadina*, hecha con mollejas de corderito, riñones e hígados de pollo, salteados con finas hierbas y vino blanco y colocados en la ancha brecha abierta en el lomo de una tortilla hecha a la francesa con sólo huevos. Parece invención cocinera más que plato popular.

No son, en cambio, maquinación sabia de maestros del fogón estas perdices con "gurullos", que se guisan en los cortijos de Sierra Nevada; plato clásico y campero. Los "gurullos" son las bolitas o granos que se logran desmenuzando una pasta hecha con harina, agua y aceite; pero nuestra Academia atribuye los "gurullos" a la provincia de Almería, donde, sin duda, se hacen como en Granada; pero no parece bien esta postergación de Granada en el Diccionario nacional.

De otro buen cocinero, Antonio Camacho Ortega, hay dos recetas que importa al lector conocer, porque ambas son gustosa representación de la aportación que la cocina popular granadina ha hecho a la cocina técnica española. Una es la del *frito de espinacas y collejas* que se sirve frecuentemente en las

comidas de vigilia. Es tan curioso este preparado de materia prima tan sencilla como aquellas verduras (que con tan poco arte trata la cocina francesa), que no puedo resistir a la tentación de reproducir aquí la receta (1), logrando así también que quede en este libro algo de la labor de tan buen cocinero español.

¿Qué decir del pollo asado a la granadina, preceptuado por Camacho Ortega? Se lleva a la mesa caliente o frío. De ambas maneras lo veréis orondo e inflado, ocultando en su panza sabroso relleno, bajo la piel que se doró en el horno; caliente lo rodea un puré hecho con guisantes y patatas juntamente; frío se os muestra en medio de pomposa ensalada de lechugas o de berros...

El maestro Doménech recoge en sus recetarios una *sopa crema a la granadina* y una *sopa granadina con arroz*, que se inspiraron, sin duda, en modos granadinos, pero que pertenecen ya a la cocina nacional y aun mundial, que a nuestro Doménech se le está ya copiando y traduciendo, no por páginas, sino por pliegos enteros.

(1) Cocidas las espinacas y collejas, o una de ambas cosas, en abundante agua, se escurre y se pica un poco a cuchillo; luego, con aceite fino y mantequilla, se rehoga cebolleta y luego las espinacas o las collejas, sazonándose de sal y un poco de pimienta blanca en polvo. Con esta legumbre y huevos batidos, formar tortillas que luego que estén frías se cortan con un molde redondo y rizadas.

Momentos antes de servir se mojan los trozos de tortilla con huevo batido, y luego se pasan por miga de pan blanco rallado y fríanse con abundante fritura a bonito color dorado.

Sírvanse en fuente con servilleta.

¿Cómo esta tierra morisca, tan compenetrada con el buen comer, no había de tener su despensa glorificada con un buen repuesto de dulcerío monjil y casero?

Como cosa de repostería son los panecillos granadinos, hechos a base del pan de Alfacar, minúsculo pueblecillo cuyas aguas finísimas unen y aprietan y esponjan la mejor masa de harina que se bate en el mundo. Y luego, he aquí las *empanadillas* de Santa Catalina, los *almíbares* y *dulces secos* de las Comendadoras de Santiago, los *huesos de santo* de las monjitas de Santa Isabel y el *huevo homol* de las hermanas Recogidas. De los cortijos de la Sierra se extiende por toda la provincia el *arrope*, semejante al que se hace en los cortijos gaditanos y en la Mancha; aunque no exactamente igual. Este granadino se hace cociendo en miel trozos de calabaza y frutas no maduras. Finalmente, Granada tiene sus alfajores del Albaicín, como Málaga tiene los de Antequera y Cádiz los de Medina. Y no queda agotada la materia. Seguramente una investigación más minuciosa en la zona de la Alpujarra hasta adentrarse en la provincia de Almería, nos proporcionara noticias nuevas de guisos y dulcerío que no conozco aún. Recuerdo aquella austera descripción de *La Alpujarra* hecha por nuestro insigne Pedro Antonio Alarcón, que recorrió estos riscos de la Sierra Nevada: "Allí arriba—dice—, donde un perpetuo frío achica los robles, las encinas y los castaños, se cría el líquen de Spitzberg, la sabina de

Noruega, el quebrantapiedras de Groenlandia y los sauces herbáceos de Laponia. Más abajo, donde los castaños y las encinas se agrandan y aparecen ya los cerezos y manzanos silvestres con los tejos, el boj, los áceres y los alisos, prodúcense la salvia, una manzanilla especial, la mejorana, el ajeno y otras plantas aromáticas y alpinas. Luego siguen los morales, los fresnos y las higueras; después, los olivos..." Pues bien—agrego yo—, en la variedad de estas zonas, donde hay cacería abundante y donde el agua mana y corre fecundadora y donde el reino vegetal ofrece frutos diversos a la mano del hombre, por mezquina que sea la condición a que hayan quedado reducidas sus villas y aldeas y cabañas pastoriles, ha de haber una cocina varia y diversa también, y digna de recopilación y estudio. Para estos pueblos la cocina es todo; así, se tomó para toda la casa y para la vida íntima de la familia el nombre de "hogar", el nombre del lugar en que arden las brazadas de leña y hierve el agua... Pedro Antonio Alarcón, como tantos otros viajeros, apenas reparó en la guisandería de los alpujarreños. Benigno de la Vega Inclán, en el relato de un viaje de Sierra Morena a Guadix, hecho hace ya cuarenta y cuatro años, describió una cocina en el condado de Benalúa de las Villas. Es delicioso el cuadro y no puedo resistir a la tentación de reproducirlo:

"El conjunto que presentaba la anchurosa cocina de la casa de labor que nos albergaba, jamás lo olvidaré. Nos daban calor añosos troncos de olivo;

que en espaciosa chimenea, coronada por monumental campana, se quemaban, y aroma las aulagas, tomillos y romeros, que con sus flamantes penachos de fuego daban luz y alegría a aquella escena. Nosotros nos hallábamos sentados en el *estrado* que a la vera de la lumbre hay en todas las cocinas de la Sierra; estrado recubierto con el buen *calicote*, que es el nombre que dan en algunos pueblos de la provincia a una abigarrada tela de brillantes colores y festoneada de mil madroños y borlones. Rodeábanos aquella serrana gente, embozados en las mantas, cubiertos con el calañés doblado, y *arrancándose* por turno con coplas. El extraño y melancólico ritmo de las guitarras, lo perezoso del *cante* y el acompañamiento de platillos, formaba un conjunto un tanto morisco y muy típico. Bailaban las mozas, tañendo al mismo tiempo los *palillos* o castañuelas con esa gracia y esas distinguidas actitudes que tanto participan de inmenso pudor como de provocativa sensualidad; y pudimos notar que las mujeres no dejan el baile en tanto que las coplas no cesan, habiendo algunas que bailan y rinden a seis y siete bailadores. Cuando las mozas terminan su baile, tienen allí la costumbre de acercarse a cada concurrente a *pagarle la vista*, o sea abrazar a todos los mirones que no han tomado en el baile parte activa."

En esta fiesta, sin duda, se bebía vino; se comían dulces y pastas o embutidos o carne guisada o asada u otras cosas de confección local. ¡Lástima

grande que nuestros costumbristas y folkloristas hayan desdeñado siempre lo que, sin duda, se cocía en un caldero colocado en la espaciosa chimenea, bajo la monumental campana, sobre las llamaradas que devoraban los troncos de olivo...!

LAS COCINAS DE CORDOBA, JAEN Y ALMERIA

El recuerdo de "La cena", de Baltasar de Alcázar.—Espinacas al estilo de Jaén.—"Ajo de la mano" y "ajo harina".—La salsa de patatas de Sierra Morena.—La cocina de los cortijos cordobeses.—La olla de los pastores. El salmorejo.—El carnerete.—La paella de campiña.—El picadillo.—Ternera con alcachofas a la cordobesa.—Las "flores", dulce de las bodas.—Las "perrunas".—Los garrotillos.—El uso del ajonjolí y la influencia morisca.—Vinos de Montilla y los Moriles; aceites de Montoro, garbanzos y miel de Cañete la Real; carne de membrillo de Puente Genil, aguardientes de Rute.

Estas provincias extremas de una región, como Jaén y Almería, no acatan culinariamente la división administrativa que decretó un poco caprichosamente el Estado. Jaén tiene en su parte Sur casi enteramente la cocina granadina; los del Norte y Oriente guisan como los manchegos; los de Occidente comparten los modos coquinaros de la provincia de Córdoba. En cuanto a Almería, ya al hablar de Granada he hecho notar cómo los "gurus" son cosa almeriense y cómo la región que se

llama "La Alpujarra" se adentra en la provincia almeriense. Otra parte de ella convive con Murcia y tiene los gustos levantinos.

Además, en cuanto a Jaén se refiere, a pesar de que la mayor parte del suelo se explota para la extracción de minerales, quedando breves tierras apropiadas para el cultivo, tiene delicados productos: ya en el siglo pasado eran famosos las manzanas y las cerezas del valle de Jaén, los melones de Grañena, los melocotones de Alcaudete, las granadas de Jimena, las ciruelas de Ubeda, los higos de Quesada y las peras de Jandulilla. No es bastante esta abundancia en postres para crear una cocina regional, pero aunque no hubiera un sólo plato que pudiera llamarse jiennense, tiene Jaén en la cocina española la más alta y noble ejecutoria.

Lo consagró Baltasar de Alcázar cuando escribió aquel prodigio que comienza:

En Jaén, donde resido,
vive don Lope de Sosa...

En aquella *Cena*, que vivirá mientras quede un hombre en la tierra que hable castellano, se ha dado fama eterna a la taberna del Castillo y al tabernero Alcocer, que no tenía vino más bajo de diez y seis maravedís; a la ensalada, al salpicón, a la morcilla, gran señora digna de veneración, ilustre y rica; al vino aloquillo y al que estaba en el pichel; a la aceituna moradilla y al queso jaenense, sin duda, superior al de Pinto. En la poesía es-

pañola escasean los cantores de la despensa, la cocina y la mesa. Así, el retrato de Baltasar de Alcázar debiera estar, como patrono civil o laico de los cocineros españoles, en todas las cocinas.

Jaén tiene platos característicos y propios. Uno de ellos, las *espinacas al estilo de Jaén*, es singularmente agradable. Comparadlas con ese amazacotado picadillo con que las sirven los guisanderos franceses y veréis la diferencia, porque estas espinacas al modo jaenense, vienen asaboradas con un delicioso machacado de pimientos secos, corteza de pan y ajos enteros, que frieron antes de ir al mortero, en abundante aceite.

Dos nombres gráficos, curiosos, ha traído la brava serranía de Jaén al léxico culinario español: "ajo de la mano" y "ajo harina". El *ajo de la mano* es un preparadillo de patatas que vale la pena saborear. Las patatas han cocido con unos pimientos colorados secos; se las adereza luego con un machacado de ajos y cominos y se sazonan con sal, un espolvoreo de pimentón, un chorrillo de aceite crudo y unas gotas de vinagre.

El *ajo harina* tiene mayor importancia; más acentuada personalidad; más originalidad. Es un grato guiso de bacalao con patatas que se os ofrece con una salsa bastante espesa; una salsa en que entraron tomates y pimientos, ajo y cominos, azafrán y pimienta y un espolvoreo con la harina que le da nombre.

En toda Sierra Morena se hace una salsa singu-

CONTINUA EN LA PAGINA
SIGUIENTE DEL LIBRO
LA GUÍA DEL BUEN COMER ESPAÑOL

lar; una salsa llamada "de patatas", que sirve para acompañar pescados cocidos simplemente; igualmente pescados frescos, como la merluza o la pescada, que pescados secos, como el bacalao. Esta salsa se hace cociendo, primero en aceite solamente y luego con acompañamiento de agua, unas patatas, tomate y pimiento fresco picados, sazonándolo con ajos, unos cominos, laurel y clavo, y pasándolo todo por un tamiz muy espeso, cociéndolo de nuevo y espumándolo perfectamente. No inventara salsa más perfecta el propio Vatel.

En cuanto a Almería, vale la pena recoger en este inventario su prodigiosa producción uvera, que abastece las mesas mejor servidas de Londres y de Berlín, de París y Amsterdam. Produce también naranjas y limones en Albánchez, patatas en Adra, vinos en Purchena y varias clases de frutos, además de criar mucha y buena caza menor en las quebradas de sus montes; pero mitad murciana y mitad andaluza, y entregada a la exportación de sus productos naturales, no tiene fisonomía propia culinaria.

* * *

Córdoba es tierra más fecunda. Tiene zonas muy importantes de producción agrícola y de producción ganadera. Montilla y Los Moriles por sus vinos, semejantes a los de la provincia de Cádiz, aunque sin el aroma de éstos; Montoro por sus aceites; Rute por sus aguardientes; Cañete de las Torres

por sus garbanzos y su miel, y Puente Genil por sus membrillos, con los que fabrica la pasta llamada "carne" y jaleas, tienen fama y mercados en el extenso mundo hispánico y aun en muchas naciones de Europa, manteniendo importantes exportaciones y contribuyendo a hacer menos sensible y dañoso el desnivel de nuestra balanza comercial.

Debo a un inteligente labrador de Cañete de las Torres, D. Antonio Galán Polo, una información muy completa de la cocina típica popular cordobesa. Gracias a esta cooperación valiosa, puedo hacer una clasificación precisa. En primer lugar enumeraré los platos cortijeros o camperos; los guisos que suelen hacer las familias que viven aisladas en los cortijos y casas de labor.

Breve y humilde cocina: olla, salmorejos y carnerete, migas y gazpacho, pero todo ello característico y curioso; digno de ser conocido por el viajero que cruza una región extraña y quiere apreciarla exactamente y digno de estudio para los técnicos. He aquí la olla: La *candela*—como allí se llama a la lumbre—se hace con paja de los cereales y gárgolas de las leguminosas que se recolectaron. De sobrenoche se pusieron los garbanzos en agua. Antes de echarlos, llegada la mañana, dentro del puchero que ya hierve, se los rocía con este agua hirviendo, dejándolos así unos minutos (práctica curiosa) y echándolos luego en el puchero, procurando no dejen de hervir. Pasada una hora de cocción se le agrega el tocino. Media hora antes de

comerlo se le une la berza. No se parece esta olla a ninguno de los cocidos andaluces ni castellanos que encontraremos en nuestra excursión gastronómica por las provincias de España.

El *salmorejo* de ordinario es un plato bastante económico: es un simple majado—con la amplia significación que este verbo tiene en la cocina andaluza y que excede a la sinonimia de machacar que le atribuye la Academia: es machacar y batir y resobar incansablemente, hasta dejar el majado hecho papilla, polvo o pasta finísima—. Es un majado, como digo, de ajos, sal, molla (1) y aceite crudo, agregándole luego vinagre y agua. Como se ve es el llamado gazpacho andaluz, sin tomates ni pimiento. Los días de fiesta o de mayor hambre o de mejores posibilidades, en lugar de pan, se labra con igual resobado echándole huevos duros y un poco de tomate.

El *carnerete* es un salmorejo de lujo en el que no hay carnero, como pudiera imaginarse. La molla se pone frita y además se le agregan rebanaditas de pan y huevos batidos, friéndose luego todo junto en una sartén. Plato extraño que parece de muy buena sabrosidad a cortijeros y camperos.

Las *migas* son hermanas de las que se hacen en Extremadura y en los campos sevillanos y gaditanos, salvo cuando se puede disponer de chorizos,

(1) Molledo: Miga del pan. La Academia atribuye sólo a Murcia el uso de la palabra "molla".

que se agregan cortados a rodajas, o se cazaron pajaritos y se los fríe y se los entremete entre las migas.

El *gazpacho* es cosa semejante al de las demás regiones andaluzas y al propio salmorejo. Aquí no se le maja en resonante almirez de cobre, sino en dornillo de madera, que no es precisamente el *dornajo* y *dornillo* que define la Academia, sino sinónimo y sustituto del mortero.

Ascendamos de los pastores, cortijeros y camperos a los pueblos de la campiña cordobesa. He aquí los guisos familiares: *pepitoria de pavo*, *gallina o pollo*; *arroz con gallina o pollo*; *guiso de espárragos amargueros o de espinacas*. Con pequeñas diferencias, estos guisos se hacen a la manera general andaluza. Vale la pena llamar la atención del lector sobre la *paella de campiña*. Tiene de singular, comparado con otras paellas hermanas o primas, que no se hace rehogado previo en sartén, sino que se colocan en una olla pedazos de jamón con tocino, trozos de pollo o gallina, ruedecitas de chorizo y pajaritos y como condimentos pimienta, clavos, cebollitas, laurel y ajo asados, agregando el arroz fundamental y el agua precisa.

Más corriente, y con curiosas particularidades también que interesarán a los técnicos, es este otro grupo: *potaje de habichuelas secas*, que se hace con dos procedimientos diferentes; *frito de pechugas de gallina o pollo rellenas*, donosa invención y delicioso plato, de apariencia clásica, que me parece

ha pasado del aislamiento de esta sierra y estos campos cordobeses a más de un recetario francés, y la *pescada al horno*, mechándole tirillas de jamón y acompañándola en su tortura rodajas de cebolla y de limón y un poco de vino...

He aquí, además, las *albóndigas a la Cañetera*, que se conocen y hacen también en otras partes de Andalucía, y he aquí las *gachas* que es costumbre comer en el día de Todos los Santos, con su agregado de perfumado ajonjolí, y he aquí, como curiosa singularidad, este llamado *picadillo*, especie de ensalada, en que la naranja hecha rodajas se herman con cebolla picada, pimientos morrones a tiras, bacalao desmenuzado y aceite crudo bien sazonado y mareado o revuelto. Es comida muy generalizada en los pueblos cordobeses.

En la capital y en las ciudades grandes el viajero podrá conocer muchos de estos platos, si le apetecen, leída su descripción, pero, singularmente, le sería grato conocer la *ternera con alcachofas a la cordobesa*, que es sabia composición en que aseñuela al apetito el vaho del vino de Montilla que se pusiera, con otras gustosas cosas, en su condimento.

En las fiestas de bodas hay un dulce característico; se le llama *flores*. Es un fritillo emborrizado con miel, que se produce exquisitísima en esta zona de Cañete de las Torres. Otro dulce típico son los polvorones especiales que llaman *perrunas* y que que conservan el aroma de la cáscara de limones. Y luego en Pascuas y en otras celebraciones he aquí

el desfile suntuoso de magdalenas, garrotillos (muy característicos también), pestiños, buñuelos, cuya masa se ennoblece con el aditamento de huevo batido; flanes perfumados con cáscara de limones y hojaldres con hoyuelos que se dejan para nidalitas de las graciosas pepitas del ajonjolí... Bien se advierte en esta dulcería la perdurabilidad de la influencia morisca.

LA COCINA LEVANTINA

Del Cabo de Gata a la desembocadura del Ebro.—El mar Menor.—La cocina murciana.—El pastel murciano.—La aparición del ali-oli.—El monumento gastronómico más antiguo del mundo.—"Moretum" en los versos de Virgilio.—Una lista regia de platos alicantinos.—La "paella bruta".—El arroz al horno al estilo de Alcira.—El repertorio típico de Alcoy.—El turrón.—La receta de la "paella" y el taquígrafo Martí.—La Emperatriz Eugenia y el arroz con leche.—"Riz a la Valenciennes" servido en España.—El "arrós en fesols y naps" cantado por Teodoro Llorente.—La riqueza admirable de la despensa valenciana.—Su cocina desdeñada.—El "all y pebre".—"Rusbi".—"Anguilas hast".—Catálogo interminable de dulces.—La "mocaorá".—La sentencia salomónica de "Lagartijo".—En el Maestrazgo.—El "robellón".—La "nogada".—El "flaon" y la "cuajada".

Gastronómicamente, Levante, desde el Cabo de Gata hasta la desembocadura del Ebro, constituye una sola zona, un solo reino, un solo paraíso, dijérase más apropiadamente. Todos los dones de la Naturaleza se esparcieron en esta tierra, donde el cristiano reconquistador no destruyó, como en otras

regiones, el prodigio de la civilización árabe, que supo convertir los eriales y marismas en jardines.

Si os detenéis en la provincia de Murcia, aparte los productos de la huerta que rodea la capital, podréis conocer el Mar Menor, suerte de albufera donde se crían deliciosos langostinos y peces y donde se pesca el *mujol*, cuya hueva es famosa. Os encontraréis en la zona de la morera, cuya hoja nutre al gusano de seda; en la zona del limón, que abastece de agrio a la mayor parte de España; en la zona del pimiento rojo, que molido es colorante y sazón de la cocina mundial. Otros muchos productos completan esta bien abastecida despensa murciana, y ya en el horizonte se ven las palmeras recordadoras de los árabes y se inicia el cultivo del azafrán y comienza la zona de la naranja y del arroz.

Y el arroz es en gastronomía un soberbio tirano. A su lado parece todo inferior y desdeñable. Hay en la cocina popular de Murcia, de Alicante, de Valencia, de Castellón, riqueza enorme de platos y asombrosa variedad de postres y, sin embargo, los únicos guisos que alcanzan fama extendida y elogios apasionados son las paellas y los demás preparados del arroz.

El tomate y el pimiento alcanzan en la cocina murciana más importancia aún que en la andaluza. Tomates y pimientos hay en la *tortilla murciana*, que es gratísima. Tomate hay también en el *potaje a la murciana*, en que predominan los fríjoles, el arroz y las judías verdes. Tomates y pimientos en la prepa-

ración de muchos de los *pasteles murcianos*. Es este el plato característico, singular, de esta cocina.

Un distinguido periodista, D. José Martínez Tornel, director que fué del *Diario de Murcia*, escribió en 1894, a propósito de este pastel, unas líneas de clara explicación. Han transcurrido desde entonces treinta y cinco años y han variado bastante los precios de las subsistencias; así, pues, no deben tomarse en cuenta los precios que señala a las distintas categorías de pasteles. Hoy costarán cinco o seis veces más. En lo restante, es muy exacta la explicación del notable periodista murciano.

La reproduzco a continuación:

"El pastel en Murcia es regalo de la gente rica y es apañío para la pobre. En la mesa de una familia acomodada se pone con frecuencia en domingo o día señalado, porque el pastel es de suyo solemne, y más cuando es de los grandes, de unos treinta reales. Porque los hay de a real, dos reales, de peseta, etc., hasta de lo que se quiera, siempre que pueda entrar por la boca del horno. Pero vamos a los avíos, para ver qué lleva ese pastel por dentro, cómo se hace y a qué se reduce. Pongo por tipo el pastel de dos reales, con el cual puede almorzar y quedar muy satisfecho un obrero.

Se coge un pelloncito de masa de harina de trigo, que no tenga levadura, y se hace como una torta de medio dedo de gruesa; a esta torta se le hace alrededor un borde poco levantado, adelgazándolo por arriba, con lo cual resulta una cavidad que se

llena con pedacitos de ternera, rodajitas de chorizo, trozos de huevos duros, sesos y picadillo; cúbrese esto después con un hojaldre muy delgado, arrollado en ondas concéntricas, que se unta con manteca, y ya está el pastel para meterlo en el horno, donde se ha de dorar bien, para comerlo en seguida. Este pastel tiene cuatro cosas: el hojaldre, que es delicado y ligero; el borde, que, como es delgado, sale del horno muy tostado y está muy gustoso; el interior, que es verdaderamente alimenticio, y el resto de la envoltura, que tiene que comer para rato y es como pan."

Si el viajero atiende con un poco de atención a la vida murciana, advertirá qué burda injusticia cometió contra este pueblo Alexandre de Laborde en su extenso *Itinéraire descriptif de l'Espagne*, que todavía se reproduce y copia en muchas otras obras. Yo no he de recoger aquí sino lo que parece jurisdicción de este repertorio culinario:

"... Los murcianos—escribía Laborde—hacen cinco comidas: se desayunan dos veces; la primera con chocolate y en seguida con pimientos; en la comida toman otra vez chocolate; llegada la noche, toman la sopa o cocido. En el tiempo caluroso les basta tener ensalada, algunas frutas, melones y, sobre todo, pimientos; estos productos son suficientes para su alimentación, comprándolos tan baratos que con medio real tienen suficiente para sustentarse cada día. Los murcianos no son escrupulosos en su mesa; los platos delicados aparecen en ella raramente; las

legumbres más comunes son su principal alimento; entre ellas el pimiento ocupa el primer lugar; sin haberlos comido en abundancia, el murciano creería encontrarse en ayunas. Hay un prejuicio general contra la carne; nadie la come; el pueblo cree que son judíos quienes la apetecen. Así sólo se la encuentra en Orihuela a tres leguas de la capital."

El viajero podrá comprobar fácilmente que las más de esas acusaciones son inexactas, y que en lo único que tienen de verdadero incurre quienquiera recorrer aquella vega privilegiada. Se comen muchas legumbres y muchos pimientos porque realmente son encanto del paladar.

* * *

A medida que se asciende hacia el Norte se van acentuando los caracteres de la cocina levantina. He aquí, ya adentrados en Alicante, el *ali-oli*, que aparece y que nos seguirá y acompañará en nuestra excursión hasta la raya de Francia, de donde proseguirá invasor, Rosellón y Provenza adentro, para extenderse hasta el país vasco por occidente y hasta el Condado de Niza hacia Oriente.

Curioso, interesante problema el de esta salsa. Se conocen recetas del *ali-oli* de principios del siglo x. A mi juicio no es invención española, ni mucho menos. Francia y España juntamente la reciben del pueblo romano, que, a su vez, la aprende a hacer del pueblo egipcio. Este *ali-oli* es el monumento cu-

linario más antiguo que existe en el mundo. En Roma se atribuyen al ajo las más grandes virtudes; se cree que el vigor de los soldados, de los atletas, de los luchadores se acrecienta comiendo muchos ajos; se utiliza como medicina y se lo mezcla con cuanto se comía y se bebía, hasta con el hidromiel. ¿Cómo no había de mezclarse con el aceite machacándolo para incorporarlo bien? Virgilio da el nombre de esta mezcla; la llama *moretum*. Es la misma mezcla que con el nombre de *aillouse* se come en toda Francia durante la Edad Media y luego hasta los reinados de Luis XIV y Luis XV; es el *ajiaceite* de Castilla; el *ajo-aceite* de Aragón; el *ajolio* de toda la España antigua. Más batido o menos, sólo con ajo y aceite o agregándole otras cosas: nueces, almendras, serpol, que es una especie de tomillo; leche, queso cremoso o huevos, como se hacía en Menorca, dando origen así a la salsa "mahonesa" de que ya hablé...

Y con el *ali-oli*, como elemento fundamental de la cocina levantina aparece el arroz, que culmina, que tiene su trono en Valencia, capital del antiguo reino. El *ali-oli* se aplica en numerosos preparados y sirve, singularmente, para acompañar las carnes a la parrilla, conejos, pollos, pichones, pescados—singularmente los de la Albufera y de agua dulce—o mariscos (1). El técnico Brizuela, que al confec-

(1) En un mortero se machacan una buena cantidad de ajos crudos; echarles un poquito de sal. Cuando la cantidad de ajos quede transformada en pasta, se le va añadiendo

narlo le agregaba un chorrito de vinagre, preceptúa que es salsa que no puede servirse en ninguna mesa sino a petición expresa de los comensales. Bardají, sin embargo, en su perfectísimo *Índice culinario* (1), no vacila en servirlo acompañando a unos caracoles cocidos. También Doménech la preceptúa para acompañar a los caracoles asados en rescoldo, en excursiones campestres; en Cataluña se llama a estos caracoles "a la Espatarrallada". Y llega este preceptista tan autorizado a servir el *ali-oli* con conejo asado a la parrilla. Otro modo de comer el conejo en esta región es, colocándolo sobre una especie de torta, hecha con harina, después de cocido y de salteado con cebolla, tomates y pimientos frescos.

Tiene esta provincia de Alicante muy marcada personalidad gastronómica. Como un índice de ella, como un inventario de la variedad de su producción y de su arte coquinario tiene un valor inestimable la lista del almuerzo que la Diputación provincial ofrendó al rey en 1911. De esta lista copio solamente los productos, platos, postres y vinos regionales:

poco a poco aceite crudo, a chorro fino, batiéndose continuamente de modo que aumente y forme una pasta. En este punto se le puede añadir o no una yema de huevo, así como también puede recargarse más de ajos. Algunos agregan unas gotas de zumo de limón.

(1) Este *Índice culinario*, uno de los mejores recetarios que hay en España, quedó a medio imprimir y se destruyeron los más de los ejemplares. Se salvaron unos cuantos que se coleccionaron y numeraron.

ENTREMESES

Aceitunas de Onil.—Bacalao a la alicantina.
Bomba de atún.—Sobreasada de Tarben.

PLATOS

Arroz con costra.
Pescado a la marinera.
Perdiz en cazoleta a la Albufera.
Espárragos de Busot.
Filetes de ternera de Orihuela.

POSTRES

Pasas de Denia.—Pasteles y peladillas de Alcoy.—Turrones y uvas de Jijona.—Almendras de Villajoyosa.—Granadas y dátiles de Elche.
Manzanas de Alcoleja.—Peras de Ibi.—Naranjas de Rojales.—Tortada de almendra.

VINOS

Clarete y tinto Dupuy, Alicante.—Hondillan 1872, Alicante.

En la capital, donde es extremada la afición al buen comer, y en muchas ciudades de su provincia no sólo podría reconstituirse esa comida regia, sino otras varias diferentes que no la desmerecerían en mucho y aun en nada. Hay otros arroces, además de los típicos valencianos; la *paella bruta*, por ejemplo, de que me informa D. José Cazorla Sevilla, que se compone de pollo, cerdo y pescado; el *arroz a la alicantina* con alcachofas, pescado y pimientos verdes machacados; el *arroz a lo peixcater*, que no tie-

ne nada más que una langosta, que ha de partirse viva, filetes de lenguados grandes y una gallina de mar, que es un pez no pequeño y de recia carne y, además, naturalmente, pimientos, tomates, guisantes, alcachofas (1). El *arroz al horno al estilo de Alcira*, que es, en realidad, un *arroz con costrá*, semejante al que comiera Alfonso XIII, pudiera figurar en la lista de las más afortunadas invenciones de la ciencia culinaria. Es, en verdad, un maridaje de un cocido catalán, con su pelota característica, y una paella valenciana. Un notable cocinero de la región, Antonio Peñaranda, ha salvado este *arroz* ejemplar de posibles evoluciones, mudanzas y olvidos con una metódica receta, muy bien hecha.

En pescados también son originales de Alicante los preparados del mújol cocido o asado a la parrilla. Hay un modo alicantino de preparar el bacalao, en que se hace acompañar de patatas cocidas de antemano y cortadas en rodajas. Don A. García Monllor, buen periodista alcoyano, nos informa de la olla típica, local, que se hace en Alcoy con carne, butifarra y tocino, y judías y cardos, y nos informa de una *tortilla con habas*.

Lo más notable, sin embargo, de la mesa alicantina es la abundancia de los postres, regalados por la Naturaleza, unos, y preparádos otros por el ingenio de los hombres.

(1) De este guiso, un poco complicado, hay una receta del buen cocinero M. Antonio Sala Plá.

No nos quedan apenas recuerdos de Castelar, gastrónomo. Se sabe, sin embargo, que tenía la pasión de los postres, y que una de las más admirables ramas de su erudición pasmosa era la que le permitía recordar los lugares de España donde se producían las mejores frutas y se preparaban las mejores pasas, quesos, pastas, bizcochos, yemas y almíbares. Y en esto declaraba que ninguna región superaba en variedad y calidades a la provincia de Alicante. Ya hay un recuento de postres alicantinos en la lista de la comida regia, y a ellos pudieran agregarse otros muchos.

En esta lista figuran los *pasteles de carne de Alcoy*, dulce delicioso y singular, de indudable traza morisca, que yo conozco de reiteradas acometidas, gracias a los envíos hechos por un viejo camarada fraternal, el delegado de Hacienda en aquel distrito, D. Joaquín Maján. Y luego, en Alcoy mismo, hay el *torrat* y las *orelletes*, que se hacen en forma de orejas, y los *rollos de aguardiente*. En la zona de Villajoyosa hay *les coquetes sachinoses*, semejantes a mantecados, más duros y espolvoreados de canela; y hay los *sequillos*, que recuerdan los *roscos de Semana Santa* de Andalucía; la *toña*, que es un pan bizcochado, con zumo de limón; *les tallaeltes*, a manera de arrope con frutas, trozos de calabaza y cortezas de naranja, lima y poncil. En Denia podríais encontrar, aparte las pasas excelentísimas que se nos llevan los ingleses, las *mantecadas de almendra*, las *tortas rellenas*, los *pasteles de gloria*, mezcla

de mazapán y yema y el típico *pan quemado*, de que tengo noticias gracias a la información de don Jaime Rodríguez.

Y he aquí, finalmente, el turrón... Y no el turrón, sino los turrones, tan conocidos y vulgarizados en toda España, y tan invasores en el Extranjero, que ya hay de ellos fábrica en Nueva York, montada por alicantinos y donde trabajan turroneros de Alicante. Del turrón podría escribirse la más interesante monografía que puede imaginarse. En Jijona solamente hay más de cuarenta fábricas. Una información publicada en 1927 en *El Debate*, diario madrileño, aseguraba que la importación de primeras materias en Jijona sumaba las siguientes cifras: 2.000 toneladas de almendras, 500 de miel, 2.000 de azúcar, 100 de huevos y 900 de piñones, avellanas, canela y otras materias. La almendra dió un sobrante de 450 toneladas de cáscara que se utiliza para combustión.

* * *

¡Valencia...! Ya en el siglo xv es famosa sede del buen comer, y eso que en aquella época apenas se utilizaba el arroz en la cocina. El labrador lo entregaba al comercio con cáscara; era de difícil ejecución su limpieza. En los viejos recetarios apenas se le utiliza, sino en forma de harina. Ruperto de Nola, el efectivo o supuesto cocinero del Rey de Nápoles, cita las *toronjas que son almojavanas de Xátiva* y las *casquetas de Valencia*; apenas hay en todo su

recetario regió otro recuerdo de platos regionales españoles.

La receta de la *paella* es una gloria nacional, como el *ajo blanco con uvas*, como el *bacalao a la vizcaína*, como el *menudo gitano*. Un insigne sabio español, cuyo centenario se celebró recientemente, D. Francisco de Paula Martí, inventor de la Taquigrafía española, escribió un importante estudio sobre el arroz y su cultivo en Valencia (1). De este estudio reproduzco los siguientes párrafos que interesarán al lector y que para el técnico son un complemento precioso de las numerosas recetas de *paella* y otros arroces que se vienen escribiendo en los recetarios: "Los valencianos—dice Martí—tienen la vanidad, a mi parecer bien fundada, de que nadie ha llegado a saberlo condimentar mejor que ellos ni de más diferentes modos, y es preciso concederles la preferencia, pues con cualquier cosa que lo guisen, sea de carne, de pescado o legumbres solas, es, sin duda, un bocado sabroso, y tanto mejor cuanto más sustancia se le echa.

"Nada tiene de extraño que los valencianos hayan llegado en esta parte a un grado de perfección desconocido en las demás provincias, por ser el alimento casi exclusivo con que se mantienen, particularmente la gente que no tiene grandes facultades, y

(1) Se publicó este estudio como adición de la *Agricultura general*, de Gabriel Alonso de Herrera, de 1513, reeditada por la Sociedad Económica Matritense en 1818.

han estudiado con este motivo los medios de hacerle más grato al paladar. En todas partes han querido imitarlos, y para esto lo suelen dejar a medio cocer, llamándolo equivocadamente arroz a la valenciana, persuadidos de que aquellos naturales lo comen casi crudo, por haber observado que los granos cocidos quedaban enteros y separados en los guisos valencianos.

"Pero el misterio de este bello resultado no consiste más que en saber proporcionar la cantidad de caldo o agua a la de arroz que guisan, de modo que quede bien penetrado al mismo tiempo de haberse consumido. Daremos, sin embargo, aquí para los curiosos las reglas que hemos observado guardan generalmente.

"Para que el arroz a la valenciana salga como lo hacen aquellos naturales es preciso que se cueza a fuego muy activo, prefiriendo el de llama, a fin de que no se interrumpa el hervor. Para saber la cantidad fija de caldo que se necesita, sea cual fuere la que se pretende guisar, llevan generalmente la regla de removerlo con una cuchara de palo, y antes que se repose enteramente la plantan en el centro de la vasija, y si se mantiene sin movimiento le añaden algo más, y repiten lo mismo hasta que la cuchara se tambalee sin caerse, que es cuando tiene suficiente. Activan la lumbre para que levante pronto el hervor, y procuran sostenerla hasta que el caldo está cerca de consumirse, y entonces prueban el grano, a fin de ver si está bien penetrado hasta el co-

razón. Si lo está lo separan del fuego inmediatamente, lo dejan reposar, y aquella porción de caldo la absorbe y queda entero, bien cocido, esponjado y suave al paladar; pero si se observa al probarlo que todavía está algo duro, le añaden algo más de caldo, procurando que esté caliente, para que no se interrumpa el hervor, porque si esto sucede, el resultado es deshacerse, sin que se consiga que se penetre, quedando duro el corazón del grano. Casi nunca es necesario añadirle más caldo que el que dijimos al principio, y si acontece alguna vez es porque el arroz está muy bien granado, y necesita algo más de humedad para penetrarse bien. Las demás circunstancias del condimento quedan al arbitrio del que lo guisa, y será tanto mejor cuanto más delicada la sustancia que contenga, como queda insinuado."

Estas aclaraciones explicarán el resultado deficiente que en las cocinas de otras provincias, y singularmente en las extranjeras, se obtiene cuando se utilizan las distintas recetas de *paellas* y *aroces* que se encuentran en todas las preceptivas culinarias: *arroz abunda*, de pescados y mariscos; *arroz en chagáns* y *nanos*, con judías blancas, nabos y cerdo; *arroz en oroz* y *bastos*, con judías, nabos, lomo y morcillas; *arroz marinero*, con cabeza de merluza y cigalas; y arroz, finalmente, con pollos, con diversas clases de pescado y diversas clases de carnes; con cuanto puede imaginar un mediano cocinero, y con un poquitín de tomate solamente, que tal es la

mirífica condición del arroz, que apenas hay producto animal ni vegetal que no lo pueda acompañar bien.

La verdadera *paella*, la auténtica, genuina y tradicional, no tiene más que anguilas, caracoles y judías verdes. Es la *paella* de la orilla de la Albufera, y ha de hacerse en la cacerola especial con el fondo ligeramente convexo y ha de ponerse sobre fuego de leña y ha de comerse, no acompañándola de pan, sino tirando bocados a una cebolleta; pero a falta de estos elementos clásicos cada localidad, en el reino de Valencia, y cada pueblo en las demás provincias, ha puesto en la *paella* todas las carnes comestibles y todos los pescados y todos los mariscos y todas las legumbres saboreables, y con todo está bien el prodigioso arroz.

La *paella* y todos sus similares modos valencianos y alicantinos de preparar el arroz no han pasado la frontera hasta recientemente. Todavía, hace dos años, el maestro Escoffier publicaba un folleto de propaganda del arroz indochino, explotado por una Sociedad marsellesa, y no incluía más receta española que la del famoso arroz a la Emperatriz, que los franceses tienen por suya. El arroz con leche y frutas confitadas, que Eugenia de Montijo aprendió a hacer en Andalucía e impuso a Francia desde la mesa imperial de las Tullerías. Ya hace tiempo, en el Mediodía de Francia se había copiado el arroz a la valenciana; se lo había traducido con todo; esto es, con el título también, que quedó así

arreglado: *Riz a la Valenciennes*. Y como Valenciennes es una ciudad francesa, aunque está en el Norte, en la frontera de Bélgica, y aunque allí no se produce arroz, ni tomates, ni ajos, ni pimientos, ni cebollas, sino achicoria con que se falsifica el café, he aquí que nuestro arroz a la valenciana pasó a ser un plato francés. Este mismo año un escritor del Mediodía, llamado Denys Amiel ha publicado en el *Almanach des gourmands*, una receta que comienza con el título español "arroz a la valenciana", pero que concluye con una especie de grito de guerra: "*Et ça, c'est le riz a la Valenciennes...!*"

Y así, disfrazado de francés, ha aparecido este arroz en muchos libros y revistas franceses. Y he aquí lo más gracioso (es forzoso citar el caso concretamente). En España, cocineros franceses y engañados cocineros españoles, que se creen más europeos y civilizados cocinando en francés, han hecho figurar en *menús* (aquí sí está bien lo de *menús*) españoles el titulado *Riz a la Valenciennes*. Y hasta en ocasión señalada, en un banquete de afirmación patriótica o poco menos que se celebró en Asturias como homenaje al Sr. Pedregal, diputado a Cortes y luego ministro de Hacienda, por su campaña parlamentaria.

En desquite, he aquí que el arroz ha inspirado la más bella y tierna y conmovedora poesía de la literatura valenciana. La escribió Teodoro Llorente, en el habla maternal de los huertanos. Traducirla sería profanarla. Una receta del arroz valenciano

quedó sublimada en la sencillez de esos versos; como admirable poesía vivirá siglos, reproducida de antología en antología literarias; quede aquí perpetuada como el blasón más glorioso de la cocina española:

ARROS EN FESOLS Y NAPS (1)

Per l'horta, tocant migdia,
plens de infantil alegria,
dichosos y satisfets,
tornaven a la alqueria
dos pobres fematerets.

L'un y l'atre, al escoltar
les dotse, que en só de queixa
els cridaven a la llar,
tingueren una mateixa
idea: la del dinar.

Lo més menut, que li guanya
al altre que l'acompanya
en vivor, li digué així:
"Si fores lo rey d'Espanya,
¿qué dinaries tu hui?"

Alsant lo front ple de arraps,
y soltant la llengua pronta,
li contestá: "¿Pues no hu saps?
¡Quina pregunta més tonta!...
Arrós en fesols y naps".

"¿Y tú?", afegí lo major.
Lo menut llansá un suspir,
y torcantse la suhor,
li replicá: "¿Qué he de dir,
si tu has dit ya lo millor?"

TEODOR LLORENTE.

(1) Arroz con alubias y nabos.

La cocina levantina se ha estimado en poco a sí misma. Se da el caso curiosísimo de que siendo Valencia centro editorial desde el siglo XVIII, y habiéndose impreso allí algunos libros de cocina, que circularon y circulan por toda España, apenas se recogen sus numerosos guisos y la infinita copia de sus pastas, tortas, pasteles y dulces, como si fuesen cosas desdeñables que sólo pueden parecer gratas a quienes se acostumbran a gustarlas desde niños.

En una apresurada información que yo he realizado he podido recoger, gracias al concurso que me han prestado D. José Sanchís Albiñano, alcalde de Alacuás; D. Alfonso Esteve, de Bocairente; D. Ladislao Marín, de Tabernes de Valldigna, y D. Antonio Plá, de Albaida, un índice de guisos y dulces que compondrían una cocina completa, si como ha acontecido en Cataluña, durante los siglos XVIII y XIX hubiera habido preceptistas que hubieran ido recogiendo en sus recetarios todos los modos de guisar del pueblo.

En el valle de Albaida, por ejemplo, es típico comer en determinada época del año *chuletas a la parrilla con ali-oli*; en Tabernes de Valldigna el *all y pebre* es la fórmula de guisar anguilas en salsa bien pimentada; en Bocairente se llama *rusbi* a una sabia preparación de la ternera llevada al horno; se hacen con verdadera originalidad las *albóndigas bocairentinas* con picadillo de dos carnes, la *olla* y la *pericana*.

A estos guisos y a los que ya antes cité se pueden

unir el *bacalao al modo de Sueca*, los *salmonetes a la pescadora* y otros muchos preparados marineros. Con la designación *a la valenciana* encontraréis portaje de habichuelas, varias ensaladas, guisos de carne, de guisantes, de huevos, de conejo, de filetes y de ave. Añadid la *torarena*, extraño plato que parece importado por gallegos y acomodado a los elementos gastronómicos valencianos; extraño plato que tiene un similar en la provincia de Cádiz, importado también por gallegos, apetedores de las castañas pilongas. Añadid *anguilas hast*, fórmula que os ofrece las delicadísimas anguilas de la Albufera, ensartadas en varillas de fresno y tostadas en fogata de retama y hojarasca. El inventario de guisos podría acrecentarse con otros numerosos nombres, con que felices inventores y el pueblo mismo bautizaron fórmulas con que se guisan y aderezan la caballa, el bonito, los salmonetes, los calamares, las sardinas, el atún, la langosta, las aves, los caracoles, las legumbres, cuanto hay en la varia y rica despensa valenciana, que abastece pródiga la Naturaleza...

Y he aquí ahora el repertorio de la dulcería, en que Valencia compite con Sevilla y en que disputa a Toledo la herencia árabe. Aquel confitero valenciano de comienzos del siglo pasado, de quien ya hablé, no fué cosa excepcional. Sabido es que todo valenciano es escultor o pintor, si individual y excepcionalmente no se demuestra lo contrario; pues bien, además, todo valenciano es confitero, aun sin

percatare de ello el propio interesado; esto es, que todo valenciano posee ingénito el sentido de lo dulce, la capacidad de saboreo de lo dulce, que no tienen todos los paladares. Con dulces típicos y especiales se celebran en Valencia todas las fiestas, todos los acontecimientos familiares y públicos, todas las conmemoraciones. Id repasando: en día de San José, *tortadas de almendras*, *plat de gloria*, *puntas de diamantes*, *sopadas de la Reina*, *pasteles de gloria*. En Pascua, *pan quemado* y *monas* con sus huevos duros y su adorno de dulces. En Jueves y Viernes Santo, *sopadas*. El 9 de octubre, conmemorando la conquista de Valencia por el rey don Jaime, *tronadores*, *piuletas* y *mazapanes* imitando frutas y verdura. En Navidad, *cascas de batata*, *poncil* y *yema*, *pasteles de moniato*, *tortas finas* de chicharrones, de manteca y *cristines*, *turrón de gato*, *de cacahuete* y *de nieve*. Durante todo el año, *lucvos de faltriquera*, *rollets de pilot*, *periquillos*, *co-rets*, *estreletes*, *armeles*, *orelletes de San Valero*, *malaenets*, *rollitos de huevo* y *de aguardiente*, *suspiros* y *sequillos*, *tortas de pasas* y *nueces*, *torta en molles*, *bizcochos de cullereta*, *castaños*, *pasteles de espuma*...

No hay mujer valenciana que no sepa hacer dulces; el regalo más preciado es una bandeja o caja de dulces. El día de San Dionisio o de la conquista, todos los novios hacen la *mocaorá* a las novias: la *mocaorá* es el regalo de dulces colocados en un pañuelo de seda.

En los pueblos es costumbre, en la celebración de ciertas fiestas callejeras, repartir la *biscochuda* entre los clavaros y asociados al festejo. Hay lugares en que la imagen del Patrón se traslada mensualmente de casa de uno a otro clavario, y los dueños de la casa en que queda depositado el santo convidan a los acompañantes con dulces y licores. En Alacuás podréis gustar unas *pastas* llamadas *de coco*, que no tienen coco, y *almendrados* exquisitos. En Bocaliente admiraréis las *anous pasaes* y *els pastisos de la esperanza*, que son obra prodigiosa de las monjitas del Convento de Agustinas. En las bodas y en los bautizos, las monchábanas—de que ya hicieron recetas Nola en el siglo XV, Diego Granado y Miguel Baeza en el siglo XVI y Martínez Montañó en el XVII—, la *leche frita* y las *lenguas del Perú* hacen las delicias de los invitados. En la zona de Tabernes conoceréis las tortas de *almela* y el *arnadi* y el *budí*, que son dulces especiales de Semana Santa.

El día de Todos los Santos en Alabaida se hace una torta llamada *fogasa*, que se merienda en el campo, en jira clásica tosantera. En los días de Carnaval y jueves de Carnestolendas, en que es costumbre tradicional ir de excursión a los frondosos montes que circundan el valle de Albaida, se merienda el fino bocado de la pasta llamada *Moncharena-Monjarana*. De Alberique y la ribera valenciana ha salido y se ha extendido por varias provincias de España, y ya se hace y se vende en Ma-

drid, la pasta llamada *panquemado*, clásica de los días de Pascua de Pentecostés. "Tan variada abundancia hay de pastas caseras clásicas en el extenso valle de Albaida, que se necesitarían muchas páginas para completar su recetario", me dice mi buen informante D. Antonio Plá. Y he aquí, además, *mantecados*, *rollitos de yema*, *magdalenas de leche* y *pasteles de almendras*.

Finalmente, considerad esta delicia de las naranjas, que abastecen a medio mundo, de la fresa primavera, que, como las golondrinas, anuncia en las regiones frías del Centro y del Norte la llegada de la primavera, de los melones, que pusieron a *Lagar-tijo*, el gran torero, en la más grave tribulación de su vida, cuando le nombraron árbitro para que decidiera cuál de las piezas procedentes de Villacornejos (Madrid), de Rota (Cádiz) o de Valencia era la mejor; tribulación de que salió con una sentencia digna de Salomón, repitiendo tres veces, con prosodia cordobesa, naturalmente, una palabra definitiva: *Tóos!, tóos!, tóos...!* (1).

* * *

Aún abandonamos Valencia con pena y con la seguridad de que dejamos incompleto el glorioso inventario de su cocina, pero es forzoso proseguir este viaje gastronómico.

(1) Quiso decir "¡todos!"

Se nos ofrece al Norte la región marítima de Castellón, donde la cocina levantina comienza a tornarse catalana, y el bravío Maestrazgo, donde ya la influencia aragonesa se muestra patente. Si llegáis a Morella, por ejemplo, en días soleados que siguieron a períodos de lluvia, veréis llevar al mercado grandes cantidades de *robellones*, que se codician y se pagan al precio de la carne. El *robellón* es una seta. Muy rico el Maestrazgo en sabrosas carnes, su cocina se abastece principalmente de ternera, vaca y toro cebado; toro muy gordo del que se hace *cecina*, secando y oreando mucho su carne, que luego se come seca y cruda. Así ocurre también con el jamón, que es de los más finos y gustosos de España. Se dice Trevélez, se dice Montánchez, se dice Avilés, se dice Jabugo... No se dice jamás Maestrazgo. Hasta para el jamón tiene la Fama injusticias. Yo mismo hubiera desconocido esta singularidad sin la interesante información de que me ha provisto D. José Escorihuela, ilustrado maestro de Morella.

Así como llega a esta serranía la *paella* levantina, han llegado las *gachas* o *farinetas*, con la particularidad de que la harina con que se hacen es una mezcla en que entran el panizo o maíz, garbanzos y guijas.

He aquí la *nogada*, curioso guisado compuesto de patatas y nueces, y he aquí el *pá-nolí*, un pastel o torta hecho con harina de trigo fuerte, muy blanca, trabajada con mucho aceite y con algo de huevo;

en el centro tiene el *alma*; un poco de confitura de calabaza o de moniato. En bodas y bautizos son de rigor los *mostachones*; unos bizcochos hechos con clara de huevo muy trabajada y mezclada con harina muy buena. Y hay también mantecadas, hechas con harina, manteca y algo de huevo.

He aquí que del remoto tiempo de los recetarios de Nola, Granada, Baeza y Montañón aparecen aquí, en el corazón del Maestrazgo, impasible a las evoluciones del tiempo, el *flaón*, una torta de aceite y harina de trigo, que tiene por *alma* en su centro requesón. La leche es aquí exquisita y exquisitos sus quesos no afamados. Hay un postre clásico aquí en Corpus y el día de la Virgen de Agosto: la *cuajada*, hecha con una hierba que cuaja la leche, y azúcar.

Prosigamos nuestra ruta hacia el imperio gastronómico de Cataluña.

LA COCINA CATALANA

Cataluña tiene una cocina completa, propia, secular, en constante progreso y perfeccionamiento.—Se imprimió en Barcelona, en 1477, el primer libro de cocina de España y uno de los primeros del mundo.—Numerosos libros de cocina catalanes han recogido, catalogado y preceptuado cuanto se guisa, se fríe, se asa, se amasa y se endulza en las cuatro provincias catalanas.—El orgullo de tener una cocina propia.—El sentido económico que advierte que "cocina propia" equivale a riqueza y producción y exportación.

Fué en Barcelona donde se imprimió el primer libro de cocina de España, como ya dije, y uno de los primeros del mundo; casi seguramente en 1477. Desde entonces se han sucedido las reimpressiones del Nola en el siglo XVI y luego han aparecido otros diversos libros de cocina, repostería y pastelería. Un anónimo recetario, *La Cuynera catalana o sian reglas utils, facils, seguras y economicas per cuynar bé*, conserva los guisos y dulces tradicionales, estando en ediciones sucesivas en todas las casas. No menor valor técnico tiene un curioso librito im-

preso en Vich, *Avisos o sian reglas sensillas a un principiant cuyner o cuynera, adaptadas a la capacitat dels menos instruits*. Está escrito por Felip Círrera, alias *Félix de palacio*... Acaso del palacio episcopal. En el siglo actual Cunill de Bosch publica un *Aplech de formules* con el antetítulo *La cuynera catalana*. Finalmente, el maestro Ignacio Doménech, recoge en un hermoso tomo el extenso, vario, original, característico repertorio de la cocina catalana. Este tomo se titula "*Apats. Magnific manual de cuina práctica catalana, adequat a tots els gustos i el más variat i seleccionat de Catalunya*", y, además, como obras de recopilación y divulgación publica en ediciones más económicas "*La Teca*" y "*Llaminadures*". Además, en castellano se han impreso en Barcelona durante el pasado siglo más de cincuenta tratados de cocina, que recogían los guisos y dulces más característicos de la cocina catalana. Mis investigaciones, pues, en Cataluña serían ociosas y serían estériles. Con materiales sacados de estos tomos podría componer, no unas cuantas páginas de este libro, sino un libro entero, sin poder agregar nada nuevo, porque en culinaria catalana todo está ya investigado, catalogado y preceptuado.

Cataluña tiene una cocina propia y completa como tiene un idioma. Su cocido con la "pelota", la clásica "escudella", que toma el nombre del tazón en que se comía ya en tiempos de Roger de Lauria, no se parece a ninguna sopa ni a ningún cocido; su tortilla de *munchetas* es singular en España y en el Medite-

rráneo. Con la designación "a la catalana" se encuentran en los recetarios, no ya regionales, sino españoles y franceses, un centenar o más de preparados de huevos, carnes, pescados y legumbres. Conserva el *ali-oli*, que es general a todo el Levante español, a Provenza y el Rosellón y las islas del Mediterráneo occidental, y disputa a Marsella y a Génova la invención de guisos marineros, como la *bullabesa*, que aparte la composición del nombre francés que predominó por su eufonía y su expresión (*bouillabasse*, esto es, *hierve bajo; en el fondo*), parece guiso catalán y español. Otros platos catalanes también pasaron la frontera y se hicieron provenzales y franceses.

La despensa catalana, además, tiene todos los elementos que puede necesitar una cocina completa; la situación privilegiada de Cataluña, con extensa costa, con dilatada región montañosa, con abiertos valles, con ríos varios y con climas diversos, la favorece y regala con aceites y vinos de los mejores de España; con frutas exquisitas, con caza y pesca abundantísimas, con ganados de carnes excelentes y con toda suerte de legumbres y verduras. A esta prosperidad corresponde, como es lógico, el progreso, la singularidad y plenitud de su cocina. Además el catalán, en la costa, en la montaña y en el llano interior está orgulloso de su cocina, la tiene por lo mejor del mundo y no la desdén y no la recata, como acontece en otras regiones.

Completa esta realidad el certero sentido econó-

mico del pueblo catalán. Se sabe, se siente allí esta verdad de que "cocina" quiere decir tanto como "producción". Afamar un producto, calificarlo con el nombre geográfico de origen, sea aceite de Tortosa, salchichón de Vich, vino del Priorato o aguardiente de Badalona, equivale a venderlo, a exportarlo. El "buen comer" y el "comer típico" con "productos propios" es crear riqueza.

Así, el viajero que recorra Cataluña no necesita guías gastronómicas. Donde fuere, tanto más si declara su decisión de conocer las cocinas particulares o locales, como gusta de contemplar los paisajes y los monumentos, encontrará, no sólo satisfecha su curiosidad y bien saciado su apetito, sino agradecido el homenaje rendido a la cocina catalana.

En Barcelona misma, a pesar de su carácter cosmopolita y su visión de gran urbe europea, el viajero encontrará platos regionales en los más aristocráticos hoteles, en los más suntuosos restaurantes y cafés de las Ramblas, desde la *zarzuela de mariscos*, que es graciosa delicia, hasta la *curadella*, desde las *perdices estofadas a la olesana* hasta los *pollos o pavos asados a la ampurdanesa*, desde el *bacalao con romesco* a los *caracoles a la garriguense*, desde el *pan de pesic de Vich* hasta el *corderito a la urgellense*, desde el *bacalao a la Canigó* hasta las *codornices a la Montseny*, desde las *judías a la tortosina* a los *guisantes a la leridana*, y así, en prolija enumeración, podría llenar varias páginas.

Acaso nuestra misión más útil en esta ocasión sea

la de mostrar a las demás regiones el ejemplo educador de Cataluña. Sus grandes cocineros dominan la técnica del bien guisar europeo y componen y sirven una comida como en el más sabio fogón del mundo; pero, a la vez, tienen el orgullo y el amor de la obra secular de un pueblo que quiso siempre tener personalidad y bastarse a sí mismo.

Ahorremos espacio, pues, que nos espera una cocina muy característica que vale la pena estudiar con detenimiento. He aquí Aragón.

LA COCINA ARAGONESA

"El pollo y el cordero a la chilindrón", glorias regionales.—La sencillez de la cocina aragonesa.—Fué aragonés el primer recetario impreso en España.—Aragón, patria de grandes cocineros.—Despensa bien abastecida y huerta pródiga.—El vino de Cariñena.—Pedrola gloriosa, donde Sancho Panza conoció el régimen de Tirteafuera.—Alejandro Dumas y el beber "a gargallo".—Sopa de Aragón, "recao de Binéfar", "bacalao a la baturra", "anguilas con judías", "cogullas de Monzón", "conejo en salmorejo", guisos y dulces del Alto Aragón.

Al hablar de Aragón y de la inmediata Navarra, que en el comer parece más aragonesa que vasca, así como alguna parte de la Rioja, se excluye desde luego esta triunfadora capital llamada Zaragoza, que más que se engrandece se agiganta en las orillas del Ebro. Se excluye, porque Zaragoza, aun rindiendo culto a la cocina regional aragonesa y teniendo siempre a punto de ofrendar al forastero sus inigualables pollos a la chilindrón (1) y sus *costillas* de cordero

(1) Es admirable la receta que de este guiso escribió el insigne cocinero zaragozano Luis Bandrés. Vale la pena de contribuir a su difusión y perpetuación, reproduciéndola in-

y sus anguilas y sus borrajas, rinde verdadero acatamiento, desde muy de antaño, en sus hoteles y restaurantes y en las casas de su noble señorío y de sus in-

tegramente. Dice así: "En todo el antiguo reino de Aragón, y especialmente en su capital, son tan populares los "pollos a la chilindrón", que no hay fiesta familiar ni "alifara" campestre donde no se les dé puesto preferente, y, en ocasiones, el de primero... y único plato. El "matraco" verdaderamente castizo espera con ilusión todo motivo de regodeo y holgorio para "fartarse" con su manjar favorito, rociándole de vino del país, bebido "a gargallo", ya en el burgués porrón, ya en la democrática bota. Más de una "trenzadura" tuvo por causa única el gustillo estimulante de este plato, que llama al morapio y que lo atrae, haciendo olvidar toda idea de templanza... Pero vamos a describir nuestro guiso, antes de que nos vayan a decir lo que al zapatero del cuento.

Para seis comensales se necesitan tres pollos grandes, pero tiernos o sea jóvenes. Después de limpiarlos bien, se les corta en trozos de tamaño regular y se los echa en una sartén, en la que se habrán quemado, con un diente de ajo, dos decilitros de aceite de buena calidad.

Se los espolvorea con sal y algo de pimienta machacada y se les mueve en la sartén con objeto de que se doren por todos lados.

Cuando comienzan a dorarse se les agrega 300 gramos de jamón magro, partido en trozos delgados, y una cebolla muy menudamente picada. Se sigue meneando el conjunto, y al cabo de unos momentos, se añaden seis pimientos colorados grandes, mondados y cortados en trozos, y seis u ocho tomates, también mondados y cortados en pedazos lo más menudos que se pueda. Déjase sofreír todo junto hasta que estén bien tiernos los pollos, y se procurará que el plato resulte más bien seco que caldoso; esto es, con más apariencia de fritada que de guisado".

De igual modo se prepara el cordero lechal en lugar de pollos.

dustriales y labradores adinerados, a las leyes y prácticas del buen comer internacional.

Hay en Zaragoza una tradición de buenos cocineros; en pocas ciudades de España, incluyendo Madrid y Barcelona, se ha comido siempre tan bien como en Zaragoza. Aragonés fué, sin duda, el maestro Rubert, que acompañó a Nápoles a Alfonso V el Magnánimo, escribió el *Libro de Coch* a mediados del siglo XV y dió lugar a la invención de Ruperto de Nola, autor de uno de los más antiguos tratados de culinaria que aparecieron en Europa (1). Al menos aragonesa era la cocina que se le atribuyó; entre sus guisos hay éste, olvidado ya en el mismo Aragón: "potaje llamado jota", y en su texto se encuentra numerosas veces repetido el diminutivo en *ico*, característico del habla aragonesa.

Ninguna otra cocina regional, además, aparece más característica, más apropiada y acomodada al modo del pueblo que la creó y la utiliza. Es, acaso, la más sencilla de España. El cordero que se cría en las vertientes del Pirineo aragonés y navarro es singularmente gustoso y está desprovisto de todo tufo. Sus *costillas* asadas en la parrilla es el más frecuente plato del pueblo aragonés. Las huertas de las riberas del Jiloca, el Jalón, el Gállego, el Cinca y el padre Ebro producen legumbres y hortalizas de tal ternura y

(1) *Libro de guisados*. Barcelona, 1520. Toledo, 1525. Logroño, 1529; y otras muchas ediciones.

sabor que basta cocerlas y rehogarlas luego en aceite, del muy exquisito que se produce en Alcañiz y en todo el Bajo Aragón, para gustar uno de los más deleitosos platos que pueden servirse en toda Europa. En ningún lugar como aquí puede el viajero conocer la borraja, bravía planta de las vertientes del Moncayo, que exige un penoso trabajo de limpieza y pelaje, tal está cubierta de asperezas, pero que una vez pasada por la sartén es gustosísima. Completa este cuadro de abundancia la cantidad y excelente calidad de las frutas que se producen en las provincias de Zaragoza y Teruel, especialmente, que se exportan hoy a los mercados de París y Londres en grandes cantidades. La "duraznilla" de Calanda y otros pueblos del Baio Aragón, es única en el mundo; la ciruela claudia de las huertas zaragozanas tiene incomparable sabrosidad; los melocotones de Campiel; la riquísima pera de don Guindo, en las vegas de los ríos Guadalaviar y Alfambra, de la provincia de Teruel; las exquisitas manzanas de las clases *hotel*, *verde doncella*, *miguel*, *helada* y *camuesa*, los alberges (1) y cerezas, fresas y fresones son de exquisita bondad. En vinos tiene Aragón igual abundancia, y su Cariñena, entre otros, ha logrado nombradía mundial. Recuérdense los versos del poeta (2):

(1) Albaricoques.

(2) *La Gastronomía*. Poema traducido en verso por don José de Urcullu. Valencia, 1820.

Ya en vuestro vaso el vino añejo brilla,
el vino de Aragón, el Cariñena,
que bien tapado en la bodega fría
seis veranos ha estado, y su fragancia
en su vejez anuncia lozanía.

De sus quesos excelentes ya hablaba Ruperto de Nola a fines del siglo XV, así como del de Navarra. Otro tratadista, Jiménez y Fornesa, en una larga enumeración de quesos españoles, cita el de Tronchón como uno de los mejores (1).

Sería cuantiosa la antología de elogios a la producción aragonesa y a sus industrias gastronómicas que podría recogerse en libros de cocina, de Geografía de España, relatos de viajeros, etc. Altimiras (2) no cita en todo su recetario más que un sólo producto regional: "Los mejores nabos que se conocen—dice—son los de Mainar, lugar de la Comunidad de Daroca".

Pero, sobre todo, en tierra de Aragón se dió la más alta ocasión gastronómica que otorgaron los cielos disfrutar a España: Sancho Panza, ante su bien abastecida mesa de gobernador, no pudiendo tocar apenas los manjares que le vedaba el doctor Pedro Recio de Tirteafuera, no invención afortunada de Cervantes, sino realidad viva de la sociedad española.

(1) *Novísimo Arte de Cocina*, por don José Antonio Jiménez y Fornesa. 12.ª edición. Valencia, 1898.

(2) *Nuevo Arte de Cocina*, sacado de la escuela de la experiencia económica. Su autor, Juan Altimiras. Madrid, 1788. Hay otras muchas ediciones.

En cambio de este coro de justas alabanzas y estas evocaciones de grandezas, de que es compendio Aragón, he aquí lo único que vio Alejandro Dumas (hijo) a su paso por esta tierra, en 1872, refiriéndose a la costumbre de beber *a gargallo*:

"Una de las dificultades más inesperadas que surgen ante el viajero consiste en la manera como se ve obligado a beber en algunas regiones de España, singularmente en Navarra y el Bajo Aragón. Es difícil encontrar vasos, y como es necesario beber, se pone sobre la mesa una especie de botella de capacidad de un litro o medio litro, y cada convidado se ve obligado a beber a su gusto a la regalada para no tocar el borde de la botella con los labios; esto es muy incómodo para el extranjero que no se ha servido jamás de este modo de desalteración. Si se tiene la desdicha de poner los labios en la botella, los otros convidados os arrojan lo restante del vino al rostro y os abruman con las más groseras injurias."

No conoció Alejandro Dumas la cocina aragonesa; narra aquel hecho de pura referencia; ni siquiera recordó que la única cita de plato regional hecha por Martínez Montañó (1), tratadista que él había leído, fué la de la "sopa de Aragón", una sopa al horno, donde entran el hígado de ternera y el queso rallado y buen caldo de la olla y rebanadas de pan tostado

(1) *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería*, compuesto por Francisco Martínez Montañó, cocinero mayor del Rey. Madrid, 1697. Hay más de treinta ediciones.

y más queso rallado, al fin, con evocaciones de trofeo logrado en la gloriosa aventura de dominación del Mediterráneo, que lograron los reyes de Aragón.

Hubiérale bastado a Alejandro Dumas probar el más humilde y sencillo de los guisos aragoneses, el llamado "Recao de Binéfar", cuya receta recogió sabiamente Teodoro Bardají (1) para que hubiera escrito los ditirambos con que elogió otros guisos de menor merecimiento. Este plato, bautizado con el baturro nombre de "Recao", es una habilísima condimentación de judías blancas, patatas y arroz; guiso para familias numerosas y para pobres, que fácilmente puede hacerse en otras partes de España y que convendría al interés público difundir y propagar. La receta de Bardají se encuentra en el número de *El Corro Blanco* (2), correspondiente a febrero de 1922.

(1) Teodoro Bardají, uno de los mejores cocineros que tiene España, es fácil escritor además y singular autoridad en materia coquinaria; autoridad acrecentada en este caso por ser hijo de Aragón y conocer su cocina desde niño. Es autor del excelente tratado *Índice Culinario* (Madrid, 1915), publicado en edición corta y numerada, no puesta a la venta, y de un opúsculo sobre la españolidad de la salsa mahonesa o mayonesa. Es uno de los iniciadores del renacimiento y glorificación de la cocina nacional. No se puede tratar de cocina sin citarle y enaltecerle.

(2) *El Corro Blanco*, revista culinaria aparecida en Madrid en 1906 y que continúa publicándose en Barcelona; fundada y dirigida, y casi exclusivamente escrita, por Ignacio Doménech, el más grande y notable tratadista coquinario de España, autor de más de una docena de libros culinarios.

Igual sencillez tienen otros guisos clásicamente aragoneses; ved estos dos platos de bacalao, que suelen llevar los nombres de *bacalao a la baturra* y *bacalao zaragozano*. Aquel es un plato popular, de tan fácil preparación, que no hay posibilidad de que salga mal a la guisandera más torpe; el segundo es casi aristocrático, pero sencillo también: sobre un lecho de patatas que entre frieron y cocieron previamente en una sartén, cuece muy lentamente el bacalao con un aderezo de tomates y cebolla, a modo de *ajo arriero*.

De este guiso sorprendente hay una admirable receta escrita por un buen cocinero: Eugenio Barcheguren, a quien se debe también la preceptuación técnica de otro popular guiso aragonés: las *anguilas con judías*, que no tiene otra complicación que un sencillísimo majado de huevo duro y miga de pan. Recordemos que este guiso popular ha sido consagrado con el nombre del General Palafox y aseguramos que cada cual, el héroe y el guiso, en sus respectivas naturalezas, se igualan en sublimidad.

Si el lector encontrara alguna vez citadas en lista o listín de hoteles y restaurantes *tartaletas a la Monzón* pídalas en seguida, que se trata de cosa muy seria, que pasó del uso popular aragonés a las cocinas estilizadas, gracias a la receta de otro buen cocinero, Juan Pallerola y Pagés. Inverna en Aragón un pajarito que allí llaman cogullas, con más acertada precisión que en Castilla le llaman cojugadas; no los come el pueblo sobre tartaletas de

delicado hojaldre, como se los sirve en los hoteles, sino sobre rebanadillas de pan que filtró y empapó el mismo jugo de las cogullas, pero de ambos modos aproveche la ocasión el viajero y pruebe este delicioso manjar.

¿Y qué decir del *conejo en salmorejo* que encontrará usted, lector, frecuentemente en las listas de comidas, disfrazado de francés con la careta de "salmis"? ¿Qué decir del *lomo de cerdo a la zaragozana*, que enharinado y frito, y cocido luego brevemente con jamón, cebolla, huevo duro, tomate y vino he encontrado en un reciente tratado francés con el nombre de *a la provenzal*, porque se le agregan también unas aceitunas, y allí las hay, aunque no son, ni mucho menos, estas olivicas negras, de apretada carne y recio sabor que se producen en el Alto Aragón, ni aquellas otras aceiteras y colmadas que se dan en los portentosos olivares de Alcañiz y la tierra baja?

Debo a D. Antonio Pueyo Bergua, de Jaca, una muy interesante información de la cocina popular del Alto Aragón. Además del pollo y el cordero a la chilindrón y del *abadejo ajo-arriero*, que es un modo simplificado del *bacalao zaragozano*, los pastores del Pirineo saben guisar exquisitamente las migas, poco más o menos, como en la Mancha y Extremadura, y hacen un guiso al que dan el curioso nombre de *espárragos montañeses* y que ha sido incorporado por el preceptista Bardají a la cocina nacional y anda ya en trámites de ser incor-

porado a la cocina francesa y venírseles a las mesas españolas con un sonoro nombre francés. Estos *espárragos montañeses* son, sencillamente, las colas que se cortan a las corderas que se dedican para cría y a las que se deja rabonas, y claro es que pueden utilizarse igualmente las colas de los corderos sacrificados en el matadero. Se cuecen, produciendo un *consumado* exquisito; se refrién lentamente hasta dorarlas y se acompañan con una fritada espesa de tomates y pimientos. Una insigne artista española, María Álvarez Tubau, conoció este guiso por casualidad en una de sus excursiones, y pidió a Bardají, cocinero entonces del hotel en que se hospedara, que se lo sirviera a diario, para desquitarse del tiempo en que había desconocido el delicioso guiso aragonés. Es plato popular también en el Alto Aragón el *ternasco* y *cabrito* asado en espiedo (1) al aire libre y aderezado con sal y ajo; cuando está dorado se le riega con las gotas derretidas de un trozo de tocino envuelto en papel, puesto en las llamas. Y he aquí el *boliche blanco de Embún* con chorizo, morro, oreja y cola de cerdo; y he aquí el *estofado de ternera o vaca* hecho de modo singular en puchero de barro, tapada su boca con un papel y cubierta con un pucherillo lleno de agua, y he aquí la *ensalada de cebollas grandes o de patatas* asadas en medio de rescoldo y aderezadas luego con aceite, sal y vinagre.

(1) Espeto, asador.

El primer viernes de mayo el Ayuntamiento de Jaca obsequia a los romeros que acuden a la ermita de la Victoria con una torta, que se compone de harina, manteca de vaca, azúcar y huevos. Los pueblos de la montaña celebran sus fiestas friendo "fruta de sartén" hecha con harina amasada y sazonada con azúcar y anís, y que conserva el nombre clásico de la cocina española, y dorando al horno tortas y magdalenas; almendrados hechos con pasta de harina y almendras crudas molidas, claras de huevo y azúcar. Las monjitas benedictinas de Jaca hacen otros almendrados y hacen *civilicos*, unas medias lunas de harina, huevo y azúcar, con un relleno especial de almendra. Dios les ampare bien el secreto con que guardan sus recetas. De los bizcochos de Barbastro hay una buena receta divulgada por el buen cocinero Pérez Larroca.

En la Nochebuena se prepara en el Alto Aragón el *vino quemado*, perfumado con canela en rama, corteza de naranja y azúcar. Se bebe también el vino en que se echaron trozos de membrillos, peras y manzanas después de asarlos. Como en los pasados siglos, antes de que se industrializaran todos los productos, se preparan en las casas *retacias* (1) de café, con aguardiente, café y azúcar; de guindas con vino blanco y aguardiente, azúcar y cortezas de limón y el jarabe de fresa y chordón (2), que es especialidad de la montaña.

(1) Ratafías. Rosoli.

(2) Churdón. Frambuesa.

Y todavía en este inventario de la cocina aragonesa podrían agregarse dulces que se hacen en las confiterías de Zaragoza y que de puro acreditados ya no parecen regionales, y embutidos como la longaniza con muchas especias, granos de anís y canela, que se come cruda, frita o cocida, y preparados como la *torta de chicharros*, en que los burujos que quedan al hacer la manteca se mezclan, como en los siglos XV y XVI, a harina, azúcar y huevos.

No tan cumplida información tengo del Bajo Aragón, pero sí puedo recordar la página que escribiera en un Almanaque culinario publicado en 1892 aquel olvidado cronista de la provincia de Teruel, Domingo Gascón, hombre inteligentísimo y culto, periodista y minero, recolector de un Romanesco o cosa así dedicado a los melancólicos *Amantes*, que consumió su vida ponderando y exaltando y propagando las excelencias de la tierra bajo-aragonesa. He aquí esta página de culinaria turolense: "Quiero hablar de las migas de mi tierra, porque es el plato de más general aceptación. Bien sé yo que no es peculiar de Teruel, pero me atrevo a asegurar que migas como aquéllas no las hay en ninguna parte.

"Pudiera ocuparme de las anguilas de Alcañiz y de sus aceitunas secaderas; de los orejones de Calanda; de las manzanas de Pitarque; del queso de Tronchón; de las truchas y cangrejos del Gualaviar; de las pasas y *cascabelicos* de Albarra-

cín, etc., etc; pero esto me llevaría muy lejos y quiero hablar sólo de las migas.

"No hay para qué decir, pues todo el mundo lo sabe, que este es un plato que sólo encaja en los almuerzos.

"Se requiere un pan especial para que las migas sean buenas, y yo sólo lo he encontrado a propósito en mi provincia. Desde luego afirmo que el pan que se consume en Madrid en sus variadas clases no sirve para mi plato.

"Se toma un pan que tenga, por lo menos, dos o tres días, pues de cochura reciente debe desecharse; se divide en dos mitades y tomando cualquiera de ellas se hacen en sus ángulos cortes verticales y después horizontales para que resulten pedacitos del tamaño de garbanzos. Es mejor la corteza que la miga. Después de cortados se colocan en una servilleta y se les echa un poco de agua, revolviéndolos bien para que se humedezcan por igual. Acto seguido se espolvorean con sal, todo lo más fina posible, en cantidad necesaria. Esto ha de hacerse por la noche, y envueltos en la misma servilleta, para que no pierdan la humedad se guardan hasta el día siguiente. Media hora antes de la señalada para el almuerzo se fríe aceite en una sartén, quemando dos dientes de ajo. Cuando el aceite está en su punto se quitan los ajos y se echan las migas de una vez, revolviéndolas sin cesar con rasera o espumadera de hierro durante doce o quince minutos, y bien calientes se sirven a la mesa.

"Estas son las verdaderas migas al estilo de Teruel. Allí, como en muchas provincias, forman parte del almuerzo de personas acomodadas, o lo constituyen por completo en la mesa o en el banco de los pobres.

"Hay algunos que las aderezan con salsa de tomate o les añaden trocitos menudos de jamón. Otros las comen con chocolate o con uvas. Yo las prefiero al natural.

"Pocos platos habrá de más antigüedad que éste. Tengo por cierto que lo comían ya mis paisanos cuando en el siglo XI hirieron al Cid en las puertas de Albarracín, peleando cuerpo a cuerpo y matando sus mejores hombres de armas; que las comían también los que en el mismo sitio, y un siglo después, derrotaron al Rey D. Jaime, matándole los dos principales caballeros de sus aguerridas huestes; que las comieron los *Amantes de Teruel* no puede dudarse tampoco.

"Mis paisanos ya lo saben. El mejor obsequio que me pueden hacer cuando vengan a Madrid es traerme un pan para migas."

No sólo es de valía este testimonio, sino necesario para escribir una historia de las migas, que ya presintió el escritor militar Ibáñez Marín, de meritísima vida e infortunada muerte apenas desembarcado en Marruecos. Encontraremos estas migas, con muy curiosas variantes en su aderezo, como ya he dicho, en otras partes de España. Hay una curiosa hipótesis: la de que éste es el plato indígena más genuino.

más antiguo; clásicamente español, anterior a las invasiones fenicias, cartaginesas y romanas; plato, en suma, ibérico o celtíbero.

Sería injusta preterición no unir a este ensayo de inventario de la cocina aragonesa otra delicada página literaria, que trazó la pluma de un gran periodista, Conrado Solsona, que tuvo en Madrid gran predicamento en los muchos años en que formó parte de la redacción de *La Correspondencia de España*. He aquí su deliciosa evocación histórica: "Cuentan unas viejas páginas de la época del marqués de Villena que el rey D. Martín de Aragón era gran partidario de las ensaladas diuréticas, y abusaba del apio y de la col extraordinariamente.

"No sé yo si esto será una verdad enteramente comprobada, pero afirmo que tal es el cuento, sin que ponga ni quite verdura el que suscribe.

"Y añaden los comentaristas que la ensalada predilecta de D. Martín se componía de los cogollos crudos de la col blanca aragonesa, principalmente, llamada por otro nombre *grumo* en aquella tierra clásica de las hortalizas excelentes.

"Presentaba semejante fin de comida el cocinero de S. A. en un plato poco hondo, partido cada cogollo en cuatro pedazos y en cruz, y alternando con los cuatro pedazos una penca de cuatro dedos de larga y dos de ancha de riquísimo cardo rizado, crudo también; siendo tan fácil de conseguir el rizo, que bastaba entonces y basta ahora hacer unas cuantas incisiones con el cuchillo en ambos extremos

de las pencas y ponerlas en agua fría dos o tres horas para que se rice el cardo como los papeles de colores en que se envuelven o con que se adornan las confituras.

"Espolvoreaba con abundante sal molida el contenido del plato, rociábale con mucho aceite del clarísimo de *Monte-Aragón*, monte ya páramo e infecundo, o de la calzada, todavía poblada de olivos y carrascas, que sirve de asiento a la célebre ermita de Nuestra Señora del Pueyo, y con menos vinagre de las cepas del Llano completaba la sazón de aquella ensalada célebre, bien *salada*, bien *aceitada* y mal *avinagrada*.

"Todas las noches comía esta verdura el buen rey de Aragón, y aumentando con los años la linfa de S. A., hubo de aconsejar el médico encargado de la real asistencia un régimen alimenticio de combate contra la polisarcia de su señor. Todos los platos se modificaron, suprimiendo las gelatinas, las grasas y los almíbares y sustituyéndolos por alimentos cargados de ázoe y de fibrina.

"Llegó la reforma también a la ensalada, y respetando los cogollos del *grumo* y las pencas rizadas del cardo, se enriqueció el plato con algunas hojas de lechuga, planta en que abunda el ázoe, por cuya razón dice el vulgo que la lechuga *hace sangre*, y ésta fué, andando el tiempo, la ensalada preferida también en la mesa de los Sessés, Gurreas, Cerdanes, Alcegas y Bardajés.

"Del propio plato debió nacer un famoso refrán.

popularísimo en la Coronilla, si es cierto que el aludido médico ordenó la reforma de la ensalada de D. Martín con estas palabras solemnes:

"—Entre col y col... lechuga."

Donoso es el relato, que debe permanecer siempre incorporado al inventario de la cocina aragonesa.

LA COCINA NAVARRA

Influencia de Aragón en la cocina navarra.—Platos navarros traducidos al francés.—Las auténticas chuletas de cordero a la navarra.—El cochifrito de cordero.—El bacalao, el conejo, los huevos y la trucha en la cocina navarra.—Perdices con chocolate, encontradas en Estella.—La dulcería conventual.—Intercambio culinario con el Bearn francés.—La "garbure", el estragón y el ajo.—Un grito indignado en el Claridge de París.

Pocas líneas serán precisas para completar el cuadro de la cocina navarra. Vinos excelentes de Tudela y de Peralta; queso exquisito del Roncal, la patria de Gayarre; caza abundante; frutas y legumbres tan gustosas como las de Aragón; ganados numerosos, abastecen la despensa navarra. Ya en las páginas dedicadas a Aragón recordé que Ruperto de Nola elogiaba en 1520 el queso de Navarra, tan bueno y mantecoso como los mejores italianos. También Jiménez Fornesa, en su obra antes citada, elogió el queso del Roncal.

En su cocina es evidente la influencia de Aragón más que la vasca y la riojana; pero acontece un

hecho singular: por razón de viejas historias tiene Navarra más acercamiento con Francia, y así, ha servido de puente para que guisos españoles pasaran a incorporarse a la cocina francesa. Y he aquí que en toda Europa, sancionados con la autoridad de Escoffier, se conocen los siguientes guisos:

Râble de lièvre à la Navarraise.

Cotelettes d'agneau à la Navarraise.

No es poco cuando tantos guisos españoles pasan la frontera y mudan de nombre y niegan su origen. Parece ocioso decir, además, que el eclecticismo francés ha estilizado a lo hotelero y desnaturalizado esos sencillos platos, como si los pares de Carlomagno tomaran venganza con ello de la rota de Roncesvalles.

Si un francés, o un español concurrente habitual de hoteles y restaurantes afrancesados, llega a la región navarra, puede comparar el estrago que se ha causado al europeizar aquellos platos, pidiendo unas *chuletas de cordero a la navarra*. Poco conocida es la sublime receta que el alto-aragonés Bardají recogió de guisanderas que conservaban el puro estilo de la tierra.

Es, en realidad, la receta cumbre de Navarra (1).

(1) Chuletas de cordero cortadas del carré sin recortar y sin limpiar la punta del hueso, aunque limpias de nervios y del espinazo, sazonadas. Se saltean a fuego vivo con manteca de cerdo y aceite mezclados en partes iguales; una vez

Hay, sin embargo, quienes atribuyen mayor grandeza y suntuosidad a la invención del *cochifrito*. Si el lector encontrara ocasión de saborearlo, indique al hotelero servidor que no ande con remilgos de apariencias y se lo sirva en la misma sartén o cacerola en que se guisó, sin pasarlo a pulidas fuentes. Encontraráse el lector frente a uno de aquellos incomparables corderos que llaman en Navarra de *tres madres*, carne excelentísima sobre todas las excelencias, cortado en menudos trozos y refrito con aderezo en que entran la cebolla y el ajo, el pimentón y granos de pimienta reventados, perejil y el jugo de un limón. Y no tiene más. El encanto del *cochifrito* está en el sabio arte con que estos elementos se combinan, en una milagrosa alquimia, para realzar el sabor singular de aquellos corderitos que

doradas se colocan en una tartera grande, si es posible de barro.

En la grasa de las chuletas se refrie un trozo de jamón cortado en cuadritos y una cebolla en igual forma. Cuando están rehogados estos ingredientes, se añade bastante cantidad de tomate mondado y picado muy fino, se hace romper el hervor y se vierte el conjunto sobre las chuletas, poniéndolas en el horno cubiertas hasta que se cuezan, pues el tiempo necesario varía según la calidad de las chuletas.

Cuando están cocidas se cubre toda la superficie del cacharro, sea placa, plato o terrina, con rodajas muy delgadas de salchichón especial llamado chorizo de Pamplona, se dan un golpe a horno fuerte y se sirven en seguida que el chorizo se funda un poco, sin quitarlas del cacharro donde se hicieron.

nacen en las vertientes de aquellas bravías montañas pirenaicas.

Luego he aquí el bacalao al ajo-arriero, desmenuzado finamente, y hermano en lo restante del que se hace en el Alto Aragón; he aquí una torta o pastel de conejo en que los trozos deshuesados se hunden y esconden en una pasta de patata, que se perfumó con tomillo y con romero; he aquí otro modo semejante de preparar el conejo, que una vez cocido y deshuesado, se envuelve en la pasta de patata y se fríe por piezas, cubriéndolo luego con la salsa en que coció; he aquí unos huevos al horno, característicos del valle del Roncal, en que se los cubre con rodajitas de longaniza y pan frito rallado; he aquí esta hermosa trucha que, al ser sacada de un regato, cualquiera de los que afluyen a uno de estos ríos, de los que se dijo:

Ega, Arga y Aragón
hacen al Ebro varón.

fué puesta en un baño abundante de vino tinto, pimienta en grano, hierbabuena, tomillo, romero, laurel, un poco de cebolla picada y hierbas aromáticas secas. Dejósela allí en frío una hora bien corrida y luego se la coció en su mismo baño, para presentarla al cabo en la mesa, rodeada de patatas y zanahorias cocidas y una salsilla de yemas de huevos batidos; he aquí, finalmente, un pollo de venerable antigüedad, que acaso comió ya de esta suerte preparado el propio Iñigo Arista, de tal modo ade-

rezado que recuerda los recetarios más antiguos. Unas hojas de estragón finamente picadas lo pintan de vivo color verde y lo ungen con el perfume de los bosques.

Con el pseudónimo de María Mesonera contó, hace diez y ocho años, en *El Gorro Blanco*, un excelente cocinero, que había comido en Navarra perdices en chocolate (1). "Este manjar—decía—hará sonreír a más de un *chef*, de esos que inventan platos. Pregunté en la fonda—esto ocurría en Estella—si ese plato de perdices era cosa de fantasía. Me contestaron que no, y que solía servirse en las comidas finas en la ribera navarra. Encontré este plato delicioso, y dos extranjeros que se hallaban conmigo convinieron en que nunca imaginaran estaría tan sabroso. En dulcería conventual la lista sería larga y la enumeración ociosa para el forastero que habría de elegir al azar, puesto que cuantos bizcochos, bollos, yemas, pastas, confites y almíbares preparan manos monjiles, parecen tocados de

(1) Aunque de cada región deseo recoger una sola receta característica, es tan curiosa esta de las *perdices en chocolate*, y tan fácil de hacer fuera de Navarra, que la agrego a continuación: "Prepárese una perdiz como para escabecharla, con su salsa y todo, suprimiendo la hierba de fuerte olor. Cocida la perdiz, retírese aparte y en el caldo glasé eche algunas cebollitas. Retiradas éstas, deslíese una onza de chocolate dentro del caldo, y sin dejarlo espesar mucho, inclúyase la perdiz y las cebollitas. Aderécese en la fuente sobre un costrón frito y dispónganse las cebollitas alrededor, vertiendo la salsa encima.

la gracia de Dios. Con decir que hay en las diócesis de Pamplona y Tudela ciento dos conventos de monjitas, y en ellos, según el último censo publicado (1), seiscientas cincuenta y siete religiosas, se advertirá la importancia que este ramo abundoso de la cocina regional tiene en Navarra.

En la parte occidental de la provincia se encuentra ya la influencia vasca al Norte y la influencia riojana al Sur. Sin embargo, no puede negarse que la cocina navarra tiene definida personalidad.

Quienquiera conozca la fronteriza región francesa del Bearn, advertirá que hay una evidente comunidad entre su cocina y la de Navarra. En la parte alta, en las vertientes del Pirineo, en Uztárroz, Arive, Berroeta, Arizcun, Parliz y Vera pudiera encontrarse, casi enteramente practicado en la realidad de las cocinas populares, este curiosísimo recetario, modelo de preceptivas regionales, titulado *La Cuisine en Bearn*, que escribió Simón Palay, y el no menos interesante recetario anónimo editado en Pau con el título *La cuisine béarnaise*. La *garbure*, la sopa o polaje de coles, se hace en la montaña navarra a lo pobre con los mismos elementos que se hace en el Bearn: patatas, col, judías verdes, habas, guisantes, tocino, lomo, salchichas, hueso de jamón. Se hace con lo que cada cual tiene a mano en su despensa o pudo adquirir en el mercado, según la estación. Es, en suma, una sopa que, con diversas varian-

(1) Anuario Estadístico de España, 1925-26.

tes, recorre el Pirineo desde Cataluña a Galicia y que se adentra en Francia y que el alecticismo culinario francés ha estilizado y sirve en las mejores mesas de París con los nombres y variedades de *Garbure béarnaise*, *Cooper*, *Crécy*, *a la Dauphinoise*, *a la fermière*, *a la freneuse*, *aux laitues*, *a la limousine*, *a la marâichere*, *a l'oignon*, *a la paysanne* y *a la savoyarde*. Entre Hendaya y Burdeos, y entre Eaux-Bonnes y Mont de Marsan os ofrecerán esta sopa con nuevas variedades; la hay de Trébons, de Pau y de Hendaya. Nadie se acuerda de Navarra ni de otras provincias españolas.

Invitados un día a comer varios escritores españoles en el Claridge de París, por el prócer cubano don Alfredo Hornedo, que era, a la sazón, propietario de *El País*, de la Habana, se nos sirvió uno de estos *garbures*, y al distribuirlo en los platos, uno de los que asistíamos escandalizó el comedor con una irreverente exclamación rotunda y agregando a voces: "¡Si esto es pote gallego!" En el Bearn se hace un potaje compuesto de hojas de acelgas—las bledas de Rupert de Nola que en francés llaman *blettes*—, espinacas, malvas silvestres, acederas y lechuga, que es también plato navarro. Así también se hacen migas de modo semejante y se usan el estragón y el ajo con igual abundancia, se maceran las truchas, se saltean las setas y se deshuesa el conejo de maneras casi iguales. Finalmente, Curnonsky y Marcel Rouff, en la parte dedicada al Bearn en su obra *La France Gastronomique*, recogen recetas de dulces, cuyo origen

navarro es manifiesto. Para comprobar y deslindar la influencia mutua que ha existido entre estas regiones, a pesar de que resuena en sus montañas, hasta Roncesvalles, el canto bravío de Altabiscar, y dilucidar lo que hay de español y lo que hay de francés, en esta cocina pirenaica, sería preciso realizar una prolija investigación.

LAS COCINAS VASCA Y SANTANDERINA

Un recuerdo del Marqués de Bériz.—Una cocina plena-dora, forjada como el hierro.—El "bacalao a la vizcaína", recetado por un insigne cocinero.—El "pil-pil", la "zurrutina", el "shangurro", la "marmite kua" y la "purrusalda", incorporados a la cocina y al idioma nacional.—Inventario de platos vascongados.—Los literatos en la cocina vasca.—El "besugo a la donostiarra", por Peña y Goñi.—Una "merienda con limonada", por Becerro de Bengoa.—Una comida vasca en Buenos Aires y en lista en vascuence.—Páginas admirables de Julián Zugazagoitia.—La anchoa.—El salmón y el deporte de su pesca en los ríos Deva, Nansa, Asón, Pas y Gaja.—Inventario de guisos santanderinos.—El príncipe de Gales, que en el siglo XVII estuvo en Santander.—La "pulidura" y el "marmite".—La sardina y el bonito.

Entre los legajos de notas y apuntes de mi vida, que he comenzado a ordenar, porque se acerca hora propicia para publicarlos (1), encontré una cuartilla

(1) Se titulará este libro posiblemente: *Una vida dilapidada. Cuarenta años de periodismo...*, y aparecerá, si es posible, en 1931.

con estas breves líneas: *Bilbao, 1904.—Almorcé con Eduardo Aznar... Comedor recatado en un entre-suelo con un balcón a la plaza Nueva... Uno, dos, tres, cuatro, cinco, seis platos... ¡Con qué dolor me he declarado vencido!... ¡Qué maravilla de cocinera!... Y no más. Y, sin embargo, el recuerdo vivo, detallado, preciso, minucioso, de aquel almuerzo perdura en mi memoria como si no hubieran pasado desde entonces sino unos días fugaces o unas horas breves. En Madrid, en una de aquellas comilonas íntimas, pantagruélicas, que organizaba en su casa el gran periodista Santiago Mataix, director entonces de *Diario Universal*, había yo partido mi pan y mi sal con aquel hombre inteligentísimo que se llamó Eduardo Aznar y se titulaba Marqués de Bériz, y a quien no sé si alguien llamó el *andaluz del Nervión* o algo semejante. Y desde el diálogo en aquella sobremesa y en aquel almuerzo con que me obsequió en Bilbao, profeso profunda admiración por la cocina vasca, no inventada ni compuesta ni acomodada de otras procedencias, sino fundida y forjada, en esfuerzo de titanes, como se funde y forja y temple el hierro en los altos hornos. Se completa esta cocina recia, plenadora, incitadora a la tragonía, con la más suave de la costa santanderina. Ambas tienen la consagración de los siglos. El arcipreste Juan Ruiz las ve aportando fuerzas a los ejércitos de doña Cuaresma. He aquí, aisladamente, los versos en que los enumera:*

De Sant Ander vinieron las bermejas langostas.

.....
arenques et besugos vinieron de Bermeo...

.....
Allí lidia el conde de Laredo muy fuerte,
congrío, cecial e fresco...

.....
... Tomó ya quanto esfuerço e tendió su pendón,
ardit e denonado fuese contra Don Salmón;
de Castro Urdiales llegaua esa sazón...

Y he aquí que hoy, como hace cinco siglos, de Santander, Bermeo, Laredo y Castro Urdiales siguen llegando a la batalla del comer en todos los mercados españoles langostas, arenques, besugos, congrios y salmones... Agréguese la delicia de la angula, con la que no contó el arcipreste guloso para vencer a don Carnal. Vizcaya da algo más aún a la patria: da su cocina imponderable. Hasta no hace mucho, la fama, luchando con el desdén español, con el temor de despertar las iras de los Tirteafueras, con la sugestión de la sobriedad, virtud de la raza, no había, divulgado en las demás provincias hispánicas, incluyendo en ellas a América, y en extranjeras tierras, sino un sólo plato de este portentoso fogón vasco: el *bacalao a la vizcaína*. Lo había afamado y lo había convertido en plato nacional y en plato mundial... Encontraréis recetas de este guiso, no ya en francés, inglés, italiano o alemán, sino en japonés y en chino; en ruso y polaco; en danés y en húngaro... En España es, una vez a la semana, cuando menos, *plato*

del día, en todas las fondas, restaurantes, tabernas, ventas y mesones, y es a su tiránico dominio a quien se debe el enorme consumo de bacalao que se hace en España, importándolo del Extranjero y pagándolo en oro. Esta receta cumbre y luminaria de la cocina española merecía ser traída a este inventario en su máxima perfección, esplendor y grandeza. Y he aquí su texto, redactado por una de nuestras mayores autoridades coquinas; por Antonio Azcoaga, jefe de las cocinas de uno de los más afamados hoteles madrileños:

"La víspera del día en que haya de practicarse esta fórmula, se pone en remojo, con poca agua, un kilogramo de bacalao cortado en trozos regulares.

Transcurridas por lo menos doce horas, se le pone en una cacerola con agua fría a la lumbre, retirándolo momentos antes de que comience la ebullición. Entonces se le escurre y se separa de él las espinas, procurando no deformar los trozos; pásanse éstos por harina y se fríen en aceite abundante, cuidando de que obtengan color dorado y se les deja luego escurrir. Córtase en filetes delgados una cebolla que pese por lo menos medio kilogramo, y una vez cortada se la pone a freír en un cuarto litro de aceite de calidad superior; frita ya y dorada por igual la cebolla, se le añade un kilogramo de tomates frescos, mondados y cortados en trocitos pequeños y se deja sofreír despacio el conjunto.

Dentro de otra cacerola se fríen en aceite dos dientes de ajo y media cebolla bien picada, y cuando

están fritos se agregan medio kilo de tomates cortados en trozos grandes, seis pimientos choriceros secos de los llamados "ñoras" (previamente remojados en agua) y unas rebanadas de pan frito bien seco. Déjase cocer todo ello hasta que la cebolla esté tierna, pásase a través de un cedazo el conjunto, y el puré o salsa resultante se agrega al tomate y cebolla y que anteriormente hemos preparado, mezclándolo todo.

En un plato de porcelana o de cristal, resistente al fuego (o bien en una cazuela de barro de forma *ad hoc*), se prepara el bacalao cubriendo el fondo del cacharro con una capa de salsa; sobre ella se colocan los trozos de bacalao frito y éstos se cubren con la salsa restante, extendiendo sobre ésta una capa de pimientos morrones, asados, mondados y cortados en tiras delgadas.

Finalmente se espolvorea la superficie y el plato con miga de pan rallado mezclada con perejil; se deja cocer el bacalao por espacio de diez minutos y en el momento de ir a servirlo se hace dorar la superficie de él en el horno o a la salamandra, y, si ninguna de las dos cosas hubiese, colocando sobre el cacharro una tapadera con lumbre encima, a la antigua usanza.—ANTONIO AZCOAGA."

Tras la fama del *bacalao a la vizcaína* se esparce ya por el mundo todo el recetario de la cocina vasca, en un desdoblamiento o invasión semejante a la que realizan sus bancos y sus artistas, sus mineros y sus literatos, sus industriales y sus periodistas notables; en París y en Madrid acude la gente de paladar bien

educado a los restaurantes vascos, como antes se acudía a los italianos. Ya la *zurrugutina*, el *pil-pil*, el *shangurro*, la *marmite kua*, la *purrusalda*, se van acomodando a la prosodia y al paladar castellanos; ya los comensales no preguntan a los anfitriones o a los camareros: "este plato, ¿cómo es?", cuando ven escritos en las listas a la *bilbainita*, al *estilo de Vasconia*, a lo *antiguo Bilbao*, al *estilo de Vizcaya*, a la *vascongada*, a la *irunesa*, a la *donostiarra*, a la *vizcaína*, a la *vasca*, a la *vergareense*, a la *guipuzcoana*, a la *Easo*, al *estilo guipuzcoano*, a la *tolosana*, que con todas esas designaciones se nos ofrecen platos típicos, creados en la tradición por caseros y pescadores con atún, manzanas, merluza, angulas, pechugas de pollo, calamares y chipirones, besugo, sardinas, verdes, raya, chuletas de cordero y de cerdo, vaca, lomo, etc. Ya los más de los gulosos saben cómo son los callos *Euskal-Ria* y a qué sabe la salsa de aldeanos vascos.

En contraposición a Cataluña, Vasconia ha descuidado la divulgación de su recetario; pero ha creado, en cambio, mayor cantidad de literatura gastronómica. Desde Trueba a Peña y Goñi, y desde Becerro de Bengoa al infortunado y malogrado Aranaz Castellanos, que hubiera llegado a ser el más grande humorista español, no hay escritor vasco que no haya dedicado, con delectación cariñosa, algunas páginas al buen guisar o al buen comer, que todo es uno y lo mismo. De esta literatura, ya antológica, recojo dos muestras que se avienen bien con el carácter y modo

de este libro. He aquí una receta de *besugo a la donostiarra*, escrita por aquel buen periodista y buen crítico de música y relator de fiestas taurinas que se llamó Antonio Peña y Goñi:

"Cuando llega en Madrid la Nochebuena, sufro más que nunca la nostalgia de San Sebastián, mi pueblo, y se avivan en mi mente los recuerdos de la niñez, de los nacimientos, de los aguinaldos y del besugo.

El clásico *bishigu*, sobre todo, simboliza en esa época del año la cena tradicional, la patriarcal reunión de la familia, en torno de la mesa donde el apetitoso pescado figura como plato predilecto de la reunión.

Comer en Madrid el besugo, mientras ruge el Noroeste en las calles y llega lejano el estrépito de las olas, como en San Sebastián, es imposible, tan imposible, en mi concepto, como aderezarlo y servirlo tal cual se adereza y se sirve allí, fresco, sabroso, aromático, con dejos de Océano, con blanca carne, ni blanda ni dura, con tostada piel que cruje entre los dientes, regalo del estómago y delicia del paladar.

He aquí el modo de aderezarlo:

Se limpia con mucho esmero el besugo, se le espolvorea de sal y se deja colgado en lugar fresco y conveniente.

Una hora antes de presentarlo a la mesa se coloca el pescado en unas parrillas debajo de las cuales arde vivo fucgo de carbón de encina.

Cógese entonces la pluma de un capón, se moja

bien en aceite crudo y se unta con ella el besugo suavemente, dándole varias veces vueltas hasta que la piel esté bien tostada.

Cuando llega el momento de servirlo, ábrase el pescado y rocíese de aceite muy caliente con ajos y unas gotas de limón.

Tal es el besugo a la donostiarra. La fórmula general es fácil, los detalles particulares se hacen refractarios a toda explicación.

Hay en la composición de ese plato tales refinamientos de culinaria, matices tales de *instrumentación*, que los maestros en el arte se sirven de las plumas de capón arrancadas de la rabadilla del ave, precisamente de la rabadilla, por ofrecer condiciones especiales para el ungimiento.

Jamás he conseguido comer en Madrid el besugo como en San Sebastián lo he comido durante mi niñez y mi juventud.

Deseo mejor fortuna a quien lo intente."

Y como información, como índice filológico, nada iguala a la descripción de una merendona eúskara hecha por Becerro de Bengoa, que a continuación reproduzco:

"APALAURREANDIAK CON ARDAURGOZATZA.

En la gastronomía vascongada, que cuenta con tan buenas cocineras y con tan asombrosos tragadores, son las merendonas, las meriendas cenas, verdaderas solemnidades para los bienaventurados, cuya princi-

pal preocupación en la vida se reduce a la de: *comment l'on dine*. *Apalaurreandia* es la gran merienda eúskara y se compone de las siguientes minucias: Aperitivos o entremeses: *Andiabizlla*, salchichón; *Maginchetac*, quisquillas; *Ceceña*, cecina, y *Percebia*, percebes. Platos de ordenanza: *Andoilla*-*zopá*, sopa de chorizos; *Bacallaoa-mastaquia*, bacalao a la vizcaína; *Oñeletak*, chuletas; *Chipiroiak*, calamares; *Errejatia*, asados. *Postres secos*. Nada de Valdepeñas, ni de Burdeos, Chateau Iquem, Laroze ni Clos Saint-Urbain, sino de interminables sorbos de *Ardaurgozatza*.

Los pocos clásicos en la lengua del país del *amarretaco*, llaman también a esa bebida *Linoyadá* y también *Limoya-Ezer-baga*, cuya sencillísima confección es esta:

Veinticuatro horas antes de la función se ponen a macerar, en agua, cortezas de limón; se añade una tercera parte de vino blanco y tinto por partes iguales; se azucara bien y se enfría o hiela el total en una garrafa improvisada, que todo buen *guisatzallea*, *japrestazalla*, *ostalaria*, *landecharia*, *erberatza* o *edalea*, cocinero, figonero, ventero, gastrónomo o bebedor, saben disponer en el caserío más apartado de Vizcaya, con una herrada o cubo, un caldero y una arroba de nieve. Aquellos *guizonak* o aldeanos, de camisa gorda, boina, pipa, atarres y pantalón "de bargueta" ocultan muy buenos potistas: *Eztarria chiqui, balizaque edale andi*.

Esta limonada perpetua, desde la sopa al último

postre, entona mucho mejor los estómagos que el sorbete *au Kumel*, y que el *foiegras de Colmar*, *servi sur un bloc de glace éclairé*, y es mucho menos empalagosa y embriagadora que la *macedoine de fraises, raisins, amandes, pêches, cassis*, etc., etc., que, con *une pelletée de neige, au sorbet au Kirsh*, se empiezan a servir ahora en las mesas del gran mundo, después de los "petits pois a l'anglaise" o del "Jambon d'York a la Pompadour", o de los "homards a la royale". Los vascongados legítimos no toman después de la merienda café ni champagne, ni ron, ni ningún otro producto del moderno y maldito liberalismo. Se continúa apurando la *Ardaurgotzatza*, hasta que no quede ni una *ondarra* en el cubo, ni una persona en la mesa.

"¡Agur, benévolo lector, *ongui eldaquiala, eta on deguizula prochu on deguizula!* ¡Dios te guarde y que aproveche!"

Permítaseme hacer notar que la expansión de la cocina vasca en España realiza una labor idiomática y aun política de la más extremada trascendencia. Comiendo los guisos admirables de los vascos no nos parece ya su idioma maternal tan impenetrable. Ha sido la mesa bien abastecida (1) el campo

(1) Pedro de Medina, en su *Libro de grandezas y cosas memorables de España*, decía en 1549 que la villa de Bilbao es pueblo noble y de mucha calidad, porque se hallan en ella tres cosas con que un pueblo es noblecido, que son: asiento de tierra, abundancia de mantenimiento y trato de gentes y mercaderías.

neutral en que los vascos y el resto de los españoles, olvidadas las contiendas civiles, se han compenetrado mejor. No se ha reproducido aquel caso de una sociedad vasca de Buenos Aires que en 1891 celebró un fastuoso banquete y escribió la lista de platos y postres enteramente en vascuence. Pieza única, acaso, en la historia de la gastronomía española, vale la pena de recogerla en estas páginas.

*Viva gu eta
guturrah.*

LAURAC BAT
AMALAUARREN URTEAM

Jainkoak eman deizula osasuna eta bearbada ondasuna.

LAGUN JANÁ

Z o p a .

Otarrai-zalda Indiagariaz.—*Ardo-gorriya.*

Sarrerak.

Korbiná erréa gure erriko guisa.—*Sauterne-ardoa.*

Urdaiazpiko naparguisa.—*Naparardoa.*

Bitartekak.

Oliogayak, guria chardiñac, chipiroyak eta beste alartak.

Jani-otza.

Otarraizko malloneza.—*Burdeosko ardoak.*

Bedarpilla urrazco, lekak eta mallairrakoa.

Erreak.

Irizko araguiya.

Bildotzak, labeen erreak.—*Ardo gorri-zarrak.*

Mayazkenak.

Gozoak, udareak, inxikak eta matzak.—*Sagardoa.*

Babaismud eta lihurak.

Buenos Airesen Epailleko amabosteam eta millazortzireum eta larogueta amaika.

"Vivamos nosotros y los nuestros", dice el lema inicial. "Dios os dé salud y fortuna si os conviene", agrega la tercera línea. "Comida de compañeros", quiere decir la cuarta, y luego se suceden los platos en este orden: "puré de cangrejos, corbina asada, jamón a la navarra, aceitunas, calamares y otros pescados, langosta, menestra, ternera, cordero asado al horno, dulces, helado, peras, pavías, uvas, café y licores."

* * *

Camino de Santander llega a nosotros una pluma vasca, bien conocida ya de cuantos siguen atentamente la labor literaria de nuestra juventud. Julián Zugazagoitia, a quien me refiero, honra este libro y rompe con dos apuntes de su estilo galano y sonoro de gran escritor castellano, la monotonía de mi prosa de periodista guisandero. He aquí una gran riqueza de esta despensa vascosantanderina: la anchoa, y he aquí una hermosa página literaria.

"En los últimos días del invierno, cuando los palangres no capturan sino modestas piezas de chicharro de altura, besugo o "palomita"—"palomita" en San Sebastián, "zapatero" en Bilbao, "paparda" en Santander, "castañeta" en Galicia y "palometa" en Vizcaya, que todos estos nombres tiene, y alguno más feo, que nos abstenemos de escribir, este pescado proletario que, por su baratura, proporciona un rico mantenimiento a las clases modestas—, los armadores resuelven varar sus vaporcitos con objeto

de prepararlos convenientemente para la costera de la anchoa, con la que la costa cantábrica inicia la verdadera temporada de la pesca. Se revisan y componen las calderas, se limpian fondos y se da al casco una buena mano de pintura. Y no de cualquier manera. Azules, rojos, verdes, amarillos de una viveza excepcional, que sólo el mar logra suavizar, haciéndolos agradables hasta para la pupila más delicada. Son también los primeros días de sol. El invierno queda ya un poco lejano y la primavera se insinúa dulcemente en la costa, aplacerando el mar, inquieto y duro en los días de la invernada. Todo el muelle se anima con los preparativos para la primer costera. Golpean los martillos; trabajan los pinceles, buscando un canon de belleza pintoresco; las grúas dejan oír su grillo mecánico, que equivocaría a Dickens; humean los trebejos del calafate, y en el concierto dispar de estas varias actividades suele rebotar, con emoción manifiesta, la campana de la Cofradía de mareantes que avisa la subasta de algún lote de anchoa capturada por algún vaporcito madrugador. Pescado más rico en reflejos que en sustancia; con más plata que sabor. Pescado, generalmente, para el consumo de la población, ansiosa del gusto de la nueva pesca.

"Lo corriente es que la cocinera a cuyas manos llega la anchoa acuerde rebozarlas con huevo o servir las cocidas, aderezadas con una ligera vinagreta. El pescador es más delicado. Tiene un paladar más exigente. Prefiere a esos guisos, más socorridos que

gustosos, la anchoa empanada o en cazuela, que de esas dos maneras llama a su guiso predilecto. Y se lo hace él, si apuran las cosas o no ha educado a su compañera en los secretos de la cocina marinera. Pone una cazuela en el fuego con una capita de aceite y un picado de cebolla, y coloca sobre ese lecho una camada de anchoas, y así hasta que, colocada la última camada de pescado, extiende sobre ella el picado de cebolla y riega con un poco de aceite, añadiendo unos golpes de pimentón. Deja que el fuego haga su obra y el olorcillo y su buen tacto de cocinero le avisan cuando el guiso está en sazón, y puede hacer sus delicias y las de sus invitados. El mismo guiso lo repite, con éxito semejante, para las sardinas, en la época de ellas.

"La finura del gastrónomo no queda limitada a este solo punto. Es importante la elección de la anchoa. El y los entendidos recomiendan la anchoa de temporada, es decir, la que se captura en los meses de primavera, cuando las aguas tienen la tibieza propicia al pescado, y entre la de temporada, preferirá la anchoa de "malla" a la de "manjúa". Se trata de dos procedimientos de pesca diferentes. La anchoa de malla es la que capturan, a favor de la noche, las pequeñas motoras. Colocan la red, que queda perpendicular como una barrera, y esperan pacientemente a que la anchoa, a su paso, quede aprisionada en la malla. La red, en este caso, surte efectos de tamiz. La anchoa pequeña traspones la celada y sigue viaje; la grande queda contenida,

pero en libertad también. Sólo las que tienen el tamaño adecuado, previsto por la ley, son capturadas, desangrándose en su pelea por zafarse de la red, con lo que purgan su carne, que de esa manera resulta más delicada al paladar. Cuando el patrón de la motora calcula por el peso de la red que la espera ha sido provechosa, la iza a bordo y retorna al puerto, donde esperan su regreso las mujeres que se ocupan en el desmalle, operación que hacen con una limpieza y rapidez asombrosa. Pero la limpieza de las desmalladoras no evita el que el pescado presente un aspecto poco grato para el escrupuloso. Resulta, con mucho, menos bello que el de la pesca de "manjúa", que conserva el plateado natural limpio de todo toque de sangre; pero la calidad, repetimos, es mejor. Incluso los fabricantes pagan mejor la anchoa de malla que la de "manjúa". Aquella es más resistente, y esa resistencia no pasa desapercibida en el mercado. Se comprende esa mayor resistencia. En la red la anchoa se desangra y purifica, en el bolinche—el arte que se utiliza para la "manjúa"—la anchoa queda aprisionada en una bolsa y en cantidades tan grandes, que no es caso raro que los artes se desfonden por el peso de la pesca y los pescadores retornen a puerto sin plumas y cacareando. Cuando no hay desfonde y la operación se hace con normalidad, la anchoa se apelmaza en el bolsón de la red y su carne padece. Los que pescan a la "manjúa" tienen en el tolino—una variante del delfín—un auxiliar poderoso. En un viejo refra-

nero euskeldun se llama a este pez pastor de sardinas. Lo cierto es que al perseguir a la anchoa hace que ésta se agrupe y navegue a flor de agua, oscureciendo el mar y adelantándose a los pescadores, que hostigan con piedras a los tolino para evitar que se alejen de la "manjúa" y la pesca se "cale", es decir, profundice más abajo de lo que alcanza el bolinche.

"Si la afición del lector por la anchoa llega hasta buscarla cuando ya ha salido salada en las fábricas y preparada en filetes, no será ocioso recomendarle, si pone por encima de la comodidad la satisfacción de su paladar, que se haga él mismo los filetes. Ello es sencillo. Reclama no más que un poco de paciencia. Un centro de gran consumo de nuestra anchoa es Italia. Nuestras fábricas salazoneras del litoral trabajan casi exclusivamente para Italia, y de Italia vienen no pocos súbditos a trabajar la anchoa a nuestras costas. Italia, Nueva York, Buenos Aires... Esas son las rutas que sigue, una vez conservada, la anchoa que capturan nuestros pescadores. Y de Italia nuestra anchoa es reexportada a Grecia, Norte de Africa, Sur de América; siempre anchoa española, y de preferencia del Cantábrico, que tiene en el aprecio de los entendidos mayor cotización que la anchoa que capturan los pescadores de Galicia. El italiano que gusta de la anchoa prepara él mismo sus filetes; pero antes de indicarle al lector la sencilla manera de hacerlos consienta en que le instruyamos en una vieja pugna de nuestras costas. ¿Dón-

de se consiguen los mejores pescados? Los mareantes del Golfo de Vizcaya aseguran que los pescados de sus playas son mucho más finos y delicados que los pescados de las playas gallegas. Por el contrario, los pescadores de Galicia reivindicán esos títulos para las especies capturadas por ellos. Nadie discute. El gallego vota por su sardina y afirma que el que haya probado las "revenidas" no las olvidará mientras viva; los mareantes del Cantábrico votan por las suyas—¿dónde están?—, cada día más escasas y difíciles de adquirir. Todos se pronuncian en términos absolutos. Nada de términos medios. Nosotros hemos tratado de orientarnos en el pleito con la ayuda imponderable del viejo "Madoz". Inútil empeño. El "Madoz", a fuer de buen patriota, mantiene una patriótica imparcialidad. Su paladar—o mejor, el paladar de sus corresponsales, que él no podía corregir—encontraba igualmente grato el pescado del Cantábrico y el pescado gallego. Y quizá también en esto la razón esté de parte del viejo Diccionario. Si en algún pescado cabe acuerdo es en la anchoa. La anchoa es del Cantábrico, y cuanto más ceñida a la costa vascongada, mejor. Con anchoa, pues, de esa procedencia, recomendamos al lector que se prepare sus filetes, que le depa-
rarán un aperitivo, un entremés, grato y gustoso si, después de recortar el pescado con unas tijeras para despojarle de sus barbas y conseguir los dos filetes, limpia éstos con un trapo, de suerte que les quite la sal y las escamas, para lo que puede humedecer le-

vemente el trapo con unas gotas de vinagre de Palma del Condado. Una vez que haya limpiado la cantidad de filetes que considere necesaria a su apetito y al de los suyos, los pondrá a bañar en aceite refinado, en el que previamente habrá puesto unas láminas delgadas de ajo, dándolos tiempo para que se rehoguen. A la hora de comerlos es seguro que los encontrará admirables.

"Si la comodidad pudiese en nuestro lector más que el gusto por estas ocupaciones culinarias, entonces el remedio es fácil: en el primer establecimiento que encuentre al paso le servirán, por poco dinero, una latita de filetes de anchoa preparados de muy diversos modos, con alcaparras, al limón, con aceitunas, en tiras, etc., todos igualmente gustosos y agradables. Si no siente desafecto por el ajo, puede, una vez abierta la lata, añadirlo. Es seguro que su paladar conserve un buen recuerdo de los filetes de anchoa y que los saboree con asiduidad y sin cansancio. De nuestros puertos del Norte salen todos los años más de dos docenas de buques cargados de salazón de anchoa hasta la cofa, que son consumidas en el mundo de una forma parecida. Y en nuestros hoteles—poco afectos a los productos de nuestros mares y tierras—comienzan a prevalecer los entremeses donde tiene representación la anchoa: ensaladillas, aceitunas rellenas, etc."

* * *

Santander tiene otra gloria, el salmón, que se pesca en los ríos Deva, Nansa, Asón, Pas y Saja, y cuya captura comienza a ser un deporte que apasiona a los que lo conocen, de tal modo, que hay practicantes que vienen desde Suecia o Escocia. El lector a quien interese esta materia, procúrese un interesante opúsculo que publicó hace poco D. Enrique G. Camino. Y tampoco parece necesario extenderse en la calificación de los quesos y mantecas que se producen en la Montaña. Es hoy la primera abastecedora del mercado español. Buena parte de su cocina se ha incorporado desde hace tiempo a la cocina nacional. En recetarios de mediados del siglo pasado encontramos platos genuinamente santanderinos, como las *anchoas en salsa amarilla*, la *sopa montañesa*, las *rosas de Reinos*, las *sardinas a la cantábrica* y la lubina con el mismo modo, las *habas a la montañesa*, los *caracoles a la Santoña* y la *torquilla a la montañesa*.

Como recuerdo histórico gastronómico puede recordarse lo que se cuenta en la *Relación de lo acaecido en Santander durante la estancia de S. A. el Príncipe de Gales*, en 1623. Aquel arrogante duque de Buckingham, que cosía las perlas en su traje de modo que se perdieran, quiso llegara a la corte de España la fama de su arribo a nuestras costas, y empezó por dar en la capitana de la escuadra un banquete en que se sirvieron mil seiscientos platos. A los postres, en el momento de brindar por el rey, dispararon los buques su artillería, a cuyo estruendo

acompañó el de los aparadores, vajilla y cristalería que, preparados sin duda a este efecto, rodaron, haciéndose pedazos, con no poca algazara de los convidados, que no contaban con semejante fin de fiestas.

Singular cuadro de costumbres gastronómicas de la zona costera, el que ha trazado Julián Zugazagoitia para este libro. He aquí esta admirable página, que regalo al lector:

"La "pulidura" (1) es en el puerto de Santoña ocasión de un ágape pantagruélico, rociado generosamente con los vinos corrientes, que está a cargo del armador del vaporcito pesquero. El paga. La nueva tripulación o la vieja tripulación confirmada a la primitiva manera cristiana—Jesús, recuérdese, confirmó a sus discípulos en la mesa—, come y bebe copiosamente a expensas de su armador. Es una vieja costumbre. El marinero se considera ligado al armador para todo el año, con fuerza casi de documento público por el hecho de sentarse a su mesa, una mesa donde si no abundan los platos quintaesenciados no suelen faltar, ni sería lógico que faltasen, los pescados aderezados con fórmulas populares del puerto, entre las que las hay sabrosísimas hasta para pescados tan poco selectos como el chicharro,

(1). En el argot de las gentes de mar de Santoña se dice "pulidura"—"pulirse", venderse—al acto de contratarse los tripulantes del vaporcito pesquero con el armador del mismo. En otros puertos el acto de contratarse para las costeras venideras tiene nombres varios.



quien, no obstante, tiene un momento en que puede ser calificado de "aristocrático". Después, no; a medida que pasa la época propicia, primeros fríos del invierno, el chicharro se defiende del gastrónomo con un gusto a "ballena"—exceso de grasa—que le da la victoria más completa.

"La "pulidura" tiene lugar en los días inmediatos anteriores del Antruejo, es decir, cuando las costeras de invierno, la del besugo, la palomita y el chicharro pueden considerarse terminadas, y se espera la nueva costera de la anchoa, que se desarrolla en los meses de primavera y se prolonga en los primeros del verano, pero ya con pesca inferior, de fuera de temporada, con grasa; la costera de la anchoa es, con la del bonito, una de las más importantes, y fuera bueno decir la más importante, de la costa cantábrica, donde la sardina, que un día hizo famoso el puerto de Laredo, empieza a ser especie rara, circunstancia que, unida a su particular calidad—el viejo Madoz escribe del puerto de Laredo que "en su mar se cogen los mejores pescados del Océano cantábrico"—, hace que sea buscada con particular interés, ya en fresco para ser asada a la manera vizcaína, enfundada en una hoja de parra que la preserve del fuego directo y la conserve su grasa natural, ya en conserva de aceite, que preparada por las fábricas de Santoña y Laredo, resulta conserva excepcional, muy digna del paladar más exigente. Para esas costeras y aleccionado por el rendimiento conseguido en las anteriores, el armador selecciona

el personal que cree convenir a sus intereses. Habla a los marineros y cuando han llegado al acuerdo correspondiente, se sella el pacto de adhesión con una cuchipanda, que, cuando se une a las Carnes-tolendas, hace recordar esas escenas dinámicas, sensuales, que nos han transmitido en sus lienzos algunos pintores de la escuela de Teniers. Idéntico ambiente cordial, igual apetencia vital, exacto parecido pantagruélico... Las lenguas, reunidas, se desatan; el ademán, contenido, se liberta de su diaria timidez, y el cuadro se anima, la vida se hace optimista y empieza a ser amada. Ya Anatole France observó que la costa—la mujer y el hombre en contacto con el mar—consiente libertades de expresión que el hombre y la mujer de tierra adentro se niegan. Después de estas comidas esa libertad asume sus mejores formas y acaso sus más felices expresiones. Sin ellas la "pulidura" perdería el tono cordial, y tampoco sería el cuadro vivo, animado y goloso que nos lleva a recordar esos lienzos flamencos, donde el pincel canta a la vida con sus colores más transparentes: tomando como pretexto una escena popular de místicos, una boda, las fiestas del lugar, o, para el caso es lo mismo, esta "pulidura" marinera.

"Y que el marinero—"tostarteko", marinero de bancada en Vizcaya—no es un vulgar comedor capaz de cifrar en el peso el mérito de una comida, lo demuestran las recetas culinarias que se le deben, y entre las que descuellan, de una manera especial, el marmite, un plato delicioso, popular, que se coció

por primera vez en la cubierta de alguna lancha bonitera bermeana, lequeitiana u ondarresa, y ha aclimatado en todos los fogones de los vaporcitos, motoras y balandros y en innumerables fogones particulares donde la cocina popular es apreciada en sus fórmulas más sabrosas. La receta del *marmite* anda un poco mixtificada, perdida su gracia marinera por algunas cocinas de hoteles. El pescador se mofaría zumbonamente de ese *marmite* civilizado si la fortuna le deparase ocasión de conocerlo. Es tradición de los puertos que el *marmite* no alcanza todo su mérito si no es cocinado y comido en la cocina de un pesquero, y son muchas las personas que, conocedoras de esa tradición, acuden a sus amistades entre los cofrades del mar, en la temporada del bonito, para que les hagan un lugar y les faciliten un cubierto a bordo. Y las que careciendo de esas amistades o sobradas de escrúpulos absurdos no alcanzan ese beneficio, no dejan de acudir a la hora del yantar para regodearse con el tufillo incitante de los múltiples *marmites*, que, al atardecer, se cuecen en los vaporcitos arribados a las dársenas. El cuadro de Salaverría, que mereció en lejana Exposición nacional medalla de oro, recoge el momento solemne en que la tripulación de un pesquero guipuzcoano da gracias a Dios antes de gozar del diario *marmite*. Quien aspire a un buen *marmite* tendrá que poner una cazuela al fuego y en ella aceite, cebolla y ajo. Partirá en trozos no grandes una rueda de bonito y, todo en su punto, los pondrá en

la cazuela, para añadir después la cantidad necesaria de agua y de patatas, que deberá cocerse en un fuego prudente y mesurado. Dará el punto de sal y pondrá, además, un golpe de pimentón y unos pimientos rojos de conserva. Si a tales elementos los complementa con unos cuadradillos de pan, cuando el guiso esté un poco avanzado, tendrá en el momento de servirlo a la mesa un *marmite* auténtico que le transportará, por distante que se encuentre, a las costas del Norte de donde el guiso es originario.

"Pero el *marmite* no es el único plato apetecible del bonito. El bonito—no el bonito tomatero del mes de agosto, sino el de la primera costera, costera de San Antonio, la segunda es la de Santa Clara, el 12 de agosto—ofrece a los gastrónomos un plato succulento y extraordinario: la *ventrecha*, es decir, lo que popularmente se llama el *chaleco del bonito*. Industrialmente esa parte del bonito no tiene aplicación. El conservero sólo utiliza las partes donde la carne es prieta y dura. La *ventrecha* queda desaprovechada, y, sin embargo, es la carne más delicada, fina y gustosa del bonito. Es un plato que se prepara para regalo del huésped que llega a hacer sus vacaciones en el puerto, huyendo del agobio y de la calor de la ciudad; en obsequio del forastero estimado. No es raro que algunos círculos rotarios aprovechen la costera del bonito para congregarse en banquete en un punto cualquiera y saborear un buen *asado de hijadas de bonito*. Asadas es como se recomiendan a los paladares exigentes. Una fa-

milia de cinco o seis miembros tiene suficiente con una de tamaño regular. Será suficiente que la dueña de la casa tome el *chaleco de un bonito*, le dé el punto de sal y lo sitúe en el horno, después de haberlo espolvoreado con pan rallado, aderezado con unos ajos picados y un poco de perejil, y todo lo más humedecido levemente con unas gotas de aceite. El dorado de la superficie superior—precisamente la interior—indicará a la cocinera el punto de gracia. Puede servirse. Y el asado, conseguido con la propia grasa del pescado, se deshará deliciosamente en la boca de los comensales y ninguno llevará su glotonería más de lo prudente, pues la carne del bonito así asada, de puro deliciosa, empalaga."

En marcha hacia León y Asturias.

LA COCINA LEONESA

Un tesoro regional desconocido.—Confusión ocasionada por los traductores de recetas "lyonnaises".—Las mantecadas de Astorga.—En el Corral de la Media Legua.—Las "migas canas", de Antonio de Valbuena.—Las maravillas gastronómicas de la región del Bierzo.—La "empanada de batallón", cosa bárbara, "ché"...—La cachelada con chorizos bercianos.—El "botillo" o "androlla" y el Diccionario de la Academia.—Influencias de Galicia, Asturias y Castilla.—Vinos famosos en Cuba y Méjico.—El anteparaíso de la trucha.—Perdices y anguilas.—El higo imperial de los desposorios.

Será raro que en cualquiera de los recetarios de cocina que se han publicado en España, encontréis estas fórmulas: "a la leonesa", "a la berciana", "a lo maragato", "a la bañezana", con ser términos tan sonoramente españoles y con tratarse de región que tiene tal ambiente de grandezas históricas; solamente el nombre de Astorga, que ha afamado en España y en América hispánica y aun en algunas partes de Europa sus mantecadas, industrializadas de antaño y dedicadas a la exportación. Acaso se deba esto a que no ha habido ningún gran cocinero,

hijo de la provincia de León, que haya recogido y rezurcido un poco recetas de guisos populares y les diera nombre y los metiera en listas y listines de hoteles y restaurantes y los consagrara de generación en generación. No de otro modo se explica esta injusticia, ya que se trata de una de las regiones de España más pródicamente regaladas por la madre Naturaleza, y a la vez de las regiones más cultas, que el buen saber y la civilidad y la perfeccionada educación son guías y espoleadores del buen comer.

Ganados abundantes, ríos de cristalinas corrientes donde abundan delicadas truchas y gustosas anguilas, huertas y arboledas que ofrendan frutos exquisitos, dispone el antiguo reino de León de cuanto puede bastar a satisfacer el más desaforado apetito y el más exigente paladar. Poco hace escribía un diario de la capital estas palabras: "Si los turistas pudieran beber un vaso de leche de las vacas montañesas de nuestros puertos, de esa que deja el vaso lleno de nata, se quedarían asombrados." No desperdicie el lector esta noticia si tiene oportunidad de aprovecharla.

Y he aquí, tomado de este mismo periódico (cuyo título no cito porque al hacer torpemente el recorte desapareció su cabecera), una noticia singular. Se hace en León y en pueblos de su provincia el mejor chocolate del mundo. "Fuera de la provincia de León —asegura textualmente este testimonio— no se puede tomar chocolate; ni tiene cacao, ni azúcar, ni canela..., ni saben lo que es Caracas..." Y, luego, en

este orden de golosinas, parecen imponderables también los "nicanores" de Boñar, los "imperiales" de la Bañeza y las yemas de León, que no las hay mejores ni en Madrid... En cuanto a las mantecadas de Astorga, ya queda dicho que, convertido en producto nacional, ha logrado los honores y provechos de la exportación (1).

No menos importante y valioso es el concurso que presta el cerdo a la despensa leonesa; singularmente los jamones de Villamanín y las salchichas de Trobajo merecen que el aficionado a manjares selectos las pruebe, conozca y guste. Entre las legumbres, las alubias que se producen en Veguellina, en la Ribera del Orbigo, son de tal excelencia que alcanzan el más alto precio a que se cotizan sus similares de España, y, en realidad, la cosecha casi entera va a parar al Extranjero.

Entre costumbres antiguas de la capital citan guías de mediados del pasado siglo las excursiones o paseos diarios de las familias a una alquería llamada el *Corral de la media legua*, situada a media hora de distancia en el camino de Valladolid. En este *corral* se

(1) He aquí la receta de las mantecadas de Astorga: "Se pone en una cacerola medio kilo de manteca e igual cantidad de azúcar blanca tamizada; se bate bien y a intervalos se añaden hasta una docena de huevos; cuando está batida se le agrega medio kilo de harina y cinco gramos de canela en polvo; hecho esto se traslada a cucharadas esta masa en unas cápsulas de papel que de antemano se han preparado, y al momento se ponen a cocer en el horno, regular o templado, por espacio de diez minutos."

descansaba tomando leche y crema, que se tenía por lo mejor de Castilla y de Asturias.

En uno de los más interesantes recetarios que se han publicado en España (1) encontré una receta de patatas a la leonesa. He visto copiado esto en publicaciones modernas, y debo prevenir al confiado viajero de que no las pida en ninguna parte. Se trata de una traducción o adaptación de las *pommes de terre a la lyonnaise*, aunque es posible que algún cocinero de buena fe o alguna hacendosa madre de familia cumplan la receta, de buena fe, creyéndola española. Mi prevención no tendría importancia si no revelara el hecho de que la totalidad de los recetarios que se publicaron en España durante el siglo XIX desdeñaron nuestras cocinas regionales y tradujeron ciegamente del francés, trayendo a la cocina española la anarquía en que se encontró hasta hace poco. En cambio la cocina leonesa puede honrarse con la bella página literaria que dedicara a las *migas canas* el gran escritor, recientemente fallecido, Antonio de Valbuena, que hizo famoso su nombre y aun tuvo ingenio y saber bastantes para acreditar su pseudónimo, Miguel de Escalada. He aquí su artículo:

"La invención de las migas canas pertenece a los pastores de ganado trashumante, por lo cual hay

(1) "La nueva cocinera curiosa y económica, y su marido el repostero famoso, amigo de los golosos. Su autor D. A. P. Z. G. Segunda edición. Madrid, 1825." Dos tomos con más uno de "Apéndice a la Madre de las Obras, o sea tomo tercero de "La Cocina, &". Madrid, 1825."

quien dice que no están buenas más que en el chozo, y aunque haya en esto algo de exageración, a mí también me parece que, para comer migas canas, lo mejor es irse a pasar el verano a la montaña de León y subir a un puerto, a una majada de merinas...

¡Ah! ¿No quieren ustedes subir?... Bueno, pues las comeremos abajo... Aunque sea aquí, en Madrid, se las haré yo a ustedes lo mismo que se las he visto hacer a los pastores del marqués de Perales y de la marquesa de Romero de Tejada.

Figúrense ustedes que estamos en el chozo.

Ponemos sobre la lumbre un caldero de hierro, que de hierro es el caldero de los pastores, y así debe ser, pues el cobre, el azófar y todos los metales cuyos óxidos son venenosos, debieran estar desterrados de la cocina. Puesto el caldero sobre la lumbre, echamos en él una buena pella de sebo...

—¡Uf, sebo!—oigo decir por ahí—. ¿Cómo que uf?... Pues no hay más remedio... Sebo tiene que ser. Como que en el chozo no se usa otra grasa. Pero ya lo probarán ustedes y no lo conocerán.

Hemos echado en el caldero una pella de sebo, la mitad de la riñonada de una borra, y mientras se derrite, cogemos la hortera, que es un plato de madera bastante hondo, y deshacemos en ella, como para sopas, un par de molletes. Derretido ya el sebo, después de exprimir y sacar los residuos sólidos, que llamaremos churrutos o chicharros, o como ustedes quieran, echamos en el caldero una sopa sólo, y después de dejarla requemear allí dos minutos lo menos, para que

le quite al sebo el gusto a crudo; la sacamos y se la echamos al perro, que no la comerá hasta que no se enfríe...

Así las cosas, como suelen decir los novelistas, echamos en el caldero, sin quitarle de encima de la lumbre, el pan que tenemos preparado en la hortera, migado como para sopas, lo calcamos un poco con el cucharón de madera que tenemos ya en la mano para revolver, y luego, poniendo éste al revés, o sea con el lomo para arriba, echamos sobre él como medio cuartillo de agua, que caerá esparcida rociando todo el pan. Inmediatamente se echa un poco de sal bien molida.

En cuanto comience a vaporear el caldero, empezamos a revolver y desmenuzar el pan con el cucharón y, de cuando en cuando, cogemos el caldero por el asa y dándole una sacudida especial, mezcla de fuerza y de arte, que no es fácil aprender de viva voz, volteamos toda la masa dejando lo de abajo arriba y viceversa, como sucede en los cambios de Gobierno.

Diez minutos más tarde quitamos el caldero de encima de la lumbre y...

¡Ah! Se me había olvidado decir a ustedes que al poner el caldero al fuego mandé al motril que saliera a ordeñar las cabras, y en este momento entra en el chozo con una cuerna de leche como de un azumbre; así es que, al verle entrar hacemos con el cucharón un hoyo en medio de las migas, que están ahumando, y echamos la leche, sin la cual

no serían migas canas; es decir, que antes de echar la leche teníamos ya las migas, pero nos faltaba canearlas.

Y como las migas, al quitarlas del fuego, están a unos noventa grados, y la leche recién ordeñada suele estar a treinta, la mezcla resulta por de pronto a unos sesenta grados, que es un temple muy agradable.

De modo que ahora (y no se olvide que estamos en el chozo) no hay más que echar mano al cucharal, que es un zurrónete de pellejo que está colgado de un gancho de madera, sacar las transparentes cucharas de asta, repartirlas, sentarse alrededor del caldero y empezar a comer las *migas canas*.

¿No es verdad que están pasaderillas?"

* * *

Debo a una persona principal de Villafranca del Bierzo, D. Carlos Alvarez de Toledo y al notable escritor D. Francisco de Llano y Ovalle, una curiosa información de costumbres gastronómicas en la interesante y rica comarca berciana. Por la importancia que esta región tuvo en pasados tiempos, por los grandes señores que en ella habitaron, por los monasterios ricos que allí se alzaron y por los castillos feudales y de caballeros templarios que albergaron sabios gustadores del buen comer y del vivir saciado, se creó y se mantuvo en toda ella una tradición de lujo y de fausto, que pudo sostenerse con la abundancia de víveres que facilitaban sus campos y sus ríos.

Todavía son Villafranca y su contorno un hermoso remanso, una Capua ignorada, donde se presta rendimiento a la vida deleitosa y al buen comer, y donde abundan excelentes cocineros que pueden servir y sirven frecuentemente como se pueda hacer por los mejores *chefs* de Madrid o Barcelona, Bilbao o Zaragoza, Málaga o Sevilla, Valencia o Cádiz, Gijón o Coruña.

Y al lado de esta manifestación de civilidad se conserva la tradición en el pueblo de una cocina regional, típica y característica que tuviera su sede antaño en los conventos y en los palacios señoriales. Y he aquí, en breve revista, los elementos principales de esa cocina tradicional, que sorprenderán al viajero que la explore y conozca, por su variedad, su originalidad y su bondad.

Henos aquí ante la empanada. Cierto es que empanadas se hacen en muchas partes. En el siglo XV ya las recetaba Ruperto de Nola; pero he aquí las palabras de nuestro comunicante:

"Soberana de los platos bercianos. Fría o caliente, como en Villafranca se hace no es conocida en parte alguna ni tiene rival para excursiones, bodas, fiestas, meriendas campestres y aun banquetes de tono y de brindis a chorro suelto. Se prepara para todos los gustos y con la variedad de elementos que facilita la fertilidad y abundancia del Bierzo: con pollo, con conejo, con anguilas, con cabrito, con codornices, con ternera, con lomo, con ranas y con acelgas; se la hace también con bacalao o con sardinas... Sobre todas,

he aquí la que llamamos *empanada de batallón* (*¡cosa bárbara, ché!*—que exclamó un ilustre argentino que la probara): envueltos en la masa finísima, que es un verdadero hojaldre, se unen jamón, chorizos y pimientos rojos del país, que no los hay mejores en el orbe, casamentado o celestineado todo ello con prudente golpe de cebolla suavizadora."

Pasemos a la *cachelada*. Sencilla, pronta y colmada comida, sin desperdicio de ningún género—dice nuestro informador puntual—, "los afortunados que la gustan no la olvidan, porque de primera intención les produce amplia satisfacción gastronómica... Con ella se queda uno como el *chico del esquilador*. Se cogen buenas y grandes patatas, se mondan muy finamente, se parten en dos o tres pedazos grandes y se echan en puchero o pote donde estén ya cociendo chorizos precisamente del país, de los inimitables que se hacen en el Bierzo con carne de los cerdos criados en sus pastos; los de otros lugares no sueltan esta grasa que empapa las patatas y les da sabor exquisito y aroma atrayente. Cuando las patatas están a punto, tiernas, sin deshacerse, se escurren bien y se llevan a la mesa con su compañía de chorizos. Y no hay nada más succulento y gustoso. Quedó el caldo en que se hizo el cocimiento; se le ponen unas verduras riquísimas y constituye una sopa de apariencia vegetariana que no hay Tirteafuera que pueda poner en censura".

Lector, ¿por acaso es usted académico de la Real Española o amigo de alguno de estos eminentes

guardadores del idioma y cuidadores de su enriquecimiento y de su historia? Pues sepa de propio conocimiento o dígame de referencia que esta acepción de la palabra "botillo", que en Villafranca y en todo el Bierzo se pronuncia con veneración, no es galaica ni neologismo de bárbara invención, sino rancio, castizo y ajustado nombre del más curioso y único embutido que se manufactura en la anchurosa España, y está pidiendo a gritos imperativos, no ya su entrada en el Diccionario, que eso lo merece de derecho, sino que se ponga tal palabra refilteada, como en un cuadro de honor.

El "botillo" es un embutido de huesos de cerdo, no muy mondados, al que se da también el nombre no menos sonoro de "androlla", palabra que tampoco está en el Diccionario de la Academia. En la época de la matanza, que conserva en toda la provincia leonesa el esplendor de tiempos pasados, se reúnen estos huesos que van sobrando de la preparación de salazones y embutidos del cerdo, y se los adoba, metiéndolos después en tripas gordas del marrano—es ya viejo el pedir perdón como si anduviéramos entre hebreos y moriscos—previamente adobadas también y con la precaución esencial en el arte de embutir, de acomodarlos bien y coser bien la tripa para que no quede ni entre aire en el interior. Hechos los "botillos", se cuelgan en las cocinas, donde se quema leña a diario, para que el humo los cure. Y luego, desde mediados de noviembre, en que comenzaron a confeccionarse, se van estilizando hasta fines de

enero y parte de febrero. Hay, sin embargo, tan hábiles embutidores, que pueden conservarlos hasta abril y mayo. ¿Cómo se los utiliza? En la lumbre está ya el puchero; cayó dentro el "botillo"; le agregan repollo o gromos tiernitos de berza y cuando está todo bien cocido se escurre y se lleva a la fuente y a la mesa y a la boca. Es manjar tan apetitoso, dice nuestro informador, que ciega y no cansa. Por gustarlo, bercianos que estaban emigrados en Valparaíso y en California, hicieron expresamente el viaje a Villafranca.

Un plato algo conocido; al menos con aire de familia de otro que ya conocemos, se nos acerca en este triunfal desfile: es el *lacón con grelos*. Se le llama así también en la vecina Galicia; acaso gustados, haya entre ellos diferencias. El lacón o brazuelo del puerco del país, se sala, se cura al humo y se conserva todo el año. Muy cocido, hasta ponerlo casi gelatinoso, se le añaden los grelos, que son los retoños finos y tiernos de la berza. Es plato fuerte y goloso, del que se suele repetir. Cuando se lo sirve, aun en las mesas mejor abastecidas, lo sigue una entrada ligera y se concluye la comida con un postre de fruta, y aun mejor, con mermelada de albaricoque de la cosecha berciana, que es exquisito. Y nada más, porque el *lacón con grelos* basta para saciar el apetito más cumplido.

He aquí la *chanfaina*, otro plato característico del Bierzo, que se conoce también en Castilla, pero que allí se hace de modo singularísimo. Se compone de

trozos de bofe, liviano, cabeza y patas del cabrito, cocidos con alcachofas, acelgas, lechugas y guisantes.

Del mar asturiano y del mar gallego llega a la región del Bierzo el pulpo, que en la mayor parte de España se desconoce como alimento de primera calidad. En el Bierzo se condimenta de modo admirable y se come mucho, especialmente en Cuaresma y en días de feria y mercado; es plato muy fuerte. En la rica y picantilla salsa en que se sirve, los esponjados panecillos villafranquinos se comen sin darse cuenta, y se siente la necesidad de menudear los tragos de vino... ¡Vinos tintos, rosados y blancos, que se producen en la región, que son famosos en Cuba y Méjico, que los apetece y demanda en gran cantidad, y que son casi desconocidos en lo más de España...! Preparar los pulpos bien es un arte singular; hay "pulperos" profesionales que han llegado a un asombroso perfeccionamiento en su especialidad.

La trucha del Bierzo merecería ella sola un capítulo de este libro. Es hermana de la que luego veremos salir triunfadora en los ríos gallegos; no la vencen en calidad, aunque la superen en tamaño, las que, libres de la persecución de los pescadores se engrandecen hasta llegar a pesar quince y veinte libras en el lago de Sanabria y en el lago Enol que corona las cumbres de Covadonga.

La excursión de pesca a los ríos de la comarca es una de las más gratas y divertidas fiestas bercianas. Si lograra usted, lector, concurrir a una de ellas gozaría la emoción singular de este deporte y,

además, comería la *trucha con unto*, que no hay recetario en el mundo que la haya preceptuado, ni cosa más gustosa en la delicia del aire libre en el campo riente. Pescada la trucha y casi viva, se la rellena con unto de cerdo y se la asa y se la come sin más aderezo; modo pastoral e idílico. Otro preparado delicioso y típico de las truchas y anguilas que hay en estos ríos es el servir las fritas, recubiertas de pimientos fritos o asados—ya se ha dicho que el pimiento berciano no tiene par.

Luego, en estos campos y montes hay perdices y otras víctimas de caza de pluma y de pelo, que se preparan en guisos sencillos y tradicionales de la región, cuyo detalle causaría fatiga; en las charcas se crían ranas de sutilísima delicadeza, de ancas cuyo sabor supera al de los pescados más exquisitos.

Adiestrado, generación tras generación, el paladar de los bercianos con tan exquisitos manjares, no parecerá sorprendente que la afición a la dulcería, compotería, repostería y pastelería sea extremada y que los confiteros de Villafranca sean excelentes maestros y hagan cuantos dulces, bizcochos y pastas se hacen en el resto de España. Pero, además, lector, ¿oyó usted alguna vez nombrar el *higo imperial*? Eso es berciano puro y además con la gloria de una tradición que convendría que los eruditos y *folkloristas* indagaran. El *higo imperial en almíbar*, bocado delicioso, es el dulce de las bodas; es el dulce y es el regocijo y el divertimento, porque se lo disputan todas las muchachas solteras convidadas a la

fiesta del casorio, ya que se realiza el milagro de que la que lo come, no tarda en casarse y además—ya usted ve si es un verdadero milagro—será feliz, totalmente feliz en su matrimonio. En las Pascuas hay también un dulce típico, las *tortas del Burgazo*, hechas con leche y castañas secas, y de la hermana Galicia se aclimataron aquí la *filloa* y el *freix'o*; hay, además, en toda época del año, las finas y sabrosísimas *guisadillas de monja*, rellenas de almendra, y hay las frutas en almíbar, que por la calidad de las frutas que en estos valles se producen o por el arte de sus preparadores, exceden en calidad a las mejores de España. Esta producción se ha industrializado y ya anda por los mercados del mundo.

Conocida esta información se siente deseo vivísimo de recorrer la provincia de León, noble y señorial, y de detenerse unos días en las umbrías y riberas de la región del Bierzo.

LA COCINA ASTURIANA

Influencia de las cocinas asturiana y gallega en América.—Similitud de las cocinas de Asturias y Galicia con las de Bretaña y Normandía.—Los callos a "la mode d'Oviedo".—La "langosta a la llanica" y el "homard a la morlaisienne".—La caldereta asturiana.—La fiesta del "bollu" en Avilés.—El "cautelo" de las bodas.—La castaña en el "fornau" y el "magüestu".—La "garuña" en la "esfoyaza".—Las "fayuelas".—La "fabada".—El "choscu".—Los "formigos".—Las "mayuques".—Las "fariñes" cantadas por Homero.—La morcilla asturiana y el jamón de Avilés.—El salmón y la trucha.—La sidra en el "chigre".—Las frutas de Candamo.—El queso de Cabrales.—El queso "beyusco" y el queso de "afuega el pitu".

Hay en España tres regiones exportadoras de cocina nacional, que han influido de modo incalculable en las cocinas americanas; que las han creado, mejor dicho. Un estudio detenido de las cocinas cubana, mejicana, colombiana, peruana, chilena y argentina probaría, aparte el carácter propio que les da la utilización preferente de los productos naturales de cada país, su relación, su descendencia de

la cocina española meridional (Andalucía y Canarias) desde los primeros tiempos hasta la independencia, y luego, su relación con las cocinas asturiana y gallega. Este desdoblamiento es otra de las glorias, ignoradas u olvidadas, de la cocina española.

Otro hecho interesantísimo, ya declarado por algunos tratadistas franceses, es la relación *horizontal* que existe entre las cocinas de Bretaña y Normandía y las de Galicia y Asturias, y más remotamente con la cocina irlandesa. Es indudable la procedencia celta de estas cocinas. El francés, que recorre nuestras regiones del Noroeste, cree que gallegos y asturianos han traducido, copiado o imitado los guisos de bretones y normandos. Hace dos años encontré en un periódico ovetense, *El Carbayón*, la prueba de este hecho. Se contaba allí lo siguiente:

"Un gerente de empresa industrial convidó cierta mañana a almorzar a un ovetense y a un ingeniero francés, poseedor de minas registradas en esta provincia.

"En el almuerzo figuraban unos ricos callos, en que las manos de cerdo contribuían a su exquisito gusto. El ovetense sostenía que este plato es genuinamente asturiano, a lo que replicó vivamente el francés, contestando: Estáis equivocado... este plato es normando. Allí se le llama... *tripes a la mode de Caen*.

"Pero la *mode d'Oviedo*, contestó el ovetense, es comenzar a comerlo el día del aniversario de las

víctimas del asalto de Oviedo por los carlistas; el 19 de octubre."

El industrial asturiano pudo sostener, sin embargo, que la *mode d'Oviedo*, el modo de guisar los callos en Asturias no estaba sólo en la fecha en que se comienza a comerlos, sino en el preparado genuinamente astur, aunque sea casi igual que el preparado normando. Con la misma razón un francés podría decir que el pote gallego es la *soupe normande* (1). La semejanza es tanto más notoria cuanto que ambos países disponen de la sidra para sazonar en la cocina y acompañar la comida en la mesa. Y no sólo la sidra, sino el cerdo negro, por contraposición al cerdo rubio o sonrosado que se cría en todo el resto de Francia. En los embutidos hay también grandes semejanzas; las hay en la condimentación de los pescados y mariscos. Cosa semejante a las *fiyuelas* puede encontrarse en Bretaña. La *langosta a la llanisca* es, en absoluto, un preparado igual al *homard a la morlaisienne* (2). Y la *caldereta asturiana*, que se ofrenda a cuantos forasteros o extranjeros de calidad llegan a Gijón, se ofrenda igualmente, salvo pequeñas diferencias, en Vannes, en Quimper, en Saint-Malo, en Cherburgo, en el Havre y en Dieppe. No se desconocen estas semejanzas por los tratadistas franceses, que alguna vez las se-

(1) *Le voyage gourmand*, por Maurice Brillant. París, 1925.

(2) *Les plats régionaux de France*, por Austin de Croze. París, 1928.

ñalaron y recogieron recetas asturianas (1). Finalmente, los dulces de manzana se hacen igualmente en Bretaña y en Asturias.

En costumbres populares, donde la gastronomía tiene representación, podrían señalarse también bastantes semejanzas. En Avilés se celebra la "fiesta del bollu" en los últimos días de marzo. Una carroza alegórica de la Pascua, cargada de bollos y botellitas de vino, parte de la plaza de la Constitución, y recorriendo algunas calles se dirige al parque del Retiro, precedida de gaiteros y tamborileros, vestidos con el traje regional. Allí se reparte entre los cofrades el "bollu" clásico y allí se come.

El erudito folklorista y buen escritor Aurelio de Llano (2) ha recogido en sus libros algunas de estas costumbres. He aquí, entre otras, la del *cantelo*. Es un *rosca* o torta de pan, que después del banquete de boda reparten los novios en pequeñas tajaditas entre sus vecinos, dándoles al mismo tiempo a beber un sorbo de vino. (¿No era así la ceremonia de la comunión entre los primeros cristianos?) Cuando el nuevo matrimonio se instala en el pueblo donde vivió soltero el marido, siendo la esposa de otra

(1) En Argel, un cocinero francés, F. Servole, prefería las *Tripes à l'Asturienne* a los modos franceses. (Véase *L'Art Culinaire*, octubre de 1910.)

(2) Véase el admirable libro *Bellezas de Asturias. De Oriente a Occidente*, Oviedo, 1928, de este autor; la más completa descripción de una región que se ha publicado en España.

parroquia o aldea, reparten el *cantelo* también entre quienes los esperan a su llegada. En algunos pueblos a la masa de pan con que se hace el *cantelo* le agregan huevos y azúcar (1). Hay un repertorio de canciones que cantan a coro los mozos mientras se hace el reparto:

El *cantelo* era bueno
y dejará memoria,
no dejéis sin parte
a la señora novia...

Y así sucesivamente, modificando los asonantes correspondientes en las coplas dedicadas al novio, al padrino, a la madrina y demás personajes de los desposorios. En el concejo de Cangas de Tineo llaman al *cantelo* pan del *tchoru* (del lloro), porque al final del reparto llegó a la novia la hora de salir de la casa paterna para irse con su marido, y llora. Y de veras o fingido se niega a salir de la casa, se coge al escaño, las mujeres que la acompañan también lloran, hasta que, por último, el novio la saca a la calle poco menos que a la fuerza.

El *pan* figura en Asturias en varias fiestas populares y religiosas, constituyendo una ofrenda, que acabada la ceremonia se lleva a casa del cura. La

(1) *Del folklore asturiano. Mitos, supersticiones, costumbres*, por Aurelio de Llano Roza de Ampudia. Madrid, 1922.

castaña se celebra con fiestas como el *fornau*, en que se reúnen mozos y mozas para comer las castañas asadas en el horno y el *magüestu*, en el que el asado de las castañas en una fogarata, al aire libre, sirve de pretexto para organizar un bailoteo en el prado y regresar en la noche a las distintas aldeas, en grupos que caminan entonando canciones astures. Al terminar la *esfoyaza* (reunión de mozos y mozas para deshojar las panojas de maíz) se reparte a los *esfoyadores* la *garulla*, que consiste en nueces, castañas, tabaco y vino o sidra. El licenciado D. Antonio González Reguera cantó en verso la *esfoyaza* en su poema *Piramo y Tisbe*:

La postrer nuiche ya d'octubre yera
 y acabóse temprano la esfoyaza,
 la xente veladora y placentera
 de comer la garulla daba traza:
 había de figos una goxa entera,
 peres del fornu, gaxos de fogaza.
 Y tizaban el fuevu con tarucos
 fartos de rebllincar los rapazucos.

Es muy gracioso y original cómo en la *fila* o *polavila* (hilera de mujeres hilando el copo) las mozas dejan colgando la faltriquera sobre la saya, para que el galán que se siente a su lado a cortejarlas pueda sacar de aquélla, una a una, las castañas. Y hay coplas que aluden a esta costumbre de obsequiar las mozas a sus rondadores:

Fuiste a la siega y viniste,
 no me tragiste gordonos (1),
 en viviendo las castañas
 maldita la que me comes,

en que una moza ofendida amenaza a su amador con no dejarle comer castañas.

Las *fayuelas* son el dulce característico de los días de Carnaval. Se come como postre de la cena y como prelude del regocijo llamado *antroxo*, en que mozos y mozas se tiznan mutuamente la cara con hollín, o de *echar el goxu*, que es ir la noche del martes de Carnaval los mozos de un pueblo a retar a los de otro vecino, como en lances caballerescos de los tiempos pasados.

El plato típico asturiano, el que lleva su fama a toda España y se anuncia en los restaurantes de Nueva York y de toda la América hispánica, es la *fabada* (2). Característico también es el *embutido*

(1) Cordones usados en el traje típico asturiano de las mozas.

(2) La siguiente receta del buen cocinero Atilano Granda, es perfecta: "Póngase en un pote o marmita un kilo de judías blancas, un pedazo de lacón (paletilla de cerdo salada y curada como el jamón), una oreja de cerdo, una morcilla asturiana (de carne de cerdo), longaniza, un pedazo de cecina, otro de tocino con costillas; hágase hervir, espumando cuando sea necesario. Cuando las judías y la carne estén a medio cocer, añádase repollo, berza o navizas y alguna patata, cien gramos de unto (manteca de cerdo ahumada); macháquese en mortero o almirez.

Esta es la fabada de las casas ricas. Los que su fortuna no alcanza a comer carne todos los días, que son los más,

al que llaman *choscu* en Occidente y *botiellu* en Oriente; en los alrededores de Oviedo se le nombra *xuan*. Es el intestino grueso del cerdo relleno con lenguas y solomillos del mismo animal. Se cuece y se come como merienda. En Tineo es plato característico del día de San Roque; en la parte Oriental lo comen en los días de Carnaval. *Migas a la asturiana* llama el preceptista Melquiades Brizuela a los *formigos*. Me parece que no son exactamente la misma cosa, aunque en su composición entran igualmente pan, leche y huevo. Según Aurelio de Llano tienen también azúcar. Las *fayueles* o *fiyueles*, que antes cité, suele llamarse en castellano *fayuela* o *fiyuela*. Se compone de leche, pasta de harina fermentada, azúcar y huevos; se fríe con aceite o manteca indistintamente; el tamaño que se le da es el de la sartén en que se fríe, pero con poco grosor. En alguna parte he leído que le agregan sangre de cerdo y que de los huevos ponen más cantidad de yema que de clara. Este postre se encuentra en algunos recetarios con el nombre de *freisuelos* y la particularidad de que se los fríe con dos sartenes para darles la vuelta cuando están dorados ya de un lado y no tener que tocar la finísima torta con pala ni paleta.

En las aldeas los días de vigilia se usa un plato

suprimen ésta, haciéndola sólo con tocino, unto, judías, berza y patata, o bien con un hueso de cerdo o cecina salada, o longaniza o lacón; en fin, cada cual con lo que puede hacer."

que debe de ser muy antiguo, formado por *mayuques* (castañas pilongas), cocidas y aderezadas con aceite, y antiguamente con grasa de cerdo, puesto que no había llegado hasta ellas el aceite. En algunas partes agregaban a los *mayuques* avellanas y nueces machacadas.

Típico también es el plato de *fariñes*, llamado así en el centro de Asturias, y *farrapes* en la zona Oriental. Son las mismas *gachas* de Andalucía, con la diferencia de que allí se usa la harina de trigo y aquí la de maíz. Según la traducción que Gómez Herinosilla hizo en el siglo pasado de *La Ilíada*, este plato procede nada menos que de la cocina homérica:

... a los trabajadores la comida
aparejaban en ingentes ollas,
de blanca harina deliciosas puches (1).

Estas *fariñes* o *farrapes* se toman como desayuno, mojando en leche cada cucharada antes de llevarla a la boca—esto es lo clásico, aunque ya muchos prefieren echar la leche en el plato—. A los viejos se les suele dar como cena. El cerdo asturiano provee a España de un buen jamón, conocido generalmente con el nombre de Avilés, y de un embutido singular. La *morcilla asturiana*, insustituible en la *fabada* y en otros muchos guisos, se reseca, a poco de hecha, y se encoge y casi se petrifica; su

(1) Pertenecen estos versos al Libro XVIII.

apariciencia no es agradable, pero todo buen cocinero sabe cómo se rejuvenece, hincha y hermosea apenas se ve en caldo puesto al fuego. El lomo y demás partes de este cerdo asturiano se preparan como en el resto de España, pero hace años se servía en Avilés un curioso plato de *pimientos rellenos con manos de cerdo* cocidas, deshuesadas y luego fritas a trocitos, que era cosa deliciosa y con que ganó bastante fama un cocinero llamado Francisco Díaz. Si se sigue haciendo este plato quedará satisfecho el viajero que sienta la curiosidad de conocerlo.

He aquí otro gran señor y una insigne princesa de la despensa asturiana: el salmón y la trucha. En el río Nalón, singularmente, se pescan salmones de gran tamaño y fina calidad. En el río Navia y en todas las corrientes de agua de las partes altas de las montañas, antes de que lleguen a los lavaderos de las minas de carbón donde se enturbian y ennegrecen, se crían truchas exquisitísimas. En el lago Enol, como ya he dicho, se llega a pescarlas de cinco y seis libras y aun mayores.

Hay un modo asturiano popular, casero, de preparar estas truchas. Recién cogidas se las prepara en una maceración de sal, y pasada una hora o poco más se las enharina y fríe, no en aceite, sino en manteca de cerdo ahumada o mejor en grasa de tocino de jamón rancio. Estos raros sabores prestan a la trucha fresca un gusto delicioso.

Asturias tiene numerosos puertos pesqueros. Las costumbres gastronómicas de su gente marina son

semejantes a las de los pescadores de la inmediata provincia de Santander. El bonito, las sardinas, el mero tienen preparados típicos de la región, que llevan generalmente el nombre *a la asturiana*. Ninguno de estos preparados, ni los de mejillones, langostas y otros mariscos, que también los hay típicos, alcanzan la fama de *la caldereta*. Es indudable que este es un guiso esencialmente marinero; antes de que los barcos de pesca tuvieran máquinas de vapor, tenían que permanecer en alta mar tres o cuatro días y habían de sustentarse sus tripulaciones con guisos sencillos y rápidos de hacer. Estas condiciones son características de esta cocina marinera.

La *caldereta* es una *bouillébaisse*, en realidad, aunque los inteligentes creen que es mucho más gustosa, acaso por la mejor calidad de los pescados del Cantábrico. El procedimiento es éste: en una cazuela honda se echan peces pequeños enteros o grandes cortados a trozos, siendo preferible aquéllos, y conviniendo agregar algunos mariscos. Se les agrega aceite, cebolla picada, pimentón, agua y la sazón precisa y se deja hervir. Ya comenzada la cocción se une un poco de perejil, granos de pimienta, una copa de jerez, nuez moscada, pimiento morrón machacado y una guindilla. Los pescados con que se suele hacer la caldereta son salmonete, lubina, *tiñoso*, *escorpión*, pica, macete, dorada, escamón y barbudas. Los más de estos peces se crían en las rocas costeras y bajos asturianos. Su carne es dura y muy apropiada para este guiso. Los mariscos son

langostinos, amasuelas y lapas, que son una especie de ostras... Es fama que los convidados procedentes del interior, cuando prueban la *caldereta* no se sacian de ella y repiten cuatro y cinco veces.

Con la *caldereta* se ha puesto de moda beber, no sidra natural, como se hacía antiguamente, sino una limonada que se hace mezclando en una garrafa rodeada de hielo, botellas de diversos vinos blancos, Jerez, Priorato, Nava del Rey, Champagne, agregándole una tercera parte de agua y un azucarillo por cada botella de vino; se perfuma la mezcla con una cáscara de limón muy finamente pelada y se bebe cuando esté la limonada muy fría o casi helada.

Para Asturias representa hoy la producción y exportación de sidra una riqueza importante, gracias al invento de un ciudadano ejemplar, D. José Cima, que logró encontrar el procedimiento de gasificarla, convirtiendo la sidra natural en un delicioso *champagne*. Para el viajero aficionado a conocer costumbres típicas, el *espiche* de una bota en el *chigre* es un espectáculo interesante. Con unos cuantos días de anticipación el pregonero de la comarca recorre las aldeas anunciando el suceso. Llegada la hora señalada, ha acudido muchedumbre de bebedores al *chigre* o lagar, donde se encuentra la bota de sidra que va a ser consumida. Se la horada con un finísimo agujero, por donde escapará un chorrillo del dorado licor. Y los concurrentes beben todo el día, generalmente hasta que la bota se ha consumido.

El modo de llenar la copa y de beber es característico también; ha de caer el chorrillo en la copa desde muy alto, y luego, al beber, cuando se ha consumido poco más de la mitad, se retira el vaso de los labios y se tira al suelo el líquido restante. Un popular escritor asturiano que encubre su nombre con el pseudónimo *Pachín de Melás*, indagando el origen de esta costumbre, ha escrito los siguientes párrafos muy interesantes: "El *'chigre'* o sidrería propiamente dicho, es relativamente moderno. Data de cincuenta a sesenta años a lo sumo. Ancianos hay que los vieron *nacer*. Antes la sidra se bebía directamente del tonel en lagares o locales a propósito. Cuando se *'rompían'* se llamaban *'echadas'*, y según la fama del *néctar ambarino*, lanzada a los cuatro vientos, así acudían los aficionados.

Bebíase en *'tariegues'*, recipientes de barro que todavía existen. Las había personales de medio y un cuartillo y de mayor capacidad, si bebían varios amigos: dos, cuatro, seis cuartillos. Cogía la *'tariega'* uno y después de beber, antes de darla a otro tiraba por el borde de la vasija donde había puesto los labios una pequeña cantidad de líquido, con objeto de lavar aquella parte. La misma operación hacían todos los que en la *'tariega'* bebían. Después se generalizó la venta de sidra embotellada con tal importancia que se hizo un modelo y fabricación de botellas y vasos. En nuestra fábrica comenzó en grande escala pasado el año 1850.

Al elevarse de categoría los *'chigres'* decayeron

las "echadas". Como no contaban con vasos suficientes para beber varios amigos, daban y dan uno sólo y continuó la misma causa de tirar un poco de líquido después de beber, como se hacía con la "tariega". Así una medida higiénica quedó convertida en una costumbre; costumbre tan arraigada que se riñe fieramente a quien no tire la sidra sobrante, y aunque se dé el caso de beberla toda, es igual: el además tiene que hacerlo para que lo vean.

La pasión de los sidreros por catar un "buen caldo" es tal que abandonan obligaciones, oficinas, talleres, todo, para después de andar rendidos varios kilómetros, llegar al pie del tonel amado. Esos mismos en el "chigre" piden que la sidra se les eche alta, al canto del vaso, que *espalme*, en fin, unas condiciones atroces. Van luego a una pipa y toman la sidra como si fuera vino blanco. Allí es amo el *señor de la canilla*. Dos deditos de sidra y a un rincón a paladearlo.

El sidrero protestará en su casa de que la comida está sosa o salada, cocida o cruda. Pero cuando se pone al lado de la pipa no hay nada de eso. Engulle los condumios más disparatados: bacalao crudo, sardinas arenques, huevos cocidos, chorizos *herreros* y otros manjares exclusivos para beber sidra."

Aparte la manzana, que se da en Asturias como en ninguna otra parte del mundo, produce distintas frutas exquisitas. Atanasio Rivero, escritor asturiano admirable que vive en la Habana y pertenece a aquella generación gloriosa de apasionados cervantistas,

de la que no quedan otros supervivientes que el insigne Rodríguez Marín y él, escribió hace poco en el *Diario de la Marina* una apasionada loa al melón, a las uvas y a las fresas de Candamo, "unas fresas que quitan el sentido y que dieron dentera a las del Real Sitio de Aranjuez". Y elogió también al vino que se hace con aquellas uvas; un vino del que "sólo se produce dos o tres pipas anualmente, que guarda el cosechero como oro en paño. No se vende este vino; no se malea; no se bautiza..."

Hay algo más importante aún: el queso de Cabrales. Se ha industrializado ya y ha comenzado a extenderse por los mercados de Castilla y América, donde antes era rarísimo. Contra este queso fuerte y recio, de naturaleza semejante al Rochefort, de origen galo seguramente ambos, se propaló la infame calumnia de que se lo hacía fermentar metiéndolo en montones de estiércol. La verdad es que el queso de Cabrales se hace por las pastoras de la más limpia y pulida manera que puede imaginarse. Cuando, revolviendo con un cucharón, se ha separado el suero de la cuajada, y echado en ésta la sal, se coloca en el *arnín*, aro de corteza de árbol semejante a una cestita, procedimiento tan primitivo que ya lo explicaba Homero. Este *arnín* se coloca en una tabla que está a cierta altura sobre el fuego, donde se le tiene veinticuatro horas. De allí se le lleva a un departamento de la cabaña, llamado *horru*, hasta que el queso muestra señales de "tener cardenillo", o sean las vetas verdosas, y entonces se lo traslada a una ar-

mirable cueva natural, con prodigiosas estalactitas, llamada del Jouz del Cuevu, en que termina su período de fermentación.

Hay otra clase de queso llamado *Beyusco*, que se hace en Los Beyos de Ponga; es muy mantecoso y de muy buen sabor. Se sostiene poco tiempo; su radio de acción comercial es muy limitado, consumiéndose sólo en la comarca. En todas las aldeas, además, hacen queso casero. La cuajada de la leche la ponen en un saquito blanco y lo cuelgan para que vaya destilándose el suero; luego que está bien escurrida la cuajada, la amasan, le echan sal y, a mano, forman el queso. En las aldeas de los alrededores de Oviedo, en lugar del saquito emplean una "quesera", vasija cónica con fondo lleno de agujeros. En la montaña de Morcín, próximo a Oviedo, se fabrican unos quesitos de forma cónica, a los que llaman queso de *afuega el pitu*. Este nombre revela que es un queso fortísimo, que no pueden tragar sino los iniciados ya, acostumbrados a comerlo y aficionados con la pasión que llegan a infundir todos los sabores extremados.

Es lástima que no haya sido bien estudiada hasta hoy esta cocina popular tan característica y original. Se da el caso de que en Oviedo se ha impreso un libro de cocina que contiene contados guisos regionales (1). El inventario que hoy hago puede tener ampliaciones más detalladas y prolijas.

(1) *Libro de cocina*, por las hermanas Bertrand. Oviedo, 1903.

LA COCINA GALLEGA

La alegría de comer.—La visión de Alejandro Dumas.—El caldo gallego.—El "amoadado" y las "filloas".—La Pardo Bazán, preceptista gallega.—Inventario de recetas gallegas, incorporadas a la cocina española.—Las "vieiras" de Vigo, por Luis Taboada.—Los escabeches de los siglos XVI y XVII.—La riqueza ictiológica de Galicia.—Los dulces monjiles.—Dulcería industrial.—Las empanadas.—Inventario de recetas poco divulgadas. La "xouba".—Quesos y refranes.—Los vinos y aguardientes.—La admiración de Tirso de Molina.—La obra de misericordia de dar de comer al hambriento, ejercida por Galicia.—Sus exportaciones de pescado, cerdos, vacas, novillos, terneras, aves, huevos, castañas, jamones, embutidos, capones y corderos.—Las ferias y romerías.

—¿Qué téis, Farruquiño,
qu'estás alegríño?

—Porqu'estálo poido,
qu'é martes d'Antroido
e hoxe na casa
hay forza de grasa,
lacós e filloas,
chourizos e broas.
O caldo fai medo,
ten de gordo un dedo,
pois leva touciño,
pernil e fuciño...

canta el poeta. Un observador atento que estudiara la originalidad, variedad y capacidad sustentadora de la cocina gallega y que investigara las costumbres gastronómicas de estas cuatro provincias gallegas tan diversas, deduciría que en ninguna otra región de España se siente tan intensamente la "alegría de comer", revelando este hecho el panteísmo y realismo de este pueblo singular, más compenetrado con la tierra que lo sustenta que ningún otro de España.

Ya Alejandro Dumas, a pesar de los prejuicios con que recorre España, recibe en Galicia esta sensación, tan contraria a la leyenda que existía en las demás regiones españolas y que suponía una Galicia pobre, mísera, atrasada y entristecida. "En Galicia se come la fresa más grande de España—dice Dumas—. Es en Galicia donde se comen los mejores pescados, singularmente el bacalao fresco, la anguila, sea de mar o de río, la lamprea y, finalmente, el pulpo, especie de calamar que es la comida de los pobres. Hay muy buenas almejas; se encuentran allí ostras, como en los lagos de Nápoles, más gordas y más desaladas que en el mar. Este es el único país donde se hacen ostras marinadas que se envían en barrilitos por toda Europa." Y prosigue así sus elogios de Galicia con una curiosa observación: "Francia rellena con trufas, Castilla con aceitunas, Cataluña con ciruelas y Galicia con castañas... Con *marrrón glace*, que es lo más exquisito y el relleno de los países más civilizados..." Y luego he aquí otra observación muy curiosa y muy interesante, aunque en

parte sea injusta: "La diferencia que hay entre el castellano y el gallego es que el castellano se alimenta de pan, de queso y de garbanzos, y el gallego de pan de maíz o centeno y de verduras. No sabríamos decir si a este cambio de alimentación o a la diferencia de clima debe atribuirse las diferencias que hay entre ambos: el gallego es bueno, hospitalario y servicial para los suyos, como para el extranjero; el castellano es querellador, despreciador, inhospitalario y orgulloso; no puede soportar a los franceses ni aun a los españoles de otras provincias."

Dumas, finalmente, advierte que en Galicia espera el *caldo gallego* al viajero, y le parece tan bien haber sido recibido por tan gran contentador del paladar y aplacador del hambre y satisfactor del apetito, que recoge su receta e intenta divulgarla en Francia. Fué lástima, sin embargo, que Dumas no hubiera encontrado en Galicia quien le mostrara la riqueza asombrosa de la despensa gallega y las costumbres gastronómicas de este pueblo, que puede bastarse a sí mismo en su variedad de provisiones marítimas y fluviales, ganaderas, vitícolas, hortícolas, queseras y fruteras. Su régimen de ferias y mercados completa esta abundancia, teniendo bien regulado su cambio de víveres. Es lógico que en tal abundancia y en tal facilidad de abastecimientos se haya creado, en una serie de invenciones conservadas por la tradición, una de las mejores cocinas de España.

Si dispusiera de espacio suficiente, reproduciría aquí entero un cuadro sinóptico de Galicia gastronó-

mica con que me ha honrado el notable escritor señor Martínez Morás. Me es forzoso reducirlo a una simple enumeración.

Hermana de las "fayuelles" asturianas, hace el gallego una pasta ligera de harina de trigo, huevos, sal y partes iguales de agua y de leche, a la que da el nombre de *amoadado*.

Ordinariamente la leche y el agua se sustituyen por un caldo muy concentrado hecho con carnes de cerdo o de ternera. Con el *amoadado* se confeccionan *filloas* o *flores* y *orejas*.

Señalados estos productos, que tienen una relación con otros similares de Asturias, es forzoso recordar, al determinar la personalidad gastronómica de Galicia, que esta región posee una abundante literatura culinaria.

Doña Emilia Pardo Bazán, aunque no muy dominadora de la técnica del fogón, le dedicó con asiduidad las elegancias de su pluma incomparable. Un preceptista (1) ha incluido numerosas recetas de guisos gallegos en su obra bastante divulgada, y de allí las han tomado otros recetarios. Estamos, pues, en un caso semejante al de Cataluña, en que me pareció preferible no espigar en un campo ya cultivado, cuando tanto ignorado o poco conocido queda en otras regiones de España.

Así, con el calificativo *gallego* o la designación

(1) *La cocina práctica*, por Manuel M.^a Puga y Paraga (Picadillo). La Coruña (s. a.), séptima edición.

a la *gallega*, el viajero curioso puede pedir al recorrer Galicia, aparte el caldo o pote gallego, varias carnes o pescados, patatas y embutidos, pastas y dulces. Si apetece *sardinás*, se las darán en *escabeche caliente*, *lañadas*, *escarchadas*, *cocidas con patatas*, *con cachelos* y *con pimientos y tomates*; si es de su gusto el *bacalao*, podrán servírselo en *ajada*; con mayor variedad la *merluza*: *cocida*, *asada*, *a la marinera*, *al momento*; la langosta, el lubrigante o bogavante, langostinos y mejillones, los verá servir a la *marinera* y a la *coruñesa*; el besugo le parecerá exquisito *albardado* o a la *Nochebuena* o *guisado con patatas*, y así también podrá gustar la *caldeirada*, que es semejante a la *caldereta asturiana*, *pulpo a la sochantre*, *sopa marinera*, *sopa de merluza* y *legumbres*, *lenguados con mariscos*, *raya a la marinera*, *mejillones con arroz*. En carnes el *lacón con grelos* y el *tostón* y el jamón gallego y los embutidos os ofrecerán sensación de novedad y originalidad.

A pesar de todo este prolijo recetario, permítase-me recoger aquí la receta que de las *vieiras* de Vigo escribió aquel singular ingenio, Luis Taboada, hijo de aquella localidad:

Entre las dos conchas
metes el cuchillo;
levantas la tapa,
extraes el bicho;
sobre limpia mesa
lo picas muchísimo
y cuando has logrado
que esté picadito,

le añades cebolla,
 un ajo bien limpio,
 perejil, pimienta
 y medio clavito.
 Con el pan rallado
 haces amasijo
 y todo revuelto
 y bien reunido,
 lo empapas al punto
 en aceite frito.
 Rellenas las conchas
 con todo lo dicho;
 las llevas al horno
 y esperas tranquilo,
 o bien les aplicas
 "rescoldo sencillo",
 que dijo un poeta
 de los más eximios.
 Ahí tienes, lectora,
 el sistema fijo
 de guisar las ricas
 vieiras de Vigo.
 Después te las comes
 y gozas muchísimo,
 o bien te hacen daño,
 lo cual no es un mito,
 y entonces te asustas
 de haberlas comido.

Algo nuevo podremos, sin embargo, agregar. No es sólo ahora, con comunicaciones rápidas, cuando los puertos gallegos, especialmente La Coruña y Vigo, han abastecido a Castilla y, preferentemente, a Madrid, de pescado. En los siglos XVI y XVII se enviaban al interior el *escabeche de ostras* de Puente deume, del Pasaje en La Coruña, de Puente de Ampelayo y Redondela; el de *sardina y lenguado* de Pontevedra,

La Coruña y Noya y los ceciales de merluza y congrio de Vigo y La Coruña, puertos de la ría de Arosa, Muros y Laga.

En Redondela tiene fama el guiso de *calamares o jibias en pimentón*; en Muros no la gozan menor los *arenques curados al humo*. Cedeira y toda la costa coruñesa brindan sus *centollas, nécoras* (especie de cangrejos), *navallas* y *percebes*. Hay *salmones, truchas salmonadas* y *blancas* en los ríos Miño, Navia, Eo, Yambre, Lérez, Verdugo, Avia y Ulla. Jaime Solá, el director de la revista *Vida gallega*, ha escrito dos emocionadas crónicas dedicadas a las truchas de estos ríos. Son páginas gloriosas de la literatura gastronómica española.

Luego, estas monjitas Clarisas de Bayona hacen *encomendas* que son pastelitos de almendras con dibujos caprichosos; las benedictinas de la Guardia presentan en cajas de madera, entre papeles calados, sus trozos de *calabaza endulzada*; las del Convento de Redondela, en cajas y barrilitos, sus dulces de cidra, de limón, cabello de ángel y membrillo, y las del convento de Cuntis, sus *almíbares con frutas*. Las monjas de Belvís, en Santiago, y de Celanova, hacen almendrados.

La industria particular ha superado en Galicia a la dulcería monjil; no tienen fama de golosos los gallegos y, sin embargo, he aquí un inventario de dulcería indígena y genuina que asombra; se hacen *melindres* en Silleda, Puente deume, Lalín y Ribadavia; *roscas de yema* en Ribadavia; *roscones* para

tomar con el *vino tostado* y *galletas* singulares en forma de corazón, en Celanova; el *maimón* en Herve; se hacen *bizcochos gallegos* en Carballino y Sarria; *tortas de bizcocho* en Redondela, Monforte y Puente deume. En Allariz encontraréis, en forma de cestillas, santos, rosarios, etc., la llamada *fruta real*, hecha casi solamente con clara de huevos y azúcar y, además, *almendras de picos*, *roscas de cazo*, *tarta real* y *roscas de huevo*. En Maside hay también unas *rosquillas* especiales.

¿Cómo olvidar las empanadas que en Santiago y Padrón se hacen de lampreas; en Lugo, de anguillas, y en La Coruña, de *raxo*, que así se llama, con perdón, al lomo del cerdo? ¿Cómo no citar las *arrandas*, que con harina de avena se hacen en Vivero, semejantes a las *afreitas*, que son propias de la provincia de La Coruña?

Y todavía, a pesar de todos los *recetarios* publicados, nuestra investigación encuentra cosas dignas de mencionarse; el *caldo de calabaza*, la *tortilla de chorizos a lo valle de Barcia*, la *centolla en salpicón*, los *berberechos al natural*, el *pulpo zurrado*, la *liebre a la gallega*, el "*raxo*" en "*zorza*", la *tarta de almendra* del Ferrol, las *torrijas al estilo de Puerto Marín*, los *roscones de Noya*. En un prodigioso inventario, que debo a la bondad de doña Encarnación López, esposa del gran periodista coruñés Alejandro Barreiro, director de *La Voz de Galicia*, hay una singular receta de la *empanada de "xouba"*,

que vale la pena reproducir (1). Dos riquezas posee Galicia, que no pueden dejar de consignarse en este inventario: el queso y el vino. Quesos desconocidos en el resto de España: el *del Cebreiro*, de leche de vaca, fermentado; el *de San Simón* (Villalba), de forma cónica y exterior anbarino; el *de Guimarey* (Lugo), que cita el pueblo en su cantar:

Para mulas, Monterroso,
para ladrones, la curia,
para quesos, Guimarey;

los de *Teijeiro* y *San Pedro de Ozas* (La Coruña), cuidadosamente elaborados; de *San Pantaleón* (Vi-

(1) La *xouba* es un pez de la familia de la sardina, pero ni es ésta, aunque se le parezca mucho, ni es la "*parrocha*", de especie semejante, pero más delgaducha y menos carnosa y con escasa sustancia; ni el "*tranco*" y el "*bocarte*", más parecidos al boquerón andaluz. La "*xouba*" es algo parecida a la sardina pequeña, con muy poca escama; es delgada y finísima y tiene mucha sustancia. El color de su lomo es de un azul muy subido. Se prepara la "*zaragallada*" o adobo del pez (que se empana en crudo) con cebolla, perejil y ajo, cortado todo en trocitos pequeños o machacado en la almirez y se mezcla con aceite abundante y pimentón. Este revoltijo debe envolver bien las "*xoubas*" al hacerse la empanada, que debe ser de "*borona*" o masa de maíz. Se mezclarán dos partes y media de harina de maíz, una de harina de trigo y media de harina de centeno. En la artesa se gramarán bien estas harinas, y el pan así preparado debe seguir todas las evoluciones del pan corriente. Lo demás es lo corriente para las demás empanadas, debiendo añadirse que no se deben escatimar el aceite y la "*zaragallada*".

vero, Lugo), sabrosísimo, muy mantecoso; de *Santiago* o de *telilla*, forma muy extendida por la *marina* coruñesa, y de *la Illana*.

Hasta hace poco no comenzó a conocerse en el resto de España la prodigiosa riqueza vinícola de Galicia. Ciertamente ya Tirso de Molina, en su *Quien calla, otorga*, hace decir a Chinchilla:

¡Oh, botas de San Martín!
¡Oh, espuelas de Ribadavia!
Quién para pasar el puerto
de tanta nieve os calzara,
que a falta de tal almilla,
llevo tiritando el alma...

lo que prueba que al menos en el convento donde residía fray Gabriel Téllez, se conocían los vinos gallegos; pero, en verdad, hasta que no se ha industrializado su producción y se le ha comenzado a exportar, siguiendo las rutas de los gallegos emigrantes, no ha comenzado a extenderse su fama. La provincia de Orense tiene los vinos del *Ribero*, *Valdeorras*, *Los Peares* o *Tres Ríos*, *Arnoya*, *Untes*, del que dice el refrán: *En Untes, bebe e non preguntes*; de *Trasalba*, fresco, ligero; de *Carballino*, cuya dispensa elogia el adagio: "para carne, pan e viño, o Carballiño." La provincia de Pontevedra cuenta con los *de Ramallosa* y los *del Condado* o *Salva-tierra de Miño*. Agregad el *vino tostado* del *Ribero* y *Valdeorras* y el *espumoso*, que como champán gallego comienza a hacerse en Valle Miñor (Pontevedra) y en Orense, y los aguardientes del *Ribero*,

Valdeorras y *Puertomarín*, y tendréis el cuadro completo de esta producción.

Pocas regiones tan útiles a la Humanidad como esta de Galicia. Dedicada a ejercer la obra de misericordia de dar de comer al hambriento, es la primera abastecedora de los mercados de Castilla, no sólo con su pesca abundantísima y sus cerdos, vacas, novillos y terneras numerosas que envía hasta Barcelona y hasta Sevilla y Málaga, sino con sus aves y huevos, sus *crocas* o castañas pilongas, sus cebollas, sus jamones, lacones y embutidos de Castro Caldelas, Maside, Dacón, Lugo, Sarria, La Gesta (Lalín), Villalba y La Coruña; sus capones de Villalba, que merecerían un capítulo entero, ya que en Madrid los comemos como si fueran franceses, y su cordero de Carballo, con otros productos de huertas y arboledas que sería prolijo enumerar.

El aspecto gastronómico de las ferias y romerías es muy interesante y merecería una información prolija. Un rector de la Universidad Central, don Modesto Fernández y González, escribió de estas fiestas lo siguiente:

"Para que la alegría sea mayor y el regocijo más bullicioso suelen los vinateros cortar las cañerías de las fuentes y ahuyentar las aguadoras para que el público apague la sed con sendos cuartillos de lo tinto. Verdad es que en aquel país el producto de la uva es ligeramente alcoholizado, no excediendo de 13 grados, y puede sin inconveniente sustituirse el agua por el vino natural. En ninguna feria, mer-

cado o romería faltan dos cosas indispensables a paladares gastronómicos: el pulpo, algo parecido en la forma, más no en el gusto, al calamar, y las *torradas de parida*, una composición de pan, huevo, vino, manteca y azúcar, muy alimenticia."

A más andar, regresemos hacia Castilla.

LAS COCINAS DE CASTILLA LA VIEJA

En la provincia "charra".—El "bollo Maimón" y el "baile de la rosca".—El "hornazo".—Tradiciones gastronómicas de los estudiantes.—Inventario de las despensas salmantinas.—Los "farinatos".—Dumas en la provincia de Palencia y en el lago de Sanabria.—Truchas de 30 libras.—El "maestro" Ferreras.—El "arroz a la zamorana".—La "sopa a la burgalesa".—El "corderito de Burgos".—El queso y las judías blancas.—La provincia de Soria.—Mantecados y mantequilla.—El domingo de Calderas en Soria.—Inventario de la cocina general castellana.—Dificultad de especializar guisos y dulces extendidos ya por toda España.

¿Puede decirse que hay una cocina castellana o siquiera una cocina castellano-vieja y una cocina castellano-nueva? Diversa y varia Castilla, influida de tantos factores geográficos e históricos distintos, presenta diversas y diferentes modalidades gastronómicas en cada una de sus provincias. Ya hemos incorporado Santander a la cocina vasca; en realidad, la zona llamada la Rioja está influida por las cocinas aragonesa y navarra; Salamanca y Zamora pudieran haberse incorporado a la cocina de León...

Recorramos ahora rápidamente estas comarcas, ya que sería muy extenso un estudio más prolijo y minucioso.

De Salamanca ha completado nuestras informaciones el buen periodista D. Mariano Núñez, gerente de *El Adelanto*, que aparece en aquella capital. He aquí su inventario:

"La provincia *Charra*, abundante en caza (conejos, perdices, liebres, etc.), y también muy ganadera, es completamente *carnívora*, y especialmente en los pueblos los festines de bodas son a base siempre de una gran cantidad de aves, caza, cordero, cabrito y tostones. En las fiestas de los patronos de cada pueblo ocurre otro tanto. Platos indispensables en dichas solemnidades, como postres, el *arroz con leche* y el *bollo maimón*. Este *bollo maimón*, que tiene la forma de una pequeña plaza de toros, se confecta con huevos, harina y almidón, y es de pasta muy parecida a los bizcochos, aunque muy esponjoso.

"En las bodas de pueblo, después de verificada la ceremonia religiosa, y cuando los concurrentes se disponen a bailar el tradicional *baile de la rosca*, lo hacen efectuando dicha danza en la plaza pública y alrededor de dicho *bollo maimón*, que colocan sobre una mesa.

"Plato típicamente de la ciudad de Salamanca es el *hornazo*, que es una especie de torta de Pascua, hecha de pasta de pan o de hojaldre, como una gran empanada, en el que dentro se coloca chorizo,

jamón, huevos cocidos y hasta trozos de aves. La particularidad de este hornazo es que se come tradicionalmente el llamado "Lunes de Aguas", o sea el lunes siguiente al lunes de Pascua de Resurrección, día en que, si hace buen tiempo, todas las familias salmantinas meriendan en el campo. Esto tiene una tradición corriente, que es ésta: En los antiguos tiempos universitarios, el miércoles de ceniza, los bedeles encargados de las casas de mancerías, confinaban al inmediato pueblo de Tejares a las mujeres *non sanctas*, a quienes iban a despedir los estudiantes jaraneros, y el Lunes de Aguas salían los mismos estudiantes a recibirlas.

"Y ya que hablo de Tejares, un plato genuinamente de dicho pueblo es el *picadillo de carne*, que se hace con carne cocida, huevo y pimentón, y la *chanfaina* (aunque éste también es muy de la ciudad), y que consiste en arroz con menudos de aves y de cordero y chorizo.

"En Béjar es muy popular el *calderillo*, que es un guiso de carne hecho en una caldera y a fuego lento.

"Peñaranda se distingue también por el modo de preparar los asados de tostón y cabrito. Y en Alba de Tormes, las monjas benitas fabrican y expenden en cucuruchos de papel blanco, con el sello del convento, unas sabrosas *almendras garrapiñadas*.

"En toda la provincia de Salamanca la cocina es de alimentos sanos y fuertes, pues abundan la leche, los huevos, la caza, la pesca de río, los corderos y

lechones gustosísimos y las aves apetitosas. Esto en los días que *repican gordo*, pues si no la comida es cocido a todo pasto, pero bien condimentado.

"En Candelario, Guijuelo, Ciudad Rodrigo, Salamanca (capital) y varios pueblos de la Sierra de Francia, fabrican riquísimos embutidos de fama internacional.

"En la ribera del Duero, buenos aceites de oliva y naranjas sabrosísimas; en Villamayor, vinos muy agradables y de poco cuerpo, y quesos llamados de oveja, en casi todos los pueblos, y en Ledesma rosquillas de dulce.

"Las comidas de bodas, y aun en algunos pueblos las de los entierros, son copiosísimas y a base todas de platos de carne, aunque en algunas comarcas no falta el plato de truchas y el de tencas; éstas se crían, generalmente, en las charcas que hay en todas las dehesas."

Completan este cuadro informes de Ignacio Doménech, que encontró en la provincia de Salamanca recetas de guisar conejo, pollo o cordero a la *Astiz* (no sé el origen de este nombre), *pollo relleno a la salamanquina*, *sopas de ajo a la Asmesnal* y *tortilla de arroz y azúcar*, como la hacen en Villadiego del Nalso. Agregad el *chorizo de bofe*.

Pedro Antonio Alarcón, en el relato de un viaje que hizo a Salamanca en 1879, dedicó unas líneas a su bien abastecida despensa. "Sabed—escribió—que Salamanca gozó siempre opinión de barata y de rica, y que sus alimentos son también muy cele-

brados. Los castaños y encinas de sus montes dan pasto al mejor ganado de cerda de los de España. A mayor abundamiento, las *truchas del Tormes* gozan igual fama de exquisitas, sin contar con que en los corrales de aquellas casas de labor se crían ciertos *pavos* enormes, ya cantados en un célebre soneto."

No ha llegado este soneto a las limitaciones de mi mucha ignorancia; si no, aquí lo reproduciera.

Otro escritor erudito, Julián Manuel de Sabando, ha descrito la cena con que terminaba el riguroso examen que sufrían en la Universidad los que aspiraban al grado que habilitaba para ejercer profesión. "Pónese—dice—un servicio para 18 personas, de blanca y finísima porcelana: cada uno se compone de cuatro platos superpuestos, cuatro cubiertos, un trinchete, dos cuchillos, un vaso, dos copas y un salero; aparte, grandes y bruñidas tazas, enormes bandejas y candelabros. Enfrente de cada servicio hay una caja circular de madera y un enorme tazón de porcelana cubierto con su tapa: la primera contiene dulce; el segundo manjar blanco. En la mesa se sentaban los profesores y el graduando y servían la mesa seis estudiantes designados para el caso. Consumidos los dulces y el manjar blanco se servía un ave asada para cada comensal, que en algún caso llegó a ser un pavo, interpretando con amplitud lo que decía el párrafo 31 de los estatutos de la Universidad, que era así: "El que se oviere de examinar sea obligado de dar a cada

uno de los examinadores, doctores o maestros que presentes fueren de su facultad, dos doblas de cabeza o castellanos y una hacha y una caxa de diasiton y una libra de confites y 3 pares de gallinas. Y por que el tiempo es largo del examen, sea obligado a dar una cena, con tanto que no sea obligado a dar más de una ave y una escudilla de manjar blanco y una fruta antes, y otra después y su vino y su pan."

Un periodista salmantino, que tuvo gran prestigio en Madrid, Juan Barco, escribió una receta del *farinato* o de *los farinatos*, mejor dicho, que es muy interesante y que reproduzco aquí: "Tomarás un kilogramo de gorduras de cerdo, las pondrás al fuego dentro de un caldero, meneándolas siempre para que no se peguen, y cuando estén a medio derretir añadirás 500 gramos de cebolla picada, y seguirás meneándolo todo con una cuchara de palo. Después de un cuarto de hora añadirás a lo dicho un kilogramo de pan (desmenuzándolo), que habrás humedecido en un barreño veinticuatro horas antes. Y seguirás meneándolo. Verterás luego sobre aquella masa 250 gramos de aceite crudo y 125 de pimentón, la sal correspondiente y un puñadito de anís en grano. Siempre al fuego y meneando hasta que los ingredientes formen un *todo armónico*, o sea una masa ligeramente compacta; y luego, en caliente, la embutes en tripas de vaca, del largo de una cuarta. Ya están hechos los *farinatos*, y sólo falta colgarlos al oreo, en la cocina,

cerca del hogar. Pasados quince días se descuelgan los *farinatos* y sobre una tabla se van aplastando. Esta operación, realizada por manos blancas y rollizas, *hechas a cebar lechones*, acrecienta el buen gusto de los *farinatos*. Cuélganse de nuevo y ya están en disposición de ser comidos, advirtiéndose que cuanto más tiempo pase, más y más ricos hallarálos quien los pruebe. Sirvese el *farinato* en Castilla a la hora de tomar un *piscolabis*, o sea a media mañana, y para el caso se fríe en pedacitos con manteca de cerdo. Ciudad Rodrigo tiene fama por sus exquisitos *farinatos* y a esto se debe que *farinatos* llamen a los naturales de la antigua Miróbriga. ¡Ah! El *farinato* se come sin pan; para no incurrir en aquello de, *pan con pan, comida de tontos*."

* * *

La provincia de Zamora pareció un edén a Alejandro Dumas cuando la recorrió. De ella dijo, entre otras cosas:

"Otra parte de España es renombrada por sus truchas ordinarias y sus truchas salmonadas. Es la Puebla de Sanabria, cerca de la cual está situado el lago. Es el sólo nombre que este inmenso estanque de agua tiene en el país. Allí se pescan truchas de 25 y 30 libras. Un riachuelo que pasa al lado produce truchas inferiores en tamaño, pero no en calidad. Durante la última revolución se vendió este territorio, que pertenecía a los frailes, a un particular, y como por allí aportan escasísimos via-

jeros, este señor tiene que contentarse con comer sus truchas grandes y pequeñas e invitar a sus amigos a estos banquetes de truchas. Las suele pescar un nadador, al que se le encarga de antemano el peso que ha de tener la trucha, según el número de convidados que han de comerlas, y rara vez se equivoca en un cuarto o media libra. Las truchas se comen por los habitantes del país con una salsa que se lleva allí. Digo que se lleva porque en Sanabria se hacen expediciones a la trucha, como en Nápoles se hacen expediciones para comer ostras. He aquí la composición de esta salsa: se toma una taza de aceite, una de agua, dos cucharadas de vinagre, perejil y ajo picados, sal, pimienta roja, pimentón, se mezcla bien todo ello. Llegando a la orilla del lago se enciende una fogata en el suelo y se echa la trucha recién pescada y palpitando todavía en esta composición. En aquella región también se preparan truchas para enviar a los amigos, fritas de antemano y después colocadas en unos botes en que hacen el viaje. Estos modos de producción hacen necesaria la existencia de los arrieros, entre los cuales sobresalen los *maragatos*, especializados en la conducción del pescado."

De Zamora, sin embargo, puede decirse mucho más. Dos periodistas de origen zamorano, olvidados hoy, pero que gozaron en su época de gran popularidad y mayor influencia, D. José Ferreras, el *maestro Ferreras*, y Pepe Alvarez Builla, director y redactor jefe de *El Correo*, órgano personali-

simo de Sagasta, escribieron dos recetas, que no pueden quedar excluidas de este libro, porque consagran dos guisos genuinamente regionales. En orden de calidad debe preceder la de Alvarez Builla: está dedicada al arroz, que ya se recoge en muchos recetarios con el nombre a la *zamorana*. He aquí las líneas de aquel buen periodista:

"Ya estoy cansado de oír decir a todo el mundo que el mejor arroz es el que se conoce con el nombre de paella y que los valencianos han querido poner a la cabeza de la escala gastronómica de la culinaria española.

"El primer arroz del mundo, con perdón de los valencianos, y de los milaneses, y de los indios, es el arroz a la *zamorana*; es decir, el que se hace en la provincia de Zamora, y el más selecto de toda la región, el confeccionado en Alcañices. He aquí su fórmula. En una cazuela o cuenco de buen barro se derriten cuatro onzas de excelente manteca de cerdo y se rehogan en ella una libra de cebollas y media de nabos. Se añade perejil, orégano, tomillo, media docena de dientes de ajo y un poco de pimienta dulce.

"Bien frito todo esto y antes que la cebolla tome color, se fríe y se hace cocer durante cuatro horas, y después de incorporar agua, pata, oreja y hocico de cerdo, bien partido todo en pedacitos pequeños y convenientemente deshuesado. Se agrega una libra de buen jamón de... mi propia casa y se completa la sazón.

"Cuando el todo hierve a borbotones se echa el arroz, que cocerá a medias, sobre fuego vivo. Entonces se retira; se cubre la superficie de la cazuela con lonjas de tocino fresco muy delgadas. Se tapa la vasija con cobertera de hierro y se pone rescoldo encima.

"Cuando el tocino llegue a *atorreznarse* se quita la tapadera, se deja reposar el plato y se come uno hasta la cazuela."

El *maestro* Ferreras, el amigo íntimo de Sagasta y León y Castillo, de Pérez Galdós y de Jacinto Octavio Picón, el hombre modesto que hizo ministro a Urzáiz y a muchos otros subsecretarios y directores generales y no quiso ocupar en su vida más cargo que el de director de *El Correo*, escribió una receta del *tostón zamorano*, que bautizó con el curioso nombre de *tostón al golpe de Estado*, y que copio a continuación:

"*Tostón* llamamos en tierra de Castilla al cochinitillo de leche, que se asa en nuestros hogares al amor de la lumbre y del siguiente modo: Se elige el animalito entre los de quince a veinte días de edad. Se le degüella sin compasión y se le sumerge por completo en un caldero de agua hirviente. Limpio y blanco que es un gusto, se le raja por el vientre abriéndole en canal, desde el hociquillo hasta el rabo inclusive. Se le vacía enteramente y se vuelve a lavar por dentro y por fuera, enjugándolo bien con un paño de arpillera. Se extiende cual si fuera una piel curtida y se le atraviesa en toda su longi-

tud, y de modo que no se cierre, con la lanza del asador. Con un hisopo, mojado en una salmuera sencilla, hecha con agua y sal, se le unta y humedece bien por todas partes y se pone al fuego de brasa de leña, dándole vueltas de continuo.

A cada vuelta, con un cortezón de buen tocino, se va frotando y después mojándole con la salmuera hasta que la piel forme ampollas y adquiera un color de avellana. Hora y media basta para la operación. El tocino es preferible a la manteca porque ésta reblandece lo que se tuesta, mientras que aquél lo pone crujiente y friable.

De pequeño era yo maestro en el arte de asar tostones, y no sé cómo llegó esta mi fama a oídos de José Luis Albareda, que siendo gobernador de Madrid, en aquellos días de enero de 1874, en que el general Pavía hizo un balance, a su modo, de la política del país, encontrándome en su despacho y convenidos en comer juntos con otros amigos, me invitó Albareda a que asara un *tostón* al estilo de mi tierra. Lo asé y mi obra me valió muchas palmas. Desde entonces, siempre que de asar *tostones* se trata, para designar ese mi guiso de otro tiempo, ya saben los amigos que mi *tostón* se llama *al golpe de Estado*."

Aun quedan otras grandezas. Del *bacalao con ajo de arriero*, que se hace en Zamora y singularmente en un tabernucho que hay o había en la plaza central de la capital, hizo grandes elogios Angel Muro. Del *cordero lechal a la zamorana* ha recoge-

do Doménech la receta, y de la *merluza rellena al estilo de Toro* escribió Puga una clara explicación.

En las demás provincias de Castilla la Vieja, pueden señalarse numerosas particularidades. En Dueñas, de la provincia de Palencia, se detuvo Alejandro Dumas, encantado de su deliciosa y rica campiña y de sus grandes huertas. Se hospeda en casa del sangrador, que se llama Mariano Pérez. Allí aprende a hacer el *cocido*, el *puchero castellano*, y allí dice del garbanzo de Fuentesauco lo que encontrará el lector, páginas adelante, cuando le ofrendemos la visión del garbanzo pasando triunfalmente por el meridiano de Madrid.

De Burgos, puede recordarse una vieja receta de *sopa burgalesa*, en que entran por partes iguales pedacitos de cordero desmenuzados como piñones y colas de cangrejo de río en iguales cantidades. El viejo preceptista escribía: "Con esta sopa, que es muy succulenta y de mucho alimento, conviene beber vino blanco de Rueda." También es forzoso recordar, como prendas características y singulares de la despensa y la cocina burgalesas, el *queso* y las *judías blancas*; éstas, que son de buena calidad extremada, andan ya en los recetarios generales con el nombre a la *burgalesa*, reproduciendo el preparado regional. También es extremado en calidad el *corderito* de Burgos.

Otra provincia con verdadero carácter gastronómico es la de Soria. No se limita a enseñar a España modos nuevos de guisar sus corderos excelentes y

preparar sus gustosos mantecados (1) y su famosa mantequilla, sino que ha impuesto, desde antiguo tiempo, un admirable modo de guisar el bacalao, que se llama en toda España a la soriana. Testimonio de que el pueblo soriano sabe comer y enaltecer la *manduca*, es la fiesta gastronómica que celebra en los últimos días de junio, en el llamado *Domingo de Calderas*. Un buen periodista, el señor Artigas Arpón, si la memoria no me es infiel, escribió una admirable descripción de esta fiesta, de la que llegaron a mis manos unos párrafos sin firma:

"El Domingo de Calderas, a primera hora de la mañana, siempre en vanguardia el gaitero, con los mozos y mozas, en medio, la espléndida caldera, en que la jurada ha condimentado el toro, o ternera en su defecto, pollos, jamón, chorizos, huevos crudos y otros ingredientes igualmente succulentos, todo ello cubierto de guirnalda de flores, y detrás el Jurado, los "cuatros", que son sus auxiliares y vecinos, desfilan las cuadrillas hacia la Alameda de Cervantes. Cuando ya han llegado todas las calderas las visitan las autoridades, los gobernadores civil y militar, el alcalde, el juez, etc., y las prueban una por una. Hecha la prueba, que es visto bueno oficial, se em-

(1) Se pone en un cazo una libra de manteca fresca de vaca y se deslíe en lumbre mansa; luego se la echa azúcar de lustre, hasta formar una masa espesa, la que se coloca en cápsulas chatas de papel blanco, y en seguida se ponen a cocer en el horno flojo, pero con la puerta abierta, porque estos mantecados, para cocerse, solamente se han de secar.

pieza el reparto entre los vecinos. A todos los sorianos se les entregan porciones de cuantos elementos comestibles integran las calderas y pan y vino abundante. Y bajo la fronda de la Alameda tienden las familias sus manteles y se engullen los comestibles y se trasiegan el vino. Comuni6n general en que intervienen hasta los pobres de solemnidad, para los cuales tambi6n se ha condimentado una caldera, y que "por irse un poco la mano" y ser un est6mulo el calor sofocante de los 6ltimos d6as de junio, lleva a la incandescencia a los esp6ritus y van en crescendo la algarab6a, el entusiasmo, el estruendo, que parecen mayores porque las gaitas suenan m6s estridentes y los parches m6s r6ncos a medida que Soria toda va ech6ndose a la pira del fraternal entusiasmo, como en otros tiempos se echaran los sorianos a la pira de la independencia en Numancia."

Al intentar hacer un inventario de estas cocinas castellanas, se ofrece a los t6cnicos un problema muy curioso, sin cuya previa investigaci6n y dilucidaci6n no se puede avanzar en el empe6o de escribir la historia de la cocina nacional. Este problema se plantea as6: "¿La salsa de ajo llamada *arriero* o a estilo de *carretero*, y la llamada *pebre*, extendidas desde el siglo XVI por toda Espa6a, son castellanas viejas, son castellanas nuevas o proceden de otras regiones? Y as6 tambi6n otros procedimientos de condimentar, asar, fre6r o endulzar que tenemos por castellanos. En todas las provincias de Castilla, en Valladolid, en Avila, aun en Segovia y Guadalajara, y aun des-

cendiendo hacia Toledo y la Mancha, encontrar6is repetidamente estas salsas y estos modos. ¿D6nde incluirlos? ¿D6nde catalogarlos? As6 tambi6n en toda Castilla encontrar6is el *pollo a lo carretero*, la *gallina en pebre*, el *pavo en adobo*, la *coliflor* y el *bacalao al ajo arriero*, el *conejo* y la *perdiz en es-cabeche*, el *conejo a la pastorcilla* y a lo buen cazador, el *salmorejo de chochas* y el *puchero castellano*. Con la designaci6n a la castellana se os ofrecer6 en toda Espa6a *menestra de legumbres*, *corde-ro*, *chuletas de ternera*, *manzanas rellenas con casta6as*, *chanfaina*.

De Castilla se llama a varios embutidos, y a cecina gustosa y a mantecadas y mantecados, roscas, roscos y rosquillas, rebanadas, yemas y torrijas. De Castilla se os dice que proceden los llamados *panecillos de San Ant6n*, perpetuados en las fiestas de los Escolapios, el *bizcocho de San Lorenzo*, las *rosquillas de Santa Clara*, las *virutas de San Jos6* y hasta el *brazo de gitano*...

Provisionalmente, ah6 queda incorporado todo eso a las cocinas cl6sicas de Castilla la Vieja.

EL GARBANZO EN EL MERIDIANO DE MADRID

La cocina de Castilla la Nueva.—La sencilla cocina madrileña.—La "sopa de ajos", que comió Alejandro Dumas. El "cocido madrileño" según el cocinero de la Infanta Isabel y según Alfonso XIII.—La misión nacional del cocido, según Castro y Serrano.—El "potaje de garbanzos".—Las "judías del tío Lucas".—Las "judías de La Granja".—Inventario de platos "a la madrileña".—La cocina de los cafés: el "bisté" y la "media tostada de abajo".—El "cochifrito" y el "cordero asado".—En San Isidro y en las verbenas.—Una página de Castelar. Los "buñuelos de viento".—La "sangría", que ahora llamamos "cup".—Los destiladores de Madrid en el siglo XVII.—El "churro" triunfador.—Capacidad del vientre de Madrid.—Fuenlabrada, Chinchón, Alcalá, Villacañeros, Aranjuez y Miraflores.—Segovia y Ávila.—Toledo.—Guadalajara.—Cuenca.

En la anchurosa Castilla hay una zona gastronómica en que se extiende la influencia de Madrid; la influencia de Madrid como consumidor y como creador de costumbres nuevas y modificador de las antiguas. Su demanda de víveres da carácter a toda la agricultura comarcana; llega a los puertos atlánticos

y mediterráneos para proveerse de pescados; alcanza a las huertas valenciana y murciana en busca de legumbres; escala hasta el Pirineo aragonés pidiendo azucaradas frutas; compra en la Rioja pimientos y tomates; disputa a los extranjeros la uva de Almería y Málaga; encuentra en Andalucía los vinos y aceitunas que apetece y así es el mejor comprador que hay en la nación, el más rico y el más desprendido. Influye así, sin duda, como orientador de la producción en todo el país; pero su influencia es más directa y más precisa en la zona de Castilla la Nueva, que lo rodea.

La cocina madrileña debiera ser la cocina nacional: no es, sin embargo, sino la cocina de Castilla la Nueva, sin que pueda precisarse quién le ha dado origen y carácter. si las provincias comarcanas, trayendo platos a Madrid, o Madrid extendiendo sus gustos, sus invenciones y sus preferencias por las tierras aledañas.

Históricamente, Madrid ha tenido siempre dos cocinas diferentes: la de la Casa Real y de la nobleza y la de la burguesía, la clase media y el pueblo. Aquella fué siempre extranjeriza. En los viajes, en el trato de embajadores, en las lecturas se templó la inclinación de los grandes y cortesanos españoles a seguir las modas de Versalles y de las Cortes italianas, singularmente. El pueblo, en cambio, traía a Madrid el gusto y los modos de las regiones de donde procedía. Así, el fogón madrileño en que estos contrapuestos elementos estuvieron en contacto du-

rante siglos, ha sido el gran crisol donde se ha forjado, fundido y unificado cuanto llamamos "cocina nacional".

¿No sería una eruditísima y provechosa investigación la de precisar el lugar de origen y las evoluciones de la *sopa de ajo*? En Andalucía, donde de tiempo inmemorial se unía el pimentón a la manteca, haciendo la *manteca colorada*, que es cosa exquisitísima, no se ponía pimentón en las sopas de ajos. Se hacían en blanco y no caldosas, sino espesas.

Leí alguna vez que estas sopas, con que algunos cafés de Madrid llegaron a alcanzar fama resonante y dineros hasta enriquecerse, procedían de la Mancha, como las no menos famosas *judías del tío Lucas*; más he aquí que en el Bajo Aragón estas sopas existen también con gran predicamento. En la cocina madrileña influyó siempre enormemente el régimen de las botillerías y cafés y tabernas, donde comía buena parte del vecindario, y claro es que en estos lugares el *fá presto* era la norma del servicio. Los platos sencillos y de confección rápida eran los preferidos por los cocineros y los que figuraban siempre en las listas de platos del día.

Además, las sopas de ajo eran el condumio más económico de cuantos se servían al público. No se le atribuían entonces virtudes terapéuticas, que más tarde las han elevado a la categoría de receta de médico, recomendada singularmente para la cena de las personas de alguna edad, que quieren prolongar su vida con parsimonioso y prudente régimen.

Sin embargo, lo que no sabían nuestros literatos, más o menos bohemios, del pasado siglo, que fueron grandes consumidores de sopas de ajo, lo proclamaba el pueblo del Bajo Aragón en una letrilla refranera que dice así, y que sin duda conocía Ricardo de la Vega, cuando compuso su receta, en verso, de las sopas de ajo:

Siete virtudes
tienen las sopas:
quitan el hambre,
y dan sed poca.
Hacen dormir
y digerir.
Nunca enfadan,
siempre agradan
y crían la cara
colorada.

La cara colorada ha sido siempre para el pueblo español la señal cierta de buena salud.

Alejandro Dumas comió las sopas de ajo con enorme prevención y le parecieron bien. Copió la receta que le dieron y la divulgó en Francia, salvo que en su horror al aceite (1) preceptuó en su receta

(1) El horror al aceite, que inspiró las mayores recriminaciones y burlas contra la cocina española, estaba justificado porque en los pasados siglos los productores entregaban al comercio el aceite apenas manipulado, sin purificar ni refinar, y tenía un sabor desagradable, y cuando se freía llenaba la cocina y la casa entera de un humazo mal oliente y asfixiante. Del mismo modo se entregaban al mercado, sin preparar bien, los vinos y el arroz.

la grasa, sin precisar cuál debía emplearse. Las *sopas de ajo* no están bien sino cuando se las hace con buen aceite. Con buen aceite y con buen tino; ningún plato como éste, que parece sencillísimo, exige una mayor habilidad en el cocinero para elegir el momento preciso en que han de retirarse del fuego. Dumas redujo su preceptuación a la más extremada simplicidad (1), llegando a suprimir el pimentón, que aun no se vendía en Francia; pero no todos los cocineros proceden del mismo modo. Hay quienes comienzan friendo el pan con el ajo; quien cuece el pan antes y luego vierte encima el aceite frito con ajo, cebolla y perejil. No; no. Todo esto son heterodoxias lamentables. La *sopa de ajo madrileña*, la de los cafés y las tabernas, se hace poniendo aceite en la sartén y friendo en seguida tres o cuatro ajos picados. Estando bien coloreados, se agrega una cucharada de pimentón, y antes que ennegrezca, el pan cortado a rebanadas, algo tostadas o no, el agua hirviendo y la sal. En los cafés zampan un par de huevos por ración; en las tabernas, uno sólo, generalmente, y en los hogares modestos se bate un hue-

(1) *Receta de la sopa de ajo*.—Tomad dos onzas de grasa por litro de agua; poned a calentar la grasa en la sartén y agregar un diente de ajo, que haréis freír hasta que esté quemado; entonces verted el agua, una pizca de sal y dejadlo hervir tres o cuatro veces. Colocáis en una sopera rebanadas de pan muy delgadas y cascáis allí tantos huevos como personas hayan de comer, vertiendo encima el agua que está en ebullición.—Alejandro Dumas. (Le falta el pimentón. Nota del recopilador.)

vecillo y se vierte para que dé sabor y apariencia y alcance la ilusión del huevo para todos con poco gasto. El llevar la sopa, luego de hecha, al horno, dejándola allí resecar y cubrirse de un costrón, es un refinamiento en que no pensaron nuestros abuelos.

Al salir de Madrid, las *sopas de ajos*, que es ya un plato nacional, se modifica. En algunos pueblos de la provincia de Segovia, según la interesante información de María Victoria Jiménez, cultísima profesora de aquella Normal y directora de la Escuela del Hogar, a las *sopas de ajos* le agregan cominos y las tuestan en el horno. En las comidas de bodas se sirven sopas de ajo con perejil y huevos picados.

En algunas provincias costeras se hacen *sopas de ajo* agregándoles pescados o mariscos; confusión lamentable que ha trascendido ya a algunos recetarios modernos. La buena doctrina es que las sopas de ajo deben saber sólo a ajos.

No se guarda este precepto en varias regiones españolas. En la Rioja, por ejemplo, se le agregan tomates y pimientos frescos, cortados a pedazos, apenas están refritos los ajos, con lo que el aceite y luego el agua y el pan que se agregan se impregnan de nuevos y distintos sabores.

En las provincias vascongadas, donde se profesa un santo horror al pimentón y se elude su uso, como una profanación, se agrega a las sopas de ajo una buena cantidad de tomate en pasta, en lugar del polvo rojo de pimiento.

Con el *cocido madrileño*, el cocido del pueblo,

el que comían antaño los albañiles, sentados en la acera cercana de la obra que hacían; el que dió envidia y abrió el apetito de más de una duquesa o marquesa de aquellas jaraneras de la corte de Isabel II, según anécdotas que la tradición conserva, acontece algo semejante. Es el más sencillo de los cocidos españoles; no tiene la complicación del catalán ni exige el cuidado vigilante que necesita el andaluz. ¿Este cocido de dónde procede?

¿Es madrileño neto o castellano nuevo? ¿Es una derivación, una evolución de la *olla podrida*, que todavía se hace en algunos pueblos? El caso es que este cocido madrileño va venciendo a todos; se sirve en algunos restaurantes y en hoteles de lujo es frecuente que clientes madrileños acudan a pedirlo, sirviéndoseles, más o menos acrecentado con su trozo de gallina, el que se hace a diario para la servidumbre.

El garbanzo, que Pérez Galdós, con su perspicaz visión de la vida madrileña, señaló avanzando por el meridiano de Madrid, hizo disparatar graciosamente a Alejandro Dumas: "El garbanzo—escribió—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 cuece en una media hora no tiene precio; en cambio el que se 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 estremadamente caprichosa en lo físico y en lo moral; si se 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 una indiscreción 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 Lefebvre 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 Fuentesauco son.*"

También recogió Alejandro Dumas una receta de hacer cocidos, verdaderamente disparatada, que acaso le facilitaron por broma y que, divulgada en Francia, concluyó de desprestigiar el famoso plato español. Ningún cocinero francés ni modesta burguesa que intentó hacer el cocido según la fórmula Dumas atribuyó al error de éste el desdichado bodrio, que producía en el fogón tal receta. Des crédito que se consagraba con las palabras finales de Alejandro Dumas: "Esto es lo ordinario de Castilla, de esta parda Castilla donde hemos errado con Don Quijote y Sancho Panza, pidiendo, como ellos, lecho y queso a los pastores que encontrábamos en nuestro camino."

¿El cocido madrileño podría realizar aquel ideal de Castro y Serrano, el titulado *Cocinero de Su Majestad*, de crear un plato efectivamente nacional que sirviera de lazo de unión constitucional gastronómica entre los antiguos reinos y obligara a todos en la profesión de una misma mesa? Ampliando su pensamiento decía este insigne escritor: "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 transeúntes con la tranquilidad y el gusto de su misma tierra, que es 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 *gollasch*, y hasta los marroquíes en Marruecos el *alcuzcuz*, uniforme y definido. Y es que nosotros tenemos federada la cocina, como tenemos federada la lengua, como tenemos federados, que no unidos, usos y costumbres."

No tenía razón Castro y Serrano. 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. Hay un cocido que puede llamarse *aristocrático*—que se lo ha llamado con autoridad quien puede, como ahora se verá—, y hay un cocido humilde para obreros y estudiantes en patro-

nazgo, que queda reducido a estos componentes: garbanzos, carne, tocino y patatas o una verdura. Y además, el cocido madrileño es el único guiso de todas las cocinas del mundo que *se hace solo*. Puesto en la lumbre por la mañana no se le separa del hornillo hasta el momento de volcarlo en la fuente. La mujer obrera, la patrona de los huéspedes, puede atender a las demás ocupaciones del hogar; salir a compras; cuidar la chiquillería; hacer otros trabajos; coser o limpiar. El paciente cocido no exige sino algún que otro cuidado.

Del *cocido aristocrático* hay una espléndida receta, que escribió hace poco el gran maestro Cándido Collar, jefe de cocina en la casa de S. A. la Infanta Isabel (1). Y todavía podríamos invocar un

(1) Un buen cocido para cinco personas requiere 250 gramos de garbanzos de Castilla; 500 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 gramos 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 espumadora, 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. Al principiar la olla a hervir nuevamente, se retira a un lado del fuego y se deja allí, procurando que cueza lo más lenta-

testimonio de más alta autoridad, el del propio Rey de España... ¿Este hecho es auténtico? En Wáshington hay una asociación de cocineros llamada *Club Congressional Cook*, que ha publicado un recetario monumental de cocina. Allí figura el *cocido*

mente posible, pero sin interrupción, por espacio de tres horas, o de más si fuere preciso por la calidad del agua o la clase de los componentes del cocido. Tan pronto como comience a hervir, se añaden la sal necesaria y media cebolla pequeña con un clavo de especias incrustado en ella. En puchero o cacerola aparte se cuece la verdura, que es el complemento del cocido (bien sea col, acelgas, repollo, judías verdes, cardillos, etc.), y junto con ella el chorizo y la morcilla, teniendo cuidado de que en el momento preciso todo esté bien cocido 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 con colador especial muy fino, se cuece en él la sopa escogida (pastas, arroz, pan, 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 de la fuente—la carne, cortada en trozos pequeños, bien regulares, y a los dos lados de la carne—dispuestos lo más artísticamente posible—el jamón, tocino, pie de cerdo, gallina y “pelota”, cortado todo ello en trocitos. La verdura, bien escurrida, se sofríe con un poco de aceite, en el cual se habrá requeimado un diente de ajo, y se coloca en otra fuente con la morcilla y el chorizo cortados en rajas, y las patatas que se han preparado previamente. Las dos fuentes se sirven al mismo tiempo, y acompañándolas suele mandarse una salsera con tomate frito en trozos pequeños, formando una especie de salsa.

como plato nacional español, y su receta aparece firmada por Alfonso XIII. Acompaña a esta receta una delicada leyenda. La esposa del Embajador de los Estados Unidos en Madrid la pidió al Monarca, quien, galante con la dama, dictó su texto, que fué enviado por cable a Wáshington y divulgado en los Estados de la Unión yanqui por radio desde la estación WRC, voceándola ante el aparato transmisor la bella esposa del Secretario del Trabajo, durante la presidencia de Coolidge... Y no sólo galante la dama, sino intérprete de un interés nacional. Aquel rey de Francia, Enrique IV, que quiso reparar los daños de cuarenta años de guerras civiles, gobernando de modo que sus súbditos pudieran *mettre, chaque dimanche, la poule au pot*, es modelo que debe imitarse. El cocido nacional debe ser la preocupación de un Rey de España. Y no hay que apelar a viejas historias. Reyes de nuestra edad, como Leopoldo de Bélgica y Eduardo de Inglaterra, rindieron homenaje y pleitesía a la cocina y procuraron su enaltecimiento, porque, no sólo contribuía al bienestar, goce y contento de sus súbditos, sino que “el auge de las cocinas estimulaba la producción y acrecentaba la riqueza.”

El garbanzo, desdeñado por la cocina francesa porque no lo conocieron antiguamente los franceses, porque allí no se producía, tiene en Madrid otra aplicación además del *cocido*, correspondiente al tiempo de Carnal; el *potaje*, correspondiente al

tiempo de Cuaresma. El *potaje madrileño*, a base de garbanzos, con espinacas o acelgas, con bacalao y a veces solo, que es plato humilde y de austera vigilia, pero muy gustoso con su majadillo de azafrán y cominos; en los recetarios encontraréis este preparado con el nombre de *garbanzos guisados a la madrileña*. Con la misma designación encontraréis un modo peculiar de convertir los garbanzos en puré.

Otro elemento de la cocina popular madrileña es la *judía*, hermana del garbanzo y su compañera muchas veces. No señaló Pérez Galdós su paso por el meridiano de Madrid y, sin embargo, su consumo es más importante y cuantioso aún, si se considera que se la come verde y se la utiliza luego seca. Apenas llega la Primavera invade los mercados madrileños una judía sin madurar aún, estrecha y larga, cuya vaina, de intenso color verde, y cuyos granos apenas empezados a formar, tienen un sabor exquisito sin más trabajo cocineril que cocerlas en agua y rehogarlas luego en aceite con un ajillo. Procede esta judía primeriza de la provincia de Valencia, de Gandía singularmente. Más adelante llega a la plaza de la Cebada la judía que llamamos de la Granja, singular producto gustosísimo que corresponde a la variedad que los franceses llaman expresivamente *mange-tout*; esto es, se come todo. En Madrid se las come en los palacios de los magnates y en los hogares más humildes cocidas y luego rehogadas con acompañamiento de tomate.

Pero lo fundamental en la cocina madrileña, lo que dura todo el año, es la judía seca, en sus diversas variedades de habichuelas, alubias, frijoles, blancas, negras, rojas, moteadas o pintadas, leonesas, burgalesas, asturianas, manchegas, abulenses, aragonesas, andaluzas y mejicanas.

Hay en Madrid un singular guiso de judías, que ya se ha hecho nacional, y que anda por los recetarios bautizado con el nombre de *judías a lo tío Lucas*. Hasta hay quien asegura que conoció al tal guisandero y lo residenció en cierto tabernón de Madrid, famoso en las postrimerías del pasado siglo, refugio en las horas finales de la madrugada de jugadores, cómicos, escritores bohemios y demás castas de trasnochadores, que eran numerosos en la Corte en aquella época. Ya no existe ni el viejo edificio en que la tal taberna estaba establecida, pero, en verdad, tampoco existió nunca, al menos siendo tabernero madrileño dicho tío Lucas. Sus recetas (hay varias que llevan este nombre) parecen de procedencia manchega.

No hay nada más sencillo que esas *judías a lo tío Lucas*, plato fuerte y pesado, que invita al hartazgo. Basta con tener en remojo las judías unas horas y ponerlas luego a cocer con no mucho aceite crudo, una cabeza de ajo, quitadas las ajaspajas, una hoja de laurel, granos de pimienta, clavos y perejil. Algunos le agregan un ramillo de tomillo. Se cubren de agua y se las deja hervir hasta que enternecen bien. Para mesas de algún lujo se les

agrega trocitos de jamón o rodajas de chorizo.

La designación *a la madrileña*, con su característica de simplicidad en los componentes y en el modo y rapidez en la ejecución, se ha aplicado y se aplica en todos los recetarios a una porción de preparados que eran la base de las listas de los muchos cafés y tabernas que hasta hace poco tiempo servían de comer a buena parte de la población madrileña. Hay así *bacalao a la madrileña* y *adobo*, *lentejas*, *caracoles*, *espárragos*, *besugo*, *merluza*, *menudillo*, *criadillas*, *callos*, *huevos cocidos*, *consommé*, *pastas*, *torrijas* y hasta *leche merengada*, que llevan aquel nombre. De todo eso, apenas hay que señalar más particularidad curiosa, sino la de que el *besugo* era, y aun sigue siendo, el plato característico de la cena de Nochebuena, al que tradicionalmente hacían compañía la sopa hecha con la *leche de almendras* que regalaban en los cafés a sus clientes de todo el año, y la *lombarda* o *col morada*. De las *criadillas* podríamos señalar el hecho de que nos han valido recientemente un apasionado artículo de defensa de la cocina española en una publicación francesa (1). En aquellos cafés de la Puerta del Sol y de la calle de Alcalá, cuyos nombres vivirán unidos a los de sucesos políticos, taurinos y literarios de nuestro pintoresco siglo XIX había otras dos cosas características y famosas, que muchas veces

(1) *Friandises espagnoles*, por Charles Torquet, en *Almanach des gourmands*, 1929. París, 1929.

se recuerdan todavía en las tertulias provincianas por los médicos, los abogados, los farmacéuticos, los ingenieros, los catedráticos, los arquitectos que fueron estudiantes en Madrid: el *bisté* y la *media tostada de abajo*, tan cumplidos, aquél con sus patatas orondas y ésta con su untadillo de manteca, que bastaban a muchos por desayuno o por comida. No era cosa vulgar el preparado del *bisté*. En un recetario selectísimo como es el *Indice culinario*, de Teodoro Bardaji, se recogen dos recetas con los nombres de *Fornos* y *Café Nacional*. En cuanto a la *media tostada de abajo*, Ramos Carrión, el autor de grandes zarzuelas y comedias deliciosas, que era hombre de su época, asiduo concurrente con Vital Aza, su colaborador, a cuatro o cinco *peñas* literarias, establecidas en diversos cafés de la Puerta del Sol, de la Carrera de San Jerónimo y de las calles de Sevilla y del Príncipe, la consagró con la siguiente receta, que tituló *Cena estudiantil*:

Coge un cuchillo y después con la mayor igualdad divide por la mitad un panecillo francés.

Toma la parte inferior, sobre una parrilla luego colócala sobre el fuego a lento y suave calor, y antes que se ponga seca, cuando esté casi dorada, ya del fuego separada untala bien con manteca.

Así, con poco trabajo,
tierna, sencilla y sabrosa,
conseguirás la famosa
media tostada de abajo.

Es plato que hace cualquiera
y se toma comúnmente
con un café bien caliente,
y modista... o chalequera.

¿Cómo olvidar el cochinillo asado y el cordero asado, que dieron fama durante una centuria a más de un figón o tabernón de la Corte? Todavía a muchos extranjeros que llegan a Madrid se les cuenta que esos dos platos, servidos en renegridas cazuelas de barro, son lo más típico y característico de la gastronomía nacional. En verdad, ambos preparados los encontrará el viajero en Aragón y en la Mancha, más genuina y gustosamente aderezados y aun servidos en lugares más agradables que esos antiguos tabernones madrileños, pero Madrid les dió la fama y cierto tono elegante. Y todavía, como esos tabernones se modernizaron un poco, hubo quienes fueron a buscar lo típico en viejas, malolientes y mal sustentadas posadas, que aún quedan en el casco viejo de Madrid.

Sería patriótico prevenir a los extraños de que nuestros antepasados se recreaban y comían, mejor de lo que imaginamos, en botillerías y cafés más adecentados que esos tabernones y posadas que han perdurado, salvándose de los derribos de edificios viejos. Eso era típico del bajo pueblo; de los arrieros que venían a Madrid, pero no de la clase media

madrileña, y menos de la aristocracia, que gustaba del lujo y del arte en el mobiliario y en la mesa.

He aquí una moda pasada ya; la de la *ensalada de San Isidro*, de lechuga con escabeche de atún, que iban a comer las familias a los tenduchos instalados en la Pradera del Corregidor, durante la quincena de mayo, dedicada a romería del Patrono de Madrid. Con las *rosquillas del Santo*, cuyo consumo va también decayendo, fué aquella *ensalada* cosa típica de Madrid durante un siglo. Y he aquí una moda que no pasa, sino que se perpetúa: la de los *buñuelos de viento*, hechos para conmemorar a todos los santos y a todos los muertos en los primeros días de noviembre. Los acompaña desde hace algunas décadas, y no antes, un dulcecillo llamado *huesos de santos*, que más parece de origen valenciano que invención madrileña. Y todavía en esta requisa de la cocina madrileña pudiéramos agregar un plato un poco olvidado: la *perdiz a lo tío Lucas*, donde nos sale al paso otra vez el guisandero famoso de las *judías estofadas*. Era una perdiz colocada en una cazuela de barro—ya se sabe que estas cazuelas madrileñas guisan mejor mientras más usadas y requemadas están—, cocida a fuego lento bajo lonjas de tocino y un machacado en que padecieron tortura de mortero juntamente carne de ternera, tocino, sesos, setas, trufas, perejil, cebolletas, miga de pan, pimienta y sal, batido luego esto bien con huevos. Y la manera de este guiso, fuera de la sencillez característica de la cocina madrileña, prue-

ba que el tío Lucas, aunque se avecindara en Madrid con su admirable inventiva coquinaria, procedía de la Mancha o procedía del bajo Aragón.

Como en la romería de San Isidro, tuvo Madrid comidas, dulces y bebidas especiales para todas sus fiestas. Aun se consume en las verbenas la *sangría* clásica, mezcla de vinos y frutas que, con el nombre de *cup*, se nos sirve ahora como gran novedad importada de Yanquilandia. Madrid tuvo siempre artistas de mérito en la preparación de las bebidas, que fueron el encanto de nuestros abuelos: las *aguas destiladas de frutas*, los *rosolies* y *mistelas*, las *horchatas* y *limonadas* de que había un asombroso recetario (1). Cristóbal Suárez de Figueroa, en su curiosísima obra *Plaza universal de todas ciencias y artes*, impresa en Madrid el año 1615, dice que tenían fama de hábiles y curiosos, entre otros, dos destiladores de Madrid, llamados Valerio Portes y Antonio de Espinosa; este último solía poner su mesa al pie de la torre de Santa Cruz. Y he aquí a nuestro gran Castelar describiendo costumbres gastronómicas madrileñas en una noche de San Juan: "Nuestra calle de Alcalá y nuestro Prado—dice—ofrecen dilatado espacio y natural teatro a todas las expansiones del pueblo. Hacia el Este los bosques del Retiro, que huelen como rebosando aún el aro-

(1) Véase *Arte de repostería*, por Juan de la Mata, repostero en esta Corte, natural del lugar de Matalavilla, concejo del Sil de Arriba, montañas y Reino de León. Madrid, 1786.

ma de la primavera; hacia el Norte la desembocadura del paseo de Recoletos y la blanca masa y las líneas de la estatua de Cibeles; entre las alamedas esas fuentes teatrales que toman por las noches fantásticos aspectos a los reflejos de las luces artificiales; en lo alto de las colinas, las torres semigóticas de San Jerónimo, y en lo hondo del valle, el intercolumnio casi griego del Museo de Pinturas; a la mitad el obelisco del Dos de Mayo con sus fúnebres cipreses, y en todos estos espacios barracas donde se venden flores y macetas, tiendas de campaña donde se fríen apetitosos buñuelos, aguaduchos con sus faroles aparatosos y sus botijos y sus azucarillos niveos; botillerías que ostentan todos los colores y todos los matices más brillantes en sus botellas de varios tamaños; tabernas y cafés al aire libre; grupos de gentes que cuchichean y que cantan al son de la guitarra y que beben ora licores, ora refrescos, entre dichos, requiebros, jácaras, gritos, clamores, juegos de los niños, suspiros de los amantes, canciones de los ciegos, coros de las rondallas, pespuntos de las guitarras, estridor de las murgas, chirridos de las matracas, flauteo de los pitos, ruido y animación universal."

Y he aquí, finalmente, el *churro* triunfador. Así como el buñuelo es característicamente andaluz y gitano, por añadidura, el *churro* no se parece a ninguna otra de las frituras similares que se hacen en varias provincias. Era cosa popular. La churrera recorría al amanecer las calles de Madrid, vendien-

do *churros* a los obreros que se dirigían a los lugares de su trabajo. Las fábricas de *churros*—se llamaban fábricas, como se lo llaman ahora los fogones donde se fríen virutas de patatas para las cervecerías—estaban instaladas en su mayoría en aquellas características *chocolaterías* populares, que estaban abiertas toda la noche y eran el refugio de los trasnochadores impenitentes y de los míseros que no tenían hogar, pero ahora los *churros* se han aristocratizado y se sirven en cafés de tono, en cervecerías de lujo, en los salones de té y en los hoteles de moda. En Andalucía era frecuente antaño una fiesta que llamaban *buñolada* y que todavía se celebra, singularmente en los días de feria, en Sevilla, Córdoba, Jerez y otras ciudades. En Madrid, a poco más, resurgirá cosa semejante, en que el *churro*, acompañando al chocolate, será el principal manjar de la fiesta.

El mayor elogio de Madrid gastrónomo estaría en expresar su capacidad consumidora. En 1928 devoró 77.418 vacas, 38.083 terneras, 466.854 corderos y 49.392 cerdos, sin contar las reses que fueron sacrificadas en los mataderos de los pueblos inmediatos y traídas a Madrid. Para deglutir estos treinta millones y medio de carne, consumió algo más de ciento once millones de kilos de pan.

En la provincia de Madrid hay pueblos que no pueden quedar excluidos de este inventario: Aranjuez, singularmente, con sus espárragos y sus fresas; Miraflores de la Sierra con su requesón y sus fresones y su miel; Chinchón con sus aguardientes;

Alcalá de Henares con sus almendras; Villacañeros con sus melones, que compiten con los mejores de Valencia y Rota, y, finalmente, Fuenlabrada con sus rosquillas famosas, que figuran en todos los recetarios de pastelería y confitería.

En las provincias comarcanas Toledo tiene singular relieve. Conserva, sobre todo, una tradición árabe de dulcería exquisita: el *mazapán* y el *biscocho* han adquirido tal predominio en todos los mercados, incluso en el de Nueva York, y tal nombradía y acomodamiento en las fiestas de Navidades, que ocultan otros productos toledanos, capaces de recorrer el mundo proclamando el fino arte de los dulceros y confiteros de la imperial ciudad, que como los espaderos y los damasquinadores saben dar un temple especial a sus productos. Y en prenda de ello, ahí están los *melindres de Yepes*, que tienen fama de no llegar nunca al punto de su destino, porque se los comen, de goloseros que son, los arrieros o conductores que los transportan. En productos naturales la provincia de Toledo es extremada: *melocotones del hueso dulce*, perdices sin par en España y truchas de las más finas que se crían en la Península. El vino de Esquivias lo cita Villegas en una de sus letrillas. Y la cocina de su Academia de Infantería ha sido escuela donde ha aprendido a hacer *migas* media España. El escritor militar Ibáñez Marín, relatando un viaje al Campamento de los Alijares, les dedica este recuerdo:

“¡Las migas! Manjar sabroso, nutritivo y forta-

lecedor, que si no tuvo la primacía en la escuela de Brillat-Savarín, es digno de aquellos gustosos cantos entonados por Rojas a la tierna perdiz del Castañar. Manjar solariego y patriarcal, cuyos granos bermejos llevan savia al cuerpo y afectos, recuerdos, sentimientos y propósitos al alma de todo militar *chapado y toledano...*"

De Segovia ya he citado las judías de la Granja, cuyo preparado se arroga Madrid. La cocina de esta provincia es como un compendio del viejo recetario castellano: la caldereta de cordero, con mucho pimentón, el *tostón* o *cochinillo asado* y el *cordero lechal* o *mamón*, llamado *lechazo* y asado igualmente; el *guisado* y el *estofado* de carne; el *cocido con relleno* o *bola*, de modo semejante al *catalán*; el *bacalao al ajo arriero*, o con tomates o rebozado con huevo y frito; las *torrijas de Semana Santa*, que suelen hacerse también para las recién paridas, hechas no en rebanadas, sino en albondiguillas de pan rallado, huevo y azúcar, fritas y luego cocidas en leche, y finalmente los embutidos, que alcanzan máxima fama con los chorizos y longanizas de Cantimpalos y Bernuy. Las bodas en esta provincia son gastronómicamente fastuosas. Se da a todos los invitados una comida, que en Vizcaya denominarían con el gráfico nombre de *tripada*: un buen cocido sin verdura ni patatas (1), con sus so-

(1) Es curioso señalar la coincidencia con Canarias, donde las bodas se celebran con el *cocido* llamado *de las siete carnes*.

pas previas, *cordero asado* y *arroz con leche*; se les da una cena de alubias y caldereta y al día siguiente de la boda se les convida con desayuno de chocolate y pastas, comida y cena como en el día anterior. A veces el segundo día los invitados hacen una colecta entre ellos, pagan la comida y regalan al nuevo matrimonio el dinero sobrante. Otras veces los invitados regalan a los novios uno, dos o tres duros cada uno. La comida del primer día la pagan los padres de los casados.

En los velatorios se da aguardiente durante la mañana y se convida a comer y cenar a los que acudieron al entierro desde pueblos inmediatos. Finalmente, las monjitas segovianas hacen unas yemas parecidas a las de San Leandro de Sevilla, y a las de Santa Teresa de Ávila, provincia que tiene en todo costumbres semejantes a las que he expuesto aquí recogiendo la información que me ha enviado la gentil profesora María Victoria Jiménez.

De Cuenca podría recogerse información semejante. En el relato de una excursión, el escritor Eduardo L. Chávarri, ha descrito una cocina de esta provincia: "Entramos en la casita unos instantes y, como en todas, la chimenea estaba encendida a regular fuego; alrededor, la familia en sus quehaceres. Ollas y sartenes cocían la comida típica: migas con torreznos, frituras... Y a los huéspedes se les servían las recién tostadas hojuelas con su agua-miel, tan sabrosamente místicas, y que son

parecidas a las que hacen en Ruzafa el día de San Valero con el nombre de "orelletes".

"Junto al fuego, "la banca"; está en todas las "llar" de la serranía; y son esos bancos de madera tallada finamente, y decorada con colores vivos y con dorados. En Vara de Rey nuestra casa tenía una banca antigua de mucho carácter; cojín y almohadones de telas coloreadas recuerdan a maravilla la moda hispánica de las cosas populares en el siglo XVII, que aun perduraba en el interior, como recuerdo de la alegría renacentista, luego apagada por las severidades cortesanas de trajes y mobiliario que vinieron con los Austrias."

Luego una estancia en Belmonte. He aquí la comida clásica conense:

"¿Ni cómo fuera olvidar la comida en la recia posada? Creímos por momentos ser una de aquellas caravanas viajeras, en donde figuraba el oidor que pasaba a las Indias, el canónigo que quería llegar a Málaga, o el arcipreste que a su jurisdicción volvía. Y nos sirvió la gentil mesonera sus buenas sopas de ajo con huevo mejido, su tortilla con jamón, las incomparables morcillas, y el vinillo rojo tan belmontino y tan regocijante. Y para postres, nueces, avellanas, hojuelas y confitura de arroe..."

Tenía, sin embargo, Cuenca tradición de pobreza en el concierto de nuestra próspera cocina nacional. Un poeta que lo pasó allí mal, la lapidó con el siguiente soneto:

Erase en Cuenca lo que nunca fuera.

Erase un caminante muy ayuno;
pidió un mollete, si había tierno alguno,
y diéronle un bizcocho de galera.

Desta impiedad fué un ángel la arrobera;
y si pidiera más el importuno,
le dieran los peñascos uno a uno
que Júcar baña en su áspera ribera.

De bizcochos apela el caminante
para piedras: que en Cuenca eso se usa,
y deso están las piedras tan comidas.

Quizá vieron el rostro de Medusa
estos peñascos, como los vió Atlante,
o damas son de pedernal vestidas.

¿Cómo olvidar en este inventario a Guadalajara con sus *bizcochos borrachos*, que son prez y gloria de la confitería nacional? Quede aquí, como el mejor elogio, la divulgación de su receta (1).

Acudamos ahora, como final de la España peninsular, a la Mancha, la noble tierra que inmortalizaron dos insignes preceptistas gastronómicos, que mostraron su saber igualmente en las cabañas de los pastores, ante las migas y el cuenco de leche,

(1) Se baten en una vasija doce yemas de huevo con nueve onzas de azúcar blanca; estando bien batidas se les añade una libra de harina superior y después doce claras de huevo batidas a la nieve; hecho esto, se traslada esta mezcla a una caja que de antemano se ha hecho con un pliego, de que se parten a cuadros, los cuales se bañan en un baño caliente preparado de antemano, con libra y media de azúcar a punto de caramelo, en el que se mezcla un cuartillo de vino de Málaga; al sacarlos del baño se rocían con canela molida y se dejan orear sobre unos espartos.

que en el bosquecillo donde se instalaron las cocinas de Camacho el rico; al lado del hidalgo don Diego Miranda que en el palacio de los Duques, como lo hubieran mostrado al lado de reyes y emperadores. Estos preceptistas culinarios se llamaban Don Quijote y Sancho Panza.

EN UN LUGAR DE LA MANCHA...

La cocina española en el *Quijote*.—La abundancia en la despensa de la Mancha.—En la patria de Dulcinea.—El "morteruelo" recitado por Tomás Luceño.—Las "gachas manchegas" y la "alcaravea".—Los dulces monjiles en El Toboso.—Los vinos de Valdepeñas.—El queso manchego.—El "bacalao a la manchega".—El "pisto manchego".—El "guisado de trigo".—La abundancia de frutas en Albacete.—Las "morcillas" de Baltasar de Alcázar.—Las "rosquillas de Almagro".—Las "tortas de Alcázar".—Los "pestiños manchegos".—El "arroppe manchego" y los mantecados.

Ya Fernández Duro y otros cervantistas estudiaron la cocina de Don Quijote y Sancho Panza, que, al cabo, con sus grandezas en las bodas de Camacho y sus austeridades en el puñado de bellotas que Don Quijote muestra en la mano, es el más sabio compendio de culinaria española que poseemos, pero, en verdad, es más precisamente el pensamiento y la realidad de la cocina manchega, madre y escuela de las cocinas de Castilla. Bien se ve en las divinas páginas de Cervantes la abundancia que había en la Mancha... "Los pastores, arrieros,

peregrinos, tenían a su disposición tasajos de cabra, queso ovejuno, sazónadas frutas, aceitunas secas, huesos menudos de jamón, que si no se dejaban mascar, no defendían el ser chupados, y la general e indispensable bota bien provista, elemento de contemplación del firmamento. El labrador jornalero, por mucho que trabajara por el día, a la noche cenaba olla, y no andaba tan mal su casa que no pudiera su mujer, mientras rastrillaba una libra de lino, tener a su lado un jarro desbocado, de cabida de un buen porqué de vino, con que entretenerse en su trabajo, y en ocasiones empedrar un torrezno con huevos para agasajar a un conocido. No hablemos de gazpachos y de migas, que aun hoy, con cierto acompañamiento, son comidas de pastores; ni de leche, natas y requesones, que por estar la fuente a mano no escasean tampoco. La afición a los ajos forma capítulo en las instrucciones que se dieron al gobernador de Barataria. Bellaco y villano har-to de ajos era frase insultante muy común y el tufo de ajos crudos indicio de baja ralea.

Los hidalgos pobres como Don Quijote tenían sota, caballo y rey los días de fiesta; los clérigos no se dejaban pasar mal; pasábanlo bien los de la clase media y mostraban su esplendidez los de la aristocracia, añadiendo a la abundancia de los manjares, tan sabrosamente guisados que no sabía el apetito a cuál alargar la mano, la delicadeza de bebidas de nieve y el sibaritismo de aguamaniles, perfumes, flores, canto y música. En el *Quijote* se encuentran las

condiciones de los peces de los ríos de España tan bien como en la égloga *Marcelo y Fenijardo*, de Pedro Soto de Rojas (1).

En los festines populares que el *Quijote* cuenta lucen la empanada de conejo albar, la ternera en adobo, las albondiguillas, el manjar blanco, salpicón de vaca con cebolla, manos cocidas y la nacional olla podrida que embaúla y encierra todo lo que se quiere, que mientras más podrida mejor huele y que honra a la mesa del canónigo y del rector.

Las bodas de Camacho, que se anunciaban al hambriento escudero traspasando la enramada con un tufo y olor harto más de torreznos asados que de juncos y tomillos, dan por sí solas materia copiosa para un tomo de gastronomía.

Rara es la aventura pequeña o grande que no viene a parar en remojo de lo tinto. Las cosas incitativas que llaman la sed a dos leguas, son acomodadas en las alforjas como pretexto para sacar de ellas "el despegador del paladar". "Bebo cuando tengo gana, cuando no la tengo y cuando me lo dan, por no parecer melindroso o mal criado"—dice Sancho—. Todo el refranero gastronómico de España puede recogerse de las páginas del *Quijote*. Así era la cocina de la Mancha en el siglo XVII, y así hoy también es preciado monumento de España.

(1) Es curiosa esta enumeración. El lector puede encontrarla en la *Biblioteca de Autores Españoles*, de Rivadeneyra, recogida por Adolfo de Castro.

Si nos acercamos al Toboso, santuario del amor para el Caballero Andante, que rindió allí su corazón en el ara de la belleza sin par de Dulcinea, un buen informador, el apasionado resucitador de la más clara gloria toboñesa, creador de biblioteca y de museo cervantinos, D. Jaime M. Pantoja, nos informa de aquella cocina manchega actual, que Sancho Panza diputaría por suya. Se come allí el *morteruelo*. De este preparado, que recuerda una receta de frailes extremeños, que vale por *foie gras* el más exquisito, nos había dado hace años una receta el singular ingenio del sainetero Tomás Luceño. Queriendo incorporar este nombre ilustre a este libro, he aquí su receta:

Coges hígado de cerdo,
lomo y aves, lo rehogas
con aceite y ajo frito;
pero, por Dios, no lo comas,
que todavía hace falta
una multitud de cosas.
Todo esto lo cueces mucho,
porque de ese modo logras
deshuesar las aves y
(procediendo en buena lógica),
que se desmenuce el lomo
y el hígado, al cual colocas
dentro de un mortero limpio,
le machacas, en buen hora,
por un colador lo pasas,
y en el caldo donde todas
estas carnes han cocido,
con mucha calma lo embocas;
si te gustan las especias,
con especias lo sazonas.

Después rallas pan; lo echas
en el caldo, se incorpora
a las referidas carnes,
y todo una pasta forma
que sacas *in continenti*,
en grandes tarros colocas,
lo conservas algún tiempo,
librándolo de las moscas;
y si quieres te lo comas,
y si no, no te lo comas,
que cada cual es muy dueño
de su estómago y su boca.

Se olvidó de decir Tomás Luceño en su romance, que entre las especias que se adicionan al *morteruelo*, como un blasón de su rancia estirpe castellana, figura la alcaravea, así como en las *gachas manchegas*, que también es plato típico en El Toboso y demás pueblos del insigne circuito cervantino. De estas *gachas* hay también una receta preeminente, que debe ser recogida en esta antología. Está escrita por Agustín Lhardy, el paisajista y cocinero, cuyo nombre aun perdura incorporado a la industria gastronómica madrileña (1). ¡Quién pudiera revelar de

En un poco de aceite frito se echa papada de toda en trozos pequeños. Se retiran estos pedazos cuando están fritos y en la grasa que resulta se echa pimentón, clavo (muy poco), alcaravea y pimienta, y después se va adicionando poco a poco cierta cantidad de harina de almortas a dorarse en la grasa. Se va echando luego agua bastante caliente hasta desleír la harina y se hace cocer moviendo constantemente con una paleta de madera hasta que no sepan a crudas. Cuando están preparadas las *gachas* se colocan los trozos de papada encima.—Agustín Lhardy.

igual modo la receta del *potaje* riquísimo que guisan las monjitas franciscanas de El Toboso! Y las trinitarias preparan unas almendras que dan envidia a las de Alcalá. Y en hornos particulares se hacen unos *biscochos de limón, pelusas y soletillas* que se exportan ya a distantes provincias. La fama de esta dulcería atrae a turistas que llegan muchas tardes de mayo y junio, en sus automóviles, para descansar unas horas en el hermoso parque glorieta de la villa tobocense, tomando unas golosinas de esta delicada dulcería.

Pues recorriendo el resto de la Mancha, ¿no encontraríamos abundancia y refinamientos semejantes? Es curioso y poco conocido aquel diálogo que recoge Liñán y Verdugo (1):

—Buena tierra es la Mancha—replicó Laynez—, buen pan, buen vino, buen carnero; pero de regalos, frutas y, sobre todo, de agua dulce, es pobre y necesitada.

—No tan pobre—dijo Teresa—; yo me acuerdo haber pasado por San Clemente y Albacete, y, en verdad que podré decir que jamás he comido mejor fruta ni más en abundancia. A fe de mujer de bien que los melocotones que me sobraban, las uvas crujideras o colgaderas, los higos bulajazores, los membrillos ocales, las granadas agri dulces y abrideras

(1) *Guía y aviso de forasteros a donde se les enseña a huir de los peligros que hay en la vida de la Corte*, por J. Liñán y Verdugo. Madrid, 1620.

que se podían poner por acá a la mesa del propio rey, y no faltaban de cuando en cuando los perdigones tiernos y los capones que ellos llaman de cresta abierta...”

En la enumeración de esta abundancia, cómo olvidar al queso más famoso de España, que es el manchego, y a los vinos tintos y blancos que hicieron glorioso en el mundo el nombre de Valdepeñas, que durante muchos años, devorados los viñedos franceses por la filoxera, circularon por el orbe llamándose con los nombres más altisonantes y peripuestos de las bodegas de Burdeos, de Borgoña, de Medoc, del Nivernato y de la Champaña?... La denominación *a la manchega* va unida en los mejores recetarios modernos a un bacalao de los tiempos clásicos, cosa de mesones y de posadas: una tanda de pimientos y tomates y otra de bacalao, y así un castillete espolvoreado con pimienta y sal y regado con abundante y fino aceite, guiso digno competidor del *bacalao a la vizcaína*. Se llama también *a la manchega* un *cordero asado* en horno de panadero y cuenco de barro, como el que es moda asar en Madrid. En la Mancha la grasa es base de una *salsilla* hecha con ajo y perejil, cebolla y laurel y granos de pimienta, y se le sirve rodeado de *orondas patatas* y *alcachofas*. Pues, ¿no ganó el *pisto manchego* categoría de plato nacional y anda copiado en recetarios extranjeros?

Francos Rodríguez—¡con qué devoción y fervor-

roso afecto incorporo este nombre de mi maestro de periodismo a mi antología coquinaria!—reveló el *guisado de trigo*, venerable receta que está en el primer libro de cocina española, en el Nola de fines del siglo XV o comienzos del XVI. He aquí la receta escrita por Francos Rodríguez hace algunos años:

"Respondo de que se trata de un guiso muy popular por Albacete y su provincia. En Hellín el guisado de trigo, quizás por valer poco el *trigo*, se come mucho. Por si alguien quisiera probarlo en los madriles, allá va su receta. El trigo, raspado convenientemente, se echa en una olla de agua hirviendo dentro de la cual habrá garbanzos y una pata de cerdo. Al agua en ebullición se le pone agua fría hasta que los granos del trigo revienten. Después se cuece nuevamente el contenido de la olla hasta que los garbanzos se ablanden, y esto logrado se añade a los garbanzos y al trigo una salsa hecha con aceite frito, tomate, pimentón y cebolla muy picada. Al servirse este guisado se le pone hierbabuena. Así se hace este plato, de cuyo buen sabor certifico."

La Mancha es también maestra en hacer embutidos y maestra en hacer pastas, tortas y confites. Aquellas morcillas que veneraba Baltasar de Alcázar, aunque se comieran en Jaén, eran de estirpe manchega. Y así también en chorizos y longanizas.

Fama en toda la nación tienen las *rosquillas de Almiagro* y las *tortas de Alcázar*; los *pestiños manchegos* revelan su origen arábigo como sus gemelos

los *andaluces*, y el *arrope* y los *mantecados* recuerdan también a sus similares de Sevilla, de Málaga, de Cádiz y de Granada.

Hemos recorrido la Península entera y es hora ya de que recordemos estos dos florones de la Corona de Castilla, que se llaman Baleares y Canarias.



LAS COCINAS BALEAR Y CANARIA

Vindicación de la salsa mahonesa.—Las sopas mallorquinas, menorquinas e ibicencas.—La "sobreasada".—La "tortilla de sardinas frescas" y las "perdices de capellán" sin perdices.—"Langosta al estilo de Ibiza".—"Pescados a la mallorquina" y "carnero a la menorquina".—Quesos y dulces baleares.—Originalidad y casticismo de esta cocina.—La singular cocina canaria.—Su influencia en América.—El puchero de las siete carnes.—Potajes de berros y jaramagos.—Inventario de guisos y dulces canarios.—El "frangollo" y el "gofio".—Pesquerías canarias.—Plátanos y tomates.—Epílogo.

Fuera de la Península hay dos cocinas gloriosas; ambas con filiaciones e influencias hispanas; ambas maestras del buen comer y del bien guisar, una en el Mediterráneo y otra en el Atlántico, en la costa africana y en América. Son la cocina balear y la cocina canaria. La cocina balear merecería un libro apologetico entero; la cocina canaria una divulgación más intensa. Ya Teodoro Bardají ha recabado plena y definitivamente para Mahón la invención de la *salsa mahonesa*, sin la que la cocina francesa, que se la apropió, fuera la mitad de lo que es. También

en buena parte la cocina catalana tomó un amplio repertorio de la cocina balear. En los recetarios catalanes antiguos y en los modernos autorizados de Ignacio Doménech, no en los rehechos a tijera por varios editores, se encuentran numerosos preparados auténticamente baleares: las *sopas al modo de Ibiza* o *a la Ibicenca*, cuya receta tiene arquitectura similar a unas *sopas de ajo*, las *sopas de col* y *legumbres* llamadas *a la mallorquina*, que tienen toda la traza de un preparado antiguo y que el viajero curioso hará bien en conocer y aun en preparar en la cocina de su hogar (1); los *fideos gordos con sobreasada*,

(1) Son exquisitas estas *sopas a la mallorquina*. He aquí la receta de Doménech: Se corta el pan en rebanadas anchas, lo más delgadas que sea posible. Póngase sobre fuego una cacerola con aceite y sofríase bastante cebolla trinchadísima, uno o dos pimientos frescos, bastante col, ajo, todo bien picado. Antes se le ponen dos o tres tomates mondados y trinchados y perejil. El caso es que todo el conjunto se deje rebozar bien, para mojarse finalmente con agua hirviendo, la cantidad suficiente para que quede la col bien cocida y que pueda luego remojarse y cocerse la sopa en cuestión, procurando queda bien de sal, en otra cacerola, la misma en que debe servirse la sopa a la mesa, y de capacidad suficiente al número de comensales a que sea destinada. El caso es que se hace una colocación alternada del modo siguiente: En el fondo de la cazuela o cacerola colocaremos una capa de rebanadas de pan (no demasiado), encima una capa de la col y legumbres, etc.; se vuelve a repetir la colocación hasta que, por último, se vierte por encima todo el caldo, la cantidad suficiente para que las sopas lo absorban, que no queden secas en demasía. Se tapa la cacerola y queda en disposición de servirse. En Mallorca la comen caliente o fría, hasta de un día para otro. En vez

el embutido más característico de la enorme variedad que se hace en Baleares; la *graixera de macarrones*, como se hace en Mahón, en el que es característico el uso del queso mahonés, que ya elogia Jiménez y Fornesa; la *tortilla de sardinas frescas*, que es de curiosísimo acomodo y tan original que no resisto a la tentación de acompañar la receta (1); las llamadas *perdices de capellán* (2), que no tienen

de col, puede hacerse con otra cualquier legumbre que se prefiera. De esta sopa se cuenta que antiguamente la comían acompañada de granos de uva, en abundancia.

(1) Las sardinas frescas, bien limpias de escamas y de espinas, quedando abiertas. Se separan las yemas de los huevos, se baten las yemas, así como también se montan las claras hasta que queden bien esponjosas, sazonándose los huevos con sal. Mézclese con las yemas perejil picado. Póngase una amplia sartén con aceite, fríase un ajo bien picadito; en seguida se cubre la sartén con más de la mitad de los huevos. En seguida se coloca encima de ellos hasta tapar toda la sartén, las sardinas puestas de plano. Echese un polvo de pimentón encarnado, zumo de limón y cúbrase con el huevo restante, bien alisado por encima de las sardinas. Un poco de aceite requemado por el alrededor. Se cuece poco a poco. Dar la vuelta a la tortilla hasta que dore un poco. Por lo general, se suelen hacer estas tortillas muy delgadas. Sírvasse recién hecha.

(2) Por cada comensal se cortan dos filetes de ternera magra o de buey, de unos 60 gramos cada uno. Se aplastan bastante para que adopten forma alargada y delgadísima. En un extremo de cada filete o lonjita se pone encima un filete de tocino o jamón bien magro (desalado), una buena rodaja de sobreasada (que puede reemplazarse por butifarra o salchichón, butifarrón, morcilla, etc.). Montadas así estas piezas, se enrollan los filetes, quedando el tocino y sobreasada en su interior, y se atan estos paquetitos con un

perdiz, sino ternera cortada en filetes finísimos, enrollados, rellenos con sobreasada y atados para poderlos freír y guisar en perfumada salsilla; las *perdices a la menorquina*, que sí son perdices fritas y cocidas luego en olla de barro; los *huevos al modo de Sóller*, que aparecen colocados, después de fritos, sobre rodajas anchas de sobreasada y cubiertos con una complicada salsa en que entraron leche y caldo de pescado, puré de guisantes frescos y de zanahorias y puerro; el *atún a la mahonesa*, que hirvió en aceite, cebolla, tomate, ajo y especias y un chorrillo de vinagre, y fué servido con una salsa de almendras tostadas y molidas, harina, azafrán y unas gotas de limón; la *langosta al estilo de Ibiza*, originalísima también, y de la que hay una excelente receta compendiada por el buen cocinero Juan Masquef, que ofrendo al lector curioso (1), los *calamares a*

poco de hilo (que al final de la cocción se quita). A continuación se pasan por harina y se fríen en una cazuela puesta sobre fuego con manteca de cerdo o aceite, poniendo unos ajitos machacados, con un poco de hierbas secas aromáticas en polvo, sal, pimienta; luego un poco de vino blanco y pequeñas cantidades de agua a medida que se van cociendo, formándose una salsilla corta y bien cuidada. Es un platito exquisito.

(1) Se tendrán preparados unos diez calamarcitos de igual tamaño, rellenos de un picadillo compuesto de los pescados araña, rata, mejillones y una parte de huevo duro. En una cacerola llana, puesta al fuego con un poco de aceite, se rehoga un poco de ajo y luego una cantidad de pulpa de tomate. Se coge la langosta cruda (mejor viva) y se abre por la mitad a lo largo, y en seguida se coloca dentro de

la *mallorquina*, con su relleno de tentáculos, pasas y piñones, entre cocidos y entre fritos con poco aceite y un añadido de vino blanco; la *sopa de pescado a la mallorquina*, que también tiene su añadido de vino; el *carnero a la menorquina*, que cuece en el horno rodeado de rodajas de sobreasada... Sería prolijo y pesado continuar este inventario. No es necesario ser técnico en cocina, ni siquiera goloso comedor, para advertir la originalidad de estos preparados.

De los embutidos y del queso ya se han dicho los debidos loores. En dulcería los mallorquines, menorquines e ibicencos son tan extremados como los valencianos. En Pascuas hacen una torta originalísima rellena de queso fresco, mezclado con azúcar y huevos enteros y perfumado con hojas de hierbabuena. Hay un bizcocho mallorquín que es delicioso, y con este bizcocho, molido, se prepara, adicionándolo al cacao, al azúcar y la canela, un chocolate, que fuera singular si en Cataluña no se practicara ya, con un bizcocho semejante, el mismo procedimiento. Sería obra patriótica realizar un estudio detenido de esta originalísima cocina balear, in-

la cacerola, como también los calamares que tenemos preparados. Se le da un momento de cocción viva y se le echa una copa de Cazalla, se tapa bien y se termina la cocción dentro del horno. Se sirve colocada la langosta al medio de la fuente; a su alrededor se colocan los calamares y unas ricas escopías al vapor ordenadamente, salseándolas con la misma salsa en que se ha cocido la langosta.

corporándola así al tesoro culinario de la Península. Teodoro Bardají ha señalado la perdurabilidad en esta cocina del carácter de la antigua cocina española; del sabor dulce aplicado a las carnes, que es moda que ahora nos viene del Extranjero.

* * *

La cocina canaria es cosa singular y valdría la pena de estudiarla prolijamente, determinando dos hechos de importancia: el primero es el de su relación, el de su nexa con la cocina española peninsular. Hay en este punto un plato revelador: el *cocido*. Así como el ajo, avanzando hacia Occidente, deja marcadas las huellas del paso de los ejércitos de César, el *cocido* determina las rutas y las altas hazañas de los navegantes y conquistadores españoles. Y hay así *cocido canario*, *cocido cubano*, *cocido portorriqueño*, y *mejicano*, y *chileno*, y *peruano*, y *argentino*, y *uruguayo*, tomando los nombres clásicos de *puchero*, *cazuela* u *olla* o rebautizándose con nombres criollos como el de *ajiaco*, en Cuba, y el de *mofango*, en Puerto Rico.

El segundo hecho digno de estudiarse en la cocina canaria es el de su influencia en las cocinas americanas, singularmente en la cubana y la argentina. No hay, en realidad, ningún plato criollo que conserve en aquellos países americanos la designación de *canario* o *a la canaria*, y, sin embargo, hay numerosos preparados que recuerdan los ingredientes y los modos de Canarias.

Los pucheros y ajiacos más recuerdan al *puchero canario* que al cocido madrileño. Se hace el puchero canario en olla de barro vidriado; se compone de carne de vaca y de cerdo; tiene un majadillo saboreador de ajo, clavo y azafrán, y se completa con trozos de col y de calabaza, boniatos y patatas y una espiga de maíz tierno. Como en Cuba y en los demás países americanos, la vieja *olla podrida* de Castilla se ha modificado utilizando los productos indígenas.

Aparte este nexo, la cocina de Canarias conserva, sin duda, los modos de una antigüedad remota. Los *potajes de berros* y *jaramagos*, los dulces llamados *alegrías*, de maíz y linaza, cubiertos de miel de caña, y otros que sería prolijo citar, no tienen relación con ninguna cocina mediterránea ni creo que africana, tampoco. Acaso pudiera señalarse alguna influencia andaluza. Un notable escritor canario, Isaac Viera, ha trazado algunos cuadros de costumbres que nos dan indicios de esta relación. En las bodas populares se regala a los invitados con comilonas que recuerdan las de muchos lugares del interior de Andalucía y las mismas de Camacho el rico en la Mancha, que Cervantes relatara. En Canarias parece plato obligado en estas bodas el *puchero de las siete carnes*, como si este número siete tuviera algo de agorero y sibilítico. Así a la carne de vaca y de cerdo han de unirse en la olla pollos, conejos, perdices, pichones, liebre o ternero o pavo o gallina.

Platos singularísimos son los *tollos*, las viejas *javeadas*, el *sancocho*, que sigue al *puchero* en las rutas americanas, los *bollos de alma*, cosa excelente que tienen su similar en los riscos de nuestro Maestrazgo, y los pasteles de carne característicos de las fiestas de Navidad. Y he aquí el *frangollo* y el *gofio*. El *frangollo* se hace con maíz cocido; es la *polenta*, que define nuestra Academia; con más o menos variación las gachas de varias regiones, y singularmente las *poleadas* (1) clásicas, de la baja Andalucía. El *gofio*, que hoy se ha industrializado y que puede proporcionar a Canarias grandes utilidades comerciales, es harina de trigo, cebada, maíz o garbanzo, que ha sufrido una torrefacción adecuada antes de someterse a la molienda. Se hace de toda clase de granos, pero principalmente de los indicados, siendo los más apreciados para el caso los tres primeros, y sobre todo el maíz por el buen color y exquisito aroma que da al producto. El *gofio* procede, según afirman todos los historiadores canarios, de los "guánchos", raza primitiva de aquel Archipiélago.

Del *gofio* escribió D. J. García del Castillo una explicación interesante, que vale la pena repro-

(1) Cuestión filológica: "¿Por qué escribir *poleadas*, si en Andalucía el pueblo y el señorío dicen *poleás*? ¿Por qué estimar las formas andaluzas de las palabras como errores prosódicos y no como formas definitivas de un dialecto, que el tiempo perpetúa y consagra, sin que las nuevas generaciones abandonen su uso?"

ducir: "Constituye—dice—la base de toda alimentación de la clase obrera y jornalera, sobre todo en la dedicada a las faenas del campo, a la que le hace las veces del pan, y al cual prefiere generalmente, más que nada para acompañar ciertos guisos de su peculiar y reducida cocina, muy apreciados por su paladar, que por cierto, y dicho sea de paso, si no son de una gran alimentación, son muy sabrosos y agradables, especialmente cuando se les saborea en familia entre las alegrías que preceden y acompañan al festín en que un extraño toma parte. Este pan, llámese así, se fabrica en el momento de necesitarlo, minutos antes de comer, amasando el *gofio* con agua o leche, comúnmente con agua, hasta darle una consistencia adecuada para poderse hacer fácilmente una pelota más o menos grande con la mano. Para esta operación se valen de lo que llaman un *zurrón*, que es un saco forrado de una piel de cabrito, que han tenido cuidado de sacar entera, menos la parte de cuello y cabeza que le sirve de boca, para entrar las costuras, que sólo se encuentran en los sitios correspondientes a las extremidades del animal. Allí dentro llevan su *gofio* al campo, y en el momento supremo echan dentro el agua necesaria, sobando y apretando exteriormente el saco con las manos."

El *gofio*, producido industrialmente, envasado cuidadosamente con atractivas leyendas en su envoltura, se está extendiendo en los mercados americanos. Bastaría una propaganda intensa para que se

le conociera bien en la Península y se le consumiera también aquí.

Los canarios mantuvieron y mantienen importantes pesquerías en las costas africanas; bastaría su *caldo de pescado fresco* para acreditar su cocina ictiológica. Poseen, como pocas otras regiones del globo, un elemento culinario fundamental: el tomate, cuya aparición en Europa bastó a transformar toda la vieja cocina de la Edad Media, heredada de romanos y celtas.

El tomate de Canarias no sólo es el más bello del mundo, sino el más gustoso y aromático. Su exportación constituye una de las riquezas de Canarias, pero por mucho que se envíe a Inglaterra, Francia y Alemania, y aun a los Estados Unidos, siempre queda para que en cada cocina canaria se puedan freír y asar y aun aderezar en crudo, completando platos numerosos de aquella cocina... Y luego, el plátano. En realidad, el plátano es un cultivo relativamente moderno en Canarias. Ocupan hoy los platanales los campos que antaño estuvieron dedicados al cultivo de los nopales, donde se criaba la cochinilla colorera. Si fuera una producción secular apenas existiría cocina en Canarias, porque el plátano basta para sustentar un pueblo, sobre todo siendo como el de Canarias, de tan bien proporcionado dulzor, que no empalaga y hasta, como acontece con los plátanos de otros países, en que los naturales llegan a aborrecerlos.

Todavía pueden agregarse a este somero inventario otros productos canarios: el *pan de papas* o *patatas*, los panecillos de maíz que llaman *picarranos*, el *turrón de gofio*, las golosinas de ferias llamadas *tirijalas* y *rapaduras*. Hay unas *morcillas dulces* que se comen fritas y hay rellenos dulces, almendrados, con que pavos y gallinas parecen excelentes a los paladares educados en el sabor clásico de la cocina española. Aun pudiera detallar más minuciosamente estos preparados siguiendo la información que me ha facilitado el notable periodista canario Domingo Tejera, que dirige hoy el gran diario sevillano *La Unión*, pero es forzoso—el lector lo advertirá bien en su propia fatiga—poner término a este libro.

Cuando el Sr. Sangróniz, secretario del Patronato de Turismo, me encomendó la redacción de este *Inventario y loa de la cocina española*, calculé yo mismo que utilizando los materiales que he reunido durante muchos años, y apelando a la cooperación de escritores y cocineros amigos, apenas podría exceder de cien páginas este trabajo...

Y he aquí que la riqueza de la cocina nacional es tal, que ha superado todas las previsiones y me ha obligado a reducir muchas partes, de que queda inédita una cuantiosa documentación e información.

Acometida ya, aunque lo haya sido por la mucha torpeza y mayor ignorancia de mi pluma, la obra patriótica de vindicar el buen comer español

y las grandezas de las cocinas regionales de España, no debe cesarse aquí ni limitar a este libro el fruto de la iniciativa loable del Sr. Sangróniz.

Mi obra es deficiente e incompleta. La investigación mía ha luchado con el recelo de muchos industriales, con el desdén de pueblos y regiones enteras que no atribuyen importancia a sus peculiaridades gastronómicas, con el desafecto inconcebible que muchos cocineros sienten por la cocina española... Numerosas cartas que he escrito a profesionales o funcionarios han quedado sin contestar. Llamamientos publicados en periódicos de tanta circulación y autoridad como *El Diluvio*, de Barcelona; *El Noticiero Bilbaíno*, de Bilbao; *El Carbayón*, de Oviedo; *La Unión*, de Sevilla; *La Rioja*, de Logroño, y otros, no han logrado proporcionarme la más leve cooperación, sin advertir en este desfallecimiento, en esta atonía, estas gentes que quieren que todo se les dé hecho por milagro gubernamental, que esto del buen comer y de la mucha fama de la despensa nacional, no es deleite y goce de golosos y tragones, sino engrandecimiento de la producción, progreso y perfeccionamiento de la agricultura y de la industria, aumento de la exportación y mejoramiento en el valor de la moneda, liberación de la tutela extranjera, que impone aquí, en determinados tráficos de la alimentación, sus obreros a centenares, mientras los españoles gimen en ocio forzado...

Olvidemos esto y vea cada lector en qué medida puede contribuir con sus informaciones a que en

otros libros, o en este mismo, si merece el honor de nuevas ediciones, pueda Post-Thebussem completar el glorioso inventario de la cocina española y la loa merecida de sus tradiciones y sus costumbres gastronómicas.

FIN

INDICE GENERAL

	Páginas.
La cocina nacional española.....	9
La cocina árabe-española.....	15
La cocina post-colombina.....	22
La cocina española moderna.....	33
La cocina extremeña.....	40
La cocina andaluza.....	56
Las cocinas de Sevilla y Huelva.....	68
La cocina gaditana.....	85
Las cocinas de Málaga y Granada.....	108
Las cocinas de Córdoba, Jaén y Almería.....	131
La cocina levantina.....	140
La cocina catalana.....	164
La cocina aragonesa.....	169
La cocina navarra.....	186
Las cocinas vasca y santanderina.....	194
La cocina leonesa.....	219
La cocina asturiana.....	233
La cocina gallega.....	249
Las cocinas de Castilla la Vieja.....	261
El garbanzo en el meridiano de Madrid.....	276
En un lugar de la Mancha.....	303
Las cocinas balear y canaria.....	312

ÍNDICE GENERAL

9	Abraham: 13, 120.
10	Abrantes (Duquesa de): 34,
11	42, 43.
12	Acedo de la Berrueza (Ga-
13	bríel): 48.
14	Acedo de la Berrueza (Pe-
15	dro): 48.
16	Alarcón (Pedro Antonio): 47,
17	127, 264.
18	Albareda (José Luis): 103,
19	271.
20	Alcázar (Baltasar de): 132,
21	310.
22	Alfonso XII: 148.
23	Alfonso V <i>el Magnánimo</i> : 18,
24	20, 171.
25	Alfonso XIII: 287.
26	Altimiras (Juan): 11, 173.
27	Alvarez Builla (José): 268.
28	Alvarez de Toledo (Carlos):
29	225.
30	Alvarez Tubau (María): 178.
31	Amantes de Teruel (Los): 180,
32	182.
33	Angulema (Duque de): 38.
34	Antonio (Nicolás): 11, 19.
35	Antonelli: 54.
36	Apicio: 14.

REFERENCIAS BIOGRÁFICAS

E HISTÓRICAS

A

Abraham: 13, 120.
 Abrantes (Duquesa de): 34,
 42, 43.
 Acedo de la Berrueza (Ga-
 bríel): 48.
 Acedo de la Berrueza (Pe-
 dro): 48.
 Alarcón (Pedro Antonio): 47,
 127, 264.
 Albareda (José Luis): 103,
 271.
 Alcázar (Baltasar de): 132,
 310.
 Alfonso XII: 148.
 Alfonso V *el Magnánimo*: 18,
 20, 171.
 Alfonso XIII: 287.
 Altimiras (Juan): 11, 173.
 Alvarez Builla (José): 268.
 Alvarez de Toledo (Carlos):
 225.
 Alvarez Tubau (María): 178.
 Amantes de Teruel (Los): 180,
 182.
 Angulema (Duque de): 38.
 Antonio (Nicolás): 11, 19.
 Antonelli: 54.
 Apicio: 14.

Arabes: 16, 17.
 Aranaz Castellanos: 199.
 Arista (Iñigo): 189.
 Artois (Conde de): 107.
 Austria (Ana de): 23, 26.
 Austria (María Teresa de):
 23, 26.
 Avicena: 17.
 Ayza (Felipe): 37.
 Aza (Vital): 291.
 Azcoaga (Antonio): 12, 197,
 198.
 Aznar (Eduardo): 195.

B

Baeza (Miguel): 160.
 Bandrés (Luis): 169.
 Barco (Juan): 266.
 Barchegurena (Eugenio): 176.
 Bardaji (Teodoro): 11, 33,
 146, 175, 177, 178, 187, 291,
 312 317.
 Barrantes (Vicente): 44.
 Barreiro (Alejandro): 256.
 Becerro de Behetrias: 31.
 Becerro de Bengoa (Ricardo):
 199, 201.
 Benavente (Conde de): 27.

Benedictinos o Benitos (Monjes): 41, 42.
 Benítez de Castro (Miguel): 90.
 Berchoux: 36.
 Bériz (Marqués de): 195.
 Bertrand (Hermanas): 248.
 Boileau: 62.
 Brillant (Maurice): 235.
 Brillat-Savarin: 298.
 Brizuela (Melquiades): 11, 92, 99, 102, 145, 240.
 Buckingham (Duque de): 212.
 Burgos (Javier de): 89, 103.

C

Cabrera de Córdoba: 28.
 Camacho (Bodas de): 29, 53, 302, 303, 305.
 Camacho Ortega (Antonio): 125.
 Camino (Enrique G.): 212.
 Cano Martos (José): 119.
 Capuchinos (Orden de): 25.
 Careme: 34.
 Carlomagno: 187.
 Carlos V: 18, 19, 20, 46, 47, 50, 53.
 Carlos X: 107.
 Castelar (Emilio): 46, 103, 149, 204.
 Castilla (Pedro de): 27.
 Castro (Adolfo de): 109, 305.
 Castro y Serrano (José): 8, 9, 10, 284.
 Cazorla Sevilla (José): 147.
 Celtas: 14.
 Cervantes: 29, 30, 31, 173, 303, 318.
 César (Julio): 13.
 Cid Campeador: 182.
 Cima (José): 244.
 Cirera (Felip): 165.

Collar (Cándido): 285.
 Coolidge: 287.
 Croze (Austin de): 58, 235.
 Cuyo Bergua (Antonio): 177.
 Cunill de Bosch: 165.
 Curnonsky: 192.

CH

Chavarri (Eduardo L.): 299.
 Chiclanero (El): 103.

D

Denis (Amiel): 155.
 Díaz (Francisco): 242.
 Doménech (Ignacio): 11, 43, 97, 102, 126, 146, 165, 175, 264, 272, 313.
 Don Quijote: 283, 302, 303.
 Dumas (Alejandro): 11, 35, 62, 63, 71, 174, 175, 250, 251, 267, 272, 279, 283.

E

Eduardo de Inglaterra: 287.
 Elcano: 68.
 Enrique IV: 28, 287.
 Escalada (Miguel de): 222.
 Escipión: 13.
 Escoffier: 41, 42, 56, 154, 187.
 Espinosa (Antonio de): 294.
 Escorial (José): 162.
 Esteve (Alfonso): 157.
 Eugenia (Emperatriz): 35, 57.

F

Felipe II: 27, 44, 54.
 Felipe IV: 23, 27, 28.
 Felipe V: 23, 38.
 Fernández Duro: 303.

I

Fernández de los Ríos: 28.
 Fernández y González (Mosto): 259.
 Fernando I: 21.
 Ferreras (José): 268.
 France (Anatole): 215.
 Francos Rodríguez (José): 309, 310.
 Fuero Viejo de Castilla: 31.

J

Galán Polo (Antonio): 135.
 Gallejo: 17.
 García de Paredes: 50.
 García del Castillo (J.): 319.
 García Monyor (A.): 148.
 Gascón (Domingo): 180.
 Gautier (Teófilo): 71.
 Gayarre: 186.
 Gelée (Claudio): 24.
 Gerónimos (Monjes): 48.
 Gippini: 106.
 Gómez González (José): 12, 64, 66, 109, 113.
 Gómez Hermosilla: 241.
 González Reguera (Antonio): 238.
 Grammont (Mariscal): 24, 26.
 Granado (Diego): 25, 160.
 Granda (Atilano): 230.

H

Haro (Conde de): 28.
 Hebreos: 17.
 Hernán Cortés: 50.
 Herrera (Gabriel Alonso de): 151.
 Hervé: 73.
 Homero: 83, 111, 241, 247.
 Hussón: 17, 60.

Ibáñez Marín: 182, 297.
 Isabel (Infanta): 285.
 Isabel la Católica: 111.
 Isabel II: 282.
 Izquierdo (José María): 68.

L

Jaime (Don), rey: 182.
 Jiménez (Jerónimo): 103.
 Jiménez (María Victoria): 281, 299.
 Jiménez y Fornesa (José Antonio): 173, 186, 314.
 Joly (Federico): 94.
 Josefo: 17.
 Juan II: 27.
 Junot (General): 34, 42.
 Juvenal: 14.
 Laborde (Alexandre de): 142.
 Lagartijo: 161.
 León y Castillo: 270.
 Leopoldo de Bélgica: 287.
 Lhardy (Agustín de): 307.
 Liñán y Verdugo (J.): 308.
 López de Barreiro (Encarnación): 256.
 López Muñoz (Mariano): 94.
 Lorenés (El): 24.
 Luceño (Tomás): 306, 307.
 Luis XIV: 23, 26, 145.
 Luis XV: 145.
 Luis XVIII: 107.
 Luna (Alvaro de): 27.

LL

Llano (Aurelio de): 236, 237.
 Llano y Ovalle (Francisco de): 225.
 Llorente (Teodoro): 155, 156.

M

Madoz: 210, 214.
 Maján (Joaquín): 149.
 Marín (Ladislao): 157.
 Marqués (Juan): 12.
 Martí (Francisco de Paula): 151.
 Martín de Aragón (Don), rey: 183.
 Martínez Montañó (F.): 10, 24, 25, 26, 160, 174.
 Martínez Morás (F.): 252.
 Martínez Tornel (José): 142.
 Mas y Prat (Benito): 69, 81.
 Masquef (Juan): 315.
 Mata (Juan de la): 294.
 Mataix (Santiago): 195.
 Mayenne (Duque de): 28.
 Medina (Pedro de): 44, 203.
 Medinaceli (Duque de): 25, 97.
 Medinasidonia (Duque de): 27.
 Miranda (Diego de): 30, 302.
 Molina (La): 23, 24, 26.
 Montpensier (Mlle. de): 23.
 Montsegur (G.): 122, 123.
 Motteville (Madame de): 24.
 Mudéjares: 18.
 Mullor (Francisco): 12.
 Muñoz San Román (F.): 78.
 Murillo: 40.
 Muro (Ángel): 10, 271.

N

Napoleón: 41.
 Navarra (Blanca de): 28.
 Navarrete (José): 86, 103.
 Nola (Ruperto de): 11, 20, 46, 120, 150, 160, 164, 173, 186, 192, 226, 310.
Novísima Recopilación: 31.
Nueva Recopilación: 31.
 Núñez (Mariano): 262.

O

Ordenamiento de Alcalá: 31.
 Ortega Montes (Enrique): 119, 120, 121.
 Ortega Rabel (Juan): 12.
 Osuna (Duque de): 87, 101.

P

Pachín de Melás: 245.
 Palá (Juan): 12.
 Palafox: 176.
 Palay (Simón): 191.
 Pallerola y Pajés (Juan): 176.
 Pantoja (Jaime M.): 306.
 Pardo Bazán (Emilia): 10, 252.
 Pardo de Figueroa (María): 9.
 Parmentier: 23.
 Patiño (Francisco): 75.
 Pavia (General): 271.
 Peña y Goñi (Antonio): 199, 200.
 Peral (Isaac): 89.
 Peñaranda (Antonio): 148.
 Perales (Marqués de): 223.
 Perejón: 47.
 Pérez Bayer: 19.

S

Pérez Dávila (Diego): 20.
 Pérez Galdós: 270, 282, 288.
 Pérez Pastor: 21.
 Picardo (Rafael): 25.
 Picón (Jacinto Octavio): 270.
 Pineda (Dr. Juan Manuel): 61.
 Pizarro: 50.
 Plá (Antonio): 157, 161.
 Plotino: 14.
 Pollerola y Pajés: 125.
 Portes (Valerio): 204.
 Portugal (Isabel de): 27.
 Portugal (Don Sebastián de): 44, 45.
 Puga (Manuel María): 252, 272.

Q

Quijote (El): 19, 20, 51, 69, 304, 305.

R

Racine: 62.
 Ramos Carrión (Miguel): 291.
 Reboul (J.-B.): 58.
 Reboux (Paul): 34.
 Recio de Tirteafuera (Pedro): 31, 173.
 Richelieu (Mariscal Duque de): 33.
 Rivadeneyra: 305.
 Rivero (Atanasio): 246.
 Rodríguez (Jaime): 150.
 Rodríguez Marín (F.): 247.
 Roff (Marcel): 192.
 Rojas: 298.
 Romero de Tejada (Marquesa de): 223.

T

Sabando (Julian Manuel de): 265.
 Sagasta: 269.
 Sala Plá (M. Antonio): 148.
 Salaverría: 216.
 Salomón: 161.
 San Joseph (Padre M.): 44.
 San Leandro (Monjitas de): 77.
 San Mateo: 121.
 Sánchez Ortiz (Modesto): 83.
 Sanchis Albifano (José): 157.
 Sancho Panza: 51, 69, 173, 283, 302, 303.
 Sangroniz: 322, 323.
 Séneca: 14.
 Servole (F.): 236.
Siete Partidas: 31.
 Solá (Jaime): 255.
 Solsona (Conrado): 183.
 Sosa (Jerónimo): 83.
 Soto de Rojas (Pedro): 305.
 Suárez de Figueroa (Cristóbal): 294.

Taboada (Luis): 253.
 Tallemant des Reaux: 24.
 Teofrasto: 17.
 Tejera (Domingo): 322.
 Téllez de Molina: 258.
 Teniers: 215.
 Thebussem (Doctor): 9, 10, 12, 39, 95, 97, 103, 105.
 Torques (Charles): 290.
 Torres Amat (F.): 11.
 Trajano: 14.
 Trueba: 199.
 T'Serclaes (Duque de): 48.
 Turpin (C.): 25.

U

Un cocinero de S. M.: 8, 9.
 Urcullu (José de): 36, 172.
 Urzáiz: 270.

V

Valbuena (Antonio de): 222.
 Valdivia: 50.
 Valois (Isabel de): 27.
 Vatel: 134.

Vega (Ricardo de la): 279.
 Vega Inclán (Benigno de la):
 128.
 Viera (Isaac): 318.
 Villena (Marqués de): 183.
 Virgilio: 17, 145.

Z

Zugazagoitia (Julián): 205,
 213.
 Zurbarán: 40.

REFERENCIAS GEOGRÁFICAS

A

Adra: 134.
 Alacuás: 157, 160.
 Alba de Tormes: 263.
 Albacete: 308, 310.
 Albaicín: 127.
 Albaida: 157, 160, 161.
 Albánchez: 134.
 Albarracín: 180.
 Alberique: 160.
 Albufera (La): 145, 146, 158.
 Albuñol: 117.
 Alcalá de Henares: 297.
 Alcalá de los Panaderos: 73.
 Alcalá del Río: 73.
 Alcántara (Monasterio de): 35,
 41, 43, 46, 53, 54.
 Alcañices: 269.
 Alcañiz: 172, 177, 180.
 Alcaudete: 132.
 Alcázar de San Juan: 310.
 Alcira: 148.
 Alcolea del Río: 72.
 Alcolecha: 147.
 Alcoy: 147, 148, 149.
 Alemania: 19, 59.
 Alfacar: 127.
 Alfambra (Río): 172.

Algeciras: 88, 97, 102.
 Alicante: 26, 63, 69, 141, 144,
 146, 147.
 Alijares (Campamento de los):
 297.
 Allariz: 256.
 Almagro: 310.
 Almería: 125, 127, 134.
 Almuñécar: 124.
 Alpujarra (La): 122, 127, 132.
 Alto Aragón: 177, 178, 189.
 América: 16, 22, 23.
 Ampurdán: 167.
 Andalucía: 25, 41, 51, 52, 57,
 62, 63, 65, 72, 107, 108, 234,
 278, 284, 296, 318, 319.
 Antequera: 109, 111, 127.
 Aragón: 18, 62, 145, 168, 169,
 174, 186, 292.
 Aragón (Río): 186, 189.
 Aranjuez: 296.
 Arcos de la Frontera: 88.
 Arga (Río): 189.
 Ariño (Río): 87.
 Arive: 191.
 Arizcun: 191.
 Arnoya: 258.
 Arosa (Ría de): 255.
 Arrandas: 256.

Asiria: 17.
 Asón (Río): 212.
 Astorga: 210, 221.
 Asturias: 18, 234, 235, 236,
 237, 242.
 Australia: 77.
 Avia (Río): 255.
 Avila: 51, 274, 299.
 Avilés: 162, 236, 241.
 Ayamonte: 83.
 Aznalcázar: 72.
 Aznalcóllar: 73.

B

Badalona: 167.
 Bajo Aragón: 180, 278, 279,
 294.
 Bañeza (La): 221.
 Barbastro: 179.
 Barcelona: 19, 37, 46, 94, 164,
 256.
 Barcia (Valle de): 256.
 Barros (Tierra de): 51.
 Bayona: 255.
 Bearn: 191.
 Béjar: 263.
 Belmonte: 300.
 Belvis: 255.
 Benacazón: 72.
 Benalúa de las Villas: 128.
 Bermeo: 196.
 Bernuy: 298.
 Berroeta: 191.
 Beyos de Ponga (Los): 248.
 Bierzo (El): 228, 229, 230.
 Bilbao: 195, 203, 205.
 Binefar: 175.
 Bokairente: 157, 166.
 Boniar: 221.
 Bornos: 88.
 Breña: 234, 235.
 Briviesca: 28.

Buenos Aires: 38, 94.
 Burgos: 272.
 Busot: 146.

C

Cabo de Buena Esperanza: 77.
 Cabrales: 247.
 Cáceres: 53.
 Cádiz: 25, 47, 72, 78, 85, 86,
 87, 88, 90, 95, 97, 99, 108,
 113.
 Caen: 65, 234.
 Calanda: 172, 180.
 Campanillas: 117.
 Campiel: 172.
 Canarias: 234, 298, 319, 321.
 Candamo: 247.
 Candelario: 264.
 Cangas de Tineo: 237.
 Cantábrico: 210.
 Cantillana: 72.
 Cantimpalos: 298.
 Cañete de las Torres: 134,
 138.
 Carballino: 256, 258.
 Carballo: 259.
 Cariñena: 172.
 Carmona: 70.
 Carrión de los Céspedes: 72.
 Castellón: 141, 162.
 Castilblanco de los Arroyos:
 72, 73.
 Castilla: 145, 261, 275, 276,
 303.
 Castro Caldelas: 259.
 Castro Urdiales: 196.
 Cataluña: 113, 168.
 Caulina: 104.
 Cazalla: 73.
 Cebrero (El): 257.
 Cedeira: 255.
 Celanova: 255, 256.
 Cinca: 171.

Ciudad Real: 45, 47.
 Ciudad Rodrigo: 264, 267.
 Condado de Huelva: 75.
 Condado de Niebla: 83.
 Constantina: 72, 73.
 Córdoba: 64, 69, 72, 78, 108,
 134, 296.
 Coripe: 72.
 Coruña (La): 255, 256, 259.
 Covadonga: 230.
 Creta: 17.
 Crimea: 54.
 Cuenca: 299, 300, 301.
 Cuntis: 255.

Ch

Chicago: 122.
 Chiclana: 83, 86, 88, 97.
 China: 88.
 Chinchón: 296.
 Chipre: 17.

D

Dacón: 259.
 Daroca: 173.
 Darro: 118.
 Denia: 47, 146, 149.
 Don Benito: 53.
 Deva: 212.
 Dueñas: 272.
 Duero: 264.

Ecija: 70.
 Ega (Río): 189.
 Egeo (Mar): 13.
 Egipto: 13, 16.
 Elche: 147.
 Embún: 178.
 Enol: 230, 242.

Escorial (Monasterio de El):
 37.
 Esmirna: 83, 111.
 Espartinas: 72.
 Esquivia: 297.
 Estados Unidos: 59, 61.
 Estepona: 110.
 Ebro: 140, 171.
 Eo (Río): 255.
 Extremadura: 40, 47, 50, 51,
 52, 53, 82, 88, 136, 177, 284.

F

Ferrol: 256.
 Flandes: 19.
 Francia: 12, 13, 16, 18, 23,
 25, 28, 31, 37, 38, 57, 58,
 59, 61.
 Francia (Sierra de): 264.
 Fuenlabrada: 297.
 Fuentes de Andalucía: 72.
 Fuentesauco: 272, 283.

G

Galicia: 209, 210, 234, 250, 257.
 Gállego (Río): 171.
 Gama: 47.
 Gandía: 288.
 Gascuña: 42.
 Gata (Cabo de): 142.
 Genil: 118.
 Gesta (La): 259.
 Gibraltar (Estrecho de): 83,
 86.
 Gijón: 235.
 Granada: 18, 72, 84, 108, 118,
 121.
 Granja (La): 288, 288.
 Grañena: 132.
 Grao de Valencia: 124.

Grazalema: 88.
 Grecia: 13.
 Guadalajara: 275, 301.
 Guadalaviar: 172, 180.
 Guadalcanal: 72.
 Guadalete: 87.
 Guadalquivir: 72, 86.
 Guadalupe (Monasterio de):
 41, 43, 44, 46, 47, 53.
 Guadiana: 51, 83, 84.
 Guadix: 128.
 Guijuelo: 264.
 Guillena: 72.
 Guimarey: 257.

H

Habana (La): 94.
 Hellín: 310.
 Herves: 256.
 Huelva: 72, 82, 88, 109, 113.

I

Ibiza: 146.
 Ibiza: 313, 315.
 Illana (La): 257.
 India: 15, 16.
 Inglaterra: 39, 59, 61, 77.
 Isla Cristina: 83, 84, 99.
 Italia: 17, 39, 65.

J

Jabugo: 82, 83, 162.
 Jaca: 177, 179.
 Jaén: 131, 132, 133, 310.
 Jálón (Río): 171.
 Jandulilla: 132.
 Japón: 77.
 Jarama: 54.
 Jaranda (Sierra de): 48.

Jarandilla: 48.
 Játiba: 150.
 Jerez de la Frontera: 63, 86,
 87, 88, 96, 102, 104, 255, 296.
 Jijona: 147, 150.
 Jiloca: 171.
 Jimena: 132.
 Júcar: 301.

L

Lagi: 255.
 Lalín: 255.
 Laredo: 196, 214.
 Languedoc: 42.
 Lebrija: 72.
 Ledesma: 264.
 León: 220, 221, 223, 261.
 Lepe: 83.
 Línea de la Concepción (La):
 88.
 Lisboa: 47, 54.
 Llanes: 235.
 Logroño: 19.
 Lora del Río: 70.
 Lucena: 114.
 Lugo: 256, 259.
 Lyon: 38.

M

Madrid: 19, 37, 54, 94, 275,
 282, 292, 294, 296, 298, 309.
 Maestrazgo: 162.
 Mahón: 33, 312, 314, 315.
 Mainar: 173.
 Málaga: 62, 63, 64, 72, 108,
 111, 113, 114.
 Mallorca: 315, 316.
 Mambré (Valle de): 120.
 Mancha (La): 51, 127, 177,
 275, 278, 292, 301, 308, 310,
 318.

Manzanares (Río): 54, 98.
 Mar Menor: 141.
 Marchena: 72.
 Marín: 256.
 Marruecos: 284.
 Maside: 256, 259.
 Media: 17.
 Medina del Campo: 20.
 Medina Sidonia: 88, 109, 127.
 Mediterráneo: 85, 86.
 Menorca: 33, 145, 316.
 Miraflores de la Sierra: 296.
 Miño: 255.
 Moncayo: 172.
 Monforte: 256.
 Montánchez: 50, 83, 162.
 Montaña (La): 212.
 Monte Aragón: 183.
 Monterroso: 257.
 Montijo (Condado de): 54.
 Montilla: 70, 75, 83, 134.
 Montoro: 70, 134.
 Montseny: 167.
 Monzón: 176.
 Morcín (Montaña de): 248.
 Morella: 162.
 Moriles (Los): 134.
 Motril: 117.
 Murcia: 18, 30, 60, 141, 142.
 Muros: 255.

N

Nalón: 242.
 Nápoles: 18, 20.
 Nanza: 212.
 Navarra: 169, 187.
 Navas de la Concepción: 72.
 Navia: 242, 255.
 Nerja: 110.
 Niebla (Condado de): 75, 83.
 Normandía: 234.
 Noya: 255.
 Numancia: 274.
 Nueva York: 38.

O

Odiel: 83.
 Ojén: 117.
 Olivares: 72.
 Olot: 167.
 Onil: 147.
 Oñana (Coto de): 27.
 Orbigo (Ribera de): 221.
 Orense: 258.
 Orihuela: 144, 147.
 Orjiva: 122.
 Osuna: 70.
 Oviedo: 234, 235, 240.

P

Padrón: 256.
 Palencia: 272.
 Palma del Condado: 211.
 Pamplona: 191.
 París: 38, 42.
 Parí: 191.
 Pas: 212.
 Pedroso (El): 72.
 Peñaflores: 70, 72.
 Peñaranda: 263.
 Peralta: 186.
 Persia: 15, 16, 17.
 Perú: 160.
 Pinto: 132.
 Pirineos: 117, 171.
 Pitarque: 180.
 Pizarra: 117.
 Pontevedra: 254, 258.
 Portugal: 34, 41, 83, 88.
 Priorato: 167.
 Provenza: 17, 24, 33, 58.
 Puebla de Sanabria: 267.
 Puente deume: 254, 255, 256.
 Puente Genil: 135.
 Puenteampayo: 254.
 Puerto de Santa María: 86,
 88, 89.

Puerto Marín: 259.
 Puerto Real: 88, 106.
 Purchena: 134.

Q

Quesada: 132.

R

Ramalloso: 258.
 Redondela: 254, 255, 256.
 Ribadavia: 255.
 Reinosa: 212.
 Ribero (El): 258.
 Rioja (La): 260, 281.
 Roda de Andalucía (La): 72.
 Rodas (Isla de): 17.
 Rojales: 147.
 Roma: 13, 14, 15, 16.
 Roncal: 186, 189.
 Roncesvalles: 187.
 Ronda: 86, 117.
 Ronda (Serranía de): 108, 111.
 Ronquillo (El): 73.
 Rosellón: 18.
 Rota: 86, 87, 88, 101, 161, 297.
 Rueda: 63, 272.
 Rusia: 39.
 Rute: 134.
 Ruzafa: 300.

S

Saja: 212.
 Salamanca: 51, 261, 262, 294.
 Salvatierra de Miño: 258.
 San Cristóbal (Sierra de): 86.
 San Clemente: 308.
 San Fernando: 88, 99.
 San Pedro de Oza: 257.
 San Roque: 88.

San Sebastián: 205.
 Sanabria (Lago de): 230.
 Sanlúcar de Barrameda: 86, 87, 88, 90.
 Santander: 196, 205, 212, 261.
 Santiago: 255, 256, 258.
 Santoña: 212, 213, 214.
 Sarria: 256, 259.
 Segovia: 264, 281, 298.
 Seo de Urgell (La): 167.
 Serena (La): 51.
 Sevilla: 41, 47, 68, 69, 70, 71, 72, 76, 77, 88, 96, 108, 109, 296, 299.
 Sicilia: 17, 18.
 Sierra Morena: 71, 128, 133.
 Sierra Nevada: 125, 127.
 Sil de Arriba: 294.
 Silleda: 255.
 Sóller: 315.
 Soria: 272, 273.

T

Tabernes de Valldigna: 157, 160.
 Tajo: 51, 54.
 Tarbén: 147.
 Tarifa: 87.
 Tarragona: 37.
 Teijeiro: 257.
 Tejares: 263.
 Teruel: 180.
 Tineo: 240.
 Toboso (El): 305, 308.
 Toledo: 19, 44, 47, 51, 96, 275, 297.
 Tolón: 62.
 Tormes: 265.
 Toro: 272.
 Torre del Mar: 110.
 Torrox: 117.
 Tortosa: 167.

Trafalgar (Cabo de): 86.
 Trasalba: 258.
 Trevélez: 83, 122, 123, 162.
 Trobajo: 221.
 Tronchón: 173, 180.
 Tudela: 186, 191.

U

Ubeda: 132.
 Ubrique: 88.
 Umbrere: 73.
 Untes: 258.
 Utrera: 72, 78.
 Uya: 255.
 Uztarroz: 191.

V

Valdeorras: 258.
 Valdepeñas: 309.
 Valencia: 17, 36, 37, 69, 141, 145, 150, 161, 297.
 Valladolid: 47, 274.
 Villamiñor: 258.
 Vara de Rey: 300.
 Vascongadas: 281.
 Veguellina: 221.
 Vejer: 88.
 Vélez Málaga: 117.
 Verdugo: 255.
 Vera: 191.
 Vera Alta y Baja: 48.

Viboras (Sierra de las): 59.
 Vich: 167.
 Vigo: 253, 255.
 Villacónes: 161, 297.
 Villadiego del Nalso: 264.
 Villafranca del Bierzo: 225, 228.
 Villajoyosa: 147, 149.
 Villalba: 257, 259.
 Villamanín: 221.
 Villamayor: 264.
 Villanueva del Ariscal: 72.
 Villaverde del Río: 72.
 Vivero: 256, 257.
 Vizcaya: 196, 205, 298.

X

Xátiva: 150.

Y

Yambres: 255.
 Yepes: 297.
 Yuste (Monasterio de): 41, 46, 47, 53.

Z

Zamora: 261, 267, 268, 269, 271.
 Zaragoza: 20, 37, 47, 169, 180.

REFERENCIAS GASTRONÓMICAS Y CULINARIAS

(La letra R entre paréntesis indica que en la página correspondiente hay receta completa o suficiente del guiso que se cita.)

A

Abadejo ajo-arriero: 177.
Abajá de pescados a la algeci-
reña: 97.
Aceite: 13, 57, 61, 82, 167,
264, 279.
Aceite del Monte-Aragón: 183.
Aceitunas: 62, 177.
Aceitunas de Onil: 147.
Aceitunas secaderas: 180.
Acelgas a la malagueña: 114.
Adobos: 30.
Adobo a la madrileña: 290.
Afreitas: 256.
Agua-miel: 299.
Aguardiente: 167, 296.
Aguardiente de Ojén: 117.
Aguas de fruta: 294.
Aillade: 60.
Ailleusse: 60.
Aillie: 60.
Allouse: 145.
Ajada: 60.
Aji: 22.
Ajiaceite: 145.
Ajiaco: 317.
Ajo: 13, 23, 57, 60, 64, 145,
304.
Ajo-aceite: 145.

Ajo-arriero: 176.
Ajo blanco: 64.
Ajo blanco con uvas: 114,
115 (R), 151.
Ajo caliente: 92, 93 (R).
Ajo con almendras: 60.
Ajo con leche: 60.
Ajo con nueces: 60.
Ajo con pan: 60.
Ajo con queso fresco: 60.
Ajo de la mano: 133 (R).
Ajo harina: 133 (R).
Ajolio: 145.
Ajonjolí: 30.
Ajo-pollo de patatas: 67.
Alberges: 172.
Albóndigas a la cañetera: 138.
Albóndigas botairentinas: 157.
Albondiguillas: 305.
Albondiguillas con culantro
verde: 30.
Albures: 54, 55.
Alcaravea: 207.
Alcauciles: 87.
Alcauciles rellenos: 105.
Alcuz-cuz: 284.
Alcuz-cuz con garbanzos: 30.
Alegrías: 318.
Alfajor: 109.
Alfajores del Albaicín: 127.

Ali-oli: 24, 33, 34, 144, 145 (R), 166.
 All y pebre: 157.
 Alma: 163.
 Almejas a la gaditana: 99.
 Almejas con arroz: 84.
 Almela: 160.
 Almendrados: 179 (R).
 Almendrados de Alacuás: 160.
 Almendrados de coco: 160.
 Almendrados de monjas: 255.
 Almendras de Alcalá: 297.
 Almendras de las Trinitarias: 308.
 Almendras de picos: 256.
 Almendras de Villajoyosa: 147.
 Almendras garrapiñadas de las monjas Benitas: 263.
 Almendro: 111.
 Almibares de las Comendadoras de Santiago: 127.
 Almibares del convento de Cuntis: 255.
 Almojábanas de Xátiva: 150.
 Alubias: 221.
 Amoadá: 252.
 Amontillado fino del Puerto de Santa María: 86.
 Amontillados de Jerez: 86.
 Anchoa: 205.
 Anchoa en salsa amarilla: 212.
 Andiabizilla: 202.
 Andoillak-sopá: 202.
 Anguillas a la andaluza: 67.
 Anguillas a la Real: 25.
 Anguillas de Alcañiz: 180.
 Anguillas con judías: 176.
 Anguillas hast: 158.
 Anous pasaes: 160.
 Ardaurgozatza: 202.
 Arenques al humo: 255.
 Armeles: 159.
 Arnadis: 160.
 Arrope: 300, 311.

Arroz: 141, 145, 150.
 Arroz a la alicantina: 147.
 Arroz a la andaluza: 67.
 Arroz a la Emperatriz: 154.
 Arroz a la marinera: 111 (R).
 Arroz a la valenciana: 154.
 Arroz a la zamorana: 269 (R).
 Arroz al horno al estilo de Alcira: 148.
 Arroz a lo Peixcater: 147.
 Arroz abanda: 124, 153.
 Arroz con coquinas: 92.
 Arroz con costra: 146.
 Arroz con gallina o pollo: 137.
 Arroz con gambas: 91.
 Arroz con leche: 262, 299.
 Arroz con pollos: 153.
 Arroz en chagán y nanos: 153.
 Arroz en fesols y naps: 156 (R).
 Arroz en oros y bastos: 153.
 Arroz entero: 30.
 Arroz graso: 30.
 Arroz marinero: 153.
 Arroz motrileño: 124.
 Arroz seco: 30.
 Atún a la mahonesa: 315.
 Atún con tomate: 84.
 Atún frito: 97.
 Atún mechado a la malagueña: 113.
 Azafrán: 17.

B

Bacalao: 116, 138.
 Bacalao a la alicantina: 146.
 Bacalao a la baturra: 176.
 Bacalao a la Canigó: 167.
 Bacalao a la gallega: 253.
 Bacalao a la isleña: 99 (R).
 Bacalao a la madrileña: 290.
 Bacalao a la manchega: 309 (R).

Bacalao a la soriana: 273.
 Bacalao a la vizcaína: 151, 195, 196, 197 (R), 198, 309.
 Bacalao al ajo-arriero: 189, 271, 275, 298.
 Bacalao al modo de Sueca: 158.
 Bacalao alicantino: 148.
 Bacalao de monjes: 43 (R).
 Bacalao con romesco: 167.
 Bacalao con tomate: 298.
 Bacalao en ajada: 253.
 Bacalao rebozado: 298.
 Bacalao zaragozano: 176 (R), 177.
 Bacalao Mastaquia: 202.
 Batata: 111.
 Batata asada: 117.
 Batata cocida: 117.
 Batata en almibar: 117.
 Bécasse a la mode d'Alcántara: 41.
 Berberechos al natural: 256.
 Berenjenas moxies: 30.
 Besugo a la donostiarra: 200.
 Besugo a la madrileña: 290.
 Besugo a la Puerca: 97.
 Besugo a la Nochebuena: 253.
 Besugo albardado: 253.
 Besugo guisado con patatas: 253.
 Besugo asado con pirifia: 67.
 Beyusco (queso): 248.
 Bishigu: 200.
 Bistec a la andaluza: 102.
 Bistec de Fornos: 291.
 Bistec del Café Nacional: 291.
 Bistec saltado al jerez: 102.
 Bizcochada: 160.
 Bizcocho de San Lorenzo: 275.
 Bizcocho mallorquín: 316.
 Bizcocho toledano: 297.
 Bizcochos borrachos: 301 (R).
 Bizcochos de Barbastro: 170.

Bizcochos de limón: 308.
 Bizcochos gallegos: 256.
 Bledas: 192.
 Bocas de la Isla: 88.
 Bogavante: 102.
 Bogavante a la gallega: 253.
 Boliche blanco de Embún: 178.
 Bollo maimón: 262.
 Bollos de alma: 319.
 Bollu (Fiesta del): 236.
 Boma de atún: 146.
 Bonito: 214.
 Bonito a la asturiana: 243.
 Boquerón: 109.
 Boquerones en escabeche: 110.
 Boquerones fritos: 110, 116.
 Boronía: 30.
 Borraja: 172.
 Botillo: 228.
 Botiello: 240.
 Bouilla-baisse: 166.
 Brazo de gitano: 275.
 Budí: 160.
 Bulla-bessa: 166.
 Buñuelos de viento: 293.
 Buñuelos con huevo batido: 139.
 Burgaillos: 88.

C

Caballas asadas: 100 (R).
 Cabello de ángel del convento de Redondela: 255.
 Cabeza de cerdo rellena: 37.
 Cabrito asado en espiedo: 178 (R).
 Cacao: 22.
 Cachelada: 227.
 Calabacete cándido: 45.
 Calabaza: 87.

Calabaza endulzada de las Benedictinas: 255.
 Calamares: 67.
 Calamares a la mallorquina: 315.
 Calamares rellenos en su tinta: 97.
 Caldeirada: 253.
 Caldera de Soria: 273.
 Caldereta: 50, 243 (R), 208, 299.
 Caldereta asturiana: 235.
 Caldereta de cordero: 78, 104 (R).
 Calderillo: 263.
 Caldillo de perro: 94 (R).
 Caldo de calabaza: 256.
 Caldo de pescado fresco: 321.
 Caldo gallego: 251.
 Callos: 62.
 Callos a la andaluza: 65 (R).
 Callos a la madrileña: 290.
 Callos Euskal-Ria: 109.
 Camarón: 91.
 Camuesa: 172.
 Cangrejos: 88.
 Cangrejos del Guadalquivir: 180.
 Cantelo: 236, 237.
 Caña de azúcar: 111, 118.
 Cañallitas: 88.
 Capones de cresta abierta: 309.
 Capones de Villalba: 259.
 Caracoles a la garriguense: 167.
 Caracoles a la gitana: 67.
 Caracoles a la madrileña: 209.
 Caracoles asados a la espata-rallada: 146.
 Caracoles a la Santoña: 212.
 Caracoles cocidos: 146.
 Caracoles con hinojo: 107.
 Cardo rizado: 183.
 Carne a la catalana: 166.
 Carne a la valenciana: 158.
 Carne de membrillo: 135.
 Carnerete: 136 (R).
 Carnero a la menorquina: 316.
 Cascabelicos de Albarracín: 180.
 Cascas de batata: 159.
 Casquetas de Valencia: 150.
 Castañas asadas al horno: 238.
 Castañas pilongas: 241.
 Castañeta (pez): 205.
 Castañuelas con arroz: 99.
 Castañuelas con patatas: 98.
 Castañuelas fritas: 98.
 Cazuela: 317.
 Cazuela con ajo y comino: 30.
 Cebollas: 30.
 Cebollas a la andaluza: 67.
 Cecial de congrio: 255.
 Cecial de merluza: 255.
 Cecina: 162.
 Cecina de Castilla: 275.
 Centolla: 102, 255.
 Centolla en salpicón: 256.
 Cerezas de Jaén: 132.
 Cerezo: 111.
 Civilicos de las Benedictinas: 179.
 Ciruela claudia: 172.
 Ciruela de Ubeda: 132.
 Cocido: 272.
 Cocido a la sevillana: 75.
 Cocido andaluz: 64 (R).
 Cocido argentino: 317.
 Cocido canario: 317.
 Cocido catalán: 208.
 Cocido cubano: 317.
 Cocido chileno: 317.
 Cocido con relleno o bola: 298.
 Cocido de bodas: 298.
 Cocido de las siete carnes: 298.
 Cocido madrileño: 35, 281, 282 (R), 283, 284, 285, 318.
 Cocido mejicano: 317.

Cocido peruano: 317.
 Cocido portorriqueño: 317.
 Cocido uruguayo: 317.
 Cochifrito: 188.
 Cochinitillo asado: 292, 298.
 Codornices a la Montseny: 167.
 Codornices asadas con hojas de vid: 102.
 Cogujadas: 176.
 Cogullas: 176.
 Col morada: 290.
 Col murciana con alcaravea: 30.
 Cola de vaca a la jerezana: 102.
 Coliflor al ajo-arriero: 275.
 Conejo a la andaluza: 67.
 Conejo a la Astiz: 264.
 Conejo a la pastorella: 275.
 Conejo a la valenciana: 158.
 Conejo a lo buen cazador: 275.
 Conejo asado a la parrilla con ali-oli: 146.
 Conejo en salmorejo: 177.
 Conejo en torta: 146.
 Conejo frito en pasta de patata: 189.
 Consomé a la madrileña: 290.
 Consomé: 42, 64.
 Consumado a la andaluza: 67.
 Coquetes sachinoses: 149.
 Coquinas: 88, 92.
 Corbina: 100.
 Corderito a la urgellenca: 167.
 Corderito de Burgos: 272.
 Cordero: 259.
 Cordero a la Astiz: 264.
 Cordero a la castellana: 275.
 Cordero a la chilindrón: 177.
 Cordero asado: 292, 299.
 Cordero asado a la manchega: 309.
 Cordero de tres madres: 188.

Cordero lechal a la zamorana: 271.
 Cordero lechal asado: 298.
 Corets: 159.
 Cortadillos rellenos de cidra: 76.
 Costillas a la parrilla: 171.
 Costillas de cordero: 169.
 Cotelettes d'agneau a la navarraise: 187.
 Criadillas a la madrileña: 290.
 Criadillas de tierra: 53.
 Crocas: 259.
 Cuajada: 163.
 Cuajarejo de cabritos: 30.
 Curadella: 167.

CH

Chanfaina: 229, 263.
 Chanfaina a la castellana: 275.
 Chicharro: 214, 295.
 Chipiroiak: 202.
 Chipirón: 98.
 Chocolate: 22, 23, 220.
 Chocos fritos: 98.
 Chocos con arroz: 99.
 Chocos con habas: 84 (R).
 Chocos con patatas: 98.
 Chordón: 179.
 Chorizo de bife: 264.
 Chorizos de Bernuy: 298.
 Chorizos de Cantimpalos: 298.
 Chorizos extremeños: 56.
 Chorizos perreros: 246.
 Choscu: 240.
 Chuletas a la parrilla con ali-oli: 157.
 Chuletas de cordero a la navarra: 187.
 Chuletas de ternera a la castellana: 275.
 Churros: 295, 296.

D

Dátiles de Elche: 147.
Dentón: 100.
Despesco: 101.
Diacitron: 45.
Dulces secos de las Comendadoras de Santiago: 127.
Duraznilla: 172.

E

Embutidos: 264.
Empanada: 226.
Empanada de batallón: 227 (R).
Empanada de conejo albar: 305.
Empanada de xouba: 256, 257 (R).
Empanada de anguilas: 256.
Empanadas de lampreas: 256.
Empanadas de ostiones: 107.
Empanadas de ostras: 107.
Empanadas de raxo: 256.
Empanadas de sardinas: 67.
Empanadillas: 30.
Empanadillas de Santa Catalina: 127.
Encomendas de las Clarisas: 255.
Ensalada a la valenciana: 158.
Ensalada de cebollas: 178 (R).
Ensalada de cebollas grandes o de patatas: 178.
Ensalada de col: 35.
Ensalada de coliflores con huesos duros: 35.
Ensalada de escarola con pimentón: 67.
Ensalada de lechuga verde: 67.
Ensalada de patatas: 178 (R).

Ensalada de San Isidro: 203.
Ensalada gitanilla: 67.
Ensalada sevillana: 75.
Ensaladilla de apios: 67.
Errejatiak: 202.
Escabeche de boquerones: 110 (R).
Escabeche de ostras: 254.
Escudella: 155.
Estofado de ternera: 178.
Esfoya: 238.
Espárragos: 296.
Espárragos a la madrileña: 290.
Espárragos amargueros: 106, 137.
Espárragos amargueros cocidos: 114.
Espárragos amargueros con jamón: 67.
Espárragos de Busot: 146.
Espárragos montañeses: 177, 178 (R).
Espinacas: 137.
Espinacas a la andaluza: 67.
Espinacas al estilo de Jaén: 133.
Estofado: 208.
Estofado de ternera o vaca: 178.
Estreletes: 159.
Estrellas de mar: 88.

F

Fabada: 239.
Fabada asturiana: 119.
Faisán: 53, 54.
Faisán a la mode d'Alcantara: 41, 43 (R).
Falluelas: 239.
Fallueles: 240 (R).
Falluelles: 252.

Farinatos: 266.
Farinetas: 162.
Fariñes: 241.
Farrapes: 241.
Fideos: 30.
Fideos a la malagueña: 116.
Fideos gordos con sobreesada: 313.
Filet de sole a l'Andalouse: 56.
Filetes a la valenciana: 158.
Filetes de lisa al minuto: 98.
Filetes de lisa fritos: 98 (R).
Filetes de pescadillas empernilados: 97.
Filetes de ternera de Orihuela: 147.
Filloas: 232, 252.
Filluelas: 235.
Flanes con limón: 139.
Flaon: 163.
Flores (dulces de boda): 38.
Fogasa: 160.
Fondue du duc d'Albe (La): 123.
Formigos: 240.
Fornau: 238.
Frangollo: 310.
Freisuelos: 240.
Freix'o: 232.
Freja: 296.
Fritá: 103.
Frito de espinacas y collejas: 125, 126 (R).
Fruta de sartén: 179.
Fruta real: 256.

G

Gachas: 92, 93 (R), 138, 162, 241, 319.
Gachas manchegas: 307 (R).
Gallaretas: 102.

Galletas de Celanova: 256.
Gallina a la andaluza: 67.
Gallina de mar: 148.
Gallina en pebre: 275.
Gallina en pepitoria: 35.
Gallina en salsa: 37.
Gamba: 88.
Gambas cocidas: 91.
Gambas con salsa mahonesa o vinagreta: 91.
Gambas con tomates fritos: 91.
Gámbaro: 91.
Garbanzo: 272, 282.
Garbanzos guisados a la madrileña: 288.
Garbure: 191.
Garbure a la Dauphinoise: 192.
Garbure a la fermier: 192.
Garbure a la freneuse: 192.
Garbure a la limousine: 192.
Garbure a la maraichere: 192.
Garbure a la paisanne: 192.
Garbure a la savoyarde: 192.
Garbure a l'oignon: 192.
Garbure aux laitues: 192.
Garbure bernaïse: 191, 192.
Garbure Cooper: 192.
Garbure Crecy: 192.
Garniture a l'Andalouse: 56.
Garulla: 238.
Garrotillos: 139.
Gazpacho: 52, 64, 137, 304.
Gazpacho de pastor: 52.
Gofio: 319 (R).
Gollasch: 284.
Graixera de macarrones: 314.
Granadas abrideras: 308.
Granadas de Elche: 147.
Granadas de Jimena: 132.
Granado: 111.
Gurullos: 125, 131.
Guarnición andaluza: 67.
Guisadillas de monja: 232.

Guisado de trigo: 310 (R).
 Guisantes a la flamenca: 67.
 Guisantes a la leridana: 167.
 Guisantes a la valenciana: 158.
 Guiso de toro corrido: 67.

H

Habas a la rondeña: 113.
 Habas verdes a la granadina: 119 (R).
 Harina de arroz: 150.
 Hígado de pato: 41, 43.
 Higo imperial en almíbar: 231.
 Higos bulajazores: 308.
 Higos chumbos: 106.
 Higos de Lepe: 83.
 Higos de Quesada: 132.
 Higos verdes jerezanos: 106.
 Higuera: 111.
 Hijadas de bonito asadas: 217.
 Hinojos: 120.
 Hipocrás al vino de Alicante: 26.
 Hojaldre: 24, 30.
 Hojaldres con ajonjolí: 139.
 Hojuelas: 299, 300.
 Homard a la morlaisienne: 235.
 Horchata: 294.
 Hormigos torcidos con aceite: 30.
 Hornazo: 262.
 Huesos de santo: 293.
 Huesos de santo de las monjitas de Santa Isabel: 127.
 Hueva de mujol: 141.
 Huevo homol de las Recogidas: 127.
 Huevos a la catalana: 166.
 Huevos a la flamenca: 73, 74 (R).
 Huevos a la macarena: 75.

Huevos a la gitanilla: 75.
 Huevos a la valenciana: 158.
 Huevos al horno con longaniza: 189.
 Huevos al modo de Sóller: 315.
 Huevos al plato: 75.
 Huevos cocidos a la madrileña: 290.
 Huevos de faltriguera: 159.
 Huevos fritos a la andaluza: 67.
 Huevos revueltos con gambas: 91.

I

Imperiales: 221.

J

Jambon cru de Trevélez: 123.
 Jamón de Avilés: 241.
 Jamón de Jabugo: 83.
 Jamón de Montánchez: 50, 83.
 Jamón de Trevélez: 83, 122.
 Jamón de Trevélez a la granadina: 123.
 Jamón de Villamanín: 221.
 Jamón del Maestrazgo: 162.
 Jamón gallego: 253.
 Jarabe de fresa y chardón: 179.
 Javeadas: 319.
 Jibias en pimentón: 255.
 Judías a la andaluza: 67.
 Judías a la tortosina: 167.
 Judías a lo tío Lucas: 289 (R).
 Judías blancas a la burgalesa: 272.
 Judías de La Granja: 288, 298.
 Judías estofadas: 293.

L

Lacón con grelos: 229, 253.
 Lamprea: 54, 55.
 Langosta: 148.
 Langosta a la llanisca: 235.
 Langosta a la marinera: 253.
 Langosta al estilo de Ibiza: 315 (R).
 Langostinos a la coruñesa: 253.
 Langostinos con arroz: 84.
 Lechazo: 298.
 Leche de almendras: 290.
 Leche frita: 160.
 Leche merengada a la madrileña: 290.
 Legumbres a la catalana: 166.
 Lengua de buey estofada: 35.
 Lenguas del Perú: 160.
 Lentejas a la madrileña: 290.
 Letuario de arrope: 30.
 Letuario de berenjenas: 30.
 Letuario de cantueso: 30.
 Letuario de flor de nogal: 30.
 Letuario de membrillos: 30.
 Letuario de miel: 30.
 Letuario de nueces: 30.
 Letuario de orégano y hierbabuena: 30.
 Letuario de uvas: 30.
 Liebre a la gallega: 256.
 Limonada: 244, 294.
 Limonero: 111.
 Lisa: 88, 96.
 Lisa a la parrilla: 98.
 Lisa a la vinagreta: 98.
 Lisa al horno: 98.
 Lisa cocida: 98.
 Lisa en blanco: 98.
 Lisa frita: 98.
 Lombarda: 290.
 Lomo de cerdo a la zaragocana: 177.

Lomo de vaca en pastel: 37.
 Lomos adobados a la andaluza: 67.
 Longaniza de Bernuy: 298.
 Longaniza de Cantimpalos: 298.
 Longaniza de Zaragoza: 180.
 Lubina a la cantábrica: 212.
 Lubrigante a la coruñesa: 253.

M

Magdalenas de leche: 161.
 Magüestu: 238.
 Maimón: 256.
 Mamón asado: 298.
 Manjar blanco: 24, 305.
 Manos cocidas: 305.
 Manteca colorada: 278.
 Mantecadas: 163.
 Mantecadas de almendras: 149.
 Mantecadas de Astorga: 221 (R).
 Mantecadas de Castilla: 275.
 Mantecados: 109, 149, 161, 311.
 Mantecados de Castilla: 275.
 Mantecados de Soria: 273 (R).
 Manzanas: 172, 246.
 Manzanas de Alcoleja: 147.
 Manzanas de Pitarque: 180.
 Manzanas rellenas con castañas a la castellana: 275.
 Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda: 86, 90.
 Marmite: 215, 216 (R).
 Marmite kua: 199.
 Marrón glacé: 250.
 Matalahuga: 93.
 Mayuques: 241.
 Mazapán: 297.
 Mazapán de Toledo: 47.
 Mazapanes: 159.

Medallones de ternera a la algecireña: 102.
 Media tostada de abajo: 104, 291 (R).
 Mejillones a la marinera: 253.
 Mejillones con arroz: 253.
 Melindres: 255, 297.
 Melocotones: 172.
 Melocotones de Alcaudete: 132.
 Melocotones del hueso dulce: 297.
 Meloja: 93, 105.
 Melones: 53, 72, 87, 161, 297.
 Melones de Grañena: 132.
 Membrillos ocales: 308.
 Menestra de legumbres a la castellana: 275.
 Menudillo a la madrileña: 290.
 Menudo: 62.
 Menudo gitano: 65 (R), 73, 151.
 Merluza a la andaluza: 67.
 Merluza a la chicanera: 97.
 Merluza a la gallega: 253.
 Merluza a la madrileña: 253, 290.
 Merluza al momento: 253.
 Merluza asada: 253.
 Merluza cocida: 253.
 Merluza rellena al estilo de Toro: 272.
 Mero a la asturiana: 243.
 Miel: 72, 296.
 Migas: 51, 136 (R), 180 (R), 192, 297, 299, 304.
 Migas a la asturiana: 240.
 Migas canas: 222 (R).
 Mistela: 294.
 Mocaorá: 159.
 Mofango: 317.
 Mojarras: 96.
 Mojarras asadas con piriña: 97.

Monas: 159.
 Moncharena-Monjarana: 160.
 Monchávanas: 160.
 Moraga de sardinas a la granadina: 118.
 Morcilla asturiana: 241.
 Morcilla dulce: 322.
 Morcilla gitana: 106.
 Morcón de Jabugo: 82.
 Moretum: 145.
 Morteruelo: 306.
 Mostachones: 163.
 Mostachoues de Utrera: 78.
 Muergo: 88.
 Mújol: 141.
 Mújol asado a la parrilla: 148.
 Mújol cocido: 148.
 Munchetas: 165.

N

Nabos con cominos: 30.
 Naranjas: 88, 117, 264.
 Naranjas de Albánchez: 134.
 Naranjas de Rojaes: 147.
 Naranjo: 17, 111.
 Natillas a la andaluza: 67.
 Navallas: 255.
 Nécoras: 255.
 Nicanores: 221.
 Nogada: 162.
 Nuégados: 30.
 Nuez moscada: 17.

O

Ojuelas: 30.
 Olla: 30, 135 (R), 157, 304, 317.
 Olla de Alcoy: 148.
 Olla podrida: 25, 36, 63, 282, 305, 318.
 Olla reposada: 30.

Orejones de Calanda: 180.
 Orelletes: 149, 300.
 Orelletes de San Valero: 159.
 Ostión: 88.
 Ostiones fritos: 92.
 Ostiones guisados: 92.

P

Paella: 91, 151, 154, 162.
 Paella bruta: 147.
 Paella de campaña: 137.
 Pajarete: 63.
 Palmitos: 107.
 Palometa: 205.
 Palomita (pez): 205, 214.
 Pan: 237.
 Pan de costra al ajo: 67.
 Pan de papas: 322.
 Pau de pesich de Vich: 167.
 Panecillos graudinos: 127.
 Panojas: 116.
 Pá-Noli: 162.
 Panquemado: 150, 159, 161.
 Paparda: 205.
 Pargo encebollado: 84.
 Pasas: 111.
 Pasas de Albarracín: 180.
 Pasas de Denia: 146, 149.
 Pastas a la madrileña: 290.
 Pastas de coco: 160.
 Pastel: 37.
 Pastel de anguila: 47.
 Pastel de carne de Alcoy: 149.
 Pastel de conejo: 180.
 Pastel murciano: 142 (R).
 Pasteles de Alcoy: 147.
 Pasteles de almendras: 161.
 Pasteles de espuma: 159.
 Pasteles de moniato: 159.
 Pasteles de gloria: 149, 159.
 Pastisos de la esperanza: 160.

Patata: 22.
 Patatas a la andaluza: 67.
 Patatas a la leonesa: 221.
 Patatas de Adra: 134.
 Patatas en columpio: 67.
 Pato a lo pobre: 105.
 Pavo: 265.
 Pavo en adobo: 275.
 Pecho de carnero: 30.
 Pechugas de gallinas o pollos rellenas: 137.
 Peladillas de Alcoy: 147.
 Pelota: 165.
 Pelusas: 308.
 Pepitoria de cabrito con limón ceuti: 30.
 Pepitoria de pavo, gallina o pollo: 137.
 Peras de Don Guindo: 172.
 Peras de Ibi: 146.
 Peras de Jandulilla: 132.
 Percebes: 255.
 Percebe-Maginchetac: 202.
 Perdices a la Medinaceli: 25.
 Perdices a la Menorquina: 315.
 Perdices a lo tío Lucas: 293 (R).
 Perdices a lo torero: 102 (R).
 Perdices con chocolate: 180 (R).
 Perdices con gurullos: 125.
 Perdices de capellán: 314 (R).
 Perdices estofadas a la oleana: 167.
 Perdices en cazuela a la Albufera: 146.
 Perdices en escabeche: 275.
 Perdreaux a la mode d'Alcántara: 41.
 Pericana: 147.
 Periquillos: 159.
 Peros rondeños: 117.
 Perrunas: 138.

Pescada al horno: 138.
 Pescada en blanco a la malagueña: 112.
 Pescado a la catalana: 166.
 Pescado a la marinera: 146.
 Pescado blanco en ajillo: 84.
 Pescado cecial con oruga: 30.
 Pescado frito a la gaditana: 95.
 Pestiños: 30, 78, 139.
 Pestiños manchegos: 310.
 Pez de Simón al revadaje: 113.
 Pez-espada en amarillo: 84.
 Pez-plata frito: 99.
 Picadillo de carne: 263.
 Picadillo de naranjas: 138.
 Picarraño: 322.
 Pil-pil: 199.
 Pimentón: 22, 141.
 Pimienta: 17.
 Pimientos: 22, 87.
 Pimientos de cornetilla: 121.
 Pimientos de corni-cabra: 121.
 Pimientos a la malagueña: 114.
 Pimientos rellenos con manos de cerdo: 242.
 Piñonate: 76, 78.
 Pisto manchego: 309.
 Piuletas: 159.
 Plátanos: 321.
 Plato de gloria: 159.
 Poleadas: 319.
 Poleás: 319.
 Polenta: 319.
 Pollo a la Astiz: 264.
 Pollos a la chilindrón: 169 (R), 177.
 Pollos a lo carretero: 275.
 Pollos con hojas de estragón: 189.
 Pollos con tomates y pimientos: 35.

Pollos rellenos a la salamanquina: 264.
 Pollos o pavos asados a la ampurdanesa: 167.
 Polvorones: 76, 109, 138.
 Pomme de terre a la lyonnaise: 222.
 Postres secos: 202.
 Potaje a la murciana: 141.
 Potaje de berro y jaramagos: 318.
 Potaje de coles: 191.
 Potaje de garbanzos: 287.
 Potaje de habas secas: 119 (R).
 Potaje de habichuelas a la valenciana: 158.
 Potaje de habichuelas secas: 137.
 Potaje de las Franciscanas: 308.
 Potaje de lentejas al modo granadino: 121.
 Potaje de trigo: 119.
 Potaje llamado Jota: 171.
 Potaje madrileño: 288.
 Pot-au-feu: 25, 63, 284.
 Pringá (La): 104.
 Puchero: 317.
 Puchero canario: 318 (R).
 Puchero castellano: 272, 275.
 Puchero de las siete carnes: 318.
 Puches: 241.
 Pulidura: 213.
 Pulpo: 230, 260.
 Pulpo a la sochantre: 253.
 Pulpo zurrado: 256.
 Puntas de diamantes: 159.
 Puré a la andaluza: 67.
 Puré de garbanzos a la madrileña: 288.
 Purrusalda: 199.

Q

Queso: 72, 106, 163, 173, 257, 264, 272, 314, 316.
 Queso de afuega el pitu: 248.
 Queso de Cabrales: 247 (R).
 Queso de tetilla: 258.
 Queso de Tronchón: 180.
 Queso del Roncal: 186.

R

Rábale de lievre a la navarraise: 187.
 Rapaduras: 322.
 Rape a la marinera: 67.
 Rape con patatas: 112.
 Rape en pimentón: 97.
 Ratafías: 179.
 Raxo en zorza: 256.
 Raya a la marinera: 253.
 Raya en pimentón: 84.
 Rebanadas de Castilla: 275.
 Recao de Binéfar: 175.
 Retacia: 179.
 Retacia de café: 179.
 Retacia de guinda: 179.
 Risott: 284.
 Riz a la valencienne: 155.
 Roast-beef: 284.
 Robellón: 162.
 Rollets de pilot: 159.
 Rollitos de huevo y aguardiente: 159.
 Rollitos de yema: 161.
 Rollos de aguardiente: 149.
 Roscas de Castilla: 275.
 Roscas de cazo: 256.
 Roscas de huevo: 256.
 Roscas de Reinosa: 212.
 Roscas de yema: 255.
 Roscones: 255.
 Roscones de Noya: 256.

Roscas de Castilla: 275.
 Roscos de Semana Santa: 149.
 Roscu: 236.
 Rosoli: 179, 294.
 Rosquillas de alfaxor: 30.
 Rosquillas de Almagro: 310.
 Rosquillas de Castilla: 275.
 Rosquillas de dulce: 264.
 Rosquillas de Fuenlabrada: 297.
 Rosquillas de Maside: 256.
 Rosquillas de Santa Clara: 275.
 Rosquillas del Santo: 293.
 Rusbi: 157.

S

Sábalos: 54, 55.
 Sábalo desespinado guisado: 99 (R).
 Salchichas asadas: 55.
 Salchichas de Denia: 47.
 Salchichas de Trobajo: 221.
 Salchichón: 167.
 Salchichón de Puerto Real: 106.
 Salmón: 242, 255.
 Salmonetes a la pescadora: 158.
 Salmorejo: 136 (R).
 Salmorejo de chochas: 275.
 Salpicón de vaca: 305.
 Salsa al ajo blanco: 67.
 Salsa andaluza: 67.
 Salsa de ajo al estilo de carretero: 274.
 Salsa de ajo-arriero: 274.
 Salsa de aldeanos vascos: 199.
 Salsa de patatas: 134 (R).
 Salsa mahonesa: 33, 145, 312.
 Salsa marinera: 98.
 Salsa para truchas: 268 (R).

Salsa pebre: 274.
 Sancocho: 319.
 Sandías: 53.
 Sangría: 294.
 Sardinias a la asturiana: 243.
 Sardinias a la cantábrica: 212.
 Sardinias a la gallega: 253.
 Sardinias cocidas con cachelos: 253.
 Sardinias cocidas con patatas: 253.
 Sardinias en escabeche caliente: 253.
 Sardinias en pimentilla: 84.
 Sardinias escanchadas: 253.
 Sardinias lañadas: 253.
 Sequillos: 149, 159.
 Shangurro: 199.
 Sidra: 244.
 Sobreasada: 313.
 Soletilla: 308.
 Sobreasada de Tarben: 147.
 Sopa a la Ibecenca: 313.
 Sopa a la mallorquina: 313 (R).
 Sopa al modo de Ibiza: 313.
 Sopa burgalesa: 272.
 Sopa con menudillos: 36.
 Sopa crema a la granadina: 126.
 Sopa de ajo: 35, 278, 279, 280 (R), 300, 313.
 Sopa de ajo a la Asmesnal: 264.
 Sopa de ajo madrileña: 280.
 Sopa de almendras: 121 (R).
 Sopa de Aragón: 174.
 Sopa de col y legumbres: 313.
 Sopa de coles: 191 (R).
 Sopa de gambas: 91.
 Sopa de gato: 92, 95 (R).
 Sopa de merluza y legumbres: 253.
 Sopa de pan con almejas: 67.

Sopa de pan con hierbabuena: 67.
 Sopa de perdicés: 116.
 Sopa de pescado a la mallorquina: 316.
 Sopa de picadillo de jamón: 67.
 Sopa de playa: 84.
 Sopa de rape a la malagueña: 112.
 Sopa de rape con pan tostado: 67.
 Sopa de tomates: 92.
 Sopa del cuarto de hora: 92 (R).
 Sopa granadina: 122 (R).
 Sopa granadina con arroz: 126.
 Sopa hervida: 92.
 Sopa marinera: 253.
 Sopa montañesa: 212.
 Sopadas de la reina: 159.
 Soupe normande: 234.
 Suplicaciones: 45.
 Suspiros: 159.

T

Tallaetes: 149.
 Talvinas: 30.
 Tararena: 158.
 Tarta de almendra: 256.
 Tarta real: 245.
 Tartaletas a la Monzón: 176.
 Tchoru (pan del): 237.
 Tencas: 264.
 Ternasco asado en espiedo: 178 (R).
 Ternera a la sevillana: 75.
 Ternera con aceitunas: 67.
 Ternera con alcachofas a la cordobesa: 138.
 Ternera en adobo: 305.
 Ternero estofado: 37.

Textones de cañamones: 30.
 Tintilla de Rota: 86.
 Tirijalas: 322.
 Tollos: 319.
 Tomate: 22, 25, 57, 87, 111, 321.
 Toña: 149.
 Torradas de parida: 260 (R).
 Torrat: 149.
 Torreznos asados: 305.
 Torrijas a la madrileña: 290.
 Torrijas al estilo de Puerto Marín: 256.
 Torrijas de Castilla: 275.
 Torrijas de Semana Santa: 298 (R).
 Torta de chicharros: 180.
 Torta de la Victoria: 179.
 Torta de Pascuas sevillana: 78.
 Torta de queso: 316.
 Tortada de almendras: 146, 159.
 Tortada a la gaditana: 106.
 Tortas de aceite: 76.
 Tortas de Alcázar: 310.
 Tortas de almela: 160.
 Tortas de bizcocho: 256.
 Tortas de cristines: 159.
 Tortas de manteca: 159.
 Tortas de pasas y nueces: 159.
 Tortas de burgazo: 231.
 Tortas finas de chicharrones: 159.
 Tortas rellenas: 149.
 Tortera: 76.
 Tortilla a la española: 26.
 Tortilla a la francesa: 26.
 Tortilla a la granadina: 125 (R).
 Tortilla a la montañesa: 212.
 Tortilla al Sacro-Monte: 124 (R).
 Tortilla con habas: 148.
 Tortilla de arroz y azúcar: 264.
 Tortilla de chorizos: 55.
 Tortilla de chorizos a lo Valle de Barcia: 256.
 Tortilla de familias: 35.
 Tortilla de gambas: 91.
 Tortilla de la Cartuja: 26.
 Tortilla de sardina fresca: 314 (R).
 Tortilla gaditana: 105.
 Tortilla guisada: 67.
 Tortilla murciana: 141.
 Tortillitas de camarones: 91.
 Tostada de pan con ajo: 61.
 Tostón: 253, 263, 298.
 Tostón al golpe de Estado: 270.
 Tostón zamorano: 270.
 Tournedos a l'Andalouse: 56.
 Tripas: 62.
 Tripes a l'Asturienne: 236.
 Tripes a la mode de Caen: 234.
 Tripes a la mode d'Oviedo: 234.
 Tronadores: 159.
 Trufa: 42.
 Trucha: 54, 230, 242, 255, 257, 264, 265, 297.
 Trucha cocida en vino: 189 (R).
 Trucha con unto: 31.
 Truchas del Guadalquivir: 180.
 Truchas fritas: 242.
 Trufas: 53.
 Turbotina a l'Andalouse: 56.
 Turmas: 53.
 Turrón de Alicante: 150.
 Turrón de cacahuete: 150.
 Turrón de garo: 159.
 Turrón de gofio: 322.
 Turrón de Jijona: 147, 150.
 Turrón de nieve: 159.

U

Uva moscatel: 111.
 Uvas colgaderas: 308
 Uvas crujideras: 308.
 Uvas de Almería: 134.
 Uvas de Jijona: 147.

V

Velouté a l'Andalouse: 56.
 Ventrecha: 217.
 Vieiras: 253 (R).
 Vino aloquillo: 132.
 Vino blanco de pasto de Chiclana: 86.
 Vino con frutas asadas: 179.
 Vino de Alicante: 63.
 Vino de Arnoya: 258.
 Vino de Candamo: 247.
 Vino de Carifena: 172.
 Vino de Chiclana: 83.
 Vino de Esquivia: 207.
 Vino de Jerez de la Fronte-
 ra: 63.
 Vino de Málaga: 63, 111.
 Vino de Montilla: 75, 83.
 Vino de Peralta: 186.
 Vino de Purchena: 134.
 Vino de Rueda: 63.
 Vino de Tudela: 186.
 Vino de Valdepeñas: 309.
 Vino de Villamayor: 264.
 Vino del Bierzo: 230.
 Vino del Condado de Huel-
 va: 75.

Vino del Condado de Nie-
 bla: 83.
 Vino del Priorato: 167.
 Vino moscatel: 111.
 Vino Pedro Ximénez: 111.
 Vino quemado: 179.
 Vino rojo belmontino: 300.
 Vino tostado: 256, 258.
 Vinos gallegos: 258.
 Virutas de San José: 275.

X

Xopaipas: 30.
 Xuán: 240.

Y

Yemas: 221.
 Yemas de Castilla: 275.
 Yemas de las monjitas sego-
 vianas: 299.
 Yemas de San Leandro: 77,
 299.
 Yemas de Santa Teresa: 299.

Z

Zahinas: 30.
 Zanahorias a la andaluza: 26.
 Zapatero (pez): 205.
 Zarzuela de mariscos: 167.
 Zurrugutina: 199.

