

Emilia Pardo Bazán

La cocina española antigua

Prólogo de David de Jorge



LA UMBRÍA y LA SOLANA

PANDORADO



PANDORADO

Título original: *La cocina española antigua*, Emilia Pardo Bazán
Sociedad Anónima Renacimiento, 1913.

Primera edición: julio de 2021

Edición © LA UMBRÍA Y LA SOLANA y PANDORADO, 2021

© de la cubierta y maquetación: Roberto Cuña

www.laumbriaylasolana.es www.pandorado.es

info@laumbriaylasolana.es info@pandorado.es

Coordinación editorial: LA UMBRÍA Y LA SOLANA y PANDORADO
Directores de la Colección Ilustrada: Feliciano Novoa y Pilar Ramos Vicent

Diseño gráfico y composición: Roberto Cuña

Ilustraciones: Roberto Cuña

ISBN: 978-84-123512-4-8

Depósito legal: M-19505-2021

Impresión: Calprint Digital

www.calprintdigital.com

Impreso en España - Printed in Spain

Bajo las sanciones establecidas por las leyes, quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización por escrito de los titulares del copyright, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento mecánico o electrónico, actual o futuro (incluyendo las fotocopias y la difusión a través de Internet) y la distribución de ejemplares de esta edición mediante alquiler o préstamo públicos.

Este libro está impreso en un papel ahuesado
y calificado como ecológico.

UN PRÓLOGO INNECESARIO

David de Jorge E.

Cocinero

Ahora mismo podría echarles sobre el mantel lleno de migas, como en una timba mugrienta de naipes, algunos nombres ilustres capaces de meterse en faena para dar cuenta de esta titánica responsabilidad, que no es otra que la de entretenerles unos minutos antes de que pasen página y entren en el vientre de este pantagruélico recetario escrito por una gallega de pedigrí. Hace poco escuché las súplicas de la “chiripitifláutica” Ana Vega deseando que algún editor le permitiera prologar esta maravilla, pero el mundo es injusto y aquí estoy yo, grueso y maltrecho, aporreando el teclado para escaquearme cuanto antes de la pesada responsabilidad de juntar unas letras que glosen la importancia capital de esta obra y el carácter de su autora. Siento decepcionarles, ¡otra vez!, pero nada de esto encontrarán en unas líneas que descacharran ya este manual de primeros auxilios, recetillas y comistrajos dibujado por una tipa hecha y derecha, que como *Entre dos ciudades* en las que reinó el caos del gran Dickens, vivió siempre instalada en el mejor de los tiempos, aunque también pasó estrecheces y vivió alguno peor; disfrutó del Santo Grial del unto y la zampabollería; soportó el tiempo de la fe y de la incredulidad; la estación de la luz y la de las tinieblas; la esperanza, como en todas nuestras cocinas, floreció también en la suya cada primavera y en sus inviernos azotó las ascuas con desesperación por ver castañas rustirse y cachuchas de cerdo enternecerse agazapadas entre patatas, coles y nabos.

Así que ante semejante panorama desolador, hasta a quien esto escribe le dejan meter mano con suma irresponsabilidad en una obra bien particular que podría ser más suculenta con la participación del gran Pau Arenós, David Remartínez o Xuan Bello, Ignacio Peyró o Miguel Sánchez-Ostiz, Antonio Hernández-Rodicio o Julián Méndez, Manuel Vicent o quizás el mismísimo José Antonio Quiroga y Piñeyro, si aún viviera, gerifalte de la Academia Galega da Gastronomía que tuvo la osadía virginal del “fendefestas” de la fraga de Cecebre y escribió algunas cuartillas como presentación de una edición facsímil de *La Cocina Española Antigua y Moderna* que guardo entre algodones con dedicatoria del puño y letra de mi difunto padre, impresa en las coruñesas Gráficas do Castro-Moret y Galera a finales de los noventa. Estas recetillas son un canasto de centollas recién hervidas cargadas de cardenalicios corales y desmembradas meticulosamente, pues pocos recopilaron formulaciones con tal acumulación, brillo y desparpajo como la condesa de Pardo Bazán, capaz de enseñorearse como una pava cebada tras una vida de aventuras, venturas y desventuras, farras, libros, tertulias, amoríos y desvelos. Debiera ser de obligado cumplimiento detenerse en ellas para los que creemos vivirlo todo intensamente, pues quizás muchos cocineritos modernos nos sentimos avezados conquistadores de experiencias sensoriales, ¡menuda cursilada!, y descubrimos de golpe y porrazo tener clavada la bandera en sitio equivocado.

Así que ábranse paso campo a través, como los exploradores de las películas en blanco y negro que se sacaban las ramas de encima a machetazos, avanzando por unos capítulos tejidos con los mimbres de platillos de otros tiempos en los que las vajillas parecían de organdí y éramos mejores por carecer de telefonía móvil y ser más elegantes y estilosos, pues llevábamos reloj de bolsillo, pantalones de talle alto hasta el ombligo y comíamos bizcotelas, huevos “moles”, aves asadas, cabello de ángel, pestiños, pastillas de café con leche, dulces “bolaos” y pepitorias. Pero si quieren que sea franco, les cuento en serio que la cocina duele, y no me refiero a la fatiga en los pies, a las molestias de espalda, a las quemaduras o a los cortes; pienso en el dolor frustrante, la decepción y la inseguridad que provoca ser mula de carga y esa abrumadora sensación de trabajar como una bestia en el fogón, deslomando “xoubas” o desangrando y desollando escurridizas lampreas en un sótano de mala muerte. Todos los cocineros pasaron mucho

tiempo encorvados sobre un cajón de patatas o soportando a compañeros con borrascas sobre la chaveta, despóticos y majaretas. Las cicatrices son también prueba inequívoca: quemazos en las muñecas, líneas rosas desleídas en los lugares donde los cuchillos hundieron su filo o montículos encallecidos en los dedos que sujetaron tijeras con demasiada firmeza. La señora condesa se escaqueaba de pelar apestosos bulbos de penetrante aroma, pero quienes antaño se anudaban de veras el mandil, lo hacen hoy o pasado mañana, saben lo que es currar a destajo y desplomarse agotados a medianoche en su camastro apestando a congrio y fritanga.

La gastronomía es un arte ingrato y amargo porque es una escalera de Jacob en la que subes y bajas para olvidar borracheras y empachos, pero también provoca algunas sensaciones de menor importancia como la nostalgia por un plato de infancia o el exilio de un lejano sabor, el brillo de la necesidad y las irreprimibles ganas de sonreír o ese placer ocasional, dulce y siempre nuevo de sentir por un instante la felicidad en el gástrico. El asombro funciona de perlas cuando lo combinas con un reparador fondo literario y lo pringas con un sofrito de aceite de oliva, pimentón picante extremeño, cebollas y ajos. Ahora, ¡sí!, pongo punto final a esta brasa escrita y doy el asunto por zanjado, pero déjenme añadir algo más a este prólogo cada vez más innecesario. Sabrán del buen vivir de los romanos, ¡recuerden al impetuoso Vitelio o refresquen la película de Judá Ben-Hur!, pues hay un dicho que a ellos se atribuye que viene a decir lo siguiente: los que no quieran beber ni comer, márchense lejos de este maldito libro, pues aquí no hay sitio para tímidos ni pobres de espíritu. Disfruten de la lectura.

PRÓLOGO DE LA AUTORA

Al publicar un libro de cocina, me parece natural decir que no tengo pretensiones de dominar esta ciencia y arte. Soy, tan sólo, una modestísima aficionada. Más que enseñar, deseo aprender.

Varias razones me mueven, sin embargo, a imprimir las recetas que he ido coleccionando para mi uso. La primera en importancia, es la siguiente.

Tiempo ha fundé esta “Biblioteca de la Mujer”, aspirando a reunir en ella lo más saliente de lo que en Europa aparecía, sobre cuestión tan de actualidad como el feminismo. Suponía yo que en España pudiera quizás interesar este problema, cuando menos, a una ilustrada minoría. No tardé en darme cuenta de que no era así. La Biblioteca tuvo que interrumpirse en el noveno tomo, a pesar de mis esfuerzos por prestarle variedad, mezclando en ella obras de historia y de devoción. Encariñada, sin embargo, con la idea, siempre esperaba el día en que la Biblioteca continuase; sólo que, aleccionada por la práctica, y como en los años transcurridos no se hubiesen presentado sino aislados y epidérmicos indicios de que el problema feminista, que tanto se debate y profundiza en el extranjero, fijase la atención aquí, decidí volver a la senda trillada, y puesto que la opinión sigue relegando a la mujer a las faenas caseras, me propuse enriquecer la Sección de Economía Doméstica con varias obras que pueden ser útiles, contribuyendo a que la casa esté bien arreglada y regida.

Otro móvil que me ha guiado, en el caso presente, es el deseo de tener encuadernadas y manejables varias recetas antiguas o que debo con-

siderar tales, por haberlas conocido desde mi niñez y ser en mi familia como de tradición. Gano con esto en comodidad, y espero que gane el público, que con algunas se chupará los dedos.

En esta cuestión de la cocina, como en todas las que a la mujer se refieren, la gente suele equivocarse. Sin recordar la superioridad de los cocineros respecto a las cocineras, se da a entender que la cocina es cosa esencialmente femenil. Y por lo mismo, y como me han visto aficionada a estudios más habituales en el otro sexo, puede que se sorprendan de que salga de mis manos, o, mejor dicho, de mis carpetas, un libro del fogón. Sin que crea que el hecho me favorece ni me desfavorece, diré que siempre me he preocupado de cosas caseras, porque me entretienen, y si no he trabajado más en este interesante ramo, la culpa ha de achacarse a que nunca me sobra un minuto para hacer cosas sencillas y gratas, un pastel de ostras, por ejemplo. La cocina, además, es, en mi entender, uno de los documentos etnográficos importantes. Espronceda caracterizó al Cosaco del desierto por la sangrienta ración de carne cruda que hervía bajo la silla de su caballo, y yo diré que la alimentación revela lo que acaso no descubren otras indagaciones de carácter oficialmente científico. Los espartanos concentraron su estoicismo y su energía en el burete o bodrio¹, y la decadencia romana se señaló por la glotonería de los monstruosos banquetes. Cada época de la Historia modifica el fogón, y cada pueblo come según su alma, antes tal vez que según su estómago. Hay platos de nuestra cocina nacional que no son menos curiosos ni menos históricos que una medalla, un arma o un sepulcro.

Excuso advertir que no presumo de haber recogido ni siquiera gran parte de los platos tradicionales en las regiones. Sería bien precioso el libro que agotase la materia, pero requeriría viajes y suma perseverancia, pues, en bastantes casos, las recetas en las localidades se ocultan celosamente, se niegan o se dan adulteradas. En mi propio país hay recetas muy típicas que no he logrado obtener. Me apresuro a añadir que agradeceré de veras las que me envíen, para incluirlas en sucesivas ediciones. Las solicito de toda España y de América. Me acuerdo siempre del caso del «viejo del reflejo». En Manises, cuando visité este singular pueblecillo, existía un anciano

1· Según la RAE: “Sangre de cerdo mezclada con cebolla para embutir”.

alfarero, último en guardar como una vestal el secreto del reflejo misterioso de los cacharros hispano-árabes. Ni a sus nietos ni a persona alguna quería confiar el procedimiento. Una leyenda le rodeaba. Poco después el viejo moría, llevándose a la tumba el reflejo encantador.

Hay que apresurarse a salvar las antiguas recetas. ¡Cuántas vejezuelas habrán sido las postreras depositarías de fórmulas hoy perdidas! En las familias, en las confiterías provincianas, en los conventos, se transmiten «reflejos» del pasado, pero diariamente se extinguen alguno.

Si hay que dar sentencia en el eterno pleito entre la cocina española y la francesa o, por mejor decir, la europea, opino que la comida es buena siempre cuando reúne las tres excelencias de la del “Caballero del Verde Gabán”: limpia, abundante y sabrosa.

Hay muchos platos de nuestra cocina regional y nacional, de justísima fama. En cuanto a las primeras materias, no ignoramos que son excelentes, si bien las carnes de matadero, en otras naciones, se ceban mejor. En cambio, nos podemos ufanar de nuestros pescados de mar y río, de nuestras frutas, de bastantes aves de corral y caza de pluma, de nuestros jamones gallegos y andaluces, y las hortalizas empiezan ya a cultivarse como es debido, a pesar de no hallarse muy aclimatadas en nuestra mesa. No obstante, de vegetales se componen los caldos de pote y escudillas, las ensaladas frías y el clásico gazpacho. Hay una gramínea, el arroz, que en ningún país del mundo se entiende y se prepara como aquí. En Francia el arroz sabe a agua chirle. Nuestros embutidos son también muy superiores a los extranjeros. La cocina española puede alabarse de sus sabores fuertes y claros, sin ambigüedad de salsas y de aderezos; de su pintoresca variedad según las regiones; de su perfecta adaptación al clima y a las necesidades del hombre, a su trabajo y a su higiene alimenticia; y de una tendencia vegetariana, debida quizá a las ideas religiosas y al calor. Para demostrar la influencia de la Cuaresma y de la vida conventual en nuestra cocina se necesitaría escribir un largo artículo.

Que la cocina española propiamente dicha tiene su sello, lo demuestra, entre otras cosas, su extensión y evolución en América. En Cuba, en

México y en Chile abundan los platos hoy nacionales, que revelan a las claras lo hispánico de su origen y la aplicación de los elementos ibéricos al nuevo ambiente. Algunos he incluido en este tomo.

En la cocina española quedan todavía actualmente rastros de las vicisitudes de nuestra historia, desde siglos hace. En Granada tuve ocasión de ver unos dulces notabilísimos. Eran no recuerdo si de almendra o bizcocho, pero ostentaban en la superficie dibujos de azúcar que reproducían los alicatados de los frisos de la Alhambra; y no por artificio de confitero moderno, sino con todo el inconfundible carácter de lo tradicional. Del mismo modo, perduran formas de panes y quesos, que, al través de las edades, conservan la hechura votiva de los que se ofrecían a las deidades libidinosas de Fenicia o Cartago.

Cada nación tiene el deber de conservar lo que la diferencia, lo que forma parte de su modo de ser peculiar. Bien está que sepamos guisar a la francesa, a la italiana, y hasta a la rusa y a la china, pero la base de nuestra mesa, por ley natural, tiene que reincidir en lo español. Espero que, en el tomo de la Cocina moderna, se encuentre alguna demostración de cómo los guisos franceses pueden adaptarse a nuestra índole.

Varias recetas de este libro llevan la firma de las señoras que me las proporcionaron. Cuando transcribo alguna especial de otros libros de cocina, lo hago constar; la probidad obliga y, además, tiene el encanto de lo nuevo, pues, generalmente, en esta materia no hay tuyo ni mío. No es posible, naturalmente, que todas las recetas de un libro sean inéditas, ni siquiera que lo sea una tercera parte; pero si somos dueños de las fórmulas que figuran en cien manuales, siempre cabe la selección de lo claro y fácil, y hasta de lo ya ensayado; y tampoco se debe copiar una receta sin fijarse en si contiene algo reprobado por el sentido común o por la gramática, caso asaz frecuente. Repito que no pretendo quitar méritos a nadie, ni me precio de Ángel Muro, y por eso omito ejercer severa crítica. Me limito a afirmar que el lenguaje de un libro de cocina español debe ser castellano castizo. Va cundiendo una especie de algarabía o jerigonza insufrible, de la cual son muestras las minutas de fondas y banquetes. Líbrenos Dios de

tal lengua franca, semejante a la que se usaba en Liorna. También hay que defender el idioma nacional.

Lo más femenino de este libro es la recomendación con que voy a terminar el prólogo.

En las recetas que siguen encontrarán las señoras muchas donde entran la cebolla y el ajo. Si quieren trabajar con sus propias delicadas manos en hacer un guiso, procuren que la cebolla y el ajo los manipule la cocinera. Es su oficio, y nada tiene de deshonroso el manejar esos bulbos de penetrante aroma; pero sería muy cruel que las señoras conservasen, entre una sortija de rubíes y la manga calada de una blusa, un traidor y avillanado rasero cebollero.

La Condesa de Pardo Bazán

SECCIÓN PRIMERA



CALDOS, COCIDOS, POTES, POTAJES,
SOPAS, MIGAS, GACHAS

En este volumen, consagrado a la Cocina antigua, una sección importante tiene que corresponder al caldo, el cocido y las sopas que, en realidad, ya son evolución del primitivo y gran plato nacional: la olla castiza. «Volcar la olla» era en otras épocas equivalente a servir el yantar. La olla tenía carácter burgués, con relación al pote o caldero, más popular, superviviente en chozos labriegos y majadas pastoriles.

La división en caldo y cocido del contenido de la olla, es todavía base de la alimentación en España. Del caldo se deriva la sopa, pues buena parte de las sopas, con el caldo del puchero se hacen, aunque no todas, ni mucho menos. Parece perogrullesco decir que el caldo es tanto mejor cuantos más ingredientes sustanciales entren en el cocido.

LOS CALDOS

1.- Caldo del puchero

Se pone agua a hervir, y cuando hierve, se le echan los garbanzos, ya remojados y lavados, y que estarán en agua templada, o más bien caliente, para que no pare de cocer la olla. Se añade la carne lavada en agua hirviendo, un puerro, una zanahoria, una chirivía, perejil, jamón y tocino; se deja hervir, se espuma, se sala, y luego ya debe cocer sosegado para que salga clarito. Así que el caldo está hecho, se aparta la cantidad que hace falta para la sopa; no debe moverse ni revolverse caliente, porque se pone ácido.

(Condesa viuda de Pardo de Bazán)

2.- Caldo sustancioso

Se hace con jamón, gallina y hueso con tuétano. El mejor jamón para el puchero es el añejo y sin rancio, y la gallina, la gruesa y no muy vieja aún.

El caldo a la española generalmente es de un amarillo claro; pero hay quien lo prefiere más subido de color, y esto se puede conseguir de varios modos.

Basta hacer un poco de caramelo oscuro con azúcar o tostar en el horno nabos o cebollas hasta que tomen tono rojizo, y añadirlos al puchero después.

3.- Caldo de pollo para enfermos

Un pollito tierno, que se despedaza rompiéndole los huesos; hervir un litro de agua, echarle el pollo así despedazado, una pulgarada de sal y dos lechugas amarradas y blanqueadas. Debe cocer a remanso una hora.

4.- Caldo de pescado para sopa de vigilia

Se pone al fuego una olla con agua, una cucharada de aceite o dos, según la cantidad de caldo que se necesite (para ocho personas, dos cucharadas sope-

ras de aceite), un puerro, tres cebollas, un diente de ajo, tres zanahorias, una hoja de laurel, una rama de tomillo, una chirivía y un tallo de apio.

Cuando estas hortalizas y hierbas han levantado hervor, se añaden el pescado, la sal y la pimienta. El pescado puede ser una cabeza de merluza, que es lo que suelta más grasa y gelatina; sirve también robaliza, congrio, lubina o raya. El pescado azul no es utilizable.

Se deja cocer a fuego flojo, y cuando se ve que el pescado está consumido, se pasa todo por tamiz, haciendo puré, y se vuelve a poner al fuego añadiéndole agua, si es preciso, para obtener el caldo más o menos líquido. Si no se quiere puré, se aprieta un poco con cuchara sobre el colador, y basta.

LOS COCIDOS

5.- Cocido o puchero español

Se pone agua a la lumbre, en marmita, de las dimensiones oportunas para la cantidad de caldo que se quiera obtener.

Lo indispensable para un cocido mediano es: un trozo proporcionado de buey o vaca, tocino, hueso con tuétano, zanahoria y chirivía. Las verduras y los garbanzos se echan primero; las carnes y tocino, una hora después; pasado el primer hervor, el caldo debe cocer mansamente; hay que espumarlo y luego salarlo; debe remansar tapado y durante tres horas lo menos.

Las cocineras cuidadosas encierran los garbanzos en un saquillo o red de gancho, para que no dejen en el caldo pellejitos.

El caldo debe desengrasarse antes de hacer uso de él para la sopa, a menos que se trate de costras. En la cocina española no se suele desengrasar.

A voluntad se añaden jamón, codillo, gallina, chorizo, huesos de vaca, buey y ternera, rabo y oreja de cerdo, manos de ternera, etc.