

MIGUEL ESPADAS

**VINOS, PLATOS Y RECETAS
de un manchego y gastrónomos poetas**

**Madrid - Castilla La Mancha
Cocina de los siglos XVIII y XIX**

1ª Edición, 2001

2ª Edición, 2006

Edición patrocinada por la
Diputación Provincial de Ciudad Real

Portada: Oleo de Vicente Zabala

Imprime: Imprenta Provincial, Ciudad Real

Depósito legal: CR-11-2006

MANUAL

***para uso y disfrute de platos que
adornan y acreditan ollas y pucheros***



SUMARIO

en el que se cuenta
SU

contenido

ÍNDICE

Razón de un hacer	18
Dedicatoria	19
A modo de Prólogo	21

CAPITULO I GASTRONOMIA

No hay cosa como comer bien	29
Martes y 13	30
Especias y condimentos	32
Pan, vino y aceite	36
De las cosas que atañen y tocan al buen comportamiento en la mesa.	37
Pecados de Comedor	40
Normas de higiene y esmero que atañen al cocinero	42

CAPITULO II APRESURADO RELATO DE PUCHEROS Y VIANDAS

Tradición y leyenda	47
Recetario	50
Sabores con mucho gusto	55
Escritores y Poetas que nos legaron recetas	56

CAPITULO III GARBEO GASTRONOMICO

La cocina. Breve historia	59
Prudente advertencia	59

MADRID: Del cocido al Cielo

Las tribulaciones de Sancho	64
Madrid Villa y Corte	65
Las sopas de ajo	66

El cocido	67
El cocido del Alcalde	70
Platos castizos	72
Callos a la Madrileña	73
Caracoles	75
Gallinejas del Rastro	76
Judías a lo Tío Lucas	78
Tortilla a la española	79
Ensalada de San Isidro	82
Leche frita	82
Rosquillas de la Tía Javiera	83
Requesón de Miraflores	86
 CASTILLA - LA MANCHA	
Las tierras de la Mancha	89
La gastronomía manchega	90
Aviso a los caminantes	91
 ALBACETE GAZPACHO, VINO Y MESON	
Ajo arriero	96
Atascaburras	98
Las bodas de Camacho	101
El Gazpacho	102
Queso manchego	106
Pan, Queso y Vino	108
Olla podrida	111
Salpicón	112
Flores	114
Torrijas	115
 CIUDAD REAL GASTRONOMIA ENTRE VIÑAS	
El puchero	122
Duelos y Quebrantos	123
Gachas	124
La matanza	128
Migas	131

El menú de la Vendimia	135
Pipirrana	139
Pisto	140
Tiznao	141
Tojuntó - Tocrúo	142
Las berenjenas	144
Huevos a la porreta	147
Mostillo	148
Arrope	149
Tortas de Alcázar	150
Bizcochá	151
Uvas, melón y sandía	152

CUENCA LA COCINA ENCANTADA

Morteruelo	158
Zarajos	159
Explicaciones, argumentos y razones para no dar la receta del Cordero en caldereta	160
Algo se pesca	162
Truchas y cangrejos	162
Truchas a lo D. Ramón, sin sartén y sin fogón	164
El Cangrejo	165
Glosa del Alajú	166
Natillas	167
Resolí	168

TOLEDO LA ALACENA DE DULCINEA

La Venta	174
Reflexiones cinegéticas	176
Perdices a la toledana	177
Perdigones a la parrilla y en crudo	180
Cordero asado	181
Judías con liebre	183
Liebre borracha	185
Gato por liebre	186
Mazapán	187

GUADALAJARA MIEL SOBRE HOJUELAS

Cabrito asado	192
Cabrito al horno	192
Cochinillo	193
Chorizo a la brasa	195
Codornices en talego	196
Patas de cerdo a la miel	197
Borrachos de Guadalajara	197
Melindres	198
Miel sobre hojuelas	200

CAPITULO IV**TIEMPOS DE VIGILIA**

Tiempos de vigilia	203
Potaje Carmelitano	205
Sonetos de vigilia	207
Un huevo frito	209
Tres bocados de excepción	211

CAPITULO V**GASTRONOMIA Y BEBIDA**

Platos y Vinos	217
Café, copa y puro	220
Anís de Chinchón	222
El carajillo	222
Punto y aparte	223

CAPITULO VI**EL VINO Y SU ENTORNO**

Noé y el vino	226
«Un tal Lope de Vega»	229
La cultura del vino	231
Loa al vino	232

El vino nuestro de cada día	233
Manchegos y cortesanos	235
Blancos, rosados y tintos.....	236
Nuestra bodega	238
El servicio del Vino.....	238
Cata sin secretos	241
Mini vocabulario del vino	244

3 HISTORIAS CON VINO

«In vino veritas».....	246
La copa del japonés	252
Con pan y vino	254

LO QUE VA DE AYER A HOY

A modo de despedida	261
Bibliografía y fuentes de información	263

ÍNDICE ALFABETICO DE LAS RECETAS

a

Abadejo	204
Arrope	149
Ajo arriero	96
Alajú	166
Atascaburras	98

b

Bacalao	204
Bizcochá	151
Bodas de Camacho	101
Borrachos de Guadalajara	197
Berenjenas	144

c

Cabrito asado	192
Cabrito al horno	192
Callos a la madrileña	73
Cangrejos	165
Caracoles	75
Cocido	67
Cocido del Alcalde	70
Cochinillo	193
Codornices en talego	196
Cordero asado	181
Chorizo a la brasa	195

d

Duelos y quebrantos	123
---------------------------	-----

e

El menú de la Vendimia	135
Ensalada de San Isidro	82

El Puchero 122

f

Flores 114

g

Gachas 124

Gallinejas del Rastro 76

Gato por liebre 186

Gazpacho andaluz o cortijero 102

Gazpachos galianos 104

h

Huevos a la porreta 147

j

Judias con liebre 183

Judias a lo Tío Lucas 78

l

La matanza 128

Liebre borracha 185

Leche frita 82

m

Mazapán 187

Melindres 198

Miel sobre hojuelas 200

Migas 131

Morteruelo 158

Mostillo 148

n

Natillas 167

o

Olla podrida	111
--------------------	-----

p

Pan con aceite y azúcar	212
Pan con aceite y miel	212
Pan con aceite y pimentón	211
Pan, queso y vino	108
Patas de cordero a la miel	197
Perdices a la toledana	177
Perdigones a la parrilla	180
Pipirrana	139
Pisto	140
Potaje Carmelitano	205

q

Queso Manchego	106
----------------------	-----

r

Requesón de miraflores	86
Resolí	168
Rosquillas de la Tía Javiera	83

s

Salpicón	112
Sonetos de Vigilia	207
Sopas de ajo	66

t

Tiznao	141
Tojunto - Tocrúo	142
Tortas de Alcázar	150
Torrijas	115
Tortilla a la española	79

Truchas	162
Truchas a lo Don Ramón	164

U

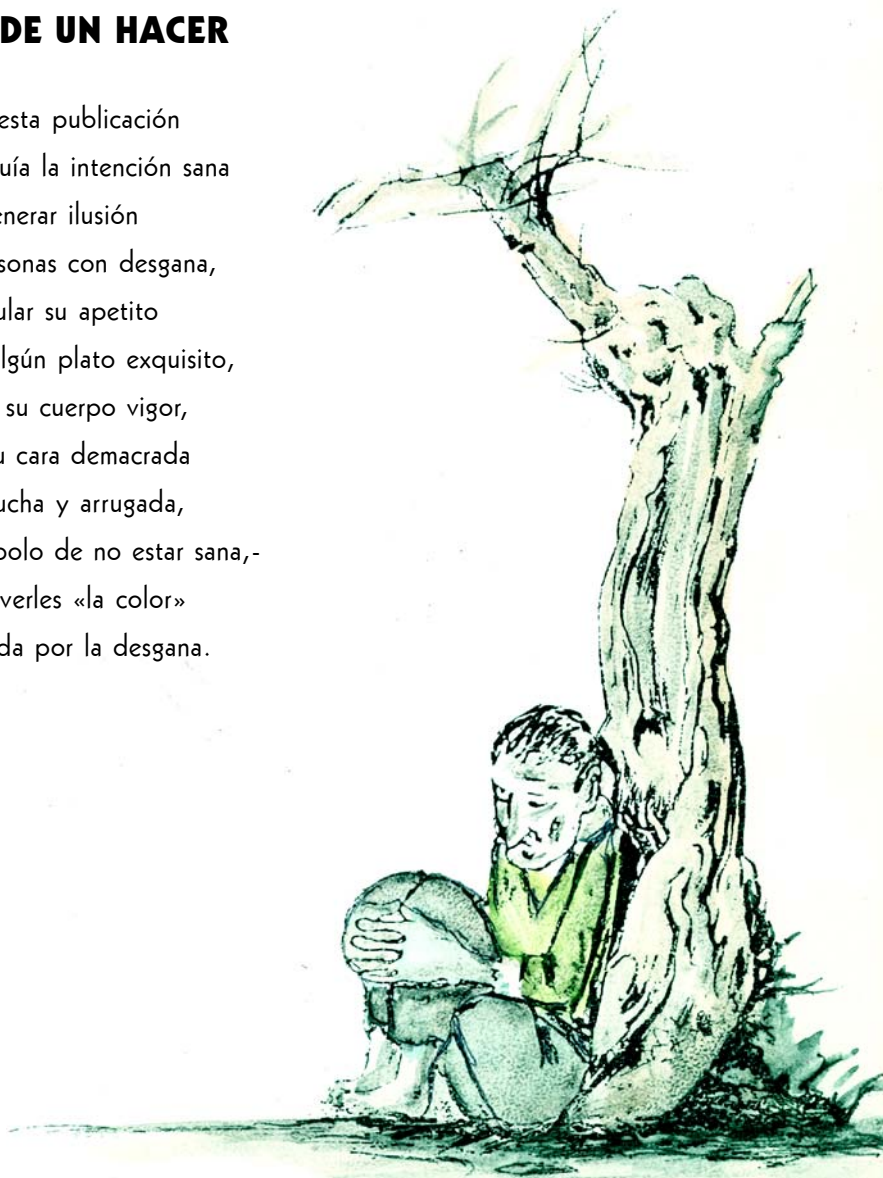
Un huevo frito	209
Uvas, melón y Sandía	152

Z

Zarajos	159
---------------	-----

RAZON DE UN HACER

Con esta publicación
nos guía la intención sana
de generar ilusión
a personas con desgana,
estimular su apetito
con algún plato exquisito,
dar a su cuerpo vigor,
y a su cara demacrada
paliducha y arrugada,
- símbolo de no estar sana,-
devolverles «la color»
perdida por la desgana.





«San Antón es un francés
que de Francia a España vino,
y lo que tiene a los pies
San Antón, es un gorrino.»

Dedicar este trabajo
es homenaje sencillo
a quien de las Galias trajo
un humilde lechoncillo,
animal al que yo alabo
pues es justo enaltecer
a quien se deja comer
desde el hocico hasta el rabo.
Y pues de comer se trata,
- sin que este olvido cometas,-
nada mejor que a este Santo
dedicar estas recetas
y en fervorosa oración
- antes de quedarnos hartos,-
pedirle su bendición
que con vosotros comparto.

A modo de PROLOGO

Se dice que el hombre recuerda sus viajes, tanto por aspectos históricos, culturales o paisajísticos que han saturado su espíritu, como por la cocina y bodega que han llenado su estómago.

En mi calidad de Inspector de Calidad de productos agroalimentarios, al servicio del Estado, con sucesivos destinos en muy diversos lugares y, en otra etapa de mi vida quedar al frente de una Empresa de automoción, tuve ocasión de disfrutar de bellos rincones y pasear, un pie tras otro, por muchos senderos de nuestra vasta geografía durante un cuarto de siglo y allegarme hasta aldeas sencillas, humildes, casi sin historia ni apenas leyenda, que la cal blanquea, y donde el sol se acuesta sobre tierras pardas en las que pace el ganado o son dominios amplios y luminosos del viñedo. Por tierras toledanas del río Gigüela los azafranales respuncean algunos adarnes y olivos y trigales completan el paisaje. Son tierras del solar de Cervantes en el que, cuando era menester, el Caballero de la triste figura y el bonachón de Sancho, sosegaban al ánimo gozándose de la olla y el vino, que por estos lares calientan estómagos y levantan alicaídos ánimos.

Mis citadas actividades brindáronme ocasión, no sólo de disfrutar de bellos rincones, sino el poder gozarme de nuevas amistades, tener relación con las más heterogéneas clases sociales, alentar cierta convivencia e íntimo trato, escuchar refranes con aire de sentencia, remojar mi paladar bebiendo en vaso vinos elaborados con la más moderna técnica enológica que alterné con aquellos otros ingeridos en bota o jarra, llenados desde la misma «tenaja» de barro, preñada hasta la boca de un vino fermentado con las más rancias tradiciones artesanas de nuestros labradores; hacer paradas gastronómicas relajantes y gozar de la inmensa suerte de no contraer una gastropatía que tantos estragos produce en el martirizado estómago por aquello del constante ajetreo del viajar, lo desordenado del comer y del beber, lo mucho del hablar y lo poco del dormir.

A decir verdad, de tales días, los recuerdos culturales, paisajísticos, históricos y gastronómicos que dieron goce a mi andadura, guardolos en el mismo talego. En envidiable armonía, paisaje, plato y botella me confortaron cuerpo y espíritu.

Mis inquietudes gastronómicas que han cimentado la idea de dar vida a este manual, surgieron al saborear una magistral obra de Luján y Perucho, titulada «EL LIBRO DE LA COCINA ESPAÑOLA - Gastronomía e Historia» y deleitarme con la lectura de algunos poemas que escritores de siglos atrás, narradores de platos y paisajes, compusieron glosando muchas y muy diversas recetas, algunas de las cuales valoran este manual. Me gustó el tema y tuve la peregrina idea de hacer mis pinitos versificando, como botón de muestra, el arte de hacer unas buenas migas, cuando sobrevino la ocasión de que el prestigioso diario ABC me publicara varios artículos en un monográfico dedicado a los Vinos de España, en Diciembre de 1985. En mi modesta aportación, las migas «versificadas», difundían, con otras varias recetas en prosa, las típicas de la cocina manchega y de otras regiones. El hecho despertó en mí nuevos motivos de afición y deleite sobre el tema y una ilusionada tentación de continuar la aventura. Y así, sustentado por la notable bibliografía que se inicia con la mencionada publicación de Néstor Luján y Juan Perucho, -que nos ha sido de gran utilidad para dar cuerpo a este recetario -, hasta poner fin con algunos trabajos monográficos, diversas publicaciones oficiales y recetas y datos portados por amigos aficionados al buen yantar, logré aprontar guisos y sabores a este trabajo en el que hay mucho de los demás y mucho de labor personal y como aquel «Libro de Cocina» que escribiera el que fue cocinero real del Serenísimo Rey de Napoles, Don Fernando I , el Maestro Ruperto de Nola, hay un sabroso relato «... *de muchos potajes y salsas y guisados para el tiempo carnal y la cuaresma y manjares y caldos para dolientes de muy grande sustancia y frutos de sartén y mazapanes y de otras cosas muy provechosas en él añadidas*».

Lo anterior, es algo así como lo que La Mancha te ofrece a través de este abreviado recetario en el que muchos de sus platos, plenos de humildad que no precisan de tenedor, servilleta y mantel, se ilustran con datos históricos o anécdotas que en ciertos casos han sido aderezadas con algún ripio jocoso - no sé si conseguido -, y que podrán enjuiciar quienes leyeran estas páginas enamoradas de la tradición y del sabor de los festejos gastronómicos de La Mancha.

Mi aportación a esta pequeña obra es modesta por estar huérfana de una categorizada base de conocimientos sobre pucheros y cocinas. Estos están superados y divulgados a través de innumerables publicaciones de indudable prestigio. El mérito, si algún capítulo llegase a merecerlo, estará, no en mi discurrir poético, sino en haber sabido recopilar y ensamblar piezas sueltas que estaban disgregadas y que, con mayor o menor acierto, he reunido a través de una prestigiosa bibliografía.

Respetuosos del pasado, aquí sólo tienen relato y nombrandía algunos platos y

pucheros de una cocina vernácula que a través de los tiempos mantiene lazos profundos con el patrimonio cultural y gastronómico de las tierras de Cervantes.

Gracias por leerme.



Gastronomia



CAPITULO 1

Gastronomía

El comer, al tiempo que transforma los alimentos en fuente de energía para vigorizar el cuerpo provoca una celebración sensual de nuestros órganos sensoriales, generando un placer que se recrea con regocijo en el espíritu.

Del acontecer de los pueblos y de la influencia de diversas culturas, costumbres y hábitos culinarios, portadores de tradiciones milenarias enormemente ricas y variadas, difundidas en amplia y valiosa comunicación entre las gentes, en el discurrir de los siglos, nace un verdadero arte:

La gastronomía



El diccionario de la Lengua la define como «el arte de preparar una buena comida» y, en una segunda acepción, como «afición a comer regaladamente».

El honorable Dr. Thebunssen, seudónimo de Don Mariano Pardo de Figueroa, reputado en su época como primera autoridad en la materia, definía la Gastronomía como «ciencia y arte que nos mantiene desde la cuna al sepulcro».

De todo ello se infiere que la
GASTRONOMIA es
el arte de cocinar lo que vas a manducar
en tus comidas y cenas,
para el cuerpo alimentar
en tanto estés en escena.

En el diario yantar
solo has de tener buen diente
y sin más ceremonial,
comer opíparamente.

Esto último, como es notorio, promueve dispares apreciaciones vertidas por quienes son parcos en el comer y aquellos otros que rinden culto a la gula y comen de forma desorbitada.

Los primeros que ponderan la buena y sana costumbre de comer poco y cenar menos, airean esta sentencia:

De grandes cenas
están las sepulturas llenas.

Los comilones e inconformistas con este aserto, replican:

Pero de tripas vacías,
están más llenas todavía.

Aquí, nuestro comportamiento gastronómico, se desmorona.

¿A que carta quedarnos?.

¡Que difícil elección!
Te mueres de un atracón
y si el ayuno te ronda,
tu tripa no estará oronda
y mueres de inanición.

Reproducimos, fragmentado, un «Canto a la Gastronomía» original de Vicente SAINZ PARDO y recogido por LUJAN Y PERUCHO de «La Risa», un periódico del pasado siglo.

NO HAY COSA COMO COMER

Yo no canto de Marte los furores
que el cañón me aterra el estallido,
ni del hambre y la peste los horrores,
ni los vanos impúdicos amores
del mundo corrompido.
Canto el placer más sólido y durable
que ofrece la existencia deleznable
en su curso apacible:
canto, público amable,
el mágico poder del comestible.
Giman enhorabuena
en las redes de amor de su sirena
los necios amadores,
no creo que el estómago se llena
con el humo fugaz de los amores.

C. MIÉRCOLES 4 DE ABRIL DE 1962. EDICION DE LA MAÑANA. PAG. 49

CON JOSE BRADORES MAS

de ocho países
Conserva en

aria 3 El mi-
jel Atoramiento
dos del Cabildo
el cincuenta-
abidos. Con el
a la presiden-
civiles y mi-
residentes de
un Canaria.
governador
Insular de

lectura de
a. Luego el
r de Oran
en el que.
its en nom-
n esta pro-
hizo ya la
expuso la
tos. scña-
los aspec-
o que no
lo recibia

retario
Rutz.
do



He oído decir que solo el 28 por ciento de la
población mundial come lo suficiente.
¿Como es posible que tengamos suerte tan pocos.

dos los brazos que hoy día viven en el
campo. Tenemos que aminorarlo en lo po-
e y otreceris trabajo en otras activi-
v. sobre todo, porque con el campo
con las ind

es producir barato, competir es
calidad, competir es producir
vosotros, que habéis lle-
duelos a todos lo

¡ MARTES Y 13 !



Tildar de necio merece
a quien, por supersticioso,
deja su estómago ocioso
siempre que es martes y trece.

Las especias y hierbas aromáticas, enormemente divulgadas en el universo gastronómico, son dos de los ingredientes que, desde antiguo, se añaden a los guisos para mejorar su sabor, aromatizar los manjares y estimular la digestión.

Empleadas en los guisados con tacto, prudencia, y tino, es decir, «en pequeñas diócesis», los alimentos se hacen más apetitosos, porque todas ellas se aparean gustosamente con los manjares y brindan la gozosa posibilidad de dejar el paladar del comensal, hartamente satisfecho.

ESPECIAS Y CONDIMENTOS de uso en el recetario transcritos del diccionario

que marcan un sello personal en todos sus platos con los condimentos naturales que la propia naturaleza ofrece:



AJO: Suele decirse, casi sin exageración, que es tan viejo como el hombre. En el antiguo Egipto, 4.500 años antes de Jesucristo, ya se distribuían platos de ajo cocido entre los trabajadores que construían las pirámides. Es un condimento muy importante, pero debe usarse con moderación. Con la cocción pierde mucho de su acritud.



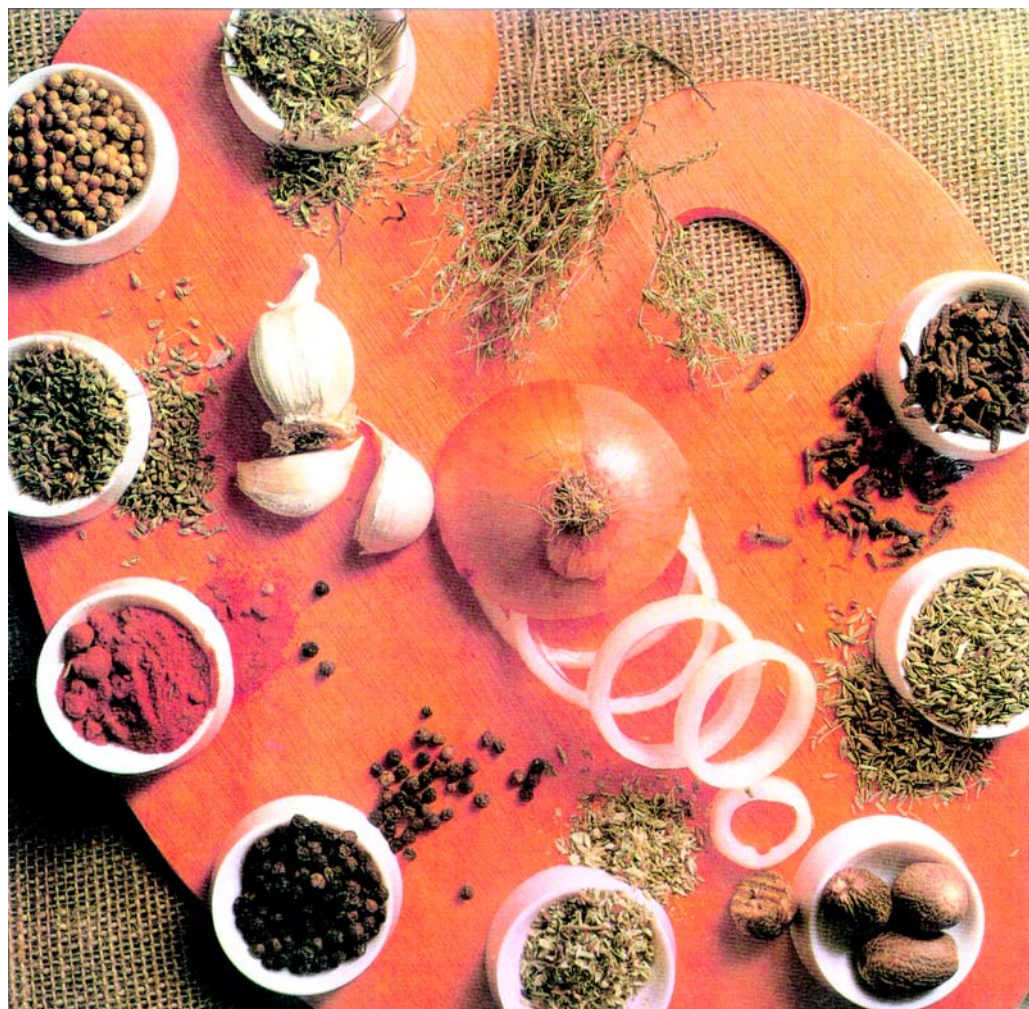
AZAFRAN: Hebras amarillas desecadas procedentes de los estigmas florales del «*Crocus Sativus*» perteneciente a la familia de los iris. Fue introducido en España por los árabes y desde entonces el azafrán español se exporta al mundo entero. Es un producto caro, pero a pesar de ello es utilizado con mucha frecuencia ya que por su extraordinaria capacidad colorante y su penetrante aroma sólo se requieren muy pequeñas cantidades. Se emplea para preparar platos a base de arroz, pastas y salsas. También se usa en repostería.



CANELA: Es la corteza de un arbusto del mismo nombre perteneciente a la familia de las lauráceas y proviene de Ceylán y de China. Se presenta en láminas arrolladas y se utiliza en su forma original, denominada en ramas, o también molida. Debe conservarse en lugares frescos, pues el calor excesivo, le hace perder su aroma. Se usa principalmente en repostería, para compotas, chocolate y arroz con leche. También se sirve con vino caliente.



CLAVO: Capullo desecado del «*Caryophyllus aromaticus*» que crece espontáneamente en las Islas Molucas y se cultiva en muchos países tropicales. El clavo contiene un aceite aromático que es el que le infunde su olor tan característico. Proporciona un sabor fuerte y





agradable y se utiliza en la preparación de adobos, escabeches y guisos.

CEBOLLA: Bulbo formado de capas tiernas y jugosas, de color blanco, olor fuerte y sabor más o menos picante. Se consumen como condimento y las más suaves, en ensaladas.



COMINO: Granos provenientes de una semilla de olor y sabor muy fuerte y peculiar que se cultiva especialmente en los países mediterráneos y el Asia Oriental. Con él se prepara el pan de comino, ciertos quesos (munster), algunos licores (el famoso Kummel) y también se utiliza para adobos y embutidos. Sin embargo, no suele ser del agrado de todos y su empleo no es muy generalizado.



HINOJO: Planta de sabor dulce y aromático, fue utilizada durante mucho tiempo en Europa para la elaboración del pan. Se emplea en la preparación de carnes asadas y pescados a la parrilla.



MOSTAZA: Producto obtenido de las semillas de ciertos géneros de la familia de la crucíferas. Tiene un fuerte sabor picante debido a una esencia volátil que contiene. Existen dos variedades, la negra y la blanca, siendo la primera más aromática. Su uso está muy extendido y data de muy antiguo, especialmente en Francia. Aunque debe emplearse con moderación entra en la preparación de gran cantidad de platos: carnes, huevos, pescados, etc.



NUEZ MOSCADA: Fruto producido por un arbusto muy difundido en Brasil, las Antillas y también en la India. Tiene el aspecto de una pequeña nuez y se emplea rallada en cantidades también pequeñas. Sirve para sazonar salsas, purés, guisos y algunas tartas.



OREGANO: herbácea de tallos erguidos y hojas pequeñas y ovaladas. Tiene un sabor fuerte y aromático, de un amargo agradable. Indispensable para la preparación de las pizzas, se utiliza también para adobos, salsas de tomates y carne de cerdo.



PIMENTÓN: Fruto de una variedad de pimiento, el «*lapsicum annum*», desecado y pulverizado. Originario del Brasil ha adquirido gran difusión, especialmente en España. Contiene una materia grasa, fuertemente pigmentada de rojo, a la que debe su sabor picante. Contiene, asimismo, una gran proporción de vitamina C. Se presenta en dos variedades: dulce y picante, utilizándose ambas. Se emplea en la confección de embutidos pues además de darles sabor, contribuye a su conservación. También se usa para adobos, salsas y carnes.



PIMIENTA: Grano de un tipo de pimentón llamado «*piper nigrum*» que se cultiva en los países tropicales. Se presenta en dos formas: la negra, que es el fruto tal como se recoge del árbol, y la blanca que es el mismo fruto desprovisto de su membrana exterior. Esta última tiene un sabor menos picante. Constituye un condimento indispensable para todo tipo de cocina.



ROMERO: son hojas lustrosas y pequeñas, verdes de un lado y blanquecinas por el otro, que tienen un sabor acre inconfundible y son muy perfumadas y aromáticas. Es preferible usarlas frescas y se emplean preferentemente para sazonar distintos tipos de carnes.



TOMILLO: Planta labiada de hojas pequeñas que crece espontáneamente en muchos lugares, contiene un aceite esencial que le da su aroma y su sabor tan agradablemente característico. Se emplea para sopas, salsas y estofados.

LAUREL: Arbol siempre verde, de gran altura, cuyas hojas secas, dan un sabor ligeramente amargo a las comidas, siendo de uso caso obligado en los estofados.



PAN, VINO Y ACEITE

Tres elementos de base
 en nuestra dieta diaria,
 que aparte de tener clase
 aportan caudal de savia
 que nos nutre sin tardanza
 para que el cuerpo se entone
 y esté dispuesto a la danza.

Si faltan, el cuerpo quiebra
 por enfermedad malsana,
 el ánimo lo abandona
 y tú, convertido en polvo,
 - de buena o de mala gana -,
 caerás sobre la besana
 para abonar lechuguinos,
 si es que lechuguinos plantan.



Por ello, no dejemos de implorar
 cada día, como Dios manda,
 para que en nuestro yantar,
 que es sano y puro deleite,
 no falten VINO Y ACEITE
 ni el PAN, en justa compañía.



DE LAS COSAS QUE ATAÑEN Y TOCAN AL BUEN COMPORTAMIENTO EN LA MESA

CONSEJOS DE D. QUIJOTE A SU ESCUDERO:

«No comas ajos ni cebollas, porque no saquen por el olor tu villanía. Anda despacio, habla con reposo; pero no de manera que parezca que te escuchas a ti mismo, que toda afección es mala.

Come poco y cena más poco, que la salud de todo cuerpo se fragua en la oficina del estómago.

Sé templado en el beber, considerando que el vino demasiado ni guarda secreto ni cumple palabra.

Ten en cuenta, Sancho, de no mascar a dos carrillos, ni de erutar delante de nadie. Eso de erutar no entiendo - dijo Sancho -.

Y don Quijote le dijo:

Erutar, Sancho, quiere decir regoldar, y éste es uno de los más torpes vocablos que tiene la lengua castellana aunque es muy significativo; y así, la gente curiosa se ha acogido al latín, y al regoldar dice erutar, y a los regüeldos, erutaciones; y cuando algunos no entienden estos términos, importa poco que el uso los irá introduciendo con el tiempo, que con facilidad se entiendan; y esto es enriquecer la lengua, sobre quien tiene poder el vulgo y el uso».

Miguel de Cervantes.

«El Ingenioso Hidalgo
Don Quijote de la Mancha»
(Parte II - Cap. LII y LIII.)

Fragmento.

Sancho reivindica para sí las bondades de esa tradicional cocina: «... Mirar Sr. Doctor; de aquí en adelante, no os curéis de darme a comer cosas regaladas, ni manjares exquisitos porque será sacar a mi estómago de sus quicios, el cual está acostumbrado a cabra, a vaca, tocino, a cecina, a nabos y cebollas y acaso le dan otros manjares de palacio, los recibe con melindres y acaso con asco».



Q

ue nadie, - favor que pido -,
se dé aquí por aludido
pero séame permitido,
- para los faltos de seso -,
que el capítulo amplíemos
de estos vulgares excesos.



PECADOS DE COMEDOR Y ADVERTENCIAS AL LECTOR

- 1 Cuando comas de invitado,
que es como comer de gorra,
se critica y se detesta
comer con la gorra puesta,
- 2 Trozos de carne en la boca
si los llevas con la mano,
educación tienes poca
y de vergüenza estás vano.
- 3 Sonar fuerte la nariz
con un ruido de trompeta
sólo lo hace un infeliz
un mocoso o un chuleta.
- 4 Cuando vayas a beber,
si antes no limpias tu boca,
recuerdo del comestible
dejarás sobre la copa
- 5 Nunca te limpies los labios
con el dorso de la mano,
te llamará, quien te vea,
puerco, cochino o marrano.
- 6 Aunque adoptes como treta
disimular por entero,
no te toques la bragueta
ni hurgues en tu trasero,
porque aparte de patán,
tu mano va luego al pan
y ese pan ... ese pan no es comedero.
- 7 Tu meñique, del oído
no sacará la «cerilla»,
pues si en ello alguien te pilla,
se acordará - como es lógico -
de tu árbol genealógico.

8 El que lame la cuchara
y relame el tenedor,
aparte de lamedor
la educación tiene clara.

10 No rebañes nunca el plato
que parezca estar fregado,
es propio de gente hortera
y de algún maleducado

12 Si comes con avaricia,
- que eso a la larga se nota -
dirán que a ti te hace falta
comer pienso de bellota

9 Nunca silbes en la mesa
ni en ella apoyes los codos,
te tacharán de ordinario
y ausente de buenos modos.

11 Con la uña o el palillo
nunca te limpies el diente,
no te tacharán de pillito,
te tacharán de indecente.

13 En el comer y el beber,
sé comedido y prudente,
de ti no diga la gente,
como se dice a menudo,
que aunque no das ni el saludo,
siempre estás dándole al diente.

NORMAS DE HIGIENE Y ESmero QUE ATAÑEN AL COCINERO

Dice Juan de ALTAMIRAS (1791), uno de nuestros clásicos de la gastronomía que:

« ... nota lo primero el cocinero que ha de ser de todos notado y así ha de ser extremado en su limpieza, no solo en lo que viste, sino también y más principalmente en lo que guisa; la limpieza exterior es indicio de la interior, y en el cocinero, la exterior pulcritud del vestido señala la limpieza que guardará en sus manjares; y una y otra, el cuidado de su conciencia. Este debe ser el primero en el bueno y vigilante cocinero, porque hay estómagos tan delicados que la comida menos limpia es suficiente causa no solo de inquietudes y provocar vómitos sino lo que es más, a quitarles la vida, y sería cosa lastimosa que el alimento, instituido por Dios para conservarla, por descuido del cocinero sirviera para destruirla».

De tal reflexión se infiere
que se exige higiene, esmero
y una gran dedicación
a quien de por sí, eligiere
no otra cosa que el fogón
y ejercer de guisandero.

Piense todo cocinero
que si se anida la roña
en su cuerpo, por entero,
no es para tomarlo a coña,
pues es asunto muy serio
que por comerte un guisado
con el que chupes tus dedos,
tu cuerpo quede llagado
¡ Y puede que sepultado !,
porque el guiso iba impregnado
de sudor del cocinero,
aliñado con legañas

caídas en el puchero.

Vistos estos alegatos,
debe imperar la razón
dando muestras de sensatos:
Quien se precie ante el fogón
de ser pulcro cocinero,
debe mostrar por entero,
- como en la Televisión -,
que antes su cuerpo ha pasado
la prueba del algodón,
pues debemos dar por cierto
que la mugre y la legaña
quedarían al descubierto,
«porque el algodón no engaña».

aptesurado relato
de PUCHEROS
y VIANDAS



Capítulo II

Apresurado Relato de PUCHEROS Y VIANDAS

TRADICION Y LEYENDA

Cervantes, - que era mas manchego que alcalaíno -, dió a conocer al mundo a través del Quijote un amplio repertorio de los más populares platos de la cocina manchega.

Don Miguel, en el prólogo de su obra, menciona varios de los alimentos en los que a diario se sustentaba el cuerpo fibroso y maltratado del bueno de Alonso Quijano, hombre de estrecha hacienda, tan inquieto y vehemente en la aventura como reposado y sobrio en el yantar.

« una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más de las noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda».

Platos tradicionales de humildes raíces y origen pastoril que desde antaño gozan de nombradía, con abundante y nutrido repertorio.

Aparte de su queso, famoso no solo en España sino fuera de ella, damos a conocer una reducida serie de platos típicos de indudable y exquisito sabor que con las migas, son de obligada degustación para el viajero.

Brevísimo sumario
de un extenso recetario
que la tradición nos lega
de la cocina manchega,
y con ligero recorte
platos de la Villa y Corte
que adornan de poesía

unos eximios Poetas
diestros en gastronomía.

Esas otras, hijas mías,
son fruto de mis andanzas
por el Madrid de mis días
y en tierras de Sancho Panza,
donde acumulo energías
al calor de unos pucheros
con guisos tradicionales,
que siguen siendo actuales
y otrora fueron sustento
de Hidalgos y menestrales,
arrieros y trajinantes
y la diaria pitanza
del glotón de Sancho Panza.

Don Quijote, más austero,
seleccionaba pucheros
para evitarse gorduras
que habrían de ser ataduras
para mover su esqueleto
en sus locas aventuras.

Y dicen que a la sazón,
platos tan estimulantes
eran delicia y pasión
del mismísimo Cervantes
y costumbre harto constante
en Don Francisco Quevedo
tras el copioso yantar,
la mesa no abandonar
sin antes chuparse el dedo
y de placer, eructar.

Placer siempre compartido

entre el paternal cocido
de aquel Madrid provinciano,
como el que le era servido
en La Mancha Cervantina,
pues es la misma cocina
la de aquel Madrid lejano
que la de Alonso Quijano.

Cocina recia y sabrosa,
original y famosa
que no conoce rival,
y si terco lo porfías
será ponerte a buscar,
por el resto de tus días,
una aguja en un pajar.
Pajar que fue dulce lecho
de juegos y revolcones,
de plácidas digestiones
y singular acomodo
de quien empinaba el codo
en continuas libaciones.

Pingajo de piel y huesos,
o gordo, orondo y con panza,
tú, lector, con juicio y seso,
pondrás a tu cuerpo en danza
usando de la templanza
y sin entrega al exceso.
En el diario yantar
comerás para vivir
y por comer beberás.
La comida y la bebida
en tus almuerzos y cenas,
son cayado en que apoyar
tu cuerpo, en el caminar
por este mundo de penas.

RECETARIO

He aquí, colmadas de sabores,
las famosas recetas de la Mancha
que describen poetas y escritores
en verso tan cuidado y exquisito
que mueven a comer con apetito
quedándose el estómago a sus anchas.

Las del castizo Madrid
van en el mismo talego
porque, al decir de Baroja,
Madrid es poblachón manchego.

En la trova, el yantar quedose inmerso
pues trocaron la prosa por el verso,
y yo, que nada sé ni entiendo de sonetos,
de rimas, poemas y cuartetos,
en malos ripios las ensalzo y canto
a las MIGAS y GACHAS, que son todo un encanto,
al MAZAPAN, a la dulce y sabrosa BIZCOCHÁ
y al plato preferido del manco de Lepanto:
los DUELOS y QUEBRANTOS.

El TOJUNTO, el PISTO, TORTILLA Y TIZNAO,
el MOSTILLO, el ARROPE «quemao»,
el CANGREJO, PERDICES, el CORDERO «asao»
y como los novios que han de ser felices,
de una vez por todas, el PLATO DE BODAS.

Dejar sin cita no quiero
las JUDIAS a lo TIO LUCAS,
que rehogadas en puchero
son gloria, si las manducas
con un buen pan candeal
y un tinto por compañero.

Te receto el AJO ARRIERO
a la hora de almorzar,
para matar la desgana,
y aparte del CORTIJERO
que es andaluz por entero,
unos GAZPACHOS GALIANOS
que al despuntar la mañana,
por tarde, ó al anochecer,
te los darán a comer
de modo muy campechano;
sin plato, sobre una torta
que ponen sobre su mano.

No dejo de reseñar
los HUEVOS A LA PORRETA
que por criar, grano a grano,
gallinas en mi corral
- y ser alimento sano -,
son parte de mi yantar.

Las GALLINEJAS DEL RASTRO,
que así dieron en llamar

a las tripas de estas aves,
no dejo sin recetar,
pues como yo, tú bien sabes
que con los CALLOS de morro,
fueron plato popular
en el Madrid de Cascorro.

Más luego, NATILLAS, ALAJÚ, LECHE FRITA
y unas deliciosas FLORES,
que obsequian con dulces sabores
a fuer de ser exquisitas.

Y para un pleno deleite,
recetas con PAN Y ACEITE.

Te apunto como guisar
CARACOLES Y ENSALADA,
ROSQUILLAS DE FUENLABRADA,
TORRIJAS Y SALPICON
y, así mismo, BERENJENAS
que por estar harto buenas
las comerás con fruición
antes de que un HUEVO FRITO
te deje conciencia plena
de que, sin más requisito,
«cenaste» a satisfacción.

De buena gana te invito
a que comas buen CABRITO

hecho al horno, ó bien, asado,
al igual que el COCHINILLO,
otro excelente bocado
que puedes comer sin tasa
así como un buen CHORIZO
servido siempre a la brasa.

A complacerte me entrego;
por ello, te recomiendo
PATAS DE CERDO A LA MIEL,
los ZARAJOS y el VENADO,
- que son sublimes bocados -,
los BIZCOCHITOS BORRACHOS
y los sabrosos MELINDRES,
- gustosos, puro deleite -,
y el QUESO MANCHEGO
«metío» en aceite,
que comer es bueno
y hasta necesario,
completan mi aporte
a este RECETARIO.

* * * * *

Por razones de conciencia,
que luego paso a explicar,
he omitido reseñar
una clásica receta:
el CORDERO EN CALDERETA.

Que tu apetito no quiebre
por decisión tan concreta;
a cambio, JUDIAS CON LIEBRE
te doy en otra receta.

SABORES CON MUCHO GUSTO

Si sobre gustos
no hay nada escrito,
sobre sabores
hay escritores
que los describen
con tal detalle
de pormenores,
que te parece
que estás comiendo
aquello que tan solo
lo estás leyendo.

Yo al menos leo,
y no estoy loco,
decenas de recetas
todos los días,

y así voy conservando
mi economía
que se acrecienta
poquito a poco,
pues me alimento
de mil sabores
sin que me gaste
ni una peseta,
al sentirme saciado
con las recetas
con que me obsequian
los escritores
y en sabrosos poemas
grandes poetas.

Hecha esta revelación,
un amigo majareta
que antes hilaba muy fino
y ahora perdió la razón,
me dijo que beba vino,
coma pan y buen jamón
y me olvide de poetas.
¿Llevará el loco razón?



ESCRITORES Y POETAS
y algún que otro Hermano lego
que nos legaron
RECETAS
a título de inventario
para nuestro
RECETARIO

JOSE FERNANDEZ BREMON

Romance al cocido.

Gato por liebre.

VENTURA DE LA VEGA

Sopa de ajo.

JOAQUIN MARIA BARTRINA

Fabulilla a la redonda tortilla.

AGUSTIN DE ROJAS

Los derivados del cerdo.

«CHOROT»

Soneto al cerdo.

CEFERINO PALENCIA

Matanza del cerdo.

JUAN HERRANZ

Las berenjenas.

JOSE URCELLU

El placer de la olla.

DOMINGO ENRIQUE

La olla.

RAMON RGUEZ. CORREA

Truchas a lo D. Ramón.

TOMAS LUCEÑO

El morteruelo.

MANUEL DEL PALACIO

Perdigones a la parrilla y en crudo.

FRAY BARTOLOME

Potage Carmelitano.

RICARDO DE LA VEGA

Huevos con tomate.

JORGE LLOPIS

Sonetos de vigilia.

FRANCISCO DE QUEVEDO

La vida poltrona.

MANUEL MARTINEZ LLOPIS

Tortilla a la española

*Garbeso
gastronomico*

MADRID
CASTILLA-LA MANCHA



ESP.

CAPITULO III

GARBEO GASTRONOMICO

En la cocina de Castilla-La Mancha, de la que poco, ó muy poco se sabe hasta que poblaron sus tierras las legiones de Escipión, se funden las distintas culturas de los pueblos que en ellas se asentaron, asumiendo el legado de sus costumbres culinarias, asociadas a tradiciones, gustos y sabores, al tiempo que se enriquece con lógicas influencias de las regiones limítrofes de las que Castilla-La Mancha es «frontera de culturas».

Si los romanos aportaron el ajo y el aceite de oliva, los árabes introdujeron el azafrán, la nuez moscada, la pimienta negra y la caña de azúcar. Después, con el descubrimiento de América, las cocinas se enriquecen con la patata, el tomate y el pimentón.

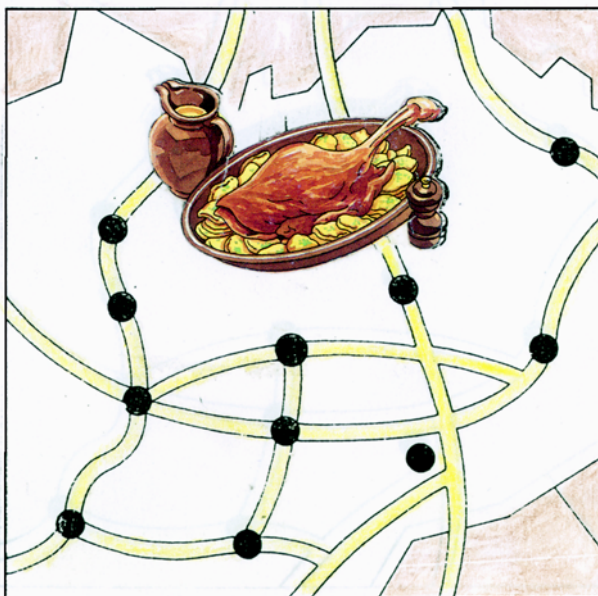
En la geografía culinaria hay que distinguir sus distintas peculiaridades.

La cocina de la Mancha propiamente dicha, se nutre de productos de la tierra, del cerdo y sus derivados y de los platos que aporta la caza menor. De parecido corte lo es la madrileña, con el añadido de algunos preparados «castizos», teniendo en el cocido su plato más representativo, en tanto que la gastronomía de Guadalajara está presidida por los asados, complementada con los platos que aportan fogones familiares de sus tres comarcas: Campiña, Sierra y Alcarria.

Prudente será advertir que este Manual Gastronómico es incompleto, porque la riqueza de platos de Castilla - La Mancha supera todos los cálculos, como sucede con esa otra parcela manchega que es la Villa y Corte.

Aquí se describen «todos los que están, pero no están todos los que son»; es decir, solo tienen cabida y espacio aquellos platos de secular prestigio y que, por su condición de tradicionales y sencillos, tienen un indudable atractivo en la mesa.

Para ayudar al viajero a programar su «GARBEO GASTRONOMICO», en el rincón donde arribar y lo que puede degustar a la hora del yantar, este librito se hace acompañar de mapas y una suscita relación de platos, - los más celebrados de cada provincia -, para que el comensal elija los caminos que le resulten más sugerentes que han de situarle en el entorno en que va a moverse, en pos de olorosas ollas y pucheros.



MADRID

DEL COCIDO AL CIELO



MADRID

Madrid, Villa y Corte, pueblo manchego y meseta, que tiene su centro en el «kilómetro cero» de los caminos de España, posee un mapa gastronómico inigualable en el que tienen destacada presencia platos tradicionales que ofrecen un perfil propio, con aromas de la cocina manchega, al estar su territorio enclavado en el corazón de la meseta.

En los más típicos rincones del viejo Madrid, antiguas posadas, figones y mesones, - aparte del famoso Lhardy -, ofrecen la clásica SOPA DE AJO, y su inigualable COCIDO al que los castizos llamaban «el coci» ó «el piri», plato típico, saludable, sabroso y antañón que con el mismo regusto se come por tierras de la Mancha en las que Madrid se asienta.

Los CALLOS A LA MADRILEÑA, los CARACOLES, las GALLINEJAS DEL RASTRO, su clásica TORTILLA A LA ESPAÑOLA y las JUDIAS A LO TIO LUCAS, con la ENSALADA DE SAN ISIDRO, conforman, entre otros preparados, su amplia cocina.

En este recordatorio no olvidemos que a la hora del yantar, cada guiso viene del brazo de unos vinos nacidos en Arganda, Navalcarnero y San Martín, entre otros, que riegan y realzan el sabor de cada plato.

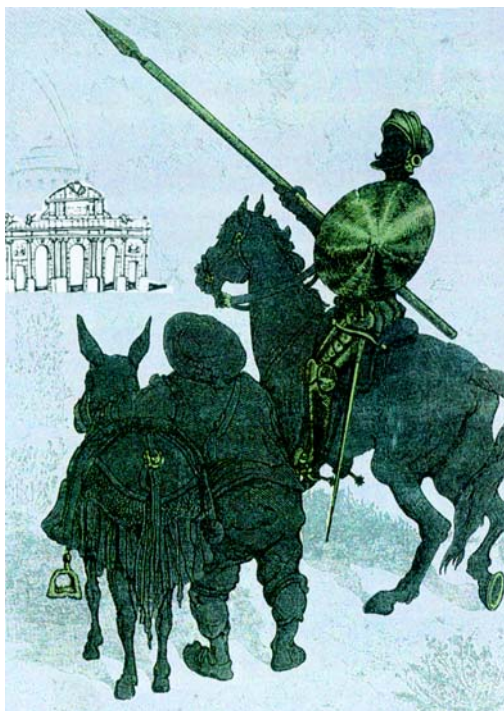
Vinos candorosamente dormidos en las bodegas de un Madrid huérfano de rosas en aquel glorioso mayo de 1808, que los mamelucos de Murat sorbían de zaques y bocoyes y que la soldadesca napoleónica sacaba de las bodegas a espadazos, como preciado botín para la intendencia imperial.

Hoy, en la paz de los campos, Madrid ofrece vinos nuevos que, en alas de calidad, trasiegan alegrías hasta el lagar del alma donde se hacen ilusión y brindis para que la paz dé su mano al hombre en todos los amaneceres.

En el capitulo de postres, Madrid ofrece una extensa repostería. En la festividad de Todos los Santos, son de cristiana consolidación los tradicionales BUÑUELOS DE VIENTO y los rellenos de azucarada delicia HUESOS DE SANTO, al igual que en los días morados de la Semana Santa, no faltan las imponderables TORRIJAS.

Pero, en Madrid, encontrarás a lo largo del año, una rica y variada oferta salida de hornos artesanos, con mención especial para unas ROSQUILLAS, cuya invención es reivindicada por Fuenlabrada, villa en la que la Tía Javiera las hizo especialmente famosas sin olvidar, por ser lujo de sabor, el REQUESON DE MIRAFLORES.

LAS TRIBULACIONES DE SANCHO



Mirad, Señor Don Quijote
que desde Madrid al Cielo,
aunque vayamos al trote,
hemos de tardar, recelo;
y sepa vuestra merced
que con alforjas vacías,
que engendran gran desconsuelo,
ni bota que sacie sed
con sendos tragos de vino
sin reponer energías,
se hace más duro el camino.

De ahí, Señor, mi terco empeño
que antes de nuestra partida,
demos al cuerpo más vida
con sabrosa olla podrida
y vino, con el que anhele
ir, desde Madrid...al Cielo.

Sopa de ajo

Cocido

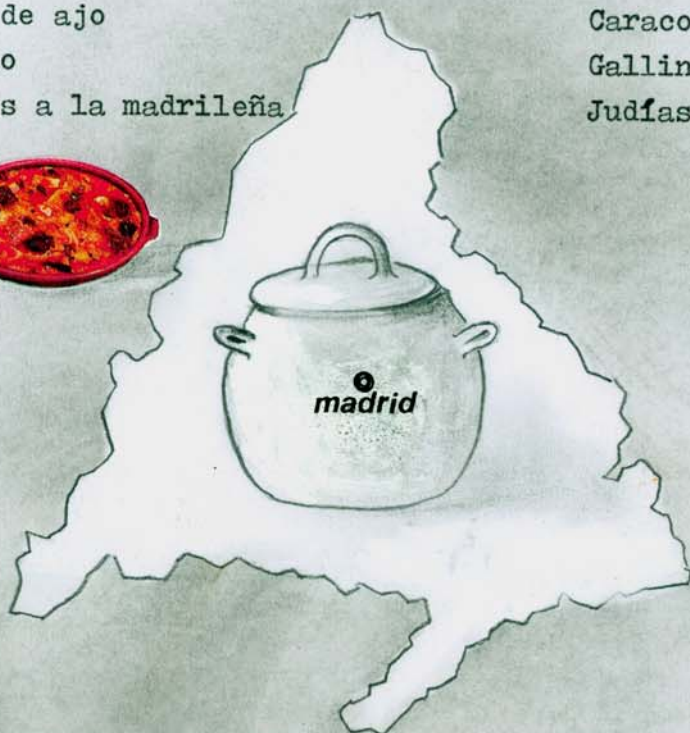
Callos a la madrileña



Caracoles

Gallinejas del Rastro

Judías a lo Tío Lucas



Tortilla a la española

Ensalada de San Isidro

Leche frita

Rosquillas de la tía
(Javiara)



Requesón de Miraflores



SOPAS DE AJO

Eugenio Noel, unos de nuestros más preciados viajeros, conocedores de lugares y pueblos, dejó escrito que la gracia de esta sopa está precisamente en el ajo «y cuando se acierta a manejar eso, el ajo, rehogado en las otras sustancias que le acompañan, es cuando la sopa se convierte en un plato incomparable. Un cuarto de hora y en paz.

Solo en los mesones, hostelerías, ventas y hogares de los labriegos sabe bien ese guiso cazurro y tosco que, es por paradoja prodigiosa honra de nuestra cocina nacional, de esa cocina en la que todo es verdad, todo salud, todo... gracia ruda, pero gracia.»

Algunos, siguiendo a quien así lo aconseja, cuando la sopa llega ardiente a la mesa, le añaden un generoso y consolador chorro de vino tinto, que el paladar y el estómago agradecen.

Por último, no olvidemos que siete virtudes tiene la sopa:

«Quitán el hambre
y sed dan poca.
Hacen dormir, y digerir
nunca enfadan, siempre agradan
y crian la cara colorada.»

Ventura de la Vega, poeta lírico y dramático, escribió esta deliciosa receta, muy popularizada, para prepararlas:

Cuando el diario suculento plato
base de toda mesa castellana,
gastar me veda el rígido mandato
de la Iglesia Apostólica Romana,
yo, fiel cristiano, que sumiso acato
cuanto aquella potestad emana,
de las viandas animales huyo
y con esta invención lo sustituyo.
Ancho y profundo cuenco, fabricado
de barro (como yo) coloco al fuego;
de agua lo lleno; un pan despedazado
en menudos fragmentos le echo luego
con sal y pimentón despolvoreado,

de puro aceite tímido lo riego,
 y del ajo español dos cachos mondo
 y en la masa esponjada los escondo.
 Todo al calor del fuego hierve junto
 y en brevísimo rato se condensa,
 mientras que aquel suavísimo conjunto
 lanza una parte en gas la llama intensa:
 parda corteza cuando está en su punto
 se advierte en torno y los sopores prensa,
 y colocado en el cuenco en una fuente
 se sirve así para que esté caliente.

EL COCIDO

El garbanzo es uno de los grandes tesoros gastronómicos. Con él se prepara el clásico cocido.

Separado del caldo constituye la tradicional vianda cocinada con carne, tocino, chorizo, morcilla, patata y alguna verdura.

A comienzos del siglo XVI, Alonso de Herrera, en su obra: «DE RE RUSTICA», aporta, entre otras, esta curiosidad sobre el garbanzo:

«Sembrarlo lejos del camino y lugares passaderos, entre las hazas de pan o en lugares cerrados; porque cuando están tiernos no passa ninguno, aunque sea fraile y ayune, que no lleve un manojo; pastores y otros semejantes les hacen mucha guerra».

Para algunos escritores, la raíz del cocido, se encuentra en la ADAFINA, olla que los hebreos colocan al anochecer del viernes, en un anafre, cubriéndola con rescoldo y brasas para comerla el sábado. Es plato muy suculento y apetecido por los judíos, con ciertas variantes en sus ingredientes a tenor de la escala social de quienes lo consumen.

Plato típico de la cocina española, el cocido ha sido siempre insustituible en las mesas hogareñas, desde que los cartagineses introdujeron el garbanzo y su cultivo en España y con su ejemplo, estimularon el consumo.

Dicen, que el Rey Fernando VI, lo comía a diario y según el escritor José del Corral, hay datos fehacientes de que el cocido estaba presente, con bastante asiduidad,

en las mesas reales. En el siglo XIX, el cocido siguió aromando las cocinas de palacio y hasta en algunos documentos se habla del «gasto para el cocido diario».

Para el Profesor Estrambasaguas, «el cocido es, tal vez, el único plato que nos queda de la Edad de Piedra. Como la piedra se quedan los Gabrieles, casi siempre, si no los ablanda la cochura del agua privilegiada de Madrid, tan fina como el viento...».

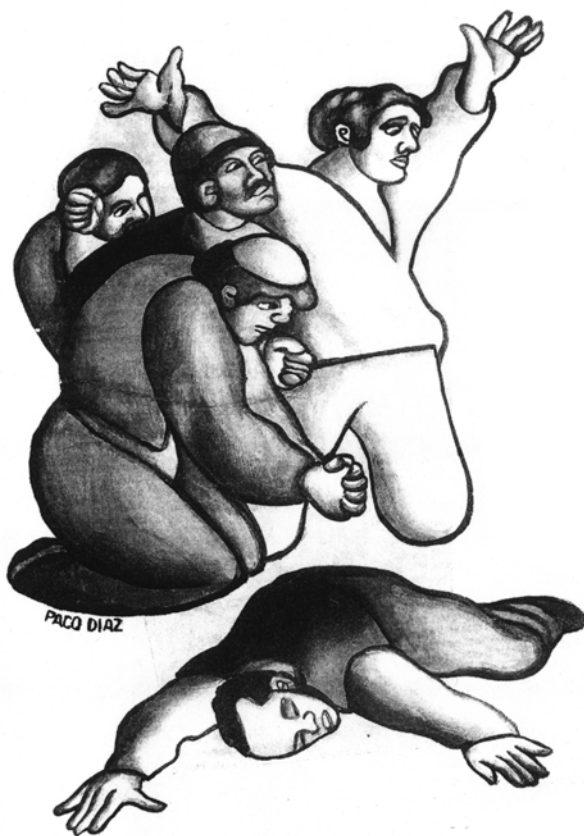
En romance, José FERNANDEZ BREMON, nos da la receta:

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

Cuando llega la matanza
se compra hocico de puerco
y echo un cuarto de gallina
si hay en casa algún enfermo.
Solemos tomar la sopa,
arroz, sémola o fideos;
si es de pan, con hierba buena,
los macarrones con queso.

Un plato clásico de la Villa y Corte. Ayer, como hoy, el típico yantar de la clase humilde, menos favorecida, y un lujo que puede darse nuestro paladar, en cualquier restaurante castizo de los que se acomodan a la sombra del Arco de Cuchilleros, rincón típico del viejo Madrid, o en los famosos Mesones que albergan las callejuelas cercanas al Arco, o en aquellos otros que jalonan los caminos de toda la Mancha.





Reproducido del Semanario Económico
de EL MUNDO (mayo 1997)

Navalcarnero, que cuidaba un pariente suyo, se levantó el aguerrido Alcalde y firmó su célebre Bando.

En la colección de «ARTE y COSTUMBRES DE MADRID», editada por la Comunidad de la Villa y Corte, se cuenta que el célebre Alcalde de Móstoles, don Andrés Torrejón, no pudo firmar el Bando que declaraba la guerra a los franceses, cuando se produjo la invasión napoleónica, hasta después de darse en hartón de un espléndido cocido a la madrileña, precedido de un nutrido aperitivo de sabrosos tacos de bacalao, convertidos hoy en lo que se conoce como «Soldaditos de Pavia».

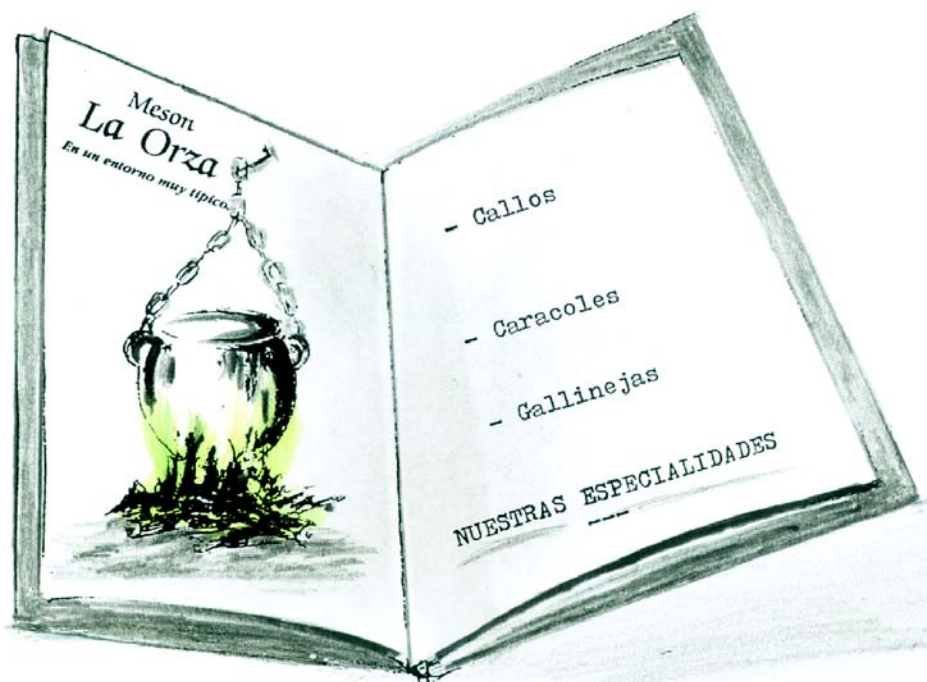
Después, todo fue coser y cantar; una vez hubo regado el hartón con unas jarras de vino procedente de unas vides de



Cocido madrileño

PLATOS CASTIZOS

Los CALLOS, los CARACOLES y las GALLINEJAS, productos de casquería, son recordados por ser platos de atractivo sabor y de añeja tradición de la cocina popular madrileña, que son preparados con peculiar maestría en la mayoría de las tabernas, - ya centenarias -, y bares del más puro casticismo, lugares de encuentro de los madrileños a los que gusta saborearlos en compañía, al calor de una amigable tertulia que discurre entre bocado y pausado trago porque, junto a la cazuela de barro cocido, de Alcorcón, llenos de aromas, que vienen del brazo de unos vinos nacidos en Arganda, Navalcarnero y San Martín que riegan y realzan el sabor de cada bocado, tiene obligada presencia el también llamado tinto de la Tierra, que se aparea gustoso con esos callos, caracoles y gallinejas, ricos en calorías y hondos sabores y que constituyen uno de los mayores logros de la cocina madrileña alojada en callejuelas cercanas a la Cabecera del Rastro.



CALLOS A LA MADRILEÑA

Con tripas de una ternera
toda buena cocinera
conseguiré, si se empeña,
CALLOS A LA MADRILEÑA
pues es plato que comparte
dosis de paciencia y arte,
que si en aplicar es dueña
la paciente cocinera,
los callos de esta reseña
serán callos de primera.

* * *

En este guiso se empieza
por tener mucha limpieza
que exigen patas y morros,
- que crudos debes comprar,
lavar, raspar y cortar
con afilado cuchillo,
en trozos mas bien crecidos
por menguar al ser cocidos.
A la pata, como al morro,
de sus huesos librarás,
si bien, los que son de pata
no los debes desechar
porque crecen con los callos.
(Solo al servirlos, tirar).
La limpieza no termina
porque, el morro y la pata,
con calma, muy lentamente,
con un hierro bien candente
los pelos has de quemar,
y sin que asome el desmayo
en trozos debes cortar
como cortastes los callos.

En un lebrillo esmaltado,
agua, el jugo de dos limones
y de sal, un buen puñado
echarás a todo lo preparado,
que has de frotar varias veces,
pues debes limpiar con creces
todo cuanto allí has vaciado.

En agua limpia que cubra
deben los callos cocer,
agregando a la marmita
guindilla, vino, laurel,
especias bien machacadas
y la sal que has de poner.

Tres horas han de pasar
- poco más o poco menos -,
y así lograrás que, tiernos,
vayan a tu paladar pero, espera,
que para comer no están
porque has de hacer un refrito
con cebollas picaditas y un ajito
que al dorarse, por junto recibirán
harina blanca candeal
pimiento un tanto picante,
añadiéndole al instante
- en no mucha cantidad -,
caldo en el que han cocido
los callos. Tendrás así conseguido
esa salsita ideal
que vaciarás en la olla,
reclamándote el conjunto
morcilla, chorizo y ... punto;
al instante,
- tras cocer por media hora -,

ver cómo está de picante
y el punto de sal que añora,
habrás conseguido callos
de fama justa y notoria,
guisados de tal manera

que, como decía Cascorro,
en pedacitos de gloria
convierte la cocinera
unas tripas de ternera
y unos pedazos de morro.

CARACOLES

El sufrido caracol
 que va con su casa a cuestras
 dentro de un caparazón,
 y a quien los niños , cantando,
 le piden por diversión
 sacar los cuernos al sol,
 lo lavas, lavas y lavas
 hasta que pierda su baba,
 sustancia que desmerece;
 solo el caracol se cuece
 porque es una porquería
 que siempre rechazaría
 quien de tal guiso comiera,
 y hasta puede que un gracioso
 tuviera por un baboso
 a quien la baba sorbiera.
 Si este dato está aclarado,
 al agua en que depositas
 los caracoles lavados,
 pon jamón entreverado



partiéndolo en cuadraditos;
 acompáñalos de harina,
 pimentón, aceite frito,
 pimienta molida, fina,
 un machacado de ajo
 y un algo de perejil,
 sin que olvides añadir
 el consabido comino
 y un vaso del mejor vino.
 El todo, rehogarás
 solo por unos instantes
 debiendo al final quedar,
 en cantidad abundante,
 una salsa bien espesa,
 aromática y picante.
 Y aunque no sea el sorber
 norma de la buena mesa,
 no te debe detener
 cuando vayas a comerlos
 el rico caldo sorberlo
 que en sucesivas succiones
 saldrá de los cascarones
 del sabroso caracol.
 Caldo lleno de vigor,
 aromático, excitante,
 pleno de intenso sabor.
 De este guiso es dimanante
 que no podrá el caracol,
 aunque la chiquillería le cante,
 sacar sus cuernos al sol.

GALLINEJAS DEL RASTRO

Las gallinejas del Rastro
son buenas para comer,
beber y echarse luego al camastro,
porque suele acontecer
que la gente echa su siesta
un rato, tras el comer,
siendo verdad manifiesta
que en ello encuentra placer.

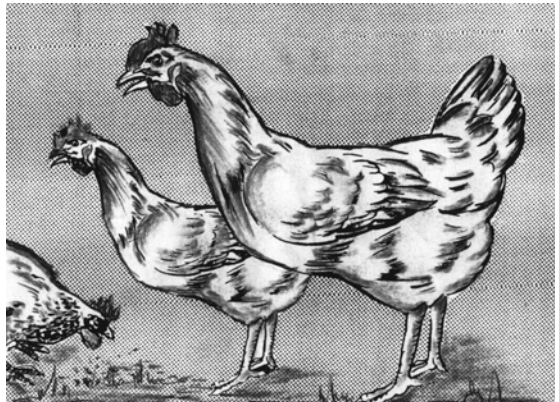
De las aves de corral
tan solo las tripas limpias
son las que has de utilizar
partidas en cortos trozos,
¡sin que el gato lo perciba!
y en puro aceite de oliva
frielas hasta dorar.

POSDATA:

Después de este comentario
sobre historias del yantar,
transcribo lo que un diario
acaba de publicar
en reparación de agravios,
pues es justo proclamar
que si necio fue olvidar,
rectificar es de sabios.

Ponlas en fuente de teja,
échate tinto en un vaso
y paso, pasito a paso,
bebe y come gallinejas.

Hoy, en el moderno Madrid,
las gentes de por aquí
de Cascorro y sus callejas,
obviando su propia historia
ya no comen gallinejas;
sí, gallinas del granjero
que comen en pepitoria
y las tripas, por entero,
arrojan al basurero.
(Son datos para la Historia).



EL MUNDO

DEL SIGLO VEINTIUNO

AÑO VI NÚMERO

Que el hacer pocas también suelen ser más

11 - 1984

13 de noviembre 1995

Algo de Gallinejas, alimento de Madrid

Las gallinejas fueron durante muchas décadas el aroma pastoso de las verbenas, las kermeses y los sarao; el perfume de la fritanga bullanguera, comida de pobres que satisfacía paladares de ricos. El crepitar de las gallinejas dorándose en aceite hirviendo, era también el sonido, parte del ambiente y de la idiosincrasia del durísimo Madrid de la posguerra, del Madrid del racionamiento. Los «sándwiches», los perritos calientes y las hamburguesas —la comúnmente denominada «comida basura»— acabaron, décadas después, con las gallinejas. Pero las tradiciones vuelven. Están proliferando, se vuelven a imponer, las freidurías de gallinejas, entresijos, tiras y negras, el olor popular de la fritanga con rango de manjar culinario y alimento de Madrid. Cada vez más, bares de tapas están incluyendo estos alimentos madrileños en sus cartas. Entre otras cosas, porque la clientela los reclama. El espaldarazo definitivo llegará con su proclamación oficial como «denominación de origen». Madrid no puede, ni debe, olvidar sus productos más típicos.

scel-
elta
ex
ko
er

o-
el
x
n

x
o
o

EL INI
come
tres a
mos p
conven
coleccion

En la
de 1997
Ejército
nada a
blicas
mente a
Trabajo
Alordae

Comunista ahora pueden ser escuchados.
con un sustancial aumento tam

JUDIAS A LO TIO LUCAS

Después de leer cuanto relatan Juan Perucho y Nestor Luján, en su libro «LA COCINA ESPAÑOLA», acerca de tan celebre personaje y sus famosas judías, no podemos resistir copiar la receta respetando la propia ortografía con la que el autor la describe, huyendo de trocar la prosa por el verso, pensando que perdería gracia y originalidad.

He aquí la curiosa y, a la vez, sustanciosa receta:

«Se mete en una olla de barro, una livra de tozino muy partío, con seyte paque se reajogue bien i, sechan, cuatro livras daluvias con cevoyas, agos, peregil, comino, laurel, sal, pimentón y sarrima la oya al fogón, dejala que cuescacuatro oras».

Perucho y Luján dicen que quien fuera este Tío Lucas no está bien aclarado, pero bien cierto es que existen varios platos «a lo Tío Lucas» de honesto acento manchego. Posiblemente, dicen, fue propietario de un figón en Madrid. Y es posible que así sucediera, pues Antonio de Vega afirma que por los años 1.850 a 1.855, tuvo un figón en la calle Angosta de Peligros, que hoy es la calle de Sevilla, y allí iba a comerlas la buena sociedad a la salida del teatro.

Se ignora si aquel Tío Lucas,
que en cocinar no fue lego,
nació en el solar manchego
o en el castizo Madrid
allá por el año mil
ochocientos veintitantos.

En el Madrid de tus días
donde la gastronomía
presenta tantos encantos,
siguen siendo las judías
de aquel genial cocinero
las que enriquecen, día a día,
en menú del Hostelero.

Debo añadir, por más señas,
que si de un tinto acompañas
tan sugestiva comida,
dígotte que no te engañas
dando placer a tu vida.

No hagas caso, si a la larga,
aquel, a quien no convidas
diga, sabiendo que miente,
que el colesterol te aguarda
y su ataque es inminente;
le guía una envidia insana
que le pone largo el diente.

TORTILLA A LA ESPAÑOLA

La tortilla «a la española», redonda, amarilla, y yo diría que hasta sensual, según nos cuenta el escritor Manuel MARTINEZ LLOPIZ, oculta el lugar y la fecha en que se cocinó por vez primera, aunque es posible que naciera entre los siglos XVII y XVIII, en cualquier lugar hoy ignorado. ¿En el modesto hogar de un campesino?. ¿En una comida de fortuna realizada por trajinantes o soldados en una venta, junto al camino, como aquellas que conocieron las desventuras del ingenioso Hidalgo?. Acaso, nos dice, «se comió por vez primera en el refectorio de un convento o se inventó por el cocinero de una casa noble, o nació en la estancia de una dama criolla en las lejanas tierras peruanas, pues un plato tan sencillo, sin pretensiones, que puede ser comido caliente o frío, muy adecuado para pitanza a los arrieros que la llevaban en las alforjas colgando de los adrales del carro o a lomos de la mula de paso, junto a la hogaza trigueña, un seco trozo de queso ovejuno y un zaque vinatero».

Este plato tuvo su apogeo en el pasado siglo pese a que se enfrentó a la hostil actitud y desprecio de los grandes cocineros «por considerarlas demasiado fáciles de preparar, por simples y vulgares».

Que no es fácil hacer tortilla, lo corrobora el malogrado poeta catalán, autor de «ALGO», Joaquín M^a. Bartrina que compuso esta fabulilla, sobre la redonda tortilla.

«Quiso un tal Juan, que por imbécil brilla,
hacer una tortilla,
y para dar con el procedimiento
preguntólo a una criada de talento.

Basta para ello, - respondió la tal -
una sartén, aceite, un huevo y sal.

Cogió Juan la sartén, la puso al fuego,
de sal llenóla y luego
partió un huevo a su modo
y puso en la sartén cáscara y todo;
la sartén roció al punto con aceite
y aguardó el resultado con deleite.

Al cabo de un buen rato
ya el todo humeaba y repugnante hedía.

Juan lo de la sartén vertió en un plato
por ver lo que saldría
y salió... una solemne porquería.»

LA RECETA:

Se preparan patatas en rodajas
del tamaño y grosor de cinco duros,
dando cortes iguales de navaja
tras pelar los tubérculos maduros
pues, si verdes, crearán a pié juntillas
que ignoras el saber, hacer tortillas.
De aceite de buen gusto dispondrás,
y una vez que el fuego lo caliente,
en la usual y clásica sartén
de un ajo, añadirás un diente
que ha de trocar el blanco por dorado,
momento de añadir, seguidamente,

una cebolla en tiras, las patatas crujientes
y de sal, para un justo sazonado,
ni dejarlo soso, ni salado.

Taparás la sartén, pues la fritura
resulta más jugosa y más completa;
a poco, tras unas vueltas de paleta,
a lo que allí se fríe a lento fuego,
has de quitar aceite porque, luego,
al añadir los huevos, bien batidos,
se cuaja la tortilla y no rezuma
la grasa, que al freír no ha reducido.
El final, tus nervios no consuma;
requiere habilidad y algo de maña
pues darle la vuelta a la tortilla
considerarlo fácil, nos engaña
y nos llena de negro desconsuelo
cuajos ver de tortilla por el suelo.

* * *

Si la sartén la tapas con recato
y la vuelta le das con rapidez,
podrás cantar victoria y, a la vez,
contemplar la tortilla sobre el plato
y después, comerla con gusto y avidez.



ENSALADA DE SAN ISIDRO

La lechuga es la reina de las ensaladas. Los hebreos la consideraban planta sagrada y, junto al cordero fue servida en la Cena Pascual. Los romanos la consumían en grandes cantidades al final de sus pantagruélicos bacanales para hacer más digestible los cuantiosos manjares que ingerían.

Hoy, como postre, o alternando festejos y lugares, la preparan gentes de toda índole y condición deseosas de ingerir la jugosa, digestiva, grata, consoladora y fresca ensalada para dar remate a una frugal comida.

La fórmula es una lechuga así salpicada:
 Con agua y al gusto, sal,
 rodajas de huevo duro,
 vinagre de yema, puro,
 y de aceite bien rociada,
 se esponjará en blanca fuente
 la refrescante ensalada.

El precepto, según Angel Muro, para el mejor aliño de una ensalada, prescribe que se necesita un pródigo para el aceite, un prudente para la sal, un tacaño para el vinagre, y un tonto para revolverla.

LECHE FRITA

¿Un dulce de leche frita?.
 Sí. Y con dilatada historia
 pues la receta es notoria
 con más de un siglo de cita.

Leche frita.
 Golosina, harto exquisita
 siempre que en un cazo eches
 mantequilla y buena leche,
 leche que vas añadiendo
 según tu vayas batiendo,

con lo que conseguirás
una crema un tanto espesa
que enseguida cocerás.

Fuego lento es menester
sin dejar de remover
hasta que bien espesada
del calor sea retirada;
viértela en fuente algo plana
en la que se ha de enfriar,
momento para cortar
en trozos que sean cuadrados
y que serán rehogados
con huevo, que habrás batido;
fríelos acto seguido
en aceite bien caliente,
volviendo luego a la fuente
en la que serán servidos
aunque antes se espolvorean
con azúcar y canela.

Y aunque suene a cantinela,
como a menudo sucede,
si el agua freír no puede,
con la receta descrita
la leche, sí quedó frita.

ROSQUILLAS DE LA TIA JAVIERA

Las Rosquillas de Fuenlabrada son famosísimas en la repostería madrileña.

Se las conoce, igualmente, como Rosquillas de la Tía Javiera, mujer a la que se atribuye la receta de este postre, de una refinada exquisitez.

* * *

Aunque insistimos lo suyo,

nos negaron la receta
por ser fórmula secreta.
Quien la posee, lo intuyo,
que por ser tesoro suyo
conseguido en buena herencia
no desea que ahora sea tuyo
ni mío, por conveniencia,
y que después que se goce
divulguemos la receta
y de fórmula secreta
pase a ser secreto a voces.

Por ello, porque no sepa la gente
como se hacen las rosquillas,
me han dado, casi a hurtadillas,
lo que son solo ingredientes.

Reducense a huevos frescos,
con sanas yemas y claras,
buen aceite de almazara,
azúcar blanca, muy fina,
de candeal, buena harina,
y en pequeña proporción
ralladuras de corteza
de un amarillo limón.
Después..., creo que el todo se amasa
y hacen pequeñas porciones
que a seguido redondean
y el centro lo agujerean
de manera singular.
Dicen, y no he de dudar,
que lo hace de maravilla
el dedo gordo, el pulgar,
que la Javiera lo usaba
como huella dactilar
cuando alguien la sometía

al martirio de firmar.

De las rosquillas no queda
cosa alguna que contar
porque dicen, que ya el resto
solo es coser y cantar
puesto que el horno se encarga
de poner punto final.

Creo, que en el relato hay justeza
pero no tengo certeza
ni mayor información.

Pon, pues, imaginación,
mimo y un amor sin tasa
y esa gracia innata tuya
que nadie puede hacer suya.

Ten vista, suerte... y al toro,
- que en este caso es de masa; -
no habrá, pues, cuernos ni puya,
ni astado, ni revolcón,
pero sí palmas sin pitos
y ovación tras ovación,
pues sin conocer receta,
a la que no tuve opción,
como buena repostera,
conseguirás maravillas
con deliciosas rosquillas,
igual que la Tía Javiera.





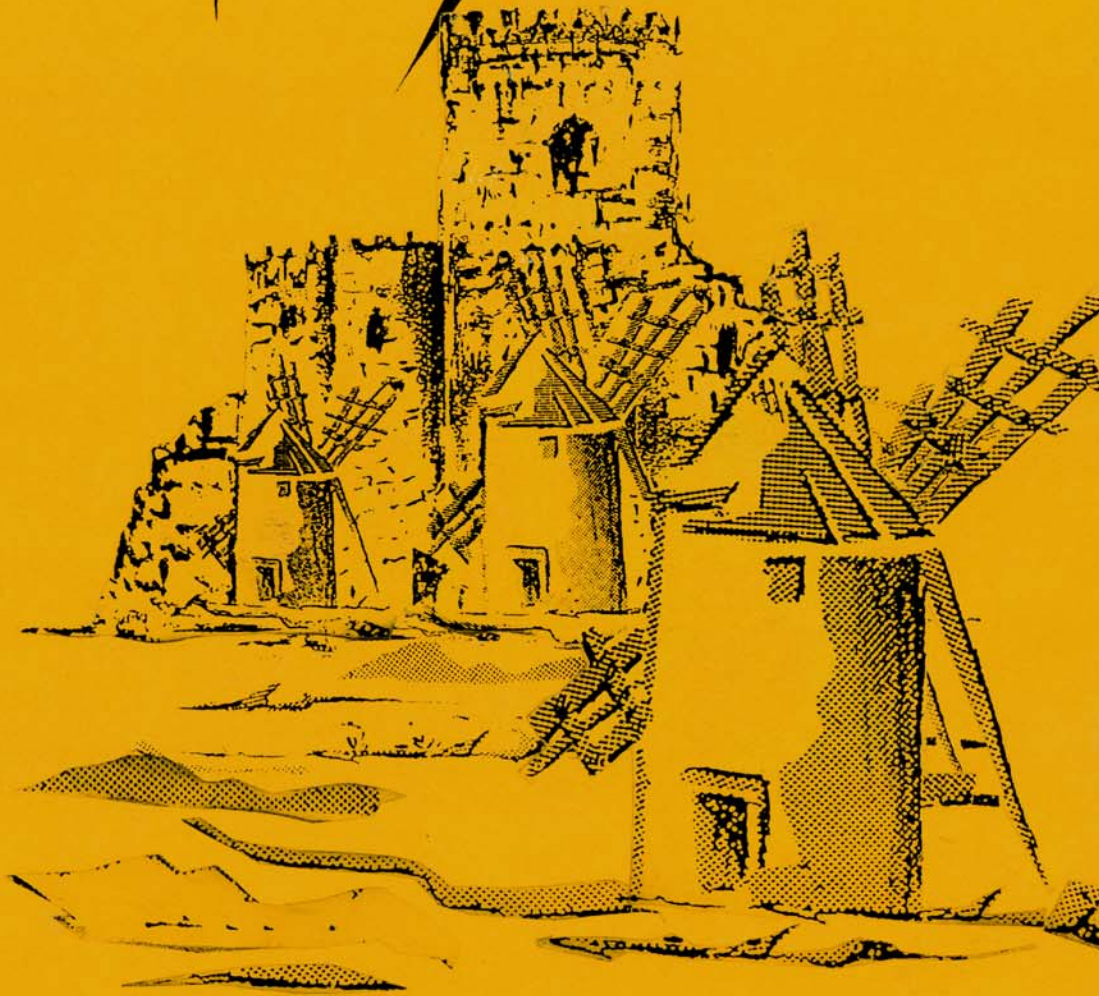
REQUESON DE MIRAFLORES

La capital del Reino que no alcanzó fama gastronómica precisamente por su variedad en quesos, - aunque hoy han alcanzado el galardón de su Denominación de Origen los elaborados en Campo Real -, si la merece, al margen de otras especialidades, por el excelente requesón de Miraflores de la Sierra.

Su elaboración parte del suero de la leche que quedó tras de hacer el queso y que una vez cocido a fuego lento, se convierte en ese plato apetecido, singular y propio que ingerido con azúcar ó miel, impregna el paladar de un delicioso sabor.

La explicación nos la dió
uno de aquellos pastores
que hace queso en Miraflores
y elaboró requesón,
con normas y tradición
que heredó de sus mayores.

CASTILLA
MANCHA



CASTILLA - LA MANCHA LAS TIERRAS DE LA MANCHA

Las tierras de la Mancha, tierras de transición desde Castilla a la musulmana Andalucía, estuvieron siempre jalonadas, para el descanso y yantar de arrieros y caminantes, de posadas, ventas y mesones cuya cocina divulgó ampliamente Cervantes a través de su obra inmortal.

Una cocina popular celosamente respetada a través de los tiempos, basada en una fina observación y en la sabia experiencia de cada día con recetas que nos acercan entrañablemente al sentir y latir de esta tierra sencilla, humilde y prosaica en la que cada pueblo es puerta abierta al caminante.



La gastronomía manchega tiene su característica más definida en la sobriedad, con un extenso repertorio de platos populares que, en amplia mayoría, los dio a conocer Cervantes a través de El Quijote.

En las cazuelas madrileñas hay una gran influencia manchega, al estar la Villa y corte en el corazón de la Meseta. No parece, pues, ocioso, destacar conjuntamente, algunos de los platos más populares o característicos de la región.

Destaca, en primer lugar, la «olla podrida»; de ella se deriva el famoso cocido madrileño, que lo es igualmente de La Mancha en un amplio sector de pueblos y aldeas. Los «duelos y quebrantos», el «tiznao», el «salpicón», los «galianos o gazpachos», el «guiso de Bodas», y los derivados de la caza menor gozándose todos ellos de gran vigencia, así como las «gachas» y las «migas de pastor», y con tradición igualmente pastoril, en la mesa, como aperitivo o como postre, se agiganta el protagonismo del queso.

En el capítulo de postres, los árabes nos legaron una deliciosa repostería y de los claustros monacales salieron recetas y secretos de exquisitos bocados y golosinas de tentación irresistible. Se llevan la palma el mazapán de Toledo, y la «bizcochá» alcazareña, pero en las mesas tienen lucida presencia otros dulces y platos para el deleite y la caricia de los más exigentes paladares.

He aquí, pues, en curiosa versión, tradicionales recetas del solar manchego que, desde viejos tiempos, vertidas al puchero, prestan calor al cuerpo entumecido de nativos y foráneos.

Sobria comida con la que nos agasajan manos hacendosas que manejan con sabiduría, ternura, mimo, diligencia y tiempo, fogones y pucheros que se ven reforzados con la nutricia aportación de cuatro venerables y Santos varones:

San Isidro nos da el pan
y San Andrés nos trae el vino.
San Antón pone el gorrino
y San Blas... «tó» lo demás.

En este recordatorio, no olvidemos que a la hora del yantar cada guiso viene del brazo de unos vinos que riegan y realzan el sabor de cada plato.

Todos ellos están nacidos en cien pueblos manchegos para ser bebidos con calma, sin ritual alguno a la hora del yantar ó del castizo y popular «tapeo» que anima la charla y la tertulia y que, tal vez, preceden a un succulento gazpacho.

Y en invierno



..... Tiempo de castañas

AVISO A LOS CAMINANTES

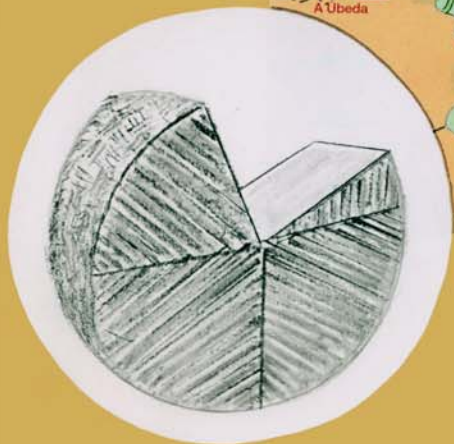
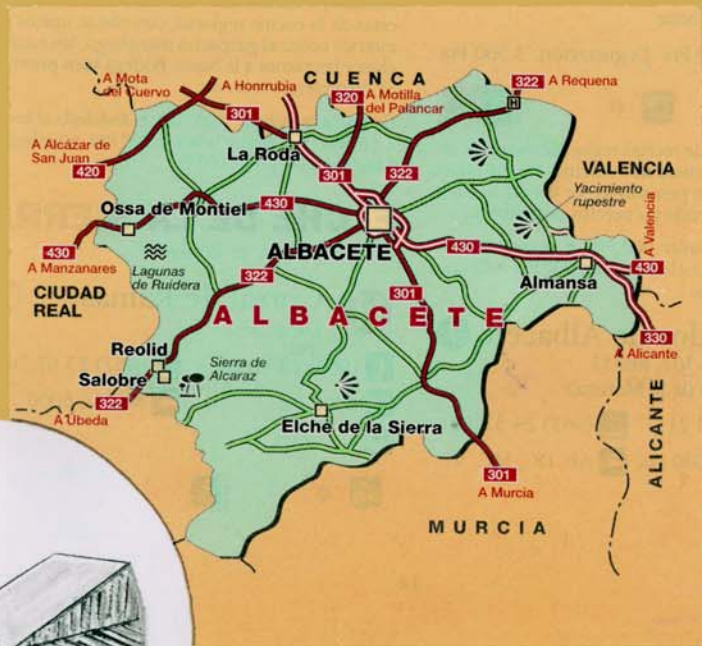
Las migas y las gachas, con la caldereta y el cordero asado, amén de otros guisos típicos, son platos emblemáticos de las cuatro provincias manchegas, por lo que el caminante puede degustarlos en las Ventas y Mesones que respunlean los caminos de la Mancha.

Las respectivas recetas, para no hacerlas repetitivas, las hemos alojado, indistintamente, en el recetario de una ú otra parcela, pero aquellas en las que no se citan las ofrecen igualmente, si bien, con el típico condimento que le confiere su particular cocina y ese toque diferenciador que ha de percibir el paladar.



ALBACETE

GAZPACHO, VINO Y MESON



ALBACETE

GAZPACHO, VINO Y MESON

Albacete, que por el sur de la provincia empieza a ceder, -de mala gana-, para que gran parte del paisaje se nos muestre con cierto aire levantino por la vecindad de algunas de sus tierras con las de Alicante y Murcia, su propio nombre nos recuerda su condición de pueblo manchego, - del árabe Al-Basit, la llanura -.

Albacete comparte el amplio caudal de su gastronomía con pueblos de la serranía lo que condiciona la personalidad de los platos de cada comarca.

Dentro de una cocina plural, destacan sobre todas sus especialidades gastronómicas, los GAZPACHOS manchegos que no hay que confundir con el Gazpacho andaluz.

En su libro, «La Ruta de Don Quijote», el Maestro Azorín, nos dice:

«Gazpacho ó Gazpachos?. No lo olvidemos: hay gazpacho, plato andaluz y hay gazpachos, plato manchego.- El gazpacho andaluz es frío y nutritivo; los gazpachos manchegos son calientes y sustanciosos. No tiene plural el gazpacho andaluz; no tienen singular los gazpachos de la Mancha; esa es la razón de su plural,- los numerosos trocitos de torta que los constituye.- Los GAZPACHOS son consustanciales de la Mancha.»

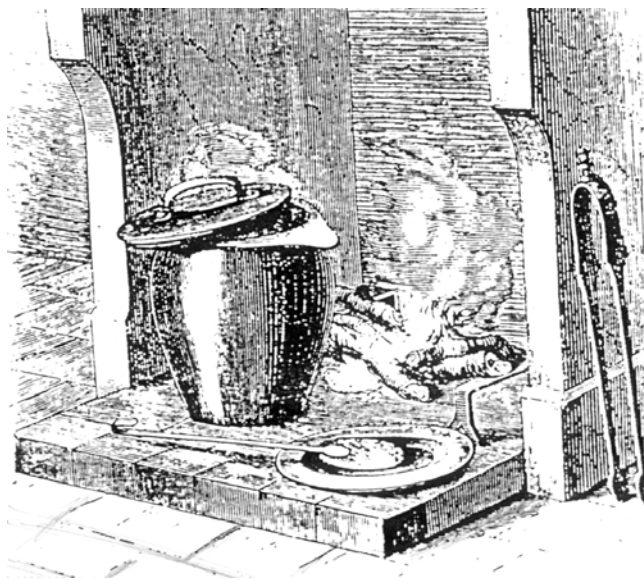
Apuntado lo anterior, Albacete nos ofrece una rica cocina abundante y sabrosa; distintos tipos de MIGAS, - según comarcas -, las consabidas GACHAS y, en torno a ellas, el ATASCABURRAS, la OLLA PODRIDA, el SALPICÓN, el AJO ARRIERO y, como no, el universal y sabrosísimo QUESO MANCHEGO.

Entre sus variados postres, las FLORES hechas en sartén, se llevan la palma.

AJO ARRIERO

A este guiso le dio nombre
un afamado ventero
viendo que entre los guisados
que salían de sus pucheros
este, al que aquí me refiero,
compuesto de bacalao,
tiernas patatas y huevo,
cocidas a lento fuego,
un chorreoncito de aceite
y unos ajos pedroñeros,
lo comían con gran deleite
aquellos hombres arrieros,

que en pellejos y corambres
portaban vinos y aceite
por caminos carreteros.
Siempre saciaban el hambre
con este plato casero
que preparaba el ventero
quien, entre tanto el guisado
iba sazonando el fuego,
decidió, que plato tan placentero
tan rico y populachero,
y en honor de aquellos hombres,
poner por nombre *ajo arriero*.





EL AJO ARRIERO es plato de Ventas y Mesones, de carreteros y gentes viajeras y al que no falta nunca un recio vino de la Mancha.

Oleo de Joaquín Sorolla.

ATASCABURRAS

El ATASCABURRAS es plato muy singular y de larga tradición, cuyo condumio se inicia con las primeras nieves del año caídas sobre los pueblos y aldeas de Albacete.

Un plato muy singular
cargado de rancia historia
que con su manducatoria
goza todo comensal.

En la Mancha albaceteña
se hace bajo otra reseña,
que no es la de Ciudad Real,
pues, aquí, es plato distinto
aunque su nombre sea igual:
! ATASCABURRAS ! Tal, cual;
apelativo plebeyo
que lo que pierde de bello
lo gana en original.
Condumio un tanto casero
para el que no es necesario
ser versado cocinero.

PREPARACION:

Coges patatas, la pelas
y una vez que sean lavadas,
- porque no dejen secuelas
de tierra y de suciedad,
de las que están impregnadas,-
tienen por necesidad
que cocerse en el puchero
del que no hay que prescindir.
Aparte, debes hervir
un bacalao desalado,
sobre el que debo decir

que es correcto que pongamos
por cada kilo de papas
doscientos cincuenta gramos.

¿Las dos cosas han cocido?.
Será el momento elegido
para sacar del puchero
las patatas que, a seguido,
echarás en el mortero
donde serán machacadas,
al tiempo de ser bañadas
con el agua en que ha cocido
el sabroso bacalao,
que una vez desmenuzado
en trocitos, bien partido,
ha de ser incorporado
a ese mortero aludido
por el que será majado,
y de aceite bien regado
hasta que tengas conciencia,
porque ello así lo merece,
que lo que allí acontece
ha tomado consistencia.

De sal, dale su punto cabal
sin pasarte, ni menguar,
que en esto hay un justo medio
que hay que saber calcular,
pues si de sodio te pasas
desagrada al paladar.

Echa el todo en blanca fuente,
lo dejas bien extendido,
y el tono de distinción
se los das seguidamente,
poniéndole a discreción,

alrededor de la fuente,
rodajas de huevo duro.
Así, Atascaburras hicistes;
algo que tú conseguistes
con éxito, a buen seguro,
combinando huevos duros
con bacalao desbrizado,
aceite puro, dorado,
patatas, sal, mimo, esmero,
y el manejo del mortero.

TODO TIENE SU PORQUE.

Aunque indagues la razón
del porqué de ATASCABURRAS,
será vana tu obsesión
aunque a la razón recurras;
por ello, poniendo empeño
a muchos pedí opinión,
algún archivo exploré
y ahora me siento ser dueño
del como, cuando y porqué
del nombre de ATASCABURRAS,
sin que a la razón recurra
pues ya el motivo lo sé:

En un día de crudo invierno, con viento y ventisca horrible que te azota y vapulea, a un pastor le fue imposible acercarse hasta la aldea para acopiar comestible.

El hombre solo tenía para el mencionado día, dentro del aislado chozo que le servía de cobijo, la alforja semi vacía: sal, aceite, tres patatas y completando el «alijo», ajos, la raspa de un bacalao y agua fresca en un botijo.

Con ingenio harto certero mezcló todo aquel conjunto hirviéndolo en un puchero; después, lo pasó al mortero, lo fue rociando de aceite y machaca que machaca logró para su deleite algo de lo que se atraca comiendo hasta el hartazón, y tras ardua digestión, se dijo: Esto atasca hasta las burras. Como ves, el nombre de ATASCABURRAS, tiene su porqué y razón.

BODAS DE CAMACHO

Recordando aquellas bodas,
reproducimos el guiso
que comió todo el que quiso
después de una sopa boba.

Elige buena gallina
que se sofríe en aceite
aunque debes, previamente,
rebozarla en buena harina.
También sofríes la cebolla
en una sartén aparte,
y ambas juntas en la olla
con buen caldo y mejor vino
- preferible un seco fino-,
que le debes añadir
déjalo cocer y hervir,
y para ligar la salsa
necesita un añadido:
yemas de huevo cocido,
unos trozos de pan frito
y algo más, que es exquisito:
albóndigas, que has preparado
con unos huevos batidos
sobre pan, que habrás rayado
para envolver, confundidos,
la sangre de la gallina
con unos trozos partidos
de un suculento jamón
y así, tras de la cocción,
pasarás toda la salsa
por un fino colador.
Puedes servirlo, si quieres,
con un picado de almendras
y si a mano lo tuvieres

con ajo, (un solo diente)
la salsa enriquecerás,
y entonces presumirás
viendo a cada comensal
moviendo a gusto el mostacho
cuando come y se recrea
con los bodas de Camacho.

Hermano, este día no es de aquellos sobre quien
tiene jurisdicción la hambre, merced al rico Camacho.
Apearos y mirad si hay por ahí un cucharón,
y espumad una gallina o dos y buen provecho os haga.

CAPITULO XX

Don Quijote de La Mancha



Ilustración de Lorenzo Goñi
para la edición de GINER.

EL GAZPACHO

Es la típica tentación del verano. El llamado “Cortijero”, de raigambre andaluza y entroncado en la Mancha, es una especie de sopa fría; plato ligero, consolador, refrescante y rico en vitaminas A y C, que le aportan el tomate y el pimiento.

Los gazpachos manchegos o “galianos”, son un plato sustancioso; una especie de sopa de pastores, caliente, de carnes especiadas que se espesan con pan cenceño y que, al degustarlo, exige un tinto vigoroso.

Para hablar de gazpachos hemos de seguir a Don Gregorio Marañón, sabio Doctor en Medicina y acreditado gastrónomo que los elogia cumplidamente: “La vanidad de la mente humana venía considerando el gazpacho como una especie de refresco para pobres, más o menos grato al paladar, pero desprovisto de propiedades alimenticias. Las gentes doctas de hace unos decenios maravillábanse de que un plato tan liviano pudieran los segadores afanarse durante tantas horas de trabajo al sol canicular. Ignoraban que el instinto popular se había adelantado en muchas centurias a los profesores de dietética y que, exactamente, esa emulsión de aceite en agua fría, con el aditamento de vinagre y sal, pimentón, tomate majado, pan y otros ingredientes, contiene todo lo preciso para sostener a los trabajadores entregados a las más rudas tareas.”

A nosotros el gazpacho nos reconforta y anima.

Cuando el tórrido verano
el astro sol es mi tormento
y el sostenerse en pie resulta vano
pues mi cuerpo rehusa el alimento
y me quedo sin fuerzas, hecho un trapo,
sin aliento, sin ganas, flojo y gacho,
de trance tan fatal sólo me escapo
si me ayudo con un fresco gazpacho
que me entona, alimenta y fortalece,
y es tal el apetito que me acrece
que a un cebado lechón me lo despacho,
tras ingerir un cuenco de gazpacho.

LA RECETA:

Para hacer un Gazpacho cortijero tendrás que machacar en el mortero tomates y pimientos bien pelados, a los que previamente quitas las clásicas simientes o pepitas, y una vez que los hayas triturado añadirás a la masa conseguida corteza de pan reblandecida y un ajo mondo y lirondo que habrás de machacar también a fondo y sin prisas, con calma, lentamente, vas echando vinagre, aceite, sal, y agua fresca de la fuente hasta lograr la espesura conveniente, sin perder nunca de cuenta añadir una pizca de pimienta.

El gazpacho lo tienes conseguido si momentos después, acto seguido, por fino colador vas y lo pasas, y llevado a una fuente ensaladera lo dejas reposar en la nevera. Al servirlo, pondrás por guarnición pimiento, pepino, cebolla y pan tostado que debes trocear, cortándolos en dados, que luego el comensal elige a discreción, tras haberlo dejado a su elección. Después, probando que le ha gustado por bueno, por barato y por fresquito, no debe extrañar que diga: Yo, repito.

Gazpacho manchego «galianos»

El Gazpacho manchego
es primo hermano
de los “galianos”
y del “jigote”,
un plato cotidiano
en la cocina de Don Quijote.
Tortas, perdiz y liebre
los tres se aprecian
y sólo por el nombre
se diferencian.

LA RECETA MAS POPULAR DE PREPARALO:

Con el aceite a punto,
la liebre y la perdiz,
-o ambas por junto,-
en cazuela de barro
se ponen a freír
teniendo en cuenta
que sería tremendo disparate
no añadir unos granos de pimienta,
rebanaditas de pan,
ajos, cebolla y tomates,
que dase por sabido y no olvidado
has de freír sin piel y muy picados.
Junto con ellos, el hígado de liebre,
que una vez quede frito,
se deja reservado en un marmito.
Tiernas perdiz y liebre
es cuando has de decidir
colar el caldo y, después,

cubre con él el condumio
y espera que rompa a hervir,
no sin antes añadir
el hígado reservado,
y de una torta cenceña (1)
los trozos que has de partir
deberán ser igualados
al número de invitados
que lo vayan a ingerir.

* * *

Un manchego, buen amigo
a quien leí esta receta
dice, no cumplir contigo
si en una de estas cuartetas
no aclaro, de forma escueta,
cómo comer los “galianos”,
pues ni de plato ni fuente
se provee a los parroquianos.
Y es verdad, querido hermano,
a varón, hembra o muchacho,
plato ninguno se aporta;
sirvenlo sobre una torta
puesta encima de la mano.
Así comen el gazpacho,
hembra, varón o muchacho
y quienes pidan “galianos”.
Una vez que han ingerido
el gazpacho apetecido
y queda viuda la torta,
el comérsela a bocados,
les apetece y conforta.

(1) pan sin sal, ni levadura.

QUESO MANCHEGO

El queso, como postre, cierra siempre una buena comida y a menudo se sirve para iniciar al estómago a comer de nuevo, como preludio a posteriores galanteos con la olla.

Como “tenteenpié”, en unión a otros alimentos engarzados a un simple palillo, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen del queso manchego recomienda, entre otros, este variado y atractivo surtido:

- * Taquito de Queso Manchego, aceituna rellena de pimiento y anchoas en aceite o enrollada.
- * Taquito de Queso Manchego, entre dos champiñones fritos.
- * Taquito de Queso Manchego, un cuarto de huevo duro y un trozo de pimiento verde frito.
- * Taquito de Queso Manchego seco (también puede ser en aceite), sazonado con nata, batida con mostaza y limón.
- * Taquito de Queso Manchego, un mejillón cocido -sazonado de tomate frito- y una cebollita en vinagre.
- * Taquito de Queso Manchego, aceituna verde rellena de anchoa y dos gambas pequeñas cocidas y montadas, puestas en cruz.

Entre los elogios que diversos escritores prodigan al queso manchego, destaca por su rotundidad el del escritor Ángel MURO en su “Diccionario General de Cocina” ilustrado con cromos de lujo y editado allá por 1.892, cuando dice:

“Así han podido mis lectores tener relación exacta de todos los quesos que se conocen, si bien para el que escribe están demás, pues cree que de todos el mejor es el manchego”

De la gran diversidad de quesos catalogados en España, como principales, entre los elaborados exclusivamente con leche de oveja y procedentes de la cabaña nacional que gozan de Denominación de Origen, al describir nuestro queso manchego, se dice: “Se trata, tal vez, del queso español más conocido y prestigioso”.

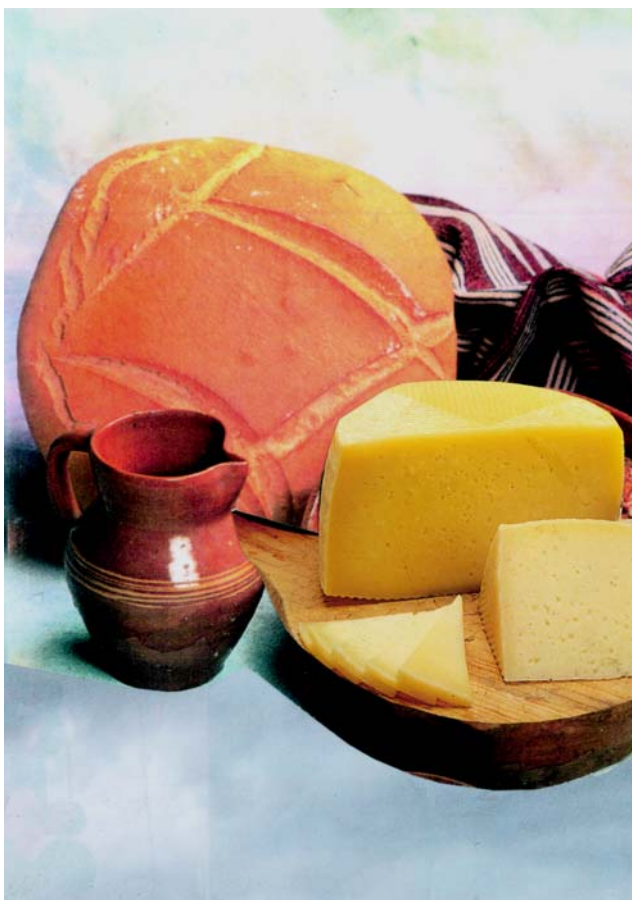
Grabado de
MICIANO



PAN, QUESO Y VINO

El bueno de Don Quijote
y el astuto Sancho Panza,
en sus frecuentes andanzas
ponían sus cuerpos a flote
para emprender aventuras
y hacer fácil el camino,
con pan , un buen queso y vino.
Yantar de una gran cordura
no inmerso en el desatino
y mucho menos, locura.

Yo, imitando a Don Quijote,
que para mí fue noblote
con valentía notoria
a lo largo de su historia,
cuando me pongo en camino
siempre al ir, como al regreso,
me proveo de pan y vino
y un buen pedazo de queso,



EL QUESO EN ACEITE

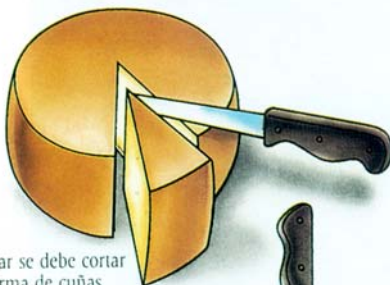


La receta del queso
 “metío en aceite”
 nos la dan en la Mancha
 los de Albacete.
 Ciudad Real y Toledo,
 con Cuenca aparte,
 aplican a este queso
 las mismas artes.
 Según dice la receta
 tres cosas has de aportar:
 Un buen queso,
 buen aceite
 y tiempo para esperar.
 Sintiéndote picador
 de la torera Maestranza,
 con aguja de hacer gancho,
 puntillas ú otro primor,
 pica el queso sin rubor
 y ocho ó diez pinchazos lanza
 para que el oleo penetre
 por la corteza, a la panza.
 Bañado bien en aceite
 al trimestre aportará
 SABOR, AROMA y DELEITE.

No olvides que tres “ges” tiene el buen queso:

grande - graso - grueso

Así se corta el queso



En primer lugar se debe cortar el queso en forma de cuñas.

A continuación se quitan las cortezas laterales.



Después se corta en triángulos finos



Para acaba , presentar el queso a gusto de cada uno.

OLLA PODRIDA

El Diccionario de la Real Academia de la Lengua, define así la palabra OLLA:

“Vianda preparada con carne, tocino, legumbres y hortalizas, principalmente, garbanzos y patatas, a lo que se añade algunas veces algún embuchado y todo junto se cuece y se sazona.”

A principios del siglo XIX, José Urcullu, Teniente del Regimiento de Infantería de León, explica así el delicado placer que es la olla:

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.

En el romance “LA VIDA POLTRONA” Francisco de Quevedo, nos dice:

..... Haga yo mi olla
con sus pies de puerco,
y el llorón judío
haga sus pucheros.

Darme a las mañanas
un gentil torrezno,
que friendo llame
los cristianos viejos.

Tripas de la olla
han de ser revueltos
longanizas largas
y chorizos negros.

Por ante el hambre
y por postre luego
un ahíto honrado
de vaca y carnero.

Dulce no lo como
porque no pretendo
volverme yo abeja
ni colmena sin cuerpo.

Se cuenta que Carlos IV, gustaba de la “Olla podrida” a la que sumaba jamón, gallina y otras cosas especialmente sabrosas «porque, cuanto más encierra y más “podrida” está, mejor huele y más honra otorga a la mesa en que es servida».

En los tiempos que corremos, la olla, más ó menos “podrida”, es el plato principal de la comida diaria de la gente humilde y campesina, adoptando nombres diferentes según comarcas y lugares: Olla potajera, Olla de pastor, de matanza, de aldea

SALPICON

El salpicón que a Don Quijote
guisaba su escudero,
llevaba más vaca que carnero.
Hoy, el salpicón destaca
que lleva más carnero y menos vaca.

Mi receta es distinta,
pues es de otra manera:
ni carnero, ni vaca;
lo guiso con ternera.

* * *

Para hacer salpicón, ten muy en cuenta
que la carne bien limpia, has de picar
con cebolla, tomate, una pimienta,
un ajo pedroñero y poca sal.
Añade algún huevo duro
que en trozos has de picar
y en el horno, que estará en su punto justo,
has de poner el conjunto
cierto tiempo a rehogar.

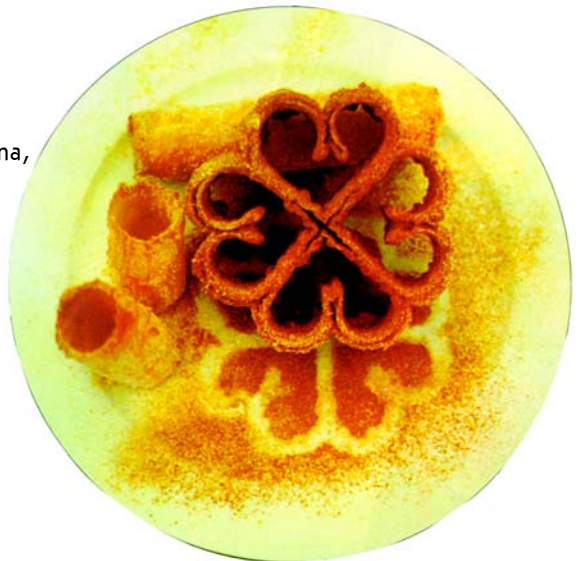
Aliñalo después, para sazón,
con aceite, vinagre y buen limón
y dispuesto que esté para el yantar
sepas que no es desvarío,
comerlo en verano, frío.



FLORES

Harás una crema, fina
a base de leche, huevos,
y, naturalmente, harina.

Introduces en la crema
el molde en forma de flor
y en la sartén, con calor
y bastante aceite
- de oliva y escaso grado -,
el molde, que va bañado
de la crema preparada
a la sartén llévalo
cuando el aceite esté hirviendo;
quedará libre la flor
y en tanto se va friendo
completarás la sartén
si flores vas añadiendo.
Sácalas cuando estén fritas
a un plato, fuente o cazuela,
las espolvoreas de azúcar
y una poquita canela
y cuando frías, ya están
dispuestas para comerlas.
Lo harás cogiendo una a una,
del plato, fuente o cazuela
y si no dejas ninguna
no tildarás de tontuna
conseguir flores de nuevo
haciendo otra crema fina
a base de leche, huevos
y, naturalmente, harina.



TORRIJAS

El genial escritor Antonio Diaz Cañabate, nos habla con singular gracejo de tan succulento plato:

“La torrija, como todo manjar simple, es delicioso.., una torrija no se describe, se come, que es lo más difícil, y se paladea, lo que es aún más complicado, y luego eleva uno los ojos al cielo, se bebe un vaso de vino y, después otra torrija, y otra, y otra, y los vasos de vino consiguientes.

Y así los años necesarios hasta que la muerte llegue, en la seguridad de que Dios no nos pedirá cuentas. Y si lo hace, exhibiremos la lista de las torrijas comidas y de los vasos de vino ingerido. Total, la gloria eterna.”

«Esponjosa, la pálida rodaja
un baño pide, lácteo y decadente
baño de querindongas en Oriente,
ablución de Popea o Lindaraja.

El huevo de oro, en as de la baraja
la cambia, blandongón, convincente,
y el Vesubio en sartén de aceite hirviente,
le hace bailar con hipos de sorraja.

Su carne de sol frito que se inmola,
sangre de almibar, Málaga y mistela
aguarda en transfusión, y una cabriola
trapequista de azúcar y canela.
Pero (ay! que si al freírla se arrebola,
puede trarse su blandura en suela.»

Como es obvio y natural
se comen por todo el año,
pero lo tradicional
es hacerlas y comerlas
por el tiempo cuaresmal,
Año nuevo y Navidad.

Las torrijas,
son pan hecho rebanadas
que una vez fueron bañadas
con almíbar y otras cosas
que ahora paso a describir,
quedan para consumir
tiernas, con jugo y sabrosas.

El almíbar has de hacerlo
de manera racional:

Tres cuartas partes de agua
echas de la misma fuente
a una de vino, no más,
y de azúcar, la cantidad conveniente
que es necesario agregar
para lograr un jarabe
espeso, dulce y suave,
en el que se han de bañar
las rebanadas de pan.

Una a una, sácalas con mucho cuidado
y en huevos que habrás batido,
con mimo, harás rebozar
y en aceite bien caliente
y buen fuego en el hogar
fríelas, y doraditas que están
las pones en fuente aparte
y en el almíbar sobrante
vuelve otra vez a bañar..

Solo te falta agregar
un fino espolvoreado
de canela de Ceylan.
A seguido, las dejarás reposar,
que, cuando frías, es como mejor están
sí bien, estando calientes
hay quien ya les inca el diente,
por no querer esperar.



CIUDAD REAL

GASTRONOMIA ENTRE VIÑAS



CIUDAD REAL GASTRONOMIA ENTRE VIÑAS

Al llegarte a Ciudad Real, observarás que por cualquier sendero de su vasta geografía los pueblos, sensiblemente iguales, rivalizan en gastronomía, arte é historia y hasta en señorío.

En algunos cerros, destaca la figura blanca de viejos molinos y siempre, en lontananza, las siluetas, vagamente dibujadas de Alonso Quijano y su fiel escudero. Y por todos los senderos de su territorio, fondas, mesones y posadas con buena comida y excelentes vinos. El más delicioso presente que Ciudad Real te ofrece.

Su famoso QUESO DE OVEJA, la CAZA y el CERDO, son muy celebrados pero no olvidemos en el elogio al PISTO, la PIPIRRANA, las GACHAS y las MIGAS DE PASTOR que van en riqueza de sabores con el TOJUNTO ó TOCRUO y el TIZNAO.

Si el caminante busca otras sensaciones gastronómicas, no olvide probar la CALDERETA de cordero, las BERENJENAS de Almagro y en el surtido de postres, la célebre BIZCOCHÁ alcazareña.

Una cocina universalizada por Cervantes, de la que aquí queda constancia en algunos de sus platos, al ser otros muchos los que Ciudad Real produce con el aliciente de estar todos ellos adornados de un encanto rural, que en el paladar se hacen maravilla.

EL PUCHERO

Era el nombre que se daba en Alcázar al cocido antes de que se impusiera integralmente la influencia madrileña.

-Yo tengo puesto "puchero" - decía la vecina.

-¡Hija, he puesto un poco de "puchero", que es el arreglo, porque luego no se sabe qué hacer!

Vamos a vaciar el "puchero", se oía a la hora de comer. Con el ir y venir del tren y la contemplación de las calles de la Corte, el albañil y su parienta, mano a mano, con la fuente de cocido, se fue abandonando la terminología lugareña, reemplazándola por la que se consideraba más fina.

- Lo principal es asegurar el cocido - decían los ferroviarios novatos. Después ya veteranos y más impregnados del ambiente chulesco, hablaban del cocí y del piri y del desayuno en el tupi de 0,15.

A mi me duró mucho el "puchero" y el almuerzo fuerte, porque mi padre, buen guisandero como buen gañán, no se avenía a comer de cualquier manera y ufano de su arte había de comer caliente y de caldo siempre, aunque no fuera más que unas sopas cominas o mojete claro, que enristraba en un dos por tres para cenar o almorzar y, a medio día, estando en el pueblo, "puchero" seguro, con sopa de pan siempre, cortada con una navaja chala en grandes rebanadas del tamaño de los picatostes, pero finas, transparentes, iguales, que se empapaban instantáneamente y se comían en su tiempo con pimienta cruda y berza de repollo con tomate hervido, ajo y cominos, que era un aliciente magnífico para engañar los garbanzos.



De la obra "HOMBRES, LUGARES Y COSAS DE LA MANCHA".

Fascículo VIII, del Dr. D. Rafael Mazuecos.

DUELOS Y QUEBRANTOS

Muchos escritores y comentaristas del Quijote han polemizado sobre este plato tan del gusto de Cervantes.

Unos afirman que no son otra cosa que una pobre comida hecha con carne de ínfima calidad, nervios y algunos huesos que llegaban a quebrantar las muelas del pobre Don Miguel.

Estudiosos que han profundizado en las raíces de este plato, tan simple como apetitoso, llegan a la conclusión de que los tan traídos y llevados "DUELOS Y QUEBRANTOS", son huevos con torreznos de jamón y otros añadidos del que Sancho decía que, "...con pan son buenos."

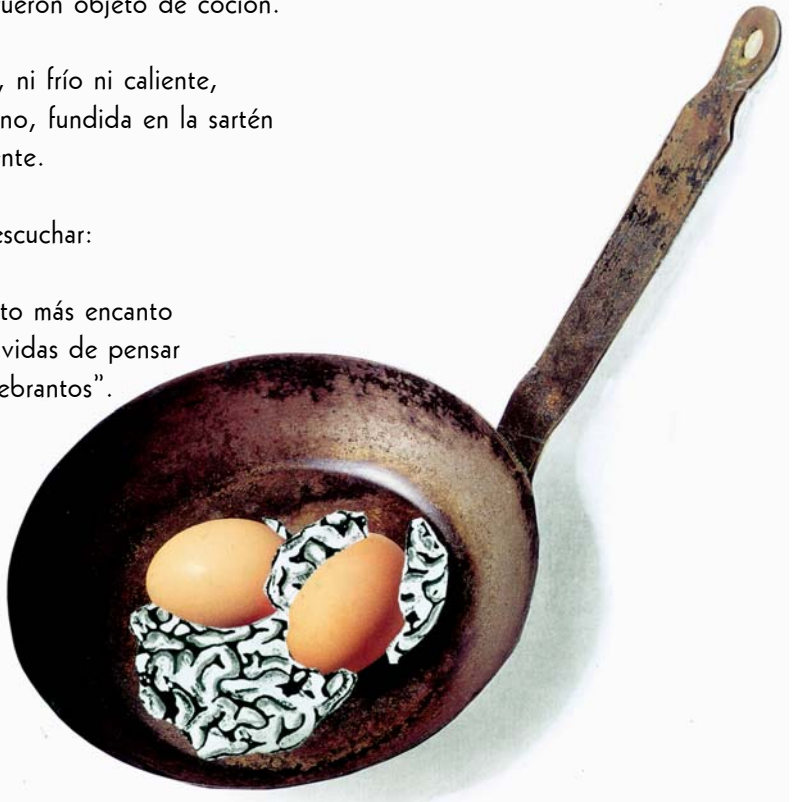
Con tales componentes se describen en esta preparación, fácil de hacer y sumamente sabrosa:

La receta es sencilla; de fácil solución.
Es, fritada de huevos revueltos con chorizo,
torreznos de jamón, y un tanto salteados,
los sesos de un cordero
que previamente fueron objeto de coción.

No utilices aceite, ni frío ni caliente,
la grasa del torrezno, fundida en la sartén
es más que suficiente.

Un consejo que debes escuchar:

Sacarás a este plato más encanto
si al comerlo te olvidas de pensar
en "Duelos y Quebrantos".



Los “DUELOS Y QUEBRANTOS” era plato muy del gusto de Don Quijote y del bonachón de Sancho que saboreaban los sábados.

Un sabroso bocado que se hacía comer a los árabes para que probaran su conversión al Cristianismo. Y como su contenido era mayormente cerdo, lo comían “con dolor en el alma y quebranto en el corazón”.

GACHAS

Las gachas llenan la boca de una untosidad maravillosa. Plato de mucha sustancia y apetitoso; ideal para los días invernales de intenso frío y escarcha, que se hacen acompañar de un vino fuerte, de cuerpo, con años.

Jesús Torbado, buen periodista y excelente observador para hilvanar con detalle sus crónicas viajeras, nos dice que “cuando todavía hoy se reúnen en La Mancha los pastores para comer del mismo recipiente las gachas que el más hábil de ellos ha preparado, no celebran sólo el rito alimentario que la biología exige, sino la fraternidad espiritual que les ha enseñado una larga y rica tradición.”

Y el escritor manchego Francisco García Pavón, que gustó de la vida del campo y del trato con gañanes y gentes labradoras de su entrañable Tomelloso, nos describe cómo deben comerse las gachas:

“Hay quien come las gachas con cuchara, pero lo mejor especialmente en el campo, es a base de navaja, cortando un trozo de pan moreno y mojado. Y, naturalmente, en el campo todos deben comer de la misma sartén. Lo de “cuchará y paso atrás” está justificado, entre otras cosas, porque la sartén conserva el calor de las gachas...”

“El buen comedor de gachas, cuando aguarda turno de sopa, sostiene el pan y la navaja en la misma mano, dejándose la otra libre para el manejo del libatorio, el pito, la composición del ademán o lo que fuere. Por contra, el mal comedor de gachas no sabe qué hacer con navaja y pan, se le caen las sopas, manchan al próximo, -“saguden”-, se agacha de mala manera ante la sartén... En una palabra, “comen a lo forastero”. Los de esta condición manisa no tienen más remedio que comer de “cortecilla”, es decir, cortando las sopas sin miga para que no se les despinchen de la navaja.

Claro que el cortar las sopas de pan con el grosor, superficie y trozo de corteza conveniente, pocos lo hacían como Plinio y Maleza”.

LA RECETA:

Como al sabroso pisto y a las migas,
a las GACHAS le rinden los honores
en tierras de gañanes y pastores
que las comen cercanas al redil
en cocina de leña y de candil.

Las gachas manchegas basan la receta
en suave harina que llaman de "pitos"
o almortas y también "titos";
y es, porque lo sepas, sólo una costumbre.

Para hacer las gachas esto se requiere:

Picar unos ajos, trocear chorizo

-un tanto picante si así lo prefieres-

hígado de cerdo muy bien machacado

y tocino fresco llamado "panceta".

Estos ingredientes, según la receta,

en rico, sabroso y excelente aceite

-un oliva puro, preferentemente,

color de oro viejo, limpio y transparente-

los menudos ajos pondrás a freír

y una vez dorados llevarás a un plato

hasta que a las gachas debas añadir.

A renglón seguido, chorizo y panceta

-si festín no fueron del astuto gato-,

voltearás cuidadoso breve rato

con la ayuda eficaz de una paleta,

y fritos que hayan sido

déjalos en el plato confundidos.

Después, en el aceite dorado,

tostarás muy deprisa y con cuidado

la harina necesaria, acompañada

de un poco pimentón y nuez moscada.

Siguiendo la receta, en ella reza

que gastarás de la harina una paleta

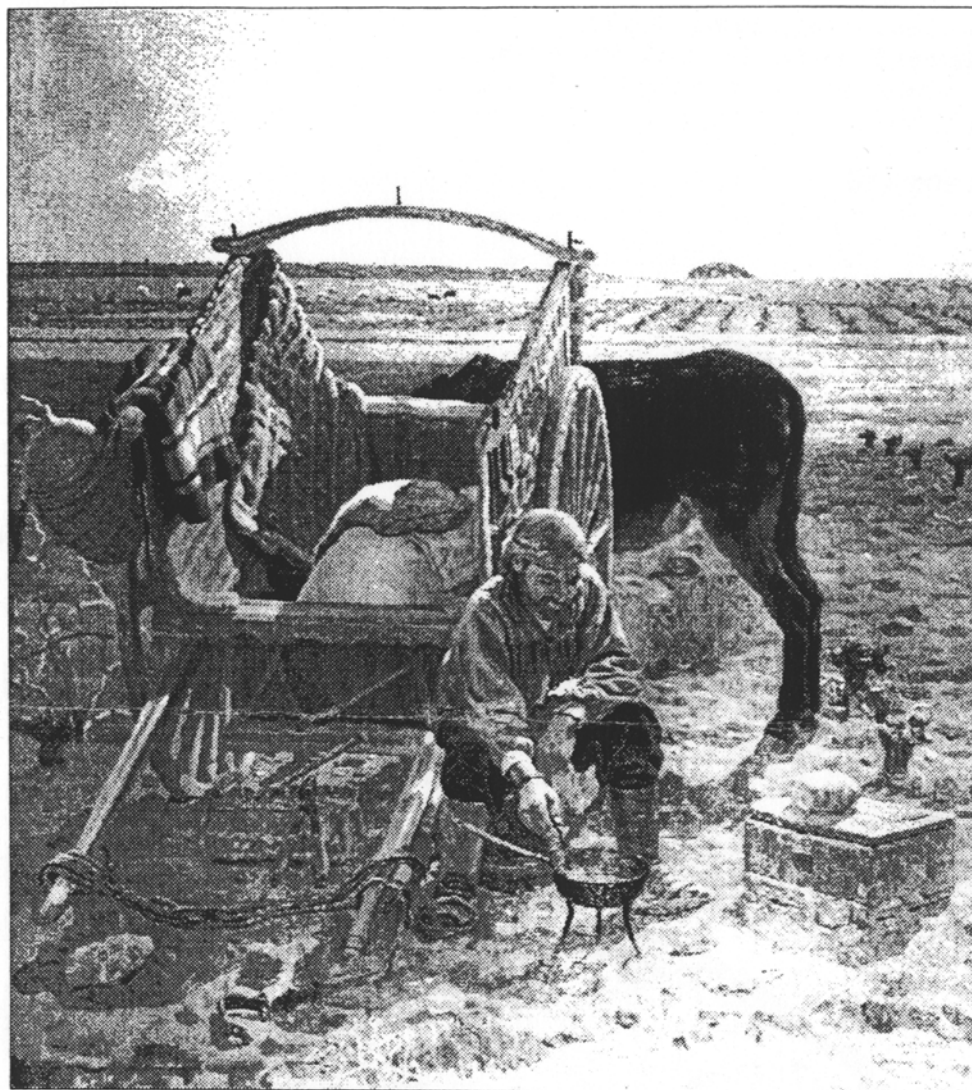
por cada comensal o por cabeza
 -cosa que a fin de cuentas es igual-,
 y al tiempo que la harina vas tostado
 ¡sin dejar la paleta descansar!
 agua vas añadiendo, poco a poco,
 echa un tanto de sal, sigue batiendo
 y una vez que el condumio está cociendo
 y ves que un espesor se va gestando
 debes, de vez en vez, irlo probando
 corrigiendo de sal según el gusto
 pero dando al final el punto justo.
 Cuando adviertas, a fuerza de probar,
 que no hay sabor crudo en la harina
 y la grasa está arriba, según comprobarás,
 y hacen "fru", "fru" las pompas
 poniéndose a bailar,
 las gachas de pastor, ya están.
 Llegados a este final
 moja buen pan candeal
 come las gachas calientes
 y para limpiar el diente
 no debe el vino faltar.

Las gachas antes descritas
ZOROCOTROCO serán
 si una vez que hechas están
 le añades patatas fritas.

«Hubo seis cosas
 en la boda de Antón:
 Cerdo y cochino,
 puerco y marrano,
 guarro y lechón.»



manzana y gachas G. CHAVES



Un podador de viñas cocinando unas gachas manchegas según los pinceles de López Torres.

LA MATANZA

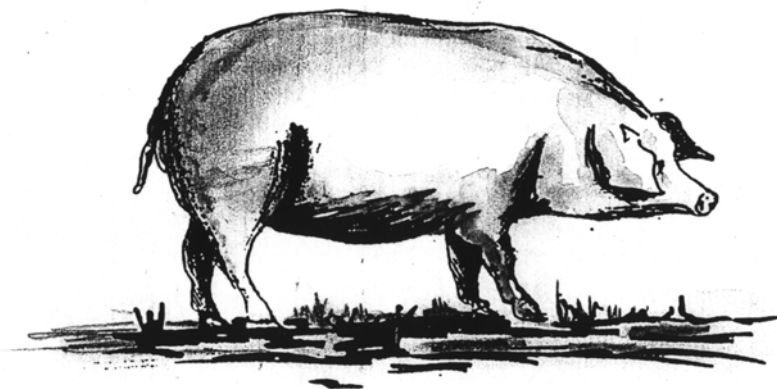
“Soy defensor del cerdo porque está en los altares llevado de la mano de San Antón y ha salvado la vida a más españoles que la penicilina”.

Gregorio Marañón

Cervantes elogia las virtudes de una buena matanza, cuando así dice: “Esta Dulcinea del Toboso, tantas veces en esta historia referida, dicen que tuvo la mejor mano para salar puercos que otra mujer de la Mancha”.

Sobre los productos derivados de la carne del cerdo Agustín de Rojas, describe así algunos de ellos:

La morcilla, el adobado,
testud y cuajar relleno,
el pie ahumado, la salchicha,
la cecina, el pastorejo,
la longaniza, el pernil,
que las paredes y techos
mejor componen y adornan
que bracado y terciopelo.



Este mamífero de cabeza grande, orejas caídas, jeta casi cilíndrica con la cual hoza la tierra y las inmundicias, es para nosotros el mejor amigo del hombre, excelente bienhechor de la Humanidad y el mejor compañero para este bendito pan que se nos da en cada amanecida.

La musa gastronómica inspiró al humorista Chorot, este gracioso “Soneto al Cerdo”:

No fuiste, no -muy otro era tu sino-
bello animal como el caballo hermoso,
ni como el cisne en su hogar sedoso
estiraste el pescuezo peregrino.

Ni es tu gruñido el canto delicioso
del arroyo quebrado y cristalino,
ni tu rabo rizado, buen cochino,
pudo ser nunca tu remate airoso.

Tus bellas cualidades, tan famosas,
las descubren tus carnes sustanciosas
que en alarde de líder las impones.

Porque para vencer en toda raya
al cisne o al arroyo o al caballo
te bastan tus magníficos jamones.

Al dramaturgo Ceferino PALENCIA, autor de numerosas obras, debemos esta composición poética sobre la MATANZA del CERDO:

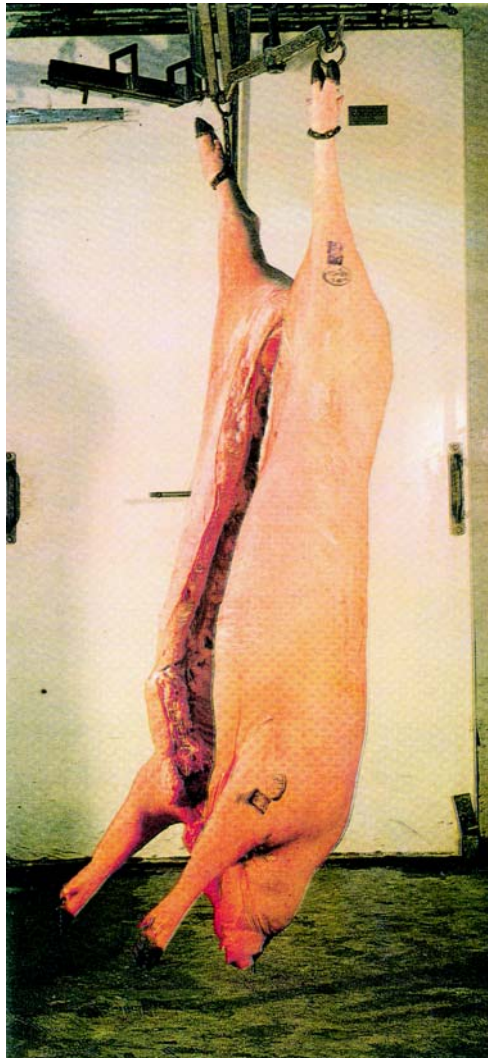
“Se coge un cerdo, -con perdón hablando-,
porque no sé que tenga de cochino
un animal, con pintas de divino,
que hasta con San Antón está alternando.

Se le clava un cuchillo de hoja dura
en el pescuezo, cosa muy corriente,
y aunque gruña... ¡gruñir!, inaturalmente!
¿Qué menos que ha de hacer la criatura?

Se le remata ya en canal abierto,
se le extrae de su vientre o su mondongo
aquella parte que, me lo propongo,
y a descubrir con pulcritud no acierto.

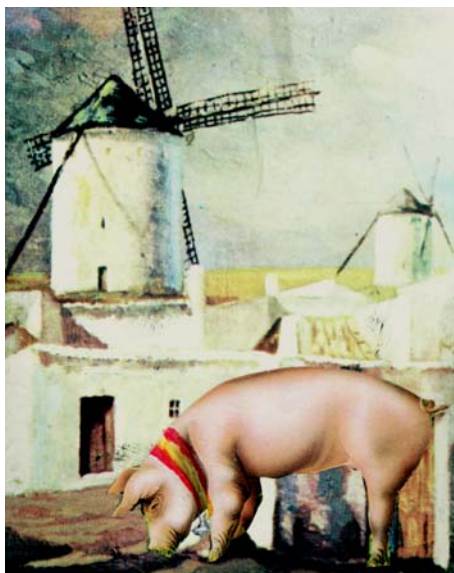
Se lava y se relava; se le tiene una noche al sereno y en sal muera, y después... hablaré a mi cocinera y ya continuaré el año que viene.”

El cerdo, protegido del hombre, ya de antiguo tenía se por cierto que se asemejaba a éste hasta tal punto que se decía: “Si quieres ver el interior de tu cuerpo, mata un cerdo”.



La tradición sigue recogiendo la simpática costumbre de que el cerdito que acompaña a nuestro San Antón, recorra las calles de los pueblos de la Mancha con una cinta y campanilla al cuello, cuya manutención, hasta el cebado, queda a expensas de todos los vecinos y, principalmente, en barrios de gentes laboradoras que salen a su encuentro al solo tintineo de la campanilla, alimentándolo con carácter voluntario.

Con el concurso de estos vecinos, come y engorda hasta que, bien nutrido y cebado, se subasta en la tradicional rifa del Santo.



MIGAS

En el “Ensayo apologético sobre la cocina española” D. Gregorio Marañón, habla así de las migas:

“ ...Citaré también las humildes, pero sabrosas migas, hechas con casi nada (pan, sal, pimentón y torreznos salteados en aceite) que en toda Castilla y, por extensión en toda España, sirven de excelente desayuno o merienda a rústicos, a cazadores, a monjes y aún a los que disponen de copiosa hacienda”.

Dicen quienes las saben hacer bien, que las MIGAS tienen su secreto en la navaja

y en el pan. Aquella debe ser de buen filo y, el pan, sentado y bien picado. Siempre deben ir cortejadas por un buen vino.

Los cocineros rumbosos las colman de “tropezones” que, en buen parte, son los llamados “desperdicios del Cerdo”, a los que alude Agustín de Rojas.

La clase humilde, los pastores y jornaleros, las consumen los crudos días de invierno, en la recogida de aceituna y durante las faenas de vendimia.

Sabrosas y nutritivas “se dejan querer”.

Las migas del pastor

Son las migas del pastor
recia comida, sencilla,
nutricia y de buen sabor
que aportan fuerza y vigor
y un sabor hartamente excelente,
- Sabor que te maravilla,-
gracias a los ingredientes
que dan cortejo a un buen pan
con edad de varios días
que pides, lo pagas y te lo dan,
en cualquier panadería.
En llegando a la cocina
coge afilada navaja,
al pan le haces unas rajadas
en sentido vertical
y otras en horizontal,
con lo que conseguirás
dejar el pan troceado
en cuadritos pequeñitos,
hecho migas, bien picado,
que dejas en blanca fuente
previamente remojado
desde la noche anterior.
(Por aquello de las moscas,
con un paño, tápalo.)

Ajos, chorizos y aceite,
-de oliva es el ideal,-
un puñadito de sal
y tocino veteado,
amén de trozos de lomo
-de marrano bien criado,
debes tener preparado
para empezar a guisar,
pues el fuego y agua clara
se sobreentiende que están
a mano, en cualquier hogar.

Puesto el aceite en la lumbre
y una vez que esté dorado,
no te asalte incertidumbre
para seguir actuando:

Con la cabeza de un ajo,
-que previamente has picado,-
fríe aquello que del cerdo
quieras luego degustar,
y cuando estas menudencias
veas que doradas están,
sácalas de la sartén,
en plato aparte échalas
y en ese aceite caliente,
sabroso, puro, de oliva,
un vaso de agua vaciar
y a seguido, echas las migas.

Muévelas a fuego lento,
-cosa que no has de olvidar
hasta que estén doraditas
que es cuando has de retirar
porque las ansiadas migas,
delatan que a punto están.

Las menudencias del cerdo
no se te olvide agregar,
porque el gato está a la espera
de poderlas disfrutar.

En la sartén, cómelas,
y sin pecar de ser lerdo
cucharada y paso atrás
comerás migas con cerdo.

VARIANTES:

MIGAS DE POBRE: Migas sin torreznos ni chorizo.

MIGAS CANAS : Las regadas con leche al tostarlas.

MIGAS MULATAS : Las que llevan un añadido de chocolate.

Dicen, quienes las saben hacer bien, que las MIGAS tienen su secreto en la navaja y en el pan. Aquella debe ser de buen filo y, el pan, -sentado y bien picado. Siempre deben ir cortejadas por un buen vino.



Los cocineros rumbosos las colman de “tropezones” que, en buena parte, son los llamados “desperdicios del cerdo”.

La clase humilde, los pastores y jornaleros, las consumen los crudos días del invierno, en la recogida de aceituna y durante las faenas de vendimia.

Sabrosas y nutritivas “se dejan querer”.



EL MENU DE LA VENDIMIA

Desde cientos de años las gachas y las migas asumen el protagonismo en la historia gastronómica de la vendimia, allá por los inicios del otoño. Cuando el aire se impregna de mosto y canción.

“Venimos de vendimiar
de la viña de mi agüelo,
y no nos quieren pagar
porque hemos roto el puchero”.

Abrazando los verdes sarmientos de las cepas, hombres, mujeres y mozas casaderas, recorren los viñedos vestidos con los más variopintos atuendos. Viejas botas; pantalones y blusas del ayer, que con remiendos y en desuso, sirven para estos menesteres. A la mujer no le falta el pañuelo a la cabeza para resguardar su crencha de los dardos del sol, al igual que los hombres lo hacen con el sombrero de paja flexible ó la clásica boina, tal y como cita García Pavón, “con manchas de gachas y canuteros de avispas”.

En rítmico ejercicio de “agacharse y volverse agachar”, cortan la uva con la clásica navaja albaceteña ó la no menos famosa de Santa Cruz.

Un caporal dirige los trabajos. Cita el orden a seguir en la corta y es el que dispone el comienzo y posterior descanso para el típico almuerzo, que suele consistir en las clásicas GACHAS hechas en sartén, sobre trébede, al calor de la gavilla de sarmientos.

Las MIGAS se alternan con las gachas y, como estas, se comen con otros “desperdicios” del cerdo. Al mediodía hay cambio de menú, y EL AJO DE PATATAS, cuando compadrea con el bacalao, hace irresistible no arrebañar el perol.

Todo lo ingerido, en torno a la sartén, se remoja con buenos tragos de un vino de la tierra, que nunca falta. Se bebe en bota que, de mano en mano, siempre anda por el aire; las mujeres manejan con más soltura la jarra de barro. El postre, ligero, uvas o frutos del tiempo, sin que falte el sabroso melón “del Tomelloso”. Luego, se canta y se bailan seguidillas ó la jota de la sartén al son de la guitarra, ó del caldero y la cuchara, porque el tocao siempre está dispuesto:

“Al campo de Criptana
van mis suspiros,
pueblo de chicas guapas
y de molinos.”

Coplas y requiebros, seguidillas y cantos alegres y bulliciosos que alteran el sestear de los mas viejos, por ser el único y sosegado descanso que les pide la barriga.

Por la tarde, se recorta la faena. Hay que llegarse al pueblo al anochecer para preparar el hato del siguiente día y acostarse pronto; que el sol madruga.



FIESTAS DEL VINO Y LA VENDIMIA

MADRID

Fiesta de la Vendimia de Madrid. Último domingo de Septiembre y primero de Octubre.

Actos de exaltación del vino; pisado de la uva y degustación popular del mosto, en la Plaza Mayor.

Fiesta de la Vendimia, últimos días de Septiembre. Cadalso de los vidrios (Madrid).

Pisado de la uva y cata del mosto.

Actos culturales.

Pregón de la Vendimia.



CASTILLA - LA MANCHA

Fiesta de la Vendimia. Tomelloso (Ciudad Real), en agosto.

Celebración del "Día del Viticultor".

Cata de Vinos.

Actos culturales de la Asociación "Hidalgos Caballeros del Vino".

Fiesta del Vino. Valdepeñas (Ciudad Real), primera semana de Septiembre.

Declarada de interés turístico nacional.

Ofrecimiento del primer mosto a la Virgen de la Consolación, Patrona de la Ciudad.

Concursos de fotografía y pintura.

Degustación de platos típicos.

Fiesta de la Vendimia. Socuéllamos (Ciudad Real), en Septiembre.

Tradicional pisada del racimo.

Actos culturales y concursos sobre la vid y el vino.

Fiesta de la Vendimia. Pedro Muñoz (Ciudad Real), en Septiembre.

Concurso de fotografías sobre La Vitivinicultura.

Concurso de Poesías sobre la Vid y el vino.

Cata y brindis en honor al Vino.

Fiesta de la Vendimia. San Clemente (Cuenca) Primera Quincena de Octubre

Proclamación de la Reina y Damas de la Vendimia, Corte de honor y Zagales.

Desfile de Cofradías labradoras con el típico traje de labranza, manchego.

Bailes y degustación de la típica "cuerva" y vinos de la localidad.

Fiesta de la Vendimia. Puebla de Almuradiel (Toledo). Últimos de Septiembre.

Actos culturales.

Exposición de artesanía.

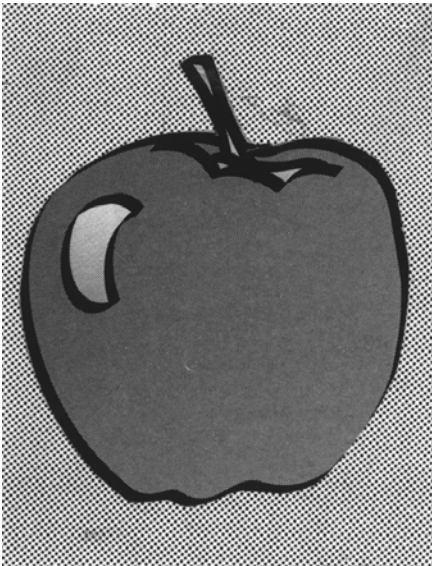
Degustación de platos típicos.

Pregón de la Vendimia.

PIPIRRANA

Es, sin duda, la más típica y conocida de las ensaladas manchegas. Junto a ella, entre otras, las de lechuga y tomate y las que se alían, como las andaluzas, con el pan, el ajo, los cominos, el aceite, el vinagre y la sal.

LA RECETA:



Hacer una Pipirrana que te resulte sabrosa, requiere esta sola cosa: Por necesario y prudente pondrás sobre limpia fuente tomates crudos pelados, previamente triturados, con cebolla muy picada que harás ir acompañada de bacalao troceado, que antes habrás desalado.

Alíñalo con vinagre, sal y aceite y para mayor deleite lo adornas con huevos duros y unas aceitunas negras, y hecho así, yo te aseguro que de comerlo te alegras. Quienes comen Pipirrana dicen, y yo lo comparto, que nunca sacian la gana pues jamas se quedan hartos.

PISTO

Es la antigua “alboronía” de los árabes, (un guisado de calabaza, tomates y pimientos), que en el siglo XVII significaba jugo de carnes de ave.

Se trata de un plato muy popular de cuyo agradabilísimo sabor certifico para regocijo de quienes, por mi recomendación, se “jarten”.

En opinión del Doctor Marañón, “el pisto admite inacabables matices y es siempre ejemplar porque convierte en succulencia, a fuerza de gracia, una sucinta combinación de vegetales modestísimos”.

Un guiso fácil de hacer, sin otros conocimientos que saber picar bien, sin prisas, con toques más bien lentos, tomates y pimientos.

LA RECETA:

En clásica sartén, que no en la olla,
pelados, sin semillas y cortados,
se fríen pimientos, algunas cebollas
y un calabacín maduro y carnosos;
pero todo ello no sería ortodoxo
si tales productos que has manipulado
en labor paciente, antes no has picado.

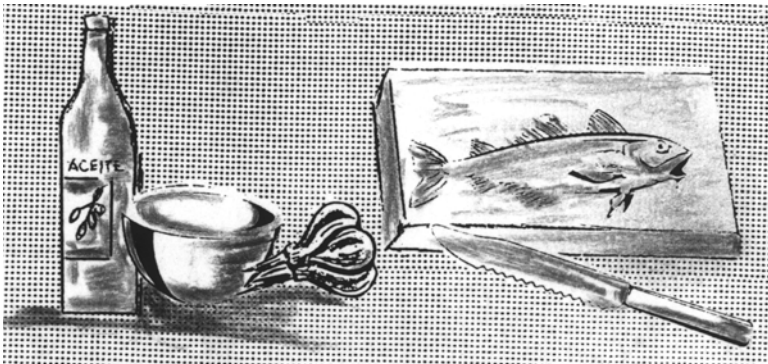
Te harás de otra sartén para el tomate
que freirás sin piel y troceado,
y cuando veas que ha cogido el punto,
pimientos y tomates ponlos juntos
y sin dejar la faena para luego
salpicaras de sal y a lento fuego,
déjalo media hora y el succulento pisto
para comer con pan, lo tienes listo,
y al gusto elegirás, como es corriente,
saborear en frío ó en caliente.

TIZNAO

Este nombre de Tiznao se lo puso algún guasón. ¿Desde cuándo el bacalao te tizna como el carbón?

Este guiso es un plato preparado con pimientos encarnados secos como ojo de tuerto, unas cebollas de huerto y un magro y buen bacalao; un plato, que aquí en La Mancha se conoce por tiznao. El bacalao, desfoliado, en briznas desmenuzado, deberás ponerlo en agua que previamente has templado para quitarle la sal. Después, los otros productos

que estarán muy bien picados, ponlos en orondo cuenco hecho de barro vidriado y con aceite regado, crudo, como es de rigor, y un poco de pimentón se rehoga, y bañado con agua clara de fuente se deja que dé un hervor. No te lo comas caliente, lo apartas del fuego a un lado y una vez que se ha enfriado ya puedes hincarle el diente, pues desmintiendo al guasón no tizna como el carbón, aunque soy de la opinión que cuando comas Tiznao, negro, no, ¡te vas a poner morao!.



TOJUNTO - TOCRUO

El tojunto es plato típico de la Mancha del vino, que desde Tomelloso hasta Albacete recibe el nombre de tocrúo.

Don Teodoro Bajardí, nos dice sobre este plato:

“En un lugar de la Mancha de cuyo nombre guardo buen recuerdo, muy cercano por cierto a Ciudad Real, capital de aquella región, preparan las gentes campesinas unos guisos sabrosos y nutritivos conocidos con el nombre de tojunto (todo junto) o tocrúo (todo crudo).

Yo recuerdo haberlo saboreado en pleno campo, junto al molino de Marcos. Sobre el río Guadiana, en la falda de la montaña cuya cima sostiene la ermita de la Milagrosa y por tal venerada Virgen de Alarcos.

El guiso se prepara lo mismo con caza que con carne de matadero o cerdo fresco; sus características especiales no varían y consisten en reunir dentro de una olla todos los ingredientes en crudo y ponerlos a cocinar juntos y en la misma olla”.

LA RECETA

En olla de barro panzuda,
que no sea de boca holgada,
pon aceite, carne cruda
limpia de sebo, cortada
en pedazos por más señas
y estos otros menesteres
porque nunca los desdeña
para quedar sazónada.

Unos ajitos picados,
- nunca en este guiso enteros -,
cebollas muy troceadas,
clavitos bien machacados
en el clásico mortero,
varios pimientos no enteros,
desprovistos de semillas,
azafrán seco en hebrillas
dos, tres, cuatro, . . .es igual,

y laurel, buen vino y sal.
Si no me falla la cuenta
el todo se complementa
con trocitos de patata
y unos granos de pimienta.
Cúbrelo con agua fría,
usando tacto, se entiende,
sin que sobre en demasía
porque sabrás, te lo aviso,
que de ello justo depende
que esté bueno ó malo el guiso.

En la olla, bien tapada,
al fuego dale un hervor
y con llama más calmada
sigue lenta la cocción;
la carne, sin otra opción,
queda tierna y sazonada
y la salsa, en el conjunto,
si la salsa está espesada
la salsa estará en su punto.

* * * *

Este plato puede hacerse
con carnes de matadero:
pollos, conejos, perdicés
y hasta ternera ó cordero.



LAS BERENJENAS

El guiso de berenjenas es un típico plato de toda la Mancha.

Aliñadas, embuchadas (con un trozo de guindilla y un tallo de hinojo), o troceadas, resultan deliciosas como aperitivo o acompañando a otros platos.

Las berenjenas resultan imprescindibles en todos los festejos de los pueblos manchegos. Sacadas de las clásicas orzas, al comerlas, se ven acompañadas de un buen vino de la tierra, bebido naturalmente, en bota.

En su preparación, el pueblo de Bolaños, un pequeño rincón de la provincia de Ciudad Real, se lleva la palma, pero los almagreños cogieron la fama, porque así se pregonan:

¡Berenjenas de Almagro!

Las ensalza en un bello poema Ben Sara, el poeta árabe-andaluz del siglo XII, en traducción de Emilio García Gómez, e igualmente son ensalzadas en "EL MANUSCRITO CARMESI" (Antonio Gala, 1990), un relato de las memorias del último sultán de Granada, Boabdil, que entregó esta ciudad a los españoles el 2 de Enero de 1492. Dicho manuscrito fue encontrado en una cámara oculta en la mezquita de Marruecos, y debe su nombre al color carmesí de sus páginas.

Dice este manuscrito que, sentado Boabdil en el jardín con sus concubinas Amin y Amina, dejando pasar el tiempo jugaban a las adivinanzas. Amína le recitó la siguiente:

"Soy un fruto lascivo y redondeado que alimentan
las aguas del jardín ceñido por un cáliz rugoso
parezco el corazón de un cordero en las garras de
un buitre"

Juan Herranz, cuya pluma brilló en la literatura dramática, entusiasta por el manjar, proclama excelsa la berenjena en las siguientes líneas:

Las berenjenas, como legumbre,
son el encanto de mi existencia:
cuando las sirven, echando lumbré,
tienen aroma, tienen esencia.
Con un amargo que ni se inicia,
con un picante que irrita poco,
las berenjenas son mi delicia,

las berenjenas me vuelven loco;
y si con trufas están rellenas
son adorables la berenjenas.
En una mesa muy reducida,
con un cariño de fuego lento,
de los que ofrecen toda la vida
paz y ternura, calma y contento,
todos los platos saben a gloria,
ya guarnecidos con macarrones
o con rodajas de zanahoria,
o con almejas y camarones,
pero en familia, libres de penas,
son celestiales las berenjenas.
Dios me conserve, mientras exista
aun cuando deba perder de vista
todos los guisos del cocinero.
Si los temblores hunden mi casa,
si lo que es huerta se hace barranco,
y mi moneda nadie la pasa,
me silban obras y quiebra el Banco,
no ha de faltarme, con almas buenas,
un buen guisado de berenjenas.



LA RECETA

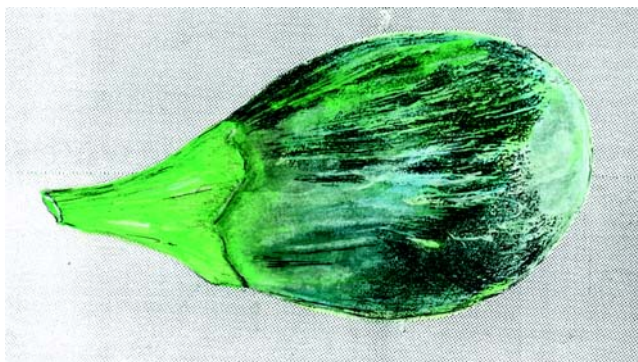
Para guisar berenjenas que al comer resulten buenas sin un sabor extraño que al paladar haga daño, lo primero que detallo es que le quites las hojas que le nacen junto al tallo y otras que tiene exteriores, que aportan malos sabores.

* * *

Como al pobre cochinitillo, se rajan las berenjenas con afilado cuchillo, y hasta el centro vas rajando sin que te pases apenas, porque si sigues cortando, en dos mitades partidas quedarán las berenjenas y es operación perdida. Lavadas con agua clara, en orza oronda las cueces y en lugar de tapadera harán por ella las veces hojas de una verde higuera, y cocidas que se hallen se lavan con agua fría para lograr que se "encallen". Con seco y rojo pimiento, ajo muy bien machacado, sal, que has de usar con tiento, pimentón, -no demasiado,- cominos, y con aceite regado, -crudo y de oliva se entiende,-

queda hecho el asadillo que albergarás en la raja que abristes con el cuchillo. Con decisión y con arte coge un palito de hinojo y con tiento y con buen ojo pásalo de parte a parte, quedando así el asadillo dentro de la berenjena, sujeto por el palillo. Vueltas de nuevo a una olla con caldo las cubrirás hecho del mismo asadillo, al que tú le añadirás agua, buen vinagre y sal.

Y ahora mejor te lo pinto para que te estén más buenas: ¡Acompáñate de un tinto cuando comas berenjenas.!



HUEVOS A LA PORRETA

Existe un buen número de platos cocinados a base de huevos, entre los que destacan los huevos a la porreta, muy característicos de la comarca de Infantes.

Con cebolla picada y bien sofrita
hay que revolver los huevos,
debiendo añadirse luego
sesos de choto ó cabrito
y aun mejor, los de cordero.

Plato que nos maravilla
si agregas a la aludido,
en trocitos, picaditos,
las llamadas criadillas
del cándido animalito.

Lo demás, fácil es el suponerlo:
los huevos a la porreta,
hechos según mi receta,
se hicieron para comerlos.

En nuestro breve glosario de recetas, queda flotando la evocación de otras dadas al olvido ó en trance de desaparecer.

Nuestro intento de rescate se ha centrado en dos de ellas, hogareñas y tradicionales: **mostillo y arrope**.

Dos productos que han enriquecido, por siempre, la despensa de la familia campesina por su estrecha vinculación a la viña y, por consiguiente, a la Mancha.

Gracias al dulce invento de la



abuela, MOSTILLO y ARROPE fueron durante años, con la rebanada de pan recién horneado y crujiente, ó el tierno panecillo, la merienda más deliciosa que alternada con las uvas de algún dorado racimo, las madres, a la tarde, repartían a sus chavales.

MOSTILLO

Es el postre más sencillo
que se puede preparar.
Sólo necesitas mosto
y harina blanca, candeal.
Hay quien, porque le apetece,
le agrega almendras partidas,
piñones y frescas nueces.
El hacerlo es muy sencillo:
En sartén la harina tuesta
hasta que quede dorada
y en lento fuego, a cocer
con el mosto la pondrás
no dejando de mover,
con la espátula ligera,
no de cobre ni aluminio
ni de aleación cualquiera,
porque no es buen proceder
cuando el mosto esté a cocer,
por metal, cambiar madera.
La cocción tiene su punto
cuando la masa endurece;
vacíala en plato o en fuente
agregándole en caliente
si a tu gusto le apetece,
piñones, almendra y nueces.
Cuando frío, con afilado cuchillo,
en trozos irás partiendo,
conforme vas consumiendo
el mosto que ahora es MOSTILLO.

ARROPE

Para hacer un buen arrope
que resulte un alimento
provechoso y succulento
que buen sabor deje a tope
cuando lo hayas de comer,
puchero no es necesario;
sí una olla y un caldero,
limpio mosto, fruta y miel.

Sumido en caldero de cobre bruñido
al calor del fuego que la llama lanza
el dorado mosto se habrá reducido
quedando en un tercio una vez cocido.

En oronda olla que exhibe su panza,
una calabaza, melón y membrillo
sumirás en agua de cal saturada
para endurecerlos, antes que el cuchillo
deje tales frutas en trozos cortadas,
dando tiempo al tiempo - porque estén crujientes -,
veinticuatro horas serán suficientes.

Luego, en el caldero, irán hermanadas
con la miel de un cazo que has llenado a tope,
y ese dulce mosto, de color tostado,
en hervor profundo quedará espesado.

En pocos minutos, listo está el arrope
que comerlo debes cuando esté enfriado
porque, si lo ingieres estando caliente
se sienten molestos la lengua y el diente.

De El Toboso, cuna de la simpar Dulcinea, el ARROPE DE VENDIMIA, con el añadido de melón, calabaza y corteza de naranja, aromatizado con anís, es sin duda uno de los más originales de la Mancha.

TORTAS DE ALCAZAR

BOCCATO DI CARDINALE

Imprescindibles en la preparación de la Bizcochá o para merendar, mojando algo en el socorrido café con leche, nada como las exquisitas tortas de Alcázar a las que en uno de sus relatos describe el recordado escritor manchego Francisco García Pavón que, a no dudarlo, fue gran degustador de ellas.

“Las tortas de Alcázar, bajas, color jabón de barba y pegaditas a su papel, si están tiernas, es el mejor dulce que hay para cafetear. La verdad es que don Lotario prefería los mantecados de Ramiro, pero a Plinio le tiraban más las tortas de Alcázar. Los mantecados -decía él y tendría su razón- como están superiores es con vino dulce. Don Lotario no se atrevía a contradecirle y, claro está, tortas que pedía. La verdad es que con un buen amigo, sentado así en el casino señorito del pueblo y merendando tortas de Alcázar en café con leche, se está muy ricamente. Ambos, sin decir palabra, mojaban el trozo de torta en el vaso, y con mucha rapidez para que no se cayese al suelo, se lo llevaban a la boca. Y digo con mucha rapidez porque las tortas de Alcázar esponjan mucho y si no andas listo se desmenuzan en el vaso, o en el suelo, que es peor. Comiendo tortas de Alcázar no se puede hablar. Hay que ir rápido. Mojon y al labio. Si te distraes un punto pierdes viaje y bocado.”



BIZCOCHÁ

Se cuece la leche de oveja,
se añaden las yemas de huevo batidas,
y al calor del fuego se pone y se deja
hasta que la leche quede bien hervida.

Llegado a este punto se aparta del fuego,
-igual si es de leña, de gas ó carbón,-
y en fuente lo vierto para que se enfríe,
porque ha de estar frío tras de la cocción.

Sumerjo las tortas para que se esponjen,
canela y azúcar les espolvoreo
y al gusto, un brandy chorreo
que el sabor realza cuando saboreo
y me regodeo, de bueno que está,
el postre manchego de la BIZCOCHÁ.

Del siglo XIX es la reseña:
La bizcochá, es netamente ALCAZAREÑA.



UVAS, MELON Y SANDIA

Don Quijote y Sancho guardan las viñas,
no cojas sus racimos, que no te riñan;
pero la cepa, dijo:
Tú, guapa moza, no has de licencia
puedes coger mis uvas sin darte audiencia.

Allá por el año 1.945. cuando uno era alumno de la Escuela de Capataces ubicada en la Estación de Viticultura y Enología de Requena, nuestro Profesor D. Valentín García Tena, de grata memoria y recuerdo, insistía al tratar de la uva y el mosto en el gran poder alimenticio que poseían. Y efectivamente, desde tiempos muy remotos la uva viene utilizándose como complemento de ciertos alimentos, intensificándose este consumo especialmente en países fríos, donde no se cultiva la vid.

Su demanda y estimación se valoran en virtud del azúcar ó glucosa que contiene la uva, de gran acción tónica y nutritiva, así como por su gran digestibilidad, manifestándose sus efectos muy notoriamente, en el sistema muscular. De ahí, su gran acción reparadora que permite mayores esfuerzos -

Esas uvas que tan celosamente guardan Don Quijote y su escudero, desgranadas en la sartén son ingrediente inseparable de las migas «ilustrás» que se hacen acompañar de torreznos y otros «desperdicios» del cerdo, amén de la clásica cuelga de racimos en la cámara, que luego, en el invierno, aunque como decía el malogrado Dulce Nestor Ramírez, las uvas están un tanto arrugás, saben a gloria.



El melón es fruto de cascara blanda, amarilla, verde ó manchada de otros colores que nos brinda su carne sabrosa, abundante, dulce, blanda y aguanosa.

En la Mancha, Tomelloso es la capital del melón, como Villacañeros lo es en tierras de Madrid.

La fama del melón está justificada y, por ello, ambos pueblos siguen pregonando sus excelencias, con orgullo y notoria justicia.

La sandía, la otra fragante delicia estival, es fruto casi esférico, de gran tamaño que, a veces, pesa hasta 20 kilos. Es, de corteza verde uniforme ó jaspeada, de pulpa encarnada, granujienta, muy aguanosa y dulce. Cuando fresca es manjar delicioso en las calurosas tardes de verano.



Melones al peso de la clásica romana.

CUENCA

LA COCINA ENCANTADA



CUENCA

LA COCINA ENCANTADA

La cocina conquense tiene repartidas sus especialidades culinarias en tres comarcas naturales: La Alcarria, la Mancha y la Serranía.

Aparte de los fogones de 232 municipios y para asombro y deleite del caminante, entre rocas que se empinan altivas e indiferentes, simulando edificios y ruinas de un pueblo abandonado, encontrará la Ciudad Encantada y bajo su cielo, mesones y tabernas con posada y asiento para el ansiado yantar.

Cuenca basa sus platos en las especialidades más peculiares de la oferta manchega. La consabida CALDERETA, las deliciosas, típicas y nutricias MIGAS y GACHAS y con carta de naturaleza, el celebre MORTERUELO y los ZARAJOS.

En la gastronomía conquense ponen una nota de exquisitez los CANGREJOS y las TRUCHAS, especies que no hay que dar al olvido por su amplio y delicioso sabor.

Entre un extenso surtido de dulces pueblerinos y como postre, el insuperable ALAJÚ, elaborado con nueces, migas de pan y miel de romero y como licor peculiar de Cuenca, el exquisito RESOLÍ, cuyos principales ingredientes son aguardiente, café, un polvo de canela y en su compañía, cortezas de naranja y una porción de azúcar.

MORTERUELO

Aunque de uso generalizado en toda Castilla-La Mancha es plato conquense de añeja tradición pues ya fue citado en documentos del siglo XI y en el Fuero de Molina, del posterior siglo XII.

Tiene el morteruelo gran semejanza con los grandes patés. Cuando a la clásica receta se añaden las tradicionales especias se consigue, en frase del escritor Tico Medina, un “paté a lo bestia”. Y es, sencillamente, que el morteruelo está indicado para estómagos bien preparados.

Dice el gastrónomo Raúl Torres que lo inventaron los pastores de la Alta sierra conquense y los de la paramera de Molina, para sobrevivir, simplemente y que don Quijote lo cató a su paso por Cuenca camino de Zaragoza y Barcelona, quedando atónito de sabor y calorías, pudiendo así continuar su camino entre cierzos y escarchas.

Tomás Luceño, poeta dramático y escritor publicó en el “Almanaque de Conferencias Culinarias”, esta composición sobre el morteruelo; o lo que es lo mismo, Paté de foie-gras manchego:

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 este modo logras
deshuesar las aves y
procediendo en buena lógica
que se desmenuce el lomo
y el hígado, el cual colocas
dentro de un mortero limpio,
le machacas, en buena 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 secas in continenti
en grandes tarros colocas,
lo conservas un tiempo,
librándolo de las moscas;
y si quieres te lo comes,
y si no, no te lo comes,
que cada cual es muy dueño
de su estómago y de su boca.

ZARAJOS DE CUENCA

Se dice que los conguenses
ponen arte y desparpajo
no solo en hacer zarajos,
si no al comérselos luego,
porque tripas abrazadas
al cuerpo de unos sarmientos
si no supieras comerlos
con habilidad y tiento,
en vez de comer zarajos
morderás solo el sarmiento.
De la receta eres dueño,
tienes talento de sobra,
así pues, no te quite el sueño
poner manos a la obra.

Preparación:

Las tripas muy bien lavadas
de los corderos lechales,
debes ponerlas trenzadas
entre dos palos iguales;
lo ideal, es poder utilizar
los agostados sarmientos
que nos dejan los viñedos
al podar.

Ponles sal con discreción,
y rociados con limón
si los alternas con vino,
los zarajos... son divinos.

Para ser elaborados
tienes tres modalidades:

En el horno ser asados
gozan de prioridad;
segunda opción, la parrilla,
y fritos, con buen aceite de oliva,
la tercera alternativa.

EXPLICACIONES, ARGUMENTOS Y RAZONES PARA NO DAR LA RECETA DEL CORDERO EN CALDERETA

Repasando el recetario observa que se silencia -siendo notoria su ausencia en el índice ó sumario,- una típica receta de la manchega cocina: la clásica CALDERETA. Omitirla es mi intención basándome en mil razones que mueven a compasión. ¿Se puede sacrificar a un inocente cordero por el acto placentero de nuestra gula saciar?. ¿Se puede dar la receta de como descuartizar al desvalido cordero para comer caldereta junto al típico caldero con un conjunto de amigos que comerán su ración regada con un buen vino y eructando a discreción?. ¿Permisible es degollar a un candoroso cordero al que le arrancan la piel, después le quitan el sebo, con saña parten en trozos con el consiguiente gozo del que ha de comerlo luego?

Pero aquí no acaba el juego.

Después, echanlo en una sartén que acaricia un débil fuego, lo cubren con agua clara le ponen sal, y al hervor le pasan la espumadera y por darle buen sabor a cuanto allí se genera añadenle nuez moscada pimienta espolvoreada, y de oliva, el más genuino, riegan de aceite el caldero y cuando empieza a freír el troceado cordero, lo aroman con un buen vino y completan lo aportado con tomates colorados, cebollas y dientes de ajo y no importando un carajo atizan con saña el fuego y por tiempo, que en sazón será cercano a dos horas, para que el guiso esté a punto y termine la cocción, bailan, beben y hacen cantos al tiempo que, aniquilado, sufrió martirio de infarto, en trozos descuartizado, un cordero innominado y quo ahora, por receta, por nombre será llamado Cordero a la Caldereta.

¿Puede admitirse alegato
que absuelva este asesinato?.

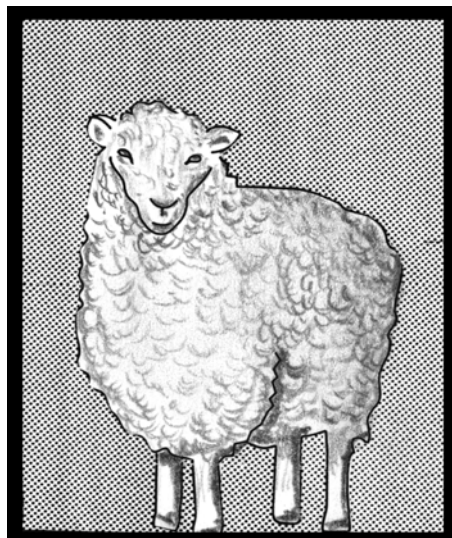
¿Puedo divulgar receta
para que un manso cordero
lo comas en caldereta?.

No. Los sabrás por pluma ajena
pero jamás por la mía.

Aunque mueras de rabieta,
me parece una herejía
explicarte a sangre fría
como hacer la Caldereta.

* * *

Solo anula lo anterior
desde la "A" a la "Z",
si tú, querido lector,
y hombre, supongo de bien,
un día sí y otro también,
bajo un régimen de acelgas
sufres, en hambre de huelga.



ALGO SE PESCA

No es olvido, lo confieso,
sino razón de gran peso
dar sólo, aunque no en exceso,
recetas de carne y hueso,
legumbres, dulces y queso.

Y es que, en tierras de secano
el agua queda a trasmano
al no haber mar ni océano
y pescar..., pescar es intento vano.

Pero es bendición, hermano,
que siempre haya un río cercano
que, al menos, ponga en tu mano
cangrejos, que en el verano
es plato sabroso y sano.

Si, cangrejos y vino a mano
te harán, lo sé de antemano,
disfrutar como un enano.

Pido perdón. Me olvidaba
que hay no pocas, sino muchas
especies de buenas truchas
que pescar... , pescar es una gozada.

TRUCHAS Y CANGREJOS

Las ágiles truchas de carne sabrosísima criadas en ríos limpios o incontaminados de fondo arenoso batido por los remolinos, las define el diccionario como “peces de agua dulce de color pardo, llenos de pintas rojizas o negras y carne sabrosa y delicada”.

La Trucha se da en la Mancha en los puntos altos de sus ríos.

El Segura, cercano a la localidad de Nerpio, en la provincia de Albacete, recoge

en sus aguas gran cantidad de trucha común.

Igual nombradía adquieren, junto a sus sabrosas judías, las truchas de la Granja.

Sobre el cangrejo de río, bocado exquisito, de carne enjuta y delicada, nos dice que es "un crustáceo con caparazón verdoso que al cocerlo se cambia en rojo, tiene gruesas pinzas en los extremos de las patas del primer par, y su carne exquisita y apreciada".

Pero el comensal debe saber algo más, por aquello del concepto del gusto.

Por ejemplo: Que si la trucha simplemente asada nos deleita, es con jamón de casta en su vientre y luego sazonada, enharinada y frita, como testifica sus excelencias.

Que los cangrejos demandan la complicidad de los dedos y que si a la plancha son exquisitos, con jamón están excelentes, y salseados con tomate, es uno de los bocados más apetitosos del recetario gastronómico.

La Trucha se dá en los puntos altos de los ríos manchegos.-

La localidad de NERPIO, en Albacete, cercana al río Segura, acoge en sus aguas gran cantidad de TRUCHA COMUN.



El literato español Ramón Rodríguez Correa, escribió esta pícaro receta titulada

“TRUCHAS A LO DON RAMON SIN SARTEN Y SIN FOGON”

Se va a un torrente
donde haya truchas
con una chica
morena o rubia.
Ella en el bosque
se queda oculta
en lo más denso
de la espesura.
Allí hace un hoyo
y al borde agrupa
las hojas secas que al
paso crujan.
El hombre, en tanto,
se va en ayunas
y a poco vuelve
con una trucha.
“Pescada ¿cómo?”
¡Necia pregunta!
¡Jamás las pescan
bragas enjutas!
Robada a un choto
la leche pura
cuando la madre
tranquila rumia
manteca fresca
se obtiene en una
orza de barro
llevada adjunta.

Aunque un ataque de
nervios sufra la compañera,

morena o rubia,
con la hoja grande
de un cortaplumas
la trucha hermosa
se despanzurra.

Tripas y agallas
fuera por sucias...
¡pero si hay huevas
no se perturban!
Limpio el pescado
de cola a nuca
con sal en polvo
se le satura,
con la manteca
nombrada supra
por mucho tiempo
se le embadurna.

De papel fuerte,
como envoltura,
un cucurucho
se hace a la trucha,
y amontillado
del “Non plus ultra”
se vierte a chorros
por la abertura.

Todo se encierra
como en las tumbas,
en aquel hoyo

de la espesura.
 Las hojas secas
 el hombre agrupa,
 préndeles fuego,
 el viento azuza,
 yedras y trébol,
 tomillo y juncias
 de luz y aromas
 el bosque inundan.

¡Pronto cenizas
 tan sólo ocultan
 del pobre bicho
 la sepultura!
 La tierra escarban
 entrambos a una
 y un bulto negro
 la luz alumbra.
 Abren el bulto
 con ansias sumas

y, ¡oh, gran prodigio!
 vése la trucha
 sin dura escama
 sin su piel ruda,
 salir hirviendo
 de la envoltura.

Ruido de besos
 después se escucha
 y carcajadas
 en la espesura.
 Y cuando salen
 de la penumbra
 y un sol de ruego
 tuesta y chamusca,
 dice la chica
 morena o rubia,
 ¿cuándo volvemos
 a guisar truchas?

EL CANGREJO

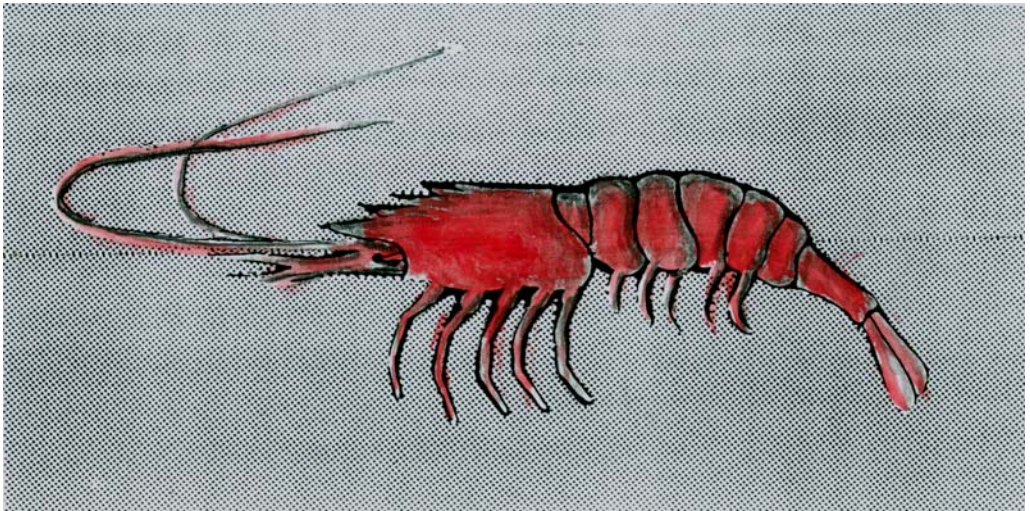
El cangrejo es bicho
 que me gusta tanto
 que no es para dicho.

Es todo un encanto
 y delirio mío
 chupar y comer
 cangrejos de río.
 Tú, lector amigo,
 copia la receta,
 los guisas, los comes,
 y estarás conmigo
 si digo y proclamo

que comer cangrejos
 es todo un festejo
 que ansío y reclamo,
 porque me embelesa
 y es delirio mío,
 gozarme en la mesa
 chupando y comiendo,
 cangrejos de río.
 Advertirte debo y quiero
 todo lo que has de poner
 en el orondo puchero
 que en este caso es sartén.

El cangrejo, ya limpiado,
 desde la nuca a la cola,
 requiere una cosa sola:
 darle buen punto al guisado.
 Aconseja la receta
 el cangrejo rehogar,
 ponerle ajos troceados,
 pimentón que has de picar
 en muy poca cantidad,
 harina para espesar,
 jamón, en trozos picados
 al paso que le has de echar

un buen caldo de pescado
 y luego..... pues a gozar.
 Pero admite este consejo:
 Lleva a la mesa el cangrejo
 cuando el guiso quede frío,
 verás como en ti hace presa
 comer cangrejos de río
 y en elogio del festín,
 - como en tiempos del medievo -
 sentir el gustirrinin
 que da chuparse los dedos.



GLOSA DEL ALAJÚ

La historia del Alajú, historia dulce y no amarga, la encontramos en un arca de las muchas que aun se guardan en Cuenca y en sus comarcas: la Alcarria, la Serranía y aquella otra de la Mancha.

Nos cuenta la dulce historia, - que es para muchos sagrada, - que probado el alajú, del que aquí ahora se trata, te retachupeas los dedos al igual que si comieras la dulce miel de la Alcarria.

Los sesudos eruditos sospechan que el alajú, viene de allá, de la China del mítico Fú Manchú, pero no, es la Ciudad Encantada, con su melífica Alcarria, el trigo de harina blanca, la de floridos almendros, llena de arte y de gracia, donde el alajú encontró, linaje, cuna y estancia.

La receta es bien sencilla, por su misma sencillez:

Se pone a cocer la miel y al tomar punto de hebra, se añaden unas peladas, sanas y dulces almendras, pan rayado, frescas nueces, rayadura de naranja, - solo corteza se entiende,- y así completas aquello que en olla de barro cuece.

El todo debe extenderse encima de unas obleas empleando una cuchara en agua limpia mojada, para que la miel escurra y caiga sobre la pasta.

Este proceso termina, como por arte de magia, dándole forma de torta. A tal fin, para lo cual toma nota, le pondrás un peso encima. Una vez frío, se come y verás que gusta a viejos, gente adulta y gente moza, porque tan dulce presente les anima y les conforta.

Hay caminos, más de cuatro, que pueden llevarte en alas hasta el Mesón que te aguarda para ofrecerte alajú ó alfajor, que así también se le llama, ya que siempre fue lo mismo, llamarse Francisca ó Paca.

NATILLAS

Son un postre las natillas
no hecho para masticar;
se comen con cucharilla,
y tras de paladear
tan melosa maravilla
tu cuerpo, ¿sabes que pide ?
Natillas y más natillas.
Después, cuando no haya más
te debes de resignar;
si el postre te supo a poco,
sabroso fue por demás.
La receta es bien sencilla
para hacer buenas natillas:

Con medio litro de leche
y seis huevos bien batidos,
a los que habrás añadido
raspaduras de limón
y azúcar a discreción,
un postre habrás conseguido
que no tiene parangón.

Si no olvidas el batido
en tanto que al fuego cuecen
por tiempo que es poco rato,
y si enfriadas en platos
canela le has añadido,

natillas has conseguido.
Natillas que se merecen
comerlas una y mil veces
hasta perder el sentido.



RESOLÍ

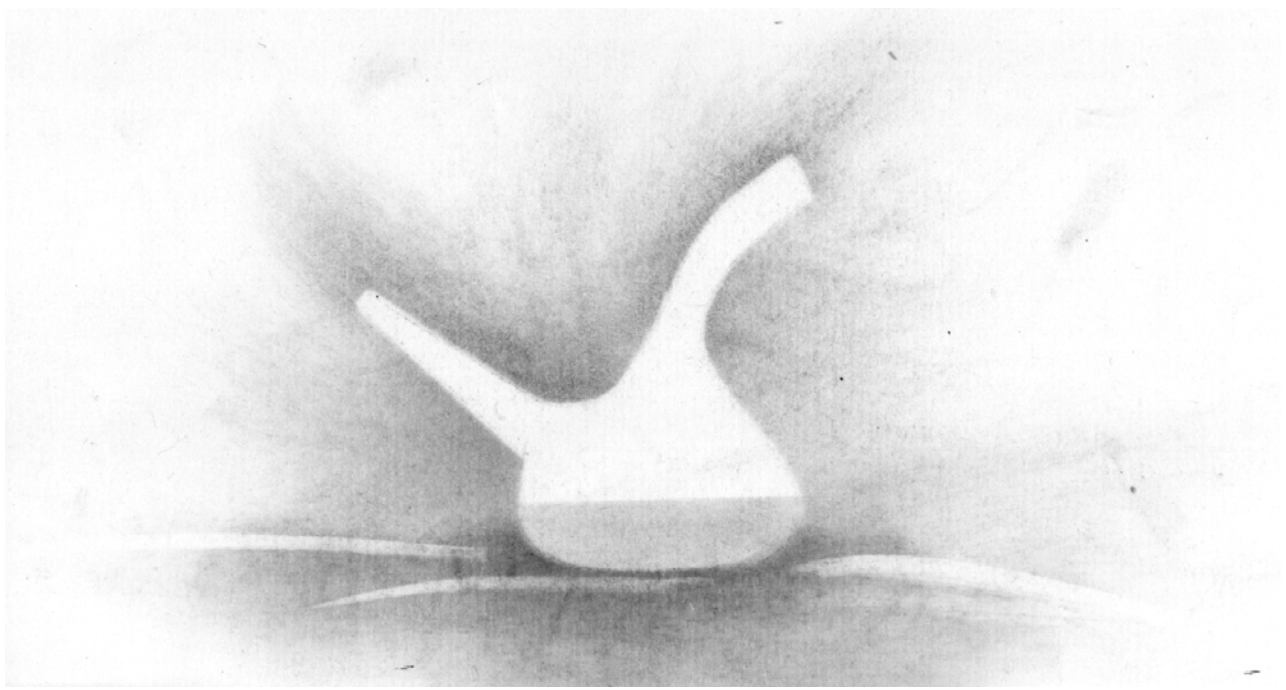
Bebida típica de Cuenca, que según la Real Academia de la Lengua, debe decirse ROSOLI, licor muy aromático, de exquisito paladar, cuyos ingredientes son:

- aguardiente
- café
- canela
- esencia de corteza de naranja, y
- azúcar.

El, llamémosle, con perdón, RESOLÍ, es tradición, costumbre y rito tomarlo después de los almuerzos, siendo su fórmula distinta en cada pueblo, en cada lugar.

Cuentanse por centenares las recetas, pero todas ellas quedaron impregnadas del saber y el sabor del pasado, con tan exquisita tentación que incitan a beberlo con fruición.

Aunque algunos lo sorben en copa, en cita reposada que precede a los postres, lo clásico y popular es servirse del porrón para el alegre trago, largo y juicioso.





TOLEDO

LA ALACENA DE DULCINEA



La imperial Toledo, cuyo origen aparece envuelto en la leyenda, es la joya monumental y más entrañable reliquia artístico-cultural de toda la Mancha.

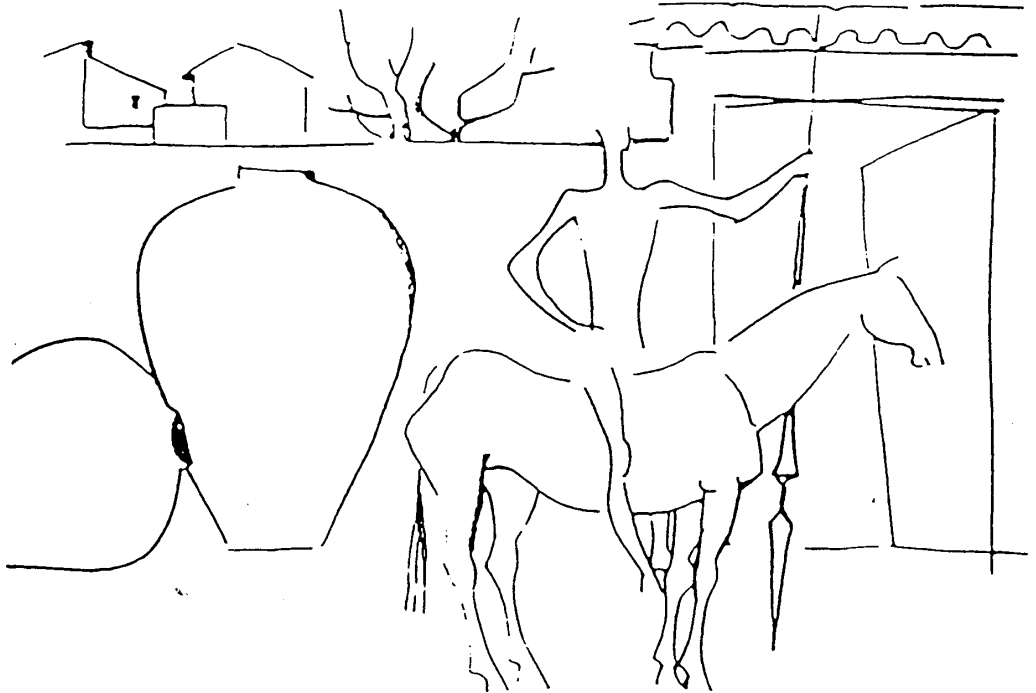
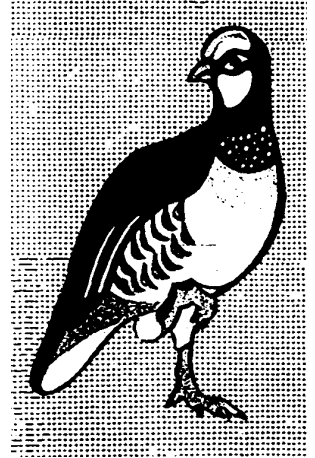
Desde la plaza de Zocodover, de pintoresco atractivo, bajo cuyo cielo revolotean cien palomas al paso de paisanos y turistas, hasta las ruinas de la antigua judería, toda una vieja ciudad medieval acoge el conjunto monumental toledano.

En sintonía con tanta maravilla, Toledo y sus pueblos han sabido cuidar celosamente su riqueza culinaria impregnada de sabores legados por las culturas hispano-romanas, cristiana, judía y musulmana, que encuentran feliz complemento en los recios vinos toledanos nacidos de unas viñas que se enseñorean entre los campos de labor y las dehesas.

La comarca de los Montes alberga su gran reserva cinegética y entre otros platos típicos, su cocina tiene el gran mérito de preparar las piezas de caza como en ninguna otra parte. La especialidad la tienen en la PERDIZ ESTOFADA, las CODORNICES y en la preparación de la carne de CIERVO, aderezada con el aromático laurel y el oloroso tomillo.

Por todo su territorio y en común con las otras provincias manchegas, la TORTILLA, la SOPA DE AJO, el CORDERO, las JUDIAS CON LIEBRE y el QUESO, pero es el M.AZAPAN quien le da nombradía y fama, mereciendo el honor de tener su propio Museo en la localidad toledana de SONSECA.

He aquí la vieja Venta de la que tu estómago saldrá fortalecido y en la que, tal vez, hallaron refugio y sustento un Hidalgo manchego y el bueno de Sancho, su escudero, quien, a no dudarlo, daría cumplida cuenta de más de un plato cocinado con las piezas abatidas por pícaros o desocupados, hombres de zurrón ,escopeta y perro, dedicados al alegre ejercicio de la caza.



Dibujo de D'OPAZO.

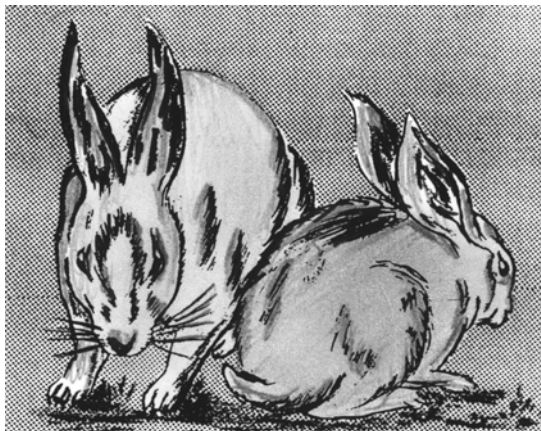


REFLEXIONES CINEGETICAS

Hoy, como ayer, Toledo tiene en muchos de sus platos como elemento común, la caza menor. Un capítulo gastronómico que le da carácter de cocina recia, sabrosa, campestre y pastoril, adaptada en cada lugar a sus tradiciones y costumbres, con resultados y gustos diferentes y hasta sorprendivos, en cada olla, en cada lugar...

Es pues, sin duda, nuestra perdiz roja la reina de las especies de caza menor, a la que le siguen la codorniz, el conejo, la liebre, amén de otras de pelo y pluma menos codiciadas.

Para saciar el apetito, vamos tras esas perdices y algunas otras liebres y conejos que después se sustancian en la mesa.



... DE PELO Y PLUMA

CODORNIZ

Es la más menuda de las aves de caza. Tiene unos dos decímetros de largo, alas puntiagudas, la cola muy corta, los pies sin espolón, las cejas blancas y las alas de color pardo con rayas más oscuras que la parte inferior que es gris y amarillenta.

La generosa cantidad de vino que se emplea en su confección le confiere un sabor de indudable aprecio.

PERDIZ

Ave de cuerpo grueso, cuello corto, cabeza pequeña, pico y pies encarnados y

plumaje de color ceniciento pajizo en la parte superior, con un collar negro en la garganta. De una carne exquisita, tienen sus muslos color sonrosado y la pechuga blanca; algunos estiman que esta es un poco seca. Es el ave más adecuada para iniciarse a la degustación de la caza. Por su tamaño puede servir para una ó dos personas.

CONEJO

El de monte, que es el más apreciado en la cocina, es de carne oscura y peso cercano al kilo, aunque los hay de distintos tamaños, según razas.

LIEBRE

De pelaje suave y espeso, color negro rojizo en la cabeza y lomo, leonado en el cuello y patas y blanco en el pecho y vientre; orejas muy largas y cola corta. Para su consumo es deseable que tenga entre tres y seis meses. Su peso oscila entre dos y tres kilos.

Por el conejo y la liebre, suspiran las judías.

PERDICES A LA TOLEDANA

Para evitarse ese trance
que tiene un par de narices,
voy a poner a tu alcance
cómo guisar las perdices.

Plumas, pelo y perdigones
no deben dejar señales;
no sólo son las perdices,
palomas y gorriones,
palominos y pichones,
las liebres y codornices,
conejos y gazapillos,
y otros muchos animales
que ni cito ni comento,

“Y comieron perdices
y a mí no me dieron
porque no quisieron.”



irán a los comensales
de pluma y de pelo exentos.
Aplicate, pues, el cuento,
porque estos conocimientos
son del todo elementales.
Cuando estén limpias, se embridan
con un delgado bramante,
se sazonan al instante
con sal, por fuera y por dentro,
y es oportuno momento
para dejarlas echadas
en sartén con buen aceite
hasta ponerlas doradas.
Después, sácalas, ponlas aparte
en cacerola o en olla
y en el aceite que usastes
pon cortada una cebolla
- mejor que gruesa, delgada -,
unos ajos aplastados,
unos granos de pimienta,
teniendo además en cuenta
que de orégano y tomillo
deben ir acompañadas
las otras cosas citadas
hasta quedar la cebolla
debidamente dorada.
El todo, vierte al momento,
sobre las tiernas perdices,
agregando al condimento
- según la receta dice
y tú has de fijar en mente -,
vino blanco, buen vinagre
y agua clara de la fuente
y con lentitud cociendo
se pondrán tiernas y a punto,
para luego irlas comiendo.

Cuando las sirvas, entiendo
que debes desembridarlas
pues no es de buen gusto darlas
para irlas consumiendo
con cuerdas, hechas un fardo,
pues si hay algún comensal
indiscreto y charlatán,
te dirigirá algún dardo
envuelto en su verborrea
que hiere, duele y marea,
queriendo inquirir razones
del por qué su perdigón
fuese con cuerdas fajado
para ser escabechado,
sin mediar explicación.
De alas y patas atado,
tras matarlo la escopeta,
no explica tu decisión;
te dirá, asistido de razón,
que el método utilizado
mucho más está indicado
para un palomo ladrón.

El escabeche es un aderezo típico empleado en la preparación de la perdiz.

Las gentes toledanas muestran un arte especial en la puesta a punto de este delicioso plato de caza: LA PERDIZ ROJA de los Montes de Toledo.

PERDIGONES A LA PARRILLA Y EN CRUDO

Manuel del Palacio, Poeta festivo é insigne escritor, escribió esta curiosa fórmula:

Tomados como es uso
los perdigones
pártanse en dos pedazos
por los riñones.

En una cacerola
luego metidos,
rehóguense con manteca
bien removidos.

Pónganse en la parrilla
conforme caigan

y con salsa a la pobre
que me los traigan.
Hay otro condimento
que se usa mucho:
meter los perdigones
en un cartucho
y cuando un enemigo
muestre la jeta
servíselos de pronto...
con la escopeta.



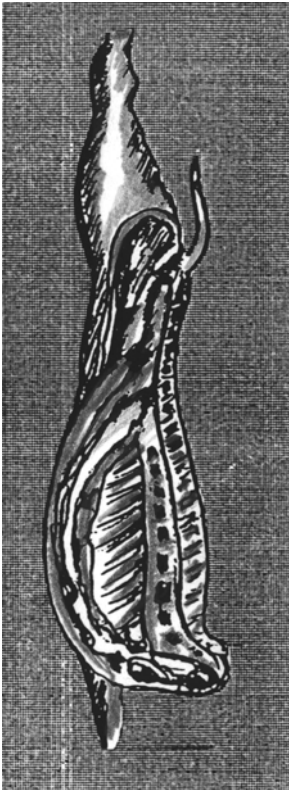
CORDERO ASADO

La extraordinaria calidad de su carne, sabrosa, nutritiva y aromática, lo convierte en un suculento bocado que tiene su punto álgido de calidad en el asado.

Al mes de vida, con 10 ó 12 kilos de peso, asado en cazuela de barro, con fuego de leña y comido al aire libre, en los campos del entorno, dejará en el comensal un sabor insospechadamente exquisito.

Se dice que los Reyes Católicos dieron a conocer el cordero manchego en Inglaterra, al formar este parte de la dote en las bodas reales de su hija Catalina de Aragón con Enrique VIII.

Prepárese a degustarlo:



Con dolor de corazón
y en contra de la razón,
pues no me acoge perdón,
ser cómplice de un matón
aquí te dejo copiado
el método más usado
para hacer cordero asado
¡Dios me coja confesado!

Abierto por la mitad,
en cuartos, o por entero,
prepararás el cordero.
Una incisión en las patas
y otra profunda en el pecho,
le suelen hacer, de hecho,
los mejores cocineros
que antes de asar el cordero
lo espolvorean de sal,
y siempre tienen en cuenta
que el laurel no ha de faltar
ni unos granos de pimienta.

El horno recibirá
en ancho cuenco el cordero
que de vino rociarás
al tiempo que dora el fuego
poco a poco, y por entero,
lo que vas a comer luego.

El gran momento ha llegado
porque el cordero está asado,
pero antes de irlo a comer
recoge toda la grasa,
y puesta en una sartén
fríe ajitos troceados
con picado perejil,
y ya los ajos dorados
dispondrás que sean regados
con el jugo del cordero,
pero no pierdas de cuenta
que debes quitar primero
el laurel y la pimienta.
Deja todo ello cocer
sólo por cinco minutos,
y entonces puedes verter
el jugo sobre la carne
que previamente has cortado
en trozos, de nuevo echados
a ese cuenco que, en la mesa,
será plato codiciado
estando a su alrededor
contigo, los invitados
a quienes cupo el horror
de comer cordero asado.

¡Dios los coja confesados!

La extraordinaria calidad de su carne, sabrosa, nutritiva y aromática, lo convierte en jugoso bocado que tiene su punto álgido de calidad, en el asado.

JUDIAS CON LIEBRE

Las judías, según costumbre,
cocerás en buena lumbre
y sin cometer destrozos
partirás la liebre en trozos
que pondrás en una olla
con buen aceite dorado
y, finamente picadas,
unas jugosas cebollas
y atados en manojillo,
perejil ,laurel, tomillo
rociando el todo con vino
quedando el guiso ultimado
con sal, que echarás con tino,
una pequeña guindilla
unos ajos troceados,
vinagre - tres cucharillas -
y luego, un buen añadido
del caldo de las judías
que a fuego lento han cocido.
Taparás luego la olla
de la siguiente manera:
poniendo un papel de estraza
entre olla y tapadera
y en ebullición muy lenta
ponla al fuego y ten en cuenta
que veinte minutos antes
de que la liebre esta a punto
has de agregar las judías
para ultimar el conjunto.
Luego, coge de pan un pedazo
y antes que una aguja enhebres
- tengas ó no tengas tino,-
podrás darte el gran gustazo
de comer judías con liebre

regadas con un buen vino.

La especialidad del plato
la tiene un manchego nato
con coto en Almuradiel.

Erase un cabo furriel,
cojo por salto de valla
que a su profesión es fiel
y entre pucheros batalla.



LIEBRE BORRACHA

En llegando a la cocina
la pobre liebre cazada
debe quedar troceada
y en adobo sumergida;
un adobo que enseguida
tu misma prepararás
con vino blanco y orégano
y un puñadito de sal.

Al cabo de cuatro horas,
- otras cuatro en las Canarias, -
las tajadas que atesoras
demandan, por necesarias,
dos cosas rudimentarias
que no haciéndolas, se peca
de no estar documentada:
Que escurras bien el adobo
y freírlas en manteca.

Demostrarás ser muy viva,
y así llamarte merece,
si de manteca careces
y empleas aceite de oliva.

En ese aceite, ó en grasa,
fríe cebolla picada
y en olla, sobre la brasa,
previamente preparada,
granos de pimienta negra,
la grasa, liebre y cebolla
que irán siempre acompañadas
de unos ajos machacados,
cocerán todos por junto,

es decir, codo con codo,
cuando menos por dos horas
con el vino del adobo.
Si seguistes la receta,
con fidelidad, sin tacha,
ya tienes LIEBRE BORRACHA.

GATO.... POR LIEBRE

Utilizando una treta
de un tiro caen tres recetas:
Para el conejo, la liebre
y el gato de este Poeta.

No hay que escandalizarse. En el “Libro de Guisados”, de Ruperto de Nola, se recoge una receta que un cocinero real dejó escrita, en 1477 quien, por una vez, debía servir a S.S.M.M. gato asado. José Fernández Bremón nos la da en esta sabrosa Composición poética. Aconsejamos que con leer conejo o liebre donde pone gato está todo arreglado.



Elige un gato joven
que tenga buena facha:
llamas al aguador y lo despacha.
Céble con riñones,
asaduras, mollejas y pichones;
prohíbe darle sustos,
desazones, castigos y disgustos,
y al año, o poco más, tendrá el minino
el cogote muy ancho, pelo fino.

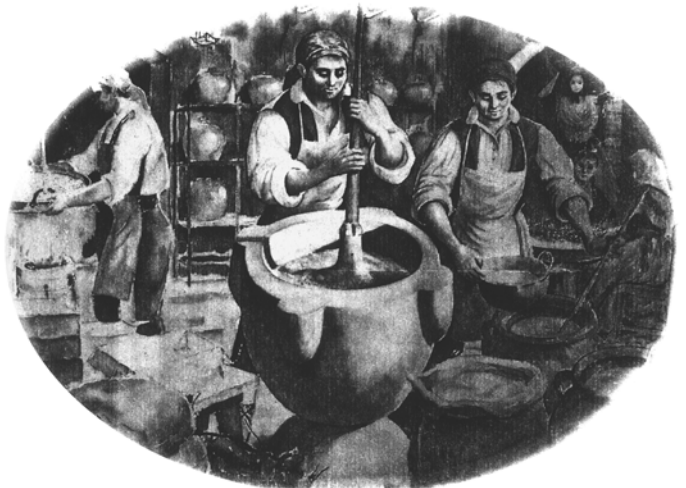
Ya gordo y reluciente,
haciéndole caricias con la mano,
degollarás al gato dulcemente
como si degollases a tu hermano.

Desuéllalo con arte,
límpialo bien, y que le ore el viento,
pásale un espadín de parte a parte
y ásallo a fuego lento;
despacio y muy a punto
báñalo con un unto
de aceite aderezado
con limón y con ajo machacado;

en tanto, lo volteas;
 y solo a medio asar, es el instante,
 con sal lo espolvoreas,
 no apartando del gato la mirada
 hasta que su corteza esté dorada,
 y asado el animal y harto de fuego,
 con punzantes aromas
 te obligue a que le saques y lo comas;
 si al asarle seguiste mis consejos,
 ríete de liebres y conejos,
 sólo algún mentecato
 a quien trates de dar gato por liebre
 pedirá que le des liebre por gato.

MAZAPAN

De antiguo tres siglos dan
 los doctos historiadores,
 que el manchego mazapán
 a la mesa, presta honores.
 Almendra, azúcar y miel
 en los hornos artesanos
 de los pueblos toledanos
 se funden para ofrecer
 a quien sea, o no, goloso,
 saborear con placer
 tras un condumio copioso
 con el que ahuyentar el hambre
 un manjar que sabe a gloria,
 que tildan de oscura historia
 y discutida raigambre,
 pues si hoy dicen que es semita
 se afirma, otro cualquier día,
 que es árabe o es judía,
 pero me apuesto una mano



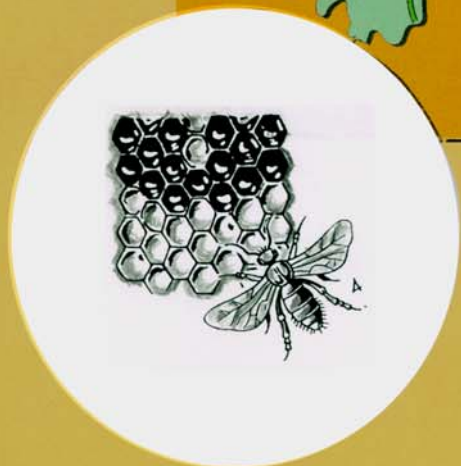
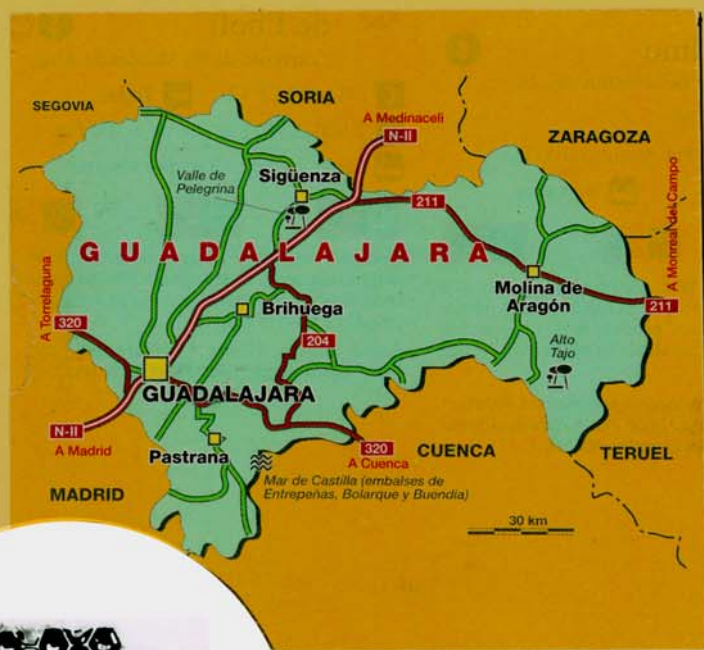
que cortáreis, de dedo a dedo,
a que es de La Mancha, hermano,
el mazapán de Toledo.

Moldeado en figuritas,
comerlo es mi gran placer
por Reyes y Navidad,
en fiestas tradicionales
y siempre, de vez en vez,
en las tardes invernales,
al tiempo que veo caer
- como divino maná -,
lluvia por los ventanales,
en tanto, que junto al fuego,
que atizo con viejos leños,
leo, como, duermo y sueño
que el mundo es un mazapán
del que soy único dueño.



GUADALAJARA

MIEL SOBRE HOJUELAS



GUADALAJARA MIEL SOBRE HOJUELAS

A caballo entre las dos Mesetas, a pocos kilómetros de Madrid, salen a nuestro encuentro las tierras de Guadalajara, ciudad esta de origen céltico que, en su vasta geografía, allá por Sigüenza, dentro de un conjunto monumental, alberga en la Catedral la estatua yacente de Don Martín Vázquez de Arce, llamado el Doncel, que en su rostro refleja una apacible serenidad, al tiempo que absorto en la lectura, sin duda reflexiona sobre el peso de la historia cargada de resonancias bélicas y recuerdos medievales, con algún que otro, suponemos, pasaje dedicado al yantar de los guerreros, cuyas viandas, con buena maña y acierto, ocultarían bajo la silla de su cabalgadura.

Hoy, la gastronomía tradicional de Guadalajara está repartida entre sus tres naturales comarcas: La Campiña, la Alcarria y la Serranía, todas ellas con cocina propia, si bien hay platos comunes diferenciados tan solo por la forma peculiar de cocinarlos.

Sin olvidar las GACHAS y MIGAS DE PASTOR ó SERRANAS, comunes a toda la Mancha, a la hora de elegir nos quedamos con aquellos platos típicos suyos, de alto valor nutritivo a los que. Cervantes denominó "cosas confortativas": el CABRITO asado a la brasa y al horno, el COCHINILLO, las CODORNICES en talego y las PATAS DE CERDO a la miel.

Como alternativa a los asados, los criaderos de TRUCHAS proporcionan exquisitos ejemplares, de lo que puede dar fe Don Camilo, quien dio buena cuenta de ellas en un almuerzo que le fue ofrecido en el molino de Caspueñas, lugar donde la belleza se recrea, se bebe el vino de las cubas añejas y se escucha el rumor de las aguas que acuna un riachuelo.

CABRITO ASADO

El cabrito, con perdón,
que se come con fruición
en toda Guadalajara,
asado en fuego de jara
sin descuartizar, entero,
no se come con cuchara
por ser craso desafuero;
solo ostentan tal honor
la navaja ó tenedor.

Dicen, que algún invitado
desechando tal opción
por estar acostumbrado,
con los dedos ayudado
el cabrito, con perdón,
se lo zampa entusiasmado
lento, bocado a bocado,
y ayuda la deglución
con un tinto de buen grado.

Así come ese invitado
el cabrito, con perdón.

CABRITO AL HORNO

Corta en trozos el cabrito
una vez que le han quitado
la piel al animalito,
según lo recomendado;
trabajo que por entero
es propio del carnicero.

Antes de ser troceado,

si lo compras en canal,
lo sazonas bien regado
con salsa que has de lograr
con ajos, tomillo y sal
que deberán ser majados
en el servicial mortero
y disueltos por entero,
en vinagre un tanto aguado.

Pon el despiece en bandeja
de barro, que esté vidriado,
sobre un lecho de manteca
de cerdo, también llamado
- según lugar de mención,-
puerco, marrano, cochino,
y también guarro y lechón.

Del horno, préstale fuego
del que has de retirar luego,
al ver la carne dorada
que es señal de estar asada.
Porque lo pide y merece,
este plato lo guarneces
con unas patatas fritas
que has de cortar en redondo
y partirlas muy finitas.

Apto para hincarle el diente
el cabrito que has asado,
será bocado exquisito
si lo sirves bien caliente.

COCHINILLO

El cochinitillo en cuestión

que es llamado lechoncillo
y por algunos tostón,
es bocado harto exquisito.
lo mismo asado, en cazuela,
que si es cocinado frito.

Si el cochinito es mayor
por edad y por tamaño,
la operación es sencilla
y aquí está la solución:
ha de asarse en la parrilla
porque no cabe otra opción.

Zanjada ya esta cuestión
úntalo bien de manteca
y usando vaso ó porrón,
báñalo de vino blanco
y al añadir, no seas manco
cuando le pongas cebolla,
las hojitas de laurel
y algo, con un buen cartel,
que presta gusto a la olla,
a todo guiso adereza
y priva a las guisanderas:
Ajos de las Pedroñeras
del que pondrás dos cabezas.
Buen sabor se habrá logrado
con tan buenos condimentos,
que luego, hasta el desgano,
tras muy tímidos intentos,
vencerá su inapetencia
y engullendo a dos carrillos,
dejará a la concurrencia
sin probar el cochinito.

CHORIZO A LA BRASA

Envuelto en papel de estraza
como por siglos se hizo,
prepararás el chorizo,
y antes de entrarlo en la brasa
con la que lo arroparás
por diez minutos, no más,
dale un buen baño de vino
a este producto porcino.

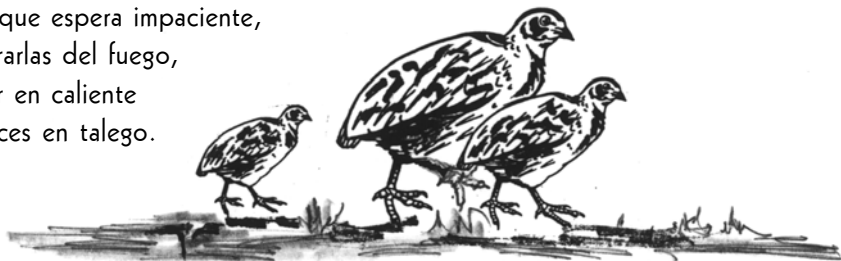
Entre cenizas y ascuas
que expanden olor a jara,
es como en Guadalajara,
- sean ó no tiempos de Pascuas,-
se asan y comen sin tasa
los chorizos a la brasa.
Acompáñalos de tinto
espeso, con alto grado
y pan recién horneado,
y es seguro que tu sueño
será volver de invitado
a que des sendos bocados
a este chorizo alcarreño
con nostalgia deseado,
por ese pringao de grasa
que embadurna tu papada,
chorrea por las comisuras
de tus labios en cascada
y hace, que pensando en cuerdo,
lances elogios al cerdo
y mil cantos de alabanza,
porque aparte de la panza
que no cesa de bailar,
de un delicioso regusto

impregna tu paladar
este chorizo alcarreño,
del que mi gaznate es dueño
a la hora del yantar.

CODORNICES EN TALEGO

Tras la caza, el cazador
nos las trae en un talego,
pero hay que limpiarlas luego
como es norma de rigor,
y libres de cuello y patas,
- guises una ó guises ciento,-
colocar en su interior el siguiente condimento:
Un poquito de manteca
- de cerdo, naturalmente,-
solo una pimienta negra,
sal y ajo (medio diente)
y en segundos, al momento,
rehogar a fuego lento.

Las codornices descritas
las meterás en pimientos
de los llamados morrones
libres de rabo y pepitas
que, sazonados, los pones
que frían, en aceite fuerte
y después,... después es inmensa suerte
para el que espera impaciente,
tras retirarlas del fuego,
saborear en caliente
codornices en talego.



PATAS DE CERDO A LA MIEL

Conseguir patas de un cerdo
que destilen rica miel
no parece que sea cuerdo,
pero es fácil de obtener
cuando pongas a cocer
algunos higos, las patas
y unas hojas de laurel.

Una vez que estén cocidas,
las patas del cerdo aquel,
si quitas toda su piel
y haces en la propia carne
cortes en forma de cuadros
que has de rellenar con miel
y envolver en masa fina
hecha de aceite y harina
como capa protectora
que el horno luego las dora,
siempre podrás presumir
que en blanca fuente y mantel
con vino de cuerpo y grados,
distes a tus invitados
patas de cerdo a la miel.

BORRACHOS DE GUADALAJARA

Que nadie se llame a engaño,
pues no es insulto ni ofensa
que al alcarreño haga daño;
al contrario, su despensa
quiere de borrachos llena
al ser dulces exquisitos
- y no lo que tu te piensas,-

que comer vale la pena
por motivos infinitos.

Borrachos es nombre dado
a unos bizcochos bañados,
no en agua que el grifo afflora,
pero sí, en buena hora,
en un vino licoroso
de Málaga ó de Jerez
que gratamente olorosos
son dulces como la miel.

La receta no se olvida
de la canela molida
que será espolvoreada
una vez es terminada
la adición de nobles vinos
a estos bizcochos divinos
de clase tan refinada.

MELINDRES

Si te invitan a una fiesta
será verdad manifiesta,
lo tomes como lo tomes,
que has de morir de vergüenza
cuando por cientos te comes
los Melindres de Sigüenza
y después, has comprobado
algo que nadie desdice:
que dejastes sin bocado
y una cuarta de narices
a los demás invitados.

Si has de hacerlos tú, no temas

aunque no seas repostero,
 la receta, por entero,
 te advierte que cinco yemas
 y una clara de añadido
 te bastan para un batido
 ayudadas, eso sí,
 con un pellizco de anís,
 otro de sal que sea fina,
 de azúcar unos cien gramos
 y al punto que vas batiendo
 le vas agregando harina,
 con lo que vas consiguiendo
 hacer compacta la pasta
 a la que tan solo basta
 que unas nueces machacadas
 le sean incorporadas.
 Como final de tarea,
 trozos de masa moldeas
 en forma de medio huevo,
 y el tiempo que con fervor
 tardas rezando al Señor
 el consabido rosario,
 sin que el cansancio te venza,
 será el tiempo necesario
 para en el horno, al calor,
 coger su punto y sabor
 los Melindres de Sigüenza.



El gran escritor Antonio Aragonés Subero, natural de la Alcarria, nos refresca la memoria, al contarnos en su magnífico libro "GASTRONOMÍA DE GUADALAJARA", que cuando el reloj no había llegado a las cocinas, el tiempo de los guisos se medía por oraciones.

Claro que todo dependía de los factores fuego, cantidad de vianda y velocidad del rezo. Pero, era frecuente que tres credos fuesen suficientes para un huevo pasado por agua; un padrenuestro para un huevo frito y, como en el caso que nos ocupa, un rosario rezaremos para elaborar Melindres o para hacer una tortilla guisada.

MIEL SOBRE HOJUELAS

Si no tienes obrador
hazlo en tu propia cocina.
Mezcla seis yemas de huevo
con una libra de harina;
de aguardiente una copita,
pues dos es mucho aguardiente.
De sal, nunca es conveniente
poner más de una pizquita
y así, esta forma tan sencilla
para hacer una papilla
que sea densa y consistente,
se quedará completada
con solo una cucharada
de masa bien extendida
y frita en aceite hirviendo,
con lo que irás consiguiendo
pasados unos minutos
de la clásica fritada,
la receta reseñada
de forma cabal y fiel.
Solo falta que le agregues
azúcar ó dulce miel;
cuando tengas las hojuelas
ponlas en sendas cazuelas
dispuestas para comer.

Tiempos de Vigilia



CAPITULO IV

Tiempos de Vigilia

Los días de Cuaresma, días de templanza para ingerir manjares y bebidas, demandan poca imaginación en los fogones al tener un ajustado tratamiento culinario.

Los POTAJES, alimento tradicional y básico para las gentes de la Mancha, acaparan ollas y pucheros, al menos durante los viernes de Cuaresma en los que, yo diría que tienen estos hasta un especial tratamiento de respeto, porque hay una innegable inclinación en privarse de satisfacer apetitos.

Entre los ingredientes, los insustituibles garbanzos, en el yantar de la Semana de pasión generalmente se hacen acompañar del mítico bacalao, protagonista secular de nuestros fogones en estos tradicionales potajes. Ambos, garbanzos y bacalao, no desdeñan ser acompañados de legumbres y verduras entre los que las modestas espinacas tienen reservado lugar de preferencia.

Según comarcas y lugares, los potajes exhiben variantes. En Cuenca le llaman “la garbanzada” y en el resto de la Mancha lo elaboran con otros añadidos. Así, en Ciudad Real, por ejemplo, a todo lo citado le incorporan albóndigas elaboradas con pan rayado que bañan en yemas de huevos batidos con ajos muy picados y una pizca de perejil.

Este ágape tan monacal se refuerza en todas las mesas con un segundo plato; un pescado a la parrilla ó la españolísima tortilla de patatas y la popular y refrescante ensalada de lechuga.

La carne y los productos derivados del cerdo no tienen cabida en este tiempo de Pasión. No solo la abstinencia, sino la misma naturalidad y sencillez del recetario Pascual demandan modestos ingredientes, si bien, en abundancia para colmar pucheros, en compañía de un pan bien horneado y limpia mesa y mantel.

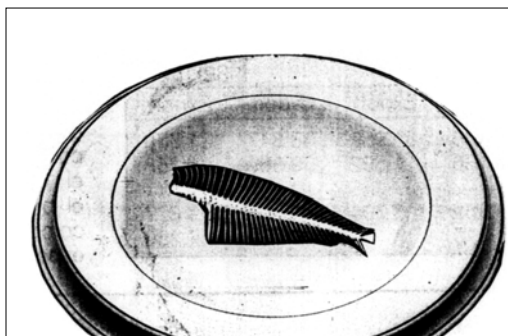
En justa compensación al parco manjar ingerido, los postres suavizan las privaciones, compensando la anterior continencia. Las NATILLAS, las FLORES, la “BIZCOCHA”, las TORRIJAS, la LECHE FRITA, ó el típico ALAJÚ, de Cuenca, se acompañan de un largo etcétera, porque la oferta es amplia y sumamente atrayente. Postres de antigua historia y tradición endulzan paladares y hacen las delicias hasta de quienes mantienen

severas restricciones en el comer y el beber durante el calendario cuaresmal.

Si tal compostura quebranta promesas y preceptos, venga en buena hora el bálsamo de la indulgencia. Ya daba testimonio de nuestra frágil entereza el Arcipreste de Hita, de "como es humanal, cosa pecar".

Sobre el bacalao como alimento más característico de los tiempos cuaresmales, el escritor Jose A. Fidalgo, nos dice que, al bacalao, entre nuestras gentes, también se le llamó abadejo, nombre que según algunos mal pensados guarda relación con clérigos pobres ó abades de monacatos muy humildes que necesitaban para su sustento alimentos muy baratos.

Las gentes que, aunque sacrificadas no suelen perder el buen humor, dieron a representar a la Cuaresma como una vieja arrugada y corva, con siete pies (uno por cada semana cuaresmal), portando en la mano una esquelética pieza de bacalao.



POTAJE CARMELITANO



Un beatífico hermano
fraile de un sacro convento
de Padres Carmelitanos,
se muestra alegre y contento
porque a pesar de ser lego,
tener a la olla apego
y la sartén por el mango,
le otorgan supremo rango.

Si ayuno penitencial
la cuaresma nos impone
y su observancia dispone
renunciar a lo carnal,
al cocido soberano
que a la mesa se nos pone
si en tales fechas se come
se hace justo y necesario
suprimir del recetario,
por ser tiempo cuaresmal,
los productos del marrano
que nos brinda ese animal,
y así, comer en cristiano
potaje carmelitano.
La receta nos la da
Bartolomé, nuestro hermano.

A la pluma de D. Ismael Díaz Yubero, docto en Alimentación y por título y cultura versado en Agricultura, debemos esta vivida descripción, en la que se habla del Potaje Carmelitano:

«En mi viaje por tierras de Jaén tuve la suerte de encontrarme con un bendito hombre de Dios, el hermano Bartolomé, lego del convento de los Carmelitas Descalzos, de Ubeda, que a más de recorrer caminos pidiendo limosna, que por aquellos pagos suelen ser en especie, bien de aceite de oliva virgen, bien de garbanzos, tenía a su cargo la cocina del convento.

Hombre cordial y afable, entabló conmigo una agradable charla llena de anécdotas y me hizo el precioso regalo de una receta de potaje de garbanzos que encierra el legado de la experiencia de muchos años en el transcurrir de la Orden.

Sí el potaje carmelitano ha contribuido a dar al hermano Bartolomé el aspecto de paz, salud y felicidad que rebosa, bien merece que transcriba su receta para dejar constancia.»

Se frien los huevos y se reservan.
A continuación, en el mismo aceite,
se frien los ajos fileteados, la cebolla
picada y las rebanadas de pan; antes
de retirar, se frie el perejil y el laurel. Se
le añade el azafrán y los huevos fritos
y con todo se hace una pasta en mortero
o batidora.

A los garbanzos ya cocidos sólo con
agua y previamente remojados la noche
anterior, se les añade esta pasta, se
rolla vez moscada y se dejan cocer
lentamente durante diez minutos.

En el momento de servir se le añá
den las yemas de huevos batidas, sin
que hiervan para que no se cojan y
se rectifica de sal. El potaje debe quedar
caldoso."

SONETOS DE VIGILIA

Originales de Jorge Llopis.

UN HUEVO FRITO

Un huevo frito, mustio y recoleto,
pupila amarillenta del destino,
ojo del Polifemo gongorino
sin notas marginales, puro, neto.

Un huevo frito, frustración de feto
que llora su dolor extrauterino;
pesadilla de un as sietemesino
que la gazuza falla con un reto.

Huevo siniestro, de pensión marrana
con patrona de chancletas, sevillana,
y vertical visión de claraboya.

Huevo que falleció de un tabardillo
al ver esos tapices de pasillo
que hacen temblar los fémures de Goya.

SOPAS DE AJO

Sopa que huele al tufo de la albarda
y huele al humo denso de la viga;
cataplasma por dentro en la barriga
del catetón que el cebollino escarda.

Atentado, traición y zalacarga
que el pan moreno y hondo desnariga;
y es sudor y tristeza de cantiga
y requisito de Castilla parda.

Sopa de piel de tierras sin semilla,
vocación y remanso en el camino,
bando y "hago saber..." de monterilla,
que al conjuro mesiánico del vino,
cambia en un satiamén cada escudilla,
por la moción del yelmo de Mambrino.

HUEVOS CON TOMATE

Ricardo de la Vega, hijo de Ventura de la Vega, y autor de la letra de la Verbena de la Paloma, lo es también de esta receta para preparar un plato tan castizo como son los huevos con tomate.

¿Como se hacen los huevos con tomate?

Perdonarme si digo un disparate.

Se coge una sartén, se limpia bien,

y se llena de aceite la sartén,

se pone la sartén en el fogón

encendido con leña o con carbón,

y sin utilizar procedimientos nuevos

se fríen los tomates y los huevos.

Lo primero los huevos, eso es;

y luego los tomates o al revés;

primero los tomates, o si no,

las dos cosas a un tiempo y se acabó.

No diréis que este vate

no sabe hacer los huevos con tomate.



UN HUEVO FRITO

I

Por ir a sacarse un diente
mi mujer, ayer mañana,
no pude saciar mi gana
con una sopa caliente
pues, quisiera ó no quisiera,
ella, que es gran cocinera
estuvo todo el día ausente
y yo, por más que me empeño,
en cocinar soy un leño.

II

Para el hambre combatir
pensé, que freír un huevo
sería fácil conseguir
y sin pensarlo de nuevo
puse una sartén al fuego,
dejé el aceite freír
y una vez que estuvo frito
del «frigo», el único huevo
que había para consumir
saqué, para dar comienzo al rito
que demanda un huevo frito,
huevo que debes romper
para echarlo en la sartén
y tras freírlo, comer
el ansiado huevo frito.

III

Aquí no termina el tema;
ese huevo harto descrito,
no tenía clara ni yema
y si un hermoso pollito.
Ante tamaño problema
que el huevo me planteó,
hastiado y ahogando un grito,
al water, sin más dilema,
arrojé el aceite frito.

IV

Profundamente abatido,
hambriento caí en la cama,
y tras quedarme dormido
soñé, ser cocinero de fama.
Salté de gozo y di un grito
que expresaba mi alegría,
pues, soñando, me engullía
el pollo ! y un huevo frito!.



Nuestro pan de cada día, recién horneado, de olor y sabor inigualable, armoniza a la perfección con el aceite de oliva virgen, la pureza del azúcar, la rica miel de la Alcarria ó esa otra de la serranía conquense, con todas sus virtudes aromáticas.

Tres productos que con el pan, hacen las delicias del paladar. Tres bocados de excepción, que recomendamos por ligeros, nutricios y baratos:

Pan con aceite y pimentón

Pan con aceite y azúcar

Pan con aceite y miel

Tres platos que no son tales
al tiempo de valorar,
pero que en días de desgana,
ó bien, por necesidad,
de tres bocados te vales
por tarde, noche ó mañana
porque, subrepticamente,
a escondidas, se convierten
con una dignidad plena,
en tu comida ó tu cena.

Pan con aceite y pimentón

Una buena rebanada
cortarás de pan candeal,
empápala bien de aceite
de oliva, exclusivamente;
lo espolvoreas de sal
y de dulce pimentón,
- solo una pizca, no más,-
y sin más preparación
dispónte a saborear
este almuerzo de excepción
que si echas cuentas, te cuesta
lo que vale un patacón.

Pan con aceite y azúcar

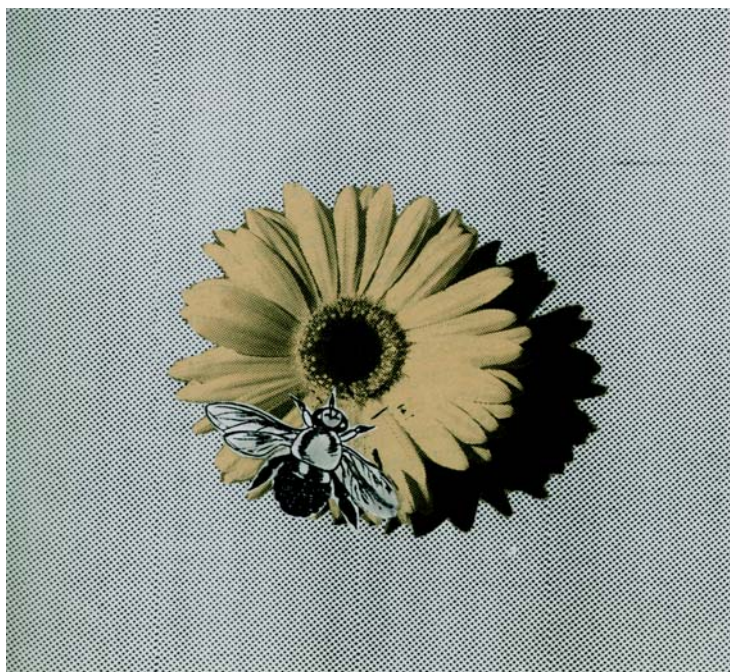
La rebanada de pan
por un tiempo has de tostar
sin olvidar el aceite
con el que debes regar
esa tostada crujiente
que pide azúcar; no más.
Ni en tiendas, ni en el mercado
jamás podrás encontrar
desayuno tan nutricional
agradable y natural.
Si después tomas café
ya puedes decir que cenas,
y después.... !que vengan penas !.

Pan con aceite y miel

La rebanada de pan
que has de utilizar ahora
riégala de aceite virgen,
a ser posible de Mora,
ó comarca de La Jara
que siempre los hallarás
en manchegas almazaras.
Unta bien la rebanada
con miel de gran nombradía,
la mejor de su cosecha
en las tierras de la Alcárria
y en Cuenca y su serranía.

Este singular bocado
lo recomiendan gastrónomos
todos ellos titulados
en temas de nutrición.

Y es que el aceite de oliva,
es mucho aceite, señor,
pues, aparte de que priva,
!reduce el colesterol!.



Gastronomia
& vino



CAPITULO V

Gastronomía y vino

El saber combinar platos y vinos es un arte y el saber degustarlos, un placer.

Si es atrevido opinar
de Vino y Gastronomía,
tratando de aconsejar
que vino se ha de tomar
con el pan de cada día,
perdonen si soy osado
aconsejando en la opción;
yo sólo escribo al dictado
lo dicho hasta la sazón
por gastrónomos versados.

MARISCOS, SOPA Y PESCADOS:

Vinos blancos, suaves, secos
y aquellos algo abocados,
son los que tienen más eco.

PLATOS GUISADOS:

Se imponen jóvenes tintos
sin que sean otros distintos
los que van recomendados
pues, su aroma y su estructura
los hacen muy adecuados.

GUISOS ADOBADOS:

Tintos muy fermentados

sin mezcla de vino alguno
con restos azucarados.

PLATOS DE CAZA Y CARNES CON IGUAL TRAZA:

Tienen puesto reservado
los tintos muy reposados
que demanda esta pitanza:
los venerables Reservas
y cuantos sean de Crianza.

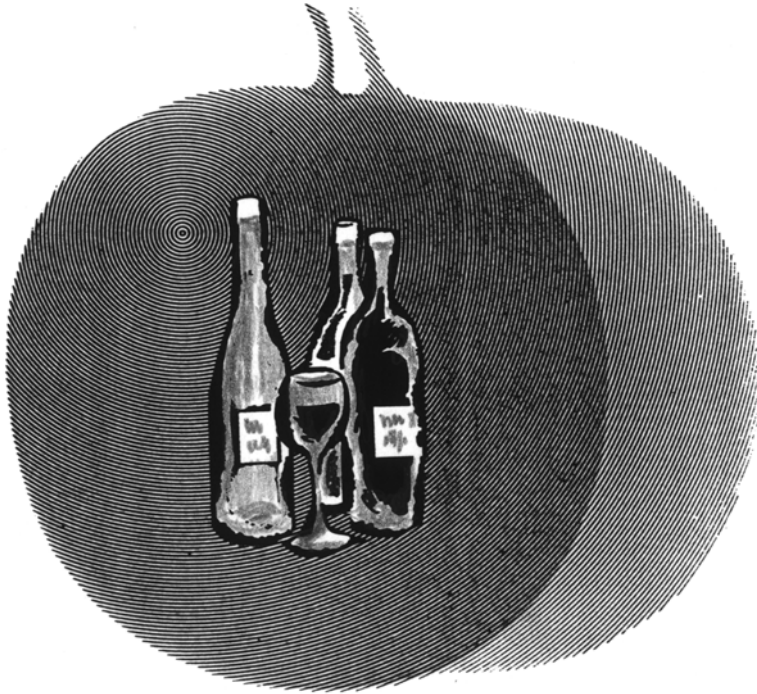
QUESOS:

Aquellos que son de ovino
requieren, según su estado,
distinta clase de vino
y mayor o menor grado.
Los frescos, piden Rosados
con un alcohol moderado.
Los llamados semi-duros
demandan tintos ligeros
sin un excesivo grado;
y los duros o curados,
requieren vinos severos
y de rasgos acusados.

POSTRES:

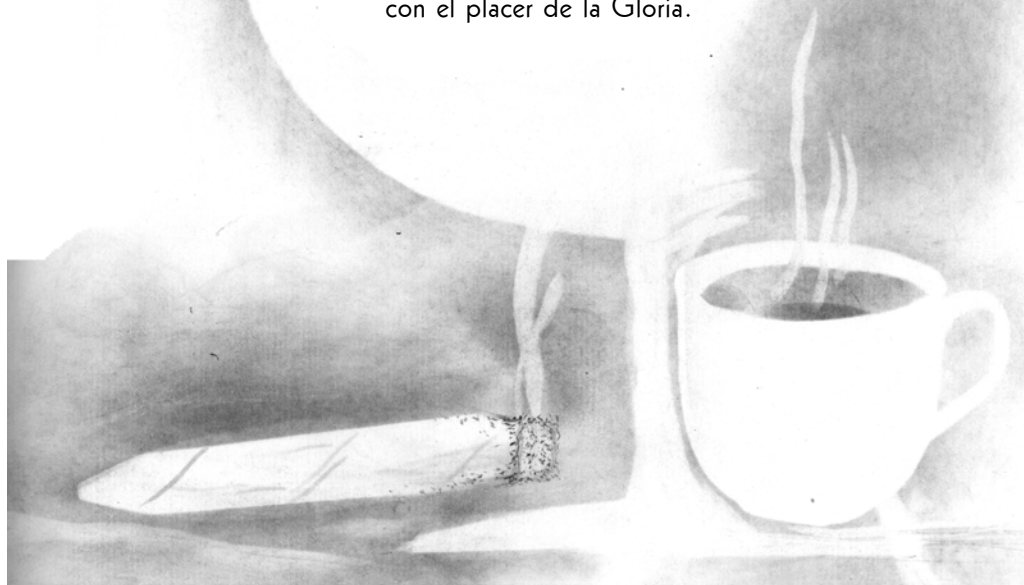
Vinos dulces, licorosos,
y aunque muchos virtuosos
no asocien postres con Cava,
cierto es que hay quien lo alaba
y bebiéndolo es dichoso,
a tal punto, que, gozoso,
después de que el postre acaba
y se retiran manteles,
descorchar pide otro Cava
excitante y espumoso.
Vino que alcanzó laureles

como ese otro licoroso
que nos regala sus mieles,
mieles que le son negadas
a las sobrias ensaladas
porque, digan lo que digan
paladares no golosos
con el vinagre no ligan
el Cava y los licorosos.



CAFE COPA Y PURO

Es obvio reconocer
que al placer de la comida
no lo iguala otro placer,
pero dase por seguro
que el placer del buen comer
a tal punto se engrandece
con el **CAFE, COPA Y PURO.**
que ese gran placer se crece
de manera tan notoria,
que compararse merece
con el placer de la Gloria.



En tono festivo y desenfadado el gran Jardiel PONCELA, describe el cigarro puro buscándole un símil con la mujer.

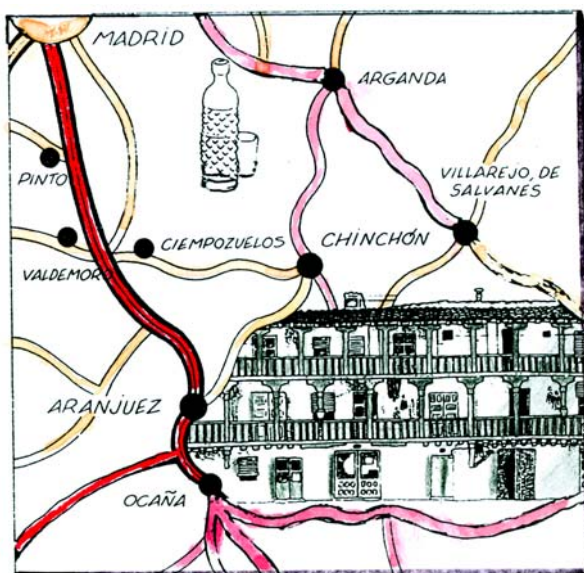
“Lumbre de Cigarro, lava
de un Vesubio en miniatura
cuya combustión perdura
hasta que en colilla acaba.
¡Cómo, a mi modo de ver,
te pareces en tu esencia
al ser de hermosa presencia
conocido por Mujer!
Puesto en un opuesto plano
el Cigarro y la Mujer
se equilibran a mi ver
la Mujer con el Habano.
Y en este ejercicio sumo
queda en el fiel la balanza
por que de ambos la esperanza
en la realidad es humo.
Humo que a los dos evoca
fundiendo nombre con nombre
por lo cual ansía el hombre
llevarse ambos a la boca.
Y el final siempre ha de ser
dentro del mismo cotarro:
o bien fumarse el Cigarro:
o fumarse la Mujer.



También MACHADO poetizo el arte de fumar.

“La Vida es Cigarro Puro.
Humo, ceniza y candela.
Unos lo fuman deprisa.
Algunos lo saborean”.

El anís de Chinchón, bebida tan famosa como universal que según los versados es constantemente premiado y apreciado por un mundo de paladares, razas y pueblos; es el complemento ideal - codo a codo con el centenario brandy de Tomelloso -, que acompaña, tras el yantar, al mítico café y al ancestral habano que al fumarlo se esfuma lentamente en voluptuosos espirales azulados...



EL CARAJILLO

Para dar al cuerpo marcha
 especialmente en invierno
 con frío, nieve y escarcha,
 tengo escrito en un cuaderno
 este remedio sencillo:
 TOMARSE ESTANDO EN AYUNAS
 UN TAZON DE "CARAJILLO".
 Es, café sin mezcla alguna
 de leches ó derivados,
 es decir, que es café solo

al que se le ha chorreado
un Brandy que, como sabes,
esta subido de grados.
Si bebes el carajillo
en hora muy mañanera,
estás helado de veras,
está frígida tu mente
y el estómago vacío,
te juro, y no juro en vano,
que teniéndolo a la mano
JAMAS VAS A PASAR FRIO !.

PUNTO Y APARTE....

Hasta aquí, la evocación de recetas de la cocina manchega, variada y popular.

Platos recios de evidente calidad
que en romances y geniales poesías
glosan eximios Poetas
al margen de aquéllas mías
huérfanas de autoridad
al intentar relatar
temas de gastronomía.

Y pues que estos platos son
nuestro pan de cada día
en el prosaico yantar
para andar nuestro camino,
hablemos ahora del vino
que el vino es otro cantar.

el vino
y su entorno



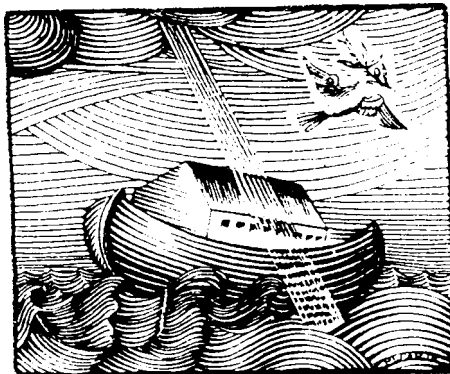
CAPITULO VI

El vino y su entorno

“En aquel tiempo, Noé, que era labrador, cuando salió del arca comenzó a labrar la tierra y plantó un sarmiento.

Y luego lo regó con sangre de león para darle vigor y con sangre de cordero para merecer buen fruto. Después, bebió de su vino, quedó embriagado y echose desnudo en su tierra entregándose al placer”.

*Libro del Génesis
(IX - 20/21)*

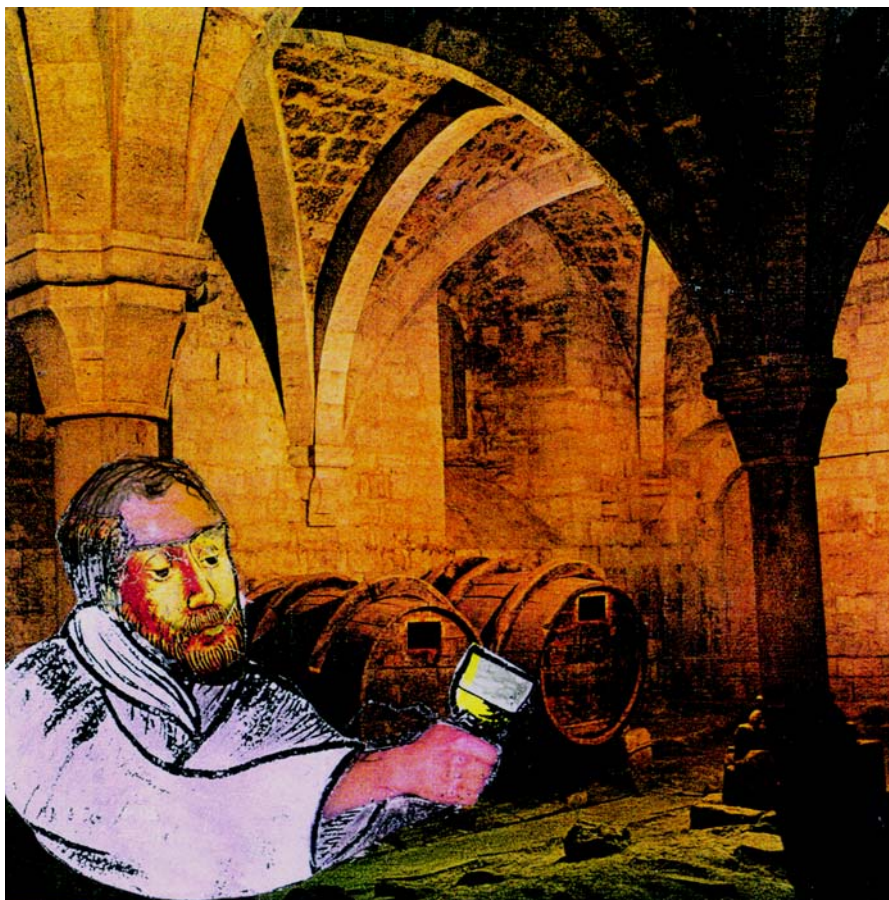




En esta obra editada en 1.600, se decía:
"DESPUES DEL PAN VIENE EL VINO; SEGUNDO ALIMENTO DADO POR EL
CREADOR PARA EL ENTRETENIMIENTO DE ESTA VIDA Y EL PRIMERO
RECONOCIDO POR SU EXCELENCIA."



Los textos que hablan del vino desde el principio hasta el fin, carecen de calidad; son de mi pobre magín, con la sola aportación de los versos de un asceta del que hago justa mención, pues, como aquí la autoría, ni se silencia ni niega, -y en ello no he de ser mudo- digo, no ser obra mía los versos a los que aludo; son «de un tal» LOPE DE VEGA, fraile, escritor y poeta que aún siendo del siglo de oro vivió pobre, con decoro, fue gran amante del vino sin que ello fuera desdoro ni a nadie causara daño; el iba del caño al coro y desde el coro hasta el caño.



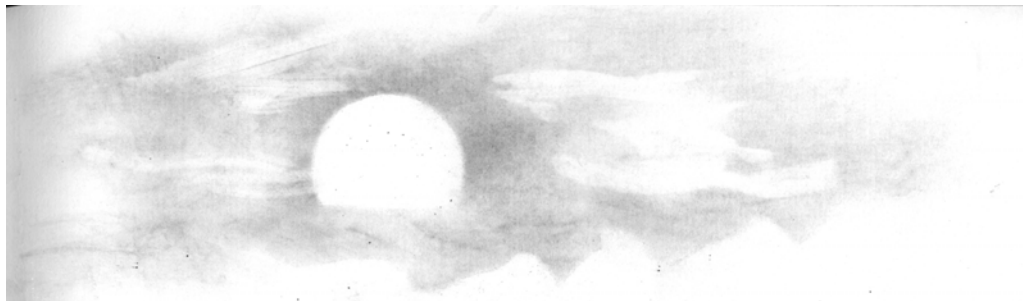
Desde que la Mancha supo de fenicios, romanos y musulmanes, el vino siempre estuvo presente en sus tierras y estrechamente vinculado a su cultura, al arte, al comercio y a la literatura, siendo el hombre en su andadura, amigo inseparable del camino.

Alguien dijo que allí donde un viñedo crece, galopan la imaginación y el ingenio. Con tan rotunda afirmación nadie dudará que en la mayor región vitícola del Globo, donde las tierras nunca se acaban, tenía que desbordarse el genio, el talento y la imaginación de poetas y escritores. Y la Mancha, obsequió al mundo por obra y gracia de un cautivo de Argel, con este libro inmortal:



Aventaras y desventuras de un Caballero hidalgo de los de lanza en astillero y azarosa vida que discurrió, en gran parte, bajo este cielo abierto y en tierras con olor a mosto.

La Mancha huele a mosto,
 a surco labrantío,
 a pámpana que brota,
 a fiebre de bodega,
 a Historia, polvo, cal,
 a lucha y brega,
 a sangre de batalla
 sin derrota.



LOA AL VINO

A

penas suena el gallo
despertador de las tinieblas ciegas,
y la causa no hallo
que estar las cubas y bodegas
junto a los gallineros
que el tufo les oprime los galgueros.
...pese a tal !como consuela
el aromático tufo
que sale de la bodega. !
¡Hay tal dicha. ! Salto, bailo,
pues si tal braveza engendra
solo el Olor. ¿Que hará el gusto. ?



Lope de Vega
3

EL VINO NUESTRO DE CADA DIA

Aunque la Biblia asegura la existencia del vino en tiempos que precedieron al Diluvio y transmite el símbolo del viejo Noé como su creador (Génesis, IX-20/21), cierto es que la Historia no desvela las circunstancias y el lugar de su nacimiento.

Estrabón, Plinio el Joven y otros historiadores aseguran en sus escritos que el vino ya era conocido en el antiguo Egipto y nos hablan de persas, de griegos, de etruscos, de fenicios, de romanos, de órdenes monásticas y hasta de señores feudales entregados a la gran tarea del cultivo de la vid y a la elaboración del vino, escribiendo todos ellos una extensa e interesante historia.

Desde el principio de los tiempos los poetas han contado y cantado con entusiasmo las bondades del vino. Sakespeare, Quevedo, Zorrilla, Alejandro Dumas y tantos otros, vertieron en sus escritos, ó por boca de sus personajes, claros elogios al vino.

El propio Cervantes, era un buen conocedor del vino manchego. Ese mismo vino que al socarrón de Sancho no se le iba de la memoria: “. . .y esta bota colgada del arzón de la silla, por si o por no, y es tan devota mía y quiérola tanto, que pocos ratos se pasan sin que le dé mil besos y mil abrazos.”

Ortega y Gasset, Fernández Flores, Camilo José Cela, Néstor Luján, Gregorio Marañón y otros escritores contemporáneos enaltecen las excelencias y virtudes del vino. Nos basta, como botón de muestra, recordar bellas estrofas del llorado Pemán:

“Beber es todo medida,
dar alegría al corazón
y sin perder la razón,
darle razón a la vida.”

Fernando de Rojas, por boca de la Celestina, la alcahueta mayor del Reino, canta el homenaje al vino:

“... en invierno, no hay tal escalentador de cama, que con dos jarrillos de éstos beba cuando me quiero acostar, no siento frío en toda la noche: de esto aforro todos mis vestidos cuando viene la Navidad, esto me calienta la sangre, esto me sostiene continuo en mi ser; esto me hace andar siempre alegre; esto me para fresca. De esto vea yo sobrado en casa, que nunca temeré el mal año, que un cortezón de pan ratonado me basta para tres días. Esto quita la tristeza de corazón, más que el oro y el coral; esto da esfuerzo

al mozo y al viejo fuerza; pone color al descolorado; coraje al cobarde, al flojo, diligencia; conforta los cerebros, saca el frío del estómago, quita el hedor del aliento, hace potentes los bríos; hace soportar los afanes de las labranzas a los cansados segadores; hace sudar toda agua mala; sana el romadizo Y las muelas; sostiénese sin hundir en el mar, lo cual no hace el agua.”

Aunque muchos no lo huelen, ni entienden, ni quieren beber vino haciendo de ello un prurito social, olvidan la pureza de ese vino divino, honesto, viril, sincero, noble, leal compañero de mesa y mantel, proclive a la amena charla y de secular presencia en la dieta mediterránea arropada de larga tradición cristiana y campesina.

A tanto elogio unamos la voz pregonera de las gentes que, con expresiva filosofía y en ocurrente rima, nos presta esta deliciosa sentencia:

“Si Dios que es todo bondad
aquí bebiendo nos tiene
será porque nos conviene.
¡Hagamos su voluntad!”



Rafael Zabaleta, Pintor andaluz, fallecido en 1960, que ilustra la portada de este libro, encontró en el bebedor que nos muestra esta figura, el personaje adecuado a su arte.

MANCHEGOS Y CORTESANOS

Con la uva pisada y el amor de brazos y desvelos, nacieron a la vida los vinos de la Mancha. Sinceros, hogareños, sin otra pretensión que regar el pan de cada día, gozaron de alabanzas. Poetas y escritores los ensalzan y Cervantes, personaje inseparable de la Mancha y creador de un libro que hace soñar al Universo, los ponía en el pavés por sí, o por boca de sus personajes.

Un vino honesto y de trago fácil, algo pícaro que, con gozo, bebíase en los pueblos, villas y ventas y que al llegar a la Corte derramábase amoroso por las tascas arrieras de San Gil, la Costanilla o el castizo Lavapiés, escanciándose sin tasa en la mesa de palacio, para deleite de reyes y cortesanos. A veces, inocentes y pícaros, traspasando recoletos silencios, se adentraban hasta claustros austeros, pues no es pecado relatar aquí que Fray Diego de Yepes, Prior del Monasterio de El Escorial y confesor de Felipe II, aliviaba sus ayunos con el vino de su tierra, del que gustaba el propio Monarca y al que alababa con sabrosos elogios, que ya tuvieron eco en la Germania cuando bocoyes y carretas cruzaban media Europa para llevar a Carlos V sus vinos preferidos.

Hoy, este vino de amor, se ha hecho más puro. La constancia, la entrega, los cuidados culturales, la unión perfecta de ciencia y tradición se dan cita en la viña y luego en el lagar. El hombre, en la bodega, exento de rutinas aplica nuevas técnicas a mostos bondadosos y surgen, poco a poco, aromas de esperanza que anuncian nuevos vinos: BLANCOS, TINTOS Y ROSADOS.



BLANCOS



Se caracterizan por ser pálidos, afrutados, aromáticos, moderados de alcohol, algo ácidos y frescos. Sus cualidades de frescura y aromas tienen su máxima expresión al ser consumidos en su primer año.

beberlo me da alegría
lo sorbo, lo paladeo,
alegra la vida mía,
ningún otro lo deseo,
con él caigo en dulce calma
o en los brazos de Morfeo.

ROSADOS

Vinos coloreados en tonos rosas, poseen matices afrutados y caracteres sensoriales en los que sobresalen la ligereza, suavidad y frescura, una graduación media y acidez moderadamente alta,

rico en fragancias y aromas
ocioso es decir que priva;
sorberlo te da la vida
al tiempo que si te embromas
dándole al codo cien veces,
olvidas penas con creces.



TINTOS



Estos vinos se adornan de un bonito color rojo-guinda. Ligeramente astringentes, obsequian con el encanto del aroma frutal de la uva CENCIBEL.

tinto bebo porque quiero
 ingerir grados de humor,
 no traicionar el amor,
 tocar la Gloria en el suelo
 o al morir.. !seguir bebiendo en el Cielo!.

Realmente no se puede pedir más al contenido de un vaso.

Para que no te falte... ¡sígueme!

Si por la espita del tonel, no llora el blanco
 cuando acabo rendido la tarea,
 y si huérfano estoy del purpurado tinto.
 -señal de que el bolsillo me flaquea-,
 agudizo el sentido y las ideas
 y en un lienzo sin mácula, los pinto.

Como con el pincel nunca fui manco,
 de colores obtengo el deseado
 y así doy vida al tinto,
 al blanco consagrado
 y al alegre y sutil vino afrutado.

Y es tan real ese vino imaginado,
 que del lienzo trasiego hasta mi vaso
 todo un caudal de aromas y de grados

Al final, extasiado, contemplo mi tarea
 y del vino logrado bebo tanto,
 que mi cuerpo sesteo
 no sin antes hacer al vino un canto
 que acompañe con música, si ronco,
 al quedarme dormido como un tronco
 sobre un lecho de parras que verdea.

NUESTRA BODEGA

Reza un proverbio del antiguo Testamento que aquél que no posee una bodega en su casa es un pobre hombre.

Las gentes deliciosamente impregnadas de una innata sabiduría popular, pregonan “que no se debe comer sin beber, ni beber sin comer”.

El placer que ello comporta se ve reforzado por las afirmaciones de quienes aseguran que una comida, por humilde que sea, se verá enriquecida con el soporte de un buen vino y que las exigencias de un banquete, si el vino no lo riega, se ven disminuidas y los manjares que en él se nos ofrecen, no alimentan. Y es que el vino “amigo de todos y enemigo de muchos”, posee la virtud, entre otras varias, de realzar los sabores de una buena cocina.

La satisfacción que nos proporciona una comida, compartida con un grupo de amigos, se ve acrecentada con la bebida de un buen vino, satisfacción doblemente sentida si éste procede de los que amorosamente venimos cuidando en nuestro “coto privado”; una mini-bodega alojada en un rincón silencioso del hogar que nos sirve de techo, bajo el que compartimos sabores y sinsabores, en presencia de ese vino divino que riega el pan nuestro de cada día.

Crea tu propia bodega
 en tu chalet, casa o piso,
 y cuando comas un guiso
 que el dedo a chuparse lleva,
 pon junto al pan, en la mesa,
 el vino por ti cuidado,
 un blanco, tinto o rosado
 que, más de una vez - te aviso -,
 se beberán con el guiso
 el gorrón y el invitado.



EL SERVICIO DEL VINO

El servicio de los vinos se rige por unas elementales reglas para poder apreciar plenamente su fragancia y cualidades.

Con tal premisa, los vinos deben beberse en copas de ligero y transparente cristal

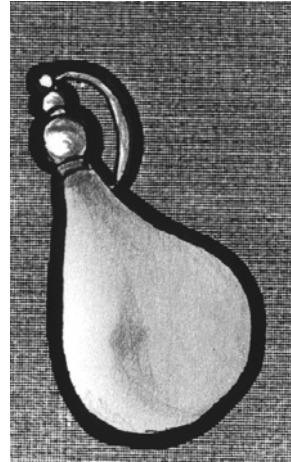
y, desde luego, incoloro.

Los vinos TINTOS exigen copas de ancha superficie para evitar la dispersión de aromas.

Las copas para vinos BLANCOS serán algo más pequeñas y ligeramente alargadas, y para los ESPUMOSOS, cónicas y de poca capacidad.

Acostúmbrate a beber
en copa de cristal fino,
mas, no peques de cretino
renunciando al gran placer
de echar un trago de vino
si una vez, llegado el caso,
te lo dieran a beber
en bota, porrón o vaso.

(Hay quien encuentra placer,
- en forma un tanto plebeya -,
sorbando el vino a beber
"boca a boca", en la botella)



Y no olvidar estos mandamientos:

- Dar a cada vino su adecuada temperatura.
- En ningún caso deben calentarse artificialmente.
- Sólo enfríalos en frigorífico; NUNCA en el congelador.
- Degústalos inmediatamente después de abrir la botella. Si hasta hace poco se aconsejaba descorchar una o dos horas antes de servir el vino, está demostrado que de este modo los aromas dejan de percibirse en toda su intensidad.
- No mantener el vino demasiado tiempo en la copa. Conviene llenarla poco y repetidamente.

Dice, con gran acierto, el escritor Pedro Barceló que "el vino fue creado para sembrar alegrías, fortalecer amistades, amansar pesadumbres, armonizar ruidos, fecundar soledades, detener relojes, multiplicar lunas, romper calendarios, esclarecer cerebros y enhebrar corazones", pero siguiendo los sabios consejos del emperador Apuleyo, permitasenos refrescar no sólo el vino, sino la memoria de algún inocente bebedor:

- La primera copa es para la sed.
- La segunda, para el placer.
- La tercera, para la alegría.
- La cuarta, para la locura.

Con estas reglas de oro, cualquier vino - procedente de buena uva elaborado y conservado con mimo y con esmero y cuidado - es bueno por definición darle la buena prensa que se merece y el buen trago que reclama.

Nos permitimos aventurar que los romanos desconocían los saludables consejos de Apuleyo pues siempre brindaban con vino, si bien mezclado con algo de agua, cuyas proporciones establecía el más experto de los invitados. Y era costumbre difundida y respetada, el beber tantas copas de vino en los brindis como letras tenia el nombre del homenajeado; imaginen los lectores la suerte de aquél mortal que se llamase H-E-R-M-E-N-E-G-I-L-D-O.

Insisto, por ser notorio,
que en las juergas y el jolgorio,
cualquier nacido romano
olvidaba de antemano
los consejos de Apuleyo.

Y me ratifico en ello,
pues de observador me tildo.
Si cuatro cita Apuleyo,
doce bebe el invitado,
en honor de Hermenegildo.



CATA SIN SECRETOS ...

La CATA es uno de los medios válidos empleados para juzgar la calidad de un vino a través de las sensaciones percibidas por nuestros órganos sensoriales: PALADAR, VISTA Y OLFATO.

La estimación de los vinos está reservada a los buenos catadores, pero el consumidor ó aficionado, - entre los que me encuentro, - puede hacer sus "pinitos". Sígueme. Hay que iniciarse en los ritos de su degustación.

ES UNA CUESTION DE METODO Y EXPERIENCIA.

Armas del buen Catador para degustar un «chato»:

PALADAR, VISTA Y OLFATO

Has de tener tan a punto
paladar, vista y olfato
que aplicados en conjunto
no te den por liebre gato.

Si el arma primera falla
ya estás en la cuerda floja
pues lo que ha de ser Cazalla
dirás que es un buen Rioja.

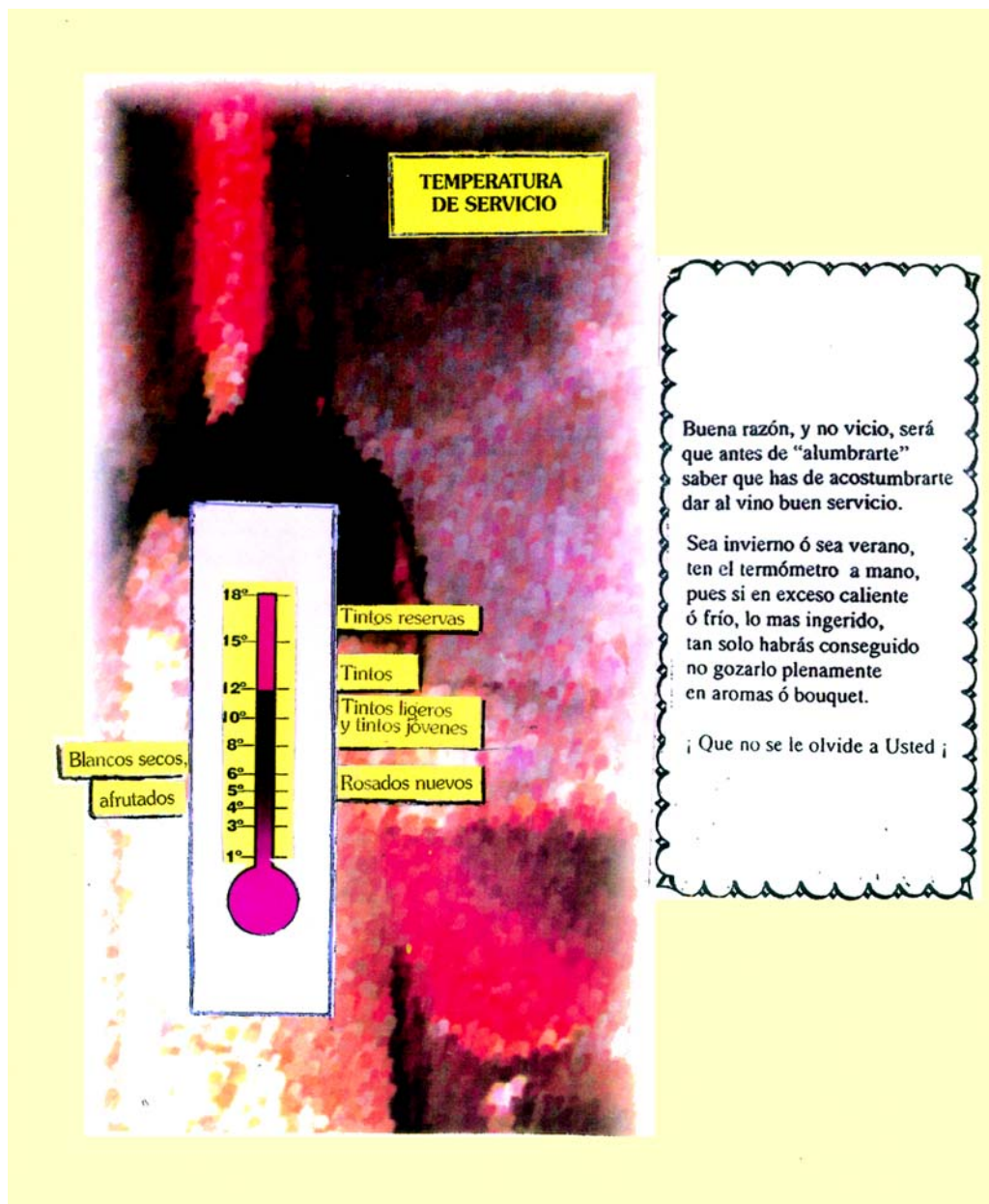
Si la vista no está clara
confundes cojo con manco,
es decir, que no distingues
lo que es un Tinto de un Blanco.

Y por último, el olfato.
Aroma y bouquet de un vino
huelas en copa o azumbre
diferenciarás con tino
del olor a muchedumbre.

Mi consejo:

A la hora de catar
no olvides la moraleja:
Si tienes sucia la boca,
el mal de nariz te aqueja
y los ojos con legañas,
dirás, cuando cates vino,
que es agua de Carabaña.

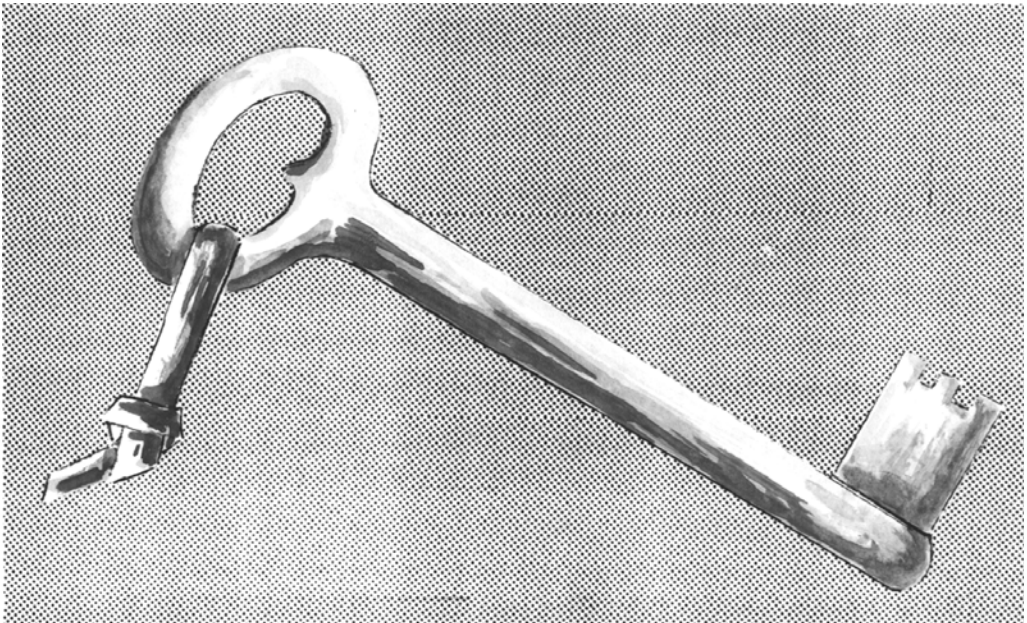




“ Dieronle a los dos a probar del vino de una cuba pidiéndoles su parecer del estado, calidad, bondad ó malicia del vino. El uno lo probó con la punta de la lengua, el otro no hizo más que llegarlo a las narices. El primero dijo que aquel vino sabía a hierro; el segundo dijo que sabía a cordobán. El dueño dijo que la cuba estaba limpia y que el tal vino no tenía adobo alguno por donde hubiese tomado sabor de hierro ni de cordobán.

Con todo eso, los dos famosos mojones se afirmaron en lo que habían dicho. Anduvo el tiempo, vendiose el vino y al limpiar la cuba hallaron en ella una llave pequeña, pendiente de una correa de cordobán. Porque vea vuestra merced si quien viene de esta ralea podrá dar su parecer en semejantes causas.”

El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de
La Mancha (libro segundo, cap. XIII)



MINI VOCABULARIO GUSTATIVO DEL VINO

Ya hemos concluido la Cata. Por el examen organoléptico realizado, hemos de calificar el vino a tono con las sensaciones percibidas.

Utilicemos las expresiones más habituales de los buenos catadores -

Por la VISTA o sensación visual.

El vino podrá ser:

- BRILLANTE.- Vino perfectamente limpio y transparente.
- CUBIERTO.- De mucho color o cuerpo.
- LIMPIO.- Claro.
- OPALESCENTE.- Velado, neblinoso, apagado.
- PAJIZO.- De poco color.
- QUEBRADO.- Vino de color alterado por enfermedad de la "quebra".
- TURBIO.- Vino poco claro.

Por el OLFATO o sensación olfativa.

Distinguese:

- AROMA.- Afrutado, perfumado, aromático.
- OLORES EXTRANOS.- A humo, a podrido, a barril, a sulfhídrico. (Huevos podridos).

Por el GUSTO o sensación gustativa.-

- ABOCADO. - Vino con restos de azúcar no fermentada.
- ACERBO. - El que es rico en extracto y color, pero diluido y soso.
- ACIDO. - Acusa acidez total elevada, superior a la media de la zona o comarca.
- AFRUTADO.- Gusto que recuerda la frescura y sabor natural de la uva. Ej. Moscatel.
- AGRIDULCE. - Defecto de un vino que ha fermentado a altas temperaturas.
- ALMA (Con).- Vino bien constituido.
- AMPLIO.- Completo; bien equilibrado.
- AÑEJO.- Con caracteres propios de su envejecimiento.
- APAGADO. - Sin sabor que lo defina.

- ARDIENTE.- De mucho grado alcohólico. Da sensación de calor al paladar.
- ARMONICO. Bien constituido.
- AROMATICO. De olor penetrante y grato al paladar.
- ASTRINGENTE, ASPERO.- Vino con exceso de tanino, rudo. Se agarra al paladar.
- ATERCIOPELADO.- Suave, untoso, mantecoso.
- BASTO.- Falto de suavidad, un tanto duro.
- BRUSCO.- Duro, de fuerte consistencia.
- CALIENTE.- Ardiente.
- COMUN.- Vino llamado también de "pasto". Corriente, sin grandes cualidades.
- CRUDO.- Poco hecho.
- CUERPO (Con).- Vino de fuerza; bien constituido.
- DEPURADO.- Limpio y afinado.
- DESCARNADO.- Vino débil. Pobre en alcohol y extracto.
- DESEQUILIBRADO.- Mal constituido; sin aroma en sus componentes.
- DESVAIDO. - Insípido. Soso.
- DURO.- Vino rudo.
- ENVERADO. - Vino con fuerte acidez que procede generalmente de uvas incompletamente maduras.
- EQUILIBRADO.- Armónico.
- FINO.- Delicado. Muy agradable de olor y sabor.
- FRANCO. - Limpio al paladar y al olfato.
- FRESCO.- Vino que conserva su afrutado.
- FRIO.- Pobre en alcohol.
- JOVEN.- Vino nuevo; del año.
- LIGERO. - De poco color, poco alcohol y poco cuerpo, pero armónico.
- MORDIENTE. - Verdoso, muy ácido.
- NERVIO (Con).- Equilibrado en su constitución.
- REDONDO. - Muy armónico.
- ROBUSTO.- De buena consistencia.
- SECO.- Vino sin apreciables restos de azúcar.
- SOLIDO.- De buena graduación alcohólica.
- SUAVE.- Da sensación de suavidad.
- TIERNO.- Poco ácido, ligero, soso.
- VIGOROSO.- Vino equilibrado; con fuerza.

- VINOSO.- De alta graduación; limpio, agradable.
- VIVAZ.- Fresco y ligeramente ácido.



3 HISTORIAS DEL VINO

IN VINO VERITAS

RELATO DE UNA HISTORIA QUE NO ES CUENTO

Acababa de pronunciar su última conferencia sobre la bondad del vino en la alimentación ante un nutrido grupo de mineros de la baja Andalucía. Tal vez la emoción del acto, revestido de una especial solemnidad en las entrañas de la mina, acabó con su vida con la misma prisa que el dipsómano sorbe a caño libre en la taberna de turno.

Mi amigo era un misionero en el mundo de los vinos. Predicaba sin desmayo las excelencias de su consumo, cuando se ingería con juicio y moderación. Disertaba en la paz de las bodegas, a la sombra de un arcaico tonel, donde los vinos duermen y sueñan a la espera de su consabida resurrección, con la misma esperanza con la que él ha muerto.

Su vida fue ejemplo de lealtad al mensaje al que se consagró: dar a conocer la verdad sobre el vino, tras el que giró su historia misma. La historia de una vida marcada, como él dejó escrito, bajo la influencia del dios Baco.

Dentro de su innata modestia, se enorgullecía de dar nueva vida a los incrédulos, verdaderos guiñapos prestos a dejar este valle de lágrimas por falta de tan preciado líquido. Sí; así como suena. ¡Por falta de TINTO!. Menos mal que sus sabios consejos obraban el milagro. ¡El gran milagro del vino! porque los “muertos” volvían a la vida, y los vivos... ¡ay, los vivos!, cómo festejan la “resurrección de los muertos”.

En su modestia, no aireaba los triunfos. Se sabían por boca ajena. Se expandían con la rapidez que lo hacen los ácidos volátiles del vino; se propagaban como los efluvios del alcohol. Contagiaban, en suma, con la euforia que da una sana alegría. La alegría que infunde ese néctar divino.

Para la posteridad, que sin su física presencia estará saturada de cuerpos y mentes enfermizas, quedan sus sabios consejos fruto de una ejemplar abnegación y dilatada experiencia que voy a transcribir, en beneficio del lector que siguiere leyendo. Merece la pena, es decir, la quitan. Bebamos de su propia cosecha. De sus “memorias”. De ellas transcribo

la parte que afecta a ciertas enfermedades para las que el uso del vino está recomendado, sin olvidar las normas y precauciones que deben adoptarse. Un texto con consejo final avalado por la ciencia médica con rigor y sobriedad, en docta recomendación. Leamos.

“Mi afición al vino tiene tanta antigüedad como yo mismo porque, como dijo Ortega y Gasset , el hombre viene marcado por las circunstancias.

Soy manchego de pura cepa, como mis padres, quienes, por cierto, omitían sin malicia, pero por algún ignorado prejuicio, dar el nombre de su pueblo. Debía de ser costumbre tradicional de sus antepasados. Cuentan que, solían contestar a la pregunta, diciendo que hablan nacido “junto a la sierra de **Grados**”.

Se conocieron en **Arroba**, pero se unieron en santo matrimonio en Móstoles, en la recoleta capilla que, bajo la advocación del Divino Pastor estaba ubicada en la calle del Marqués de **Cubas**, frente al famoso restaurante “**La Copa**”.

Tras unos años en Andalucía, concretamente en la zona de “Montilla-Moriles”, recorrieron La Mancha asentándose en Valdepeñas, lugar en que vine al mundo al decir de mis padres, a quienes siempre creí a pies juntillas. En la calle **Embriaguez**, número 55, abrí los ojos a la luz del día. Alguien en aquel acontecimiento se puso de mala uva por haber visto contrariado su deseo de que el alumbramiento hubiese dado como fruto una niña. Por aquello del chasco, hubo quien apuntó que mi nombre de pila fuese el de Timoteo para, luego, burlonamente, llamarme “Timo”, pero mi padre, al estar mi madre aún no repuesta del parto era quien usufructuaba el mando, y su opinión y deseo prevalecieron sobre el de los más allegados amigos y parientes. Me llamaría, según decidió, como el santo del día:

Silvino, dando con ello pruebas de autoridad y acierto. El pobre murió de “**gota**”.

En mi tierna infancia, las sopas de vino fueron casi mi único alimento. Mi madre no podía darme el pecho y en el pueblo había poca y mala leche.

El servicio militar lo hice en el Tercio. A mi regreso, licenciado, se declaró una enfermedad atípica. Una epidemia que invadió el pueblo y sus alrededores. Algo así como el “cólera morbo” pero, con más morbo.

Las autoridades sanitarias tomaron drásticas medidas para combatir el mal, prohibiendo radicalmente el ingerir agua y, en su lugar, beber, única y exclusivamente, vino. Se fijaron pasquines por doquier: ¡Agua, no! ¡Vino, sí! era urgente y necesario. Era, eso, cuestión de vida o muerte.

Aunque no he de jurar que no nací para poeta, de aquella época data esta letrilla que compuse, atribulado por las circunstancias y que tanto bien hizo a mis semejantes.

Entre beber agua o vino,
no cometas desatino.
Tira el agua, bebe vino,
y si te aqueja la sed
haz igual, pero al revés:
Bébetelo primero el vino,
y arroja el agua después.

Por más vueltas que le des,
el agua sólo sirve
para lavarnos los pies,
y aunque pura en el reguero
transparente y cristalino
se presta, de enero a enero
a que “bauticen” el vino
el Cura y el tabernero,
por eso yo no la quiero.
Dame vino compañero.

La gente obedeció. Muchos muertos, pues para ello sólo les faltaba enfriarse, siguieron el consejo y se sintieron resucitados. Atrás quedaron los vómitos, las diarreas y su semi frialdad marmórea. Proliferaron tabernas y tascas y se cerraron los aguaduchos y el balneario para impedir “la toma de aguas”. Sólo se dispensaba el “hacer aguas menores”

Los más doctos en materia de sanidad me dieron sus parabienes. Me desenvolvía “en olor a muchedumbre”. La gente se había habituado a beber vino, a aborrecer el agua y, lo más importante se consiguió: que el bichito del cólera huyese despavorido pues, sabido es que, el tal bacilo, no puede desenvolverse en un medio moderadamente alcohólico como es el vino. Las pobres gentes encontraron la dicha y salvación en este néctar divino que fue bebida de dioses y, en todo tiempo, de hombres. Y lo pregonaban a los cuatro vientos. En la plaza, en la tertulia; al salir de la taberna:

“... porque allí llevo sediento,
pido vino de lo nuevo
mídenlo, dánmelo, bebo,
págolo y voy me contento”.

Tanta huella dejó en mí la siniestra enfermedad, como inequívocas muestras legó el

tinto de ser bebida higiénica, apetecible, saludable y medicinal que decidí profundizar en el estudio de tan benefactor líquido, en beneficio de mis semejantes. Me consideré nacido para ocuparme tan sólo de tan laudable misión. Fui, misionero del vino.

Estudié, analicé, bebí y... algunas veces me pasé. Pero llegué a una incuestionable conclusión: que la mayoría de las pobres gentes enfermas, y las que no lo están, padecen y tienen, aunque la dolencia sea distinta, análogos síntomas: exceso de agua en sus células y acusada falta de tanoides y etílico en sus tejidos. Ahí, y solamente ahí, radica el secreto: En la falta de tinto.

El remedio está en tu mano. Y en el vaso”.

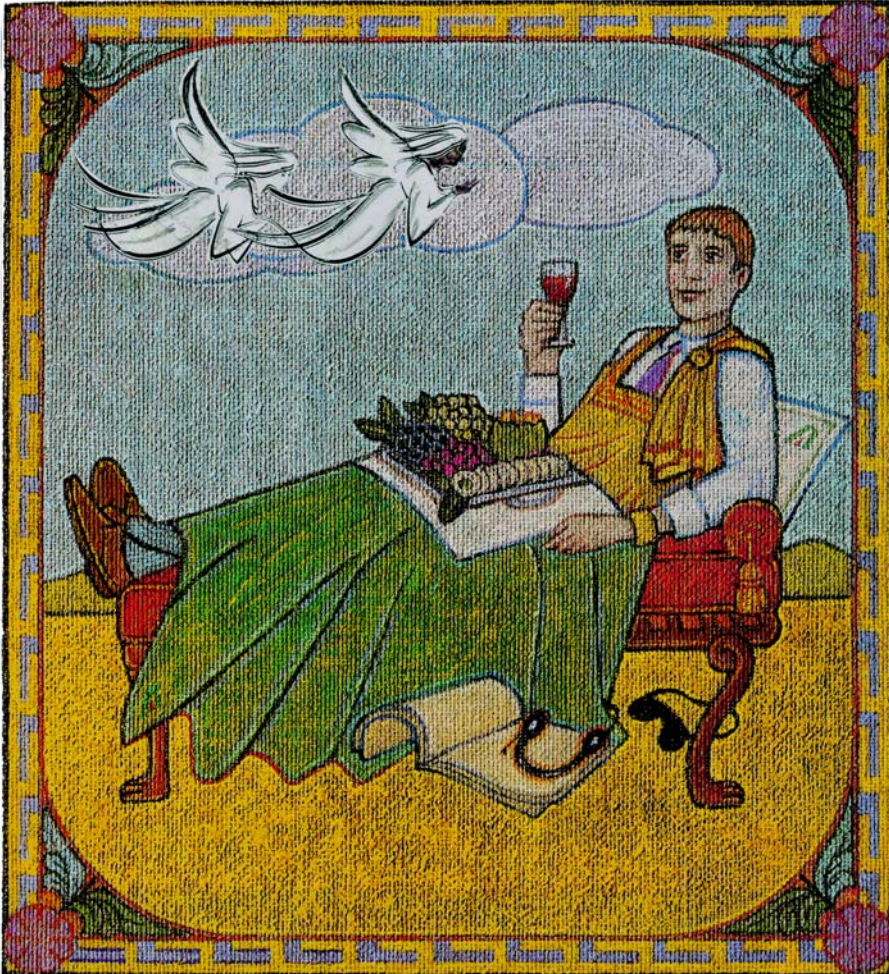
OTRAS RECOMENDACIONES.

SI PADECEIS:	Con moderación PODEIS BEBER:	NO BEBAIS:
HIPERCLORHIDRIA	Vinos tintos, ligeros y en poca cantidad.	Vinos tintos robustos, ni licores
HIPOCLORHIDRIA	Vinos Jóvenes poco alcohólicos	Vinos de licor o de mucho grado.
TRASTORNOS GASTRICOS	Vinos ligeros. En pequeñas dosis.	Vinos gasificados.
TRASTORNOS INTESTINALES	Todos los vinos tintos, fuera de los períodos agudos.	No beber nunca vino excesivamente frío.
ESTREÑIMIENTO	Todos los vinos ligeros: blancos, tintos y rosados.	Vinos de mucho grado alcohólico.
DIABETES	Vinos blancos muy secos y tintos de poco grado alcohólico.	Vinos licorosos. Vinos de mucho grado alcohólico. Vinos dulces naturales o licorosos (Moscatel, Jerez dulce, Málaga, etc.
DEPRESION NERVIOSA	Vinos tintos de mucho tanino.	Vinos de mucho grado alcohólico. Evitar los blancos

(*).- .Datos fiables obtenidos de EL GRAN LIBRO DEL VINO. Editorial Blume.

Hasta aquí los saludables consejos de un hombre bueno y sabio que nunca debió morir. La muerte, sin entrañas, nos lo arrebató, pero tuvo con él un gesto de complacencia. Permitió que su ultimo suspiro lo exhalase en la Andalucía de la manzanilla, junto al «tío Pepe» y en lugar idóneo a sus preferencias: Río Tinto.

Sin duda está en el cielo. Con humildad, recatado, modesto, como siempre vivió. Tal vez, azorado, tal vez acurrucado en una esquina a solas con su obligada quietud, sosiego, reposo y paz, pero sin evitar, a buen seguro que, llenos de inocencia, un angelote blanco y otro negro, como sus vinos, le susurren al oído: ¡Vamos, hombre, ámate, que aquí nadie tiene falta de «eso»! Mira, a la vuelta, lo venden tinto. Y, beatíficamente, sonreirá. Que así sea.



LA COPA DEL JAPONES

La occidentalización de las costumbres en el Continente euroasiático es aceptado de tal suerte por el pueblo japonés que, diversos platos, alimentos y bebidas han calado hondamente en la población nipona y, con marcada incidencia, cuando han probado nuestros guisos y han caído en la dulce tentación de remojar el gaznate con el vino noble de nuestra tierra.

Que ello es así, he tenido la agradable ocasión de comprobarlo en una cálida tarde otoñal, en la que recorriendo viñedos y acariciando dorados racimos, hice un alto en mi andadura para gozarme entre las cuatro paredes de una singular bodega, - a las puertas del Quintanar,- en la que me esperaban el saludo y abrazo de una familia vinatera, amiga.

Hubo charla y reunión que se prolongó con la llegada del Gerente de la empresa, acompañado de un importador japonés.

Siguiendo la tradición manchega de la hospitalidad, se nos ofreció un pequeño refrigerio matizado con un vino pleno de aromas, servido bajo la nave en la que los vinos duermen.

- Beban, que esto es gloria, dijo el Enólogo. Y en verdad que no mentía. Y así debió también parecer al nipón quien, ante nuestra insistencia y ejemplo,- con recatada discreción bebió en pequeños sorbos aquel vino seco, sabroso y equilibrado en el que se conjugaban sabiamente la tecnología y la tradición.

Mirando la copa, ya vacía, y esbozando una sonrisa, con ligera inclinación de cabeza, que era realmente una reverencia, quiso el japonés invitado expresar la agradable sensación por él percibida tras ingerir el delicioso néctar. Y así, las copas, una a una, se sucedieron. Y de la mano de esta agradable circunstancia surgió la anécdota de la que fui copartípe. Hela aquí:

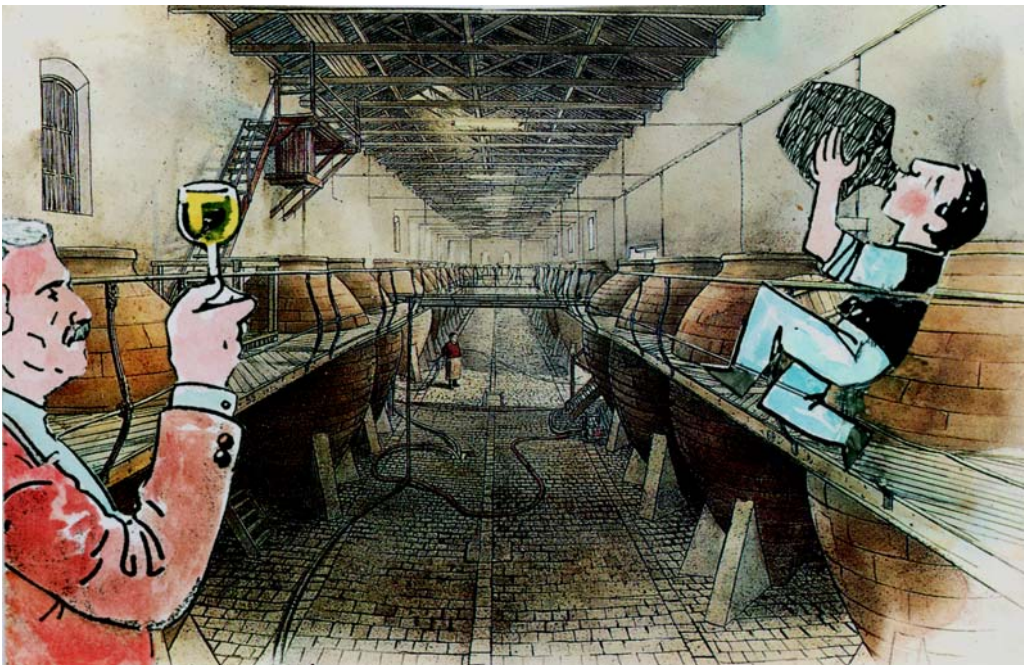
Al tiempo que el japonés
bebe una copa de vino
yo he degustado con tino,
calculo, que al menos tres.

Más, confieso que el nipón
a lo largo de la charla
me va ganando la acción;
él bebe, calla y no parla
y mientras yo bebo el vino

en la misma proporción,
él alarga su bebida
abocado a un garrafón.

Al rostro del nipón, personaje principal en este escenario, afloraba un indisimulado júbilo, al tiempo que muy circunspecto, hacía lo posible, e imposible, por mantener el equilibrio y la compostura. A seguido, hubo toques de humor y espíritu comprensivo y tolerante.

Al exterior, las viñas preñadas de zumo y de gozo, prometían estar prestas al alumbramiento de una nueva cosecha.



CON PAN Y VINO ...

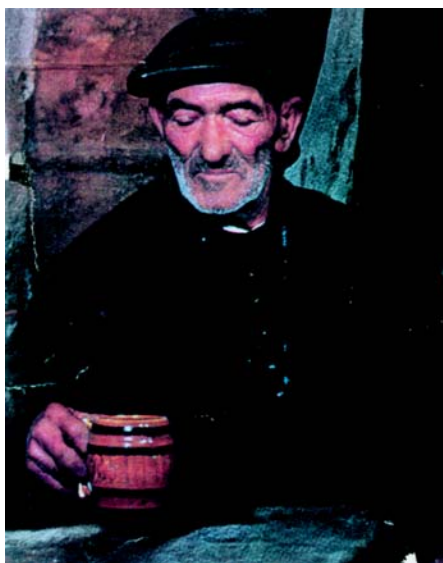
Se dice que en la época carolingia, los enfermos y ancianos acogidos en los asilos de los monasterios, para evitar que la falta de apetito degenerase en desnutrición, eran reconfortados con “sopas de vino”, especialmente hechas con tipos más o menos licorosos.

Tal plato estimulaba al consumo de otros alimentos ingiriendo estos con sumo gusto pero, ¡ay! debían comerlo a hurtadillas de los diabéticos para no despertar en ellos la envidia que les causaba. Buscóse la solución, bien sencilla por cierto. Las sopas eran condimentadas con vinos secos. ¡Y todos felices!

Está sabido que la falta de apetito puede conducir a la desnutrición. Para combatirla, se estimula el consumo de preparados alimenticios que despierten aquél en los convalecientes, enfermos o inapetentes.

Los vinos blancos, secos, de poco grado alcohólico, bebidos con moderación, estimulan el apetito y facilitan la digestión.

Al vino se le ha llamado “la leche del viejo,” qué hermoso complemento de una alimentación, que si está bien orientada y condimentada puede, con la delicada atención familiar, retrasar algunos cambios de su organismo propios del envejecimiento. Porque, la relación directa entre alimentación y cariño debe seguir totalmente en vigor en esta santa etapa de la vida.



Sorbiendo la vida.

Lo que va de
AYER a HOY



ESP.

Lo que va de AYER a HOY

De la obra «LA VID Y EL VINO DE LA MANCHA», de la que es autor el Ingeniero Agrónomo Don Sixto Fernández, de grata memoria, hombre tremendamente humano y manchego por los cuatro costados, con quien tuve el honor de ser su auxiliar en las rondas de Cursillos que sobre la vid y el vino se impartían en pueblos de la comarca de Alcázar de San Juan a curtidos viticultores y enólogos en ciernes, he fotocopiado, por curiosa, la relación de gastos anuales de una familia modesta de agricultores, para su manutención, allá por 1.945.

Le sigue otra curiosa aportación. La nota publicada por “EL CORREO ERUDITO -Gaceta de las Letras y las Artes”, con motivo del eclipse de sol en el año 1.900, cuyo original se encuentra en la Fonda-Museo de la estación de Alcázar de San Juan.

Observa, lector, lo que va de ayer a hoy:

GASTOS ANUALES DE UNA FAMILIA MODESTA DE AGRICULTORES

Generalmente las familias manchegas están constituidas por seis miembros: padre, madre, dos hijos mayores de dieciseis años y dos menores, datos a los que nos atenemos para la determinación de gastos

Alimentación:

Subsistencias	Cantidades	Precios medios Ptas.	Importe Ptas.
Harina de almortas	30.65 Kilos	8.00	245.20
Patatas	480.00 «	2.25	1080.00
Bacalao	64.00 «	30.00	1920.00
Judias	20.50 «	15.00	307.50
Tocino	26.25 «	32.00	840.00
Carne	99.800 «	40.00	3992.00
Tocino o morcilla	29.00 «	32.00	928.00
Chorizos o longaniza	17.500 «	58.00	1015.00
Magro	32.10 «	44.00	1412.40
Codillo de jamón	14.60 «	30.00	438.00
Sardinias frescas o pescadilla	72.95 «	14.00	1021.30
Sardinias arenques	37.50 «	14.00	525.00
Escabeche	16.25 «	24.00	390.00
Tomates	107.00 «	3.00	321.00
Pimientos verdes	85.00 «	4.00	340.00
Pimientos encarnados	151.00 «	6.00	906.00
Fruta	64.00 «	2.25	144.00
Uvas	172.00 «	2.50	430.00
Pastas para sopa	14.50 «	10.00	145.00
Sardinias frescas	120.00 «	12.00	1440.00
Salchichas o chorizos	12.75 «	53.00	675.75
Queso	16.25 «	50.00	812.50
Pepinos	21.50 «	2.00	43.00
Garbanzos	23.75 «	14.00	332.50
Aceite	111.25 Litros	21.60	2403.00
Vino	730.00 «	3.50	2555.00
Huevos	952 Unidades	1.75	1666.00
Sardinias en aceite	86 latas	8.00	688.00
Especias (cebollas, ajos, pimentón, cominos, azafrán, etc.)	Varias	Varios	347.80
Chocolate	24 libras	13.00	312.00

Postres (dulces, azúcar, café, zanahorias, lechuga, escarola, etc.)	Varias	Varios	1565.00
Pan	1.752panes	5.60	9811.20
Importan los gastos de alimentación			39052.15

Entre las diferentes comidas que con las subsistencias relacionadas, pueden prepararse, son las corrientemente condimentadas, las siguientes:

Desayuno o almuerzo:

Gachas y una tajada de tocino.

Sardinas fritas y aceitunas o naranja.

Huevos fritos y una tajadilla de magro.

Escabeche aderezado con tomates, aceite y vinagre (pipirrana).

Comidas:

Potaje de judias con tocino o chorizo, morcilla.

Guisado de patatas con bacalao.

Cocido de garbanzos: sopa, garbanzos, carne, patatas, tocino y codillo o hueso de jamón.

Migas condimentadas con pan, aceite y ajos, y sardinas fritas o arenques crudas y uvas.

Asadillo de pimientos encarnados aderezados con aceite, cominos y ajos, y después carne frita.

Meriendas:

Sardinas arenques y unas aceitunas.

Bacalao crudo y aceitunas o naranjas.

Tomates crudos.

Pepinos.

Chocolate crudo.

Cenas:

Patatas fritas y chorizos o longaniza.

Guisado de carne con patatas.

Huevos fritos y sardinas o pescadilla frita.

Pisto de tomate y pimiento y salchicas o chorizos.

Asadillo de pimientos encarnados y queso.

Tortilla de patatas, sardinas en aceite y gazpacho.

Restaurant

DE LA

estación de Alcázar de San Juan

Menú del 28 de Mayo

El fondista de la estación de Alcázar tiene el gusto de ofrecer á los señores viajeros que acudan á dicho punto á presenciar el **ECLIPSE TOTAL DE SOL**, un almuerzo que costará únicamente

Pesetas : 1,50 cubierto,

y se compondrá de los siguientes platos :

Sopa

Un frito

Merluza en salsa

Pollo con arroz á la valenciana

Pan, vino, postres.

Alcázar, 18 de Mayo de 1900.

A MODO DE DESPEDIDA



Aquí, lector, termina este GARBEO GASTRONOMICO por tierras de la Villa y Corte y las muy amadas de Cervantes, cuyo paisaje y hermosura, tal vez, no conoces. Ponte, pues, en camino porque la Mancha, en la grandiosidad de la llanura te ofrece algo más que un gozoso itinerario por senderos jalonados de posadas, ventas y mesones para degustar ollas y pucheros.

Para gozo del alma
se te ofrece una ruta de caminos
con pueblos, paisajes y molinos.
Para gozo del cuerpo,
jamás te negarán posada y pan.

Y a ti, afortunado viajero que en breve y sustancioso viaje cruzastes los caminos de la Mancha y has degustado paisajes, platos y vinos que son referencia permanente de un Hidalgo Caballero y del realista y bueno de Sancho, a la par que has dejado en estas soñadas tierras la huella de tu paso, une mi ruego de que no aparques en el desván del olvido esta parcela sin linderos, por siempre abierta al forastero, para sellar afectos y compartir de nuevo el pan y el vino de la amistad.

¡ Y a la Paz de Dios, hermano.! Que El te dé salud y a mí no me la quite.



BIBLIOGRAFIA Y FUENTES DE INFORMACION

- COMUNIDAD AUTONOMA. Artes y costumbres de Madrid.
- Miguel de CERVANTES. El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha.
- CIUDAD DE MERIDA. Año del Bimilenario. 1975.
- CONSEJO REGULADOR DEL QUESO MANCHEGO. Boletín Informativo.
- EDITORIAL BLUME. El Gran Libro del Mundo.
- Sixto FERNANDEZ. La Vid y el Vino de La Mancha. 1963.
- FONDA - MUSEO DE RENFE de Alcázar de San Juan.
- García SOLANA. La cocina del Quijote.
- INFORMATOR. Diccionario Encilopédico. Edaf, S.A.
- LUJAN Y PERUCHO. Historia de la Cocina Española. Gastronomía e Historia.
- M.A.P.A.. Los productos del cerdo ibérico. Una imagen de calidad.
- M.A.P.A.. Una fuente de proteínas. Alubias, garbanzos y lentejas.
- Manuel MARTINEZ LLOPIS. Historia de la Gastronomía Española. 1981.
- Rafael MAZUECOS. Hombres, lugares y cosas de La Mancha. Fascículos VIII y XLIII.
- Eugenio NOEL. España, fibra a fibra. 1967.
- Oliver de SIERRES. Teatro de la Vida.
- Semanario económico de EL MUNDO.
- La Ruta de Don Quijote. AZORIN.
- Diccionario General de Cocina. ANGEL MURO.
- Diccionario de la REAL ACADEMIA DE LA LENGUA.
- Francisco G^a PAVON. (Crónicas de Tomelloso).
- Jesús TORBADO. Crónicas viajeros.
- Gregorio MARAÑON. El alma de España.

Vinos, platos y recetas de un manchego y gastrónomos poetas

se terminó de imprimir esta 2ª edición en los talleres de la Imprenta Provincial de Ciudad Real el día 3 de marzo de 2006.