

GUILLERMO PIERA JIMÉNEZ

Cociderías

Madrid, 2017

Publicaciones del
Club de Amigos del Cocido

DE COCIDERÍAS

No pretendo, amigo lector, pasar a la historia de los escritores en lengua castellana por haber elegido, como título de esta pequeña recopilación de trabajos, el vocablo "*Cociderías*", que el Diccionario de la R.A.E., no recoge, y que confieso no sea sino un producto de mi imaginación lingüística. Pero si existen las palabras "*majadería*", "*habladuría*", "*porquería*", "*carrocería*", "*pitancería*" y una larga serie de formas análogas derivadas de un adjetivo o de un sustantivo que rige su significado, no veo por qué no podría yo denominar "*Cociderías*" a lo que no es más que un conjunto de ideas, razonamientos, elucubraciones y pequeños discursos relacionados con y derivados de ese concepto venerable (y venerado por mí desde hace mucho) que es el cocido. Y si es, o no, neologismo tolerable, díganlo quienes sientan vulnerado su silencio interior al escuchar este "palabro". A su parecer, y no a otro, me someto gustoso.

Es el caso que, como madrileño de cuna, y desde que fui destetado, el cocido ha formado parte de mi dieta alimenticia casi con cotidianeidad y, en todo caso, con entrañable y regular periodicidad. He crecido, he amado, he trabajado, he engendrado, he sufrido y he sido (a ratos, como corresponde a mi condición humana) muy feliz a la sombra y al aroma de esta joya de la gastronomía patria. No son pocas las líneas que he enjaretado a lo largo de mi vida de plumífero en loor y en laude del cocido, y no desespero —bien que a mi edad la imaginación y la creatividad devienen más tacañas que cuando era más mozo— de poder seguir haciéndolo mientras mi vida aliente.

Por el momento, y con el patrocinio de esa benemérita institución que es el Club de Amigos del Cocido cuya benéfica influencia se ha extendido a la sociedad española a lo largo de casi nueve trienios, doy ahora a la luz de la imprenta las cuatro últimas disquisiciones que he sido capaz de pergeñar al socaire de ese plato cuyo ensalzamiento en común nos ha permitido a sus miembros forjar, primero, y robustecer, después, una sólida amistad.

Todas ellas están relacionadas con el lenguaje : con nuestro lenguaje. Porque aunque no coincido enteramente con las tesis del biólogo marxista Faustino Córdón expuestas en su obra *Cocinar hizo al hombre**, sí creo que los hábitos alimentarios de una sociedad, determinantes a su vez de las modalidades culinarias indisolublemente vinculadas con ellos, tienen una influencia fundamental en los modos expresivos de los miembros de aquella, o sea en el lenguaje. Sin necesidad de acudir al magisterio de José M^a Sbarbi o de Francisco Rodríguez Marín, para demostrarlo, el acervo de apotegmas y dichos que

*F.Córdón "*Cocinar hizo al hombre*". Tusquets Eds., 1980. Col "Los 5 sentidos"

componen nuestro refranero no está huérfano de alusiones a nuestra cocina, a nuestras pitanzas y a nuestros guisos. Y entre ellos, los relativos al cocido, a los garbanzos, a los utensilios culinarios precisos para elaborar ese plato. Pero como para muestra basta un botón, he recopilado unos cuantos de los que mi maestro Miguel de Cervantes hizo uso al escribir la vida del ingenioso hidalgo. A quien lea "*De ollas, calderos, cácabos y piñatas*" pocas dudas habrán de quedarle sobre si nuestros condumios –y entre ellos, el cocido– están, o no, presentes con reiteración en nuestra habla.

Tenía una deuda filológica con mi hermano del alma, Adrián, que sólo después de su muerte he sido capaz de satisfacer. Lo he hecho con el escrito intitulado "*Piri, gabrieles, trompos y otras jacarandainas*", y allí explico cuál fue el origen de mi pendencia y cuál el desenlace –fraterno, como no podría ser de otra forma– de ella. El y yo gozábamos con las exploraciones de los arcanos de nuestra parla, nos recreábamos juntos en el hallazgo de nuevos recovecos lingüísticos, y hurgábamos mancomunadamente en el patrimonio de decires castellanos que nuestros padres –buenísimos decidores ambos– nos legaron. Un día nuestra conversación recayó sobre dos casticismos que, como muchos madrileños, estábamos aburridos de oír de labios de menestrales, amantes, como nosotros, del "coci". Eran ellos "*el piri*" y los "*gabrieles*", como sinónimos del cocido mismo y de su ingrediente fundamental, los garbanzos. Para cuando esta charla se suscitó, mi hermano, que siempre había sido gran lector, estaba privado de ese regalo del cielo que es la vista : padecía una forma perversa de degeneración macular que sólo le permitía la visión periférica y le impedía, por tanto, la concentración visual, que es el soporte de la lectura. Me pidió, en esa circunstancia, que tratase de indagar los orígenes de una y otra expresiones en los textos que componen mi biblioteca madrileñista que, sin petulancia, se halla más que medianamente surtida. El escrito a que aludo más arriba es el resultado de esas indagaciones. Como verá el lector, todo tiene su por qué, y no es ocioso saber cuál sea éste.

Mi trabajo sobre la "*Olla podrida*" tiene ya algunos años, pero es la primera vez que decido darle a la luz de la imprenta. Cuando me picó la curiosidad sobre cuál pudiera ser la razón de que plato tan exquisito se nombrara con un adjetivo peyorativo, y en la convicción de que no se trataba de una pirueta de ironía a la que en el habla de Castilla no somos demasiado aficionados, me encontré con una explicación ridícula, digna de haber sido formulada por un memo : resultaba que "*podrida*" provenía de "*poderida*", vocablo que, a su vez –seguía explicando el memo en cuestión– era lo mismo que "*poderosa*", en el sentido de "ricamente provista", "abundante".

Pero es que la voz "poderida" no existe en mi idioma y, lo que es más, no ha existido nunca. Ni con ese sentido ni con ningún otro. Ello no obsta para que en un país - como es España- en el que la investigación y el trabajo personales son malquistos (*¡que inventen ellos!*, dijo en un mal día D. Miguel de Unamuno) la memez del primer memo de la serie (que, por cierto, se llamaba Daniel de Cortázar, era ingeniero de minas, y fue miembro de la Real Academia Española) haya sido aceptada y transmitida por memos sucesivos, que la cosecha de estultos es en nuestra patria próspera y fecunda año tras año. Explico con detalle, en mi texto, de dónde proviene el error, y cuál es el verdadero significado de la voz "podrida", que tiene todo que ver con "ablandada" y nada con "putrefacta".

El último de mis escritos que se recogen en este opusculillo es una futesa literaria surgida al calor de la sorpresa que me produjo toparme por azar (de ahí la apelación a la diosa Fortuna en el título) con un libraco del siglo XVII (1655) que escribió un "maestro de lenguas" llamado Marcos Fernández, al cual tuvo la feliz ocurrencia de titular "*Olla podrida a la Española*". Bien es cierto que no versa - como pudiera suponerse- sobre materia culinaria (bien que las alusiones a ella no están ausentes en el texto). Es, más bien, una visión crítica sobre la realidad de la ciudad de Münster en la alemana Westfalia, a partir de la llamada "rebelión de los anabaptistas" que desembocó en una situación social desmadrada con consecuencia final de represión y de muerte. Pero su lectura es amena y su contenido, verdaderamente curioso. A través de esta obra tuve conocimiento de otra, escrita por Carlos García, coetáneo del anterior, titulada "*Antigüedad y nobleza de los ladrones*". Es, también obra de recreación, encuadrable dentro de la literatura picaresca de aquel siglo, y en ella se contiene una ingeniosísima y divertida clasificación de los diferentes estilos y modalidades que lucían, en aquella época, los quebrantadores de los mandamientos séptimo y décimo de la ley de Dios.

Y esto es, ni más más ni más menos, lo que la publicación que tienes en tus manos, contiene. En su redacción he seguido únicamente los dictados de mi corazón respecto a tres de sus más acendrados amores : el cocido, la lengua castellana y los libros antiguos. Algo parecido a los amores de mi admirado Baltasar del Alcázar "*la bella Inés, el jamón, y berenjenas con queso*". A nadie hago daño con lo que escribo (si no es a los falseadores de la verdad) y quizá procure un ratito de solaz a quien tenga la generosa paciencia de leerme. No otra es mi intención al empuñar la pluma, que bastantes son ya las causas de adustez y de temblequera para los españoles de mi tiempo. Horacio, en sus Sátiras, ya lo expresó : *Quid vetat ridentem dicere verum?* (¿Qué impide decir la verdad al que se ríe?). Pues eso.

**DE OLLAS, CALDEROS,
PUCHEROS, CÁCABOS Y
PIÑATAS**

Para desarrollar los procesos culinarios de cocción, el hombre, desde que el mundo es mundo, se ha servido de utensilios adecuados para llevar a cabo aquellos. Y tales utensilios no han sido –y son– en lo fundamental, sino recipientes 1) donde se pudiesen contener los productos alimenticios, sólidos y líquidos, que se fueran a cocinar y 2) que pudieran entrar en contacto directo con el fuego o con la fuente de calor necesaria para que la culinaria se pusiera en acción, sin que corrieran el riesgo de quebrarse.

Dentro de esta inicial aproximación, dos son las categorías de recipientes que pueden utilizarse : los que utilizan algún metal (hierro, acero, cobre, etc.) para conformar su superficie exterior, y los –mucho más primarios– que hacen uso del barro, de la arcilla o de otro material refractario con ese mismo fin. Con el único fin de hacer menos fastidiosa la disquisición y aún admitiendo que la moderna tecnología ha hecho posible la utilización doméstica de una y otra categorías, nos ocuparemos solamente de los que tienen un origen más primitivo, esto es, de los no metálicos. Y así, pasaremos por alto la *caldera*, a la que la Real Academia define como “*Recipiente de metal, grande y semiesférico, que sirve comúnmente para poner a calentar o cocer algo dentro de él*”, para centrar nuestra atención en aquellas otras que, desde que la humanidad se dio cuenta de las ventajas que proporcionaba la cocción para mejorar la salubridad, el sabor y la digestibilidad de los alimentos, se han venido utilizando en los hogares domésticos de todas las familias.

¿Qué es, pues, una olla? La R.A.E. afirma que es una “*Vasija redonda de barro o metal, que comúnmente forma harriga, con cuello y boca anchos y con una o dos asas, la cual sirve para cocer alimentos, calentar agua, etc.*”. Pero también recoge la acepción metonímica (continente por contenido) del vocablo, diciendo que se llama así la “*Comida preparada con carne, tocino, legumbres y hortalizas, principalmente garbanzos y patatas, a lo que se añade a veces algún embuchado y todo junto se cuece y sazona. Era en España el plato principal de la comida diaria*”.

Heredamos esa palabra directamente del latín, lengua en que *olla,ae* es, precisamente, la denominación de nuestra olla. Pero la forma primitiva de ese vocablo fue *aula,ae*, de la que se deriva el sustantivo *aulula,ae* (pucherito, olla pequeña o marmita) y el adjetivo *aulicoctus,a,um* (que cuece o realiza la cochura en olla o marmita). Harto sabido es también que “*aulularia*” es el título que Terencio dio a una de sus comedias protagonizada por un viejo avariento que guardaba una olla llena de monedas de oro.

Pues bien : estamos en condiciones de asegurar que, ya en el siglo XVII, el habla castellana hacía uso de la palabra *olla* con las dos acepciones

que la Academia recoge. Para demostrarlo, recurriremos al insigne Miguel de Cervantes y a su aún más insigne novela *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*. Usa Don Miguel el vocablo en el sentido descriptivo de “vasija”, en el Capítulo XVII de la Parte 1ª (*“Trabajos de D. Quijote en la venta que creyó era castillo”*) cuando dice :

“...y así, se bebió, de lo que no pudo caber en la alcuza y quedaba en la olla donde se había cocido, casi media azumbre; y apenas lo acabó de beber, cuando comenzó a vomitar de manera que no le quedó cosa en el estómago ...”

Lo mismo ocurre cuando en el Capítulo LXII de la Parte 2ª (*“Que trata de la aventura de la cabeza encantada, con otras niñerías que no pueden dejar de contarse”*) Cervantes escribe :

“...Pero dígame vuesa merced, señor mío, y no digo esto porque quiero examinar el ingenio de vuesa merced, sino por curiosidad no más: ¿ha hallado en su escritura alguna vez nombrar piñata? –Sí, muchas veces –respondió el autor. – Y ¿cómo la traduce vuesa merced en castellano? –preguntó don Quijote. –¿Cómo la había de traducir –replicó el autor–, sino diciendo olla?...”

Y también en el Capítulo XX de la Parte 2ª (*“Donde se cuentan las bodas de Camacho”*) al decir :

“...y en el fuego donde se había de asar ardía un mediano monte de leña, y seis ollas que alrededor de la hoguera estaban no se habían hecho en la común turquesa de las demás ollas, porque eran seis medias tinajas, que cada una cabía un rastro de carne: así embebían y encerraban en sí carneros enteros, sin echarse de ver, como si fueran palominos; las liebres ya sin pellejo y las gallinas sin pluma que estaban colgadas por los árboles para sepultarlas en las ollas no tenían número...”

Pero en ese mismo Capítulo, hace uso de la segunda acepción, cuando dice :

“...Todo lo miraba Sancho Panza, y todo lo contemplaba, y de todo se aficionaba: primero le cautivaron y rindieron el deseo las ollas, de quién él tomara de bonísima gana un mediano puchero; luego le aficionaron la voluntad

los zaques; y últimamente, las frutas de sartén, si es que se podían llamar sartenes las tan orondas calderas; y así, sin poderlo sufrir ni ser en su mano hacer otra cosa, se llegó a uno de los solícitos cocineros, y, con corteses y hambrientas razones, le rogó le dejase mojar un mendrugo de pan en una de aquellas ollas..."

Y lo mismo, cuando unas líneas más adelante, dice :

"...No sé de los que soy -respondió Sancho-, pero bien sé que nunca de ollas de Basilio sacaré yo tan elegante espuma como es esta que he sacado de las de Camacho...."

E insiste, avanzando en ese referido Capítulo XX:

"...Así que vuelvo a decir que a Camacho me atengo, de cuyas ollas son abundantes espumas gansos y gallinas, liebres y conejos; y de las de Basilio serán, si viene a mano, y aunque no venga sino al pie, aguachirle..."

También en el Capítulo XXVIII de la Parte 2ª ("De cosas que dice Benengeli") :

"...los que servimos a labradores, por mucho que trabajemos de día, por mal que suceda, a la noche cenamos olla y dormimos en cama..."

E igualmente en el Capítulo I de la Parte 1ª, cuando dice :

"...Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lantejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda..."

No debemos pasar por alto lo que Cervantes cuenta en el Capítulo LIX de la Parte 2ª ("Donde se da cuenta del suceso, que se puede tener por aventura, que le sucedió a don Quijote"), en donde el vocablo "olla" es tomado en clara metonimia al decir :

"...Quien las sabe las tañe, y bien se está San Pedro en Roma. Los dos caballeros pidieron a don Quijote se pasase a su estancia a cenar con ellos, que bien sabían que en aquella venta no había cosas pertenecientes para su

persona. Don Quijote, que siempre fue comedido, condecenció con su demanda y cenó con ellos; quedose Sancho con la olla con mero mixto imperio; sentose en cabecera de mesa, y con él el ventero, que no menos que Sancho estaba de sus manos y de sus uñas aficionado..."

Veamos ahora un uso adicional –metafórico– del vocablo “olla”. Sancho, en su rusticidad, utiliza la locución “ollas de Egipto” como sinónimo de abundancia y de comida succulenta. Así, en el Capítulo XXII de la Parte 1ª (“De la libertad que dio don Quijote a muchos desdichados”) cuando dice :

“...pero pensar que hemos de volver ahora a las ollas de Egipto, digo, a tomar nuestra cadena y a ponernos en camino del Toboso, es pensar que es ahora de noche,...”

Idea que retoma en el Capítulo XXI de la Parte 2ª (“Donde se prosiguen las bodas de Camacho”) en donde Cervantes –aludiendo a lo que narra la Biblia (Exodo, 16:3)– dice de él :

“...y así se dejó atrás las ollas de Egipto, aunque las llevaba en el alma, cuya ya casi consumida y acabada espuma, que en el caldero llevaba, le representaba la gloria y la abundancia del bien que perdía...”

Aún hace otro uso diferente Don Miguel del vocablo “olla” recogiendo la expresión “olla podrida” (sobre cuyo verdadero significado he escrito largo y tendido en otro lugar) con la que se alude a una preparación culinaria rica en ingredientes que han sido ablandados mediante un proceso de cocción. Así, en el Capítulo XLVII de la 2ª Parte (“Donde se prosigue cómo se portaba Sancho en su Gobierno”), hace decir a Sancho :

“...Aquel platonazo que está más adelante vahando me parece que es olla podrida, que por la diversidad de cosas que en las tales ollas podridas hay, no podré dejar de topar con alguna que me sea de gusto y de provecho...”

En ese mismo Capítulo, el médico le veda el acceso a ellas diciendo :

“...Allá las ollas podridas para los canónigos, o para los retores de colegios, o para las bodas labradorecas, y déjennos libres las mesas de los gobernadores...”

Pero para Sancho, empecatado glotón, las ollas podridas siguen siendo, no oscuro, sino clarísimo, objeto de deseo, como lo demuestra en el Capítulo XLIX de esa misma 2ª Parte (*"De lo que sucedió a Sancho Panza rondando su ínsula"*) al decir :

"...Lo que el maestra sala puede hacer es traerme estas que llaman ollas podridas, que mientras más podridas son, mejor huelen, y en ellas puede embaular y encerrar todo lo que él quisiere, como sea de comer, que yo se lo agradeceré y se lo pagaré algún día; y no se burle nadie conmigo, porque o somos o no somos: vivamos todos y comamos en buena paz y compañía, pues, cuando Dios amanece, para todos amanece..."

La R.A.E. nos da cuenta de otra metonimia, esta vez de origen hispano americano, referida a la voz diminutiva *olleta* que, en Venezuela, denota un *"Plato preparado en agua de maíz, con carne de gallo, res o rabo de cerdo, vino, aliños diversos y un poco de papelón"* (*"papelón"* es americanismo que significa *"pan de azúcar sin refinar"*).

Llegados a este punto, conviene *"desollarnos"* (perdón por el pésimo amago de chiste) y hacer algunas consideraciones en torno al *puchero*. Si recurrimos a la autoridad de la Real Academia, en su Diccionario nos propone tres distintas acepciones de ese vocablo : 1ª) *Vasija de barro o de otros materiales, con asiento pequeño, panza abultada, cuello ancho, una sola asa junto a la boca, y, por ext., otros tipos de vasija.* 2ª) *Especie de cocido, como el cocido español.* 3ª) *Alimento diario y regular.* Aún hay una cuarta (*"Gesto o movimiento que precede al llanto verdadero o fingido"*) de la que nuestro amado Cervantes hace también uso en el Capítulo LXXIV de la 2ª Parte (*"Muerte de Don Quijote"*) cuando dice

"...Sancho, que ya sabía por nuevas del hachiller en qué estado estaba su señor, hallando a la ama y a la sobrina llorosas, comenzó a hacer pucheros y a derramar lágrimas..."

pero, no siendo sino una muestra de la riqueza expresiva de nuestra lengua castellana, pero sin contenido gastrosófico, pasaremos hoy de largo sobre ella.

Conviene -sí- hacer notar que para Cervantes, la idea de *puchero* es, respecto a capacidad del adminículo, inferior a la de la *olla*. Si no fuera así, no tendría sentido la afirmación, recogida unas líneas atrás, de que

“...primero le cautivaron y rindieron el deseo las ollas, de quién él tomara de bonísima gana un mediano puchero...”

puesto que sólo lo que es menor puede introducirse dentro de lo mayor para extraer de ello una porción. Olla es, evidentemente, más grande que puchero.

“Puchero” es, dicho de forma sencilla, la vasija apta e ideal para hacer “puches”. ¿Y qué son puches? Pues, aún más simplemente, puches es lo mismo que *gachas*, esto es, “harina cocida con agua y sal” o, más concretamente, “comida compuesta de harina cocida con agua y sal, que se puede aderezar con leche, miel u otro aliño” si es que hemos de seguir sometiéndonos a la autoridad de los sesudos académicos redactores del Diccionario citado.

Nuestro idioma es el feliz heredero –entre otras– de la rica lengua latina. Y en latín “puchero” se dice “*pultarius*”, porque en él se cocina la “*puls*, *pultis*” que es algo similar a nuestras actuales *gachas*, o papillas, si bien en la cultura romana no solamente tenían éstas un fin nutricional sino, en ocasiones, sacrificial. Pero lo que es cierto es que la *puls* era el alimento primigenio de los antiguos romanos, antes de que incorporaran el pan a su alimentación.

Sabiduría que es importada –por cierto– de los griegos, quienes denominaban *πολτος* a una especie de *porridge* (*gachas* de avena o de salutíferos cereales integrales). Ese vocablo *puls* está en estrecha relación con la palabra latina *pollen*, *pollinis*, que es como se denomina en ese idioma la flor de la harina. Y también con la voz *pulvis*, *pulveris* (polvo) de que se derivan, en castellano, las voces “pólvora” y “pulverizar”. Nada sorprendente, puesto que el origen idiomático de este aparente *revelutum* se halla en la voz indoeuropea *pel*, que significa “polvo” y también “harina”. En catalán, puchero se dice *perol*, de donde pasa al castellano para significar “Vasija de metal, de forma semejante a media esfera, que sirve para cocer diferentes cosas” (DRAE). Y de idéntica raíz deriva la voz “*polenta*” que, si bien en latín, significa “torta de harina”, en castellano es sinónimo de “*gachas* de harina de maíz” (según asevera el DRAE).

En ejercicio –muy frecuente en nuestra lengua– del tropo denominado metonimia, el castellano registra la voz “*puchera*” (derivada directamente de la *olla pultaria* latina, según asevera el DRAE) con la significación de “comida preparada con carne, tocino, legumbres y hortalizas”.

Pero, ya que estamos, profundicemos un poco más en el universo de los *puches* y de sus hermanas más humildes, las *gachas*. Estas no son sino una especie de papilla hecha con harina tostada y luego cocida con agua. La harina

en cuestión proviene de la molienda de las *almortas* (también llamadas *pitos*, *titos*, *guijas* y, en ocasiones, *chícharos*) que es como se denomina la leguminosa (fabácea) *Lathyrus sativus*, muy frecuente en la región manchega. Para “ilustrar” la preparación original básica, se le añaden ajos, pimentón, sal y aceite, y en ocasiones, trozos de panceta de cerdo previamente pasados por la sartén. En España era en su origen comida de pastores y de gente del medio rural, propia de la época invernal. Solía consumirse colectivamente, los asistentes en corro en torno a un perol, y provisto cada uno de ellos de una cuchara de madera o directamente de un canto de pan, que se introduce por turno dentro de aquél para extraer una porción del guiso, dando lugar con ello a la conocida expresión “*cucharada y paso atrás*”. Como es lógico, existen variaciones respecto al esquema culinario básico : en Cuenca se acompaña de setas y/o patatas ; en épocas de matanza, se suele añadir hígado de cerdo, previamente cocido, picado muy fino añadiéndolo al guiso al mismo tiempo que el agua ; no es infrecuente añadir pimientos picantes (guindillas), encurtidos y/o cebolletas. En determinadas zonas de la región valenciana se elaboran las gachas con harinas de trigo o de maíz, añadiendo chacinas, ajoaceite, bacalao e incluso caracoles, no siendo su textura tan fina (papilla) sino más apelotonada. Y claro : para variantes, España : gachas *colorás*, gachas *cordobesas*, gachas *de matanza*, gachas *migas*, gachas *alpujarreñas*, gachas *serranas* ...

En su origen latino, las gachas (*pultes*) eran una comida de gente sencilla y de escasos recursos económicos. En los desplazamientos militares de las legiones romanas, se les añadían trozos de tocino seco para dar una mayor consistencia a la alimentación de los soldados. Y eran también el alimento de los gansos capitolinos y/o la dieta previa de las aves que habrían de ofrecerse en sacrificio a los dioses

Las gachas tienen un problema sanitario. Y es ello que su ingesta repetida y en cantidades considerables, produce en el ser humano una enfermedad denominada latirismo, que es una especie de parálisis muscular, derivada de la presencia de ciertos aminoácidos en esa planta. En la España hambrienta de la posguerra civil y de la escasez alimentaria, llegó a convertirse en una afección epidémica, que llevó a la prohibición de su consumo.

Hay, en torno a las gachas, una superstición telúrica que es digna de reseñarse. En una amplia serie de municipios conquenses, toledanos, ciudadrealeños, y jienenses, existe la costumbre de no elaborar –ni comer– gachas cuando se ha producido un fallecimiento en el pueblo. Se teme que el muerto (o la muerta, que a estos efectos tanto da) meta un dedo ese día en el puchero donde se estén elaborando.

Junto a las gachas, están los *puches*, que pudiéramos denominar “*gachas dulces*”. La Real Academia los considera sinónimos de las gachas, y no establece distinción entre ambas. Pero son cosas distintas : se trata ahora de un cocimiento de leche, harina (normalmente de trigo, aunque a veces mezclada con la de almortas) y azúcar, con añadiduras eventuales de corteza de limón, de granos de anís u otras especias aromatizantes. Se suelen servir en cuencos o tazones individuales, espolvoreados de canela y con tropezones de pan frito. Es plato castellano para determinadas ocasiones (fiesta novembrina de Todos los Santos, por ejemplo)

Pero hay más recipientes no metálicos para los quehaceres culinarios. Uno es el *cacho*. Se llama así a un recipiente de barro cocido (y también al fragmento de él cuando se ha roto). No ha de confundirse con el *cazo* (caracterizado por la RAE como un instrumento culinario de soporte metálico). Pero sí es, sin embargo, pariente semántico cercano de la voz *cazuela* (“vasija, por lo común redonda y de barro, más ancha que honda, que sirve para guisar y otros usos”) y también del *cácabo*, al que el DRAE define como una versión antigua de “cazo o caldera”. En efecto : *cacho* proviene de la palabra latina *cacculus, i*, que es una afección diminutiva del sustantivo *caccabus, i* (olla, caldero), influida por la forma diminutiva *caccabulus, i*. Son todas ellas formas prestadas del griego *κακκαβος, ου* con la significación de marmita o caldero. Y este término heleno tiene a su vez una raíz semítica, pues en lengua acadia (Mesopotamia) la voz original es *kukkub*.

No debemos, sin embargo, limitar nuestra exposición a aquellos adminículos de uso culinario más frecuente en nuestras cocinas. Nuestra condición de urbanitas no puede hacernos olvidar que existe también –y quizá preponderantemente- un medio rural en el que las habituales “facilidades” (en el sentido de “instalaciones”, que la palabra tiene en lengua inglesa) no existen y que, por ello, los servicios que ellas proveen, han de ser procurados por otros medios. Por ejemplo, el agua, que es imprescindible para cualquier proceso de cocción, ha de ser traída al hogar desde donde exista y acumulada en un lugar y en un depósito adecuados. Y así surge la necesidad de disponer de *tinajas* (que el DRAE define como “vasija grande de barro cocido, y a veces vidriado, mucho más ancha por el medio que por el fondo y por la boca, y que encajada en un pie o aro, o empotrada en el suelo, sirve ordinariamente para guardar agua, aceite u otros líquidos”), y/o de *botijas* (que, aunque allí definidas como “vasija de barro mediana, redonda y de cuello corto y estrecho”, nos parece que han de ser lo suficientemente grandes como para que el rey del cuento pudiera meter a cada una de sus tres hijas en ellas y “taparlas con pez” al final de la

operación). No sobraría contar con algún *cántaro* (“vasija grande de barro o metal, angosta de boca, ancha por la barriga y estrecha por el pie y por lo común con una o dos asas”) por si hubieran de hacerse trasiegos, ni estaría de más tener a nuestro alcance por lo menos un *lebrillo* (“vasija de barro vidriado, de plata u otro metal, más ancha por el borde que por el fondo, y que sirve para lavar ropa, para baños de pies y otros usos”) para auxiliarnos en las más que previsibles operaciones complementarias de nuestra actividad coquinaria.

Si precisáramos acopiar aceite, sería conveniente disponer de una *alcuza* (“vasija de barro, de hojalata o de otros materiales, generalmente de forma cónica, en que se guarda el aceite para diversos usos”), pero si deseáramos acopiar miel, sería preferible contar con una *parra* (“vasija de barro bajo y ancho, con dos asas, que regularmente sirve para echar miel”). Imprescindible sería, en todo caso, tener a mano un *mortero* (“utensilio de madera, piedra o metal, a manera de vaso, que sirve para machacar en él especias, semillas, drogas, etc”) que, aunque la RAE no lo diga, puede estar hecho de cerámica vidriada —como le está el mío— que permite una limpieza posterior cuasi perfecta.

En el caso de que requiriéramos disponer de agua fresquita para, mientras cocinamos, hacer más llevaderos los calores propios del hogar en que lo hacemos, fuera bueno haber dispuesto una *alcarraza* (“vasija de arcilla porosa y poco cocida, que tiene la propiedad de dejar rezumarse cierta porción de agua, cuya evaporación enfría la mayor cantidad del mismo líquido que queda dentro”) o, cuando menos, servirnos de un *botijo* (“vasija de barro poroso, que se usa para refrescar el agua. Es de vientre abultado, con asa en la parte superior, a uno de los lados boca proporcionada para echar el agua, y al opuesto un pitón para beber”).

Para no incurrir en demasiada prolijidad me limitaré a mencionar una serie de adminículos cerámicos, cuyo uso en la importantísima fase de la degustación de lo cocinado es imprescindible, como son la *sopera* (“vasija honda en que se sirve la sopa en la mesa”), el *cuenco* (“recipiente no muy grande de barro u otra materia, hondo y ancho, y sin borde o labio”), la *jarra* (“vasija de barro, porcelana, loza, cristal, etc., con cuello y boca anchos y una o dos asas”) y/o el *tazón* (“recipiente comúnmente mayor que una taza, de contorno aproximadamente semiesférico, a veces con un pie diferenciado y generalmente sin asa”).

He dejado para el final la palabra *piñata* (especie de olla panzuda, según la define el DRAE), que proviene directamente del italiano *pignatta*. Ya he dejado señalado cómo Cervantes (Capítulo LXII de la 2ª Parte) conoce el

término con su exacto significado. Lo que quizá mis lectores no sepan es que la segunda acepción de piñata es *“Vasija de barro, llena de dulces, que en el baile de máscaras del primer domingo de Cuaresma suele colgarse del techo para que algunos de los concurrentes, con los ojos vendados, procuren romperla de un palo o bastonazo, y, por ext., la que se pone en una fiesta familiar, de cumpleaños o infantil”*. Es el entretenimiento así llamado el que toma su nombre del artefacto de barro que sirve para contener los codiciados dulces, y no al revés.

Y es que la riqueza y la belleza de nuestro idioma castellano no conocen, lector, límites.

**PIRI, GABRIELES, TROMPOS Y
OTRAS JACARANDAINAS**

Para Estrella, en memoria de mi hermano, con quien tanto quisimos ambos

Mi hermano Adrián fue siempre un gran madrileño. De honrosísima ascendencia catalana, nuestros mayores supieron adaptarse, primero, y amar, después, a las peculiaridades y rasgos definitorios de lo que Madrid es y, por herencia, somos sus hijos. Y así en nuestra casa nos educaron. Aficionado - como yo - a la ingesta periódica de nuestro clásico cocido (amén de a todo tipo de condumios igualmente castizos, como gallinejas, pajaritos, sesos rebozados, zarajos, ajoquesos, sangre encebollada, y peteretes análogos) y hombre de una sólida cultura, solíamos pegar la hebra, para redondear la digestión, en torno a cuestiones, semánticas a veces, culinarias otras, y aledañas casi siempre a Madrid y a la gastronomía madrileña.

Sabedor de mi inclinación a la lectura y al estudio de nuestro lenguaje, llevó un día la conversación en torno a cuál pudiera ser el origen de dos términos que en la jerga del casticismo madrileño van indisolublemente asociados al cocido: *el piri*, para referirse a él, y *los gabrieles* o *grabieles* para aludir a los garbanzos, excelsa leguminosa que le sirve de fundamento. Y me tiró un rentoy (o sea un *rends-toi*, o desafío) para que hallara alguna pista etimológica sólida sobre su respectivo origen. Y yo, pecando de matasiete y de espantaocho, acepté ese envite, bien que sabía que mi naipe era mediano. No quise rilarme ante quien me echaba plantas. Y esa es la razón de que hoy asga mi cálamo para tratar de apagar su farol.

Mi pena es que mi hermano ha cambiado el valle de Vallecas por el de Josafat y ya no está hoy aquí para escuchar mis argumentos. Espero que desde el cielo los escuche y no sea demasiado riguroso al enjuiciarlos.

Vamos primero con lo del "piri".

Don Benito Pérez Galdós, dice en el capítulo VI de su novela *La Desheredada*¹:

Zarapicos fue durante algún tiempo lazarillo de un ciego; Gonzalete sirvió a una mujer que, al pedir en la puerta de la iglesia, le presentaba como hijo. Uno y otro se cansaron de aquella vida mercenaria y poco independiente, y ansiosos de libertad se lanzaron a trabajar por su cuenta. Entonces se conocieron, y entablaron cariñosa amistad. Ambos aspiraban a vender La Correspondencia o El Imparcial, pero ¡ay!, ciertas posiciones, por humildes que parezcan, no están al alcance de todos los individuos. Eran demasiado granujas todavía, demasiado novatos, demasiado pobres, y no tenían capital para garantizar las primeras manos. Uno de ellos logró

¹ B. Pérez Galdós. "La desheredada". Madrid, 1881. Imp. y Lit. de La Guirnalda. Págs. 99-101

vender El Cencerro los lunes; otro merodeaba contraseñas en las puertas de los teatros. Eran dos millonarios en capullo. Zarapicos decía a Gonzalete:

– Verás, verás cómo semus cualquier cosa.

Antes de llegar a las altas posiciones comerciales tenían que pasar por humillante aprendizaje y penoso noviciado. ¡Recoger colillas! Ved aquí un empleo bastante pingüe.

Pero tal comercio tiene algo de trabajo, y exige recorrer ciertas calles, instalarse en las puertas de los cafés, consagrarse al negocio con cierta formalidad. Eran niños, necesitaban juego como el pez necesita agua, y así por las tardes se iban al río a recoger matacandiles. Allí se presentaba inopinadamente algún bonito recreo, tal como cortar la cuerda de una cabra que estuviera atada en los bardales, y a veces se presentaban buenos negocios. Ocurria con frecuencia el caso de tropezar con una herradura en la carretera del Sur, y ¡cuántas veces, junto a las fábricas, podían recogerse pedazos de lingote, clavos y otras menudencias que, reunidas, se vendían en el Rastro! Con estas cosillas resultaba que tanto Zarapicos como Gonzalete pudieran tocarse el titulado pantalón para sentir sonar algo como retintín de un cuarto dando contra otro. Eran ricos; pero no gastaban un ochavo en comer. Dos veces al día la guarnición de Palacio da a los chicos las sobras del rancho, a trueque de que estos les laven los platos de latón. **Esta sopa boba, a la cual los granujas llaman Piri, atrae a mucha gente menuda a los alrededores del cuerpo de guardia, y se la disputan a coscorrones.**

Después de bien llena la panza, nuestros dos amigos hajaban hacia el río. Si tenían ganas de trabajar, ayudaban a las lavanderas a subir la ropa; si no, tiraban hacia las Yeserías. Aquel día cogieron tantos matacandiles, que apenas podían llevarlos. Por la mucha abundancia, Zarapicos fijó en cinco alfileres el precio de la docena de matacandiles. Hubo temporada en que se cotizaron a diez y once, manteniéndose firme este precio durante toda una semana.

Lo mismo Zarapicos que Gonzalete tenían las solapas de sus deformes chaquetas llenas de alfileres tan bien clavados, que sólo asomaban la cabeza. El borde de la tosca tela parecía claveteado como un mueble... Las transacciones empezaron enseguida. Unos daban tallos, los otros chupaban y pagaban. Muchos tenían repuesto de alfileres; otros corrían a sus casas, encontraban a sus madres peinándose al

sol, en las puertas de las casas, y les quitaban la moneda o se la robaban.

En tanto el Majito, desde la cumbre de una eminencia formada por escombros, increpaba a la muchedumbre infantil de abajo, diciendo que iba a reventar a patadas a todos y cada uno si no le devolvían su sombrero. ¡Qué vergüenza! Zarapicos lo tenía puesto, y estaba tan contento de su adquisición, que amenazó al Majito con subir y sacarle las tripas si no se callaba. Con el viento y la bulla que el pavo metía apenas se sentían las chillonas voces provocativas. El Majito, cansado de parlamentar sin fruto ni resultado alguno, lanzó una piedra en medio de la turba de comerciantes. Al voltear, haciendo honda de su elástico brazo, parecía un gallito de veleta, obedeciendo más al viento que al coraje. Gonzalete, al recibir la piedra en un hombro, gritó: — ¡Repuñales! ¡Maldita sea tu sangre!

Piri es, así, en el Madrid de 1872 en el que expresamente sitúa la acción *Don Benito*, la forma en que los “granujas” llaman a las sobras del rancho de la guarnición militar de Palacio que, a modo de “sopa boba”, se da a los chicos, a trueque de que éstos les laven los platos de latón. Pero no hay que olvidar que en los albores del tercer cuarto de ese siglo, la dieta de los madrileños, de todos los madrileños, era el cocido. Un cocido más o menos “ilustrado” en función de la posición social de cada consumidor, pero cocido: es decir, una olla en la que los garbanzos, las patatas, el repollo, el nabo y/o la zanahoria habían pasado hirviendo un par de horas en compañía de algún tasajo de carne.

La cita demuestra que, ya hace 145 años por lo menos, la palabra *piri* existía en nuestro idioma. Y que su significado era “comida”, “rancho”. Y no es demasiado pedir que se crea, siquiera provisionalmente, que no hacía referencia a cualquier tipo de comida, sino específicamente a la que servía de sustento más o menos cotidiano al colectivo militar (que nunca se ha distinguido en España por la sofisticación en la elaboración de los platos de sus refecciones). Me refiero a que con ese término se aludía a un tipo de comida popular, barata, propia de clases no demasiado potentes en lo económico. El vocablo era usado por la parte del pueblo llano de habla menos sofisticada, más inculta. Prueba de ello es que incluso en nuestros días, *piri* no es voz aceptada por la Real Academia Española de la Lengua ni, por ende, incluida en su Diccionario. Existe en nuestra habla, pero se trata de un vulgarismo.

Permítaseme una nueva cita. Don Pío Baroja, en su novela *La Busca*,

primera de su trilogía “*La lucha por la vida*”¹¹, que vió la luz en 1904, dice :

Al llegar junto al Museo Velasco, el Mariané dijo :

- Vamos a ver si hacemos la Pascua a ese morral del Cojo

- Sí : vamos

Volvieron a subir por una vereda al sitio en donde habían estado la tarde anterior. De las cuevas del cerrillo de San Blas salían gateando algunos golfos miserables que, asustados al oír ruido de voces, y pensando sin duda en alguna batida de la policía, echaban a correr desnudos, con los harapos debajo del brazo.

Se acercaron a la cueva del Cojo ; el Mariané propuso que en castigo a no haberles dejado entrar el día anterior, debían hacer un montón de hierbas en la entrada de la cueva y pegarle fuego,

- No, hombre, eso es una barbaridad –dijo el Canco -. El hombre alquila su cueva a la Rubia y a la Chata, que andan por ahí y tienen su parroquia en el cuartel, y no puede menos de respetar sus contratos.

- Pues hay que amolarle –repuso el Mariané-. Ya veréis. El muchacho entró a gatas en la cueva y salió poco después con la pierna de palo del Cojo en una mano y en la otra un puchero.

- ¡Cojo, Cojo! – gritó

A los gritos se presentó el lisiado en la boca de la cueva, apoyándose en las manos, andando a rastras, vociferando y blasfemando con furia.

- ¡Cojo, Cojo! – le volvió a gritar el Mariané, como quien azuza a un perro - ¡Que se te va la pierna! ¡Que se te escapa el piri! -. Y cogiendo la pata de palo y el puchero los tiró por el desmonte abajo.

Echaron todos a correr hacia la Ronda de Vallecas. Por encima de los altos y hondonadas del barrio del Pacífico, el disco rojo enorme del sol brotaba de la tierra y ascendía majestuoso por detrás de unas casuchas negras.

De nuevo la voz *piri*, en el habla de unos pilletes, como sinónimo

¹¹ Pío Baroja, “*La Busca*”. Cito de la ed. de Madrid, s.a. (pero posiblemente 1917), Editorial Caro Raggio, con deliciosas viñetas de Ricardo Baroja, págs. 211-212

explicito de *puchero*. Es el habla del Madrid de los barrios bajos, del primer quinquenio del pasado siglo.

Una interesante pista sobre el origen de dicha voz la he obtenido de un trabajo del Profesor Bernhard Hezle-Drehwald titulado "*El gitanismo en el argot hispánico*", realizado dentro del Seminario sobre la lengua Romani de la Universidad de Colonia (R.F.A.)¹⁰. En él se identifica la voz *piri* como parte del léxico que compone el argot gitano contemporáneo de nuestra lengua, y se la atribuye un doble significado : 1. m. comida, olla, puchero y 2. m (prisión) comida de la cárcel.

Y cuando (Ibid.pág.382) señala sus antecedentes en el Hispano-Romani de la primera mitad del siglo XIX, indica : *piri*, olla ; *pirí*, puchero. Y al señalar su parentesco con el Romani arcaico : *piri*, Topf, Kochtopf (ambos vocablos alemanes significan olla, puchero, cazuela, marmita, etc.). Y, por último, al determinar su raíz etimológica, señala que proviene de las voces sánscritas, *pithara-*, y *pithari*, con el significado de olla, cacerola.

De otra parte, al ocuparse de los estudios que otros lingüistas han efectuado sobre la voz *piri*, señala (Ibid. Pag. 313) que, en boca de Max Leopold WAGNERS, en su trabajo (1941) sobre gitanismos en el castellano dice : "*piri* En gitano español es *pirria* "olla, puchero, el cocido" (Rebolledo, pág.83), con la desinencia a del plural femenino ; *piri* (fem.) significa "olla" en todos los dialectos gitanos (compárese gitano ital., *piri* "*pentola*" ... La voz es seguramente india, pero su etimología no está aclarada con absoluta certidumbre ; Pott (II, 350) la pone en relación con el sánscr. *pithari* "olla, sartén" ; Pischel (Beiträge, pag. 35) pone en duda tal derivación y recuerda el *pil* "olla de barro" de otros dialectos indios ; Milklosich (VIII, 47) prescinde de dar una etimología, y Sampson (pág.278) resume las explicaciones propuestas hasta ahora. Seco (1970 : 468) emparenta, siguiendo a Wagner, *piri* con "cocido". Para M. Roperio en *El léxico del caló en el lenguaje flamenco* (1991 : 189) *piri* es una voz emparentada con el gitano español *pirria* "olla, puchero, cocido" con la desinencia *a* para el plural femenino típica de este habla.

Es, sin duda, *piri* palabra que proviene del argot. Como tal la recoge Besses¹¹ atribuyéndola los significados de "chico, muchacho" y de "cocido". También lo hizo Borrow¹², nuestro inolvidable "Don Jorgito", asimilándola a

¹⁰ Bernhard Hezle-Drehwald, "*Der Gitanismo im Spanischen Argot*". Geneve, 2004. Librairie Droz S.A. 8 ff.-423 págs. ISBN: 2-600-00911-6

¹¹Luis Besses "*Diccionario de argot español y lenguaje jergal gitano, delincuente profesional y popular*". Barcelona, 1906. Manuales Soler

¹²George Borrow "*The Lincali - or an account of the Gypsies in Spain. With an Original Collection of their Songs and Poetry, and a copious Dictionary of their Language*". London, 1841. Murray.

"*earthen pot*" (nuestra hispánica "olla"). Pero es del argot de origen precisamente gitano, porque es más bien "comida de la cárcel" que, por metonimia (en su modalidad de "contenedor" por "contenido") se convierte en "olla, puchero", y así pasa al habla popular.

Confirma nuestro aserto la autoridad de Don Francisco Rodríguez Marín. En su obra "*Cantos*"^{vi} y dentro de la agrupación "Carcelarios" recoge el siguiente :

*M'asomé por la ventana
Ya mi bata bi bení ;
Jasta'l alma se m'alegra
Porque me trae la piri*

Y en la Nota explicativa correspondiente, escribe :

Piri, git., comida. No trae esta voz Quindalé (Quindalé, seudónimo de D. Francisco de Sales Mayo, es como es bien sabido, el autor de un Diccionario Gitano que vió la luz en 1867)

No miente Don Francisco, pero ... tampoco dice toda la verdad. Y es ello que el mismo Don Francisco de Sales Mayo, dentro de su obra *El Gitanismo*^{vii} y en la pág. 59 del Diccionario, sí que recoge la voz

Pirria : s.f. Olla, puchero. // Cocido // *JAMELE MOS AMARÍ PIRRÍA E CATA CHIBÉ* - comamos nuestro puchero de cada día.

Nos enseña^{viii}, por si fuera poco, que "garbanzo" se dice -en caló- *redundí* o *rejundí* (conocimiento que se adquiere siempre que uno se tome la molestia de recorrerse el Diccionario en su integridad, pues su versión inversa, Castellano - Caló, no existe). Proporciona, además, sabidurías tales como que el adjetivo "madrileño" se dice, en caló, *adalunó* (*adaluñí*, si se trata de una hembra), quizá para diferenciarlo de la voz *hajanó*, con que se denota al "barcelonés".

Pero dejemos, por el momento, a los lingüistas puros y duros. Señalemos que José Ramón Martínez Márquez (a) Ramoncín, en su meritoria obra "*El tocho cheli*"^{ix} recoge la voz *piri* (pág. 195) atribuyéndola un doble significado : 1- Comida de la cárcel ; 2 - Cocido madrileño. Y ese mismo autor, en su obra "*El nuevo tocho cheli*"^x (pág. 142) conserva para la voz *piri* ambos

^{vi}Francisco Rodríguez Marín : "*Cantos populares españoles, recogidos, ordenados e ilustrados por ...*". Sevilla, 1883, Francisco Alvarez y Cía, Editores. Tomo IV, págs. 432 y 447.

^{vii}Francisco de Sales Mayo : "*El gitanismo. Historia, costumbres y dialecto de los gitanos, por ... con un epítome de Gramática Gitana, primer estudio filológico publicado hasta el día, y un Diccionario Caló - Castellano ...*" Madrid, 1870. Lib^o de Victoriano Suárez.

^{viii}Ibidem pág 64 del Diccionario

significados, añadiéndola un tercero : 3 – Chico. Por cierto que en el diccionario inverso (castellano – jergas) contenido en esa misma obra, al referirse a cocido madrileño (pág. 222) da, como equivalentes, las voces “*piri, batallón, garibolos*”. La segunda de las dichas equivalencias resulta absolutamente nueva e insólita, en verdad- a quien estas líneas escribe.

Pero ¿era tan importante – y tan general- el cocido en la alimentación de nuestros mayores como para que un vocablo de origen jergal se incrustara en el habla popular? Para demostrar que sí, recurriré a la autoridad de un Cronista de Madrid, José del Corralⁱⁱ con cuya amistad me honré mientras vivió, y de quien recibí muchas sabidurías mientras compartíamos la ingesta de algún excelente cocido, plato del que ambos, como buenos madrileños, éramos sumamente devotos. Cito, al pie de la letra, sus palabras :

EL COCIDO EN EL SIGLO XIX

Comencemos por asegurarnos de que todavía el cocido sigue siendo un plato de Reyes. Y efectivamente en 1805 figura en las cuentas de Palacio un gasto extraordinario correspondiente al mes de enero “para hacer el cocido diario para la Reina, con cuyo caldo se hace la sopa de arroz”.

Pero no es sólo la mesa real. Al hablar de Posadas, Fondas y Cafésⁱⁱⁱ, Manuel Espadas Burgos dice : “El menú está indefectiblemente formado por el cocido, y son la serie de entradas y principios que lo acompañan los que elevan la calidad, y por consiguiente el precio, de la comida”. Añade que, al precio de la carta, la sopa de cocido valía una real, y que en los años 30 de ese siglo, está el cocido en el menú de las fondas que dan a comer a diario por tanto alzado.

Fernando VII, ya casado de su segundo matrimonio, comía cocido a diario, y hasta el día 1 de Marzo de dicho año, que era día de vigilia, tomó una sopa de cocidoⁱⁱⁱⁱ

Antonio Fernandez Garcia encuentra el cocido como plato habitual durante el siglo XIX en el Colegio de Desamparados, en el Colegio de Niñas de la Paz, en las Escuelas Pías de San Fernando y en el asilo

ⁱRamoncín “*El tocho cheli. Diccionario de jergas, germanías y jergonzas*” Madrid, 1993. Edics. Temas de Hoy

ⁱⁱRamoncín “*El nuevo tocho cheli. Diccionario de jergas*” Madrid, 1996. Edics. Temas de Hoy.

ⁱⁱⁱJosé del Corral Raya “*El cocido madrileño*” en *Anales del Instituto de Estudios Madrileños*, Madrid 1984, Tomo XXI, págs. 285 a 304.

ⁱⁱⁱⁱManuel Espadas Burgos : “*Abastecimiento y hábitos alimentarios en el Madrid de Fernando VII*”. Cuadernos de Historia, Tomo IV, 1973.

^vManuel Izquierdo Hernandez : “*La alimentación de Fernando VII*”. Boletín de la Academia de la Historia, 1947, Tomo 121.

de San Bernardino^{iv} y en el régimen de enfermos, el mismo autor constata su presencia en el Hospital General, Hospital de San Juan de Dios, Hospital de Incurables, Hospital Militar y Hospicio de San Fernando, que obraba a a la sazón como primera casa de socorro. Richard Ford, en 1849, dice de su Viaje a España que, "...detrás del cocido van los guisados, los huevos preparados de maneras distintas, desde tortillas a estrellados con magras, el pisto, la paella valenciana y el gazpacho", y otro viajero, éste americano que visita España en los años finales del siglo, advierte, paseando por las calles de Madrid en el descanso del mediodía que "pasando a las doce por plazas o sombrías plazuelas, se puede ver a docenas de trabajadores comiendo. Están sentados sobre la hierba y saborean el cocido, el invariable plato del español. Su fundamental ingrediente es el garbanzo ... traído por los cartagineses. Se meten en él toda clase de verduras : en los días de gala se añade un trozo de carne y algunas amas de casa derrochadoras llegan a añadir un pedazo de chorizo. La madre trae la comida en un pote... el padre mete la cuchara de madera el primero y su esposa e hijos le imitan con dignidad"^v

Basten estas bien documentadas líneas de mi recordado amigo Del Corral, para ilustrar la popularidad y, sobre todo, la generalidad, del cocido como base de la alimentación de los madrileños de hace un par de siglos (que perduró durante la centuria pasada y que, gracias al Cielo, aún perdura en nuestro tiempo). Siendo así las cosas, no debe sorprendernos que la denominación populachera y castiza del cocido cotidiano, o *piri*, traspasara las barreras de la elegancia del lenguaje y se incrustara en el habla popular de nuestra gente.

Pero como lo que abunda no daña, según reza el dicho, reforzaré la cita anterior con lo afirmado por el publicista decimonónico y entregado madrileñista Enrique Rodríguez Solís :

La vida de los madrileños, a principios del siglo XIX, era la misma de todos los españoles, y a la verdad que no podía ser más sencilla. Al toque de las doce, que algunos lo llamaban el del garbanzo, se rezaba el Ave María, se dispersaban las reuniones , y cada uno se

^{iv}Antonio Fernández García : "El Abastecimiento de Madrid en el reinado de Isabel II" Instituto de Estudios Madrileños, Madrid, 1971

^vAmbas notas recogidas por Fernando Díaz Plaja, *La Vida española en el siglo XIX*. Afrodísio Aguado, Madrid 1952, pág. 57-

dirigía a su casa en busca del clásico cocido ; después de la comida, la siesta; todas las tardes, paseo y alguna comedia, rezo en casa y, por rara casualidad, tertulia^{xvi}

Y, por hacer más llevadera la lectura de estas líneas, concédaseme la licencia de insertar en ellas un divertido poema^{xvii} recogido por este autor y vagamente atribuido por él a un cáustico poeta español del siglo XVIII, en el que da cuenta de la composición de un cocido en la mesa de un funcionario militar de la época :

La oficialidad del ejército español en aquellos tiempos gozaba de una paga exigua con la que era imposible atender a las necesidades de la vida y al sostenimiento decoroso de su empleo. La mayoría de los jefes eran segundones de casas nobles, pero arruinadas, o de familias hidalgas, pero pobres. Los versos que transcribimos, escritos por un guardia de corps, prueban la situación precaria en que el ejército se hallaba: y si esto decía un individuo de un cuerpo privilegiado, un guardián de las reales personas, puede imaginarse lo que habrían podido añadir los oficiales de los otros cuerpos de la milicia por nadie considerados ni atendidos

*Como no tengo otro asilo
que el escaso medio duro,
a vos, señora, aseguro,
que nunca le alcanzo el hilo ;
pues solo en cobrar el quilo
se lo llevan dos mil rayos
a pesar de los ensayos
que noto muy sutilmente
sufriendo continuamente
hipo, histérico y desmayos.*

*Porque es tal mi economía
y tan grande mi templanza
que sólo almuerzo esperanza
de comer al medio día.*

^{xvi} Enrique Rodríguez Solís : " *Majas, manolas y chulas. Historia, tipos y costumbres de antaño y ogaño (sic)* ". Madrid, 1889. Imp. de Fernando Cao. págs. 95-96

^{xvii} *Ibidem* : págs. 105 - 108

*Dan las doce : ¡qué agonía!
entra un pillo malandrín
con un puchero ruin
tan eterno como Dios,
pues ninguno de los dos
tiene principio ni fin.*

*Redúcese el contenido
a tres onzas de carnero,
que antes que entre en el puchero
tres aduanas ha corrido ;
pues aunque el ajuste ha sido
media libra, hay que notar
que el que vende ha de robar,
el que compra, y el que guisa ...
son tres a cobrar la sisa
y yo soy solo a pagar.*

*De tocino roedura
dos adarmes mal pesados,
treinta garbanzos contados
y un poquito de verdura;
saliendo de esta gordura
un caldo tan sustancial
que en una urgencia fatal
puede servir al intento
de materia al Sacramento
en la pila bautismal.*

*Item más, una libreta,
pero de ésta ha de quedar
la mitad para cenar;
y si no hay nueva receta,
yo doblo mi servilleta
hasta el nocturno aparato,
en que tres tajadas cato,
y aunque me llegue a abrasar,
nunca me atrevo a soplar*

por que no salten del plato.

*Como es tan corto este auxilio
y mi estómago tan largo,
paso la noche en letargo
o en continuo pervigilio :
y si el sueño reconcilio
con mis ideas vehementes
pensando en mil diferentes
descabelladas chiripas,
¡ay! me preguntan las tripas
si se han perdido los dientes.*

*Aun en vestir es mayor
mi vigilante deseo,
y nunca llega mi aseo
a lo que aspira mi honor;
bien que esto no es lo peor :
en la marcha más completa
no necesito maleta
ni jamás tomo bagaje,
porque todo mi equipaje
lo meto en una calceta.*

*Cuando mi estado indigente
a considerar acierto,
no sé cómo no me he muerto
de un repentino accidente ;
gracias al Omnipotente
que me libra de dolores,
por los continuos clamores
con que piden cada instante
por mi salud importante
un enjambre de acreedores.*

*Así, señora, he servido
siete años con el amor
que me sugiere el honor*

*ilustre con que he nacido ;
he trotado y he corrido
por polvos, piedras y lodos,
mostrando de varios modos
mi exactitud e interés,
pues hasta cobrar el prest,
soy el primero de todos.*

Estas décimas, inspiradas, como dijo su autor, por la musa del hambre, parecen por su gracia y su soltura escritas por el ingenioso capitán coplero, como le apellidó Felipe V en venganza de haber llamado cerdos a sus compatriotas los franceses : el donosísimo poeta Eugenio Gerardo Lobo.

Vayamos ahora con el segundo frente de vocablos a que se ciñe mi estudio :

GABRIELES, GRABIELES, GABIS Y TROMPITOS

gabrieles

1. m. pl. coloq. Garbanzos del cocido.

Miguel J. Jordá, en su *Diccionario práctico de gastronomía y salud*^{xviii} recoge la voz en cuestión (a mi modo de ver, de manera en exceso superficial y poco rigurosa) diciendo

Gabrieles

Latín : *Cicer arietinum*. Así se denominan, familiarmente a los garbanzos integrados en un buen cocido madrileño, aunque el uso de los garbanzos en el cocido no es exclusivo de la capital del reino de España

y en esa misma obra, al ocuparse de la voz *Garbanzos*^{xix} (de nuevo, a mi entender, con discutible rigor y banalidad excesiva) dice :

... En potajes (los garbanzos) mezclan bien con la más diversa variedad de verduras y hortalizas, según sea la zona y la época,

^{xviii}Madrid, 2007. Ediciones Díaz de Santos, pág 503

^{xix}Ibidem pág 512

también se comen en puré o sopa crema, que los hace más digeribles, o como acompañantes (!) del cocido, o de los callos al estilo madrileño, que en este caso se conocen como "gabrieles".

Y más adelante^{xx}:

... También, al igual que los guisantes, son conocidos como chícharos o trompitos.

Afirmaciones como la de que los garbanzos sean "acompañantes" del cocido (de qué, si no, consistiría este glorioso plato) o la de que sólo "en este caso" (como acompañantes de los callos al estilo madrileño) se conozcan como "gabrieles" denotan la ligereza y poco rigor de la prosa del Sr. Jordá. Pero si es interesante que se haga eco de las voces "chícharos" o "trompitos" como sinónimos de "garbanzos". Aunque ahora no haga al caso, señalaré que tal sinonimia sólo he podido constatarla en el habla andaluza – para mí bellísima – de nuestro idioma.

Manuel Alvar, en su *Diccionario de madrileñismos*^{xxi}, reseña la voz cuya pista tratamos de seguir. Y así recoge

GABRIELES

m. pl. Garbanzos del cocido. DRAE // 2. Madrid. Garbanzos. También *gabis* y *trompitos* // Madrid. Garbanzos sobrantes del cocido.

Y, por si fuera poco, incluye luego la voz

GRABIELES

m.pl. Madrid. *Gabrieles*, garbanzos sobrantes del cocido

dando con ello entrada a un defecto común en el habla pretendidamente "castiza" de los madrileños : la metátesis (o cambio de unos fonemas por otros en la pronunciación de la palabra). Y así : metereología por meteorología ; naide por nadie ; dentrífico por dentífrico ; sastifecho por satisfecho, o Grabiél por Gabriel.

Y aún proporciona Alvar otro dato lexicográfico al incluir la voz

GABIS

m. Rancho // 2. m.pl. Garbanzos

^{xx}Ibidem misma pág. 512

^{xxi}Manuel Alvar Ezquerro : *"Diccionario de madrileñismos. Voces patrimoniales y populares de la Comunidad de Madrid"*. Madrid, 2011. Edics. La Librería

expresión que coincide con el diminutivo que frecuentemente, y dentro del ámbito familiar, se da a quienes llevan como nombre el del arcángel a través del cual el buen Dios acostumbraba a hacer sus revelaciones a los hombres.

El Cronista Oficial de la Villa de Madrid, Angel del Río, echa también su cuarto a espadas en el tema que nos ocupa cuando, en su obra *Libro del Casticismo Madrileño*^{xxii} y al ocuparse de los vocablos *Coci* y *Cocido* afirma :

COCI o COCIDO

Plato típico de Madrid, también conocido como gabrieles, trompitos y piri. Puchero de garbanzos con trozos de carne de morcillo, tocino, hueso de caña y chorizo. Se le puede añadir repollo. Se sirve primero el caldo en forma de sopa con fideos ; después la verdura con los garbanzos, acompañados por una salsa de tomate, y para terminar, la carne. Miguel de Unamuno le llamaba a Pérez Galdós, garbancero, porque decía que todas sus novelas olían a cocido. El general Primo de Rivera reunía una vez a la semana en el Café Castilla^{xxiii} a los miembros de su Gobierno para comer cocido, cuyos garbanzos eran enviados especialmente por un almacenista de Arévalo llamado Leandro Maroto.

Lo que aquí nos importa es la asimilación que del Río hace entre el nombre del plato y las tres apelaciones (*gabrieles*, *gabis* y *trompitos*) de los garbanzos, que son el ingrediente fundamental del cocido, construyendo con ello (¿deliberadamente?) una metonimia -o transnominación- del tipo "denominación del todo por una de sus partes". Confieso que, en mi experiencia personal, no recuerdo haber escuchado a nadie que denominara al cocido (plato) de esa manera, pero del Río es Cronista de Madrid y no carecerá de razones para haber establecido (¡y por escrito!) su afirmación: que cada palo, pues, aguante su vela.

Víctor León, en su *Diccionario de argot español*^{xxiv}, recoge las voces

Gabi o gabis : m. (marg). Comida, rancho // **gabis** pl. (marg)
Garbanzos

^{xxii}Angel del Río López : "*Libro del Casticismo Madrileño*". Madrid, 2000. Edics, La Librería

^{xxiii}El Café Castilla estuvo situado en la planta baja del número 29 duplicado de la calle de las Infantas, aldeaña a la Casa de las Siete Chimeneas-

^{xxiv}Víctor León : "*Diccionario de argot español y lenguaje coloquial*". Madrid, 1995. Alianza Editorial

Juan Manuel Oliver, en su *Diccionario de Argot*^{xxv}, también se hace eco de

Gabis : 1. Garbanzos // 2. Comida, en general

Gabrieles : Garbanzos

Recapitulemos : que las voces *Gabrieles*, *Gabis* y *Trompitos* existen, es un hecho innegable. Todos los lingüistas lo reconocen y todos son unánimes en atribuirle el significado de “*garbanzos*” (aparte de atribuirles alguno más, por vía de sinécdoque). Pero nada hemos averiguado hasta aquí respecto al por qué, a la razón por la cual tales voces se incorporan al lenguaje.

Sólo un experto en lenguaje español – que yo sepa – se aventura de proporcionarnos una explicación. Me refiero a Gabriel M^a Vergara Martín (1869 – 1948) madrileño y además folklorista, lexicógrafo, paremiólogo, etnólogo, geógrafo y jurista. En un trabajo^{xxvi} publicado en 1911, y en *Nota* a pie de página al glosar el refrán

“*Los garbanzos por San José, ni nacidos ni por nacer*”
señala :

Tal vez se les llama vulgarmente gabrieles porque se siembran en muchas comarcas el día de San Gabriel (18 de Marzo).

¡Tate! He aquí una explicación convincente. Según ella, el campesino asocia las fechas en que ha de realizarse – por imperativos agronómicos – una determinada faena agrícola, con el nombre del Santo (o de la festividad eclesiástica) que la Iglesia conmemora en ellas. Y si ello es verdad en “muchas comarcas” (España siempre ha sido “tierra de garbanzos” y el garbanzo, base de la alimentación de nuestro pueblo desde que los fenicios tuvieron la fineza de iniciarnos en su consumo) rurales, nada tiene de particular que con ese “alias” fuera conocido el fruto de esa leguminosa. El paso de “*gabrieles*” a “*gabis*” no precisa de ulterior explicación, dada la tendencia léxica a utilizar el diminutivo para referirse a las personas/cosas que uno ama y dado, también, que “*Gabi*” es una forma de diminutivo afectuoso con que sus seres queridos se dirigen a quienes en nuestro idioma se llaman Gabriel. Lo que me importa

^{xxv}Juan Manuel Oliver “*Diccionario de Argot*” Madrid, 1985. Sena Editorial.

^{xxvi}Gabriel M^a Vergara Martín : “*Relaciones entre las festividades de la Iglesia y los fenómenos atmosféricos y las faenas agrícolas*”. Boletín de la Real Sociedad Geográfica. Tomo LIII, pág 199

mucho resaltar es que la atinada observación sobre el origen del “alias” está datada en 1911, esto es, hace más de cien años.

Por otra parte, las investigaciones que he llevado cabo desde una perspectiva estrictamente “localista” (registrar la existencia –y uso– del vocablo “gabrieles”, como sinónimo de “garbanzos” en el habla de los habitantes de determinados pueblos o comarcas) me han llevado a la conclusión de que tal fenómeno de inyección en el habla popular de ese vocablo, cualquiera que fuere su origen (y el de la festividad eclesiástica no me parece descabellado) se realiza a través del habla “jergal”, esto es, del habla que sólo los “iniciados” en ella conocen y utilizan. Trataré de explicarme mejor, siguiendo a nuestro llorado Camilo José Cela.

En su obra *La rueda de los ocios*^{xxxvii} y dentro de su artículo “*Algo más sobre el castellano*” dice el insigne escritor gallego:

“Yerran los puristas del lenguaje al pretender tachar de no necesarias voces que, fatalmente, sí lo son. El uso gasta las palabras y el tiempo suele, en muchos casos, hacer variar su significado, imperceptiblemente al principio, de manera honda y sustancial más tarde. En cualquiera de esos momentos nace la necesidad e inmigra, no siempre pura y con frecuencia adulterada, la nueva voz que, a veces, no se sabe ni de dónde viene.

Inversamente, el uso, aun antes de gastarlas, como a las viejas monedas, también puede hacer “peligrosas” a las palabras y la necesidad de sustituirlas o de remozarlas aparece, aunque por otros caminos. Tal es el caso de las sociedades golfas o delincuentes, que “necesitan” crear y pulir sin descanso la jerga que les permita entenderse entre sí, sin ser entendidos por los demás: el argot francés, el caló español, el lunfardo porteño, lenguas de márgenes imprecisas y fluctuantes, formadas en el garito, en el arrabal y en el presidio, y que, por otra parte, pueden ofrecer un curioso encanto al aficionado a estas cuestiones. Literariamente, estas hablas –nuestros clásicos hubieran dicho “estas jacarandainas”– siempre artificiosamente elaboradas, no suelen tener más expresión que la canción o la inmediata y más elemental poesía.”

Y no necesariamente “en el garito, en el arrabal y en el presidio”, añado yo, sino también en el trabajo y en el honrado comercio.

La *gacera*, por ejemplo, se halla definida en la Wikipedia (la Real

^{xxxvii}Camilo José Cela : “*La rueda de los ocios*” Barcelona, 1957. Ed. Mateu. págs 108-109

Academia aún no ha incluido esta voz en su Diccionario) como “una jerga profesional de los fabricantes de trillos y tratantes de ganado en la localidad segoviana de Cantalejo”,

En informaciones sobre el pueblo de Cantalejo (Segovia) hechas por los propios habitantes y publicadas en la red, puede leerse :

“ LA GACERÍA

No pretendo hacer un estudio exhaustivo sobre la Gacería, ya que tal ha sido realizado por varios autores, sino unas breves pinceladas sobre aspectos tales como fecha de aparición, origen, denominación, vocablos, entre otros.

- *Respecto a su fecha de aparición unos la sitúan en el año 1519, basándose en unas ordenanzas donde aparecen los vocablos “chiflos y chiflones”; otros, en el 1795, coincidiendo con la emigración de los franceses; incluso, hay quienes sitúan su aparición en el siglo XIX. Pero lo que parece evidente es la aparición de la Gacería en torno al negocio de la venta de trillos, cribas y otros aperos y para el trato de la venta de ganado mular.*

- *En cuanto a su origen hay varias hipótesis:*

- * *Unos dicen que procede de los viajes y contactos de los trilleros con los habitantes de distintas zonas o regiones españolas con diferentes costumbres y formas de expresarse.*

- * *Hay quienes piensan que la Gacería la introdujeron monjes templarios franceses y otras familias procedentes de los barrios bajos de Burdeos.*

- * *Otros opinan que en los años de la Revolución Francesa llegan criberos que se asientan en Cantalejo y se los considera los precursores de la Gacería.*

La Gacería ha recibido influencia de diversas lenguas y hablas, siendo los vocablos más antiguos de orígenes vasco y árabe:

- * *Vascuence: Son muchos los vocablos vascos: baraza, bayorte, hotar, misir...; de hecho, “gacería” es un vocablo vasco que significa ‘bobada’, ‘ingenuidad’.*

- * *Árabe: De esta lengua proceden numerosos vocablos: chiflo, jaima, ura, guaje... Se cree que su existencia es debida a los repobladores que se asentaron en esta zona.*

- * *Francés: Sirvan como ejemplos los vocablos sien, vilache y maire.*

- * *Griego: De él derivan vocablos como artón y sinifaro.*

* *Lenguas de contacto:* Muchas palabras se incorporaron a la Gacera a través de los contactos que briqueros y tratantes tuvieron con pueblos valencianos (pota, filosa), catalanes (mochetas, mincha, mol) y gallegos (correndeiro, botafumeiro, falar).

* *Jergas:* Muchas palabras se incorporaron por influencia de diferentes jergas; unas, proceden del mundo de la germania; otras, del mundo gitano (curda, diñar, pureta); e incluso muleteros y chalanes con los que se relacionaban los briqueros en sus ferias dejan su huella lingüística en la Gacera.

En todo caso, cualquiera que sea el origen de la Gacera, lo que sorprende a la mayoría es que unos habitantes de un pueblo tan pequeño, muchos de ellos analfabetos, crearan su propio "idioma", su herramienta de trabajo para sus tratos y ventas. Con picaresca, pero sin afán de engaño y prueba de ello es que los trilleros repetían su ruta año tras año.

• Su denominación varía de unos autores a otros. Existen desde quienes la consideran un dialecto hasta quienes la consideran un habla local, pasando por otros que la consideran una jerga, un argot, un lenguaje sectorial, o incluso una clave lingüística o código lingüístico.

Lo importante, concluyendo, es que, independientemente de su denominación, fue creada por un grupo laboral de trilleros y tratantes en sus viajes y contactos con gentes de diversas zonas, costumbres y expresiones y que su finalidad es críptica, es decir, poder hablar sin ser entendidos por los demás y obtener, de esta manera, ventaja en sus tratos. Todos los briqueros debemos considerarla un tesoro lingüístico que tuvo mucho sentido en la vida de Cantalejo y merece la pena conservarla y recordarla siempre.

• El número de vocablos que se atribuye a la gacera es muy diverso, según las distintas recopilaciones realizadas. Algunos han atribuido 233 ó 240 vocablos, mientras otros, 332 ó 353 vocablos.

Menciono, por más conocidas y utilizadas, las siguientes fuentes:

• *Introducción al léxico de la Gacera, 1985, que reconoce 233 vocablos.*

• *Glosario de Gacera, 1993, que recoge 325 vocablos.*

• *Cantalejo, los briqueros y su Gacera, 1994, que atribuye el número mayor de términos, esto es, 353 vocablos.*

A modo de epílogo de estas breves pinceladas sobre la gacera, voy a concluir con una serie de reflexiones:

• El grupo laboral de los trilleros y tratantes de ganado, obligados a recorrer pueblos, mercados y ferias, crean su propio "idioma" para no ser

entendidos en sus tratos mercantiles (principal función de la Gacería). Dichos grupos laborales debían mantenerla en secreto, transmitiéndola sólo de padres a hijos, ya que ni siquiera tenían acceso a ella (a la Gacería, se entiende) otros cantalejanos ni vecinos de pueblos limítrofes. En relación con esto, ya el Nobel Camilo José Cela, en su obra, "Judíos, moros y cristianos", menciona a Cantalejo: "Famoso por sus trillos y por sus trilleros..., que hablan, para entender sin ser entendidos, la extraña jerga que dicen de la Gacería".

- La Gacería alcanzó su máximo esplendor con el auge del comercio de los trillos y ganado mular en el siglo XX (1930-1950); sin embargo, cuando dicho comercio se vino abajo (década de los 70) por la aparición de las máquinas agrícolas que desplazaron a los trillos y otros aperos, pasando éstos a hacer piezas ornamentales y de museo, la Gacería perdió su papel y función críptica. Actualmente cada vez se habla menos la Gacería; en conversaciones familiares y entre amigos se utilizan algunos vocablos y los más jóvenes apenas la conocen.

- Nuestra Gacería está agonizando y tiene los días contados. Deberíamos, entre todos, (Ayuntamiento, escuelas, instituciones, familias...) hacer un gran esfuerzo, poniendo cada estamento los medios necesarios para que los más jóvenes la aprendan, la conserven y la recuerden como una seña de identidad de los briqueros y del patrimonio cultural de Cantalejo. Asimismo conviene que, conociendo su función y origen puedan, las nuevas generaciones, hablarla cuando proceda, para que nunca muera este "tesoro lingüístico".

Se trata, pues, la gacería de un lenguaje jergal propio de una zona rural, además- determinada de España, desarrollada por los individuos de un particular gremio (fabricantes de trillos y de cedazos) para entenderse entre ellos y para hacer difícil su comprensión a terceros en sus obligados y periódicos viajes a otras tierras para vender sus productos. Cuanto he transcrito es aplicable también a la localidad de Fuenterebollo (Segovia) muy próxima a Cantalejo. Existe una página^{xxviii} en la que figura un *Diccionario Gacería – Castellano* muy ilustrativo. Según ella, los garbanzos se denominan *arbellos* o *garbellos*, y al puchero se le llama *piñato*.

Si de la provincia de Segovia pasamos a la de Toledo, nos encontraremos con que, referida al pueblo de Quintanar de la Orden, existe un *Diccionario*^{xxix} de Caló o jerga arriera de Quintanar en el que figura la voz *Gabrieles* como garbanzos. Y es curioso que también sean éstos denominados como "los de

^{xxviii}Vid. <https://engaceria.wordpress.com/castellano-gaceria/>

Poterra" (localismo que queda explicado si se lee atentamente el texto introductorio). La jerga es, aquí, la de los arrieros, gremio también muy singularizado.

No puedo dejar de citar el meritorio trabajo^{xxx} de un investigador lingüístico, José Manuel Feito, que, aunque geográficamente limitado al Principado de Asturias, es sumamente ilustrativo respecto a la utilización jergal de vocablos crípticos (para los ajenos al gremio), entre los cuales nuestros *Gabrieles* se hallan presentes. Así, al estudiar el vocabulario de los *cunqueiros*^{xxxi} (fabricantes de cuencos, preferentemente a modo de escudillas de madera), registra el vocablo *Gabrielis* para referirse a los garbanzos. Como curiosidad, señala que hacen uso del vocablo *Chamarru* para denominar al tocino. Y en otro lugar, al describir el vocabulario jergal del brou, propio de los caldereros^{xxxii}, reseña las voces *Borra*, para referirse al aceite, *Grelas*, para hacerlo con las alubias, *Gretusas*, con las verduras, *Muquir*, para decir comer, *Oitu*, llamando al pan, *Roiba*, al chorizo, *Sopeta*, al hambre y *Xera*, a la carne. Ello, entre otras muchas apelaciones que omito en aras de la brevedad. Y cuando se ocupa del vocabulario jergal de los Tamargos (artesanos del barro, tejeros) de la localidad de Llanes^{xxxiii}, con tanta personalidad que su habla misma se identifica como La Xiriga (la jerga), recoge –entre muchas otras– los vocablos *Gabrieles*, como garbanzos, *Gumarra*, como gallina, *Rodesia*, como escudilla, *Sustancioso*, como chorizo, y *Urdio*, como cerdo. Y para terminar con esta rápida incursión por los dialectos jergales asturianos, Feito se ocupa del vocabulario de los canteros^{xxxiv}, denominado Jerga de Argina, en el que *Armote* equivale a pan, *Colirio* a vino, *Chacum* también a pan (se ve que es una jerga rica), *Greda* a carne, *Gruño* a cerdo, *Xaloha* a patata y *Xarabelo* a caldo. Es claro que me he limitado a seleccionar vocablos relacionados con el mundo de la gastronomía e, indirectamente, por ello, con el cocido : es no menos claro que en el trabajo de Feito se dan muchas más referencias. Pero en la jerga de los *cunqueiros* aparece *Gabrielis*, y en la de los Tamargos, *Gabrieles*, como garbanzos.

Por contra, debería resaltar que mi consulta a una obra, en principio prometedora, de la ciudadana Roxana Fitch^{xxxv} resultó un absoluto fracaso. Ni la voz *Gabrieles*, ni la voz *Gabis*, ni la voz *Trompitos*, relacionadas directa o

^{xxx}<http://www.fuenterrebollo.com/Calo/menu.html>

^{xxx}José Manuel Feito : "La artesanía popular asturiana". Gijón, 1971. Ayalga Ediciones

^{xxxii}Ibidem págs. 258 a 264)

^{xxxiii}Ibidem págs. 80 a 88

^{xxxiv}Ibidem págs. 224 a 232

^{xxxv}Ibidem págs. 92 a 100

indirectamente con “garbanzos” son recogidas por la autora en el rastreo de coloquialismos en español que afirma haber realizado en una serie de países^{xxxvi} que comparten nuestro idioma. O bien el rastreo en cuestión no ha sido cuidadoso en exceso, o bien los españoles no hemos sido capaces de redondear nuestro legado léxico con estos modismos que, sin duda, sí que existen en jergas coloquiales utilizadas en la Península.

En el transcurso de mis pesquisas filológicas escudriñé un trabajo de Rafael Andolz^{xxxvii} a través del cual supe que el vocablo *Trompo*, como sustantivo y de género masculino, cuyo uso tiene como origen la localidad de Agüero (municipio perteneciente a la Hoya de Huesca, que se encuentra asentado frente a los Mallos, que son el límite entre la montaña pirenaica y el Somontano), es equivalente a garbanzo (aunque el autor aclara que es vocablo “poco usado”). En esa misma fuente^{xxxviii} bebí la sabiduría de que “garbanzos” se dicen “*arbanches*”, y también “*trompos*” y (supongo que en las zonas aragonesas fronterizas a Cataluña) “*sigrons*”. Esos mismos garbanzos, cuando son silvestres, se denominan en Aragón “*gamones*”.

No sería leal dejar de hacer mención lo que aprendí del maestro Manuel Alvar en otro^{xxxix} de sus trabajos. Y es ello que el vocablo *Trompito* tiene como significado “garbanzos”, y como origen geográfico Alcalá la Real (Jaén) y Málaga. Allí mismo tuve noticia de que el vocablo “*garbanzo*” utilizado como adjetivo, denota –me temo que con intención amablemente peyorativa- a los naturales de Canena y de Villacarrillo, localidades ambas de la provincia de Jaén.

Y, ya puesto a rastrear andalucismos en los vocablos de nuestra lengua relativos al cocido, a sus componentes y a instrumentos con él relacionados, he de dar cuenta de un trabajo del insigne filólogo madrileño Miguel de Toro^{xl} gracias al cual supe que *Tostadillo* se llama al garbanzo tostado (“A los tostaiyos calientes...” recoge de Román Cortés en su *Débiles fuertes*, pág.74), que *Perrengue* se denomina el puchero, por su color negro (?) (Ande osté pronto, madrina//Arrime el perrengue acá ...//Vamos ¿viene ese puchero? en Gutiérrez de Alba, Pueblo Andaluz, pág. 165), que *Garbanza* se denomina el garbanzo grande (“No ya de garbanzos sino de garbanzas de su pueblo”, en Angel

^{xxxvi}Roxana Fitch : “*Diccionario de coloquialismos y términos dialectales del español*” . Madrid, 2011. Arco Libros

^{xxxvii}Ni más ni menos que : Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, EEUU (spanglish), El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, Puerto Rico, República Dominicana, Uruguay y Venezuela

^{xxxviii}Rafael Andolz : “*Diccionario aragonés*” Zaragoza, 1992. Mira Editores S.A.

^{xxxix}Ibidem “*Diccionario Castellano -Aragonés*”

^{xl}Manuel Alvar Ezquerro : “*Tesoro léxico de las hablas andaluzas*”. Madrid, 2000. Arco Libros

^{xli}Miguel de Toro y Gisbert : “*Voces andaluzas (o usadas por autores andaluces) que faltan en el Diccionario de la Academia Española*”. Revue Hispanique, 1920. TomoXLIX, págs. 314 a 647

Ganivet, Pío Cid, I – 50) y que como *Garbanzo del Cura* se conoce a una planta compuesta, la *Centaurea calcitrapa*. Ni mención, sin embargo, de los *Gabrieles*, de los *Gabis*, ni de los *Trompitos*. Se ve que su inserción en el habla andaluza es posterior a la fecha en que Don Miguel escribió.

Todo lo que antecede es cuanto hasta ahora he podido averiguar. Ojalá que quienes me sucedan en el amor al garbanzo y al cocido patrios y en la devoción hacia nuestra lengua puedan enriquecer estos conocimientos. Yo, por mi parte, no soy capaz de ir más allá. Espero que mi hermano Adrián, desde el cielo, no se sienta demasiado defraudado.

OLLA PODRIDA

Para mi nieto Álvaro, que piensa que no le quiero

Define la Real Academia en su Diccionario la *Olla podrida* como “aquella que, además de la carne, tocino y legumbres, tiene en abundancia jamón, aves, embutidos y otras cosas succulentas”.

Pero si esa misma Real Academia dice que pudrir (verbo español cuya forma de participio es podrido/a) es “hacer que una materia orgánica se altere y descomponga”, ¿por qué calificar de “*podrida*” a una olla en la que lo succulento y exquisito es lo dominante? ¿No es un contrasentido asimilar “*putrefacta*” – que significa “*podrida, corrompida*” – a un resultado coquinaro tan singular y positivo como el que se predica de tal olla?

Estas líneas han sido escritas para deshacer un entuerto histórico en el que la ignorancia, el papanatismo y la petulancia han sido – como no es raro que sean – sus protagonistas y causantes.

Don Miguel de Cervantes, en el capítulo XLVII de la segunda parte de *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*, donde narra el episodio en el que Sancho toma posesión del Gobierno de la insula Barataria, incluye el siguiente párrafo :

... Y Sancho dijo : Aquel platonazo que está más adelante vahando me parece que es olla podrida, que por la diversidad de cosas que en las tales ollas podridas hay, no podré dejar de topár con alguna que me sea de gusto y de provecho.

Absit! dijo el médico. Vaya lejos de nosotros tan mal pensamiento : no hay cosa en el mundo de peor mantenimiento que una olla podrida : allá las ollas podridas para los canónigos, o para los retores de colegios, o para las bodas labradorecas, y déjennos libres las mesas de los gobernadores...

Olla podrida era, pues, en efecto, para Cervantes – como para todos los españoles de su tiempo – una olla “rica” : abundosa en ingredientes y variada en su composición.

Como era evidente lo paradójico de calificar de podrida a una preparación culinaria tan gustosa y codiciadera como la olla en que Sancho – y muchos otros celtíberos coetáneos suyos – estaba pensando, no faltó quien se preguntara cuál fuera la razón de tal sinrazón. Y el primero de quienes lo hicieron – o, cuando menos, el primero que dejó constancia escrita de haberlo hecho – fue un médico romano, de nombre Andrea Bacci, quien, en 1597, dio a la luz de la imprenta un libro cuyo título era *De naturali Vinorum historia, de vinis Italiae et de convivii antiquorum* ⁽¹⁾.

(1) *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae et de convivii antiquorum, Libri septem*. Roma, 1597. Ex officina Nicolai Mutii. Cito del ejemplar de la Biblioteca Nacional, signatura R/15406 que he tenido en mis manos.

En él, entre muchas otras cuestiones gastronómicas (aunque preferentemente relativas a los vinos) en su Libro Cuarto, fol. 165, un capítulo se ocupa de nuestro asunto, con este encabezamiento: "*Oglia Poderida in Mensis Hispanicis inclita*", es decir, "Olla poderida, de gran fama en las mesas españolas".

Y continúa diciendo⁽²⁾: *Poderosa* – más exactamente- como la conocen los nobles españoles, esto es, abundante en muchas exquisiteces y llena de variedad de ellas cocidas a la vez, como carnes, aves, pescados, legumbres, cereales y otros ingredientes seleccionados, siendo un manjar lleno de gracia.

A uno le choca la afirmación de que los pescados pudieran cocerse simultáneamente con el resto de los elementos, pero ... aún le resulta más chocante que el "*Poderida*" del nombre sea –incluso para los nunca demasiado letrados nobles españoles- sinónimo de "*Poderosa*" (nótese que ambos vocablos figuran escritos en castellano dentro del texto italo/latino del autor. Y es que, así como el segundo resulta ser un vocablo de uso común en el habla de nuestro idioma, la palabra "*poderido/a*" es absolutamente insólita. No hemos sido capaces de encontrar una sola ocurrencia textual en la que aparezca ese críptico y espurio adjetivo. Ni hoy, ni en los textos de nuestro siglo de oro, ni en los textos de siglos precedentes. Y eso que la herramienta informática que la Real Academia de la Lengua pone a disposición del investigador con tales fines es tremendamente potente⁽³⁾.

Y siendo ello así ¿de dónde sacó el Dr. Bacci esa apreciación filológica, para la que no somos capaces de hallar base sólida alguna? . Él mismo lo explica unas líneas más tarde : el Cardenal Ascanio Colonna⁽⁴⁾ ofreció en Roma, en noviembre de 1595, un banquete en honor del Príncipe Felipe de Orange-Nassau⁽⁵⁾, al que asistió D. Antonio de Cardona, Duque de Sessa, así como muchos otros nobles y dignidades eclesiásticas. En él, los antiguos compañeros universitarios alcaláinos, llevaron la conversación a recordar cuáles

(2) *Poderosam proprie intelligunt nobiles Hispani, hoc est abundantem multis, ac variis esculentis in unum coctis plenam, & gratiosam Dapem, carniū simul, avium, piscium, olerum, cerealium, selectis generibus.* (Ibid. fol.165)

(3) Vid. *El Nuevo Tesoro lexicográfico de la lengua Española* en : <http://www.rae.es/rae/gestores/gespub000020.nsf/vo/todosporId/2CDF85BBF055C349C1257168003A3E51?OpenDocument>

(4) Ascanio Colonna (? 1560 - Palestrina, 17 de mayo de 1608) fue un cardenal italiano y hombre de estado al servicio de Felipe III de España. Sexto hijo de Marco Antonio Colonna y de Felicia Orsini, estudió artes en la universidad de Alcalá de Henares y teología en la de Salamanca. Siendo abad de Santa Sofía de Benevento profesó como caballero en la orden de Malta, de la que llegó a ser prior de Venecia en 1594. En 1586 fue nombrado cardenal por Sixto V, en cuya dignidad participó en los cónclaves en los que resultaron elegidos los papas Urbano VII, Gregorio XIV, Inocencio IX y Clemente VIII. Entre 1602 y 1604 desempeñó el cargo de virrey de Aragón. En 1606 ocupó la diócesis suburbicaria de Palestrina, donde murió a los 48 años de edad; fue sepultado en la archibasílica de San Juan de Letrán de Roma. Miguel de Cervantes le dedicó su novela *La Galatea*.

(5) Felipe Guillermo de Orange-Nassau (Buren, 19 de diciembre de 1554 - Bruselas, 20 de febrero de 1618). Príncipe de Orange y señor de Breda (1584 - 1618). Hijo de Guillermo I y de Ana de Egmond-Buren (su primera esposa). Era católico, y se formó en la Universidad de Alcalá de Henares.

fueran los usos en los antiguos banquetes de los romanos: hablaron de Calígula, de Heliogábalo, de Vitelio, y de sus hiperbólicos extravíos (tan bien descritos por Elio Lampridio en su [mejor sería decir "la", pues no es sólo suya] *Historia Augusta*) en cuestiones de gastronomía. Evocaron –supongo que debidamente espoleados por la ingesta de ricos caldos de los viñedos itálicos- para terminar, el banquete con el que los antiguos helenos celebraron la victoria de Teseo sobre el Minotauro, consistente en una olla en la que cocieron juntas legumbres, carnes y pescados, y consideraron que era en tal olla donde se encontraban los antecedentes de la española. Terminaron su francachela –sigue refiriendo el Dr. Bacci, que fue uno de los asistentes- leyendo un poema, compuesto para la ocasión, en el que, reunidas las nueve Musas, Caliope cantó el banquete de la olla española en honor de Apolo (*Ollae Paeon Hispanicae*). Mucho vino, muchísima cultura clásica, pero me temo- muy escaso rigor histórico.

Cuando Covarrubias –hombre cultísimo a quien el libro del Dr. Bacci no podía ser desconocido- publicó, en 1611, su *Tesoro de la lengua Castellana o Española*,⁽⁶⁾ y en él recogió, dentro de la voz "olla", lo siguiente :

Olla podrida : la que es muy grande , y contiene en sí varias cosas, como carnero, vaca, gallinas, capones, longaniza, pies de puerco, ajos, cebollas, &c. Púdose decir podrida en quanto se queze muy despacio, que casi lo que tiene dentro viene a deshazerse, y por esta razón se pudo dezir podrida, como la fruta que se madura demasiado. Pero aquello podrido es lo que da el gusto, y punto. Andreas Baccio médico Romano, en el libro que hizo De natura vinorum dize que olla podrida es lo mismo que poderida, conviene a saber, poderosa, por ser tan grande y contener tan varias cosas. Algo retira a esta olla la de Vitelio, de que hace mención Suetonio Tranquilo, que era una grande patina, a la qual puso por nombre, por menosprecio de la virtud, Clypeum Minervae . Por translación se dice olla podrida de la junta de personas o cosas diferentes unas de otras.

Este texto se conserva en la edición que de esa obra hizo el Padre Benito Remigio Noydens, en 1674, a la que añadió el texto del precioso tratado que Bernardo de Aldrete había dado a la luz de la imprenta en Roma, en 1606⁽⁷⁾.

Covarrubias, que unía una gran dosis de cordura a su innegable erudición, recoge lo que yo creo –estoy convencido de ello- es el verdadero significado del adjetivo "podrida" cuando se yuxtapone al sustantivo "olla" :

(6) Sebastián de Covarrubias y Orozco : *Tesoro de la lengua castellana, o española*. Madrid, 1611, Luis Sánchez. 602 ff. – 1 hoja.

(7) *Del origen y principio de la lengua castellana, o Romance que hoy se usa en España*. Compuesto por el Doctor Bernardo Aldrete. Madrid, 1674. Melchor Sánchez 4a. 89 ff. – 1h.

“podrida ... en quanto se queze muy despacio, que casi lo que tiene dentro viene a deshacerse...”.

Se hace eco –sí– de la aventurada tesis de Baccio, pero la atribuye escasa entidad, y la “despacha” con otras vagarosas alusiones al mundo clásico.

Es decir, frente al sentido de “corrompida” que el adjetivo tiene, propone el de “descompuesta”, “ablandada”, que también posee.

Porque “*puerir*”, también según el DRAE, –como ya dijimos– significa “hacer que una materia orgánica se altere y descomponga”. Pero *descomponer*, si bien, cuando se refiere a un organismo, significa “corromperse, entrar o hallarse en estado de putrefacción”, también significa “separar las diversas partes que forman un compuesto”.

No pensó en ello D. Daniel de Cortázar, conspicuo Ingeniero de Minas que, en 1899, fue elegido miembro de la Real Academia Española, por cuanto en su discurso de recepción⁽⁸⁾ sostiene :

“...En palabras de uso común hay también transformaciones muy peregrinas ; revalenta, que parece venir de revalescere, es una sencilla metátesis del plural de Ervum Lens, nombre científico de las lentejas ; de olla poderida o poderosa, ha resultado Olla podrida ; la variedad de manzanilla ...”

Cito expresamente a este ignaro por cuanto es él, como miembro de la Real Academia (y sin que ésta, al escuchar su sandez, no revocara inmediatamente su neonato nombramiento) el que, por vez primera, da por hecho que la expresión *Olla podrida* resulta de “*olla poderida o poderosa*”. Pero, ¿qué es “*poderida*”, D. Daniel? ¿Dónde ha visto Vd. escrito ese vocablo, si no es en el texto de Bacci? ¿Qué autor castellano hablante ha hecho alguna vez uso de ese “palabro”, y dónde lo ha hecho? Lamento que el Sr. de Cortázar se haya ausentado –tiempo ha– del mundo de los vivos porque me hubiera gustado sacarle los colores por afirmar –¡y además por escrito!– tamaña majadería. Y hacerlo –además– sin la precaución (que Covarrubias sí que tuvo) de mencionar la autoría de la que semejante dislate toma origen. Porque estoy cierto de que Cortázar no leyó a Bacci, sino a Covarrubias, y no se detuvo a considerar que la “fantasia” que éste recogía de aquél estaba sujeta a una grande restricción y duda críticas.

(8) *Discursos leídos ante la Real Academia Española en la recepción pública del Excmo. Sr. D. Daniel de Cortázar el día 23 de abril de 1899. Madrid, 1899. Est. Tip. de la Viuda e Hijos de Tello. vid. pág.42*

Un nuevo "santón" de nuestro idioma, el periodista Xavier Domingo (¡Dios le tenga en su Gloria!) no pudo evitar echar su tercio a espadas en la polémica, y en su obra *El sabor de España*⁽⁹⁾ recogió la acepción convencional y, dando rienda suelta a su indudable capacidad de imaginación lírica, escribió lo que en esta misma *Nota* se recoge. Catalán él, no se planteó si "poderida" era palabra arcaica en desuso o simple "camelo" lexicográfico (que es lo que es en realidad), y se limitó a "justificar" su denominación basándose en el barroquismo de su contenido. ¡Malhaya!

Surge para nosotros, además, una primera reflexión: si el origen de la palabra "podrida" estuviera en el adjetivo (seudovocablo, pues, como he dicho, no existe en lugar alguno dentro de la historia de nuestra literatura) "poderido" como sinónimo de "poderoso", ¿cómo explicar la presencia de una expresión en todo análoga y paralela –"pot pourri"– en el idioma francés, en el cual es imposible encontrar una raíz común que ponga en relación los vocablos "puissant" (poderoso) y "pourri" (podrido)?

Una cuestión adicional es la de hallar en la raíz común –inequívoca– de ambas lenguas, el origen de la expresión "podrida" y ver si –como en realidad ocurre– no es "el poderío" su cuna, sino otra, mucho más comprensible, aceptable en lo lingüístico y racional en lo literario. Voy a tratar ahora de abordarla.

He analizado⁽¹⁰⁾ las voces latinas *puter, -tris / putris, -tre/* y los verbos *putreo, -ere / putrio, -ire /* y *putresco, -trui, -ere/* a través de ese monumento

(9) Barcelona, 1992. Tusquets "... pimiento y canela, y después, ténganse aparejados platos grandes, y póngase una parte de la dicha composición sobre los platos, sin caldo, y tómese de todas las aves partidas en cuatro partes, y carnes gruesas y las saladas cortadas a tajadas, y las aves menudas déjense enteras, y repártanse platos sobre la composición, y sobre éstas póngase de la otra composición del relleno cortado, y desta manera, háganse tres pisos y cúbrase con otro plato, y sírvase caliente con especias dulces. Puédense, después de hervidas, asar algunas de las aves." ¡Uff! Para la mayoría de "gourmets" y críticos, el vasco Juan Mari Arzak, en San Sebastián, está considerado como el mejor cocinero de la península, su cocina muy poética e inteligente, se inspira en los productos del País Vasco. ¿Comprenden por qué puede en efecto ser "poderida" y no "podrida"? La olla podrida, plato español por antonomasia, pertenece hoy a la arqueología culinaria. Tan sólo se realiza, muy de vez en cuando, entre amigos de alguna Sociedad Gastronómica y es todo un acontecimiento. Ha sido reemplazada, en las mesas cotidianas o en los restaurantes, por el "cocido", el "puchero" o la "escudella". Cada región tiene su fórmula, más o menos rica, más o menos mutante. El plato bandera de la ciudad de Madrid, por ejemplo, es el cocido madrileño. Es muy raro que una urbe tenga como plato típico y tradicional algo tan campesino como un cocido, pero Madrid es una ciudad aluvional, híbrida, hecha por generaciones de emigrantes procedentes del campo, de desertores del arado y el "cocido de los lunes" o de los "martes" es para ellos una forma de reencontrar sus raíces."

(10) *Thesaurus Linguae Latinae* es un proyecto que lleva a cabo la Bayerische Akademie der Wissenschaften (Academia Bávara de Ciencias) con sede en Munich, que se inició en 1894 y cuya finalización se prevé en 2050. Trata de recoger la totalidad de usos idiomáticos del latín, desde sus orígenes hasta el año 600 d.C., de los cuales se tiene noticia fehaciente. El representante español en la Comisión que dirige los trabajos, es el Académico Francisco R. Adrados. Los interesados pueden hallar información en <http://www.thesaurus.badw.de/english/index.htm>

de la cultura clásica que es el *Thesaurus Linguae Latinae*⁽¹¹⁾. Y lo he hecho porque la voz “podrida” sólo de estos radicales latinos puede proceder.

En *puter, -tris*, he hallado :

- i.q. soliditate carens, marcidus (illustrantur fere res corp...)
- respicitur status dissolutione, corruptione sim. effectus
- de terra, harena sim., non conglutinata, non densa et de locis tali solo praeditis

y más adelante

De variis rebus, pertinet ad : 1 dissolutionem corporeorum

a) de actionibus, viribus, qualitatibus (vix est, quod cogites de vi activa q.e. putrefaciens)

b) “liquefacta saxa” -ia, decocta in modum calcis

En *putresco, -trui, -ere*, he encontrado :

- frequentatur a Colvm., Plin. nat : (a putrescere vel a putrere : francog. pourrir; prov., podrir ; cat. hisp. pudrir; hisp. podreecer ; (cf. port. apodreecer)
- de terra, saxis sim., quae soliditate carent, dissolvuntur

No es mi deseo alardear de sabidurías clásicas (de las que, en alguna medida, carezco) sino apoyarme en antecedentes objetivos indiscutibles que sostienen que una acepción de la palabra “podrida” fué, en latín, y lo fué –por ende- en castellano (y también en otras lenguas de idéntica raíz) la que hace referencia al “*ablamiento*” de la materia (tierras, piedras, sustancias sólidas, etc.). El adjetivo latino “*puter*” está en íntima relación con los vocablos “*liquefactus*” y “*decoctus*”, a los cuales se asimila con frecuencia y de los que, con el uso, se llegó a hacer sinónimo.

Cuando Virgilio, en sus *Geórgicas* (1, 473) dice

“... vidimus undantem ruptis fornacibus Aetnam
flammarumque globos liquefactaque volvere saxa ...”

o sea,

“¡Cuántas veces contemplamos el Etna rebosante de fuego y humos, abiertas sus hornazas, desbordarse hirviente (sobre los campos

(11) “Con ayuda de vecino ...” dice el refranero español. Debo un mucho de este análisis a mi maestro de latinidad, Dr. Manuel José Crespo Losada, quien, además de sus sabidurías, me regala su amistad, que es algo más precioso, incluso, que aquellas.

de los Cíclopes) y rodar globos de fuego y rocas derretidas!⁽¹²⁾

que cuando dice “*liquefacta*”, está hablando de “*derretidas*”.

Y el gramático Servio, comentarista de Virgilio, indica que “*saxa liquefacta*” equivale a “*putria, decocta in modum calcis*”, es decir, “*ut lapis, cum disolvitur in calcem*” que significa “*como la piedra, cuando se disuelve por la cocción y se hace cal*”.

“*Podrida*”, pues, no es otra cosa que “*ablandada*”, “*derretida*” o, si se prefiere, “*mollar*”, que es lo mismo, pero dicho de un modo más castizo y expresivo.

Hacer descender “*podrida*” de una –inexistente– voz “*poderida*”, es una majadería y/o sandez lingüística a la que urge poner coto. El propósito culinario que subyace en la confección de una olla no es otro que el de el lograr, mediante el calentamiento gradual de sus componentes (legumbres secas –como los garbanzos– carnes diversas, y vegetales) en su interacción con el agua, un “*ablandamiento*” de los mismos que permita, de un lado, la efusión de sus aromas internos (y con ellos, la determinación de “*sabores*” exquisitos) y, de otro, la pérdida de la dureza inicial de aquéllos de modo que permita al ser humano “*hincarles el diente*”. Sólo cuando tal propósito se ha logrado, en una y otra vertientes, podemos hablar de una “*olla podrida*”, no sé si “*poderosa*”, o no, pero sí –en todo caso– lígrima, sabrosa, nutricia y despertadora del apetito.

Porque sólo así seremos también capaces de entender el deseo manifestado por Sancho, en el mismo –ya citado– capítulo XLVII de la segunda parte de la inmortal obra cervantina, cuando dice :

“... Lo que el maestresala puede hacer es traerme estas que llaman ollas podridas, que mientras más podridas son, mejor huelen, y en ellas puede embaular y encerrar todo lo que él quisiere, como sea de comer, que yo se lo agradeceré y se lo pagaré algún día; y no se burle nadie conmigo, porque o somos o no somos: vivamos todos y comamos en buena paz y compañía, pues, cuando Dios amanece, para todos amanece.”

Confío en que la Real Academia Española de la Lengua, cuando tenga noticia de lo que desde aquí se le dice, incluya en su Diccionario esta acepción de la voz “*podrido/a*” que, merced a tanto inútil como el mundo cría, ha estado durante siglos larvada, injustamente envilecida y privada de una gloriosa presencia en nuestro idioma, a la que tanto y tan justo derecho tiene. Al César lo que es del César.

(12) Traducción de T. Rocio y A. Soler. Madrid, Gredos, 1990.



"La Fortuna". Grabado de HANS SEBALD BEHAM - 1541

APENDICE DE FORTUNA

La diosa Fortuna era una deidad que presidía todos los acontecimientos y distribuía, según su capricho, los bienes y los males. Era deidad de purísima estirpe romana, pues no se conocen antecedentes suyos en la mitología griega (Homero, Hesíodo, etc.) Fue Servio Tulio, sexto rey de Roma (que reinó desde 578 a. C. hasta 534 a. C.) quien introdujo su culto en la ciudad eterna.

Quien esto escribe no cree mucho en lo mitológico, pero ello no obsta para que agradezca –por vía de excepción– a la diosa Fortuna la delicada arbitrariedad que tuvo con él.

Y es ello que, terminada la redacción del último artículo, el azar –guiado por ella– llegó a poner en mis manos la noticia de un libro –para mí, hasta entonces, desconocido– que tiene bastante que ver con lo en aquél tratado. Es una obra cuya autoría corresponde a un cierto Marcos Fernández, Maestro de lenguas, que fue publicada en Amberes, el año 1655, a cargo del impresor Felipe van Eyck. Su sugerente título : *OLLA PODRIDA / A LA ESPAÑOLA, / COMPUESTA Y SAÇONADA EN LA / DESCRIPCIÓN DE MUNSTER EN VES- / FALLA CON SALSASARRACENA I AFRICANA. POR / SER ESTA CIUDAD MÁS A PROPÓSITO QUE OTRA / PARA OLLA PODRIDA, CON LA VERDADE- / RA ORTOGRAFÍA ASTA AHORA / INORADA.*

Es, a mi juicio, libro de grandísima rareza. Palau (87.940) nos dice que poseyó un ejemplar el excelente bibliófilo D. Manuel Pérez de Guzmán y Boza, Marqués de Jerez de los Caballeros. La Biblioteca Nacional conserva 3 ejemplares (R/7548, R/7937 y R/13427). No es, sin embargo, un libro de cocina, ni siquiera perteneciente al área de la gastronomía. Se ocupa de las características físicas, urbanísticas y sociales de la ciudad de Münster, en la región alemana de Renania del Norte – Westfalia. Habla de cómo eran sus médicos, sus mujeres, sus boticarios y barberos, de su historia ...

El recurso a la expresión “*olla podrida*” se fundamenta en la riqueza, abundancia y gustosidad de los componentes de ésta, y que le sirve para poner en solfa a los judíos y a los musulmanes que, por razón del comercio, acuden o moran permanentemente en esa ciudad :

... que solo el olorçillo del salchichón es suficiente para auventar de si a todo ombre que no fuere Cristiano rancio, tanto aman la pureça de su sangre ; a mediodía la ordinaria, compuesta de las tres drogas, gallina, carnero i vaca ; lo asado, capón o pollos de leche ; de la misma, cabrito o cordero ; lo cocido con menudas yerveçuelas , garbanços ; por mi cuenta añádale orexa i pie de limpio, cabiçuela de ajos saçonada con sus especias convinientes, sus principios i postres ; belicones, de diferentes vinos siempre acompañados con

camaradas de los dos géneros . A la noche, ensalada a la italiana, albóndigas, pastelón i espalda de borrego, i algunos perdigoncillos, principio i postre ; menudeando el polvillo, aguándolo con rosasol, de donde de ordinario se levantava una polvareda, y aún riña, porque algunas veces se llaman judíos, estos es de burlas seguramente, porque a todos los e visto nadar, i maldito el que tiene cola, ni el mes, como ellos dicen, que tienen los jodios ...

Su estilo es, como corresponde al “maestro de lenguas” que era el autor, culto, rico y diverso. Conocía muy bien la obra literaria de Cervantes, de quien se deshace en alabanzas y al que remeda en alguno de sus personajes. En dos pasajes de su obra (págs. 195 a 197, y págs. 204 a 207) se contienen sendas enumeraciones dilatadas de refranes que constituyen una abundante aportación a la paremiología de la época.

Pero lo más divertido de todo es la referencia que hace, en el Capítulo VIII de su obra, al período (entre 1534 y 1535) en que los anabaptistas se hicieron con el control de la ciudad (Rebelión de Münster) guerreando a lo largo de él con las fuerzas del obispo de la ciudad. El conflicto surgió como consecuencia de las visiones de un predicador, Melchor Hofmann, que anunció la segunda venida de Jesucristo, primero a Estrasburgo, pero, finalmente, a Münster. Un seguidor de éste, llamado Jan Mathys, se hizo cargo del gobierno de la ciudad, estableciendo en ella una especie de comunismo cristiano, basado en la igualdad de los hombres, la colectivización de los bienes y la abolición de la moneda y del dinero. A su muerte le sucedió un joven sastre llamado Jan van Leiden, quien se coronó como Rey del “Reino Anabaptista de Münster”. So pretexto de recibir directamente “revelaciones del Padre Celestial” introdujo una serie de reformas legales entre las cuales, la más curiosa, fué la implantación de la poligamia, pero con carácter obligatorio, de modo que quienes se manifestaban disconformes con este régimen eran encarcelados y, si era el caso, decapitados. Cuando una de las dieciséis concubinas que tenía este orate le denunció por la vida ostentosa que llevaba, en contraste con la pobreza de la población, Leiden la decapitó en público personalmente, bailando luego y cantando en torno a su cadáver. Nada tiene de particular que una sociedad tan corrompida y extraviada fuera vencida por las fuerzas episcopales, y sus dirigentes ajusticiados a garrote vil, exhibiéndose sus cadáveres en jaulas en la torre de la Iglesia de San Huberto.

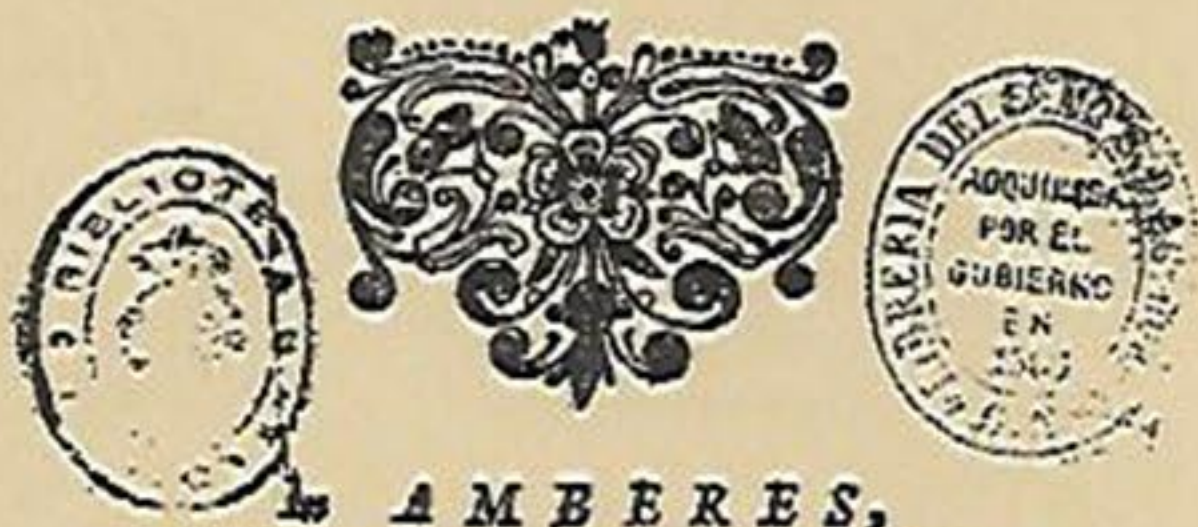
Gracias, por otra parte, a la lectura de la obra de Marcos Fernández, tuve noticia de la existencia de un coetáneo suyo : Carlos García. Era este zaragozano otro escritor barroco, también maestro de lenguas, que escribió una

OLLA PODRIDA a la Española,

Compuesta i saçonada en la
Description de Munster en Ves-
falia con salsa Sarracena i Africana. Por
ser esta ciudad mas a proposito que otra
para Olla podrida, con la verdade-
ra Ortografia âsta âora
inorada.

Por

MARCOS FERNANDEZ,
Maestro de Lenguas.



AMBERES,

Por FELIPE VAN EYCK;
en la calle de Wermoes, en los qua-
tro Euangelistas, An. 1655.

novela picaresca denominada "*La desordenada codicia de los bienes ajenos. Antigüedad y nobleza de los ladrones*".

Marcos Fernández tenía una pobre opinión de Carlos. De él dice :

Parte terrible odio la envidia nada virtuosa como es entre los galos o gallos y españoles que dicen muchos "bergantes, gallinas capadas, que no dan huevos sino negros para ellos". Que entre las dos naciones se halla un odio terrible pruébanlo por la Antipatía del doctor Garcías. A él conocí en París médico sin grado, filósofo entre seglares, predicador de lo que él quiso y botón con cola en ojal prohibido, abotonador general y albéitar de agrazones, bodegonero de asaduras porque el relleno de la bolsa no admitía más, y vecino de la Bastilla picador del potro por orden de la reina María; me decía muchas veces que él sabía muy bien adonde había de ir después de su muerte. Yo le respondía que, por aquella vez, no quería acompañarle, que a vuelta nos veríamos. Era elocuente en las lenguas, goloso y bebedor, más de bruces; bombeaba propagando. Este tal fue el que escribió el dicho libro, creyendo que los dichos del vulgacho dan fe a la gente de virtud y valor.

Se refiere Marcos a una obra anterior de Carlos García que con el título "*La oposicion y conjuncion de los dos grandes luminares de la tierra . Obra apazible y curiosa en la cual se trata de la dichos Alianza de Francia y España. Con la Antipathia entre Españoles y Franceses. Compuesta en castellano por el D. Cárlos García, y traduzida en francés por R. D. B. s. d. l. c.*" que se publicó en París, en 1616 en la imprenta de François Huby, y en España en 1617, pronto traducida al italiano, al alemán y al inglés, y que constituyó un gran éxito editorial en toda Europa llegándose a registrar 45 ediciones a lo largo del siglo XVII. Por el contrario, la novela picaresca citada más arriba sólo vió por vez primera la luz en español en 1877 en el tomo VII de la colección "*Libros de antaño*". Su lectura no tiene desperdicio* : Andrés –su protagonista- expone detalladamente su profesión de ladrón profesional. Narra sus aventuras con un capitán y un mayordomo a quienes estafa, prometiéndoles conseguir, por arte de magia, los favores de una serie de mujeres.

Explica luego detalladamente las normas por las que se rigen las hermandades de pícaros y de delincuentes, estableciendo una minuciosa clasificación de ladrones según sus especialidades : *salteadores* (quienes hurtan en los caminos y despoblados, con grande impiedad y tiranía, pues pocas veces

*Yo he podido llevarla a cabo a través de la edición anotada de Victoriano Roncero López (Pamplona, 1996 : EUNSA) tan cuidadosa con el texto original como ricamente documentada sobre el idioma castellano de la época.

roban sin matar), *estafadores* (muy poco diferentes de los anteriores, aunque más corteses y menos sangrientos), *capeadores* (que toman el nombre del hurto que es tomar capas de noche, y no tienen otra astucia que la ocasión), *grumetes* (que toman el nombre de la gran semejanza que tienen con aquellos muchachos de los navíos, y hurtan de noche, subiendo ligerísimamente por una escala de cuerdas al cabo de la cual hay dos anzuelos de hierro), *apóstoles* (que toman el nombre de San Pedro porque, así como él tuvo las llaves del cielo, así también éstos llevan ordinariamente una ganzúa o llave universal), *duendes* (llamados así por la similitud que tienen con los espíritus de este nombre, comienzan a pasear la ciudad al punto que anochece, y hallando alguna puerta abierta, se entran queditamente por ella, escondiéndose en la bodega para echar por las ventanas todo lo que en la casa hubiere), *maletas* (se encierran en una bala, cesto o tonel, y hacen que algún amigo suyo transformado en mercader, la lleve a la casa de otro para que por la noche, rompa con un cuchillo la tela y salga a vaciar lo que hay en la casa), *cigarreros* (tienen por particular oficio frecuentar las iglesias, saraos y banquetes públicos, cortan una media capa y finalmente lo que topan, que de todo se saca dinero), *cortabolsas* (son los más comunes ladrones de nuestra república : todo su estudio consiste en meter la mano en la faldriquera del que acometen, y sacarle diestramente la bolsa y todo lo que en ella tiene, sin que lo sienta), *sátiros* (que son gente silvestre y agreña, la cual tiene su habitación en los campos y desiertos, robando caballos, vacas, carneros y toda suerte de animales), *devotos* (que son ladrones a lo divino, están perpetuamente en las iglesias y conventos esperando la ocasión de esconderse debajo del altar o de algún retablo para salir de noche y vaciar las cajetas y desnudar las imágenes de todas las joyas y oro que tienen), *mayordomos* (que tienen este nombre por el particular cuidado que tienen de buscar la provisión de pan, vino, carne y otras vituallas con que sustentar la compañía), *dacianos* (que son gente cruel, despiadada y feroz : roban niños de tres o cuatro años y rompiéndole los brazos y los pies, los dejan estropeados y contrahechos para venderles después a ciegos, pícaros, y otra gente vagamunda)...

Ilustra despaciosamente también a lo largo de su obra sobre la *jacarandina*, que es "la germanía o lenguaje de los rufianes a quienes llaman *xaques*". Puedo asegurar que su lectura es sumamente amena e instructivísima para conocer los modos del latrocinar del siglo de oro.

Como homenaje a los maestros Marcos Fernández y Carlos García, de quienes me hubiera gustado muchísimo ser amigo personal, y lamentando muy sinceramente que lo hayan impedido los casi cuatro siglos de distancia que existen entre nuestras respectivas fechas de nacimiento, he hilvanado estas

pocas líneas con el propósito de que quienes comparten conmigo el amor extremado por el cocido madrileño puedan beneficiarse también del placer intelectual de conocer sus divertidísimas elucubraciones, no siempre - como suele pasar - al alcance del hedonista de a pie quien, por contra, está atado (y bien atado) al potro de los tormentos inenarrables y cruentos de la hacienda pública patria, que Dios confunda.

Relación de componentes del Club de Amigos del Cocido

Junta Directiva

Presidente Ejecutivo: D. Guillermo Piera Jiménez

Vicepresidente primero: D. José S. Soto Cuenca

Secretario: D. José M^a Pinedo Noriega

Tesorero: D. Livinio Stuyck Pérez del Camino

Contador: D. Jesús Ansuategui Sánchez

Vocales Degustadores

D. Alfonso Abril Zaccagnini

D. Luis de Alba Caro

D. Santiago de Andrés Solana

D. José Antonio Asensio Villarias

D. Juan Bernal Espinosa

D. Alvaro de Blas

D. Augusto de Castañeda

D. José Antonio Castiñeira Pombo

D. Gonzalo Cubillo y López Cavia

D. Carlos Delclaux Zulueta

D. Ramón Díaz Aboitiz

D. José Luis Díaz de Rojas

D. Antonio J. Duarte López

D. Ángel Durandez Adeva

D. Santiago Edo Escriche

D. José María Erenas Godin

D. José Sotero Fernández Álvarez

D. Joaquín Gallego García

D. Miguel García Vernalte

D. Luis Genilloud

D. José Antonio Ginés Brotons

D. Marcial Gómez Sequeira

D. José Luis Guijarro

D. Tomás Gutiérrez Román

D. Carlos Hernández Krahe

D. José Miguel Herreros Alcocer

D. Francisco Hornos Galván

D. José Luis Izquierdo Pérez

D. Guillermo Jiménez de Mora

D. Salvador Juárez

D. Eduardo Junco Otaequi

D. Ricardo López de Haro Wood

D. Agustín Marañón Richi

D. Luis Miguel Martín Curto

D. Ignacio Miranda Molina

D. Jesús Montoya Gómez

D. Julio Martín Nogales

D. Pedro Martínez Ortego

D. Isidoro Martínez de la Escalera Llorca

- D. Leopoldo Mora Regil
- D. Francisco Moreno Bardají
- D. Luis del Nido Ojeda
- D. José Manuel Peidró Conde
- D. Javier Pereda Pérez
- D. José María Pérez Lastra
- D. Pablo Picazo González
- D. Guillermo Piera Rojo
- D. Adrián Piera Sol
- D. Leandro Plaza Celemín
- D. Marcos Quintas
- D. Eduardo Rodríguez Losada
- D. José María Sánchez Gutiérrez
- D. Gerardo Sánchez Tortosa / sanchez.tortosa@gmail.com
- D. Mario Santa-Cruz Llorente
- D. José Luis Sanz Arribas
- D. Manuel Soto Cuenca
- D. José Manuel Suárez Díaz
- D. Eduardo de la Torre Alejano
- D. Manuel A. Tuero Madiedo
- D. José Antonio Tuero Sánchez
- D. Fernando Vera Deltell
- D. Jesús Vera Deltell
- D. José María Vicioso Martínez
- D. Rafael Villegas Pérez
- D. Pedro Viñals Pérez
- D. Simón Viñals Pérez
- D. Gonzalo Ybáñez Creus
- D. Javier Ybáñez Creus
- D. Luis Zarraluqui Sánchez-Ezparriaga
- D. Mariano de Zúñiga Aparicio

Vocales Fallecidos (D.E.P.)

- D. Benito Arranz Mangas
- D. José María Ausceré Pérez
- D. Esteban Corral Ibargaray
- D. Joaquín Cuenca García
- D. José Ylla Moragas
- D. Guillermo Marcos Guerrero
- D. José María Martín Menoyo
- D. Juan Martín Miranda
- D. Adrián Piera Jiménez
- D. Gustavo Queipo de Llano Jiménez
- D. José Ramón Quintana Blázquez
- D. Daniel Rodríguez Sánchez
- D. Germán de la Rubia Martínez
- D. Javier Sáinz Muñoz
- D. Ignacio Velayos Gómez
- D. Juan Velón de Francisco
- D. Jesús Vera García
- D. José Miguel Villar Sáez

EN LAS INDUSTRIOSAS PRENSAS DE GRÁFICAS GRECO EN
MADRID, SE TERMINÓ DE IMPRIMIR ESTE OPÚSCULO,
EL DÍA 19 DE OCTUBRE DE 2017, FESTIVIDAD DE SAN
DIEGO DE ALCALÁ, SANTO VARÓN QUE, EN
SEVILLA, DEVOLVIÓ LA VIDA, A PETICIÓN DE
SU MADRE, A UN MUCHACHO QUE,
FATIGADÍSIMO, TUVO LA OCURRENCIA
DE METERSE A DESCANSAR EN EL
INTERIOR DE UN HORNO DE PAN,
QUE LUEGO FUE ¡AY!
INADVERTIDAMENTE
ENCENDIDO POR SUS
PROPIETARIOS,
DEVOLVIENDO AL
CHURRUSCO SU
SER DE
JAYÁN



Laus semper Deo