

GUILLERMO PIERA JIMÉNEZ

# Florilegio lírico del Cocido

Madrid, 2002

Publicaciones del  
*Club de Amigos del Cocido*

## DISQUISICIÓN PROEMIAL

Quienes puestos delante de un cocido, sean solamente capaces de percibir el resultado de una elaboración culinaria, exquisita, si se quiere, y nutricia -esto último tanto si se quiere como si no- deben abandonar inmediatamente la lectura de este opúsculo, pues muy escaso aprovechamiento han de derivar de ella. Porque el contenido de aquel se refiere única y exclusivamente a la dimensión lírica -y por ende, metagustativa- de este excelso plato nacional.

Como animales que somos, los humanos estamos sujetos a la ley de tener que comer para alimentarnos y para, alimentándonos, sobrevivir. Pero como seres racionales que -alguna que otra vez - también somos, no compartimos enteramente con nuestros congéneres zoomorfos el modo de satisfacer aquella obligación instintiva: ni comemos cada vez que aparece ante nuestra vista una porción de comida (por apetitosa que esta pueda ser), ni somos indiferentes la naturaleza del alimento con el que hayamos de nutrirnos, ni dejamos de tomar partido ante los procesos físico-químicos de transformación que las materias primas que ingerimos han experimentado desde su recolección, crianza o extracción, hasta que llegan al propileo de nuestra andorga, el cual no es sino el admirable conjunto que forman la boca y el gástrico.

Y es, precisamente, en esa posición crítica que adopta el espíritu cuando los sentidos de la vista, del olfato y del gusto se desencadenan y explayan, donde la exaltación lírica tiene su raíz, y donde la necesidad de expresar de manera trascendente nuestra complacencia o nuestro rechazo halla su asiento. La poesía nace -siempre- como un grito del espíritu, cuando la emoción que este experimenta resulta imposible de verse expresada por un cauce convencional, con un lenguaje al uso, en términos de cotidianidad. Recurre entonces el hombre, en lo más profundo de sí, a los modos expresivos de la sensibilidad

más íntima, a la música que-con mucha frecuencia lo olvidamos- subyace en los vocablos del idioma con que aprendimos a comunicarnos. Es ahí donde surge, espontáneo, el verso, la cadencia de la palabra, la armonía que viene a ser trasunto del más atávico sentir.

Cuanto he dicho es cierto para la expresión formal de cualquier apasionamiento: el amoroso, el místico, el estético, el épico y ... claro es, también el sensual.

La lírica está llena de formalizaciones verbales surgidas como respuesta a una exacerbación de la capacidad perceptiva de los sentidos. No creo que sea necesario dar ejemplos de cuántos, cuán distintos y cuán hermosos poemas han sido escritos como réplica a una sensación demoledora. La necesidad de dar cuenta, de narrar- de esta última, forzó el recurso del ser humano a lo poético ante la incapacidad del lenguaje convencional para descubrir este exceso sensitivo. Todas las composiciones que integran esta recopilación tienen en común una raíz afincada en el estremecimiento estético de quien escribió cada una.

Ello es incontestablemente cierto en el clamor popular que, en su mayor parte en forma de pareados, más o menos dísticos recogieron Luis Martínez Kleiser y Néstor Luján. Lo paremiológico es -siempre- lírico. Y en el decir de nuestras fuentes, muy especialmente de las que habitan en el medio rural, se halla, junto a la sabiduría socarrona fundada en la experiencia, la emoción estética que provocan las cosas simples. Y lo es también, en los versos del Fénix de los Ingenios que llevan la cruz alzada de la procesión antológica que este libreo dispone. Y no menor se percibe el enamoramiento gustativo de la olla que formalizan los amigos de Ángel Muro -y cierra el mismo maestro- en un divertido coloquio lírico. Los poetas arevalenses -Perotas y Lucas- tan injustamente desconocidos cuanto minuciosos cumplidores de la preceptiva del Arte mayor poético, sacralizan en sus versos el plato que, a fuer de castellanos viejos, les acompañó en lo gastronómico desde su niñez. Más curiosos, por provenir de espíritus celtibéricos no nacidos en tierra de garbanzos, son los preciosos poemas de Celaya y de Arri Berri (¿quién podrá ser ese Piedra Nueva que cela su verdadera personalidad con un seudónimo euskera ?) demostrando que la piel de toro no es sino un gigantesco mantel sobre el cual los españoles compartimos nuestra ancestral debilidad por la olla y por cuanto en ella se guisa, muy especialmente si de garbanzos se trata.

De propio intento no he querido dar cabida en esta modestísima recopilación a manifestaciones literarias que no fueran estrictamente líricas, por admirativas que pudieran resultar. Son legión los buenos escritores que en sus escritos han dejado bellísimas y muy laudatorias referencias al garbanzo y al cocido, olla por antonomasia: desde el rabino Don Sem Tob, hasta nuestro llorado Cela, pasando por la grande figura de Don Miguel de Cervantes: Pero aunque solo sea un título de anécdota, quizá pueda interesar a mis lectores saber que existió una publicación periódica. "Una Olla por semana. Una indigestión cada ocho días" de la que entre 1872 y 1873, llegaron a publicarse 47 números: en ella colaboró, entre otros ingenios pultofagónides de la época, mi ancestro Vital Aza.

Pero sí he querido dejar constancia de que el amor al cocido es apasionado e intemporal entre españoles, y su expresión lírica lo es asimismo: tanto Juan Bautista Diamante, en el siglo XVII, como el extremeño F. Gregorio de Salas en el XVIII, o como Vicente Álvarez Miranda (amigo del insigne Wenceslao Ayguals de Izco y publicista, como él) en la centuria decimonónica, y también como Fernández Natera, vate cordobés del siglo XX, e incluso como el ucrónico y extravagante Morilla Repegui, que solo por mor de su desordenado amor por los garbanzos podría encontrar indulgencia entre sus lectores. Todos los precitados autores tienen en común -quizá únicamente- el apasionamiento que en su aparato gustativo provocó el conocimiento de- y de la extremada afición posterior por- la olla Y la patente demostración de que en sus demasías gastronómicas, prefirieron la válvula de escape en clave lírica a la mucho más manida y popular de la simple y llana flatulencia o ventosidad.

Al dar a la imprenta -en no pocos casos, por vez primera- estas composiciones, me asalta la duda de si no hubiera debido proseguir mi investigación literaria, Es verdad que una buena parte de los inéditos que este opúsculo contiene proviene del más recatado de los almacenes poéticos que existe: el de los archivos personales de los autores. Y así bien podría pensarse que unos meses -o unos años- más de espera hubieran podido llevar a acrecentar el número de las flores de que en este pensil lírico consta. No digo que no. Pero sí digo que, al sacar a la luz estas composiciones, muchos de sus lectores podrán recordar otras



no incluidas aquí, cuya existencia conocieron en tales o cuales circunstancias de intimidad, y sentirse movidos a darlas a conocer: A la postre, como dijera Rafael Gómez Ortega "El Gallo": "cáuno es cáuno, y naide es más que naide". Sin necesidad de recurrir a la autoridad de Don Antonio (Machado) o de Don Miguel (de Unamuno), me permito afirmar lo sutil, lo delicado y lo emocionante de todo lo que es verdaderamente popular. Ojalá que este opúsculo sirva para que muchas expresiones -¿arrebatos?- líricas que tengan su origen en el garbanzo o en la olla que, sin verecundia, exalta a aquel hasta hacerlo motivo de inspiración artística, salgan de la noche del olvido para deleite de los que amamos la palabra casi tanto como amamos el garbanzo.

El Club de Amigos del Cocido, nobilísima institución que patrocina y financia la edición del presente opúsculo, es una asociación informal, ácrata (dentro de un orden) y deliberadamente no inscrita en registro oficial alguno. Sus miembros se enorgullecen de hallarse únicamente ligados por lazos de amistad personal y fuertemente aherrojados por la común veneración que dispensan al cocido, en tanto que plato emblemático (¡qué cursilada!) de la gastronomía nacional. Desde hace más de diez años, se reúnen abnegadamente, cada dos o tres semanas, en algún figón, restaurante, comedero, o cebadero de la Villa y Corte, para experimentar por si mismos las variantes de ese excelso preparado coquinaro, para debatir las virtudes y los vicios del mismo, para sentar las bases de la preceptiva del referido guisado, para instruir a cuantos -de buenas maneras- se acercan a la Corporación solicitando su desasnamiento culinario, y para emitir -mediante la oportuna votación- personal y secreta- su parecer sobre la localidad del cocido que, en cada ocasión, ha sido pretexto de reunión. Para ser exacto diré que son tres los valores que se someten a juicio crítico: 1) la calidad intrínseca del preparado 2) la idoneidad del marco, de las instalaciones con que el local cuenta, y la eficacia del servicio mediante el cual el cocido se ofrece y distribuye y 3) la mayor o menor bondad de la relación calidad / precio existente entre el condumio y el estipendio que, para su pago, se reclama. Algún día se darán a luz pública los resultados de las puntuaciones que, a esos tres respectos, este docto colectivo ha asignado a cada establecimiento público en que ha celebrado sus sesiones degustativas. Baste, por el momento, con decir, primero, que nunca, en lascasi cien de aquellas que han tenido solemne desarrollo, se ha

repetido fogón. Y segundo, que las calificaciones emitidas son reflejo fiel de la cordura, buen sentido y sabiduría gastronómica personal de la cincuentena - larga- de individuos que integran tan ilustrado cuanto benemérito instituto: catedráticos, jurisperitos, empresarios, funcionarios públicos, asesores fiscales, arquitectos, ingenieros, economistas, promotores inmobiliarios, navieros, gemólogos, cirujanos, ediles, menestrales, poetas... De todo hay en el rol de profesionales de los individuos del Club, como de todo hay, también, en la viña del Señor.

Pero sería ruin no hacer alusión a la fina sensibilidad estética (de la que la sutileza gustativa no es sino un aspecto) de los mencionados individuos: gustan -si- del tocino, pero no menos paladean un buen serventesio; equiparan en excelsitud al tuétano contenido en un inimitable hueso de caña (diga la sandía Doña Celia cuantas memeces al respecto guste), con el soneto que se ve rematado por un gracioso estrambote; gozan del burbujeo que suena en una sopa sustanciosa y ferviente antes de que los fideos hagan su inmersión en ella, tanto como de la audición de la viril voz de Pepe Blanco trasteando con los versos de Rafael de León, envueltos en los acordes musicales del maestro López-Quiroga; son -muchos de ellos- inspirados rapsodas cuyo poético decir es pálido trasunto del apasionamiento con la que ingieren de forma cuasiritualística los garbanzos del denominado "segundo vuelco; fingen -para terminar- rusticidades, donde solo refinamientos estéticos tienen cobijo. Solo por causa de su generoso mecenazgo este libro puede hallarse hoy entre tus manos, y sería falta de agradecimiento no hacerlo así constar.

Tampoco sería justo no dejar testimonio de las personas que me han ayudado a llevar a buen (¿) puerto mi intento y que, lejos de denunciar mi demencia garbancil al nosocomio más cercano, me han dado pistas para proseguir mis investigaciones y /o han llevado a cabo por mí los pesadísimos y poco lucidos trabajos de desbravamiento y desbroce biográfico. No son pocas: pero Carmen Simón Palmer y Mercedes Cabello Martín (mujeres ambas, como no podría menos de ser) han hecho conmigo un derroche de generosidad en sus conocimientos y en su trabajo de bibliotecarias(una), bibliógrafa (otra) y bibliolátras (ambas) que nunca podré agradecer lo bastante. Que Dios se lo pague porque es claro que yo jamás tendré con qué hacerlo. Y aún menos puedo silenciar el auxilio que recibí de mi amigo Julio Jiménez, propietario

De la Fonda del Comercio en Arévalo (Ávila). Su afición a la bibliofilia solo corre parejas con su amor a su morañega patria chica: a el debo la localización de las tres creaciones poéticas de los otros tantos númenes arevalenses que aquí reproduzco.

En cualquier caso, y como siempre pasa con los productos de la imprenta, este librito aquí está, para bien o para mal, tan pimpante y tan terne: si sale con barba, San Antón, y si no, la Purísima Concepción. Ojalá, desconocido lector, que estos arrebatos líricos que en él, para tu solaz, he puesto en rodeo, te arranquen una sonrisa y (o) robustezcan tu prendimiento espiritual y sensual con esa dicotiledonea, entre rubia y morena, que en botánica se identifica como cicer arietinus y que, en román paladino conocemos con la denominación, castiza y hermosísima, de garbanzo.

GUILLERMO PIERA

# EL HIJO DE LOS LEONES

(Comedia famosa)

.....

*Faquín* Ya que habéis tenido dicha  
en los compadres de Flora,  
es menester que a Lisardo,  
se le de una cena honrosa.  
Que aunque él, como cazador  
y soldado venga agora  
tan a la ligera aquí,  
bien conocéis que no importa,  
para que dejéis de hacer  
vuestra obligación, que es cosa  
que os dará grande opinión.

*Bato* Ya está prevenida toda

*Faquín* ¿Y que tenéis que le dar?

*Bato* Una reverenda olla  
a la usanza de la aldea,  
que no habrá cosa que coma  
con más gusto cuando venga,  
que por ser grosera y tosca  
tal vez la estiman los Reyes  
más que en sus mesas curiosas  
los delicados manjares.



*Faquín* Me conformo con la olla;  
Píntame el alma que tiene

*Bato* Tiene una famosa liebre,  
que en esta cuesta arenosa  
ayer mató mi barcina,  
que lleva el viento en la cola.  
Tiene un pernil de tocino,  
quitada toda la escoria,  
que chamusqué por San Lucas.

*Faquín* Me conformo con la olla;

*Bato* Dos varas de longaniza,  
que compiten con la lonja  
del referido pernil,  
un churizo y dos palomas;  
en el monte las cogí  
y trújelas a mi novia,  
que les sacó del pescuezo  
más de cuarenta bellotas.  
Y sin aquesto Faquin  
ajos, garbanzos cebollas,  
tiene y otras zarandajas.

*Faquín* Me conformo con la olla;  
Pero ¿Cuánto va que entrambos,  
no sabéis qué origen toma  
echar en ellas tocino?

*Bato*            Darles sazón

*Faquín*        Es historia

*Bato*            ¿Cómo?

*Faquín*        Escuchad el principio  
cierta mujer allá en Roma,  
era toda aborrecida  
de su marido, aunque hermosa,  
Determinóse a matarle,  
y viendo junto a las pozas  
tan feo y negro un cochino  
dijo: este tiene ponzoña.  
Matóle y echóle en sal,  
para que no se corrompa  
y dársele cada día:  
pues estaba tan gustosa  
la olla con el tocino,  
que el hombre dejó las otras  
y dio en amar su mujer,  
dándola galas y joyas,  
Dijo el secreto a una amiga,  
y de una lo saben todas:  
y ansí, por verse queridas,  
la que más puede, más compra,  
la que más compra, más echa,  
la que más echa, más goza.....

FR. FÉLIX LÓPEZ DE VEGA Y CARPIO, "Parte diecinueve de las comedias de..." Madrid, 1624. Pag109

## EL JUBILEO DE LA PORCIÚNCULA

.....

*San Francisco* ¿Qué hace aquí hermano?

*Mollete* Deo Gratias:  
estaba, padre, esperando  
a su Caridad, Deo gratias

*San Francisco* ¿Y que quería?

*Mollete* En sus manos  
hacer dejación quería  
del oficio que me ha dado,  
benedicite.

*San Francisco* ¿y por qué?

*Mollete* Padre, por que soy tentado  
de la golosina un poco,  
y suelo probar el caldo  
antes de partir la sopa.

*San Francisco* ¿Pues, qué delito es probarlo?

*Mollete* Es que a puras probaduras  
dejo la olla temblando;  
porque se suele pegar  
el carnero, y los garbanzos  
al cucharón, y los pobres  
no gustan de lo pegado.

FR. JUAN BAUTISTA DIAMANTE, "Comedias.Segvnda parte" Madrid 1674.  
Por Roque Rico de Miranda. A costa de Juan Martín Merinero, mercader de  
libros de la Puerta del Sol. Pags. 175 y 176.

**SALICIO FILOSÓFO**  
**Desde una pequeña Casa de Campo,**  
**a la vista de la Corte, dice así:**

"... Enojados y fieros  
riñen los lechugeros  
por la repartición de algunas eras,  
y los meten en paz las rabaneras;  
ellas cantan, y lavan,  
y sus novios alaban:  
y al fin, por amor de ellos  
riñen, y se repelan los cabellos.  
El hortelano arranca una cebolla  
para echar en la olla  
que cuece con los ajos,  
los nabos, el repollo y los tasajos,  
cuya seca cecina  
prefiere a la perdiz y a la gallina..."

FRANCISCO GREGORIO DE SALAS: Observatorio rústico, en donde se hace una descripción de la vida en el campo y sus ventajas. Por D...Madrid, 1772. Por D. Antonio de Sancha. Pag. 14.

## LA GASTRONOMIA (Fragmento)

.....

"Ya la sopa presentan en la mesa  
De excelente comida anuncio cierto,  
Dorada, sustanciosa, ¡oh cual exhala  
El olor de la vaca y de torreznos!  
Jugo de vegetales es su caldo  
Y de gallina menudillos tiernos,  
Acompañada de una ligera escolta  
De platillos hermosos cuyo obgeto  
Es mover suavemente los sentidos,  
Y abrir el apetito casi muerto.  
Más no abuséis de aquel primer instante;  
No os entreguéis al engañoso cebo  
De una necesidad que poco a poco  
Más adelante iréis satisfaciendo

...

...

...

Con pompa y majestad tras de la sopa  
Una Podrida Olla va viniendo;  
Do deben descubrirse confundidos  
La gallina, el chorizo y el carnero,  
El jamón y la vaca entre el garbanzo,  
Acompañados de tocino fresco.  
Después han de ir saliendo los principios  
Anchamente dispuestos y con tiempo,  
Que el suave olor que salga de sus salsas  
Dege a cuantos estén allí suspensos

...

...

...

Apercibid sus gustos diferentes;  
Quien la pierna apetece de gallina,  
Y quien de una perdiz el esqueleto,  
Quien halla en el cocido sus delicias,  
Diciendo que el manjar más regalado  
Es una sustanciosa olla podrida(\*)"

(\*) En efecto hay muchas gentes tan encaprichadas por la olla, que hasta la comida de un soberano, si le faltase la olla, no valdría nada para ellos. A pesar de dichos sujetos, yo conozco muchas casas en las que se presenta la olla después de todos los principios, y como entonces ya no suele estar muy despierto el apetito, vuelve casi intacta a la cocina.

J. BERCHOUX: La gastronomía, o los placeres de la mesa. Traducido libremente del francés al verso español por D. José de Urcullu. Valencia 1820. En la imprenta Esteban. (BN - Sig. 1-14056) Pags. 37 a 39, y 49.



## A LOS GARBANZOS - Oda

No la indolencia alcanzo  
de dos sonoras liras que omitieron  
celebrar el garbanzo!...  
si a recoger me lanzo  
las bellas flores que partir debieron.

Dos númenes henchidos  
de patrio fuego, inspiración primera,  
consagraron tañidos  
a dos frutos queridos  
del suelo hermoso que nacer los viera.

Aquel la fruta grata  
pintó feliz en delicados sonos  
de la tosca patata...  
fundándose en que mata  
el hambre antisocial de las naciones

Este de la judía  
revelando el poder al mundo todo,  
llevó su valentía  
hasta la dinastía  
del áureo cetro sucesor del godo.

Entrambas odas veo  
ricas de genio y galanura y chiste:  
y aguújame el deseo  
de vindicar de un feo  
al buen garbanzo pesaroso y triste.

Cuánto el desaire sea  
cuánta la ingratitud, cuánto el prejuicio,  
España absorta vea...  
do no hay ciudad ni aldea,  
que no deba al garbanzo un beneficio!

No hay en el orbe cosa,  
en el orbe... de la olla peregrina,  
más grata y sustanciosa  
más plácida y sabrosa,  
que del garbanzo la dorada harina.

Los que sobre el cocido  
un vaso de agua deliciosa beban,  
digan si han conocido  
deleite más cumplido...  
que en el remojo del garbanzo prueban?

Holgado y satisfecho  
reclinase en la silla el cuerpo humano;  
que paga (y es un hecho)  
alegre y dulce pecho  
al superior garbanzo castellano.

En torres y cabañas  
acátase feudal su poderío:  
y no hay en las Españas  
nombre que más hazañas  
recuerde grande al pensamiento mío.

Con el garbanzo a pasto  
los destronados príncipes iberos,  
sin dispendioso gasto,  
el reino antiguo y basto  
reconquistaran de los godos fieros.

Con el garbanzo a gusto  
en siete heroicos siglos se nutrieron  
los de temple robusto  
brazos, que eterno susto  
a la soberbia media luna fueron.

Con el garbanzo solo  
el Cid se agigantó... cuya alta fama  
sin átomo de dolo  
vuela de polo a polo  
y hacia su tumba los recuerdos llama.

Con el garbanzo puro  
descollaran los Condes de Castilla  
de corazón seguro:  
grandes en todo apuro,  
en la paz y en la guerra sin mancilla!

Con el garbanzo fuerte  
cargáronse armas, por tenerse a mano,  
en un combate a muerte,  
que decidió la suerte  
del orgulloso pueblo lusitano!

Con el garbanzo grave  
rindió una flota mercantil inglesa,  
(por tradición se sabe),  
cierta española nave...  
que hasta las Indias remolcó su presa!

Con el garbanzo crudo  
agotándose ya sus municiones,  
vi a un gefe testarudo  
que defenderse pudo...  
contra nueve carlistas batallones!

Con el garbanzo tierno  
engañan tantos la feroz gazuza  
debida al buen gobierno,  
que en su derroche eterno  
que inmensos seres la carpanta aguza!

Con el garbanzo noble  
timbre de la nariz Ciceroniana,  
el débil se hace un roble,  
y no hay poder que doble  
su garbancil independencia ufana.

El garbanzo nivela  
en justa condición pueblos y reyes,  
y allá donde se cuela  
ejerce audaz tutela  
sobre el común de las humanas greyes!

Y en fin, pues más no quiero  
revolver del garbanzo los anales,  
dígame el pueblo entero;  
¿qué pícaro puchero  
no le debe atenciones generales?

VICENTE ALVAREZ MIRANDA: Album de Momo Madrid 1847. Imp. De D.  
Wenceslao Ayguals de Izco. Pags. 118-120

## EL COCIDO

Con medio kilo de vaca  
y diez céntimos de hueso,  
un cuarterón de tocino,  
un buen chorizo extremeño,

y garbanzos arrugados  
que ensanchan en el puchero,  
sale en mi casa un cocido  
que nos chupamos los dedos.

Cuando llega la matanza  
se compra hocico de puerco,  
y echo un cuarto de gallina  
si hay en casa algún enfermo.

Solemos tomar de sopa,  
arroz, sémola o fideos;  
si es pan, con hierbabuena;  
los macarrones, con queso.

Nunca en su tiempo perdono  
los nabos foncarraleros,  
las judías de La Granja  
y los cardillos más tiernos.

Mi ensalada es de escarola,  
de lechuga o de pimientos;  
el gazpacho es muy sencillo,  
con poco pan y muy fresco.

Mis postres no son de lujo:  
torrijas, miel, higos secos,  
albillo dulce de otoño  
y uvas de cuelga en invierno.

Con cebolletas y rábanos  
mi mesa a veces refuerzo,  
y aceitunas de Pastrana  
que yo mismo me aderezo,

En fin, me gustan -y acabo-  
el pan blanco recién hecho,  
mantel limpio los domingos,  
y Valdepeñas del bueno.

Así comieron en casa  
mis padres y mis abuelos;  
como es sana la comida  
todos morimos de viejos.

Cuando quiera usted probarla  
a las doce lo ponemos,  
que a la española se come  
el cocido madrileño.

Téngame usted por su amigo,  
Joaquín García Cornejo,  
fábrica de mariposas  
en la calle de Toledo.

JOSÉ FERNÁNDEZ BREMÓN. "Blanco y Negro", N.24. 18 de Octubre de  
1891





Ilustración es original del artista JULIO GROS Y FERNÁNDEZ ( Santander, 1863 - Madrid, 1893 ). Fue discípulo de J.Casado, E.Soubrié y A.Ferrant, y colaboró habitualmente en las revistas Blanco y Negro, La Ilustración Ibérica, El Mosquito, El Pobrecito Hablador, etc.

Acompañaba a la publicación, en Blanco y Negro, del poema de J.Fernández Bremón que se reproduce en la página 15.

(cortesía del Archivo Gráfico de Prensa Española, S.A.)

## EL COCIDO (contestación)

A don Pepe F. Bremón,  
al escritor más correcto,  
al prosista más castizo,  
al poeta cuyos versos  
en la mesa del Parnaso  
tiénense en mayor aprecio  
que el garbanzo de Saúco  
en el español puchero...  
Al que ha sido tan amable  
que, envuelta en el "Blanco y Negro",  
me envía preciosa carta  
que firma Joaquín Cornejo,  
industrial de mariposas  
de la calle de Toledo...  
le dirijo humildemente  
en este romance un ruego:  
que se sirva transmitir  
al dicho mariposero  
esta mi contestación  
sin pérdida de un momento.  
Ayer, a las doce en punto  
fui a la calle de Toledo  
y busqué casa por casa  
la de usted, señor Cornejo.  
Desde la Plaza Mayor  
hasta el mismo matadero  
recorrí todas las tiendas,  
penetré en los entresuelos,  
subí a los pisos segundos  
y entré en los cuartos terceros.  
Yo, ¡Cornejo!, repetía  
con melancólico acento,  
y a mis voces contestaba  
con tono burlón, el eco...

En fin, que en aquella calle  
ni hay Cornejas ni Cornejos,  
ni mariposas, ni fábricas,  
ni garbanzos, ni pucheros.  
Digo mal: ¡eran las dos!  
el hambre no tiene dueño,  
y sin saber lo que hacía,  
me metí en un merendero.  
Un puchero, que pedí,  
me sirvieron al momento;  
era su precio tres reales,  
y estaba bueno, muy bueno;  
tres onzas de rica vaca  
con un poquito de hueso;  
otra onza de tocino,  
cien garbancitos muy tiernos,  
una patata flamenca  
y un par de nabos gallegos,  
y judías de La Granja,  
un tomate y un pimiento.  
Faltaban, naturalmente,  
el hociquillo del puerco,  
el alón de una gallina  
y un buen chorizo extremeño,  
y, como sano manjar,  
es más sano este puchero  
que el que coció usted ayer  
en aguas de Blanco y Negro.

ANGEL MURO CARRATALÁ, en contestación a José Fernández Bremón. Se publicó en el periódico "La Época", de Madrid, el día 27 de Octubre de 1891. Recogido en sus conferencias Culinarias, número 19,

# EL COCIDO DE MI TIERRA

## I

"La receta del puchero"  
nos pide Don Ángel Muro;  
¡Vaya un tema! De seguro  
que va ha hacerse cocinero.  
Lo quiere en buen castellano  
y en prosa, según parece,  
¿es que en verso desmerece  
siendo el verso liso y llano?  
Yo me permito creer,  
a fuer de rancio poeta,  
que le hago la receta  
más clara que puede haber.  
Y no lo lleve a usted a broma:  
resulta menos prolija,  
porque el verso limpia y fija  
y da esplendor al idioma.  
La palabra nacional  
para los dos se ha formado:  
¿hay para el verso creado  
algún lenguaje oficial?

## II

Como es el plato aludido  
popular, don Ángel, creo  
que debe ser la receta  
hecha en el metro del pueblo.  
¿Lo aprueba usted? Sin ambages  
que me responda le ruego...  
-Conforme: - ¿estamos conformes?  
Don Ángel, ¡cuánto me alegro!  
Oiga cómo se adereza

en Canarias un puchero  
para cuatro o seis personas  
de algún arraigo y empleo.  
-Después que haya recorrido  
un espacio corto Febo,  
se prende la negra hornilla  
con carbones de haya o brezo.  
Se echan seis litros de agua  
en el pucheral caldero  
de la vecina tinaja  
con los menesteres éstos:  
primero, carne de vaca,  
dos kilos, de pierna o pecho;  
un argollón de morcilla,  
tres chorizos, y de puerco  
cinco onzas; de garbanzos  
de Castilla, o conejeros  
igual suma; y una dosis  
de tres de sal (del impuesto).  
Y cocidas que hayan sido  
las partes de lo que expreso,  
se apartan (así se dice  
en el canario archipiélago).  
Y por la candente boca  
del atezado caldero  
que fervoroso espumaje  
airado despide a intervalos,  
impulsando su cubierta  
el vapor que bulle adentro  
cual si Luzbel estuviese  
metido en aquel infierno,  
échase la calabaza  
(sobre un kilo, más o menos),  
chayote, col, habichuelas,  
panocha, bubangos tiernos,  
ñames y peras; y cuando

haya sazonado el fuego  
tanto totum revolutum  
como lo que dicho llevo,  
apártense las verduras  
para reemplazarles luego  
las papas y las batatas,  
cuya cantidad o peso  
generalmente consiste  
según informes muy ciertos,  
de aquellas en cinco libras,  
las batatas en dos menos.  
Témlase entonces. -¿Y cómo?.  
Es sencillísimo hacerlo:  
azafrán, ajos y clavos,  
en el almirez casero  
se trituran, se machacan  
con la manilla de fierro;  
y semejante a una esquila  
que repica algún chicuelo  
en son de chanza, produce  
el propio repiqueteo.  
Del caldo, una cucharada  
se vierte en él, diluyendo  
las especias, que se arrojan  
Incontinenti al caldero.  
Y allá cuando el sol declina  
y a alumbrar va a otro hemisferio,  
las carnes y las verduras  
tornan otra vez al fuego.  
Unidos los componentes  
todos por escaso tiempo,  
en el caldero hacinados  
reciben calor de lleno  
Y es de verle tan orondo,  
pletórico hasta el exceso,  
oloroso y humeante,  
como diciendo: ¡Está hecho!



De seguida se coloca  
al manjar populachero  
en anchurosa bandeja,  
blanca como flor de almendro.  
Lo demás huelga decirlo:  
¡se hizo para comerlo!  
y se come... ¡Ya se sabe!  
con la boca y los cubiertos.  
Con el succulento tumbo  
que resulta del puchero,  
se agasajan los criados  
en derredor del barreño  
a la hora de la queda  
en que tocan a silencio  
y sus ojas parpadean  
al influjo de Morfeo.  
¿Quiere usted saber el coste  
a que asciende este puchero?  
De catorce a quince reales.  
ahí..., rozándole al peso.  
Se me antoja que es bien clara  
esta receta que he hecho;  
y si dudas alimenta  
de que no es el fácil verso  
medio de expresión más breve  
que la prosa, yo le reto  
a que me cite, entre tantas  
memorias como al efecto  
recibirá, una que diga  
lo que he dicho en frases menos.  
¿Lo acepta usted? La respuesta  
aguardo por el correo,  
y mientras, beso su mano  
y a sus órdenes me ofrezco.

DOMINGO ENRIQUE, poeta canario, a instancias de D. Ángel Muro.  
Reproducido por este en su Diccionario General de Cocina, Madrid, 1892. Tomo  
I, págs. 473 a 475.

## EL PUCHERO

Cocina de amplio hogar, tipo campero.  
Un candil o un velón por candelero.  
Mezclándose al perfume de la era  
el humo de las jaras o el romero.  
Paz. Amor. ¡Qué quietud más placentera!  
¡Qué aspecto tan casero!  
Más, si se siente bullir un buen puchero.

Cuando a la casa vuelvo del trabajo  
con andar casi siempre bien ligero,  
parece que lo hago cuesta abajo  
aunque sea cuesta arriba su sendero.  
Más que camino largo, es un atajo.  
Si la causa yo inquiero,  
es porque ya me espera un buen puchero.

No hay placer semejante, me figuro,  
tan grato, acogedor y placentero,  
como el de descansar, yo os lo aseguro,  
de un amor en su hechizo prisionero.  
Olvidaréis allí cualquier apuro.  
Al par de amor sincero,  
es porque allí, a la lumbre, hay un puchero.

La vida es dura, ingrata, cruda y fría.  
Más de un zarpazo da, bien traicionero.  
Amarguras sin fin, ni un solo día  
feliz puede contarse por entero.  
Tan solo en el hogar hay alegría,  
cuyo motivo -infiero-  
es porque en el hogar se ve un puchero.

De todos los placeres, el más sano,  
confortable, real y verdadero,  
pues me siento después feliz y ufano,  
es el comer con arte y con esmero.

Más me gusta el puchero campechano,  
pues siempre yo prefiero  
a cualquier buen manjar, un buen puchero.  
Me dirás que es prosaico el argumento.  
Que es más que despreciable: ¡hasta grosero!  
Que no hay razón a dar tanto tormento  
ni traer tanta olla al retortero.  
Más, por Dios, si lo piensas un momento,  
verás que el mundo entero  
tan solo se preocupa del puchero.

JOAQUÍN FERNÁNDEZ NATERA. El manuscrito original se conserva en la biblioteca del palacio "Villa Rosita" de Castropol (Asturias), a cuyos propietarios debo el favor de haber podido consultarlo.

## **COCIDO ANDALUZ**

**(cantidades para un anfitrión y tres compadres)**

Para hacer el cocido  
de Andalucía  
en una cacerola  
(qué esté vacía)  
agua se ha echado  
como a plato de sopa  
por invitado.

Se la pone en candela,  
porque es probado  
que sin ella no marcha  
ningún guisado,  
y, con buen tino,  
al agua van garbanzos  
carne y tocino.

También se añade, al tiempo  
con lo transcrito,  
de arroz, para que espese,  
un puñadito;  
sin alzar mano,  
se pone una cebolla:  
de sal ni un grano.

Luego de bien hervido  
se quita el caldo;  
más en la olla conviene  
que quede algo.  
Seguidamente,  
un refuerzo se añade  
que es el siguiente:

En otra cazuelita  
(también con lumbre  
y con agua asimismo,  
según costumbre),  
se habrán hervido  
alubias y espinacas  
para el cocido.

Escurridas, se juntan  
(pues las mejora)  
con la insigne morcilla,  
la gran señora,  
que es un hechizo  
y acrece el de las papas  
y del chorizo.

Manteca y una oreja  
del que gruñía  
se añaden al refuerzo;  
más todavía  
no ha terminado:  
falta lo más castizo,  
que es el majado.

De ajo dos o tres dientes,  
pimienta añado,  
y en mortero se maja  
con un puñado  
de gorda sal;  
sola en este guisado  
que es ideal.

Con caldo muy poquito  
suelto el majado;  
se une al caldo primero  
que había quedado,  
con el refuerzo.  
Cuando queda en su jugo,  
soberbio almuerzo.

Aquel caldo primero  
desaborido,  
luego de sazonado  
no está perdido;  
usarlo basta  
con arroz, pan... o en la sopa  
de cualquier pasta.

1 se supone que el anfitrión está a régimen

ARRI - BERRI. De su libro "Ocios de dispeptico y ensueños de famélico" 1936-1942. De la colección "Francisco Rodríguez Marín" (a quien el autor regaló -y dedicó- el ejemplar C.S.I.C./C.120).

## ODA (TRISTE) AL GARBANZO

Si a pensar en los males de castilla  
y en su miseria y desnudez me lanzo,  
como origen Fatal de esta mancilla,  
te saludo ¡oh garbanzo!

Tu en Burgos, y en Sigüenza y en Zamora,  
y en Guadarrama, capital del hielo,  
alimentas la raza comedora,  
y así te crece el pelo.

Esa tu masa insípida y caliza,  
que de aroma privó naturaleza,  
y de juego y sabor, ¿qué simboliza?:  
vanidad y pobreza.

ANÓNIMO: Citado por José Esteban "Breviario del Cocido", Madrid, 1986. Los breviaros del Árbol. Pág. 58 como obra "de un vate cívico del XIX"

## ODA LAUDATORIA AL GARBANZO

¡Oh garbanzo! Insigne caballero  
defensor de las hambres más cuitadas,  
no te deslumbren los acompañamientos fieros  
de las carnes, como joyas engarzadas  
en hábiles y pucheros,  
pues luces tu esplendor, y te deshaces  
en la boca de aquel que saborea  
desde la más fina y reconfortante sopa  
a la más humilde olla de la tierra.

Galán de inigualable gentileza  
que eres el mediador entre manjares:  
hueso, carne y verdura compadorean  
sin enfados ante los comensales,  
y luego, versátil ante los juegos de cocina,  
cocido, frito o en paté reconvertido  
nos dejas sabia legumbre, tu proteica energía  
que en tiempos de carencia  
calma los agravios cometidos  
cuando la necesidad viudo te deja.

ANÓNIMO



## COCIDITO MADRILEÑO

No me hable usted de los banquetes que hubo en Roma  
ni del menú del hotel Plaza en Nueva York,  
ni del faisán, ni los fuagrases de paloma  
ni me hable usted de la langosta al Thermidor.  
Porque es que a mí, sin discusión, me quita el sueño  
y es mi aliento y mi placer  
la gracia y sal que al cocidito madrileño  
le hecha el amor de una mujer.

Cocidito madrileño,  
repicando en la guardilla,  
que me sabe a hierbabuena  
y a verbena en las vistillas.  
Cocidito madrileño  
del ayer y del mañana,  
pesadumbre y alegría  
de la madre y de la hermana.  
A mirarte con cordura  
yo aprendí desde pequeño  
porque tu eres gloria pura (2)  
cocidito madrileño.

Dígame usted dónde hay un cuadro con más gracia,  
con el color que da la luz el mes de Abril,  
cuando son dos y están debajo de una acacia,  
y entre los dos, un cocidito de albañil.  
cuando el querer de una mujer le dice el dueño  
de su hermosura y su pasión:  
toma, mi bien, tu Cocidito madrileño,  
que dentro va mi corazón.

... Estribillo ...

RAFAEL DE LEÓN para el cantante Pepe Blanco, con música del maestro  
Manuel López Quiroga Miquel.

## OLLAS

- 46.807 La casa bien arreglada, al mediodía la olla y a la noche la ensalada.
- 46.808 Olla nueva, hambriento espera
- 46.809 Olla nueva, cociendo sola agua se estrena
- 46.810 Olla vieja, el sabor no deja
- 46.811 Con olla tiznada bien se guisa
- 46.812 En buena olla mal guisado, mil veces se ha experimentado
- 46.813 Ni olla sufre ancas, ni asador sobrecarga
- 46.814 La mujer que no pone seso a la olla, no le tiene ella en la toca.(Seso: piedra que se coloca bajo la olla para evitar que se vuelque)
- 46.815 La que no pone seso en la olla, no tiene cholla
- 46.816 Olla sin piedra, marido sin cena
- 46.817 La olla engullada, al costal ayuda
- 46.818 Olla llena, y ¡venga faena!
- 46.819 Olla sazónada y cama blanda
- 46.820 A Olla bien guisada ¿quién le hará mala cara?
- 46.821 Olla bien sazónada ¿a quien no le agrada?
- 46.822 Hay mucha diferencia de Olla especializada a bazofia mal guisada
- 46.823 Más vale vuelco de Olla que abrazo de moza
- 46.824 Todas las cosas tienen su tiempo y sazón, y siempre la Olla y canjilón
- 46.825 Olla de familia rica, nunca chica
- 46.826 Olla escasa, no sufre ancas (ancas: convidados)
- 46.827 Líbrenos Dios de las Ollas menguadas, sino llenas y recalçadas
- 46.828 Olla llena, hambriento espera
- 46.829 Olla, olleta, no me peta: Olla, ollón, cubre riñón
- 46.830 Olla, ollica, el corazón achica; Olla ollaza, el corazón ensancha
- 46.831 Olla ollita, hambre no quita; Olla ollaza, llena la panza
- 46.832 La Olla no sona si no hay algo dentro
- 46.833 La Olla en el sonar, y el hombre en el hablar
- 46.834 Nunca buena Olla con agua sola
- 46.835 Bien parece cuanto en la Olla cuece
- 46.836 La Olla sin verdura, no tiene gracia ni hartura
- 46.837 Olla sin berzas no la quiero ver en mi mesa
- 46.838 Olla de media hambre, muchas berzas y poca carne
- 46.839 Para que cunda la Olla, mucha berza si hay carne poca

- 46.840 Una Olla de coles con tocino añejo, resucita a un muerto  
46.841 Ni Olla sin tocino ni boda sin tamborino  
46.842 Ni Olla sin tocino, ni boda sin tamborino, ni cena sin vino  
46.843 No hay Olla sin tocino  
46.844 Ni Olla buena sin tocino, ni buen sermón si agustino  
46.845 Ni Olla sin tocino, ni alegría sin vino  
46.846 Olla sin tocino es como bota sin vino  
46.847 Olla sin tocino y mesa sin vino, no vale un comino  
46.848 Sin tocino la Olla, el diablo que la coma  
46.849 Olla sin tocino, de estudiante o de mezquino  
46.850 El tocino hace la Olla, el hombre la plaza y la mujer la casa  
46.817 El tocino hace la Olla, y la Olla el caldo  
46.852 Olla sin zarandajas, Olla sin gracia  
46.853 De lo crudo echar mucho,; que después que cuece, poco parece  
46.854 Olla con gallina, la mejor medicina  
46.855 Olla con polla, ¿esa si que es la Olla  
46.856 A la Olla echale polla, y un buen casco de cebolla  
46.857 Mala es la Olla con solo cebolla  
46.858 No hay buena Olla sin un casco de cebolla  
46.859 La Olla sin cebolla es boda sin tamborín  
46.860 Si tuviera cebolla, pusiera Olla; pero como no la tengo, como pan seco  
46.861 Olla con jamón, tocino, vaca y gallina, alimento y medicina  
46.862 Olla con jamón y gallina, canela fina  
46.863 Olla con jamón y gallina, los muertos resucita  
46.864 Olla con vaca y carneros, Olla de caballeros  
46.865 Olla con vaca, coles y nabos, Olla de villanos  
46.866 Olla de nabos y coles y tocino añejo, fortalece a los mozos y remoja a los viejos  
46.867 Olla de tres vuelcos, tres manjares diversos  
46.868 Olla y dinero de tres vuelcos, buena Olla y buen dinero  
46.869 Olla podrida, al más desganado convida  
46.870 Olla podrida, de cien cosas embutida  
46.871 Olla descubierta ni casa sin puerta  
46.872 Olla con cobertura, hierve más apriesa  
46.873 Olla con cobertura, y sease cualquiera  
46.874 Fuego guisa Olla, que no moza orgullosa  
46.875 Ollita con mucho fierve, sabor pierde  
46.876 Olla que mucho cuece, hambriento espera  
46.877 Olla que hierve arrebatada, Olla malograda  
46.878 Moza, ¿para qué me hurgas, pues el culo no me mudas?  
46.879 Mal se cuece Olla que mal se remece

- 46.880 V bien remecida y bien cocida, hasta a los muertos convida  
46.881 Olla reposada no la come toda barba  
46.882 la Olla y la mujer, reposadas han de ser  
46.883 cueza la Olla holgada y cueza reposada  
46.884 Olla reposada y bien cocida, con lento hervor mantenida  
46.885 la Olla reposada y la nuera, rogada  
46.886 Olla remecida, Olla bien cocida  
46.887 Olla buena y reposada, puede comerla el Papa  
46.888 Olla ¿ Por qué no cociste?: porque no me meciste  
46.889 Si quieres que la puchera hierva, sobrasalda o cagaos en ella  
46.890 Olla de muchos, mal mejida y peor cocida  
46.891 Olla puesta, Santa Ana cuida de ella  
46.892 Puesta la Olla y espumada, cuida de ella Santa Ana  
46.893 Olla que se mira, no cuece  
46.894 La Olla se guisa sola  
46.895 Dámela espumeada, y no me la des lavada  
46.896 Quien come Olla sin espumar, como mierda sin pensar  
46.897 Olla de coles, por agua no llores  
46.898 Olla sin sal, no es manjar  
46.899 Olla sin sal, haz cuenta que no tienes manjar  
46.900 Olla sin sal, mesa sin manjar  
46.901 Olla sin sal, no es manjar, al gato se puede dar  
46.902 Olla sin sal, ni el gato la comerá  
46.903 Olla sin sal, sabe mal  
46.904 Olla sin sal, no vale nada  
46.905 "Toma tú" y "toma tú", se queda el puchero sin virtud  
46.906 De la olla la hortera, la primera y la postrera

LUIS MARTÍNEZ KLEISER. Refranero general ideológico Español M.  
1953.Real Academia Española.

## EL COCIDO CASTELLANO

No seré yo quien reproche  
a cocineros baratos,  
ni a los clásicos autores  
de fórmulas y tratados  
por titular al cocido  
en sus libros culinarios,  
el cocido a la española  
en lugar de castellano  
porque puede ser más cierto  
que al escribir se fundaron  
en que el sabroso cocido  
se come casi a diario  
en los modestos hogares  
de todo solar hispano,  
y por lo mismo, yo entiendo  
que quizá en ésto basados  
pretendieran dar al "coci"  
más estímulo y agrado:  
pero en fin, no divaguemos  
ni tratemos de internarnos  
en honduras cocineras  
que el título no hace al caso  
y de manera rotunda  
dejemos, pues, por sentado  
que el coci, para ser bueno  
tiene que ser castellano.  
Esta afirmación rotunda  
no tiene nada de extraño  
porque Castilla es la madre  
del finísimo garbanzo,  
de ese garbanzo anquiseco,  
narigudo y arrugado.  
¿Qué importa que le desprecien  
melancólicos y fatos  
si tonifica al obrero,  
fortalece al empleado,

vigoriza al comerciante,  
da energía al funcionario,  
y proporciona al gañán  
la alegría en el trabajo?  
No será plato elegante,  
pero es popular y santo.  
no será de mesa prócer,  
pero es noble y artesano.  
No será manjar glorioso,  
pero es bondadoso y práctico;  
porque ni tiene secretos  
ni puntos hereditarios.  
¿Habrá yantar que más llene  
los abismos del estómago,  
ni que dé más vida y fuerza  
que el cocido castellano?  
Por él florecen los predios,  
por él produce el terrazgo,  
por él se trilla y se canta  
y se puede con el campo.  
Es costumbre castellana  
de tiempo maricastaño  
en los bautizos de rumbo  
y en peticiones de mano,  
en jornadas hogareñas  
entierros y cumpleaños,  
comer pacíficamente  
el cocido extraordinario;  
cocido de carne tierna,  
cocido de buen garbanzo,  
cocido de buena sopa  
y de sustancioso caldo,  
cocido que simboliza

MAROLO PEROTAS. Publicado en la revista mensual "Arévalo", año 1, nº 1  
(Febrero de 1952) Pag. 6.

## LA COMIDA CASERA CAMPESINA

De Tiñosillos cuece en el puchero  
el garbanzo de Arévalo famoso,  
que por lo tierno, suave y mantecoso,  
es en ambas Castillas el primero.

Echa carne de vaca o de carnero,  
de "codillo" un pedazo sustancioso,  
y un chorizo bofeño el más sabroso  
de el "cagalar" que se curó al humero:

Añadirás de huevo y pan migado  
el "relleno", y el caldo separado  
las sopas calará en ancha cazuela.

Y pues... ya tienes el cocido hecho,  
sentado de la lumbre a la candela,  
cómelo al dar las doce...y ¡buen provecho!

CONSTANTINO DE LUCAS "Morañegas". Avila, 1946. Tip. Y Enc. De Senén  
Martín.





## EL COCIDO

Se discuten principios. Se da por sabido  
Que uno, al llegar a casa, tendrá su cocido.  
Y ¿De donde sale?  
Se afilan las ideas. Se vuelve y se resuelve,  
Lo que sí, lo que no, lo que creo yo.  
Y encima, dale,  
Cuando uno vuelve a casa sigue en la discusión,  
Y le dice a su mujer: "¿No tenía razón?"  
Y el cocido, ¿Quién lo hace?

GABRIEL CELAYA. El hilo rojo. Madrid 1977.

## DE OLLAS

- Cada día olla o pescado, amarga el caldo
- La olla de San Francisco: donde comen cuatro, comen cinco.
- Nadie conoce a la olla como el cucharón
- Olla cabe tizones, ha menester cobertura: la moza do hay garzones, la madre sobre ella.
- Buenas ollas, buenas obras.
- Quien las ollas de sus vecinas quieren catar, la suya no ha de atapar.
- A olla que hierve, ninguna mosca se atreve.
- Caldo de Toledo, resucita a un muerto
- Agua del Duero, caldo del pollo.
- Alabaos, coles, que hay nabos en la olla.
- Buenos tragos y buen puchero, y que trabaje tu heredero.
- Buen vino tras buen caldo, no tengo bastante boca para alabarlo.
- Quien en casa el caldo no bebe, no sabe lo que se pierde.
- Cocido y asado todo en un puchero, es pedir necio.
- Con honra sola, no se pone olla.
- Cuando de olla no sirvió, a cobertera se metió.(Dícese de las prostitutas que acaban de alcahuetas)
- Comieron de la olla antes de las doce. (Indica que los novios esperan descendencia antes del matrimonio)
- La olla se guisa sola.
- Más buena olla hace el plebeyo con carne y tocino, que el hidalgo con sus pergaminos.
- Mujer que no come a la mesa, ha comido fuera de ella.
- Una mujer que no come/ con su marido / lo mejor de la olla / se lo ha comido.
- Nabos con coles, olla de pobres.
- Olla bien sazónada, ¿a quién no agrada?
- Olla todos los días, a un Santo cansaría.
- Tragando Avemarías en la Iglesia, y la olla pegada al poner la mesa.
- Mi comadre Gargantana, convidóme a su olla y comióse la toda.
- Al abad que se pone hueco, sopa nueva y almendro seco.
- Pote sin vino, olla sin tocino.
- Caldo sin grasa, pan sin tasa.
- El mal caldo, hirviendo y soplando.

- Con nobles abuelos no se pone el puchero, sino con berzas, tocino, vaca y carnero.
- Caballería sin puchero es tontería.
- ¡Ox, polla! que hierva la olla.
- Fuerza será ser olla y cobertera.
- Abad de Zarzuela, comisteis la olla, pedís la cazuela.
- La sopa de San Bernardo. ( Es el apetito).
- Dios salve a las sopas, que no a la carne.
- Pensé que no tenías marido, y comíme la olla.
- Todos los días olla, amarga el caldo.
- Esperanzas son los malos avíos para las ollas.
- Agárrate nabo, que hay coles en la olla.
- Mal se cuece la olla que no se remece.
- La olla viudita, chiquita y recalcadita.
- Dos veces olla, amarga el caldo
- Castigo de Dios le venga / a una botella sin vino / a una muchacha sin novio / y a una olla sin tocino.

NÉSTOR LUJÁN. " Como piñones mondados..." Barcelona, 1994. Págs.74 a 77.

## COCIDO PARA DIECISÉIS

*Pidió al Autor una dama -de mantuana cuna y muy próxima en sus afectos- la facilitara una receta para elaborar un cocido madrileño para dieciséis personas a las que había invitado a comer.*

¿ Dieciséis a la mesa? ¡Poca cosa!  
Tomarás de garbanzos cuatro libras;  
de morcillo otras cuatro, que sus fibras  
harán que sea tu sopa sustanciosa.

Pondrás todo a cocer en un puchero  
junto con dieciséis huesos de caña  
dos gallinas hermosas -¡Viva España!-  
y tocino de cerdo bellotero.

Cocerás, en ollita independiente,  
un repollo cortado en cuatro trozos,  
y de judías verdes tres puñados,

seis chorizos de un rojo incandescente,  
zanahorias peladas -sin destrozos-  
dieciséis, dando al todo tus cuidados.

Desespuma aquel primer puchero,  
sacando de él el caldo que precisas;  
que cueza ahora -no le metas prisas-  
una horita -si el garbanzo es cochero-

o dos, si no lo es; pon las patatas  
-docena y media, muy bien peladitas-  
veinte minutos a cocer. Y quitas  
del fuego el recipiente. Vas: lo catas,

y corriges de sal si es necesario.  
En la olla vegetal, cuatro morcillas  
con seis "pelotas" tú habrás añadido:

luego de diez minutos, el cocido,  
en sus tres vuelcos (lo reglamentario)  
podrás servir. Dispón en las orillas

de los servicios de cada comensal  
cebolletas, y para gran deleite  
de su gusto, un espléndido aceite  
de oliva virgen. Y un poquito de sal.

Sirve un vino excelente: riojano,  
si puedes, sino un, manchego viejo  
(verás como agradeces mi consejo)  
Y ya está. Al alcance de la mano

la salsa de tomate con comino  
y el pan, para untar tuétano y tocino.  
Tendrás así un gran triunfo en el empeño

de cocinar para toda esa gente  
un sabroso, abundante, consistente  
y auténtico cocido madrileño.

EL LICENCIADO MORILLA REPEGUI. Poema inédito.

## LA PRINGÁ

Premia siempre el Señor las buenas obras,  
y obra más buena no se ha conocido  
que la de, tras la ingesta de un cocido,  
el aprovechamiento de las sobras  
pergeñar, por que Dios sea servido.

Tal vez porque pringando la vianda  
que pudo haber sobrado, en pan del día,  
se es consciente de obrar como Dios manda,  
la llamaron pringá en Andalucía.  
fue allí donde aprendí cómo se hacía:

Pica en pequeños trozos, con cuchillo  
afilado, de acero albaceteño,  
la morcilla, el jamón, el tocinillo,  
el chorizo y la carne de morcillo.

Cuando hayas rematado el desempeño  
desposee de su miga a una telera,  
unge su entraña de aceite virginal,  
hínchela del picado original  
(la pringá, del pecado te libera).  
Apriétala, cómela: punto final.

EL LICENCIADO MORILLA REPEGUI. Poema inédito.

## ÍNDICE

Disquisición proemial.....	I
Fray F.Lope de Vega y Carpio: <i>El hijo de los leones</i> (fragmento).....	1
J.B. Diamante: <i>El jubileo de la Porciúnculo</i> (fragmento).....	4
F. Gregorio de Salas: <i>Saliceo Filosófico</i> (fragmento).....	5
J. Berchoux: <i>La Gastronomía</i> (fragmento).....	6
V. Alvarez Miranda: <i>A los garbanzos – Oda</i> .....	8
J. Fernández Bremón: <i>El Cocido</i> .....	12
A. Muro Carratalá: <i>El Cocido</i> (contestación).....	15
D. Enrique: <i>El Cocido de mi tierra</i> .....	17
J. Fernández Natera: <i>El Puchero</i> .....	21
Arri-Berri: <i>Cocido andaluz</i> .....	23
Anónimo: <i>Oda -triste- al garbanzo</i> .....	26
Anónimo: <i>Oda laudatória al garbanzo</i> .....	27
R. de León: <i>Cocidito madrileño</i> .....	28
L. Martínez Kleiser: <i>Ollas</i> (Del Refranero General Ideológico).....	29
M. Perotas: <i>El Cocido Castellano</i> .....	32
C. de Lucas: <i>La comida casera campesina</i> .....	34
G. Celaya: <i>El Cocido</i> .....	36
N. Luján: <i>De ollas</i> (refranes).....	37
Ldo. Morilla Repegui: <i>Cocido para dieciséis</i> .....	39
Ldo. Morilla Repegui: <i>La Pringá</i> .....	41

