

Vanitatis > Tendencias

## Comienza la temporada de cocidito madrileño



★★★★★ (2/5 | 5 votos) | Compartir | Enviar | Imprimir | Deja tu comentario | 9 Comentarios

Caius Apicius (EFE) 31/01/2012

Llega febrero, un mes gastronómicamente muy importante, y parece haberse abierto la veda del cocido; el público madrileño, tras ver con alguna curiosidad y bastante escepticismo la cocina propuesta en Madrid Fusión, **parece haber recordado que lo suyo, en invierno es el cocido.**

Lo curioso es que el pistoletazo de salida no lo ha dado ningún cocido madrileño, sino el cocido de Lalín, cocido gallego, que es un pantagruélico e hiperbólico homenaje al cerdo que fue presentado e interpretado con la mayor brillantez en la cocina del "Sanxenxo" madrileño.

Pero **un cocido gallego no es un cocido**

**madrileño**, y hacen muy mal quienes se enfrentan a él pensando que es lo que no es. Hay quien dice que este cocido es poco menos que indescriptible; no hagan caso: yo se lo describiré en otra entrega.

Porque hoy toca Madrid. En esta ciudad abundan las casas especializadas en cocidos. Cocidos, digamos, "de diario", hechos con mucha dignidad; lugares como "La Taberna de la Daniela", "La Taberna Buenaventura", "Carola", "Puerta 57", "El Quinto Vino", y muchísimos más **venden raciones de cocido cada día o a día fijo**, aunque sean imposibles, como las del famoso "Malacatín".





Pero estos días nos están convocando, especialmente los amigos que te llaman y te dicen "vamos a comernos un cocido" a esos con apellido ilustre. Ya he quedado con unos para ir a disfrutar del que elabora, en San Lorenzo del Escorial, "El Charolés", que lo ofrece los miércoles y los viernes, un cocido que goza de muchísimo prestigio y que no se lo salta un gitano.

Luego habrá que darse una vuelta por la historia, y tomarse un cocido tradicional en "Lhardy", dónde si no. He oído decir de todo del cocido de esta veteranísima casa; lo que yo puedo decir es que a mí nunca me ha defraudado, ni cuando he ido con un par de amigos ni cuando he acudido con la Academia Española de Gastronomía.

Otro cocido aristocrático, para el que hay que ser invitado por un socio: el del "Nuevo Club". Muy completo, bien hecho y bien servido, también en un lugar muy especial.

Hay muchos, cosa lógica en una ciudad que ha hecho del cocido su principal seña de identidad gastronómica. **El cocido madrileño es una especie de síntesis de otros españoles**, menos contundente que el gallego o el maragato, más sólido que las versiones andaluza o canaria, como Madrid es, un poco, mezcla de todas las Españas.



A mí me gusta mucho el cocido madrileño, lo que no quiere decir que me guste todo lo que lleva un cocido madrileño. Por ejemplo, me sobra la morcilla; pero también me sobra en los callos. Ese tipo de morcilla sólo me gusta con berza y alubias estilo Tolosa y, por supuesto, con la fabada asturiana. En el cocido o los callos, acaba imponiendo su sabor a todo lo demás, o eso me parece a mí.

No veo, tampoco, el lugar de la clásica salsa de tomate, y prefiero que lleve sólo garbanzos que la combinación de éstos con alubias. Me gusta el relleno, según su textura; en este terreno, aún no he pillado

ninguno como el que hacía mi abuela, abulense, en mi infancia coruñesa. Y me encanta aplastar el tocino, lo mismo que el tuétano; para mí, un cocido madrileño sin sus huesos de caña es menos cocido y menos madrileño.

Ahora **se lleva acompañar el cocido con vinos de Madrid**. Bien: los hay de muchísima calidad. Antes, lo suyo era tirar de un Valdepeñas. El cocido es condumio que acepta muy bien un vino un poco serio, pero que no se lleva demasiado bien con uno excesivamente solemne: entre seriedad y solemnidad hay su distancia, y, sobre todo, sus niveles de accesibilidad.

Así que **empieza la temporada de cocidos**; habrá que aprovecharla, y no olvidar, en los viajes, las especialidades de otras zonas. Eso sí, el cocido es una comida coral, entre otras poderosas razones porque sale mejor hecho para muchos que hecho para dos; si en su casa son pocos, háganlo en cantidad no para muchos comensales (no hace falta que inviten a nadie, si no quieren), sino para darle varias vueltas: las segundas y terceras vueltas de un cocido, desde la ropa vieja a un arroz de cocido, son cosas buenísimas.

**Un buen cocido necesita sobremesa**, y dedicar un recuerdo a esos benefactores de la humanidad que fueron, por un lado, el descubridor del omeprazol (usado en el tratamiento molestias estomacales) y, por otro y relativo sólo a los varones, el inglés que introdujo los tirantes en la indumentaria masculina en el siglo XVIII.

En cuanto a los precios, recuerden que, allá por 1905, el gallego "Picadillo" se hacía eco de la afirmación popular de la época que afirmaba **que "un cocido, si tiene las cabales, ha de costar de dos a tres mil reales"**. Calculen el cambio en moneda y verán.