

Cartilla doctrinal

— de los —

Hijos de Madrid

por

Antonio Velasco Zazo



MADRID

1922

La mesa

Cuestión muy importante es la de la refacción, por lo cual es necesario conocer los platos más esenciales, y el arte de aderezarlos.

El cocido, el chocolate y las sopas, son los más elementales, digan lo que quieran los ignorantes.

Ocurre, generalmente, que los más no saben comer; y cuando saben, no tienen qué llevarse a la boca. Por lo demás, España, y sobre todo Madrid, es quien posee mejores y más nutritivos alimentos, a la vez que exquisitos, como sucede con otras muchas cosas.

Quien prueba nuestras carnes, las más alimenticias del mundo, nuestros vinos y nuestras frutas, no quiere otras. Por esta y otras razones, aquí vienen los de fuera, y aquí se avecinan, porque no hallan nada mejor.

Los que nos han motejado, ridiculizan-

Antonio Velasco Zazo

do los garbanzos, no debieron comerlos jamás como el arte dispone.

Para obtener un buen cocido, es preciso asegurarse de la cochura del garbanzo, poniéndolo en remojo y al sereno durante un noche entera. Interesa mucho que la olla sea de barro, que se prepare temprano, que no deje de cocer y que la lumbre se produzca con carbón vegetal, cuyo rescoldo tocará en las paredes del puchero, cubriendo el hogar con una campana de cinc, para que conserve bien el calor.

El cocido exige muchos cuidados y es además costoso. Hay que espumarlo continuamente, añadir la verdura, calcular la hora de echar la patata y lo mismo la de poner la sopa. Esta, es preferible que sea de arroz, con poco caldo, el grano tieso y unas gotitas de limón al tiempo de servirla. Las verduras más indicadas son los cardillos, el repollo y las judías verdes, servidas aparte y condimentadas con ajo y pimentón, A la patata, únese el relleno de huevo, harina, pan rallado, manteca, ajo y perejil. Con la carne de

Cartilla doctrinal

vaca, se cuece un cuarto de gallina, chorizo, morcilla, tocino, jamón, huesos, oreja y pie de cerdo. Se remata todo ello con el mal llamado *principio*, que puede consistir en una *ensalada* de pichones, albóndigas o filetes empanados.

Este es el verdadero y buen cocido madrileño.

También el chocolate requiere bondad y maña, debiendo estar hecho con cacao puro, vainilla fina o canela muy aromática, hervido en chocolatera de barro, batido sin cesar y servido con churros, buñuelos, bizcochos o picatostes, así como el vaso de leche azucarada o el agua con azucarillo.

La sopa de ajo arriero, con caldo del cocido, pan candeal y huevos ligeramente escalfados, adicionada con una copa de vino viejo, es un rico y sano sostén.

Platos muy madrileños son también la ensalada de escabeche, escarola, tomate y huevos duros; los caracoles en salsa; y los callos con jamón, chorizo y morcilla.

La producción, exquisita y abundante, se manifiesta muy varia en toda la pro-

Antonio Velasco Zazo

vincia, sobresaliendo el vino, aguas naturales y medicinales, madroños, fresón, fresa, espárragos, huevos, leche, uvas, melones, alcachofas, manzanas, patatas, garbanzos, remolacha, ajos, habas, miel, tomates, moras, lechugas, repollos, bellotas, castañas, pepinos, faisanes, conejos, perdices, peces, truchas y barbos.

Y la industria, en lo que a la mesa se refiere, prepara aguardiente, requesón, chicharrones, almendras garapiñadas, mantecados, tortas y rosquillas.

Faltaba