

El cocido madrileño: Patrimonio inmaterial



El Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid ha aprobado en su reunión de hoy declarar Bien de Interés Cultural (BIC), en la categoría de Patrimonio Inmaterial, el cocido madrileño, con el objetivo de preservar su legado como unas de las principales expresiones de la identidad regional y de difundir sus características tradicionales y su relevancia social.

Se trata de una receta profundamente arraigada que trasciende lo gastronómico para formar parte de la vida cotidiana de los madrileños desde hace siglos, tanto en entornos rurales como urbanos, consolidándose como un elemento de convivencia y tradición compartida.

Con una trayectoria de más de 150 años en la alimentación de los ciudadanos de la Comunidad de Madrid, este plato típico ha pasado de ser menospreciado por determinadas élites a transformarse en un referente tanto en el ámbito familiar como en los mejores restaurantes de la región."



**Comunidad
de Madrid**

Bien de Interés Cultural Inmaterial

El cocido madrileño forma parte de la alimentación de los habitantes de la Comunidad de Madrid con este nombre desde hace más de siglo y medio, siendo referente de su gastronomía, tanto en el ámbito privado como en el público, en las áreas rurales y en la capital.

Compuesto por carnes, verduras, embutidos y garbanzos, y elaborado con una técnica de elaboración principal, la cocción en agua, se sirve en la mesa en «vuelcos» y, para muchas familias, que lo han elaborado a lo largo de varias generaciones, es señal de identidad familiar.

Además de un plato y una técnica, el cocido como hecho social ha acompañado la vida cotidiana y festiva de familias, grupos de trabajo y redes vecinales durante siglos, y por ello forma parte del patrimonio inmaterial madrileño como Bien de Interés Cultural.



Historia del cocido

Aunque los orígenes del cocido son inciertos, desde el siglo XVI y, especialmente en el siglo XVII, se cita el plato «olla podrida», que para muchos gastrónomos e historiadores de la cocina es predecesor del cocido. Aparece en los libros de cocina del momento y en la literatura del Siglo de Oro.

Al estar compuesto de gran cantidad de alimentos, no estaba al alcance de toda la población y era el plato por excelencia de las mesas nobles.

Durante el siglo XVIII, la olla podrida fue reservándose cada vez más para las mesas populares, con una receta adaptada según los ingredientes disponibles.

La base de la alimentación castellana para las clases populares consistía entonces en el pan, alimento principal, las legumbres secas, (sobre todo, el tradicional garbanzo), el aceite y el tocino, y sólo excepcionalmente se consumía carne.

Paralelamente, el plato seguía estando presente en la corte de los Borbones, siendo la comida de los domingos del rey Felipe V.

Desde finales de siglo XVIII y en el siglo XIX, se utilizará cada vez más el término cocido y su consumo es habitual en fondas, casas de comida y figones. Al formar parte de sus menús, es en este momento cuando se identifica una elaboración concreta de cocido «madrileño».

El cocido madrileño entra a formar parte de la jerga popular y se cita en la prensa, en periódicos como el Semanario Pintoresco Español y posteriormente en revistas ilustradas, libros de viajes y otras publicaciones.

El cocido será en el primer tercio del siglo XX objeto preferente de sátiras que cuentan mucho sobre las realidades alimenticias y culinarias madrileñas. En el entorno obrero, era habitual consumirlo a diario, surgiendo expresiones como el «cocido de albañil».

Con el paso del tiempo, se pone de moda como plato en banquetes y celebraciones o comida familiar de los domingos, relegando la costumbre de consumirlo a diario.

La elaboración y distribución de cocidos solidarios le dan una gran proyección pública, junto a la sucesiva aparición de entidades y asociaciones que reivindican su valor gastronómico.

Plato popular madrileño

Su importancia para los madrileños se ha visto reflejada en la jerga popular o incluso en la prensa, donde se utilizaban apelativos más cortos del habla más castiza como «el cocí», «los gabrieles», «los trompitos» o directamente el «puchero» o «la olla».

El cocido enlaza con la memoria colectiva de trabajos para «ganarse los garbanzos», tanto en el campo como en la ciudad, cuando la comida de casa se llevaba a los lugares de trabajo, como el «cocido de albañil».

Su presencia en obras literarias, gráficas y músicas populares es testigo de este corpus de expresiones.

Una receta cambiante

Elaboración: La técnica de elaboración principal es la cocción lenta en agua. A lo largo de su historia se han usado ollas de barro, de porcelana y de aluminio, hasta llegar a la olla a presión y la olla exprés.

Ingredientes: al ser considerada también como comida de aprovechamiento, los ingredientes utilizados en el cocido varían mucho dependiendo de disponibilidad, posibilidades económicas o preferencia. Siendo el garbanzo lo que se mantiene invariable en todas las recetas, existe una gran variedad de ingredientes. Son habituales patatas, zanahoria y repollo, carne de vacuno, preferiblemente morcillo, codillos de cerdo o jamón, tocino y en ocasiones, pollo o gallina. También son frecuentes las elaboraciones a base de pan, ajo, perejil y huevo que se denominan relleno o bola. Con el caldo sobrante, se suele hacer una sopa de fideos.

Variantes: el cocido pradeño, en Villa del Prado, se caracteriza por la incorporación de tomate y hierbabuena. En el cocido corucho, en Cenicientos, se usan cardillos como verdura principal; mientras que en la olla del segador, de Navalcarnero, se colocan a modo de tapa granos de arroz que al hincharse evitan que se salga el caldo. El cocido de taba, en Chinchón y Valdemoro, incorpora en la elaboración cangrejos de río, muy habituales en el sur de Madrid.

Consumo del cocido

El cocido se sirve en la mesa en «vuelcos» (dos, tres y hasta cuatro), que es la presentación separada de los grupos de alimentos, en el orden en que deben ser consumidos.

El consumo del cocido es creador de redes y cohesión social y de ello son prueba la multitud de celebraciones y actividades sociales realizadas en torno a este plato, como el cocido de leñadores de Redueña, el cocido del día de la Vaquilla de los Molinos, la Ruta del Garbanzo Madrileño en Sevilla la Nueva y Brunete o la Ruta del cocido madrileño en la capital.

Desde su apertura y hasta hoy, siguen sirviendo cocido madrileño cada día restaurantes como La Bola, nacido en 1870 o Malacatín en 1895. Otros restaurantes centenarios de la capital tienen el cocido como especialidad, como la Posada de la Villa nacida en 1642, la Taberna de Antonio Sánchez en 1787, Lhardy en 1839, La Tasca Suprema en 1890, o Casa Ciríaco en 1906..

