

PALADARES DE CORDELIA

2

PALADARES DE CORDELIA

Comidas y Vinos de España

Primera edición en REINO DE GONERIL PARA PARADORES,
Abril de 2009

[Basada en la publicada en 1985

por Ediciones Almarabú & José Esteban, editor]

Edita: Reino de Cordelia

Derechos exclusivos de esta edición en lengua española

© Reino de Cordelia, S.L.

Traducción: Enrique de Mesa

Ilustración de cubierta, Daniel Urrabieta Vierge

ISBN:

Depósito legal:

Diseño y maquetación: Jesús Egido

Edición: José Esteban

Corrección de pruebas: Pepa Rebollo

Impreso de la Unión Europea

Printed in E. U.

De acuerdo con la legislación vigente, queda prohibida, sin la autorización expresa y por escrito de los titulares del Copyright, la reproducción total o parcial, sea cual sea el medio técnico utilizado para ello, así como la distribución de esta obra mediante alquiler o préstamo público.

Comidas y Vinos de España

Richard Ford

Edición de José Esteban

Traducción de Enrique de Mesa



Índice

Prólogo	II
La cocina española	15
Dificultades para proveerse de víveres	21
La olla	29
El cerdo	35
Tortilla, ensalada y gazpacho	47
Vinos españoles	59
Vinos de Jerez	71
El capataz	85
Falsificaciones del Jerez	97
Manzanilla	103

Prólogo

RICHARD FORD nació en Londres en 1796 y era el primogénito de Sir Richard Ford, miembro ultraconservador del Parlamento. Cuando salió de la Universidad se casó con una hija natural del conde de Essex. En 1830, la salud de Mrs. Ford sufrió un duro quebranto y su esposo decidió llevarla a Sevilla.

Durante tres años el matrimonio Ford vivió inmerso en la compleja y rica vida sevillana. Asistieron a las corridas de toros, fueron de caza y Richard Ford se convirtió en un apasionado del baile andaluz y de la pintura española.

Activo y curioso como buen inglés, Ford quiso conocer España, por lo que

durante tiempo, vestido con un traje andaluz y montado en su briosa jaca cordobesa, realizó largos viajes a través de todo el país, tomando siempre minuciosas notas sobre la marcha.

De regreso a Inglaterra se instaló en Exeter y dedicó el resto de su vida a escribir sobre España, sobre nuestros hombres y sobre nuestras cosas. Y así precisamente se titula uno de sus libros «Las cosas de España», según la traducción del poeta Enrique de Mesa, de cuyas páginas hemos entresacado los capítulos correspondientes a las comidas y vinos. Otros muchos más, igualmente interesantes, se refieren a nuestras posadas, caballos y mulas, vestidos, toros y diversiones, lo que constituye uno de los documentos más vivos y apasionantes de nuestro vivo y apasionante siglo XIX.

Escrito en un estilo pintoresco, está lleno de detalles curiosos sobre lo que a nuestros abuelos les gustaba comer y beber, y todo ello sazonado con curiosos refranes españoles, de los que parece ser conocía casi tantos como Sancho Panza.

Ford era, sin lugar a dudas, un hombre con una rara visión del detalle y dota-

do de una memoria envidiable. Gracias a ello sus descripciones sobre el arte de comer y beber en aquella España están llenas de curiosidades, de observaciones y hasta recetas que sin su sagacidad hubieran permanecido en el más injusto olvido. Y creemos que nadie más allá de nuestras fronteras ha hablado con tanto acierto como el curioso místico sobre nuestros vinos, en especial sobre el jerez y la manzanilla, en los que era todo un experto.

Quizá lo más característico de estas sabrosas páginas sea la gran alegría de vivir que de ellas se desprende, el gusto por los platos y el placer por los vinos. Porque así como fue el primer extranjero en observar que España era «las Españas», supo también ser el primero en reseñar la gran variedad de nuestra cocina. Por lo que a su título, tan bien ganado, de primer hispanófilo debemos añadirle el de primer compilador de nuestra olvidada gastronomía.

La mesa, pues, de Richard Ford está servida.

José Esteban

La cocina española

HARÍA FALTA mucho espacio para exponer los méritos de la cocina española. Sin embargo, hemos de tratar, siquiera sea sucintamente, de este asunto, que no deja de ser sabroso y succulento, empezando por enumerar los manjares y bebidas que se consumen a diario y los platos que hemos ayudado a hacer muchas veces, y más aún a comer en las *ventas* más desmanteladas de la Península; platos que todo viajero previsor puede mandar guisar para comer con no peor apetito que lo hiciéramos nosotros.

Para ser un buen cocinero, cosa rara en España, es preciso, no sólo conocer el gusto del señor, sino *ser*

capaz de sacar partido de cualquier cosa, como un inteligente *artista* francés convierte un zapato viejo en un buen trozo de cordero o un modisto parisino hace de un palo una elegante *madame*, sin otro defecto que parecer un poco gruesa. Los platos genuinamente españoles son buenos en su clase y hechos a su modo, pues no hay nada tan ridículo en un cocinero, lo mismo que en otra cualquier persona, que querer aparentar lo que no es.

Las cosas *au naturel* pueden resultar demasiado sencillas en ocasiones, pero rara vez le hacen a uno daño y de todas suertes hay que pensar que es tan difícil hacer comprender a un cocinero español la cocina francesa, como que un diputado se haga cargo de la constitución del parlamento inglés. La ruina de los cocineros españoles es el afán que tienen de imitar a los extranjeros, de la misma manera que sus aristócratas destrozan su gloriosa lengua, sustituyéndola con lo que ellos suponen excelente parisién, que suelen hablar *comme des vaches espagnoles*. *Dis moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es*, es un mot pro-

fond del gran Brillat Savarin, que también descubrió que *Les destinées des nations dépendent de la manière dont elles se nourrissent*; razón por la cual el general Foy atribuye todas *las casuales victorias de los ingleses* al ron y a la carne. Esto no hace más que aumentar nuestro gran respeto por el ponche y por el rosbif de la vieja Inglaterra, cosa que, dicha sea de paso, es muy difícil de conseguir en la Península, donde los toros se crían para la plaza y los bueyes para uncirlos, no para el asador.

La cocina nacional española es en gran parte de origen oriental. Casi siempre tiene por base el guisado, pues por escasez de combustible, el asar es casi desconocido, y lo hacen poniendo la carne dentro de una sartén, encima del rescoldo, y luego, sobre la tapadera, algunas ascuas. La *olla* es casi sinónimo de comida en España, así como se considera vulgarmente que toda la alimentación de otras dos poderosas naciones son el *beefsteak* o las ranas. *Donde quiera que la carne es mala y escasa, la salsa es muy importante*: en España se hacen a base de ajos, acei-

te, azafrán y pimentón. En los países cálidos, donde las bestias son flacas, el aceite sustituye a la grasa y el ajo sirve de condimento y al mismo tiempo estimula el apetito. Se dice de nosotros, herejes, que solemos tener una sola salsa —mantequilla derretida— y cien religiones; en cambio, en la ortodoxa España no se conoce más que una, lo mismo salsa que religión, y el variarlas es considerado como una herejía. Por lo común tienen estas salsas un color tostado, muy parecido al siena que imitaba Murillo, cosa que no tiene nada de particular, pues el pintor hacía ese color típico con pedazos de pucheros machacados, lo mismo que hoy día hacen los pintores que se dan el lujo de comer carne. Este *negro de hueso* es la pátina característica de España, donde todo es pardo, desde la Sierra Morena hasta los habitantes. De este matiz es la capa, la casa, la mujer, la vaca, el asno y todo lo que tiene relación con el español. Las salsas tienen, no solamente el mismo color, sino también el mismo sabor en todas partes, y de aquí la dificultad de saber de qué se compone un plato. Ni la misma Mrs.

Glass podría decir, ni aun por el sabor, si el estofado era de liebre o gato, vaca o ternera, buey o burro. Ya la cosa pone a prueba la agudeza de un francés, pues una de las jactancias de la ciudad de Olvera es haber dado carne de burro para las raciones de un destacamento bonapartista. Todo esto tiene un sabor verdaderamente oriental. Isaac no sabía distinguir el cabrito del venado, tan semejante era la salsa con que se servían, y, sin embargo, su olfato y su paladar eran finos y era muy suspicaz en materia de cocina. Como medida práctica para vivir tranquilo no se debe entrar en demasiados detalles, a menos que tenga uno que ser su propio cocinero, porque *quien las casas mucho apura, no vive vida segura.*



Dificultades para proveerse de víveres

TODO EL QUE VIAJE por la Península, a caballo o en coche, padecerá sed en las áridas llanuras y hambre en las peladas montañas. La cuestión ha preocupado siempre a los guerreros, desde Enrique IV a Wellington: «Las subsistencias son la gran dificultad», puede leerse en una tercera parte de los maravillosos comunicados del duque. Esta escasez se incluye en el nombre de España. El término *bisoños*, necesitados, ha sido sinónimo de soldados españoles, que, como dice el duque, siempre están «fuera de combate», «siempre necesitados de todo en el momento crítico». El hambre y la sed han sido y son los mejores defensores

de la Península contra el invasor. En la sierra y en las estepas estos escuálidos centinelas tienen montada la guardia y, a manera de espantajo, protegen este paraíso lo mismo que las regiones infernales de Virgilio:

«...*et malesuada Fames ac turpis
Egestas Terribies visu formae*»¹.

Cabalgar por España se ha considerado equivalente a prestar servicios en una campaña, y era una frase del gran Conde: «Si queréis saber lo que es pasar trabajos, haced la guerra en España». Sin embargo, en los miles de leguas que hemos recorrido nosotros, no hemos sufrido esa horrible privación que hemos mantenido a respetable distancia por prestar una viva y constante atención al proverbio: *Hombre prevenido nunca fue vencido*. Nada hay como la previsión y las provisiones. «Si queréis venir —escribe el previsor duque a lord Hill desde Morale-

¹ «...y el hambre, mala consejera, y la vergonzosa indigencia, de horrible aspecto...» *Eneida*, Lib. VI, V. (Nota del traductor.)

ja— *haréis bién en traer lo que os parezca*, pues yo no tendré nada». La antigua costumbre de la tuna estudiantil es muy conveniente en los caminos de España:

*«Regula Bursalis est omni tempora talis,
prandie fer tecum, si vis comedere
[mecum]»².*

El que va preparado nunca se verá en apuro; por lo tanto, el hombre prudente debe llevar siempre, en España, víveres para dos o tres días, como hacía el valeroso Dalgetty, y su cocinero, como Sancho Panza, no debe tener otros pensamientos en su cabeza que los de cómo transportar en sus alforjas la mayor cantidad posible de comestibles.

En todas las ciudades del camino que merezcan ese nombre, se proveerá ampliamente de té, azúcar, café, aguardiente, aceite bueno, vino y sal, para no hablar de los sólidos, y así, llevando algo preparado, tiene suficiente

² «La regla de los sopistas es en otro tiempo ésta: / trae la comida contigo, si quieres comer conmigo» (N. del T.)

vagar para forrajear y ocuparse de otras cosas. Los que llevan un *corps de réserve* de que echar mano —tal como un jamón o un pavo fiambre— pueden siempre convertir en un oasis cualquier rincón del desierto. También puede confiarse la unión del alma con el cuerpo al azar de una *venta*, de las que más adelante hablaremos; pero esa no ofrece sino un miserable trato para una persona de buen juicio. Y aun cuando no fuese necesario para uno mismo, llevar provisiones a prevención siempre servirá para socorrer a los pobres que se encuentran en el camino, para los cuales es casi desconocido el sabor de ciertos manjares y consideran como un festín las migajas que caen de la mesa de los ricos. La satisfacción y el agradecimiento con que devoran los restos son tan agradables al corazón del donante como al estómago del donatario, pues las mejores medicinas del pobre están en las bodegas, cocinas y despensas de los ricos. Los criados cuidarán escrupulosamente de los equipajes y las vituallas, que pueden ser sisados y saqueados en las *ventas*, donde no siempre suele reunirse gente de

la buena sociedad; todo deberá ir muy bien empaquetado, porque el diablo siempre anda al acecho: *ata el saco, que espiga el diablo*.

Antiguamente los viajeros de campanillas llevaban una olla de plata con llave: el *guardacena*. Esta idea ingeniosa ha dado asunto para muchos chistes en cuentos y comedias. Madame D'Aulnoy nos relata lo que le ocurrió al arzobispo de Burgos y su ortodoxa olla.

No hay nada como empezar bien una cosa, y así llegarán todos sanos y salvos a la primer parada. Al entrar a una posada, el cocinero no debe declarar que lleva provisiones y tratará de sacar cuanto pueda de los demás, y mucho se consigue de pedirlo y llorar-lo, pues hasta un chico sabe que *el que no llora no mama*; la cuestión es no echar mano de las reservas sino en caso de absoluta necesidad, y durante el día estar ojo avizor y recoger cuanto halle a mano, donde se pueda y cuando se pueda.

Si el cocinero sabe no perder la serenidad, cogerá la gallina y también los huevos. Todo lo que cae en la red es pescado, y como decían Bonaparte y sus

mariscales, nada debe ser demasiado para su ambición ni demasiado poco para su rapacidad. Pero por supuesto, que debe pagar lo que vaya recogiendo, cosa que no hacían esos señores; así las frutas, las cebollas, las verduras, como de todas maneras hay que comprarlas en alguna parte, más vale hacerlo en cuanto caigan a mano. Los campesinos, con su afición a la caza furtiva, facilitarán esta tarea, pues constantemente ofrecen perdices, conejos y liebres, pues en este país de lo imprevisto, *cuando menos se piensa salta la liebre*. A pesar de que Don Quijote creía que era de mal agüero encontrarse una liebre al entrar en un pueblo, que ello no asuste al intrépido viajero, sino que inmediatamente mande guisar el *presagio*, pues una liebre es considerada por los españoles, como en tiempo de Marcial, la flor y nata de los cuadrúpedos comestibles y ningún entendido preferirá otro manjar, pues, como se dice, *A perro viejo échale liebre y no conejo*. A pesar de este proverbio, a falta de liebre no deben desdeñarse en modo alguno los conejos, que en España abundan a tal punto, que los antiguos naturalistas lo considera-

ban un animal indígena y llegaron hasta a derivar el nombre España de *Sephan*, conejo, que los fenicios encontraron aquí por primera vez. Como quiera que sea, los tímidos orejudos se pueden ver en las primitivas monedas ibéricas como se seguirán viendo durante mucho tiempo en sus amplios yermos y mesetas. Dicho sea de paso, bueno será desconfiar de un conejo o una liebre ya guisados que le ofrezcan a uno en una *venta*, por más que si el consumidor no se entera de que sea un gato lo que come —*ojos que no ven, corazón que no siente*— más valdrá no meterle en aprensión, pues será una lástima sacarle de su error, y no puede decirse que le hayan robado, pues el engaño y no el gato es lo que duele. *Pol! me occidistis, amici*. El cocinero, por tanto, deberá asegurarse de antemano de la honradez de los ingredientes de cada uno de los platos que presenta a su señor.