

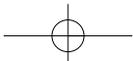
ORIGINALIDAD CULINARIA DE LA MANCHA

(BASES PARA UNA TEORIA)

NIUESTRA REALIDAD EDUCATIVA Reportaje

Un repaso por el panorama gastronómico de nuestra región. Haciendo especial hincapié en las cocinas de Cuenca, Toledo y Guadalajara. Un repaso a la cocina de antes de ayer (hispania romana) y ayer (Edad Media) de nuestra región castellanomanchega.

JESÚS COBO
Crítico Gastronómico



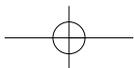


Diego Velázquez:
"El Almuerzo". 1617-20.

La enorme amplitud geográfica y cultural de nuestra actual región, construida políticamente sobre la base histórica de Castilla la Nueva, impide abordar con la brevedad que impone un discurso académico el conjunto de sus características gastronómicas. Dejo por ello fuera de este ensayo de aproximación aspectos muy relevantes de la gastronomía regional, especialmente los que se refieren a las tres grandes cocinas de ciudad: Cuenca, Toledo y Guadalajara. Empiezo mi pesquisa por culturas rurales, comarcanas, y aísto entre todas ellas la de mayor importancia y envergadura: la manchega. Pero hay otras cocinas comarcales que, si no tan extensas y bien definidas, han generado un repertorio culinario notable y, en ocasiones, muy original; citaré, como ejemplo, la Manchuela, los Montes de Toledo, la Alcarria, la Serranía de Cuenca o la Mesa de Ocaña. He reducido también -y por los mismos motivos- la extensión temática de este ensayo; al ocuparme ahora, únicamente, del arte de guisar o culinaria, sólo incidentalmente me referiré al vino. Y, por la misma razón, dejaré fuera una de las enseñas de la gastronomía regional: el queso.

El acervo bibliográfico referente a La Mancha es ya muy grande y abunda en estudios, más o menos especializados, de temas etnográficos y antropológicos. No en balde se trata de la comarca española de mayor extensión y entidad geográfica, que ha sido, además, una de las de más acusada personalidad humana. Porque las condiciones de su vastísimo medio territorial han definido de tal manera sus límites que el ámbito natural del altiplano manchego es uno de los más rigurosamente caracterizados y estables. Al incidir en el concepto de comarca me refiero, por supuesto, a estas características puramente físicas, pero también a las que han propiciado una cultura propia y singular, con relevantes matices vitales.

La Mancha, comarca que ha tenido grandes enamorados -entre los que me cuento- ha padecido el lastre de unos complejos colectivos que, en alguna medida, la disfrazan. La imagen del paleta socarrón, cultivador de una sabiduría cerrada y estéril, se ha ido imponiendo en las mentalidades con la amarga arrogancia de todos los lugares comunes. Estoy convencido de la necesidad de ir caracterizando, poco a poco, con amoroso y paciente entusiasmo, la historia cultural de La Mancha. Y no sorprenderá a ustedes que me apresure a decir que esa historia me parece rica, creativa y muy original. Firme en mi convencimiento, he querido contribuir a la necesidad de estructurarla teóricamente con un primer ensayo de caracterización culinaria, que abordo con tanta precaución como entusiasmo.



La estructura culinaria

Casi todas las cocinas regionales de España tienen la misma base estructural: hispanorromana. La larga permanencia de esos nobles fundamentos viene a demostrar dos cosas: que estaban muy sólidamente asentados y que la despensa española estaba muy bien surtida. En el caso manchego, la extensa

La cocina manchega propiamente dicha comienza en el siglo XII, con la repoblación del extenso desierto humano que había sido la comarca.

y larga despoblación del territorio convirtió a esa tradición -como a cualquier otra posible- en un vacío. La cocina manchega propiamente dicha comienza en el siglo XII, con la repoblación del extenso desierto humano

que había sido la comarca. Es una cocina enteramente castellana, sobria, recia, muy adaptada al medio físico, en la que predominan el asado, la olla y los guisos de tradición hispanorromana.

El fondo castellano es un gran eco perceptible en casi todos los apartados temáticos de la cocina de La Mancha. Pero ésta manifestó con rapidez una vitalidad sorprendente, volviendo a encontrarse, curiosamente, más cerca de los modelos culinarios hispanorromanos, reduciendo la importancia relativa de las grasas de origen animal y convirtiendo al aceite en el gran protagonista de su estructura alimenticia. La virtualidad culinaria del aceite, su asombrosa versatilidad, su enjundia alimenticia y, al mismo tiempo, su sabrosa entidad le convirtieron pronto en lo que ya había sido en los tiempos de Roma: el rey de la cocina. Con relación a él, todos los elementos de la despensa de La Mancha resultan secundarios. Es él quien rige y ordena los guisos, permitiendo que la curiosa y rica despensa manchega se integre en variedades formales cada vez más atrevidas, elaboradas y condimentadas. La fuerte demanda oleícola y el incremento de la población en La Mancha dieron lugar en ella a un déficit crónico que se compensaba con generalizadas importaciones de aceites andaluces. La información suministrada por las Relaciones topográficas ordenadas por Felipe II permite atestiguar la escasez de aceite en casi toda la comarca en las últimas décadas del siglo XVI, aunque es preciso señalar que la inspección de las tazmías, libros de asiento de la contribución decimal, nos hace sospechar una sistemática distorsión a la baja en las cifras globales de las recolecciones. La insuficiencia de la producción aceitera, que arrancaba, al menos, de principios del siglo XV, alcanzó a todo el siglo XVII. La situación, en cualquier caso, cambió favorablemente a lo largo del XVIII, en el que se produjo una jubilosa expansión del olivar en casi toda la meseta sur, que convirtió a La Mancha en una sólida despensa aceitera.

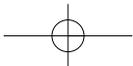
Junto al rey [en la Edad Media], hay una reina en la cocina: la cebolla.

Antes de entrar en una ligera reseña de la alacena manchega, pasando revista a sus principales elementos culinarios, me atrevo a decir que, junto al

rey, hay una reina en la cocina: la cebolla. Está presente en casi todo, es jugosa, sabrosa y traviesa. Un lujo de la humildad. Formaba parte de la olla, estaba en los escabechados,

en los estofados, en las ensaladas y en las sopas. Su importancia relativa, muy grande ya en las cocinas de Castilla, no hizo más que crecer. Y alcanzó, como luego veremos, nuevo valor en la segunda mitad del siglo XIX, en el que la culinaria manchega sufre una especie de revolución.

La robusta estructura de la cocina de Castilla fue sometida en La Mancha a lo largo de la Baja Edad Media a un proceso, relativamente rápido, de





Diego Velázquez:
"Vieja friendo huevos", 1618.

adaptación a un medio físico mucho más rico y variado, dando lugar a una evolución del arte de guisar en la que se aprecian la dosificación de la bravura de sabores, la reducción de la contundencia alimenticia, la diversificación de los grupos temáticos, un mayor atrevimiento integrador y el creciente desarrollo de esa cualidad esquivada que, a falta de nombre propio, bien podemos llamar gracia culinaria. Cuando arranca la Edad Moderna, la cocina manchega sigue siendo esencialmente castellana y, por eso mismo, hispanorromana; pero es mucho más atrevida y compleja, se ha vuelto menos rutinaria y ha dado pruebas de poseer fecunda imaginación, que es, en definitiva, lo que asegura y enaltece todo proceso culinario. Como en cualquier otro arte. La imaginación, resuelta en una delicada armonía de atrevimiento y temple, es la gran base que explica los brillantes matices de la originalidad culinaria manchega. Que era notable ya, y muy bien apreciada, en los siglos XVI y XVII, como de forma abundante, cuando no caudalosa, dan prueba los textos literarios, singularmente los teatrales. La información culinaria recogida en el Quijote, con ser curiosa y rica, se completa y afina con las noticias suculentas que suministra el gran teatro español de los Siglos de Oro. Una mina inagotable.

El siglo XVIII supuso una gran crisis, caracterizada por el desconcierto, para la culinaria y, en general, para toda la cultura española. Por diversas razones: la nueva dinastía monárquica, los cambios profundos en las mentalidades (que aquel cambio dinástico aceleró), las coyunturas del comercio ultramarino y también un cierto cansancio o desgaste que se observa en la culinaria tradicional, de la que van desapareciendo las salsas agrídulces, de tan rica tradición española, al tiempo que se reduce la magnitud de la olla, se controla mejor la especiería y aumenta considerablemente la importancia de los fritos. En el último cuarto de ese siglo fueron tomando carta de naturaleza en las cocinas las tres portentosas y humildes hortalizas de origen americano: patata, pimiento y tomate, que habrían de protagonizar a lo largo del siglo XIX la gran transformación culinaria española. Fue entonces –y sólo entonces– cuando



comienza a articularse una verdadera cocina comarcal bien diferenciada y autóctona. Y fue en el siglo XIX cuando la culinaria manchega alcanzó su sazón e hizo cierta la frase -nada hiperbólica por cierto- del maestro Dionisio Pérez, que consideraba a la manchega "madre y maestra de todas las cocinas de Castilla". Una frase de impecable rigor, que siento no poder comentar adecuadamente ahora.

Los grupos temáticos

Sin otra pretensión que un sumario planteamiento expositivo, voy a clasificar seguidamente los principales grupos temáticos de la culinaria manchega, resaltando en especial los que destacan por su originalidad y permanencia.

La olla y sus derivados: La gran herencia cocinal de Castilla es la olla, la reverenda olla del Quijote y Quevedo, la olla suculenta y magnífica que admitía todo y a todos complacía. Derivada del

La gran herencia cocinal de Castilla es la olla, la reverenda olla del Quijote y Quevedo, la olla suculenta y magnífica que admitía todo y a todos complacía.

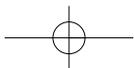
pote germánico, la olla gótico-castellana -y su directo sucesor, el cocido- tienen la misma estructura temática, aunque más rico estilo, que el viejo eintopf, del que aún quedan ciertos ecos en la decaída culinaria alemana. La

olla llegó a Castilla la Nueva en su pleno vigor cultural y siguió siendo durante varios siglos la gran protagonista de la alimentación. Se dio con ella una diferenciación social muy marcada, que respondía a la mayor o menor envidia de sus elementos componentes. La olla y el pan han sido en las dos Castillas, a lo largo de siglos, un termómetro del hambre. En La Mancha, según adelantaba el proceso repoblador, se evolucionó en el sentido de la generalización de una olla más ligera, en la que disminuía la riqueza de carnes (reducidas muchas veces a tocino y carnero, o aun a tocino solo) y se aseguraba la firmeza del guiso con las legumbres y, sobre todo, con las hortalizas. La utilización de berenjenas (durante su temporada) en los cocidos manchegos, aunque no generalizada, resulta significativa.

Y ha sido la paulatina reducción de la olla la que ha dado lugar a los tojuntos y tocruos (todo en crudo), de los que llega a veces a desaparecer el rastro de carnes y legumbres y se consigue un guiso integrado y sabroso cociendo en crudo hortalizas sobre un fondo de aceite. A este grupo temático de derivados de la olla pertenecen muchos otros guisos, de los que quiero destacar uno muy especial, de profunda raigambre manchega: los gazpachos.

Los gazpachos manchegos derivan de la olla por una doble proceso de reducción y adición. Su virtualidad gastronómica es envidiable y se basa, como es natural, en la armonía. La geografía de los gazpachos es reducida y no comprende a toda la comarca. Comida brava, intensa, propia de ganaderos, pastores y monteros, su mayor originalidad reside en la integración de las tortas de pan ácimo, que hasta hace medio siglo se preparaban en las alquerías y en los hatos, con una paciencia ritual. Hoy es difícil conseguir buenas tortas; no creo que nadie sepa ya cocerlas en el campo, sobre las brasas, y sólo conozco algunas, muy aceptables, hechas en hornos de pan en La Manchuela albaceteña.

Los asados: En toda Castilla se han hecho asados y entreasados; aquéllos en hornos y éstos en cazuelas de barro o en cacerolas. También se soasaba, que era un asado al aire, a la lumbre, sujetando o insertando las piezas en un



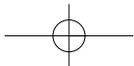
asador. El lechón y el lechazo se han asado en las dos Castillas con un acierto singular, pero cada vez menor según va descendiendo la latitud. En La Mancha se han apreciado en especial los asados de cordero y cabrito, pero no sobresalen ni su estimación ni su estilo, algo rudo y primario. La mayor originalidad de los asados manchegos reside en la importancia concedida a las hortalizas, algunas de cuyas variaciones, más o menos elaboradas, dieron lugar, durante el siglo XIX, a guisos sorprendentes: los asadillos, los potes y el tiznao. En el tiznao, tan difícil ya de hallar en parte alguna, se sollaman los ajos, los pimientos cornachos y el bacalao. Y a esta forma de asar (de soasar) se la ha llamado somallar, que es un verbo precioso, aunque incorrecto, mucho más eufónico y sonoro que el ortodoxo sollamar.

La matanza: El estilo de la matanza, sabrosamente tradicional y conservador; casi ritual, es castellano; también lo es la manera de aprovechamiento integral del cerdo. Pero en La Mancha decae, a causa especialmente del carácter del clima, la calidad general de la chacinería. Se extreman los adobos, disminuye la entidad de los embutidos y se amplían las técnicas de conservación propias del cerdo a otras clases de carne, como el venado. Es posible, pero no seguro, que los salpimentados, especialmente los de liebre, deriven directamente de los adobos de matanza. Episodio gozoso y jubilar en los calendarios familiares, la matanza ha propiciado guisos especiales ligados a ella, como el albaceteño ajo mataero.

El estilo de la matanza, sabrosamente tradicional y conservador, casi ritual, es castellano.

La caza: Abundante, excelente, la caza menor constituye un apartado brillante en la gastronomía manchega tradicional. Su variedad culinaria es asombrosa y alcanza niveles de elevada calidad. Gazpachos y estofados remiten al fondo tradicional castellano, en el que hay que buscar también el origen del morteruelo, cuya elaboración se documenta en diversos lugares de lo que se llamó, con bello nombre, el común de La Mancha. Pero la aportación más notable de la culinaria de la caza han sido los escabechados y los salpimentados. En La Mancha, como en todas las tierras en las que abunda el vino, abunda también, de forma natural, el vinagre. Conservador alimenticio, pero también potenciador e integrador de aromas y de gustos, el vinagre se convierte en los escabechados en el mejor aliado de la caza menor en los meses de estío. Durante el siglo XIX se desarrollaron una serie de guisos humildes de caza que integraban, con ánimo de alargar la comida, al arroz y a las tres hortalizas americanas. Nacen entonces las cazuelas de arroz (con liebre o con conejo) y los arroces caldosos (con perdiz, con pichones, con conejo o con liebre), de ancha y sabrosa geografía, y las numerosas variaciones de patatas guisadas con caza, en las que el tomate y el pimiento bien rehogados resultan imprescindibles.

El pescado: El consumo de pescado fresco de mar en La Mancha, antes de la articulación de la red ferroviaria española, ha sido casi nulo y, hasta décadas recientes, no generalizado. Quedaban dos salidas, si no brillantes, decorosas, para cumplir con el deseo y con las vigiliat cuaresmales: las salazones y el pescado fluvial. No han tenido en España las cuencas fluviales -posiblemente por no haber sido navegables sus ríos- carácter comunicador ni transmisor; carecen de importancia culinaria: no hay, pues, una cocina del Tajo ni del Guadiana propiamente dichas; tampoco parece haberla de ríos menores, como el manchego Záncara. Tenemos documentado el uso de esparaveles y cañares en el Guadiana y en algunos arroyos. En las Tablas de Daimiel, asentadas en pequeños islotes, vivían algunas familias de pescadores que utilizaban para su rudo oficio rudimentarias barquillas de fondo plano. Los usos y costumbres alimenticios ligados al pescado de río son parcos y sólo sobresalen los escabechados, muy sabrosos. Barbos, carpas y, sobre todo, tencas han sido en La Mancha manjares muy subsidiarios, cuyo aprecio era siempre menor que el de las salazones de abadejo o de bacalao. En el siglo XIX, la culinaria bacaladera alcanza en la comarca alturas exquisitas, succulentas: nacen entonces, o alcanzan plenitud, el opulento tiznao, el delicado y sabroso atascaburras, el bacalao con pisto y el bacalao a la manchega, que es una de las pocas recetas de la cocina comarcal que ha logrado situarse en elegantes tratados de preceptiva culinaria. Algo que merecen de sobra muchos otros guisos. Y que la prevención y los prejuicios siguen vedando. Mucha culpa, si no toda, tienen también los nombres, muy poco afortunados a veces, con que se les conoce. Ni tiznao, ni atascaburras, ni mojete, ni tojunto parecen nombres oportunos. En algunos restaurantes se está llamando al atascaburras, desde hace bastantes años, bacalao al ajo arriero, lo que es tremenda impropiedad y desatino.





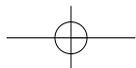
Las sopas: Hay sopas calientes, como las de ajo, de plena estirpe castellana, y sopas frías, como el gazpacho (aviso que, en La Mancha, el singular de esta palabra designa un guiso en todo diferente del plural). El gazpacho manchego es relativamente sobrio y tiene, como los extremeños y andaluces, su mejor aliado en el fuerte calor estival. Aunque su origen formal data, con alta probabilidad, de los últimos años del siglo XVIII, deriva, por acomodación a nuevos elementos (tomate y pimiento), de una salsa o sopa anterior; el salmorejo, muy extendida, que entraba en la composición de los célebres salpicones. El salmorejo manchego, más ligero que el andaluz, es de larga tradición y en él, como en los almodrotes, se rastrea con facilidad la herencia romana. Más remoto aún es el origen de las gachas, que es una variedad de un guiso elemental mediterráneo del que hay ya indicios seguros en las culturas neolíticas. Las gachas son una comida fósil, y tienen en el casticismo manchego un protagonismo excesivo, aunque explicable. Seguramente, su pervivencia en la cocina de La Mancha tiene carácter residual y era uno más de los platos castellanos pobres que fue paulatinamente abandonándose a lo largo del siglo XIX. Pero hay noticia de las gachas en otras zonas comarcales de la Castilla no manchega. Así, en 1798, el Semanario de agricultura y artes publicaba una "Carta de una señora de Lucillos sobre el uso de las gachas". Las gachas castellanas se hacían en puchero de barro; en La Mancha se usa la sartén, lo que las beneficia, y se sustituye la manteca por el aceite, y los costrones de pan por torreznos de tocino. Generalmente, en lugar de alcaravea y cilantro, se usaba y se usa el pimentón o el pimiento seco molido. Las hemos visto comer, siendo niños, sin cuchara, usando rebanadas de pan cortadas a navaja y ensartadas por ella. Bien hechas, las gachas resultan deliciosas. Su permanencia en la comarca obedece a la superación culinaria de su extremada simplicidad inicial. En Villacañas, en tiempo de cuaresma, el recordado y añorado Pascual Montes Sesmero tuvo el atrevimiento de sustituir los torreznos por carabineros y langostinos. Las gachas resistieron la prueba con una dignidad asombrosa y el nuevo guiso manifestó una originalidad y una potencia gastronómica formidables.

Especiería y condimentos: La gran virtud de las especias -pero también su riesgo- es que trastocan los sabores, los asaltan y empujan, los vitalizan, pero, si se carece de medida, los llegan a agostar. Hay en la historia de la gastronomía épocas de fervor (y aun furor) especiero. Lo característico de la cocina de La Mancha, en punto a especias y condimentos, es la variedad y atrevimiento unidos a la proporción y a la medida; grupos de cualidades a menudo antagónicos. Condimentando es donde la culinaria manchega evidencia, al mismo tiempo, gracia y sabiduría. En este aspecto se aleja de Castilla, de su sobria manera de sazonar. Aromas y sabores humildes, campesinos, fragantes y tenaces, dan a los

Ese milagro del azafrán manchego, de uso tan brillante como arriesgado, de sabor incomparable e inconfundible, hondo, elegante, sutilísimo.

guisos manchegos una energía y una vitalidad asombrosas. Tomillo salsero, cantueso, mejorana, romero y laurel; pero también el humildísimo comino, que inunda de sabor guisos inolvidables: patatas comineras, salsas cominadas y potes de pimientos. Clavo, clavillo y

pimienta, que sutilizan los escabechados. Con la humilde morquera se aromatiza y enaltece uno de tantos elevados y originales logros de esta cocina sorprendente: los tomates tardíos en agusal, un recuerdo imborrable de paladares afortunados. Cilantro, alcaravea e hinojo. Y ese milagro del azafrán manchego, de uso tan brillante como arriesgado, de sabor incomparable e inconfundible, hondo, ele-



gante, sutilísimo, de punto y proporción tan delicados que su menor abuso envenena el sabor de los guisos. La más alta cualidad del azafrán bien utilizado es su misteriosa presencia en los guisos, su especialísimo aroma, su profundo y enigmático sabor. El azafrán no es sólo un lujo de la culinaria manchega; es una aportación etnológica fundamental, que, si sigue su declive, pronto será simplemente arqueológica.

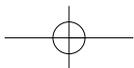
La dulcería: La pastelería dulce ha sido pobre en La Mancha, incluso en el siglo pasado. Destaca, en cambio, la confitería, muy extensa y variada, muy rica en pastas, bollos y frutas de sartén. La tradición dulcera hispanoárabe llega a La Mancha por dos vías principales: la levantina, a través de Murcia y Albacete, y la de las cocinas de ciudad, en este caso, Cuenca y Toledo. La mayor densidad dulcera coincidía con las vigilias cuaresmales y la Pascua florida. Parecería que, en esas ocasiones, la prohibición excitase la gula. De ese fervor guloso nacen nuestros golosos, que tienen a su disposición un repertorio monumental e inagotable. Exquisito monumento culinario son las torrijas manchegas, que, como los pestiños y las flores tienen filiación castellana. Antonio Díaz Cañabate exaltó ejemplarmente a las torrijas en un libro delicioso, Historia de una taberna. La abundancia de vino -en ciertos años, desmesurada- provocó el nacimiento de algunos dulces sorprendentes: el mostillo y el arropo son dos grandes creaciones de la dulcería manchega, cuya paciente elaboración perjudica su consumo actual, cada vez más restringido. Algo que, en menor medida, le sucede también a las flores, dulce sencillo de preparar, pero no fácil de hacer; además de un aceite excelente y de una excelente harina, es preciso disponer, para confeccionar unas buenas flores, de un "hierro" bien fabricado y en buen uso; un hierro tosco, mal hecho o impropriamente utilizado se adhiere a la masa y rompe la flor al soltarla sobre la sartén.

La nueva cocina del siglo XIX

A lo largo de este ensayo de fundamentación de la culinaria manchega vengo insistiendo en la auténtica revolución a que fue sometida a lo largo del siglo XIX. Usando una terminología acuñada muchos años después, podemos referirnos a ella como "nueva cocina" de La Mancha. Sus caracteres esenciales eran:

a. La variedad sorprendente de guisos generada por las tres hortalizas americanas, introducidas, con muchas precauciones y prejuicios, a fines del siglo XVIII. En el Arancel de tienda dado en Toledo a 6 de abril de 1780 no se mencionan patatas ni tomates, signo de que no se vendían; sí, en cambio, el "pimiento colorado", que costaba diez cuartos la libra.

La resistencia al consumo de la patata fue muy grande en toda España. En La Mancha se cultivaba ya, en muy pequeña escala, a finales del siglo XVIII; en enero de 1790 se vendían en Toledo patatas manchegas a 5 cuartos la libra, la tercera parte del precio del abadejo seco y una cuarta parte del precio del tocino saladillo. Fueron precisos grandes esfuerzos teóricos, de raíz ilustrada, como los debidos a la Sociedad Madrileña de Amigos del País, y el concurso de malas cosechas trigueras para que la patata, tan humilde como virtual, tomase carta de naturaleza en la alimentación española. Pero, una vez aceptada, transformó la cocina y la alimentación manchegas con una prodigiosa exuberancia de patatas guisadas y caldillos, que admitían matices locales interminables.



b. En relación con la característica anterior, la trasposición y sustitución de unos elementos culinarios por otros nuevos, que consigue, sobre una base tradicional, guisos realmente novedosos. Es en el siglo XIX cuando el salmorejo se transforma en gazpacho y cuando los pistos de gallina y de caza, tan celebrados en el Quijote cervantino y en el apócrifo, dan lugar al pisto manchego, del que los elementos tradicionales han desaparecido por completo. De los pistos antiguos nos queda en Castilla la Nueva un ejemplo impar: el morteruelo.

c. La integración culinaria, hecha con atrevimiento. La afición a las mezclas es proverbial en la cocina manchega; basta pensar en el atascaburras, en el pisto, en el tiznao o en la honrada tradición de los mojes albacetenses. Ello implica una correlativa disminución o decaimiento de los guisos primarios o básicos, como el lechazo asado o el tostón. Otras cocinas inciden en la exaltación individual de los buenos elementos, uno a uno; la cocina manchega mueve guerra entre ellos, los hace pelear entre sí y con los condimentos, para alcanzar, finalmente, una paz gloriosa. Aunque se sale de lo culinario, esta afición integradora explica el gusto por los vinos claretes, de los que ha habido en La Mancha bebedores magníficos y elaboradores intuitivos y audaces. ¡Ay, aquellos claretes inolvidables de Valdepeñas o de La Membrilla, de hace cuarenta años! ¡Qué finura, qué elegancia, qué armonía!

d. Condimentación amplísima y muy atrevida, que busca gustosidades rotundas y complejas. El estilo manchego de condimentar es igualmente integrador; mezclero, lo que convierte al almirez en utensilio fundamental de la cocina.

e. La medida, que es la medida de los sabios; en este caso, de los cocineros y guisanderos sabios. La medida denota exactitud, rigor, potencia y dominio. Un cocinero medurado impone al guiso mansedumbre, nobleza, docilidad. Y los guisos manchegos especialmente la precisan, porque si de algo pecan es de bravos, de sustanciosos, de rotundos; este dulce pecado se transforma en virtud por gracia del aliño, del condimento, del adobo; algo atrevido y peligroso siempre.

f. La relación, de influencia mutua (una especie de flujo y reflujo), con la cocina madrileña, que conoce igualmente en ese siglo un desarrollo espectacular.

Estas características de la nueva cocina del siglo XIX constituyen los fundamentos esenciales de lo que ahora llamamos culinaria manchega tradicional. Según ya va apuntado, la cocina manchega es hija de la castellana y nieta de la hispanorromana. De sus abuelos tiene el abolengo. De su madre, Castilla, tiene la seriedad, la enjundia alimentaria. Ella salió traviesa, imaginativa, picantona; un prodigio de gracia y de atrevida integración. Cocina vitalista, jocunda, de un realismo feroz. Lleva en su entraña el amor al aceite, la compañía del vino, la incansable afición a las mezclas bien hechas. Cocina rural, familiar, natural. Arte de guisanderas más que de cocineras. Ocho siglos y medio de paciencia, de amor, de alegría de vivir, de resignada y gozosa mansedumbre.

He intentado presentar un panorama estructural, parco en detalles, de una de las mayores (y, en mi entender, mejores) culinarias regionales de España. Una cocina gigantesca. La Mancha, muy poco afortunada hasta ahora en contribuciones culturales, políticas y económicas (en gran parte absorbidas por el inmenso rompeolas madrileño), puede estar orgullosa de este aporte esencial a la gran culinaria española. Es función específica de nuestro tiempo su estudio, su valoración y su adecuada difusión. Una responsabilidad. Pero, también, una inmensa, gozosa y compensadora alegría. ●