
Geografía culinaria: COMO CONOCER LA COCINA DE GUADALAJARA

Con el título de “Cómo conocer la cocina española”, para ayudarnos a vivir mejor, ese gran escritor santanderino que es Enrique Sordo Lamadrid, residente en Barcelona, nos ofrece ahora un libro interesantísimo en la Editorial Argós Vergara, después del que hace años publicó este agudo crítico literario sobre igual tema: “El arte de comer en España”.

Como ya dijo hace un siglo José Castro Serrano, “apenas hay una comarca española que no cuente con una especialidad de cocina digna de figurar en todas las mesas” y de “La gastronomía de la provincia de Guadalajara” tenemos el libro de Antonio Aragónés Subero, publicado en 1973.

Vamos a transcribir simplemente de la obra general de Enrique Sordo, que lo incluye todo, desde los antecedentes históricos y literarios del arte de comer entre nosotros, con extensa relación de materias primas ilustrada con gráficos, tablas de vinos y quesos regionales, a una exhaustiva lista de guisos clasificados por provincias, más una copiosa serie de recetas bien clasificadas, síntesis extraordinaria como nunca se hiciera en este aspecto.

Decíamos que merece la pena transcribir algunos párrafos de este libro singular del montañés, en lo que se refiere a la provincia de Guadalajara. Para él, la geografía de nuestra provincia se divide en dos zonas bien definidas: “Las tierras altas y las tierras ribereñas de los ríos Tajo, Jarama y Henares o de los embalses construidos en ellos. Las comarcas que determinan la base gastronómica —productos hortícolas, carne y caza— son La Campiña, La Alcarria, La Vega del Henares y el Señorío de Molina. Son famosos los corderos y cabritos de los altos de Sigüenza y Jadraque, así como la caza menor, especialmente liebres, perdices y codornices. Es una provincia escasa en vinos y en quesos distinguidos, aunque tampoco faltan”.

Entre los productos naturales e industriales registra la miel, la caza, la pesca, los quesos artesanos de cabra y oveja, las truchas y cangrejos desde Molina al Alto Tajo, el aguardiente alcarreño, el aloque de Cifuentes, los vinos de Mondéjar, Sacedón y Peñalver, los bizcochos borrachos, la dulcería molinesa con sus famosas “patas de vaca”, la canela de Budía, las paciencias bolleras seguntinas, etc.

En la sección de cocina concretamente cita: los hornazos de Tamajón, las almóndigas en dulce, el cabrito asado a la barreña, las cabezas de cordero y cabrito al horno, las ancas de rana fritas, las codornices con funda, las judías con chorizo, los tordos en vinagre, el empedrado de liebre, las magras de cerdo con tomate, los cangrejos al ron y el pastel de cordero a la alcarreña.

A pesar de que han quedado fuera muchos platos típicos de las tres comarcas en este examen somero, pero suficiente.

Luego se ocupa de las recetas y de los ingredientes de nuestros platos regionales, o sea del modo de hacerlos. Felicitamos a este especialista por su volumen. Por cierto, nos extraña no haber recibido “Cocina para pobres”, de nuestro querido amigo y paisano el Dr. Alfredo Juderías. Lo esperamos.

José Sanz y Díaz