



Los potajes, palabra que la Real Academia hace derivar de “pote”, aunque algunos estudiosos vean su origen más directo en la adaptación del francés “potage”, que a su vez viene de “pot”, son platos consistentes, caloríficos, de gran tradición en este país, que los heredó, como tantas otras cosas, de las prescripciones eclesiásticas, en este caso de las prohibiciones cuaresmales.

Un potaje es una cosa que, hecha como es debido, está muy rica, pero hecha de cualquier manera puede resultar poco menos que una bazofia incoestible. Como casi todo, claro, pero es que en las memorias colectivas abundan los potajes de la segunda clase, fundamentalmente en los recuerdos de gran parte de la población masculina, que sufrió estoicamente los potajes que les propinaban en internados escolares... y militares.

Lo cierto es que la mayoría de los ciudadanos de este país es bastante partidaria de los platos “de cuchara” a poco que el clima se ponga duro. Generalmente no son complicados, ni caros; llenan, calientan el estómago y, si encima están bien hechos, fuente de goces gastronómicos enraizados en nuestras mejores tradiciones.

Ya decimos que los potajes se desarrollan fundamentalmente a causa de las prescripciones eclesiásticas. Esto puede resultar difícil de creer para los más jóvenes, ya que ahora las cosas han cambiado mucho. Pero las Cuaresmas de antes... eran las Cuaresmas de antes, aparte de que el “tono” religioso de la sociedad era mucho más alto que el actual.

De ahí que los potajes, como bien recoge la propia Academia, sean, por antonomasia, platos de leguminosas. En ocasiones, con el añadido de algún pescado, como el bacalao. Pero sin carnes, excepto alguna creación más bien “laica”, algún condumio de los autotitulados “librepensadores” decimonónicos, que se tomaban estas cosas muy en serio, tan en serio que ahora nos parecen bastante ridículos aquellos “banquetes de promiscuidad” que organizaban para llevar la contraria a quienes observaban lo que mandaba la Iglesia.

Porque antes la Iglesia mandaba mucho. Ahora solamente prescribe la obligación de abstenerse de carnes los viernes de Cuaresma, el Miércoles de Ceniza y el Viernes Santo; pocas fechas para crear una tradición culinaria. Pero es que antes... Bueno, había muchos más días, aunque se suavizaba bastante la cosa a base de Bulas de la Santa Cruzada y subterfugios legales por el estilo.