

mente dice el susodicho Refranero, "olla, sin carnero —o con poco carnero—, olla es de escuderos..."

Esta olla, luego se convertiría en aquel "Cocidito madrileño" que tan ricamente nos cantara el inolvidable Pepe Blanco en tiempos, también hay que decirlo, de poca euforia. Hijo bastardo del "cocido galdosiano — con palabras de Rafael Castellano—, brújula de cesantes, seno nutricio de las mesocracias, vitamina de las conspiraciones, elíseo de periodistas y motor de un cambio que aún nos aguarda". Pero nuestro cocido toledano tenía —y tiene— mejor solera y más grato perfume que quien, "repicando en la buhardilla", dejábase sentir indiscreto por cualquier callejuela del Madrid de los Austrias.

El nuestro es más sólido, más gustoso y más sensualmente perfumado. He aquí la receta que, del mismo, nos facilita Enrique García-Moreno:

"Se echa agua en una olla de regulares dimensiones y se pone al fuego. Se le añade carne de vaca y de cordero mayor, con un par de huesos de caña, un trozo de gallina, tocino de panceta, chorizo de año y una morcilla añeja; al mismo tiempo se agregan los garbanzos que han estado previamente en remojo, un pimiento verde, uno rojo, un tomate maduro, media cebolla, una zanahoria... Debe cocer a fuego muy lento e irse agregando al mismo puerros,

apio, zanahoria, nabos y repollo, cortados en pequeños pedazos.

Se acompaña generalmente con una ensalada de escarola o lechuga, según temporada".

Qué lejos nos queda Don Quijote con su mítica, españolísima y entrañable olla de algo más vaca que carnero. Qué lejos aquella olla de la "Posada del Puente de Toledo" que comían los privilegiados "palurdos de anguarina" tan deliciosamente cantada por Emilio Carrere:

"Lienzo español.
Una jarra
pintada de Talavera
—vino espeso y peleón—,
la guitarra,
errabunda y lastimera,
del mesón,
y una lágrima colgando
del bordón.

Palurdos con anguarina;
carretas en el zaguán;
candilón en la cocina,
y una moza tosca y fea
corta en el caldo que humea
las rebanadas de pan...
...La ventera, remangada
y gorda, la piel tostada,
dice que aguarda el yantar,
y se termina el cantar
y el bailar.
Lienzo español
con sabor de picardía,
alegría,
vino negro y rubio sol".

"Una olla de algo más vaca que carnero...": La olla de Castilla, el cocido toledano, tradición honrosa de España.



**VICENTE
GIL**

ALTA COSTURA
EN EXCLUSIVA

PRET A PORTER
DE LUXE

Zocodover, 6 1
Teléfono 21 13 42

Adultos, niños, intercambios

INGLES

con los especialistas

en

AC Anglo Centre

Pl. San Vicente, 4
Tfs.: 22 20 67

C/ Escalona, 4
22 71 71

LA MODA DE
OTOÑO-INVIerno
1988-89
TE ESPERA EN

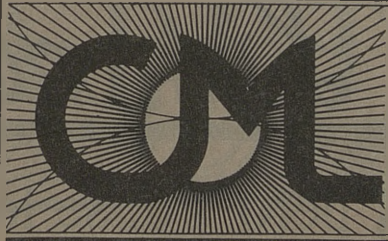
D A M A

TU CITA DE
MODA

Comerciales El Miradero
Local 124 - 1ª Planta
TOLEDO



G R A F I C A S



carreteros, 5

*Estamos dando
buena impresión
a Toledo*

teléf. 21 59 21