



LA CONTUNDENTE OLLA PODRIDA



LA *olla podrida* era un plato contundente y de los preferidos de Sancho Panza. Así, ya promovido a gobernador de la Ínsula Barataria y llegada la de comer, los cocineros le presentan platos muy apetitosos, pero el doctor Recio Tirteafuera, su médico de cámara, manda retirarlos por poco saludables. Ya cansado de sus impertinencias, Sancho le espeta:

Mirad, señor doctor: de aquí adelante no os curéis de darme a comer cosas regaladas ni manjares esquisitos, porque será sacar a mi estómago de sus quicios, el cual está acostumbrado a cabra, a vaca, a tocino, a cecina, a nabos y a cebollas, y si acaso le dan otros manjares de palacio, los recibe con melindre, y algunas veces con asco. Lo que el maestresala puede hacer es traerme estas que llaman ollas podridas, que mientras más podridas son mejor huelen, y en ellas puede embauilar... todo lo que él quisiere, como sea de comer, que yo se lo agradeceré y se lo pagaré algún día; y no se burle nadie conmigo, porque o somos o no somos: vivamos todos, y comamos en buena paz compañía, pues cuando Dios amanece, para todos amanece. (dQ2- 49)

Hasta no hace mucho tiempo en las casas castellanas se comía casi todos los días la *olla*, o lo que es lo mismo, un cocido de carne de vaca, tocino y chorizo de cerdo, junto con verduras y legumbres. Para las fiestas y bodas se recurrió a otra *olla*, que por su costosa elaboración e ingredientes de todo tipo se conocía por *olla podrida*. Como en cocina *cada maestrillo tiene su librillo* y la receta ha cambiado a lo largo del tiempo, recurro a un libro de aquellos años: el *Libro del arte de cozina*, compuesto por el cocinero Alonso Martín en 1609:

«Para hacer una olla podrida» se necesitan tres ollas de cobre o barro. En una se pone al fuego «dos libras de garganta de puerco salada, y quatro libras de pernil desalado, dos chorizos, dos orejas, y cuatro pies de puerco partidos y rezien sacados de un dia, quatro libras de puerco jabalí con callo fresco, dos libras de salchichones buenos, y limpio todo, hagase cozer con agua sin sal». En otra olla «cuenzase con agua y sal, seys libras de riñonada de ternera, y seys libras de vaca gorda, y dos capones, o dos gallinas, y quatro pichones caseros gordos». Para la tercera olla, se saca caldo de la segunda y se añaden «dos quartos de liebre, tres perdices, dos faisanes, o dos anades grucessas salvajes frescas, veinte tordos, veinte codornices y tres francolines». Cuando ya están las tres ollas en su punto se sacan con cuidado las carnes y se juntan los caldos en una de las tres ollas, donde se cuecen «garbanzos negros y blancos... cabezas de ajos enteras, cebollas partidas, castañas mondadas, judihuelos, o frisones hervidos, y todo se haga cozer juntamente con el caldo, y quando las legumbres estaran casi cozidos, pongase repollos, y verzas, y nabos, y rellenos de menudo, o salchichas, y quando todo estará cozido, antes tieso que dessecho, hagase de todo una mezcla e incorporese, gustese muy a menudo por respeto de la sal, y añadese un poco de pimienta y canela».

La olla podrida se servía en grandes platos sin caldo con las carnes de las tres ollas partidas, en tajadas o enteras en el caso de las aves pequeñas, sobre las que se vertía unos cucharones de caldo muy caliente y se dejaban tapadas como media hora. Y por otro lado se servía el caldo. Semejante condumio estaban preparando a vista de Sancho los cocineros del rico Camacho para su boda con Quiteria:

Lo primero que se le ofreció a la vista de Sancho fue, espetado en un asador de un olmo entero, un entero novillo, y en el fuego donde se había de asar ardía un mediano monte de leña, y seis ollas que alrededor de la hoguera estaban no se habían hecho en la común turquesa de las demás ollas, porque eran seis medias tinajas, que cada una cabía un rastro de carne: así embebían y encerraban en sí carneros enteros sin echarse de ver, como si fueran palominos. Las liebres ya sin pellejo y las gallinas sin pluma que estaban colgadas por los árboles para sepultarlas en las ollas no tenían número; los pájaros y caza de diversos géneros eran infinitos, colgados de los árboles para que el aire los enfriase. (dQ2-20)

En las casas humildes también se hacía olla podrida en días señalados o fiestas. Las mujeres preparaban durante los días previos una gran olla normal de vaca y cerdo, de la que comía la familia, con intención de que sobrase. Dos días antes, guisaban en otra olla un buen pollo y conejo caseros. El día de la fiesta se juntaban los caldos de ambas y se cocían las legumbres y hortalizas, sirviéndose de la misma manera: las carnes por un lado y el caldo por otro. Era un gran plato de aprovechamiento, y quizá por esto de utilizar caldos y carnes de ollas de varios días para hacer una nueva, pero muy distinta y suculenta, diera Sancho en decir que «mientras más podridas son mejor huelen», de ahí posiblemente su nombre. Eso sí: Sancho prefería la de los ricos a la de los pobres: «A Camacho me atengo, de cuyas ollas son abundantes espumas gansos y gallinas, liebres y conejos; y de las de Basilio serán, si viene a mano, y aunque no venga sino al pie, aguachirle». (dQ2-20)