

lista. Esto no empece concretar algunas limitaciones en un género elemental que no es sino «un bosquejo fugaz, un rasgo, una sombra, una caricatura breve, rápida, pero brillante y llena de agudeza». Pero todavía en la fecha tardía de 1915 el novelista canario mantenía en su memoria el recuerdo vivo de la imagen del poeta y autor teatral:

«No era la primera vez que, trotando por aquellos arrabales, había yo tenido la visión del prodigioso sainetero madrileño don Ramón de la Cruz, que ha perpetuado la vida de los tiempos majos en sus obras inmortales. Era mi pesadilla: yo le consideraba, no como pintor, sino como creador de la pintoresca humanidad que puebla la zona baja de Madrid, y cuando mis estudios me llevaron a intimar espiritualmente con entes imaginarios de aquel vecindario, evocaba el castizo ingenio de don Ramón para que me asistiese y amparase, presentándome algunos adarques de su peregrina realidad y de su saludísimo desenfadado.»⁴²

Las estampas del Madrid de Ramón de la Cruz, desdibujadas en la lejanía del tiempo, han vuelto ante nuestros ojos en este recuerdo emocionado. El dramaturgo madrileño atesora más méritos que ningún otro para ser nombrado «el poeta de Madrid», título que ya le otorgó José Vega en una antigua biografía sobre el sainetero⁴³. Sus versos merecen seguir siendo recordados porque forman parte, importante, de la historia íntima de Madrid.

⁴² Conferencia impartida en el Ateneo el 28 de marzo de 1915 y recogida bajo el título «Guía espiritual de España. Madrid», en B. Pérez Galdós, *La razón de la sinrazón. Fábula teatral absolutamente inverosímil*, Madrid, Hernando, 1915, p. 265.

⁴³ José Vega, *Don Ramón de la Cruz, el poeta de Madrid*, Madrid, 1945.

EL AGUA DE CEBADA. NOTICIA DEL INICIO DE SU CONSUMO EN MADRID A TRAVÉS DE UN CURIOSO IMPRESO DE FINALES DEL SIGLO XVIII

Por ALBERTO SÁNCHEZ ÁLVAREZ-INSÚA

A través de una edición facsímil de *PORTAL DE MAULEROS, en que se hayan RETAZOS DE VARIAS TELAS Y COLORES para echar remiendos a los agujeros que hace al tiempo la polilla de su pérdida*¹ he podido tener noticia del probable inicio de la venta y distribución en la Villa de Madrid del agua de cebada, a cargo de sus artesanales fabricantes y vendedores ambulantes llegados de Valencia.

Portal de mauleros, curioso impreso de pleonástico título –pues maulero no es otra cosa que vendedor de retales, aunque también perillán, maula y trapacero– ve completando su título en portadilla con el que aparece en su página I: *REPRESENTACIÓN QUE LOS JUMENTOS DE MADRID HACEN A LA DIOSA CIBELES CONTRA LOS VALENCIANOS DEL AGUA DE CEBADA, a quienes atribuyen la escasez que padecen de este género, sobre que la Deidad del Prado les da satisfacción, y firma su decreto. La da a luz Juan de la Burra*. Ni que decir tiene que el nombre de su autor es un seudónimo de imposible identificación. Esta primera parte de la obra: *Representación...* se prolonga hasta la página 30, con blanca de respeto por ambas caras en la 31 y 32, es decir, se trata de un pliego completo, que se vendió conjuntamente con su continuación –que describiremos a renglón seguido– o bien y, posteriormente, como obra completa. Así, al final de la página 30 indica: *Se hallará en el puesto del Diario, frente á Santo Thomas, á real. El Decreto de Cibeles se dará el Jueves próximo en el mismo puesto, y precio.*

Las páginas 33 a 63 y vuelta en blanco componen el segundo pliego intitulado, *SATISFACCIONES Y DECRETO CON QUE LA DIOSA CIBELES SE DIGNA RESPONDER Á LOS ASNOS DE MADRID, & c* al que se añade otro medio pliego de diez y seis, páginas 65 a 80, que en su inicio da noticia no sólo de su contenido sino de sus características, autoría y puntos de venta, *REPRESENTACIÓN QUE HACE EL SÁTIRO SILENO á la Diosa Cibeles del Prado, en nombre, y por imposibilidad de los*

¹ He utilizado en la transcripción la ortografía original y mayúsculas y minúsculas según aparecen en el texto. El seudónimo *Juan de la Burra* aparece en el Palau y en el Diccionario de Seudónimos Literarios Españoles sin identificar.

(1)

REPRESENTACION

QUE LOS JUMENTOS DE MADRID

HACEN A LA DIOSA CIBELES

CONTRA LOS VALENCIANOS

DEL AGUA DE CEBADA,

á quienes atribuyen la escasez que padecen de este género,

sobre que la Deidad del Prado les dá satisfacción, y firma su decreto.

La dá á luz Juan de la Burra.

Magnífica y elevada Sra. Doña Cibeles.

Los Asnos de Madrid, que no nos tenemos por menos que los mayores de Campos, de Vizcaya, y aun de las quatro partes del mundo, en nombre de todos los de España, menos los de Valencia, y sus pertenencias, por lo que luego dijémos, ante vuestra dura, blanca, y

(33)

SATISFACCIONES

Y DECRETO

CON QUE LA DIOSA CIBELES

SE DIGNA RESPONDER

A LOS ASNOS DE MADRID, &c.

Nos la feliz, y grave Doña Cibeles, por la gracia de todas las gracias, Augusta Soberana, y dispensadora de las que disfrutan los habitantes todos de los Cielos, y la tierra, Madre de los Dioses, y árbitra de los seres; á vos los Asnos, y Jumentos de Madrid, y en vosotros á todos los de España, sin excluir los de Valencia, como pretendéis; hacemos saber: que al paso que nos ha sido grata la humildad con que os acercáis á mi excelso trono, sito en el Real Prado de

b

la

Jumentos de Madrid, Ec. Ec., que le han conferido sus poderes, y en respuesta que á ellas se digna dar la Deidad. Las reparte el mismo Juan de la Burra á veinte maravedis en las librerías de Escribano, Calle de Carretas; de Fernández, frente a las gradadas; de Guillén, Carrera de San Jerónimo; y de la Villa, frente á San Bernardo, con la de los Jumentos á dos reales, y su estampa á tres cuartos y medio, encuadernadas y sueltas. Aunque en portadilla figura como datación, EN MADRID: AÑO DE 1789, los dos primeros pliegos concluyen con la fecha, á 26 de Septiembre de 1788. La estampa a que hace referencia es un curioso dibujo tan ilustrativo como carente de valor artístico, que parece trazado por la mano de un adolescente medianamente habilidoso y con unos rudimentos de perspectiva. Figura, en primer término, en su lateral derecho, un vendedor ambulante de agua de cebada cuyo atuendo e implementa se describe en el texto página 24 ... vestidos de un corto lienzo nada fino, con una cincha, que sobre sus espaldas les sujeta la carga, una monterilla de tamaño de cazuela de sopas para dos, ... ó sin ella con la cabeza del todo desnuda..., descripción que completa en página 28: Que se vistan por entero, y no anden en mangas de muslos, con los brazos en pernetas, al ayre sus peludos pechos, y gibados con su carga y cesta. Resulta obvio que el atuendo es similar al de los horchateros —pues obviamente se trata de los mismos individuos o, al menos, de paisanos suyos pertenecientes a la misma cofradía— como se explicita en la página 27: Que ya que se les consiente venir a la Corte á vender varios géneros de su País, no se metan con la cebada... contentándose con la orchata de chufas, porque las produce su tierra. Una representación más ilustrativa sería la que apa-

(65)

REPRESENTACION

Y GRACIAS

QUE HACE EL SATIRO SILENO á la Diosa Cibeles del Prado, en nombre, y por imposibilidad de los Jumentos de Madrid, Ec. Ec., que le han conferido sus poderes, y respuesta que á ellas se digna dar la Deidad. Las reparte el mismo Juan de la Burra á veinte maravedis en las librerías de Escribano, calle de las Carretas; de Fernández, frente de las gradadas; de Guillén, carrera de San Jerónimo; y de Villa, frente á San Bernardo, con la de los Jumentos á dos reales, y su estampa á tres cuartos y medio, encuadernadas y sueltas.

MAGNIFICA, PESADA Y MAZIZA SEÑORA
DOÑA CIBELES.

Sileno el famoso, uno de los muchos Sátiros que monstruosamente

c

com-

rece en *Los Gritos de Madrid*, una década más tarde, 1800, en su lámina nº 12, *Horchata de Chufas*², bastante similar a la nº 11, *Agua fresca*, y a la nº 3, *Aí té*; así como a la nº 30, *Sorbete de Ranas*, de la *Colección General de los Trajes de Madrid*³ publicada un año más tarde (1801). La ventaja de Portal de Mauleros es una transcripción iconográfica más fidedigna y ayuna de «elegancias», es decir, mucho más veraz.

Así, el vendedor de agua de cebada, al igual que el horchatero, portaba: camisa abierta sin cuello y remangada sin abotonar, calzón corto de dril anudado con cintas bajo la rodilla, medias blancas o perñidesnudo, alpargatas de esparto sujetas con cintas al tobillo, tras cruzar el empeine; y cubríase la testa de los ardores caniculares con una monterilla, o iba a pelo. La implementa de su industria portábala a la espalda, siendo ésta un recipiente de madera o tonelillo, cuya tapa estaba atravesada por un largo tubo o pitorro, con tapón incluido, sujeto con una cincha y dotado de suficiente movilidad como para ser inclinado sin necesidad de descabalarlo de los hombros, permitiendo, tras retirar el tapón, y mediante un habilidoso quiebro, dejar fluir el refrescante líquido y rellenar un vaso. A tal fin, llevaba el susodicho, en su mano izquierda, un cestillo de paja como vasera con no más de seis recipientes.

Continuando con la descripción de la lámina, hasta cuatro jumentos se sitúan en primer término y en su parte central, frente a la fuente de la Diosa que ocupa todo el lateral izquierdo. Portan los pollinos alforjas y sus cabezas apuntan al cielo en clara actitud rebuzneril, que el texto transcribe con la onomatopeya: *ox-jooooo, ox-jooooo, ox-jooooo, ox-jooo, ox-jo, ox*, (página 2). Es obvio que los borricos abrevaban en dicha época en el pilón de la fuente, bajo la mirada indiferente de la Diosa.

Un nuevo vendedor aparece en el centro de la estampa y aún otro sobrevuela al fondo en su margen derecho en levitación tan gozosa como incomprensible. A la derecha, la arboleda forma un paseo central guarnecido de una doble fila de árboles a cada lado; y corresponde al Paseo del Prado; mientras aparece representado a la izquierda el de Recoletos. Una carroza se dirige hacia el Salón del Prado y una familia de tres miembros: padre, madre e hijo desciende desde el Paseo que va desde la Puerta de Alcalá a Cibeles, que tiene, igualmente, a ambos lados, una doble fila de árboles. Los actuales tramos comprendidos entre Serrano y Recoletos y Alfonso XII y Prado aparecen como dos fincas tapiadas densamente arboladas. La de la izquierda corresponde a la Alhóndiga del Trigo. A la derecha los terrenos del Buen Retiro. En el paseo que baja desde la Puerta de Alcalá pasean dos petimetres que portan casaca, espada, bastón y tricornio. Sobrevuelan dos grupos de golondrinas que, por su tamaño, más parecen águilas reales. Finalmente, y tras la Alhóndiga, a la altura de la actual plaza de la Independencia o del inicio de las actuales calles Claudio Coello y Lagasca se alzan unas

² *Los Gritos de Madrid. Colección de Setenta y dos Grabados Sobre Vendedores Ambulantes. Madrid, 1800.*

³ *Colección General de los Trajes de Madrid. Colección de Cincuenta y dos Grabados de Rodríguez. Madrid, 1801.*



cúpulas que deben corresponder, tal vez, a la primera plaza de toros edificada en 1749. Conviene resaltar que 1788 es el último año del reinado de Carlos III y que, por tanto, el Madrid que se describe corresponde a dicha fecha.

No existe original de *Portal de Mauleros* en la Biblioteca Nacional, aunque sí en la Biblioteca Histórica, de la Biblioteca Municipal de Madrid⁴. El que dio origen al facsímil está en rama, con guardas de papel de aguas, lo que permite comprobar que está formado por dos pliegos y medio independientes y la lámina suelta pegada⁵. El

⁴ Dicho ejemplar forma parte de un tomo en cuyo tejuelo aparece la inscripción «Papeles varios de Madrid». La encuadernación es de mediados del XIX, en plena piel y, de sus resultados, el ejemplar está muy corto de márgenes, 90 x 132 mm. Los otros papeles nada tienen que ver con *Portal de Mauleros* y son de diversos años posteriores, salvo uno de similar tenor titulado *Carta al vecino de Fuen-carral sobre el comercio de los huevos* que firma *El Patán de Carabanchel*. En portadilla figura con-figurado «Tomo Primero», que no aparece en el facsímil.

⁵ En portadilla, el texto «Tomo Primero» aparece raspado. El ejemplar mide 100 x 150 mm. y tiene los bordes pintados.

facsimil fue editado en 1991⁶. La obra aparece referenciada en Palau en tres asientos⁷.

Concluyendo con la descripción de sus contenidos cabe destacar el grito de los vendedores de agua de cebada referenciado en la página 7 y lanzado a los cuatro vientos en valenciano: *qui vul beure? qui beu per ei?*; así como que su consumo, al menos, iniciase en Madrid en fechas muy cercanas a la datación del impreso «... *que de unos años a esta parte establecieron ciertos hombres para refresco universal un género de bebida poco usada hasta entónces, más varata que las demás, que es el camino derecho de acelerar el despacho á costa de poner en infusión grandes cantidades de cebada, que los menos malos suelen cocer para extraerla mejor el xugo refrescante...*» (páginas 5 y 6).

La segunda parte, *Satisfacciones y Decreto...* contiene una jugosa descripción de la condición social y costumbres gastronómicas de los madrileños, muy en línea de la motejada en la canción infantil, *Mucho vestido blanco/mucha farola/y el puchero a la lumbre/con agua sola*. En el *Decreto*, la Diosa rechaza los alegatos de los jumentos y hace una defensa del carácter trabajador e industrioso de Valencianos y Catalanes, extremos que se confirman en la *Representación y Gracias que hace el Sátiro Sileno*.

Cabe pues concluir en la primera parte de este trabajo que el agua de cebada llegó a Madrid en el último cuarto del siglo XVIII, muy probablemente poco tiempo después de iniciarse su producción artesanal en la región valenciana. De dicha producción y de su origen histórico existe una escasísima información y una notable carencia bibliográfica como se indica en la segunda parte de este trabajo.

El empleo de la cebada en la alimentación humana. Una aproximación histórica sobre el origen del agua de cebada

En la primera parte de este trabajo hemos indicado como posible fecha del inicio

⁶ *PORTAL DE MAULEROS*. Edición facsimil de la de 1789. Madrid, 1991. E. y P. Libros Antiguos ISBN 84 87860-03-6. Edición de 500 ejemplares numerados 110 x 155 mm, 80 pp + 1 lámina+II+X+IV Encuadernación guaflex editorial con estampación en lomera. Las páginas en romanos, que no existen en la edición original, incluyen: blanca de cortesía (sin numerar), lámina de la edición original (I), créditos edición facsimil (II), portada edición original con añadido del año del facsimil (III), justificación de tirada (IV), dedicatoria del Grupo Socialista del Ayuntamiento de Madrid (V), blanca (VI) y prólogo firmado por Juan Barranto (VII-X). Las cuatro finales, que tampoco figuran en la edición original, carecen de numeración y corresponde la primera a un colofón en verso que hace referencia a la imprenta y fecha de impresión. La vuelta es blanca así como la hoja de cortesía.

⁷ *Manual del Libro Hispano-Americano*. Palau y Dulcet, A. 2ª Edición. Barcelona, 1948 y 1955.

II, 474, 37560 BURRA (Juan de la) Seudónimo. Véase REPRESENTACIÓN.

XIV, 12, 233.178 PORTAL de mauleros en que se hallan retazos de varias telas y colores. Tomo primero. Madrid, 1789, 8º, 80 p. 25 pts. García Rico, 1956.

XVI, 241, 261595 Representación que los jumentos de Madrid hacen a la Diosa Cibeles contra los valencianos del agua de cebada, por Juan de la Burra [Seudónimo] Madrid, Puerta del Diario frente a Santo Tomás, 1788, 8º, 30 p.

de la producción manufacturera del agua de cebada en la región valenciana, la segunda mitad del siglo XVIII; teniendo lugar en esas mismas fechas el comienzo de su distribución y venta en la Villa de Madrid.

Pero, ¿cómo surge el agua de cebada? ¿Cuáles son sus orígenes?. Ambas cuestiones son de difícil respuesta, pues la información histórica y bibliográfica es, prácticamente, inexistente. Dicho vacío alcanza incluso dimensiones legales pues nada aparece sobre dicha bebida refrescante en el Código Alimentario Español, ni tan siquiera en el apartado dedicado a *Bebidas de disgregados en frutas, tubérculos y semillas*, entre las que sí se incluye su hermana mayor: la horchata de chufas, compañera inseparable desde sus orígenes como refresco valenciano de nación y madrileño de corazón.

En el último tratado que sobre la cebada publicó el MAPA⁸, el lector podrá encontrar dos amplios apartados para su utilización alimentaria: la producción de cerveza y la fabricación de piensos. Nada dice del agua de cebada, ni de la utilización de la cebada tostada como sucedáneo del café, o bebida de herbolario. Bien es verdad, que tampoco dedica ningún apartado a la otra gran utilidad del malta: la producción de whisky⁹. Un repaso a enciclopedias¹⁰ farmacognosias¹¹ y tratados de cocina¹², no suministran mejor información. Tan sólo el *Tratado de Bromatología* de Casares López¹³ aporta datos de cierto interés. Pero sobre unos y otros habremos de volver tras un recorrido histórico sobre la utilización alimentaria de la cebada.

No es aventurado afirmar que la historia de los cereales corre pareja a la historia

⁸ *La Cebada*. Molina Cano, J. L. et al. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, 1989.

⁹ Utilizo la palabra inglesa en lugar del neologismo fonético acuñado por la Academia, *güisqui*, por razones bromatológicas. *Güisqui* designa por igual a los aguardientes obtenidos por la destilación de diferentes fermentados de cereales germinados y tostados: cebada, centeno y maíz. No obstante, los aguardientes-espíritus o *spirits* en la terminología inglesa- son bien diferentes: la cebada suministra el *whisky* escocés, *scoth*; el centeno, el *whiskey* americano, *bourbon*; y el maíz el *whisky* canadiense. Ni que decir tiene que las tres bebidas espirituosas son bien diferentes.

¹⁰ *La Enciclopedia Espasa* no incluye en su artículo sobre la cebada: Vol 12, pp 778-783; en el dedicado a la cerveza, pp 1398-1435; y el referente al malta Vol 32, pp 560 datos de interés sobre el agua de cebada. En el dedicado al café: Vol 10, pp 366-393, aparece en la página 387 un apartado dedicado a *Café de cereales germinados* y, dentro de ellos, el *café de malta de cebada*. Aparece también el *café de cebada*, preparado con granos tostados directamente, es decir, sin germinar.

¹¹ Pío Font Quer, en su gran tratado *Plantas Medicinales. El Dioscórides renovado*, Labor S.A. Barcelona, 1979, tampoco aporta datos reseñables, salvo los referentes a la cebada ya presentes en Dioscórides.

¹² De la veintena de tratados de cocina más comunes en la culinaria española sólo dos mencionan el agua de cebada. A ellos haremos, posteriormente, referencia. Picadillo, La Condesa de Pardo Bazán, *La Marquesa de Parabere* y *Miss Culinaria*, por citar tan sólo los más corrientes, no la citan. Tampoco conoce mejor suerte en tratados de cocina regional, vegetariana o macrobiótica que sería tedioso enumerar.

¹³ *Tratado de Bromatología*. Casares López, R. et al. Universidad Complutense. 5ª Edición. Madrid, 1978.

de la humanidad. Es más, cada zona geográfica se adscribe a un cereal determinado: trigo, centeno, cebada y avena forman uno de los grupos; el arroz, el mijo y el maíz los otros tres. A su vez, los cereales revisten una triple utilización: su molienda y posterior panificación; su utilización culinaria directa por cocción; y, finalmente, su uso como fuente de material azucarado transformable en alcohol etílico por fermentación microbológica. Estas tres utilizaciones hubieron de tener lugar, históricamente, de forma simultánea. En el caso de la cebada, su transformación en cerveza es anterior al vino y, muy probablemente, apareció de forma espontánea, ya que, de todos los cereales, la cebada es el de más fácil germinación en condiciones de humedad. Unos granos abandonados en un recipiente a la intemperie, germinados, extraídos por el agua de lluvia y fermentados de forma espontánea hubieron de suministrar la primera cerveza. De forma similar surgió el sake y otros fermentados a partir de los diferentes cereales. La cerveza era ya conocida por los egipcios, los hebreos y los etíopes. Los pueblos germánicos alternaron su uso con el hidromiel. La adición de lúpulo sería muy posterior y su producción industrial y regularización legislativa tiene apenas un siglo. Su preparación en condiciones higiénicas y a partir de cepas seleccionadas del *Saccharomyces cerevisiae* constituyó uno de los primeros triunfos científicos de Pasteur.

Desde un punto de vista documental, el uso de la cebada, *Hordeum vulgare* L. en sus diferentes variedades, aparece ya en Apicio¹⁴. La cebada pelada, triturada, cocida y muy especiada se utiliza como crema para acompañar el codillo de jamón; y también, junto a legumbres secas: garbanzos, lentejas y guisantes, para acompañar la menestra de verduras frescas. Pero no hay en el gran cocinero romano del siglo I ni en aquellos homónimos suyos que compartieron el arte culinario y la redacción de *De Re Coquinaria* referencia alguna a la utilización de la cebada en la fabricación de bebidas refrescantes por infusión.

Mayor amplitud de uso aparece en Dioscórides y en los comentarios adicionales de Andrés Laguna¹⁵. En sus capítulos LXXVIII y LXXIX, amén de sus propiedades farmacológicas, el médico griego, que estuvo al servicio de Nerón, señala ya su cocción para suministrar la *ptisana*, que toma su nombre de la variedad de cebada mondada. Cocida con hinojo y sorbida, acrecienta la leche. Laguna añade que una libra de cebada mondada, cocida con quince de agua clara y purísima y un chorreón de aceite, se hincha, añadiéndose entonces un hilo de vinagre y una pizca de sal y eneldo. De ello obtenemos dos partes: el líquido de cocción, lechoso de almidones, y unos gramos hinchados similares al arroz. Si la cocción se prolonga, los granos se deshacen y obtenemos una papilla, que se mezclaba en el siglo XVI, en la época de Andrés Laguna, con

¹⁴ *De Re Coquinaria. Gastronomía en la Antigua Roma Imperial* Apicius. Comentarios y traducción de Ibáñez-Artica, M. Texto bilingüe. R&B. Bilbao, 1995.

¹⁵ *Acerca de la Materia Medicinal y de los venenos mortíferos*. Pedacio Dioscórides. Traducidos del griego al castellano y muy ampliamente comentada por Andrés Laguna. Según la edición de Salamanca de 1566. Ediciones de Arte y Bibliofilia. Madrid, 1983.

leche de almendras y de pepitas de melón y calabaza (¡la primitiva horchata, de origen árabe y judío, muy anterior a la de chufas!). Es obvio que la *ptisana*, tanto en su forma de caldo de cocción, como de sopa de cebada o papilla por el estallido de los granos en la cocción, nada tienen que ver con nuestra agua de cebada. Dioscórides ya señala como propiedades indeseables de la cebada —que preocupan aún actualmente en su utilización como pienso— la acidosis y el meteorismo. Finalmente, Dioscórides describe dos brebajes obtenidos de la cebada: *El Zytho y el Curmi*, que Laguna identifica con la cerveza, consumida en grandes cantidades en Normandía, Inglaterra, Dinamarca, Flandes, Polonia y Alemania y mezclada ya con lúpulo (su incorporación data de la época de Carlomagno). Laguna describe también otro sucedáneo del vino: la *cidra*, que no es sino la sidra de manzana. Dice que es muy corriente en Vizcaya. Aunque ni Apicio ni Dioscórides lo citan, los romanos hacían pan de cebada —mucho menos alimenticio que el de trigo— que se entregaba a los soldados como castigo, tal vez por las molestias gastrointestinales que producía. Como recuerdo literario cabe señalar que otro consumidor de pan de cebada fue el pobre Robinson Crusoe en la soledad de su isla.

Avanzando en nuestro recorrido histórico, la cocina arábigo-española tampoco resulta un antecedente de nuestra actual agua de cebada. En *Kitab Al-Agdiya (Tratado de los Alimentos)* de Abu Marwan ‘Abd Al-Malik B.Zuhr¹⁶ perteneciente a la ilustre dinastía de médicos andalusíes, los Banu Zuhr, y muerto en Sevilla en el año 557/1162, la cebada aparece referenciada en la fabricación de pan —menos nutritivo que el de trigo—, de sawiq (mezcla de cebada tostada y triturada con dátiles y azúcar, de kisk (puche con leche agria) y *harira* (conocida sopa que prepara el estómago tras el prolongado ayuno del Ramadán). No hay referencia alguna a su utilización en la preparación de bebidas refrescantes.

Un salto temporal desde el siglo XVII a la bibliografía actual sobre cocina andalusí y árabe, no ofrece mejores resultados. En *Al-Andalus, Magia y Seducción culinarias*¹⁷, sólo se referencia como refresco la leche de almendras, que también aparece en solitario en *Cocina Árabe. El sabor del Medio Oriente*¹⁸. Tampoco aparece nada similar en *La Cocina Turca*¹⁹. De mayor interés es *El gizado Sefaradí*²⁰, que incluye entre sus *beverajes* la *subya* o *pipitada*, horchata hecha con pepitas de melón, bebida consumida por los judíos de Turquía. Pero, como puede verse, del agua de cebada nada.

Tampoco ofrecen información que complemente la ya señalada dos obras recientes de la bibliografía valenciana. En *La Cocina Alicantina (La Cuina y el Menjar Ala-*

¹⁶ *Kitab Al-Agdiya (Tratado de los Alimentos)* Abu Marwan Abd Al-Malik B.Zuhr (m. 557/1162) Edición, traducción e introducción por Expiración García Sánchez. CSIC/ICMA, Madrid, 1992.

¹⁷ *Al-Andalus. Magia y Seducción culinarias*. Eléxpuru, I. y Serrano, M. Instituto Occidental de Cultura Islámica. Madrid, 1995.

¹⁸ *El sabor del Medio Oriente. Cocina Árabe*. Osborne, Ch. Noriega Editores. México D.F., 1994.

¹⁹ *La Cocina Turca*. Net Turistik Yayınlar A.S. İstanbul, 1992.

²⁰ *El gizado Sefaradí*. Shaul, M., Quintana Rodríguez, A. y Ovadia, Z. Ibercaja. Zaragoza, 1995.

canti)²¹ se ofrece una receta de preparación del *Aigua de civada*, por cocción directa de cebada remojada y lavada en agua (tres kilos en cinco litros) durante quince minutos. Se cuele y endulza con azúcar negra, de caña (no dice cuanta). Junto al agua de cebada se citan como refrescos, el *pixer* (mezcla de agua, licor de café, azúcar quemada, canela y zumo de limón, con su corteza) y horchatas de almendras, almendras verdes, arroz y chufas. El *diccionario gastrosófico valenciano*²² es más explícito en cuanto a antecedentes históricos de la horchata de chufas (*Cyperus esculentus*). De su lectura puede deducirse que aunque el tubérculo era ya conocido en el siglo XIII, la *llet de xufes* dio lugar a la *orxata* en el siglo XVIII. Indica que en el *Libro de Alcaldes de Casa y Corte* (1786) se da licencia para la venta de horchata de chufas, horchata de cebada (?) y agua de cebada, dato perfectamente concordante con lo reseñado en *Portal de Mauleiros*, tan solo tres años más tarde. Cita también las *Memorias de un setentón* de Teodoro Llorente en la que se describen a los horchateros ambulantes, «que todo lo llevan encima», «pulcramente vestidos, en mangas de camisa con chaleco claro, algunas veces rameado, pantalón oscuro con faja, alpargatas de careta y pañuelo de seda en la cabeza». No da la receta para el agua de cebada.

Sí aparece en dos libros de cocina: *El ideal de los cocineros*²³, en su capítulo de refrescos, cita el *Refresco de cebada* preparado a partir de cebada tostada como el café, molida e infundida en agua fría durante un par de horas. Luego se filtra y se endulza. José Sarrau, en *Nuestra Cocina*²⁴ da idéntica receta, salvo que aromatiza la infusión con corteza de limón y luego la hiela para obtener un granizado.

Recientemente, Simone Ortega y Manuel Martínez Llopis en su obra *La cocina típica de Madrid*²⁵ reproducen —con algunas modificaciones— la receta que aparece en *La Cocina Alicantina*. La misma es, a mi juicio, claramente errónea. La cebada remojada, lavada y luego sometida entera a ebullición, más o menos prolongada, lejos de suministrar una infusión da lugar o bien a una falsa disolución almidonosa —si la ebullición es somera— o a una papilla pastosa por estallido del grano, si la cocción es prolongada.

La cebada sin germinar —no malta— hay que tostarla, o mejor aún, torrefactarla, como el café, moler el grano e infundirlo en agua hirviendo, endulzando la infusión con azúcar moreno o azúcar quemado. Esa es la receta que utilizan los artesanos valencianos y que reseña Martí Domínguez en su obra *Els nostres menjars*²⁶. En dicha obra, junto con la receta, a la que acompañan las del agua de limón y del granizado de café,

²¹ *La Cocina Alicantina (La Cuina y el Menjar Alacanti)*. Seijo Alonso, F.G. Instituto de Estudios Alicantinos. Excm. Diputación Provincial de Alicante. Alicante, 1973.

²² *Diccionario gastrosófico valenciano*. Santonja, S.V.L. Del Cenía al Segura. Valencia, 1978.

²³ *El ideal de los cocineros*. Waps, T. 5ª Edición (el ejemplar carece de portadas, por lo que no puedo dar lugar y fecha de edición).

²⁴ *Nuestra Cocina*. Sarrau, J. Editorial Prensa Española S.A. 5ª Edición. Madrid, 1962.

²⁵ *La cocina típica de Madrid*. Ortega S. y Martínez Llopis M. Alianza Editorial. Madrid, 1987.

²⁶ *Els nostres menjars*. Domínguez, M. Vicent García Editores, S.A. Valencia, 1979.

se da también noticia de la apología del agua de cebada realizada por Guardiola Ortiz y dedicada a Rafael Altamira.

Aunque hemos hablado de la inexistencia de una legislación específica, al agua de cebada le son de aplicación las referentes a sucedáneos del café²⁷ y elaboración, circulación y comercialización de helados²⁸ y lo contenido en el Código Alimentario, O. Capítulo XXV Alimentos estimulantes y derivados. Sección 2ª Sucédáneos del café y derivados.

Tanto la cebada sin germinar como el (la) malta experimentan en el proceso de tueste, con o sin torrefacto, una pirólisis de sus polisacáridos, que conlleva procesos de deshidratación y ciclaciones de carácter aromatizante. Aparecen así, junto a mono y disacáridos, componentes amargos y aromáticos extraíbles por el agua caliente, de forma similar al café o el té, pero sin presencia del estimulante cafeína.

De todos es conocido que el (la) malta, cebada tostada, fue utilizada sola o con cantidades discretas de achicoria tostada, como sustituto del café en época de penuria, como en la posguerra española. Hay quien supone que ese uso de la cebada tostada como sustituto del café —cuya introducción en Europa tiene lugar en los siglos XVII y XVIII— debe datarse del bloqueo impuesto por las guerras napoleónicas. De lo que no cabe duda es que el agua de cebada es anterior. Junto con la horchata de chufas debió ver la luz en la segunda mitad del siglo XVIII y no caben atribuirsele antecedentes en la historia antigua, ni tampoco árabes o judíos. Parece mucho más lógico que, introducido el café en Europa y llegado a España, algún ingenioso altruista o mixtificador avisado, diera en tostar cebada y utilizarla como aditivo o sustituto del café, en épocas de penuria, hecho que tuvo lugar, como muy tarde, a mediados del siglo XVIII. Tampoco caben dudas sobre su origen territorial.

En 1830, Richard Ford en su *Gatherings from Spain*²⁹ indica la costumbre madrileña de refrescarse con *michi michi*, transcripción fonética del valenciano *mitg e mitg*, mitad y mitad, de horchata de chufas y agua de cebada, bebidas ambas en todo su apogeo de popularidad, y con toda probabilidad con bastante más de medio siglo de tradición.

Y es que el agua de cebada, surgida de la genialidad gastronómica valenciana, de la laboriosidad y el ingenio levantino, tuvo en Madrid su más entusiasta acogida, para solaz y disfrute refrescante de los madrileños del Siglo de las Luces que —con absoluta seguridad como queda documentalmente demostrado— la consumían antes de 1789, año emblemático que cambiaría los destinos de Francia, España, Europa y América.

²⁷ *ORDEN 21 noviembre 1961*. (B.O. 28 de noviembre) modificada por *ORDEN 28 agosto 1962*. (B.O. 1 de septiembre). Presidencia.

²⁸ *REAL DECRETO 670/1983 de 2 de marzo*. (B.O. 1 de abril).

²⁹ De R. Ford hay varias obras en castellano: *Manual para viajeros por Castilla y Viajeros en casa. Vol. I. Madrid*. Madrid, 1981 y *Comidas y vinos de España*. Madrid, 1985.