

## Celebración gastronómica con ocasión del nombramiento de Emilia Pardo Bazán como catedrática<sup>1</sup>

Carlos Azcoytia Luque  
Mercedes Fernández-Couto Tella

Al igual que doctores tiene la Iglesia, Doña Emilia tiene biógrafos. No es, pues, motivo de este trabajo hablar de la vida ni de la obra de Emilia Pardo Bazán. Nuestra labor se circunscribe a observar, como con un microscopio, un momento puntual y decisivo en los últimos años de su vida. En concreto nos detendremos en un almuerzo íntimo, que tuvo lugar el día 17 de mayo de 1916 con motivo de la celebración de su nombramiento como catedrática de Lenguas Neolatinas de la Universidad Central de Madrid. Esta designación es un gran triunfo personal en la batalla feminista que libra la escritora coruñesa a lo largo de su vida, y con ella se resquebrajarían las estructuras misóginas de la enseñanza superior en España, que era uno de los grandes feudos masculinos del país.

Este es un momento de celebración. Quedan pues relegados al pasado su exclusión de la Real Academia Española -afrenta que nunca olvidará- y el fracaso editorial de la *Biblioteca de la Mujer*. Ahora solamente importan sus triunfos, ganados con esfuerzo y tesón, y el reconocimiento a su emérita labor en pro de las letras españolas que ya se había materializado cuando fue nombrada Consejera de Instrucción Pública, admitida como socia de número de la Sociedad Matritense de Amigos del País, laureada con la Banda de la Orden de María Luisa o la Cruz Pro Ecclesia et Pontífice, concedida por el Papa Benedicto XV.

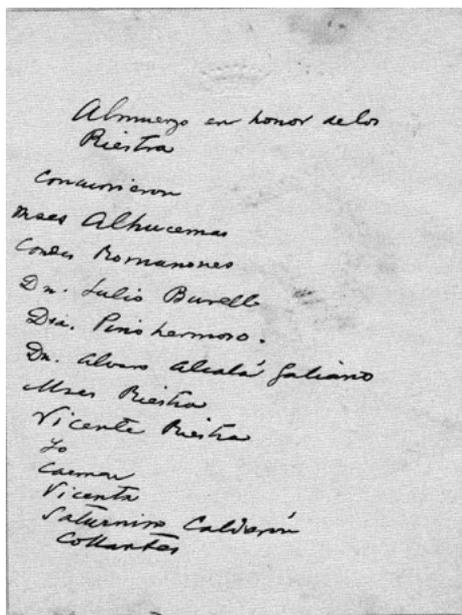
Pardo Bazán tiene conocimiento, gracias a sus viajes por Europa, del nuevo género periodístico -incluso literario- que había comenzado a principios del siglo anterior el legendario gastrónomo y periodista Grimod de la Reynière, en el que la cocina o, mejor dicho, las recetas culinarias -tratadas de manera no profesional- son utilizadas para enviar mensajes más o menos subliminales de carácter social, político o cultural. La importancia no estaba en la receta en sí, si no en que se utilizaba como el medio goloso para atraer al lector.

La antorcha de Grimod la tomó Alejandro Dumas con su *Diccionario de Cocina* y desde ese momento toda una legión de escritores y periodistas,

<sup>1</sup> El agradecimiento de los autores a Sergio Fernández Guerrero, por su asesoramiento.

Europeos y americanos, vislumbraron el filón que suponía la alimentación en un mundo que se aburguesaba y que entraba en la socialización de la gastronomía. Así, por poner algún ejemplo, tenemos al escritor Pellegrino Artusi y al cantante de ópera Gioacchino Rossini en Italia, al periodista Manuel Atanasio Fuentes, 'Murciélagu', en Perú o el inefable y maravilloso periodista gallego Manuel María Puga y Parga, 'Picadillo', al que Pardo Bazán escribió el prólogo de su libro *La cocina práctica*, editado en 1905.

No eran profesionales de la cocina, su labor se limitaba a copiar recetas de aquí y de allá, recopilarlas para ofrecer una selección de la gastronomía nacional o regional más o menos acertada. Al no ser cocineros ni gastrónomos algunas de las recetas contienen errores tremendos porque la mayoría de las veces -pese a que todos defendían el haberlo hecho- ni las habían cocinado, ni las habían probado; pero lo importante, lo que les llevaba a escribir sobre los estómagos, estaba en que era una disculpa para exponer sus comentarios y apreciaciones sobre otros temas ajenos a la cocina. Algo que no pasó inadvertido a Emilia Pardo Bazán, que supo aprovechar los prólogos de sus libros de cocina para exponer alguna de sus opiniones, como veremos a lo largo de esta comunicación.



Reverso da invitación ao xantar na honra dos Riestra coa lista dos asistentes.  
Arquivo da Real Academia Galega.

Al almuerzo, que se celebró en su casa en honor a la familia Riestra, acudieron en primer lugar los homenajeados José María Miguel Riestra López y María Calderón Ozores, marqueses de Riestra, y su hijo Vicente; los condes de Romanones: Álvaro de Figueroa y Torres y Casilda Alonso-Martínez y Martín; Julio Burell; los marqueses de Alhucemas: Manuel García Prietos y María Victoria Montero Villegas; la duquesa de Pinohermoso, Enriqueta de Tagores y Corradini; el pintor Álvaro Alcalá Galiano; la anfitriona, su hija Carmen, su tía Vicenta, Saturnino Calderón y Collantes<sup>2</sup>.

Es de suponer que el tema principal de conversación durante la comida girase en torno al artículo que ese mismo día publicaba *El Liberal*, firmado por el periodista Pedro Jara Carrillo y que tenía por título "La catedrática", donde para satisfacción de Emilia se atacaba frontalmente a la Real Academia Española, denunciando la deficiencia del diccionario donde la palabra catedrática constaba como de uso inaceptado.

Catedrática debe de ser doña Emilia Pardo Bazán, como catedrático es don Julio Cejador y sin ningún regomello emplearemos nosotros la palabra, porque lo contrario sería empobrecer este idioma privilegiado.

Si hasta aquí no hubo necesidad de ampliar el vocablo porque la cátedra fue coto cerrado a los varones, hoy que ha entrado a ocupar la 'muella cadira' una ilustre dama, traten a ésta como su sexo exige.

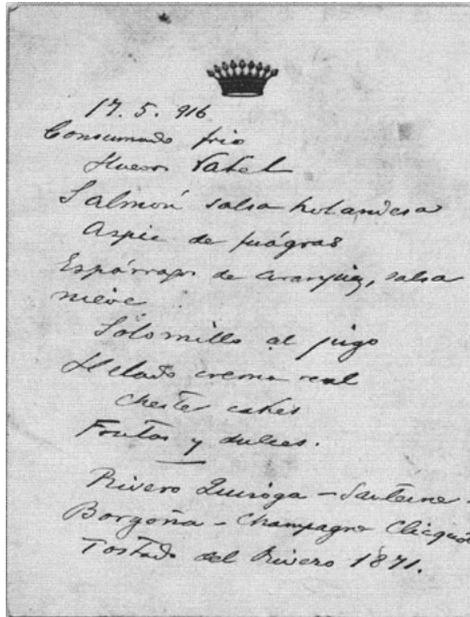
De lo contrario, se romperán nuestros oídos con la desafinación desgarradora que a diario leeremos en los periódicos de grande y de pequeña circulación cuando repitan: 'El catedrático' doña Emilia Pardo Bazán.

El almuerzo comenzó con un consumado frío. Para saber de que se trata recurriremos a su libro *La cocina española moderna*, donde explica que es un caldo de puchero reducido hasta que las carnes -crudas o asadas- suelten sus elementos nutritivos y enriquezcan con ellos el caldo, lo que sucede tras una cocción de seis a ocho horas. El consumado estaba compuesto de buey, vaca, perdiz, jarrete de ternera, tuétano, "sazón de ramillete" y la sal necesaria, así como una 'pulgara' de azúcar; amén de las hortalizas, cebollas, puerro, etc.

Una vez hervido todo se desengrasaba y se colaba para posteriormente clarificarlo con clara de huevo batido pasándolo, a modo de tamiz, por una

<sup>2</sup> Saturnino Calderón Collantes (1799?-1864) fue parlamentario liberal en 1820. Puede que este último invitado perteneciese a esta familia o puede ser también que Collantes, al estar en línea aparte, se refiera a otro invitado, posiblemente de la familia de su recién estrenada nuera Manuela Esteban-Collantes

servilleta mojada (que no se hubiera lavado con jabón) para que quedara transparente.



Anverso da invitación ao xantar na honra dos Riestra co menú.  
Arquivo da Real Academia Galega.

En realidade este consumado frío, tamén chamado consomé “geleé”, resultaba gelatinoso al enfriarse como consecuencia do concentrado de gelatina e cartilago das carnes e os huesos, de aí a necesidade de filtrarlo.

Con ese tipo de sopa, tan castiza por certo, comenzaba un almuerzo al que hoy en día le habrían faltado unos entremeses, esa “comidita de muñecas” como ela los definía. En su libro *La cocina española moderna* los justificaba e aconselhaba con estas palabras: “Si la cocinera retrasa algún tanto la sopa, los entremeses permiten ser puntual, e calman aquela primeira hambre canina de los invitados”. La Condesa se cura en salud al servir una sopa que -al poder servirse fría- evitaba esa descoordinación en la asistencia, ya que permitía tener preparado el primer servicio con antelación.

Los tres siguientes platos muestran las contradicciones entre lo que teorizaba en el libro antes citado e la realidade cotidiana de la escritora en lo referente a los fogones. Por una parte leemos: “Bien está que sepamos guisar

a la francesa, a la italiana y hasta la rusa y a la china, pero la base de nuestra mesa, por ley natural, tiene que reincidir en lo español". Y en la misma línea de priorizar lo nacional defiende la lengua castellana con apreciaciones como esta:

Por la misma razón, repugnándome mucho las palabras extranjeras cuando tenemos otras castizas con que reemplazarlas, al no encontrar modo de expresar en castellano lo que todo el mundo dice en francés o inglés, he debido resignarme a emplear algunos vocablos de cocina ya corrientes, como gratin y béchamela, poco genuinos, pero que no he hallado manera de sustituir. Si doy la receta de un lengüado "al pegue" ¿alguien me entenderá?<sup>3</sup>.

En este almuerzo, sin embargo, y contrariamente a este ensalzamiento nacional, se sirven unos huevos Vatel -estilo francés-, una salsa holandesa acompañando al salmón para continuar con un "fuágras" (como ella escribe de puño y letra).

Es posible que, dada la calidad de los comensales, la anfitriona temiese fracasar con un banquete patrio, más vulgar, y decidiera apostar por lo seguro, un menú internacional y sofisticado, más acorde con los exquisitos paladares de la concurrencia, que estaba acostumbrada a viajar y saborear la cocina del país galo, tan de moda entonces.

Los huevos Vatel que se sirvieron deben su fórmula al famoso y responsable maestro de ceremonias, que no cocinero, François Vatel, el mismo que en 1671 se quitó la vida en un acto desesperado cuando vio que un rodaballo no llegaba en su momento a la mesa del rey Luis XIV de Francia.

La salsa de referencia que acompañaba a estos huevos se hace con nata montada sin azúcar.

El siguiente plato que se presenta es salmón en salsa holandesa. Esta salsa se componía de las yemas de ocho huevos que se montaban, hasta que adquirían tres veces su volumen, a una temperatura entre 45 y 50 grados; después se emulsionaba con mantequilla clarificada y se le incorporaba el zumo de medio limón y sal. El salmón se haría a la parrilla o quizá bien pochado (puesto al horno junto con un poco de chalota, mantequilla y vino blanco).

Llegados hasta aquí de nuevo nos chocan las incongruencias, o lo poco consecuente que es la autora entre sus consejos culinarios y la realidad de

<sup>3</sup> Pardo Bazán, Emilia (1983): *La cocina española moderna*, Ediciones Poniente, Madrid, 1983, p. 5.

sus comidas. En este almuerzo se abandona el aceite de oliva a favor de un uso y abuso de la mantequilla que, sin embargo, es denostada en el prólogo su libro *La cocina española antigua*:

En este libro, siempre que es posible, se aconseja el aceite andaluz o la manteca de cerdo, en vez de la mantequilla que si es fresca es cara, y si no es fresca, el demonio que la aguante.

El siguiente plato se aleja de nuevo de las recomendaciones de la escritora en lo referente a lo autóctono de la cocina al servir un “aspic de fuagrás”. Este preparado se hacía, y se hace, de la siguiente forma: se deja enfriar un molde tipo flanera o similar lleno de gelatina, después se vacía para que quede una capa muy delgada de dicha gelatina pegada, se le puede añadir unas rodajitas de trufa negra que se dejan un rato al frío para que cuajen, y una vez cuajadas se le añade el foie-gras con un poco de nata y por último una capa de gelatina a modo de tapadera y se pone en lugar frío. Se sirve desmoldado en una fuente y a modo de decoración figuras hechas con verduras, aceitunas negras, pimientos rojos, etc. Este plato se conserva muy bien debido a que el producto principal no se oxida al estar aislado por la gelatina.

Sobre el uso del término foie-gras ofrece una disculpa la autora: “Escribo fuagrás porque así dicen todos y porque decir hígado gordo sería pedantesco”.

Es el foie-gras un producto aún relativamente nuevo, pese a ser elaborado por primera vez en 1762 por Jean Pierre Clause, cocinero al servicio del Mariscal de Contades. El plato llegó a la mesa de Luis XVI, que dicen gratificó al Mariscal con unas tierras y al cocinero con veinte luses. La verdadera comercialización del producto no llega hasta 1803, de la mano de Edouard Artznet.

Volvemos al menú, ahora con un componente muy español: los espárragos de Aranjuez, que, por cierto, se comieron en España por primera vez en la época de la dominación romana. A la hora de estudiar esta receta se plantean muchos interrogantes en relación a la salsa que los acompaña y que quizá sea un error de la anfitriona. La salsa nieve es una especie de bechamel hecha a base de gelatina, mantequilla, harina, leche, sal, pimienta y nuez moscada que desmerecería el sabor de los espárragos. Sin embargo hay otra salsa, la salsa muselina, que la propia autora recomienda para acompañarlos. Sus ingredientes son: huevos, agua, sal, pimienta y unas gotitas de vinagre. Los espárragos se atan y se hierven en agua con sal gorda y se acompañarían de la salsa escogida.

El siguiente plato no es nada sofisticado: solomillo al jugo, que no es otra cosa que la carne dorada primero en manteca y con su propio jugo como salsa.

En el apartado de los postres nos encontramos con el más castizo de los dulces españoles: el helado de crema real, del que se tiene noticia por primera vez en el año 1525, en la obra *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado libro de cocina* del cocinero Ruperto Nola. Este postre, que es exquisito y de fácil elaboración, se hace con leche de vaca, harina de arroz, azúcar, yemas de huevo y canela.

Para terminar, antes de las frutas del tiempo y los dulces, que no se especifican, se ofrece Chester-cakes, que es como rizar el rizo o donde la anfitriona da el triple salto mortal, porque además de no pertenecer a la gastronomía española nos encontramos con esta apreciación en su libro *La cocina española moderna*:

Nadie se hubiese atrevido acaso, en otros tiempos, a servir un plato de callos a la madrileña teniendo convidados, aun cuando fuesen de confianza, como hoy se sirve en casa del duque de Tamales, ni sustituir los Chester-cake por ruedas de chorizo, como el duque de Alba en ostentoso banquete a los Reyes; y yo alabo a estos grandes señores la ocurrencia.

Este postre -que no es dulce- está ya casi en desuso. Su fórmula está compuesta por harina, mantequilla y queso Chester a partes iguales, una pizca de cayena, agua, una clara de huevo batida para dorar y sal.

Acompañando a este almuerzo se sirvieron vinos no muy acertados pero variados, entre los que hay que destacar un Ribeiro de la tierra.

Aunque los invitados pertenecen al círculo más próximo de la escritora es posible que, con la disculpa de agasajar a los Riestra, la finalidad de esta reunión sea el agradecimiento por los favores prestados en su designación como catedrática, ya que Julio Burell era, en aquel momento, ministro de Instrucción Pública y medió junto con el conde de Romanones, a la sazón Presidente del Consejo de Ministros, para la obtención de la cátedra.

A este almuerzo le sigue, el 23 de mayo, otro en la casa del conde de Romanones donde coinciden de nuevo las familias Riestra, Pardo Bazán y Romanones que esta vez son los anfitriones. Repiten en este almuerzo las familias pero también los platos servidos pues al menos dos de ellos ya los había ofrecido la Condesa en su recepción. Pero no adelantaremos detalles de esta reunión que estudiaremos en otro trabajo más adelante.

## BIBLIOGRAFÍA

Acosta, E. (2007): *Emilia Pardo Bazán. La luz en la batalla. Biografía*, Barcelona, Lumen.

Alias, L. A.: "La cocina de la condesa de Pardo Bazán" [documento en línea], en <http://canales.elcomerciodigital.com/gastronomia/noticias/050324> [Consulta: 23/10/2007]

Azcoytia, C.: "Grimod de la Reynière el gastrónomo excéntrico" [documento en línea], en <http://www.historiacocina.com/gourmets/reyniere/index.html> [Consulta: 10/05/2007]

\_\_\_ "Manuel María Puga y Parga "Picadillo". Político, escritor, viajero, espadachín, juez, alcalde y gastrónomo gallego" [documento en línea], en <http://historiacocina.com/gourmets/articulos/picadillo/picadillo1.html> [Consulta: 10/05/2007]

\_\_\_ "La historia del foie-gras" [documento en línea], en <http://www.historiacocina.com/historia/articulos/foiegras.html> [Consulta: 10/05/2007]

Barreiro Fernández, X. R. y Carballal Miñán, P. (2004): "El vino en la obra de Emilia Pardo Bazán", *La Tribuna. Cadernos de estudios da Casa-Museo Emilia Pardo Bazán*, 3, p. 77-102.

Blanque, A.: "Emilia Pardo Bazán. Una voz gallega" [documento en línea]. [http://www.swarthmore.edu/Humanities/mguardi1/espanol\\_11/pardobazan.html](http://www.swarthmore.edu/Humanities/mguardi1/espanol_11/pardobazan.html) [Consulta: 24/10/2007]

Bravo Villasante, C. (1963): *Vida y obra de Emilia Pardo Bazán*, Madrid, Revista de Occidente.

Doménech Montagut, Asunción (2000): *Medicina y enfermedad en las novelas de Emilia Pardo Bazán*, Madrid, Centro Francisco Tomás y Valiente, UNED.

Faus, P. (2003): *Emilia Pardo Bazán. Su época, su vida, su obra*, A Coruña, Fundación Pedro Barrié de la Maza.

Freire, A. M.: "Emilia Pardo Bazán. La autora. Biografía" [documento en línea]. Biblioteca virtual Miguel de Cervantes, en [http://www.cervantesvirtual.com/bib\\_autor/pardo\\_bazan/biografia.shtml](http://www.cervantesvirtual.com/bib_autor/pardo_bazan/biografia.shtml) [Consulta: 08/08/2007]

Iglesias, P.: "Enciclopedia gastronómica" [página web en línea], en <http://www.encyclopediadegastronomia.es/> [Consulta: 23/10/2007]

Iglesias, C.: "Emilia Pardo Bazán. Una señora de buen yantar y mejor gozar" [documento en línea], en [http://www.canales.elcomerciodigital.com/gastronomia/firmas/carlosiglesias\\_060720.html](http://www.canales.elcomerciodigital.com/gastronomia/firmas/carlosiglesias_060720.html) [Consulta: 23/10/2007]

Pardo Bazán, E. (1983): *La cocina española moderna*, Madrid, Poniente.

\_\_\_\_. (1981): *La cocina española antigua*, Madrid, Poniente.

Puga y Parga, Manuel M. (Picadillo) (1981): *La Cocina práctica*, Santiago de Compostela, Librería Gali

Rodríguez Bonal, S.: "Emilia Pardo Bazán (1851-1921)" [documento en línea]. *Escritoras y pensadoras europeas*. I+D del Ministerio de Educación y Ciencia. Universidad de Sevilla, en <http://www.escriptorasypensadoras.com/fichatecnica.php/117> [Consulta: 08/08/2007].