

## LAS RECETAS DE DOÑA EMILIA

Carlos Fernández Santander

(LA VOZ DE GALICIA)

La gente comenzó a enterarse de la afición de Emilia Pardo Bazán por la gastronomía cuando prologó, en 1905, el luego tradicional libro *La cocina práctica* de su amigo Manuel Puga y Parga *Picadillo*.

“¿Quién iba a suponer -se pregunta doña Emilia- que se lanzase al estadio de la prensa, en el género donde resplandecieron Brillat Savarin y Alejandro Dumas padre, el pacífico y reposado hidalgo de Anzobre, cuya divisa debe ser horaciana, cuyo ideal no es seguramente la vocinglería? Ciertamente que su especialidad tampoco se adapta a esgrimas y lances de combate. Esto de la alimentación bien aderezada, sabrosa, incitante a la gula, tiene la propiedad de concertar pareceres, sumar voluntades, aunar votos. Las más enconadas banderías se reconcilian ante la olla, y no hay calmante como su vaho resucitador de muertos, que alegraba las pajarillas al escudero de Don Quijote en las radiantes bodas de Camacho el rico”.

Tras considerar inmaculada la pluma de Picadillo, “que inunda de saliva las fauces de sus leyentes”, apunta la prologuista que “las cocineras propiamente dichas no padecen la enfermedad de leer, y por eso ni miden la sal ni pesan la leche”, a lo que añade:

“La cocina de Picadillo es clásica, tradicional; no a la antigua española, a la marinedina añeja; platos del tiempo de mi niñez, familiares; sabores amigos. La monotonía horrible de la cocina francesa vertida al castellano en las fondas, está proscrita de la cátedra de Picadillo. Esto me ha puesto de buenas con él, y acrecentó mis simpatías que Picadillo me pidiese <un liminar> (que es lo que suelen pedirme algunos poetas americanos) sino, como Cristo nos enseña, un <prólogo>. Dado el sesgo que van tomando las letras, era de temer que Picadillo, contagiado, solicitase <un aperitivo, una aceituna, un amer Picón>; algo que, en su orden, equivalga a los liminares, pórticos, fachadas, imafrentes y otros desmanes de arquitectura literaria que vemos por ahí”.

Curiosamente, al final del prólogo, la escritora coruñesa anima a Picadillo a escribir otra obra que se echaba en falta, “La cocina regional gallega, con recetas populares de las cuatro provincias, de las cuatro mil aldeas y casas donde se observan curiosas variantes aún en el caldo de pote y el arroz con leche, de los cien conventos de monjitas que guardan secretos de confitería

y almibarería perfumada al incienso, de los cien pueblos que celan, igual que si se tratase de un explosivo, la composición de un bizcocho o de unas peladillas bañadas”.

Significativamente, sería doña Emilia la que se adelantase, al menos en parte, a la publicación del libro que ella pedía a su amigo Picadillo. Y fue en 1913 cuando la colección *Biblioteca de la mujer*, de la madrileña Editorial Renacimiento (que dirigía la propia Pardo Bazán y que ya había sacado a la luz nueve títulos), publicó *La cocina española antigua*, donde la dueña de las Torres de Meirás se lanza al ruedo del arte culinario.

Primeramente hace en el prólogo un alarde de modestia: “Al publicar este libro de cocina, me parece natural decir que no tengo pretensiones de dominar esta ciencia y arte. Soy, tan sólo, una modestísima aficionada. Más que enseñar, deseo aprender”, aunque advierte: “Espero que con algunas recetas el público se chupe los dedos”.

Más adelante reivindica la cocina española, y gallega claro, apuntando: “Hay platos en nuestra mesa nacional que no son menos curiosos ni menos históricos que una medalla, un arma o un sepulcro”, a lo que añade: “Cada época de la historia modifica el fogón, y cada pueblo come según su alma, antes tal vez que según su estómago”.

Aunque doña Emilia pasa por feminista, se le escapa de vez en cuando su condición aristocrática, como en esta significativa advertencia: “En estas recetas encontrarán las señoras muchas donde entran la cebolla y el ajo. Si quieren trabajar con sus propias delicadas manos en hacer un guiso, procuren que la cebolla y el ajo los manipule la cocinera. Es su oficio y nada tiene de deshonroso el manejar esos bulbos de penetrante aroma; pero sería muy cruel que las señoras conservasen, entre una sortija de rubíes y la manga calada de la blusa, un traidor y avillanado rastro cebollero”.

*La cocina española antigua* consta de 537 recetas, divididas en ocho grandes capítulos:

I.-	Caldos, cocidos, potes, potajes, sopas, migas y gachas .....	69
II.-	Huevos .....	26
III.-	Fritos, frituras o fritadas y fritangas.....	36
IV.-	Peces, crustáceos y moluscos.....	153
V.-	Aves de corral y palomar. Caza de pluma.....	57
VI.-	Las carnes .....	140
VII.-	Los vegetales.....	43
VIII.-	Accesorios: Masas, rellenos, salsas, ensaladas, aderezos, escabeches...	13

Lo mejor de la Pardo Bazán son los apuntes que va haciendo sobre las recetas. Por ejemplo:

“[Pote gallego]... el labrador gallego es vegetariano por fuerza y no le va mal con serlo desde el punto de vista del vigor. [Sardinas fritas]...la sardina quiere que desde la playa se oiga el chirrido de la sartén donde la fríen. [Percebes al natural]... los percebes son un manjar incivil que no pueden presentarse jamás cuando se tienen convidados. Es, además, peligroso para la salud (...) En general, la mariscada y los peces fuertes, como el salmón, pueden causar severos trastornos al organismo. [Las carnes]... Es curioso que hace unos 30 años se achacase la decadencia de nuestra raza a que se comía muy poca carne, y ahora se culpe a la carne de mil averías, haciéndose general el régimen lácteo vegetariano. [Uñas de ternera]... el Diccionario de la Real Academia, con la vaga fluidez que caracteriza a sus definiciones”.

A ello hay que unir la denominación de algunas recetas, ciertamente curiosas, como la 184, “*Lenguado con malicia*”, o la 247, “*Langosta infernal*”. Entre los errores, que los hay evidentemente, se puede citar el de llamar “*callos a la gallega*” a los callos con garbanzos que la autora luego coloca en la cocina andaluza con la denominación de *Menudo a lo gitano*.

Casi simultáneamente, la Editorial Renacimiento publica *La cocina española moderna*. Destaca la autora en el prólogo su apuesta por lo español, cuando escribe: “Bien está que sepamos guisar a la francesa, a la italiana y hasta a la rusa y a la china, pero la base de nuestra mesa, por ley natural, tiene que reincidir en lo español”.

Después hace estas sutiles consideraciones sobre la nutrición, el arte, la estética y el exceso en el comer:

“La función natural más necesaria y constante es la nutrición. En su origen, se reduce a coger con los cinco mandamientos y devorar a dentelladas, como las fieras, la piltrafa o el fruto. Lo que ha ennoblecido esta exigencia orgánica, es la estética, la poesía, la sociabilidad. Por eso ya no nos basta la olla volcada, ni sufrimos el mantel moreno y gordo de nuestras abuelas, ni nos resignamos a ver enfrente de los ojos un entero queso de bola que hay que tajar arrimándolo al pecho, ni unas aceitunas flotando en agua turbia y amarillosa. La grosería nos molesta, la suciedad nos horripila; y los manjares queremos que se combinen con tal disposición, que si uno es pesado y fuerte, otro sea ligero y fácil de digerir, y que alterna lo vegetal con los peces y la carne. Y no queremos demasiados manjares, y en la mesa más suntuosa, a menos que se trate de un banquete de etiqueta, no parece bien arriba de cuatro platos al almuerzo y cinco a la comida (...) El comer se humaniza cada día más. Ya no es el engullir de la bestia hambrienta. También en la mesa puede el espíritu sobreponerse a lo material”.

*La cocina española moderna* se compone de 539 recetas divididas en nueve capítulos, a saber:

I.-	Caldos, sopas y purés .....	49
II.-	Los platos de huevos .....	27
III.-	Los fritos .....	57
IV.-	Peces, crustáceos y moluscos.....	66
V.-	Aves de corral y palomar. Caza de pluma.....	35
VI.-	Las carnes .....	102
VII.-	Los vegetales.....	71
VIII.-	Un poco de repostería .....	37
IX.-	Los accesorios.	
	Entremeses y guarniciones .....	71
	Los postres .....	24

Como en el libro anterior, lo mejor de doña Emilia no está en la enumeración simple de los ingredientes de cada receta, sino en los apuntes, casi siempre breves, que hace sobre las mismas. He aquí una pequeña antología:

Sobre la sopa española: “Al pensar en lo difícil de su ejecución, se comprende por qué tan pocas veces se come en España esta sopa rotulada española. Sobre los platos de huevos: Deben estar muy frescos, y, si se presentan enteros, escalfados o fritos, que sean de igual tamaño, bien redondos y si son pasados, de igual color. O todos o ninguno de Cochinchina. Es una menudencia, pero con menudencias se hace la mesa delicada. Sobre los fritos: No diré que un frito sea plato propio de un banquete de etiqueta; pero, si está bien hecho, no descompone el cuadro, en una comida de relativa confianza (...) Un frito frío es algo abominable. Sobre las almejas lame lame: Este nombre, consagrado ya, de las almejas guisadas, se debe a que se comen permanentemente con la lengua, y además, chupándose los dedos. No es muy bonita la explicación, pero es la verdadera. Sobre las albóndigas Trípoli: Esta receta no parece mahometana, pues entra en ella el impuro puerco. Sobre los vegetales: Guardaos (para este toque de lo distinguido) del pimiento también relleno, y, mucho más gustoso, del suave calabacín, del garbanzo guisado, de la chirivía con <chulas>, de la cebolla estofada... Todo esto lo comeréis, y os relameréis, a solas o en familia, nunca en convite. Hasta la leña en el monte, dice la copla, su separación; los vegetales, al venir de la huerta, son ya, o muy ordinarios o sumamente <chics>. Y ello es así y no hay más remedio que aceptarlo”.

Consejo a las cocineras que hacen recetas de repostería: “No se les debe tener miedo alguno, y una ama de casa cuidadosa los ejecutará siquiera una vez al mes, alternando unos y otros, porque siendo muy nutritivos, dan para servirlos más de una vez, y no suponen, bien mirado, ningún reproche”.

Puntualiza en la receta Imitación española del fuagrás: “Escribo fuagrás porque así dicen todos y porque decir: <higado gordo> sería pedantesco”. Sobre los entremeses: “Si la cocinera retrasa algún tanto la sopa, los entremeses permiten ser puntual, y calman aquella primera hambre canina de los invitados (...) Debe el entremés recordar una comidita de muñecas”. A la Pardo Bazán no le satisface mucho lo inglés y califica de *sebosos* a los puddings, cakes y demás preparaciones de masa para el *five o clock tea*.



Retrato de Blanca Quiroga Pardo-Bazán, bebé [1880-1883]. Avrillón. ARQUIVO RAG, FONDO FAMILIA PARDO BAZÁN. Doazón de José Garrido.