La cocina española antigua de Emilia Pardo Bazán: Dulce venganza e intencionalidad múltiple en un recetario ilustrado.

María Paz Moreno

(UNIVERSITY OF CINCINNATI)

En 1892, la escritora española Emilia Pardo Bazán fundó la colección "Biblioteca de la Mujer" con la intención de divulgar en España las ideas sobre feminismo que circulaban en el resto de Europa. Bajo su dirección, se publicaron nueve volúmenes en dicha colección. En 1913, Pardo Bazán, decepcionada ante el escaso eco de los volúmenes previos y la falta de interés de la sociedad española por la cuestión feminista, decide entonces publicar un libro de cocina –obsérvese la ironía implícita en ello-. Así se pone de manifiesto a través de sus propias palabras en el prólogo a *La cocina española antigua*, aparecido en 1913 y al que seguirá *La cocina española moderna* en 1917. Entre las "varias razones" que mueven a la autora a poner por escrito las recetas que ha ido coleccionando para su uso propio, afirma que:

> Tiempo ha fundé esta "Biblioteca de la Mujer" aspirando a reunir en ella lo más saliente de lo que en Europa aparecía, sobre cuestión tan de actualidad como el feminismo. Suponía yo que en España pudiera quizás interesar este problema, cuando menos, á una ilustrada minoría. No tardé en darme cuenta de que no era así. La Biblioteca tuvo que interrumpirse en el noveno tomo [...] Como en los años transcurridos no se hubiesen presentado sino aislados y epidérmicos indicios de que el problema feminista, que tanto se debate y profundiza en el extranjero, fijase la atención aquí, [...] y puesto que la opinión sigue relegando á la mujer a las faenas caseras, me propuse enriquecer la Sección de Economía Doméstica con varias obras que pueden ser útiles"(Pardo Bazán 1913: I).

Dicho prólogo es una auténtica joya para quienes tratamos de leer entre líneas en esta obra y consideramos que un libro de cocina puede ser mucho más que una mera lista de recetas y modos de elaboración. El libro de cocina, entendido como artefacto cultural, pero también -como afirma Susan Leonardi en su artículo "*Recipes for Reading...*"- como un discurso inscrito dentro de un contexto mayor, se presta a un análisis textual y sociohistórico. Según Leonardi, "like a story, a recipe needs a recommendation, a context, a reason to be"[1]

[1] "Al igual que cualquier historia, una receta necesita una recomendación, un contexto, una razón de ser" (Nuestra traducción). Susan Leonardi, "Recipes for Reading: Summer Pasta, Lobster a la Riselhome, and Key Lime Pie", *PMLA* Vol 104, Núm. 3 (Mayo 1989), p. 340.

(Leonardi 1989: 340). En efecto, el libro de Pardo Bazán responde, como hemos visto, a una razón de ser muy específica. Pero sus intenciones van mucho más allá de las meramente culinarias. Quisiera proponer una lectura de *La cocina española antigua* como un texto de intencionalidad múltiple, poblado de abundantes referencias literarias y de alusiones a su contexto histórico que no son, como se verá, gratuitas. No es casual que su autora fuera una de las plumas más brillantes del siglo diecinueve español; una escritora cuyas avanzadas ideas, fruto de una mentalidad cosmopolita, chocaban frontalmente con el inmovilismo de la sociedad española decimonónica.

En el prólogo a esta obra, Pardo Bazán desarrolla una serie de argumentos que tienen como fin el legitimar su libro y dotarlo de un valor erudito, demostrando que esta obra va más allá de lo que cabría esperar de un libro destinado al uso doméstico y únicamente dirigido a un público femenino. En primer lugar, la autora rebate la idea de que la cocina sea un asunto exclusivamente femenino, recordando la existencia de numerosos cocineros de reconocido prestigio. Pero además, Pardo Bazán incide en la importancia antropológica de la cocina, de la que afirma que "es, en mi entender, uno de los documentos etnográficos importantes (...) La alimentación revela lo que acaso no descubren otras indagaciones de carácter oficialmente científico." Finalmente, concluye diciendo que "Hay platos de nuestra cocina nacional que no son menos curiosos ni menos históricos que una medalla, un arma ó un sepulcro" (Pardo Bazán 1913: III).

En efecto, *La cocina española antigua* nos habla sobre la gastronomía española y sobre usos y costumbres relacionados con ella, pero el libro revela además mucho sobre su autora. Cualquiera que haya hojeado libros de cocina estará de acuerdo en que este tipo de textos raramente son impersonales, sino que por el contrario, a menudo reflejan la personalidad de su autor, cuya voz puede distinguirse en ocasiones muy claramente a través del texto. El orgullo autorial es, en mi opinión, uno de los secretos mejor guardados en lo referente a la bibliografía culinaria. Lejos de elaborar meras listas de recetas e instrucciones, los autores y autoras de este tipo de obras suelen mostrar un profundo orgullo como artífices de sus textos, dejando patente su identidad a través de los prólogos y de comentarios salpicados en las páginas de sus libros. El caso de la Condesa de Pardo Bazán, novelista de fama y acostumbrada a honores y reconocimientos, no es una excepción. Lejos de tratarse de una obra de tono impersonal, la voz de la autora está siempre presente, ofreciendo con frecuencia opiniones y consejos que no se limitan únicamente a la cocina.

Es bien sabido que la Real Academia Española rechazó en tres ocasiones la candidatura de Pardo Bazán[2]. Es lógico pensar, por tanto, que la autora guardara algún tipo de resquemor contra dicha institución, que le negó sistemáticamente el ingreso esgrimiendo como única razón su condición de mujer (aunque probablemente hubiera otras razones menos confesables por parte de sus colegas masculinos, teniendo en cuenta el fuerte carácter de Dª. Emilia y su extraordinario empuje como escritora). Así pues, la condesa aprovecha las páginas de un inofensivo libro de cocina para llevar a cabo una pequeña venganza y enmendar la plana a la institución que, supuestamente, constituía la autoridad en cuanto al uso correcto del lenguaje. Por ejemplo, al dar la receta para el "burete", la autora nos informa de que dicho plato "pertenece al subgénero de las escudellas o potajes", explicando que también se le puede llamar "bodrio", plato usado por los antiguos espartanos para inculcar a los niños la sobriedad. Tras este alarde de erudición, afirma que, desgraciadamente, "El deficientísimo diccionario de la Academia no trae la palabra "burete", y tampoco la encuentro en otros diccionario más completos que el de la Academia y muy superiores a él" (Pardo Bazán 1913: 21).

El diccionario de la Real Academia es mencionado en varias ocasiones a lo largo del libro, siempre para poner de relieve un error o imprecisión contenido en él. Así por ejemplo, en la sección "Fritos, frituras o fritadas, y fritangas", se afirma que "no todo lo que se fríe es un frito, en el sentido cocinero de la palabra, la cual, por cierto, con este sentido tan usual, no aparece en el Diccionario de la Academia". Después de señalar la falta del diccionario "oficial", Pardo Bazán procede a definir los diferentes tipos de fritos. El resultado de estos comentarios repetidos a lo largo del libro es el cuestionamiento de la autoridad del Diccionario de la Real Academia, lo que supone un desprestigio de la Academia misma.

Entre otros asuntos que se tratan a lo largo de estas páginas, merece especial atención el tema de la cocina francesa frente a la española. Durante todo el siglo XIX y principios del XX, la cocina francesa fue considerada el modelo a seguir, y por ello fue profusamente imitada. Esto dio origen a una encendida polémica entre los seguidores de dicha moda y los defensores de una cocina española genuina que, en vez de ser una mala imitación de la francesa, jugara las bazas de sus productos típicos y especialidades tradicionales. Es conocida la polémica epistolar sostenida entre Mariano

[2] La primera vez fue en 1889, la segunda en 1892 y la tercera en 1912, un año antes de que Pardo Bazán publicara el libro que nos ocupa.

Pardo de Figueroa, erudito hombre de letras y apasionado gastrónomo, que usaba el seudónimo de El Doctor Thebussem, y Don José Castro y Serrano, que firmaba sus cartas como "Un cocinero de su Majestad". Emilia Pardo Bazán se hace indirectamente eco de dicho debate en su espléndido prólogo y en numerosas referencias al tema diseminadas a lo largo del libro. La autora toma decidido partido por la cocina española, destacando la calidad del pescado, la fruta y las aves españolas, así como los embutidos y el arroz. Para Dª. Emilia resulta importante la adecuación de la alimentación a las características del país, de ahí que haga hincapié en la pintoresca variedad de nuestra cocina según las diferentes regiones, y en su adaptación al clima y a las costumbres de cada una de ellas. En su opinión, "cada nación tiene el deber de conservar lo que la diferencia, lo que forma parte de su modo de ser peculiar. 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" (Pardo Bazán 1913: VI). Así pues, la cocina es entendida como una expresión más de la identidad de un pueblo, expresión derivada de sus circunstancias climáticas, sociales, religiosas y económicas, pero también históricas. Según dirá la autora, "Para demostrar la influencia de la Cuaresma y de la vida conventual en nuestra cocina se necesitaría escribir un largo artículo" (Pardo Bazán 1913: V). Como ejemplo, menciona la abundancia de platos vegetarianos, cuyo origen estaría ligado a la observancia de la Cuaresma, tales como los caldos de pote y escudillas o el clásico gazpacho. Otro ejemplo es el de unos dulces probados en Granada decorados con dibujos hechos de azúcar que reproducían los alicatados de los frisos de la Alhambra.

Frente a estas recetas, manifestaciones de la idiosincrasia española y originadas de un modo espontáneo, la autora opone las versiones extranjeras de platos españoles. En *La cocina española antigua*, nos ofrece un ejemplo de "Olla a la española" dada por un cocinero francés, cuya receta presenta con las siguientes palabras: "Nadie ignora que los franceses, cuando de algo español se trata, pierden la cabeza y no dicen ni escriben, con honrosas y raras excepciones, sino desatinos" (1913: 8). No sucede así cuando se da el caso contrario, esto es, un plato francés adoptado por los españoles. En el caso de las croquetas, la autora afirmará que, a pesar de tratarse de una invención francesa, han sido mejoradas en su versión española[3]. El patriotismo de la

[3] En Pardo Bazán, Emilia (1917): *La cocina española moderna*, Madrid, Sociedad Anónima Renacimiento.

escritora se hace aún más evidente en otras ocasiones, como por ejemplo, cuando al hablar de la "Salsa Roberto", señala que "Esta salsa, conocida por francesa, nos pertenece, pues la inventó un español, cocinero del Rey de Nápoles" (1913: 367).

Otro rasgo muy destacable de este recetario es su carácter ilustrado. Entre las referencias literarias que pueden hallarse en el texto, citemos por ejemplo las que mencionan al *Quijote* y a Cervantes, que son varias, las que citan a Tomás de Iriarte y sus *Fábulas literarias* (de donde toma la autora una receta para hacer los huevos), a Gabriel y Galán, a la obra *El alcalde de Zalamea* de Calderón de la Barca y a la novela *Juan Alcarreño* de Teodoro Baró (de la que se toma una receta tal y como aparece en el texto). Abundan también las recetas tomadas de otros libros de cocina famosos en la época como *El Practicón* o *La cocina práctica* o de cocineros de renombre, como Melquiades Brizuela o Baltasar del Alcázar.

Una vez más, no se trata de referencias caprichosas ni casuales. Lo que esta tupida red intertextual demuestra es que *La cocina española antigua*, a pesar de no ser un libro literario en sentido estricto, está sin embargo en diálogo con toda una tradición literaria que incluye, y no es casualidad, al Quijote, el libro considerado la obra cumbre de la literatura en español. Otras recetas, tomadas de novelas, incluso algunas proporcionadas por escritores de reconocido prestigio, como Benito Pérez Galdós, contribuyen a la respetabilidad de este texto. Se trata por lo tanto de una obra que se sitúa al mismo nivel que otras obras puramente literarias. A mi juicio, Pardo Bazán es muy consciente de esta estrategia, y de la importancia de dotar a su recetario de un aire de respetabilidad erudita para evitar el menosprecio habitual de la sociedad patriarcal frente a la escritura hecha por mujeres. De ahí la insistencia del prólogo de que no se trata de un libro para mujeres ni de tema femenino.

La voz de la autora, como ya hemos mencionado, está siempre presente en el texto, con comentarios referentes a recetas concretas, como "[Esta receta] no la he encontrado en ningún libro de cocina", o "yo encuentro tan sabrosa o más la judía fina y blanca de Castilla, y la encarnada o de manteca de Galicia". En otras ocasiones entra en discusión para contradecir a otros estudiosos sobre el origen de un plato determinado, o asistimos a digresiones eruditas acerca del origen de tal o cual plato o de sus variedades regionales. En este sentido, resulta indudable que en esta obra hay una clara conciencia de autoría y una decidida voluntad de imprimirle un estilo característico, tal y como cabría esperar de una escritora de sólida trayectoria y personalidad como Pardo Bazán.

El libro de Pardo Bazán se sitúa entre los grandes recetarios de su tiempo; su autora demuestra un profundo conocimiento de la bibliografía gastronómica española y extranjera, incluyendo en su libro recetas de dichas obras, así como de amigos y conocidos, e incluso de su propia madre, la Condesa Viuda de Pardo Bazán. El resultado es un libro colectivo, no únicamente femenino, que recoge una gran pluralidad de estilos de cocina. La voz conductora es, eso sí, la de Dª. Emilia, que se manifiesta como una autora orgullosa del texto que ofrece. La siguiente receta ejemplifica este aspecto, además de tratarse de una de mis predilectas de todo el libro. Se trata de un plato llamado "Guisado particular", y en efecto, creo que no quedarán dudas acerca de su particularidad:

> Guisado particular:
> Se rellena una buena aceituna con alcaparras y anchoas picadas, y después de haberla echado en adobo de aceite, se introduce en un picafigo ó cualquiera otro pajarito, cuya delicadeza sea conocida, para meterlo después en otro pájaro mayor, tal como un hortelano. Se toma luego una cogujada, á la que se quitarán las patas y la cabeza, para que sirva de cubierta á los otros, y se la cubre con una lonja de tocino muy delgada, y se pone la cogujada dentro de un zorzal, ahuecado de la misma manera; el zorzal en una codorniz, la codorniz en un ave fría, ésta en un pardal ó chorlito, el cual se pondrá en un perdigón, y éste en una chocha; ésta en una cerceta, la cual va entro de una pintada; la pintada en un ánade, y ésta en una polla; la polla en un faisán, que se cubrirá con un ganso, todo lo cual se meterá en un pavo, que se cubrirá con una avutarda, y si por casualidad se hallare alguna cosa vacía que rellenar, se recurrirá á las criadillas, castañas y setas, de que se hará un relleno, que todo se pone en una cazuela de bastante capacidad con cebolletas picadas, clavo de especia, zanahorias, jamón picado, apio, un ramillete, pimienta quebrada, algunas lonjas de tocino, especias y una ó dos cabezas de ajo. Todo esto se pone á cocer a un fuego continuo por espacio de veinticuatro horas, ó mejor en horno un poco caliente; se desengrasa y se sirve en un plato.

Para la realización de este pantagruélico guiso se necesitan diecisiete aves distintas, cada una de ellas rellena con la anterior y sirviendo de relleno a la siguiente. Se añaden además algunos otros ingredientes "si por casualidad se hallare alguna cosa vacía que rellenar". La voz de la autora se deja oír tras proporcionar la receta, para ofrecernos su opinión al tiempo que dejar constancia de su amplia cultura. En un breve párrafo, nos ofrece su propia versión -mucho más razonable- de cómo debería hacerse el plato:

> Tal asado recuerda el festín de Trimalción[4] y aquellos platos romanos que el Senado tuvo que prohibir, porque arruinaban á las familias. Es ingenuo y bárbaro,

[4] Referencia al personaje del *Satiricón* de Petronio, cuyo banquete ha quedado como ejemplo del exceso decadente de la Roma imperial.

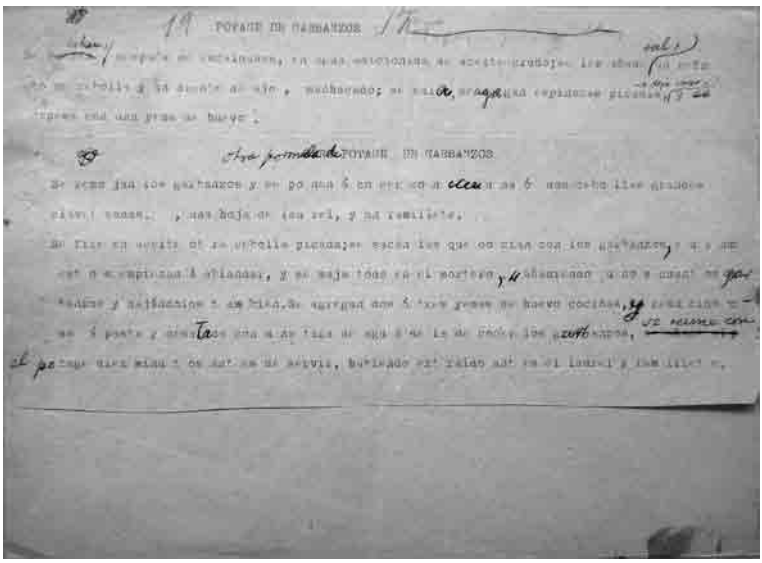
> en medio de su complicación decadentista. Y además, parece difícil ó imposible meter tanta bola china una dentro de otra. Si alguien tiene el capricho de hacer este plato, habrá de suprimir aves y poner sólo: la aceituna dentro de un tordo pequeño; éste dentro de una codorniz grande; luego una gallina, un pato, un pavo corpulento, y el rellenito. Y creo que sobra (Pardo Bazán 1913: 209-210).

En definitiva, este recetario ilustrado sirve a diferentes fines: por un lado, posee una función indudablemente práctica, tal y como afirma su autora: la de de tener reunidas sus recetas preferidas en un solo volumen. Por otro, lleva a cabo la función social de compartir dicho conocimiento y de preservar el acervo gastronómico español, lo que a su vez implica preservar sus tradiciones y señas de identidad. Cabe afirmar también que otro de los propósitos del libro es precisamente el dignificar el género del libro de cocina, de manera que sea percibido como un texto "serio" en el que importan tanto el rigor de la información que en él se incluye como el estilo y el cuidado con que ha sido escrito.

En cuanto a las intenciones no confesadas directamente por la autora, la obra podría entenderse como una irónica respuesta ante el escaso interés de la sociedad española por cuestiones de mayor proyección social, en especial la cuestión feminista. Además, y como hemos venido mostrando hasta ahora, le sirve de vehículo para atacar a la intocable Real Academia, por los motivos que ya se han señalado, poniendo en evidencia la falta de precisión de su *Diccionario* y por lo tanto cuestionando su autoridad. En resumen, el libro de Pardo Bazán es sutil y deliciosamente subversivo, pues bajo la apariencia de un modesto recetario de cocina se oculta una crítica intelectual que sólo un lector avisado es capaz de descubrir. La autora, feminista al fin, emplea en su lucha las armas que le estaba permitido usar. Pero el caso de Pardo Bazán no es único: Janet Theophano ha puesto de manifiesto la carga ideológica que puede encontrarse en este tipo de literatura, afirmando que "most readers would be surprised by the range of subject matters included in these books, for it was in domestic literature such as cookery books that women could develop both their concepts of the feminine ideal and their opinions on social and political issues ranging from women's education to temperance to religion"[5]. En este sentido, *La cocina española antigua* sería un ejemplo

[5] "La mayoría de los lectores se sorprenderían ante la variedad de temas incluidos en estos libros, ya que era en la literatura doméstica, como por ejemplo en los libros de cocina, donde las mujeres podían desarrollar tanto sus ideas sobre el ideal femenino como sus opiniones acerca de temas sociales y políticos, que iban desde la formación de la mujer hasta la abstemia y la religión" (Nuestra traducción). (Theophano 2002: 6).

paradigmático de cómo en este tipo de obras existe a menudo un discurso subyacente, que amplía las posibilidades de significado del texto y merece por tanto ser explorado.



Receita mecanoscrita de Emilia Pardo Bazán para o volume *La cocina española antigua*. ARAG.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

Leonardi, Susan (1989): "Recipes for Reading: Summer Pasta, Lobster a la Riselhome, and Key Lime Pie". *PMLA* Vol 104, N. 3, 340-347.

Muro Carratalá, Ángel (1901): *El practicón. Tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras*. Madrid: Hijos de Miguel Guijarro.

Pardo Bazán, Emilia (1913): *La cocina española antigua*. Madrid: Sociedad Anónima Renacimiento.

--- (1917): *La cocina española moderna*. Madrid: Sociedad Anónima Renacimiento.

Puga y Parga, Manuel María (Picadillo) (1917): *La cocina práctica*. La Coruña: Tipografía de "El Noroeste",(5ª ed.).

Thebussem, doctor, y José de Castro y Serrano (1888): *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de S.M.* Madrid, Fernando Fe, Leocadio López.

Theophano, Janet (2002): *Eat My Words: Reading Women's Lives through the Cookbooks They Wrote,* New York: Palgrave.