ESCRIBIR E COMER

UN PERCORRIDO POLA FACETA GASTRONÓMICA DE EMILIA PARDO BAZÁN



biblio
CIFP PASEO DAS PONTES

Déborah López

XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E UNIVERSIDADE

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU



Emilia Pardo Bazán no solo destacó como una de las figuras más importantes de la literatura española del siglo XIX, sino que también realizó valiosas aportaciones a la gastronomía



Retrato de Amalia de la Rúa-Figueroa y Somoza y su hija Emilia Pardo Bazán, *c.* 1863 (Real Academia Galega)

1. ESCRITORA GALLEGA, MUY POLIFACÉTICA: FEMINISTA Y LIBERAL, PRECOZ.

Doña Emilia nace en A Coruña en 1851 hija de José, I conde de Pardo Bazán desde 1871, hidalgo acomodado y político liberal progresista, convencido de los beneficios del acceso de las mujeres a la cultura, **facilitó su acceso a la mejor educación posible**, y **fomentó su pasión por la cultura**, especialmente por las letras; lo describió como *«el mejor de los amigos, el más leal de los consejeros y el apoyo de todos los momentos»*.

Polígrafa, políglota, cultísima, viajera, curiosa, original, valiente, independiente, libre, feminista…normal que no anduviese sobrada de tiempo: a lo largo de sus setenta años de vida fue una prolífica y exitosa novelista, periodista, ensayista, crítica literaria, poetisa, dramaturga, traductora, editora, conferenciante, introductora del naturalismo en la Literatura Española, precursora en sus ideas acerca de los derechos de las mujeres y el feminismo, activista a favor del derecho fundamental de las mujeres a la educación, primera mujer catedrática en España, y la primera mujer en ser aceptada como miembro del Ateneo.

No obstante, a pesar de su lucha, no consiguió ser admitida como miembro de la RAE, sin embargo si fue miembro de la Real Academia Galega, con sede en la actualidad en la que fue su casa en A Coruña.

cuantos más ingredientes sustanciales entren en el cocido.

LOS CALDOS

1 — Caldo del puchero.

Se pone agua á hervir, y cuando hierve, se le echan los garbanzos, ya remojados y lavados, y que estarán en agua templada, ó más bien caliente, para que no pare de cocer la olla. Se añade la carne lavada en agua hirviendo, un puerro, una zanahoria, una chirivía, perejil, jamón y tocino; se deja hervir, se espuma, se sala, y luego ya debe cocer sosegado para que salga clarito.

Así que el caldo está hecho, se aparta la cantidad que hace falta para la sopa; no debe moverse ni revolverse caliente, porque se pone ácido.

(Condesa viuda de Pardo Bazán)

2 — Caldo sustancioso.

Hácese con jamón, gallina y hueso con tuétano. El mejor jamón para el puchero es el añejo y sin rancio, y la gallina, la gruesa y no muy vieja aún.

El caldo á la española generalmente es de un amarillo claro; pero hay quien lo

Biblioteca Nacional de España

Emilia reconoce el crédito a Doña Amalia en muchas de las recetas que recoge, como es el caso de la que se muestra, la primera de "La cocina española antigua". (Biblioteca Nacional de España).

Déborah López

biblio CIFP PASEO DAS PONTES

XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E UNIVERSIDADE

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

2. AFICIONADA A LOS FOGONES

Su madre, Doña Amalia también de familia hidalga, culta y liberal, **apoyó las ambiciones de su hija;** desde pequeña, evitó el aprendizaje de labores habituales en la formación de niñas de su clase, pero coleccionaba recetas, y disfrutaba entrando en la cocina para observar a las cocineras y aprender de ellas.

Evidencia de que Doña Amalia **contribuyó al desarrollo de su hija en ese campo,** es el reconocimiento en sus libros de cocina a "*La condesa viuda de Pardo Bazán"*, su madre, en muchas recetas.

La acompañó siempre, encargándose, como Emilia reconoció agradecida "*de sus asuntos domésticos y del cuidado de sus nietos hasta el final de su larga vida*".

"



Emilia Pardo Bazán y su marido, José Quiroga Pérez de Deza.
(Archivo de la fundación Lázaro Galdeano).

Déborah López

biblio CIFP PASEO DAS PONTES

XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E UNIVERSIDADE

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

3. MATRIMONIO CON JOSÉ QUIROGA Y PÉREZ DEZA

Celebra su boda en el Pazo de Meirás a sus 16 años, con José Quiroga, un estudiante de Derecho tranquilo y reservado de 19 años, que respeta sus inquietudes literarias y culturales; tienen dos hijas y un hijo (Jaime, Blanca y Carmen)

Sin embargo, la publicación "*La cuestión Palpitante*", les afecta; por una parte, ella siente una gran satisfacción viendo que su obra es muy valorada por las mentes más privilegiadas del país, mientras que por otra, él se siente presionado por el revuelo que causa entre los defensores de la religión y la moral, que lo consideran un alegato indecente a favor de la literatura francesa, considerada atea y poco menos que pornográfica, inaceptable en una mujer casada y respetable.

José, molesto por los ataques recibidos le pide que retire la obra, a lo que ella se niega, con lo que terminan acordando una separación amistosa.

No obstante, aún separados, siempre se apreciaron mutuamente; **desde un punto de vista gastronómico**, **la despensa de Doña Emilia fue testigo de la cordialidad que mantuvieron,** ya que, muchos años después en su casa de Madrid, se supo que se aseguraba de tener siempre disponible el roscón de anís preferido de su apreciado "*Pepe*", para cuando se pasaba a visitarla, conversar y tomar un café.



Retrato de Emilia Pardo Bazán realizado en 1896 por el pintor coruñés y amigo personal suyo Joaquín Vaamonde Cornide.

"Desde allí llegaron `presto a la espaciosa cocina, alumbrada por la claridad del fuego que ardía en el hogar, consumiendo lo que se llama arcaicamente un mediano monte de leña y no es si no varios gruesos cepos de roble, avivados de tiempo en tiempo con rama menuda. Adornaban la elevada campana de la chimenea ristras de chorizos y morcillas, con algún jamón de añadidura a un lado, y a otro sendos bancos brindaban asiento cómodo para calentarse oyendo hervir el negro pote, que pendiente de los llames ofrecía a los ósculos de la llama su insensible vientre de hierro"

Los Pazos de Ulloa, 1886

biblio CIFP PASEO DAS PONTES

Déborah López

XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E UNIVERSIDADE
Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

4. REFERENTE DE LA LITERATURA ESPAÑOLA

Lectora y escritora infatigable y precoz; a los nueve años compuso sus primeros versos, y a los quince, su primer cuento ("*Un matrimonio del siglo XIX*), el primero de los casi 600 que publicó a lo largo de su vida.

Llegó a ser la **escritora más importante del naturalismo español**; escribió sobre muchos temas que le apasionaban, la cocina fue uno de ellos.

Su trabajo **abunda en referencias la gastronomía gallega, española, y europea**.

Encontramos en sus novelas muchos momentos de sus tramas en los que la acción transcurre en cocinas, fondas o comedores privados, en los que la autora aprovecha para **describir con detalle la experiencia gastronómica implicada**, llegando a conseguir despertar el apetito en el lector.

Además escribió crónicas de viaje, en los que las recomendaciones gastronómicas no pueden faltar.

Su interés por la gastronomía se muestra, fundamentalmente en dos libros: "*La cocina española antigua*" publicado en 1913, y "*La cocina española moderna*", publicado en 1917.



Barquillero en A Coruña a principios de siglo XX
(Arquivo do reino de Galicia)



Barquillero en la playa de Riazor en A Coruña, en los años sesenta
(Cortesía de Carmela Barral)

Doña Emilia se estrena como figura del naturalismo y novelista social con un tributo a la figura del barquillero: *"el que viese aquellos cañutos (…) no podía figurarse el trabajo ímprobo que representaba su elaboración. Mejor fuera manejar la azada o el pico que abrir y cerrar sin tregua las tenazas abrasadoras (…) ¡y ningún día de descanso! No pueden los barquillos hacerse de víspera; si han de gustar conviene que sean fresquitos. Un nada de humedad los reblandece. Es preciso pasarse la mañana y a veces la noche, en fabricarlos, la tarde en vocearlos y venderlos."*

Déborah López

XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E UNIVERSIDADE
Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
biblio CIFP PASEO DAS PONTES

5. INTRODUCE EL NATURALISMO Y LA NOVELA SOCIAL EN ESPAÑA DESCRIBIENDO LA ELABORACIÓN DEL BARQUILLO.

En 1886 publica "***La Tribuna***", considerada por muchos **primera obra** del **naturalismo español**, y a su vez **pionera como novela social** al ser la primera en protagonizada por la clase obrera. la primera novela social y la primera novela naturalista española, donde incorpora por primera vez en la novela española al proletariado y da voz y discurso propio a una mujer trabajadora: Amparo, la cigarrera.

No es difícil encontrar en ella algunos de los elementos más destacados del naturalismo propuesto por Émile Zola.

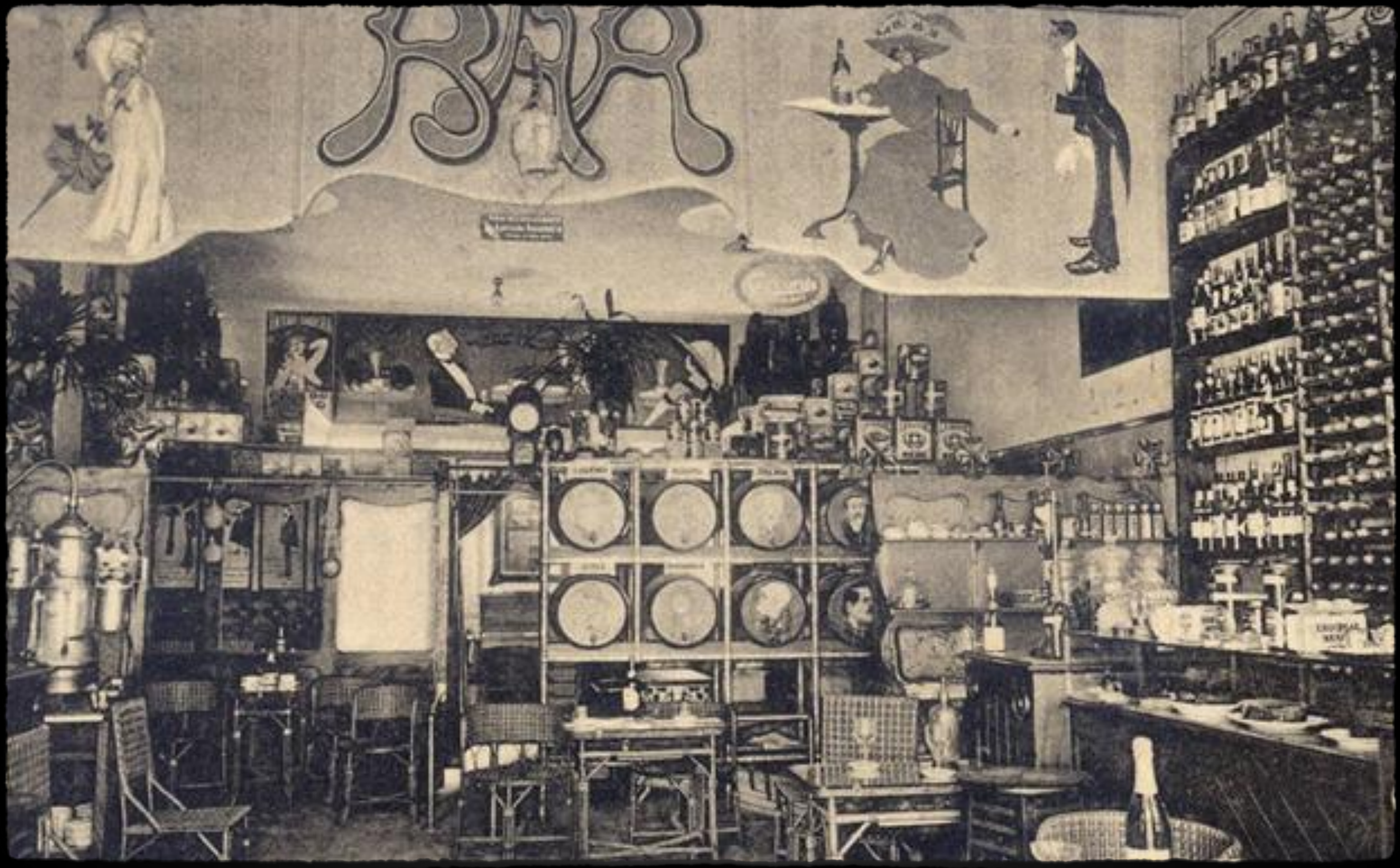
Cuenta la historia de Amparo, trabajadora de la fábrica de tabacos de *Marineda* (A Coruña) y defensora de la República Federal, se convierte en la abanderada de los derechos de las cigarreras (con lo que se gana su apodo, *La Tribuna*).

El primer capítulo, llamado "***Barquillos***", introduce al lector en el contexto de Amparo, el personaje principal, describiendo la actividad cotidiana del señor Rosendo, padre de la protagonista, de oficio barquillero, que, cada día "*a las nueve y muy largas de la mañana*" de cada día, había elaborado unos cinco mil unidades para vender, "*barquillos anchos y finos para rellenar de huevos hilados, barquillos recios y estrechos para el agua de limón y el sorbete, hostias para las confiterías, -no las hacía para las iglesias por falta de un molde que tuviese una cruz- flores, hojuelas, y orejas de fraile en carnaval (...)*:

"Trajo del portal un brazado de astillas de pino y sobre la piedra del fogón las dispuso artísticamente en pirámide, cebada por su base con virutas, a fin de conseguir una hoguera intensa y flameante. Tomó del vasar un tarterón en el cual vació cucuruchos de harina y azúcar, derramó agua, cascó huevos y espolvoreo canela. Terminadas estas operaciones preliminares estremeciose de frío."

"Mientras el barquillero encendía estrepitosamente fósforos y los aplicaba a las virutas, la chiquilla se puso a frotar con una piel de gamuza el enorme cañuto de hojalata donde se almacenaban los barquillos.

Instalose el señor Rosendo en su alto trípode de madera ante la llama chisporroteadora y crepitante ya, y metiendo el fuego en las magnas tenazas dio principio a la operación. Tenía a su derecha el barreño del almohado, en el cual mojaba el cargador, especie de palillo grueso; y extendiendo una leve capa de líquido sobre la cara interior de los candentes hierros, apresurábase a envolverla en el molde con su dedo pulgar, que a fuerza de repetir este acto se había convertido en una callosidad tostada. Los barquillos, dorados y tibios, caían en el regazo de la muchacha, que los iba introducciendo unos en otros a guisa de tubos de catalejo, y colocándolos simétricamente en el fondo del cañuto"



El bar Bandeira en 1916. (Foto colección Seoane y Prado).

Déborah López

biblio
CIFP PASEO DAS PONTES
XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E UNIVERSIDADE
Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

6. CRÍTICA GASTRONÓMICA: (¡ IBA DE TAPAS!)

Su polifacética pluma incluyó la crítica gastronómica, tanto en las crónicas de viajes, como en artículos de prensa; veremos como ejemplo los comentarios que publicó respecto al **Bar Bandeira**, de Vigo, un local que la fascinó.

Los bares eran una novedad en su época, proponían una nueva manera de consumir alcohol en un ambiente más refinado que el de las tabernas y fondas del momento; el primer bar español (fuera de las instalaciones de un hotel) fue el *Ideal Room* (1906, Calle Alcalá), al que siguieron muchos, en especial en zonas con mucha población inglesa.

Ese era el caso de Vigo, donde muchos trabajadores de la Eastern Telegraph Company (empresa que unía Portugal, Galicia y Reino Unido por cable), usuarios habituales del bar. **Antonio Bandeira,** portugués afincado en Vigo, identifica la oportunidad de negocio, y abre un despacho de vinos de Oporto al lado de estas oficinas, que no tarda en convertirse en un bar modernísimo para su época.

Sobre aquel bar Bandeira escribió el 28 de septiembre de 1908 doña Emilia en su sección de la revista *La Ilustración Artística*. La novelista había hecho recientemente un viaje a Galicia en automóvil, pasando por distintas poblaciones, y no perdió la ocasión de reflexionar sobre aquellas flamantes *«bibliotecas vinosas y alcohólicas»* que eran para ella los bares.

«¿Será verdad que ciertos adelantos representan progresos? El bar Bandeira me obliga a formularme la pregunta a mí misma. Todas las tardes que hemos pasado unas horas en Vigo visitábamos el bar [...] Un bar es una taberna de lujo. Quizás sólo en el lujo, y en el ***predominio del cocktail sobre la caña de manzanilla****, difiere de la freiduría malagueña, donde el pescado tira de la bebida y la bebida llama por el pescado, las aceitunillas y las rajitas de salchichón. Hay un matiz marcado que distancia al bar del figón y lo eleva de categoría sobre tales asilos báquico gastronómicos. En el bar todo es extranjero y muy elegante, aun cuando los mejillones en escabeche —una especialidad— hayan sido, naturalmente, captados en aguas españolas o portuguesas».*









Emilia Pardo Bazán con algunos de sus amigos en el Balneario de Mondariz. (Fotos: Enrique Touriño Marcen).

Déborah López

XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E UNIVERSIDADE
Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
biblio CIFP PASEO DAS PONTES

7. “MONDARIZ CURA LOS ESTRAGOS DEL PENSAMIENTO Y LOS MALES DE LA CIVILIZACIÓN”

Su vínculo con la villa termal fue muy estrecho, desde que llegó al Gran Hotel en 1887 a “*tomar las aguas*”, no faltó a su remanso estival durante 33 años, y dejó su firma en el libro de honor; que dijo de él *“Mondariz cura los estragos del pensamiento y los males de la civilización”*.

Le ayuda en su diabetes acudir a Mondariz y a Vichy, ambos balnearios ofrecen aguas carbogaseosas y bicarbonatadas sódicas indicadas terapéuticamente para disminuir los niveles de glucosa en sangre, pero no sólo va por su salud, sino que lo convierte en el lugar de encuentro de su grupo de amigos librepensadores y artistas, para para quienes llega a cocinar allí.

“*No es cual otros balnearios que he visitado*”, evidenciando que las instalaciones gallegas estaban al nivel de los grandes balnearios europeos.

Pero las aguas mineromedicinales de Mondariz no fueron lo único que encandiló a Pardo Bazán allí hizo buenas amistades y desarrolló su faceta periodística colaborando con la revista *Mondariz* y el suplemento *La Temporada*, publicaciones que los Hermanos Peinador editaban en las que se incluían informaciones locales, de salud y artículos de todo tipo.

*Exposición dedicada a la escritora en el Balneario de Mondariz (Imagen de El Faro de Vigo). Su **casa de baños fue construida en 1880** y a partir de ahí el Gran Hotel que, en 1900, rivalizó con los grandes balnearios de Baden-Baden, en Alemania, y Bath, en Londres. El nivel de los termalístas que acudían cada verano a Mondariz, llegó a convertir el Gran Hotel en un centro social, político y cultural internacional del que dieron cuenta Emilia Pardo Bazán, José Echagaray o Galdós en sus escritos.*

Déborah López

XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E UNIVERSIDADE
Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
biblio CIFP PASEO DAS PONTES

8. *"EL PAN GALLEGO ES MEJOR EN SU CATEGORÍA QUE EL BIZCOCHO"… Y LO TUVO PROHIBIDO*

Fue sibarita, le gustaba disfrutar de la vida, y por ende, de la buena mesa, como demostraba en su día a día, y dejó reflejado en su manera de escribir.

Sufrió la entonces conocida como *"Diabetes Sacarina*" (diabetes tipo II) que entonces, no tenía cura, y para la cual se prescribían férreas dietas (tal vez por eso se recreó tanto de la cocina escrita, deslizando nostálgicos guiños a los dulces o al pan gallego) y baños terapéuticos, razón que la hizo cliente habitual del **Balneario de Mondariz.**

En 1885, conocedora de la gravedad de su enfermedad, crea el personaje de Don Victoriano, en su novela "El cisne de Villamorta", diabético, (que, como ella para "tomar las aguas"), le sirve como excusa para describir a la perfección su síntomas, las limitaciones y las privaciones que conllevaba.

Puso en boca de Don Victoriano frases como "*Estoy convertido en azúcar"*,"se me debilita la vista, me *duele la cabeza, no tengo sangre*."; sufría, como ella "*bulimia nunca saciada, sed abrasadora, aquella sensación enervante de derretimiento, de fusión, aquel liquidarse continuo"*.

Del mismo modo que a don Victoriano en la novela, a la escritora le prohibieron terminantemente el pan: "*Su enfermedad le vedaba las féculas y los glútenes, hasta el extremo de que solían enviarle de Francia unas hogazas preparadas 'ad hoc' sin ningún elemento glucogénico"*.

En la actualidad las subidas de glucosa en la sangre se controlan con insulina, descubierta en Canadá precisamente en 1921, el año en que doña Emilia muere, de complicaciones relacionadas con su patología. La primera inyección a un diabético se materializa en enero de 1922 tratamiento que llegó tarde para ella y para todos los que sufrían aquel trastorno metabólico en otros tiempos.



Imagen de una comida en la casa de Emilia Pardo Bazán en Madrid (‘Los salones de Madrid 1898)

Déborah López

biblio CIFP PASEO DAS PONTES

XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E UNIVERSIDADE

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

9. NO FUE UNA PIONERA AL ESCRIBIR SOBRE COCINA AUNQUE SÍ FUE LA PRIMERA EN RELACIONARLO CON LA ANTROPOLOGÍA.

La segunda mitad del siglo XIX surgen tantos libros de cocina y artículos de prensa sobre la materia, que se llega a hablar de la "***generación del 98 gastronómica***", con autores como **Ángel Muro, Ignacio Domenech, o Teodoro Bardají.**

Cabe mencionar a **Don Manuel María Puga y Parga**, "***Picadillo***", periodista y político coruñés, que publica en 1905 "*La cocina práctica*", con prólogo de Doña Emilia Pardo Bazán, exitoso recetario, del que no dejarían de sucederse una edición tras otra.

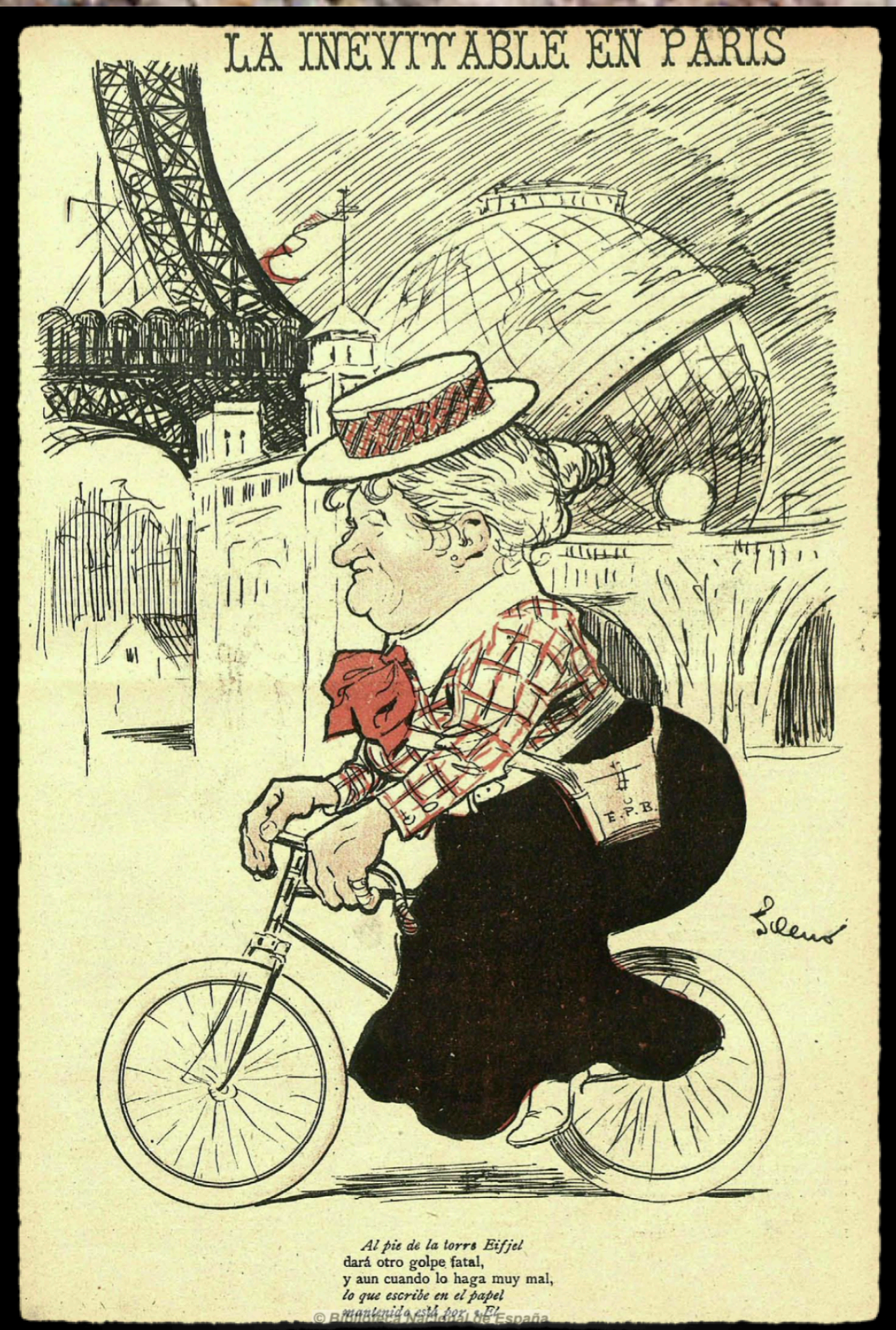
Tampoco fue la primera mujer en escribir un recetario; fue muy popular el recetario de **Doña Eladia Martorell** "*Carmencita o la buena cocinera*", publicado en 1899, de gran éxito editorial, en la actualidad continúa en catálogo, y es habitual encontrarlo en librerías contemporáneas, ya por su 60 edición.

Respecto a mujeres relevantes en otros ámbitos que escribieron libros de cocina, también la adelantaron; **Carmen de Burgos**, "*Colombine*", considerada primera periodista profesional, y primera corresponsal de guerra en lengua española como redactora en el *Diario Universal,* publicó varios recetarios.

Fuera de nuestras fronteras, la escritora argentina **Juana Manuela Gorriti Zubiria,** periodista y primera novelista argentina publica su genial "*Cocina Ecléctica*" en 1890; supo que Pardo Bazán tenía entre manos un proyecto similar, e indignada, expresó a un amigo por carta "*¡La ínclita galleguita saboreó con gusto mi idea!*".

Lo que sí supuso una novedad por parte de Emilia Pardo Bazán fue su **enfoque antropológico**, al interpretar la cocina como un **elemento de identidad nacional y de expresión cultural**. Un primer vistazo a sus recetarios muestra que no se limitó a reunir recetas, sino que utilizó estos volúmenes para reflejar con naturalidad la **cultura, las costumbres y las tradiciones locales y nacionales.**

Además, Bazán, gran defensora de los **derechos de las mujeres** demostró gran osadía al asegurar que la cocina es esencialmente femenina, denunciando lo incoherente que es asumir la superioridad de los cocineros profesionales frente a las cocineras.



Caricatura publicada en el semanario satírico Gedeón (1900).

10. PROYECTO BIBLIOTECA DE LA MUJER

Entre 1892 y 1914, Doña Emilia dirige el ambicioso proyecto editorial "*Biblioteca de la Mujer*", financiada por ella misma.

Su propósito era contribuir a la liberación y el desarrollo intelectual de la mujer, poner de manifiesto el problema feminista que se debatía en el extranjero, publicando en castellano obras de tema sociológico, pedagógico e histórico que se leían en otros países europeos, para difundir entre el público femenino las ideas progresistas relacionadas con los derechos de las mujeres.

Pudo percibir que la mentalidad de las mujeres españolas de su época no estaba preparada para el tipo de divulgación

Fue un proyecto que no llegó a terminar, no obstante publicó once tomos de temas variados: religioso, pedagógico, sociológico, histórico, literario.

Los últimos dos tomos son los libros de cocina. En el prólogo del primero de ellos, "*La cocina española antigua"* explica cuáles eran sus intenciones al crear esa colección y también las razones que la llevaron a publicar estos dos libros: en primer lugar, pretendía enriquecer la biblioteca con obras de economía doméstica, con el objetivo de mejorar la vida de sus lectoras y en segundo lugar su deseo de tener encuadernadas y manejables varias recetas antiguas por haberlas coleccionado desde niña.



Retratada por Joaquin Sorolla en

Encontramos continuas referencias literarias en sus recetarios, sobre todo al Quijote. Del mismo modo que su obra literaria está trufada con gastronomía, su obra gastronómica lo está de literatura. "Condimenta" la narrativa con muestras de su pasión por el arte, comentarios sobre el significado de algunas palabras o la conveniencia de hacer uso o no de galicismos, (inútiles en su opinión), junto con la riqueza de su léxico, hacen de su recetario una lectura amena e interesante aunque no se tenga intención de ejecutar las recetas.

Déborah López

XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E UNIVERSIDADE
Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
biblio CIFP PASEO DAS PONTES

11. LA COCINA ESPAÑOLA ANTIGUA, 1913

El primero de los libros, *La cocina española antigua*, publicado en 1913, está disponible en formato digital en la Biblioteca Nacional

Su prólogo no tiene desperdicio, presenta un ensayo donde reivindicó que la cocina tiene un valor etnográfico muy importante; **defiende la cocina tradicional-regional e insiste en la necesidad de protegerla para conservarla porque forma parte del patrimonio cultural de cada pueblo**.

Contiene **583 recetas** agrupadas en apartados según el ingrediente principal, empezando por los caldos y sopas y finalizando con los postres; de casi seiscientas recetas, sólo siete son postres, con lo que cabe suponer que se reservaba para publicar un libro dedicado a ellos.

En la redacción de la mayoría de las recetas no precisa la cantidad ni el peso exacto de los ingredientes, excepto en las de los postres.

Explica la forma de elaborar cada receta de una manera amena, mezclando con la descripción comentarios sobre los ingredientes, narraciones de historias o, a veces, anécdotas que le recuerdan o sugieren las recetas, siempre con intención didáctica.

Las recetas pertenecen a la gastronomía de todos los pueblos de España y un pequeño número a la americana, sobre todo de la **cocina cubana.**

Muchas recetas mencionan la procedencia de la misma, en agradecimiento a quien se las facilitó. Las citas más frecuentes son, como se ha comentado, su madre, (figura como "**la condesa viuda de Pardo Bazán**"), **Martínez Montiño**, (cocinero de Felipe II), sin poder faltar contemporáneos y amigos como **Ignacio Doménech, Melquíades Brizuela**, **Ángel Muro**, **Manuel María Puga** y **Parga Picadillo**, **Elena Español**, entre otros.



Retrato de Benito Pérez Galdós al óleo, por Joaquin Sorolla.
Fue el escritor español más admirado por Doña Emilia.
Mantuvieron una intensa relación amorosa entre 1888 y 1891, después de la cual mantuvieron respeto y admiración mutua, y gran estima por el resto de sus vidas.
Don Benito Jamás participó en los ataques de otros escritores contra ella y la apoyó en su aspiración de ser miembro de la Real Academia.

166 — Bacalao á la Carmen Sánchez.

Esta fórmula pertenece á D. Benito Pérez Galdós.

Se pone á desalar bacalao bueno, del blanco y grueso, durante seis horas. Después se limpia, y, en vez de cortarlo en trozos, se hace lengüetas. Se engrasa con aceite desranciado el interior de una marmita de plata ó metal que pueda ir á la mesa, se espolvorea con pan tostado rallado y se colocan las lengüetitas en el fondo. Se cubren con capa de pan rallado, perejil picado á lo invisible y un riego de aceite. Se repite la operación con otra capa, hasta formar una especie de torta de un grueso regular. Se termina con capa de pan rallado, empapado en aceite, y se mete la torta en el horno á medio temple, por espacio de una hora.

Déborah López

XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E UNIVERSIDADE
Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
biblio CIFP PASEO DAS PONTES

12. COMPARTIENDO RECETAS CON GALDÓS

Inevitable hacer mención a su relación con **Benito Pérez Galdós**, que también tiene presencia reconociendo su contribución con la receta del bacalao como él lo cocinaba.

Galdós, siguiendo las directrices de la literatura realista, también llenó sus novelas de autenticidad y una de las maneras con que lo consiguió, fue con descripciones relacionadas con la alimentación de sus personajes; además, gozaba de una memoria prodigiosa, gracias a la cual guardaba en sus recuerdos numerosas recetas.

La receta del Bacalao que recoge La cocina Española Antigua, también figura en El Practicón, de Ángel Muro (1893), que relata, le compartió siendo los dos diputados, en una pausa en el congreso: «*en el salón de Conferencias del Congreso, en donde, entre paréntesis, se piensa mucho en comer, y al día siguiente almorzábamos varios periodistas el susodicho bacalao, hecho con mis propias manos, que después se deshicieron en bendiciones a la memoria de Carmen Sánchez*».

Efectivamente, el bacalao a la Carmen Sánchez se puede encontrar en numerosos menús de restaurantes andaluces a comienzos del siglo XX, era de una fórmula muy sencilla hecha con bacalao desalado, una especie de pastel gratinado con pan rallado, aceite y perejil.

153 — Bacalao á las Torres de Meirás.

En una marmita algo honda y de plata ó metal se van colocando:

Capa de bacalao (bien desalado, desespinado, cortado en trozos iguales y frito en sartén á la ligera).

Capa de ruedas de patata (también algo fritas).

Capa de ruedas de cebolla (frita, que haya tomado color).

Capa de tomates y pimientos rojos ó verdes, el tomate deshecho y pasado por la sartén, y el pimiento asadito antes.

En otra cazuela se sazona el aceite, porque siempre conviene desleir en él la sazón para que se reparta bien.

Se echa en el aceite: sal en cantidad suficiente—pimiento dulce—dos dientes de ajo, machacados—y, si hay afición, pimiento picante ó una guindilla muy raspada.

Viértase el aceite, hasta cubrir la mezcla, y se pone al fuego, á remanso.

Necesita lo menos tres horas para amalgamarse.

Pasado este tiempo, si tiene demasiado aceite, se escurre por un costado de la marmita, y se pone en el horno caliente, diez minutos, á que forme costra.

Se sirve en la marmita.



Déborah López

XUNTA DE GALICIA CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E UNIVERSIDADE
Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

biblio CIFP PASEO DAS PONTES

13. RECORRIDO POR LA GASTRONOMÍA DE SU MOMENTO, DESDE LA FABADA ASTURIANA HASTA COMPARTIR LAS RECETAS DE MEIRÁS.

Recoge todo tipo de recetas, algunas sencillas como el caldo gallego, migas, sopas de ajo y de estas, variadas versiones desde las de una cocina humilde hasta la más opulenta.

Es el **primer recetario que pone por escrito la fórmula de la fabada asturiana**, que se estaba haciendo popular entre los indianos como una adaptación la *cassoulet* francesa al producto local.

Dentro de las recetas más sofisticadas, propias de una cocina burguesa, comparte nada menos que ocho recetas con el título de *«a las Torres de Meirás»*, ideadas o disfrutadas por ella en el comedor de su palacete de Sada.

Bacalao a las Torres de Meirás con cebolla, patata, tomate y pimientos asados, guiso de costillar de ternera a las Torres de Meirás, lomo de cerdo fresco a la ídem, los célebres *mantecados* cuya receta según la autora «*se ha hecho notoria y tiene fanáticos admiradores*», *pichones a las Torres de Meirás* («*creo que los he inventado*», decía), relleno de pastel de hortalizas, buñuelos...



Caricatura de Luis Bagaría,(1915) que refleja la simpatía que despertaba su figura en sus últimos años.

A menudo fue caricaturizada, no siempre con afecto, (la burla recurrente era masculinizarla) lo cual, como era habitual en ella, le importó poco o nada.

Por su parte, tampoco no tuvo pelos en la lengua, ni le faltaba humor para dar su opinión sobre muchos temas, entre los que no podía faltar el "postureo gastronómico":

" La caza mayor, en general, gusta menos que la caza menor, pero viste más para convite, y hay quien prefiriendo una liebre, hasta en guiso gatuno, admira un trozo de jabalí o venado, sobre todo si oye decir como al descuido: "esto me lo mandó Fulanito (aquí el nombre de un sportsman), que estuvo cazando en la Horrorosa con Menganito" (aquí el nombre otro dandy). Y los convidados no se atreven a confesar que ojalá fuese estofado de vaca".

"Dar al cerdo apariencia y gusto de jabalí es platear el oro, pero como quiera que el jabalí es más elegante que el cerdo, yo doy la receta".

(La cocina española moderna 1917)

Déborah López

biblio CIFP PASEO DAS PONTES

XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E UNIVERSIDADE

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

14. LA COCINA ESPAÑOLA MODERNA (1917)

Tituló así a su segundo y último libro de cocina.

Mientras el primero de sus libros culinarios recogía **recetas tradicionales**, el otro estaba compuesto de **ideas de platos de estilo continental o afrancesados**, pasados por el filtro nacional ya que **Bazán pensaba que la cocina española era la mejor.**

Se mostró contradictoria en algunos planteamientos y manifestaciones sobre diferentes temas, por ejemplo en su relación de amor/odio con lo francés, en temas políticos, conservadora y progresista a la vez o en su conciencia de clase. Pero esa contradicción no puede ser juzgada con los ojos y la mentalidad de un mundo cien años después de su muerte. Del mismo modo, los adjetivos que se le dedican en el párrafo anterior adquieren otra dimensión analizándolos en el siglo XXI porque Emilia Pardo Bazán fue una adelantada a su tiempo.

Continuó con su estilo inconfundible, describiendo la ejecución de las recetas con expresiones literarias, muy bonitas: “le pones sal, pimienta y una sospecha de pimentón” , haciendo evidente que amaba comer y cocinar.

LA CONDESA DE PARDO BAZÁN

ES UNA DE LAS APASIONADAS POR EL ACEITE



Pruebe usted el rico aceite MO y se convencerá de que por su paladar exquisito, su aroma suave de selectas olivas frescas y su tipo permanente, es el mejor de los privilegiados aceites italianos.
El aceite MO es el predilecto del refinado gusto francés, cuyo mercado conquistó.

Unicos importadores:
BARGIELA, POSADAS y Cía., Alsina, 970.

PÍDALO A SU ALMACENERO

15. TODA UNA "INFLUENCER" DE SU ÉPOCA, PROTAGONIZA UN ANUNCIO DE ACEITE DE OLIVA.

Hubo un momento en el que se pasó de la cocina tradicional a una más sofisticada con aires afrancesados, sustituyendo el aceite de oliva por mantequilla.

Es por ello que Emilia Pardo Bazán escribió muchos artículos en prensa diciendo que el aceite no solo era importantísimo para la economía española sino que era buenísimo cocinar con aceite.

"Uno de los inconvenientes que aquí se encuentran para afrancesar la comida es la cuestión capital de la manteca de vaca, que suele estar rancia siempre. De la estación de Hendaya a la de Irún, no sé que ocurre, no sé que tormenta descarga, que se altera radicalmente ese producto. 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", escribió en su prólogo a *La cocina española moderna*.

Fue tanto su empeño de reivindicar este producto que un avispado comercial la contrató para protagonizar un anuncio de aceite de oliva, lo cual le acarreó diversas críticas que le importaron poco o nada.



Doña Emilia en su despacho de Meirás

Déborah López

XUNTA DE GALICIA | CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E UNIVERSIDADE
Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
biblio CIFP PASEO DAS PONTES

16. FALLECE MADRID 12 MAYO 1921

La historiadora de la gastronomía, Ana Vega Perez (*Biscayenne*, en Twitter) describe a doña Emilia com o alguien que "*fue una gran "comilona" y una señora "disfrutona"* que tuvo una importante faceta gastronómica, ya que le gustaba comer y le gustaba cocinar; aún siendo condesa, con personal a su servicio se encargaba de los menús y estaba pendiente de lo que hacían las cocineras, siendo ella quien elaboraba ciertas recetas.

"Siempre anduve en guisar, y hasta le tengo afición a estos quehaceres y siento no tener tiempo para practicarlos. No soy doctora en el arte de Muro, Dumas, Rossini, Brillat-Savarin y Picadillo, pero jamás vi incompatibilidad entre él y las letras" escribía en una carta al entonces director de La Voz de Galicia en 1913.

Resumen de sus contribuciones a la Historia de la gastronomía:

1. Divulgación gastronómica y defensa de la cocina española

De las primeras escritoras en reivindicar la riqueza de la cocina española, (considerada menos refinada que la francesa); Destacó la importancia de los ingredientes locales y las tradiciones culinarias.

2. Publicación de "La cocina española antigua"(1913)

Recopilación de recetas tradicionales de diferentes regiones de España, muchas transmitidas oralmente. Testimonio valioso del patrimonio culinario español, mostrando técnicas e ingredientes de entonces.

3. "La cocina moderna" (1917)

Refleja su interés por la cocina internacional, especialmente francesa, muy en boga entre las élites de la época.En él fusiona recetas españolas con influencias extranjeras, marcando una apertura hacia nuevas tendencias gastronómicas.

4. Aproximación literaria y cultural a la gastronomía

Integró descripciones culinarias detalladas en su narrativa, convirtiendo la comida en un elemento clave para entender la sociedad, la cultura y los personajes de sus obras. Su literatura muestra cómo la gastronomía refleja valores sociales y tradiciones.

5. Valor simbólico de la cocina como cultura

Para Pardo Bazán, la cocina no era solo algo práctico, sino una expresión artística y cultural. Esto se alinea con su visión más amplia de la modernización de España y su interés por el desarrollo de las ciencias y las artes.

Doña Emilia desempeñó un papel fundamental en la revalorización de la gastronomía como parte esencial de la cultura española y dejó un legado que aún es estudiado por historiadores y amantes de la cocina.

