

# ESCRIBIR Y COMER

## Un recorrido por la faceta gastronómica de Emilia Pardo Bazán

Créditos:

Exposición elaborada por Débora López Iñiguez que no sería posible sin la biografía de Doña Emilia, elaborada por la estudiosa de su figura, Isabel Burdiel, los artículos en "La Voz de Galicia" de Maltilde Felpeto Lagoa y Celso Vázquez Manzanares, los artículos de Ana Vega Pérez de Arlucea para el grupo Vocento, el archivo de la Biblioteca Nacional y el Archivo de la Real Academia Galega.



*Débora López*



***“Cada nación tiene  
el deber de  
conservar lo que la  
diferencia, lo que  
forma parte de su  
modo de ser  
peculiar”***

***Emilia Pardo Bazán (La cocina  
española antigua, 1913).***

*Deborah López*



*“Hay platos de nuestra  
cocina nacional que no  
son menos curiosos ni  
menos históricos que una  
medalla, un arma o un  
sepulcro”*

*Emilia Pardo Bazán (La cocina  
española antigua, 1913).*

*Deborah López*



***“Cada época de la historia  
modifica el fogón, y cada  
pueblo come según su  
alma, antes, tal vez, que  
según su estómago”***

***Emilia Pardo Bazán (La cocina  
española antigua, 1913).***



***“La cocina es uno de los documentos etnográficos importantes... la alimentación revela lo que acaso no descubren otras indagaciones de carácter oficialmente científico”***

***Emilia Pardo Bazán (La cocina española antigua, 1913).***



*Déborah López*





***"Hay que apresurarse a salvar las antiguas recetas. ¡Cuántas vejezuelas habrán sido las postreras depositarias de fórmulas hoy perdidas! En las familias, en las confiterías provincianas, en los conventos, se transmiten "reflejos" del pasado, pero diariamente se extingue alguno"***

***Emilia Pardo Bazán (La cocina española antigua, 1913).***



*Déborah López*



*“También en la  
mesa puede el  
espíritu  
sobreponerse a lo  
material”*

*Emilia Pardo Bazán, (La cocina española antigua, 1913).*



***"La literatura culinaria es la de mayor contenido humano, un género que bien aderezado tiene la propiedad de concentrar pareceres, sumar voluntades y aunar votos"***

*Emilia Pardo Bazán (prólogo a La cocina práctica, de Manuel Puga y Parga, "Picadillo", 1905).*



***"Nuestro tradicional patrimonio gastronómico es más bien fruto de recientes incorporaciones que superaron los prejuicios del pasado"***



***“La base de nuestra mesa tiene que ser siempre nacional. La mayoría de los platos extranjeros pueden hacerse siempre a nuestro modo: no diré que metidos en faena de adaptarlos no hayamos estropeado alguno; en cambio, a otros, (y citaré para ejemplo las croquetas) los hemos mejorado en tercio y quinto.”***

***Emilia Pardo Bazán (La cocina española moderna, 1917).***



***“La comida más corriente y barata admite escenografía.***

***Basta para ello un poco de cuidado y habilidad”***

***Emilia Pardo Bazán (La cocina española moderna, 1917).***



***“Espronceda caracterizó al cosaco del desierto por la sangrienta ración de carne cruda que hervía bajo la silla de su caballo, y yo diré que la alimentación revela lo que no descubren otras indagaciones de carácter oficialmente científico”.***



***Emilia Pardo Bazán, (La cocina española antigua, 1913).***

*Déborah López*



***“La función más  
necesaria es la  
nutrición.  
Lo que ha ennoblecido  
esta exigencia  
orgánica es la estética,  
la poesía, la  
sociabilidad.”***

***Emilia Pardo Bazán, (La cocina española  
moderna, 1917).***

*Déborah López*



***“Por comer se hacen cosas muy estupendas en este mundo de lodo, y al par que se cometen inconmensurables iniquidades se realizan trabajos hercúleos”.***



*Déborah López*

***Emilia Pardo Bazán, (La cocina española antigua, 1913).***




***“La comida es buena  
siempre cuando reúne  
las tres excelencias de la  
del Caballero del Verde  
Gabán: limpia,  
abundante y  
sabrosa”***

***Emilia Pardo Bazán, (La cocina  
española antigua, 1913).***



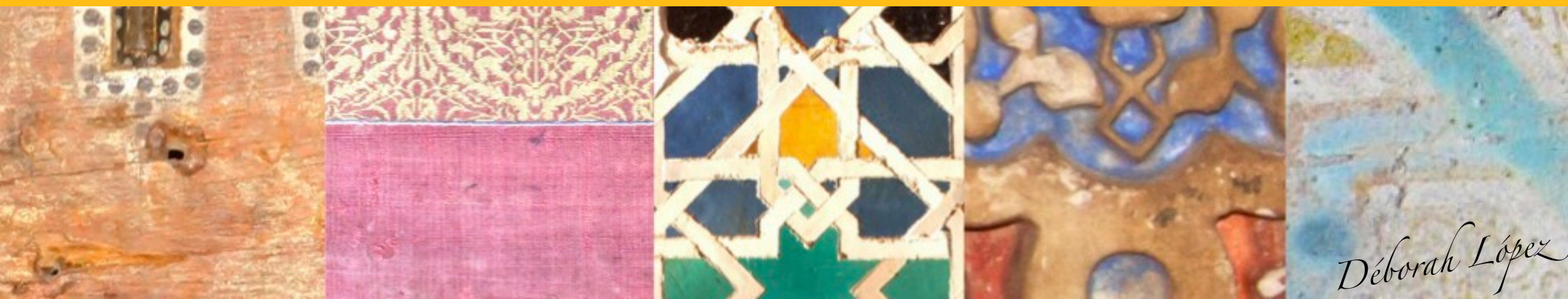
*Déborah López*



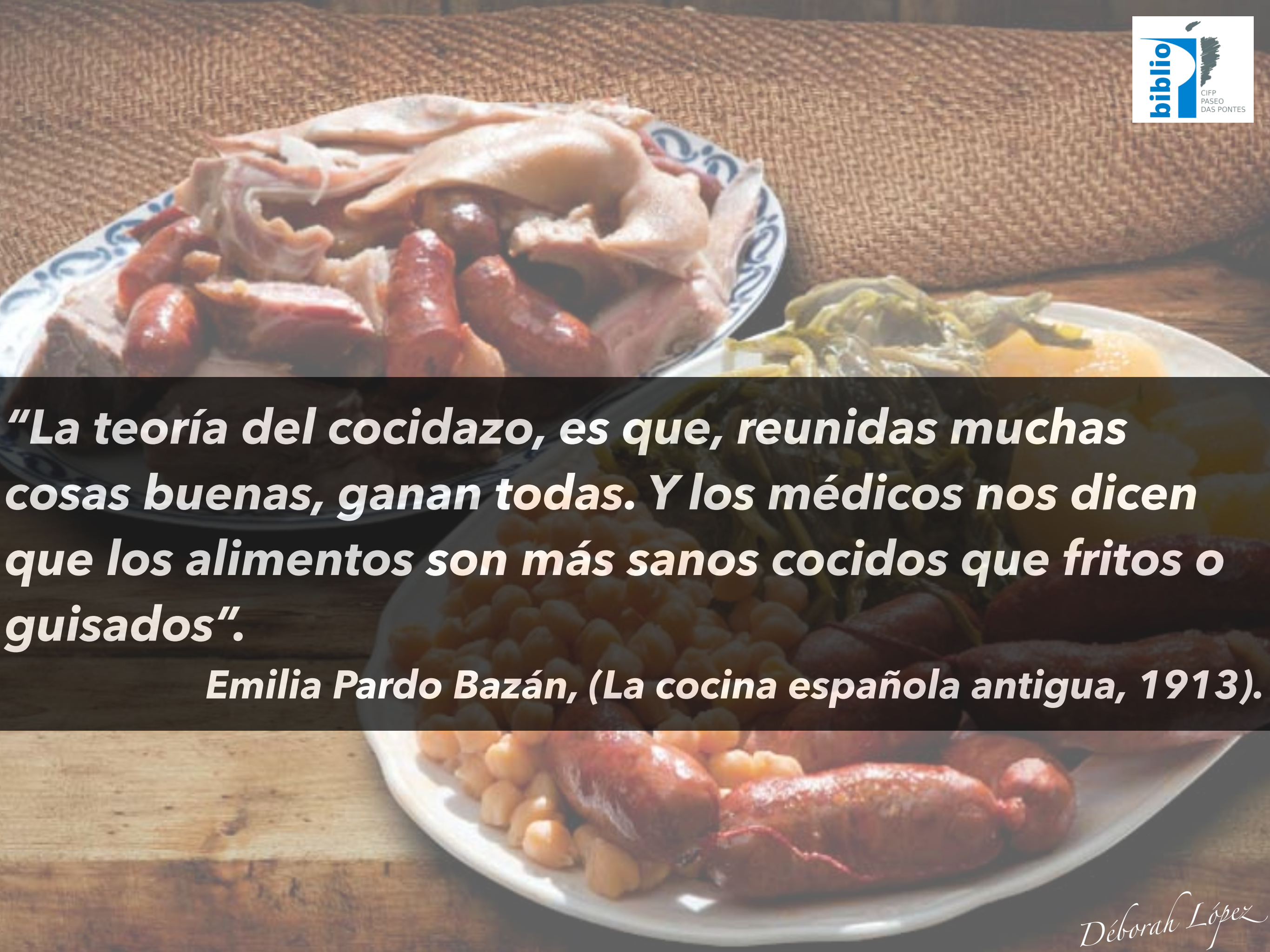


***“En Granada tuve ocasión de probar unos dulces notabilísimos. Eran, no recuerdo, si de almendra o bizcocho, pero ostentaban en la superficie dibujos de azúcar que representaban los alicatados de los frisos de la Alhambra”.***

***Emilia Pardo Bazán, (La cocina española antigua, 1913).***







***“La teoría del cocidazo, es que, reunidas muchas cosas buenas, ganan todas. Y los médicos nos dicen que los alimentos son más sanos cocidos que fritos o guisados”.***

***Emilia Pardo Bazán, (La cocina española antigua, 1913).***



***“Si hay un plato español por excelencia parece que debe ser la olla podrida, del cual encontramos en El Quijote tan honrosa mención, y sin embargo se me figura que ya no se sirve en ninguna parte, y que como las gigantescas especies de fósiles de períodos antediluvianos se ha extinguido”***

***Emilia Pardo Bazán, (La cocina española antigua, 1913).***



***“Los sandwiches para nosotros  
cosa elegante, son en Inglaterra  
un manjar popular, y si España  
fuese poderosa, ¿quién sabe si  
sus sopas de ajo no traspasarían  
en triunfo la frontera?”***

***Emilia Pardo Bazán, (La cocina  
española antigua, 1913).***




*“Las migas son de esos platos que todo el mundo tiene la pretensión de hacer mejor que nadie. Son un plato enteramente primitivo, ibérico. Seguramente las comieron los que anduvieron a la greña con los romanos y los cartagineses”.*

*Emilia Pardo Bazán, (La cocina española antigua, 1913).*







***“En la masía de la Creu, descansando para subir a Montserrat, trabé conocimiento con el ali oli, este aderezo excesivamente típico, que puede tener sus aficionados, y que, allí cerca del gran santuario catalán no me pareció mal del todo. Yo lo comí cortando pan en forma de sandwich”.***

***Emilia Pardo Bazán, (La cocina española antigua, 1913).***



***“La cena de Navidad  
consiste en la sopa de  
almendra, el besugo,  
la ensalada de  
coliflor y la  
compota”.***


***Emilia Pardo Bazán, (La cocina  
española antigua, 1913).***



***“Hay tantos gazpachos como morteros; en otro tiempo fue tan popular que en una mesa tan refinada no cabía presentarlo. Hoy se ha puesto de moda”***

***Emilia Pardo Bazán, (La cocina española antigua, 1913).***





***“Las hueveras serán  
una antigualla pero  
son el único modo  
decoroso de comer  
un huevo pasado”.***

***Emilia Pardo Bazán, (La cocina  
española antigua, 1913).***



***“Si ha sobrado bacalao a la vizcaína se puede hacer fritos, pero no suele suceder”.***

*Emilia Pardo Bazán, (La cocina española antigua, 1913).*



*Deborah López*



***“El langostino es el mejor de los crustáceos. En París no se conoce, o al menos, no lo he visto. Pobreticos los parisienses...”***

***Emilia Pardo Bazán, (La cocina española antigua, 1913).***




# *“Se añade una sospecha de pimentón”.*

*Emilia Pardo Bazán*



*Déborah López*






***“Repugnándome mucho las palabras extranjeras cuando tenemos otras castizas con qué reemplazarlas, al no encontrar modo de expresar en castellano lo que todo el mundo dice en francés o en inglés, he debido resignarme a emplear algunos vocablos de cocina ya corrientes, como gratín o bechamela, poco genuinos pero que no hallado manera de sustituir. Si doy la receta de un lenguado “al pegue”, ¿quién me entenderá?”.***


***Emilia Pardo Bazán, (La cocina española moderna, 1917).***





***“Hace treinta o cuarenta años se proscribían platos que hoy se admiten y salen a plaza en mesas muy escogidas. Nadie se hubiese atrevido, acaso, en otros tiempos, a sustituir los chesecake por ruedas de chorizo, como el duque de Alba en ostentoso banquete a los Reyes. Yo alabo a estos grandes señores de la ocurrencia”.***





**“Lo que sí hay que copiar, eso sí, de lo francés, es el chiste y garabato con que transforman un rábano en una flor, y con que a fuerza de cacharros cucos, chismecillos de cristal y plata, servilletas diminutas orladas de encajes y otras monerías y juguetes, realzan el valor de lo que ofrecen al apetito”.**

***Emilia Pardo Bazán, (La cocina española moderna, 1917).***





*“Yo prefiero un tosco bollo de aceite, español castizo, si no sabe a rancio, que un remilgado hojaldre con más faldelines que una bailarina del real, pero en que la manteca no es ortodoxa”.*

*Emilia Pardo Bazán, (La cocina española moderna, 1917).*

*Deborah López*





**“El comer se humaniza cada día más. Ahora no queremos demasiados manjares, y en la mesa más suntuosa, a menos que se trate de un banquete de etiqueta, no parecen bien arriba de cuatro platos al almuerzo y cinco a la comida”**

*Déborah López*

*Emilia Pardo Bazán, (La cocina española moderna, 1917).*




*“El cerdo ha sido calumniado, atribuyéndole influencias muy nocivas para la salud y la piel”.*

*Emilia Pardo Bazán, (La cocina española antigua, 1913).*







**“Croquetas, acabo  
de leer en un  
manual de  
cocina”**

***Emilia Pardo  
Bazán, (La  
cocina española  
moderna, 1917).***





**“El pan gallego, mejor en su género que el bizcocho”.**

*Emilia Pardo Bazán, (La cocina española antigua, 1913).*

*Deborah López*



*“La mantequilla si es fresca es cara, y si no es fresca, el demonio que la aguante”*

**Emilia Pardo Bazán,  
(La cocina española  
moderna, 1917).**





*La croqueta al aclimatarse a España, ha ganado mucho.*

*El plato es sin duda transpirenaico, pero está tan extendido en España, y el hecho de que tantas hermenegildas lo estropean indica su popularidad.*

*La croqueta francesa es enorme, de forma de tapón de corcho, dura, sin gracia; aquí al contrario, cuando se hacen bien, las croquetas se deshacen en la boca, de tan blandas y suaves.*

**Emilia Pardo Bazán,  
(La cocina española moderna, 1917).**