

Colección

La otra ladera

1

COCINA DE AUTOR

RECETAS PARA AMANTES DE LA LECTURA

Berta Vias Mahou
Antón Casariego Córdoba

Título: *Cocina de autor. Recetas para amantes de la lectura*

© Berta Vías Mahou y Antón Casariego

© De esta edición, Ladera Norte, 2023

© De las traducciones, Berta Vías Mahou y Antón Casariego

Primera edición: diciembre de 2023

Diseño: ZAC diseño gráfico

© Fotografías y estilismo: Berta Vías Mahou y Antón Casariego

Publicado por Ladera Norte, sello editorial de Estudio Zac, S.L.
Calle Zenit, 13 · 28023, Madrid

Forma parte de la comunidad Ladera Norte

www.laderanorte.es

Correspondencia por correo electrónico a: info@laderanorte.es

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra sólo puede realizarse con la autorización de sus titulares, salvo las excepciones que marca la ley. Para fotocopiar o escanear fragmentos de esta obra, dirijase a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos), en el siguiente enlace: www.conlicencia.com

ISBN: 978-84-121152-5-3

Depósito Legal: M-29422-2023

Impreso en España

Papel 100% procedente de bosques gestionados
de acuerdo con criterios de sostenibilidad



Para Carlos Franz, Jeanette Avayú
y su hija Serena

ÍNDICE

Introducción. 52 recetas literarias.....	9
<i>Hors-d'œuvre</i> (Entremeses filosófico-poéticos)	17
Cocina de autor. 52 recetas para amantes de la lectura.....	21
1. Isabel Allende · Tortilla de la Emperatriz.....	22
2. Jane Austen · Sopa de pollo	26
3. Honoré de Balzac · Pato con aceitunas.....	30
4. Heinrich Böll · <i>Goulasch</i>	34
5. Miguel de Cervantes · Duelos y quebrantos	38
6. Anton Chéjov · <i>Borsch</i>	42
7. Agatha Christie · Lenguado Véronique.....	46
8. Denis Diderot · Fricasé de pollo.....	50
9. Isak Dinesen · Codornices en sarcófago.....	54
10. Fiódor Dostoievski · <i>Zakuski</i>	58
11. Carlos Drummond de Andrade · Lasaña	62
12. Marguerite Duras · Pato a la naranja.....	66
13. J. M. Eça de Queirós · Bacalao asado con aceite y ajo	70
14. Laura Esquivel · Codornices en pétalos de rosa	74
15. Fannie Flagg · Tomates verdes fritos	78
16. Gustave Flaubert · Cochinillo asado	82
17. Theodor Fontane · Perdiz mechada con salsa picante	86
18. Gabriel García Márquez · Carne guisada con arroz y plátano	90
19. Nikolái Gógol · Arenque en abrigo de piel.....	94
20. Dashiell Hammett · Chuletas de cordero	98
21. Ernest Hemingway · Trucha frita	102
22. Michel Houellebecq · Confit de pato	106
23. Bohumil Hrabal · Solomillo con crema	110
24. James Joyce · Hojas de col rellenas.....	114
25. Nikos Kazantzakis · Cordero asado	118
26. Carmen Laforet · Conejo al horno.....	122

27. Selma Lagerlöf · Salmón asado con volovanes	126
28. G. T. de Lampedusa · Lubina en salsa	130
29. Harper Lee · Pollo frito rebozado	134
30. José Lezama Lima · <i>Soufflé</i> de mariscos	138
31. Clarice Lispector · Croquetas	142
32. Marisa Madieri · Alubias con calamares	146
33. Thomas Mann · Pavo relleno	150
34. Dacia Maraini · Sardinas rellenas	154
35. Ángeles Mastretta · Chiles en nogada	158
36. Carson McCullers · Pescado azul asado	162
37. Macha Méril · <i>Foie</i>	166
38. Irène Némirovsky · Merluza con salsa muselina	170
39. Pablo Neruda · Caldillo de congrio	174
40. Silvina Ocampo · Pollo al limón	178
41. Flannery O'Connor · Ensalada con gambas fritas	182
42. Emilia Pardo Bazán · Cocido	186
43. Benito Pérez Galdós · Solomillo con champiñones	190
44. Sylvia Plath · Aguacates con gambas	194
45. Marcel Proust · Carne de vaca a la gelatina	198
46. Erich Maria Remarque · Albóndigas a la Königsberg	202
47. Joseph Roth · <i>Tafelspitz</i>	206
48. Georges Simenon · <i>Quiche lorraine</i>	210
49. Lev Tolstói · Pularda al estragón	214
50. Mario Vargas Llosa · Chupe de camarones	218
51. Robert Walser · Chuletas a la Meier	222
52. Virginia Woolf · Estofado de carne a la provenzal	226
Epílogo: Este libro. Curiosidades y consejos	231
Espacio para el lector (notas: cuándo, con quién, cómo)	233
Agradecimientos	249

INTRODUCCIÓN

52 RECETAS LITERARIAS

Cocina y literatura son dos materias evidentemente relacionadas, puesto que la literatura es un reflejo de la vida, y el culinario, uno de sus placeres más universales. Ambas se mueven en el entorno de la cultura. De la literatura no hace falta decirlo, y de la cocina, tal vez tampoco. Tan sólo recordemos que según Claude Lévi-Strauss la cocina y el acto de comer son manifestaciones humanas plenamente culturales. Las lentejas de Esaú, la glotonería de Gargantúa y Pantagruel o la magdalena de Proust son mitos señalados de nuestra tradición, en su vertiente tanto literaria como gastronómica. Y aunque Eva comiera una manzana cruda, arrancada sencillamente del árbol, sin preparación ni condimento alguno, con aquel bocado comenzó todo. La búsqueda del conocimiento, la duda (y, por cierto, ¿fue realmente una manzana?), la culpa y la muerte.

El libro de cocina más antiguo que se conoce es *Hedypatheia* («Gastronomía» o «El buen comer»), largo poema del griego Arquéstrato, que escribió en Sicilia a mediados del siglo IV a. C. Entre los fragmentos que se han conservado está el Canto Primero, en el que revela sus intenciones: «Canto al hombre en la mesa, y diré el modo de adornar la comida; y el secreto de aumentar los placeres de un banquete de fijar la amistad, siempre gozando y en sabrosa embriaguez desatinando», en la traducción de M. P. Sánchez Salvador, de 1818. Con el mismo tono juguetón enumera multitud de alimentos, pues dice haber viajado por todo el mundo (mediterráneo) en busca de los mejores. Panes, especias, hierbas aromáticas, aperitivos y bebidas, carnes y, sobre todo, pescados con sus preparaciones pueblan el poema. Entre citas de héroes, escritores y famosos glotones, y con la ayuda de su musa, el poeta-*gourmet* establece el lazo imperecedero entre la cocina y la literatura.

De ambas se dice que, cuando son buenas, comparten la capacidad de anular el tiempo. Una buena comida genera una buena conversación y un libro se puede definir como un diálogo entre autor y lector. Comer bien exige compañía, pero cocinar suele ser un acto solitario, como la lectura. La mejor manera de enfocar ambas actividades es desde la tranquilidad, reservando momentos

relajados. Pero sin perder la atención, o incluso la concentración. Y menos aún al cocinar. En un libro, cuando a uno se le ha ido el santo al cielo, puede pasar unas páginas hacia atrás y retomar el hilo. Cocinando, cuando se arruina un plato, pocas veces hay retorno satisfactorio. Así que la actitud recomendada es la propia de un trampero del Oeste o un topógrafo en Siberia cuando duermen junto a su fogata: roncando, sí, pero con un ojo avizor, la escopeta a mano y el oído atento.

«Nada sería más agotador que comer y beber si Dios no los hubiera hecho tan agradables como necesarios».

Voltaire

Si en los clásicos está el origen de la tradición, a la época renacentista debemos un mayor refinamiento. En Italia especialmente aparece una forma de ver la comida como disfrute más allá del atiborre propio de la herencia que dejan generaciones sumidas en la escasez. Ya a finales del siglo XIX el libro *Fisiología del gusto* del francés Jean Anthelme Brillat-Savarin, tan erudito como burlón, es el primer tratado de gastronomía, en el que se establecen unas normas y se la eleva a la categoría de arte.

Es obvio que la comida es biológicamente necesaria, y, como es natural, en un libro como este aparece a menudo la palabra terrible que surge cuando falta: «hambre». Todos sabemos que el hambre no es buena consejera, y recordamos el juramento de Scarlett O'Hara, dispuesta a robar o a matar, si hace falta: «Pongo a Dios por testigo: nunca volveré a pasar hambre». Al personaje de la maravillosa novela *Hambre* del noruego Knut Hamsun le hace ver visiones, pero teme que en su famélico estado comer le pueda hacer caer en un estado febril y llevar a tener aún más locas fantasías.

Pero comer, además de algo forzoso, puede ser un gozo para los sentidos. Cocinar, un placer secreto. Cualquiera que haya enfocado la cocina doméstica como una diversión más que como una obligación sabe cuánto se puede disfrutar preparando los alimentos, en una actividad que tiene mucho de oficio y de reglas, pero a la vez muchísimo de creatividad e improvisación. También eso lo comparten cocina y escritura, y si se unen, potencian en ese contacto sus sabores particulares.

El escritor, cocinero y gastrónomo Alejandro Dumas, autor de un monumental diccionario de cocina, dedicó a su amigo y colaborador Denis-Joseph Vuillemot, también erudito y dueño de un restaurante, una frase en la que barre un poco para casa: «Para conocer bien el arte de la cocina, no hay nadie como los hombres de letras. Acostumbrados a todas las exquisiteces, son los que mejor saben apreciar las de la mesa». Por ampliar el abanico, una aproximación mucho menos delicada a la comida es la de Camilo José Cela en *La colmena*, en el agobiante y fatal pasaje dominado por el pútrido olor a cebolla:

«Quisiera morirme, nada más que morirme, morirme muy deprisa, cada vez huele más a cebolla».

Mucho más cerca de la primera cita que de la segunda, este libro recoge y glosa lo que se han llamado «bocados literarios», breves fragmentos que se refieren a la comida y nombran un plato en especial, que se ilustra con su receta y una fotografía. Una receta actualizada, con los ingredientes propios de hoy en día, y para ser elaborada empleando el menaje de una cocina corriente. La labor de investigación y recopilación da lugar, felizmente, a un conjunto de comidas variadas y apetecibles, cuyos sabores podemos reproducir en nuestra casa. Y compartirlos con nuestros invitados una vez a la semana durante un año completo, es decir, durante cincuenta y dos semanas. Y si ese ritmo es agotador, no pasa nada, no se trata de un reto: hagámoslo en dos años, en cinco o en diez, con calma. Además de poner en contexto el fragmento literario seleccionado, en cada escena se aporta una breve información acerca del autor y de los detalles que la rodean, en especial en lo que respecta a lo culinario, para poder revivirla más fielmente. El libro se convierte así en una sabrosa invitación a ampliar las lecturas. En una herramienta para disfrutar.

Hay muchos tipos de libros de cocina, y la gastronomía es una materia que, abordada desde innumerables puntos de vista, puede llenar bibliotecas enteras. Libros clásicos y novedades sin pretensión de perdurar, compendios eruditos o recetarios puramente prácticos, páginas centradas ya en la salud y la dieta, ya en la satisfacción del *gourmet*, el glotón o el esnob, estudios monográficos limitados en el espacio y el tiempo o ejercicios libérrimos y hasta caprichosos, sólo dependientes de la imaginación culinaria y la sabiduría técnica del autor. Incluso hay juegos con la «verdad» histórica, como las notas de cocina de Leonardo da Vinci supuestamente rescatadas y extraídas de un inexistente *Codex Romanoff*...

Dentro de ese mundo inabarcable, este libro pretende ser algo original por su planteamiento. Desde luego no es único, pues no faltan las obras que relacionan literatura y comida desde los más variados puntos de vista, incluso apoyándose en las citas, pero quizá la propuesta de nuestro libro sea diferente por su peculiar combinación de la glosa literaria (contexto y cita) con el manual de instrucciones que es un libro de recetas tradicional (paso a paso y foto). Y también es un poco especial por su ejecución.

Cuando lo estábamos terminando, divertidos y agotados, cayó en nuestras manos un libro firmado por un gran chef de ego desmedido. Ojeándolo, apreciamos su honradez al detallar en los créditos los nombres de sus colabora-

«Si se quiere mejorar al pueblo, en vez de discursos contra los pecados, denle mejores alimentos. El hombre es lo que come».

Ludwig Feuerbach

dores, aun poniendo así en evidencia que él no se ocupó de cocinar los platos, ni de escribir los textos, ni de realizar las fotografías, diseñar el estilismo o ejercer de director de arte. Igual de esclarecedores resultaban los agradecimientos finales. Y nos acordamos de una anécdota histórica que puede aplicarse a ese tipo de libros de «cocina de autor». Cuentan, en lo que parece que es una malvada invención de Melanchthon, el fiel seguidor y propagandista de Lutero, que Adriano VI al ser elegido papa en 1522 mandó colocar en algún lugar de Utrecht una inscripción conmemorativa de su triunfo, en la que se leía: «Utrecht lo plantó [porque allí había nacido], Lovaina lo regó [porque allí había estudiado], el Emperador lo hizo crecer [porque a Carlos V debía el papado]». La leyenda dice que, bajo un texto tan poco humilde desde un punto de vista religioso, una mano anónima escribió: «Aquí Dios no ha hecho nada».

El título de *Cocina de autor* hace, en efecto, un guiño al mundo de los chefs internacionales, pero en realidad se refiere a otros artistas, los escritores seleccionados. Y, aun siendo muy completo en su programa, este proyecto se sustenta en la humildad y la autogestión. La idea partió de quienes lo firman, al exprimir las posibilidades de una escena de *Venían a buscarlo a él* (Berta Vias Mahou, 2010), novela en la que cerca del desenlace los protagonistas comen una empanada de morcilla con puré de manzana, de la que se da la receta. El paso de idea a proyecto llevó directamente a una selección de escritores y de aquellos textos en los que hablan de comida con más o menos detalle. Una tarea que tuvo, además del trabajo de investigación, un poco de encaje de bolillos, pues se pretendía que hubiera una representación abierta, con hombres y mujeres en cantidad similar y —dentro de lo que se da en llamar Occidente— con variadas nacionalidades. Sin olvidar, por supuesto, la propuesta culinaria.

«Una receta no tiene alma. Tú, como cocinero, debes dar alma a la receta».

Thomas Keller

Son cincuenta y dos escritores, pensábamos, así que tiene que haber al menos cinco entre rusos y ucranianos, Dostoievski entra, pero busquemos algo que no sea una sopa de patatas. Y Carson McCullers también, por mucha sureña que tengamos ya. No más de seis franceses, que lo copan todo y te atiborran de nata y mantequilla, y lo mismo con los estadounidenses, porque el dominio anglosajón en los contenidos es apabullante y desproporcionado. Queremos españoles, y también iberoamericanos. No pueden faltar los portugueses o los italianos, ni algún griego, sueco o austriaco. De habla alemana, unos cuantos, que en lo culinario andan un poco arrinconados... Con estas componendas, en la lista definitiva no están todos los que nos hubiera gustado, pero sí una buena representación. Libros indiscutibles y otros interesantes o curiosos. En eso pasa lo mismo que con las recetas.

En el plano temporal, pudiendo remontarnos a Mesopotamia, hemos decidido ser más modestos y pragmáticos, con lo que se abarca desde el siglo XIX hasta la actualidad, con algunas excepciones irrenunciables, como las de Cervantes y Diderot.

Aparte de encajar autores había que entretejer platos, por aquí carne, por allá pescado, nos faltan huevos, ¿y alguno vegetariano?, hay demasiado vacuno, ¿qué pasa con el cerdo?, a ver, una lista de verduras... Y no era cosa de olvidar comidas que todos recuerdan, sobre todo por el cine, como las codornices en pétalos de rosa o los tomates verdes fritos. También había recetas familiares pidiendo su lugar, como alfileres clavados en el «mundillo», el soporte del encaje de bolillos. La mayoría de la familia de Berta, cuya madre, Maysa Mahou, fue una extraordinaria cocinera, y unas pocas de casa de Antón, más al estilo «familia numerosa». Y entonces el proceso se invertía: ¿En qué libro puede aparecer el *foie*? ¿Dónde el *goulasch* o la *quiche*? ¿Y el pollo al limón? También había pistas decepcionantes, como la mucha veces citada alboronía en *El general y su laberinto*, de García Márquez. No es necesario que un autor dé una receta completa, lo que es rarísimo, y aceptamos que la referencia a la comida sea breve y poco precisa, pero lo mínimo que pedimos es que alguien se la coma en el libro. Tras este alegato purista, hemos de reconocer que el arenque en abrigo de piel no sólo no se come, sino que ni siquiera aparece en *Las almas muertas*, pero quien lea el texto correspondiente en este libro verá que está más que justificado que lo proponamos.

En cuanto a la resta, se desecharon especialidades con aspecto demasiado antiguo para los gustos actuales, como el famoso timbal de macarrones de *El Gatopardo*, que dejó sitio a una lubina más comestible. Siguiendo esa lógica y cediendo un poco de espacio al capricho, el ganso de Navidad de Dickens quedó fuera de la selección, porque ya hay demasiadas aves de caza (¡qué pasión la decimonónica por codornices, patos, perdices, faisanes, becardas, ocas, pintadas y hasta zorzales!) y la enorme cantidad de grasa del ganso es un engorro. Considerando nuestra intención de especializarnos en platos principales, ya había bastantes sopas como para ver lógico apartar la de almejas de *Moby Dick*. Y la ballena en España no es fácil de encontrar. Tampoco las focas, ni otras singulares delicias marinas de *20.000 leguas de viaje submarino*. Frente al bufé de *El Gran Gatsby*, preferimos los *zakuski* de *El idiota*... Un reprochable elitismo culinario nos llevó a arrinconar los perritos calientes de John Kennedy Toole.

Buscando que la mayoría de los platos tuvieran cierta consistencia se descolgaron los sándwiches de pepino de *La importancia de llamarse Ernesto*, el de queso de *El guardián entre el centeno*, las meriendas en *Jane Eyre* o cualquier

«Cuando tengo un poco de dinero, compro libros; si me sobra algo, compro comida y ropa».

Erasmus de Rotterdam

postre, como el pastel de manzana de *En la carretera* y el flan de caramelo de *El año del pensamiento mágico*. Viendo en los detectives gastronómicos una plaga, nos limitamos al remilgado Poirot y al cachazudo Maigret, dejando en el tintero a muchos otros sabuesos, a pesar de valorar positivamente su afición al arte de Brillat-Savarin. Tampoco nos interesaban platos reunidos en libros de recetas, aunque fueran de literatos, como el ya citado Alejandro Dumas o nuestra Emilia Pardo Bazán, o de personajes del entorno, como Alice B. Toklas. La receta de un pastel de jengibre en un papel suelto atribuida a Emily Dickinson no nos valía, por dudosa y pedestre, pero sí una nota de agradecimiento de Flannery O'Connor enviada a su restaurante favorito...

Por el contrario, cuando la vianda resultaba de lo menos apetitosa, pero la escena parecía de inclusión obligada, como la de la compra y preparación de

«No soporto a la gente
que no toma en serio
la comida».

Oscar Wilde

la carne de ternera con gelatina de *En busca del tiempo perdido*, hemos optado por variar un poco la preparación. También se han retocado algunas recetas teniendo en cuenta la dificultad de encontrar ingredientes demasiado exóticos o actualmente en desuso, o, por qué no decirlo, repugnantes para ojos o paladares de este siglo. Y, faltaría más, hemos tenido en cuenta el bolsillo del lector. No era cuestión de proponer el camello asado de *Yo que he servi-*

do al rey de Inglaterra. Ni las langostas a la americana de *Jean Santeuil*.

Una vez hecha la selección, venía la labor literaria: redactar los textos que situaran al escritor, apoyándose en su relación con la comida, y nos acercaran a la escena narrada en el libro. La cita, unas veces mínima y hasta inexistente, otras más extensa, se ha trasladado desde el idioma original (a excepción del ruso, checo, sueco y griego, para los que las lenguas de aproximación han sido el alemán, el inglés, el francés y el español). Así que los propios autores-compiladores han traducido del alemán, del francés, del inglés, del italiano y del portugués. Cuando los nombres de los platos están asentados en el lenguaje culinario español los hemos puesto así; otras veces se ha mantenido el idioma original.

Como no queríamos meter la pata, decidimos leer, o releer, cada libro por entero, labor imprescindible, por ejemplo, para saber que Bubber, el hermano de siete años de la joven Mick, va a hacer dedo camino de Atlanta con un cuchillo en el cinto, y no a Florida como deja escrito en una nota para despistar a su familia. Y que huye tras haber descerrajado un tiro a Baby Williams, cursilísima pequeña aspirante a Miss América. Cosa que nada tiene que ver con el *bluefish* que desayuna Singer en *El corazón es un cazador solitario*, pero que no deja de ser importante, porque apunta hacia lo que antes mencionábamos: leer incita a leer más, y este libro debería servir para eso.

Resumiendo, por ahora, los autores son editores-antólogos, glosadores y lectores-traductores. En una cuarta etapa han hecho la compra (¡casi siempre en el mercado!). En la lista, todos los ingredientes y otros detalles: flores para Proust, fresas silvestres para Hemingway, un corazón milagritos mexicano para Mastretta... Y sujetos a alguna incertidumbre que obligó a cambios de última hora. A principios de marzo: «Me dice el pescadero que por el temporal no están entrando las caballas». «No queda congrio, pero si quieres merluza...». «Hay que comprar trompetas de los muertos para el lenguado de *Después de la funeral*». «¿Y dónde las compro yo ahora, en pleno mes de agosto?». «Pues deshidratadas».

Tras esas pequeñas peripecias y con todo ya en casa, hemos cocinado los cincuenta y dos platos. Los que aparecían en cuadernos de recetas familiares o son muy habituales en la cocina tradicional española no presentaban tantas dificultades. Pero no eran pocos los que nunca habíamos guisado o, a decir verdad, ni siquiera comido. La consulta de libros y de entradas y vídeos en internet ayudó a establecer unos pasos a seguir, que luego se comprobaron, variando lo que fuera necesario, ante los fogones. Así que la redacción de la receta fue otra de las tareas, repartida entre antes y después de la confección de los platos. En cuanto a los métodos y el espíritu, la cocina, desde luego, es casera, y lo más alto de este recetario es la literatura que lo acompaña.

En una última fase, con la bobina de hilo ya casi vacía y el encaje dibujado, tocaba buscar manteles, cubiertos, platos y copas entre los tesoros de los antepasados de Berta y por cajones, armarios y alacenas de casas accesibles o en alguna tienda en liquidación, para que no faltara material a la hora de esmerarse con el atrezo. Hay escenas sencillas, con el plato y poco más, y otras teatralizadas, en las que la comida forma parte de un decorado con múltiples guiños al lector. En ocasiones se ha buscado una composición inspirada en la de ciertos bodegones, como los de Chardin, tan grato a Diderot. Muchas veces, ejemplares de los libros elegidos dan el toque «literario», y en ocasiones algún detalle hace que la composición recuerde lo que se acaba de leer en la cita. Mientras tanto, se cocinaba. También con incidentes, como cuando al hacer las patatas *duchesse* del pato a la naranja la manga pastelera, heredada y durante mucho tiempo guardada en un cajón, se deshizo en nuestras manos.

Y como remate, con el plato aún caliente y todo colocado en su sitio, tocaba buscar el ángulo y captar la fotografía, «prueba» de haberlo cocinado y guía ilustrada para el lector. Como todas las fotografías se han tomado con luz natu-

«Cualquiera que coma tres veces al día debería entender por qué los libros de cocina se venden tres veces más que los de sexo».

L. M. Boyd

ral, el día anterior al programado para hacer la receta debíamos escudriñar el cielo y consultar el tantas veces fallido y decepcionante pronóstico del tiempo. Más tarde, por culpa del fatídico gatillo fácil de la fotografía digital, tocaba seleccionar una entre ochenta imágenes muy parecidas. Dicho todo esto, nos disculpamos por no ser fotógrafos profesionales.

Para no parecer insoportables al seguir quejándonos de lo mucho que hemos trabajado, conscientes de que quien lo hace suele parecer profundamente anti-

«Invitar a alguien
supone encargarse
de su felicidad
mientras esté bajo
nuestro techo».

Jean Anthelme
Brillat-Savarin

pático, vamos a poner en el casillero del disfrute el acto de comer el dichoso plato, aunque lo hiciéramos con cara de ajo y comentando posibles mejoras culinarias. Por fortuna, tanto lagrimeo no nos impedía ver que lo único importante era el resultado. Y hubo riquísimas sorpresas, como la cola de merluza con salsa muselina de Irène Némirovsky, el *bœuf en daube* de Virginia Woolf, la pularda al estragón de Tolstoi, el lenguado Véronique de Agatha Christie, las codornices en sarcófago de Isak Dinesen, las chuletas a la Meier de Robert Walser...

Guipur, blonda o mantilla, al final, todo encajaba, y así, entre estos cincuenta y dos platos, aparte de los citados, encontramos los duelos y quebrantos de *El Quijote*, el cocido de *Los pazos de Ulloa*, el *soufflé* de mariscos de *Paradiso*, las coles rellenas de *Ulises*, la sopa de pollo de *Orgullo y prejuicio*, el bacalao con aceite y ajo de *El primo Basilio*, el cochinillo asado del banquete nupcial de *Madame Bovary*, el fricasé de pollo de *Jacques el fatalista y su amo*, la tortilla de la Emperatriz de *Afrodita*, el pavo relleno de *Los Buddenbrook*... Platos que conocíamos y otros que no habíamos probado nunca, como quizá le pase al lector.

Al poner la última coma se había completado una guía para poder disfrutar de un auténtico festín literario, un manual con los secretos de un jugoso y entretenido paseo por las letras de destacados autores, curioseando entre las mesas o los fogones de sus personajes. Nos parecía un libro único por su muy completo contenido literario y gastronómico y por la selección de autores reunidos en torno a una gran mesa de papel...

Al menos eso pensábamos nosotros tras la relectura final. Casi ahítos de tan satisfechos. Después de corregir las pruebas, colocarlo en la mesa de las librerías es ya cosa de los editores. Menos mal que otros también trabajan... Un poco.

Bon appétit !

HORS-D'ŒUVRE (ENTREMESES FILOSÓFICO-POÉTICOS)

Un aperitivo para ir abriendo boca antes de meter las manos en la masa. En una de sus *Meditaciones* (VI, 13) el emperador Marco Aurelio, célebre representante de la filosofía estoica, trata de hacer ver a quienes se quedan maravillados ante los manjares y las bebidas de una buena mesa que todo eso que tanto les fascina no son más que cadáveres de pez, de algún ave, de un lechón o de cualquier otro animal. O en el caso del famoso vino de Falerno, el zumo de un simple racimo de uvas. De igual forma, ante un manto orlado con la tan idolatrada púrpura de Tiro o púrpura imperial, que él mismo vestía, afirma que se trata de unos cuantos mechones de oveja embebidos en la secreción de un caracol de mar carnívoro, el gasterópodo llamado *Bolinus brandaris*. Y en cuanto al placer sexual, que en la vida cotidiana se tiende a considerar como algo extraordinario, lo define como un frotamiento de tripas acompañado de cierta evacuación de un poco de mucosidad en medio de algún que otro espasmo.

Ese empeño de los filósofos antiguos por alcanzar una visión real de la realidad, por representarse las cosas tal como son y no como podrían parecer que son o nos gustaría que fueran, por no depender de los deseos y no dejarse amilantar ni manipular por lo que no depende de uno mismo, esforzándose por alcanzar la sabiduría y, con ella, la serenidad, es sin duda alguna muy recomendable.

Así hay que actuar siempre, sigue diciendo el emperador filósofo. Durante toda la vida. Cada vez que las cosas te parezcan demasiado respetables, desnúdalas, date cuenta de su escaso valor y despójalas de esa ficción que las vuelve venerables. Porque la pomposidad es un formidable falsario y justo cuando crees que estás tratando asuntos serios es cuando más te engañas... Y en otras reflexiones Marco Aurelio insiste sobre esta idea, poniendo ejemplos muy variados y utilizando fórmulas distintas. También lo hacen otros pensadores antes y después que él. Se trata de un ejercicio esencial de la doctrina estoica que corresponde a la lógica.

Sin embargo, esos mismos filósofos consideraban como otra parte trascendental de su teoría —aparte de la física, necesaria para vivir siendo cons-

cientes de que formamos parte del cosmos—, la ética, es decir, el trato que damos a nuestros semejantes, nuestro comportamiento con respecto a la comunidad. Y no cabe duda de que agasajar a otra persona con lo que sabemos preparar para saciar su hambre y su sed es uno de los más sencillos servicios que podemos prestar y uno de los mayores placeres. La lírica alemana Gertrud Kolmar lo reflejó muy bien en uno de sus poemas. Titulado «Servir», está incluido en el ciclo *Mundos* y lo dedica a su amado, adepto de una alquimia muy distinta a la suya, pues se trataba de un hombre que, aunque también poeta, era químico de profesión.

Traemos a colación este poema y damos paso con él a las escenas literarias escogidas y a las recetas correspondientes porque en las palabras de Kolmar no sólo se produce una simbiosis perfecta entre literatura y cocina, sino que en ellas se refleja también el espíritu de este libro, de lo que nos gustaría que el lector se anime a hacer con sus parientes, amigos y conocidos. Cuenta Kolmar en estos versos que algunos se burlan de ella porque su mundo es chato, con pocos pasos que dar en un cuadrado, entre muros estrechos. Ese mundo no es otro que su cocina, un mundo, según le afean los demás, «repleto de cosas baladíes, sin gloria, de insignificantes quehaceres, con el entrechocar de las escudillas, el borboteo de los pucheros», pero ella se propone demostrar que no es así, que ese mundo es tan amplio como el mundo entero, como quiera quien esté encerrado en él. Entre esas cuatro paredes.

Como le ocurre a Meursault, el protagonista de *El extranjero* de Camus, cuando en la cárcel se da cuenta de que podría vivir metido en el agujero de un tronco de árbol seco sin otra ocupación que contemplar la flor del cielo sobre su cabeza. Volviendo a Kolmar y a su cocina, allí ella alza panzudos botes de harina, abre cajitas de especias, ralla la nuez moscada, pesa hierbas, exprime limones en una copa de cristal, bate yemas de color amarillo dorado en un cuenco azul. Hasta aquí, nada nuevo. Un mundo chato. Quizá. Porque de pronto su reducida e insulsa cocina se desborda con lo que ella imagina que ha visto en Sarajevo su molinillo turco de cobre y que los demás ni siquiera sospechan. Y en Eger, Bohemia, su jarra, «resplandeciente, roja y con manchas blancas como la amanita muscaria del bosque».

¿Sabéis —se pregunta y nos va revelando poco a poco— que para mí grandes barcos que sueltan un humo negro surcan todos los mares, que se arrastran con cargamentos de todas las costas, que cuando las semillas pálidas corren entre mis dedos me miran los plácidos rostros de los hombres de Rangún o canta el semblante más oscuro del negro que cosecha en los campos de arroz de Carolina del Sur? ¿Que del cofrecillo de madera del té surge, invisible, una india con alhajas de plata, entre el ondear y el tremolar de sus vestidos de color

ocre y terracota? Con el picor de la cebolla, confiesa Kolmar, me llega el eco de las potentes voces de los campesinos búlgaros...

Su angosta cocina revienta, pues, con miles de imágenes, de sonidos, de olores y sabores. Y ella ve soleadas praderas, vacas a manchas que pacen tranquilas, las rítmicas sacudidas de sus rabos como borlas... Y escucha el golpear de mil martillos en las venas de la tierra. Es la alquimia de la buena literatura. Con su cuchara, tallada por mano experta, prueba por fin la sopa humeante. Y su amigo viene a comer. Y ella concluye con estos versos:

El amor, hoy como ayer, puso la mesa.

Toma pues con amor lo que hay en la fuente:

¡que sea del agrado de tus ojos, que su olor te resulte agradable,
y que lo que te llesves a la boca te colme!

Versos que dedicamos a nuestros lectores y con los que ellos podrán a su vez homenajear a sus invitados. Que lo que viene a continuación sea del agrado de sus ojos y de su espíritu. Y que si lo preparan y prueban les colme. Pues, digan lo que digan los sabios filósofos de la antigüedad, consagrémonos siempre que podamos a la magia de la cocina y a la de la literatura. Que estas recetas de platos deliciosos nos lleven a leer más libros y que estos apetecibles libros nos lleven a compartir y a degustar otros manjares y golosinas, tanto comestibles como literarios.

Así sea.

COCINA DE AUTOR

52 RECETAS PARA AMANTES DE LA LECTURA

1 ISABEL ALLENDE (1942)

Tortilla de la Emperatriz

Hubo un tiempo en el que los libros de Isabel Allende se los llevaban miles y miles de lectores del mundo entero como si fueran pan caliente. Nacida en Perú, donde su padre, diplomático, estaba destinado, se trasladó a vivir a Venezuela a raíz del golpe de Estado que en Chile destituyó a su tío, Salvador Allende. Allí empezó a dedicarse a la ficción. Su primera novela, *La casa de los espíritus*, la puso a la cabeza en las listas de venta internacionales. En *Afrodita, cuentos, recetas y otros afrodisíacos* (1996) nos descubre las fórmulas que pondrán la pimienta a nuestros platos y a nuestra vida amorosa. Invitación al deseo, este libro es una guía de los placeres que exalta las alegrías del sexo y de la buena comida. Recetas ancestrales de pócimas mágicas, bálsamos embriagadores y otros filtros y pociones de amor. En materia de estimulantes la lista es infinita: las pirañas en Brasil; el fugu, pescado que toman los japoneses para alcanzar el séptimo cielo, aunque les pueda llevar a dos metros bajo tierra; la sopa de golondrina entre los chinos o las arañas erizo en Chile... Todo se come con tal de disfrutar después en la cama.

Pero no todos los afrodisíacos son tan desagradables o incluso peligrosos. Dicen que Casanova consiguió seducir a dos novicias con unas ostras. O recordemos las trufas, que el marqués de Sade, al parecer, consumía en gran cantidad. Mucho más baratos y mejores para la salud son sin duda los huevos. Cuentan que Catalina de Rusia, con fama de devoradora de hombres, prefería los huevos al caviar de Beluga, soberano estimulante de la lujuria. Volviendo a *Afrodita*, en su receta de la célebre tortilla u *omelette* de la Emperatriz, que no es otra que Catalina, Allende nos dice que para dos personas enamoradas hacen falta cinco huevos puestos por una gallina virgen. La referencia al sexo es omnipresente, y este tono zumbón caracteriza todo el libro, pero la verdad es que tenemos comprobado que valen los de cualquier gallina.

De manera excepcional, pues casi ningún escritor lo hace, nos da todos los ingredientes necesarios, y también la preparación del plato, cuya sencillez se podría justificar con el mucho tiempo que se ha dedicado a los previos ejercicios gimnásticos. Como el lujo nos debe dejar admirados, el caviar beluga tiene que haber sido traído del Báltico. El salmón ahumado, de Noruega, y la mantequilla, del campo.

También especifica que todo debe hacerse con mucha delicadeza. Desde quebrar los huevos en un recipiente de porcelana fina y batirlos con sal y pimienta, a calentar la mantequilla en la sartén y, en cuanto comience a adquirir un «colorcillo de piel caribeña», verter los huevos. Recomienda incluso susurrarle a la tortilla, cuando está medio cocida por debajo, para que se avenga a desprenderse con suavidad. Una vez puestos en su interior los cebollines y el salmón, hay que doblarla por la mitad, «como quien cierra un libro». Y al hablar de los juegos de muñeca de los cocineros más expertos para despegarla del todo, reconoce que a ella cuando ha intentado imitar esas acrobacias, que dice, «son puro exhibicionismo», la tortilla se le ha caído en la cabeza. Y concluye que al hacer una tortilla, como al hacer el amor, cuenta más el cariño que la técnica.

Sírvala en los platos más bellos que consiga, previamente calentados al horno. Coloque encima el caviar y al lado el pan crujiente recién tostado y la crema agria. Después de una noche de amor, este es el desayuno indicado para seguir amándose sin tregua el resto del día.

Pero este plato no sirve sólo como desayuno, también como almuerzo o como cena, acompañado de una buena ensalada, por ejemplo. Cuando uno hace el amor el tiempo pasa volando y no sabe ya a qué hora desayuna, come o cena o si lo hace todo a la vez. Y no olvidemos que también contribuyen a alegrar los platos —y, según se decía antiguamente, las pajarillas— las hierbas y las especias: el jengibre, el azafrán, el cilantro, el clavo, la menta, la vainilla... Aderezos e ingredientes que llevaron a Isabel Allende a comparar el ritmo de una comida completa, disfrutada con placer, con el del amor.



TORTILLA DE LA EMPERATRIZ

Aunque en *Afrodita* se trata de un desayuno especial dirigido a reponer fuerzas, para los mortales que no nos pasamos la noche y el día siguiente haciendo el amor, bien puede ser una buena cena, ajustando las cantidades. La *omelette* o tortilla francesa reúne la sencillez en la preparación con la delicadeza de su sabor. Los acompañantes, que ni siquiera necesitan ser cocinados, convierten el plato en una combinación exquisita. Desde luego, se aconseja acompañarla de champán.

 4 personas

 30 min

 10 min

●○○ Fácil

INGREDIENTES

- 8 huevos
- 1 lata de yemas de espárragos
- 1 lata de 80-100 g de sucedáneo de caviar (huevas de lumpo, mújol, caballa o salmón)
- 1 sobre de 250 g de salmón ahumado laminado
- 1 manojito de cebollino
- 100 g de mantequilla
- 100 g de crema fresca
- 100 g de berros o canónigos
- 100 g de fresones pequeños
aceite y vinagre
- 1 cucharadita de mostaza
- sal
- 8 rebanadas de pan

CONSEJO

Por razones económicas no proponemos el auténtico caviar de esturión, aunque si a alguien se lo permite el bolsillo el plato será mucho más lujoso. En cuanto a los sucedáneos, los hay de color negro o asalmonado, con nombres tan curiosos como el de las «perlas de caballa», que están realmente ricas. Siempre aportan un toque salado, así que hay que ser precavido con la sal que se añade a los demás componentes del plato.

PREPARACIÓN

- Prepara todos los ingredientes para hacer una producción en cadena. Bate los ocho huevos en un cuenco grande con un poco de sal. Separa las lonchas de salmón ahumado. Abre el bote o la lata de espárragos y déjalos en un plato. Coloca sobre otro plato un buen puñado de berros o canónigos. Abre el bote de crema fresca y deja a mano una cucharita. Haz lo mismo con la lata de huevas de pescado. Pica el cebollino y colócalo en un platillo.
- Haz una vinagreta mezclando aceite y vinagre con una pizca de mostaza, sal y azúcar.
- Echa una cucharada de mantequilla en una sartén antiadherente, caliéntala e incorpora el equivalente a dos huevos (la cuarta parte del total). Deja que se haga un momento y recógelo en forma de sobre con una espátula o cuchara de madera.
- Pon cada tortilla en un plato, envuélvelas de una en una en las láminas de salmón. Añade encima una cucharada de huevas, y al lado unas hojas de berro, un pegote de crema fresca, espolvoreada de cebollino, y una o dos fresas.
- Tuesta el pan en una sartén o tostadora y llévalo a la mesa en un cesto, junto con la vinagreta en una salsera, un trozo de mantequilla en un plato (para untar en el pan tostado) y las puntas de espárrago en otro.

PARA COMPLETAR (OPCIONAL)

Hay otros ingredientes que combinan excepcionalmente con los propuestos y pueden llevar a que el plato dé para una comida completa. Un par de aguacates, unas rodajas de un buen tomate, unos champiñones... También se pueden poner varios tipos de pan.



2 JANE AUSTEN (1775-1817)

Sopa de pollo

Jane Austen no es una escritora que se caracterice por sus descripciones prolijas. En cuanto a lo que comen sus personajes, usualmente no lo menciona o, como mucho, dice de qué se trata sin informar sobre el aspecto ni apenas sobre la reacción de los comensales. Sin embargo, la comida como acto social en el marco de la Inglaterra georgiana está muy presente en sus novelas, y dada la atención que merecen, existen libros de cocina inspirados en ellas. Es famosa la *white soup* que aparece sencillamente citada en un pasaje de *Orgullo y prejuicio* (1813), cuando Charles Bingley, al poner en duda su hermana la oportunidad de dar una fiesta en su casa, se refiere a la sopa como la más imprescindible de las presencias en la recepción. Charles tiene bien claro que para prolongar la velada había de ofrecerse algo indicado para reponer fuerzas.

Aunque Jane Austen no explica más, tras investigar en recetas de la época, se sabe que se refería a una sopa densa, casi una crema o un potaje, con el pollo y la almendra como ingredientes más destacados. Un plato de invierno de larga tradición, que serviría para revigorizar a los invitados. En el siglo xv francés recibió el nombre de *potage à la Reine* en honor a Margarita de Valois, primera mujer de Enrique IV, y, con distintas variantes, se puede rastrear hasta la Edad Media. Aquí damos una receta un poco menos «potente» que la que se supone prepararon en Netherfield, aunque con la opción de convertir la sopa en un auténtico «plato único» con un generoso acompañamiento.

En una novela en la que los libros y las bibliotecas aparecen casi tan continuamente como los bailes, la escena a la que nos referíamos comienza con una concurrida sesión de lectura en el salón al calor de la chimenea. La señorita Bingley (Caroline, hermana de Charles) se aburre, más interesada por lo que está leyendo Darcy que por su propia lectura, que en realidad ha elegido pensando en él, pues le dedica toda su atención:

Sin embargo, no pudo entablar ninguna conversación; él simplemente respondía y continuaba leyendo. Al fin, harta de intentar entretenerse con su propio libro, que había elegido únicamente por tratarse del segundo volumen del que estaba leyendo él, emitió un gran bostezo.

Tras un comentario banal acerca de lo maravillosa que es la lectura y de su intención de tener una gran biblioteca cuando viva en una casa propia, al ver que nadie le hace caso, se prepara para aprovechar cualquier ocasión que le aproxime a Darcy.

Entonces volvió a bostezar, apartó el libro y paseó la vista alrededor de la habitación, buscando algo más entretenido; al oír a su hermano mencionar un baile a la señorita Bennet, se volvió con rapidez hacia él y dijo:

—Por cierto, Charles, ¿de verdad estás pensando en dar un baile en Netherfield? Te aconsejaría que consultaras los deseos de los presentes antes de decidirte. O mucho me equivoco o hay entre nosotros alguien a quien un baile le parecería más un castigo que algo placentero.

—Si te refieres a Darcy —exclamó su hermano—, si lo prefiere, puede irse a la cama antes de que empiece... Pero por lo que respecta al baile, ya está todo resuelto: en cuanto Nicholls haya preparado suficiente sopa de pollo, enviaré las invitaciones.

—Me gustaría infinitamente más los bailes —repuso su hermana— si se desarrollaran de otro modo, pero habitualmente hay algo insufriblemente aburrido en esa clase de reuniones. Sería mucho más racional que se dedicara el tiempo a charlar y no a bailar.

—Mucho más racional sí, Caroline; pero entonces ya no se parecería tanto a un baile.

Cuando llega el momento de narrar todas las pequeñas intrigas amorosas que se suceden en el baile no vuelve a aparecer la sopa de pollo, pero lo que es seguro es que la fiesta se prolonga durante largas horas, hasta que los asistentes se despiden, también ellos, entre bostezos.



SOPA DE POLLO

La *white soup*, a base de pollo y almendras, como tantos platos tradicionales, puede tener distintos ingredientes secundarios. Lo más importante es que ninguno de ellos la haga oscurecer hasta el punto de que pierda sentido su nombre en inglés: «sopa blanca», que llamamos aquí «de pollo», por ser la manera habitual de referirse a ella en español. Coliflor, champiñones, o incluso, para los más atrevidos, un poco de fruta, que podría ser pera, son bienvenidos.

 4-6 personas

 30 min

 1 h
(ver opciones preparación)

● ● ○ Media

INGREDIENTES

- 1 pechuga de pollo entera
- 1 punta de jamón (150-200 g)
- 2 huesos de ternera o vaca
- 1 ramito de hierbas aromáticas
- 1 apio no muy grande
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 100 g de almendras crudas peladas
- 100 g de pan duro
 - una pizca de nuez moscada (o de jengibre)
 - parte de la piel de un limón
- 100 g de nata líquida
- sal
- 8 rebanadas de pan con aceite, tomillo, ajo y sésamo

OPCIONAL

- 50 g de arroz
(Para dar mayor consistencia a la sopa. De añadirlo, se cocerá en el caldo a fuego mediano durante 10 min, se retirará y se triturará, junto con las almendras y el pan duro, con una batidora o procesadora de alimentos, para luego mezclar todo)

CONSEJO

Como seguramente sobraré caldo, se puede congelar.
La sopa, sin la nata, puede conservarse durante tres días en el frigorífico, y también admite congelación.

PREPARACIÓN

- Cuece el pollo con el trozo de jamón, los huesos, las hierbas aromáticas, la parte blanca del apio y una pizca de sal en una olla con 2 litros de agua, hasta que esté todo tierno (unos 20 min en olla rápida o 30 min en olla a presión; 1 h 30 min en cazuela). Cuela el caldo y espera a que se enfríe bien (incluso dejándolo unas horas en la nevera).
- Quita la grasa que haya quedado en la parte superior del caldo, y sofríe con ella y una cucharada de aceite de oliva las almendras en una sartén durante unos 10 min.
- Tritura en un mortero las almendras con un poco de sal, el pan duro troceado y un dedal de caldo, hasta que se haga una pasta.
- Pon a calentar unos 60-70 cl de caldo, y disuelve en él la pasta de almendras. Añade la pizca de nuez moscada o de jengibre, el pollo cortado en dados o desmenuzado en tiras y la cantidad de caldo necesaria para obtener la consistencia que te guste.
- Sirve la sopa muy caliente en cuencos o tazas grandes, añadiendo un chorrito de nata líquida, un poco de ralladura de limón y las hojas de eneldo (o las del apio, picadas) para decorar. Acompaña de unas rebanadas de pan tostado untado de aceite, tomillo y ajo, espolvoreado con semillas de sésamo.

PARA COMPLETAR (OPCIONAL)

Además del pan, si se quiere hacer el plato aún más contundente y variado, se pueden poner unos pequeños boles con guarnición, para que el comensal se la eche a su gusto: un poco de bacon frito cortado en taquitos muy pequeños, unas pocas almendras tostadas que hayamos reservado, un par de huevos duros troceados... O poner en la tostada una loncha de jamón ibérico. También tendremos en la mesa un molinillo con pimienta negra.



Pride and Prejudice
JANE AUSTEN