

# ENSAYO APOLOGETICO SOBRE LA COCINA ESPAÑOLA

*Acaso en ningún otro país encuentres que la cocina tiene una escala tan diversa de matices como en la nuestra, desde el sustento rudimentario de los pastores que Cervantes comparó al de la dichosa edad dorada y Keiserling al de los habitantes de la edad de piedra, hasta los banquetes liberales y copiosos de los palacios y de los ricos labradores, que emulan al romano festín o a la generosidad de Camacho; y, en el centro de estos dos extremos, el cotidiano sustento de los más, sencillo, diverso, sabroso y pulcro, incapaz de hartar ni de aburrir, y, sobre todo esto, sazonado con patriarcal ascetismo. Porque no se olvide que entre nosotros, Dios vigila a los pucheros, y que el propio Altimiras, cocinero y tratadista famoso, dedicaba sus recetas al beato Diego de Alcalá, rogándole, decía: "que dirijais mis operaciones para que, cumpliendo a vuestra imitación las obligaciones de mi estado cocinero, pueda gozar de vuestra compañía en el cielo"*

Gregorio Marañón

Regocijemos a nuestros lectores con algunas noticias de las comidas en general y de los banquetes en particular, que nos dejó Francisco Martínez Motiño, cocinero que fue del rey Felipe III precisamente, en su "Arte de la cocina, pastelería, bizcochería y conserjería", libro que se imprimió repetidas veces, pero cuya primera edición apareció en 1617, es decir, tres años antes del banquete a que se refiere el texto; suponemos que sus composiciones y recetas estarían de moda entonces:

*"Tratado de cómo se ha de servir en los banquetes"*.

"Aquí pondré tres o cuatro comidas y una merienda, y no pondré ningún plato fantástico, sino todas cosas que se hayan de comer, y daré a entender cómo se han de servir; porque en los banquetes, todo el toque está en sa-

berlos servir; porque aunque se gaste mucho dinero en un banquete, si no se sirve bien no luce, y se afrenta el señor mucho, habiendo desórdenes en él, y algunas veces los está mirando el señor desde su asiento en la mesa.

"Hagamos cuenta que estas comidas son de seis platos de cada cosa; hanse de poner seis bufetes; y si ponen los bufetes ancho por largo, serán menester siete bufetes; para seis servicios son menester seis maestresalas y seis personas que sirvan como de veedores, para sólo llevar la vianda desde la cocina a la mesa, y cada veedor ha de llevar un servicio y entregarlo a su maestresala, porque en tales días no ha de bajar el maestresala a la cocina, y si bajare la primera vez, no pueda bajar las otras, porque se ha de servir la vianda en tres veces. Ha de bajar el mayordomo con sus veedores. Digo,

que el veedor que tornare el primer servicio llevará cinco pajes, y éstos llevarán diez platos, cada uno dos, y detrás del postrer paje irá otro veedor con otros cinco pajes, y otros diez platos, y desta manera irán los demás, porque cada cinco pajes servirán a su veedor, sin que se mezclen unos con otros; y en llegando a la mesa el primer veedor con sus diez platos, se arrimará al maestresala de la cabecera de la mesa, y los demás vayan cada uno a su maestresala y hagan alto, sin asentar plato ninguno en la mesa hasta que llegue el veedor postrero, y en viendo que están todos los veedores con toda la vianda junto a la mesa, arrimados a sus maestresalas, alcen todos los principios, salvo algunos perniles o cabezas de jabalí, que son como platos que van enramados, parecen bien en la mesa; además, que entre la comida gustan algunas personas de comer un

poco de pernil para beber. Desta manera estará la mesa muy llena, y no se perderá plato ninguno. En asentando la vianda en la mesa, volverán los veedores por la segunda, y harán lo mismo que hicieron en la primera, y levantarán la vianda del primer servicio, salvo algunos platos regalados que no hayan llegado a ellos, y los perniles, y asentarán la segunda vianda; y de esta manera harán la tercera. Y cuando alzaren la tercera levantarán toda la vianda, sin dejar cosa ninguna, y asentarán los postres, y de esta manera no puede faltar plato ninguno, que más presto se echa de ver la falta de un plato, que de un servicio todo”.

Los menús eran del tenor siguiente:

*Banquete por Navidad*

Perniles con los principios  
 Ollas podridas  
 Pavos asados con su salsa  
 Pastelillos saboyanos de ternera hojaldrados  
 Pichones y torreznos asados.  
 Platillo de artaletes de aves sobre sopas de natas  
 Bollos de vacía  
 Perdices asadas con salsa de limones  
 Capirotada con solomo y salchichas y perdices  
 Lechones asados con sopas de queso, azúcar y canela  
 Hojaldres de masa de levadura con enjundia de puerco  
 Pollas asadas

*Segundo*

Capones asados.  
 Anades asadas con salsa de membrillo  
 Platillos de pollos con escarolas rellenas  
 Empanadas inglesas  
 Ternera asada con salsa de oruga  
 Costrada de mollerías de ternera e higadillos  
 Zorzales asados sobre sopas doradas.  
 Pastelones de membrillos y cañas y huevos mejidos  
 Empanadas de liebres  
 Platillos de aves a la Tudesca  
 Truchas fritas con tocino magro  
 Ginebradas

*Tercero*

Pollos rellenos con picatostes de ubres de ternera asados

Jigotes de aves  
 Platillo de pichones ahogados  
 Cabrito asado y mechado  
 Tortas de cidras verdes  
 Empanadas de pavos en masa blanca  
 Besugos frescos cocidos  
 Conejos con alcaparras  
 Empanadillas de pies de puerco  
 Palomas torcaces con salsa negra  
 Manjar blanco  
 Buñuelos de viento

Las frutas que se han de servir en esta vianda son: Uvas, melones, limas dulces o naranjas, pasas y almendras, orejones, manteca fresca, peras y camuesas, aceitunas y queso, conservas y suplificaciones.

*Una comida para el mes de mayo*

Perniles con los principios  
 Capones de leche asados  
 Ollas de carnero y aves y jamones de tocino  
 Pasteles hojaldrados  
 Platillos de pollos con habas  
 Truchas cocidas  
 Jigotes de piernas de carnero  
 Torreznos asados y criadillas de carnero  
 Cazuelas de natas, platillos de artaletes de ternera y lechugas  
 Empanadillas de torreznos con masa dulce  
 Aves con alfiletete frio con huevos mejidos  
 Platos de alcachofas con jarretes de tocino.

*Segunda vianda*

Gazapos asados  
 Morcillas blancas de cámara sobre sopas de bizcochos y natas  
 Pastelones de ternera, y cañas, y pichones y criadillas de ternera asada y picada  
 Empanadas de palominos  
 Platillo de pichones con criadillas de carnero y cañas  
 Empanadas inglesas de pechos de ternera y lenguas de vaca  
 Hojaldres rellenos de masa de levadura  
 Fruta de cañas  
 Pollos rellenos sobre sopas doradas  
 Empanadas de venado  
 Pastelillos de conservas y huevos mejidos

*Tercera vianda*

Salmón fresco  
 Pollas asadas sobre arroz de grasa  
 Pichones ensopados sobre hojuelas  
 Pastelones de salsa negra  
 Cabrito asado y mechado  
 Tortas de dama  
 Lechones en salchichones  
 Empanadas frías  
 Barbos fritos con tocino y picatostes de pan  
 Manjar blanco  
 Fruta de piñas  
 Bollos maimones

Las frutas que se han de servir en esta vianda son: Albaricoques, fresas, cerezas, y podría ser que hubiese guindas al cabo del mes de mayo, natas, limas y pasas y almendras, aceitunas, queso, conservas y confites y suplificaciones. En éste no hay que decir, porque ha de servir de toda la fruta que hubiere y requesones.

*Una comida por septiembre*

Perniles con los principios  
 Pavillos novenos asados con su salsa  
 Ollas podridas en pastelones de masa negra  
 Pasteles hojaldrados, cubiletos  
 Platillo de palominos con calabaza rellena  
 Perdigones asados  
 Bollos sombreros  
 Ternera asada y picada  
 Empanadas de pichones en masa dulce con torreznos  
 Tortas de ternera y cañas y almendras  
 Pajarillos gordos con pan rallado sobre sopas doradas  
 Truchas frescas cocidas  
 Conejos gordos asados

*Segunda vianda*

Capones asados  
 Platillo de ternera con albondiguillas de ternera, mollejas e higadillos  
 Tórtolas asadas  
 Platos de membrillos y pollos rellenos rebozados  
 Cazuelas mojís de berenjenas  
 Platos de salchichones y cecinas  
 Platos de capones rellenos, cocidos con artaletes sobre sopas blancas  
 Pasteles de tetilla

Quesadillas de mazapán  
 Empanadas de liebres en figuras de leones.  
 Bollos de rodilla  
 Pichones asados con costillas de carnero y pan rallado

*Tercera vianda*

Pollas asadas  
 Platillo de cañas con huevos encañutados  
 Pollos asados con salsa de agraz  
 Tortas de albérchigos en conserva  
 Empanadas fritas  
 Cabrito asado y mechado  
 Platillos de palominos con lechugas  
 Manjar blanco  
 Piernas de carnero en jigote  
 Cazolillas de natas y cañas y manjar blanco  
 Salchichones de lechones cortados en ruedas, mezclados con otros salchichones y lenguas  
 Fruta de piñas

Las frutas de esta vianda han de ser uvas, melones, higos, ciruelas, natas, pasas y almendras, melocotones, confites y conservas, aceitunas y queso y suplicaciones.

El lector interesado puede ver las fórmulas y recetas del menú en la citada obra; su importancia puede colegirse con decir que el número de platos explicados alcanza la cifra de 432.

En banquetes oficiales llegábase al despilfarro, por afán de ostentación a que tan aficionada fue la nobleza española del siglo XVII; citaremos algunos ejemplos: En el banquete con que el Condestable de Castilla obsequió al Almirante de Inglaterra, portador de la Embajada de Jacobo I, cuando éste fué a Valladolid a besar la mano de Felipe III, "se sirvieron mil doscientos platos de carne y pescado, sin los postres, y quedaron otros muchos sin servir", 1605<sup>1</sup>. Dos años más tarde de la festividad que anotamos: "El día de los

Inocentes el marqués de Montescarlos dió a su Consejo de Hacienda y Contaduría un banquete de doscientos cincuenta platos, tres doblados, tan grandes, que desacreditó la moderación española, acusada neciamente de cortedad por italianos y flamencos"<sup>2</sup>.

Para terminar, el año 1624, con motivo del viaje de Felipe IV a Sevilla, el conde Linares dió un presente al Rey de cosas de diferentes almíbares, cajas de conservas, pomos de olor, barriles de escabeche, aceitunas, alcaparras, quesos, vinos y frutas secas en cantidad de 6.000 ducados".<sup>3</sup>

<sup>1</sup> "Relación de lo sucedido en Valladolid", edición Narciso Alonso Cortés. pág. 63.

<sup>2</sup> Almansa Mendoza. "Cartas y Relaciones", págs. 260-261

<sup>3</sup> Biblioteca Nacional, manuscrito 2355, folio 428.



**LUCAS CRANACH.** *La fuente de la juventud.*  
 Fragmento.

Examen:  
¿En qué Debo  
Invertir?



La respuesta es:  
Upac Renta Segura  
del Banco  
Central Hipotecario



Banco Central Hipotecario  
La sólida inversión de los colombianos.

# PARA LA GRAN DIETA LA UNICA GRANDE



la gran  
dietética

## Breña

Al gordo le gusta la vida. Salir al campo, montar a caballo, andar ligero.

"Y los flacos" -se pregunta el gordo cuando va en apuros- "nacén, se hacen o qué". "No vayas tan lejos, gordo. Para estar bien no le apures en la mesa y come ligero". "Que no le apure y a la carrera?" -pregunta un tanto



enredado el gordo. "No, estimado gordo. Se trata simplemente de comer con mesura, hacer regular ejercicio y ayudar la dieta con BRETAÑA". Si. Para mantener el organismo y cuidarlo bien, aligere su dieta con BRETAÑA. Burbujeante BRETAÑA. Refrescante y gran amiga de su dieta.



**La teoría de los cuatro elementos:  
fuego, agua, aire y tierra que tanto influyó  
en todas las teorías filosóficas y médicas  
hasta muchos siglos después de ser formulada.**