

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,

pues, 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 súplicasiones. 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", 1605¹. 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 corteidad por italianos y flamencos"².

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"³.

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

² Almansa Mendoza. "Cartas y Relaciones", págs. 260-261

³ 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

Bretaña

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.**