

## Literatura gastronómica

Entre mis recuerdos gastronómicos más deliciosos e inolvidables se cuenta la asistencia al banquete anual que se celebra en el Palacio de la Señoría de Bolonia, con motivo de la Feria Internacional del Libro Infantil. En el gran salón del palacio se

extienden las mesas colmadas de platos montados al estilo renacentista, como si el artífice Benvenuto Cellini hubiera construido aquellas piezas de orfebrería gastronómica: merluzas, rodaballos en elegantes posturas, cuajados de pedrería y perla, ofreciéndose al «gourmet» y al «gourmand», centollos enormes, que parecen salir de las montañas de conchas y de los grutescos, hábilmente armados en formas arquitectónicas.

Faisanes enjoyados extienden el abanico de sus plumas junto a langostas amenazadoramente succulentas, y, para colmo de la delicia, fuentes orladas de angelotes, portadores de ramilletes, lanzan al aire sus chorros finos de agua, que se reflejan en una base de cristal veneciano.

Cascadas de helado y de merengue, figurillas barrocas de chocolate, tartas monumentales trabajadas a la manera de los monumentos emblemáticos y toda clase de gollerías, deslumbran al comensal, que va de un lado a otro, atraído por el rarísimo bocado, comiendo con la vista, ante aquel espectáculo raro, bodegón vivo que emula al pictórico de los propios museos italianos.

Complacidos ante la sorpresa del comensal, los servidores y los cocineros, tras el «buffet», rivalizaban, serviciales y sonrientes, en complacer al forastero. Las fuentes vacías, rápidamente, se sustituyen por otras succulentas, artísticamente ornamentadas, y los vinos diversos y los champagnes, en copas y velicómenes exquisitos, ayudan a la digestión entre continuos brindis editoriales.

Verdaderamente, aquel banquete singular es inolvidable. Pero en un plano más sencillo, en el mundo personal de la gastronomía, también son inolvidables: la «feijoada», en Río de Janeiro; la ensalada de tomates, queso y aceitunas negras, en Atenas; el gazpacho un día de Corpus ardiente, en Sevilla; el caldo gallego, en La Coruña; las «crepes», en París; los mejillones y las ostras, en Nantes; la sopa de pescado, en Venecia; el salami, en Bolonia; el jamón, en Bayona; el plumcake y la mermelada amarga, en Cambridge; los canapés de caviar, en Moscú; los langostinos, en Huelva; el lenguado con salsa de camarones, en Buenos Aires, y un bife con «papas» fritas, y el «smorgasborg», en Estocolmo.

Todas estas divagaciones introductorias al tema de la literatura gastronómica, todas estas evocaciones, nos la ha sugerido la lectura del gran libro *Historia de la Gastronomía Española*, de Manuel Martínez Llopis, y de otros libros sobre «re coquinaria» que se han editado muy recientemente \*, y que son una muestra destacada de la multitud de libros sobre este tema, que en la actualidad se publican.

¿Por qué este interés por la cocina? No cabe duda que la cocina, el guisar, no sólo es una necesidad alimenticia, sino un arte. El arte de la cocina, que ha alcanzado cumbres de refinamiento, despierta nuestra atención. Así como el folklore se ocupa

---

\* MARTÍNEZ LLOPIS, MANUEL: *Historia de la Gastronomía Española*, Editora Nacional, Madrid, 1981.

MATA, JUAN DE LA: *Arte de Repostería*, 1786. Edición facsimil. Tusquets Editores. Barcelona, 1981.

MURO, ANGEL: *El Practicón*. Tratado completo de cocina. Ediciones Poniente. Madrid, 1982.

CONDESA DE PARDO BAZÁN: *La Cocina Española Antigua*. Ediciones Poniente. Madrid, 1981.

SEIJO ALONSO, FRANCISCO G.: *La cocina valenciana*. Ediciones Alicante, 1981.

— *Comiendo con Haydée Díaz Plaja*. Editorial Bruquera. Barcelona, 1983.

LÚJÁN NÉSTOR: *Viaje por las cocinas del mundo*. Biblioteca Básica Salvat. Salvat Editores. Barcelona, 1983.

de recoger lo que está en vías de extinción, los libros sobre gastronomía, los libros de cocina, recogen, clasifican y almacenan y describen las miles de fórmulas que han hecho y seguirán haciendo la vida agradable, por la delicia del paladar.

Del mismo modo que las meditaciones filosóficas sobre la moda de algunos ensayistas, les ha llevado a conclusiones inesperadas, cabe preguntarse: ¿la cocina es utilitaria o es de adorno? ¿Se come para sobrevivir o por lujo estético, por puro placer? Como la moda, la cocina puede ser una superfluidad necesaria. El placer de la mesa, el goce de los sentidos, unido a la conversación, que es uno de los grandes aditamentos —por no decir condimento—, forma parte de un arte de vivir, al que contribuye la buena cocina.

Otra pregunta: ¿Nos interesamos por la cocina, ahora que está desapareciendo, ya que en algunos países sólo se guisa los sábados y los domingos? ¿Es porque no hay ya criados y ahora es necesario saber guisar?

La cocina se ha puesto de moda. No es una nimiedad. Se considera hoy como algo muy importante. Si se pierde el arte de la cocina se pierde toda nuestra civilización. ¿Qué va a ser de nosotros si nos limitamos a comer de pie un sandwich o una hamburguesa, y a beber un refresco efervescente artificialmente fabricado después de haber echado una moneda en una máquina tragaperras, que no sonríe ni habla como los cocineros boloñeses?

Nuestros propios recuerdos y nuestra intención de seguir comiendo bien, y nuestra admiración por ese lenguaje riquísimo de la gastronomía, nos llevan a ensalzar todos estos libros actuales, dedicados al arte de la cocina. No importa que la cocina sea barata o cara, que sea una cocina práctica o de platos fantásticos, o que junto a la fórmula mágica de «las mil maneras de hacer el arroz», aparezca la cocina surrealista de Dalí (incomible). Todo nos interesa, y en el fondo aspiramos a la suprema consagración que supone dar nombre a un plato, como lo dieron Chateaubriand o Alejandro Dumas.

La historia de la gastronomía es la historia de la humanidad, de ahí que en la *Historia de la Gastronomía Española* los diversos períodos históricos se clasifiquen en capítulos denominados: la cocina prehistórica, la cocina ibérica, la cocina griega, la romana, la visigótica, la árabe andaluza, la hispano judaica, la medieval española, la americana precolombina y las cocinas criollas, la cocina durante el Siglo de Oro, durante los siglos XVIII y XIX y, finalmente, durante el siglo XX.

La lectura de este libro, más interesante que una novela buena (porque malas son hoy casi todas) nos ofrece un desfile de costumbres y usos coquinaros de diversos grupos humanos sobre la Península Ibérica, o allí donde los españoles predominaron. Especialmente interesante es el gran capítulo dedicado a las cocinas americanas y los intercambios de alimentos que produjo el descubrimiento con relación a España. El maíz, el pan de cazabe, la yuca o mandioca, la quinua o arroz y mijo, la patata, el maní, el cacao, el ají, el zapallo, el tomate, son elementos que van a renovar la cocina tradicional.

Los cronistas de Indias como José de Acosta, Gonzalo Fernández de Oviedo, Garcilaso de la Vega, el Inca, etc., son los encargados de darnos información gastronómica en una literatura, donde hoy día la Real Academia de la Lengua se

abreva para su Diccionario Histórico. La fauna y la flora americanas ofrecen su contribución: la frutilla o fresa, la chirimoya, el plátano, el coco, el guayabo, y, entre las aves, el pavo o guajalote son novedades que el Nuevo Mundo ofrece al Viejo Mundo en su riquísima nomenclatura. España también introduce alimentos nuevos, como los espárragos, las gallinas, etc., que se nos ofrecen en textos literarios sabrosísimos, como la ceremonia del padre de Garcilaso de la Vega, el Inca, al comer los primeros espárragos en el Perú con un grupo de amigos.

Dignas de antología, y así lo hace el autor de la *Historia de la Gastronomía Española*, son las páginas del conquistador y cronista Bernal Díaz del Castillo en su libro sobre *La Conquista de la Nueva España*, cuando relata el esplendor de las fiestas y banquetes de los Virreyes, que tuvieron lugar en la ciudad de México, especialmente la dada por Hernán Cortés, marqués del Valle de Oaxaca. Dice así: «Ya la otra cena que hizo el virrey con todos los caballeros y conquistadores de quien se tenía cuenta de ellos y con todas las señoras mujeres de los caballeros y conquistadores y de otras damas y se hizo muy solemnísimamente...

Y la otra cena que hizo el virrey, la cual fiesta hizo en los corredores de las casas reales, hecho uno como vergeles y jardines entretnejidos, por arriba de muchos árboles con sus frutas, al parecer que nacían de ellos: encima de los árboles muchos pajaritos de cuantos se pudieron haber en la tierra y tenían hecha la fuente de Chapultepeque, y tan al natural como ella es, con unos manaderos chicos de agua que reventaban por algunas partes de la misma fuente, y allí estaba un gran tigre atado con unas cadenas y, a otra parte de la fuente, estaba un bulto de hombre de gran cuerpo vestido como arriero con dos cueros de vino, cabe el que se adurmió de cansado, y otros bultos de cuatro indios que le desataban el un curro y se emborrachaban, y parecía questaban bebiendo y haciendo gestos, y estaba hecho todo tan al natural, que venían muchas personas de todas jaescas con sus mujeres a lo ver. Pues ya puestas las mesas, había dos cabeceras muy largas, y en cada una su cabecera: en la una estaba el marqués y en la otra el virrey, y para cada cabecera sus maestresalas y pajes y grandes servicios con mucho concierto. Quiero decir lo que se sirvió.

Aunque no vaya aquí escrito por entero, diré lo que se me acordaré, porque yo fui uno de los que cenaron en aquellas grandes fiestas. Al principio fueron unas ensaladas hechas de dos o tres maneras y luego cabritos y perniles de tocino asado a la ginovisca; tras estos pasteles de codornices y palomas, y luego gallos de papada y gallinas rellenas; luego manjar blanco; tras esto pepitoria; luego torta real; luego pollos y perdices de la tierra y codornices en escabeche, y luego tras esto alzan aquellos manteles dos veces y traen otros limpios con sus pañizuelos; luego traen empanadas de todo género de aves y de caza; éstas no se comieron, ni aún muchas cosas del servicio pasado; luego sirven de otras empanadas de pescado, tampoco comió cosa de ello; luego traen carnero cocido y vaca y puerco, y nabos y coles y garbanzos; tampoco se comió cosa ninguna; y entre medio destos manjares ponen en las mesas frutas diferenciadas para tomar gusto, y luego traen gallinas de la tierra cocidas enteras, con pico y pies plateados; tras desto anadones y ansarones enteros con los picos dorados, y luego cabezas de puercos y de venados y de terneras enteras, por grandeza, y con ellos grandes músicas de cantares, a cada cabecera, y la trompetería y géneros de

instrumentos, harpas, vigüelas, flautas, dulzainas, chirimías; en especial cuando los maestresalas servían las tazas que traían a las señoras que allí estaban y cenaron, que fueron muchas más que no fueron a la cena del marqués, y muchas copas doradas, unas con aloja, otras con vino e otras con agua, otras con cacao y con clarete; y tras ésto sirvieron a otras señoras más insines de unas empanadas muy grandes, y en algunas dellas venían dos consejos vivos, y en otras conejos vivos chicos, y otras llenas de codornices y palomas y otros pajaritos vivos; y cuando se las pusieron fue en una sazón y a un tiempo; y después les quitaron los cobertores, los conejos se fueron huyendo sobre las mesas y las codornices y pájaros volaron. Aún no he dicho del servicio de aceitunas y rábanos y queso y cardos y fruta de la tierra; no hay que decir sino que toda la mesa estaba llena de servicio dello. Entre estas cosas había truhanes y decidores que decían el loor del Cortés y del virrey cosas muy de reír. Y aún no he dicho las fuentes del vino blanco, y jerez de indias, y tinto y botillería. Pues había en los patios otros servicios para gentes y mozos despuelas y criados de todos los caballeros que cenaban arriba en aquel banquete, que pasaron de 300 y más de 200 señoras. Pues aún se me olvidaba los novillos asados enteros llenos de dentro de pollos y gallinas y codornices y palomas y tocino. Y digo que duró este banquete desde que anocheció hasta dos horas después de media noche, que las señoras daban voces que no podían estar más a las mesas, y otras se congojaban, y por fuerza alzaron los manteles, que otras cosas había que servir. Y todo esto se sirvió con oro y plata y grandes vajillas muy ricas.»

No son nada las bodas de Camacho quijotescas en comparación con esta celebración gastronómica. Abunda el libro de la *Historia de la Gastronomía Española* en la descripción de estos banquetes cortesanos, de los yantares o conduchos, como se decía en otros tiempos, de los convites de 500 platos de carne y de 300 de pescado, que podían llevar a dispendios costosísimos, y que dieron lugar a las Ordenanzas sobre la comida en las «Partidas» de Alfonso X y posteriormente a los «Avisos» de Barrionuevo.

En nuestra predilección por el lenguaje coquinario, tan preciso y poco conocido, el capítulo dedicado a la cocina arábigo-andaluza nos ofrece vocablos que han quedado en nuestra lengua en pastas, dulces y guisos de escasa difusión: el alajú, la albardiña, el alfeñique, la pasta de almorí, el arrope, la alcorza, la almogábara, y que registran los textos medievales, que adornan las páginas de la *Historia de la Gastronomía*, pues el autor ilustra sus investigaciones históricas con páginas de la mejor literatura española que sirven para corroborar documentalmente sus afirmaciones.

Es indudable que en la gastronomía se reflejan los estilos artísticos de la época. Hay modos culturales que imprimen en todo su forma. Desde los alimentos hasta el adorno de la mesa, los manteles, la vajilla, se refleja el sello y la evolución de la época. *El Arte cisoria* del Marqués de Villena es típicamente medieval, el cocktail, invención vanguardista de los años veinte, el batido de la época del turmix, la austeridad de la cocina vegetariana, propia de los movimientos naturistas. El barroco dejó su impronta en la cocina, y sobre todo en el arte de preparar las mesas con platos montados, a los que llamaban ramilletes. Llopis cita el libro de *El arte de Repostería* de Juan de la Mata, del que ofrecemos el siguiente ejemplo tomado del capítulo XLI titulado «Modo que

se debe observar para servir un Refresco general, y explicación de guarnecer Mesas de diez modos diferentes... Explicación de las mesas, y regla general para armar cualquier ramillete.»

«Mesa de OCHENTA CUBIERTOS LARGA. Guarnecida de Repostería y Cocina para Cena, puesta en estilo; un ramillete principal, que es el núm. 1 forma un hermoso frontis en gradas y arcos coronados de figuras y pirámides de Caramelo, y flores de mano: entre los arcos se pondrán algunas figuras de Azucar, y algunas blancas, y guarneciéndolo todo de flores, así naturales, como artificiales: dulces de todos géneros, y pirámides de bastonage de colores. Sobre el todo de él se pondrá un ramo de flores en un florero de Azucar, formando todo él una hermosa vista.

El 2. que es de Cocina, y los siguientes, se compone de seis platos, con otros tantos pastelones grandes de tres géneros.

El 3. es de quatro platos, que podrán ser de fiambres, dos de cabeza de Javalí, y los dos de Perniles.

El num. 4. se compone de seis ollas, quatro medianas, y dos grandes: estas de caldo, y aquellas de menestras diferentes.

El 5. es de seis platos de diferentes guisados.

El 6. es de ocho platos de diferentes Pescados frescos asados.

El 7. de ocho platos de Pescados varios guisados y cocidos.

El 8. se compone de catorce platos de varios asados.

El 9. es de ocho platos de diferentes Jaleas y Claiques.

El 10. es de diez platos de varios guisados de Aves.

El 11. de ocho platos con Pastelillos.

El 12. de ocho platos con Gazpachos y Ensaladas crudas y cocidas.

El 13. de ocho platos de masa crocantes.

El 14. es de ocho platos de diferentes fritos. Después se quitan o relevan los de Cocina, y comienzan a guarnecer los de Repostería.

Los seis platos del num. 5. se podrán relevar y meter de Frutas heladas, con algunas pirámides en el medio.

Los del num. 7. se podrán poner de todo género de bizcochos.

Los del num. 8. de diferentes Compotas.

Los del 9. de espumas de Leche y barquillos.»

La finalidad era la espectacularidad de la mesa, construida por un artífice o arquitecto, que a veces tenía mucho de gran «fontanero» a la manera de los jardineros fontaneros de la jardinería de la época. Así puede verse en las advertencias que se dan para la construcción de una fuente para la «Mesa de cincuenta cubiertos», su figura una herradura, que se sirve por dentro sin estorvar: «El num. 1. es una fuente que correrá el tiempo que se gustare Leche, Vino o Agua, etc., para cuyo efecto tendrá una arca principal oculta en el techo o pared, de donde baxará un encañado de hoja de lata, hasta esconderse debaxo de la Mesa, que suba al triunfo principal, guarnecido de una pila capaz, con diversas yerbas, flores y algunas figuras de Azucar, de modo que no se mojen: la pila tendrá otro conducto oculto, para que por él baxe la agua que despide la Fuente, y cae en la pila; y debaxo de la Mesa habrá un barreño o pellejo en que reciba la agua que cae de la pila, teniendo cuidado de echar agua en la arca

principal, para que no dexé de correr la Fuente; y para que sea más agradable, se guarnecerá de flores y dulces de todos géneros.»

La fantasía del artífice en esta complicada armadura de la mesa y la presentación de los manjares, se prestaba a toda clase de invenciones, de galerías, laberintos, bóvedas, pirámides, ornamentación barroca de los festines, comparable, aunque resulte extraña la comparación, a la lujosa arquitectura de las celebraciones funerarias, donde predominaban los ramilletes y las columnas piramidales, adjetivo que fue de gran uso en la comedia del siglo de oro.

Como cosa curiosa diremos que en 1651 se publicó en Francia una obra dedicada a la jardinería, titulada *Le jardinier françois* de Nicolas de Bonnefons, en la que dedica una parte a la preparación de confituras y pastas de frutas.

En el capítulo XVII del *Libro de repostería*, de Juan de la Mata, el autor nos informa «del modo de preparar los colores que se dan a las Frutas, pastas, etc.» que pueden ser: color verde, amarillo, azul, negro y jaspeado. Veamos cómo se hace el «COLOR AMARILLO. Hacese este color tomando de la Florida Azucena la semilla que está en el medio, y se sacará al Sol hasta que fácilmente se pueda convertir en polvo: quando se haya de usar de este color, se desleirá, pongo por exemplo, tanto como el grueso de una avellana, en una cucharada de agua de Azar, o de otra cualquiera olorosa, y a falta de estas, en la natural: a falta de esto, se hace con la piedra desleida en agua.

Estos colores pueden servir a todo género de Frutas, especialmente a las Pastas, Mermeladas y otras. La simiente de Azucena da mejor color.»

La repostería de Juan de la Mata, como toda la cocina barroca tiene mucho de fiesta. Por la espectacularidad de las mesas podrían calificarse de comidas teatrales. La riqueza de vocabulario hace que este libro sea una mina para los amantes de nuestra lengua: allí están palabras olvidadas: escorzonera, albérchigos, cidradas, azufaixas, cobletillas, mostachones, secadillos, zampallón, cilantro, rosodoba, hipocrás, de los que nos da buena explicación el riquísimo *Diccionario* de María Moliner.

Estudiase en la *Historia de la Gastronomía* la influencia francesa en España, la cocina de la Corte, la cocina de la época vista por los viajeros extranjeros, y se citan con pormenor los libros de cocina franceses y los españoles. Es interesante hacer constatar que en la primera edición del *Diccionario de la Real Academia Española* de 1726 figure el libro del *Arte de cocina* (1611 y 1678) de Francisco Martínez Montañón, cocinero mayor de Felipe III, como autoridad para el lenguaje, precisamente por este libro suyo, del que daremos un ejemplo de receta, que refleja su estilo:

«Como se asan los paxarillos: Los paxarillos oncejeros, vencejos, zorzales, tortolillas y otros paxarillos tiernos, se han de asar en asador delgado, atravesados, o ponerlos en unas broquetas de hierro, o de caña, que quepan seis en cada una; luego ataráslas en el asador, y han de llevar entre páxaro y páxaro una rebanadilla de tocino gordo y póngase a assar; y quando estén assados, echales pan rallado, y sal por encima, de manera que queden bien cubiertos, y sírvelos con sus ruedas de limón, y podrás hacer una salsilla agridulce, con un poco de azúcar y zumo de limón, y un poco de canela, y un poquito de pimienta y sal, y un poco de caldo. Esta salsilla es muy buena para toda clase de assado, y para higadillos de gallina assados, o fritos, y para

carbonadillas de ternera, y de aves, y particularmente para enfermos, porque los más de ellos gustan de esta salsilla, porque todo lo que es agridulce es de buen gusto.»

Otro capítulo interesante de la *Historia de la Gastronomía Española* es el titulado «La gastronomía en la literatura española del siglo XIX, así como «Los viajeros franceses en el siglo XIX». El libro termina con una apología de la cocina española en sus platos regionales; la merluza y el bonito vasco, el cocido montañés, la fabada asturiana, el lacón con grelos, las vieiras gallegas, la paella, el arroz a banda, los chanquetes (espuma de mar frita), el gazpacho, las perdices estofadas, las truchas con jamón, las migas, el pisto, etc...

En la *Historia de la Gastronomía Española* se citan diversos libros, que como ya hemos dicho, han sido editados recientemente. Entre ellos *El Practicón* de Angel Muro, famoso en los anales coquiniarios, por sus recetas y por su amenidad, debido a la gracia de sus anécdotas, de las que damos dos ejemplos a continuación, la receta del «Pollo del Maestro» y la del «Jamón Olózaga». La primera «Es el pollo asado, según lo asa el maestro Barbieri, que por saber de todo, sabe más de cocina que Apicio y que Lhardy.

Barbieri, que es un gourmet a carta cabal, coge un pollo, orondo y mofletudo de pechugas, y sin mancharse, tarareando alguna de sus impercederas jotas, lo arregla y prepara y ata como si no hubiera hecho otra cosa en su vida.

Pero antes, como si el pollo fuera una vasija, lo llena de aceite por dentro y lo enjuaga —esta es la palabra— vaciándolo luego y haciéndolo escurrir. Incorpora sal, pimienta y una chispa de nuez moscada, y termina esa toilette interior con una rociada de dos copitas de cognac, pero de buen cognac, del que bebe Barbieri, del propio Cognac de la Charenta Inferior, departamento francés.

Terminado esto, y ya el pollo en el asador, lo unta con manteca de vacas de Isigny, y vivo, al fuego vivo.

Barbieri sabe asar, y el pollo asado por sus manos o el preparado con sujeción a esta fórmula, es real y verdaderamente un pollo de maestro.»

«Jamón Olózaga: Córtense lonjas con alguna parte de gordo y ténganse en agua por tres o cuatro minutos: hágase una cazuela con medio pliego de papel de tina, y úntese bien su fondo con manteca de cerdo: colóquese allí el jamón, agregándole azúcar en polvo y media cucharada de agua. Póngase al fuego sobre la parrilla, dénese vueltas a las lonjas, y a los tres minutos se hallará listo el guisado, que resulta bueno si el jamón es bueno, y malo si el perejil es malo.»

La fórmula es auténtica, textual y original de don Salustiano de Olózaga, de aquel inclito varón del partido progresista, que en cierta ocasión y viajando con el doctor Thebussem, cansados uno y otro de comer la bazofia de las posadas, cocinaban ellos mismos su comida, y una de las veces hizo don Salustiano este jamón y escribió la receta, que puede llevar muy bien su nombre.

Muchos más comentarios merecería el libro de Muro, pero no queremos dejar de citar el libro de la «eximia». Emilia Pardo Bazán, *La cocina española antigua*, que cuando lo escribió era muy amiga de Muro, al que rinde homenaje en su prólogo. La intención de la escritora: «es que hay que apresurarse a salvar las antiguas recetas», porque son platos históricos y la cultura se manifiesta a través de ellos. Añade, también, que hay



que huir de los excesivos galicismos, como era costumbre en los libros de cocina: «Me limito a afirmar que el lenguaje de un libro de cocina español debe ser castellano castizo. Va cundiendo una especie de algarabía o jerigonza insufrible, de la cual son muestras nuestras minutas de fondas y banquetes. Líbrenos Dios de tal lengua franca, semejante a la que se usaba en Liorna. También hay que defender el idioma nacional.»

La Pardo Bazán se inspiraba en la cocina de Picadillo y en la de Marie Antoine Côté *Le maître d'hôtel français ou parallèle de la cuisine ancienne et moderne* (París 1828).

En nuestros días; las cocinas rurales se han puesto de moda. No terminaremos esta reseña de literatura gastronómica sin comentar *La cocina valenciana* de F. G. Seijo Alonso, en la que la riqueza coquinaria va unida a la riqueza léxica. Allí tenemos las recetas de esos tremendos cocidos de pelotas, de olla espesa y de olla gitana, de olla churra, las almojábanas, las bajocas, los bolos, la ñora, el pa-noli, el salsimajo, la fritanga y el «blat picat».

Lígero y práctico y eficaz se nos aparece el libro de Haydeé Díaz Plaja donde cada receta breve y sencilla va precedida del comentario. «Fácil, barato, 30 minutos», ya que en nuestro tiempo es necesario saber lo que cuesta el plato y la duración del mismo. Incluso se indican las cantidades para un determinado número de personas. El ingrediente literario lo pone su marido Fernando Díaz Plaja en una introducción o «Aperitivo» que tiene la gracia mundana de un buen conocedor gastronómico y comensal de cocina casera guisada por su propia mujer.

Hemos llegado al fin de estos recetarios culinarios y de estas historias de la gastronomía. Al fondo quedan, para otro comentario Brillat Savarin, el doctor Thebussen, Carmen de Burgos *Colombine*, Julio Camba y *La casa de Lúculo y el arte de comer*, Alvaro Cunqueiro y *La cocina gallega* y todos los libros de oro y enciclopedias de nuestros días, precedidos por el famoso Ruperto de Nola, autor del no menos famoso *Libro de guisados, manjares y potajes*, que acaba de revivir en una bella edición de bibliografía hecha por Editorial Blázquez en Madrid.—CARMEN BRAVO VILLASANTE (*Arrieta*, 14. MADRID-13).