

ACADEMIA GASTRONOMÍA CASTILLA LA MANCHA

Discurso de Ingreso de la Académica de Número
Elisa Belmonte Useros

CUATRO MUJERES EN LA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

Señor Presidente de la Academia de CLM

Autoridades

*Ilustres miembros de la Academia de Gastronomía de Castilla La Mancha,
Amigos y amigas*

Es un honor para mí leer este discurso de ingreso en la Academia de gastronomía de CLM de la que mi madre fue socia fundadora.

La gastronomía es parte de nuestra identidad, nos conecta con nuestras raíces, porque la forma de alimentarnos es la base de nuestra cultura, pues, *una de las mejores cosas de la vida es que debemos interrumpir cualquier labor para concentrar nuestra atención en la comida.*

En primer lugar, quiero dar las gracias al Académico por Albacete *Francisco Montero* quien pensó que yo podría pertenecer a esta ilustre Academia y aportar alguno de mis conocimientos. También agradecer a *Ángel Ramírez y Andrés Gómez Flores* que lo apoyaron. Pero si por algo estoy hoy aquí es gracias a mi madre y al amor que mis padres nos inculcaron por las cosas que nos rodean en nuestra tierra manchega.

El canto y la cocina son mis dos grandes pasiones y tienen mucho en común ya que La EMOCIÓN es el principal objetivo y el ingrediente básico en el éxito final. Friedrich Nietzsche decía *que “Sin la música la vida sería un error”* para él la música era la mejor manera de comunicarse con el mundo. Filósofo y compositor, gran amigo de Wagner, asimiló el concepto wagneriano de que *la ópera es el espectáculo total*, en el que convergen todas las artes, y los fines que persigue tanto la ópera como la gastronomía es la consecución de un placer, de un deleite traducido en momentos de satisfacción también efímeros. En un teatro la misma ópera con la orquesta titular, los mismos cantantes y el mismo director con la partitura mundial, suena diferente un día que otro, igual ocurre con la comida. La misma receta, los mismos ingredientes y el mismo cocinero consiguen resultados diferentes cada día, aunque la diferencia sea mínima.

Muchos compositores y cantantes de ópera son grandes aficionados a la buena mesa y la han utilizado tanto en la música de escena como fuera. Encontramos muchos títulos donde la comida o la bebida tienen un protagonismo en sí mismo o de manera referencial.

Quizá el más significativo sea Don Giovanni en el que más se puede apreciar la complicidad y referencias tan importantes, que hay quien ha llamado a esta obra el Festín de Don Juan. Leporello, criado de Don Juan, en su entrada en escena se

queja de que su amo le hace “*comer mal y dormir poco*”, necesidad de alimento que en su señor, Don Juan, se transforma en la subordinación de la buena comida al amor de las mujeres con frases como “*Dejar las mujeres?...son más necesarias que el pan que como. Que el aire que respiro...*”, y a Doña Elvira le dice ... “*tú que tienes la boca más dulce que la miel llevas el azúcar dentro del corazón...*”; También en él se sirve del banquete para seducir a Zerlina, ofreciéndole “*chocolate, sorbetes, pastas, jamones*” y que acaba sucumbiendo a su propio destino en la *invitación a cenar a la estatua del Comendador*, figura del Convidado de piedra. Don Giovanni celebra las delicias del amor y la buena mesa. Y podemos destacar el libro de

como afirmaba, pero le falta el más importante en la gastronomía. **el gusto**, ya que es en la comida donde se conjugan los 5 sentidos y donde se puede encontrar un placer compartido por todos ellos.

Otras menciones aparecen en *Cosí fan tutte* donde hay una expresa distinción entre el apetito o hambre que Guillermo siente después del llamado trío de la risa, comparado con Fernando, el otro protagonista, que en su famosa aria *Un aura amorosa* declara poéticamente que sólo quiere alimentarse de amor. Pero donde Mozart realiza una auténtica exaltación del vino y las mujeres es en *El Rapto en el Serrallo*, donde Pedrillo y Osmin cantan el famoso dúo *Vivat Bacchus* que acaba cuando el malvado Osmin duerme borracho, sin remordimiento alguno por contravenir las leyes de su religión que le impiden beber alcohol.

Giocchino Rossini fue un gran gastrónomo y sorprende que habiéndole dedicado numerosos platos (“consomé Rossini”, “arroz Rossini”, “Tournedó Rossini”, etc...), tenga tan pocas referencias explícitas a la comida o gastronomía.

La Cenerentola, en la que Don Magnífico, padrastro de Agelina, la protagonista, se hace ilusiones como suegro del príncipe y se las promete felices con “surtidos de gallinas, golosinas, marinados, vainilla, café y botellas”, recomienda después “el helado con las comidas”, mostrando su interés por “el Málaga”, vino que el compositor de Pésaro se hacía enviar desde España. *El arte efímero: ópera y gastronomía* Alberto Osácar Ibarrola

MÚSICA Y GASTRONOMÍA

El compositor *Manuel Fernández Caballero* era famoso por su glotonería (pertenecía al grupo de los 7 fundadores del Teatro de la Zarzuela, a los que les llamaban los 7 Pecados Capitales, a cada uno de ellos se les

adjudicó uno y fue a Don Manuel al que le dieron la Gula. Un día angustiado porque no le venía la inspiración para el dúo final de *El dúo de la Africana* y debía terminarla y entregar la que sería su más famosa Zarzuela, mandó a su hijo que fuera a casa Lardy a por dos pasteles de liebre y le dijo:

Ve a Lardy y que te den dos pasteles de liebre y así pudo inspirarse y terminar el famoso dúo de Tenor y soprano....No cantes más la Africana....vente conmigo a Aragón.

La **zarzuela de pescados o de mariscos** es un estofado de diversos pescados y mariscos que resulta ser muy típico en las cocinas del norte del Levante español. En fin, la música está presente en nuestras mesas de una manera u otra, pero nos alargáramos mucho en este apartado. La conexión emocional que se tiene con la comida, con el entorno y con nuestro cuerpo condiciona el estado anímico y la manera de relacionarnos con lo que comemos, con lo que consumimos y como nos alimentamos. En cada hogar español del siglo XX el papel de las madres como pedagogas gastronómicas ha sido fundamental.

Mujeres y gastronomía:

En la época en que nos ha tocado vivir, todos, aficionados y profesionales aprendimos las artes culinarias de las mujeres de la casa. Ellas eran las que nos han transmitido los conocimientos adquiridos a fuerza de alimentar a diario a toda la familia y las encargadas de la administración y economía familiar. ¡Cuánto han hecho muchas mujeres con los pocos medios que tenían a su alcance para que no faltara una comida en la mesa!

En nuestra casa la comida era una alegría y una sorpresa diaria, porque a la inquietud de mi madre por saber y conocer más de la gastronomía, se unía la costumbre que en los años de mi niñez había por agasajar al médico con los productos que cada paciente agradecido podía regalar, ya que mi padre no reparaba en horas o días festivos si tenía que atender a algún paciente o personas de escasos recursos, así comíamos a veces cosas extrañas o exóticas que no se encontraban en el mercado o los productos de la caza que llegaban a casa y que mi madre les sabía dar buen provecho, guisándolos de mil maneras y así yo, podía contestar con total naturalidad con 11 o 12 años, cuando mis queridas Profesoras, D^a Pepita y D^a Enriqueta nos preguntaban ¿qué habéis comido? Mis compañeros decían, *Cocido, lentejas, macarrones o arroz a la cubana, etc...* lo normal que también se comía en nuestra casa, pero yo contaba lo que había comido ese día con los nombres ilustrados que mi madre nos decía... *Venado con franbuesa, corzo a la Bourignon, niños envueltos, huevos en carroza o Alcachofas a la francesa*, producto que le regalaban a menudo a mi padre y que los niños odiábamos, porque muchas veces eran cocidas y simplemente con una emulsión que cada uno batía en su plato de aceite, vinagre y sal, pero mi madre nos contaba que en Francia era un bocado exquisito y claro! al ser a la francesa todo cambiaba, y nos las comíamos. Ella ya sabía de la importancia de adornar con títulos o palabras el plato que vas a degustar para hacerlo más importante.

A los 10-11 años las matinales del cine Capitol eran la delicia de los niños de Albacete, donde comíamos pipas, garbanzos torraos o chufas y algún chupa-chups, pero las tardes invernales de domingo se hacían eternas y aunque mi madre me decía, cose, escribe o lee.... yo siempre pedía hacer algo en la cocina, en especial dátiles dulces, porque me divertía hacer la masa y darle forma a los rulitos para cortarlos del tamaño de un dátil, pero luego había que freírlos y le tocaba a ella vigilar el aceite y calentar la miel, dos empresas altamente peligrosas para una niña de 10 años. Os recomiendo hacerlos, están en el primer tomo de Cocina de Albacete.....

Cada región tiene la obligación de preservar lo que la hace singular y la define en su propia idiosincrasia. En esta Academia, tenemos la oportunidad de aprender, compartir y crecer juntos en el maravilloso mundo de la cocina. Cada plato que preparamos es una expresión de creatividad, pasión y dedicación. Es un homenaje a los sabores, aromas y tradiciones que nos han sido transmitidos a lo largo de los años.

Desde muy joven me enseñaron el amor a la gastronomía y todo lo que implica, no sólo el hecho de comer, sino las connotaciones adicionales de una buena mesa, cómo prepararla, cómo sentarse, como comportarse ante determinados manjares....Aprendí con el ejemplo de mis padres lo que es el compromiso de preservar y promover la rica herencia culinaria de nuestra región.

El papel de las mujeres en gastronomía ha sido invisibilizado durante siglos, como en tantas otras disciplinas, pintura, literatura, música, deporte, a pesar de que la mayoría de las comidas y víveres de subsistencia las han preparado mujeres, y es en las cocinas domésticas, territorio femenino, donde se han construido adelantos y saberes que han beneficiado y nutrido a toda la sociedad. Como decía *Virginia Wolf* en *Una habitación propia* (1929) “*Me atrevería a suponer que Anónimo, que tantos poemas escribió sin firmarlos, era a menudo una mujer*”.

Pero han sido los cocineros los que se han llevado los laureles de la cocina y la gastronomía en profesional. La mujer ha conseguido hacerse un hueco en los fogones y en la literatura gastronómica, pero a pesar de esto, los méritos culinarios de las cocineras no están igual de reconocidos a los cocineros, tomemos como ejemplo la lista de las mujeres que tienen estrella Michelin: en la última edición española eran 24, poco más de un 10% del total de profesionales que tienen esta distinción, y a pesar de todo es una cifra que se ha duplicado respecto a las que había hace una década. De los 195 restaurantes con alguna *estrella Michelin* de España solo 18 tienen a una mujer como cocinera: el 9,2 %. Se trata, demás, de un porcentaje habitual en todo el mundo. Por el contrario, según un reciente informe, solo la mitad de los hombres españoles sabe cocinar, frente al 85 % de mujeres. Hay que invertir en igualdad, el ámbito de la gastronomía es el claro ejemplo de un trabajo ocupado por mayoría de mujeres, pero no tan reconocidas, porque su trabajo no está ligado al desarrollo productivo y económico, se pretende que sigan encargadas de las

políticas sociales, al cuidado de ancianos y niños, sin tener presencia en órganos directivos con poder de decisión.

En las entrevistas o escritos de cocineros, prácticamente todos se refieren a sus madres o abuelas como el referente y el magisterio que han aprendido para llegar a ser lo que son hoy en día, lo dicen los hermanos Roca, Ferrán Adriá, Martín Berasategui o Andoni Luis Aduriz.

El historiador de la gastronomía. **Carlos Azcoytia**, dice que la sopa, que es la primera receta de la Humanidad, es una creación de la mujer. *“Era la que recogía las plantas y los frutos, porque estaba observando la naturaleza. El hombre iba a cazar.....*

Hay algunas mujeres muy importantes en nuestra gastronomía a lo largo del tiempo y que han sido imprescindibles en la gastronomía de nuestro país. Voy a hablar de cuatro mujeres pioneras en España y que han marcado poderosamente el devenir de nuestra historia como mujeres defensoras de la igualdad de derechos con los hombres y de su aportación a la Gastronomía. Ellas son:

EMILIA PARDO-BAZÁN, Condesa de Pardo Bazán Galicia (1851-1921).

CARMEN DE BURGOS, Colombine Almería (1867-1932)

MARÍA MESTAYER JAQUET la Marquesa de Parabere, País Vasco (1877- 1949)

CARMINA USEROS CORTÉS Albacete (1928-2017)

En España encontramos más mujeres dedicadas a la gastronomía como es el caso de **Nicolasa Pradera**, (1873-1958) cocinera, empresaria y autora del libro *«La Cocina de Nicolasa»* que desde su publicación en 1933 ha sido reeditado en múltiples ocasiones. Nicolasa fue propietaria de varios restaurantes en el País Vasco y Madrid y maestra de grandes cocineros posteriores que pasaron por sus cocinas.

Isabel Oyarzábal- conocida como **Betriz Galindo** (Málaga, 1878 – Ciudad de México, 1974) se destaca por su lucha incansable en favor del sufragio femenino y los derechos laborales de las de su sexo, al tiempo que critica vehementemente las restricciones educativas que afrontan. Ocupa la presidencia en la Asociación Nacional de Mujeres Españolas (ANME) y participa activamente en el Lyceum Club Femenino de Madrid. Un logro trascendental en su carrera es su nombramiento como la primera embajadora de España, representando al país en Suecia y Finlandia. Además, aboga fervientemente por la creación de una biblioteca femenina. En su obra culinaria *Del diario comer (cocina hogareña)*, la autora aporta su toque personal a la gastronomía, con recetas de la época y consejos que reflejan su profundo entendimiento de lo cotidiano.

EMILIA PARDO-BAZÁN y de la Rúa-Figueroa, Condesa de *Pardo Bazán*, (La Coruña, 16 -IX-1851-Madrid, 12 -V- 1921).

Pertenecía a una familia de alta alcurnia y su padre poseía una gran biblioteca que ella empezó a frecuentar desde muy joven. Sus libros preferidos entonces fueron *Don Quijote de la Mancha*, la *Biblia* y la *Ilíada*. Recibió una formación muy completa, sobre todo lo relativo a las humanidades, hablando con soltura tres idiomas, francés, inglés y alemán. No pudo acudir a la universidad, vetada para las mujeres, por lo que los avances científicos y filosóficos los siguió a través de los amigos de su padre y de los libros.

Su cuidada educación y sus viajes por Europa le facilitaron el desarrollo de su interés por la cuestión femenina.

En el prólogo de su libro *La cocina española antigua* se lamenta del poco éxito de los temas feministas y derechos de la mujer que imperaban en Europa en su recién creada Biblioteca de la Mujer y su forzosa interrupción cuando sólo se habían publicado 9 tomos, decantándose por *“la senda trillada de la economía doméstica con varias obras que pueden ser útiles, contribuyendo a que la casa esté bien arreglada y regida”*. Nos cuenta que además del deseo de tener encuadernadas y manejables las recetas antiguas de su niñez.....hay otro motivo es según dice que...” la cocina, además, es a mi entender , uno de los documentos etnográficos importantes....Cada época de la historia modifica el fogón, y cada pueblo come según su alma, antes tal vez que según su estómago. Hay platos de nuestra cocina nacional que no son menos curiosos ni menos históricos que una medalla, un arma o un sepulcro.....

Emilia Pardo Bazán tuvo una intensa vida social que no limitó su actividad como escritora. Concentraba sus actividades sociales durante los meses de estancia en Madrid y sus trabajos literarios en los meses que pasaba en Galicia, generalmente en el Pazo de Meirás.

Desde su primer traslado a Madrid comienza a relacionarse con políticos e intelectuales de la época entre ellos Giner de los Ríos, amigo de sus padres, con quien compartió el interés por la educación y las preocupaciones reformistas y a quien consideró uno de sus mejores amigos. También lo fue Menéndez Pelayo del que se distanció tras la polémica de sus escritos de 1883. Tuvo también amistad con Pérez de Ayala, Miguel de Unamuno, Ramón de Campoamor o Wenceslao Fernández Flórez a cuyas tertulias acudía.

Desde 1880 mantenía relaciones epistolares con Menéndez Pelayo y otros escritores críticos como Clarín que fue muy amigo suyo y prologó su polémico libro *La cuestión palpitante*. En ella dice que es «simpática, valiente y discretísima», pero años más tarde declara que se arrepiente del prólogo y empieza a criticar sus obras.

Tenía múltiples enfrentamientos con José María de Pereda especialmente cuando este declaró que una mujer no podía ser académica. Aunque tuvo

mejor relación con Valera este tampoco la apoyó cuando Pardo Bazán quiso entrar en la Academia. Ella propuso a *Concepción Arenal* para la *Real Academia Española*, pero la candidatura fue rechazada; tampoco se había aceptado la de *Gertrudis Gómez de Avellaneda*, ni su propia candidatura, rechazada en tres ocasiones: en 1889, en 1892 y en 1912 en el que la Real Academia la rechazó alegando un defecto de forma a pesar de que la escritora había logrado el apoyo de destacados intelectuales y de campañas favorables en periódicos de Galicia y Madrid.

Mantuvo una relación literaria epistolar con *Benito Pérez Galdós* a partir de 1881 derivando en una larga relación amorosa después de su separación matrimonial en 1883 .

En 1882 participó en un congreso pedagógico de la *Institución Libre de Enseñanza* celebrado en Madrid, criticando abiertamente en su intervención la educación que las españolas recibían considerándola una «doma» a través de la cual se les transmitían los valores de pasividad, obediencia y sumisión a sus maridos. También reclamó para las mujeres el derecho a acceder a todos los niveles educativos, a ejercer cualquier profesión, a su felicidad y a su dignidad.

En 1890 ya decía Emilia Pardo Bazán en *La Mujer Española*: 'Todas las mujeres conciben ideas, pero no todas conciben hijos. El ser humano no es un árbol frutal que sólo se cultive por la cosecha'" (Ana Bernal Triviño en Opinión diario)

Fue la escritora más importante del naturalismo español, escribió artículos y libros sobre muy diversos temas, fue novelista, periodista, ensayista, crítica literaria, poeta, dramaturga, traductora, editora, catedrática y conferenciante abordando temas de carácter pedagógico, sociológico, histórico, literario o religioso pero el que verdaderamente le apasionaba era el gastronómico.

De 1892 a 1914 Pardo Bazán financió y dirigió el proyecto editorial "*Biblioteca de la Mujer*" con el objetivo de la difusión entre el público femenino de las ideas progresistas relacionadas con los derechos de las mujeres. Publicó once tomos, los dos últimos son libros de cocina, imprescindibles para cualquier profesional o aficionado, *La cocina española antigua*, publicado en 1913, y *La cocina española moderna*, en 1917. Ambos libros forman parte de una colección creada por la escritora *La biblioteca de la mujer*. Dedicó una parte importante de su actuación pública a reivindicar la instrucción de las mujeres como algo fundamental y en su novela *Marianela* da voz propia a *Amparo*, la cigarrera, una mujer trabajadora. El culmen de su aportación literaria será su gran novela *Los Pazos de Ulloa* a partir de la que se la considera una gran novelista.

Adquirió tanta popularidad que era invitada a dar muchas conferencias en importantes instituciones, con tal éxito que a menudo tenía que repetirla, causando enemistades entre sus colegas escritores que veían peligrar su reputación en un sector fundamentalmente de hombres, ya que Doña Emilia era considerada más concienzuda y competente que muchos de ellos. En más de una ocasión dijo: «*Si en mi tarjeta pusiera Emilio, en lugar de Emilia, qué distinta habría sido mi vida.*» Se definía a sí misma como feminista radical “*Yo soy una radical feminista; creo que todos los derechos que tiene el hombre debe tenerlos la mujer*”

Fue la primera mujer socia del Ateneo de Madrid, admitida el 9 de febrero de 1905, fue nombrada Consejera de Instrucción Pública por Alfonso XIII en 1910 y la primera en ocupar una cátedra de literaturas neolatinas en la Universidad Central de Madrid (en 1916).

Consciente del sexismo en los círculos intelectuales luchó por la presencia de las mujeres en la Instituciones Culturales.

Todas sus obras están impregnadas de la necesidad de la modernización de la sociedad española, escribiendo sobre la educación femenina y el acceso de las mujeres a todos los derechos y oportunidades que tenían los hombres.

Hay continuas referencias literarias, sobre todo al **Quijote** como en el prólogo de la Cocina Española Antigua *La comida es buena siempre cuando reúne las tres excelencias de la del Caballero del verde Gabán: limpia, abundante y sabrosa.*

Si su obra literaria está trufada con Gastronomía, la gastronómica lo está con Literatura, porque Emilia Pardo Bazán fue una adelantada a su tiempo. *La cocina es, a mi entender, uno de los documentos etnográficos importantes. Cada época de la Historia modifica el fogón, y cada pueblo come según su alma, antes tal vez, que según su estómago. (La cocina Antigua)*

Emilia Pardo Bazán decide reivindicar *la riqueza de los sabores ibéricos frente a la invasión de la cocina francesa, a la que critica abiertamente. En el prólogo dice que no ignora que las carnes de matadero en otras naciones las ceban mejor. En cambio nos podemos ufanar de nuestros pescados de mar y río, nuestras frutas, nuestras frutas, nuestras aves de corral y caza de pluma, nuestros jamones gallegos y andaluces, las hortalizas empiezan a cultivarse como es debido... Hay una gramínea, el arroz, que en ningún país del mundo se entiende y se prepara como aquí. En Francia el arroz sabe a agua chirle...*

Que la cocina española propiamente dicha tiene su sello, lo demuestra, entre otras cosas, su extensión y evolución en América

La escritora gallega manifiesta su preocupación por el legado culinario de la región: “*En la cocina española quedan todavía actualmente rastros de las vicisitudes de nuestra historia*”. Y advierte: “*Hay que apresurarse*

*a salvar las antiguas recetas. ¡Cuántas vejezuelas habrán sido las postreras depositarias de fórmulas hoy perdidas!"/>. Carmina Useros llevó al pie de la letra esta importante reflexión en su libro *Cocina de Albacete y lo amplió*)*

Pardo Bazán mantuvo una estrecha relación con el mundo de la ópera, especialmente por la música alemana y de Wagner. Descubrió la obra de Wagner en una representación de *El Holandés errante* en una Visita a la Exposición Universal de Viena. A partir de este conocimiento hace suya la idea de que todas las prácticas artísticas son simplemente las diferentes formas de expresar una misma voluntad creadora, que en el pasado se encontraban reunidas bajo lo que consideraría *la obra de arte total*.

En todas sus obras incorporó sus ideas acerca de la modernización de la sociedad española, sobre la necesidad de la educación femenina y sobre el acceso de las mujeres a todos los derechos y oportunidades que tenían los hombres.

La unión de las artes será uno de los pilares del pensamiento artístico de Emilia Pardo Bazán.

CARMEN DE BURGOS (Colombine), 1867-1932 María del Carmen Ramona Loreta de Burgos Seguí nació en Almería. Primogénita de los diez hijos del matrimonio recibió la misma educación que sus hermanos varones. En 1883, con dieciséis años y en contra del consejo paterno, se casó con Arturo Álvarez y Bustos, un bohemio pintor y periodista, hijo del gobernador civil de Almería, quien además tenía en propiedad la empresa tipográfica lo que permitió a Carmen familiarizarse con el mundo de la prensa desde joven, colaborando en distintos medios. En junio de 1895 obtuvo la titulación de maestra de Enseñanza Elemental Primaria y en 1898 la de Enseñanza Superior, en Madrid. En 1901 obtuvo plaza mediante oposición en la Escuela Normal de Maestras de Guadalajara. Tras un tiempo allí, fue destinada a Toledo, ciudad en la permaneció varios años.

Su marido era doce años mayor que ella y tras sufrir malos tratos y apenada por la muerte de su hijo Arturo nacido en 1893(ya había perdido tres anteriormente) decidió en agosto de 1901 abandonar a su marido para comenzar una nueva vida sin él en Madrid, llevándose consigo a su única hija superviviente, María Álvarez de Burgos, nacida en 1895. Se instaló con su tío, el senador Agustín de Burgos y Cañizares, pero tuvo que abandonar la casa después de que este intentara propasarse con ella.

A partir de 1902 colaboró con el periódico *El Globo*, en el que escribía una columna titulada *Notas femeninas*, que analizaba asuntos como 'La mujer y el sufragio' o 'La inspección de las fábricas obreras'. En 1903

el *Diario Universal* le encargó una columna diaria titulada *Lecturas para la mujer*, bajo el seudónimo de «Colombine», sugerido por el propio editor. Era la primera vez en España que una mujer era reconocida como periodista profesional y primera redactora. En su columna, *Carmen de Burgos* trataba de modas y modales, pero introducía ideas que ya se estaban popularizando en otros países europeos. En otoño de 1905 su columna pasó a *Heraldo de Madrid*, desde donde volvió a ser pionera en 1909 como corresponsal de guerra en Melilla.

Hizo campaña para que se legalizara el divorcio, lo que le valió la admiración de *Giner de los Ríos* y *Blasco Ibáñez*, pero recibió ataques por parte de la Iglesia y de los sectores conservadores que buscaron desacreditarla. En 1905 consiguió una beca del Ministerio de Instrucción Pública para estudiar los sistemas de enseñanza de otros países, y viajó durante casi un año por Francia, Italia y Mónaco. A su regreso de Francia creó una reunión semanal denominada '*La tertulia modernista*', a la que acudían escritores, periodistas, músicos, artistas plásticos, poetas y artistas extranjeros de paso por Madrid. Allí conoció a *Ramón Gómez de la Serna*, entonces un desconocido estudiante de diecinueve años, veinte años menor que ella, que se convirtió en su admirador.

En 1911 fue nombrada profesora de la Escuela de Artes y Oficios de Madrid, profesora de cocina, trabajo que compaginaba con el de dar clase a personas ciegas y sordomudas.

Carmen y Ramón Gómez de la Serna no se casaron, pero compartieron su vida y su pasión por la literatura durante unos veinte años, residiendo en distintos países, pero regresando siempre a Madrid. Escribían en revistas y periódicos, apoyaban proyectos de jóvenes autores y viajaron a Portugal y a Italia, manteniendo Carmen su interés por los temas sociales.

Con la proclamación de la Segunda República en 1931, la nueva constitución reconoció el matrimonio civil, el divorcio y el voto femenino, colmando así las aspiraciones de Carmen de Burgos. Se afilió al *Partido Republicano Radical Socialista* y fue nombrada presidenta de la *Cruzada de Mujeres Españolas* y de la *Liga Internacional de Mujeres Ibéricas e Hispanoamericanas*. Fue también elegida vicepresidenta primera de la *Izquierda Republicana Anticlerical*, y en noviembre de 1931 ingresó en la *masonería*, donde fundó la *logia Amor*, de la que era gran maestre. Son destacables sus conferencias en el ámbito del *movimiento feminista*.

Firmó con distintos pseudónimos como «*Perico el de los Palotes*», «*Raquel*», «*Honorine*» o «*Marianela*». Perteneció a la *generación del 98* y a la *Edad de Plata* y se la considera la primera periodista profesional en España en lengua castellana por su condición de redactora del madrileño *Diario Universal*.

Se le considera una de las primeras defensoras del papel social y cultural de la mujer, proclamaba asimismo la libertad y el goce de existir. Decididamente independiente, creyó firmemente en la necesidad de educar y formar a la mujer con el último fin de alcanzar la emancipación económica. Tiene una firme convicción de que las de su género han de poseer formación como posibilidad de acceder a un trabajo que las haga libres. ■ Es considerada una temprana *feminista*, aunque ella odiaba ese término. En su obra *La mujer moderna y sus derechos* (1927) definía su postura como un feminismo conciliador al explicar: «No es la lucha de sexos, ni la enemistad con el hombre, sino que la mujer desea colaborar con él y trabajar a su lado». No fue muy bien considerada por un importante sector de los críticos y escritores contemporáneos, que en muchas ocasiones colocaron su labor y su obra relegada y reducida a la condición de «amante» de *Ramón Gómez de la Serna*. a lo que yo me pregunto ¿qué habría sido de Gómez de la Serna si no hubiera tenido una intensa relación con *Colombine* que veinte años mayor que él lo introdujo en los círculos literarios y políticos de la época?,

Se relacionó con escritores como *Benito Pérez Galdós*, *Vicente Blasco Ibáñez*, *Juan Ramón Jiménez* o pintores como *Julio Romero de Torres* o *Sorolla*, entre otros.

Tras la Guerra Civil y la victoria del régimen franquista, su nombre fue incluido en la lista de autores prohibidos y sus libros desaparecieron de las bibliotecas y las librerías.

En 2021 se cumplieron cien años de la celebración en Madrid de la primera manifestación sufragista convocada en España. A las puertas de las Cortes, decenas de mujeres exigieron el derecho al voto, reivindicando además, otros derechos políticos y sociales. La concentración fue convocada por *la Cruzada de Mujeres Españolas*, cuya presidenta era la escritora Carmen de Burgos que simbolizaba el pensamiento libre, modernizador y europeísta, y que contemplaba la existencia humana a través de los ideales ilustrados de progreso, igualdad y justicia del Regeneracionismo español.

Su aportación literaria en el ámbito de la Gastronomía es **"La Cocina Moderna"** y **¿Quiere V. Comer Bien?**, contiene, seleccionadas y corregidas, todas las fórmulas de sus libros, además de un gran número de nuevas recetas de platos exquisitos, pastelería, repostería, confitería, botillería, helados y conservas. Posteriormente publica **La Cocina Práctica** única obra avalada y recomendada por ella, *"indispensable para toda señora amante de su hogar, que podrá encontrar además en **"La Cocina de Lujo"**, publicada por esta editorial, el complemento necesario para comidas de mayor ceremonia y refinamiento.* Está avalado con nociones de todos los últimos adelantos en cuanto se refiere a la manera de montar la cocina, dirigir el servicio doméstico, modo de trincar, servir la mesa y nociones de higiene de los alimentos, condimentos, etc. Todos los platos, desde los más sencillos a los más selectos, son poco complicados, fáciles de ejecutar y verdaderamente prácticos y de utilidad para la buena dueña de casa. "

Burgos adopta un tono aparentemente ingenuo al afirmar: *"Tenga usted paciencia para leer los párrafos que siguen (...) ¡Yo deseo que (las mujeres) vayan al foro y al Parlamento... después de haber dispuesto la cocina en su casa!"*. Con sutileza, Colombine alienta a las féminas a equilibrar sus responsabilidades domésticas con sus aspiraciones intelectuales y políticas, instándolas a participar activamente en la esfera pública y a hacer valer su voz y su presencia más allá de las fronteras tradicionalmente asignadas.

Escribió cerca de 100 libros, algunos de recopilaciones de artículos o entrevistas.

El divorcio en España (1904), **La mujer moderna y sus derechos, La mujer fría y otros cuentos, La mujer en el hogar: Economía doméstica. Guía de la buena ama de casa.** Valencia, Prometeo, s. a
Arte de ser elegante, Valencia, Sempere, s. a.

Arte de saber vivir. Valencia, Sempere, s. a.

Tesoro de la belleza. (Arte de seducir). Tomo I de la segunda serie para la Mujer. Valencia, Sempere, s. a.

El arte de ser amada. *Contiene todo aquello que puede interesar a la mujer para alcanzar la felicidad, embellecer su cuerpo y su espíritu, llegando a ser seductora y atrayente y lograr la eterna juventud.* Valencia, Sempere, s. a.

Esta serie se publica justo antes de **La cocina moderna**. Prólogo y arreglo de Carmen de Burgos Seguí, profesora de esta asignatura en la Escuela de Artes e industrias de Madrid. Valencia, Sempere, s. a. (1913?)

Y **Nueva cocina práctica.** Valencia, Sempere, s. a.

Confesiones de artistas (1915) Cuarenta y cinco entrevistas a actrices, cantantes y otras mujeres del espectáculo Hacia 1914, una ya reconocida Carmen de Burgos comenzó a realizar entrevistas a cantantes, actrices, bailarinas y artistas de variedades, y llegó a sumar tantas que, en 1915, tuvo la idea de reunir las en un libro que ha pasado a ser una fuente impagable de testimonios sobre la vida cultural

Quiero vivir mi vida. Con un prólogo del Dr. Marañón sobre el sentido de los celos. Madrid, Biblioteca Nueva, 1931.

También escribió ***Cócteles de Colombine y otras bebidas modernas.***

¿Quiere Vd. comer bien? Manual práctico de cocina. Barcelona, Ramón Sopena, s. a. Hay reediciones de 1931 y 1936.

El 8 de octubre de 1932, mientras participaba en una mesa redonda sobre educación sexual en el Círculo Radical Socialista, Carmen de Burgos empezó a sentirse mal y fue trasladada a su domicilio, donde la atendieron tres médicos, entre los cuales estaba su amigo *Gregorio Marañón*, pero sin éxito. Falleció al día siguiente.

María Mestayer Jaquet LA MARQUESA DE PARABERE, (1877- 1949) Nacida en el Bilbao, hija de Eugenio Mestayer y de Melier, cónsul francés en la capital vizcaína, y de María Jaquet de la Salle. Su padre fue destinado al consulado francés en Sevilla, ciudad en la que María pasó su infancia y adolescencia. Gracias a la buena posición social y económica de su familia pudo disfrutar de una esmerada educación cosmopolita. Aficionada a la lectura y la historia, viajó con sus padres por toda Europa visitando las grandes capitales y los mejores restaurantes de la época. De vuelta en Bilbao conoce al abogado y miembro de la alta sociedad donostiarra *Ramón Echagüe Churrua*. Fruto de este matrimonio nacerán ocho hijos. Culta y refinada pero inexperta en la gestión de las tareas domésticas o en la dirección del servicio, María se percata enseguida de que su marido prefiere comer en su club de la *Sociedad Bilbaína* que en casa. Entonces comienza a leer vorazmente publicaciones gastronómicas como *"Le Pot au Feu"* (1893-1956) y a experimentar en la cocina. Poco a poco pasa de aficionada a experta en gastronomía gracias a sus lecturas y a la relación epistolar que mantiene con algunos de los cocineros más famosos de su tiempo como: *Henri-Paul Pellaprat* considerado el padre de la moderna cocina francesa, *Dumont-Lespine*, *Mullor*, *Bandrés*, *Giuseppe Rondissone Battù*, conocido en español como *José Rondissone*, fue un cocinero italiano, quizá de origen suizo, establecido en Barcelona y en especial con *Teodoro Bardají*, jefe de cocina de los Duques del Infantado, al que conoció por ser éstos parientes de su marido.

Comenzó a impartir cursillos de cocina y repostería en Bilbao a las mujeres de *Acción Católica* y en organizaciones de fomento de la educación femenina como el *Emakume Abertzale Batza* o la asociación de mujeres del *Partido Nacionalista Vasco*.

La vida de casada y el papel social que le había tocado vivir le convencía poco y decidió emprender otras actividades. Empezó a escribir y lo primero que hizo fueron columnas culinarias que firmaba como '*Maritxu*'. Más adelante, la literatura que devoraba le hizo descubrir a otra mujer, la escritora francesa Gabrielle Anne de Cisternes de Courtiras, más conocida por el seudónimo con el que escribía sus obras: '*La condesa Dash*'. Aquel seudónimo les inspiró para tener el suyo, y dónde mejor que en una de las novelas de Gabrielle titulada '*La Marquise de Parabère*', publicada en 1859. A partir de 1929 con el sobrenombre de *Marquesa de Parabere* colaboró en prensa (el deportivo bilbaíno *Excelsior*, *El Diario Vasco*, o el periódico argentino *La Nación*) y en revistas especializadas como *El Gorro Blanco*, *La Revista Culinaria y Menage*. Hay quien decía que el título nobiliario le venía de familia, pero María Mestayer nunca sacó a nadie de su error ni explicó con detalle el origen de este pseudónimo. Jamás tuvo el título de marquesa, pero fue una de las más conocidas. En realidad, fue la 'marquesa' de la gastronomía y la cocina.

En 1936, junto a cuatro de sus hijos, se trasladó a Madrid a poner en marcha otro de sus sueños: abrir un restaurante. "No estaba bien visto que la mujer se dedicara a la cocina pública.....

El local, ubicado en la calle Cádiz número 9, cerca de la Puerta del Sol, no tardó en convertirse en un referente gastronómico de la capital. La fama de la autora de *La Cocina completa y Confitería y Repostería* lo facilitaron. El 10 de abril el restaurante de *la Marquesa de Parabere* abrió sus puertas, pero en tres meses estallaría el alzamiento militar de Franco y la Guerra Civil española. En julio de 1936 el restaurante fue incautado por el sindicato de hostelería de la CNT y María pasó a ser la "camarada marquesa", la cocinera, la gastronoma, la madre de ocho hijos y ahora convertida en empresaria: Por allí pasaban intelectuales políticos, periodistas y artistas. A duras penas, el '*Parabere*' aguantó el asedio de 1.000 días a Madrid.

El Parabere, el restaurante de lujo en el Madrid del 'No pasarán' estaba llamado a ser un lugar de moda. La moderna visión de la empresaria que se lanzó a montarlo, María Mestayer Echagüe, venía a cubrir una necesidad sólo comprendida y al alcance de la élite cultural, económica y viajera del Madrid de 1936.

Como nos cuenta el periodista **Rafael Ordóñez** entre los comensales que pasaron por el Parabere destacan Antoine de Saint-Exupéry, Ernest Hemingway y Rafael Alberti....“El restaurante funciona bajo la protección del sindicato de hostelería, la embajada francesa, - tenía nacionalidad francesa por su padre- y la delegación del Gobierno vasco de Madrid. *El Parabere* se queda como el único restaurante abierto donde se puede comer bien y al que pueden ir embajadores y visitantes ilustres, por eso permanece abierto y “no le falta de nada” asegura el descendiente de la cocinera.

En 1941, el restaurante se trasladó a otro local, esta vez en el barrio de Salamanca de Madrid. No duraría mucho. La dura posguerra, la tensión política, las deudas por impagos y la competencia de otro local en auge en aquellos años, el restaurante Horcher, hicieron imposible continuar. *La Marquesa de Parebere* cerró su restaurante en 1944.

Publica su primer libro, **Confitería y Repostería** en Bilbao en 1930.

En 1933 la editorial saca **La Enciclopedia Culinaria**, compuesta por las recetas dulces de su libro anterior más otras saladas compiladas bajo el título de *La Cocina Completa* (Espasa-Calpe) . A partir de 1940, la obra se divide en dos tomos tal y como los conocemos ahora, siendo uno de los recetarios españoles más reeditados del siglo XX.

En 1935 publica el recetario **Platos escogidos de la Cocina Vasca**, editado por Grijelmo en Bilbao y prácticamente desaparecido debido a la pérdida de ejemplares durante la guerra civil española.

En 1936 firma para la editorial Hyma el recetario **Entremeses, aperitivos y ensaladas** sobre entremeses y aperitivos. Poco después publica con el mismo sello **Conservas caseras**.

En su libro **La Cocina Completa. Enciclopedia Culinaria** ha de destacarse la valiosísima labor pedagógica que la Parabere desarrolla con el afán de que sirva de conocimiento profundo de todo lo necesario para llegar a ser una buena cocinera. Generosamente da todos los trucos necesarios para elaborar una receta, pero más importante es la preparación elaboración de las condiciones previas a enfrentarse con una receta o una cocina que muchos desconocen hasta que están en ella.

Así el libro se divide en dos partes:

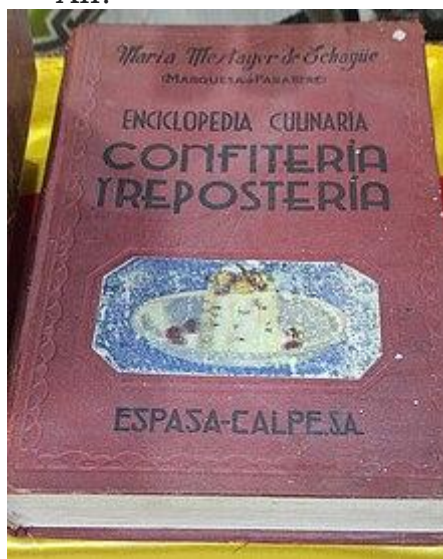
PRIMERA PARTE

- I. La cocina y sus dependencias
- II. La mesa
- III. Los alimentos

- IV. Modalidades de la cocina
- V. Algunas reglas para la conservación de los alimentos

SEGUNDA PARTE

- VI. La Técnica
- VII. Entremeses, aperitivos y ensaladas
- VIII. Sopas y consomés
- IX. Unas cuantas recetas para aprovechar la carne del cocido
- X. Potajes, cocido, pucheros y ollas.....
- XI. Etc, etc.....
- XII.



Portada de *Enciclopedia culinaria: confitería y repostería*. Espasa-Calpe, 1930. María Mestayer de Echagüe.

Su afición por la historia le llevó a escribir ***Historia de la gastronomía (Esbozos)*** (1943), un curioso recorrido por la evolución histórica de la cocina. En 1947 recopiló para la marca Royal un pequeño panfleto con sus mejores recetas de repostería.

Enferma de diabetes, María Mestayer siguió trabajando hasta el momento de su muerte en la que iba a ser su obra más completa y ambiciosa, una ***Gran Enciclopedia Culinaria*** en doce tomos que abarcarían todo el conocimiento gastronómico disponible en su época. Solo pudo completar cinco

En su alma se escondía un espíritu emprendedor y con ansias de descubrir e investigar. El mismo que había admirado en libros e historias de mujeres relegadas casi al olvido, pero caracterizadas por su independencia y capacidad para emprender, como la condesa de Pardo Bazán o la escritora y culinaria, Carmen de Burgos, Colombine.

Carmina Useros Cortés Albacete (1928-2017)

Albacete 24 de febrero de 1928 –23 de marzo de 2017. Hija de José Useros García y Pilar Cortés López. Cambió en nombre de Carmen a Carmina por una **sentencia.....dictada en Albacete....**

Estudió en el colegio de María Inmaculada de Albacete, examinándose posteriormente en el instituto Bachiller Sabuco. Aprobó el examen de Estado, pero antes de irse a Madrid a cursar una carrera, su madre la obligó a estudiar magisterio para tener un futuro asegurado. Con el título de maestra se fue a Madrid a cursar Filosofía y Letras en la Universidad Complutense. Allí fue compañera de curso, entre otros de Alfonso Paso y Alfonso Sastre, los dos amigos inseparables, quienes le dedicaban hermosos poemas. Abandonó Madrid y su carrera y se casó el día 18 de abril de 1949 con Manuel Belmonte González, médico oftalmólogo de Albacete.

Carmina era una mujer con enorme energía y fortaleza, poseía una belleza serena, nunca se maquilló, todo en ella era natural. En los años 50 comparte sus conocimientos enseñando a leer y escribir a las mujeres de su parroquia, ampliando su actividad al hacer guisos para dárselo a gente sin recursos. Participa en la etapa de Alfabetización en Albacete y en Chinchilla, cuya meta era, que las mujeres supieran leer y hacer las cuentas básicas. Dio clases de corte y confección y, durante años, los martes y jueves enseñaba a guisar y a aprovechar los recursos gastronómicos en el Cotelengo. En esa época participaba en *Kairós*, encuentros cristianos que tenían a *Monseñor Alberto Iniesta*, el albaceteño que sería Obispo de Madrid, como sacerdote responsable. Una iglesia muy avanzada para su tiempo y con la que se encontraba muy a gusto. Mezclada con esta participación cristiana estaba su pasión por la cultura, y así percibió Carmina la necesidad de dinamizar la vida cultural de su entorno. Celebrando reuniones de pintura, lectura de poesía, gimcanas o teatro leído en el salón de su casa que en los años 60-70 estaba lleno de artistas que dibujaban, leían poesía, pintaban en un caballete o sobre papeles en el suelo.

En 1968 compra una casa en Chinchilla y la proximidad con la vida del pueblo y el mayor conocimiento de la alfarería la acercan a las tradiciones populares que presiente están camino de desaparecer. Durante la década de los 70 el matrimonio Belmonte-Useros recorre todos los pueblos de la provincia y empieza a recoger recetas de cocina y a investigar la gastronomía, conectar con sus gentes y sus costumbres, pero también percibe sus carencias y el lento abandono de lo autóctono.

En la casa-cueva de Chinchilla se realizaron multitud de actos culturales, conciertos, conferencias, recitales de poesía o presentación de libros que

ella organizaba de manera particular, ya que la vida cultural de Albacete en esos años era verdaderamente escasa.

Recupera las *Cuevas del Agujero*, que se van comprando, y restauradas, serán habitadas en un principio por pintores, escritores y periodistas, y en el año 1973 inaugura la *Galería de Arte Cueva de la Leña*, abriéndola a los pintores locales y nacionales, de forma desinteresada y ofreciendo en la inauguración un vaso de Cuerva, la típica bebida albaceteña en días de fiesta, aceitunas, altramuces y patatas asadas en el horno del pueblo que era un reclamo de éxito seguro ya que a esta degustación venían más de 200 personas de Albacete, Chinchilla y alrededores.

Conforme avanza la década Carmina va sintiendo la evolución del panorama socio-político y en 1976, le solicitan que firme una carta de adhesión a la *Platajunta*, siendo la única mujer de Castilla La Mancha en el escrito. Por primera vez se muestra públicamente como partidaria de una evolución democrática del país. Este posicionamiento le valió el rechazo de algún sector de la burguesía albaceteña.

Además de toda esa actividad socio-cultural la cocina es el centro de su dinámica vida. Da cursos de cocina a las Amas de casa en asociaciones, demostraciones y consejos a quien se lo pide y emprende una recopilación de recetas autóctonas de la tierra porque percibe que con la apertura de bares y restaurantes están desapareciendo las recetas de las mujeres ancianas de los pueblos que eran las encargadas de cocinar en las celebraciones.

Se forma con su padre exquisito gastrónomo quien desde su inmovilidad obligada le enseña a trufar su primer pollo con 8 años, como nos cuenta en el prólogo de su primer libro *Cocina de Albacete*. También le aportó muchos conocimientos su gran cuaderno de recetas.

Fruto de la investigación de campo que realiza, visitan los 86 pueblos de la provincia y sus pedanías y recogen de primera mano las recetas de las guisanderas del lugar, publica el matrimonio Belmonte-Useros, Manuel como editor y ella como autora, en 1971 un libro de *Cocina de Albacete* único, adelantado a todas las modas y que será el referente culinario de toda la bibliografía de cocina popular en nuestro país. Como relata el gastrónomo y académico, *Andrés Gómez Flores* en su artículo “50 años de *Cocina de Albacete*” en la *Revista Edere*, un extracto del artículo publicado en el libro *Homenaje a Carmina Useros Cortés* editado por el IEA (*Instituto de Estudios Albacetenses*) comparando a Carmina con Emilia Pardo Bazán en el trabajo de viajar y reunir las recetas, en el tesón por recuperar la memoria de nuestra infancia, lo que *Vázquez Montalbán* llamaba *el Paladar de nuestra infancia*. ¡Qué importantes los sabores y recuerdos culinarios de nuestra niñez!

Fueron sus más conocidas publicaciones *Cocina de Albacete, Mil recetas de cocina de Albacete y su provincia*, que se presenta en el ayuntamiento de Albacete el 5 de septiembre de 1971. Es Victoria Gotor y Perier la encargada de tal cometido y sus palabras anteceden a lo que será posteriormente un acontecimiento literario, culinario y sociológico: *Carmina es excesiva en todo: excesivamente hermosa, excesivamente alta, excesivamente personal en todas sus manifestaciones. Estos excesos que podrían originar deformidad, como se complementan y se acoplan a la misma dimensión, logran que su persona alcance armoniosamente, un tamaño superior que le da categoría: grandeza.*

El libro tuvo una acogida inesperada a nivel provincial y nacional. Se tuvo que costear particularmente, sin ninguna ayuda ni subvención oficial.

La 1ª Edición salió en 1971 a esta le siguió la 2ª en 1986 y una 3ª en 2001, Tomo I

En 1973 se presenta en la *Cueva de la Leña* con una exposición de la artesanía albaceteña el libro *En busca de la Artesanía de Albacete*, que firman Manuel Belmonte y Carmina Useros, una detallada guía de todos los artesanos de la provincia de Albacete.

Fruto de los diversos recorridos por todos los pueblos de la provincia para recoger recetas y datos sobre las costumbres populares, fue la publicación en 1980 de *“Fiestas populares de Albacete y su provincia”*.

Es mismo año y después de numerosos viajes por España, percibiendo el declive del uso de la cerámica, y la desaparición de los cacharos que han sido todos los utensilios de la cocina de nuestro país deciden crear el *MUSEO DE CERÁMICA NACIONAL de Chinchilla (Albacete)*, otra visión anticipada del declive y desaparición que nos atenaza.

En 1992 se publica el II tomo de la Cocina de Albacete *“Más recetas de Cocina de Albacete y su provincia”* del que se hace una separata con numerosas recetas de carne de toro *“El Toro en los fogones de Albacete y su provincia”*. El Tomo II se editó 1ª Edición en 1992 y 2ª Edición en 2001. En el prólogo Carmina cuenta de dónde le viene su interés por la carne de toro ya que en su casa escucha a su padre decir *“que era un lujo un buen guisado de pollo, una gran fiesta matar un cordero, pero algo extraordinario poder hacer un buen estofado de toro”* y a su madre que *“el mejor festín se hacía con la carne del toro, porque es un animal criado a la luz del sol y de la luna y libre para retozar a sus anchas”*

El matrimonio Belmonte-Useros desarrolló una gran labor de homenaje y difusión popular de la obra cumbre de Miguel de Cervantes con la creación en 1970 de la Ruta de El Quijote, ruta que hacen un grupo de albaceteños para dar lectura al famoso libro, parando en lugares emblemáticos de la obra cervantina acompañados siempre de una comida relacionada con el pasaje o lugar de lectura. Ya en solitario, fallecido Manolo, Carmina organizó en el año 1995, cada primer domingo de mes,

en la aldea familiar una lectura del Quijote, acompañada de una comida quijotesca. Siendo memorables los *potajes*, los *guisados de trigo raspao*, la *olla de aldea*, los *gazpachos manchegos*, las *migas*, que ese día se dieron: de primer plato con chorizos, *guarras morcillas y lomo de orza*, acompañadas de *pimientos fritos*, y de *huevo quien lo deseaba*, de segundo con *pepino o con uvas* y de postre con *chocolate*, las *lentejas con castañas pilongas*, los *duelos y quebrantos* y postres como las *hojuelas*, *huevos fritos en miel*, las *compotas diversas con queso*, los *bizcochos* y *mantecados*, etc....

Probamos las mil recetas que alberga su primer libro y aprendimos a querer y valorar la riqueza de nuestra gastronomía que partía del amor a los productos de nuestra proximidad.

Viajera como sus predecesoras no dudó en traer como regalo de sus viajes las recetas propias del país que habían visitado, guisando con los productos que adquiría las recetas más típicas del país, ampliando y compartiendo los sabores de sus viajes con familia y amigos.

Si en el libro de D^a Emilia hay siete maneras de guisar la perdiz en el de mi madre hay 18 recetas distintas y 24 de gazpachos.....

Emilia Pardo Bazán dice que la cocina es uno de los documentos etnográficos importantes de un país y mi madre que leyó todos estos libros comprendió pronto la necesidad de preservar las recetas autóctonas y ancestrales de nuestra región que no era otra cosa que recuperar la memoria gastronómica.

Hay algo que comparten estas cuatro mujeres y es el ser adelantadas a su tiempo, luchadoras a contracorriente de algo que perciben y sienten imprescindible de plasmar por escrito las necesidades de las mujeres, en el momento que les toca vivir a cada, de una enseñanza para desenvolverse en la cocina y en la vida con una reivindicación de protagonismo de la mujer en la gastronomía, más allá del mero papel de ama de casa.

Para contribuir a la difusión de nuestra gastronomía confecciono en estos momentos un Libro de cocina en base al de mi madre, pero abreviado y actualizado con recetas sencillas para gente diversa del siglo XXI.

Cantar

....

Las Morillas de Jaén, Jota Panadera, El Chateaux Margau, La Rosa dela Azafrán

FINAL

Al unirnos a la Academia de Gastronomía de CLM, nos convertimos en guardianes de recetas ancestrales, en innovadores de nuevas tendencias gastronómicas y en embajadores de la excelencia culinaria de Castilla La Mancha.

Por eso, hoy me siento emocionada y muy agradecida por la oportunidad de formar parte de esta academia.

Gracias por acogerme en esta ilustre familia gastronómica, me siento muy honrada por compartir los sabios conocimientos de mis compañeros académicos y espero poder contribuir al enriquecimiento de nuestra cocina regional, esperando aportar mi grano de arena.

He dicho

BIBLIOGRAFÍA Completar

El arte efímero: ópera y gastronomía. Alberto Osácar Ibarrola Artículo.

Un festín para Don Giovanni: Ópera gastronómica. Francesco Attardi

Anselmo, Elisa De Luigi, 2000 Ed. Siglo XXI Madrid