

*El*  
libro  
*de*  
cocina  
*de*  
Alice  
B. Toklas

*Uno de los libros de cocina más  
originales del siglo XX*

*Ariel*



## Índice

Portada

Sinopsis

Portadilla

Prólogo

El libro de cocina de Alice B. Toklas

Unas palabras con la cocinera

1. La tradición francesa

2. La comida en los hogares franceses

3. Platos para artistas

4. Asesinato en la cocina

5. Una sopa deliciosa

6. La comida a la que Tía Pauline y...

7. Tesoros

8. La comida en Estados Unidos en 1934 y 1935

9. Platos franceses poco conocidos y adecuados para...

10. Los sirvientes en Francia

11. Comida en el Bugey durante la ocupación

12. Recetas de amigos

13. Los huertos de Bilignin

Notas

Créditos

Gracias por adquirir este eBook

Visita [Planetadelibros.com](http://Planetadelibros.com) y descubre  
una  
nueva forma de disfrutar de la lectura

---

**¡Regístrate y accede a contenidos ex-  
clusivos!**

Primeros capítulos  
Fragmentos de próximas publicaciones  
Clubs de lectura con los autores  
Concursos, sorteos y promociones  
Participa en presentaciones de libros

---

Comparte tu opinión en la ficha del libro  
y en nuestras redes sociales:



Explora

Descubre

Comparte

## SINOPSIS

Este libro es uno de los pocos que merecen la categoría de «legendario». Durante más de veinticinco años, Alice B. Toklas recogió y adaptó recetas con las que agasajó a artistas como Picasso, Matisse, Picabia, Hemingway o Francis Scott-Fitzgerald, por citar a algunas de las celebridades que desfilaron por su salón. El fruto de cientos de horas en la cocina, mercados y huertos abarca desde las más inventivas propuestas para sus invitados en París hasta las recetas más creativas para sobrellevarla austeridad de los tiempos de guerra. Las recetas van de simples aperitivos hasta los platos más complejos. Esta recopilación incluye recetas aportadas por amigos como Cecil Beaton, Pierre Balmain, Josephine Baker, Dora Maar o el chef del hotel Algonquin; las múltiples variantes del gazpacho registradas en su viaje a España; su experiencia con sirvientes de orígenes, aptitudes y biografías insospechadas y recetas insólitas como la de la gallina de los huevos de oro o el dulce de hachís, que hiciera tan popular a Toklas en los setenta dando lugar a la película *Te quiero Alice B. Toklas* (1968), protagonizada por Peter Sellers.

Después de la muerte de Gertrude Stein, su editorial pidió a Alice que escribiera un libro en respuesta a la Autobiografía de Alice B. Toklas. El resultado fue éste: uno de los libros de cocina más originales del siglo xx.

Alice B. Toklas

El  
libro  
de  
cocina  
de  
Alice  
B. Toklas



Traducción de Xosé Antonio López Silva  
Ilustraciones originales de Francis Rose

*Ariel*





## Prólogo

Pocos manuales de conocimiento práctico consiguen el estatus de clásicos. Se me ocurren unos cuantos libros de cabecera que lo han logrado, un divertidísimo libro para mujeres sobre caza y pesca, el *A quién la Diosa*, de Lady Diana Sedden y Lady Aspley, ningún manual sobre coches, Isaak Walton,<sup>1</sup> y dos libros de cocina: Beeton<sup>2</sup> y Toklas. Para llegar a convertirse en tal, un clásico necesita algo más que un «Quítale la piel a dos pimientos dulces». Necesita abrazar un modo de vida, una época, a la que se puede volver sólo con pasar sus páginas. Los manuales en tiempos de guerra sobre cómo sacar partido a las raciones también pueden conseguir eso mismo, pero son anónimos o fueron puestos en circulación por clérigos u organizaciones benéficas, y transmiten demasiado aroma a desesperación, privaciones y verduras hervidas.

El libro de Toklas se escribió en Europa diez años después de la segunda guerra mundial, y seis años después de la muerte de Gertrude Stein, mientras Alice B. Toklas estaba aquejada de una ictericia, en los días en que su curación consistía en una dieta estricta y monótona que yo también recuerdo de la misma manera aburrida. Lo que no puedo recordar es por qué clase de senderos culinarios discurrieron mis fantasías tras seis semanas a Bovril y pan de centeno. Sospecho que hacia los «montones de tostadas con mantequilla rezumante», a la manera en que Cicely Courtnedge<sup>3</sup> solía evocar, mientras, por su parte, el sinuoso retorno de Toklas se volvió hacia los buenos tiempos de las delicias de la Francia de preguerra, país de adopción culinaria para ella y para Stein, en un tiempo en que la cocina

inglesa, en decadencia desde la cumbre Beeton, languidecía, al igual que una carne cocinada hasta alcanzar la consistencia de una alfombra y dos verduras cuya identidad hubiera quedado disuelta en el agua en que fueron hervidas. Lo que Toklas ofreció a sus lectores estadounidenses y británicos desde su lecho de convalecencia, con toda la pasión de las privaciones, fue, con bastante intención, una «comida extranjera desordenada», en un tiempo anterior a que las cafeterías y los viajes organizados nos animasen a mojar los labios en capuchino y salsa de ajo. No tengas miedo, está diciéndole a sus timoratos lectores anglosajones, en realidad es muy fácil y además está delicioso.

Para el lector vegetariano el mandato casi judicial de coger cien ancas de rana (¿cien ranas o cien patas?) y marinarlas durante una hora pone en primer plano, de forma irresistible y remilgada, esa enorme cantidad de mutilados aún vivos con los que hay que enfrentarse, pero Toklas, a diferencia de muchas cocineras carnívoras, es consciente de ello, y lo encara con determinación en el capítulo «Ase-sinato en la cocina». «Antes de que comience cualquier historia de cocina, el crimen es inevitable», escribe. Es tentador, y no es imposible si se está preparado para soportar ulteriores censuras, componer «El libro de cocina vegetariana de Alice B. Toklas», porque sus platos vegetarianos son por igual numerosos y hacen la boca agua. Intente hacer, por ejemplo, del capítulo «Platos para artistas», los huevos Francis Picabia o el *soufflé* de espinacas para Picasso.

El último capítulo es para todos: «Los huertos de Bilignin» fueron el orgullo y la pasión de Alice desde 1929 a 1943, y es aquí donde la imagen y el aroma de la pareja Stein-Toklas se tornan más poderosos. Eso, por supuesto, explica la razón y la causa de que su libro haya pervivido, como un placer cosechado. Hay un estudio de Alice en torno a 1930 en el que está recolectando fresas del bosque o fresas alpinas para el desayuno de Gertrude. Podría haber sido pintado por Bonnard, o quizá se realizó con vistas

a un álbum, como muchas de las miniaturas que entre receta y receta iluminan estas páginas: dos de ellas en su Modelo T, la *Tía Pauline*, con el que proporcionó ayuda en la Gran Guerra, aunque Stein, la conductora, no supiese dar marcha atrás, o con el siguiente Ford, *lady Godiva*, en su búsqueda en tiempo de paz en pos de la aventura gastronómica; o lidiando graciosamente en los días de París con un cocinero indochino algo achispado; Stein haciendo equilibrios encaramada en el borde de unas cajas mientras recorta los parterres de Bilignin y se niega a admitir el avance de otra guerra; o Alice inventando una nueva y multicolor manera de cocinar para divertir a Picasso.

La supervivencia durante la guerra y la determinación de permanecer en Francia incluso pese al hecho de ser judías, colocándose en un potencial y constante peligro, es el tema del capítulo «La comida en el Bugey durante la ocupación». En 1943 finalizó el contrato de arrendamiento de su casa en su amado Bilignin y se mudaron durante el resto de la contienda a Culoz. Pronto no hubo mantequilla, leche o huevos. El pescado, siempre crucial en su menú, pasó de ser una *delicatessen* a convertirse en algo básico, en lo que Alice describe como una «perpetua Cuaresma». Los perros eran alimentados con sus raciones de pan, y el coche se ponía en marcha con alcohol de madera. Sin embargo, Stein consiguió arreglárselas milagrosamente para hacerse con el *gran libro de cocina*, escamoteado de contrabando desde París como regalo de Navidad para Alice, gracias, sin duda, a uno de los amigos de la Resistencia que de cuando en cuando las visitaba y les traía achicoria para sustituir a las semillas para pájaros que se daba a modo de café en los cupones de racionamiento. Si bien no podían cocinar esos platos, al menos sí que podrían leer sobre ellos.

Al fin llegó la liberación, y Toklas finaliza su capítulo con un gran pastel de frutas que hornea para enviárselo al general Patch, suntuoso como un pastel de Navidad Beeton aunque hecho únicamente de mazapán y sin cobertura.

Los pasteles no son muy numerosos en su menú, pero diversos postres y tartas maquillan su escasez. Durante la ocupación, Toklas fue capaz de preparar el deliciosamente llamado budín de frambuesas con la gelatina que atesoraba. La misma Stein mostró un gran talento para enfrentarse al mercado negro: «No es con dinero como uno compra en el mercado negro, sino con personalidad... Gertrude Stein, cuando nadie era capaz de algo así, podía volver de su paseo con un huevo, medio kilo de harina blanca, o un poco de mantequilla. Tanto la cocinera como yo solíamos celebrar su regreso.»

Hay muchas más cosas aquí, tantas, que es fácil olvidar la comida, pero ¿quién podría resistirse a las recetas de amigos como Pierre Balmain, lord Berners, Natalie Clifford Barney y la exótica Mercedes da Acosta, o a la invitación para degustar no menos que cuatro recetas de gazpacho con los nombres de sus ciudades españolas de origen? Adelante, concédanse el placer de disfrutar de esta encantadora *mélange* de memorias y cocina.

MAUREEN DUFFY

## El libro de cocina de Alice B. Toklas

## Unas palabras con la cocinera

De cocinera a cocinera, debo confesar que este libro, que es una mezcla de recetas y recuerdos, ha sido concebido y puesto en orden durante los tres primeros meses de un ataque de ictericia aguda. En parte, supongo, ha sido escrito como una vía de escape de la dieta estricta y de la monotonía de la propia enfermedad, y me atrevería a decir que debido a la nostalgia de antiguos días y de antiguos modos de vida, e incluso al recuerdo de mi buena salud y de mis momentos de gozo, los platos y los menús han adquirido un brillo especial, obligados pero elegantes prisioneros de una mesa coja, al igual que los sueños de una memoria inválida.

La enfermedad, en algunas ocasiones, permite a la mente ser libre para vagar y hacer reflexiones. Aunque nací en América, he vivido en Francia tanto tiempo que ambos países me son propios y, por conocer y amar ambos, me he detenido a valorar las diferencias entre sus costumbres culinarias y su actitud general hacia la comida y la cocina, en Estados Unidos y aquí. He caído en la cuenta de que cada nación, sea cual sea el motivo para ello, tiene sus propias idiosincrasias en cuanto a comida y bebida como consecuencia de su clima, del terreno y de su temperamento. Y he pensado que guerras y conquistas, que tropas invasoras o de ocupación, llevan consigo, además, sus costumbres y tal vez, en ocasiones, con el tiempo, éstas pueden llegar a modificar la cocina o la mesa de una nación entera.

Pensamientos de esta clase son los que me han hecho revisar mi enorme colección de recetas y compilar este libro de cocina. Lo escribí para América, pero sería muy agrada-

ble que sus ideas fuesen capaces de sobrevivir al Atlántico, cruzar el Canal y encontrar también aceptación dentro de las cocinas británicas.

Deben señalarse algunos puntos. En mi vida como cocinera siempre he usado las medidas estándar americanas de taza y cucharada, aunque después de haberme prestado un largo servicio, haya tenido que abandonar mi viejo set de aluminio porque no se hallaba ya en un estado presentable y reemplazarlo por uno moderno de plástico. Unos amigos me han transmitido que estos instrumentos son muy difíciles o casi imposibles de encontrar en Inglaterra, de modo que daré algunas equivalencias de medidas que puedan ayudar a las cocineras que usan las medidas estándar inglesas de taza y cucharada.

Lo más importante a tener en cuenta es que la pinta americana y la inglesa son diferentes. La primera contiene 480 g y la segunda 600 g. Así pues, la medida americana estándar de la taza que yo acostumbro a utilizar contiene 240 g, frente a los 300 g de la estándar británica. Cuando digo «coge media taza», me refiero a 120 g, y no a los 150 g que señalan el punto medio de la medida de la taza británica.

En cuanto a las cucharadas, tres cucharaditas americanas equivalen a una cucharada sopera americana, así que cuando en las recetas digo «cucharada» me estoy refiriendo de modo preciso a las americanas. La cucharada sopera británica es un poco mayor y equivale a cuatro cucharaditas británicas. La diferencia no es grande. Si se recuerda que las cucharadas americanas contienen un poco menos de líquido que las británicas, en la práctica es fácil encontrar una manera de adaptar las medidas de las cucharas británicas a las proporciones necesarias de ingredientes para hacer mis recetas de forma satisfactoria. Una cucharada sopera americana tiene una capacidad 15 ml de líquido de mo-