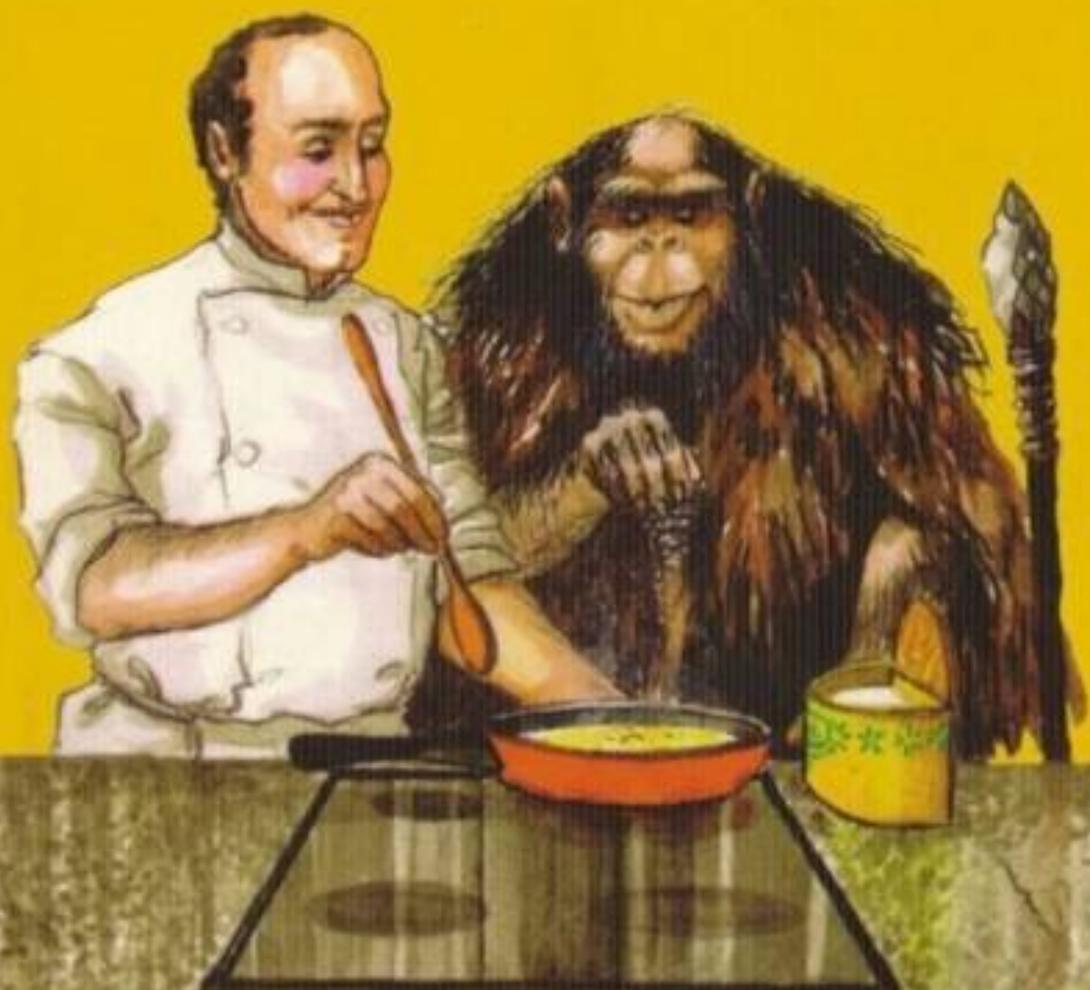


MARIA MESTAYER DE ECHAGÜE
MARQUESA DE PARABERE

HISTORIA DE LA GASTRONOMIA



Esta amena y desenfadada *Historia de la Gastronomía* que contiene infinidad de anécdotas y glosas sobre platos y alimentos, constituye una divertida aportación de María Mestayer de Echagüe —más conocida como la Marquesa de Parabere— a la historia de la cocina y de la alimentación. Este libro que era objeto de búsqueda por parte de bibliófilos y coleccionistas nos muestra las influencias e inquietudes que impulsaron a la Marquesa de Parabere a la realización de su magnífica y decisiva aportación a la cocina española.

Todas las obras de la Marquesa de Parabere destacan por su afán didáctico así como por su sentido práctico. El libro que tiene el lector en sus manos es el mejor exponente.

Suspiró entonces mío Cid, de pesadumbre cargado, y comenzó a hablar así, justamente mesurado:
«¡Loado seas, Señor, Padre que estás en lo alto!
Todo esto me han urdido mis enemigos malvados».

ANÓNIMO

Introducción

Entre los aficionados al mundo de los fogones, María Mestayer de Echagüe (Marquesa de Parabere), constituye una referencia obligada a la hora de poner en pie la evolución de la cocina española en este siglo que acaba.

Su libro «La Cocina Completa», publicado en Madrid en 1933, representa un hito trascendental entre las escasas referencias bibliográficas con las que cuenta la alta cocina burguesa en nuestro país.

Con el tiempo, la seriedad de sus recetas —todas ensayadas— y su riguroso academicismo, convirtieron este libro en un vademecum para profesionales y aficionados al noble oficio de las cazuelas. Una obra de mucha envergadura que ha seguido reeditándose hasta fechas recientes. Yeso que a partir de los años 40 el famoso libro de cocina de la Sección Femenina primero, y luego más tarde las «1080 recetas de cocina» de Simone Ortega le restarían parte de su proyección popular.

A la luz de la perspectiva actual, «La Cocina Completa» y el tomo anexo relativo a Repostería, aparecido una década después, se antojan dos publicaciones emanadas de las grandes escuelas clásicas de cocina. Trabajos en los que se atisba la influencia de dos cocineros galos de la talla de Auguste Escoffier y Jules Gouffé, además del español Teodoro Bardají, contemporáneo de la Sra. de Echagüe, profesional con quien mantenía una estrecha amistad.

En el aspecto culinario esta inquieta y laboriosa dama bilbaina fue una avanzada para su tiempo. Su pluma puso

orden y aportó seriedad al ambiguo panorama culinario español de principios de siglo.

En aquellos años no estaba bien visto que una señora de la alta sociedad demostrara semejante afición por los fogones. Menos aún que esta inclinación le llevara al extremo de relacionarse con profesionales de este gremio.

En ciertos aspectos, la Marquesa de Parabere siguió los pasos de la rebelde y poco convencional Condesa de Pardo Bazán. Por la minuciosidad de sus comentarios y pormenorización de sus consejos, fue una predecesora de la técnica culinaria del «paso a paso». Auténtica pionera de un estilo didáctico, inusual hasta entonces en los libros de cocina.

Lo que no se puede negar es su claro ascendiente francés, como acreditan la catarata de términos culinarios (*à la Montpellier, à la ravigote, mirepoix, duxelles, à la Bercy*) que ilustran su obra.

Influencia innegable que, aparte de la hegemonía del país vecino en este campo, tiene mucho que ver con sus antecedentes familiares.

María Mestayer Jacquet nació en el año 1879, en la sede del consulado de Francia en Bilbao. Sus progenitores fueron Eugenio Mestayer, cónsul francés en la capital vasca y María Jacquet, descendiente de banqueros, propietarios de la Banca Jacquet.

Huelga decir que recibió una educación a la francesa que a lo largo de su vida determinaría sus aficiones y preferencias.

A temprana edad su padre se traslada a Sevilla en representación del consulado francés. De su estancia en la capital hispalense, y de su capacidad de integración en el ambiente andaluz, da fe un diploma fechado en 1890 que la acredita como ganadora de un concurso de sevillanas a la edad de 11 años.

Después de su regreso a Bilbao, María Mestayer Jacquet contrae matrimonio con el abogado donostiarra Ra-

món Echagüe y Churruca, sobrino del Conde de Motrico y descendiente del ilustre y aguerrido marino vasco.

Poco tiempo antes de que estallara la guerra civil española, el matrimonio había trasladado su residencia a Madrid. Por aquel entonces, la Sra. de Echagüe estaba decidida a poner en práctica sus teorías.

Tres años después de la primera edición de «La Cocina Práctica», justo en marzo de 1936, inaugura en Madrid un pequeño restaurante en la calle de Espoz y Mina. La movía exclusivamente su afición al mundo de los fogones, y no una necesidad económica familiar.

Pero corrían tiempos demasiado revueltos que no auguraban nada bueno a un negocio pequeño y refinado como el que la Sra. de Echagüe quería hacer prosperar.

Después de que estallase el conflicto, el restaurante Parabere es incautado por el mando republicano. Durante toda la contienda Parabere fue un rincón privilegiado, a cuyas cocinas llegaba lo mejor de todas las materias primas que entraban en la depauperada capital de España. Un lugar donde se celebraron almuerzos relevantes de ámbito político y militar.

Concluida la contienda, en el año 1941, el restaurante Parabere traslada su sede al corazón del barrio de Salamanca, a la calle Villanueva, n.º 7, muy cerca de la Biblioteca Nacional.

Tampoco esta vez la suerte acompañaría a la Sra. de Echagüe. La mala situación económica de la ciudad y un desafortunado incidente con un aristócrata al que María Mestayer llevó comida hasta la cárcel durante los meses que permaneció recluido, motivó que entre la alta sociedad madrileña, el local cayera en descrédito.

Circunstancias adversas que motivaron que el establecimiento cerrase sus puertas de forma definitiva en 1943.

Aparte de la Cocina Completa, María Mestayer de Echagüe publicó otros libros. En 1936, al tiempo que abría su restaurante en Madrid, aparecía en Barcelona «Entremeses,

Aperitivos y Ensaladas», un librito sucinto pero de bastante valor.

Ya en 1943, seis años antes de su fallecimiento, daba a luz esta «Historia de la Gastronomía», una recopilación de anécdotas e historietas relativas al mundo de los alimentos y la cocina.

Un libro raro ente los coleccionistas de textos culinarios, desenfadado y de lectura amena, aunque no demasiado profundo ni riguroso, en el que la autora dejaba en evidencia una vez más su ascendiente francés.

Igual que en La Cocina Completa y en el tomo anexo de repostería, María Mestayer rubricó todos sus libros, con un sobrenombre de guerra: La Marquesa de Parabere.

Curioso apodo, relativo a un presunto aunque la hizo famosa nunca poseyó.

La genuina Marquesa de Parabere había sido una cortesana francesa, amante de Luis XV, que no alcanzó el renombre de la principal favorita de aquel monarca francés, la Marquesa de Pompadour.

*JOSE CARLOS CAPEL
Madrid, junio de 1996*

A mis lectores:

Ni por un momento he pensado hacer un libro científico. No me creo capacitada para ello.

La HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA, pese a su pomposo título, es tan sólo un ligero esbozo de ella, en el que roza ligeramente algunos temas que he creído fueran interesantes.

Ya sé que muchas de las anécdotas que incluyo son harto conocidas, y otros dirán que las he «copiado». Si las hubiera inventado, no serían anécdotas... Vuelvo a insistir, mi obra es tan sólo un esbozo, un ligerísimo esbozo; por tanto, no les sorprenda a mis lectores que algunas materias no las haya tratado a fondo, como acontece con el vino, pues hubiera necesitado, de estudiarlo tal como merece, el volumen entero, y aún... Aparte de que no tengo capacidad y sabiduría para más, yo tan sólo he pretendido entretener; ¿lo he logrado?

Mis lectores tienen la palabra.

LA AUTORA

Preámbulo

Son tantos los que me han preguntado cómo se me ocurrió escribir este libro, que quiero satisfacer su curiosidad.

Este libro es el resultado de mis dos pasiones: la Historia y la Gastronomía.

Diré en seguida cómo me aficioné a esta última: por el afán de dominarla. Sin estudios previos, sin práctica alguna, valiéndome tan sólo de buenas publicaciones gastronómicas, me metí en la cocina... Para mí, qué satisfacción tan grande cuando me *salía bien* el guisado, fiambre o postre con el que me había atrevido.

Fui haciéndome con una buena biblioteca gastronómica, y cuantos datos, anécdotas y estudios coquinaros caían en mis manos iba recopilándolos y conservándolos.

Yo creo que el arte de la cocina es innato. Se podrá aprender a guisar, como se aprende a escribir; pero no porque se sepa escribir una carta uno es literario, ni tampoco uno es *cocinero* porque se sepa freír huevos o poner un guisado.

Para ser *cocinero* hay que sentido, y si no véase los miles de cocineros que ha tenido el mundo y los pocos que han alcanzado el grado de maestro y la celebridad.

Y ahora volvamos a la historia; otra de mis pasiones: la Historia me tuvo traspuesta durante toda mi juventud.

Tiempos pretéritos me parecieron un edén (como dicen los franceses, *me lo creí*). *Soñaba* con mis héroes, los veía desfilar penachos al viento y lanza en ristre. Sobre todo, los cruzados, los caballeros andantes, los trovadores, las damas

de sus pensamientos, los torneos, las cortes de amor me hacían soñar, me llenaban de añoranzas; ¿por qué, Dios mío, no haber nacido en esa época? Después, el Renacimiento, la corte de Versalles...

Entonces todo era bueno para mi afán de saber: Historia, crónicas, Memorias, epístolas... no las leía, ¡las devoraba! y qué poco interesante me parecía mi época. Pero fui familiarizándome con los personajes de la Historia, y a medida que iba conociéndolos no me parecían ya tan héroes: los caballeros de los penachos eran unos hombres rudos y materialistas; las damas de sus pensamientos, menos refinadas, y hasta sucias; los príncipes y princesas del Renacimiento, muchos de ellos envenenadores y concusionarios...

Pero de esta amalgama, Historia y Cocina, fue cristalizándose mi libro.

Quiero que mis lectores se convenzan de que esta obra mía, por humilde que sea, no es una improvisación; primeramente, y sobre todo, porque soy incapaz de improvisar, no entra en mi «clima». Tengo hechas algunas observaciones tocante a mi persona, y he venido a la comprobación siguiente: soy inteligente, pero, a pesar de ello, tengo una gran lentitud de concepción; hasta que una idea toma forma y se cristaliza en mi cerebro a satisfacción mía, tengo que hacer borradores y más borradores. Por tanto, mi labor es ardua, penosa, facilitándola, sin embargo, mi prodigiosa memoria —rara vez he de consultar textos—; la acometo con verdadera fruición, y, sin embargo, preferiría no hacerla, dejarme vivir; mas mi espíritu, siempre inquieto, no me deja sosegar, y he de seguir, mal que me pese. A fuerza de cavilar me he persuadido que esa lentitud de concepción tal vez sea debida a mi gran deseo de perfección; es congénita en mí, y no me permite asentar mis conceptos si no es sobre sólidas bases.

También quiero hacer constar que tengo que hacer muy a menudo un enorme esfuerzo por interesarme sobre asun-

tos que para los demás son importantes y que en mí no penetran (eso es para quien los eche de menos).

Durante mucho tiempo mi vida interior me bastó; mas de repente no pude permanecer por más tiempo inactiva, apoderándose de mí un desasosiego que no me dejaba vivir, y hallé la solución este verano. Un buen día se me ocurrió echar un vistazo a un enorme cajón donde había ido amontonando artículos, notas y apuntes, estos últimos entresacados de mis lecturas y los primeros publicados anteriormente por mí en revistas y periódicos (nacionales y extranjeros) en los que colaboré.

De todo este fárrago fui seleccionando lo que creí más interesante, cuya recopilación presento hoy día bajo el pomposo título de HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA.

Tal vez me censuren muchos porque abundan las anécdotas francesas. De ello no tengo la culpa. Los franceses, siendo la nación que se ha preocupado más del yantar y beber, nada de extraño tiene que su historia culinaria sea más extensa que la nuestra.

Mi obra es deficiente e incompleta. He pedido colaboración y no me han atendido; he escrito muchas cartas y no me han sido contestadas. No quiero citar nombres: no les guardo rencor; a la postre casi me alegro sea así: mi libro, bueno o malo, es sólo mío.

Siento, vuélvolo a decir, que la aportación patria sea tan corta; pero mis compatriotas, de una vez para siempre, sentaron plaza de sobrios, y quieren seguirlo siendo.

Poseo el año 1860 de la *Ilustración*; pues no me creerán mis lectores, pero ni una vez hace mención a nada que se relacione con comida. Habla de fiestas bailes, teatro, literatura, política; nunca, pero ni una sola vez, de alimentos, ni hoteles, ni restaurantes, ni de bollerías, ni de cafés, etc.

Publica la relación de varios viajes; una, muy extensa y en varios números, de un viaje por Rusia. Pues el correspondiente lo descubre todo menos las fondas, los mercaderes y los guisos del país. No nos deja ignorar ni el número de

planchas de cobre que integra el «Palacio de Invierno» ni el de los fuegos nocturnos para calentar a los vigilantes; pero, vuélvolo a decir, de comida ni una palabra.

Como lo he dicho ya, si Dios me da vida y salud para ello, procuraré investigar en nuestro archivo coquinario, a fin de subsanar tan lamentable deficiencia.

Poco espero, pues estoy muy cerca de los setenta y siento desaliento.

Tal vez alguien recoja la herramienta que mis manos desfallecidas dejen escapar y perfile y amplíe esta obra mía, desbrozando y ampliando nuestra historia gastronómica.

Y ahora, queridos lectores, después, de haberme sincerado, no deseo más que mi libro tenga la buena acogida que le desea

LA AUTORA.

CAPÍTULO I

Estudios gastronómicos. Ensayos. La filosofía del comer (o de la Gastronomía). La comida y la civilización

El arte en la mesa

De una necesidad de la naturaleza la civilización ha hecho una de las palancas que mueven el mundo: el arte en la mesa.

La humanidad tiene que comer para vivir; pero, a medida que la inteligencia fue desarrollándose, esa necesidad fue transformándose en un delicioso placer.

El arte en la mesa no se reduce tan sólo al lujo de ésta y a la buena presentación de las viandas. Desde luego que una mesa bien puesta, con bonita vajilla, cristalería reluciente y hermosa plata es un incentivo; pero el verdadero arte reside sobre todo en el buen condimento de los alimentos, en la bondad de los mismos y en la exquisitez de los vinos y licores. El arte en la mesa no es forzosamente dispendioso: estriba sobre todo en los cuidados y esmero que se le hayan dedicado. Hay que guisar con *amore*, y para esto sentirlo. El cocinero no se hace, *nace*; por lo que, aprendiendo todos por igual, hay quien destaca —los menos—, quedando la mayoría dentro de una triste vulgaridad.

Los «maestros» en el difícil arte de la mesa pueden contarse con los dedos; por eso pasan a la Historia, por ser genios, tan geniales en sus concepciones como podía serlo un

gran pintor o un eminente músico. Se puede ser «cocinero» sin ser profesional. Alejandro Dumas apreciaba más las alabanzas prodigadas a un manjar preparado por él que a cuantas se decían a su literatura. Para ser un «verdadero» cocinero (con o sin gorro) hace falta tener ese «sentido» imposible de adquirir, y el que no lo tenga, por eminente que sea su cocinero, jamás será un buen anfitrión; así, rotundamente.

Brillat-Savarin lo definió magistralmente cuando imponía como precepto el control personal. «El que invita —dice— y no controla por sí mismo lo que se ha de servir en la comida, no es digno de tener amigos».

Invitar y agasajar es fácil; lo difícil es que los invitados queden satisfechos.

Se puede gastar mucho y fracasar, y gastar menos y lucirse. Esto depende de los cuidados impuestos, de los conocimientos que se tengan. Todo necesita previos estudios y mucha práctica; no es posible improvisarse en maestro culinario, y menos aún en buen catador de vinos.

La ciencia de los vinos es la más difícil de adquirir. Sobre esto Grimod de la Reynière es contundente: «Se necesitan largos años de actividad, mucha constancia y buenos corresponsales para conseguir una buena bodega, y más cuidados y constancia aún para que ésta no desmerezca. Sin una buena bodega no se puede pretender ser un buen anfitrión».

En resumen: el arte en la mesa se reduce a que los comensales queden satisfechos de la comida, bebida y ambiente.

Un precepto de Grimod de la Reynière, que hacemos nuestro, es el siguiente:

«Que se procure que los contertulios se conozcan y sobre todo simpaticen, pues, por buena que sea una comida, si el vecino que le ha tocado en suerte es antipático, no gozará de ella».

Otro detalle muy importante: «Jamás el número de comensales deberá pasar de la docena; primeramente, porque los alimentos guisados en cantidad no resultan nunca tan sabrosos, y segundo y principal porque, siendo los comensales en número reducido, la conversación es general, cosa imposible en los grandes banquetes, donde no le queda a uno más remedio que conversar con sus vecinos inmediatos». «Igualmente es muy importante la buena temperatura del local, pues no hay quien aprecie una comida metido en una estufa o en una nevera».

«Es evidente que cuanto se relaciona con la comida ha de ser minuciosamente meditado, pues no es tarea fácil el combinar varias viandas que guarden la debida armonía, y más difícil aún escoger con autoridad el vino correspondiente a cada manjar, sirviéndole a tiempo y a la temperatura debida».

El clima de cada comida varía según sea de hombres solos, de mujeres solas o mixta.

Las mujeres solas beben poco, charlan por charlar y comen platos finos, generalmente en poca cantidad.

Los hombres comen y beben a conciencia, y su conversación suele girar sobre asuntos, vinos, arte, literatura, política...

La comida ideal es la mixta: la conversación suele ser amena, ingeniosa; los hombres se desviven por parecer interesantes y las damas despliegan todos sus encantos.

(El parrafito me ha resultado de un cursi subido; pido perdón; pero no lo borro por corresponder al clima del artículo...).

* * *

Que no me digan que la cocina está asentada sobre bases demasiado vulgares para que sea un arte. Puede que sea cosa vulgar el comer, que tan sólo obedezca a una ne-