

EN ECLECTIC REINTERPRETAN LA COCINA DE EMILIA PARDO BAZÁN LA PRIMERA GASTRÓNOMA ESPAÑOLA

En el centenario de la muerte de la prolífica escritora y periodista, y con la intención de rendirle un merecido homenaje, Paco Chicón y Sergio Musso del Restaurante Eclectic de la calle Oliva, en A Coruña, inspiran su menú de este año en los recetarios de la que es considerada la primera gastronoma española. Gracias a la colaboración de Xulia Santiso, conservadora de la Casa-Museo Emilia Pardo Bazán, que les presentó las publicaciones de doña Emilia, y después de ocho meses de trabajo, presentan esta propuesta única que tiene como objetivo poner de manifiesto la relevancia gastronómica de La Condesa y ayudar a entender los cimientos de la gastronomía actual.

Pardo Bazán publicó dos recetarios: "La Cocina Española Antigua" y "La Cocina Española Moderna" hacia el final de su vida, por supuesto no de forma inocente, sino que los utilizará como tribuna para lanzar críticas sociales y gastronómicas a propios y extraños aunque por encima de todo ello, **la agudeza de sus aportaciones le sirvieron para convertirse en un referente intelectual de la gastronomía española. Además, una vez que demostró que sabía hacer lo que llaman "cosas de mujeres" (la cocina era una tarea femenil) acabó denunciando la incoherencia que suponía reconocer la superioridad de los cocineros frente a las cocineras.**

Desde Eclectic apuntan que **Pardo Bazán fue la primera en ir más allá de la simple publicación de recetarios; en ellos se refleja, con naturalidad extrema, la cultura, tradiciones, costumbres y tendencias locales y nacionales.** De hecho fue quien devolvió las migas a los recetarios, ausentes desde el s. XVII. **No hay dudas de que fue una visionaria: su relevancia y actualidad son indiscutibles y sus obras superan con creces los textos de otros autores locales, ya que no se limita a compilar recetas, cosa que ella misma veía como "trillada", sino que interpretó la cocina como un elemento de identidad nacional y de expresión cultural.**

Musso nos cuenta que su trabajo consistió en realizar una relectura y reinterpretación de estos recetarios con una mirada muy actual, rescatando algunas técnicas antiguas y al mismo tiempo recurriendo a otras más vanguardistas para, sobre todo, acercar al comensal a la visión, las creencias y los pareceres gastronómicos que "La Condesa" refleja en sus libros. Aseguran que será un viaje apasionante que promete no dejar indiferente a nadie. O acaso ¿alguien se imaginó que hace un siglo circulaba una receta de bacalao a la gallega con jengibre?. Los libros de Bazán están llenos de sorpresas y pequeñas joyas para leer entre líneas.

Chicón señala que doña Emilia vivió en una época análoga a la nuestra. Ella misma señala "el deber de un pueblo de conservar lo que lo diferencia", lo que la hace peculiar y también valora los "retoños de la cocina" que hacen "surgir ideas culinarias nuevas, inspiradas en nuestras tradiciones". Piensa que Emilia reflejó fielmente estas paradojas, paralelas a nuestra época. Además, estos libros son la prueba de que gran parte de lo que hoy consideramos nuestro "tradicional" patrimonio gastronómico, es más bien fruto de muy recientes incorporaciones que superaron los prejuicios culturales del pasado, ya que como ella dijo: **"Cada época de la historia modifica el fogón, y cada pueblo come según su alma"**

La colaboración entre la Casa-Museo Emilia Pardo Bazán y el restaurante Eclectic se evidencia en la reivindicación de su faceta gastronómica, ya que coinciden en señalar que la Condesa de Pardo Bazán no tiene el "status gastronómico" que se merece a nivel local, creen que este es un primer paso para reconocer su relevancia. Saben que en ambientes especializados de Madrid o Barcelona se han realizado periódicamente ponencias y talleres acerca de sus aportes a la gastronomía nacional y aquí pasa casi desapercibida.

Pardo Bazán se adelanta casi un siglo a los que vendrán después, conceptualizando de manera brillante la gastronomía tal y como la entendemos a día de hoy; ella tampoco compartiría la definición, arcaica y raquítica, que muestran los diccionarios.

"La función natural más necesaria y constante, es la nutrición. Lo que ha ennoblecido esta exigencia orgánica, es la estética, la poesía, la sociabilidad.

Cierta sobriedad se une ahora a la complicación culinaria, a la rebusca de condimentos varios y gustosos y de un ornato discreto y simpático al estómago, al través de la vista. El comer se humaniza cada día más. Ya no es el engullir de la bestia hambrienta. También en la mesa puede el espíritu sobreponerse a lo material."

Este tributo a su figura se podrá disfrutar en el restaurante Eclectic, a lo largo del presente año, donde darán nueva vida a sus recetas, rescatando por ejemplo el primer plato que Pardo Bazán recuerda haber elaborado, pasando por la receta dedicada a su majestad Alfonso XII, las que define como propias e incluso otras que ha ido recopilando.

Lo harán en el formato habitual del restaurante; un menú degustación, que ayudará a dar una idea global de los pensamientos de la Condesa y de cómo se fue configurando la tradición y la relación de Galicia con el mar, la huerta y demás viandas. El menú irá cambiando cada pocos meses para adaptarse a las particularidades de los productos locales y sus temporadas, pero sobre todo para mostrar la riquezas de sus recetarios y pareceres.