

EL ARTE CULINARIO DE JUANA LA LARGA

Juana Toledano Molina

I.B. Lucena

Entre las cualidades que adornan a la madre de Juanita la Larga se encuentran las que se refieren a las artes culinarias y a la preparación de la matanza. Juana la Larga se inserta en la tradición clásica de la sutil cocinera cordobesa, cuyo antecedente más conocido es el personaje de Aldonza, la Lozana Andaluza en la obra del mismo nombre, también de origen cordobés y muy aficionada a la cocina, instruida en la misma por su abuela, de quien heredó recetas de sabrosos guisos y secretos culinarios. La conformación de muchos de los rasgos del personaje de Juana, que parece haber sido tomada de la realidad menciaña y que el propio Valera reconoce¹, se hace a partir de un texto de carácter costumbrista, «La Cordobesa», escrito por Valera en 1872, con destino a una publicación colectiva, *Las españolas pintadas por los españoles*², en el que se tiene en cuenta algunos aspectos de La Lozana Andaluza, libro que había sido editado en 1871, como primer volumen de la «Colección de libros españoles raros o curiosos», en edición del Marqués de la Fuensanta del Valle y José Sancho Rayón. A él se refiere precisamente Valera en diversos lugares de su artículo, por lo que se puede afirmar que, junto con determinados elementos que proceden de la realidad inmediata de los pueblos andaluces en los que pasó su infancia, luego recordados y embellecidos por don Juan, hay también algunos rasgos que proceden de la fuente literaria señalada y de alguna más.

Pretendemos establecer en las páginas que siguen las deudas del personaje con lo que se dice de la misma en «La Cordobesa», siguiendo una tendencia general a la abreviación en el paso del artículo a la novela, así como contrastar

¹ Así sucedía en mi lugar con una mujer que llamaban Juana la Larga, la cual murió ya; y es muy cierto que ha dejado una hija heredera de sus procedimientos arcanos; pero el genio no se hereda, y la hija de Juana la Larga no llega, ni con mucho, a donde llegaba su madre: es mucho menos larga en todo, como lo reconocen y declaran cuantas personas competentes han conocido a la una y a la otra», Juan Valera, «La Cordobesa», *Obras completas*, Madrid, Aguilar, 1958, p. 1301. El significado del adjetivo «larga», según el contexto, viene a tener el significado de «aguda, capaz, perspicaz», etc., no el habitual de «alta».

² Cfr. José F. Montesinos, *Costumbrismo y novela. Ensayos sobre el redescubrimiento de la realidad española*, Madrid, Castalia, 1980, p. 133. También colaboró en esta publicación colectiva Pedro Antonio de Alarcón, entre otros, con el artículo algunos sobre «La granadina».

las cualidades culinarias de Juana con las que presenta Aldonza, en la obra de Francisco Delicado, y al mismo tiempo, en la medida de nuestras posibilidades, dar alguna noticia sobre lo que aún pervive de la cocina tradicional que menciona Valera en algunos pueblos de la zona.

A efectos de ordenación de las cualidades culinarias de Juana podemos distinguir entre las que se refieren a su actividad como matancera, o experta en las labores que genera la matanza familiar del cerdo, y las que proceden de su habilidad como confeccionadora de dulces y conservas.

Con relación a las primeras se dice: «Nadie era más a propósito para dirigir una matanza de cerdos. Salaba los jamones con singular habilidad. El adobo con que preparaba los lomos antes de freirlos en manteca era sabroso y delicadísimo, y tenía la manteca de un rojo dorado que hechizaba la vista, daba delicado perfume y despertaba el apetito de la persona más desganada cuando entraba por sus narices y por sus ojos. Sus longanizas, morcillas, morcones y embuchados dejaban muy atrás a lo mejor que en este género se condimenta en Extremadura. Y tenía tan hábil mano para todo, que hasta cuando derretía las mantecas sacaba los más saladitos y crujientes chicharrones que se han comido nunca.»³

Hay un detalle en esta enumeración que evoca un rasgo cervantino: la buena mano que tiene Dulcinea para salar puercos⁴; también de Juana se afirma que «salaba los jamones con singular habilidad». El hecho, que al igual que ocurre en Cervantes puede ser tomado con cierto sentido irónico, porque la función de salar las piezas del cerdo es más específica, en esta zona, de los hombres⁵ que de las mujeres, no se encuentra en la relación costumbrista.

3 Juan Valera, *Juanita la Larga*, ed. Enrique Rubio Cremades, Madrid, Castalia, 1985, p. 82. Las restantes referencias a esta edición se indican en el cuerpo del trabajo mediante paréntesis y número de página.

4 Dulcinea resulta algo hombruna en lo que se deja traslucir de ella en *El Quijote*. La referencia a esta cualidad de la amada del caballero puede verse en I, IX, en una nota marginal al cartapacio de la Historia de don Quijote de la Mancha, escrita por Cide Hamete Benengeli, historiador árabe, en la que se indica: «Esta Dulcinea del Toboso, tantas veces en esta historia referida, dicen que tuvo la mejor mano para salar puercos que otra mujer de toda la Mancha, ed. Martín de Riquer, Barcelona, Planeta, 1975, p. 101.

5 Para salar los jamones, según los usos tradicionales del sur de la provincia de Córdoba, hay que tener bastante fuerza en las manos y conseguir que la vena femoral de la pierna del cerdo quede sin sangre coagulada dentro, cosa que, de lo contrario, provocaría que el jamón se estropease; hemos visto apretar con el dedo pulgar de la mano derecha la línea de la vena a lo largo de la pieza para conseguir su desangrado completo, mientras se mantiene el jamón vertical con la otra mano. A una mujer, que tiene habitualmente menos fuerza, esta labor le sería fatigosa. Luego se procede a enterrarlo en sal, apelmazándola por encima a fin de que la salmuera penetre en la carne y evite así su corrupción. Un manual de cocina española, de mediados del siglo XIX, describe así el proceso: «El método más sencillo y que comúnmente se usa para preparar los jamones salados, es el exprimirlos bien luego que se han cortado del animal para extraer toda la sangre; se dejan tendidos sobre una tabla uno por uno, dos o tres días, según la estación y la localidad más o menos fría, a fin de que la carne se siente y pierda un poco de humedad; después se ponen sobre un tablero o plano inclinado y se cubre por todas partes de sal, añadiendo un poco de nitro para que la carne quede más firme y encarnada; la dosis por lo regular es una onza por libra de sal poco más o menos, y para cada jamón suele emplearse según su peso un cinco por ciento de la mezcla. Se deja en la sal por veinte o treinta días, más o menos según parece que los ha penetrado; esto depende de que el tiempo sea más o menos seco pues entonces toman mejor la sal que en el húmedo. Cada dos o tres días al principio se vuelven los jamones lo de encima debajo y se les echa

Algunos de estos rasgos, más ampliamente descritos, por lo general, aparecen también en el artículo sobre la mujer cordobesa, cuyo prototipo, en este aspecto, toma Valera de la lugareña de su tierra natal y de los lugares cercanos: «(La señora) se levanta antes que raye la aurora, y rodeada de sus siervas dirige, cuando no hace ella misma, la serie de importantes operaciones (de la matanza). Ya sazona la masa de las morcillas echando en ella, con rociadas magistrales y en la conveniente proporción, sal, orégano, comino, pimienta y otras especies; ya fabrica los chorizos, longanizas, salchichas y demás embutidos»⁶. Añade además que «ya sazona el adobo; ya echa con su blanca diestra el aliño a las longanizas; ya rellena tal cual chorizo con un embutido de lata (debe decir «embudo de lata»); ya pincha las morcillas para que se les salga el aire, valiéndose de una aguja de hacer calceta o de una horquilla que desprende de sus hermosos cabellos» (p. 1301). Esta operación que recuerda Valera tiene como función evitar que las morcillas se rompan en el momento en que se están cocinando a fuego lento. Evoca luego los embutidos colgando del humero en el invierno y la invitación al posible huésped con una morcilla asada sobre el rescoldo, vivencia que aparece magistralmente descrita y sentida y que vuelve a evocar más tarde en su artículo titulado «Diciembre», de 1876.⁷

más sal si la que tenían se ha derretido. En el intermedio de este tiempo suelen tenerse cuatro o cinco días en prensa; para ello se colocan entre dos tablas cargando encima bastante peso. Por lo general se da a los jamones después de secos un poco de humo, poniéndolos a la chimenea o en aposentos, quemando dos o tres veces al día ramas verdes de enebro», *El libro de las familias. Novísimo manual de cocina y economía doméstica*, Madrid, Librería de Leocadio López, 1852, pp. 247-248, grafía actualizada. Este curioso libro «contiene más de mil recetas de una ejecución sencilla y fácil. El arte de trinchar, servir y decorar una mesa; tratados especiales de pastelería, repostería y confitería; método fácil para hacer los helados; uso de los vinos y composición de licores; conservación de las frutas y legumbres; propiedades sanitarias y digestivas de los alimentos; diversas recetas y secretos para el tocador; quitar manchas, fabricar jabones, hacer tintas y otras muchas de suma utilidad; nociones de medicina doméstica e higiene para conservar la salud y prolongar la vida».

6 Juan Valera, «La Cordobesa», op. cit., p. 1299. Las restantes citas en el cuerpo del trabajo con indicación de página.

7 «La mayor parte de esto se suspende de humero en cañas o barras largas de hierro, lo cual presta a la cocina un delicioso carácter de succulenta abundancia. Casi siempre se reciben en invierno las visitas en torno del hogar, donde arde un monte de encina o de olivo y pasta de orujo bajo la amplia campana de la chimenea. Entonces, si el que llega mojado de la lluvia o transido de frío, ya de la calle, ya del campo, alza los ojos al cielo para darle gracias por hallarse tan bien, se halla mucho mejor y tienen que reiterar las gracias al descubrir aquella densa constelación de chorizos y de morcillas, cuyo aroma trasciende y desciende a las narices, penetra en el estómago y despierta o resucita el apetito. ¡Cuántas veces lo he saciado yo estando de tertulia, por la noche, en torno de uno de estos hogares hospitalarios! Tal vez la misma señora, tal vez alguna criada gallarda y ágil, descolgaba con regia generosidad una o dos morcillas y las asaba en parrilla sobre el rescoldo. Comidas luego con blanco pan, con un traguito de vino de la tierra, que es el mejor del mundo, y en sabrosa y festiva conversación, sabían estas morcillas a gloria», Juan Valera, «La Cordobesa», op. cit., p. 1299. «En torno de la lumbre se sientan, y se agrupan los señores de la casa, las visitas, tal vez los mismos criados y hasta los gatos y los perros. La gente se anima con el grato calor. La conversación se hace viva y jocosa. Se refieren mil cuentos y chascarrillos. Y, por último, la vista de las morcillas y chorizos, pendientes al humo, que es lo primero con que topan los ojos, si por dicha se elevan al cielo, excita el apetito más desganado. ¡Cuántas veces no se descuelga improvisadamente alguna de aquellas morcillas, frescas aún en diciembre, y se asa y se come allí sin ceremonia, bebiendo luego un traguito de vino! ¿No es esto mejor que el té, de que tanto se abusa en las tertulias de la corte? Pero si la magnificencia del amo de la casa no se extiende hasta dar cotidianamente morcilla, nunca faltan castañas o bellotas que asar al rescoldo. Todo esto es bucólico o idílico», Id., «Diciembre», op. cit., p. 1328.

Por lo que respecta a la Lozana, en la obra de Delicado, no se encuentran referencias a la matanza, que con toda probabilidad no haría la protagonista, puesto que tal como se ha sugerido era cristiana nueva y son los cristianos viejos los que se alimentan, sobre todo, de productos derivados del cerdo, que para los conversos pueden equivaler a aquellos duelos y quebrantos que menciona Cervantes entre los alimentos habituales de Don Quijote. Sin embargo la Lozana cordobesa sí sabe hacer adobos, aunque los emplea en la carne permitida a su casta, el carnero; de esta forma dice: «Pues ¿adobado no hacía?. Sobre que cuantos traperos había en la cal de la Hería querían provallo, y máxime cuando era un buen pecho de carnero».⁸

Hasta hace poco tiempo la matanza familiar solía ser algo muy común en todos los pueblos de esta zona; pervive aún en algunos lugares aislados, pero se va perdiendo cada vez más. Los elementos que se señalan en el texto de la novela de Valera corresponden a lo que hemos visto en diversas ocasiones. El adobo de los lomos⁹ tiene entre sus componentes al pimentón, lo que presta a la manteca del rojo dorado del que habla el novelista. Los chicharrones proceden de derretir la manteca a fuego lento, una vez cortada en trozos y salada. La manteca se suele utilizar luego en la repostería de todo el año, tal como tendría que hacer Juana, y también se recurre a ella (y en ocasiones al aceite de oliva) en el momento de echar en adobo para freír el lomo, el chorizo, las pajarillas o asadura, etc. En realidad todos estos detalles resultan medianamente conocidos por el público actual, pero es probable que tengan interés en un futuro no muy lejano, como recuerdo de una forma de alimentación casi periclitada. Algún otro escritor, como Carlos Valverde López, algo más joven que Valera, recuerda también la matanza, ceñida en este caso a la vecina ciudad de Priego, de la que hace una somera descripción: «poníase la mesa abastecida una y otra vez de ricos manjares, sin que faltaran las primicias de los cerdos sacrificados, ni los dulces más exquisitos, ni las más sabrosas frutas; y allí era el yantar sin tasa y el beber sin tino; y después, alzados los manteles, el cantar sin tregua al compás de las zambombas cascabaleras donosos villancicos al Niño de Dios próximo a nacer»¹⁰. El mismo escritor prieguense también indica, en otra obra, que se

8 Francisco Delicado, *La Lozana andaluza*, ed. Bruno Damiani, Madrid, Castalia, 1969, pp. 38-39. Con respecto a la cal de la Hería, o calle de la Feria, debe referirse, en contra de lo que indica la nota de Bruno Damiani, más que a una calle de Sevilla, a la de la Feria de la ciudad de Córdoba, que une la ribera del río con el centro urbano, desembocando cerca de la plaza de la Corredera, que era hasta no hace mucho tiempo un lugar frecuentado por las prostitutas, hecho que conviene más a la condición cordobesa y a las actividades específicas que realiza Aldonza.

9 La fórmula habitual aparece recogida en un antiguo manual de cocina, ya mencionado: «Adobo de los lomos. Este se prepara con ajos machacados, pimentón, sal y un poco de orégano, vino blanco y agua, algunos suelen añadir un poco de vinagre; a los diez o doce días se sacan los lomos, se ponen a secar al aire, y si se quiere se les puede dar un poco de humo. También se pueden conservar del modo siguiente y son mejores: al salir del adobo, se cortan a lonjas, se frien en manteca de cerdo, medio fritos se ponen en tarros de barro barnizados y se les echa la manteca que ha salido de ellos al freírlos y la demás que sea necesaria para cubrirlos, cerrando la vasija herméticamente», *El libro de las familias. Novísimo manual de cocina y economía doméstica*, op. cit., pp. 243-244.

10 Carlos Valverde López (1856-1941), *Gaspar de Montellano*, ed. Manuel Peláez del Rosal y José María Ocaña, Priego de Córdoba, Ed. El Almendro, 1988, p. 121.

produjeron reformas en la manera de llevar a cabo las tareas que conlleva este hecho, ya en 1871, cuando surgieron los matarifes profesionales¹¹. Sin embargo en los núcleos urbanos más pequeños, que hemos conocido hasta hace poco tiempo, no se produjeron tales innovaciones.

Junto al arreglo de la matanza, Juana conoce bien el arte de preparar los elementos tradicionales a lo largo del año, coincidiendo con las épocas festivas más características del calendario cristiano y agrícola: la Navidad, la Semana Santa y la vendimia.

En Navidad prepara «los hojaldres y las célebres empanadas con boquerones y picadillo de tomate y cebolla que se toman por allí con el chocolate. Hacía, también como nadie, tortillas de azúcar y polvorones que se dejaban muy atrás a los tan encomiados de Morón; roscos de huevo y de vino y mucha variedad de bizcochos y de almíbares (p.83). Elementos parecidos están deleitosamente evocados en el texto sobre la mujer cordobesa, con palabras que sugieren un sentido horaciano de la existencia y de la comida: «los hojaldres hechos de flor de harina y manteca de cerdo en paella; los multiformes bizcochos entre los cuales sobresale la torta o bollo maimón; los nuégados, los polvorones, las sopaipas, los almíbares y las perrunas, exquisitas, a pesar de lo poco simpático del nombre que llevan. Pero ¿cómo no detenerse en el debido encomio de ciertas empanadas, en mi sentir deliciosas y tan propias y privativas de por allá, que la mujer que no haya nacido cordobesa no poseerá jamás el quid divinum que para amasarla se requiere ni acertará a darles el debido punto de cochura?. Estas empanadas son, en dicho sentido, incomunicables. Aunque en mayor escala, acontece con ellas lo que con el turrón de Jijona, que al instante se conoce la falsificación. Bien puede tener la más docta cocinera la receta auténtica, exacta minuciosa, de estas empanadas; apuesto a que no las hace, si no es de mi provincia. A quien no ha comido de tales empanadas le parecerá abominable que, constando el relleno de boquerones o sardinas con un picadillo de tomates y cebollas, se tomen las empanadas con chocolate; pero así es la verdad y están buenas, aunque parezca inverosímil» (p. 1300).

Aldonza también tiene un buen repertorio de dulces: «Y ¡qué miel! -exclama la cordobesa trasplantada a Roma-. Pensá, señora, que la teníamos de Adamuz, y zafrán de Peñafiel y lo mejor de Andalucía venía en casa d'esta mi agüela. Sabía hacer hojuelas, pestiños, rosquillas de alfajor, textones de cañamones y de ajonjolí, nuégados, xopaipas, hojaldres, hormigos torcidos con aceite, talvinas, zahinas y nabos sin tocino y con comino;» (p. 39). Como puede verse, coinciden muchos elementos entre la

¹¹ «Llegado aquí en plena época de las matanzas, me encontré una novedad. Hasta entonces, esa interesante operación doméstica se hacía en cada casa por los familiares, digámoslo así. (...) Pues bien, ese año puede decirse que desapareció ese carácter familiar y aún patriarcal que reinaba en las antiguas matanzas. Se creó una sociedad, o mejor dicho, cuadrilla, llamada «Partida de la porra», la que, a peseta por cabeza, se brindaba a matar, descuartizar, salar y colgar a todo cerdo viviente, poniendo por su cuenta barcas, camales, cuchillos y cuantos menesteres se usaban en la interpretación de aquella horrible carnicería», Carlos Valverde López, *Memorias íntimas y populares* (completa volumen con *Gaspar de Montellano*), op. cit., p. 154.

clásica cocinera y la más reciente, retratada por Valera, algunos de los cuales los encontramos también entre los que el novelista egabrense menciona como característicos del siguiente periodo festivo.

En los días previos a Semana Santa, Juana hace frutas de sartén, nombre con el que se suelen designar los dulces fritos con aceite. De esta forma elabora «las esponjosas hojuelas, los gajorros y los exquisitos pestiños, que se deshacían en la boca, y con los cuales se regalaban los apóstoles, los nazarenos, el santo rey David y todos los demás profetas y personajes gloriosos del Antiguo y del Nuevo Testamento que figuraban en las deliciosas procesiones que por allí se estilan» (p. 83).

Un desarrollo más amplio de estas habilidades se observa en el artículo costumbrista: «¡Qué guisos hace o dirige, qué conservas, qué frutas de sartén, y qué rara copia de tortas, pasteles, cuajados y hojaldres!. Ya con todo género de especierías, con nueces, almendras y ajonjolí, condimenta el morisco alfajor, picante y aromático; ya la hojuela frágil, liviana y aérea; ya el esponjado piñonate, y ya los pestiños con generoso vino amasados; sobre todo lo cual derrama la que tanto abunda en aquellas comarcas, silvestre y cándida miel, ora perfumada de tomillo y romero en la heroica y alpestre Fuenteovejuna, que en lo antiguo se llamaba la Gran Melaría» (p. 1300). Algo después añade: «Hace la cordobesa gajorros, cilindros huecos, formados por una cinta de masa que se enrosca en espiral, para los cuales, a fin de que crujan entre los dientes y se deshagan luego con suavidad en la boca, es indispensable una maestría soberana, así en el amasijo como en la fritura» (ibid.).

Por lo que respecta a la estación de la vendimia, también en ella hace Juana confituras variadas. «Sus arropes no tenían rival en toda aquella provincia, escribe Valera, y lo mismo puede decirse de sus excelentes gachas de mosto. En otoño, por ser cuando se dan los mejores frutos, se castran las colmenas y está fresca la miel, se empleaba. Juana en hacer carne de membrillo y de manzana, gran variedad de turrone y ligerísimo y esponjado piñonate, cuyos gruesos y dorados granos quedaban ligados con la olorosa miel bien batida» (p. 83). Una enumeración parecida encontramos en la cordobesa: «La batata en polvo y las carnes de manzana, membrillo y gamboa que toda cordobesa prepara debieran ser conocidas y estimadas en las mesas de los príncipes y magnates. Con el mosto hace la cordobesa gachas, pan y arropes infinitos, ya de calabaza, ya de cabellos de ángel y ya de uvas, aunque entonces toma el nombre de uvate y deja el de arrope» (p. 1300).

La cordobesa que presenta Delicado es igualmente experta en la confección de determinados alimentos dulces: «Letuarios de arrope para en casa, y con miel para presentar, como eran de membrillos, de cantueso, de uvas, de berenjenas, de nueces y de la flor del nogal, para tiempo de peste; de orégano y hierbabuena, para quien pierde el apetito» (p. 39).

Comidas y dulces no específicos de una época determinada también sabe hacer Juana, como «los celebérrimos bizcochos de yema, que sólo hacían unas monjas de Écija, de cuyo secreto tradicional no se comprende por qué arte o maña prodigiosa ella había sabido apoderarse» (p. 84). Por último, está algo influida por la cocina francesa, y sabe confeccionar varios platos de origen francés¹², cuyos nombres

enrevesados habían venido a modificarse poniéndose de acuerdo con la pronunciación española. Así, por ejemplo, chuletas a la balsamela, lenguados ingratinos y anguilas fritas con salmorejo tártaro (ibid.).

Muchas más comidas recuerda Valera en la semblanza de la mujer cordobesa: el guiso de habas, el salmorejo, el ajo blanco, el gazpacho, la alboronía, cuya designación parece proceder, según indica el autor, del nombre de una princesa de Las mil y una noches, los maimones, etc. De la misma manera manifiesta su conocimiento experto Lozana, que sabe hacer «col murciana con alcaravea, y holla reposada no la comía tal ninguna barba». Pues boronía ¿no sabía hacer?; ¡por maravilla!. Y cazuela de berenjenas mojies en perfición; cazuela con su agico y cominico, y saborcico de vinagre, ésta hacía yo sin que me la vezasen. Rellenos, cuajarejos de cabritos, pepitorias y cabrito apedreado con limón ceutí. Y cazuelas de pescado ceial con oruga, y cazuelas moriscas por maravilla, y de otros pescados que sería luengo de contar» (p. 39).

Todos estos platos configuran una rica cocina tradicional, casi olvidada en muchos casos actualmente, adulterada en otros, en la que los elementos naturales son primordiales; de esta forma el novelista egabrense se nos revela como un buen degustador y defensor de lo autóctono y lo natural, cuyos componentes al mismo tiempo resultan económicos, frente a una serie de innovaciones foráneas que, en nuestros días, han prevalecido en la mayoría de los pueblos y ciudades de nuestra provincia. Una recuperación del rico acervo culinario tradicional de toda esta zona, para lo cual las referencias de Valera podrían considerarse una buena guía, sería, sin duda, una buena recuperación para nuestra gastronomía y, en general, para nuestra cultura.

12 Según se constata en algún manual de cocina, en la segunda mitad del siglo XIX, hay cierto influjo de las cocinas francesa e inglesa sobre la española, tal como puede verse en el libro de Guillermo Moyano, *El cocinero español y la perfecta cocinera, instruidos en lo mejor del arte culinario de otros países*, Málaga, Librería de Francisco de Moya, 1867. El autor hace una defensa de la cocina moderna: «La cocina no es, como pretenden algunos, un vicio de la moderna cultura: no; nadie que tenga dos dedos de frente optará por aquellos tiempos del agua de arroyuelo, de la miel de las abejas, de las frutas del monte. El arte de preparar los alimentos no sólo hace estos más sabrosos, sino más digeribles y más nutritivos» (pp. XXV-XXVI). Recojamos algunas opciones: «La mejor cocina es la francesa; excelente por lo vario y exquisito de los manjares; excelente en el fondo y en la forma; excelente por lo bien que regala, y lo bien que hace digerir. Es una cocina ecléctica, cosmopolita, sensatísima por su oportunidad, y profunda en nociones higiénicas.

La cocina italiana es digna rival de la francesa: pero tiene el grave inconveniente de engrasar demasiado sus guisos, de dar demasiado arroz, y servir las carnes demasiado enternecidas.

La cocina alemana con sus farináceos y sus dulces, es flatulenta y saporífera.

La cocina inglesa es una cocina de cíclopes.

La cocina española es una cocina de avaros desganados.

La portuguesa se parece a la italiana.

La cocina de los países tropicales abrasa la boca y el estómago.

La cocina de los turcos emplea mucha grasa y es servida con poco aseo» (pp. XXIX-XXX).