

Un alfabeto para *gourmets*

Todos los derechos reservados.

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley.

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos, [www.cedro.org](http://www.cedro.org)) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Título original: *An Alphabet for Gourmets*

Diseño gráfico Gloria Gauger

© Literary Trust u/w/o M. F. K. Fisher, 1949, 1954

© De las ilustraciones, Carlos Baonza

© De la traducción, Marcelo Cohen, cedida por

Penguin Random House Grupo Editorial

© Ediciones Siruela, S. A., 2026

c/ Almagro 25, ppal. dcha.

28010 Madrid.

Tel.: + 34 91 355 57 20

[www.siruela.com](http://www.siruela.com)

ISBN: 979-13-88032-09-7

Depósito legal: M-3.503-2026

Impreso en Cofás

*Printed and made in Spain*

Papel 100% procedente de bosques gestionados  
de acuerdo con criterios de sostenibilidad

M. F. K. Fisher

UN ALFABETO PARA  
*GOURMETS*



Ilustraciones de  
Carlos Baonza

Traducción del inglés de  
Marcelo Cohen

**S**iruela

Libros del Tiempo

# ÍNDICE



*Prólogo* 11

## A

... de cenar A solas 13

## B

... de Banquetes de solteros 21

## C

... de Cautelosos 27

## D

... de las cenas Delicadas 33

## E

... de Exquisitos 40

## F

... de Familia 46

## G

... de Glotonería 55

## H

... de Hacer felices 61

## I

... de Inocencia 67

## J

... de comida Juvenil 73

## K

... de *Kosher* 80

## L

... de Literatura 87

## M

... de Monacal 93

## N

... de cenas Náuticas 100

## O

... de Ostentación 110

## P

... de guisantes Perfectos 117

## Q

... de Química y reglas 126

## R

... de Romántico 136

## S

... de Sensible 142

## T

... de Truchas  
y rodaballos 148

## U

... de Universal 156

## V

... de Venalidad 165

## W

... de *Whisky*  
y voluptuosidad 171

## X

... de Xantipa 179

## Y

... de Yak 187

## Z

... de *Zakuski* 196

*De la A a la Z*  
La cena perfecta 207



*Para Hal Bieler,  
que me enseñó más de lo que él creía  
sobre los placeres de la mesa*

## Prólogo



Al parecer me resulta imposible hablar sobre gastronomía, arte y ciencia de satisfacer una de las tres necesidades humanas básicas sin involucrarme en lo que quizá sean cuestiones colaterales; quizá lo sean, claro, para cualquiera que, al contrario que yo, no crea fútil considerar que el hambre es algo distinto de los hambrientos.

Es por esto que, dispuesta a seguir algo tan manifiestamente arbitrario como un alfabeto, con su secuencia honrada e inamovible y su firme número de veintiséis letras, debo mantenerme en forma si no quiero que *A de aguacate*, *B de borscht* y *C de caba-lla* se transformen en una novela tropical, una diatriba política y un ensayo sobre los extraños amoríos de los monstruos marinos, cada uno escrito en gran medida en términos de comida, bebida, digestión, y cada uno escrito por mí, conformado, moldeado y para ciertas mentes distorsionado por mi visión, que a su vez depende de mi estado de salud, pasión y finanzas y de mi balance glandular general.

Si un cambio de acercamiento a la básicamente brutal satisfacción del hambre puede volver a un hombre más pleno, a una mujer más pacífica y a un niño más feliz, ¿por qué no habría yo, la persona que indujo ese cambio, de sentir el impulso definitivo y feliz de hacer proselitismo? Si es posible que un muchacho aprenda a cortejar tan bien con taza y cuchara como con su virilidad innata, ¿por qué no voy a sentirme yo, que le enseñé el camino, entre los ungidos por Gasterea? Las posibilidades de que

un renovado interés en atender mejor nuestra hambre humana reanime las algo mustias pautas de vida en la tierra son tan infinitas que, al menos en mi opinión, es casi indispensable recurrir a limitaciones tan tiránicas como el abecé.

El alfabeto también es controvertido, lo que en sí mismo está bien. ¿Por qué —preguntará alguien— eludí campos tan exuberantes como «L de Lúculo» o «G de *gourmet*»? ¿Por qué concluí el alfabeto con una discusión del entrante llamado *zakuski*, innegablemente más apropiado para el comienzo de cualquier banquete, literario o no, e ignoré las finas fantasías que habría evocado la palabra *zabaglione*, con sus connotaciones de dulce satisfacción y gusto intenso?

La verdad, no lo sé, pero es muy probable que haya sido porque yo soy yo. Este abecé es tal como yo lo escribí. Entre sus líneas, y hasta entre sus palabras, hay espacio suficiente para que cada cual inscriba sus propias convicciones gastronómicas, convoque el recuerdo de sus festines y, con la lengua mental, saboree una vez más el vino y el agua cristalina de incontables copas.

# A

## ... de cenar A solas



Y estoy sola cuando, en vez de elegir a alguna de las personas que conozco, me elijo a mí misma. No me enorgullezco de la actitud misantrópica, pero lo cierto es que allí está, basada en mi creciente convicción de que compartir la comida con otro ser humano es un acto íntimo que una no debe consentirse a la ligera.

Hay muy poca gente viva con la que me interese rezar, dormir, bailar, cantar o compartir el pan y el vino. Por supuesto que a veces lo último no puede evitarse si aspiramos a la existencia social, pero solo se soporta porque no necesariamente es la única manera de alimentarse.

Siempre está la perspectiva regocijante de una comida tranquila o voluptuosa o tibiamente sombría o levemente notable con «aquel», como llama Elizabeth Robins Pennell a él o ella en *The Feasts of Autolykus*. «Aquel se sienta a nuestro lado para disfrutar en silenciosa vibración mutua», escribió esta dama, a fines del siglo pasado, en un libro formal y delicioso. La idea que tenía en mente, en ese momento, era comer una naranja en el sur de Europa, pero cualquier comida da lo mismo, y en cualquier clima, si «aquel» está presente.

En este sentido yo he sido una mujer bienaventurada, y es por esto que, si no está «aquel», generalmente me parece preferible cenar sola.

Hay veces, es natural, que la soledad que me he procurado me irrita. Con frecuencia he comido un huevo y bebido una copa de vino de jarra voluntariamente rodeada de los atavíos del dinero, en un acogedor local de Hollywood cercano al estudio donde me llamaban escritora, e incapaz de modificar el deseo de estar allí y en ninguna otra parte, en compañía de una docena de individuos rapaces o ambiciosos o incluso amables que no me habían invitado.

El problema era ese: nadie me invitaba.

No fingiré, ni siquiera en un invisible sofá negro de fantasías, que alguna vez me han perseguido jaurías de habituales de Sunset Boulevard anhelantes de cortejarme con caviar y conquistarme con Pol Roger; pero en mis pocos períodos de desolada falta de «aquél» he conocido dos o tres caballeros paternalistas, con un fulgor latente en los ojos, que sabían cómo pedir una parrillada mixta con berro. Pero en general, para gran vergüenza de mi vanidad femenina, retrocedían ante toda sugerencia de que jugueteáramos, gastronómicamente hablando. «A usted nunca me atrevería a pedírselo», murmuraban volviendo la mirada, sin dificultad ni pena aparente, hacia alguna mujer más joven y bonita que en su vida había leído una receta —y mucho menos la había escrito—, y justamente por eso estaba mucho mejor alimentada que yo.

Hace demasiado que ocurre lo mismo con los comensales ambiciosos, los chefs aficionados y los *gourmets* personales, las luminarias de las sociedades del comer y el beber. Cuando nos encontramos, en restaurantes o en casas de otros, me cuentan un puñado de detalles sacrosantos e impresionantes sobre cómo enlardan el urogallo con zumo de trufas, y a continuación murmuran: «Por supuesto que a usted ni me atrevería a servírselo». De inmediato invitan a algún potentado de Nebraska, que jamás ha visto una trufa, a registrar el adecuado asombro en retribución a una comida luculiana y tal vez deliciosa.

Y luego está la gente amable, con la que me he sentido más sola que nunca. Pues sin duda, en todo lugar, han sido amables... hasta cierto punto. Me han servido cócteles, me han elogiado generosamente por cosas que yo había escrito y les gustaban,

me han mostrado a sus hijos. Y yo he visto las discretas cortinas de sus comedores, tan diferentes del expuesto vacío de mi sala de solterona. Más allá de la lejana puerta de la cocina he sentido, con el materialismo místico de una hambrienta, la presencia de honestísimas chuletas fritas, de guisantes y zanahorias, de una gelatina de sobre y de un pastel de limón y merengue, nada de lo cual me gusta y por el ofrecimiento de todo lo cual, admirándolo como lo admiro en teoría, se me habría hecho la boca agua. «Nos encantaría que alguna vez se quedara a cenar. Claro que nunca nos atreveríamos a darle las cosas sencillas que comemos normalmente.»

Mientras salgo, sola, entran dos simpáticos vecinos regordetes. Dicen «mucho gusto» y luego «adiós» con evidente alivio, tras una educada y respetuosa mención a la literatura culinaria que, tal vez dudosamente, yo represento. Olisquean los rastreros aromas del vestíbulo y el salón, agradeciendo en silencio no estar condenados a mi dieta diaria de codornices a la *financière*, *brioche* con paté de Estrasburgo, lenguado *à la Marguéry* y bomba de vainilla al Cointreau. Cierran la puerta a mis espaldas.

Conduzco hasta casa pasando por el Thriftimart de la esquina para comprar otra caja de tostadas Ry, que con una lata de sopa de tomate y una copa de jerez californiano me servirán de nutritiva comida mientras me siento en mi sillón rodeada de pruebas y novelas policíacas de bolsillo.

Me llevó varios años de períodos de soledad aprender cómo cuidarme, al menos en la mesa. Acabé convencida de que, ya que nadie se atrevía a alimentarme como deseaba, tenía que hacerlo yo, y con todo el aplomo posible. ¡Basta de cenas a regañadientes de sopa en lata y galletas y acaso un huevo, solo justificadas porque una vez más no había logrado hacerme invitar!

Resolví establecerme como mujer modosa en uno o dos restaurantes buenos, donde pudiera cenar sola en una mesa agradable, con la atención adecuada, en vez de verme en un rincón entre la pared y un camarero bruto o fatigado. Para mi crédito, conseguí cumplir la decisión, en la medida al menos en que dos camareros me aceptaron: sabían que dejaba buenas propinas, sa-

bían que deseaba menús simples pero excelentes y, sobre todo, sabían que era capaz de pedir y beber, yo sola, un aperitivo y una botellita de vino o de cerveza sin transformarme en una presa fácil para los caballeros de la barra. Una o dos veces por semana iba a alguno de esos restaurantes y con una timidez cuidadosamente disfrazada pedía mis platos, procurando elegir cosas que me alimentaran bien y con gusto para compensar subsiguientes noches de sopa y galletas. Conocí a camareros interesantes. Sigo estando de acuerdo con la moderna señora Malaprop, que dijo: «¡Son tanto más amables que la gente!».

Pese a mis buenas intenciones, sin embargo, las costosas cenas no pasaron de ser un rutinario remedio para la existencia. Desde tiempo atrás yo estaba convencida de que, una vez aceptada la inevitabilidad del hecho de que hay que comer para vivir, debíamos ignorarlo y vivir para comer; proporcionalmente, claro. Y allí estaba, pues, gastando más dinero del conveniente, en un rumbo sombrío que se complicaba cada vez más. Pese a la lealtad de mis camareros, doce variedades de lobos disfrazados de oveja —del lujurioso a la lesbiana— husmeaban el alto muro de mi aislamiento. Yo cambiaba de asiento, de mesa, leía de todo, desde *Trópico de Cáncer* hasta *Caballeros de la sabiduría*. Por último empecé a mirar alrededor canturreando.

Fue entonces cuando decidí que el lugar para mí era mi propio apartamento, mi propia sala con el montón de guiones y la cama empotrada. «Nunca te acobardes en público», decía una temprana frase de Hemingway que más de una vez me había sostenido en mis tímidos veinte. Resueltamente la cambié por «Nunca te acobardes en privado».

Reorganicé mi horario, de manera que pudiera hacer la compra cada mañana de camino al estudio. Las vituallas más perecederas las escondía en el refrigerador de agua que había frente a mi despacho, en vez de precipitarme al final de la jornada a una tienda nocturna en busca de diversas latas. Compraba cosas que se adaptaran dócilmente al escalfador eléctrico: botes de huevas de sábalo (un buen plato solitario, pues siempre pensé que únicamente me gusta a mí), consumé doble y así. Les tomé

deliberada rabia a los huevos con mantequilla; ni los huevos más grandes y rubios eran tan buenos, ni ninguna mantequilla tan fresca y dulce como yo esperaba. Me procuré un par de cajas de «vinillos modestos pero deliciosos». Estaba decidida a realizar el proyecto, que en sí era un severo retroceso emocional. Pero no veía alternativa.

Lo cierto es que comía muy bien. Y además me gustaba; por lo pronto, más que las antiguas latas o los elaborados preparativos para cenar fuera. Diariamente, al menos de diez a seis, me trataba fríamente como una mercancía en el gran almacén de un estudio de Hollywood, y me aumentaba para mantener la máxima eficacia. Reconocía la cruda verdad de que ciertas comidas me afectaban así y otras así. Intentaba aplicar lo que sabía sobre proteínas y anexos para extraer un esquema químico personal; y ex profeso freía dos huevos en poca mantequilla sin sal cuando más de una vez habría tomado una copa de jerez y un baño caliente y enviado la comida al demonio.

Casi nunca comía carne; primero, porque no la echaba en falta, y segundo, porque no era cómodo cocerla en una plancha pequeña y cortarla en un plato en equilibrio sobre mis rodillas. Además, su olor se impregnaba en todo el apartamento. Inventé muchas ensaladas diferentes, de lechuga fresca y hierbas y verduras, de encurtidos en lata, a veces de cangrejo y cosas por el estilo. Aprendí algunos trucos para aplicar a la sopa en bote, y tanto Escoffier como los chinos se habrían quedado atónitos con lo que hacía con el caldo de carne y un manojo de berros o una cucharada de soja.

Siempre comía despacio, en una gran bandeja preparada con una mezcla de Woolworth y Spode; y previamente me sedaba el ánimo con una copa de jerez o vermut, adscribiendo a la vieja verdad de que solo la garganta relajada traga bien. Las más de las veces bebía un par de copas de vino ligero con la comida caliente: un gran tazón de sopa, una buena pera y algo de queso Teleme Jack; o dos huevos muy redondos, hechos en el mal llamado brasero, sobre una tostada de pan agrio, rociados con mantequilla dorada y acompañados con un tallo de apio para masticar algo crujiente;

o una lata de brotes de alubia salteados en mantequilla, con soja y zumo de limón, y un vaso grande de leche.

Las cosas sabían bien, y era un alivio apartarme del trabajo y de la curiosa impertinencia incrédula de la gente de los restaurantes. Todavía esperaba, de un modo casi teórico, que lo que había escrito para y sobre los de buen diente no me hubiese expulsado de su mundo. Pero, y no soy capciosa, ya entonces sentía, como siento ahora, que la cómoda soledad misantrópica es mejor que la congenialidad resignada. Si no era posible estar con «aquel», disfrutando «en silenciosa vibración», mi mejor compañía era yo misma.

## I

La mejor manera de comer una naranja, probablemente, es arrancarla madura del árbol, morderla enseguida y a continuación pelarla, y después de pelarla atacar gajo por gajo.

A algunos niños les gusta clavar en el corazón de la naranja una caña llena de azúcar y después chupar. Yo no lo hice nunca.

Bajo los altos cristales de la galería Vittorio Emanuele de Milán, antes de que cayeran las bombas, los camareros de los dos estupendos restaurantes le pelaban a una la naranja en la mesa con habilidad y velocidad pasmosas, la cortaban en rebanadas casi transparentes y la servían rociada al gusto con azúcar glasé y alguno entre cien licores.

En este país la ambrosía es un plato tan tradicional e irrefutablemente sureño como el pastel de pacana. Mi madre me contaba lo bueno y refrescante que era, y bonito por añadidura, en los tiempos en que iba a la escuela en Virginia, emigrante de la escasez de las escuelas *fin de siècle* en Iowa. Yo siempre lo consideré anticuado, un plato probablemente ignorado por los conservadores de hoy en día. Solo hace poco descubrí que una manera fácil de desatar una batahola poco femenina consiste en manifestar eso ante un grupo de hijas de confederados... Y he aquí la prueba, obtenida directamente de sus bocas, de que los dioses locales aún paladean la