

Venus en la cocina

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) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Título original: *Venus in the Kitchen
or Love's Cookery Book*

© De las ilustraciones de cubierta e interior, Bruce Roberts

Diseño gráfico Gloria Gauger

© Norman Douglas, 1952

© De la invitación, Isabel Coixet, 2024

© De la semblanza, John Davenport

Los editores reconocen los *copyrights* de Bruce Roberts y John Davenport y han hecho las gestiones pertinentes para intentar localizar a sus herederos

© De la traducción, Julio Guerrero

© Ediciones Siruela, S. A., 2024

c/ Almagro 25, ppal. dcha.

28010 Madrid.

Tel.: + 34 91 355 57 20

www.siruela.com

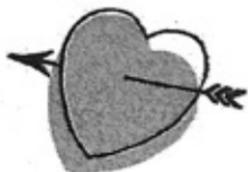
ISBN: 978-84-19942-23-4

Depósito legal: M-12-2024

Impreso en Cofás

Printed and made in Spain

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



Edición de
Norman Douglas



Libro de recetas para el amor

Invitación de Isabel Coixet
Semblanza de John Davenport
Con ilustraciones de Bruce Roberts
Traducción del inglés de Julio Guerrero



Siruela

Libros del Tiempo

«En cuisine surtout, rien ne s'obtient de rien».

BARÓN DE BRISSE

*En memoria
de Emilio*

ÍNDICE



| | |
|--|-----|
| Invitación de Isabel Coixet | 13 |
| Prefacio | 15 |
| | |
| SOPAS | 19 |
| ARROCES | 37 |
| PESCADOS Y MARISCOS | 43 |
| MEJILLONES, OSTRAS Y CARACOLES | 65 |
| HUEVOS | 79 |
| ENTRANTES | 89 |
| SETAS Y TRUFAS | 107 |
| CAZA Y AVES DE CORRAL | 117 |
| CARNES | 143 |
| ENSALADAS Y VEGETALES | 165 |
| SALSAS Y APERITIVOS | 175 |
| DULCES | 187 |
| BEBIDAS | 193 |
| | |
| A modo de epílogo: «Libros y hombres», por John Davenport | 209 |
| Índice alfabético de recetas | 229 |



Querido y afortunado lector

que tienes entre las manos este pequeño gran libro, me gustaría advertirte de algo: no lo leas con el estómago o el corazón vacíos porque sentirás el impulso irresistible de amar, de comer y de gozar. Este libro lleva decenios provocando este delicioso efecto en sus lectores, hasta convertirse en un tesoro secreto que se transmite de generación en generación como un preciado talismán, y no, no exagero.

La cuestión es que la comida puede inspirar, estimular, calmar mientras evoca hermosos recuerdos e imágenes con cada sabor y perfume. Dependiendo de dónde te encuentres en tu relación y con quién estés, hay un plato para complacer a cada amante, desde aquellos que buscan un afrodisíaco serio hasta otros que buscan un dulce recordatorio de que la buena comida es una gran compañera para amar y siempre lo ha sido.

Yo pienso que una persona que no aprecia los placeres sensuales de la mesa rara vez conoce el amor apasionado. Imagínate a alguien describiendo lentamente la textura de una ostra («ostras al vino»), y a alguien comiendo una hamburguesa grasienta mientras mira un vídeo de TikTok. ¿Con quién te gustaría compartir cama? Lo que Norman Douglas conocía mejor que nadie era la importancia de la conexión entre el disfrute de la comida y el vino y las aventuras amorosas.

En este libro encontrarás recetas infalibles para el amor, y regalarlo puede ser una buena manera de romper el hielo...

ISABEL COIXET

PREFACIO



Las siguientes recetas no se han recopilado con prisas, ni con la intención de publicarlas. Se fueron recogiendo lentamente, una a una, para el beneficio y el uso privado de un pequeño grupo de amigos, la mayoría de los cuales, lamento decir, son ya más mayores de lo que quisieran y están ansiosos —¿y quién no?— por conservar el mayor tiempo posible la vitalidad de su juventud y de su madurez.

Empecé hace doce años, una noche en la que, al disfrute de una succulenta cena y varias botellas de vino tinto añejo, siguieron una serie de amargas lamentaciones por parte de los miembros más viejos del grupo sobre su declinante vigor, en el transcurso de las cuales, uno de ellos comentó: «En cuanto a recetas culinarias se refiere, algo podría hacerse», y añadió que una autoridad bien conocida, Liébault, había escrito sobre los efectos rejuvenecedores de ciertos platos y condimentos. En ese mismo momento, se me encargó, o mejor dicho, se me imploró, que

estudiara la cuestión y anotara las recetas que pudieran aplicarse a su caso. Y así lo hice, proporcionándoles después una copia de mi trabajo.

Doce años es un largo periodo, y sin duda podría haber hecho en ese intervalo una selección más amplia, pero mi tiempo libre no está totalmente dedicado a investigaciones de este tipo, por importantes que puedan ser para las personas de edad. Tengo otros «pasatiempos», como coleccionar alfombras persas o la escritura de un libro (que comencé en 1902) sobre las variedades de melón en Asia Central, que son las mejores del mundo, aunque algunos amigos americanos digan lo contrario (pero yo he estado en su país y ellos, en cambio, no han estado en Khiva).

Guardaba las recetas en el fondo de un baúl, añadiendo una nueva de vez en cuando y, ocasionalmente, también la de algún estrambótico plato de naturaleza afrodisíaca. Allí seguirían de no ser por por uno de los amigos (ya fallecido) del mencionado grupo, que vivió en Esmirna antes de la ocupación turca. Había probado una o dos de ellas y había quedado gratamente impresionado por sus efectos posteriores. «Funcionaron», me dijo. Me rogó que las anotara ya que, de este modo, seguro podría hacerle un favor a algún pobre diablo. Pero este, me explicó,

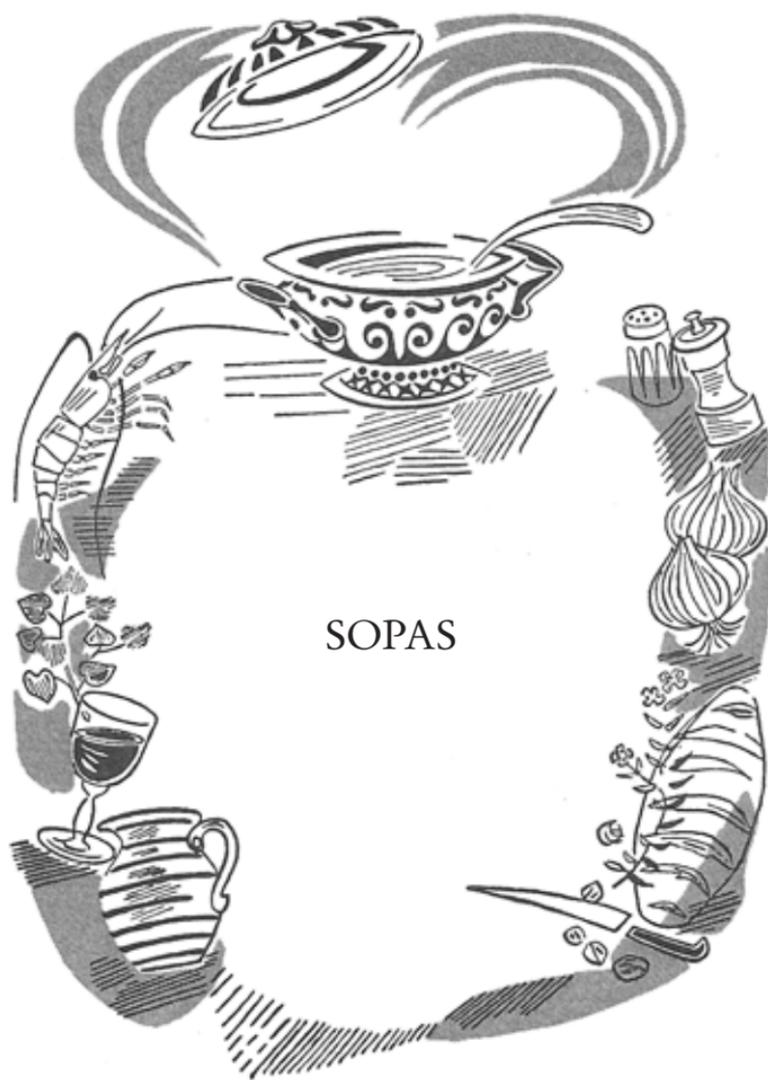
deberá ser rico, de lo contrario, será mejor que abandone toda esperanza de encontrar a Venus y siga con esa frigidez de temperamento de la que es responsable el siempre económico recetario de los libros de cocina al uso. Así pues, espero que el pobre diablo, quienquiera que sea, siga el ejemplo de mi amigo y logre los mismos felices resultados.

PILAFF BEY

P. S.: Las páginas anteriores y todas las que siguen fueron escritas no más tarde de 1936. He eliminado unas cincuenta recetas de la recopilación original, sobre todo del apartado de los dulces, en cuyas virtudes afrodisíacas no tengo demasiada fe, si bien he mantenido algunas deliciosas absurdeces para mostrar cuán lejos es capaz de llegar la humanidad en su búsqueda del perdido vigor de la juventud.

Permítanme dar las gracias una vez más a Faith Compton Mackenzie por sus valiosas contribuciones, así como a Sybille Bedford, sin cuya amable ayuda y expertos conocimientos culinarios se habrían deslizado en este texto muchos errores.

Junio de 1951



SOPA DE ALMENDRAS



Pique un cuarto de almendras y macháquelas en un mortero junto con las yemas de seis huevos duros hasta obtener una pasta fina. Añada poco a poco un litro de caldo de gallina y un litro de nata. Remuévalo todo bien y, cuando esté bien mezclado, póngalo en una cacerola a fuego suave sin dejar de remover. Tenga cuidado de que no se cuaje. Sírvala caliente.

SOPA DE HABAS



Cueza las habas en agua salada junto con un hueso de jamón. Añada una pizca de perejil picado y otra de azafrán. Cuando las habas estén bien cocidas, páselas por un pasapuré, dejando algunas enteras que luego se añadirán a la sopa. Ponga de nuevo el líquido al fuego y, cuando esté hirviendo, añada un puñado de arroz y las habas sobrantes. Cuando el arroz esté cocido, sívala con queso parmesano rallado.

Muy recomendable.

CREMA DE APIO



Pele el apio, córtelo en trozos pequeños, escáldelo y escúrralo en un colador. A continuación, póngalo al fuego en una cacerola con un trozo de mantequilla y una pizca de harina y humedézcalo con un buen caldo espesado. Líguelo con yema de huevo mezclada con nata, espolvoréelo con un poco de nuez moscada y sírvalo caliente.