

Por ver mi estrella María

©Rafael Poveda, 2022-Diario Información de Alicante, Viernes, 25 de Febrero de 2022.

POR VER MI ESTRELLA MARÍA

VIERNES, 25 DE FEBRERO DE 2022

SORBOS DE FONDILLÓN

Rafael Poveda
Enólogo / rafa@mgwinesgroup.com



Mis amigos y eruditos gastronómicos, **María José Correas y Alberto Valle**, me regalaron «El libro de la Cocina Española» (1970) de **Juan Perucho y Néstor Luján**. Éste último ha pasado a la historia como uno de los padres de la crítica gastronómica moderna. Sin embargo, su faceta como escritor de ficción es también muy encomiable. Luján (Mataró 1922-Barcelona 1995) escribió una excelente novela en la que demostró toda su sabiduría culinaria, su enciclopédico conocimiento de la historia y un dominio del lenguaje extraordinario.

«Por ver mi estrella María» (1988) narra la venida en 1623 del Príncipe de Gales a España con la intención de casarse con la princesa **María Ana**, hermana de **Felipe IV**. El cocinero inglés que le acompañaba había traído junto a su equipaje algunos libros fundamentales como «El tesoro de la Amas de Casa» (1615) de **Gervase Markham**, repleto de recetas a base de arenque, castañas, golosinas de gusto inglés y opulentas tartas de pichones.

Así mismo manejaba con soltura «El nuevo libro de cocina» (1615) de **John Murrell**, con alubias del nuevo mundo y platos clásicos como los guisantes de Eton, cebolla dulce francesa y azafrán de España sobre filetes de barón de buey, plato preferido por la sañuda guala del promiscuo Enrique VIII. En contra, el «Epuulario, The Italian banquet» (1598) del veneciano **Giovanni Rosselli**, proponía para el ágape la honesta y dorada voluptuosidad del renacimiento: agua rosada, dulces de flor de azahar, capones al almibar de naranja y manitas de cerdo con manzana.

Los vinos para la bacanal: «el conde de Gondomar, que oficiaba de anfitrión, ordenaba los mostos de San Martín y Yepes, a los que seguían los Alicante, fatigados y poderosos, las malvasías canarias y los bravos vinos de Caza-lla». Tras el banquete: «Reposó un tanto el Príncipe, sorbió un buche de vino de Alicante, y, como ya eran las doce, se organizó la carra-».

Acabados los fastos en Madrid, frustrada la boda, y estando de vuelta en Santander para embarcarse hacia Inglaterra, el príncipe Carlos dio un banquete de gran opulencia donde los vinos, en consideración a los anfitriones, eran de España: «El Canarias, el malvasía, el bastardo dulce, los grandes mostos de Andalucía y de Alicante».

Años después María Ana fue emperatriz de Austria y Carlos fue Rey de Inglaterra hasta que en 1649 lo decapitaron acusado de traición.

Mis amigos y eruditos gastronómicos, María José Correas y Alberto Valle, me regalaron "El libro de la Cocina Española" (1970) de Juan Perucho y Néstor Luján. Éste último ha pasado a la historia como uno de los padres de la crítica gastronómica moderna.



Sin embargo, su faceta como escritor de ficción es también muy encomiable. Luján (Mataró 1922-Barcelona 1995) escribió una excelente novela en la que demostró toda su sabiduría culinaria, su enciclopédico conocimiento de la historia y un dominio del lenguaje extraordinario.

"*Por ver mi estrella María*" (1988) narra la venida en 1623 del Príncipe de Gales a España con la intención de casarse con la princesa María Ana, hermana de Felipe IV. El cocinero inglés que le acompañaba había traído junto a su equipaje algunos libros fundamentales como "*El tesoro de la Amas de Casa*" (1615) de Gervase Markham, repleto de recetas a base de arenque, castañas, golosinas de gusto inglés y opulentas tartas de pichones. Así mismo manejaba con soltura "*El nuevo libro de cocina*"(1615) de John Murrel, con alubias del nuevo mundo y platos clásicos como los guisantes de Eton, cebolla dulce francesa y azafrán de España sobre filetes de barón de buey, plato preferido por la sañuda gula del promiscuo Enrique VIII. En contra, el "*Epulario, The Italian banquet*" (1598) del veneciano Giovanni Rosselli, proponía para el ágape la honesta y dorada voluptuosidad del renacimiento: agua rosada, dulces de flor de azahar, capones al almíbar de naranja y manitas de cerdo con manzana. Los vinos para la bacanal: "*el conde de Gondomar, que oficiaba de anfitrión, ordenaba los mostos de San Martín y Yepes, a los que seguían los Alicante, fatigados y poderosos, las malvasías canarias y los bravos vinos de Cazalla*". Tras el banquete: "*Reposó un tanto el Príncipe, sorbió un buche de vino de Alicante, y, como ya eran las doce, se organizó la carrera.*"



Carlos I de Inglaterra y Escocia



Ana María de Austria

Acabados los fastos en Madrid, frustrada la boda, y estando de vuelta en Santander para embarcarse hacia Inglaterra, el príncipe Carlos dio un banquete de gran opulencia donde los vinos, en consideración a los

anfitriones, eran de España: *"El Canarias, el malvasía, el bastardo dulce, los grandes mostos de Andalucía y de Alicante"*

Años después María Ana fue emperatriz de Austria y Carlos fue Rey de Inglaterra hasta que en 1649 lo decapitaron acusado de traición.

www.rafaelpoveda.com