

# Introducción





# UN BANQUETE CULINARIO



En cualquier civilización el arte culinario muestra unas características tan importantes para la cultura, la forma de vivir y de pensar que, al detenernos en algunas de las manifestaciones sociales y gastronómicas, nos dan una idea muy precisa del lugar del mundo en el que nos encontramos.

Por ello, un banquete nupcial, o para que nos entendamos, una boda, es uno de los ritos o celebraciones gastronómicas que más nos identifican como pueblo y sobre todo como personas.

Reconstruir cómo era la Cocina de Boda hace años, no es trabajo solo de gastrónomos sino también de antropólogos, pues a través de los productos, recetas, elaboraciones y

presentaciones podemos estudiar como era la sociedad de entonces y sobre todo que comía aquellas gentes.

Y, como siempre, la literatura debería ser un punto de partida para el estudio de este tipo de gastronomía, algo que desgraciadamente brilla por su ausencia en casi todos los libros de cocina, pues los autores siempre han despreciado este tipo de cocina, confundiendo la forma y el fondo, como si el acto social difuminara los platos que lo acompañan.

La idea de *clonación* de platos espanta a los grandes maestros, como si la esencia de la buena cocina estuviera en la cantidad, breve casi siempre, más que en la calidad de los productos los cuales, aclaremos, al mercado llegan por centenares. El arte tras los fogones está en saber hacer uno y mil platos.

Este librito pretende llenar este vacío con las recetas de unos platos servidos en una boda y que, sin el ajetreo de un salón repleto de personas, el lector o lectora podrá recrear en la tranquilidad de su casa, para, de la mano del paladar, disfrutar una y mil veces la epifanía de sabores que los comensales experimentaron en ese acto social.

Francisco de Paula Martínez Vela

*Frailes, agosto de 2009*

# Menú







## **MENU**

### **APERITIVOS**

Almendras fritas con aceite de oliva  
Brandada de bacalao sobre tostadas de pan  
Aceitunas rellenas  
Jamón ibérico  
Hojaldres de espinacas y piñones  
Bolitas de marisco  
Croquetas de perdiz  
Lomo ibérico  
Queso manchego

### **PRIMER PLATO**

Gazpacho de almendras  
con manzana y pasas

### **SEGUNDO PLATO**

Langostinos con mahonesa  
de aceite de oliva

### **TERCER PLATO**

Solomillo envuelto en bacon  
con salsa de pimienta verde

### **POSTRE**

Helado de aceite de oliva  
Tarta de Rute