

Parabere

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.

En cubierta: ilustración © Jacobo Muñoz

Diseño gráfico: Gloria Gauger

© Andrea Cabrera Kñallinsky y Aldo García Arias, 2025

© Ediciones Siruela, S. A., 2025

c/ Almagro 25, ppal. dcha.

28010 Madrid. Tel.: + 34 91 355 57 20

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

ISBN: 978-84-10415-35-5

Depósito legal: M-22.216-2024

Impreso en Cofás

*Printed and made in Spain*

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

Andrea Cabrera Kñallinsky  
Aldo García Arias

PARABERE

 Siruela

Nuevos Tiempos

# Índice

Prólogo	11
---------	----

## SEVILLA

1 Bizcocho con corintos y frutas confitadas	17
---	----

## *BELLE ÉPOQUE*

2 Canapés a la Joinville	23
3 Langosta a la Americana	25
4 Tartaletas y barquitas	29
5 Sorbetes al champán	33
6 Trufas de castaña y chocolate	38
7 Changurro o centolla a la Donostiarra	45
8 Bizcocho Elena	53
9 Filetes de lenguado a la <i>Parmentière</i>	58
10 Patatas <i>souflée</i>	61
11 Bombones acaramelados	65
12 Bistecs a caballo	68
13 Riñones de cerdo a la Alemana	80
14 Turnedos a la Henri IV	83
15 Sopa crema Bagration	92
16 <i>Foie gras</i>	97
17 Becadas a la Périgueux	106
18 Tortas de almendras y dulces	111
19 Torta de plomo	118
20 Caldo casero	134
21 Volován	146
22 Filetes de merluza empanados	155

23 Chocolate servido a la española	165
24 Rodaballo a la Cambaceres	175
25 Huevos revueltos con trufas	183
26 Yemas al <i>fondant</i>	191
27 Porrusalda	201
28 Flan de leche Leonor	212
29 Bacalao al Club Ranero	225
30 Bombones de pistachos	238
31 Canalones de sardinas a la Provenzal	245

## GUERRA CIVIL

32 El cocido o puchero español	255
33 Ponche a la romana	264
34 Sopa crema a la Nivernesa	271
35 Aceitunas negras en aceite	282
36 Ensalada a la Rusa	293
37 Sopa de ajo	305
38 Callos o tripacallos a la Vizcaína	313
39 Pollo a la Marengo	320
40 Arroz (paella) a la Valenciana	325
41 Gelatina de naranja	331
42 Licor de Noyaux	335
43 Cocido de col, repollo o berza	339
44 Ensalada a la Arlesiana	347
45 Conejo a la Campesina	358
46 Patatas al tocino	361

## POSGUERRA

47 Galletitas saladas	367
48 Merengues diminutos	370
49 Marmitako	376
50 Filetes de salmón a la Brissac	381
51 Pulpetas de lenguado a la Paillard	385
52 Judías verdes a la Española	390
53 Escudilla a la Catalana	396

54 Sopa a la Vert Pré	407
55 Caracoles a la Española	411
56 Migas	422
57 Bizcochos borrachos de Guadalajara	429
58 Bacalao a la Vizcaína	437
59 Cordero asado	452
60 Las carnes: el cerdo	463
61 Asados (tiempo necesario para los)	473
62 Potaje de garbanzos con arroz	482
63 Hojaldres exquisitos	492

### CASA JACINTO

64 Milhojas	501
65 Bizcocho <i>Excelsius</i>	504
66 <i>Coupés de champagne</i>	515
Nota de los autores	519

## Prólogo

Existen dos tipos de cocineros: los que se manejan entre fogones con la precisión de un científico en un laboratorio, con balanzas, termómetros y cuchillos tan afilados como bisturís, y los que se dejan llevar por la pasión de un pintor que se inspira en la naturaleza, esgrimiendo pinceles y mezclando colores hasta llenar los espacios del lienzo a su satisfacción. En ambos casos, me decía siempre mi madre, hay dos elementos imprescindibles para conseguir un resultado óptimo; el primero es conocer los ingredientes con los que se trabaja, pero el más importante, me recalaba, es el segundo: la memoria. «No debes olvidar nunca el sabor de un plato bien cocinado, ni lo que te hizo sentir la primera vez que lo probaste. Esa es la experiencia que deberás ofrecerles a tus comensales», aseguraba.

Por muy sabias que pudieran sonarme sus palabras, no era yo, por aquel entonces, capaz de valorar cómo el conocimiento y la memoria fueron cruciales en su vida, en la cocina y fuera de ella, hasta aquel día en que entramos en la calle Villanueva sin querer, al menos de manera consciente.

En realidad, no hubiéramos necesitado pasar por ella, pero nuestro andar, por inercia seguramente, nos fue guiando, y, con ritmo ligero, teníamos algo de prisa, aparecimos justo allí, en la puerta del número 7. Íbamos a saltarnos la entrada, con esa marcha que llevábamos, pero me llamó la atención la exposición que había en la galería, «Temas urbanos» del Equipo Crónica. Siempre me han fascinado sus bofetadas aparentemente amables, tan coloridas, y me paré. Incluso retrocedí unos pasos para atisbar el interior del espacio de Juana Mordó. Lo hice sin pensar, y perdería unos segundos, como mucho, en toda la operación de detenerme y dar marcha atrás, pero fueron suficientes para que se desatara el cataclismo.

—¡Jacinta! ¿Qué haces? —preguntó mi madre—. Venga, hija, por Dios, que no llegaremos antes de que cierr...

Fue todo lo que dijo. Ella, que iba unos pasos más atrás, no necesitó retroceder. Solo se paró ante la entrada, con la boca abierta, igual que la puerta. Miró el suelo geométrico del *hall* de la galería, me miró a mí y, como petrificada, en silencio, se llevó las manos al corazón, cerró los ojos y, metida en sí misma, muda aún, se puso a llorar.

—¡Mamá! ¿Qué te ocurre? —Me acerqué a ella y la zarandé con suavidad, como para que saliera del pasmo—. ¿Te encuentras bien?

No sabría decir si pasaron unos segundos o más en aquel trance. Se secó los ojos y con un hilo de voz dijo:

—Hija..., este es el Parabere.

Me quedé perpleja. Por supuesto que había oído hablar del restaurante mítico en el que mi madre había trabajado. En casa su nombre no se podía mentar en vano. Quizá por eso no era mucho lo que, al menos yo, sabía de él. Ni idea de que su última sede hubiera sido en la calle Villanueva, ni idea de que para mi madre volver a tenerlo delante fuera a ser un cisma y, menos idea todavía, de que aquella tarde fuera el comienzo de un nuevo propósito vital para mí: reconstruir los días, muchos de gloria, de aquel local en el que mi madre aprendió a guisar las exquisiteces que ahora se sirven en su propio restaurante; investigar y rememorar la existencia de la Marquesa de Parabere, espíritu emprendedor y carismático, tan visionaria como valiente; estudiar y divulgar las intrahistorias que dibujaron toda una época que nos define, que me definen a mí, sacarlas a la luz, como homenaje, incluso como catarsis.

Mi madre se asomó al quicio de la puerta, cerró los ojos y aspiró y aspiró como si quisiera discernir y atrapar un olor familiar, seguramente de fogones. Después de unos instantes, me agarró del brazo y me pidió volver a casa.

Desandamos el camino y antes de entrar al metro de Retiro me preguntó:

—¿Sabes por qué te llamas Jacinta?

—Pues no, imagino que porque os gustaría a papá y a ti..., también se lo pusisteis al restaurante.



—Te llamas Jacinta, y Casa Jacinto nuestro restaurante, como tributo a todos los muertos por la sinrazón de la guerra y la posguerra. —Hizo una pausa y siguió hablando, despacio, mientras bajaba los escalones. La mirada en el suelo—. Jacinto se llamaba un muchachito que trabajó conmigo en el Parabere, simpático, siempre dispuesto. La policía de Franco lo capturó y golpeó hasta la muerte. Querían que confesara algo que él no sabía. Tu padre estuvo de acuerdo en ponértelo, para honrarlo, a él y a todos los que cayeron de una forma tan cruel y descabellada.

Esa fue la confesión que hizo de trampolín, entonces quise saber más y más sobre la Marquesa de Parabere. Lo que ella no me pudo contar lo pregunté a otros testigos de la época o lo indagué en distintos documentos, algunos privados, otros no, en Madrid, en Bilbao, en París...

Recorrer su vida ha sido una apasionante aventura, escribir los mil episodios en los que se vio envuelta esta pionera del siglo XX español, como gastronoma, como empresaria, como soñadora, y dejar constancia de una primera mitad de siglo tan apasionante como descorazonadora, es lo que me he propuesto en estas páginas, como particular reconocimiento a una mujer excepcional y a su época, María Mestayer de Echagüe, «Marquesa de Parabere».

JACINTA RUIZ ALMAGRO

Sevilla

## Bizcocho con corintos y frutas confitadas

El sol, siempre tan esquivo, por su estrechez, en la calle Conteros, iba llegando a la fachada del número 2.

María Jacquet Delasalle, que ese sábado ya se había levantado, pensó que era momento de despertar a su hija, también María, para que tuviera tiempo de prepararse. En las ocasiones importantes había que evitar las prisas.

La habitación de las niñas era especialmente tranquila, daba al patio, con arcadas altas y elegantes, alrededor del que se había construido la casa, como si los cuartos lo arroparan. Entró en la estancia y adaptó sus ojos a la falta de luz. Fue entonces cuando se dio cuenta de que la cama de María estaba vacía, no así la de Luisa, cuya respiración movía la colcha brocada y la hacía brillar por momentos. Buscó a su hija por la habitación y la encontró sentada en el suelo, repasaba con un trapo sus zapatos de lunares y tacón.

—¿Qué haces ya despierta, María?, ¿y tirada en el suelo? —surró.

—Quería repasar los zapatos, madre —respondió la niña en el mismo tono. Al ver su rictus de desaprobación, cambió de tema—. Hace un rato que me desperté, ya recé la oración de la mañana.

—Muy bien, hija, pero los zapatos estaban lustrados desde ayer, yo misma los supervisé. —María Jacquet hizo un ademán a la niña para que se levantara y saliera de la habitación. Ya en el corredor, continuó la charla—. Joaquina te espera en el cuarto de baño para ayudarte con la *toilette*. Tienes una sorpresa para desayunar. El coche estará preparado a las 11.30. Hay tiempo, pero no para desperdiciarlo.

María, la hija, Mestayer Jacquet, corrió al encuentro de la niñera. Quería terminar el aseo cuanto antes para dar comienzo a la

parte apasionante del día. El pistoletazo de salida era vestirse de flamenca, peinarse y pintarse hasta convertirse en la más auténtica, a pesar de sus orígenes lejos de Andalucía, de Sevilla. María había nacido en Bilbao, en 1877. Ahora vivían en el sur porque su padre era el vicedónsul de Francia en la ciudad.

Limpia, perfumada y con el pelo cepillado a conciencia, aún con camisón y bata, fue al comedor donde la esperaban sus padres y un bizcocho con fruta confitada. Su preferido, sobre todo si lo preparaba Joaquina. Adoraba esos puntos de color, tan dulces y tan bien repartidos entre la harina; pero, en esta ocasión, los nervios adheridos a su estómago le impidieron dar toda la cuenta que le hubiera gustado del manjar. Comió poco y despacio, su madre vigilaba que tragara bien. Terminó su leche y fue a convertirse en gitana.

De manera ceremoniosa, poniendo atención a cada prenda, la ayudó a ponerse las enaguas almidonadas, el vestido rojo de lunares blancos y faraloes en la falda y en las mangas, le ajustó en la cintura el pañuelo de talle, tejido en seda y con sus flecos, le calzó los zapatos de hebillas, a juego con el traje y exageradamente lustrados, y le pidió que se sentara en el tocador. Le terminó de desenredar la melena y, sin la más mínima piedad, estiró y estiró el cabello hasta que logró un moño bajo y bien tenso. María aguantó estoicamente la tortura, sin una sola mueca, metida en su papel. Dos peinecillos, un clavel y una peineta de nácar sobre la que colocarían la mantilla remataron la cabeza. Los labios rojos, un lunar pintado y unos pendientes de flamenca, dos argollas de oro repujado, y aquella chiquilla, de apenas doce años, hubiera pasado por la misma Carmen de Mérimée.

— ¡Hay que ver lo guapa que se ha puesto la niña! — exclamó el cochero, con marcado acento andaluz, al subir a la carroza —. ¡Ole, ole y ole! ¡Vamos a la feria!

María, muy seria, acompañada del resto de la familia, iba camino del que sería su primer y último gran éxito con el flamenco, el concurso de baile infantil de la Feria de Abril.

Al llegar a la caseta, se reunió con sus compañeras y escuchó los últimos consejos de su maestra. Cuando le tocó la vez, concentrada y con seguridad, subió al tablao. Uno tras otro, repitió

los movimientos tantas veces ensayados, las figuras, las vueltas, los giros de las manos al compás de las guitarras. Casi sumida en un trance llegó al final de la pieza y, entonces sí, escuchó los aplausos y los vítores, vio las flores que le volaban de todos los rincones de la caseta y sonrió.

Bajó del escenario satisfecha con su faena, se había ganado el diploma a la mejor bailaora infantil y el refresco que le brindaban.

Cada vez, y fueron muchas, que en su vida se sintió orgullosa por un trabajo bien hecho, su inconsciente la transportaba, invariablemente, a la sensación que se le instaló en el pecho mientras bajaba esas escaleras de tablas.