

Nil melius turdo

Gastronomía clásica y moderna

Como ha escrito A. Maurizio, «les hommes ont toujours trouvé que l'alimentation de leur époque était la meilleure»¹, Más aún, nos atreveremos a afirmar que cada uno ensalza y alaba los manjares que más le agradan, aunque en realidad no sean los más apetitosos y más apreciados por los verdaderos «connaisseurs» o «gourmets». Esto y tal vez la exigencia del metro o de la rima explique la existencia de algunos dichos que corren de boca en boca entre los gastrónomos. Así, por ejemplo: «De las aves, la perdiz; y mejor, la codorniz». O aquel otro refrán, muy antiguo, en sus dos versiones: «De los pescados, el mero; de las carnes, el carnero», o «De la mar el mero; y de la tierra, el carnero».

Como preámbulo a ese otro dicho de Horacio, título de nuestra colaboración al homenaje al P. Julio Campos, se nos antoja interesante recoger aquí alguna de las explicaciones que ofrece Juan Sorapán de Rieros acerca del citado refrán español. Del mero afirma: «Tiene la carne albísima, tierna y muy agradable al gusto; da mucho sustento al cuerpo humano; vale caro y, en resolución, es tan estimado que *de los pescados el mero*»². Acerca del carnero se deshace en elogios y nos ofrece el panegírico más completo que imaginarse pueda. Entre otras cosas, escribe el

1 A. Maurizio, *Histoire de l'alimentation végétale* (Paris 1932) 585.

2 J. Sorapán de Rieros, *Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua*. Edic. de la «Biblioteca Clásica de la Medicina española», con un estudio preliminar acerca de su autor y su obra por A. Castillo de Lucas (Madrid 1949) 206. Hubiéramos deseado que, al hacer una nueva edición de esta obra del 1616, se hubieran indicado las fuentes antiguas citadas por Sorapán de Rieros.

sobredicho autor: «Es el animal de más provecho y más necesario para el ánimo y cuerpo humanos de cuantos Dios crió, y el de más privilegios, exenciones y libertades de cuantos hay sobre la tierra... No tiene el carnero en su cuerpo cosa alguna que no sea de gran servicio al hombre: sus duros y retuertos cuernos, quebrantados y sembrados debajo de la tierra, hacen que en aquella parte nazcan gran cantidad de espárragos en breve tiempo, como afirman Plinio y Dioscórides»³.

Y va todavía más adelante: «Si una guitarra se encuentra con cuerdas de carnero, entre las cuales estuviere alguna de lobo, aunque más sean tocadas las cuerdas, no darán de sí sonido alguno, porque la enemistad dura después de la muerte».

En cuanto a las virtudes terapéuticas es bien explícito: «El estiércol del carnero, reciente, blando y aplicado en emplasto, remedia el dolor de gota. El pulmón del carnero cura las llagas de los pies, y sus testículos, pulverizados y disueltos en agua, son remedio de la gota coral, según afirma Plinio»⁴. Y para cantar las excelencias de la carne de este animal, el autor aduce otros dos refranes: «Carnero, de enero a enero», y «Ave por ave, el carnero si volase»⁵.

Para los aficionados a los placeres de la mesa, entre los antiguos, ocupaba el primer lugar entre las aves el tordo, ave que, entre nosotros, no es muy estimada por los «gourmets», aunque no faltan lugares especializados en la presentación de un buen plato de tordos, como he-

3 *Ibid.*, pp. 198, 200-1. «E dizen que senbrando cuernos de carnero que nasçerán dellos esparragos», había escrito ya antes el físico de Juan II de Castilla, Alonso de Chirino, *Menor daño de la medicina* Edición crítica de María Teresa Herrera (Salamanca 1973) 23. Se trata, como señala Sorapán de Rieros, de una teoría que se remonta a tiempos de Dioscórides, aunque éste no parece creerla: «Escrivieron algunos, que si se moliesen, y soterrassen los cuernos del carnero, nacerian espárragos d'ellos; lo qual me parece increíble», así leemos en C. E. Dübler, *La «Materia Médica» del Dioscórides, traducida y comentada por D. Andrés de Laguna* (Barcelona 1955) vol. III, p. 207 (libro II, cap. 114). La noticia de Plinio está en *Nat. Hist.* XIX 42, 151.

4 *Medicina española*, pp. 201-2. Cf. *Nat. Hist.* XXX 23, 80; XXX 34, 108; XXX 26, 87. Indudablemente Plinio ofrecía abundante material para cuanto se refería a las más diversas noticias de la Historia natural: era un verdadero arsenal para los que deseaban tratar de algún punto concreto.

5 *Ibid.*, p. 205.

mos de ver más adelante. Las alusiones a la familia de los túrdidos entre los autores clásicos es bastante frecuente⁶, y los gastrónomos romanos le tributan en sus mesas el honor que se merece.

Hemos de advertir que a veces no podemos saber de qué especie concreta se trata cuando se nos habla del *turdus*, pues las especies son muy numerosas, y a veces se confunden con los mirlos y los estorninos que son de otra familia muy distinta. Pero aun dentro de la familia de los túrdidos, no es sencillo distinguir, sobre todo en el plato; el tordo común o zorzal —*turdus philomelos*, erróneamente llamado *turdus musicus* por los antiguos ornitólogos; el tordo, llamado también malvís o malviz o arandillo, que es el *turdus musicus* de Linneo o el *turdus iliacus* de los ornitólogos antiguos; el *turdus pilaris*, o tordella, que aparece en España formando grandes bandadas, que se establecen en los prados y en los terrenos baldíos, y que vuelan lanzando gritos discordantes; el *turdus eunomus*, o tordo de Siberia, que inverna en China y en la India, y que a veces llega a la Europa Central, extraviados y en muy escaso número durante sus viajes periódicos⁷; y el *turdus uisciuiorus*, el francés «grive draine» —en esa lengua es femenino—.

La palabra *turdus*, como advierte Ernout-Meillet⁸, forma parte de un conjunto de nombres de pájaros cuyas formas son difíciles de reducir y remontar a un origen común, que presentan en cada lengua unas peculiaridades propias, a las que hemos aludido al señalar los diferentes tipos de tordos. Por eso los autores del *Dictionnaire etymologique* renuncian a ocuparse de la etimología de la palabra que analizamos.

6 Cf. Olck, 'Drossel', *RE* V 1721-29. Véase P. Keller, *Die antike Tierwelt* (Leipzig 1913; reimpr. 1963) II Bd., 76-82. Jacques André es el que se ha ocupado más ampliamente sobre este tema. Primeramente publicó un libro: *L'alimentation et la cuisine à Rome* (Paris 1961), donde ofrece amplio material para posteriores trabajos, con una abundancia de materiales y referencias a los autores griegos y latinos. Y luego publicó una edición de la obra de Apicio, *De arte coquinaria* (Paris 1965), edición que ha sido integrada en el corpus de «Les Belles Lettres», o «Collection des Universités de France», publicada bajo el patronato de la Association G. Budé.

7 Cf. *Enciclopedia Universal ilustrada Espasa-Calpe* (Madrid 1928), t. 62, 962-63: «Tordo».

8 *Dict. Étymologique de la langue Latine* (Paris 1967), s. u. «Turdus».

Sin embargo Isidoro no vacila en ofrecer esta fantástica etimología: *Turdos a tarditate dictos; hiems enim confinio se referunt*⁹. Y continúa en ese tono extraño de etimologías: *Turdela quasi maior turdus*, a lo que añade una última observación, propia de otra especie: *Cuius stercore uiscum generare putatur. Vnde et prouerbiolum apud antiquos erat: «Malum sibi auem cacare»*¹⁰. Pese a la gran dosis de fantasía y de imaginación que muestra en este pasaje el autor de las *Etymologiarum siue Originum*, como en otros casos de etimologías que nos hacen reír, no podemos por menos de ver la presencia o fuente de información, como en otros muchos pasajes, de Plinio, el cual escribe a este respecto: *Viscum... omnino autem satum nullo modo nascitur nec nisi per aluum auium redditum, maxime palumbis ac turdi*¹¹.

Que un plato de tordos constituyera uno de los regalos del paladar más exigente de la antigüedad, lo vemos en diferentes textos de los autores latinos, hasta el punto de que podríamos hablar de que uno de los refranes de la buena mesa en lo que se refiere a las aves se basa en la carne del tordo. Así Horacio, el epicúreo poeta que sabe gustar de las delicias de la mesa, y el mordaz Marcial que ataca con virulencia, en la primera parte de sus epigramas a los más variados personajes pero que al mismo tiempo conoce también los placeres y las aficiones de los hombres —ejemplo y muestra son los curiosos dísticos del libro XIII: *Xenia*— no dudan en otorgar la primacía entre

9 *Etymologiarum siue Originum libri*, XX 7, 71. Cf. J. Sofer, *Lateinisches und Romanisches aus dem Etymologiae von Isidorus von Sevilla* (Göttingen 1930). Para poder juzgar con rectitud la obra de Isidoro, no sólo su acierto y sus fantasías en lo que se refiere a las atrevidas etimologías hay que conocer en todo caso la obra de J. Fontaine, *Isidore de Seville et la culture classique dans l'Espagne wisigothique* (Paris 1959): dos vols. con numeración seguida, 1014 pp.

10 *Etymolog.*, XII 7, 71. Indudablemente Isidoro ha confundido dos especies de *turdi*. La misma noticia la encontramos en C. G. L. 2, 596, 8: «*Turdela maior turdus cuius stercore uiscus generatur*». La palabra *turdela* no tiene valor diminutivo, tal vez hipocorístico, como advierte J. André, *Les noms d'oiseaux en latin* (Paris 1967) 157. Advirtamos, de paso, la deficiente traducción de ese refrán de los antiguos en la edic. de la BAC: «Malo es para sí que el ave evacue», cuando el sentido exigía algo así como «El ave caga su propio mal».

11 *Nat. Hist.* XVI 93, 247.

las aves al tordo. Y si Horacio ha escrito: *Nil melius turdo*¹², Marcial afirmará también: *Inter aues turdus*¹³.

Hemos de notar que no se trata sencillamente de una afirmación hecha de paso, sino que en ambos casos recoge el pleno convencimiento de la exquisitez de la carne de tordo. Por eso creemos conveniente recoger el contexto del pasaje de Horacio. Horacio introduce a un bufón llamado Menio, que se ha tragado toda su fortuna, una gran parte en comidas, por lo que es un buen gastrónomo. Y este buen «gourmet» exclama:

«Non hercule miror,
aiebat, si qui comedunt bona, cum sit obeso
nil melius turdo, nil uulua pulchrius ampla»¹⁴.

Sin duda alguna ha aludido a dos platos que eran muy apreciados entre los gastrónomos romanos. Que esto sea así lo vemos en una nota a este pasaje de Horacio, que vamos a recoger pues es una prueba más de las exigencias culinarias de los romanos, como hemos de ver luego. Dice así: «Vuluam suillam dicit, ueterum mensarum delicias. Verum cum tria sint nomina ab auctoribus celebrata, *abdomen*, *sumen* et *uulua*, de quibus egregie Plinius VIII 51 et XI 36, ea sic explicat Hermolanus Barbarus, ut *abdomen* a *sumine* non re sed uoce tantum differat. Illud antiquis, hoc recentibus magis usurpatum, pro suillis cum lacte mammis. At *uulua* ipse uterus est, eiecto aut etiam edito iam partu: illa tamen melior, quam et *eiectitiam* appellabant; ut hanc porcarum. Bene igitur in *Xeniis* Martialis, de *uulua*:

«Te fortasse magis capiet de uirgine porca,
Me materna graui de sue uulua capit»¹⁵.

Y termina así la nota: «Nil uulua pulchrius ampla = nil delicatius uulua eiectitia suis primiparae»¹⁶.

Pero no es en ese solo lugar donde Horacio canta las excelencias de la carne de tordo y de la *ampla uulua*. Cuan-

¹² *Epist.* I 15, 41.

¹³ *Epigr.* XIII 92, 1.

¹⁴ *Epist.* I 15, 39-41.

¹⁵ *Epigr.* XIII 56.

¹⁶ Cf. *Notae variorum in Q. Horatii Flacci Opera*, ex edit. Schreveliana (Lugd. Batav. 1670) vol. III, p. 1818, ad *Epist.* I 15, 41.

do en el «elogio de la vida campestre», del segundo épodo, Horacio pone en boca del usurero Alfio el canto de las delicias del campo no pueden faltar los tordos, los *edaces turdos, qui praecipui sunt saporis*, como explica el comentarista de las *Q. Horatii Flacci Opera* ¹⁷:

«Aut amite leui rara tendit retia
turdis edacibus dolos» ¹⁸.

Y cuando en una de sus sátiras nos presenta a Ofelo, hombre inculto y sensato como sólo se dan en el campo, alabará la frugalidad y la moderación en la mesa poniendo de relieve las consecuencias de la exquisita cocina de los gastrónomos:

«At simul assis
miscueris elixa, simul conchylia turdis,
dulcia se in bilem uertent stomachoque tumultum
lenta feret pituita» ¹⁹.

En la sátira 5ª del libro I, al narrarnos las peripecias de su viaje a Brindis, hace alguna alusión a su plato predilecto: los tordos. Pero esta vez, ya fuera por la estación del año, probablemente la primavera, ya porque en la posada no les quedaban más que los últimos tordos, el poeta no descuida el detalle jocoso del ventero que casi se quema:

«Tendimus hinc recta Benauentum, ubi sedulus
Ihospes
paene arsit, macros dum turdos uersat in igne» ²⁰.

En los epigramas de Marcial tenemos varias alusiones a los tordos que son siempre muy elogiosas y que ponen de relieve lo delicado de su carne. En una de sus *xenia* —billetes que acompañan los regalos en ocasión de las Saturnales— reconoce al tordo la primacía entre las demás aves:

«Inter aues turdus, si quid me iudice certum est,
inter quadripedes mattea prima lepus» ²¹.

¹⁷ Cf. *Quinti Horatii Flacci Opera*, interpretatione et notis illustravit Ludovicus Desprez, in usum Serenissimi Delphini (Parisiis 1691) p. 433 ad *Epodon liber* 2, 34, nota.

¹⁸ *Epod.* 2, 33-34.

¹⁹ *Sat.* II 2, 73-76.

²⁰ *Sat.* I 5, 71-72.

²¹ *Epigr.* XIII 92. El primer verso del epigrama ha sido explicitado por

Y en otro, aludiendo a las preferencias del placer de la mesa sobre la hermosura de las rosas o de las flores del nardo²², se expresa de esta manera:

«Texta rosis fortasse tibi uel diuite nardo,
at mihi de turdis facta corona placet»²³.

El texto de Marcial alude, sin duda, a la costumbre de presentar los tordos en forma de corona, de 10 o de 12, y así es como se vendían en el mercado o como se ofrecían entre amigos como regalo muy apreciado. A este respecto hay que entender una frase de Ovidio:

«Quin etiam turdoque licet missaque corona
te memorem dominae testificare tuae»²⁴.

El cotejo de estos dos últimos versos, el de Marcial y el de Ovidio, nos hace pensar que en este último se trata de una clara hendíadis: *turdorum corona*. Y en consecuencia nos parece equivocada la traducción que ofrece Borneque: «Tu peux même envoyer une grive ou une couronne (de fleurs) pour lui montrer que tu penses à elle»²⁵, cuando en realidad habría que traducir «une couronne de grives».

No cabe duda, a la vista de estos dos textos, de que el tordo constituía un verdadero regalo, de gran valor y aprecio entre los romanos. En realidad no es que fuera por lo escasos que estaban, pues en tiempo de abundancia llegaban incluso a hacer descender notablemente el precio de otras aves, concretamente de las tórtolas, como vemos en un texto de Columela: *Et tamen, quia maior est turdi copia, pretium turturum minuitur*²⁶. Pese a la abundancia, sobre todo en invierno, la carne de tordo era muy estimada. Los textos ya aludidos nos confirman. Pero es que tenemos también una alusión, de pasada, en san Agustín.

un autor anónimo de esta forma:

«Inter aues turdus primos tibi iactat honores».

Cf. F. Noël, *Gradus ad Parnassum*, ou *Nouveau dictionnaire poétique latin-français* (Paris 1887) ad u. «turdus».

²² Indudablemente se trataba de unas flores y de un perfume de gran valor. San Agustín explica, en sus *Comentarios al Evang. de san Juan* 50, 6, el valor de un vaso de *nardi pistici*.

²³ *Epigr.* XIII 51.

²⁴ *Ars Am.* 2, 269-70.

²⁵ Ovide, *L'art d'aimer* (Paris 1929, Les Belles Lettres) 41. En uno de sus epigramas dice también Marcial, III 47, 10: «Illic coronam pinguibus grauem turdis».

²⁶ Colum., *De agric.* VIII 9, 1.

En su explicación de la *Carta de san Juan*, llega a un punto en que trata de exponer cómo debe ser nuestro amor a Dios, y dice: *Non sic debemus amare homines, quomodo audimus gulosos dicere: «Amo turdos». Quaeris quare? Vt occidat, et consumat. Et amare se dicit, et ad hoc illos amat ut non sint, ad hoc amat ut perimat*²⁷. Indudablemente el santo conocía las preferencias de los buenos gastrónomos de su tiempo. Plinio en una de sus *Cartas* expresa su satisfacción y agradecimiento con una breve frase que es bien elocuente: *Accepi pulcherrimos turdos*²⁸.

A las muchas excentricidades de Tiberio, que nos ha conservado Suetonio, el historiador añade una que es muy expresiva para nuestro caso. Nos cuenta que el emperador premió con 200.000 sextercios un diálogo de A. Sabino en el que habían tomado parte, para exponer la finura y exquisitez de su carne: una seta, un becafigo o papafigo, una ostra y un tordo zorzal, aunque no nos dice quién salió vencedor en el certamen²⁹.

El extravagante «gourmet» Lúculo, según una noticia de Plinio³⁰, fue el primero que practicó la cría de tordos en cautividad para poder saborearlos en todo tiempo. Y los tordos ocupan un lugar, al lado de los columbarios, de las tórtolas, de las gallinas, de los pavos, de los faisanes, de los gansos o ansarones, en el *Opus agriculturae* de Paladio³¹. Al decir de los escritores romanos, los tordos eran uno de los platos exquisitos en las mesas de los emperadores, de los gastrónomos y de las familias pudientes que podían pagarse ese lujo³². El emperador Heliogábalo llegó en el colmo de sus extravagancias a hacerse servir platos de sesos de tordo, como el summum de la gula y refinamiento gastronómico³³.

27 *In Epsit. Io. ad Parthos* 8, 5 *PL* 35, 2038.

28 *Epist. V* 2, 1. Cf. *Sat. II* 5, 10-14.

29 Suet., *Tib.* 42, 6. También Séneca nos habla de los *boleti, spondyli, ostrae, turdi, echini* que cocinados juntos formaban parte de los más suntuosos banquetes de la alta sociedad romana, *Epist.* 95, 26. Cf. G. Maggiulli, *Nomenclatura micologica latina* (Génova 1977), 35-39.

30 *Nat. Hist.* X 80. Plutarco nos ha recogido muchas pruebas de la extravagante actitud de este personaje curioso, cf. *Luc.* 40, 2.

31 *Opus agr.* I 26. Cf. Varrón, *Rer. rust.* III 3, 3; Colum., *De agric.* VIII 10, 1 ss.

32 Petr., *Satir.* 40, 5; Macr., *Saturn.* II 4, 22.

33 Lampr., *Heliog.* 20, 6.

Si hemos de dar crédito a un texto de Persio, tal como aparece en las ediciones críticas, los romanos habían llegado a un grado extremo en los placeres de la mesa. Nos dice el poeta:

«nec tenuis solers turdarum nosse saliuas»³⁴.

Si admitimos la lección *turdarum*, frente a *turdorum*, tal como la traen la mayoría de los códices y en contra de la nota de Varrón³⁵, tendríamos que preguntarnos el por qué de esta forma en Persio. ¿Se trataría de un femenino, con simple finalidad satírica?, o por el contrario, ¿alude Persio a ese cuerpo tristemente famoso de los parásitos —*catiliones*— que abundan en los banquetes romanos? Se ha llegado a afirmar que, entre ellos, los había de un paladar tan fino y delicado que al gusto podían conocer los diferentes sabores de los tordos: si eran silvestres o criados en cautividad, si eran machos o hembras. Nos inclinamos por una interpretación realista, en el sentido que el personaje a que se refiere no se considera tan hábil como su *catillo* que sabe distinguir al paladar el sexo de los tordos, o como aquéllos otros a que se refiere Macrobio que distinguían los pescados —*lupus* = locha— capturados *inter duos pontes Tiberis*³⁶.

Y no paran ahí los elogios de los tordos. No es tan sólo la gastronomía la que se ocupa de su carne. También la medicina trata de las cualidades terapéuticas de los tordos, como antes hemos indicado de la carne del carnero, según las noticias de Juan Sorapán de Rieros al que nos hemos referido al principio. Y es precisamente Plinio el que nos ha conservado algunas de las muchas características de la carne de tordo. En todo el cap. 19, del lib. XXX de su *Nat. Historia*, expone los diferentes remedios contra la disentería. Y al final escribe: *Caro palumbis in aceto decocta dysintericis et coeliacis medetur, turdus inassatus cum myrti bacis dysintericis, item merullae, mel in quo apes sint inmortuae decoctum*³⁷. Y un poco más adelante expone otra de las cualidades medicinales del tordo: *Tur-*

34 Persio 6, 24.

35 «Dici coruum, turdum, non dici coruam, turdam», *L. Lat.* 9, 55.

36 *Saturno*. III 16, 13-18.

37 *Nat. Hist.* XXX 19, 58.

*dos quoque edisse cum bacis myrti prodest urinae*³⁸. Y no digamos nada del fiemo o estiércol que se obtiene de los *auitaria* o jaulas y criaderos de pájaros. Varrón experto en cuestiones del campo *principatum dat* al fiemo de los tordos, según el mismo Plinio³⁹.

Ahora bien, pese al gran aprecio que en todos los aspectos se tributa a la carne de tordo, el gran gastrónomo Apicio no se muestra muy explícito en la preparación de un buen plato de tordos. Es cierto que no faltan las alusiones a estas aves, pero la mayoría de las veces se trata del tordo como uno de tantos ingredientes para la preparación de algún plato. En estos casos el cocinero puede escoger *turdos uel aucellas uel de pullo conciso*, para lo que llama Apicio la *pisa farsilis*⁴⁰, o si se trata de la *pisa adultera uersatilis* le cabe la posibilidad de elección entre *cerebella uel aucellas uel turdos exossatos a pectore*⁴¹. O si se quiere preparar el «cochon de lait à la jardinière» —el *porcellum hortolanum* de Apicio— los tordos aparecen al lado del *pullus esiciatus particulatim concisus*, de las *ficetulae* o becafigos con los *esicia de pulpa sua*, las *lucanicae* o salchichas de Lucania, las *cocleae exemptae* o caracoles sin el caparazón, etc., etc.⁴².

En otra receta —la que expone los ingredientes y modo de preparar la famosa *Patina apiciana*— también encontramos la carne de tordo, pero junto con otros ingredientes: *frustra suminis cocti, pulpas piscium, pulpas pulli, ficetulas uel pectora turdorum cocta et quaecumque optima fuerint*⁴³. En este caso, igualmente el cocinero puede escoger entre las *ficetulas* o los *turdos*, según las disponibilidades, aunque Apicio piensa que tanto los tordos como los becafigos pueden considerarse como lo mejor: *et quaecumque optima fuerint*.

Solamente hay una receta que trata exclusivamente de

38 *Nat. Hist.* XXX 21, 68.

39 *Nat. Hist.* XVII 6, 50.

40 Apic., *De re coquinaria* V 2, 2 (187). Los números entre paréntesis se refieren a la numeración marginal de la edición de J. André, citada en la nota 6.

41 *Ibid.* V 3 (193).

42 *Ibid.* VIII 7, 12 (380).

43 *Ibid.* IV 2, 13 (141).

los tordos. La tenemos en los *excerpta Apici a Vinidario uiro inlustri*. Esta receta sirve para preparar los *turdos aponcomenos* o tordos rellenos: *Teres piper, lasar, baca lauri, admisces cum inogaru et sic turdo per guttor imples et filo ligauis. Et facies ei impesa in qua decocantur, quae habeat oleum, sales, aqua, anetu et capita porrorum*⁴⁴.

En la *cena de Trimalquión*, Petronio introduce también un plato a base de tordos, o mejor unos tordos que él llama *siliginei* rellenos de uvas pasas y de nueces⁴⁵. Ahora bien, ¿de qué se trata realmente cuando se habla de *turdi siliginei*? ¿Hay que pensar en «des grives en fleur de froment», como traduce Ernout, en su edición del *Satiricon*?⁴⁶ ¿Pero qué son en realidad esos tordos *en fleur de froment*? ¿No habría que pensar en una especie de pasteles, en forma de tordos, hechos a base de pasas y de nueces, ya que ese plato se presenta como *epidipnis*, o postre? Nada es claro, ya que se trata de una cena especial, que no puede darnos una idea exacta de las cenas ordinarias entre los romanos.

Si ahora pasamos a la gastronomía moderna acerca de los tordos, estamos de enhorabuena ya que poseemos una información directa que nos viene de un restaurante famoso precisamente por lo que se refiere a la carne de tordo, en sus diferentes preparaciones. Se trata del Restaurante «Les Frères Troisgros», de Roanne, en el departamento del Loira. Fue la familia Troisgros la que dio fama y renombre a un modesto Restaurante allá por los años 1930. Y han sido los actuales propietarios, Jean y Pierre, los que han tenido la amabilidad de darnos una amplia información sobre su especialidad de la «mousse de grives au genièvre», y de la «crème de grives la tuillière» que, al lado de otras delicias del paladar más exigente, han convertido al Restaurante «Les Frères Troisgros» en uno de los más afamados de Francia.

44 *Excerpta* 29.

45 Petr., *Satir.* 69.

46 Petrone, *Le Satiricon*, texte établi et traduit par A. Ernout (Paris 1922, Les Belles Lettres) 69. Véase en Apicio el significado de *siligineus*: VII 13, 3 (298) se trata de una receta para dulces; II 1, 7 (48), donde expone la preparación de las *esicia omentata* o «quenelles en crépine».

Ya hemos señalado anteriormente algunas de las especies más conocidas de los túrdidos. De entre ellos, ocupa el lugar de preferencia el *turdus philomelos*, nuestro tordo zorzal o «la grive de vigne», que, al decir de los hermanos Troisgros es la mejor, y es la que ellos utilizan en su restaurante. Se alimenta sobre todo de bayas de enebro y de granos de uva. El exceso de uva, con el proceso natural del estómago, enchispa a los tordos, de donde ha surgido el dicho corriente en la región: «saoûle comme une grive». Otra de las especies empleada en el restaurante Troisgros es el tordo-malviz, que es el *turdus musicus* de Linneo. Si el primero se atiborra, en la época de la vendimia, de uvas, lo que da a su carne un sabor y delicadez exquisitos, el otro, «la grive mauvis», es un devorador incansable de aceitunas y de bayas olorosas, y suele criarse en cautividad, cebado con bayas de enebro.

Y para terminar nuestra pequeña colaboración, ofrecemos a nuestros lectores, las tres recetas que nuestros amigos, los hermanos Troisgros, han tenido la amabilidad de enviarnos:

1.—*Mousse de grives au genièvre.*

Ingredientes para 4 personas: 6 grives; graisse d'oie saindoux, poids égal au poids des grives plumées; 20 gr. genièvre, sel, poivre.

Preparación: Utiliser de préférence des grives des vendangeuses, que l'on plume et que l'on débarrasse du bec, des pattes et du perrier. Passer ces grives à la machine à hacher très fine, en incorporant du sel, du poivre et du genièvre, ainsi que le 1/3 du poids de graisse d'oie. Mettre cet appareil à cuire au bain-marie, et laisser cuire au four pendant environ 1h 1/2 à 2 heures, en remuant souvent. Passer en force au tamistrès très fin, et laisser refroidir, puis incorporer le reste de gras (mais en garder un peu pour recouvrir la mousse en fin d'opération). Laisser prendre en remuant afin d'obtenir una pâte homogène, puis mouler l'appareil dans des petites terrines. Bien laisser refroidir et couler le reste de saindoux pour le rendre hermétique. Peut se conserver 3 semaines. À servir avec du pain grillé chaud.

2.—Crème de grives la tuillière.

Ingredientes para 4 personas: 8 grives; 25 gr. de riz; 1 l. de consommé de volailles; 30 cl. de crème; 50 gr. de beurre; 1 cuillérée d'huile d'olive; 6 graines de genièvre; 1/2 carotte; échalote; 1 bouquet garni; 1 tranche de pain de mie; sel, poivre.

Preparación: Choisir 8 petites grives fraîches, mauvis de préférence, car elles sont plus délicates. Les plumer, couper le bec et les pattes, enlever seulement le gésier. Lever les deux filets, les couper en lanières fines, puis les faire mariner dans un bol avec sel, poivre, huile d'olive.

Dans une casserole, faire revenir légèrement au beurre moussieux l'échalote hachée et les carottes taillées en mirepoix. Ensuite sur les grives privées de leurs filets, ajouter le riz, le bouquet garni, le genièvre écrasé et mouiller le tour au consommé. Laisser cuire 40 minutes.

Broyer les carcasses et le riz au robot coupeur. Remettre dans la casserole et passer ensuite le tout à l'étamine ou, à défaut, au passesauce très fin. Rajouter la crème, amener à l'ébullition et rectifier l'assaisonnement.

Garniture: Tailler dans le pain de mie des petits cubes que l'on fera poêler au beurre. Faire sauter vivement environ 20 secondes les filets de grives. Servir la crème de grives très chaud et ajouter filets et croutons au dernier instant.

3.—Grives rôties.

Après lui avoir enlevé le tube digestif, l'habiller d'une feuille de vigne et d'une barde de lard. La rôtir dans un beurre moussieux, couverte, pendant environ 12 minutes. L'on peut ajouter un petit crouton garni de farce faite avec l'intérieur de la bête. (C'est surtout rôties qu'elles se dégoustent).

Como los franceses atienden a todos los detalles, sobre todo cuando se refiere al refinamiento de la mesa, terminemos con el vino, que debe acompañar a los tordos. Se recomienda un Burdeos. Preferentemente, siempre que fue-

ra posible, se podría beber un vino de Haut-Brion, que es uno de los cinco grandes de la Gironda, regio y poderoso, delicadamente ahumado, seco, con un remoto sabor a pedernal, como ha notado Néstor Luján, uno de nuestros mejores «gourmets». Y es que una carne tan delicada y fina como la del tordo bien merece la pena de estar acompañada de uno de los grandes vinos.

Aunque la gastronomía moderna no conozca las «extravagancias» a que habían llegado algunos de los pantagruélicos «gourmets» de los romanos, creemos que, al igual que la clásica, ha sabido prestar la admiración y los elogios que desde antiguo se han ganado merecidamente los tordos.

Y, como resumen de lo dicho, siguiendo en la línea de preferencias gastronómicas a que alude el dicho horaciano que sirve de título a estas páginas, podríamos completar el refrán español anteriormente citado: *Del mar, el mero; y de la tierra el carnero*, con este apéndice: *Del aire, el tordo siempre el primero*⁴⁷.

JOSE OROZ RETA

47 Sería una adaptación española del hexámetro anónimo que hemos recogido en la nota 21. La gastronomía francesa indica bien sus preferencias por los tordos, como vemos en un refrán popular: «A défaut de grives, on mange des merles».