

# VIII EDICIÓN DEL DÍA DE LAS ESCRITORAS

El placer,  
la alegría  
y  
la risa de las mujeres

COMISARIA: MARTA SANZ

BIBLIOTECA NACIONAL DE ESPAÑA  
FEDEPE  
CLÁSICAS Y MODERNAS

ORGANIZA



COLABORA



Este año queremos hacer del día de las escritoras una jornada de doble celebración. Celebración de una escritura y de una manera de percibir la realidad silenciada durante mucho tiempo, y celebración de esa expresión del gozo, la alegría y la risa que a menudo también es un tabú para mujeres educadas en la abnegación, el comedimiento y el sacrificio.

El 16 de octubre vamos a reír y a hablar del placer.

El placer ante el disfrute de la naturaleza, los viajes, la comida, los conocimientos; el placer del erotismo sin culpabilidad, de la lectura y la escritura; la afilada sonrisa de la sátira y el sentido del humor como tabla de salvación en los tiempos más aciagos... Porque la risa y la alegría son transgresoras en sociedades que aún exigen a las mujeres un cierto recogimiento y modestia. Sometimiento y silencio. El 16 de octubre vamos a hacer armónicamente ruido.

Las voces, en castellano, catalán, gallego y euskera, nos llegarán de una orilla y otra del océano Atlántico y puede que la música también evoque el lado más luminoso de la fiesta...

**Marta Sanz, comisaria de la VIII Edición del Día de las Escritoras 2023**

## Elena Fortún (1886-1952)

### España

#### *La nueva cocina madrileña impuesta por la guerra, en Crónica (1937)*

Con la guerra hemos descubierto un nuevo arte de guisar, no menos sabroso que el de tiempos de paz, y desde luego, más sano y embellecedor. Quien lo dude puede darse un paseo por esas calles perfumadas de sol y primavera.

(...)

Casi todos saben ya que si al mondar las naranjas se les quita cuidadosamente la parte amarilla, que contiene un aceite esencial bastante amargo, luego queda una gruesa piel blanca que debe guardarse. Con ella se hacen deliciosas patatas fritas. Sí, señores, patatas fritas, doradas y crujientes, que no recuerdan para nada a la naranja. Conviene tenerlas un par de horas en agua salada antes de freírlas, y pueden utilizarse para hacer tortilla, y hasta para guisarlas con cebolla y ajos tiernos, con lo que adquieren un delicioso sabor a berenjenas.

Y según vamos entrando en la primavera, iremos cambiando de alimentos al pasar por toda la flora de la estación. ¿es que no saben ustedes que las flores de acacia son un comestible exquisito? Pues lo son. Se coge el ramo de flores blancas, que los chicos llaman pan y quesillo, se reboza en huevo o Cremadina, se pasa por pan rallado y se fríe. ¡Cosa buena! Lo que sí sabrán es que los pétalos de rosa con leche y azúcar son algo supremo, y que pueden reservarse para los grandes acontecimientos. Seguramente ya se han comido en todas las casas los riquísimos calamares fritos, que son pedazos de cebolla rebozados, y los tallos de cebollas estofados con vino blanco y hoja de laurel, y los cacahuets guisados como garbanzos, o tostados en la sartén, o fritos con poco aceite, hasta ponerlos dorados, y con sal por encima. Pero no hay que tirar las cáscaras, no señores. Con la cáscara tostada del cacahuete se hace una especie de café clarito, que está muy bueno con miel, o con azúcar, o con sacarina: lo que ustedes tengan.

Porque lo importante ahora es saber arreglarse con lo que se tiene y preparar una comida gustosa y original. Tortilla sin huevos ni patatas, chuletas sin carne, croquetas sin leche ni harina, merluza en salsa verde, sin merluza. (...) este es un plato se alta cocina. Se hace con rebanadas de pan bien frito, y guisado, después, con salsa verde. (...) y ya abierto este horizonte a las heroicas amas de casa del Madrid en guerra, no hay más que lanzarse por el camino de los grandes descubrimientos.