MUESTRA GRATUITA

Juristas con servilleta

Gastronomía y humor

José Ramón Chaves García

Estas son las primeras páginas del libro. La obra completa está a la venta en Amazon, en las 17 tiendas del mundo.

eBook Kindle · Comprar en Amazon	**5,99 €**
Tapa blanda · Comprar en Amazon	**14,99 €**
Tapa dura · Comprar en Amazon	**39,95 €**

Ficha del libro, precios y otras tiendas:
amicuscertus.es/es/catalogo/juristas-con-servilleta/

JURISTAS CON SERVILLETA

Juristas con servilleta

Gastronomía y humor

José Ramón Chaves García

Prólogo de Antonio Arias Rodríguez

AMICUS CERTUS

Juristas con servilleta. Gastronomía y humor

© José Ramón Chaves García, 2026
Prólogo © Antonio Arias Rodríguez

Editorial: Amicus Certus
Primera edición: 2026. Esta edición: 2026

Editor: José Francisco Adserias Vistué

Todos los derechos reservados. Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con la autorización del titular de los derechos.

Dedicado a Antonio Arias García, hostelero universitario de Las Caballerizas salmantinas con ocasión de su jubila ción tras más de 50 años haciendo felices a sus comensa les.

Índice

PRÓLOGO **ix**

INTRODUCCIÓN **xix**

NOTAS DEL AUTOR **xxiii**

Capítulo uno. JURISTAS Y ALMUERZOS EN COMPAÑÍA: FELIZ SIMBIOSIS **1**

1. LOS TIEMPOS QUE CORREN 1
2. HAGAMOS BALANCE DE ESOS ÁGAPES FUERA DE CASA . . . 6
   - 2.1 Beneficios 6
   - 2.3 ¿Importa la comida en la labor del jurista? 11
3. TIPOS DE ALMUERZOS 13
   - 3.1 Almuerzos de homenaje 13
   - 3.2 Almuerzos de celebración 17
   - 3.3 Almuerzos de jubilación 22
   - 3.4 Almuerzos de fraternidad 24
   - 3.5 Almuerzos de compadreo 27
   - 3.6 Almuerzos de formación (Congresos, seminarios, etcétera) . 29
   - 3.7 Almuerzos-conferencia 34
   - 3.8 Almuerzos de negociación 35
   - 3.9 Almuerzos de oportunistas 40
4. PASEMOS AL RESTAURANTE 41
   - 4.1 ¿Menú del día o a la carta? 41
   - 4.2 El abogado como cocinero 44
   - 4.3 El fiscal como cocinero 44
   - 4.4 El juez como cocinero 45
5. EN LA MESA 46

5.1 Saber estar 46
A) Disposición en la mesa 46
B) Tratamientos y conducta 49
C) Conversación 51
D) Tensión 54
E) Divertimentos finales 56
5.2 Nada malo hay en disfrutar de la comida 57
5.3 Nada de egocentrismo 62
5.4 Nada en exceso 63

Capítulo dos. HISTORIA, SUCEDIDOS Y HUMORADAS 65

1. HUMANAS DEBILIDADES DE JURISTAS RELEVANTES 65
1.1 Mirando el pasado 65
1.2. Tiempos modernos en que todos almuerzan 71
A) La España que despertaba 71
B) Los grandes juristas del exterior 83
C) Los que gobiernan y mueven las ruedas del derecho 87
2. ALMUERZOS MEMORABLES 90
2.1 (Mis) almuerzos fijos discontinuos inolvidables 90
2.2 (Mis) almuerzos ocasionales sensacionales 96
A) En la España que guisa bien y exalta los productos de mar (norte) 96
B) En la España que asa según la tradición (centro y oeste) 106
C) En la España de la capital: mucho cocido y muchas nueces . . 114
D) En la España de cocina sencilla y recia (noreste) 117
E) En la España arrocera y de huerta (este) 118
F) En la España que fríe mucho y gusta de las especias (sur) . . . 122
G) En la España insular, que sabe vivir a la marinera 124
3. UNA "TAPA" DE PICARDÍA, SORPRESA Y CHISPA 127
3.1 Picardía 127
3.2 Sorpresa 129
3.3 Chispa 132

Capítulo tres. SOPA DE LETRADOS CON HUMOR 137

1. REFLEXIONES LIGHT EN UNA VERTIGINOSA MIRADA HISTÓRICA 137

1.1 El nombre de la cosa 137
1.2 El telón de fondo gastronómico en la antigüedad 138
1.3 Saltémonos la Edad Media en que «la media» comía para subsistir 139
1.4 Esa mayoría que vive para comer mientras la minoría come para vivir 142
2. DIVERTIMENTOS DE INSPIRACIÓN GASTRONÓMICA 143
2.1 Metáforas y símiles jurídicos de inspiración gastronómica . . . 143
2.2 Recetas o pautas para acertar jurídicamente 146
A) Receta para una buena ley. 146
B) Receta para una buena demanda. 147
C) Receta para una sentencia justa. 148
D) Receta para otros ámbitos jurídicos. 149
2.3 Paralelismos lúdicos entre proceso y almuerzo 149
3. LA FUERZA LÚDICA DE LAS PALABRAS 152
3.1 Frases hechas 152
3.2 Palabrería con humor 153
A) Refranes y greguerías 153
B) Juegos de palabras 154
C) Chascarrillos 154
3.3 Un poco de poesía 155

Capítulo cuatro. ESTRÉPITO JUDICIAL EN LA COCINA 159

1. LA DIMENSIÓN JURÍDICA DE LA GASTRONOMÍA 159
2. LITIGIOS ENTRE COMENSALES Y RESTAURADORES 159
2.1 Por las deficiencias del servicio de hostelería prestado 159
2.2 Por problemas de seguridad alimentaria 161
3. LITIGIOS DEFENDIENDO EL INTERÉS DEL RESTAURADOR . 163
3.1 Frente a restaurantes competidores que se apropian de marcas atractivas referidas a notas gastronómicas universales 163
3.2 Frente a quienes burlan el derecho de autor del cocinero 163
4. LITIGIOS DEL RESTAURADOR CON LA ADMINISTRACIÓN O CON SU PERSONAL 164
4.1 Problemas fiscales 164

4.2 Vinculados a problemas de gestión del personal por las em presas de restauración 167
5. DE POSTRE, ALGO DULCEMENTE PELIGROSO 169

Capítulo cinco. RECETAS PARA JURISTAS SOCIABLES CON APETITO 171

1. LO QUE DEBE SABER TODO COMENSAL 171
1.1 Protocolo y etiqueta en la mesa. Saber estar: el principio de legalidad 171
1.2 Los problemas de la gula 174
1.3 De lo clásico a la «nuova cocina»: el procedimiento 176
2. PLATOS CASEROS A DEMANDA 179
2.1. Gazpacho: el silencio del poder 179
2.2 Paella: la ley para todos los gustos 181
2.3 Fabada asturiana: la buena inspiración y método para ela borar buenos reglamentos 182
2.4 Olla podrida: el tinglado de la contratación pública 187
2.5 Huevos rotos con jamón: sencillos, pero siempre están ahí, como los entes locales 190
2.6 Rabo de toro a la cordobesa: complicado y con alto conte nido en hierro, como las sanciones 191
2.7 Bacalao al ajo arriero: esos recursos administrativos 193
2.8 Pasteles, helado o queso: la jurisdicción contenciosa 195
3. Valoración: Salir harto (saciado) o harto (fastidiado) 197
3.1 Lo comestible y lo tóxico 197
3.2 Ranking culinario administrativo según el cocinero polí tico . 199

BRINDIS 201

PRÓLOGO

Antonio Arias Rodríguez www.fiscalizacion.es

Ocurrió hace cincuenta años. En una factoría gijonesa, la discusión que enfrentaba a los ingenieros alemanes y españoles elevaba paulatinamente su tono, durante una larga reunión matinal. Problemas presupuestarios e importantes flecos técnicos llevaron la exposición de los distintos puntos de vista cerca de la irritación. De pronto, el traductor (entonces un humano inteligente y empático) que asistía a la inevitable deriva, decidió contravenir uno de los principios fundamentales de su profesión. Aprovechó una alusión incidental transformándola en sugerencia de una de las partes: «creo que esto podría ser estudiado mientras degustamos esa fabada…». En efecto, un par de horas después, el asunto empezó a resolverse tras la agradable comida.

La anécdota incide sobre dos aspectos de gran interés en la gestión. La primera, que a veces debemos ayudar a las partes enfrentadas no diciéndoselo todo. Y la otra, que las cosas se ven desde una perspectiva más sosegada durante una comida.

En efecto, comer *juntos* tras una reunión profesional no es solo una tradición social con saludables efectos psicológicos (¡y fisiológicos!) que pueden determinar el éxito de un acuerdo. Diría también que años después recordaremos más cosas de la comida que sobre la ponencia o del proceso de discusión, porque el ambiente informal de un restaurante rompe la rigidez de una sala de juntas, permitiendo una comunicación más fluida y personal.

Insisto en el restaurante, porque he asistido a exquisitas comidas de trabajo en sala de juntas de algún importante despacho de abogados o en un rectorado castellano, que siendo agradables no han conseguido los mismos efectos. Incluso, ciertos estudios sugieren que compartir platos caseros (donde todos se sirven del mismo

recipiente) logra una mayor coordinación y mejores resultados en negociaciones que cuando cada uno pide platos individuales.

De eso va la obra del magistrado José Ramón Chaves, que me halaga pidiéndome un prólogo para este ensayo. El autor es un observador privilegiado de la actualidad jurídica, a través de su página profesional www.delajusticia.com que nos despierta cada mañana con el sagaz comentario de alguna sentencia, norma, publicación, conferencia (suya o en compañía de otros) o sucedido de trascendencia para letrados y funcionarios, que lo siguen por millares. Todo ello sin mencionar sus innumerables publicaciones en revistas legales o su treintena de libros sobre las más diversas circunstancias de la vida jurídica. Ahora explora la intersección entre el mundo legal (juristas) y la gastronomía, con un enfoque particular en las comidas y almuerzos profesionales. He compartido con José Ramón muchas mesas (con público o con mantel) y presenciado algunas de las anécdotas que cuenta.

Diríamos que tiene ante usted una obra muy especial. Todas las publicaciones son *especiales*, ya lo sé, pero esta lo es por lo arriesgado de la empresa, lo delicado e innovador del hilo argumental, que utiliza la experiencia culinaria y la cultura del almuerzo como una lupa humorística y analítica para explorar la vida, la historia y los aspectos legales de la profesión jurídica.

El contenido se estructura en cinco capítulos principales, además de las secciones preliminares y finales:

El capítulo primero (**JURISTAS Y ALMUERZOS EN COMPAÑÍA: FELIZ SIMBIOSIS**) analiza la dinámica de los almuerzos entre juristas, sus beneficios y desventajas. Clasifica diferentes tipos de almuerzos (homenaje, celebración, negociación, oportunistas, etc.) e incluso trata sobre la elección del restaurante y la conducta en la mesa (saber estar, conversación, tensión, etc.).

El capítulo segundo (**HISTORIA, SUCEDIDOS Y HUMORADAS**) explora debilidades humanas de juristas relevantes y almuerzos históricos, dedicando una extensa sección a almuerzos memorables en diversas regiones de España, clasificados por su gastronomía típica. Incluye una «tapa» de picardía, sorpresa y chispa.

El capítulo tercero (**SOPA DE LETRADOS CON HUMOR**) analiza las conexiones y reflexiones históricas y metafóricas entre el Derecho Público y la alimentación. Así, compara procesos legales con el almuerzo y utiliza la fuerza lúdica de las palabras (frases hechas, refranes, poesía) relacionadas con la comida.

El capítulo cuarto (**ESTRÉPITO JUDICIAL EN LA COCINA**) se centra en la dimensión jurídica de la gastronomía, detallando litigios entre comensales y restauradores (deficiencias, seguridad alimentaria) e incluso profundiza en las disputas que defienden el interés del restaurador (marcas, derechos de autor) y en los litigios con la Administración o personal (fiscalidad, gestión).

El capítulo quinto (**RECETAS PARA JURISTAS SOCIABLES CON APETITO**) ofrece consejos prácticos sobre protocolo y etiqueta («el principio de legalidad»), presenta platos caseros (Gazpacho, Paella, Fabada, Olla podrida, etc.) como metáforas o paralelismos con conceptos legales (esperanza, reglamentos, contratación pública, sanciones, recursos administrativos).

Estamos ante todo un homenaje a sus admirados maestros, a sus respetados colegas y a los buenos amigos. Estarán conmigo en lo original del tratamiento. En nuestra cultura latina, la comida es un espacio para desarrollar afecto y confianza, pues nos permite apreciar en el otro su comportamiento y etiquetas. Es cierto que cuidamos cada día más la duración de las reuniones (incluso virtuales) reduciendo la posibilidad posterior de compartir viandas. Un viejo chiste administrativo representaba la vida profesional como una suma de tres factores: trabajo, reuniones y comidas, cuya proporción iba variando tras el ascenso laboral. Comenzaban los *juniors* con solo trabajo y poco a poco empezaban las reuniones y alguna comida; con el tiempo, las tres facetas se equiparaban y después se invertían hasta quedar al final en solo comidas y reuniones. Con todo ello, hay organizaciones que desaconsejan a sus directivos estas comidas de trabajo con proveedores (no digamos las cenas) por la «trampa» de la distracción, que puede descuidar los puntos clave de un contrato. Los temas profesionales más espinosos son dejados, como mucho, al café.

Chaves encuentra un filón en los ágapes de seminarios y congresos. También en las comidas que se realizan al final de la jornada de trabajo. En los últimos años hemos asistido al auge y caída de la jornada continua, también llamada «intensiva» (curioso eufemismo). En los años setenta se instauró como signo de modernidad el horario de trabajo de oficina hasta las tres de la tarde, que incluso facilitaba el pluriempleo. La hostelería adaptó sus horarios y menús a este nuevo flujo de profesionales que llegaban a comer entre las tres y las cuatro, con nuestra propia *cultura de comunicación*: tenemos los bares más ruidosos del mundo y la jornada más larga.

Veníamos de una sociedad que comía un tentempié al mediodía y proseguía hasta cerca de las cinco que cerraban las oficinas. En Europa se toma un sándwich, pero aquí impera la sobremesa y si debes trabajar por la tarde, regresarás a casa anocheciendo. Solo hay que ver los atascos de Madrid (en Barcelona menos) a las ocho de la tarde. Lo llaman *hora de salida*, que aquí se prolonga tres horas más que en otros países. Hasta se creó un comisionado de racionalización de horarios con poco éxito. Aquí no triunfa la comida sin sobremesa. Vivimos en el mejor país (eso sí: los colegios llenos de abuelos recogiendo a los nietos) donde comer es cosa distinta de alimentarse, donde sabemos disfrutar del contacto social directo de las pitanzas con amigos y compañeros, del ritual de las raciones al centro, que refuerza nuestra sensación de comunidad.

Permítanos, lector, dejar aquí unas líneas para ejercer de asturianos, una tierra plagada de fiestas locales con referencias gastronómicas. Desde «El desarme» (ejemplo ovetense de negociación y paz) a los festivales de la sardina, del bonito, de la angula, del cordero a la estaca, de los nabos, *les cebolles rellenes*, del *oriciu*, del *quesu* (una docena de festivales, mínimo) o de la sidra y no sé cuántas más que prueban nuestra generosidad y hospitalidad, así como la capacidad histórica de disfrutar de una buena comida.

Sin embargo, el ritmo de vida actual, la comodidad y la disponibilidad de opciones fuera de casa —o la comida preparada y llevada al domicilio— han hecho que para muchos la cocina diaria parezca más complicada —o menos prioritaria— que para generaciones anteriores. El propio presidente de *Mercadona*, Juan Roig, ha vaticinado que

para mediados de este siglo las cocinas desaparecerán de la mayoría de los hogares españoles, sustituidas por comida preparada; de ahí el impulso a la sección «Listo para Comer» de su cadena. De hecho, la dimensión física de la cocina se ha venido reduciendo durante las últimas décadas porque el tiempo y la intensidad con la que se utiliza ese espacio han cambiado. La arquitectura urbana favorece espacios más abiertos y versátiles en perjuicio de la cocina grande y separada de las casas de nuestros abuelos, como reflejo de ese cambio en los hábitos culinarios y de vida.

No quería terminar estas líneas sin mencionar a quien nos ha atendido tanto y tan bien durante nuestras visitas salmantinas. Chaves y yo viajamos regularmente a la Universidad de Salamanca —una media docena de veces al año— con las más variadas coartadas que incluyen ocasionalmente jornadas o seminarios. También cada frío mes de enero por la entrega de los galardones de *Globoversia* a los mejores blogs jurídicos del año anterior, que juntan medio centenar de amigos entre lectores y autores. Siempre llamamos a nuestro buen amigo, Antonio Arias García (ningún parentesco mío, aunque para distinguirlo suprimimos el segundo apellido y añadimos «el bueno») que regenta la cafetería de la Facultad de Filología, llamada *Las Caballerizas* por ser un local destinado desde el siglo XVII a esos menesteres; aquellos establos destinados al alojamiento, cuidado, descanso (¡y alimentación!) de caballos, como nos recuerda su tradicional estructura, una nave con arcos y bóvedas de ladrillo. Además de las escaleras de las aulas, tiene acceso peatonal por una puerta enrejada de la estrecha calle Tostado que nos devuelve al Siglo de Oro.

El *bueno de Antonio* comenzó allí siendo adolescente, como camarero durante los años 70, cuando entraban corriendo melenudos estudiantes huyendo de *los grises* antidisturbios. Tras diversas subrogaciones, años después se transformaría en apreciado empresario hostelero que se jubila en julio de 2026, entregando el encargo de su vida a otro contratista que en el momento de redactar este prólogo quizás esté leyendo en la Plataforma de Contratación del Sector Público el pliego que rige la licitación. No le será fácil al futuro hostelero alcanzar los altos índices de valoración de los estudiantes,

alumni, profesores, trabajadores o doctores que adoramos su tortilla, las ensaladas o los platos que con cariño prepara su esposa Chus.

En ese local hemos presenciado charlas increíbles. Por el establecimiento pasaron en este medio siglo grandes académicos, enormes pensadores y políticos o las principales autoridades del Estado. Hasta la reina Letizia retransmitió desde allí un telediario cuando era periodista, como recuerda una foto en la entrada. También llevamos a muchos ponentes que participaron durante años en los seminarios que organizó la Fundación General de la Universidad de Salamanca. En cierta ocasión Chaves y yo nos tropezamos con Arturo Pérez Reverte saliendo del local, como no podía ser de otra forma porque Alatriste parece sacado de estos rincones. En fin, un lugar entrañable gracias a Antonio *El bueno*, donde celebré mi *pincheo* de despedida como gerente de la Universidad de Salamanca a principios de 2004.

Hemos pasado allí sobremesas inolvidables, comiendo con amigos o colegas, tras decirle a Antonio simplemente el número aproximado de comensales, pues en él delegamos qué se come y qué se bebe. Contaba en 2019 Chaves, en su otro blog (www. vivoycoleando.com), que este es «un lugar amigo de todas las lenguas, aunque el idioma más hablado es el de la cordialidad. No hay espacio en el local para malas caras, alboroto ni pedantería». Por eso, tiene un espacio privilegiado en este singular prólogo de esta inusual obra, que incluye muchas fotos y anécdotas recreadas en esos buenos momentos, que nos cuenta José Ramón Chaves, quien fue —durante los años 90— letrado jefe de los servicios jurídicos y siempre entusiasta visitante. Esta es la explicación de la afectuosa dedicatoria y de las fotos que vienen a continuación.

Dos Antonios en 2005

Los Cajalianos también descubrieron Las Caballerizas

Con el rector Rivero (*izquierda*)

El mundo del control nunca falta

Despachando al decano Vicentone

Rodeado de amigos

El decano Román, a la izquierda, supervisando las instalaciones

En el centro, Antonio Arias «El bueno», entre el autor (derecha) y el prologuista

INTRODUCCIÓN

He asistido a numerosos almuerzos, banquetes, recepciones, cócteles, homenajes y reuniones con mantel. Quizá se deba a mi carácter extrovertido y a mi evolución jurídica como el juego de la oca por profesiones jurídicas: de técnico a letrado público y de letrado a magistrado, pasando por profesor.

Conozco abogados, jueces y fiscales que solo viven para el Derecho y se resisten a los ágapes en grupo. Me resulta respetable pero triste porque los almuerzos fuera de casa son como clases libres de un máster en sociabilidad y empatía, que buena falta hace para ejercer la profesión jurídica.

No creo que tras mi jubilación sea capaz de recordar las sentencias que dicté, ni las charlas que ofrecí o libros que escribí, pero creo que sí añoraré los almuerzos que compartí festivamente con buenas personas, y si la comida era buena, más aún.

En este texto he volcado reflexiones propias, recuerdos y referencias sentidas a momentos mágicos. Lo que relato es limitado, verídico y deliberadamente cautivador.

Es *limitado,* porque necesariamente el mundo de los almuerzos compartidos es inmenso, y cada jurista posee su propia cronología y experiencias. En mi caso, la inclinación hacia valoraciones, sucedidos y personajes del derecho administrativo se explica por lo fácil que es hablar de lo que se tiene a mano.

Es *verídico,* pues las anécdotas personales son el fruto de una indagación en la memoria propia, que como es sabido es selectiva y frecuentemente deforma lo recordado. El anzuelo para traer la anécdota al texto ha sido el chispazo de la memoria que porta algo original, llamativo o humorístico, y que reclama compartirlo. Es cierto que es una selección personal de la propia experiencia, o de las difundidas sobre algunos personajes, pero el muestreo siempre

sugiere una realidad mucho más inmensa, ondulante y seguramente más rica.

Y es deliberadamente *cautivador*, porque he intentado ofrecer una visión festiva y humorística de los ágapes, como quien muestra las pepitas de oro obtenidas en el cedazo de los recuerdos y las lecturas.

La presencia del humor y la metáfora en la obra requiere un brevísimo apunte.

En primer lugar, porque no es incompatible la solvencia jurídica con el sentido del humor. De hecho, en la obra literaria más antigua de Europa, «La Ilíada», nos cuenta Homero que tenía lugar el festín de los dioses del Olimpo y cuando advierten que se aproxima Hefesto (el dios del fuego) cojeando portando vino y néctar para los comensales,

> *«una risa inextinguible se alzó entre los bienaventurados dioses al ver con qué afán les servía en el palacio. Todo el día, hasta la puesta del sol, celebraron el festín; y nadie careció de su respectiva porción, ni faltó la hermosa cí tara que tañía Apolo, ni las Musas que con linda voz can taban alternando».*

En segundo lugar, el humor es ingrediente que enriquece todo lo que toca, como bien recordaba el jurista Rudolf von Ihering en el prólogo a su conocida obra «Jurisprudencia en broma y en serio» (1884):

> *«las bromas solo buscan que lo serio resulte más eficaz y práctico. Ni siquiera lo humorístico es todo broma: bajo ese disfraz se encubren cosas serias».*

Finalmente, las metáforas ayudan a avivar la imaginación, la comprensión y provocan el goce intelectual. En efecto, la palabra «metáfora» viene de la palabra griega *metaphorá*, que significa «trasladar». Para la Real Academia Española, «metáfora» es la «traslación del sentido recto de una voz a otro figurado, en virtud de una comparación tácita».

En suma, ni es una obra científica, ni una tesis, ni pretende incrementar el acervo cultural bibliográfico con una gota de supuestas novedades en el océano de ciencia ya bastante saturado y no poco contaminado. Sencillamente he querido ajustar las cuentas con un homenaje escrito a esos ágapes que tan valiosos y entrañables han sido para forjarme como soy.

Me sentiré recompensado si esta obrita sobre ágapes en la órbita jurídica es comentada en futuros desayunos, almuerzos, cenas y banquetes, a los que asistan comensales que tengan espacio bajo la toga para comer algo y algo encima de la toga para conversar y reflexionar.

¿QUIERES SEGUIR LEYENDO?

Juristas con servilleta

Gastronomía y humor

José Ramón Chaves García

Estas son las primeras páginas del libro. La obra completa está a la venta en Amazon, en las 17 tiendas del mundo.

eBook Kindle · Comprar en Amazon **5,99 €**

Tapa blanda · Comprar en Amazon **14,99 €**

Tapa dura · Comprar en Amazon **39,95 €**

Ficha del libro, precios y otras tiendas:
amicuscertus.es/es/catalogo/juristas-con-servilleta/