

MARÍA CARMEN SIMÓN PALMER

## Reflexiones acerca de la bibliografía antigua de cultura alimentaria



Separata de *Cultura Alimentaria de España y América*  
pp. 17 a 33, Huesca, Ediciones La Val de Onsera, 1995.



# Reflexiones acerca de la bibliografía antigua de cultura alimentaria

MARÍA DEL CARMEN SIMÓN PALMER

GRUPO DE INVESTIGACIÓN DE CULTURA ALIMENTARIA

CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

El hecho físico de comer ha sido tratado desde todos los ángulos posibles y bajo formas muy diversas en cada época. Los impresos más antiguos son unas veces *poemas* que, junto a sucesos históricos, incluyen referencias al modo de servir, *cartas* donde se ocupan de las bebidas de moda, *Tratados* sobre problemas morales planteados por algunos productos, normas o *Regimientos* para conservar la salud, etc. Ya en el siglo XVIII encontramos *Reflexiones*, *Memorias*, y no faltan, en verso, algunas *máscaras* y *loas* que se ocupan de los gremios y de los oficios de boca de Palacio respectivamente. El sentido práctico se impone en el XIX cuando los libros de cocina adquieren una gran difusión y están al alcance de todos. Se publican *Reglamentos*, *Tratados*, *Manuales*, *Cartillas*, *Diccionarios* y *Conferencias*. Incluso se celebran ya los primeros Congresos sobre cuestiones técnicas como la producción y mejora de algunos productos.

Sorprende, eso sí, la escasez de recetarios hasta el siglo XIX, lo que parece confirmar el que uno de los factores por los que

se cotizaban los cocineros era por su conocimiento de los secretos del oficio que no estaban dispuestos a divulgarlos.

No vamos a ocuparnos aquí de las obras literarias que podrían incluirse en una bibliografía secundaria y que aluden, ya de forma directa, ya mediante el nexo semántico de términos como «comida», «apetito», o por las formas o virtudes imaginadas, a productos alimenticios. Hay diálogos renacentistas, traducidos muchas veces del latín, con apartados específicos sobre el tema como la obra de Juan de Jarava, *Problemas, o Preguntas problemáticas...*, donde un viejo y un mancebo hablan de diferentes cuestiones que van del amor a las moscas y se pregunta acerca del vino y sobre los que beben, sus efectos y las borracheras<sup>1</sup>. También Blasco Pelegrin Cathalan en su *Tropheo del oro* dedica cantos a la sal, olivas, uvas, o las abejas.

Hay unas características en la bibliografía alimentaria derivadas de las condiciones sociales de cada época. El acceso a la cultura de un reducido sector de la población hace que hasta el siglo XVIII estos libros se destinen a personas de un nivel cultural y social elevado: reyes y grandes señores. Ellos son los beneficiarios de los textos que aquí nos ocupan, escritos por profesionales de la medicina, religiosos o cocineros.

## Los modales

Quizá la primera preocupación que se plantea en los libros más antiguos sea la del correcto comportamiento en la mesa y el guardar ciertas normas. La categoría de un anfitrión se refleja en la abundancia de su mesa y en el servicio. Anteriores son los manuscritos que describen los banquetes nupciales de Alfonso el Magnánimo en Nápoles, y las referencias en las obras de Frances Eiximenis, la Crónica de Pedro IV, etc.

En español, Alfonso X en «Las Siete Partidas» avisa sobre el aseo:

---

<sup>1</sup> Lovayna. Rutgero Rescio. 1544, hs.125-44.

La primera cosa que los ayos deven fazer aprender a los moços es que coman & bevan limpiamente & apuesto. Ca maguer que es cosa que ningunacriatura no lo pueda escusar: con todo esso los onbres no lo deven fazer bestialmente & desapuesto & mayormente los fijos de los reyes por el linaje onde vienen... E deven les fazer lavar las manos antes de comer porque sean mas linpios de las cosas que antes aian comido porque la vianda quanto más linpia fuere mientras es comida tanto mayor pro faze & despues de comer selas deven fazer lavar porque las lleven linpias a la cara & a los aios...

El marqués de Villena en su *Arte Cisoria* escribe uno de los primeros tratados sobre el saber trinchar, algo muy importante en la Edad Media porque la base de la alimentación era la carne y no había aún costumbre de utilizar todos los cubiertos.

El incunable más antiguo que conocemos sobre el tema, *La Criança y virtuosa dotrina* está dedicado a Isabel, infanta de Castilla, por un autor del que sólo nos dice que era gallego. De modo alegórico habla del aparato de mesa y orden que se debe tener en los manjares en la Casa de Júpiter. Esto hace el trinchante:

Va Mars en fincar la rodilla deporte/ y traer un pan por encima de todos/ por sobre el qual haze sus modos/ con los cuchillos y luego un corte/ de una revanada y ha por deporte/ echar en un plato su sal bien alva/ haziendo con su revanada la salva/ tocada la sal y mira su norte.<sup>2</sup>

Ruperto de Nola, a principios del siglo XVI, junto a recetas indica «a cada uno cómo a de seguir su cargo y el trinchante cómo a de cortar todas maneras de carnes y de aves y otras muchas cosas».

La preocupación por conocer esta técnica continúa hasta nuestros días y se refleja incluso en grabados que señalan cómo y por dónde han de cortarse los animales. A finales del siglo pasado, Muro en «El Practicón» da «reglas para el servicio de una mesa y modo de trinchar y comer los manjares». In-

---

<sup>2</sup> *Gracia Dei. La criança y virtuosa dotrina...* (s.p.i.siglo XV) hoja 15.

cluso los *Manuales de urbanidad* o los *Tratados de buena crianza* incorporan al final un «Tratado del arte cisoría».

La importancia que se concede en la Corte española, a la imagen que presenta la mesa de los Reyes como muestra de poder, ha quedado plasmada por los viajeros extranjeros y en las «Relaciones de Sucesos». En 1614 Yelgo de Bázquez, en su *Estilo de servir a príncipes*<sup>3</sup> ofrece una minuciosa descripción de los Oficios que les rodean con las obligaciones de los empleados de las diferentes dependencias.

En el Renacimiento, influenciados por Erasmo, los españoles se hacen eco de la importancia del «saber estar». Citaremos aquí brevemente a Palmireno que en su librito *El estudioso en la aldea*, da consejos muy curiosos sobre lo que éste debía hacer en cada circunstancia. Cuenta que se acostumbraba en las aldeas a comer en el mismo plato, y cómo él se había quedado en ayunas muchas veces:

Comíamos juntos dos discípulos y yo. Ellos almorçavan ochenta veces, yo ninguno, quando veníamos a la mesa, ellos no tenían cuenta en comer pan, sino carne, como Canibales o Carybes. Yo caminava despacio, lo uno por que la poca carne que me cabía y davan fuesse acompañada, como era razón, con pan y lo otro por darles exemplos...<sup>4</sup>

En *El estudioso cortesano* continúa su código de conducta, pero ya en la Corte.

## Preocupación por la salud

Un apartado importante es el de aquellos libros, obra de médicos por lo general, que bajo el título común de *Regimiento de sanidad*, tratan sobre la alimentación precisa para la «conservación de la salud», y que conviene «para las buenas costumbres y para el buen ingenio de los hijos».

<sup>3</sup> YELGO DE BÁZQUEZ, MIGUEL. *Estilo de servir a príncipes...* Madrid Cosme Delgado. 1614.

<sup>4</sup> PALMIRENO. *El estudioso en la aldea*, pag. 11.

Si atendemos al primer alimento que recibe el ser humano, los doctores aconsejan la crianza materna a las mujeres, aunque curiosamente disculpen a las reinas y aristócratas el no hacerlo. Recurren como ejemplos a modelos femeninos de la mitología clásica, como Hécuba, madre de Héctor, Penélope, madre de Telémaco, etc. y exponen argumentos científicos que hoy sorprenden para apoyar sus tesis en contra de la lactancia mercenaria.

(la leche de la madre) es la misma sangre con la qual el vientre se mantenía, la qual con la accion del calor natural se ha vuelto blanca. En lo qual se echa muy bien de ver el cuydado y la industria de la naturaleza, la qual despues que de aquella sangre a compuesto y figurado en lo íntimo de las entrañas del cuerpo humano, provee que esta misma sangre sube a las partes de arriba para mantenimiento<sup>5</sup>.

Recordemos aquí además la creencia en que junto al alimento se transmitían aspectos espirituales y de ahí la importancia que tenía la selección de las nodrizas. Así se explica la cláusula que figuraba en las Capitulaciones matrimoniales, en 1623, del enlace, luego no celebrado, entre el príncipe de Gales y la infanta María de Austria, hermana de Felipe IV, donde la Corona española exigía que la nodriza fuera de religión católica<sup>6</sup>.

Los autores que se ocupan de la alimentación en España hasta el siglo XX son hombres, y cuando se refieren a la mujer es siempre de modo negativo. Recuerdan que ya San Mateo había advertido que «cualquier mujer violenta y dada a las comidas será sin duda meretrix». Como Hipócrates había reparado en que no se quedaban calvas ni gotosas, Blas Alvarez Miraval hace notar «vemos agora lo contrario, pues se le cae el cabello y tienen hinchados los pies... han perdido el beneficio que tenía por la naturaleza con sus vicios y glotonerías»<sup>7</sup>.

---

<sup>5</sup>ÁLVAREZ MIRAVAL, BLAS. *La conservación*, fol.33.

<sup>6</sup>CORTES ECHANOVE, LUIS. *Nacimiento y crianza de personas reales...* Madrid. CSIC. 1958, pags.57-58.

<sup>7</sup>Cap.23, fol 84.

También censuran a los gordos pues ya Hipócrates y Avicenna advertían que «los hombres muy gordos, muy luzidos y bien mantenidos están en grandísimos peligros: por fuerza han de venir dar una gran cayda»<sup>8</sup>.

Aconsejan a los *hombres de letras*:

Los que fueren dados al estudio de las letras, y no hazen exercicio, y si lo hazen no tal como conviene, se quedarán un poco cortos en la comida, aunque el estómago pueda llevar alguna mas<sup>9</sup>.

Los alimentos deben adecuarse a la edad y complejión de cada individuo y los doctores del Renacimiento se ocupan con detalle de estudiar los humores en relación con la nutrición.

Las frecuentes epidemias, especialmente de peste, que asolaron entonces diversas localidades españolas, llevaron a los encargados de combatir sus estragos a dar por escrito consejos a la población, dedicando capítulos enteros a enseñar el modo correcto de alimentarse para mantener la salud y preservarse de la enfermedad, incluyendo en ocasiones recetas.

Uno de los médicos-escritores más conocido en su tiempo fue Luis Lobera de Avila<sup>10</sup>, que atendió a Carlos I, y que en sus trabajos reflejó las opiniones clásicas sobre los productos alimenticios. El orden en las comidas era diferente al actual, al principio debía de haber «muchas frutas y cosas de leche y queso y mucha diversidad de carnes, aves. Todo guisado con manteca y vino y vinagre y todo genero de salsas y pasteles. Para postre muchas maneras de frutas ansi como de pasta»

Primero van los mantenimientos fuertes y los más fáciles de cocción al fin, porque el estómago es más caliente al fondo. No se pueden variar los manjares sin hacer daño a la salud, es decir no hay que mezclar carne y pescado. El hecho de unir varios sabores se considera pestífero, los manjares debían ser simples.

<sup>8</sup> ÁLVAREZ MIRAVAL, BLAS. fol.68.

<sup>9</sup> ÁLVAREZ MIRAVAL, BLAS fol 69.

<sup>10</sup> LOBERA DE ÁVILA. *Vergel de sanidad*.



Obra médica es también la de Alonso de Jubera, *Dechado y reformatión de todas las medicinas compuestas usuales*<sup>11</sup>, escrita en forma de diálogo entre padre e hijo. Entre las medicinas menciona las conservas o tabletas, infusiones de flores y frutas, el agua, etc.

Aconsejan cuidar los dientes «porque los ralos o apartados llevan a una vida más corta»<sup>12</sup> y se ocupan del periodo inmediatamente anterior y posterior a la comida, del ejercicio que conviene, la temperatura, la cantidad:

Anibal con las regaladas comidas, abundancia de vinos y fragancia de ungüentos mas el demasiado uso de la luxuria se dexó vencer por los soldados romanos... Con mucha razón Virgilio llama a los árabes afeminados<sup>13</sup>.

Otros *Regimientos de sanidad* publicados en el siglo XVI, son traducciones de obras famosas como la del médico italiano Miguel Savonarola, vertida al castellano por un Canónigo de la Iglesia Colegial de Jerez de la Frontera, Fernán Flores. El Maestre Gil, el año 1518, traduce al castellano la obra de Arnaldo de Villanova *Libro de medicina llamado Maçer...*<sup>14</sup> donde habla de las condiciones de los granos que usan los hombres para hacer pan, de las legumbres, hierbas, raíces, frutas, carnes, huevos, etc.

Francisco Núñez de Coria publica en 1586 *Regimiento de sanidad de todos los géneros de alimentos*<sup>15</sup> que da la impresión de ser un tratado de dietética. Considera que seis cosas son naturales para conseguir una buena salud: bebida, comida, ejercicio, baño, sueño y vigilia y el uso venéreo. Quizá lo más curioso de esta obra sea el que en sus últimas páginas incluye un curiosísimo «Tratado del uso de las mugeres, y cómo sea da-

---

<sup>11</sup> Valladolid. Diego Fernández de Cordova. 1578.

<sup>12</sup> ÁLVAREZ MIRAVAL. Cap. 21 fol.76.

<sup>13</sup> ÁLVAREZ, Cap. XXII.

<sup>14</sup> Granada. Andrés de Burgos. 1518.

<sup>15</sup> *Aviso de sanidad que trata de todos géneros de alimentos, y del regimiento de la Sanidad...* Madrid. Pierres Cusin. 1572.

ñoso, y cómo provechoso, y qué cosas se ayan de hazer para la tentación de la carne». Alimentos prohibidos a los castos son los palominos, gorriones, cabritos, y en general, todo lo que provoque calor y ventosidad<sup>16</sup>.

Al estudiar la reproducción tratan la influencia de la alimentación correcta junto a factores de otro tipo: físicos, climáticos, etc. Hay una serie de alimentos que tomados de determinada manera contribuyen a crear una generación inteligente, así el consumir ocho días antes del coito lampreas, truchas, salmones o besugos, pan candeal amasado con sal, perdices, cabritos y vino moscatel. Huarte de San Juan aunque reconoce la autoridad de Galeno, se permite ponerle un reparo en la lista de carnes citada por el maestro, ya que no puede aceptar que el carnero, manjar predilecto de los monarcas españoles, impida tener una descendencia sabia, y asegura que el nuestro es de sustancia más moderada y menos gruesa que el del resto de Europa<sup>17</sup>.

Algunos doctores, se ocupan como parte de ese cuidado de la salud de la moda que se extiende entonces de beber frío. Desde la antigüedad se conocía el uso de la nieve para enfriar, pero no todos los médicos estuvieron de acuerdo en la bondad del procedimiento. En su *Libro que trata de la nieve*, Monardes, basándose en autores famosos, lo defiende, opinando:

que lo caliente enflaquece y debilita el estómago, hace nadar el manjar en él, engendra ventosidades, causa sed continua y da pena y tristeza.

Hay obras sobre la nieve editadas en lugares calurosos como Sevilla. La razón puede ser la que da Francisco Franco en su *Tractado de la nieve*:

---

<sup>16</sup> SIMÓN PALMER, M. CARMEN. «El erotismo en los libros científicos», en *Edad de Oro*.

<sup>17</sup> HUARTE DE SAN JUAN, JUAN. *Examen de ingenio, para las ciencias...* Baeça. 1575, fol. 325.

En esta ciudad de Sevilla todos se ejercitan. Ni las señoras mujeres están ociosas en sus casas ni hay hombre que ande despacio, cuanto mas que los caballeros, los cuales se dan mas al uso y deleite de la nieve.<sup>18</sup>

El uso exclusivo del frío por los poderosos tenía una razón puramente económica por el elevado coste que suponía el traslado de la nieve desde las montañas a los neveros y luego a los pozos.

A finales del siglo XVIII, y especialmente en el XIX, la preocupación médica por los alimentos dejará lugar a los tratados que se ocupan especialmente de la higiene, tanto de los comensales como del cocinero o en la manipulación de los productos.

El *descubrimiento de América* supone una nueva fuente de productos desconocidos hasta entonces. Los historiadores de Indias nos ofrecen una información sugestiva sobre los hábitos de los indígenas en la mesa y la utilización peculiar de algunas sustancias que entre nosotros tendrán un uso exclusivamente alimenticio; así sucede en el caso del cacao, usado por ellos como maquillaje, moneda, medicina o bebida, según la ocasión.

Juan Fragoso (1572) indica la confusión de alimentos y medicinas; muestra cómo aquellos se utilizaban para remediar enfermedades y cita el açafrán índico, la canela, los clavos de especias, el coco índico, el gengibre, la nuez moscada, el rui-barbo, etc, etc.<sup>19</sup>

Se publican obras que estudian las virtudes y aplicaciones de las plantas como las de Acosta<sup>20</sup> y Monardes<sup>21</sup>. Precisa-

---

<sup>18</sup> Sevilla. Alonso de la Barrera. 1569

<sup>19</sup> *Discurso de las cosas arométicas, árboles y frutales, y otras muchas medicinas simples que se traen de la India Oriental y sirven al uso de la Medicina.* Madrid. Francisco Sánchez. 1572

<sup>20</sup> ACOSTA, CRISTOBAL DE. *Tractado de las drogas, y medicinas de las Indias Orientales...* Burgos. Martín de Victoria. 1578

<sup>21</sup> MONARDES, NICOLAS DE. *Segunda parte del libro delas cosas que se traen de las Indias...* Sevilla. Alonso Escrivano. 1571.

mente uno de estos nuevos productos, el chocolate, va a dar origen a una seria preocupación que nos introduce en el siguiente apartado, el de las cuestiones religiosas y morales

La abstinencia de carne los días de ayuno y el problema del chocolate son cuestiones que originan una serie de escritos perfectamente diferenciables del resto.

Moralistas como León Pinelo se ven obligados a intervenir ante el éxito de productos que amenazan con acabar con la observancia de las normas que sobre el ayuno tenía dispuestas la Iglesia Católica. Tras comentar irónicamente las diferentes posturas tomadas por los fieles ante la sospecha de que el chocolate alimentaba demasiado para estar permitido por la Iglesia, recordaba que la disculpa de muchos de que era un líquido no bastaba, porque también se podía licuar una pechuga de pollo en caldo y no por eso dejaba de romper el ayuno.

Años más tarde se publicarán «Reflexiones» sobre el ayuno eclesiástico<sup>22</sup> y «Recopilaciones»

Los «Tratados de príncipes» renacentistas dedican siempre un capítulo a la templanza en el comer y el beber y los daños que produce el vicio contrario<sup>23</sup>.

Se han perdido recetarios destinados a los religiosos como las *Constituciones y Extravagantes de los Monges de la Orden de... San Gerónimo* del año 1740 o el *Libro de Cocinación* que usaban los cocineros de los conventos de capuchinos de Andalucía también de esa fecha.

El más conocido hoy del siglo XVIII es el *Nuevo arte de cocina sacado de la experiencia económica* (1786) de Juan Altamiras, un fraile lego cocinero en el Convento de San Diego, en tierras de Aragón. Nos dice: «forzado de la obediencia, me hallo en el empleo de cocina sin Director, que me enseñara lo

---

<sup>22</sup> RODRÍGUEZ, ANTONIO JOSEPH. *Reflexiones theologico-canónico-médicas...* Madrid. Manuel Moya. 1748.

<sup>23</sup> TORRES, JUAN DE. *Philosophia moral de principes...* Burgos. Philippe de Iunta y Iuan Baptista Varesio. 1596.

suficiente para el cumplimiento de mi oficio». Eso fue lo que le llevó, una vez instruído, a escribir un pequeño resumen para los recién profesos. Divide el libro en dos partes destinadas a la carne y el pescado y como apéndices añade varias escudillas, modos para componer aguas, y «otras advertencias». Inicia una corriente que hace hincapié en lo barato y en el aprovechamiento de los productos. Igual que otros colegas anteriores insiste en la limpieza del cocinero, que debe reflejar la del oficio y en la buena administración de los víveres. La Aprobación la escribe un ilustre cocinero, Francisco Ardit, que comenta la dificultad de su trabajo:

«...muchos años hace, que voy tostándome entre las cocinas más fuertes de esta Corte, siempre inquieto, y desvelado para inventar nuevos platos, en que saborearse el delicado gusto de mis Amos; y protesto, que por mas que contentarles he procurado, nunca del todo pude conseguirlo...»<sup>24</sup>

Algo tan inocente como una receta llega a plantear a Altamiras un problema moral a la hora de explicarla:

«*Criadillas de cordero*. Con bastante rubor, amigo cocinero, me pongo a tratar esta especie, porque como te he hablado de chanza, y las gentes están tan puestas en equívocos en materias poco decentes, no quisiera darles materia para entretenimiento tan arriesgado, pero diré brevemente lo que entiendo: ojalá sea sin ofensa de los oídos...»<sup>25</sup>

En los primeros años del siglo XIX se escribe un pequeño manual sobre el *Modo de guisar en las casas de jesuitas*, que ha sido recientemente reimpresso por la Biblioteca Nacional de Madrid.

## Recetarios

Si se acepta que la primera edición del *Llibre de doctrina pera ben servir* es de 1477, dato que no consta en el ejemplar de la Biblioteca de Cataluña, sin duda fue éste uno de los primeros

---

<sup>24</sup> «Aprobación de Francisco Ardit, de la Cocina de S.M. en 1745»..., en ALTAMIRAS, JUAN. *Nuevo arte de cocina*... Barcelona. Imprenta de Juan de Bezás. 1958.

<sup>25</sup> ALTAMIRAS, pag. 46-47.

libros de alimentación impresos en España. Todavía hoy permanece sin aclarar la biografía del Maestro Rubert, que firma la edición posterior, y sólo sabemos lo que él nos dice: que fue cocinero del rey Fernando de Nápoles. Sin embargo trascurren demasiados años entre la fecha supuesta de la primera edición y ésta ya firmada lo que supondría que fue obra de plena juventud. El autor manifiesta que lo ha escrito porque el Rey se lo ha pedido muchas veces «para que quedasse de mi alguna memoria a mis criados... y quizá me lo mando a fin que muriendo yo quedasse en mi lugar».

El texto en catalán ofrece recetas para Carnal y Cuaresma y en 1525 se traduce al castellano en la ciudad de Toledo «estando en ella el Emperador don Carlos» y se añaden recetas para «dolientes», un «regimiento» para las casas de caballeros, religiosos de dignidad, etc, donde se describen los oficios, y las cualidades que debían reunir.

Diego de Granado, *Libro del Arte de cocina* (1599), es el autor del primer recetario conocido publicado en español y, aunque no lo menciona, se trata de una traducción de parte de la *Opera* de Bartolomé Scappi, cocinero «secreto», como se firma, del Papa Pío V. Claro que, si hacemos caso a Dionisio Pérez, a su vez los italianos habrían copiado las recetas de los españoles llegados a Nápoles en 1416 con Alfonso el Magnánimo.

Lamentablemente algunos recetarios importantes de los primeros años del siglo XVII como la de Domingo Hernández de Maceras o la de González de Salcedo, se han perdido, o se trata de ejemplares muy raros que no existen en las bibliotecas Públicas de España.

La gran obra de cocina sin duda es la de Francisco Martínez Montañón, *Arte de cocina*<sup>26</sup>, a quien Nicolás Antonio, siguiendo a Cardoso hace portugués y Diego Barbosa Machado en su *Biblioteca Lusitana* transforma sus apellidos en Martines

---

<sup>26</sup> Madrid. Luis Sánchez. 1611.

Coutinho pero afirma que había llegado en el séquito de la princesa Juana desde Castilla a Portugal. Lo cierto es que desde que se pone casa a Felipe III está a su servicio; el año 1620 consta en su expediente personal que llevaba treinta y cuatro años en Palacio y se hallaba muy viejo y muy pobre y, aún en 1629, pedía favor a Felipe IV para un hijo suyo. En la obra afirma la originalidad de sus recetas y el hecho de que los cocineros trabajaran de memoria, algo comprobado.

Hay que señalar el predominio, dentro de la cocina, de la repostería en los recetarios anteriores al siglo XX. La misma obra de Martínez Montañón se titula de *Cocina, pastelería, vizcochería y conservería*. Ya en el siglo XVIII la principal es el *Arte de la repostería...*<sup>27</sup> de Juan de la Mata, repostero en la Corte. Se declara discípulo de los mejores Maestros que ha habido, «así Franceses como italianos, y de otras naciones». Tras la descripción de los instrumentos precisos, estudia las técnicas del oficio y recetas de muchos países. Españolas son las de compotas, jaleas y dulces de frutas, mostachones, turrones, mazapanes, rosquillas, pastillas, tabletas azucaradas, y toda clase de bebidas y helados.

En el XIX, cuando los recetarios se multiplican, son muchos los *Tratados de confitería y pastelería*, eso sí siempre con la inclusión de los dulces de otros países.

La definición de la Cocina como «arte» se mantiene a lo largo de siglos, incluso aplicado al «mejor aprovechamiento de sobras», ya en el siglo pasado.<sup>28</sup>

Un importante apartado dentro de la bibliografía lo ocupan las obras consagradas a productos determinados. De las bebidas es la del chocolate la primera que se trata, luego le sigue el café, del que ya en el siglo XVIII se ocupa Alexandro Moya<sup>29</sup> y más tarde, en 1894, escribe una noticia histórica Joaquín Ol-

---

<sup>27</sup> Madrid. Impr. Josef Herrera. 1786.

<sup>28</sup> MUÑOZ, ÁNGEL. *El Practicón...* Madrid. Hijos de Miguel Guijarro. 1897.

<sup>29</sup> *El café*. Madrid. Impr. Ramón Ruiz. 1794.

medilla<sup>30</sup>. Lavedán en la *Historia del tabaco* (1796) habla del uso del café, muy introducido en España «y principalmente en los puertos de mar». El más estimado, nos dice, es el de Moka, y en Turquía, donde está prohibido el vino, se vende en las tabernas donde los beben «como nosotros el chocolate». También relata la historia del té, no tan común entonces como en Francia, y cómo se introdujo en Europa.

Indudablemente es la viticultura el ramo que más ocupa y preocupa a autores variadas profesiones: viticultores, ingenieros, hay incluso un capitán de caballería. Ya en 1784 Tomás Aranguren estudia las variedades y distinciones, así como lo que debe hacer el labrador para tener vinos saludables<sup>31</sup>. Otros libros tratan del método para componer licores, para conservarlo, para obtener aguardiente de frutas y cereales, etc. Les resulta imposible a los españoles hacer una obra magistral sobre el «arte de destilar» y prefieren extraer las de otros países, con apéndices para que el lector de provincias pueda hacerse sorbetes, quesos, helados y ponches «porque no se hacen con la delicadeza que en la capital»<sup>32</sup>.

Se escriben guías para los viñadores, se celebran Exposiciones como la del año 1877 y se publica un Mapa Regional Vinícola. El interés por todo lo que se relaciona con su cultivo hace que sea tema de Licenciatura en la facultad de Ciencias de Madrid.<sup>33</sup>

Dejando aparte las bebidas señalaremos como obra curiosa la que en el año 1830 se publica en España, consagrada exclusivamente al melón, *El melonero infalible*, y que es una traducción del francés hecha por un «apasionado de esta fruta

<sup>30</sup> *Sucinta noticia histórica del café*. Madrid. Biblioteca de «La Irradiación». 1894-95.

<sup>31</sup> *Carta físico-médica en la que se explica qué es vino...* Madrid. Joachin Ibarra. 1784.

<sup>32</sup> *Arte de destilar aguardiente y licores...* Madrid. Imp. de M. Burgos. 1824.

<sup>33</sup> JUSTO Y VILLANUEVA, LUIS. *Discurso leído en la Universidad Central...* (Tema. *Algunas de las propiedades de los vinos de Cataluña teórica y prácticamente considerados*) Madrid. 1865.



deliciosa»<sup>34</sup>. Considera el traductor que es «no solamente de agrado, sino también de utilidad» y asegura a los que sigan sus consejos que «no se expondrán a equivocarse con tanta facilidad» a la hora de escogerlos.

En el siglo XIX nuestra bibliografía gastronómica es bastante modesta tanto en el fondo como en la forma. Junto a los tratados técnicos, se publican obras dirigidas al gran público. Es la burguesía, y en especial las amas de casa, las consumidoras de estas agendas para atender los gastos de la casa, recetas y manuales. En el título es frecuente que aparezcan las criadas como destinatarias, pero son las madres de familia y sus hijas las que compran estos libros, entre otras cosas porque aquellas no saben leer<sup>35</sup>. Hay muchas obras sobre el modo de guisar de una manera agradable. Unas se dirigen a personas de poblaciones pequeñas, otras dan reglas para preparar comidas, pastas dulces y bebidas «que hay que hacer en las casas». Enseñan al cocinero o cocinera para que el sujeto que quiera disfrutar de una mesa delicada «no tenga que valerse de un francés para la cocina; o de un italiano para la repostería». Hasta entonces nadie se había fijado en una familia corta que está reducida a una sola sirvienta. Al final se dan consejos útiles sobre el aseo y limpieza de la vajilla y precauciones para el uso de las de estaño y cobre.

Destaca el afán ahorrativo para responder a la difícil situación económica, con el aprovechamiento de lo sobrante y cómo saber comprar a buen precio. En 1804 Julián Antonio Rodríguez publica un *Método para economizar el combustible*<sup>36</sup> con el empleo de las llamadas cocinas económicas. Le mueve el excesivo precio del carbón y la necesidad de economizar

---

<sup>34</sup> MARTÍN ALEJANDRO. *El melonero infalible o Arte de conocer, escoger y comprar buenos melones y sandías...* Madrid. Oficina de Moreno. 1830.

<sup>35</sup> *Manual de la criada económica o Novísimo arte de cocina...* Madrid. Hijos de Catalina Piñuela. 1830.

<sup>36</sup> Madrid. Imp. de la Administración del Real Arbitrio de Beneficencia. 1804.

el tiempo que las criadas dedican a la cocina, pero reconoce que hay una resistencia de las mujeres a la novedad. El modelo de cocina es en barro y se hace en la fábrica de alfarería de la Rivera de Curtidores de Madrid de D. Miguel Picazo. Se funda en las teorías físicas del conde de Rumford para cocinas públicas en Munich, Londres, etc. Años más tarde se publica un «libro útil a todas las clases de la sociedad» titulado *Cocina económica madrileña* que al final incluye un «ungüento para las quemaduras» porque todas las operaciones que antes ha tratado se hacen con lumbre y «es muy fácil el quemarse»<sup>37</sup>.

No faltan autores que se salen de lo habitual. La *Cocina cómica* de Juan Pérez Zúñiga es una miscelánea con recetas de guisos y postres, poesías, etc.<sup>38</sup>. Dedicada a Mariano de Cavia y Eduardo del Palacio comienza tomando a broma las formalidades previas a la comida, las reglas de urbanidad en la mesa.

**Cangrejos:** «Si te los dan, haz lo siguiente: coge al animalito, decápitalo, quítale el corpiño, los entresijos, la colita y las patas; y como no quedará nada del crustáceo, te chupas el dedo y vuelves por otro. » (pag. 15)

**Epigramas:** «Es tan goloso Procopio/ que a mozas que dan el opio/ no hace el amor en su aldea;/ porque al volverse jalea, / teme comerse a sí propio» (pag. 110)

El gran trabajador de este tiempo es Angel Muro, admirador de la cocina francesa, que imparte clases y publica sus conferencias mensualmente a lo largo de cinco años. Es autor además de un gran *Diccionario general de cocina*, en dos tomos, inspirado en el homólogo de Alejandro Dumas, con curiosos comentarios y anécdotas intercaladas.

**Cocinero:** «...algunos glotones, a los que no se puede disputar el título de gastrónomos prefieren las cocineras a los cocineros; pretenden que las referidas señoras tienen la mano más *docta* y más ligera para distribuir las especias y para condimentar toda clase de manjares, pero di-

<sup>37</sup> Madrid. Libr. Suc. de Hernando (s.a).

<sup>38</sup> Madrid. Imp. Hijos de M.G. Hernández. 1897.

sentimos en esto y considerada la cocina como trabajo serio y formal, rechazamos la cocinera en absoluto». <sup>39</sup>

Admite que la mujer guise en su casa, incluso que haya cocineras asalariadas con reputación de maestras, pero: «puede muy bien ser, pero no debe ser». Reconoce que en Francia, a las excelentes, las llaman *cordons bleus* pero sigue en su idea, porque «es preciso haber sufrido los efectos de una mala cocinera para apreciar lo malo que es una mala cocina».

Su misoginia vuelve a aparece asimismo en el término *blanquette* que define como «guiso blanco de ternera» y añade:

es un guiso que las cocineras por lo general, no saben hacer, porque a las mujeres lo del fuego lento y lo del rehogo de la carne sin coloración no les cabe en la cabeza, y aunque les cupiera, por lo dura que la tienen, o que se les pone en tratando de cocina <sup>40</sup>

Como primer historiador de nuestra gastronomía hay que destacar la figura de Mariano Pardo y Figueroa que utiliza el seudónimo de «El Doctor Thebussem» en sus escritos. Tanto en solitario como junto a su colaborador ocasional, José Castro y Serrano «Un cocinero de S. M. », demuestra un gran conocimiento de la materia. Sus artículos en diferentes periódicos y revistas, recopilados en *La Mesa moderna* (1888), cartas sobre el comedor y la cocina, son un documento testimonial de la época. Los *Yantares y conduchos de los reyes de España*, ofrecen datos tan exactos que llegan a intrigar por el perfecto conocimiento de las interioridades de la cocina de Palacio.

Para concluir quisiera señalar la necesidad de efectuar una búsqueda, lo más exhaustiva posible, en las bibliotecas privadas: de asociaciones, particulares, conventos, etc, de aquellos libros sobre alimentación hoy perdidos. Esta labor sólo puede hacerse de una parte con la colaboración desinteresada de investigadores y por otra de los bibliófilos con colecciones especializadas, como la del abogado Roig Santacana, que pongan al alcance de los especialistas sus fondos.

---

<sup>39</sup> MURO, ÁNGEL. *Diccionario general de cocina*. Barcelona. Tomo I, pag. 506.

<sup>40</sup> Idem id. T.I, pag.290.